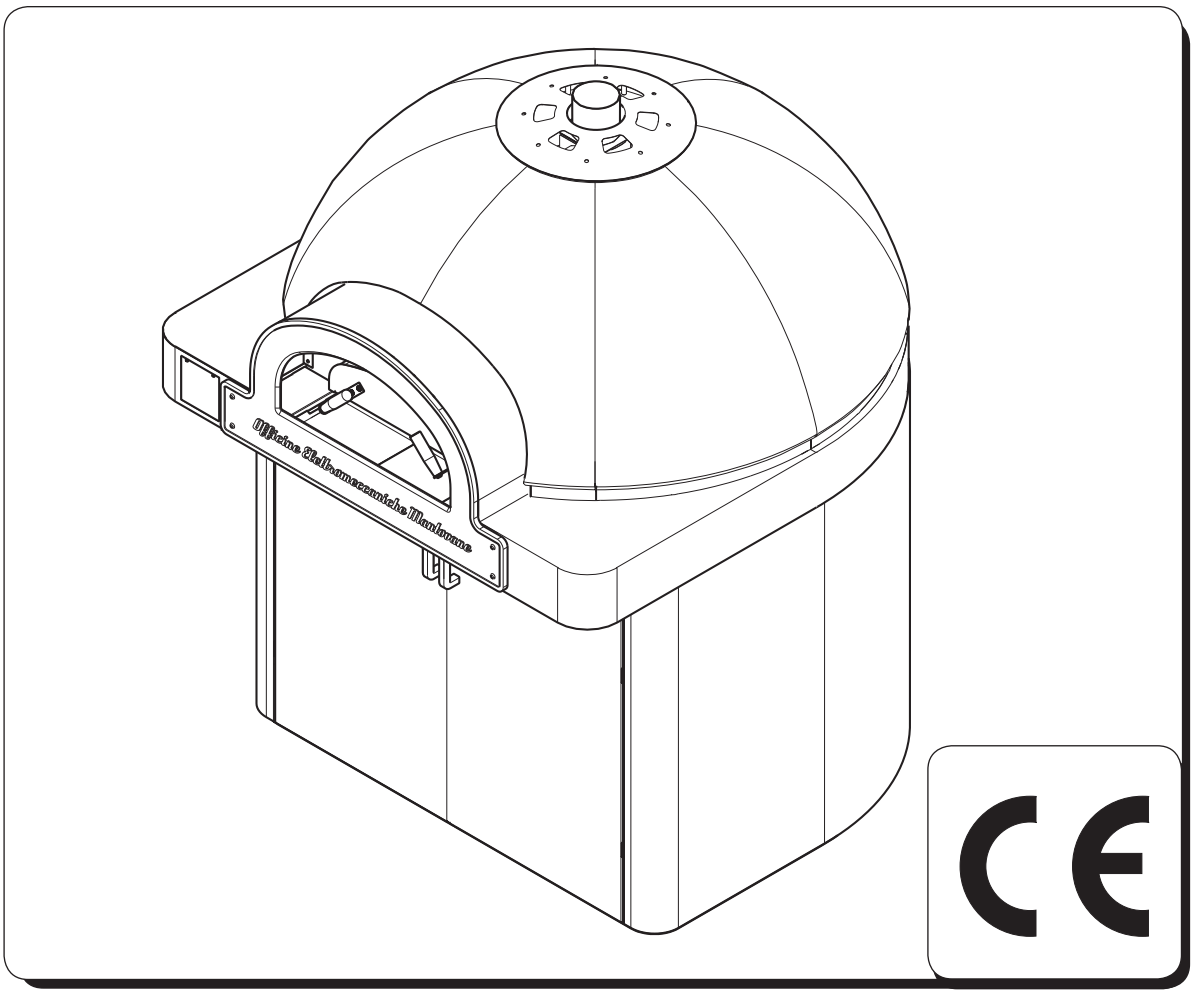
FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA - PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA



Mod. DOME

IT MANUALE D'USO
EN USER MANUAL
FR MODE D'EMPLOI
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
ES MANUAL DE USO

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR - HERSTELLER - FABRICANTE

OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

SEDI o AGENTI - OFFICES OR AGENTS - SIÈGES OU AGENTS

NIEDERLASSUNGEN oder VERTRETER - SEDES y AGENTES



.....
.....

.....
Tel. : ..... - .....
Fax. : ..... - .....



.....
.....

.....
Tel. : ..... - .....
Fax. : ..... - .....

Modello. .....
Model - Modèle - Modell - Modelo

Numero di matricola. .....
Serial number - Numéro d' immatriculation - Kenn-Nummer - Número de matrícula

Data di consegna. ..... .
Delivery date - Date di livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

***DECLARATION OF CONFORMITY* - DECLARATION CE DE CONFORMITE**
***CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG* - DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD'**

OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

Dichiara che il modello - *It is hereby declared that model*
Déclare que le modèle - *erklärt, daß die Maschine Modell*
Declara que el modelo

DOME

IT è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:
EN *complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments*:
FR est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:
DE den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:
ES es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:

2014/35 UE - 2014/30 UE - 2006/42 CE - 2011/65 CE - 2012/19 CE

IT e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate
EN it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied
FR et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées
DE sowie folgenden harmonisierten Normen:
ES y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas

EN 60335-1; EN 60335-2-36; EN 55014; EN 60555-2; EN 60555-3; EN 55104

INDICE GENERALE

GENERAL INDEX - INDEX GENERAL

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL - ÍNDICE GERAL

Italiano ..... Pag.**IT - 1**
(Istruzioni originali)
English ..... Pag.**EN - 1**
(Translation of original instructions)
Français ..... Pag.**FR - 1**
(Traduction des instructions d'origine)
Deutsch ..... Seite.**DE - 1**
(Übersetzung der Originalanleitung)
Español ..... Pag.**ES - 1**
(Traducción de las instrucciones originales)

ITALIANO

CAPITOLO 1

Capitolo per il tecnico e l'operatore

1.1 - AVVERTENZE GENERALI IT-3
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI IT-5
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE IT-5
1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO IT-5
1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE IT-6
1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO IT-6
1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE IT-6
1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA IT-6
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO DIMENSIONI DI INGOMBRO IT-7

CAPITOLO 2

Capitolo per il tecnico

2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE IT-8
2.2 - TRASPORTO IT-9
2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO IT-10
2.4 - DISIMBALLO IT-10
2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI IT-11
2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA IT-11

CAPITOLO 3

Capitolo per il tecnico

3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO IT-12
3.2. - MONTAGGIO FORNO SUL SUPPORTO IT-13
3.2.a - Montaggio forno su basamento statico IT-13
3.2.b - Movimentazione forno in verticale IT-14
3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO IT-16
3.3.a - Collegamento elettrico forno IT-17
3.3.b - Collegamento equipotenziale IT-17
3.4 - POSIZIONAMENTO FORNO IT-18
3.5 - PRIMA ACCENSIONE IT-18
3.6 - POSIZIONAMENTO DEL FORNO SU BASAMENTO DEL CLIENTE IT-19
3.7 - MONTAGGIO CAMINO IT-19

CAPITOLO 4

Capitolo per il tecnico e l'operatore

4.1 - USO PREVISTO IT-20
4.2 - USO SCORRETTO IT-20
4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA IT-20
4.4 - SICUREZZE IT-21
4.5 - ZONE OPERATORE IT-21
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO IT-21
4.7 - ZONE PERICOLOSE IT-21

CAPITOLO 5

Capitolo per il tecnico e l'operatore

5.1 - PANELLO DI COMANDO IT-23
5.2 - INTERFACCIA UTENTE IT-23
5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE IT-24
5.4 - SCHERMATA FUNZIONI IT-25
5.5 - MODIFICA DI UN DATO IT-25
5.6 - CALENDARIO IT-26
5.7 - TIMER AUTOACCENSIONE IT-26
5.8 - ECO MODE IT-27
5.9 - PREPARAZIONE DEL FORNO IT-27
5.9.a - Norme generali di cottura su piano refrattario IT-27
5.9.b - Norme generali di cottura su teglia IT-28
5.9.c - Accensione del forno IT-28
5.10 - ALLARMI IT-29
5.11 - SPEGNIMENTO IT-29
5.12 - MALFUNZIONAMENTI,CAUSE E RIMEDI IT-29

CAPITOLO 6

Capitolo per il tecnico e l'operatore

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA IT-30
6.1.a - Generalitá IT-30
6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria IT-30
6.1.b.a - Ciclo di autopulizia IT-30
6.1.b.b - Pulizia esterna IT-31
6.1.b.c - Pulizia piano refrattario IT-31
6.1.b.d - Pulizia raccogli briciole IT-31
6.1.c - Interventi di manutenzione programmata IT-31
6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità IT-32
6.1.d.a - Sostituzione lampada IT-32
6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico IT-32
6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA IT-33

CAPITOLO 7

Capitolo per il tecnico

7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA IT-35
7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA IT-35
7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE IT-35
SCHEMA FORNO "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530) IT-36
SCHEMA FORNO "DOME" - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529) IT-38

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

Capitolo 1

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione dell'apparecchio l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.

- **È consigliabile che l'operatore segua un periodo di addestramento per quanto concerne l'uso dell'apparecchio.**

- Prima d'installare l'apparecchio, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso dello stesso.

- In caso d'installazione o rimozione di parti dell'apparecchio, usare solo mezzi di sollevamento e movimentazione adeguati al peso ed alle caratteristiche geometriche del pezzo da sollevare/movimentare.

- Il pannello comandi non fa parte dell'area della macchina a contatto con il cibo; prendere opportune precauzioni per evitare che l'operatore effettui un contatto incrociato tra i comandi e il cibo.

- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare l'apparecchio.
  Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.

- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno dell'apparecchio sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.

- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione dell'apparecchio, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)** , in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio durante l'intervento dell'operatore.

- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.

- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.

- Tutti i controlli e le operazioni di manutenzione che richiedono la rimozione delle protezioni di sicurezza vengono effettuati sotto la completa responsabilità dell'utente.
  Si raccomanda pertanto di far eseguire queste operazioni esclusivamente a personale tecnico specializzato ed autorizzato.

- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (barriere, protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.

- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**

- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.

- Non manomettere per nessun motivo l'impianto elettrico, quello pneumatico o qualunque altro meccanismo.

- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.

- Indossare capi di abbigliamento approvati ai fini antinfortunistici come dalle norme in vigore.

- Il pavimento nei pressi del forno può essere scivoloso fare attenzione. Dotarsi di adeguate scarpe antiscivolo.

- In caso di operazioni o riparazioni da effettuarsi in posizioni non raggiungibili direttamente dal suolo, utilizzare scale o mezzi di sollevamento che siano sicure e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.

- In caso di riparazioni vicino o sotto l'apparecchio, assicurarsi che:
  • non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o
  particolari instabili per loro natura posizionati sull'apparecchio o nelle sue vicinanze:

- Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sull'apparecchio.

- Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.

- Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze dell'apparecchio.

- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULL'APPARECCHIO OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLO STESSO O NELLE SUE VICINANZE.**

- E' fatto obbligo all'utente di mantenere tutte le targhe segnaletiche leggibili, cambiandone, se necessario, la posizione, al fine di garantire la completa visibilità all'operatore.

- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.

- **É assolutamente vietato eseguire riparazioni quando l'apparecchio è in funzione.**

- In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio o danni ai componenti contattare il responsabile autorizzato alla manutenzione, senza procedere arbitrariamente ad interventi di riparazione.

- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**
  L'uso dell'apparecchio dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo o, se mancanti, secondo la direttiva CEE 89/391.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**

- **Non eseguire MAI riparazioni affrettate o di fortuna che potrebbero compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio e la sicurezza dell'operatore.**

- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELL'APPARECCHIO É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

- L'apparecchio e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione dell'apparecchio.
Per evitare incidenti leggere, **comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sull'apparecchio.
Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



PERICOLO
Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale, quando esistono potenziali situazioni di pericolo o probabilità di procurare gravi lesioni o morte.



ATTENZIONE
Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.
Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni all'apparecchio.



IMPORTANTE
Questo simbolo è usato per precauzioni che bisogna prendere per evitare operazioni che possano accorciare la durata dell'apparecchio oppure per comunicazioni importanti all'operatore.



PERICOLO
Per chiarezza di informazione, alcune illustrazioni di questo manuale mostrano l'apparecchio senza ripari di protezione. NON USARE L'APPARECCHIO SENZA RIPARI DI PROTEZIONE.

Questo simbolo indica che è obbligatorio leggere le istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare l'apparecchio.



Questo simbolo è posizionato sulle parti della macchina che raggiungono una temperatura elevata.
Indica il pericolo di ustioni.



Questo simbolo è posizionato vicino a un apposito morsetto e indica che la macchina deve essere collegata ad una rete Equipotenziale.



1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

Le macchine della ditta Costruttrice è frutto dell'esperienza accumulata in anni di lavoro.

- L'apparecchio ha una forma a cupola ed è composto da una camera di cottura con all'interno pareti, cielo e platea di pietre refrattarie ed esternamente completamente rivestita da materiale cementizio.

- Il forno può essere appoggiato su apposito basamento dotato di ruote oppure su basamento del cliente avente caratteristiche ben definite.

1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

a) Predisposizione luogo installazione.

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per l'apparecchio come indicato nel capitolo installazione.

b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.

- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

  - **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dall'apparecchio in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

c) Gestione del neutro

- L'apparecchiatura è dotata di neutro e quindi è stato predisposto un'apposito morsetto identificato secondo le specifiche normative.

1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

a) In caso di incendio togliere tensione all'apparecchio disinserendo l'interruttore generale.

b) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

⚠ PERICOLO ⚠

Con l'apparecchio in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

- L'apparecchio non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

I forni modello DOME sono stati costruiti al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

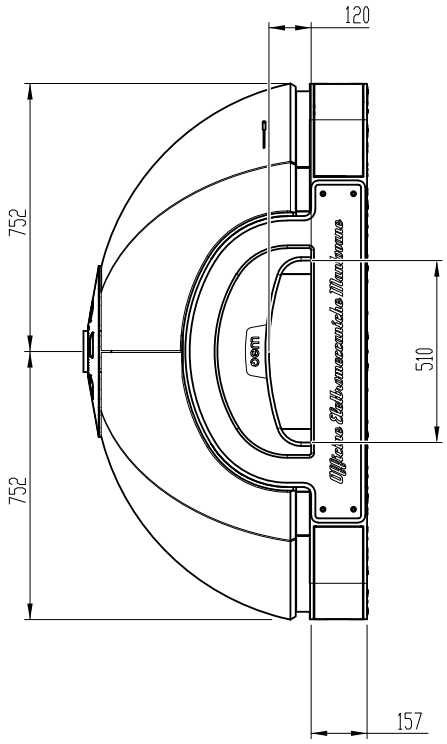
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO

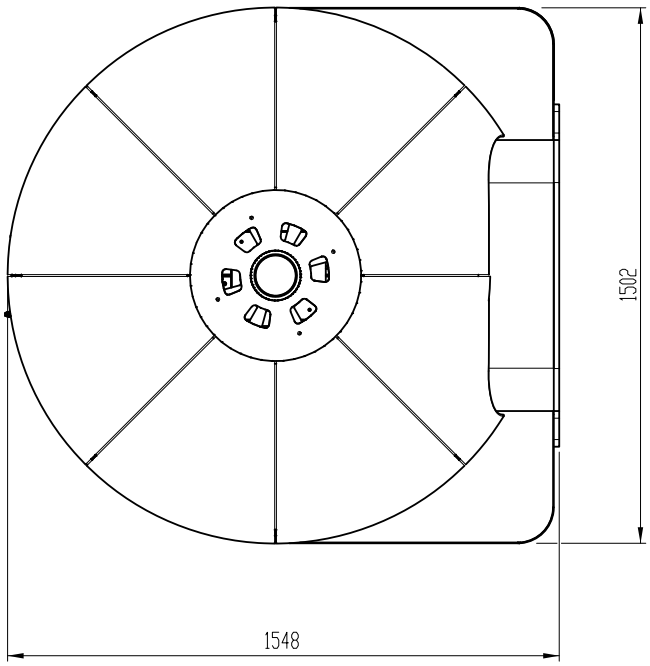
Il presente manuale può essere scaricato in formato pdf collegandosi al sito:

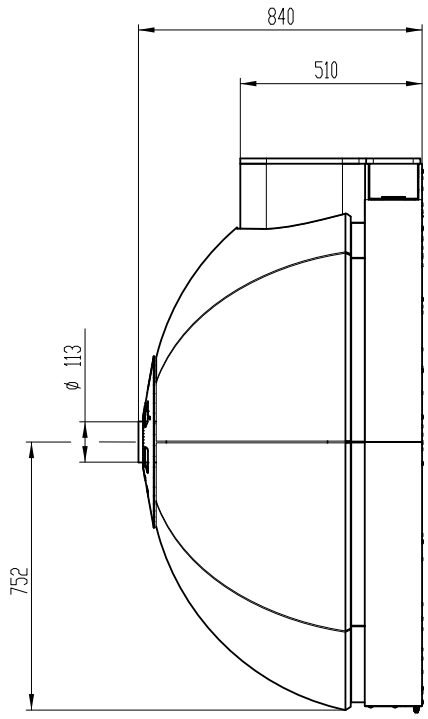
www.oemali.com

Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO







2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

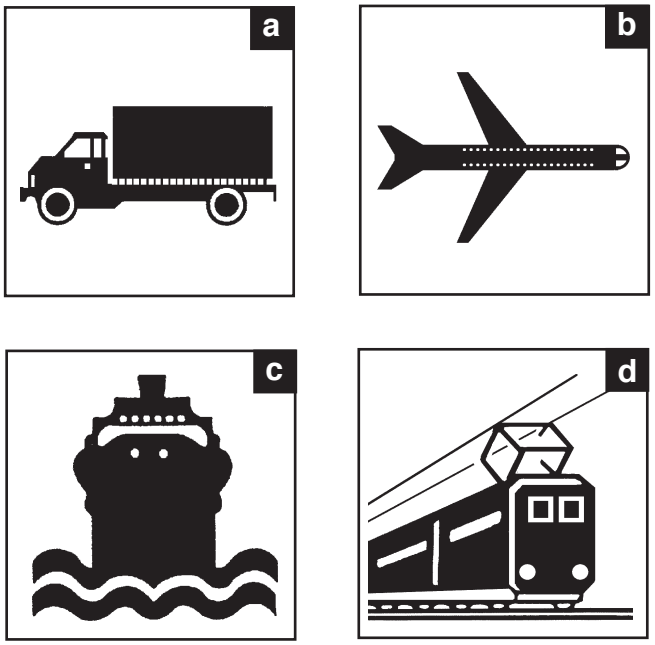
Modello	Misure interne (mm)			Misure esterne (mm)			Peso netto (Kg)
	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	
DOME	1104	1150	170	1502	1548	840	470

Modello	Dome		
Collegamento elettrico	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Potenza	16,16 kW		
Sezione cavo	3 x 16 mm^2	4 x 10 mm^2	5 x 6 mm^2
Peso netto	500 kg		
Umidità relativa	10 - 80 %		

Modello	Posizione	Codice OEM	kW Resistenza	kW totale
Dome	Resistenza Bocca SX	OM20.00109	0,58	**16,16**
	Resistenza Bocca DX	OM20.00109	0,58	
	Resistenza Cielo Laterale SX	OM20.00107	3,00	
	Resistenza Cielo Centrale	OM20.00108	3,00	
	Resistenza Cielo Laterale DX	OM20.00107	3,00	
	Resistenza Platea Laterale SX	OM20.00110	2,00	
	Resistenza Platea Centrale	OM20.00111	2,00	
	Resistenza Platea Laterale DX	OM20.00110	2,00	

2.2 - TRASPORTO

FIG. 1



2.2.a - Spedizione (Fig. 1)

L'apparecchio viene posizionato su di un pallet in legno, ancorato con viti, dentro una scatola di cartone reggiata.

La spedizione dell'apparecchio viene eseguita scegliendo fra le soluzioni:

a) Trasporto su ruote (camion)
b) Trasporto aereo
c) Trasporto marittimo
d) Trasporto ferroviario

La scelta tra i differenti sistemi di spedizione viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.

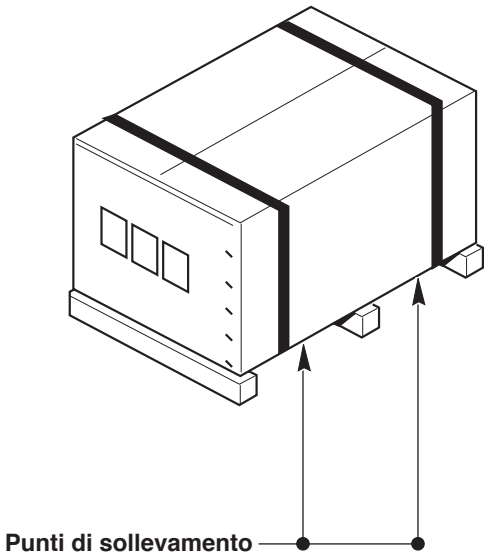
IMPORTANTE

L'imballo contenente l'apparecchio deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari.

2.2.b - Sollevamento imballo (Fig. 2)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.
Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato tramite gru o paranco disponendo di appropriate cinghie oppure tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri.

FIG. 2



PERICOLO

Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali dentro o fuori dello stabilimento.

2.2.c - Stoccaggio

IMPORTANTE

La cassa contenente l'apparecchio deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa altre casse o materiali vari.

2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.
Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.4 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice).
Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.
Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;

b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.

IMPORTANTE

Il forno viene spedito completamente montato.

2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3)

Per togliere l'apparecchio dall'imballo comportarsi come segue:

- Tagliare le regge (1) che bloccano il cartone.
- Aprire l'imballo in cartone (2), togliendo i punti metallici.
- Togliere l'involucro di cartone (2).
- Verificare che il tutto sia integro.
- Togliere gli elementi di imballaggio che bloccano le pietre esterne e le pietre refrattarie interne.
- Controllare che la fornitura sia conforme a quanto riportato sulla distinta che la accompagna (PACKING LIST).

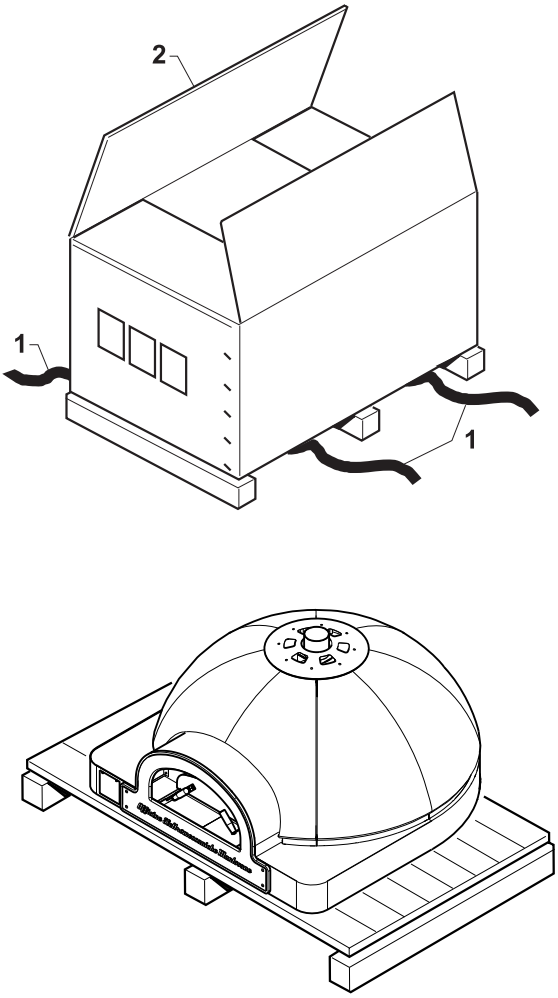
PERICOLO

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.

IMPORTANTE

La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di non conformità a quanto riportato sul paking list deve essere tempestiva e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI (Fig. 4)

1. Targa dati
2. Camera di cottura con pareti in materiale refrattario dotata di resistenze corazzate indipendenti su cielo e platea.
3. Supporto forno (a richiesta)
4. Pannello comandi
5. Porta accesso camera
6. Camino

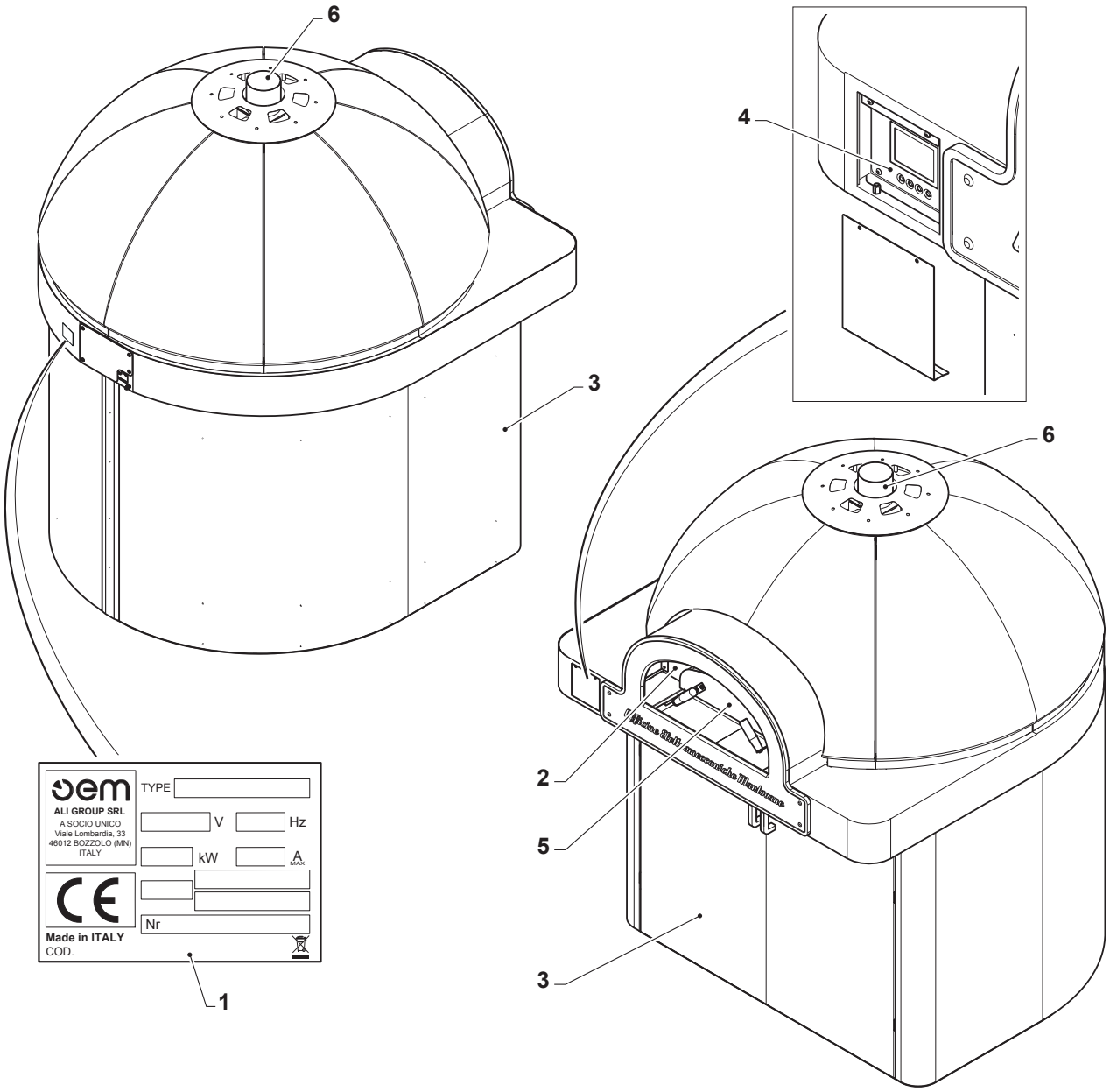
2.6 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA (Fig. 4)

Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione della macchina sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.

IMPORTANTE

Nelle eventuali richieste di assistenza tecnica o nelle ordinazioni delle parti di ricambio, citare sempre il numero di matricola della macchina.

FIG. 4



Capitolo 3

PERICOLO

Tutte le operazioni descritte in questo capitolo devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed abilitato.

3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO

Il sollevamento dell'apparecchio deve essere effettuato tramite una gru o paranco agendo come segue:

- Svitare le viti (1) e rimuovere la piastra (2) di bloccaggio pietre. (Fig.1)
- Togliere la prima pietra (3) inclinando la leggermente e procedere alla rimozione completa delle pietre procedendo in senso antiorario. (Fig.2)
- Agganciare quattro funi ai golfari (4) presenti sul forno e l'altra estremità alle forche del muletto opportunamente dimensionato al peso del forno.
- Sollevare il forno facendo attenzione che sia bilanciato. (Fig. 3)

FIG. 1

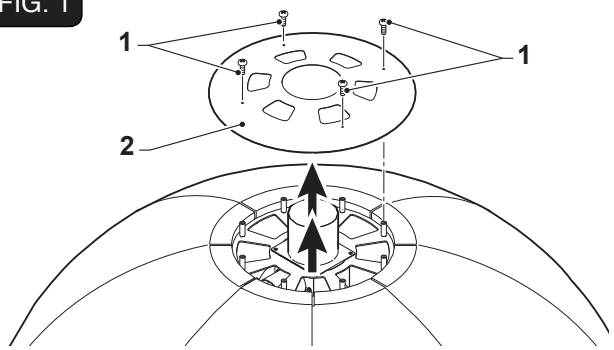


FIG. 2

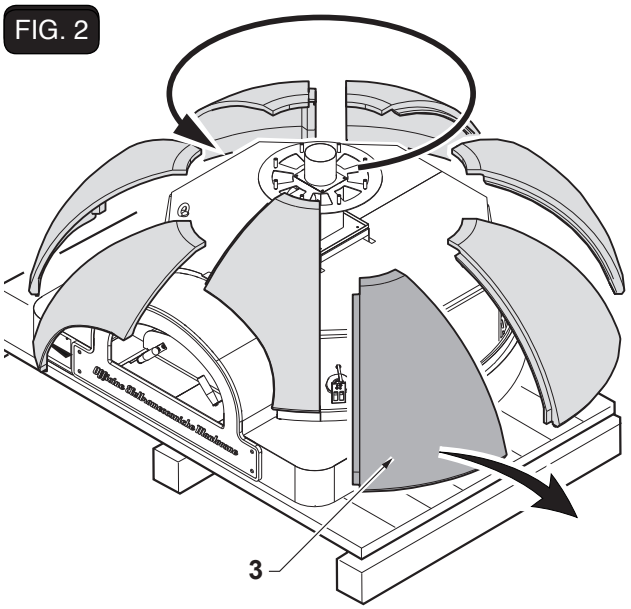
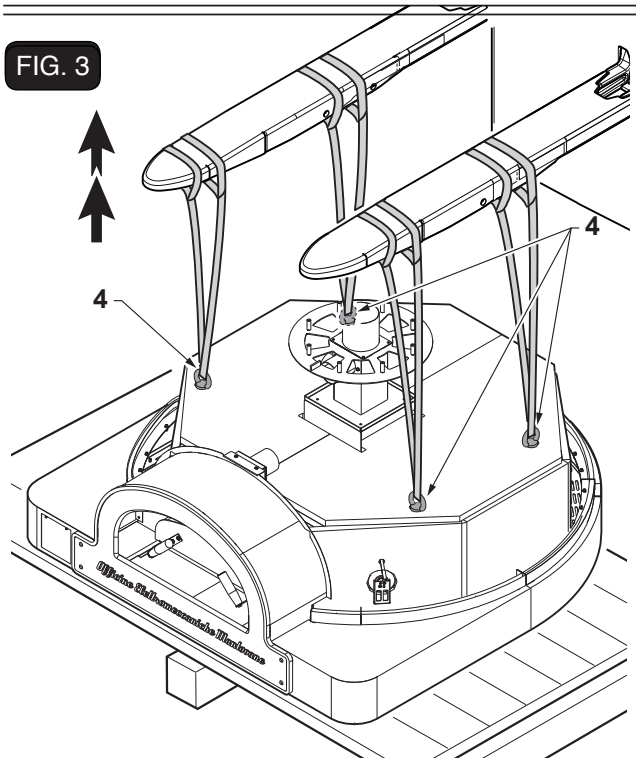


FIG. 3



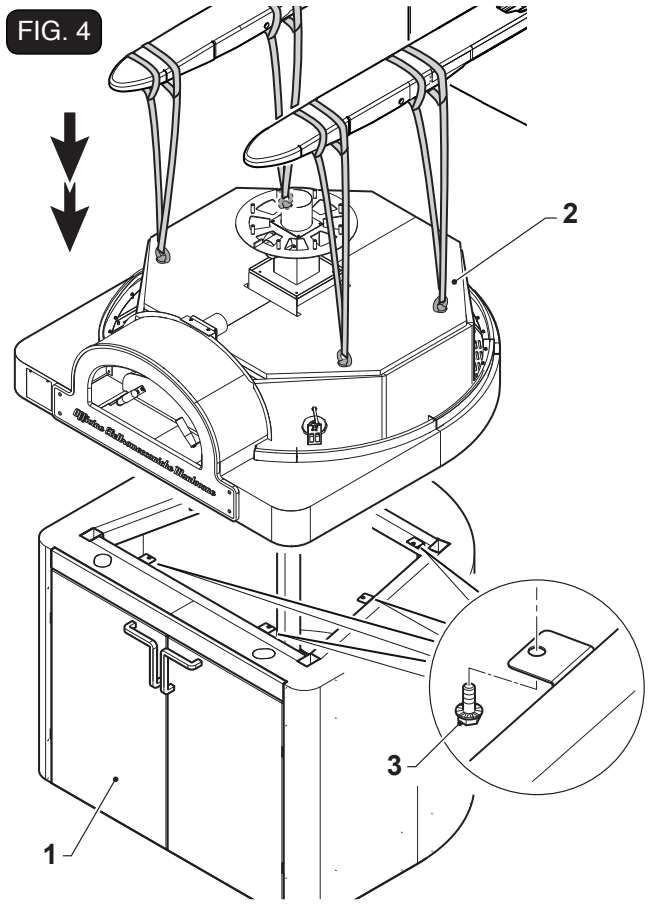
3.2. - MONTAGGIO FORNO SUL SUPPORTO

3.2.a Montaggio forno su basamento statico

- Posizionare il basamento (1) nelle vicinanze del forno e posizionare il forno (2) sopra il basamento (1) allineando i fori presenti sul fondo del forno con i fori presenti sulle staffe del basamento. (Fig.4).

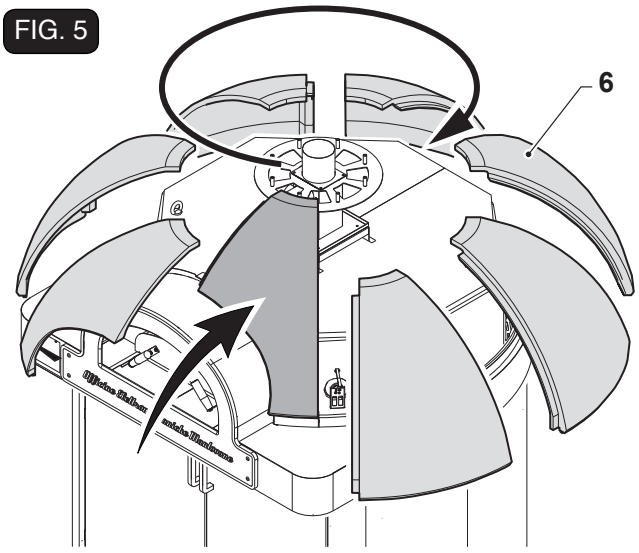
- Fissare il forno con le viti flangiate (3) in dotazione e fissare le due staffe (4) in dotazione con le viti (5) autoforanti.

FIG. 4



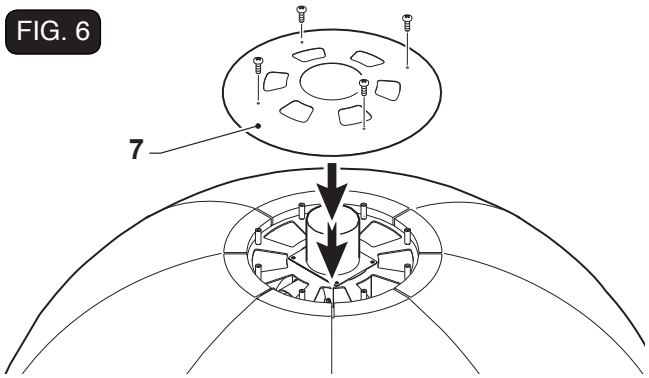
- Procedere al rimontaggio delle pietre (6) esterne partendo dall'ultima tolta facendo attenzione di incastrarle correttamente e procedendo in senso orario. (Fig.5

FIG. 5



- Rimontare la piastra (7). (Fig.6)

FIG. 6

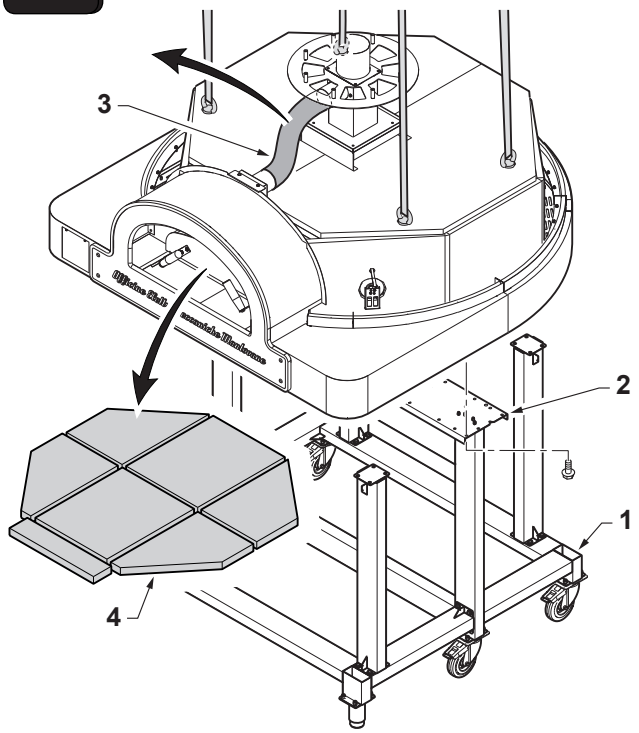


3.2.b Movimentazione forno in verticale

É possibile movimentare il forno ruotandolo in modo in verticale in modo che possa passare attraverso le porte.

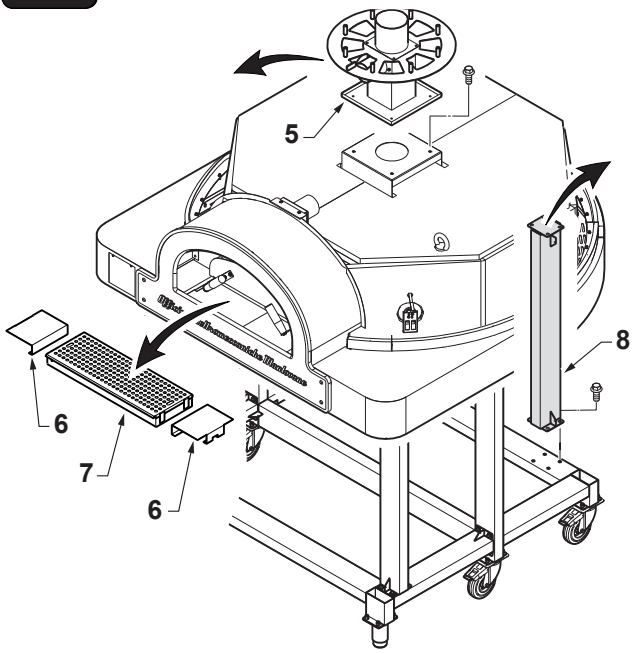
- Sollevare il forno come indicato nel relativo paragrafo.
- Posizionare il forno sull'apposito basamento (1) carrellabile e fissarlo con le viti alle cerniere (2). (Fig.7)
- Rimuovere il tubo del camino (3). (Fig.7)
- Rimuovere le pietre della platea (4). (Fig.7)

FIG. 7



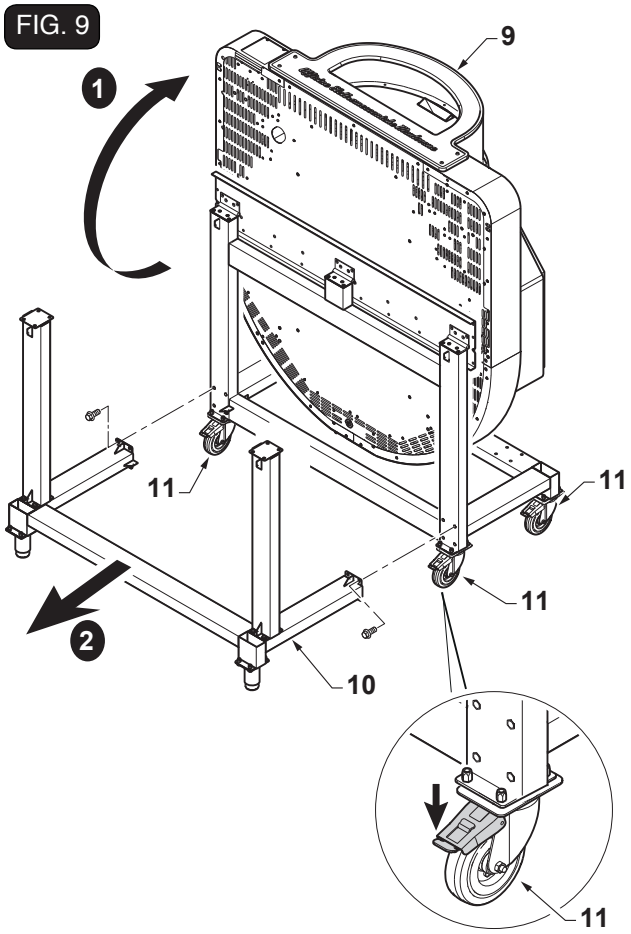
- Rimuovere il gruppo camino (5) svitando le relative viti. (Fig. 8)
- Rimuovere i due pannellini (6) e la griglia raccoglibriciole (7). (Fig. 8)
- Svitare e togliere le due gambe posteriori (8). (Fig. 8)

FIG. 8



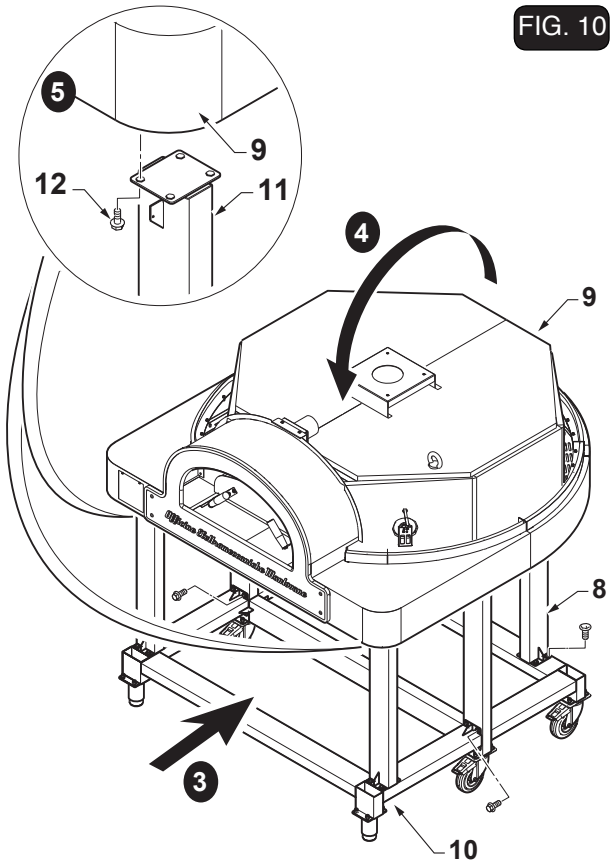
- Ribaltare il forno (9) verso la parte posteriore. (Fig. 9)
- Rimuovere il supporto fisso (10) svitando le relative viti. (Fig. 9)
- Spostare il forno per un breve percorso e posizionarlo nella zona definitiva.
- Bloccare le ruote (11) per fissarlo in posizione. (Fig. 9)

FIG. 9



- Una volta in posizione procedere al riposizionamento corretto del forno.
- Rimontare il supporto fisso (10) avvitando le relative viti. (Fig. 10)
- Riportare il forno (9) nella posizione orizzontale. (Fig. 10)
- Fissare il forno (9) sul supporto anteriore (10) tramite le viti (12). (Fig. 10)
- Montare le due gambe posteriori (8) e fissarle con le relative viti. (Fig. 10)
- Rimontare le pietre della platea (5), i pannellini (6) e la griglia raccoglibriciole (7).
- Rimontare il gruppo camino (5) avvitando le viti.
- Rimontare il tubo camino (3)
- Procedere al rimontaggio delle pietre (4) esterne partendo dall'ultima tolta facendo attenzione di incastrarle correttamente e procedendo in senso orario.

FIG. 10



3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

PERICOLO

- **La linea elettrica di alimentazione deve essere provvista di un adeguato SEZIONATORE di LINEA onnipolare** (interruttore automatico termo-magnetico o differenziale) **posto prima dell'interruttore generale dell'unità di comando con apertura dei contatti minima di 3 mm.**
- **L'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme elettriche nazionali vigenti in luogo.**
- **I cavi elettrici di alimentazione sono a carico del cliente e devono essere dimensionati in funzione della massima corrente assorbita. Il tipo di cavo deve essere un cavo flessibile sotto guaina resistente all'olio e non deve essere più leggero dei cavi di policropilene o elastomero sintetico sotto guaina equivalente (designazione 60245 IEC 57) e comunque deve essere conforme alle norme in vigore nel paese di utilizzo.**
- **I dati relativi alla linea elettrica di alimentazione devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta di identificazione e a quelli indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche consultabile nella parte introduttiva del presente manuale.**

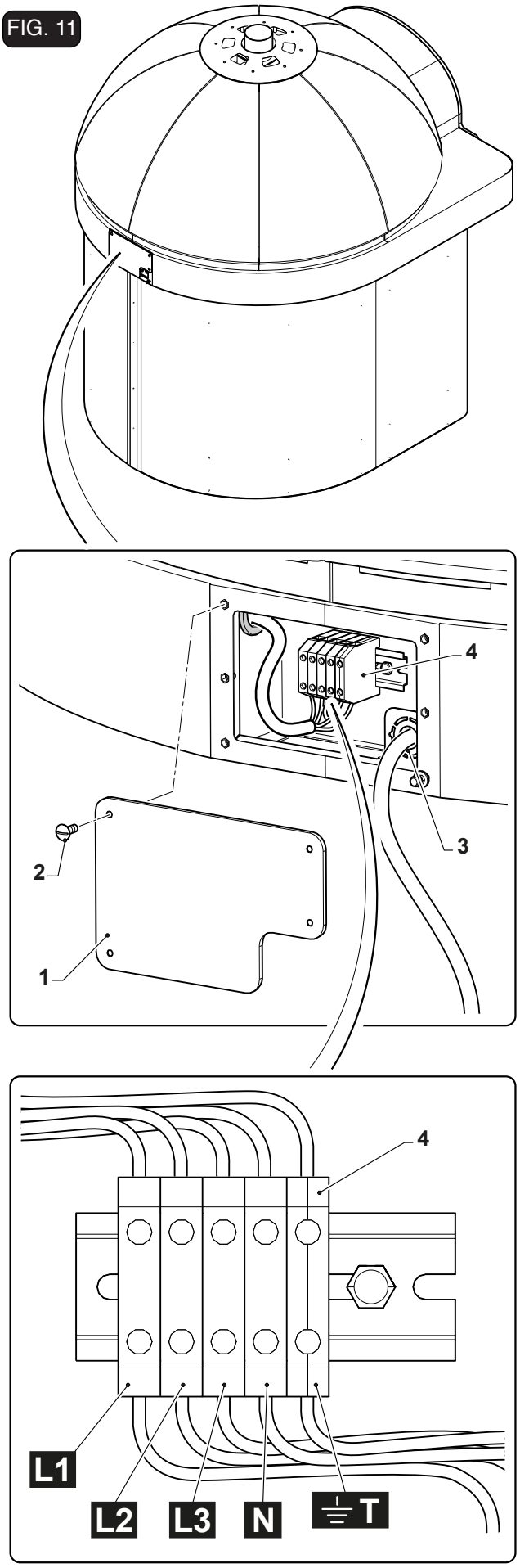
PERICOLO

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il SEZIONATORE di LINEA sia disinserito (linea non in tensione).

IMPORTANTE

Il sezionatore di linea posizionato a monte del forno deve essere in una zona facilmente accessibile dall'operatore durante tutte le operazioni di funzionamento e manutenzione del forno.

FIG. 11



3.3.a - Collegamento elettrico forno (Fig.11)

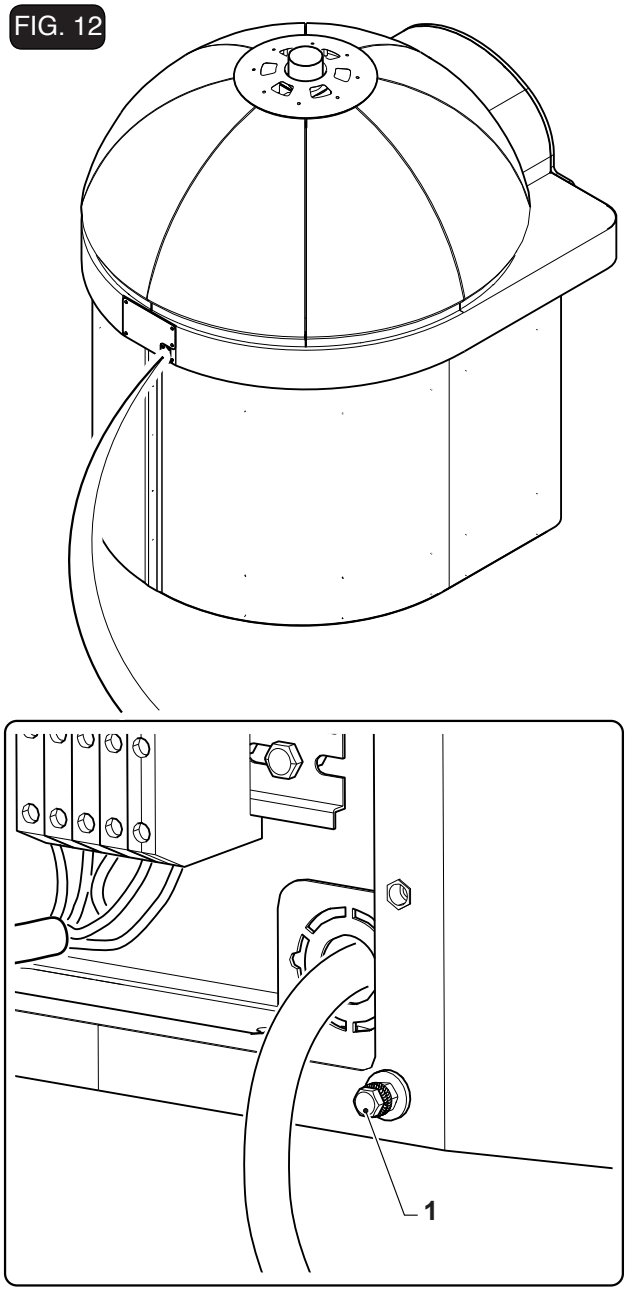
- Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2).
- Far passare il cavo di alimentazione nel passacavo (3) e collegarlo alla morsettiera (4).
- Collegare le fasi ai morsetti L1, L2 e L3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Rimontare il carter (1).

3.3.b - Collegamento equipotenziale (Fig. 12)

L'apparecchio deve essere inserito in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo le norme vigenti.

- Il collegamento deve essere effettuato in cascata tra i vari componenti del forno utilizzando la vite (1).

FIG. 12



3.4 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 7)

PERICOLO

Il forno NON deve essere installato a ridosso di pareti infiammabili come mobili, pareti divisorie, rivestimenti in perlinato, ecc....
La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.
In nessun caso è consentito riporre a ridosso dell'apparecchio oggetti infiammabili. Devono essere garantite le condizioni di sicurezza antincendio.
Il costruttore declina ogni responsabilità' per incendi a persone o cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 7 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.

- Il forno va posizionato in luoghi non soggetti a turbolenza o a correnti d'aria, polvere, liquidi derivati da perdite o condensa o aerosol in quanto andrebbero a influenzare negativamente sul cibo ed a modificare il buon funzionamento della camera di cottura e quindi del prodotto finito, tale condizione fa anche aumentare considerevolmente i consumi di energia elettrica.

- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote e i piedini regolabili se presenti.

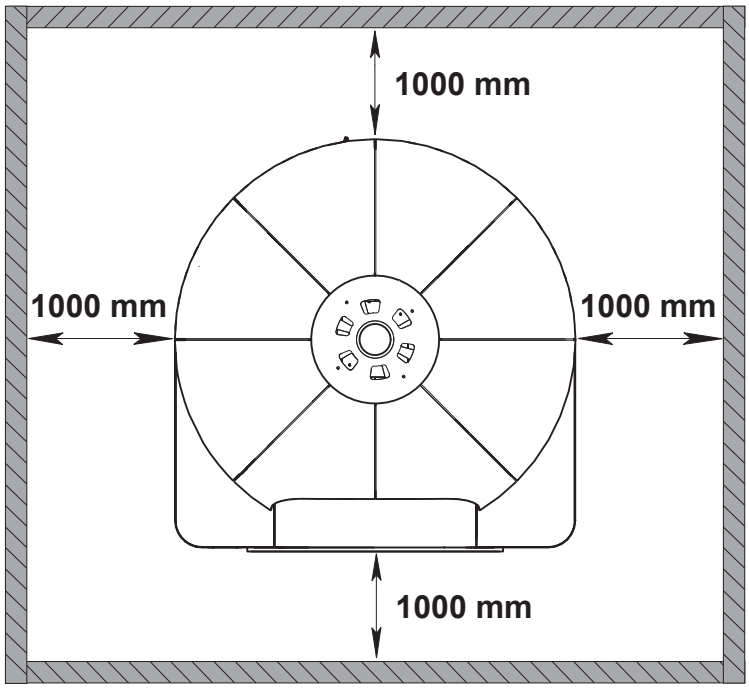
3.5 - PRIMA ACCENSIONE

PERICOLO

Alla fine dell'installazione e prima di accendere il forno pulire accuratamente l'interno come indicato nel capitolo "Manutenzione" controllando che all'interno non siano presenti corpi estranei o infiammabili.

- Accendere il forno come indicato nel paragrafo funzionamento controllando che raggiunga correttamente la temperatura impostata e che siano funzionanti le varie opzioni.

FIG. 13

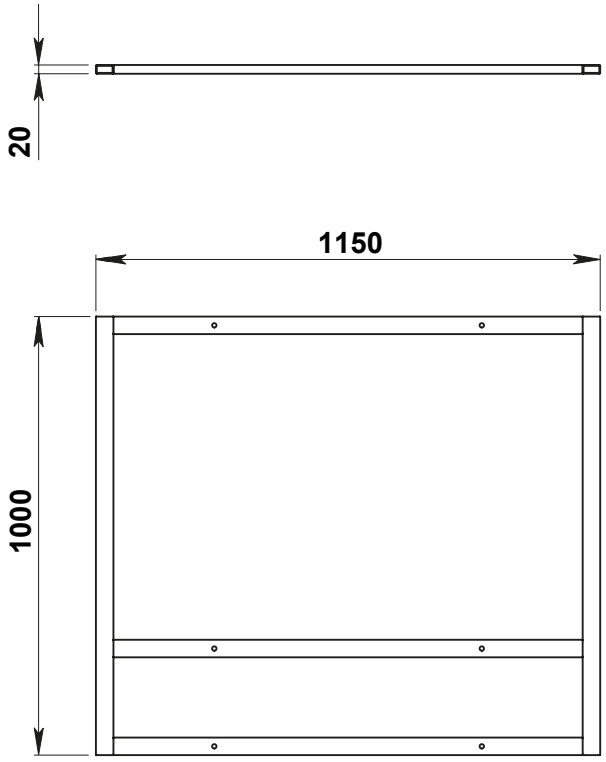


3.6 - POSIZIONAMENTO DEL FORNO SU BASAMENTO DEL CLIENTE (Fig. 8)

IMPORTANTE

- Se il forno deve essere posizionato su un basamento del cliente è necessario che il basamento sia opportunamente dimensionato al peso del forno e che non sia di materiale infiammabile.
- Il basamento deve essere realizzato con una forma indicata nella figura e deve garantire una corretta areazione alle bocchette di aspirazione presenti nella parte inferiore del forno.
- Il basamento può anche essere ordinato.

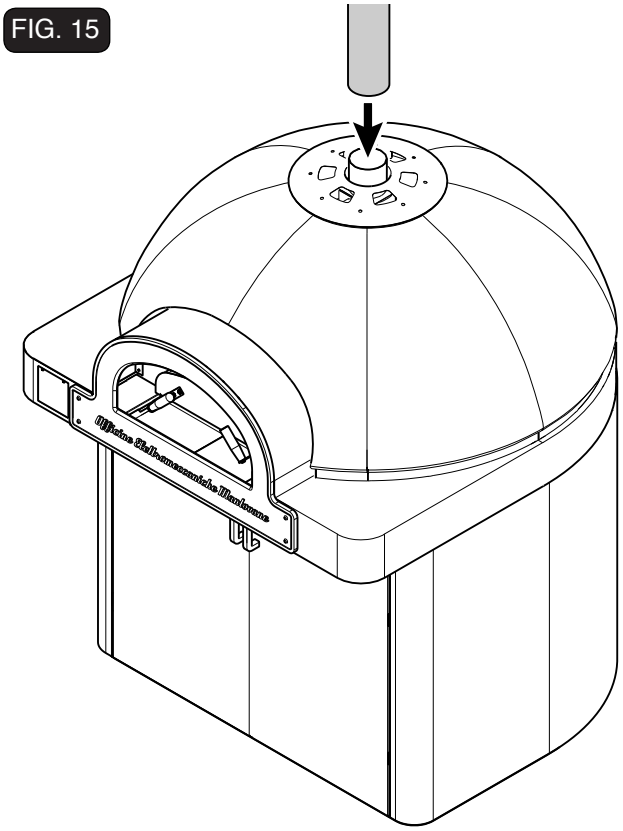
FIG. 14



3.7 - MONTAGGIO CAMINO (Fig. 9)

- Collegare il camino (1) ad una canna fumaria tramite un tubo (2) del diametro di 120 mm.

FIG. 15



Capitolo 4

4.1 - USO PREVISTO

IMPORTANTE

I forni Mod. DOME sono dei forni professionali utilizzati per la cottura di pizzee affini. I vari modelli possono essere utilizzati solo per eseguire le lavorazioni sopra riportate.

QUALSIASI ALTRO UTILIZZO SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ' PER INCIDENTI A PERSONE O COSE E FA DECADERE QUALSIASI CONDIZIONE DI GARANZIA.

4.2 - USO SCORRETTO

I forni Mod. DOME sono stati progettati e costruiti per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- **l'uso del forno a operatori non professionali;**
- **riscaldare liquidi, bevande o altre sostanze;**
- **introdurre prodotti non alimentari;**
- **introdurre materiali infiammabili.**

4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.

PERICOLO

Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.

Pericolo Tensione inserita



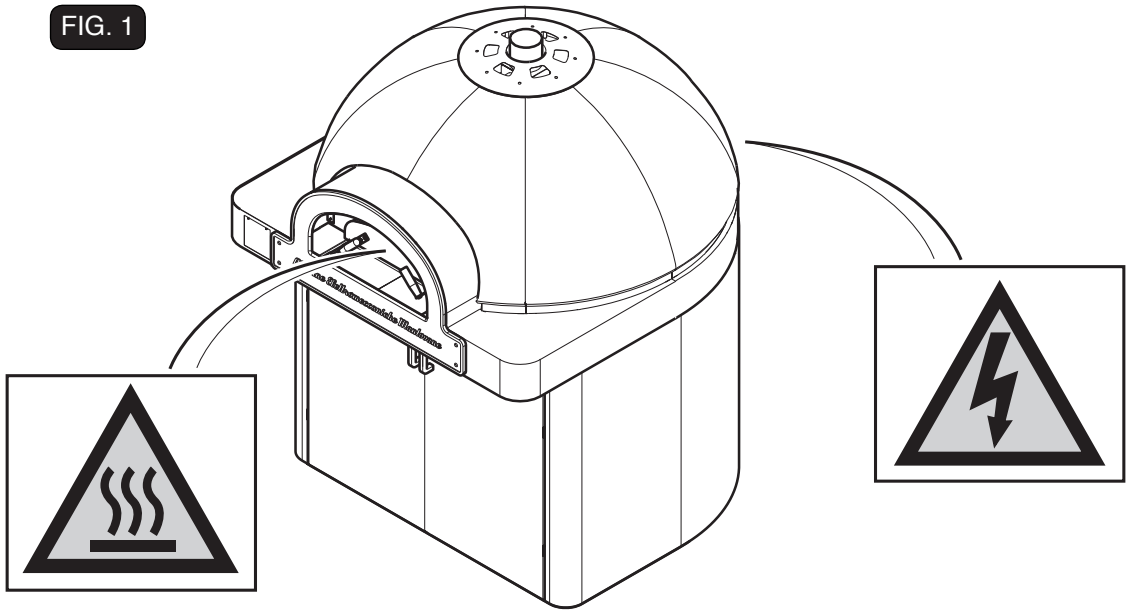
- Non eseguire lavori con tensione inserita.

Pericolo di ustioni



- Non toccare con le mani pericolo ustioni.

FIG. 1



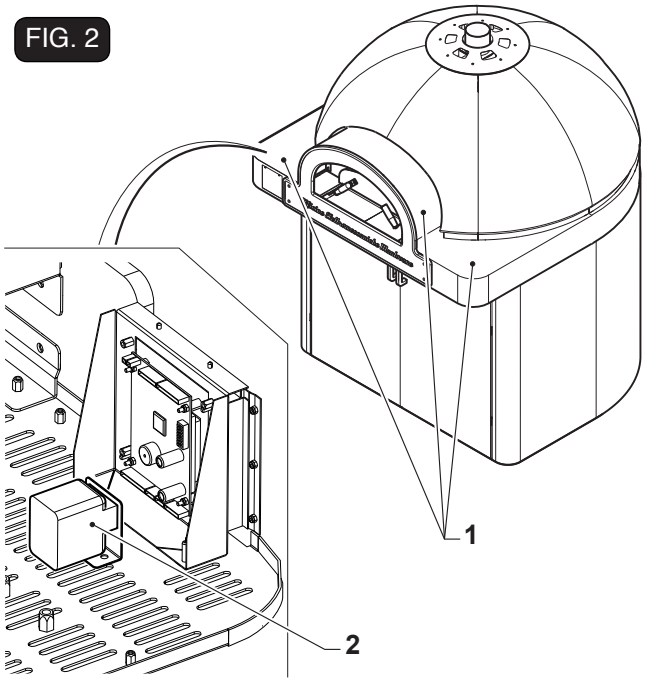
4.4 - SICUREZZE (Fig. 2)

L'apparecchio è dotato dei seguenti sistemi di sicurezza:

1) Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter (1) con viti.

2) Ogni forno è dotato di un termostato di sicurezza (2) che spegne il forno in caso di sovratemperatura (650 °C) rilevata all'interno della camera di cottura; la scheda è dotata di un'apposito componente che blocca il funzionamento del forno in caso la temperatura all'interno del quadro di potenza superi 70°C.

FIG. 2

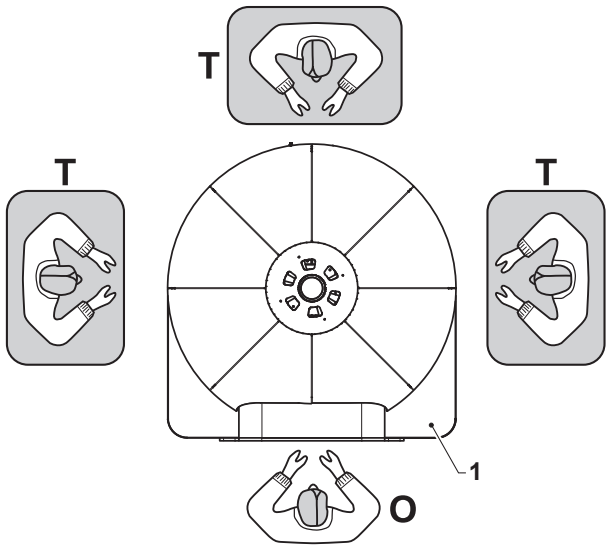


4.5 - ZONE OPERATORE (Fig. 3)

L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 2 posizione "O").

É consentito al tecnico, per le operazioni di manutenzione il posizionamento sulla parte posteriore o laterale del forno posizione "T".

FIG. 3



4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 3)

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda il forno sono le seguenti:

- La zona relativa allo sportello (1) e la zona interna della camera di cottura: pericolo di ustioni.

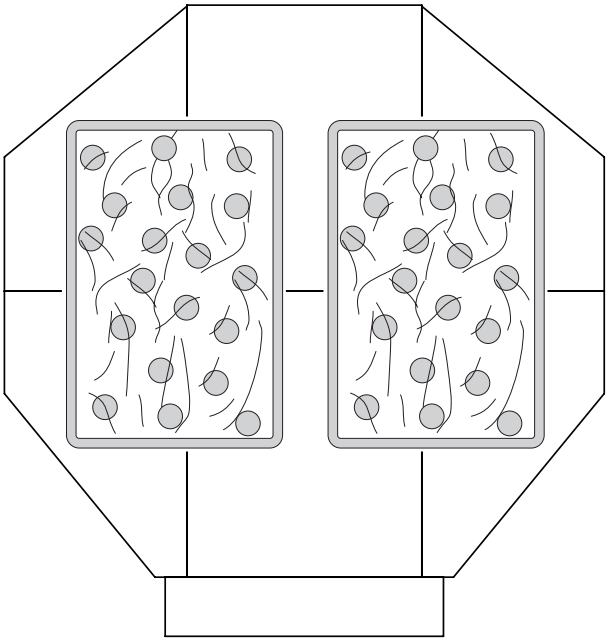
4.7 - ZONE PERICOLOSE

Le zone pericolose sono tutte quelle zone dove vengono rimossi i pannelli di protezione con macchina funzionante durante le operazioni di riparazione della stessa e **SONO DI ESCLUSIVA PERTINENZA DEL TECNICO MANUTENTORE.**

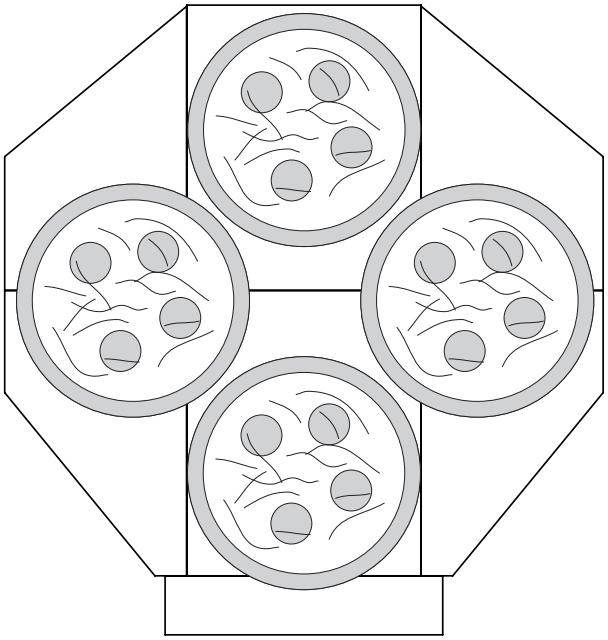
Capitolo 5

Nelle figure seguenti è indicato il posizionamento delle pizze nel forno, in funzione della dimensione:

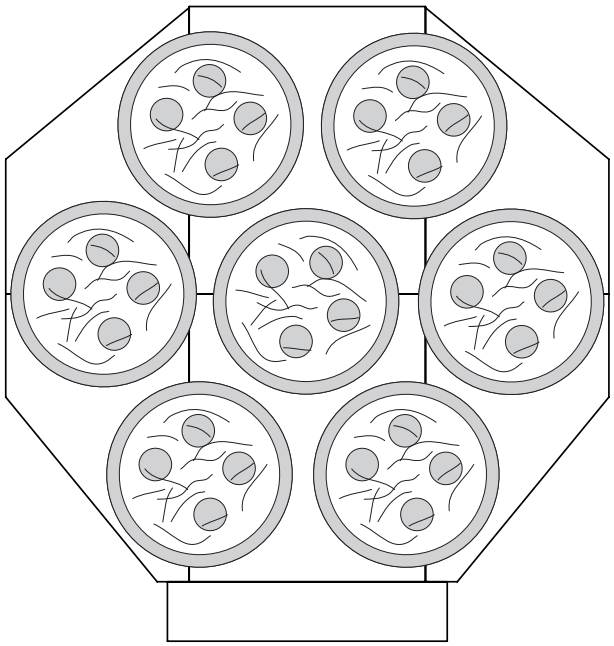
Può contenere n° 2 pizze 60x40 cm



oppure n° 4 pizze Ø 45 cm



n° 7 pizze Ø 35 cm



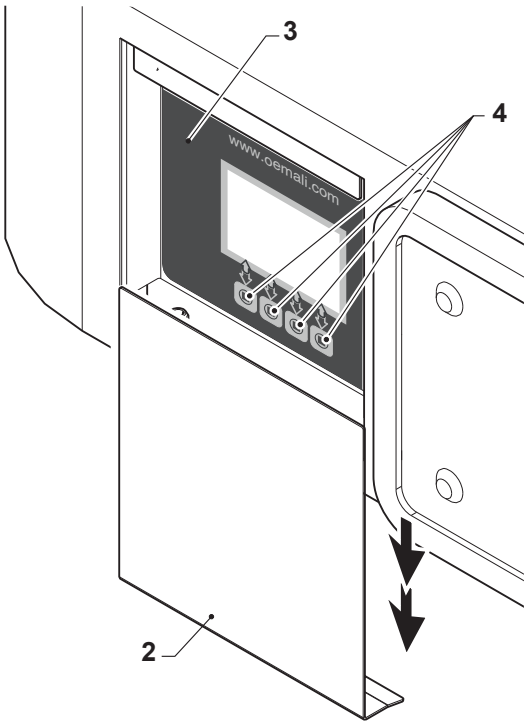
5.1 - PANELLO DI COMANDO (Fig. 1)

Per accedere ai comandi del forno sfilare, tirando verso il basso, il pannellino magnetico (1).

2. **Display**

3. **Tasti abilitazioni funzionali**

FIG. 1



5.2 - INTERFACCIA UTENTE (Fig. 2)

All'alimentazione del forno sul display viene visualizzata la seguente schermata:

1. **Calendario**
   Visualizza giorno della settimana, mese ed anno.

2. **Orario**
   Visualizza ora e minuti

3. **Versioni software**
   Visualizza la versione del software del display e la versione del software sulla scheda potenza

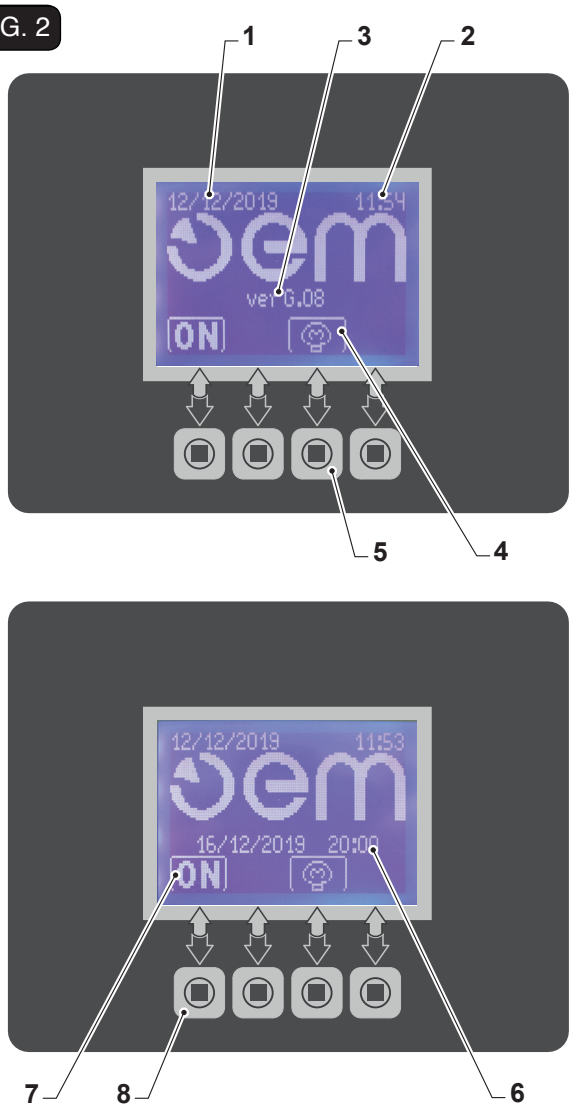
4. **Simbolo luce**
   Visualizza se la luce interna è spenta o accesa.

5. **Tasto luce**
   Premendo il tasto accendo e spengo la luce.

6. **Accensione programmata**
   Se impostata la funzione di accensione programmata viene visualizzato il giorno della settimana e l'ora di accensione.

7. **ON/OFF**
   Premendo il tasto (8) in corrispondenza del simbolo "ON" si avvia il funzionamento del forno con i parametri in memoria.

FIG. 2



5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE (Fig. 3)

Dopo l'avvio del forno la pagina principale ad uso dell'utente è la seguente:

1. **Orario**

2. **Resistenze di bocca.**
   Quando il simbolo è fisso indica che le resistenze di bocca sono in funzione;
   Quando il simbolo lampeggia indica che le resistenze di bocca sono spente.

3. **Resistenza Cielo**
   Visualizza la % impostata della resistenza di Cielo, se la resistenza è in funzione il led (3a) si illumina.

4. **Temperatura di cottura**
   Indica la temperatura di cottura impostata.

5. **Resistenza Platea**
   Visualizza la % impostata della resistenza della Paltea, se la resistenza è in funzione il led (5a) si illumina.

6. **Timer**
   Visualizza il tempo di cottura impostato per il programma selezionato.
   Tempo impostabile: 0,1 30 min

7. **Tasto timer**
   Premendo il tasto si avvia il timer, quando arriva a "0" si inserirà un allarme sonoro, premere ancora il tasto 7 per tacitare l'allarme sonoro.

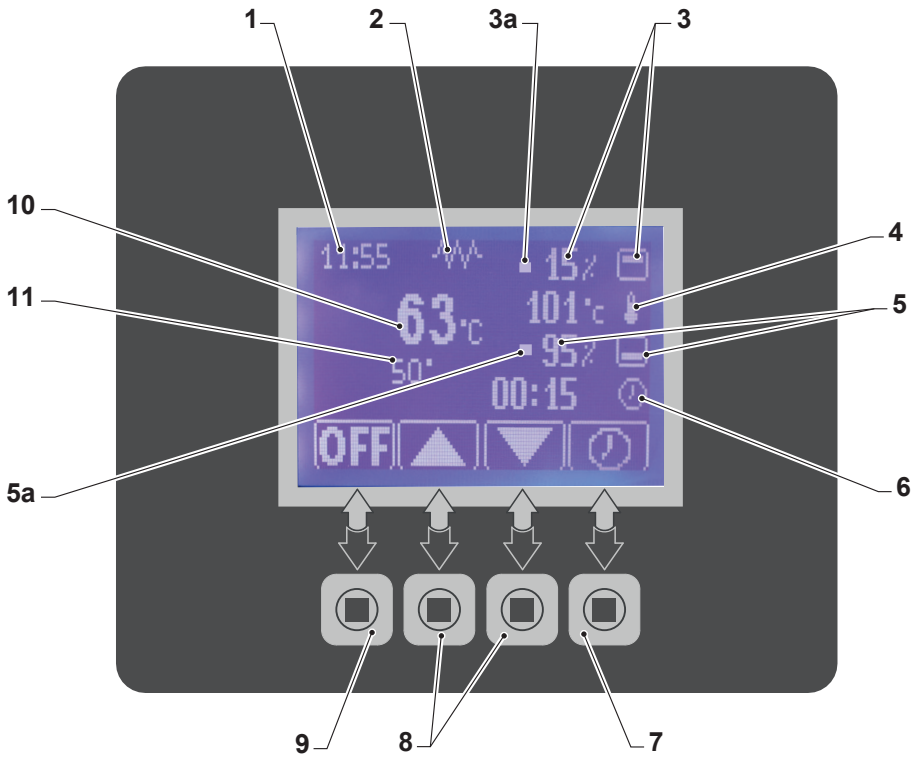
8. **Tasti funzione**
   Agendo su questi tasti si evidenziano le varie funzioni modificabili.

9. **Tasto OFF**
   Premendo il tasto il forno si spegne.

10. **Temperatura camera**
    Indica la temperatura reale all'interno della camera di cottura.

11. **Indica la temperatura della Platea.**

FIG. 3



5.4 - SCHERMATA FUNZIONI (Fig. 4)

Dalla pagina principale premendo il tasto (1) più volte si accede alla pagina funzioni e sempre tramite il tasto (1) si selezionano le funzioni.

2. **Resistenza bocca**
   Tramite il tasto (8) si può abilitare o disabilitare il funzionamento della resistenza di bocca.

3. **Luce camera di cottura**
   Tramite il tasto (8) si può accendere o spegnere la luce all'interno della camera di cottura.

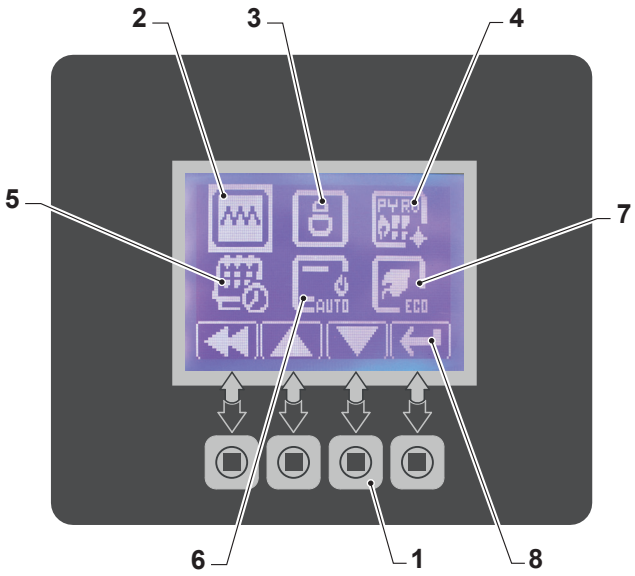
4. **Autopulizia**
   Tramite il tasto (8) si può accedere alla pagina "Autopulizia.

5. **Calendario**
   Tramite il tasto (8) si può accedere alla pagina per l'impostazione della data e dell'ora.

6. **Autoacensione**
   Tramite il tasto (8) si può accedere alla pagina per l'impostazione dell'autoacensione del forno.

7. **ECO MODE**
   Tramite il tasto (8) si può accedere alla pagina per l'impostazione della funzione ECO MODE. Con la funzione ECO abilitata le resistenze funzionano in modo alternato al 50 % della loro potenza in modo da mantenere la temperatura all'interno della camera di cottura risparmiando energia.

FIG. 4

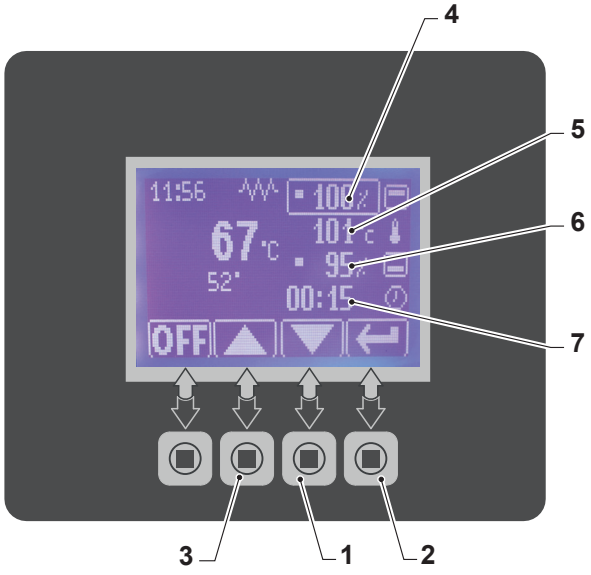


5.5 - MODIFICA DI UN DATO (Fig. 5)

Agendo sul tasto (1) si evidenziano, creando una cornice, i valori che possono essere variati, una volta selezionato il valore da modificare premere il tasto (2) per abilitare la modifica e tramite i tasti (1) e (3) si aumenta o diminuisce il valore. Raggiunto il valore desiderato premere il tasto (2) per confermare il dato impostato.

I valori modificabili sono:
Temperature resistenze Cielo (4);
Temperatura camera di cottura (5);
Temperatura Platea (6);
Tempo Timer (7).

FIG. 5



5.6 - CALENDARIO (Fig. 6)

Dal menù utente si accede all'impostazione del calendario selezionando l'icona "".

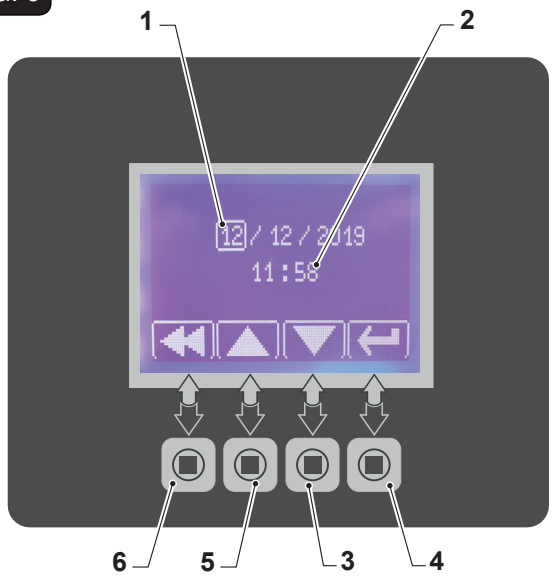
1. **Data**
   Selezionando questo campo è possibile impostare il giorno, il mese e l'anno.

2. **Ora**
   Selezionando questo campo è possibile impostare l'ora, i minuti e i secondi.

3. **Calendario**

- Per modificare la data o l'ora selezionare il valore da modificare tramite il tasto (3) confermare la scelta tramite il tasto (4) quindi agire sul tasto (5) o (3) per variare il valore e poi premere il tasto (4) per confermare il valore impostato.
- Per tornare alla pagina principale premere il tasto (6).

FIG. 6



5.7 - TIMER AUTOACCENSIONE (Fig. 7)

Dalla pagina principale si accede all'impostazione del timer di autoaccensione selezionando l'icona "".

Mediante questo menù è possibile impostare due accensioni giornaliere.

1. **Colonna giorni della settimana**
   Visualizza il giorno della settimana in cui il forno si accende. (1 = Lunedì; 7 = Domenica)
   Se non viene indicata l'ora ma si visualizza --:--, il giorno viene saltato.

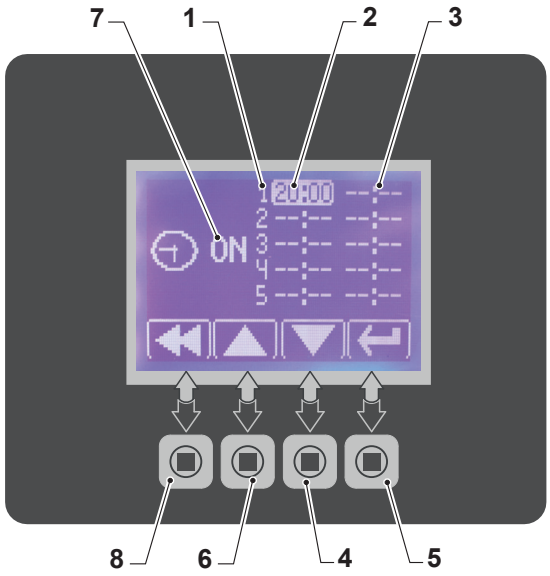
2. **Ora**
   In questo campo è possibile impostare l'orario per la prima accensione del forno.

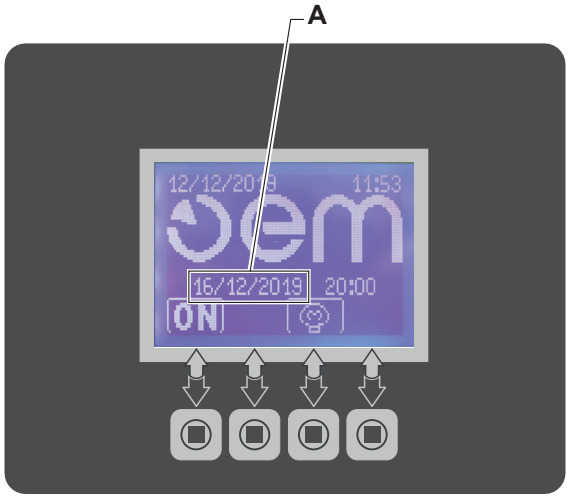
3. **Ora**
   In questo campo è possibile impostare l'orario per la seconda accensione del forno.
   Tramite il tasto (4) selezionare il giorno e la prima e/o la seconda accensione che si vuole impostare, confermare con il tasto (5) e tramite i tasti (6) e (4) impostare l'orario, quindi confermare l'orario impostato premendo il tasto (5).

6. **Autoaccensione On/Off**
   È possibile attivare o disattivare l'autoaccensione senza dover cancellare le impostazioni giornaliere, agendo sull'icona (6); Per attivare/disattivare l'autoaccensione, tramite il tasto (4) selezionare ON/OFF (7) e premere il tasto (5) per abilitare "ON" o disabilitare "OFF" l'autoaccensione.

   Con forno spento vengono visualizzate (A) le accensioni impostate per la giornata.
   Per tornare alla pagina principale premere il tasto (8).

FIG. 7



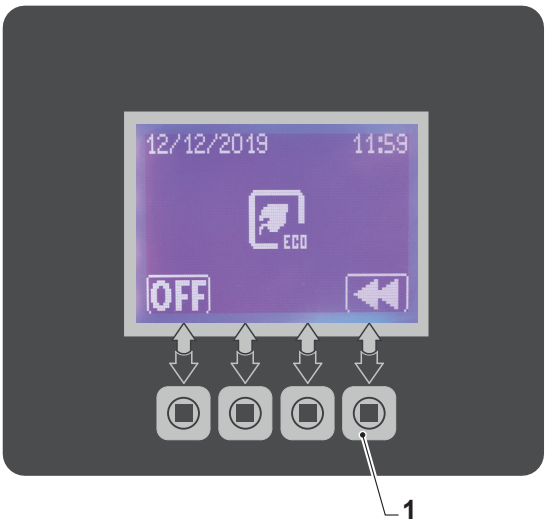


5.8 - ECO MODE (Fig.8)

Dalla pagina principale si accede alla pagina “ECO” selezionando l’icona "  " .

- Per tornare alla pagina principale premere il tasto (1).

FIG. 8



5.9 - PREPARAZIONE DEL FORNO

Si possono avere due tipi di cottura della pizza, la cottura diretta sul piano refrattario e la cottura su teglia.
Di seguito si danno alcune indicazioni sulla regolazione dei vari parametri, comunque per ulteriori informazioni fare riferimento alla tabella riportata nel paragrafo "**Cottura della pizza**".

IMPORTANTE

Si consiglia di seguire le indicazioni riportate sulla tabella fino a che la pratica e l'esperienza non consentano di impostare personalmente tempi e temperature.

5.9.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.

IMPORTANTE

I parametri possono variare a seconda del tipo di pasta utilizzata.

ATTENZIONE

- **Non buttare sale sul piano refrattario, non raffreddare il piano utilizzando uno straccio inumidito di acqua fredda, usare solo pasta per pizza; questi accorgimenti evitano il deterioramento del piano refrattario e quindi permettono una corretta cottura della pizza.**

5.9.b Norme generali di cottura su teglia

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
  Temperatura di lavoro 400°C
  Resistenze cielo 25%
  Resistenze platea 70%

5.9.c - Accensione del forno (Fig.9)

- Se il forno è stato impostato con la programmazione settimanale di accensione, all'ora stabilita si accende con il valore dei vari parametri impostati nel programma scelto in fase di programmazione settimanale.
  Se non è stata impostata la programmazione settimanale premere il tasto (1).

- Il forno si accende con le ultime impostazioni in memoria. Verificare che le impostazioni siano corrette in funzione al tipo di cottura da fare, altrimenti modificare come indicato in precedenza.

- Al raggiungimento della temperatura impostata rimuovere il pannello (2) e introdurre la pizza da cuocere.

- Chiudere la bocca del forno con l'apposito pannello (2).

ATTENZIONE

L'interno del forno ha una temperatura elevata, quindi durante l'operazione di inserimento e estrazione della pizza utilizzare adeguati mezzi di protezione individuale; PERICOLO DI SCOTTATURE.

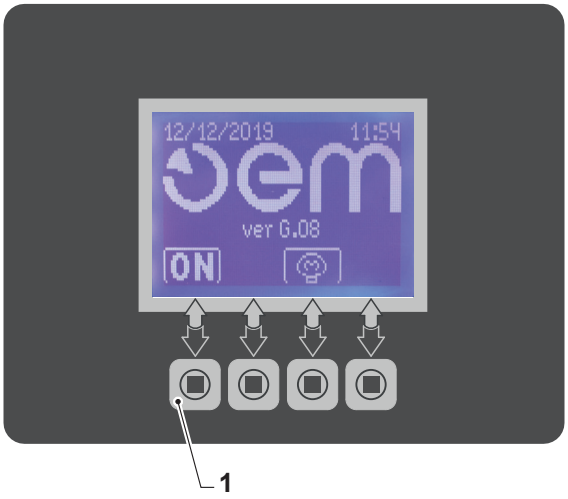
- Durante la cottura è possibile modificare i parametri agendo sui relativi tasti come spiegato nei paragrafi precedenti.
  Se si sono modificati alcuni parametri di cottura, spegnendo il forno i parametri modificati vengono mantenuti in memoria.

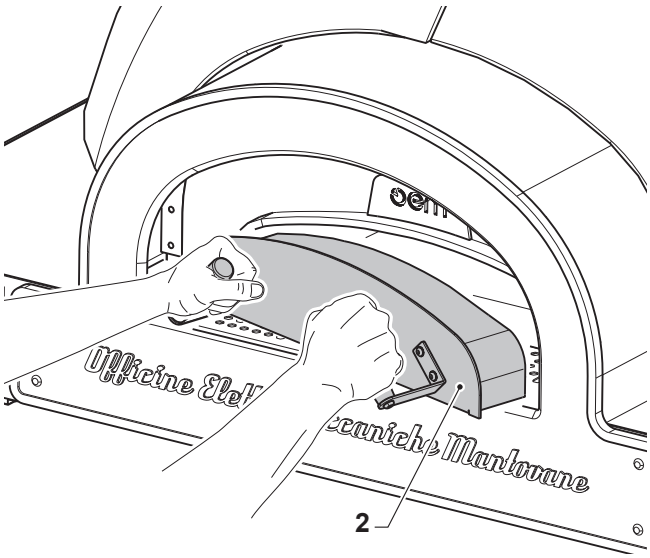
- A cottura ultimata, rimuovere il pannello (2) dal forno ed estrarre la pizza cotta.

PERICOLO

Prendere la pizza o la teglia che uscirà dal forno con adeguati mezzi di protezione individuale pericolo di scottatura.

FIG. 9





5.10 - ALLARMI

Sovratemperatura camera

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la temperatura nella camera ha superato i 550°C ; il riscaldamento del forno viene spento.
Spegnere il forno ed attendere che la camera si raffreddi.
Riprovare e se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.



Sonda temperatura camera interrotta o scollegata

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la sonda di temperatura camera è interrotta o scollegata; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.



Sonda temperatura camera in cortocircuito

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "TC1"
Indica che la sonda di temperatura camera è in corto-circuito; il forno viene spento.
Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda



Sovratemperatura dissipatore scheda principale

Quando si inserisce questo allarme sul display appare l'allarme "NTC"
Questo allarme indica che la temperatura del dissipatore della scheda di potenza ha raggiunto un valore elevato.
Spegnere il forno e controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.



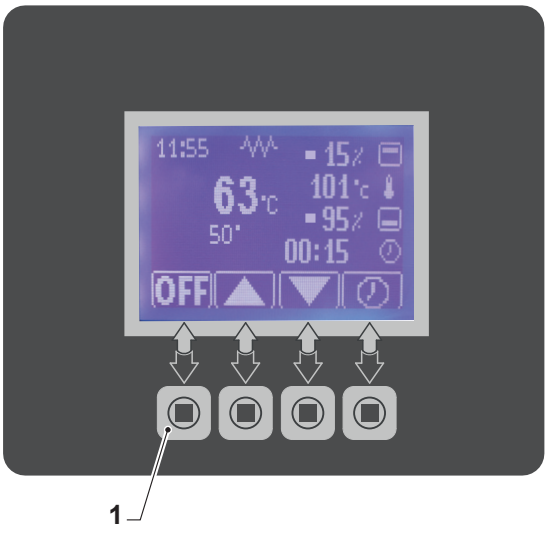
5.11 - SPEGNIMENTO (Fig. 10)

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il pulsante (1).

IMPORTANTE

Se inserita l'autoaccensione non disinserire l'interruttore di linea posizionato a monte del forno.

FIG.10



5.12 - MALFUNZIONAMENTI,CAUSE E RIMEDI

- **Il forno non si accende:**
- Controllare che vi sia allacciamento elettrico.
- Controllare che sia inserito l'interruttore generale
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- **Malfunzionamento forno:**
- Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

PERICOLO

Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica.

Capitolo 6

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

6.1.a - Generalitá

⚠ PERICOLO ⚠

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con forno spento e freddo, e con il sezionatore di linea, posizionato a monte del forno, disinserito in posizione "⓪ " OFF.

Le operazioni di manutenzione sono state suddivise in tre categorie:

- **MANUTENZIONE ORDINARIA:**
  Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente.
- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**
  Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.
- **MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÁ:**
  Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ada esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto.

6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria

6.1.b.a - Ciclo di autopulizia (Fig. 1)
Il Forno è dotato di un programma automatico di PIROLISI.

Dalla pagina principale si accede alla pagina "autopulizia" selezionando l'icona "  ".

Apparirà la pagina dove viene visualizzata la temperatura (1) di camera che dovrà raggiungere i 400°C e a questo punto partirà il conteggio alla rovescia di 20 minuti indicato dal campo (2).
Allo scadere di tale tempo il forno si spegnerà automaticamente.
Se si vuole uscire da questa funzione è sufficiente premere il pulsante (3).

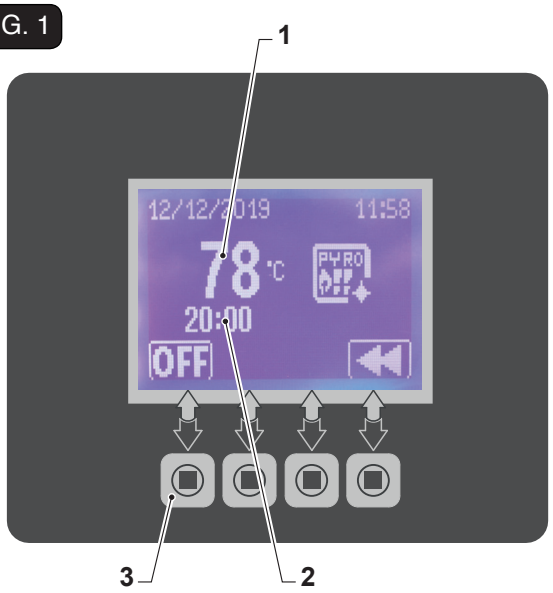
☞ IMPORTANTE

Per accelerare il processo di pulizia e evitare inutili sprechi di energia elettrica si raccomanda di eseguire la pulizia automatica con il pannello di chiusura bocca montato.

☞ IMPORTANTE

Se per qualsiasi motivo prima della fine del ciclo di pulizia si toglie la corrente al forno, al reinserimento della corrente il programma riavvia automaticamente il ciclo di pulizia che ripartirà dall'inizio. Il giorno seguente al ciclo di pulizia è possibile spazzolare il refrattario.

FIG. 1



6.1.b.b - Pulizia esterna

ATTENZIONE

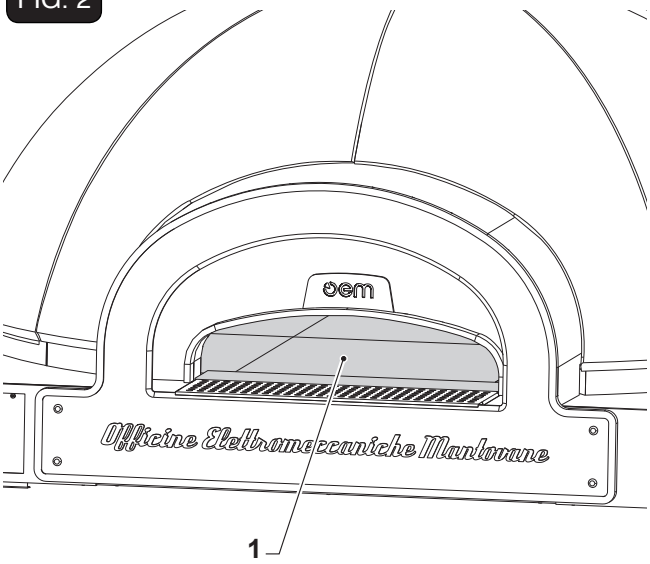
Pulire accuratamente il forno al termine di ogni ciclo di lavoro.
Per la pulizia del forno NON adoperare utensili metallici quali pagliette, spazzole, raschietti, e/o prodotti corrosivi.
NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.

- Per la pulizia esterna utilizzare un panno innumidito con acqua e detergente adeguato alla superficie da trattare.

6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 2)

- Controllare che il forno sia completamente freddo, pulire il piano refrattario (1) con l'apposito spazzolone.

FIG. 2



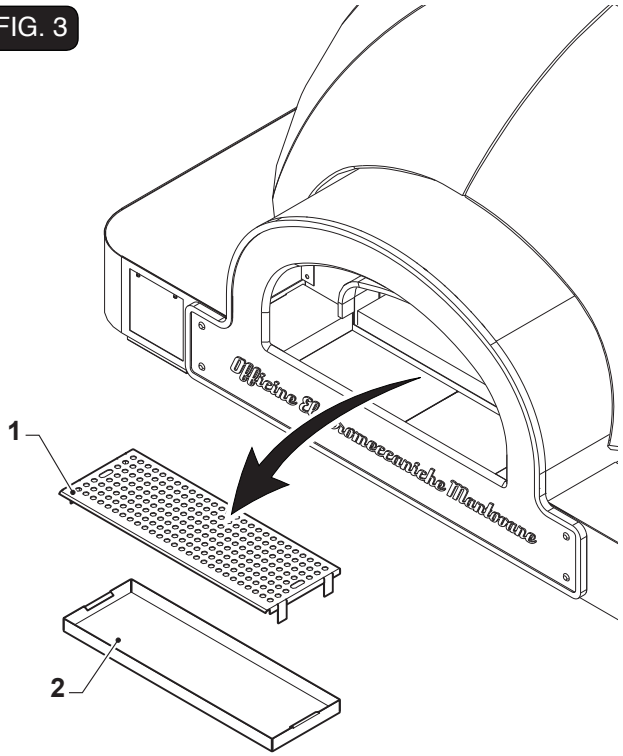
6.1.b.d Pulizia raccogli briciole (Fig. 3)

- Rimuovere la griglia (1).
- Rimuovere la vaschetta raccogli briciole (2) e pulirla.
- Rimontare il tutto.

6.1.c - Interventi di manutenzione programmata

- In funzione delle ore di lavoro e del carico di lavoro programmare una manutenzione almeno una volta all'anno.

FIG. 3



6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

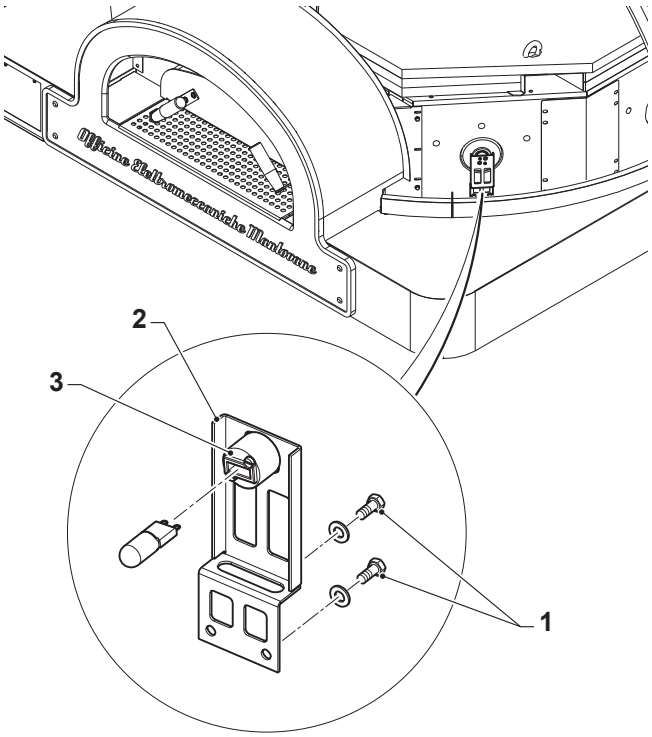
6.1.d.a - Sostituzione lampada (Fig. 4)

- Rimuovere la pietra in corrispondenza della lampadina bruciata, per la procedura di smontaggio pietre vedi paragrafo sollevamento forno.
- Svitare le due viti (1) e sfilare la squadretta (2) con il portalampada (3).
- Rimuovere la lampadina bruciata e sostituirla con una nuova, quindi rimontare il tutto procedendo inversamente allo smontaggio.

ATTENZIONE

La lampada è alogena; NON toccare con le dita.

FIG. 4



6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico (Fig. 5)

Nel caso in cui il forno mostri sul display l'allarme "SOVRATEMPERATURA VANO TECNICO/SCHEDA DI POTENZA" bisogna provvedere alla pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico:

- Rimuovere la pietra in corrispondenza della ventola, per la procedura di smontaggio pietre vedi paragrafo sollevamento forno.
- Svitare le viti (1).
- Svitare le viti (2).
- Rimuovere la griglia (3) e il raccogli briciole (4).
- Rimuovere il coperchio (5) e la lamiera (6).
- Allentare i due dadi (7).
- Sfilare il pannello (8).
- Utilizzando aria compressa provvedere alla rimozione dello sporco depositatosi sulla ventolina (9).

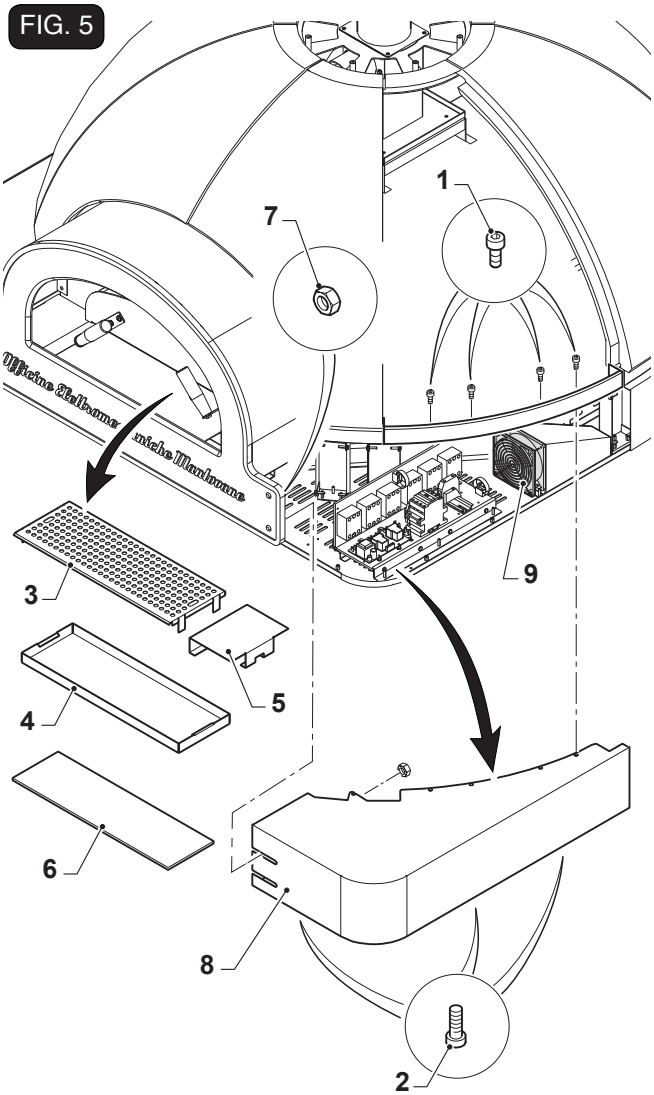
PERICOLO

Accertarsi che non vi sia presenza di tensione all'interno del quadro elettrico

IMPORTANTE

Nel caso in cui il forno ripresentasse l'allarme chiamare il servizio di assistenza tecnica.

FIG. 5



6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA (Fig.6)

PERICOLO

Accertarsi che non vi sia presenza di tensione all'interno del quadro elettrico.

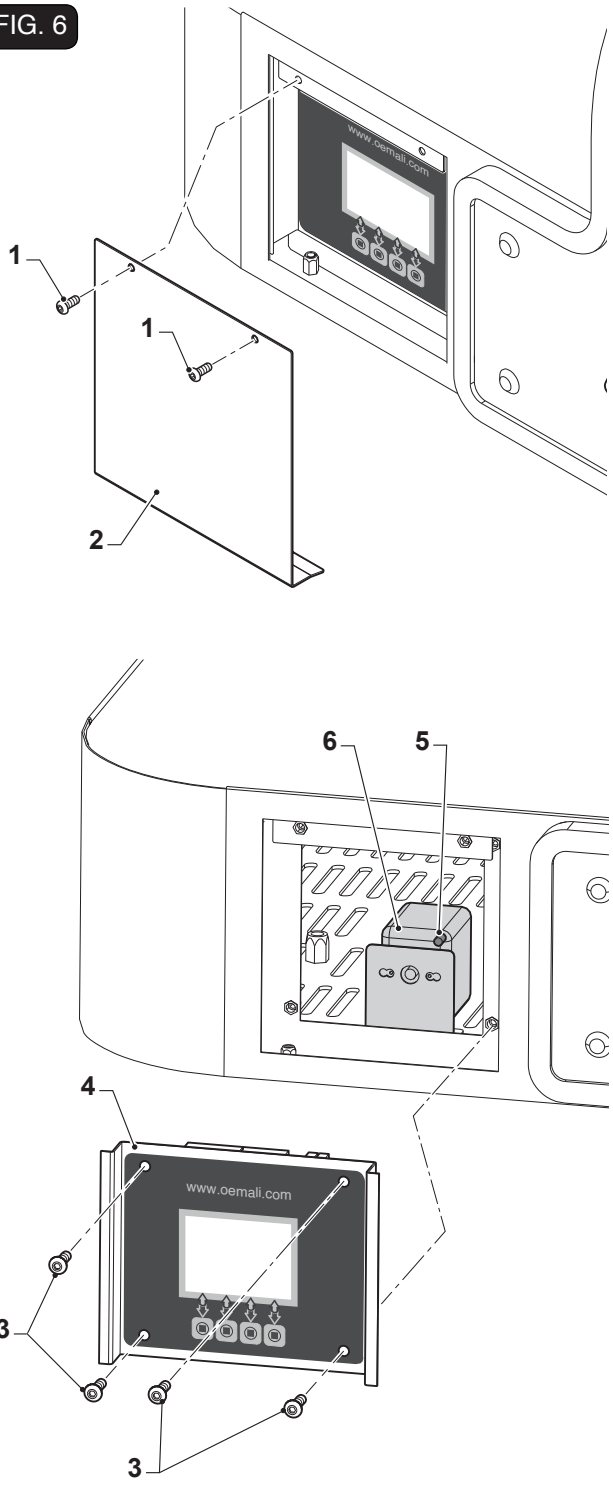
Per riarmare il termostato di sicurezza agire come segue:

- Svitare le viti (1) e rimuovere il pannellino (2).
- Svitare le viti (3) e rimuovere il pannellino di comando (4).
- Premere il pulsante (5) per riarmare il termostato (6) di sicurezza posizionato all'interno del vano.

ATTENZIONE

Se il termostato si rinserisce piu volte indica che vi è qualche problema nel forno. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

FIG. 6



PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

Capitolo 7

7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Qualora sia necessario procedere allo smontaggio della macchina per procedere successivamente ad una nuova installazione occorre procedere in senso inverso a quanto riportato nel capitolo "Installazione".

PERICOLO

Prima di procedere allo smontaggio dell'impianto staccare l'alimentazione elettrica.

Le operazioni di montaggio devono essere eseguite da personale tecnico qualificato ed abilitato a tali interventi.

ATTENZIONE

Nel caso sia necessario smontare la macchina, o alcuni suoi componenti, in maniera differente rispetto a quanto descritto consultare la ditta OEM, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.

7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

Nel momento in cui si intende procedere alla rottamazione della macchina (per qualunque motivo sia esso limite di utilizzo, impossibilità di riparazione, o altro), occorre:

- Scollegare la macchina operando in senso inverso a quanto descritti nel capitolo "Installazione" della presente pubblicazione.
- Smontare per quanto possibile le parti della macchina (carter, lampade, protezioni, maniglie, catene, motori, etc.) dividendole in base alla loro differente natura (per esempio: tubazioni, componenti in gomma, lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, alluminio, materiale ferroso, rame, vetro, etc.).
- Prima di procedere con la rottamazione, informare tramite comunicazione scritta gli organi preposti a tale incarico nel rispetto delle normative vigenti nel singolo paese.
- Procedere, dopo aver ricevuto l'autorizzazione dalle autorità sopra citate, allo smaltimento dei componenti seguendo quanto prescritto dalle Normative Vigenti in materia.



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.
Quando l'apparecchio non è più utilizzabile nè riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (d.l. n° 49 del 14/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2012/19/UE RAEE e d.l. n° 27 del 4/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2011/65/UE ROHS).
Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.
Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente.
Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.

ATTENZIONE

Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, etc.) consultare il paragrafo successivo.

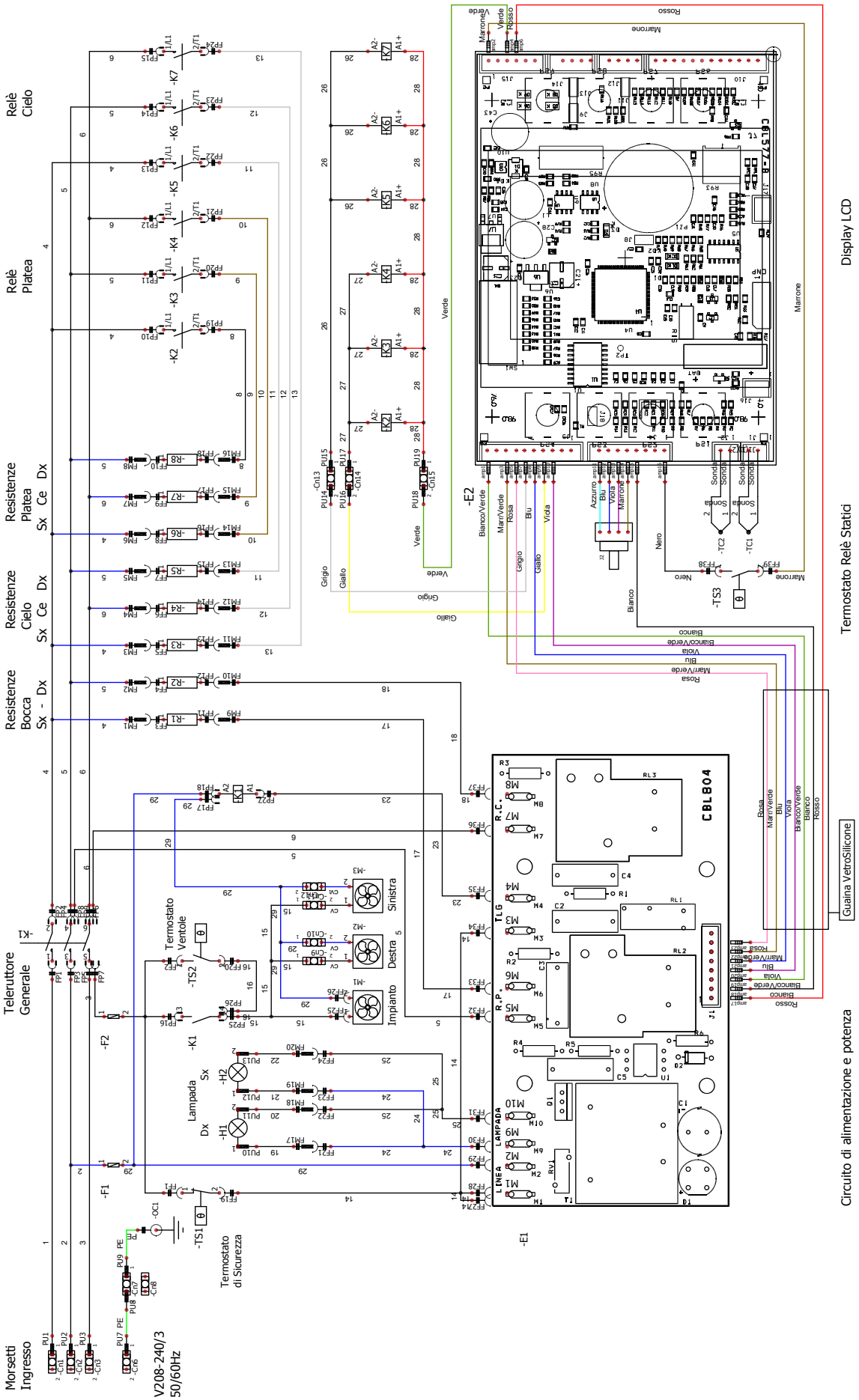
7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.

ATTENZIONE

Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.

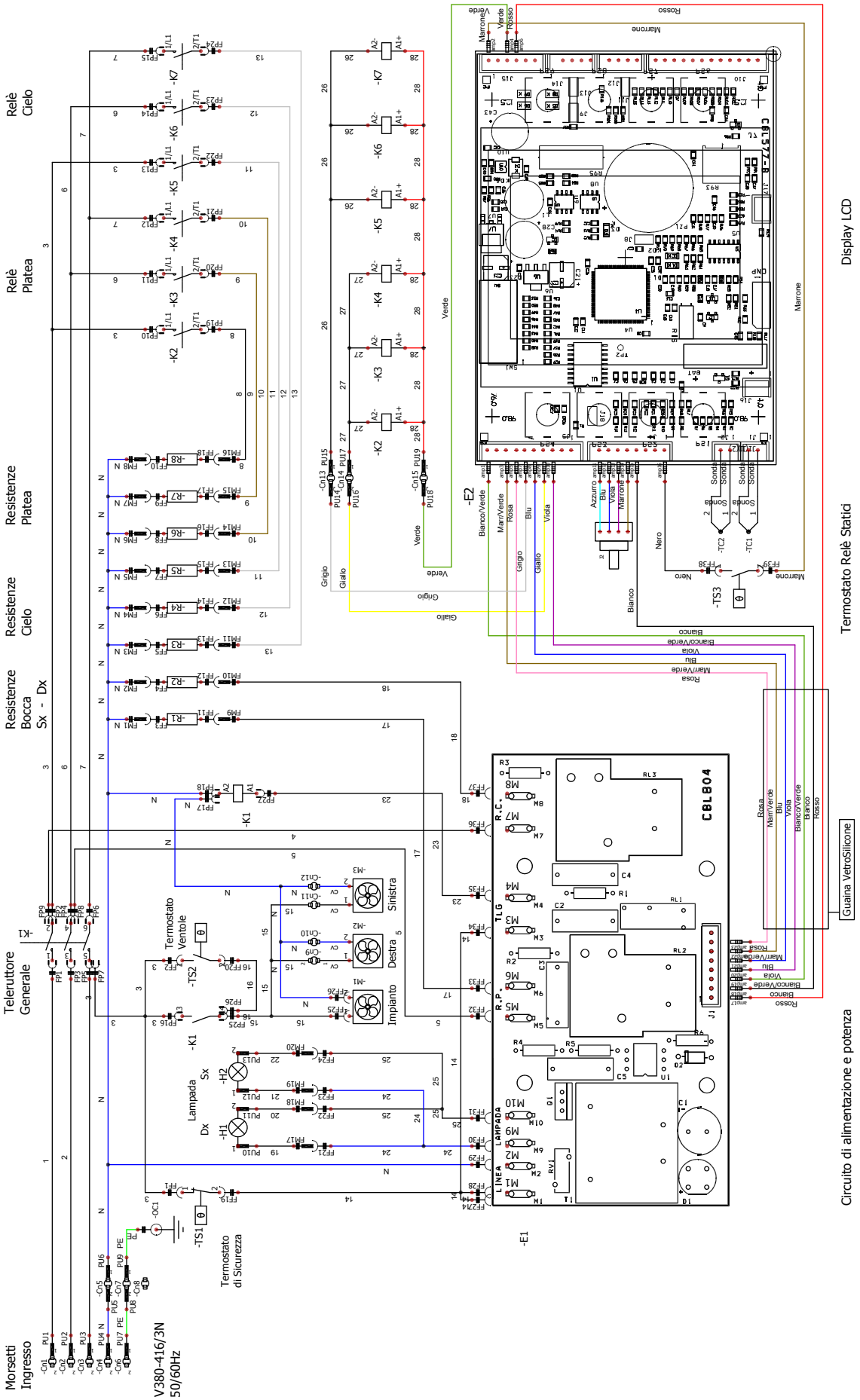
SCHEMA FORNO "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530)



LEGENDA SCHEMA ELETTRICO - 208 - 240 V / 3

Cn1	Morsetto
Cn2	Morsetto
Cn3	Morsetto
Cn4	Morsetto
Cn5	Morsetto
Cn6	Morsetto
Cn7	Morsetto
Cn8	Morsetto
Cn9	Morsetto
Cn10	Morsetto
Cn11	Morsetto
Cn12	Morsetto
Cn13	Morsetto
Cn14	Morsetto
Cn15	Morsetto
E1	Scheda di potenza
E2	Scheda display CBL755-C
F1	Morsetto
F2	Morsetto
H1	Lampada camera di cottura
H2	Lampada camera di cottura
K1	Teleruttore
K2	Relè statico
K3	Relè statico
K4	Relè statico
K5	Relè statico
K6	Relè statico
K7	Relè statico
M1	Ventola
M2	Ventola
M3	Ventola
R1	Resistenza bocca/cielo - platea
R2	Resistenza bocca/cielo - platea
R3	Resistenza cielo laterale
R4	Resistenza cielo laterale
R5	Resistenza cielo laterale
R6	Resistenza cielo laterale
R7	Resistenza platea centrale
R8	Resistenza platea centrale
TC1	Sonda di temperatura
TS1	Termostato di sicura
TS2	Termostato
TS3	Termostato

SCHEMA FORNO "DOME" - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529)



LEGENDA SCHEMA ELETTRICO - 380-416 / 3N

Cn1	Morsetto
Cn2	Morsetto
Cn3	Morsetto
Cn4	Morsetto
Cn5	Morsetto
Cn6	Morsetto
Cn7	Morsetto
Cn8	Morsetto
Cn9	Morsetto
Cn10	Morsetto
Cn11	Morsetto
Cn12	Morsetto
Cn13	Morsetto
Cn14	Morsetto
Cn15	Morsetto
E1	Scheda di potenza
E2	Scheda display CBL755-C
F1	Morsetto
F2	Morsetto
H1	Lampada camera di cottura
H2	Lampada camera di cottura
K1	Teleruttore
K2	Relè statico
K3	Relè statico
K4	Relè statico
K5	Relè statico
K6	Relè statico
K7	Relè statico
M1	Ventola
M2	Ventola
M3	Ventola
R1	Resistenza bocca/cielo - platea
R2	Resistenza bocca/cielo - platea
R3	Resistenza cielo laterale
R4	Resistenza cielo laterale
R5	Resistenza cielo laterale
R6	Resistenza cielo laterale
R7	Resistenza platea centrale
R8	Resistenza platea centrale
TC1	Sonda di temperatura
TS1	Termostato di sicura
TS2	Termostato
TS3	Termostato

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

ENGLISH

CHAPTER 1
Chapter for Technicians and Operators

1.1 - GENERAL WARNINGS EN-3
1.2 - NORMATIVE REFERENCES EN-5
1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS EN-5
1.4 - MACHINE COMPOSITION EN-5
1.5 - PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE EN-6
1.6 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE EN-6
1.7 - EXPLOSION RISK EN-6
1.8 - ACOUSTIC PRESSURE LEVEL EN-6
1.9 - FILE WITH OVERALL DIMENSIONS IN DIGITAL FORMAT EN-7

CHAPTER 2
Chapter for Technicians

2.1 - TECHNICAL FEATURES EN-8
2.2 - TRANSPORT EN-9
2.3 - CHECK AT THE RECEPTION OF THE MACHINE EN-10
2.4 - UNPACKING EN-10
2.5 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS EN-11
2.6 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE EN-11

CHAPTER 3
Chapter for Technicians

3.1 - UNIT LIFTING EN-12
3.2. - OVEN ASSEMBLY ON THE STAND EN-13
3.2.a - Oven assembly on the static stand EN-13
3.2.b - Vertical handling of the oven EN-14
3.3 - ELECTRIC CONNECTION EN-16
3.3.a - Electric oven connection EN-17
3.3.b - Unipotential connection EN-17
3.4 - OVEN POSITIONING EN-18
3.5 - FIRST STARTING EN-18
3.6 - OVEN POSITIONING ON THE STAND OF THE CUSTOMER EN-19
3.7 - CHIMNEY ASSEMBLY EN-19

CHAPTER 4
Chapter for Technicians and Operators

4.1 - CORRECT USE EN-20
4.2 - WRONG USE EN-20
4.3 - SAFETY PLATES EN-20
4.4 - SAFETY DEVICES EN-21
4.5 - USER'S AREAS EN-21
4.6 - RESIDUAL DANGER AREAS EN-21
4.7 - DANGEROUS AREAS EN-21

CHAPTER 5
Chapter for Technicians and Operators

5.1 - DIGITAL OVEN CONTROL PANEL EN-23
5.2 - USER INTERFACE EN-23
5.3 - MAIN SCREEN EN-24
5.4 - FUNCTION SCREEN EN-25
5.5 - CHANGING PARAMETERS EN-25
5.6 - CALENDAR EN-26
5.7 - AUTO POWER-ON TIMER EN-26
5.8 - ECO MODE EN-27
5.9 - OVEN PREPARATION EN-27
5.9.a - General rules to bake on refractory surfaces EN-27
5.9.b - General rules to bake in baking tin EN-28
5.9.c - Oven starting EN-28
5.10 - ALARMS EN-29
5.11 - SWITCH-OFF EN-29
5.12 - MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE EN-29

CHAPTER 6
Chapter for Technicians and Operators

6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE EN-30
6.1.a - In general EN-30
6.1.b - Ordinary maintenance EN-30
6.1.b.a - Self-cleaning cycle EN-30
6.1.b.b - Outer cleaning EN-31
6.1.b.c - Refractory surface cleaning EN-31
6.1.b.d - Crumb catcher cleaning EN-31
6.1.c - Scheduled service interventions EN-31
6.1.d - Service intervention according to the specific requirements EN-32
6.1.d.a - Lamp replacement EN-32
6.1.d.b - How to clean the cooling fan of the switchboard EN-32
6.2 - RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT EN-33

CHAPTER 7
Chapter for Technicians

7.1 - MACHINE DISASSEMBLING EN-35
7.2 - MACHINE DEMOLISHING EN-35
7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES EN-35
"DOME" OVEN DIAGRAM - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530) EN-36
"DOME" OVEN DIAGRAM - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529) EN-38

INTENTIONALLY WHITE PAGE

Chapter 1

1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before setting the machine at work the operator should have carefully red these instructions and have acquired a deep knowledge of the technical specifications and control devices.

- **To the operator is suggested to attend a training course on the use of the machine.**

- Before installing the machine make sure that the used area is compatible with the dimensions and the weight of the machine.

- For the installation or removal of any machine part, the used lifting and handling devices should be suitable to the weight and geometrical characteristics of the part to be lifted or handled.

- The control panel is not part of the area of the machine in contact with food; take precautions to prevent the cross-contact between the controls and the food.

- Only skilled and authorized personnel is allowed to start adjust or repair the machine. This handbook should be always consulted before to do any work on the machine.

- Mechanical parts and electrical components inside the machine are protected by totally enclosed panels fastened with screws.

- Before cleaning and/or maintaining the machine and before removing any type of protection, **make sure that the general switch is on "OFF" position (O),** in order to turn off the power while the operator is working.

- The power supply system of the purchaser should be provided with an automatic release device above the machine main switch and with a suitable earthling system complying with the accident prevention regulations.

- In case of repairs to be done on the main switch or in the main switch area, turn off the power of the electrical line.

- Any inspection and maintenance works requiring the removal of the safety protections are made under the responsibility of the user. **Therefore it is recommended that the above mentioned works are done by authorized and skilled personnel only.**

- Make sure that all safety devices (barriers, protections, carter, micro-switches, etc.) have not been tampered and are perfectly working. On the contrary, they should be repaired.

- **Do not remove the safety devices.**

- In order to avoid personal risks, only suitable tools should be used, in accordance with the local safety regulations.

- Do not tamper the electric and pneumatic plant or any other mechanism for any reason.

- Do not leave the machine unattended while it is working.

- Wear safety clothing only, approved by the law in force.

- The floor near the oven can be slippery, be careful. Equip yourself with appropriate non-slip shoes.

- In case of works to be done in a position that cannot be reached from the ground, use safe ladders or lifting devices only, in conformity with the local safety regulations.

- In case of repairs to be done near or under the machine, make sure that:
  • there are no machine members that can start working and/or instable parts placed on the machine or near the machine.

- Do not use your hands instead of suitable tools to work on the machine.

- Do not use your hands or other tools to stop any moving parts.

- Do not use matches, lighters or flames near the machine.
- **YOUR BEST ATTENTION SHOULD BE PAID TO THE WARNING PLATES LOCATED ON THE MACHINE BEFORE DOING ANY WORK ON THE MACHINE OR NEAR THE MACHINE.**

- The user is obliged to keep all the warning plates in legible conditions and, if required, to change their position in order to make them fully visible to the operator.

- Moreover the user is obliged to replace any warning plate that, for any reason, has been damaged or is not clearly legible. New warning plates can be obtained through our Technical Service Centre.

- **Stop the machine before doing any repair work.**

- In case of malfunction of the machine or damages to its components, get in touch with the maintenance engineer and do not try to repair the machine.

- **It is absolutely prohibited to use the machine for other purposes different from those expressly indicated and documented.**
  The machine should be used always when and how provided by the good technique, in compliance with the EEC machine directive and in compliance with the regulations concerning health and safety of the workers, as indicated by the local regulations or according to the EEC directive 89/391.

- Children must not play with the oven

- The Cleaning and the maintenance by the user shall not be carried out by children.

- **The manufacturer declines all responsibility for any injury or damage to persons or things arising from inobservance of the safety regulations and the instructions contained in this manual.**

- **THESE SAFETY REGULATIONS INTEGRATE OR COMPLEMENT THE LOCAL SAFETY REGULATIONS.**

- **DO NOT make hurried or inaccurate repairs that may compromise the good running of the machine and the safety of the operator.**

- **IN CASE OF DOUBT ALWAYS ASK FOR THE PRESENCE OF SKILLED PERSONNEL.**

- **FOR ANY ELECTRIC/ELECTRONIC OR MECHANIC TAMPERING OF THE MACHINE BY THE USER OR IN CASE OF A NEGLIGENT USE OF THE MACHINE, THE MANUFACTURER IS RELIEVED FROM ANY RESPONSIBILITY AND THE USER WILL BE THE ONLY ONE RESPONSIBLE AGAINST THE COMPETENT AUTHORITIES FOR THE ACCIDENT PREVENTION.**

1.2 - REFERENCE NORMATIVE

- The machine and its safety components have been manufactured in compliance with the directives indicated in the declaration of conformity.

1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

Many accidents are caused by a poor knowledge of and by a non compliance with the safety regulations to put into practice during the functioning and maintenance works to be done on the machine.
In order to avoid any accidents, read understand and follow all the warnings and cautions contained in this booklet and those written on the plates located on the machine.
To identify the safety messages included in this booklet, following symbols have been used:



DANGER
This symbol is used in the safety messages contained in the booklet in case of potential danger situations or possibility to cause serious injuries or dead.



ATTENTION
This symbol is used in the safety messages of the booklet for any danger situation that, if disregarded, may cause small or moderate injuries or damages. The message can be used also in case of danger situations that may cause damages to the machine.



IMPORTANT
This symbol is used in case of precautionary measures to be taken in order to avoid any operation that may reduce the life of the machine or for important communication to the operator.



For clarity reasons, some illustrations of this booklet show the machine without safety guards. DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT SAFETY GUARDS.

This symbol indicates that it is mandatory to read the instructions for use and maintenance before using the oven.



This symbol is placed on the parts of the machine that reach a high temperature. It indicates the danger of burns.



This symbol is placed close to a specific terminal and indicates that the machine must be connected to an unipotential network.



1.4 - MACHINE COMPOSITION

Manufacturer's machines are the results of a considerable experience.

- The machine has a dome shape and it is composed of a backing chamber with inside walls, Ceiling and floor of refractory stones and externally completely covered by cement material.
- The oven can be placed on a specific base with wheels or on a customer's base with well-defined characteristics.

1.5 - PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE

a) Prearrangement of the installation place.

- The purchaser shall prearrange a supporting surface for the machine as indicated in the chapter "Installation".

b) Electric prearrangement.

- The power system should comply with the local regulations and provided with an efficient earthing.

- Place an omnipolar sectioning device on the power feed line, above the machine.

  - **The size of the electric power cables should comply with the maximum current required by the machine, so that the total voltage drop at full charge will be less than 2%.**

c) Flue prearrangement

- It is necessary to prearrange a vapour flue, whose features shall be in compliance with the rules being in force in the Country the oven shall be installed in.

b) Neutral wire

- The machine is equipped with neutral wire, therefore, a special terminal being identified according to the relevant directions has been prearranged.

1.6 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

a) In case of fire turn off the power by disconnecting the main power switch.

b) Put out the fire by means of suitable fire extinguishers.

DANGER

Do not attempt to put out the fire by using water.

1.7 - EXPLOSION RISK

- The machine is not suitable to be used in a place with explosion risk.

1.8 - ACOUSTIC PRESSURE LEVEL

With DOME ovens, an A acoustic continuous equivalent weighted pressure level(dB) under the maximum allowed 70dB level is kept.

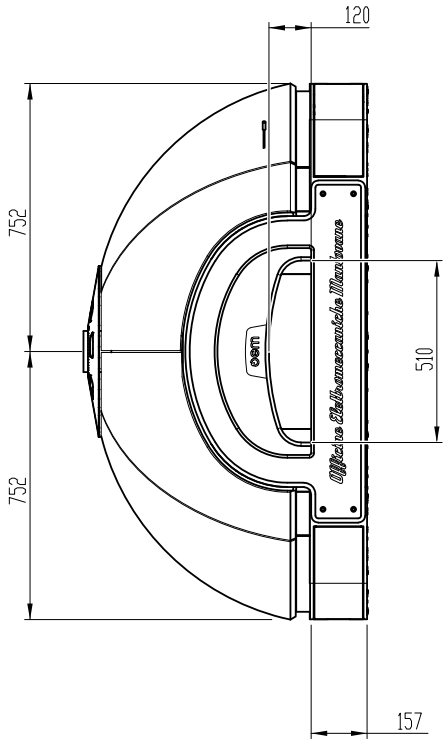
1.9 - DIGITAL FORMAT FILE

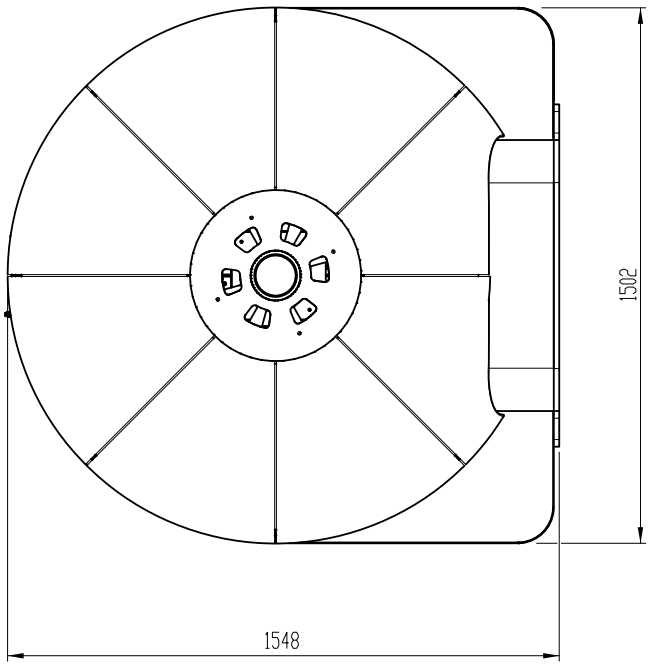
This manual can be downloaded in pdf format from:

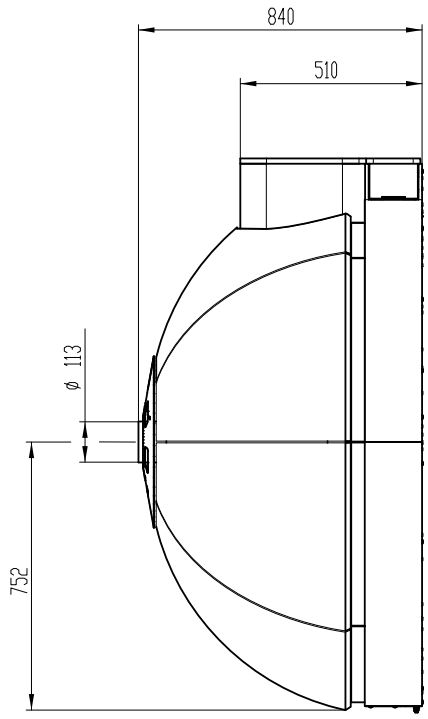
www.oemali.com

Chapter 2

OVEN OVERALL DIMENSIONS







2.1 - TECHNICAL FEATURES

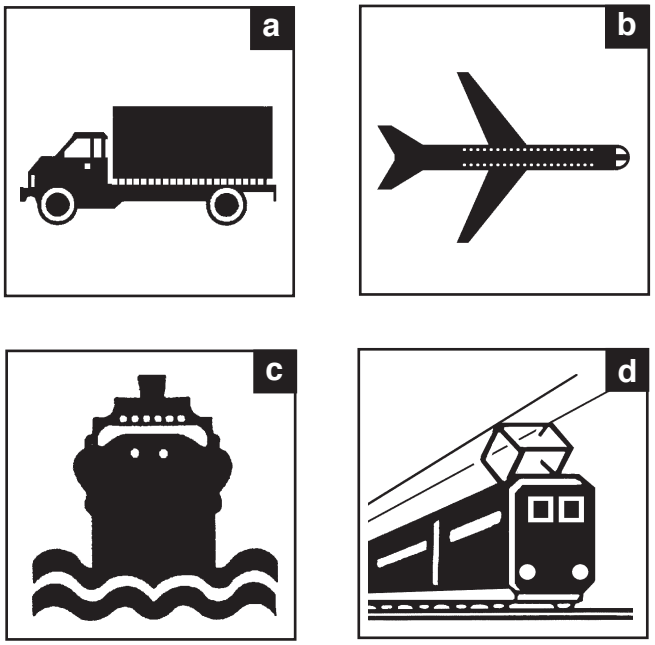
Model	Inside dimensions (mm)			Outside dimensions (mm)			Net weight (kg)
	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	
DOME	1104	1150	170	1502	1548	840	470

Model	Dome		
Electrical connection	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Power	16,16 kW		
Section cabbage	3 x 16 mm^2	4 x 10 mm^2	5 x 6 mm^2
Net weight	500 kg		
Relative humidity	10 - 80 %		

Model	Position	OEM Code	kW heating element	kW Total
Dome	Door heating element	OM20.00109	0,58	**16,16**
	Mouth heating element	OM20.00109	0,58	
	Side ceiling heating element	OM20.00107	3,00	
	Central ceiling heating element	OM20.00108	3,00	
	Side ceiling heating element	OM20.00107	3,00	
	Side floor heating element	OM20.00110	2,00	
	Central floor heating element	OM20.00111	2,00	
	Side floor heating element	OM20.00110	2,00	

2.2 - TRANSPORT

FIG. 1



2.2.a - Shipment (Fig. 1)

The machine is positioned on a wooden pallet, fastened with screws, inside a strapped carton.

The machine can be delivered with one of the following means of transport:

a) Land transport (lorry)
b) Air transport
c) Sea transport
d) Railway transport

The way of transport will be agreed in course of contract between supplier and purchaser.

IMPORTANT

The packing containing the machine should be kept away from the weather. Do not put other boxes or materials on it.

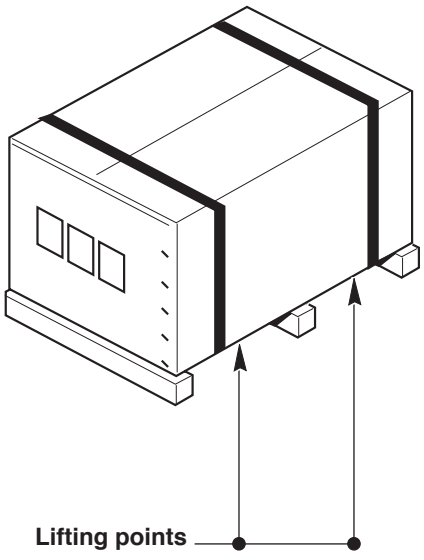
2.2.b - Lifting of the packing (Fig. 2)

The box should be handled with the most care. To lift and to position the box use suitable lifting systems, according to the weight of the machine.
The box should be lifted by using a crane or a hoist with appropriate belts or by means of a lift track, by inserting the forks in the appropriate joints.

DANGER

Any handling and lifting operation should be done by skilled personnel, authorized to use appropriate equipments.
The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or things caused by inobservance of the current safety regulations regarding lifting and moving of materials inside or outside the factory.

FIG. 2



2.2.c - Storage

IMPORTANT

The box containing the machine should be stored away from weather. Do not put other boxes or materials on it.

2.3 - RECEPTION OF THE MACHINE

Upon reception of the machine make sure that the packing is complete and not damaged. Should the packing be complete, remove it as specify at point 2.4 (aside from different manufacturer's instructions).
Check if the instruction booklet is inside the packing as well as the components specified in the transport documentation.
In case any damage or defect is found:

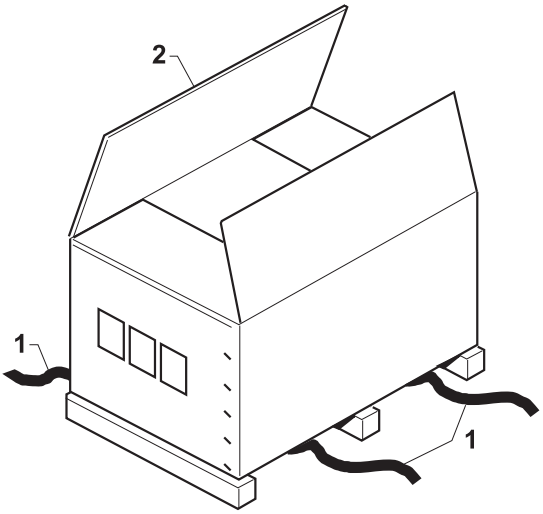
a- Inform immediately the transport company and your agent, both by phone and by registered letter with return receipt;

b- Manufacturer shall also be informed.

IMPORTANT

The oven is shipped completely assembled.

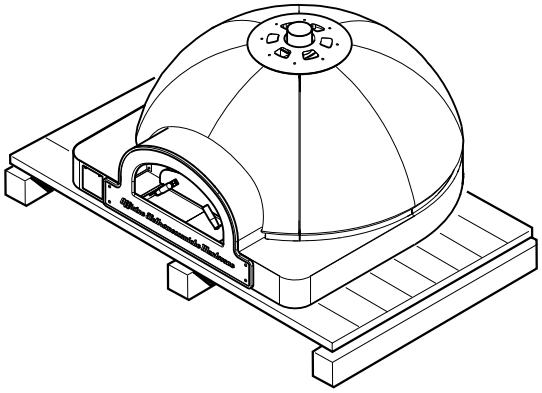
FIG. 3



2.4 - UNPACKING (Fig. 3)

To remove the packing from the machine proceed as follows:

- Cut the straps (1) that tie up the carton.
- Open the carton (2), by removing the metallic clips.
- Remove the cardboard packaging (2).
- Check if everything is complete.
- Remove packaging elements, which block external stones and internal refractory stones.
- Check if the delivery is complying with the PACKING LIST.



DANGER

The packing elements (plastic bags, carton, nails, etc...) shall be kept away from the reach of the children, since they are potential danger sources, so, they shall be gathered and sent to special centres to correctly be recycled.

IMPORTANT

Any damage or defect or non conformity with the packing list should be immediately reported and, in any case, it should be notified within 8 days from the date of reception of the machine. On the contrary the goods are to be considered as accepted.

2.5 - IDENTIFICATION OF THE COMPONENTS (Fig. 4)

1. Data plate
2. Baking chamber with walls in refractory material equipped with independent armoured heating ele ments on the ceiling and the floor.
3. Oven support
4. Control panel
5. Chamber access door
6. Chimney

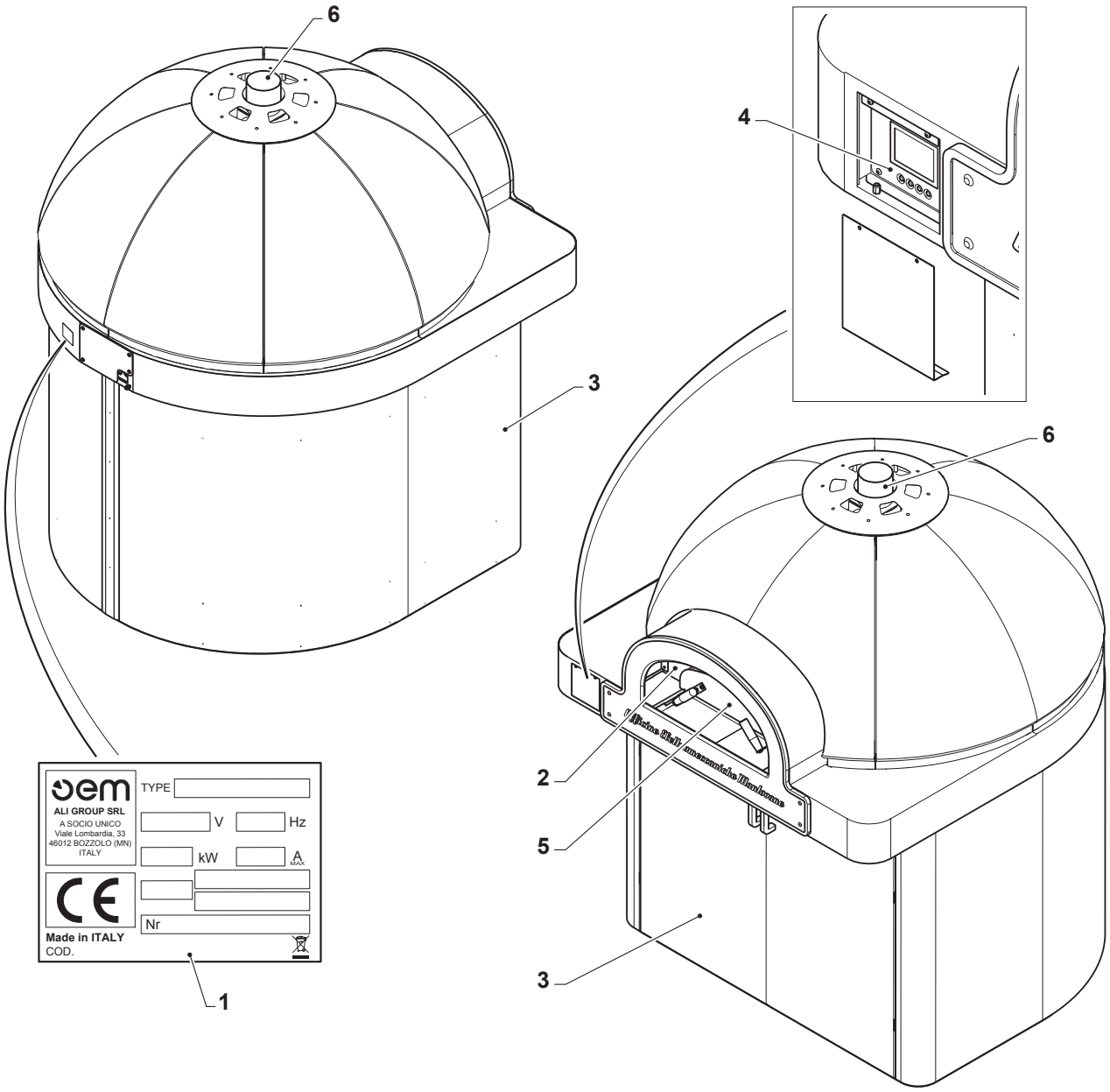
2.6 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE (Fig. 4)

The serial number and identification data of the machine are punched on a plate (1) fastened to the machine base.

IMPORTANT

The machine serial number should be always mentioned in your request of technical assistance or in your spare part orders.

FIG. 4



Chapter 3

DANGER

All operations described in this chapter shall be carried out by skilled and authorized technicians, only.

3.1 - UNIT LIFTING (Fig. 1)

Lift the unit through a suitable device, such as a crane or an hoist, complying with the following instructions:

- Unscrew the screws (1) and remove the top covering that blocks the stones (2). (Fig.1)
- Remove the first stone (3) and do the same with the other stones counterclockwise, until you have removed them all. (Fig.2)
- Hook 4 ropes to the eyebolts (4) on the oven and the orher end to the forks of the forklift adjusted according to the weight of the oven.
- Lift the oven making sure it is balanced. (Fig. 3)

FIG. 1

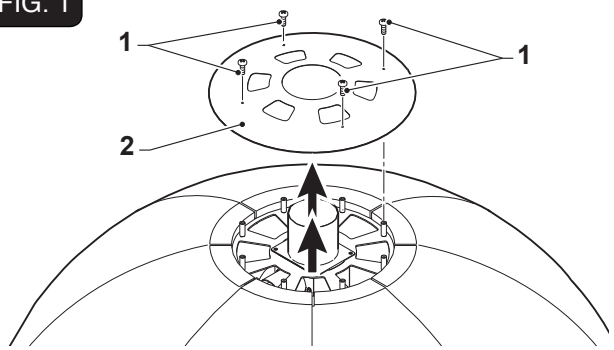


FIG. 2

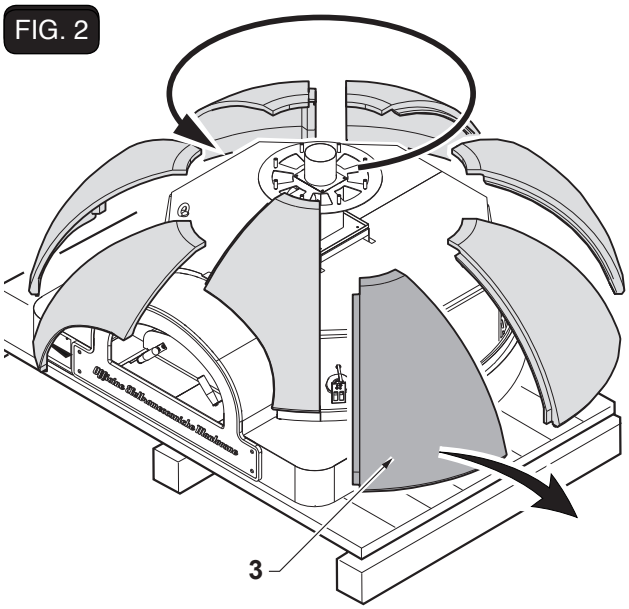
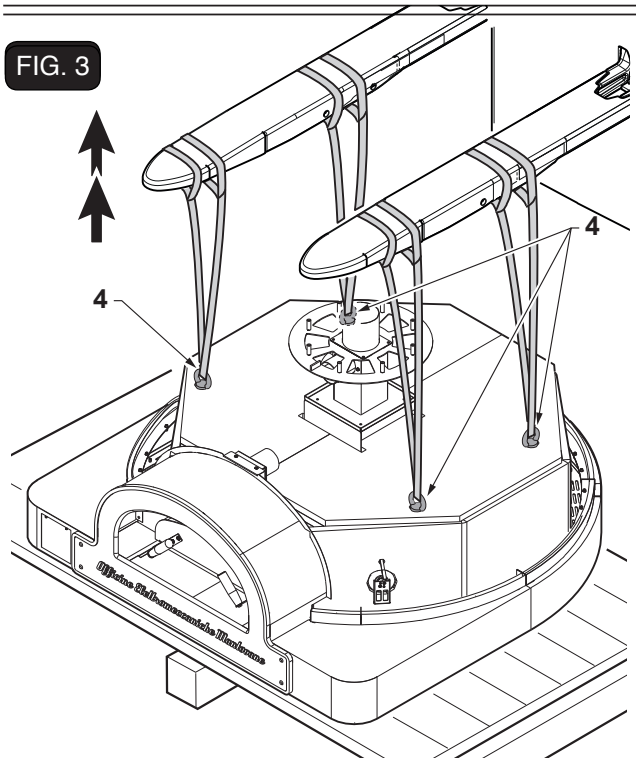


FIG. 3



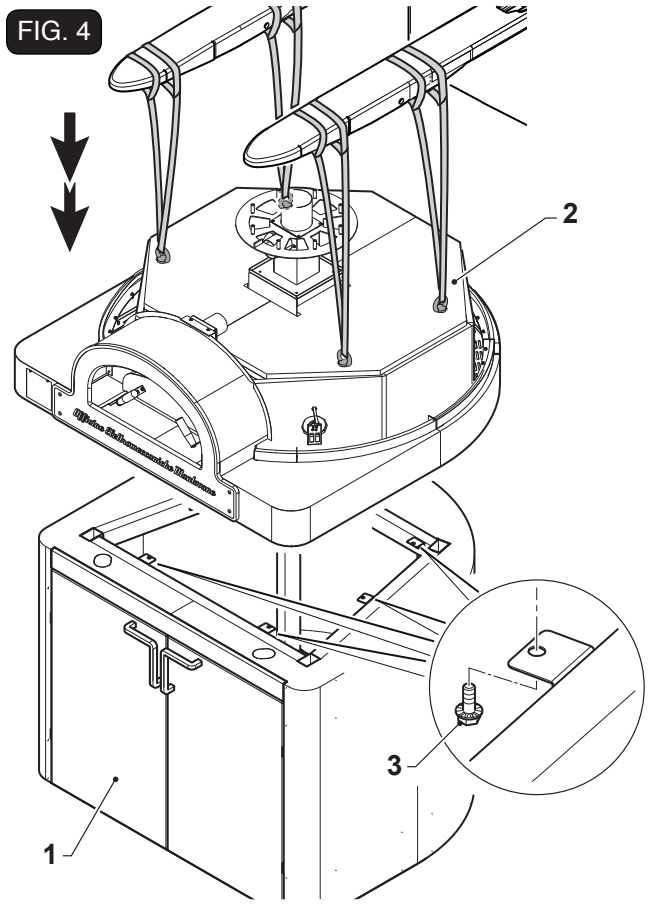
3.2. - OVEN ASSEMBLY ON THE STAND

3.2.a Oven assembly on the static stand

- Place the stand (1) near the oven and place the oven (2) on the stand (1) by aligning the holes on the bottom of the oven with the holes on the stand's fixing clamps. (Fig.4)

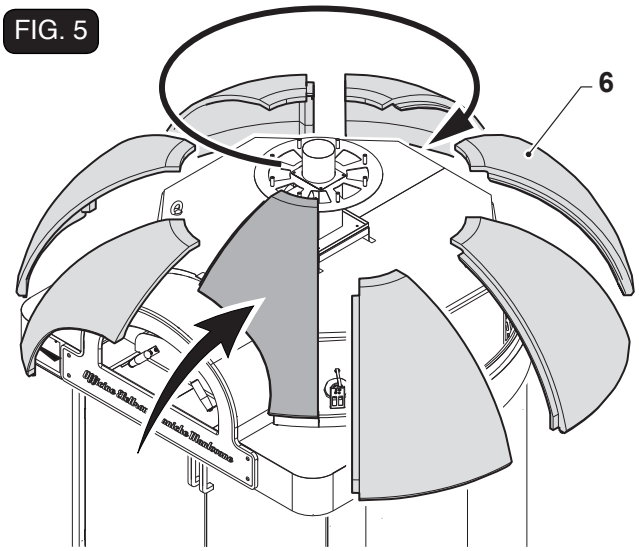
- Fix the oven with the flanged screws (3) povided and fix the two clamps (4) provided with the self-piercing screws (5).

FIG. 4



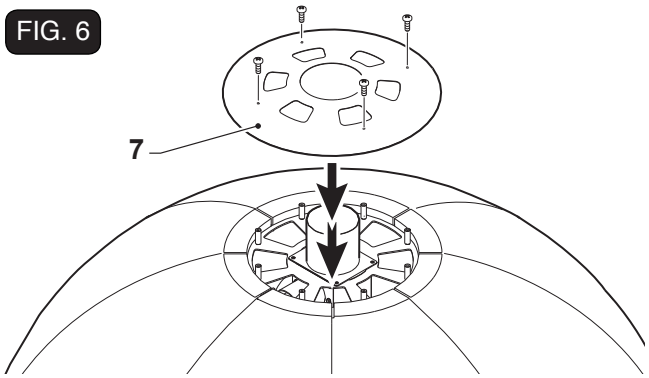
- Proceed by putting the stones back together (6), starting from the last stone you removed and proceeding clockwise. (Fig.5)

FIG. 5



- Arrange the top covering back in its position (7). (Fig.6)

FIG. 6

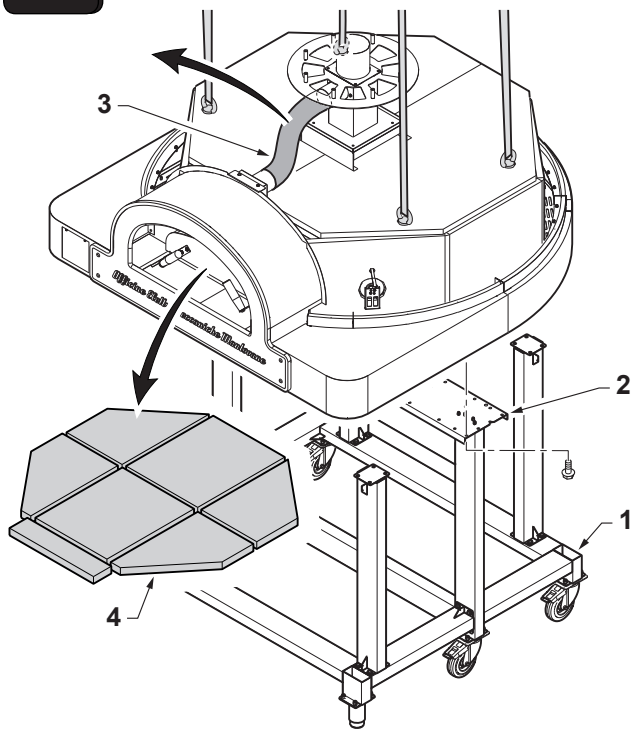


3.2.b Vertical handling of the oven

It is possible to rotate the oven vertically so that it can pass through the doors.

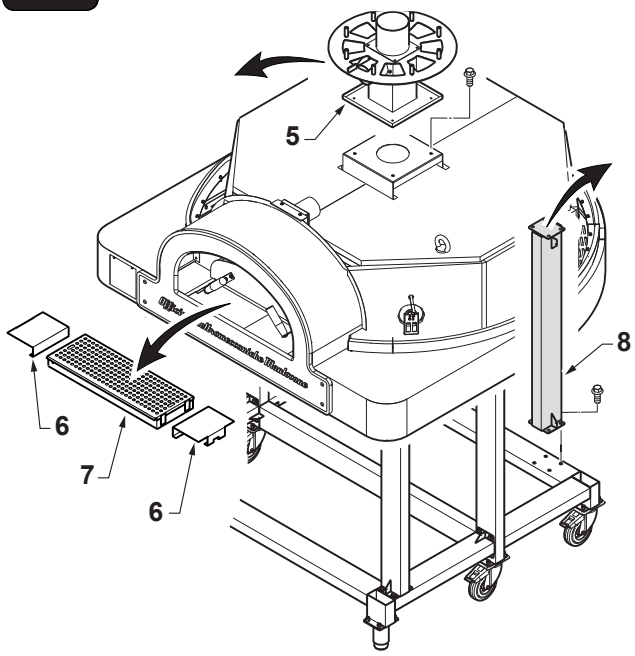
- Lift the oven as indicated in the relevant paragraph.
- Place the oven on the suitable stand (1) and fix it with the screws to the hinges (2). (Fig.7)
- Remove the chimney pipe (3). (Fig.7)
- Remove the stones from the floor (4). (Fig.7)

FIG. 7



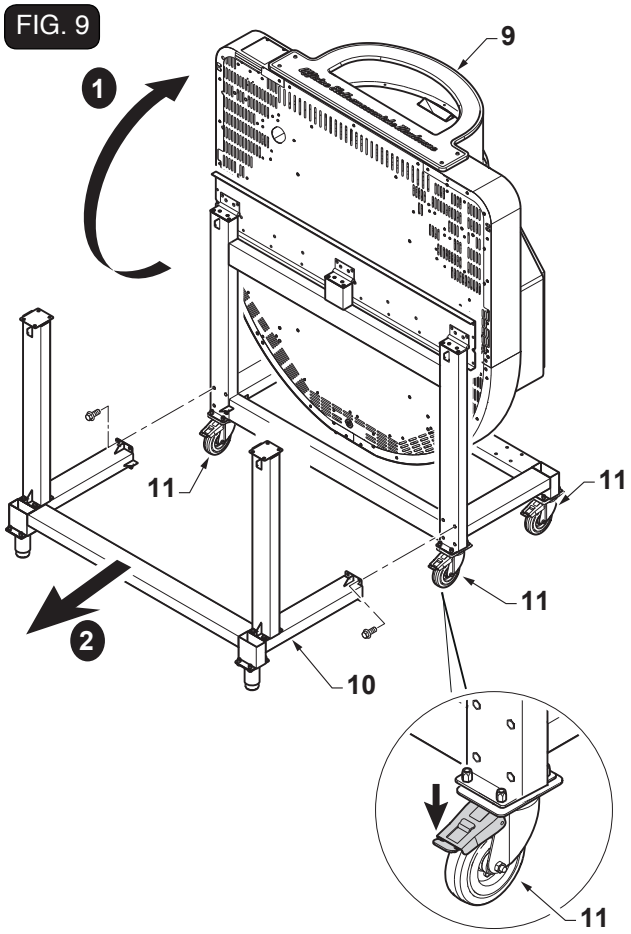
- Remove the chimney kit (5) by unscrewing the relevant screws. (Fig. 8)
- Remove the two panels (6) and the crumb-collecting grid (7). (Fig. 8)
- Unscrew and remove the two rear legs (8). (Fig. 8)

FIG. 8



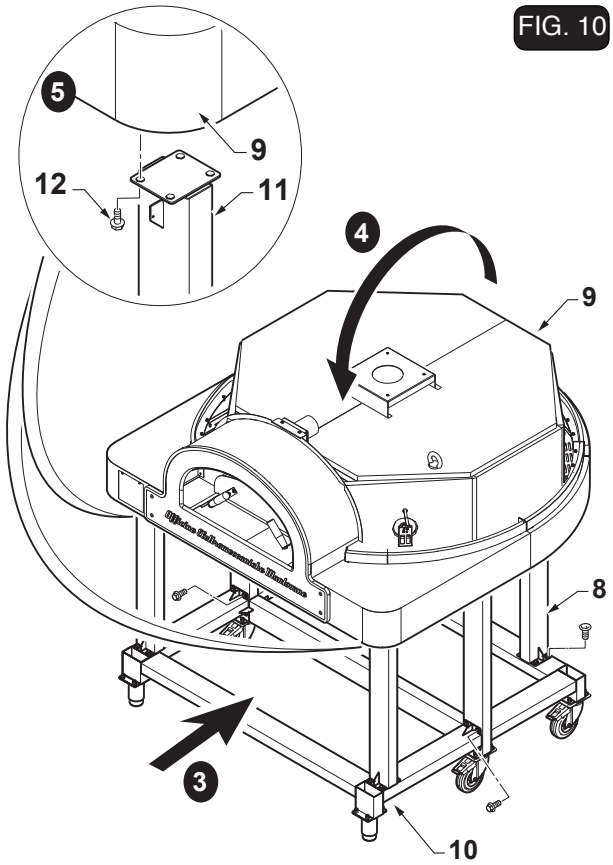
- Overturn the oven (9) backwards. (Fig. 9)
- Remove the fixed support (10) by unscrewing the screws. (Fig. 9)
- Move the oven along a short path and place it in the final zone.
- Block the wheels (11) to secure it in position. (Fig. 9)

FIG. 9



- Once in position proceed with the correct repositioning of the oven.
- Reassemble the fixed stand (10) by screwing the screws. (Fig. 10)
- Place the oven (9) in the horizontal position. (Fig. 10)
- Fix the oven (9) to the front support (10) with screws (12). (Fig. 10)
- Assemble the two rear legs (8) and secure them with the relevant screws. (Fig. 10)
- Reassemble the stones of the floor (5), the panels (6) and the crumb-collecting grid (7).
- Reassemble the chimney kit (5) by screwing the screws.
- Reassembling the chimney tube (3)
- Proceed by putting the stones back together (4), starting from the last stone you removed and proceeding clockwise.

FIG. 10



3.3 - ELECTRIC CONNECTION

DANGER

- **The power feed line should be provided with a suitable omni-polar DISCONNECTING SWITCH** (automatic thermo-magnetic switch or differential) **placed before the control unit main switch, with a minimum contact opening of 3 mm.**
- **The earthing system should comply with the local electric regulations in force.**
- **The electric power cables are charged to the customer and must be sized according to the maximum current consumption. The cable shall be a flexible, oil-resistant sheathed cable and shall not be lighter than polycropylene or synthetic elastomer cables under equivalent sheath (designation 60245 IEC 57) and in any case must comply with the rules in force in the country of use.**
- **The specifications of the electric power line should correspond to the specifications of the identification plate and to those mentioned in the technical specifications table that can be consulted in the first part of this booklet.**

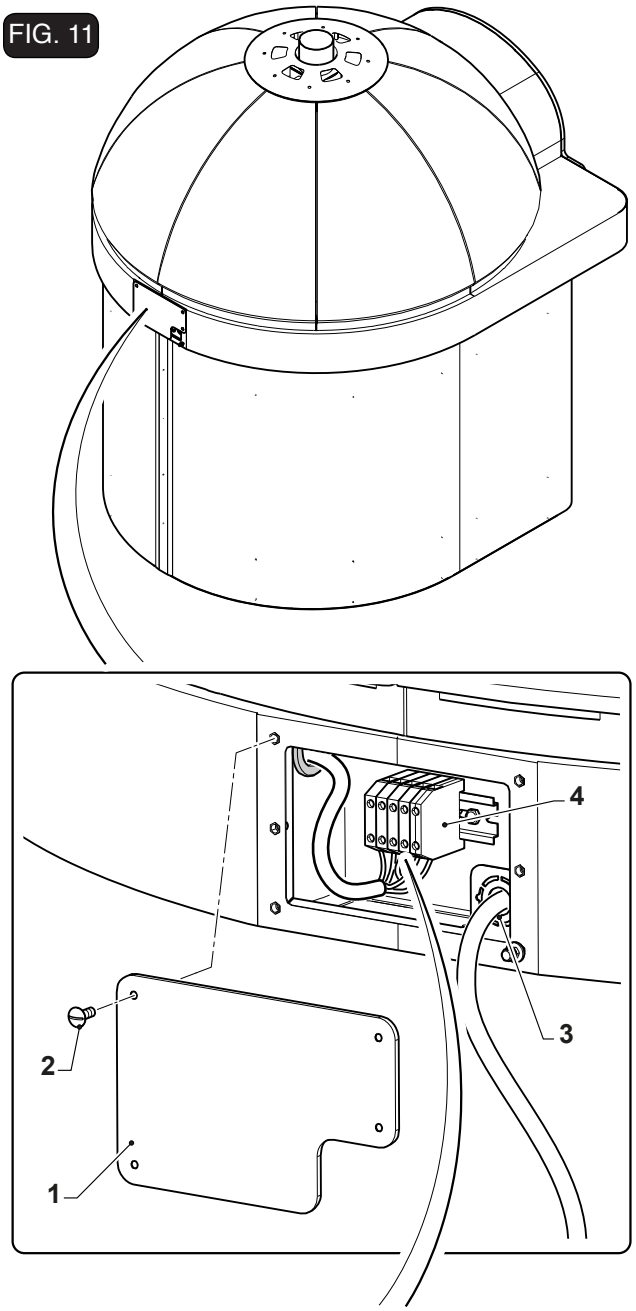
DANGER

Before connecting the machine to the electric line, make sure that the DISCONNECTING SWITCH is disconnected (line not energized).

IMPORTANT

The line disconnector located upstream of the oven must be in an area easily accessible by the operator during all operating and maintenance activities of the oven.

FIG. 11



3.3.a - Electrically connecting the oven (Fig. 11)

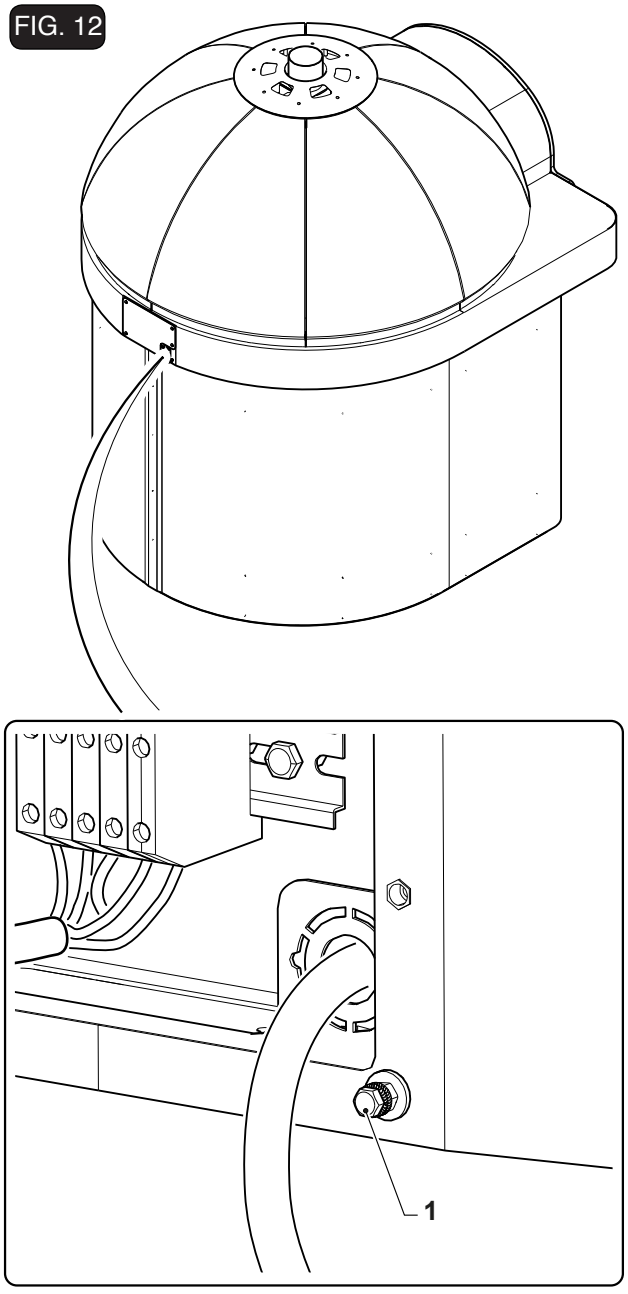
- Remove the cover (1) by undoing the screws (2).
- Run the power cable through the cable duct (3) and connect it to the terminal board (4).
- Connect the phases to terminals L1, L2 and L3, the neutral to terminal N and the earth to terminal T.
- Refit the cover (1).

3.3.b - Equipotential connection (Fig. 12)

The oven must be inserted in an equipotential system whose efficiency must be checked according to the regulations in force.

- The connection must be made in cascade between the various oven components using the screw (1).

FIG. 12



3.4 - POSITIONING THE OVEN (Fig. 13)

DANGER

The oven MAY NOT be installed close to flammable walls, such as cabinets, partitions, matchboarding coverings, etc.
The floor on which the oven is installed may not be in flammable material.
In no case may flammable objects be placed close to the oven. Fire safety conditions must be guaranteed.
The manufacturer declines all responsibility for fire to persons or property caused by inobservance of these rules.

- Position the oven in its final installation area according to the indications in Figure 7, as they indicate the minimum distances necessary for the oven to function properly.
- The oven shall be located in places where there are no turbulences or draughts, dust, liquids from leakage, condensation or aerosols because they would adversely affect food and change the proper functioning of the cooking chamber and thus of the final product, This also considerably increases electricity consumption.
- Block the oven position by braking the wheels and the adjustable feet if present.

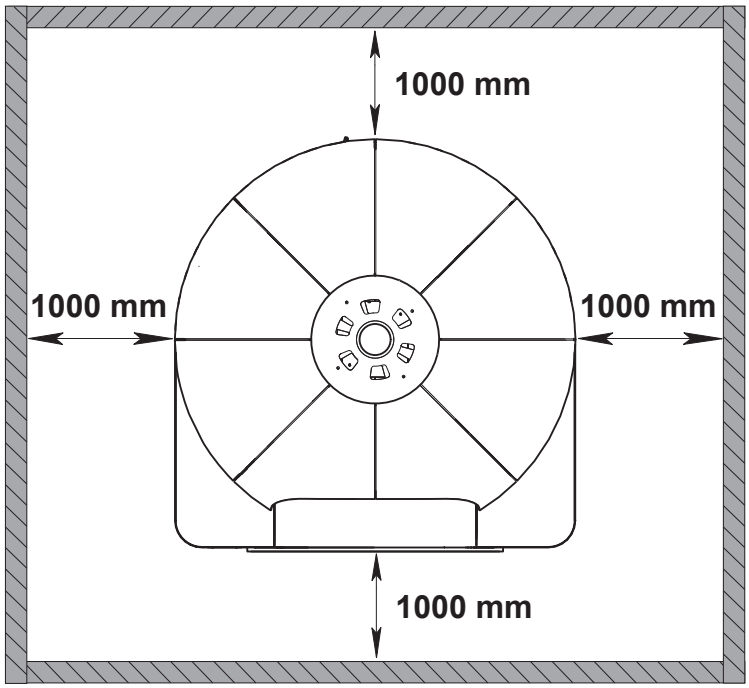
3.5 - FIRST POWER ON

DANGER

After installation and before turning on the oven, thoroughly clean the inside as described in the section on maintenance and check that there are no foreign or flammable bodies inside it.

- Turn on the oven as described in the section on operation checking that it correctly reaches the set temperature and that the various options are working.

FIG. 13

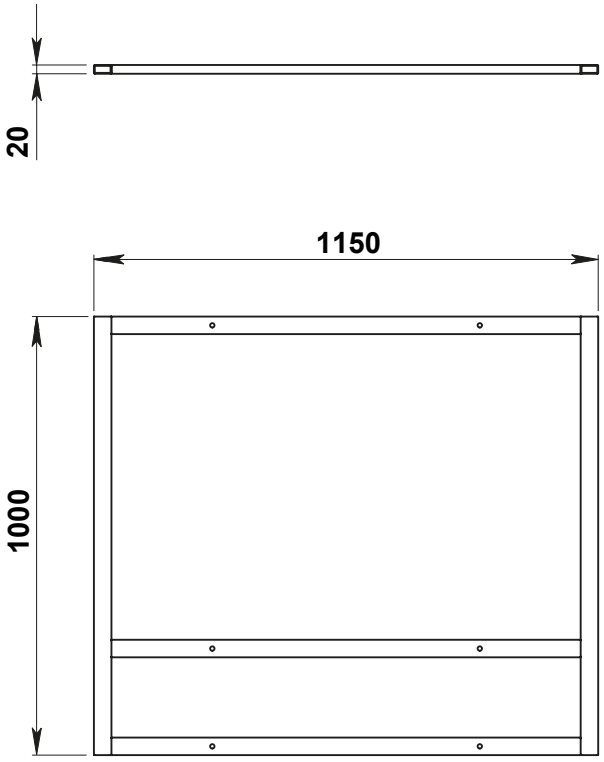


3.6 - OVEN POSITIONING ON THE STAND OF THE CUSTOMER (Fig. 14)

IMPORTANT

- If the oven has to be placed on a customer's stand, the stand must be suitably dimensioned to the oven weight and not be of flammable material.
- The stand shall be in a shape as shown in the figure and shall ensure a correct ventilation of the intake vents at the bottom of the oven.
- The stand can also be ordered.

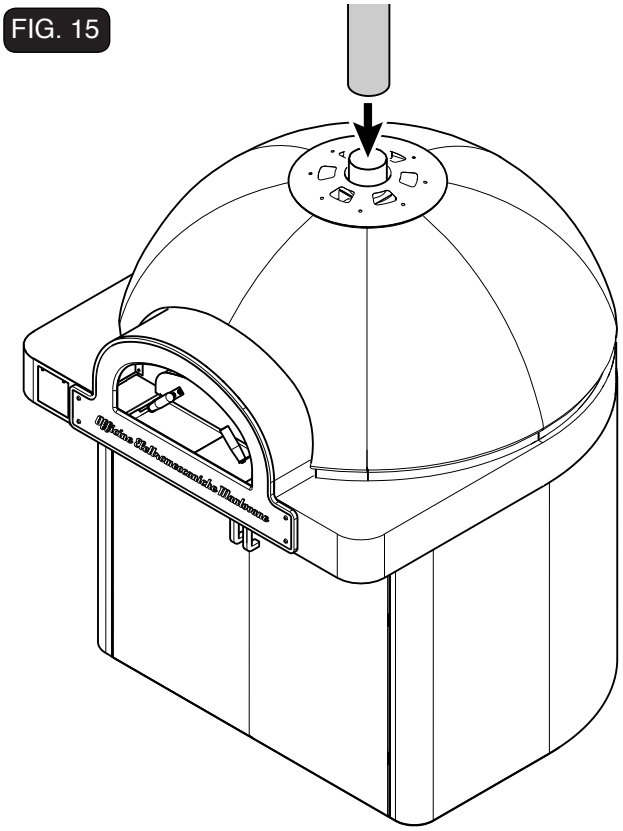
FIG. 14



3.7 - CHIMNEY ASSEMBLY (Fig. 15)

- Connect the chimney (1) to a flue though a tube (2) with a diameter of 120 mm

FIG. 15



Chapter 4

4.1 - INTENDED USE

IMPORTANT

The DOME oven models are professional ovens used for continuously baking pizzas and similar.
The various models can be used only to bake the above mentioned foods.

IN CASE OF ANY OTHER USE, MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ACCIDENTS TO PERSONS OR OBJECTS AND CUSTOMER WILL BE DEBARRED FROM A POSSIBLE GUARANTEE RIGHT.

4.2 - IMPROPER USE

The DOME oven models have been designed and constructed exclusively for food use and the following is hence prohibited:

- **For non-professional operators to use the oven.**
- **Heat liquids, drinks or other substances.**
- **Insert non-food products.**
- **Insert flammable materials.**

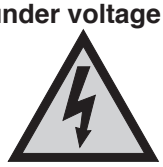
4.3 - SAFETY PLATES (Fig. 1)

The warning plates with explanatory symbols are to be found in all those areas that may be dangerous for operators or engineers.

DANGER

Anyone preparing to work on the machine should protect the warning plates with the safety instructions. The non compliance with the instructions mentioned on the safety plates will release the manufacturer from all responsibilities for damages or injuries to persons or properties that may arise.

Danger: machine under voltage



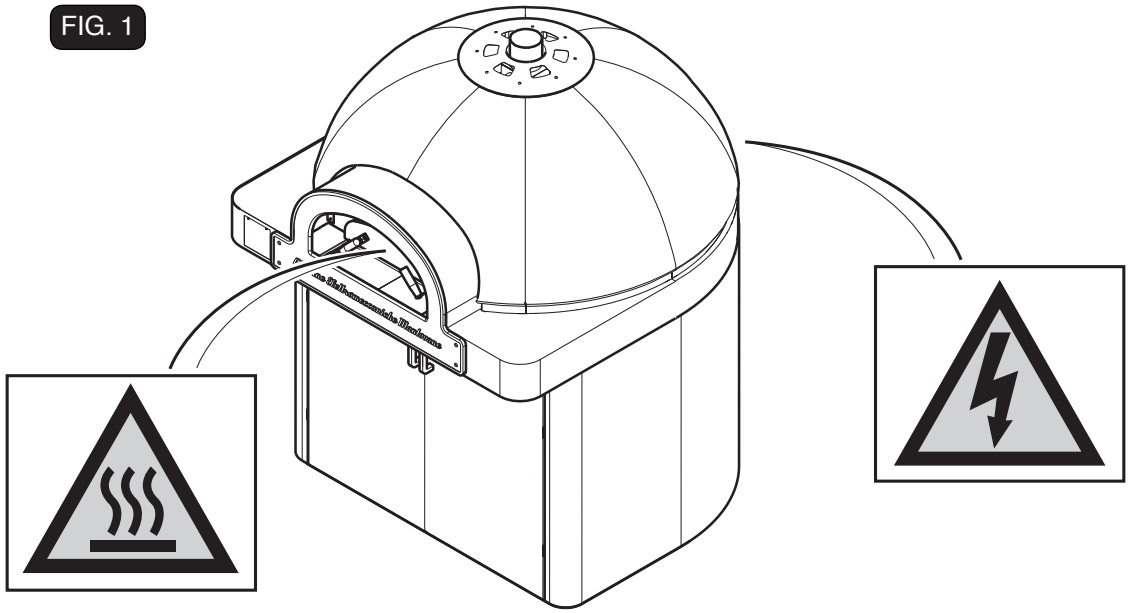
- Do not work with the machine under voltage.

Danger of burns



- Do not touch with your hands - danger of burns.

FIG. 1



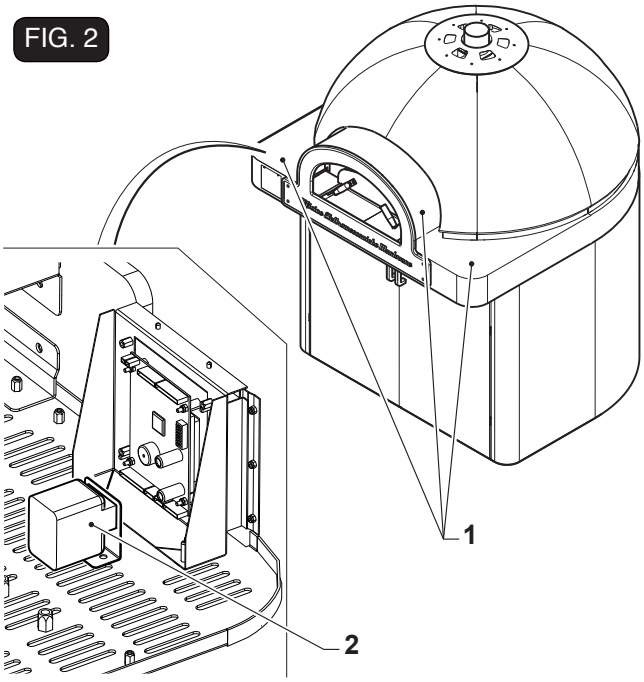
4.4 - SAFETY DEVICES (Fig2)

The equipment is equipped with following safety systems:

1) All dangerous areas are closed by screwed cases.

2) Each oven is equipped with a safety thermostat (2), which disconnects the oven in case of overtemperature (650 °C) inside the baking chamber, in case of digitally controlled ovens, the board has a special component that blocks the operation of the oven in case the temperature inside the power panel exceeds 70 ° C.

FIG. 2

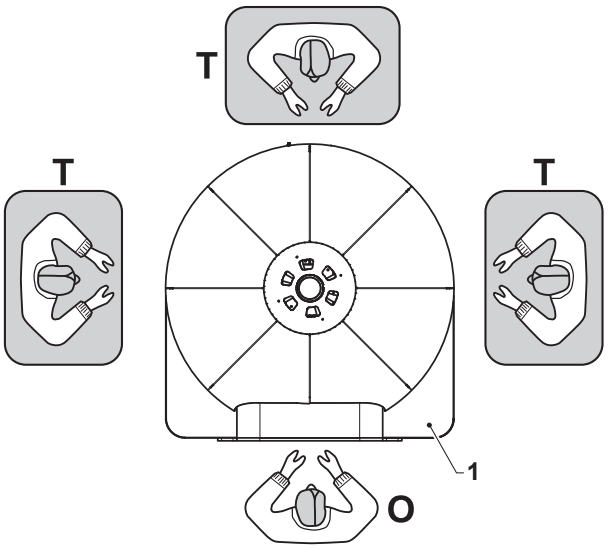


4.4 - USER'S AREAS (Fig 3)

During the oven functioning, user is in front of it, in order to be able to easily insert and remove the pizza through the door (1) (see Fig. 3 "O" position).

To carry out maintenance operations, technician's position may be on the rear or lateral side of the oven "T" position.

FIG. 3



4.5 - RESIDUAL DANGER AREAS (Fig. 3)

The residual danger areas are those areas that cannot be protected because of the particular type of production, as far as the machine concerns. They are the following:

- Door area and baking chamber inner area: risk of burns.

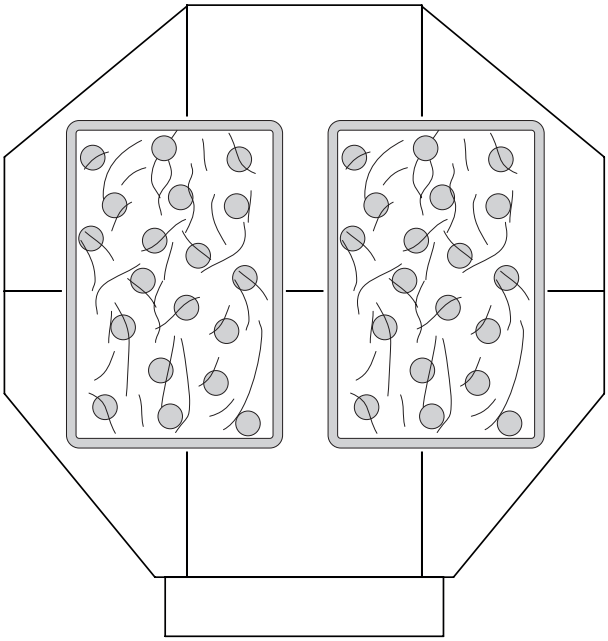
4.7 - DANGER ZONES

The danger zones (1)are all those where the protection panels are removed while the oven is working during its repair operations and **MAY ONLY BE ACCESSED BY THE MAINTENANCE TECHNICIAN.**

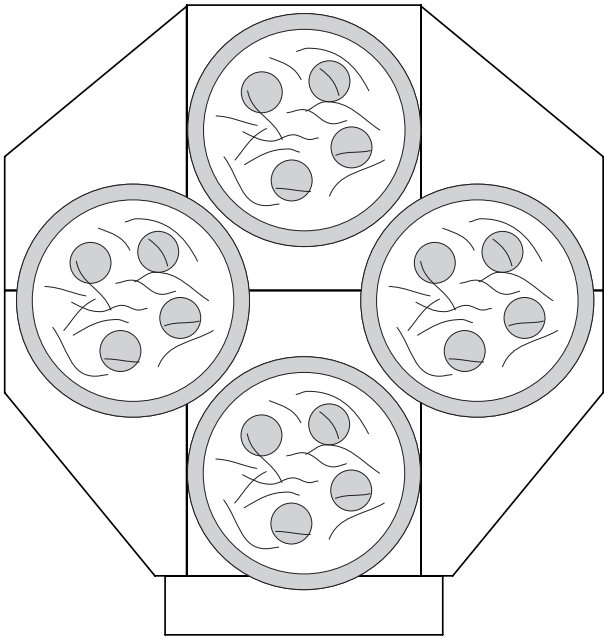
Chapter 5

The positioning of the pizzas in the oven is indicated in the following figures, according to the size:

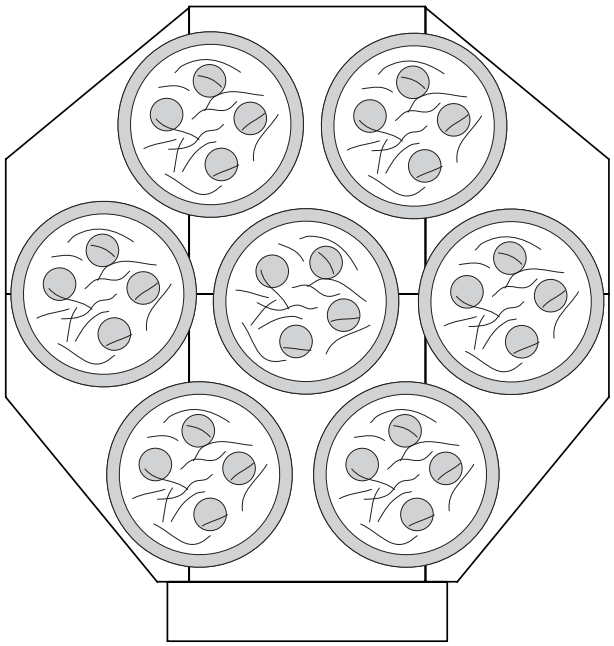
May contain n° 2 pizzas 60x40 cm



or n° 4 pizzas Ø 45 cm



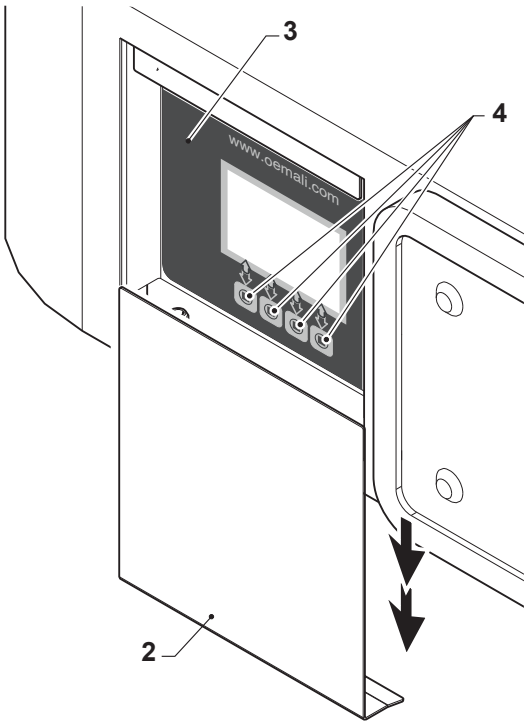
n° 7 pizzas Ø 35 cm



5.1 - OVEN CONTROL PANEL (Fig. 1)

To access the controls of the oven, pull down the magnetic panel (1).

FIG. 1



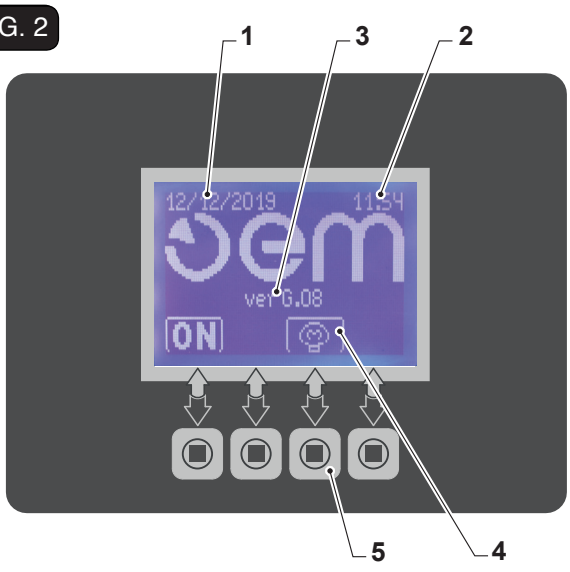
2. **Display**

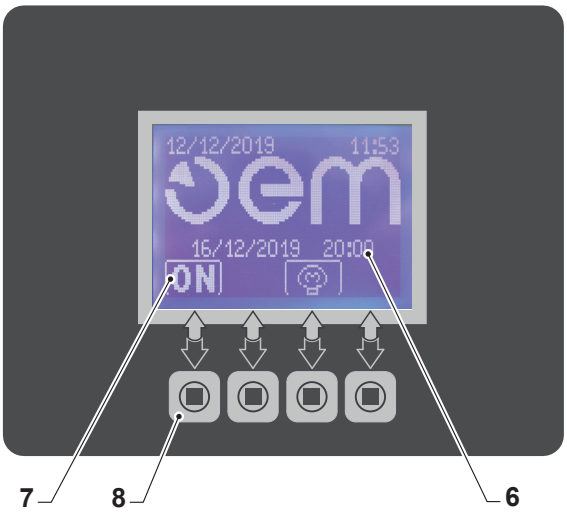
3. **Functional enabling icons**

5.2 - USER INTERFACE (Fig. 2)

The following appears when the display oven is switched on:

FIG. 2





1. **Calendar**
   This shows the day of the week, the month and the year.

2. **Time**
   This shows the hours and minutes.

3. **Scheduled start-up**
   If the schedule start-up function is set, the day of week and start-up time are displayed.

4. **Symbol of light**
   Shows whether the interior light is off or on.

5. **Light icon**
   Pressing the icon I turn on and off the light.

6. **Software versions**
   This displays the display software version and the power board software version.

7. **ON/OFF**
   Pressing the icon (8) to the “ON" symbol you switch on the oven with the parameters in memory.

5.3 - MAIN SCREEN (Fig. 3)

After starting the oven, the main screen used by the user is as follows:

1. **Time**

2. **Mouth heating elements**
   When the symbol is fixed, it indicates that the mouth heating elements are in operation;
   When the symbol flashes, it indicates that the mouth heating elements are off.

3. **Ceiling heating elements**
   This displays the set percentage of the Ceiling heating elements, if the heating element is operating, LED (3a) will light up.

4. **Backing Temperature**
   This shows the temperature set by the user.

5. **Floor heating elements**
   This displays the set percentage of the Floor heating elements, if the heating element is operating, LED (5a) will light up.

6. **Timer**
   This shows the set baking time of the selected program.
   Setting time : 0,1 30 min

7. **Timer icon**
   Pressing the icon the timer starts, when it arrives at “0” makes a sound alarm, press again the icon 7 to silence the sound alarm.

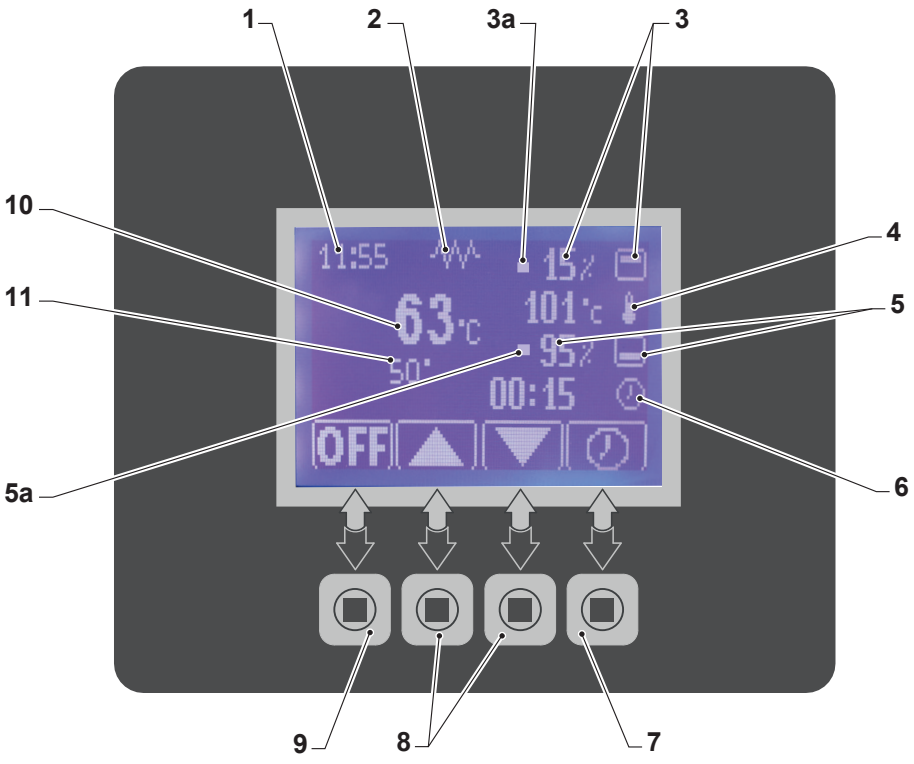
8. **Function icons**
   Acting on these icons you highlight the various modifiable functions.

9. **OFF icon**
   Pressing this icon you turn off the oven.

10. **Chamber temperature**
    It indicates the actual temperature inside the backing chamber.

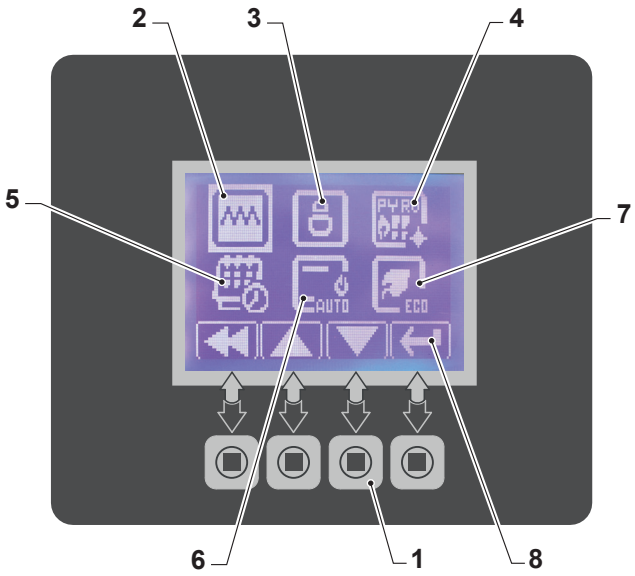
11. **It indicates the temperature of the floor.**

FIG. 3



5.4 - FUNCTION SCREEN (Fig. 4)

FIG. 4



From the main page by pressing the icon (1) several times you log in to the function page and always through the icon (1) you can select the functions.

2. **Mouth heating elements**
   By pressing icon (8) you can enable or disable the operation of the mouth heating elements.

3. **Backing chamber light**
   Through the icon (8) you can turn on or off the light inside the backing chamber.

4. **Self-cleaning**
   Using the icon (8) you can access the Self-cleaning page.

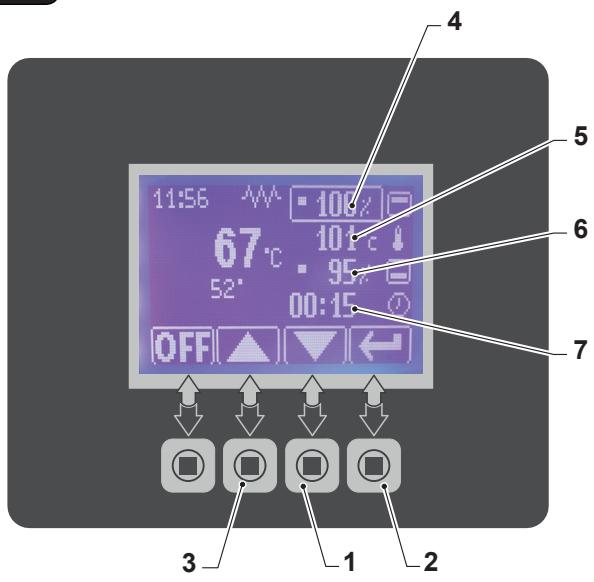
5. **Calendar**
   Using the icon (8) you can access the page for the setting of the date and time.

6. **Auto power-on**
   Through the icon (8) you can access the page for the setting of the automatic power-on.

7. **ECO MODE**
   Through the icon (8) you can access the page for the setting of the ECO MODE function. With the ECO function enabled, the heating elements operate alternately at 50% of their power in order to keep the temperature inside the backing chamber saving energy.

5.5 - CHANGING PARAMETERS (Fig. 5)

FIG. 5



By pressing icon (1), you highlight, creating a frame, the values that can be changed, once the value to be modified is selected, press icon (2) to enable the change and through icon (1) and (3) the value can be increased or decreased. Once the desired value has been reached, press icon (2) to confirm the set value.

The modifiable values are:
Ceiling heating elements temperature (4);
Backing chamber temperature (5);
Floor temperature (6);
Time Timer (7).

5.6 - CALENDAR (Fig. 6)

The calendar can be set from the user menu by means of icon “ ”.

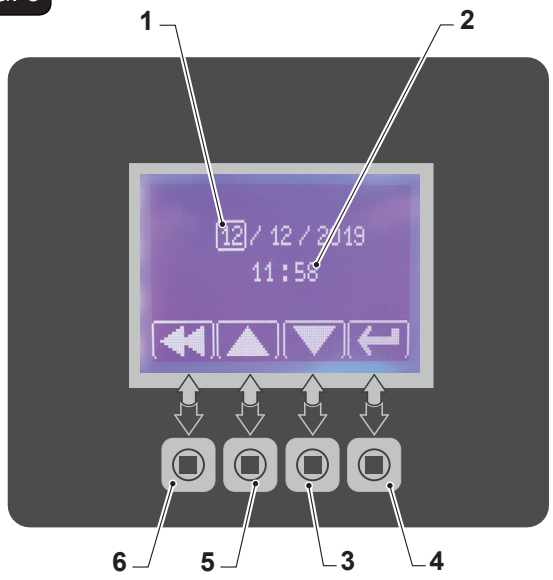
1. **DATE**
   Select this field to set the day, month and year.

2. **TIME**
   Select this field to set the hours, minutes and seconds.

3. **Calendar**

- To change the date or time select the value to change by pressing icon (3), confirm the choice by pressing icon (4) then press (5) or (3) to change the value and then press (4) to confirm the set value.
- To return to the main screen press icon (6).

FIG. 6



5.7 - AUTO POWER-ON TIMER (Fig. 7)

The auto power-on timer can be set from the main menu by means of icon “ ”.

Through this menu you can set two daily auto power-on.

1. **Days of the week column**
   This displays the day of the week when the oven is on. (1 = Monday; 7 = Sunday)
   If the time is not shown, but --:-- is displayed, that day is skipped.

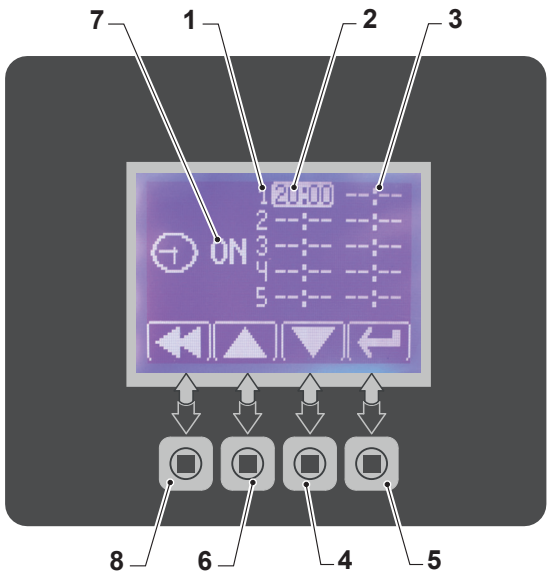
2. **Time**
   This field is used to set the time to turn the oven on for the first time.

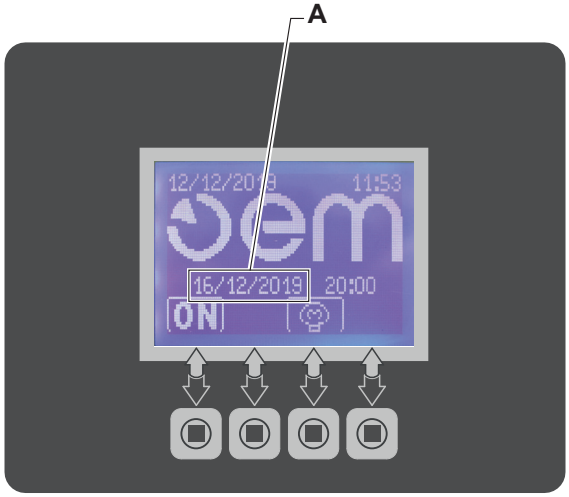
3. **Time**
   This field is used to set the time to turn the oven on for the second time.
   Using the icon (4) select the day and the first and/or the second power-on that you want to set, confirm with the icon (5) and through the icon (6) and (4) set the time, then confirm the time pressing icon (5).

6. **Auto power-on function On/Off**
   The auto power-on function can be enabled or disabled without needing to delete the daily settings, by means of icon (6); To enable/disable the auto-power on, using icon (4) select ON/OFF (7) and press icon (5) to enable “ON” or disable “OFF” the auto-power on.

   When the oven is off, the power-ons set for the day are shown (A).
   To return to the main page press icon (8).

FIG. 7



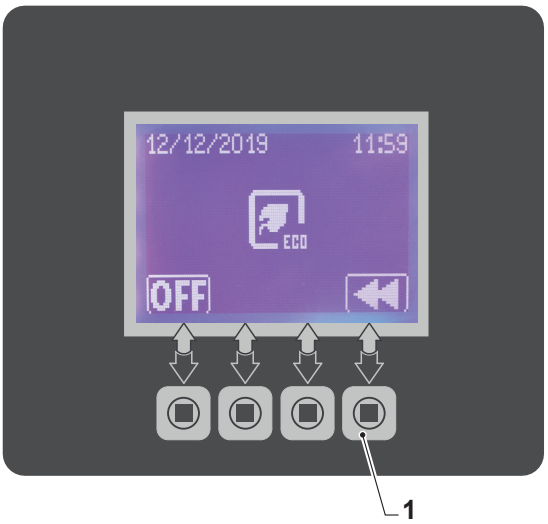


5.8 - ECO MODE (Fig.8)

From the main page you can access the "ECO" page selecting the icon ""

- To return to main page press (1).

FIG. 8



5.9 - OVEN PREPARATION

Pizza can be baked as follows: either directly on the refractory surface or in the baking tin.
Following a few information on the adjustment of the different parameters, however for more detailed information, refer to the paragraph "**Pizza cooking**".

IMPORTANT

The information reported in the table shall be followed until the user's experience allows the user to personally set time and temperatures.

5.9.a General rules to bake on refractory surfaces

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters.

IMPORTANT

Parameters can change according o the type of pastry used.

ATTENTION

- **Do not salt the refractory surface, do not make the surface cool using a wet cloth with cold water, only use pizza dough; in this way, a refractory surface wear does not occur and pizza can correctly be baked, as well.**

5.9.b General rules to bake in baking-tin

- Start the oven at least one hour and fifteen minutes before working and set following parameters:
  Working temperature 400°C
  Ceiling resistance 50%
  Bedplate resistance 60%

5.9.c - Oven starting

- In case the oven has been set with a weekly starting programming, at the set time it starts with the value of the various parameters belonging to the programme selected in the weekly programming phase.
  If weekly scheduling was not set, press button (1)

- The oven turns on with the latest settings in memory. Check that the settings are correct according to the type of baking to be done, otherwise change as indicated above.

- When the set temperature is reached, remove the panel (2) and introduce the pizza to be baked.

- Close the oven mouth with the appropriate panel (2).

ATTENTION

Inside the oven, temperature is very high, therefore suitable individual protection means shall be used to insert and remove the pizza; RISK OF BURNS.

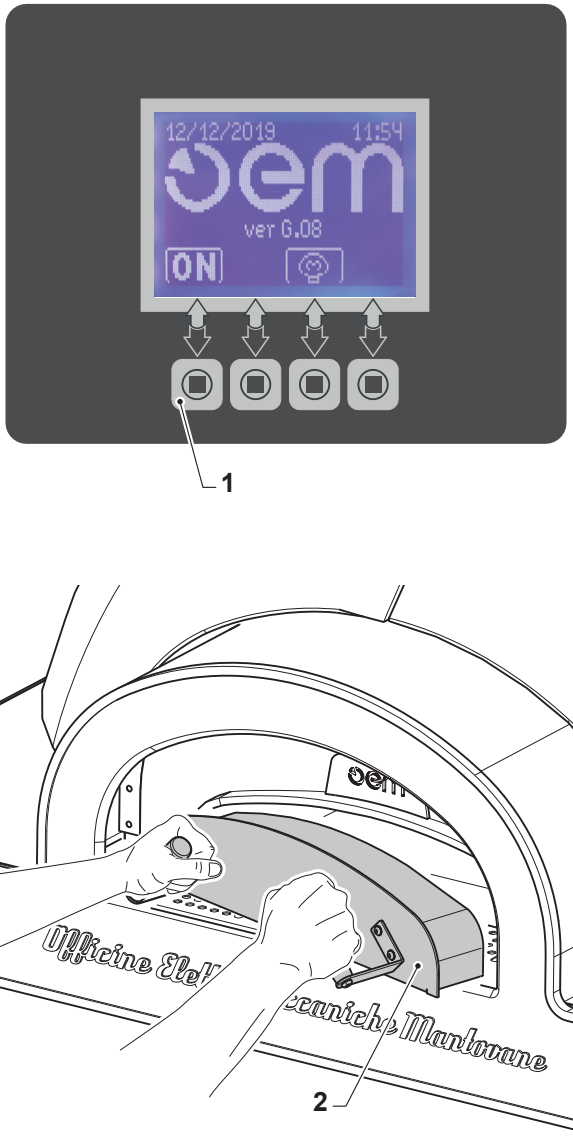
- During cooking, it is possible to change the parameters through the special buttons, as correctly explained in the previous paragraph.
  In the event some baking parameters have been changed (digital oven), if the oven is turned off, the changed parameters will be stored.

- Once the pizza is baked, remove the panel (2) and remove the baked pizza.

DANGER

Take the pizza or baking tin coming out of the oven using appropriate personal protective equipment. Risk of burns.

FIG. 9



5.10 -ALARMS

Chamber overheating

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the temperature in the chamber exceeds 550°C; the oven heating system is turned off.
Turn off the oven and wait for the chamber to cool down.
Try again and call the technical support if the alarm occurs again.



Chamber temperature probe open circuited or disconnected

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the chamber temperature probe is open circuited or disconnected; the oven is turned off.
Call the technical support to check and/or replace the probe.



Chamber temperature probe short circuit

When this alarm is activated, the “TC1” alarm appears on the display.
This indicates that the chamber temperature probe is short circuited; the oven is turned off.
Call the technical support to replace the probe



Main board heat sink overheating

When this alarm is activated, the “NTC” alarm appears on the display.
This alarm indicates that the temperature of the power board heat sink reached an excessive value.
Turn off the oven and check proper operation of the cooling fans of the technical compartment.



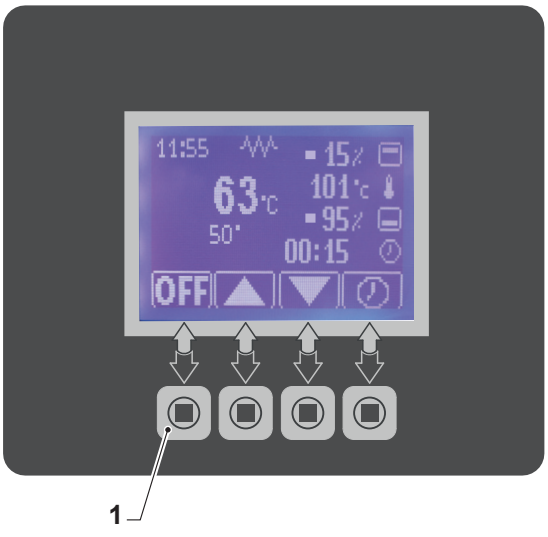
5.11 - SWITCH-OFF (Fig. 10)

- At the end of each working day switch off the oven by (1).

IMPORTANT

If the auto-power on is inserted, do not disconnect the line switch located upstream of the oven.

FIG.10



5.12 - MALFUCTIONING,CAUSE AND CURE

- **The oven does not start:**
- Verify the electric connection.
- Make sure the cutout switch is on.
- Contact manufacturer’s technical service.

- **Oven malfunctioning:**
  Contact manufacturer’s technical service.

DANGER

For all other troubles, do not hesitate to contact manufacturer’s technical service.

Chapter 6

6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

6.1.a - In general

⚠ DANGER ⚠

All maintenance operations must be carried out with the oven switched off and cold, and with the line disconnector, placed upstream of the oven, disconnected in position "⓪ " OFF.

Maintenance operations have been subdivided into three categories:

- **ROUTINE MAINTENANCE:**
  It includes all the maintenance works to be made on the machine everyday.
- **PLANNED MAINTENANCE:**
  It includes all the maintenance works to be made according to a maintenance plan in order to ensure a correct working of the machine.
- **MAINTENANCE IN CASE OF NEED:**
  Some operations to be carried out in case of need, for instance the replacement of broken or worn components.

6.1.b - Ordinary maintenance

6.1.b.a - Self-cleaning cycle (Fig. 1)
The oven is provided with automatic pyrolysis program.

From the main page you can access the 'self cleaning' page selecting the icon "  "

A page will appear showing the chamber temperature (1), which must reach 400°C before the 20-minute countdown starts as shown in field (2).
The oven will switch off automatically at the end of this time. To end this function push the button (3).

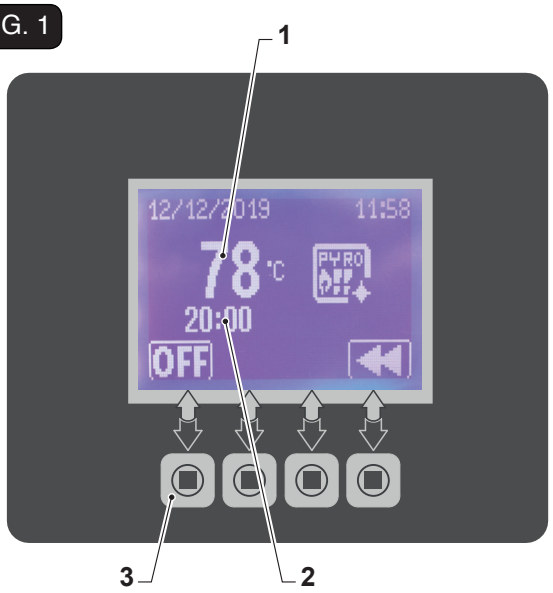
IMPORTANT

To accelerate the cleaning process and prevent needless waste of electrical energy, it is recommended to carry out automatic cleaning with the closing mounth panel is mounted

IMPORTANT

Should you switch off the oven before the end of the cleaning cycle, the cleaning program will restart automatically once you turn again the oven on.The following day to the cleaning cycle, it is possible to brush the refractory.

FIG. 1



6.1.b.b - Outer cleaning

ATTENTION

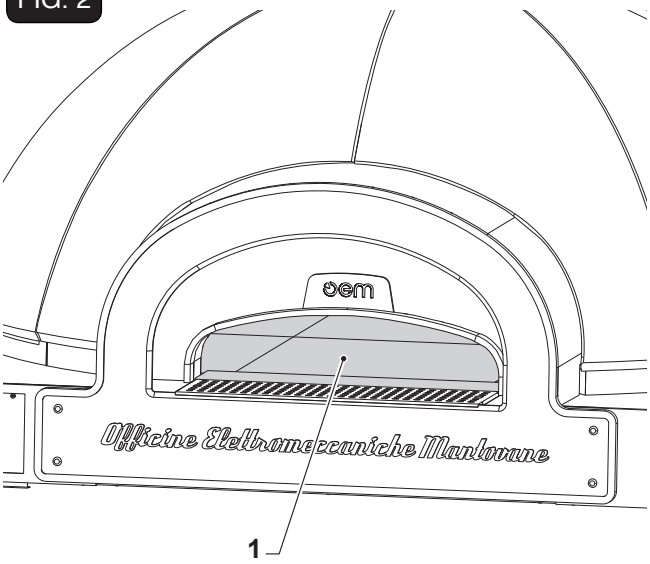
At the end of each working cycle, carefully clean the oven.
To clean the oven, NEITHER metallic objects such as steel wool, brushes, scrapers NOR corrosive products shall be used.
Do NOT utilize water jets to clean the oven sides.

- To clean the outer side of the oven, you shall use a wet cloth as well as a detergent suitable for the surface to be treated.

6.1.b.c - Refractory surface cleaning (Fig 2)

- Make sure the oven is totally cool, clean the refractory surface (1) by the special scrubber.

FIG. 2



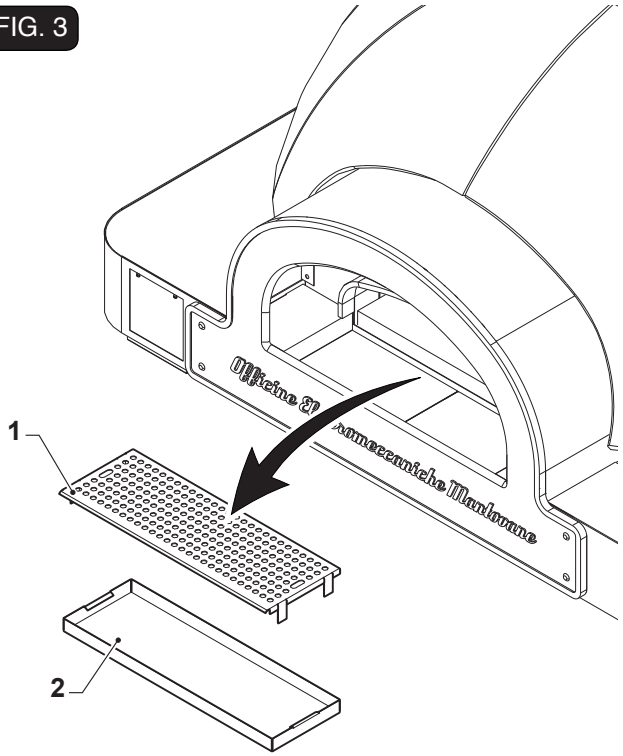
6.1.b.d Crumb catcher cleaning(Fig. 3)

- Remove the grid (1).
- Remove the collect crumb bowl (2) and clean it.
- Reassemble the whole thing.

6.1.c - Scheduled service interventions

- According to the hours of use and the operating load, it is possible to schedule service at least once a year.

FIG. 3



6.1.d - Service intervention according to the specific requirements

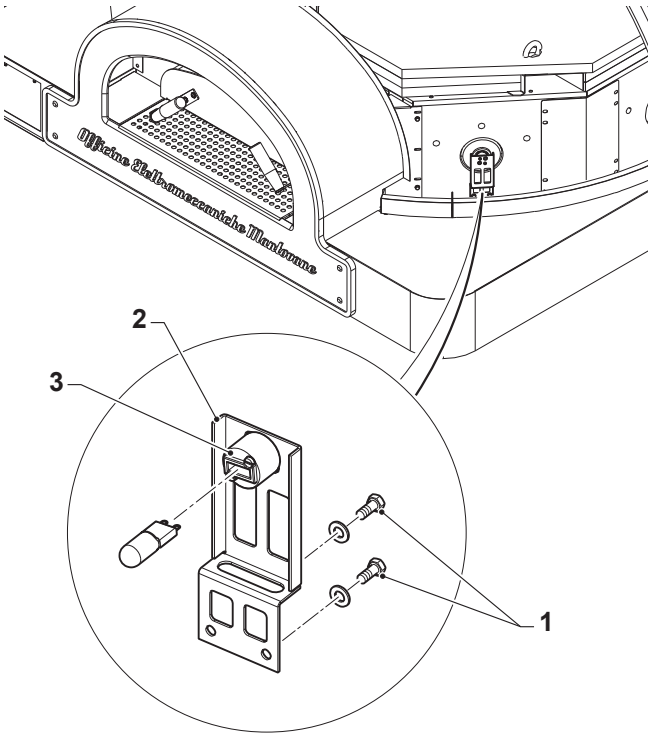
6.1.d.a - Lamp replacement (Fig. 4)

- Remove the stone around the burnt bulb, for the stone dismantling procedure see the lifting oven paragraph.
- Unscrew the two screws (1) and remove the clamps (2) with the lampholder (3).
- Remove the burnt bulb and replace it with a new one, then reassemble it all by proceeding inversely to disassembly.

ATTENTION

It is an halogen lamp do NOT touch with your fingers.

FIG. 4



6.1.d.b - How to clean the cooling fan of the switchboard (Fig. 5)

In case the oven displays the trouble report "TECHNICAL COMPARTMENT/POWER BOARD OVERHEATING", you shall provide cleaning the cooling fan of the switchboard as follows:

- Remove the stone at the fan, for the stone dismantling procedure see the lifting oven paragraph.
- Unscrew screws (1).
- Unscrew screws (2).
- Remove the grid (3) and the collect crumb bowl (4).
- Remove lid (5) and the metal plate (6).
- Loosen the two nuts (7).
- Remove the panel (8).
- Use compressed air to remove dirt deposited on the fan (9).

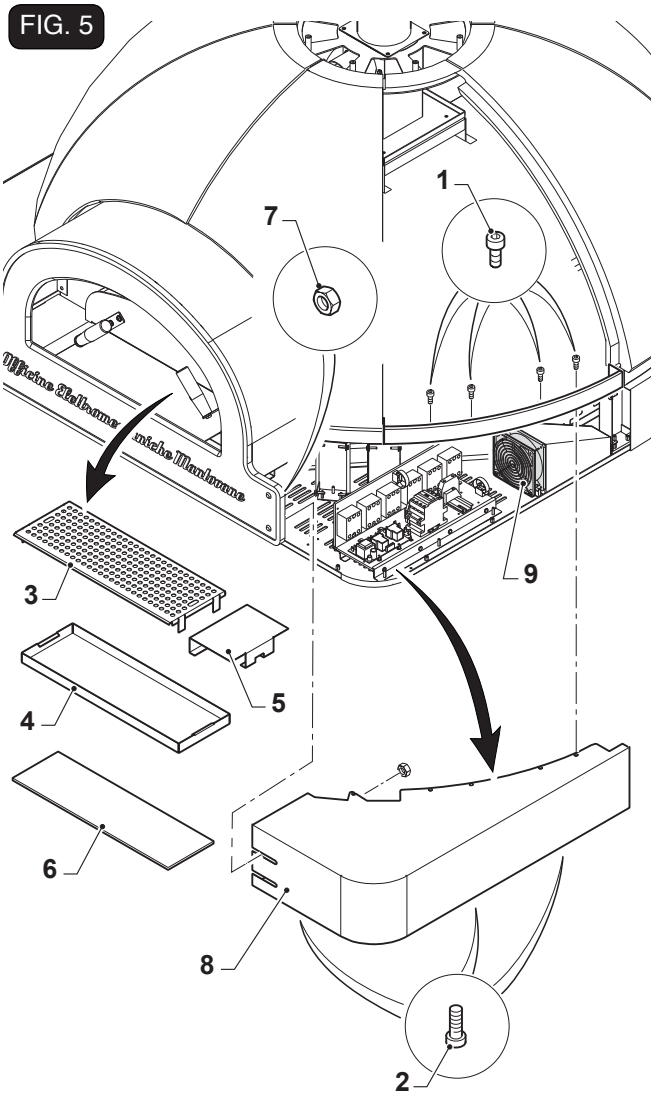
DANGER

Make sure that the power to the electric panel has been cut.

IMPORTANT

In the event the oven shows again the aforementioned trouble report, please contact our technical service personnel.

FIG. 5



6.2 - RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT (FIG.7)

DANGER

Make sure that the power to the electric panel has been cut.

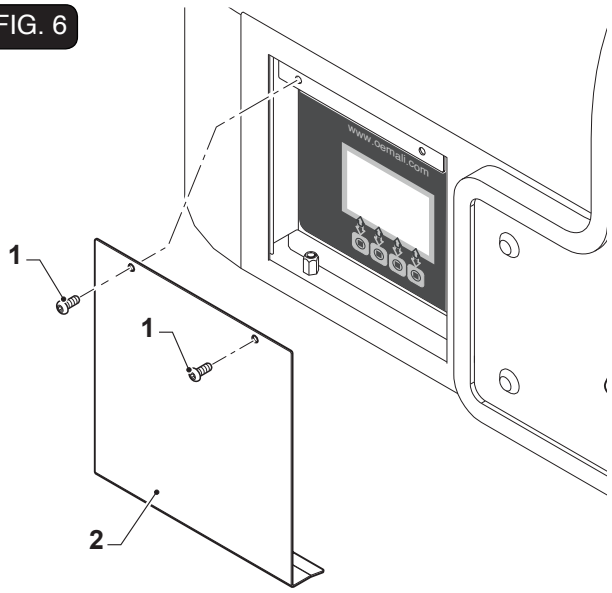
Operate as follows to reset the safety thermostat:

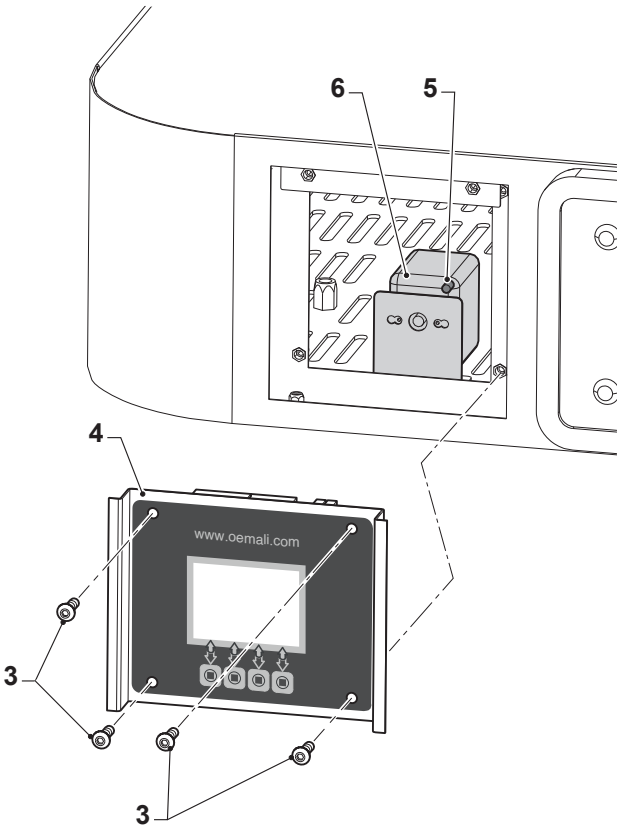
- Undo the screws (1) and remove the panel (2).
- Unscrew the screws (3) and remove the control panel (4).
- Press the button (5) to reset the safety thermostat (6) located in the technical compartment.

ATTENTION

If the thermostat lights up several times, this indicates that there is some problem in the oven.
Call the technical assistance service.

FIG. 6





INTENTIONALLY WHITE PAGE

Chapter 7

7.1 - MACHINE DISASSEMBLING

In the event the machine shall be disassembled, to install it again you shall proceed in the reverse order in comparison with the instructions reported in “Installation” chapter.

DANGER

Before disassembling the machine or demounting some machine components, disconnect the power supply.

The machine assembling shall only be carried out by skilled and authorized personnel.

ATTENTION

In case it is necessary to disassemble the machine or demount some machine components in a different way in comparison with the written instructions, Company OEM or its Agent shall be contacted - see addresses on the third page of this publication.

7.2 - DEMOLISHING THE MACHINE

Proceed as described below if the machine is to be scrapped for any reason:

- Disconnect the machine by complying with the instructions given in chapter “Installation” of this publication, working in reverse order.
- Disassemble all possible machine components (casings, lamps, guards, handles, chains, motors, etc.) and divide them according to their different nature (eg.: pipes, rubber components, lubricants, solvents, coating products, aluminium, ferrous materials, copper, glass, etc.).
- Before scrapping the machine, notify the competent authorities by written communication in compliance with the laws in force in each individual country.
- After having received authorization from the above mentioned authorities, dispose of the machine components as prescribed by the current provisions in merit.



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.
When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment (leg. decree no. 49 dated 14/03/2014 implementing the directive 2012/19/EU RAEE and leg. decree no. 27 dated 4/03/2014 implementing directive 2011/65/EU ROHS).
Electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

ATTENTION

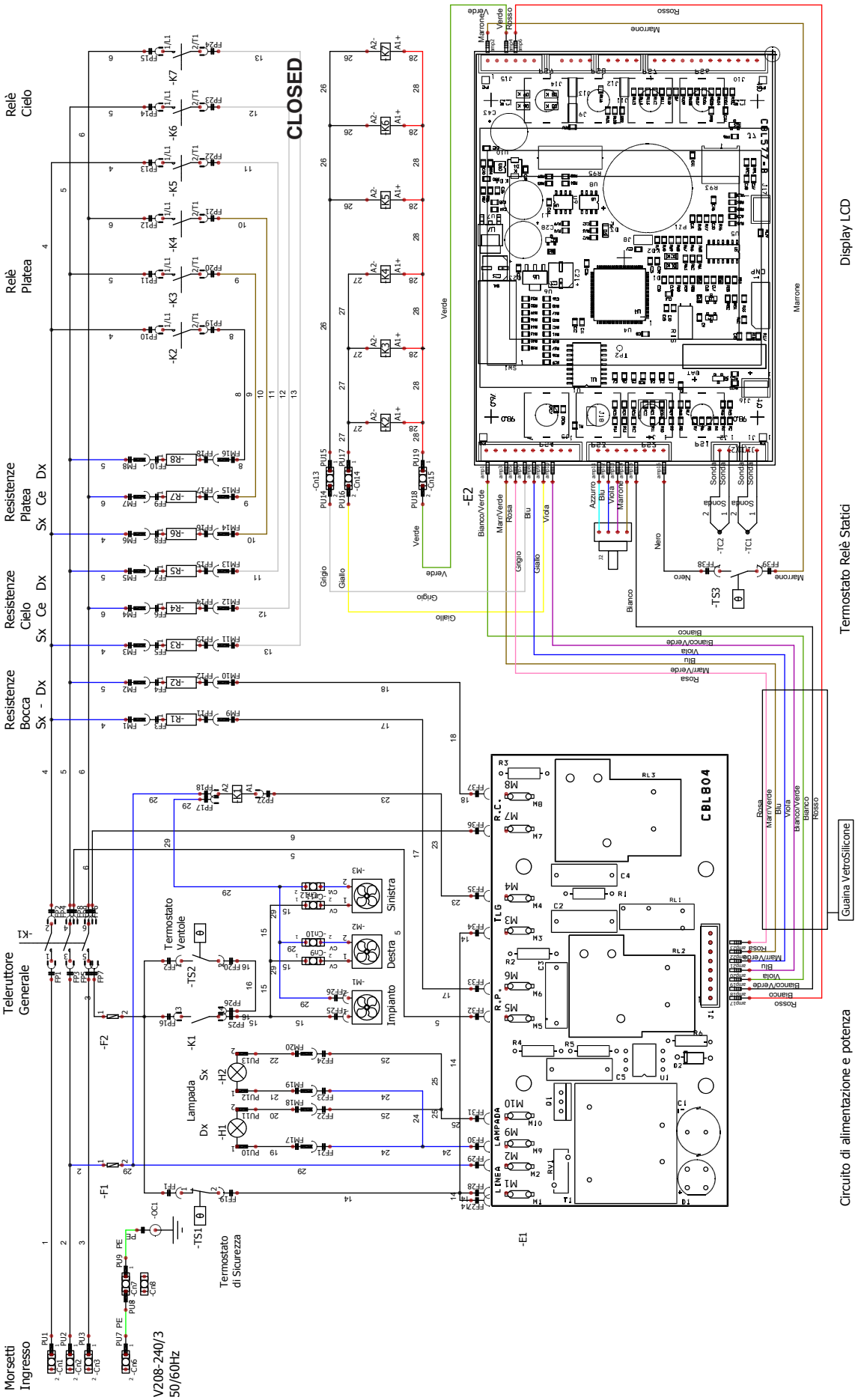
Consult the next paragraph when disposing of harmful materials (lubricants, solvents, coating products, etc.).

7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES

Consult the provisions established by the Standards in force in each individual country before disposing of such substances.

ATTENTION

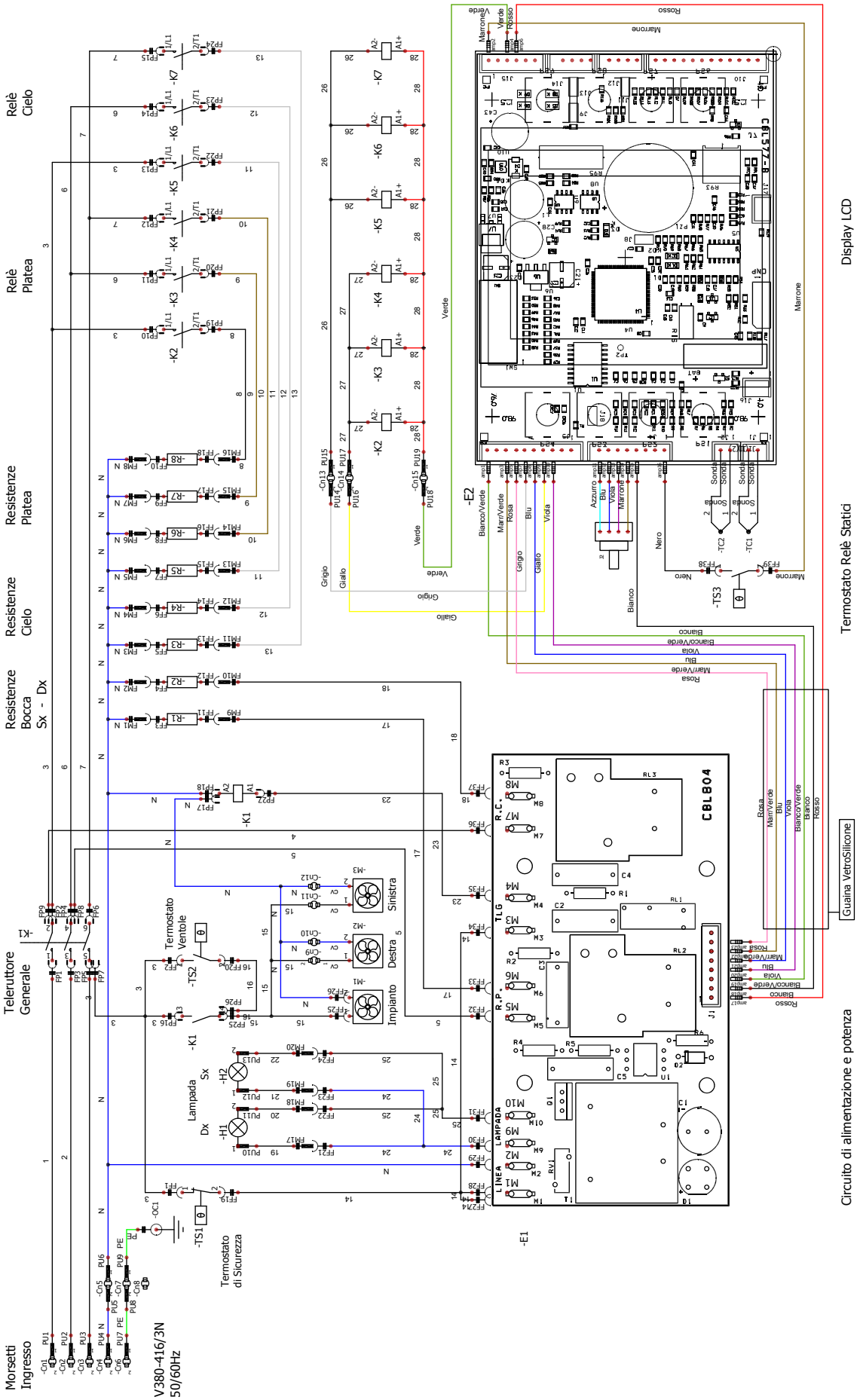
Any improper use by the Customer before, during or after scrapping and disposing of the parts of the machine, in respect of the construction and application of the applicable regulations, shall be the customer’s responsibility.


Relè Cielo
Relè Platea
Resistenze Platea Sx Ce Dx
Resistenze Cielo Sx Ce Dx
Resistenze Bocca Sx - Dx
CLOSED
Display LCD
Termostato Relè Statici
Guaina VetroSilicone
Circuito di alimentazione e potenza
Teleruttore Generale
Termostato Ventole
Sinistra
Destra
Impianto
Lampada Sx
Lampada Dx
Termostato di Sicurezza
Morsetti Ingresso
V208-240/3 50/60Hz
CBL804
CBL577-B

WIRING DIAGRAM INDEX - 208 - 240 V /3

Cn1	Clamp
Cn2	Clamp
Cn3	Clamp
Cn4	Clamp
Cn5	Clamp
Cn6	Clamp
Cn7	Clamp
Cn8	Clamp
Cn9	Clamp
Cn10	Clamp
Cn11	Clamp
Cn12	Clamp
Cn13	Clamp
Cn14	Clamp
Cn15	Clamp
E1	Power board
E2	Display board CBL755-C
F1	Clamp
F2	Clamp
H1	Chamber cooking light
H2	Chamber cooking light
K1	Contactor
K2	Static relay
K3	Static relay
K4	Static relay
K5	Static relay
K6	Static relay
K7	Static relay
M1	Fan
M2	Fan
M3	Fan
R1	Ceiling/bedplate heating element
R2	Ceiling/bedplate heating element
R3	Heaven resistance lateral
R4	Heaven resistance lateral
R5	Heaven resistance lateral
R6	Heaven resistance lateral
R7	Middle Floor heating element
R8	Middle Floor heating element
TC1	Temperature probe
TS1	Safety thermostat
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

OVEN WIRING DIAGRAM "DOME" - 380-416 V / 3N



WIRING DIAGRAM INDEX - 380-416 V /3N

Cn1	Clamp
Cn2	Clamp
Cn3	Clamp
Cn4	Clamp
Cn5	Clamp
Cn6	Clamp
Cn7	Clamp
Cn8	Clamp
Cn9	Clamp
Cn10	Clamp
Cn11	Clamp
Cn12	Clamp
Cn13	Clamp
Cn14	Clamp
Cn15	Clamp
E1	Power board
E2	Display board CBL755-C
F1	Clamp
F2	Clamp
H1	Chamber cooking light
H2	Chamber cooking light
K1	Contactor
K2	Static relay
K3	Static relay
K4	Static relay
K5	Static relay
K6	Static relay
K7	Static relay
M1	Fan
M2	Fan
M3	Fan
R1	Ceiling/bedplate heating element
R2	Ceiling/bedplate heating element
R3	Heaven resistance lateral
R4	Heaven resistance lateral
R5	Heaven resistance lateral
R6	Heaven resistance lateral
R7	Middle Floor heating element
R8	Middle Floor heating element
TC1	Temperature probe
TS1	Safety thermostat
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

INTENTIONALLY WHITE PAGE

FRANÇAIS

CHAPITRE 1

Chapitre pour le technicien et l'opérateur

1.1 - INSTRUCTIONS GÉNÉRALES FR-3
1.2 - RÉFÉRENCES NORMATIVES FR-5
1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES FR-5
1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE FR-5
1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR .. FR-6
1.6 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE ... FR-6
1.7 - RISQUE D'EXPLOSION FR-6
1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE FR-6
1.9 - FICHIER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE - DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT FR-7

CHAPITRE 2

Chapitre pour le technicien

2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FR-8
2.2 - TRANSPORT FR-9
2.3 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION FR-10
2.4 - DÉBALLAGE FR-10
2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS FR-11
2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE FR-11

CHAPITRE 3

Chapitre pour le technicien

3.1 - SOULÈVEMENT DE LA MACHINE FR-12
3.2. - MONTAGE DU FOUR SUR LE SUPPORT FR-13
3.2.a - Montage du four sur base portante fixe FR-13
3.2.b - Déplacement du four en vertical FR-14
3.3 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE FR-16
3.3.a - Branchement électrique du four FR-17
3.3.b - Liaison équipotentielle FR-17
3.4 - POSITONNEMENT DU FOUR FR-18
3.5 - PREMIER ALLUMAGE FR-18
3.6 - POSITONNEMENT DU FOUR SUR BASE DU CLIENT FR-19
3.7 - MONTAGE DE LA CHEMINÉE FR-19

CHAPITRE 4

Chapitre pour le technicien et l'opérateur

4.1 - TYPE D'EMPLOI FR-20
4.2 - EMPLOI INCORRECT FR-20
4.3 - PLAQUETTES DE SÉCURITÉ FR-20
4.4 - SÉCURITÉES FR-21
4.5 - ZONES OPÉRATEUR FR-21
4.6 - ZONES À RISQUE RÉSIDUEL FR-21
4.7 - ZONES DANGEREUSES FR-21

CHAPITRE 5

Chapitre pour le technicien et l'opérateur

5.1 - TABLEAU DE COMMANDE FR-23
5.2 - INTERFACE UTILISATEUR FR-23
5.3 - CADRE PRINCIPAL FR-24
5.4 - CADRE FONCTIONS FR-25
5.5 - MODIFICATION D'UNE DONNÉE FR-25
5.6 - CALENDRIER FR-26
5.7 - MINUTERIE AUTOALLUMAGE FR-26
5.8 - MODE ECO FR-27
5.9 - PRÉPARATION DU FOUR FR-27
5.9.a - Normes générales de cuisson sur plan refractaire FR-27
5.9.b - Normes générales de cuisson sur moule à pizza FR-28
5.9.c - Allumage du four FR-28
5.10 - ALARMES FR-29
5.11 - COMMENT ÉTEINDRE LE FOUR FR-29
5.12 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMÈDES FR-29

CHAPITRE 6

Chapitre pour le technicien et l'opérateur

6.1 - ENTRETIEN ODINAIRE ET PROGRAMMÉ FR-30
6.1.a - Généralités FR-30
6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire FR-30
6.1.b.a - Cycle d'auto-nettoyage FR-30
6.1.b.b - Nettoyage externe FR-31
6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire FR-31
6.1.b.d - Nettoyage ramasse-miettes FR-31
6.1.c - Interventions d'entretien programmé FR-31
6.1.d - Interventions d'entretien selon les nécessités FR-32
6.1.d.a - Remplacement de l'ampoule FR-32
6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissemen du tableau électrique FR-32
6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FR-33

CHAPITRE 7

Chapitre pour le technicien

7.1 - DÉMONTAGE DE LA MACHINE FR-35
7.2 - DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE FR-35
7.3 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES FR-35
SCHÉMA FOUR "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530) FR-36
SCHÉMA FOUR "DOME" - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529) FR-38

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Chapitre 1

1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

- Avant de la mise en route de la machine, l'opérateur doit avoir soigneusement lu ce manuel d'instructions et avoir acquis une connaissance très détaillée des spécifications techniques et des commandes.

- **Il est nécessaire que l'opérateur soit convenablement entraîné à l'emploi de la machine.**

- Avant d'installer la machine, contrôler que la zone destinée à l'installation soit indiquée par rapport aux dimensions et au poids de la machine.

- En cas d'installation ou d'enlèvement de parties de la machine, utiliser seulement des moyens de soulèvement et de manutention convenables au poids et aux caractéristiques géométriques de la pièce à soulever.

- Le tableau de commande ne fait pas partie de la zone de la machine qui entre en contact avec les aliments; svp de prendre les précautions nécessaires pour éviter que l'opérateur réalise une contamination croisée entre les commandes et les aliments.

- Ne pas permettre au personnel pas autorisé ou pas qualifié de mettre en route, de régler ou de réparer la machine.
  Utiliser ce manuel pour toute opération nécessaire.

- Les parties mécaniques et les composants électriques qui se trouvent à l'intérieur de la machine sont protégés par des panneaux entièrement fermés avec des vis.

- Avant d'effectuer le nettoyage et/ou l'entretien de la machine et avant d'enlever toute protection, **s'assurer que l'interrupteur générale soit en position "OFF" (O)** ; cela faisant, on coupe l'alimentation électrique de la machine pendant l'intervention de l'opérateur.

- Le système d'alimentation électrique de l'acheteur (utilisateur) doit être pourvu d'un système de décrochage automatique près de l'interrupteur général de la machine et d'une installation convenable de mise à la terre qui répond à toute exigence des normes pour la prévention des accidents.

- S'il est nécessaire d'intervenir sur l'interrupteur général, couper la tension à la ligne à laquelle l'interrupteur général est branché.

- Tout contrôle et opération d'entretien qui rend nécessaire l'enlèvement des protections de sécurité est fait sous la responsabilité de l'utilisateur.
  Il est donc très important de faire effectuer dites opérations exclusivement par des techniciens spécialisés et autorisés.

- Contrôler que tout dispositif de sécurité contre les accidents (barrières, protections, carter, micro-interrupteurs, etc.) n'ont pas subi de modifications et qu'ils marchent parfaitement. Au cas contraire, les régler convenablement.

- **Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.**

- Afin d'éviter tout risque personnel, utiliser seulement des outillages convenables et conformes aux règlements nationaux de sécurité.

- N'effectuer en aucun cas de modifications à l'installation électrique, pneumatique ou à tout autre mécanisme.

- Ne pas laisser marcher la machine sans surveillance.

- Mettre toujours de vêtements indiqués afin d'éviter tout accident, en conformité aux normes en vigueur.

- Le sol situé près du four pourrait être glissant: faire attention. Utiliser des chaussures antidérapantes appropriées.

- En cas d'opérations ou de réparations à effectuer en positions que l'on ne peut pas atteindre directement du sol, utiliser des échelles ou des moyens de soulèvement sûrs et conformes aux règlements nationaux de sécurité.

- En cas de réparation près de o au-dessous de la machine, s'assurer que:
  • aucune partie peut entrer en fonction et/ou qu'il n'y ait aucune partie instable positionnée sur la machine ou en proximité d'elle:

- Ne jamais utiliser vos mains au lieu d'outillages convenables pour opérer sur la machine.
- Ne pas utiliser vos mains ou d'autres objets pour arrêter les parties en mouvement.

- Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets, ou de flammes libres en proximité de la machine.

- **FAIRE BEAUCOUP D'ATTENTION AUX PLAQUETTES D'INSTRUCTIONS PRESENTES SUR LA MACHINE A CHAQUE EMPLOI OU SI L'ON SE TROUVE EN PROXIMITE DE LA MACHINE.**

- L'opérateur doit impérativement garder toute plaquette lisible, en changeant, si nécessaire, sa position, afin d'en assurer la visibilité.

- L'opérateur doit impérativement remplacer toute plaquette détériorée ou pas clairement lisible, en demandant les plaquettes nouvelles au Service Pièces de Rechange.

- **Il est absolument interdit d'effectuer de réparations lorsque la machine est en fonction.**

- En cas de mauvais fonctionnement de la machine ou de dommages à ses composants, contacter le responsable autorisé à effectuer l'entretien, sans agir arbitrairement sur la machine.

- **Il est absolument interdit à qui que ce soit d'utiliser la machine pour tout emploi différent par rapport aux emplois expressément prévus.**
  L'emploi de la machine doit toujours avoir lieu convenablement aux modalités, aux temps et aux lieux prévus par les normes de bonne technique, d'après la directive des machines et dans le respect des normes concernant la santé et la sécurité des travailleurs, indiquées par les lois en vigueur dans le pays où la machine et utilisée ou, faute de dites lois, d'après la directive CEE 89/391.

- Il est interdit aux enfants de jouer avec la machine.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien dont l'utilisateur doit s'occuper ne doivent pas être effectuées par des enfants.

- **Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité et des instructions figurant dans le présent manuel.**

- **LES NORMES DE SECURITE INDIQUEES DANS CE MANUEL INTEGRENT OU COMPENSENT LES NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR LOCALEMENT.**

- **Ne JAMAIS effectuer de réparations hâtives ou de fortune qui pourraient compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.**

- **EN CAS DE DOUTE DEMANDER TOUJOURS L'INTERVENTION DE PERSONNEL SPECIALISE.**

- **TOUTE MODIFICATION, ELECTRIQUE/ELECTRONIQUE OU MECANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR ET TOUT EMPLOI DE LA MACHINE AVEC NEGLIGENCE, SOULEVENT LA SOCIETE PRODUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITE ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE A L'EGARD DES ORGANES COMPETENTS POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.**

1.2 - REFERENCES NORMATIVES

- La machine et ses dispositifs de sécurité ont été produits en conformité aux normes indiquées dans la déclaration de conformité.

1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

Beaucoup d'accidents sont causés par une connaissance insuffisante des instructions et par faute d'application des règles de sécurité à appliquer pendant le fonctionnement et les opérations d'entretien de la machine.

Afin d'éviter tout accident, lire, **bien comprendre et suivre** toute instruction contenue dans ce manuel et sur les plaquettes appliquées sur la machine.
Pour identifier les messages de sécurité insérés dans ce manuel on a utilisé les symboles suivants:



DANGER
Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel, lorsqu'ils existent de situations de danger ou des possibilités de lésion sérieuse ou de mort.



ATTENTION
Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour de dangers qui, si négligés, peuvent provoquer de lésions ou dommages petits ou modérés.
Le message peut être utilisé même seulement pour dangers qui peuvent provoquer de dommages à la machine.



IMPORTANT
Ce symbole est utilisé pour des précautions qu'il est nécessaire de prendre afin d'éviter toute opération qui pourrait diminuer la durée de la machine ou bien pour toute communication importante pour l'opérateur.



Pour clarté d'information, quelques illustrations de ce manuel montrent la machine sans protections. NE JAMAIS UTILISER LA MACHINE SANS PROTECTIONS.

Ce symbole indique qu'il faut lire les instructions pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la machine.



Ce symbole se trouve sur les parties de la machine qui atteignent une température élevée.
Il indique qu'il y a un risque de brûlures.



Ce symbole se trouve près d'une borne appropriée et il indique que la machine doit être branchée à un réseau équipotentiel.



1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE

Les machines de la société constructrice sont le fruit de l'expérience après d'années de travail.

- La forme de la machine est celle d'une coupole, qui inclut une chambre de cuisson à l'intérieur de laquelle il y a les parois, la voûte
et le sol en pierres réfractaires, tandis qu'à l'extérieur elle est complètement revêtue de matériau en ciment.

- Le four peut être posé sur une base spécifique incluant des roulettes ou sur une base du client ayant des caractéristiques bien définies.

1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR

a) Adaptation du lieu d'installation.

- L'acheteur doit préparer une surface d'appui pour la machine comme indiqué dans le chapitre d'installation.

b) Adaptation du système électrique.

- Le système électrique d'alimentation doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le lieu d'installation et pourvu d'une mise à la terre efficace.

- Positionner un dispositif omni polaire de sectionnement sur la ligne d'alimentation, dans la partie supérieure de la machine.

  - **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum demandé par la machine ; cela faisant, la chute de tension totale, à plaine charge, résulte inférieure à 2%.**

c) Disposition du tuyau de cheminée.

- Il est nécessaire de prévoir et de disposer un tuyau de cheminée pour l'extraction des vapeurs; les caractéristiques du tuyau de cheminée doivent respecter les normatives en vigueur dans le pays où le four est installé.

b) Gestion du neutre

- L'équipement est pourvu de neutre donc une borne identifiée d'après les normatives spécifiques a été prévue.

1.6 - OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

a) En cas d'incendie couper la tension de la machine en débranchant l'interrupteur général.

b) Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convenables.

⚠ DANGER ⚠

Lorsque la machine est sous tension, il est absolument interdit de chercher d'étendre l'incendie par de l'eau.

1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

- L'emploi de la machine n'est pas indiqué dans des environnements présentant de risques d'explosion.

1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

Les fours modèle DOME ont été étudiés pour garder le niveau de pression acoustique continu, équivalent et pondéré A(dB) au-dessous de la limite maximale admise di 70dB.

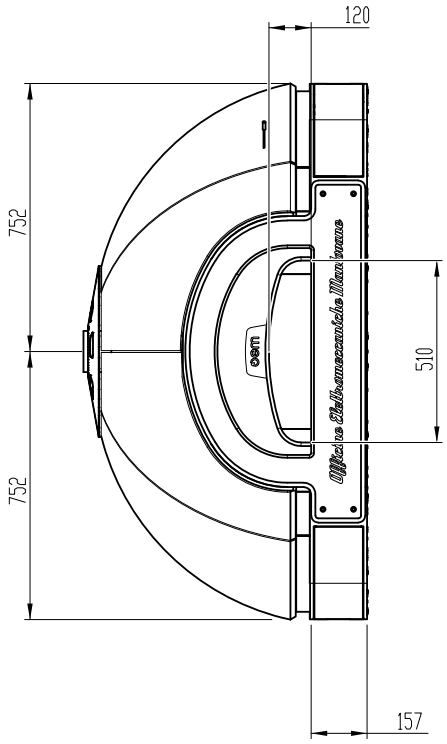
1.9 - FICHIER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE

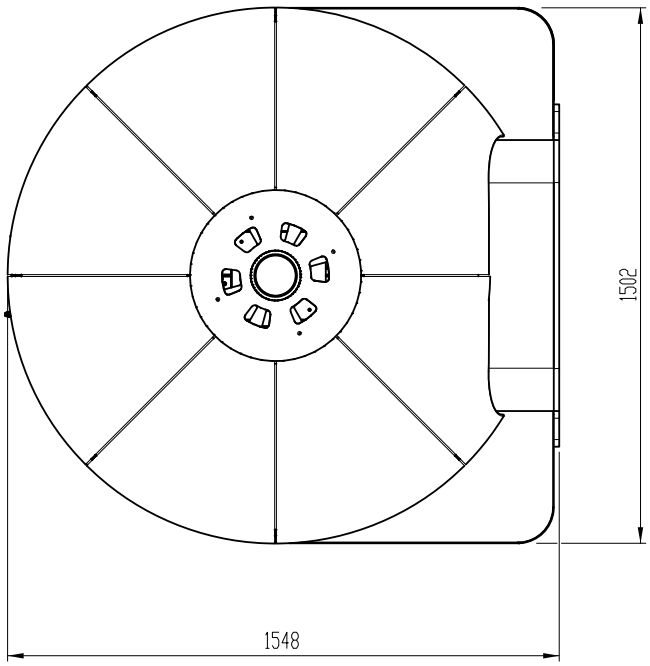
Ce manuel peut être téléchargé en format .pdf du site internet:

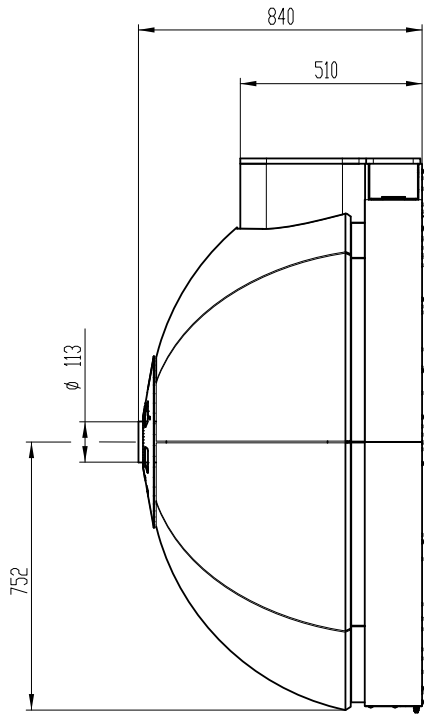
www.oemali.com

Chapitre 2

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT FOUR







2.1 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

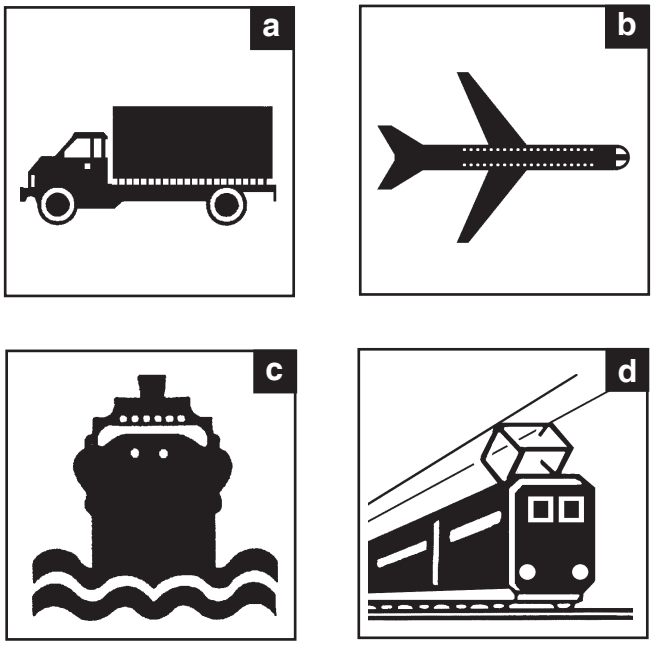
Modèle	Mesures internes (mm)			Mesures externes (mm)			Poids net (kg)
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
DOME	1104	1150	170	1502	1548	840	470

Modèle	Dome		
Branchement électrique	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Puissance	16,16 kW		
Section cable	3 x 16 mm^2	4 x 10 mm^2	5 x 6 mm^2
Poids net	500 kg		
Humidité relative	10 - 80 %		

Modèle	Position	Code OEM	kW Résistance	kW totaux
Dome	Résistance Bouche GAUCHE	OM20.00109	0,58	**16,16**
	Résistance Bouche DROITE	OM20.00109	0,58	
	Résistance Voûte Latérale GAUCHE	OM20.00107	3,00	
	Résistance Voûte Centrale	OM20.00108	3,00	
	Résistance Voûte Latérale DROITE	OM20.00107	3,00	
	Résistance Sol Latérale GAUCHE	OM20.00110	2,00	
	Résistance Sol Centrale	OM20.00111	2,00	
	Résistance Sol Latérale DROITE	OM20.00110	2,00	

2.2 - TRANSPORT

FIG. 1



2.2.a - Expedition (Fig. 1)

La machine est positionnée sur une palette en bois, ancrés à l'aide de vis, dans une boîte en carton avec feuillard.

L'expédition de la machine est faite en choisissant parmi les solutions suivantes:

a) Transport sur roues (camion)
b) Transport par avion
c) Transport maritime
d) Transport par chemin de fer

Le choix entre les systèmes d'expédition différents est établi en phase contractuelle entre fournisseur et acheteur.

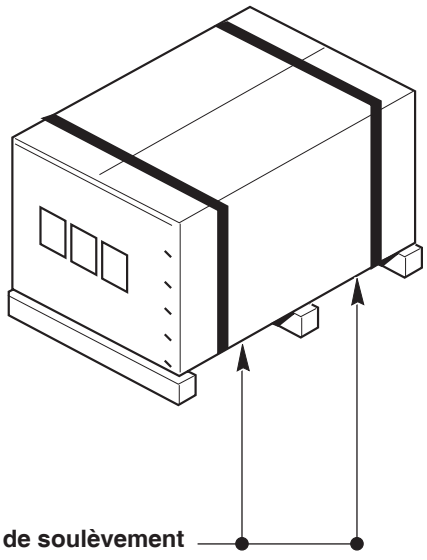
IMPORTANT

L'emballage contenant la machine doit être transporté à l'abri de tout agent atmosphérique et il est absolument interdit de positionner au-dessus de l'emballage toute caisse ou matériel.

2.2.b - Soulevement emballage (Fig. 2)

La boîte devra être transportée très attentivement. Pour soulever et positionner de la boîte, il est nécessaire d'utiliser de systèmes de soulèvement convenables, choisis d'après le poids de la boîte.
Le soulèvement de la boîte doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, avec des courroies appropriées ou à l'aide d'un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les encoches prévues à cet effet.

FIG. 2



DANGER

Les opérations de soulèvement et de transport doivent être mises en place par du personnel spécialisé et autorisé à l'emploi des outillages convenables.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'accidents, de dommages corporels et/ou matériels provoqués par le non-respect des normes de sécurité relatives au levage et au déplacement de matériaux vers l'intérieur et l'extérieur de l'établissement.

2.2.c - Stockage

IMPORTANT

La caisse qui contient la machine doit être stockée à l'abri des agents atmosphériques et il est absolument interdit de poser au-dessus de la caisse d'autres caisses ou tout matériel.

2.3 - CONTROLE A LA RECEPTION

A la réception de la fourniture, vérifier que l'emballage soit intact et visiblement pas endommagé.
Si l'emballage est intact, l'enlever comme indiqué au point 2.4 (sauf en cas d'instructions différentes communiquées par la société constructrice).
Contrôler qu'à l'intérieur de l'emballage il y ait le manuel d'instructions aussi bien que les composants indiqués dans le document de transport.
En cas de présence de dommages ou d'imperfections, faire ce qui suit:

a- Prévenir immédiatement le transporteur et votre agent, soit par téléphone, soit par écrit avec avis de réception;

b- Informer, pour connaissance, la société constructrice.

IMPORTANT

Le four est livré complètement monté.

2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever la machine da l'emballage faire ce qui suit:

- Couper les feuillards (1) qui bloquent le carton.
- Ouvrir l'emballage en carton (2) , en enlevant les points métalliques.
- Enlever le conteneur en carton (2).
- Vérifier que tout soit intact.
- Enlever les éléments qui composent l'emballage et qui bloquent les pierres à l'extérieur ainsi que les pierres refractaires à l'intérieur.
- Contrôler que la fourniture soit conforme à ce qui est indiqué sur la note qui l'accompagne (PACKING LIST).

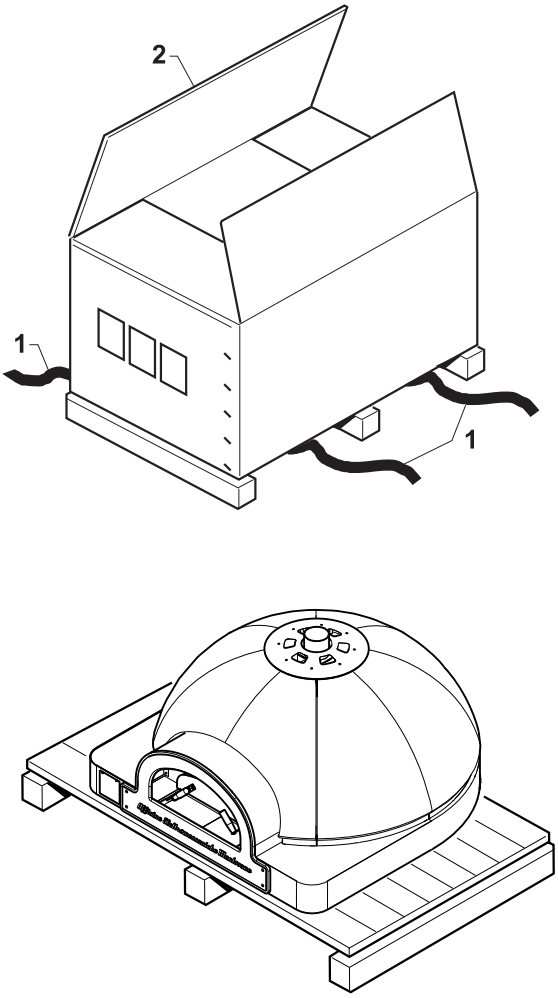
ATTENTION

Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.

IMPORTANT

La communication de tout endommagement ou anomalie éventuelle et de toute non conformité par rapport à ce qui est indiqué dans la « packing list » doit être rapide et en tout cas elle doit arriver dans les 8 jours successifs à partir de la date de réception de la machine. En cas contraire, la marchandise est considérée acceptée.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS (Fig. 4)

1. Plaque signalétique
2. Chambre de cuisson avec parois en matériau réfractaire, équipée de résistances blindées indépendantes au niveau de la voûte et de la sole.
3. Support
4. Bandeau de commandes
5. Porte d'accès à la chambre
6. Cheminée

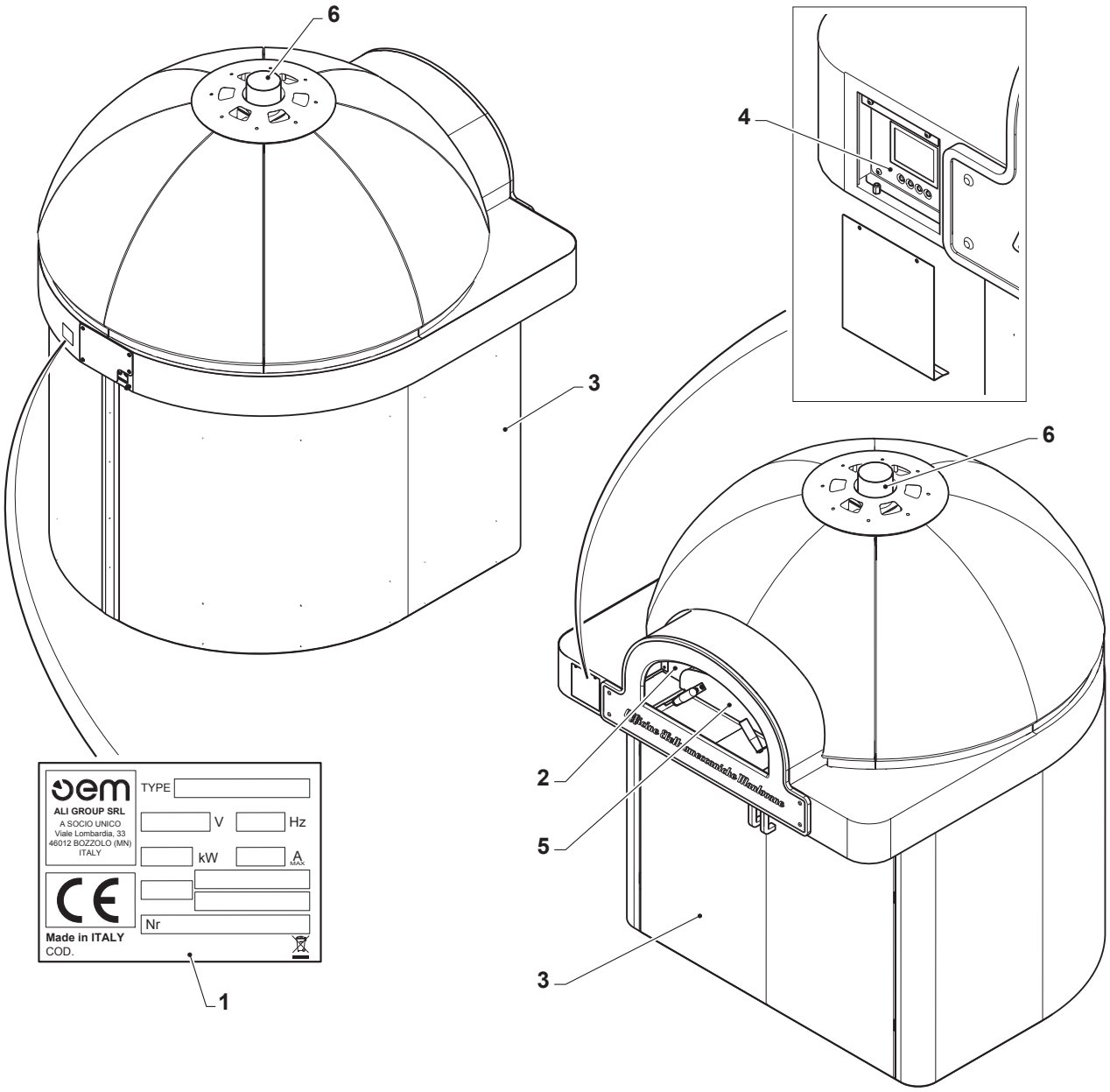
2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE (Fig. 4)

Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.

IMPORTANT

Dans toute demande d'assistance technique éventuelle ou dans toute commande des parties de rechange, indiquer toujours le numéro de matricule de la machine.

FIG. 4



Chapitre 3

DANGER

Toute opération décrite dans ce chapitre doivent être effectuées par un technicien spécialisé et préposé à les effectuer.

3.1 - SOULEVEMENT MACHINE (Fig. 1)

Le soulèvement de la machine doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, en agissant comme indiqué ci- dessous:

- Dévisser les vis (1) et enlever la plaque (2) qui bloque les pierres. (Fig.1)
- Enlever la première pierre (3) en l'inclinant un peu et procéder à enlever toutes les pierres dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. (Fig.2).
- Accrocher quatre cordes aux boulons à oeil (4) présents sur le four et l'autre bout aux fourches d'un chariot approprié pour le poids du four.
- Soulever le four en faisant attention à ce qu'il soit équilibré. (Fig. 3)

FIG. 1

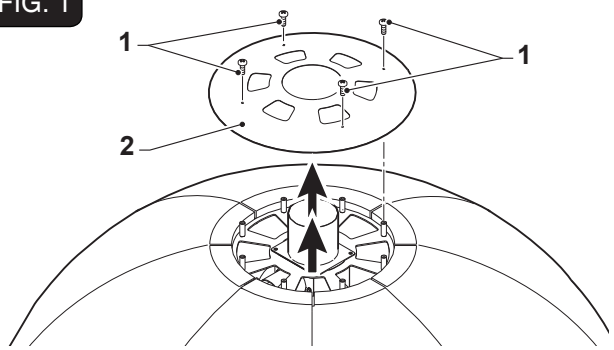


FIG. 2

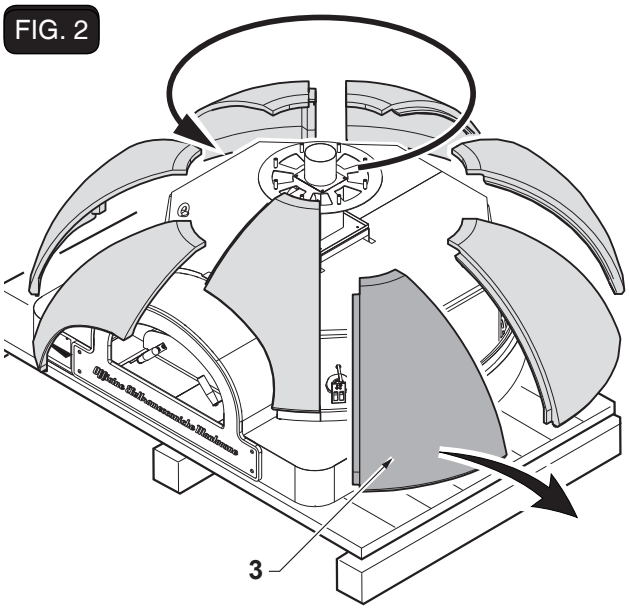
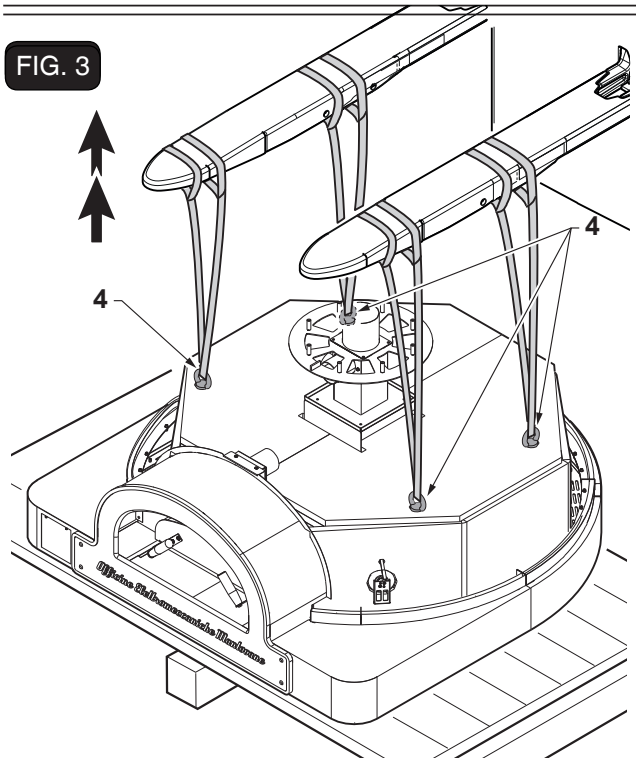


FIG. 3



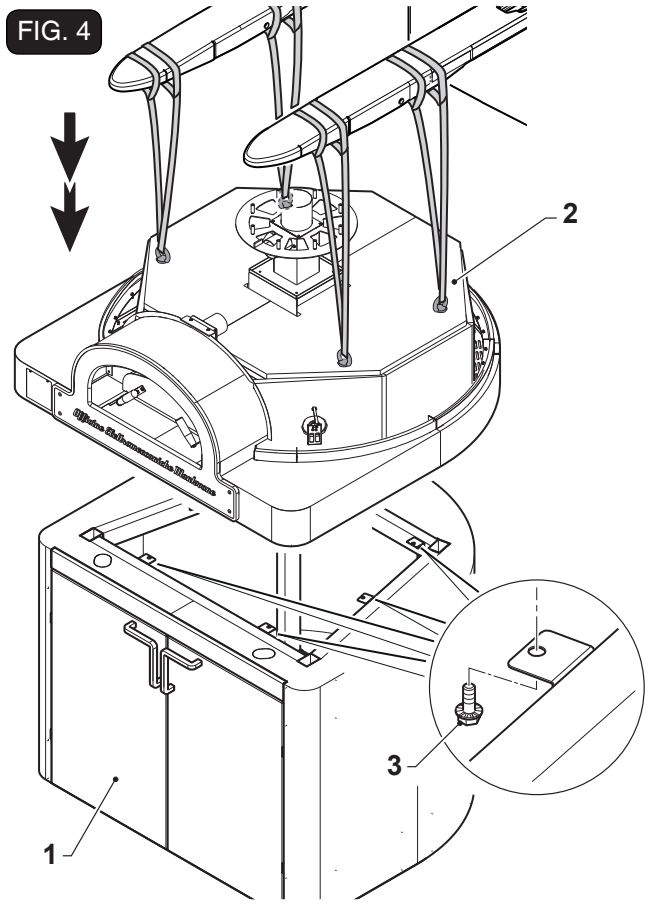
3.2 - MONTAGE DU FOUR SUR LE SUPPORT

3.2.a Montage du four sur base fixe

- Placer la base (1) tout près du four et placer le four (2) sur la base (1), alignant les trous qui se trouvent sur le fond du four avec les trous sur les étriers de la base. (Fig.4)

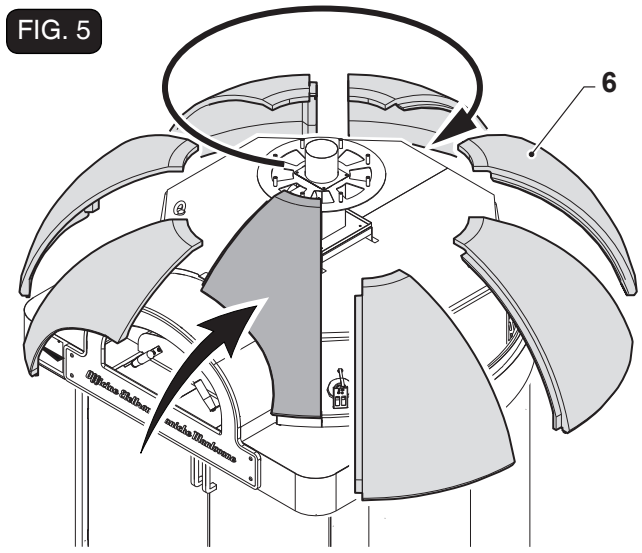
- Fixer le four en utilisant les vis à bride fournies (3) et fixer les deux étriers (4) fournis avec les vis (5) autoperforantes.

FIG. 4



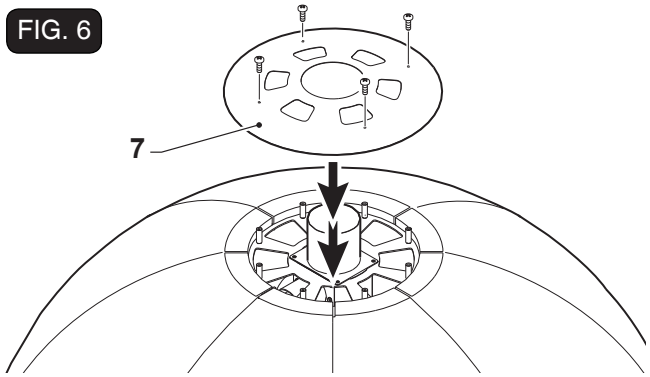
- Remonter les pierres (6) extérieures commençant avec la dernière qui avait été enlevée, faisant attention à les encastrer correctement et procédant dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig.5)

FIG. 5



- Remonter la plaque (7). (Fig.6)

FIG. 6

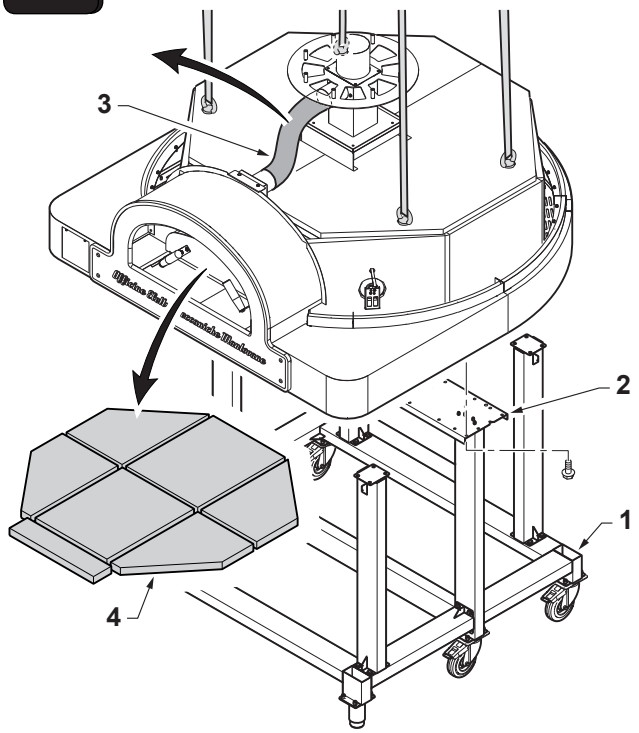


3.2.b Déplacement du four en vertical

Le four peut être déplacé en le tournant en position verticale pour le faire passer par les portes.

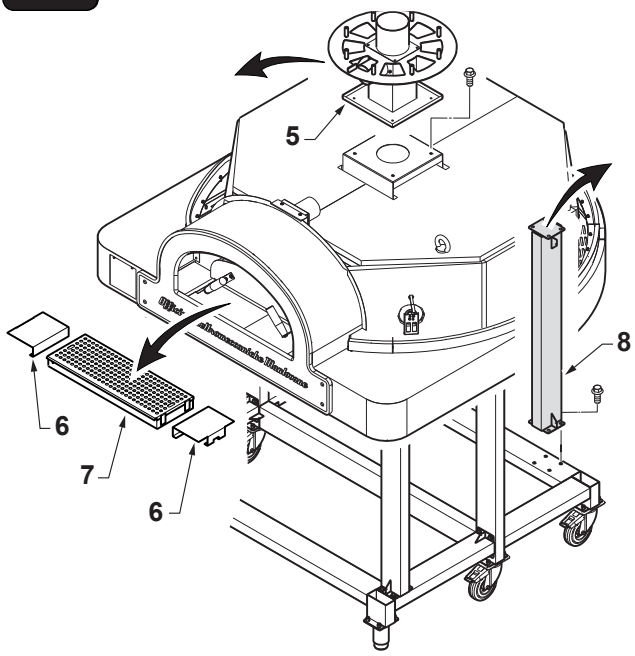
- Soulever le four comme indiqué dans le paragraphe correspondant.
- Placer le four sur la base (1) dotée de roulettes et le fixer avec les vis aux charnières (2). (Fig.7)
- Enlever le tuyau de la cheminée (3). (Fig.7)
- Enlever les pierres du sol (4). (Fig.7)

FIG. 7



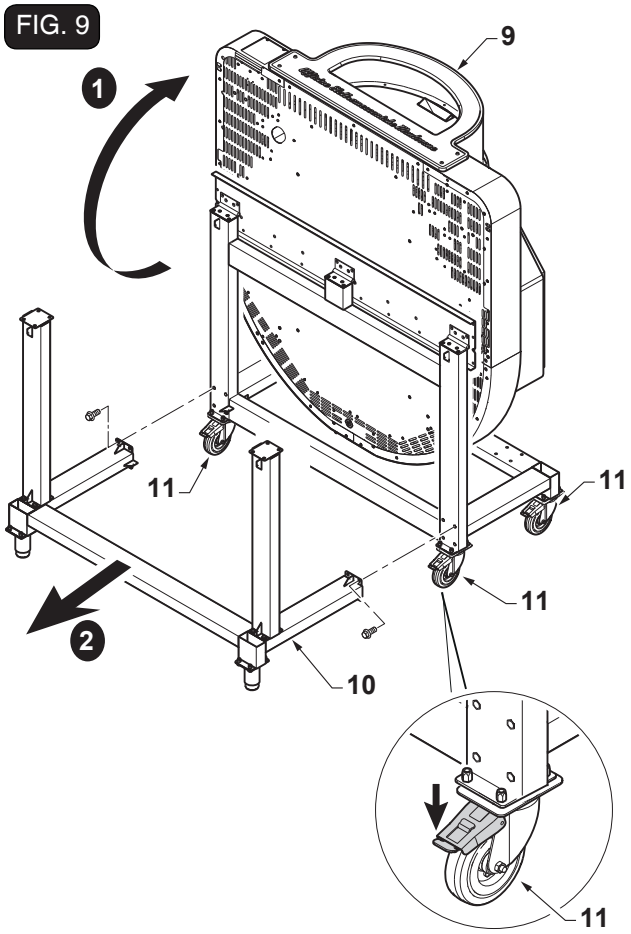
- Enlever le groupe cheminée (5) dévissant les vis correspondantes. (Fig. 8)
- Enlever les deux petits panneaux (6) et la grille ramasse-miettes (7). (Fig. 8)
- Dévisser et enlever les deux tiges postérieures (8). (Fig. 8)

FIG. 8



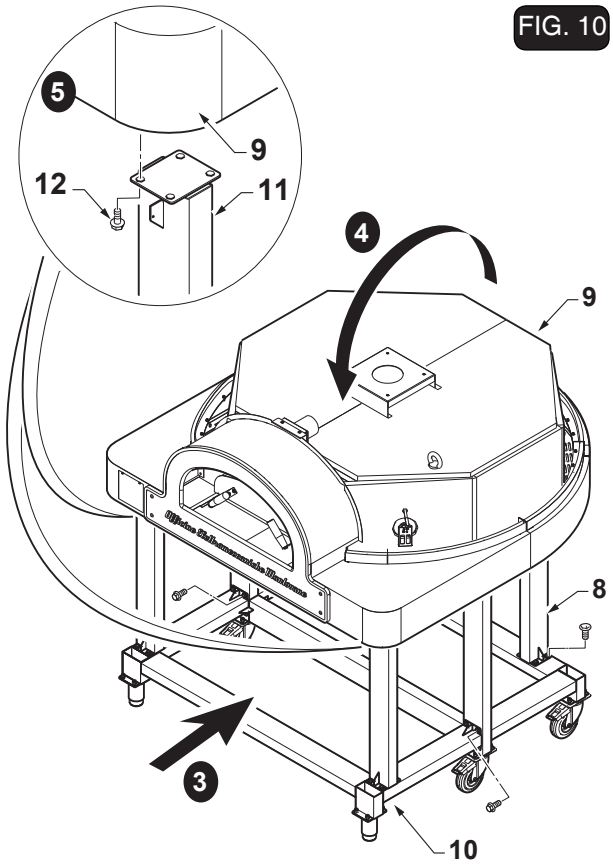
- Tourner le four (9) vers la partie postérieure. (Fig. 9)
- Enlever le support fixe (10) dévissant les vis correspondantes. (Fig. 9)
- Déplacer le four pour un court trajet et le placer dans la zone définitive.
- Bloquer les roulettes (11) pour le fixer dans sa position. (Fig. 9)

FIG. 9



- Quand il a atteint sa position, le remettre dans la position correcte.
- Remonter le support fixe (10) en vissant les vis correspondantes. (Fig. 10)
- Remettre le four (9) dans la position horizontale. (Fig. 10)
- Fixer le four (9) sur le support antérieur (10) avec les vis (12). (Fig. 10)
- Monter les deux tiges postérieures (8) et les fixer avec les vis corréspondantes. (Fig. 10)
- Remonter les pierres du sol (5), les petits panneaux (6) et la grille ramasse-miettes (7).
- Remonter le groupe cheminée (5), vissant les vis.
- Remonter le tuyau de la cheminée (3)
- Remonter les pierres (4) extérieures, commençant par la dernière qui avait été enlevée, faisant attention à les encastrer correctement et procédant dans le sens des aiguilles d'une montre.

FIG. 10



3.3 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

DANGER

- **La ligne électrique d'alimentation doit être pourvue d'un SECTIONNEUR de LIGNE omnipolaire convenable (interrupteur automatique thermo-magnétique ou différentiel) positionné avant l'interrupteur général de l'unité de commande avec ouverture des contactes de 3 mm minimum.**
- **Le système de mise à la terre doit être conforme aux normes électriques nationales en vigueur dans le lieu d'installation.**
- **Les câbles électriques d'alimentation sont à la charge du client et ils doivent avoir des dimensions en fonction du courant maximum demandé par la machine. Le type de cable doit être flexible sous gaine résistante à l'huile et il ne doit pas être plus léger que les câbles en polypropylène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente (désignation 60245 IEC 57) et en tout cas il doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le pays d'installation.**
- **Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux donnés indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques dans l'introduction de ce manuel.**

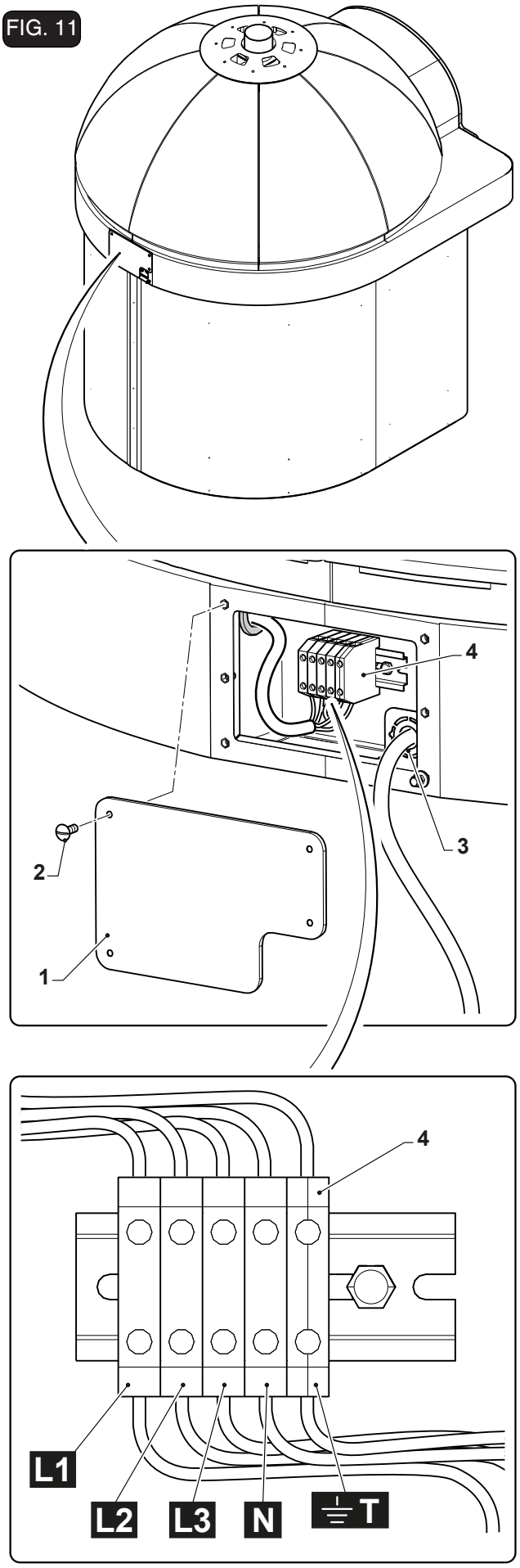
DANGER

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que le SECTIONNEUR de LIGNE soit débranché (ligne pas en tension).

IMPORTANT

Le sectionneur de ligne placé dans la partie supérieure du four doit se trouver dans une zone à laquelle l'opérateur puisse accéder facilement pendant toutes les opérations de fonctionnement et d'entretien du four.

FIG. 11



3.3.a - Raccordement électrique du four (Fig. 11)

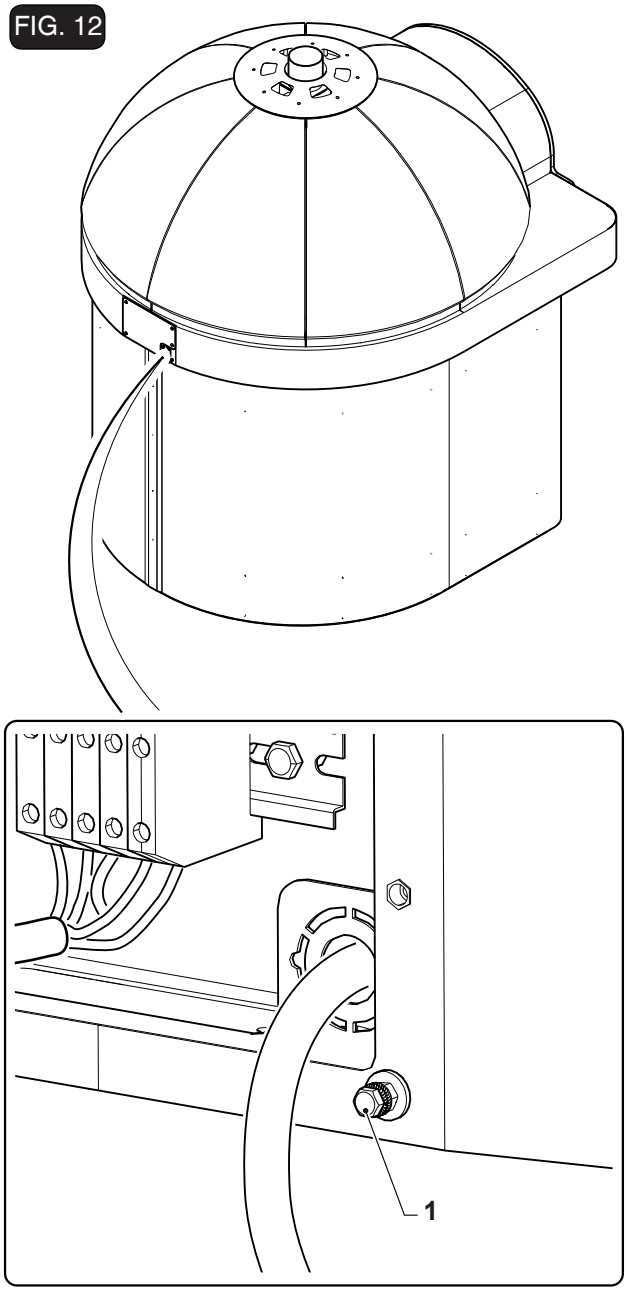
- Enlever le carter (1) après avoir dévissé les vis (2).
- Faire passer le câble d'alimentation par le passe-câble (3) et le raccorder au bornier (4).
- Raccorder les phases aux bornes L1, L2 et L3, le neutre à la borne N et la terre à la borne T.
- Remonter le carter (1).

3.3.b - Liaison équipotentielle (Fig. 12)

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée conformément à la réglementation en vigueur.

- La liaison doit se faire en cascade entre les différents composants du four à l'aide de la vis (1).

FIG. 12



3.4 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 13)

DANGER

Le four NE DOIT PAS être installé à proximité de parois inflammables comme les meubles, les cloisons de séparation, les lambris, etc.

Le sol, sur lequel le four est installé, ne doit pas être fait d'un matériau inflammable.

En aucun cas des objets inflammables ne doivent être placés à proximité de l'appareil. Les conditions de sécurité anti-incendie doivent être garanties.

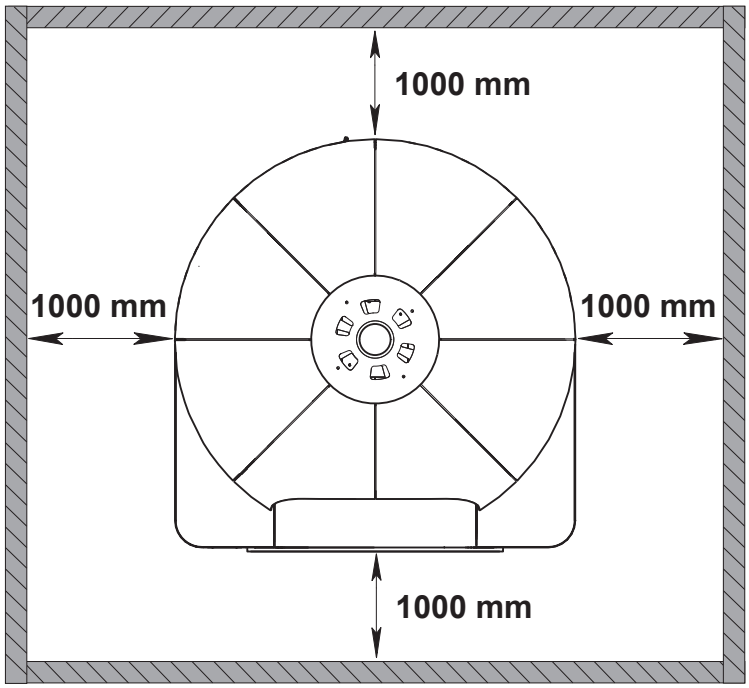
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incendie causant des dommages aux personnes ou aux choses à la suite d'un non-respect de ces dispositions.

- Positionner le four sur la zone finale en suivant les indications de la figure 7 relatives aux distances minimales nécessaires au bon fonctionnement du four.

- Le four doit être placé dans des endroits qui ne sont pas exposés à des turbulences ou à des courants d'air, à la poussière, ou à des liquides dérivant de fuites, buée ou aérosol, car ceux-ci compromettraient la qualité des aliments ainsi que le foncionnement de la chambre de cuisson et, par conséquent, le produit fini; de plus, ces conditions font augmenter notablement les consommations d'électricité.

- Bloquer la position du four en frenant les roulettes et les petits pieds réglables s'il y en a.

FIG. 13



3.5 - PREMIER ALLUMAGE

DANGER

À la fin de l'installation et avant d'allumer le four, nettoyer soigneusement l'intérieur comme indiqué dans le chapitre « Entretien » tout en vérifiant qu'il n'y a aucun corps étranger ou inflammable à l'intérieur.

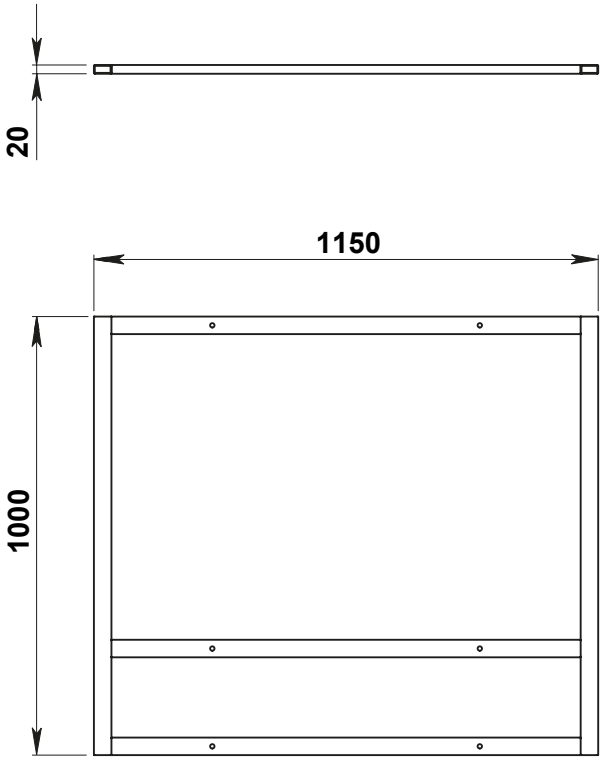
- Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe « Fonctionnement », en vérifiant qu'il atteint correctement la température sélectionnée et que les différentes options fonctionnent.

3.6 - POSITONNEMENT DU FOUR SUR BASE DU CLIENT (Fig. 14)

IMPORTANT

- Si le four doit être placé sur une base du client, cette base doit être opportunément proportionnée au poids du four et elle ne doit pas être en matière inflammable.
- La base doit être réalisée dans une forme indiquée dans la figure et elle doit garantir une aération correcte aux bouches d'aspiration présentes dans la partie inférieure du four.
- La base peut aussi être commandée.

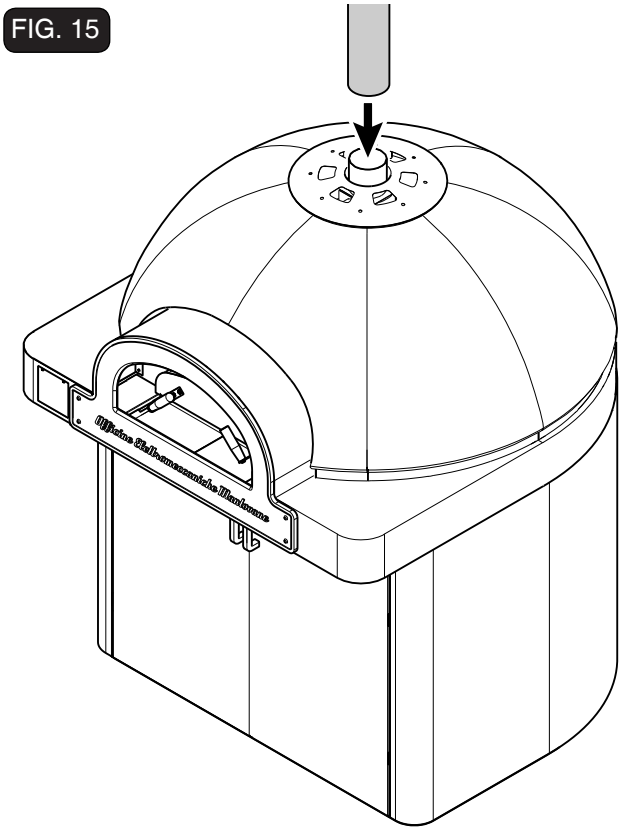
FIG. 14



3.7 – MONTAGE DE LA CHEMINÉE (Fig. 15)

- Connecter la cheminée (1) à un conduit de fumée à travers un tuyau (2) d'un diamètre de 120 mm

FIG. 15



Chapitre 4

4.1 - UTILISATION PRÉVUE

IMPORTANT

Les fours Mod. DOME sont des fours professionnels utilisés pour la cuisson en continu de pizzas et similaire.
Les différents modèles ne peuvent être utilisés que pour effectuer les opérations mentionnées ci-dessus.

TOUT AUTRE EMPLOI SOULÈVE LA SOCIÉTÉ CONSTRUCTRICE DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR ACCIDENTS À PERSONNES OU CHOSES ET FAIT ÉCHOIR TOUTE CONDITION DE GARANTIE.

4.2 - MAUVAISE UTILISATION

Les fours Mod. DOME ont été conçus et réalisés uniquement pour un usage alimentaire ; les utilisations suivantes sont donc in terdites :

- **l'utilisation du four par des opérateurs non professionnels ;**
- **le chauffage de liquides, de boissons ou de toute autre substance ;**
- **l'introduction de produits non alimentaires ;**
- **l'introduction de matières inflammables.**

4.3 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

Dans toutes les zones dangereuses pour l'opérateur ou pour le technicien se trouvent des plaquettes d'avertissement avec des pictogrammes explicatifs.

DANGER

Des plaquettes avec les indications de sécurité se trouvent sur la machine; ces indications doivent être respectées de la part de tout opérateur. En cas de non-observation des indications, la société productrice ne devra pas être considérée responsable pour tout dommage ou accident à personnes ou choses qui pourrait en découler.

Danger Tension insérée



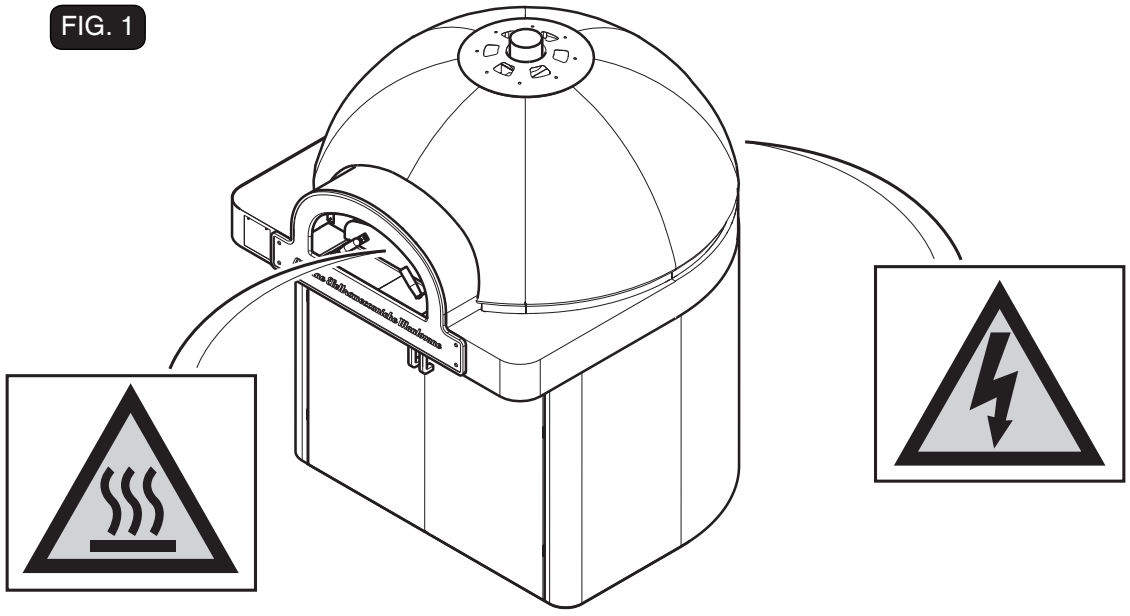
- Ne pas effectuer de travaux lorsque la tension est insérée.

Risque de brûlure



- Ne jamais toucher avec les mains sous peine de se brûler.

FIG. 1



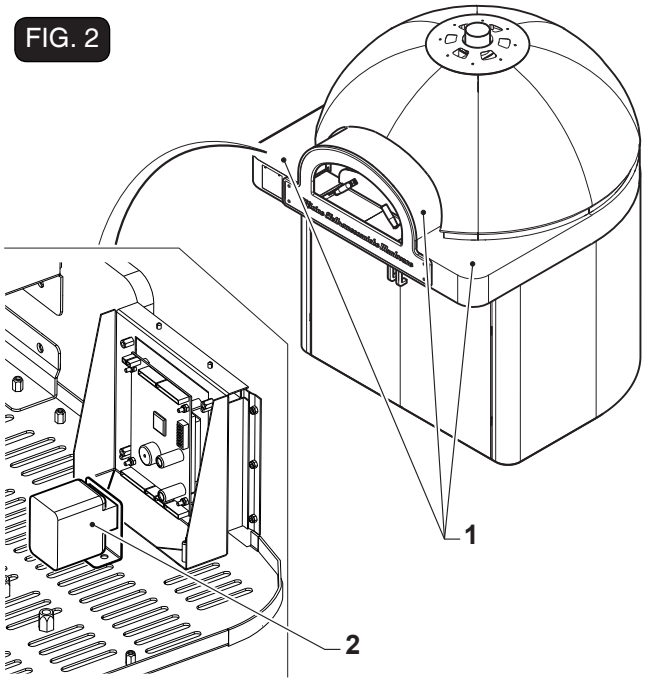
4.4 - SECURITE (Fig.2)

Le four est pourvu des systèmes de sécurité suivants:

1)Toutes les zones dangereuses sont fermées par une protection («carter») par des vis.

2) Chaque four est pourvu d'un thermostat de sécurité (2) qui éteint le four en cas de température trop élevée (650 °C) enregistrée à l'intérieur de la chambre de cuisson; la fiche est pourvue d'un composant spécial qui bloque le fonctionnement du four si la température à l'intérieur du tableau de commande dépasse les 70°C.

FIG. 2

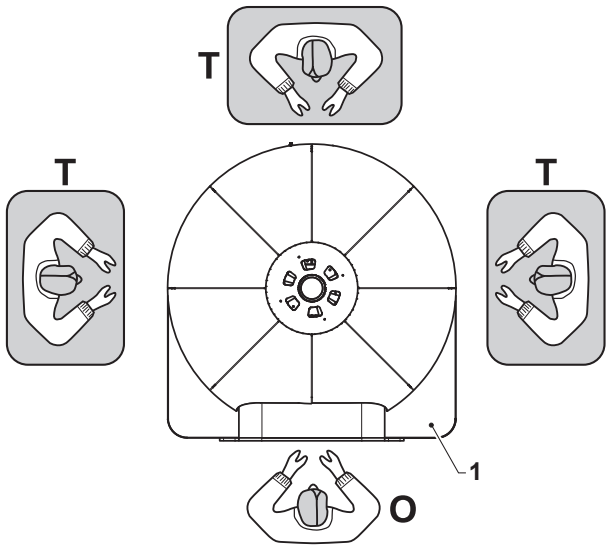


4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 3)

L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.3 position «O»).

Au technicien est permis le positionnement sur la partie postérieure ou latérale du four, position «T», pour les opérations d'entretien.

FIG. 3



4.5 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 3)

Les zones à danger résidu sont les zones qui ne peuvent pas être protégées à cause du type de production ; en ce qui concerne la machine, il s'agit du:

- Zone du gueulard et zone interne de la chambre de cuisson: danger de brûlures.

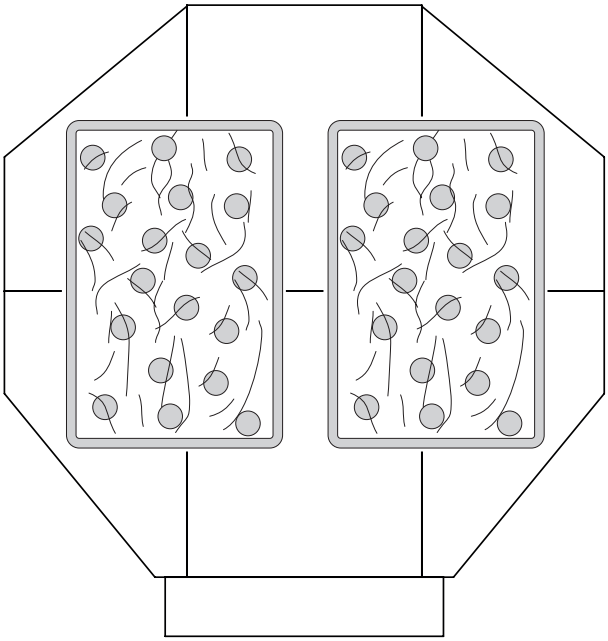
4.7 - ZONE DANGEREUSE

Les zones dangereuses (1) sont toutes les zones où, en cas de réparation, les panneaux de protection sont enlevés avec la machine en marche; **ELLES SONT LA RESPONSABILITE EXCLUSIVE DU TECHNICIEN D'ENTRETIEN.**

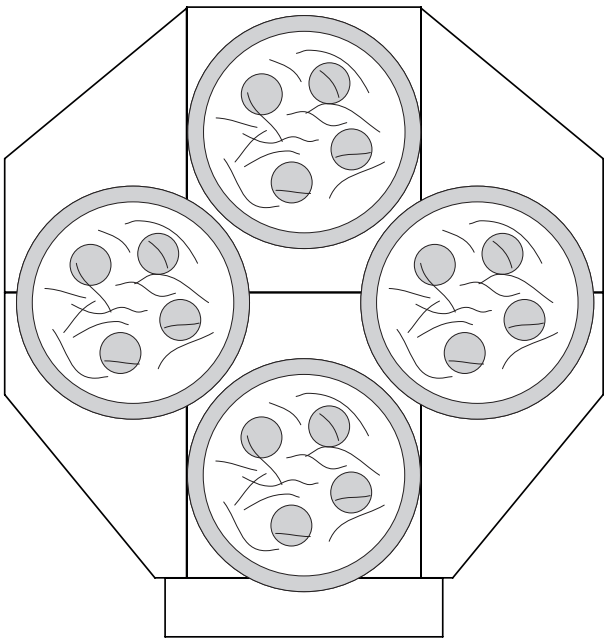
Chapitre 5

Dans les figures suivantes nous indiquons la position des pizzas dans le four, selon leurs dimensions:

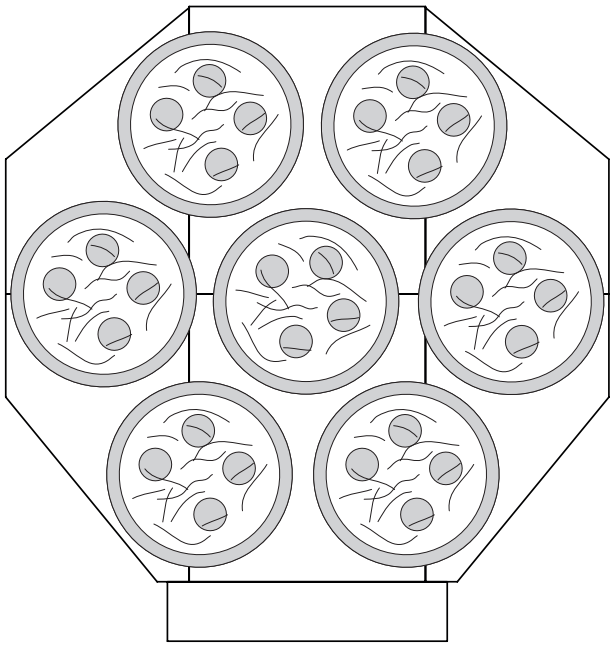
Il peut contenir n° 2 pizzas 60x40 cm



ou n° 4 pizzas Ø 45 cm



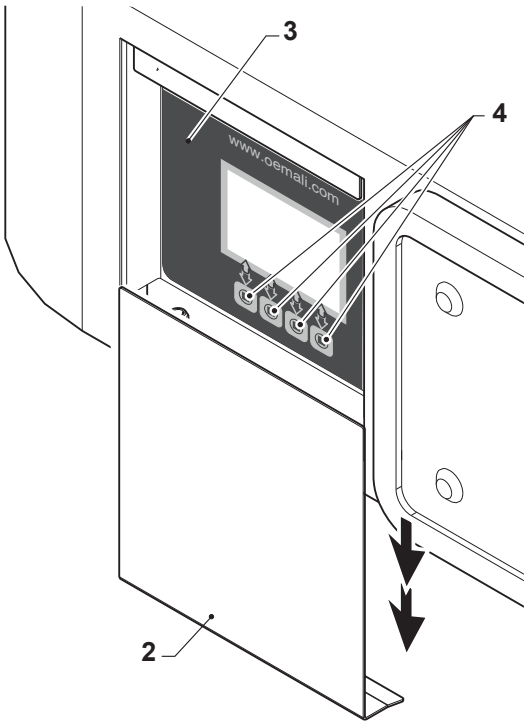
n° 7 pizzas Ø 35 cm



5.1 - PANNEAU COMMANDES FOUR (Fig. 1)

Pour accéder aux commandes du four, enlever, tirant vers le bas, le petit panneau magnétique (1).

FIG. 1



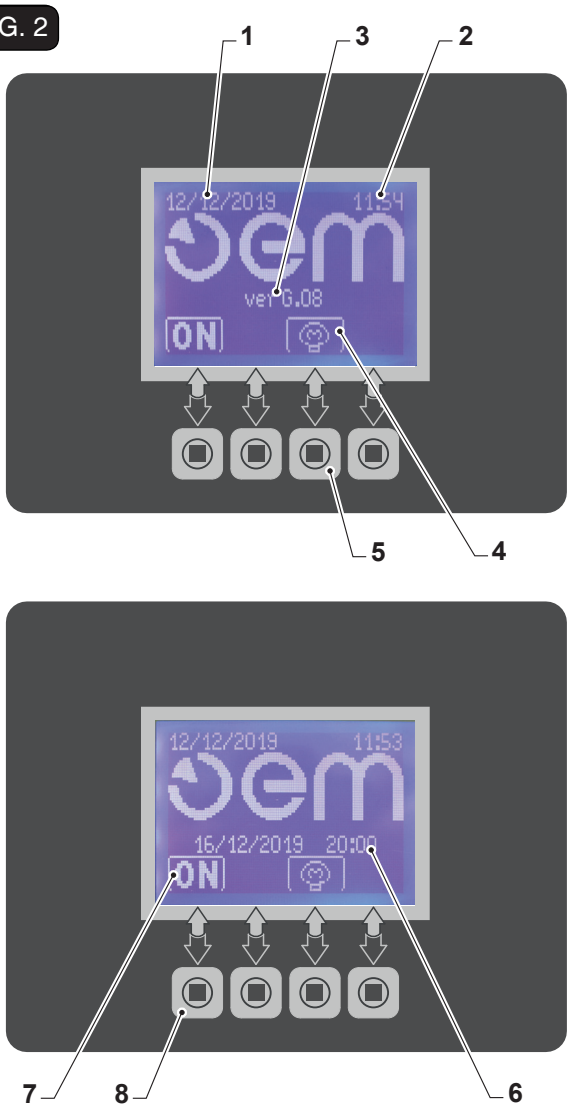
2. **Afficheur**

3. **Touches activation des fonctions**

5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (Fig. 2)

Lorsque le four est sous tension, la page-écran suivante s'affiche :

FIG. 2



1. **Calendrier**
   Affiche le jour de la semaine, le mois et l'année.

2. **Horaire**
   Affiche les heures et les minutes.

3. **Versions logicielles**
   Affiche la version du logiciel de l'afficheur (4a) et celle du logiciel de la carte de puissance (4b).

4. **Symbole lumière**
   Pour vérifier si la lumière à l'intérieur est éteinte ou allumée

5. **Touche lumière**
   Appuyer sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière

6. **Allumage programmé**
   Lorsque la fonction d'allumage programmé est sélectionnée, le jour de la semaine et l'heure d'allumage s'affichent.

7. **ON/OFF**
   En appuyant sur la touche (8) en correspondance avec le symbole "ON", on met en marche le four avec les paramètres mémorisés.

5.3 - PAGE-ÉCRAN PRINCIPALE (Fig. 3)

Après avoir mis en marche le four, la page principale pour l'usager est la suivante:

1. **Horaire**

2. **Résistances de la bouche**
   Quand le symbole est fixe, les résistances de la bouche sont en train de fonctionner;
   Quand le symbole clignote, les résistances de la bouche sont éteintes.

3. **Résistances de la voûte**
   Elle affiche le % programmé de la résistance de la voûte, si la résistance est en train de fonctionner la LED (3a) s'allume.

4. **Température de cuisson**
   Elle affiche la température de cuisson programmée.

5. **Résistance Sol**
   Elle affiche le % programmé de la résistance de la voûte, si la résistance est en train de fonctionner la LED (5a) s'allume.

6. **Minuterie**
   Elle affiche le temps de cuisson configuré pour le programme choisi.
   Temps disponible: 0,1 30 min

7. **Touche minuterie**
   En appuyant sur cette touche, on active la minuterie, quand elle atteint "0" on entendra une alarme sonore, appuyer encore une fois sur la touche 7 pour l'arrêter.

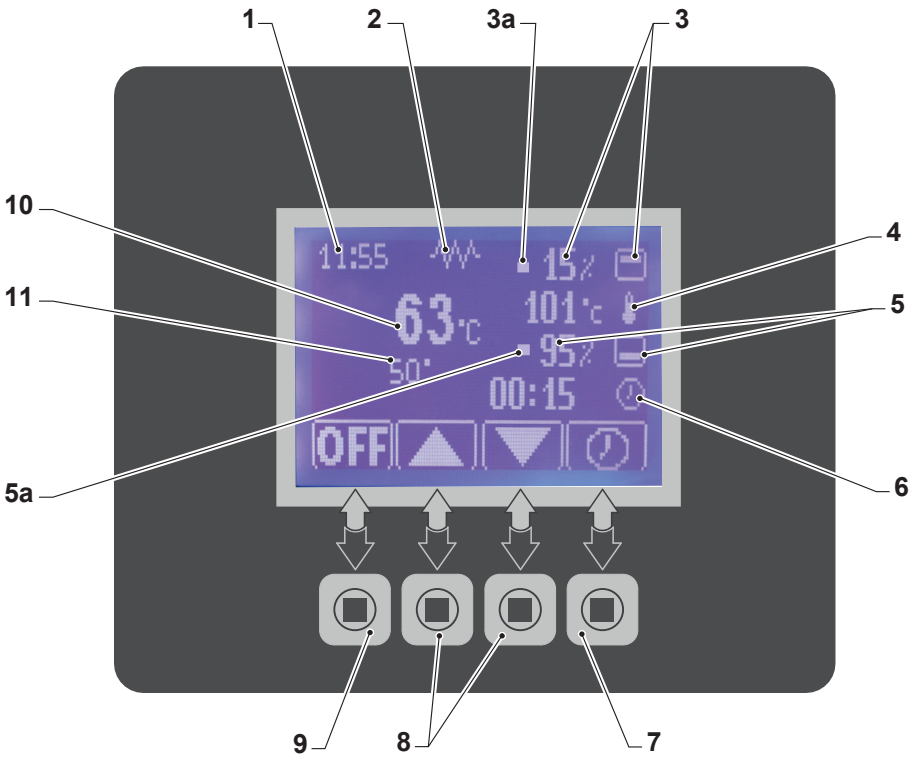
8. **Touches fonction**
   En appuyant sur ces touches, on mettra en évidence les différentes fonctions qu'il est possible de modifier.

9. **Touche OFF**
   En appuyant sur cette touche, le four s'éteindra.

10. **Température chambre**
    Elle affiche la véritable température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

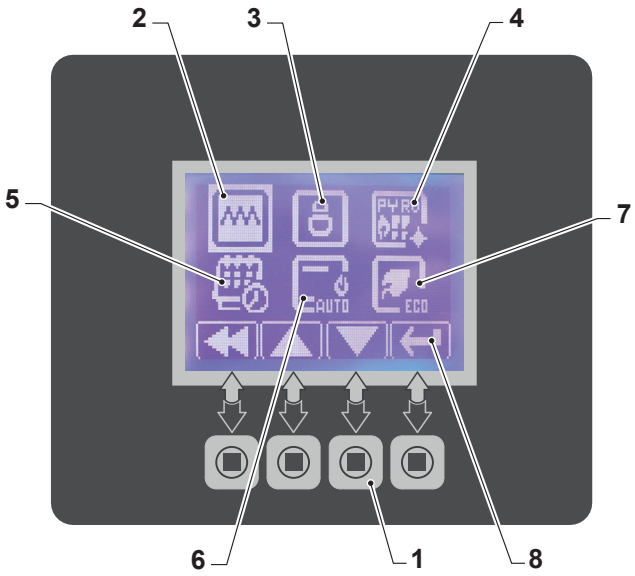
11. **Indique la température du Sol**

FIG. 3



5.4 - CADRE FONCTIONS (Fig. 4)

FIG. 4



À partir de la page principale, en appuyant sur la touche (1) plusieurs fois, on a accès à la page fonctions et toujours à travers la touche (1) il est possible de sélectionner les fonctions.

2. **Résistance bouche**
   À travers la touche (8) il est possible d'activer ou de désactiver le fonctionnement de la résistance de bouche.

3. **Lumière chambre de cuisson**
   À travers la touche (8) il est possible d'allumer ou d'éteindre la lumière à l'intérieur de la chambre de cuisson.

4. **Auto-nettoyage**
   À travers la touche (8) il est possible d'avoir accés à la page "Auto-nettoyage".

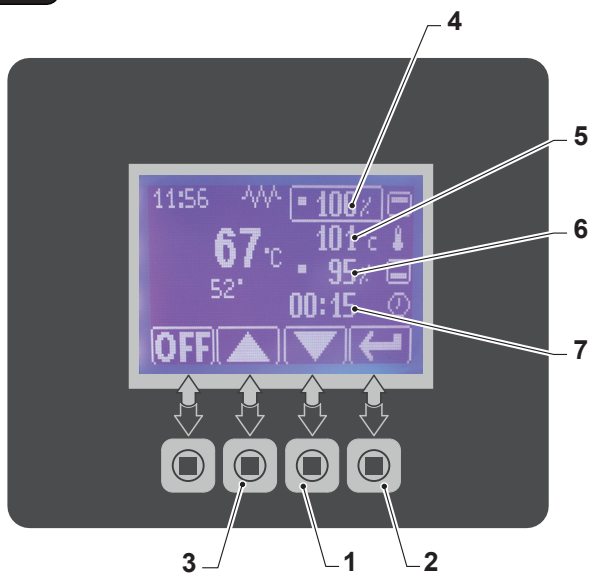
5. **Calendrier**
   À travers la touche (8) il est possible d'avoir accés à la page pour régler la date et l'heure.

6. **Autoallumage**
   À travers la touche (8) il est possible d'avoir accés à la page pour régler l'autoallumage du four.

7. **MODE ECO**
   À travers la touche (8) il est possible d'avoir accés à la page pour régler la fonction MODE ECO. Avec cette fonction, les résistances fonctionnent alternativement à 50% de leur puissance, pour garder la température à l'intérieur de la chambre de cuisson tout en économisant l'énergie.

5.5 - MODIFICATION D'UNE DONNÉE (Fig. 5)

FIG. 5



À travers la touche (1) il est possible de mettre en évidence, en créant un encadrement, les valeurs qui peuvent être modifiées; après avoir sélectionné la valeur à modifier, appuyer sur la touche (2) pour confirmer la modification et à travers les touches (1) et (3) augmenter ou diminuer la valeur. Une fois atteinte la valeur sohuaitée, appuyer sur la touche (2) pour confirmer la donnée réglée.

Les valeurs qu'il est possible de modifier sont:
Températures résistances Voûte (4);
Température chambre de cuisson (5);
Température Sol (6);
Temps Minuterie (7).

5.6 - CALENDRIER (Fig. 6)

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage du calendrier en sélectionnant l'icône «  ».

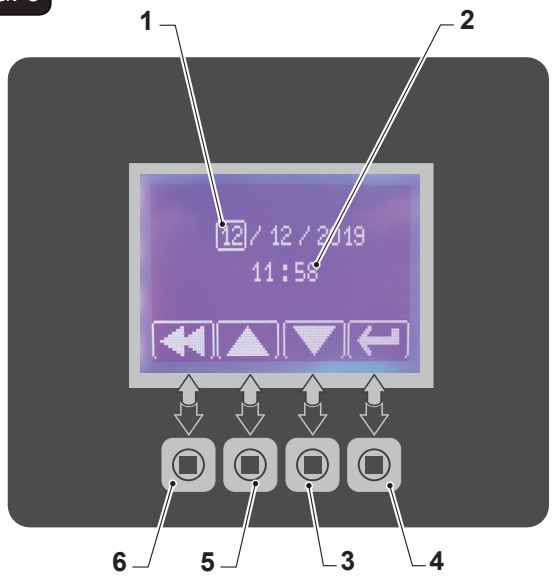
1. **DATE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour, le mois et l'année.

2. **HEURE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer l'heure, les minutes et les secondes.

3. **Calendrier**

- Pour modifier la date ou l'heure, sélectionner la valeur à modifier à travers la touche (3), confirmer le choix à travers la touche (4), ensuite utiliser la touche (5) ou la (3) pour modifier la valeur, enfin appuyer sur la touche (4) pour confirmer la valeur réglée.
- Pour revenir à la page principale, appuyer sur la touche (6).

FIG. 6



5.7 - MINUTERIE AUTOALLUMAGE (Fig. 7)

À partir de la page principale, on à accès au réglage de la minuterie d'autoallumage en sélectionnant l'icône "".

À travers ce menu il est possible de programmer deux allumages par jour.

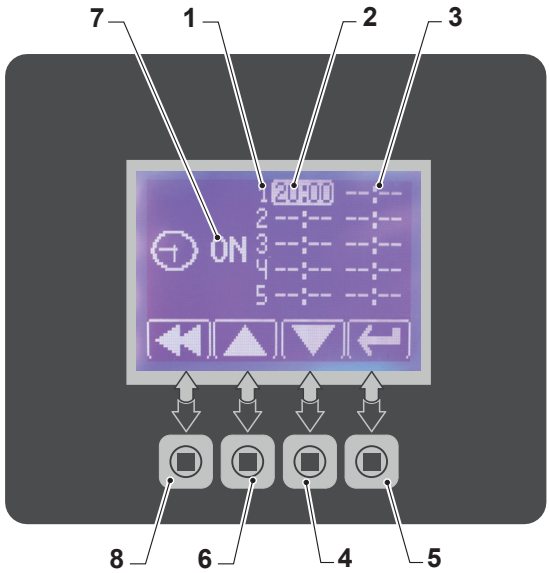
1. **Colonne jours de la semaine**
   Affiche le jour de la semaine où le four s'allume. (1 = Lundi; 7 = Dimanche)
   Si l'heure n'est pas affichée mais on visualise --:--, ce jour-là est sauté.

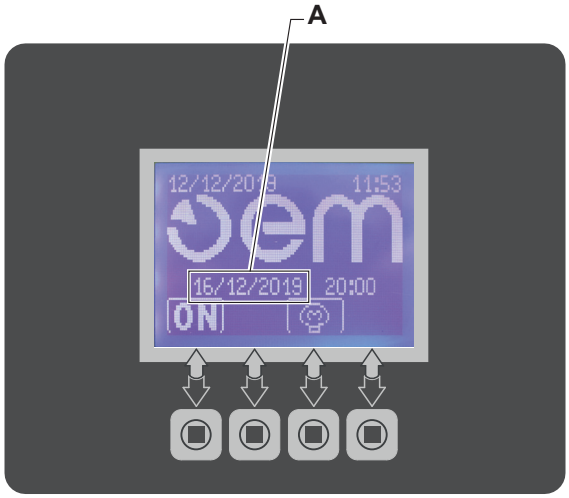
2. **Heure**
   Dans ce champ il est possible de programmer l'horaire pour le premier allumage du four.

3. **Heure**
   Dans ce champ il est possible de programmer l'horaire pour le deuxième allumage du four.
   À travers la touche (4), sélectionner le jour et le premier/deuxième allumage que l'on sohuaite régler, confirmer avec la touche (5), à travers les touches (6) et (4) régler l'horaire, ensuite confirmer l'horaire réglé en appuyant sur la touche (5).

6. **Autoallumage On/Off**
   Il est possible d'activer ou de désactiver l'autoallumage sans annuler les réglages du jour en utilisant l'icône (6); pour activer/désactiver l'autoallumage, à travers la touche (4), sélectionner ON/OFF (7) et appuyer sur la touche (5) pour activer "ON" ou désactiver "OFF" l'autoallumage.
   Quand le four est éteint, on visualise (A) les allumages réglés pour la journée.
   Pour revenir à la page principale, appuyer sur la touche (8).

FIG. 7



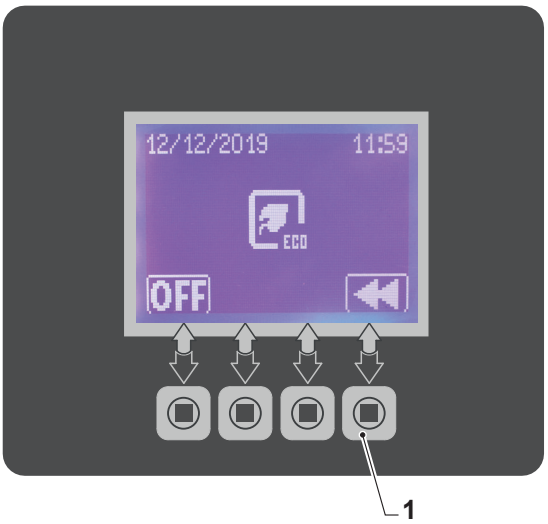


5.8 - ECO MODE (Fig.8)

De la page principale, on accède à la page “ECO” en sélectionnant icône ""

- Pour revenir à la page principale, appuyer sur la touche (1)

FIG. 8



5.9 - PREPARATION DU FOUR

Il est possible d’avoir deux types de cuissons de la pizza: la cuisson directe sur le plano réfractaire et la cuisson sur moule à pizza.
On donne par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres, en tout cas pour toute information supplémentaire se référer au tableau indiqué dans le paragraphe "**Cuisson de la pizza**".

IMPORTANT

On conseille de suivre les indications du tableau jusqu’au moment où la praticité et l’expérience ne permettront d’établir personnellement les temps et les températures.

5.9.a Normes générales de cuisson sur le plan réfractaire

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail.

IMPORTANT

Les paramètres peuvent varier d’après le type de pâte utilisée.

ATTENTION

- **Ne pas jeter du sel sur le plan réfractaire, ne pas refroidir le plan en utilisant un chiffon trempé d’eau froide, utiliser seulement de la pâte pour pizza; ces attentions évitent la détérioration du plan réfractaire et elles permettent une cuisson correcte de la pizza.**

5.9.b Normes générales de cuisson sur moule à pizza

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail en établissant les paramètres suivants:
  Température de travail 400°C
  Résistances Ciel 50%
  Résistances surface inférieure 60%

5.9.c - Allumage du four

- Si on a établi la programmation hebdomadaire d'allumage du four, à l'heure établie le four va s'allumer avec la valeur des paramètres établis dans le programme choisi en phase de programmation hebdomadaire.
  Si la programmation hebdomadaire n'a pas été paramétrée, appuyer sur la touche (1)

- Le four s'allume avec les derniers réglages memorisés. Vérifier que les réglages soient corrects pour la cuisson à réaliser, autrement, les modifier comme indiqué ci-dessus.

- Quand la température réglée a été atteinte, enlever le panneau (2) et introduire la pizza à cuire.

- Fermer la bouche du four avec le panneau (2).

ATTENTION

L'intérieur du four a une température élevée, donc pendant l'opération d'introduction et d'extraction de la pizza utiliser des moyens de protection individuelle convenables; DANGER DE BRULURES.

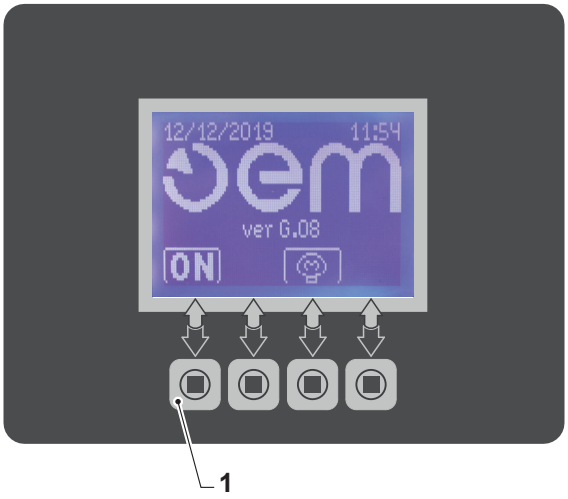
- Pendant la cuisson il est possible de modifier les paramètres en agissant sur les boutons correspondants comme expliqué dans les paragraphes précédents.
  Si quelques paramètres d'un programme de cuisson (four digital) ont été modifiés, lorsqu'on éteint le four les paramètres modifiés enregistrés dans la mémoire.

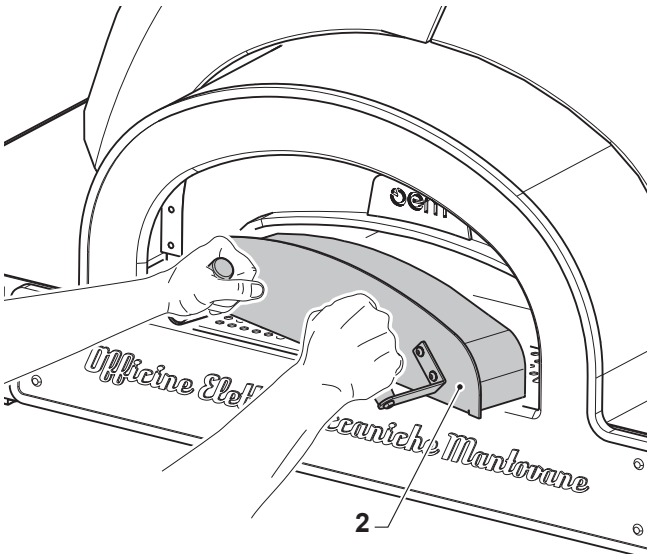
- La cuisson terminée, enlever le panneau (2) du four et extraire la pizza cuite.

DANGER

Prendre la pizza ou la plaque sortant du four avec des équipements de protection individuelle adéquats, car il subsiste un risque de brûlure.

FIG. 9





5.10 - ALARMES

Surtempérature de la chambre

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la température dans la chambre a dépassé 550 °C ; le four s'éteint.
Éteindre le four et attendre que la chambre refroidisse. Essayer de nouveau et, si l'alarme se reproduit, appeler le service d'assistance technique.



Sonde de température de la chambre coupée ou déconnectée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est coupée ou déconnectée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.



Sonde de température de la chambre court-circuitée

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « TC1 » s'affiche. Elle indique que la sonde de température de la chambre est court-circuitée ; le four s'éteint.
Appeler le service d'assistance technique pour remplacer la sonde.



Surtempérature du dissipateur de la carte principale

Lorsque cette alarme survient, l'alarme « NTC » s'affiche. Cette alarme indique que la température du dissipateur de la carte de puissance a atteint une valeur élevée.
Éteindre le four et vérifier que les ventilateurs de refroidissement du compartiment technique fonctionnent correctement.



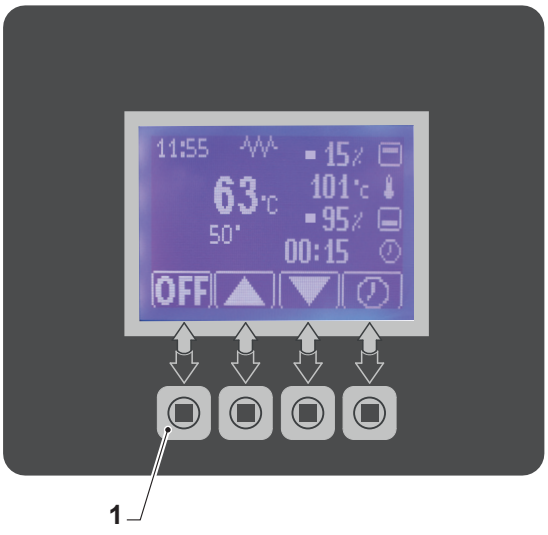
5.11 - COMMENT ETEINDRE LE FOUR (Fig. 10)

- A la fine de la journée de travail éteindre le four en pressant le bouton-poussoir (1).

IMPORTANT

Si l'autoallumage est activé, ne pas déconnecter l'interrupteur en ligne placé en amont du four.

FIG.10



5.12 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT,CAUSES ET REMEDES

- **Le four ne s'allume pas:**
- Contrôler que le branchement électrique soit fonctionnant
- Contrôler que l'interrupteur général soit inséré
- Appeler le service d'assistance technique.

- **Mauvais fonctionnement du four:**
- Appeler le service d'assistance technique.

DANGER

Pour tout autre problème s'adresser au Service d'assistance technique.

Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

6.1.a- Generalité

DANGER

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées quand le four est éteint et froid, et avec le sectionneur de ligne, placé en amont du four, désactivé en position " ⓪ " OFF.

Les opérations d'entretien ont été divisées trois catégories:

- **ENTRETIEN ORDINAIRE:**
  Il regroupe toute intervention qui doit être fait sur la machine quotidiennement.
- **ENTRETIEN PROGRAMME:**
  Il contient la liste des opérations qui doivent être effectuées avec cadence fixée pour assurer un fonctionnement correcte de la machine.
- **ENTRETIEN D'APRES LES NECESSITES:**
  Il indique la liste des opérations d'entretien qui doivent être effectuées quand il est nécessaire, par exemple le remplacement d'un composant détérioré ou cassé.

6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire

6.1.b.a - Cycle de auto-nettoyage (Fig. 1)

Le four est équipé d'un programme automatique de PYROLYSE.

De la page principale, on accède à la page "auto-nettoyage"

en sélectionnant l'icône "  "

La page-écran s'affiche, indiquant la température (1) de la chambre, laquelle va devoir atteindre 400 °C ; un compte à rebours de 20 minutes démarre dans le champ (2).
Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement.Pour quitter cette fonction, il suffit appuyez sur le bouton (3).

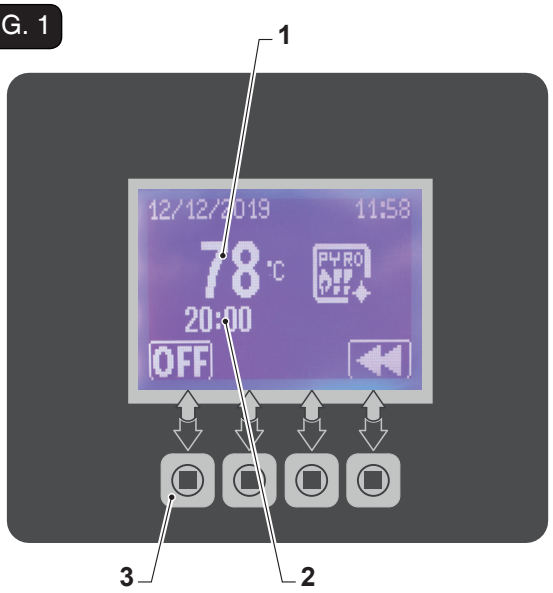
IMPORTANT

Pour accélérer le processus de nettoyage et éviter tout gaspillage inutile d'électricité, il est recommandé d'effectuer le nettoyage automatique avec le panneau de fermeture bouche monté.

IMPORTANT

Si on enlève courante avant que le cycle de nettoyage finisse, il repartira automatiquement du début quand la courante sera remise en place. Le jour suivant le cycle de nettoyage, il est possible de brosser le plan réfractaire.

FIG. 1



6.1.b.b - Nettoyage externe

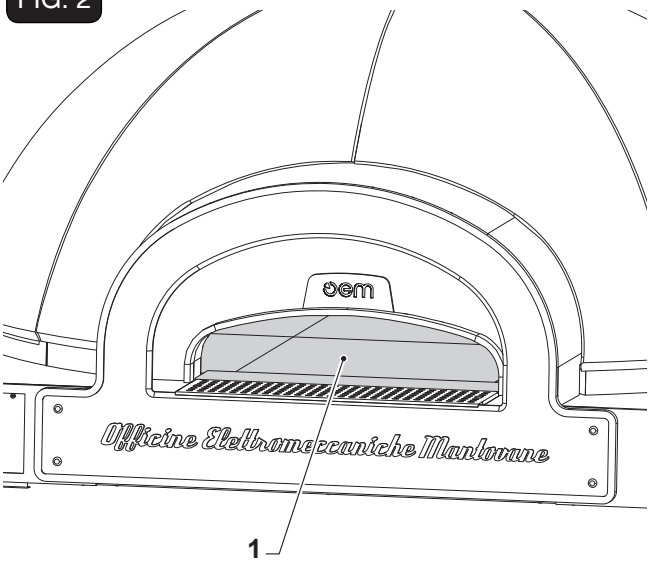
ATTENTION

Nettoyer soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail.
Pour le nettoyage du four NE PAS UTILISER d'outillages métalliques comme pailles de fer, brosses, grattoirs, et/ou produits corrosifs.
NE PAS UTILISER de jets d'eau, sur les parties du four.

- Pour le nettoyage externe utiliser un chiffon trempé d'eau et de détergent, approprié à la surface à traiter.

6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire (Fig. 2)
- Contrôler que le four soit complètement froid, ouvrir la porte et nettoyer le plan réfractaire (1) par la brosse prévue à cet effet.

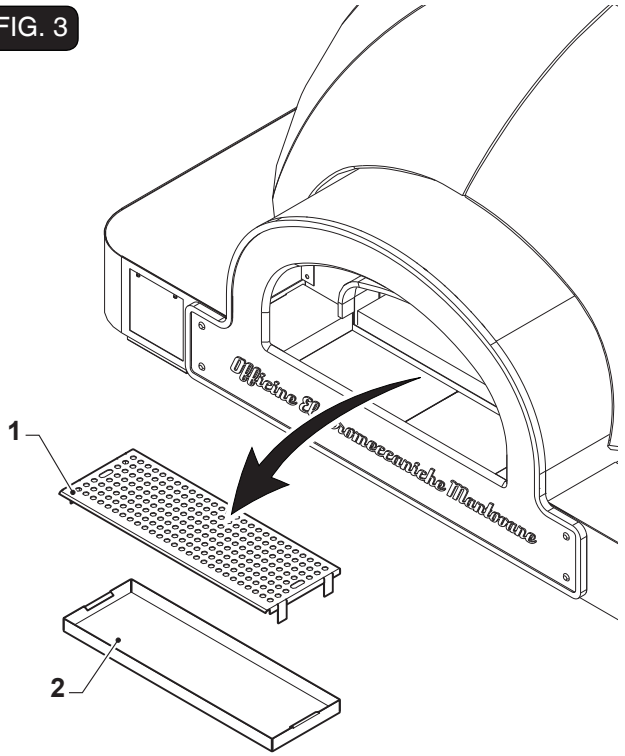
FIG. 2



6.1.b.d Nettoyage ramasse-miettes (Fig. 3)
- Enlever la grille (1).
- Enlever le plateau ramasse-miettes (2) et le nettoyer.
- Remonter tout.

6.1.c - Interventions d' entretien programme
- D'après les heures de travail et la charge de travail programmer au moins un entretien par an.

FIG. 3



6.1.d - Interventions d'entretien selon necessite

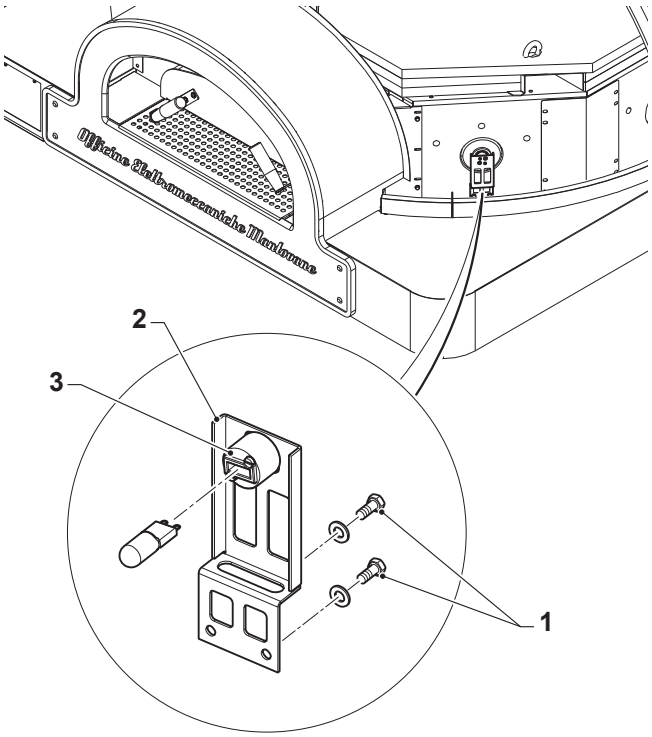
6.1.d.a - Remplacement lampe (Fig. 4)

- Enlever la pierre en correspondance de l'ampoule brûlée, pour démonter les pierres voir le paragraphe ci-dessus sur le soulèvement du four.
- Dévisser les deux vis (1) et enlever la pièce (2) qui inclut le douille porte-ampoule (3).
- Enlever l'ampoule brûlée et la remplacer avec une nouvelle ampoule, ensuite remonter tout dans le sens inverse par rapport à celui du montage.

ATTENZIONE

La lampe est halogène; NE PAS la toucher par vos doigts.

FIG. 4



6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique (Fig. 5)

Si le four montre sur l'écran l'alarme «SURTEMPÉRATURE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE / CARTE DE PUISSANCE» il faut nettoyer le ventilateur de refroidissement du tableau électrique:

- Enlever la pierre en correspondance du ventilateur, pour le démontage des pierres voir le paragraphe ci-dessus sur le soulèvement du four.
- Dévisser les vis (1).
- Dévisser les vis (2).
- Enlever la grille (3) et le ramasse-miettes (4).
- Enlever le couvercle (5) et la tôle (6).
- Desserrer les deux écrous (7).
- Enlever le panneau (8).
- En utilisant de l'air comprimé, enlever la saleté accumulée sur le ventilateur (9).

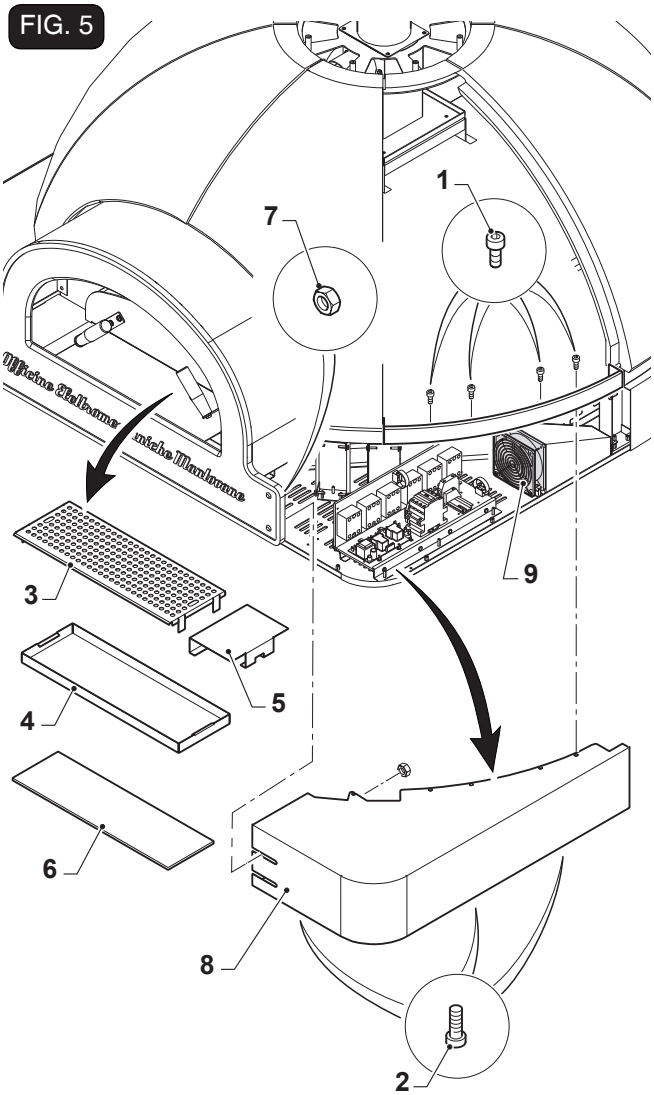
DANGER

S'assurer qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur du tableau électrique.

IMPORTANT

Si le four présente à nouveau l'alarme appeler le service d'assistance technique.

FIG. 5



6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ (Fig.7)

DANGER

S'assurer qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur du tableau électrique.

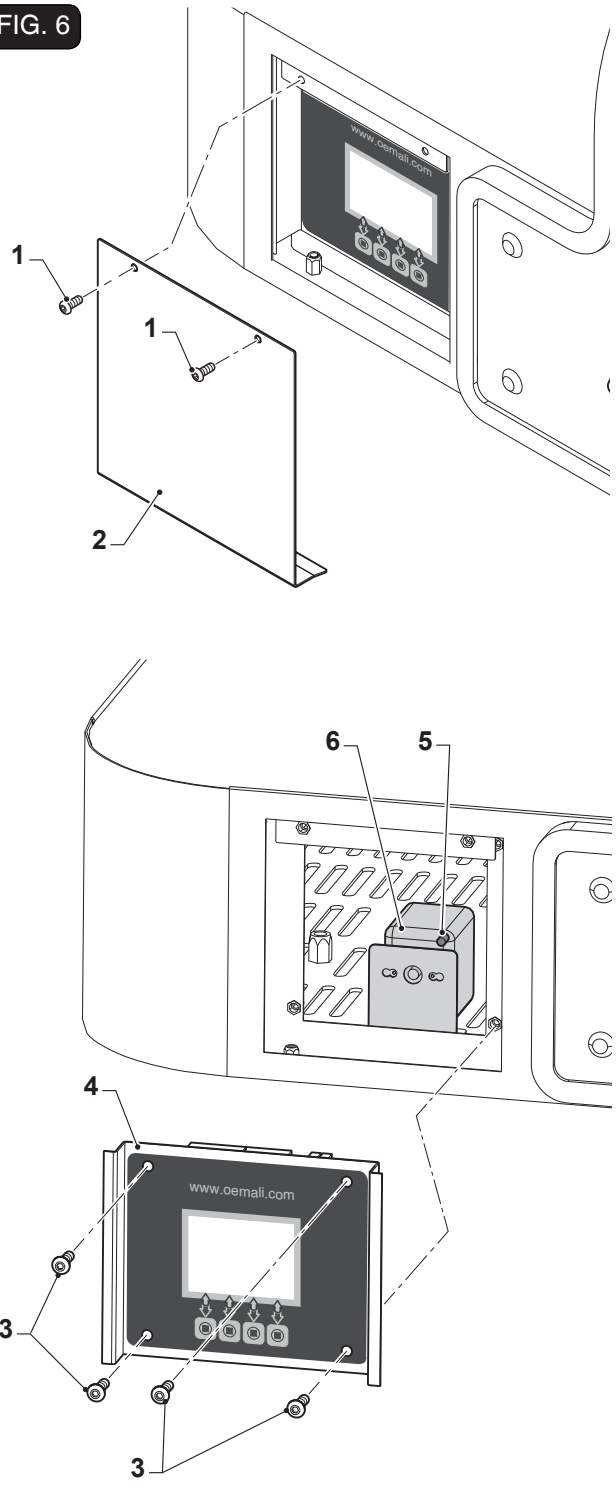
Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les vis (1) et retirer le panneau (2).
- Dévisser les vis (3) et enlever le petit panneau de commande (4).
- Appuyer sur le bouton (5) pour réinitialiser le thermostat de sécurité (6) situé à l'intérieur du compartiment technique.

ATTENTION

Si le thermostat se réintroduit plusieurs fois, le four a quelques problèmes.
Appeler le service d'assistance technique.

FIG. 6



PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Chapitre 7

7.1 - DEMONTAGE DE LA MACHINE

S'il est nécessaire de démonter la machine pour procéder successivement à une nouvelle installation, il faut procéder dans le sens inverse à ce qui est indiqué au chapitre «Installation».

DANGER

Avant de procéder au démontage de l'installation déconnecter l'alimentation électrique.

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé, qualifié et préposé à de telles interventions.

ATTENTION

S'il est nécessaire de démonter la machine, ou quelqu'un de ses composants, de façon différente par rapport à ce qu'il est décrit, consulter la société OEM, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.

7.2 - DEMANTELEMENT DE LA MACHINE

Lorsque vous avez l'intention de mettre la machine à la décharge (pour une raison quelconque, que ce soit de limite d'utilisation, impossibilité de réparation ou autre), il faut:

- Débrancher la machine en effectuant dans l'ordre inverse les opérations décrites à la section "Installation" de cette publication.
- Démonter dans la mesure du possible les parties de la machine (carter, ampoules, protections, poignées, chaînes, moteurs, etc.) en les divisant sur la base de leur nature (ex. tuyauteries, composants en caoutchouc, lubrifiants, solvants, vernis, aluminium, matériaux ferreux, cuivre, verre, etc.).
- Avant de procéder à la mise à la décharge, informer par écrit les organismes préposés, dans le respect des normes en vigueur dans chaque pays.
- Après avoir reçu l'autorisation des autorités mentionnées, procéder à l'élimination des composants conformément aux prescriptions des normes en vigueur en la matière.



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.
Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques (loi 49 du 14/03/2014 pour l'application des directives 2012/19/UE RAEE et loi 27 du 4/03/2014 pour l'application des directives 2011/65/UE ROHS).
Les appareillages électriques sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

ATTENTION

En ce qui concerne la mise à la décharge des substances nocives (lubrifiants, solvants, vernis, etc.) veuillez consulter le paragraphe suivant.

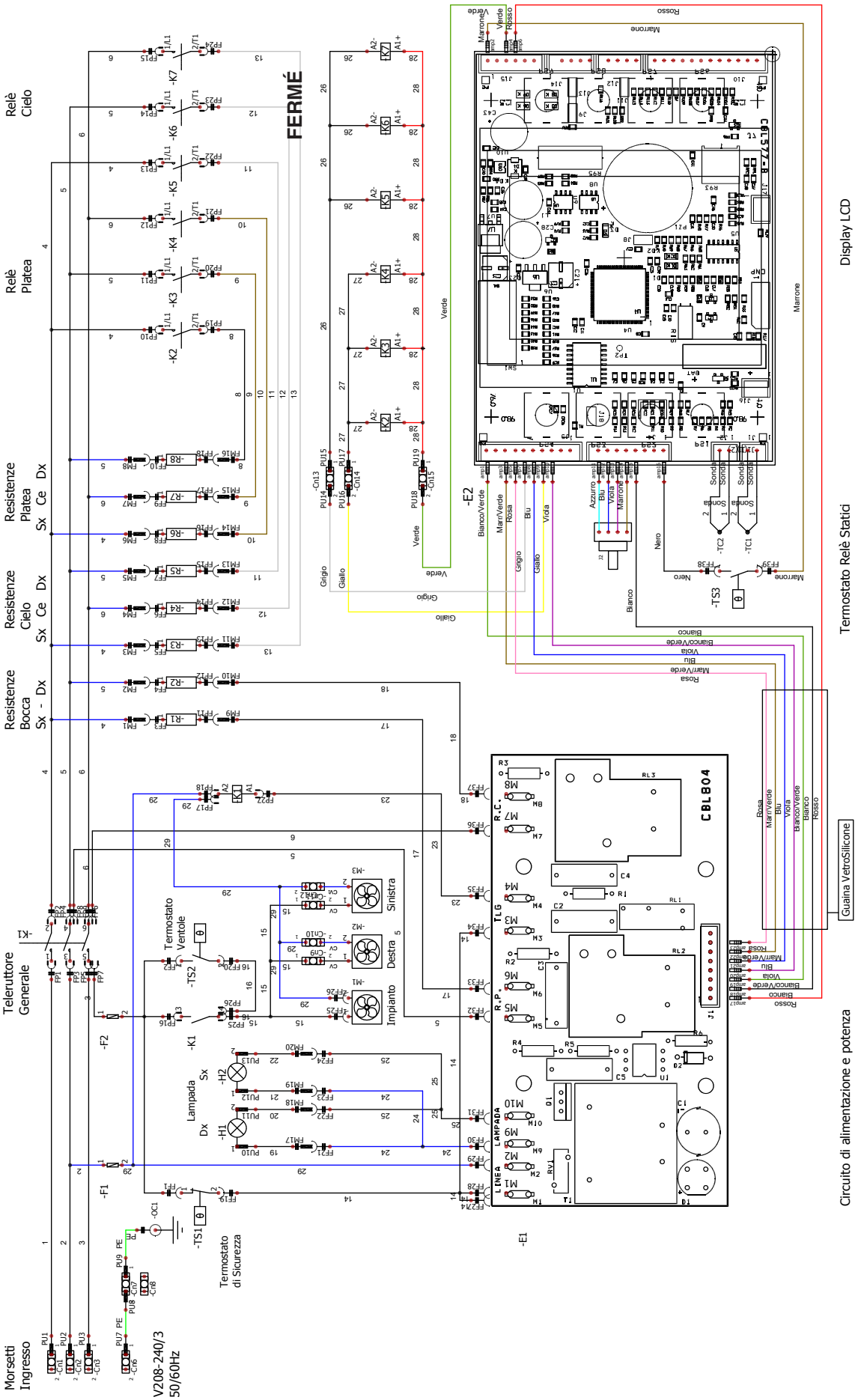
7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour procéder à l'élimination de ces substances se conformer aux prescriptions des normes en vigueur dans chaque pays.

ATTENTION

Toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après l'élimination ou le démantèlement des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des Normes en Vigueur en matière reste à sa complète responsabilité.

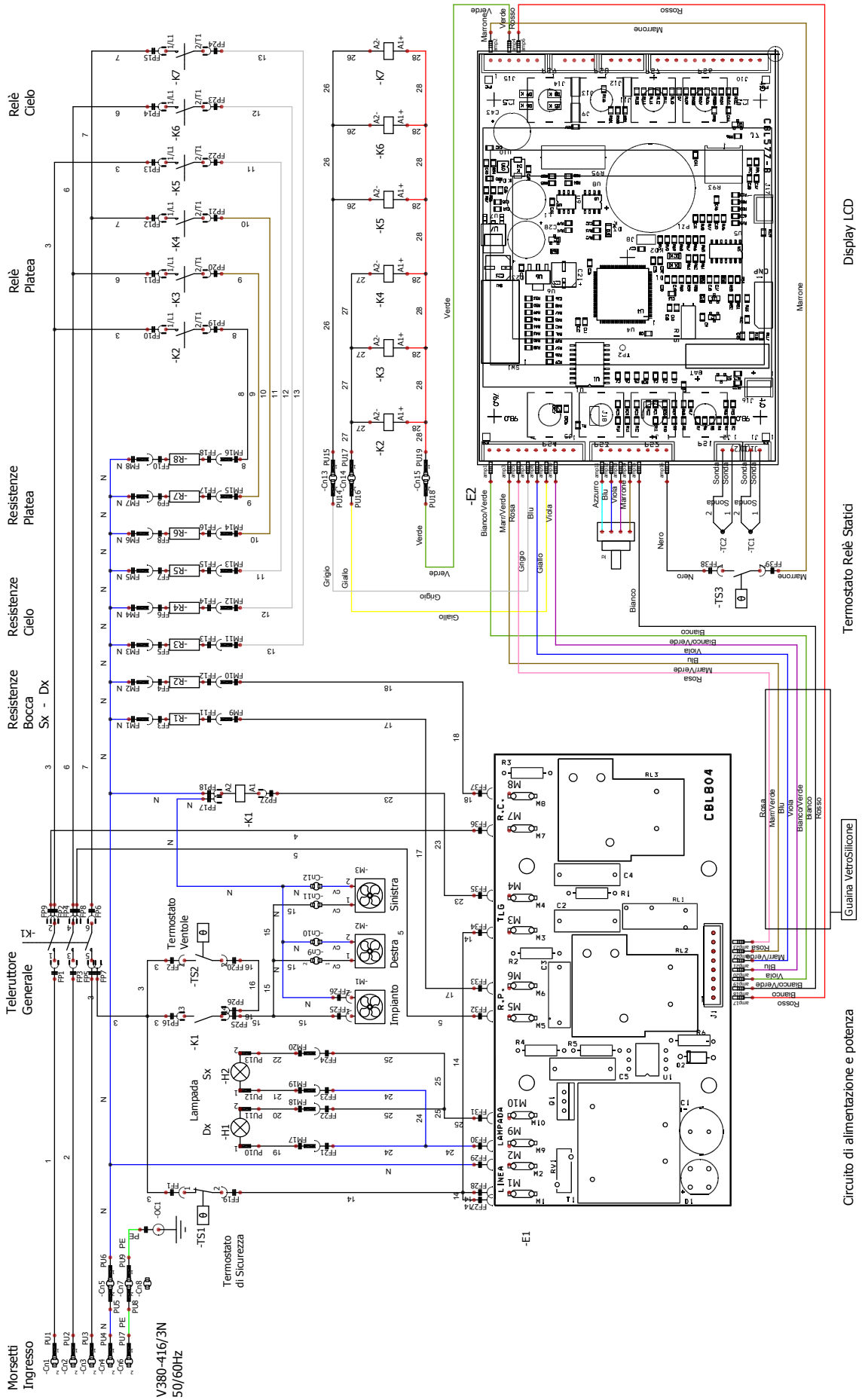
SCHÉMA DU FOUR "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530)



LÉGENDE SCHÉMA ÉLECTRIQUE - 208 - 240 V / 3

Cn1	Borne
Cn2	Borne
Cn3	Borne
Cn4	Borne
Cn5	Borne
Cn6	Borne
Cn7	Borne
Cn8	Borne
Cn9	Borne
Cn10	Borne
Cn11	Borne
Cn12	Borne
Cn13	Borne
Cn14	Borne
Cn15	Borne
E1	Carte de puissance
E2	Carte afficheur CBL755-C
F1	Borne
F2	Borne
H1	Ampoule chambre de cuisson
H2	Ampoule chambre de cuisson
K1	Télérupteur
K2	Relais statique
K3	Relais statique
K4	Relais statique
K5	Relais statique
K6	Relais statique
K7	Relais statique
M1	Ventilateur
M2	Ventilateur
M3	Ventilateur
R1	Résistance bouche/voûte - sol
R2	Résistance bouche/voûte - sol
R3	Résistance voûte laterale
R4	Résistance voûte laterale
R5	Résistance voûte laterale
R6	Résistance voûte laterale
R7	Résistance sol centrale
R8	Résistance sol centrale
TC1	Sonde de température
TS1	Thermostat de sécurité
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

SCHÉMA DU FOUR "DOME" - 380-416 V / 3N



LÉGENDE SCHÉMA ÉLECTRIQUE - 380-416 V / 3N

Cn1	Borne
Cn2	Borne
Cn3	Borne
Cn4	Borne
Cn5	Borne
Cn6	Borne
Cn7	Borne
Cn8	Borne
Cn9	Borne
Cn10	Borne
Cn11	Borne
Cn12	Borne
Cn13	Borne
Cn14	Borne
Cn15	Borne
E1	Carte de puissance
E2	Carte afficheur CBL755-C
F1	Borne
F2	Borne
H1	Ampoule chambre de cuisson
H2	Ampoule chambre de cuisson
K1	Télérupteur
K2	Relais statique
K3	Relais statique
K4	Relais statique
K5	Relais statique
K6	Relais statique
K7	Relais statique
M1	Ventilateur
M2	Ventilateur
M3	Ventilateur
R1	Résistance bouche/voûte - sol
R2	Résistance bouche/voûte - sol
R3	Résistance voûte laterale
R4	Résistance voûte laterale
R5	Résistance voûte laterale
R6	Résistance voûte laterale
R7	Résistance sol centrale
R8	Résistance sol centrale
TC1	Sonde de température
TS1	Thermostat de sécurité
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

PAGE LAISSEE INTENTIONNELLEMENT VIDE

DEUTSCH

KAPITEL 1

Kapitel für den Techniker und Bediener

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN DE-3
1.2 - BEZUGSNORMEN DE-5
1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE DE-5
1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MACHINE DE-5
1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS DE-6
1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL DE-6
1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR DE-6
1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL DE-6
1.9 - FILE MIT ABMESSUNGEN IN ELEKTRONISCHER FORM DE-7

KAPITEL 2

Kapitel für den Techniker

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE DE-8
2.2 - TRANSPORT DE-9
2.3 - EINGANGSPRÜFUNG DE-10
2.4 - AUSPACKEN DE-10
2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN DE-11
2.6 - IDENTIFIKATION DER MACHINE DE-11

KAPITEL 3

Kapitel für den Techniker

3.1 - GERÄT-AUFHEBEN DE-12
3.2. - MONTAGE DES OFENS AUF DEM UTERGESTELL DE-13
3.2.a - Montage des Ofens auf dem unbeweglichen Untergestell DE-13
3.2.b - Das vertikale Handling des Ofens DE-14
3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DE-16
3.3.a - Elektrischer Ofenanschluss DE-17
3.3.b - Äquipotentialer Anschluss DE-17
3.4 - POSITIONIERUNG DES OFENS DE-18
3.5 - ERSTES EINSCHALTEN DE-18
3.6 - POSITIONIERUNG DES OFENS AUF DEM UNTERGESTELL DES KUNDEN DE-19
3.7 - MONTAGE DES KAMINS DE-19

KAPITEL 4

Kapitel für den Techniker und Bediener

4.1 - RICHTIGER GEBRAUCH DE-20
4.2 - FALSCHER GEBRAUCH DE-20
4.3 - SICHERHEITSSCHILDER DE-20
4.4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DE-21
4.5 - BEDIENERZONE DE-21
4.6 - ZONE MIT RESTGEFAHREN DE-21
4.7 - GEFAHRENZONE DE-21

KAPITEL 5

Kapitel für den Techniker und Bediener

5.1 - KONTROLLTAFEL FÜR DIGITALEN ÖFEN DE-23
5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE DE-23
5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE DE-24
5.4 - FUNKTION-BILDSCHIRM DE-25
5.5 - PARAMETERÄNDERUNG DE-25
5.6 - KALENDER DE-26
5.7 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG DE-26
5.8 - ECO MODE DE-27
5.9 - OFENVORBEREITUNG DE-27
5.9.a - Allgemeine Anweisungen zum Backen auf feuerfestem Stein DE-27
5.9.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform DE-28
5.9.c - Ofeneinschaltung DE-28
5.10 - ALARMMELDUNGEN DE-29
5.11 - AUSSCHALTUNG DE-29
5.12 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE DE-29

KAPITEL 6

Kapitel für den Techniker und Bediener

6.1 - ORDENTLICHE UND GEPLANTE INSTANDHALTUNG DE-30
6.1.a - Allgemeine Daten DE-30
6.1.b - Ordentliche Instandhaltung DE-30
6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus DE-30
6.1.b.b - Außen-Reinigung DE-31
6.1.b.c - Reinigung der feuerfesten Fläche DE-31
6.1.b.d - Reinigung des Krümelbehälters DE-31
6.1.c - Geplante Instandhaltung DE-31
6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf DE-32
6.1.d.a - Lampe Ersatzverfahren DE-32
6.1.d.b - Reinigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel DE-32
6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS DE-33

KAPITEL 7

Kapitel für den Techniker

7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE DE-35
7.2 - VERSCHROTTUNG DER MASCHINE DE-35
7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG DE-35
SCHEMA OFEN "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530) DE-36
SCHEMA OFEN "DOME" - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529) DE-38

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Maschinenstarten soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die technischen Spezifikationen beachten sowie die Steuerverfahren der Maschine durchführen zu können.

- **Im Bezug auf den Maschinengebrauch ist eine gewisse Benutzerausbildungszeit vorher zu berücksichtigen.**

- Sich vor der Maschinenaufstellung versichern, daß die betroffene Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht derselben vereinbar ist.

- Bei Aufstellung oder Entfernung von Maschinenteilen sind ausschliesslich für das jeweilige Gewicht sowie die jeweiligen geometrischen Merkmale des zu hebenden/bewegenden Teils geeignete Hebe-, Handlingmittel zu benutzen.

- Die Steuertafel gehört nicht zu dem Bereich der Maschine, der mit dem Essen in Berührung kommt; es ist dafür zu sorgen, dass der Bediener keinen Kontakt zwischen Steuerung und Lebensmitteln herstellt.

- Nur befugtes Fachpersonal darf die Maschine starten, einstellen und reparieren. Ausserdem soll es zur Durchführung der erforderlichen Verfahren auf dieses Handbuch Bezug nehmen.

- Die sich in der Maschine befindenden mechanischen und elektrischen Bestandteile sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Schutztafeln geschützt.

- **Sich vor der Reinigung und/oder der Instandhaltung der Maschine versichern, daß der Hauptschalter auf "OFF" (O) ist,** umdie Maschine während der Verfahrensdurchführung auszuschalten.

- Die Stromzuführungsanlage des Einkäufers muss mit einem automatischen Auslösungssystem über dem Maschinenhauptschalter sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage,die allen Unfallverhütungsmassnahmenanforderungen entspricht, versehen werden.

- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.

- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten.**Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**

- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schranken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u.s.w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.

- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**

- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.

- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.

- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist sie nie unbeaufsichtigt zu lassen.

- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.

- Achtung! Der Boden in der Nähe des Ofens kann rutschig sein. Tragen Sie geeignete rutschfeste Schuhe.

- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebesysteme zu benutzen.

- Sich bei Reparaturen neben oder unter der Maschine versichern, daß:
  • keine Inbetriebnahme von Elementen erfolgen kann und/oder sich keine unstabilen Teile an oder neben der Maschine befinden:

- Zur Durchführung von Verfahren an der Maschine sind die Hände nicht zu benutzen.

- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.

- Neben der Maschine sind keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder freie Flammen zu benutzen.

- **DIE ANMERKUNGEN AN DEN SCHILDERN AN DER MASCHINE SIND VOR VERFAHREN AN ODER NEBEN DERSELBEN SORGFÄLTIG ZU BEACHTEN.**

- Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.

- Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.

- **Es ist verboten bei Maschinenbetrieb Reparaturen durchzuführen.**

- Bei Maschinenstörungen oder beschädigten Maschinenbestandteilen ist der Instandhaltungsverantwortliche zu kontaktieren, ohne willkürliche Reparaturen durchzuführen.

- **Die Maschine ist nur zum vorgesehenen, belegten Zweck zu gebrauchen.**
  Die Maschine ist im Bezug auf technische Verfahrens-, Zeit-, Ortmerkmale gemäss der EG-Richtlinie sowie unter Beachtung der in dem Maschinenbenutzungsland geltenden Arbeitsgesundheits- und -sicherheitsnormen zu gebrauchen, sollten dieselben nicht vorhanden sein, ist die 89/391 EG-Richtlinie zu beachten.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und die Instandhaltung, die der Benutzer macht, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**

- **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**

- **Rasch vorbereitete oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Maschinenbetrieb sowie die Sicherheitsumstände des Benutzers beeinträchtigen könnten.**

- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**

- **BEI AUFBRECHEN DER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DA GGF. IST NUR DER BENUTZER ALS VERANTWORTLICH ZU BETRACHTEN.**

1.2 - BEZUGSNORMEN

- Die Maschine und ihre Sicherheitsvorrichtungen sind nach den Normen, die in der Konformitätserklärung enthalten sind, gebaut worden.

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle entstehen aus einer ungenügenden Kenntnis sowie aus der Nichtbeachtung der Sicherheitsregeln während des Maschinenbetriebs und der Instandhaltungsverfahren.

Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Vorsichtsmassnahmen und Anmerkungen in diesem Handbuch sowie an den Schildern an der Maschine zu lesen, zu verstehen und zu beachten.

Zur Identifikation der sich in diesem Handbuch befindenden Sicherheitsnachrichten werden folgende Symbole benutzt:



GEFAHRLAGE

Dieses Symbol wird bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wenn potentielle sowie Schwerverletzungs- oder Todgefahrlagen vorhanden sind.



ACHTUNG

Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wo Gefahrlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt.

Die Nachricht kann auch nur bei Gefahrlagen, die Maschinenbeschädigungen verursachen können, benutzt werden.



WICHTIG

Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.



GEFAHRLAGE

Aus Deutlichkeitsgründen wird die Maschine in einigen Abbildungen dieses Handbuchs ohne Schutzvorrichtungen gezeigt. DIE MASCHINE IST NIE OHNE EINGEBAUTE SCHUTZVORRICHTUNGEN ZU GEBRAUCHEN.

Dieses Symbol zeigt an, dass die Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung vor der Benutzung des Geräts gelesen werden muss.



Dieses Symbol ist auf den Teilen der Maschine, die eine hohe Temperatur erreichen. Es zeigt die Verbrennungsgefahr an.



Dieses Symbol befindet sich neben einer Klemme und es zeigt an, dass die Maschine an ein Äquipotentiale-Netz angeschlossen werden muss.



1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Der Ofen hat eine “Kuppel” Form und besteht aus einer Backkammer mit Innenwänden, Decke und Boden aus feuerfestem Stein und draußen mit Zement beschichtet.

- Der Ofen kann auf ein Untergestell (mit Räder) oder auf ein Untergestell des Kunden mit definierten Merkmalen gestellt werden.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.

- An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.

  - **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Volllast 2% unterschreitet.**

c) Rauchabzugsvorbereitung.

- Es ist notwendig einen Rauchabzug vorzubereiten; die Merkmale desselben sollen den Normen des Lands, in dem der Ofen aufgestellt wird, entsprechen.

b) Mittelleiter

- Die Anlage ist mit Mittelleiter versehen, daher ist eine dazu bestimmte, nach den geltenden Richtlinien identifizierte Klemme vorbereitet worden.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

a) Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.

b) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.

⚠ GEFAHRLAGE ⚠

Es ist verboten unter Spannungsumständen mit Wasser den Brand zu löschen.

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

- Die Maschine ist für Benutzung in explosionsgefährlichen Räumen nicht geeignet.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

DOME-Öfen sind so gebaut worden, daß der fortdauernde gleichwertige gewogene A-Schalldruckpegel (dB) die maximal zulässige 70dB-Grenze unterschreitet.

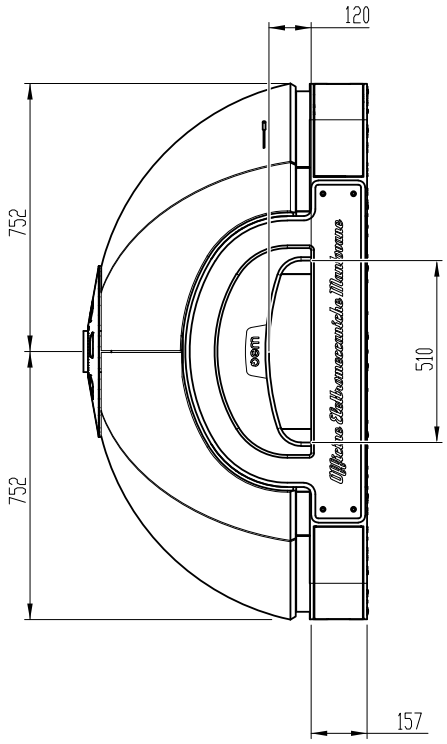
1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHER FORM

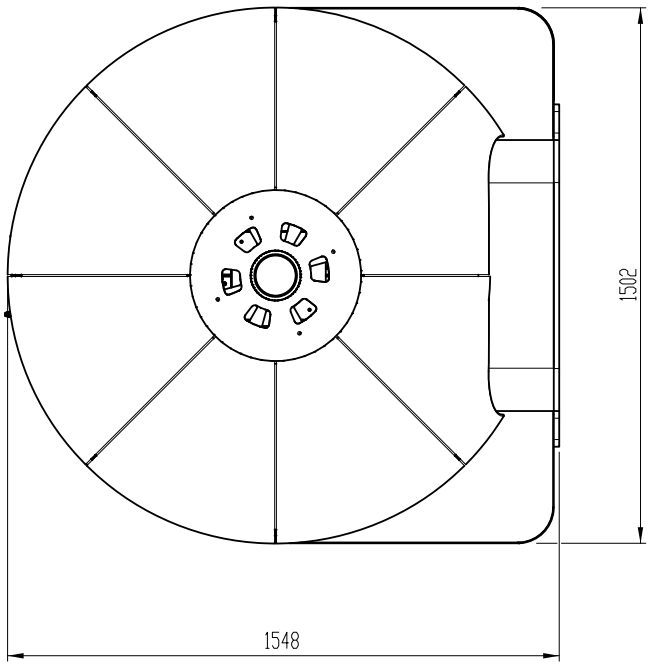
Sie können diese Gebrauchsanweisung als PDF herunterladen. Klicken Sie hier auf den Link:

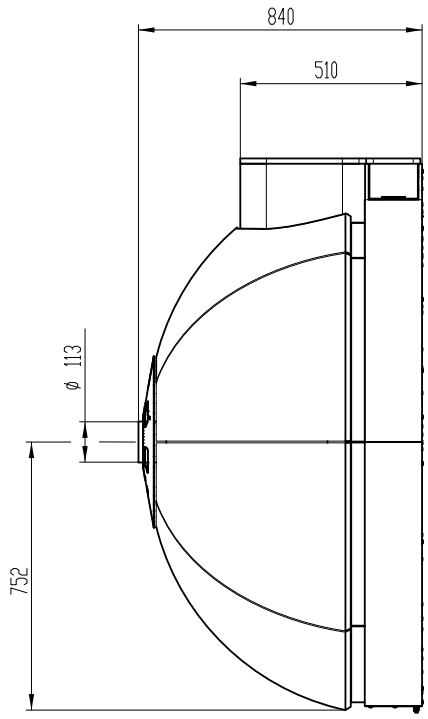
www.oemali.com

Abschnitt 2

AUSSENABMESSUNGEN







2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

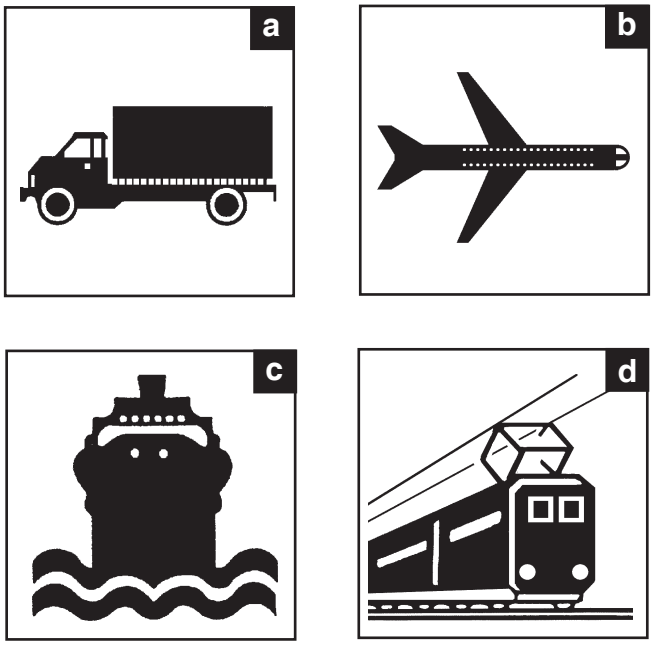
Modell	Innenmaße (mm)			Außenmaße (mm)			Nettogewicht (kg)
	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	
DOME	1104	1150	170	1502	1548	840	470

Modell	Dome		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Leistung	16,16 kW		
Kabelquerschnitt	3 x 16 mm^2	4 x 10 mm^2	5 x 6 mm^2
Nettogewicht	500 kg		
Relative Feuchtigkeit	10 - 80 %		

Modell	Position	OEM Art-Nr.	kW der elektrischen Heizung	kW insgesamt
Dome	Mündung-Heizung SX	OM20.00109	0,58	**16,16**
	Mündung-Heizung DX	OM20.00109	0,58	
	Seitliche Decke-Heizung SX	OM20.00107	3,00	
	Mittlere Decke-Heizung	OM20.00108	3,00	
	Seitliche Decke-Heizung DX	OM20.00107	3,00	
	Seitliche Boden-Heizung SX	OM20.00110	2,00	
	Seitliche Boden-Heizung	OM20.00111	2,00	
	Seitliche Boden-Heizung DX	OM20.00110	2,00	

2.2 - TRANSPORT

ABB. 1



2.2.a - Sendung (Abb. 1)

Die Maschine wird in einem Umreifungskarton an einer durch Schrauben befestigten Holzpalette positioniert.

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:
a) LKW
b) Luftweg
c) See
d) Bahn

Die Wahl unter den verschiedenen Sendungsmöglichkeiten ist beim Vertragsabschluss zwischen Lieferanten und Einkäufer zu vereinbaren.

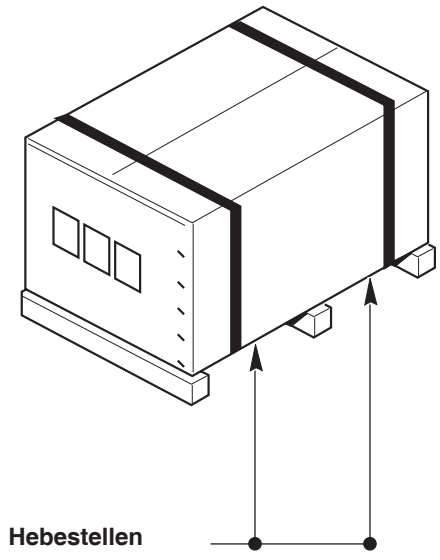
WICHTIG

Die die Maschine enthaltende Verpackung ist vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Verpackung andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

Die Handhabung der Schachtel soll ganz sorgfältig erfolgen. Zur Durchführung der Hebe- sowie Positionierverfahren der Schachtel sind für das Gewicht derselben geeignete Hebemittel auszuwählen.
Die Schachtel ist mit Kran oder Flaschenzug mit geeigneten Riemen oder mit einem Gabelstapler, wobei die Gabeln in die dazu bestimmten Zinken einzusetzen sind, aufzuheben.

ABB. 2



GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.
Der Hersteller weist jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen für Heben und Transportieren von Materialien inner- oder außerhalb des Werks zurückzuführen sind.

2.2.c - Einlagerung

WICHTIG

Die Kiste, die die Maschine enthält, ist bei Einlagerung derselben vor Witterungen zu schützen, es ist verboten an der Kiste andere Kisten oder Materialien zu positionieren.

2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

Sich beim Eingang der Lieferung versichern, daß die Verpackung unversehrt und bei Sicht unbeschädigt ist. Ist das der Fall, ist die Verpackung laut Pos 2.4 zu entfernen, vorausgesetzt, daß keine anderweitigen Hinweise (mit Ausnahme andersartiger Herstelleranweisungen). Sich versichern, daß das Gebrauchshandbuch sowie die in dem Frachtbrief angegebenen Komponenten in der Verpackung vorhanden sind.
Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

a- Ist die Speditionsfirma und Ihr Vertreter, sowohl telefonisch als auch schriftlich, mit Empfangsanzeige, darüber zu informieren;

b- Der Hersteller ist auch darüber zu informieren.

WICHTIG

Der Ofen wird komplett zusammengesetzt ausgeliefert.

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die Verpackungselemente entfernen, die die Außen- und inneren feuerfesten Steine blockieren.
- Sich versichern, daß der eingegangene Lieferumfang der Begleitkolliliste entspricht.

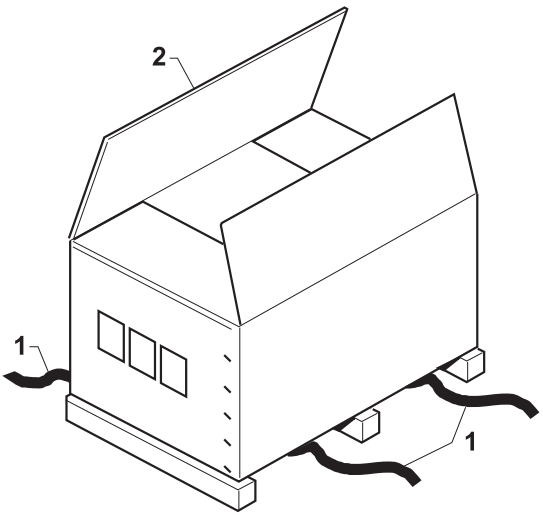
ACHTUNG

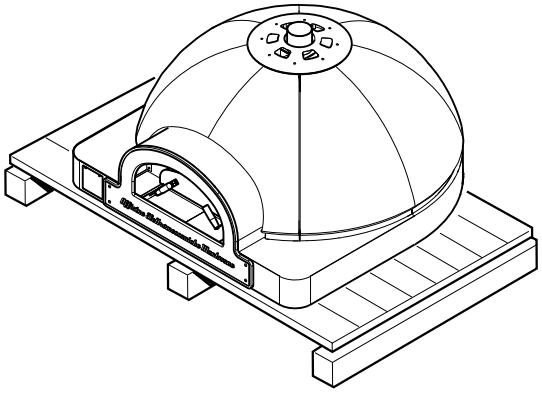
Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.

WICHTIG

Die Bekanntgabe bez. eventueller Schäden oder Mängel/Nonkonformitätsartikel soll umgehend, allerdings innerhalb von 8 Tagen vom Eingangsdatum der Maschine erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.

ABB. 3





2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Typenschild
2. Backkammer mit feuerfesten Wänden und abhängigen ummantelten Widerständen auf Decke und Boden.
3. Backofenhalterung
4. Schalttafel
5. Zugangstüren Backkammer
6. Kamin

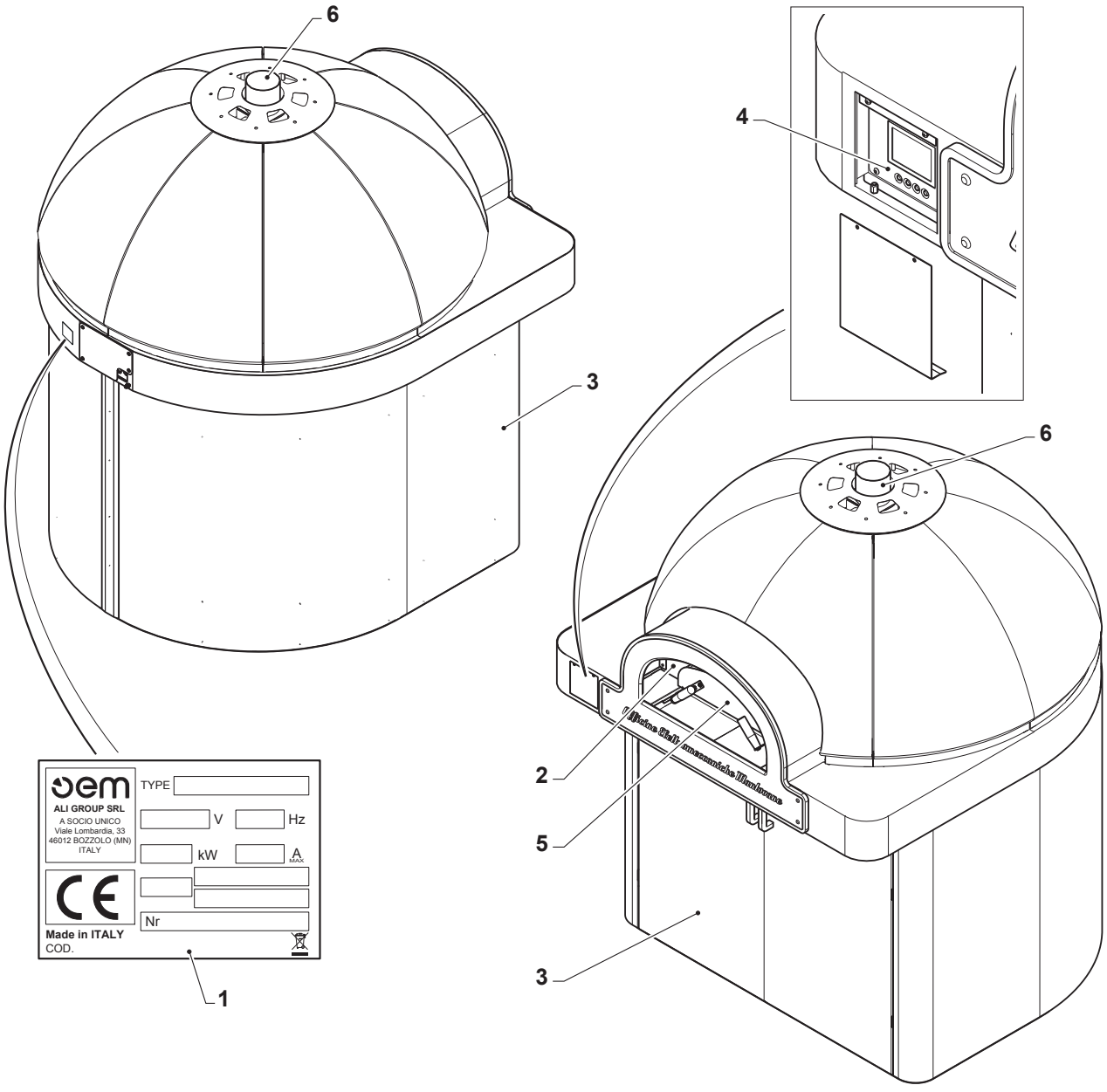
2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur identifikation der Maschine sind an einem Schild (1) an der Maschinengrundfläche geprägt.

WICHTIG

Bei eventuellen Anfragen nach technischer Wartung oder bei Ersatzteilbestellungen ist die Kenn-Nummer der Maschine immer anzugeben.

ABB. 4



Abschnitt 3

⚠ GEFAHRLAGE ⚠

Nur befugtes Fachpersonal darf die in diesem Abschnitt beschriebenen Verfahren durchführen.

3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

Das Gerät ist durch einen Kran oder einen Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

- Die Schrauben (1) lösen und die obere Abdeckung (2) entfernen. (Bild.1).
- Den ersten Stein (3) entfernen und dann auch alle anderen Steinen gegen den Uhrzeigersinn entfernen (Bild.2).
- Vier Seile (4) an den Ösen-Schrauben des Ofens und das andere Ende an den Gabeln des Gabelstaplers aufhängen.
- Den Ofen heben, wobei darauf zu achten ist, dass er ausbalanciert ist. (Bild. 3).

ABB. 1

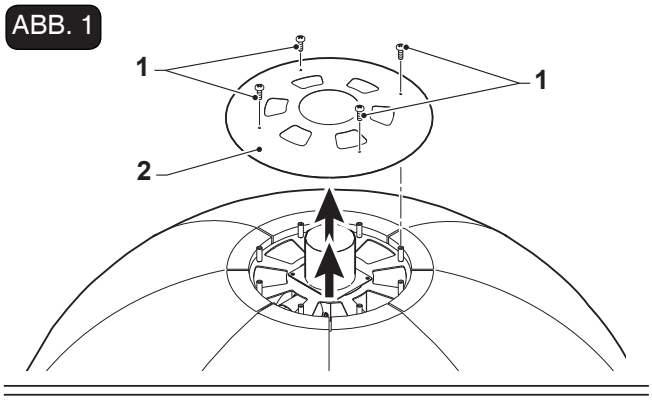


ABB. 2

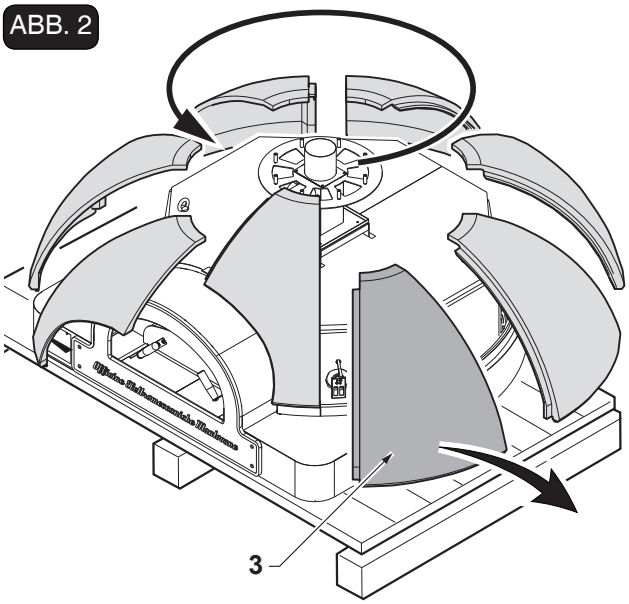
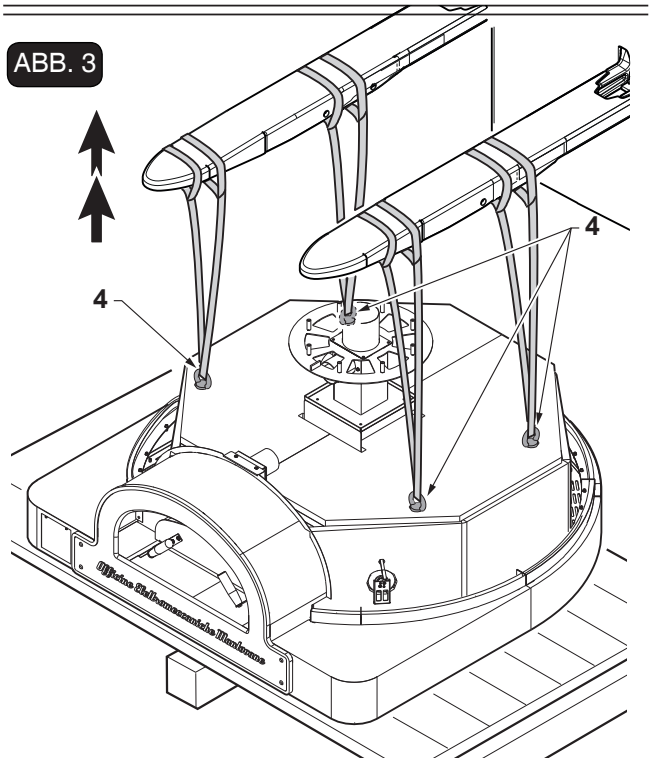


ABB. 3



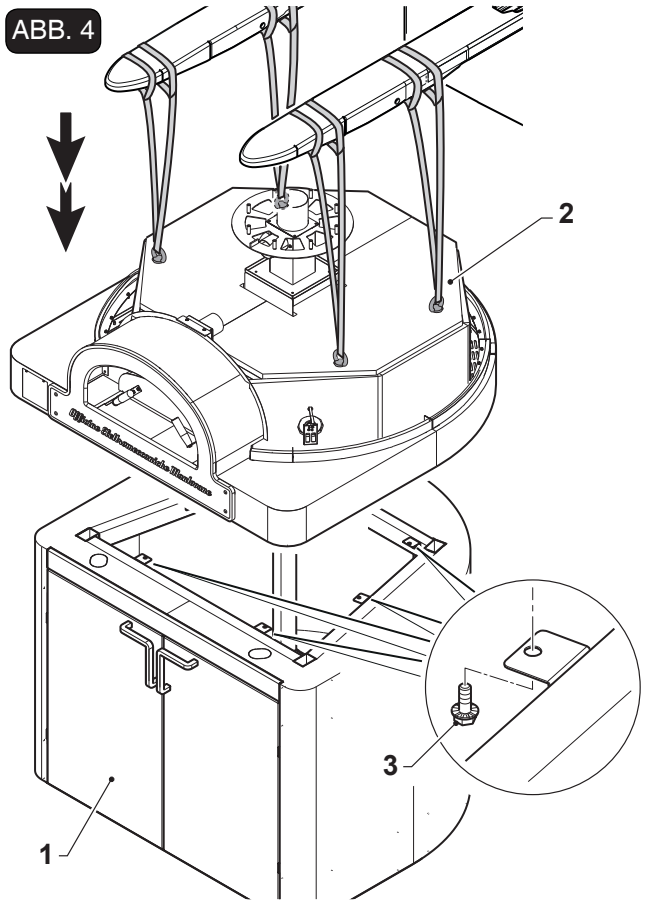
3.2. - MONTAGE DES OFENS AUF DEM UTERGESTELL

3.2.a - Montage des Ofens auf dem unbeweglichen Untergestell

- Das Untergestell (1) in die Nähe des Ofens und den Ofen (2) aufs Untergestell stellen (1), die Löcher auf dem Ofenboden mit den Löchern auf den Steigbügel des Untergestells anpassen. (Bild.4).

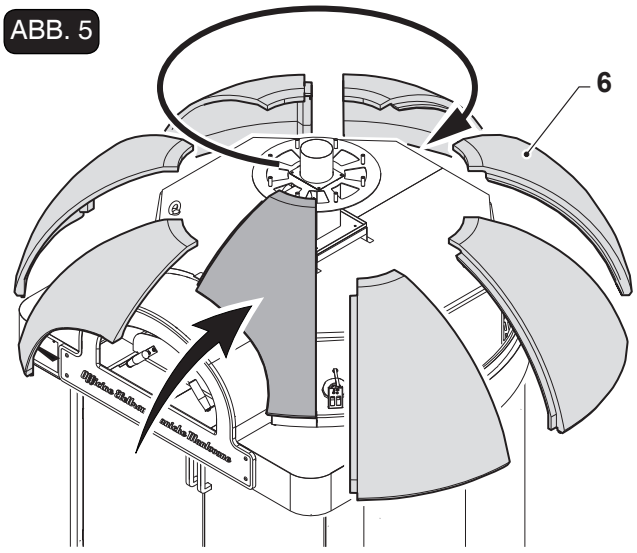
- Den Ofen mit den mitgelieferten Flanschschrauben befestigen (3) und die beiden mitgelieferten Steigbügel (4) mit den Selbstbohrende Schrauben (5) befestigen.

ABB. 4



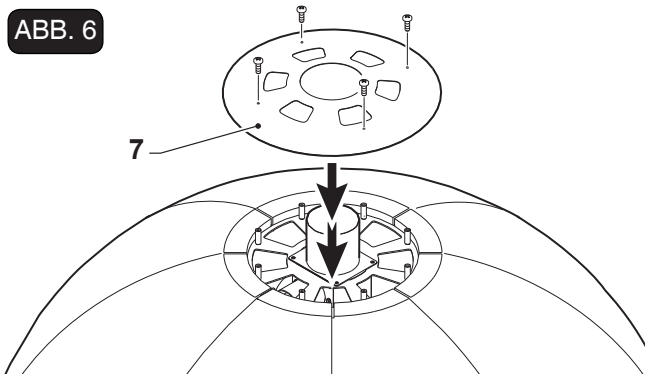
- Die Steine im Uhrzeigersinn wieder montieren (6) und achten Sie darauf, sie richtig einzuklemmen (Bild.5).

ABB. 5



- Die Abdeckung wieder zusammensetzten (7). (Bild.6).

ABB. 6

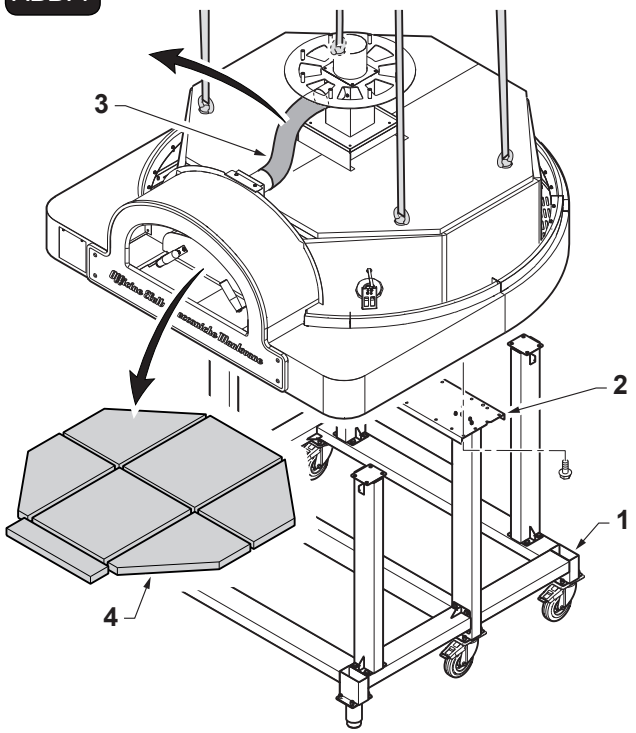


3.2.b Das vertikale Handling des Ofens

Es ist möglich den Ofen vertikal umkehren damit er durch die Türen hindurchgehen kann.

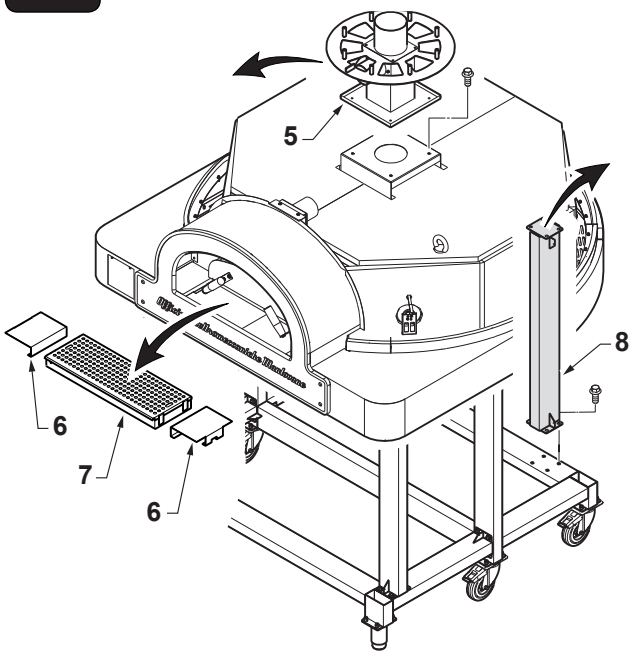
- Den Ofen heben wie im relevanten Abschnitt beschrieben.
- Den Ofen auf das geeignete Untergestell (1) stellen und mit Schrauben an den Scharnieren befestigen (2). (Bild.7).
- Kaminrohr entfernen (3). (Bild.7).
- Die Steine des Bodens entfernen (4). (Bild.7).

ABB. 7



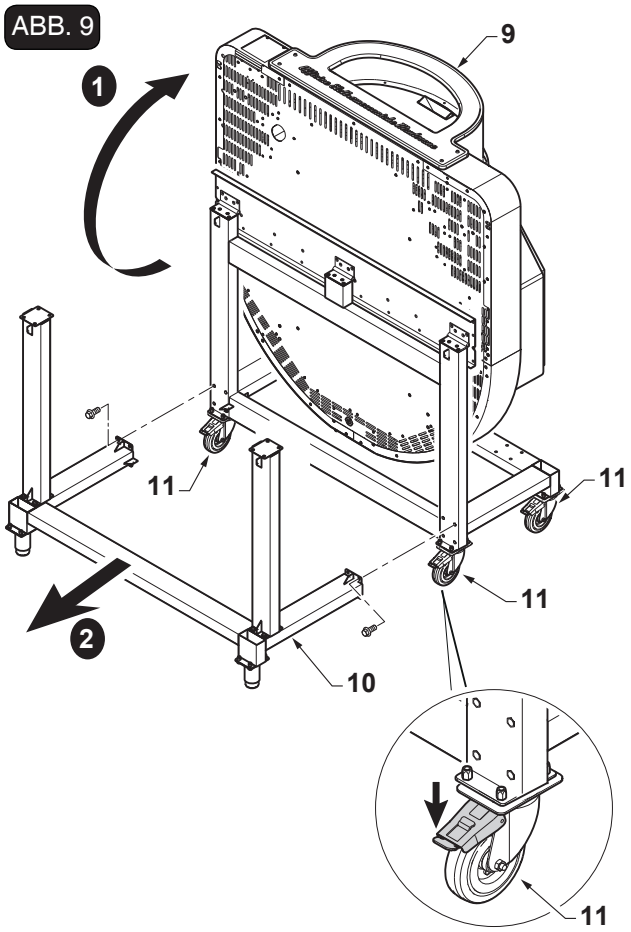
- Kamingruppe entfernen (5) durch Schraubenlösen (Bild. 8).
- Die zwei Platten (6) und das Krümelgitter (7) entfernen. (Bild. 8).
- Die beiden Hinterbeine abschrauben und entfernen (8). (Bild. 8).

ABB. 8



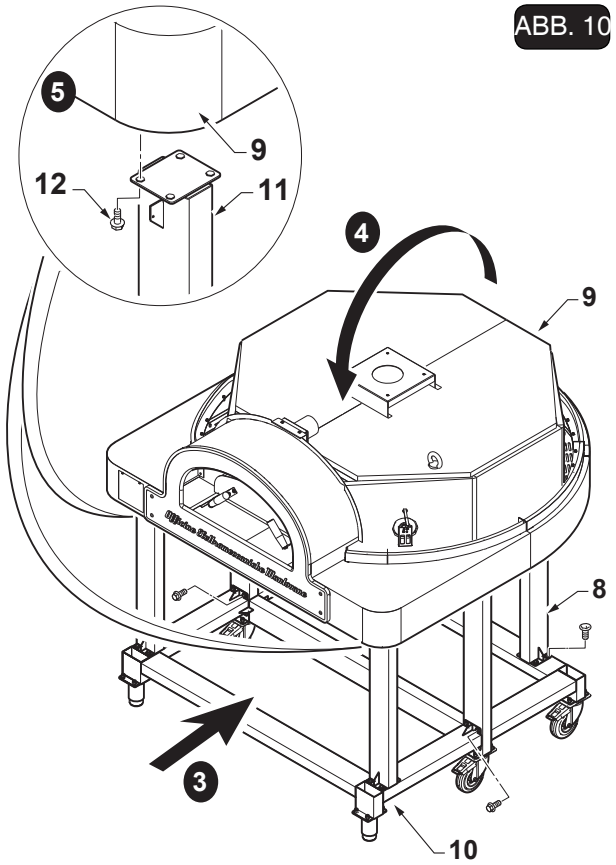
- Den Ofen (9) nach hinten kippen (Bild. 9).
- Das unbewegliche Untergestell (10) durch Schraubenlösen entfernen (Bild. 9).
- Den Ofen für einen kurzen Weg bewegen und ihn in die definitive Lage aufstellen.
- Die Räder blockieren (11) zur Befestigung in Position (Bild. 9).

ABB. 9



- Den Ofen nach der Positionierung fachgerecht zurückstellen.
- Das unbewegliche Untergestell wieder montieren (10) durch Verschrauben der Schrauben (Bild. 10).
- Den Ofen (9) zurück in die horizontale Position drehen (Bild. 10).
- Den Ofen (9) auf dem vorderen Gestell (10) mittels Schrauben (12) befestigen. (Bild. 10).
- Die beiden Hinterbeine (8) montieren und mit den dazugehörigen Schrauben befestigen (Bild. 10).
- Die Steine des Bodens (5), die Platten (6) und das Krümelgitter (7) wieder zusammensetzen.
- Die Kamingruppe (5) durch Verschrauben der Schrauben wieder zusammensetzen.
- Das Kaminrohr wieder zusammensetzen (3).
- Die äußeren Steine (4) ab dem letzten Stück wieder zusammensetzen, achten Sie darauf, sie richtig einzuklemmen und im Uhrzeigersinn zu bewegen.

ABB. 10



3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

GEFAHRLAGEN

- **Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen LEITUNGSTRENNSCHALTER (automatischen, thermomagnetischen oder differentialen Schalter) zu versehen, der vor dem Steuereinheitshauptschalter zu positionieren ist bzw. eine mindestens 3 mm Kontaktöffnung haben muss.**
- **Die Erdungsanlage muss den elektrischen, jeweils örtlich geltenden Bestimmungen entsprechen.**
- **Die elektrischen Stromkabel sind zu Lasten des Kunden und sie müssen in Abhängigkeit vom höchsten Stromaufnahmewert bemessen werden. Die Kabelart muss ein flexibles Kabel unter der ölfesten Ummantelung sein und darf nicht leichter sein als Kabel aus Polyropylen oder synthetischem Elastomer mit gleichwertiger Ummantelung (Bestimmung 60245 IEC 57) und in jedem Fall muss sie den im Verwendungsland geltenden Normen entsprechen.**
- **Die auf die elektrische Speiseleitung bezogenen Daten müssen den Daten an dem Typenschild sowie denjenigen in der die technischen Merkmale enthaltenden Tabelle, die sich in dem einleitenden Teil dieses Handbuchs befindet, entsprechen.**

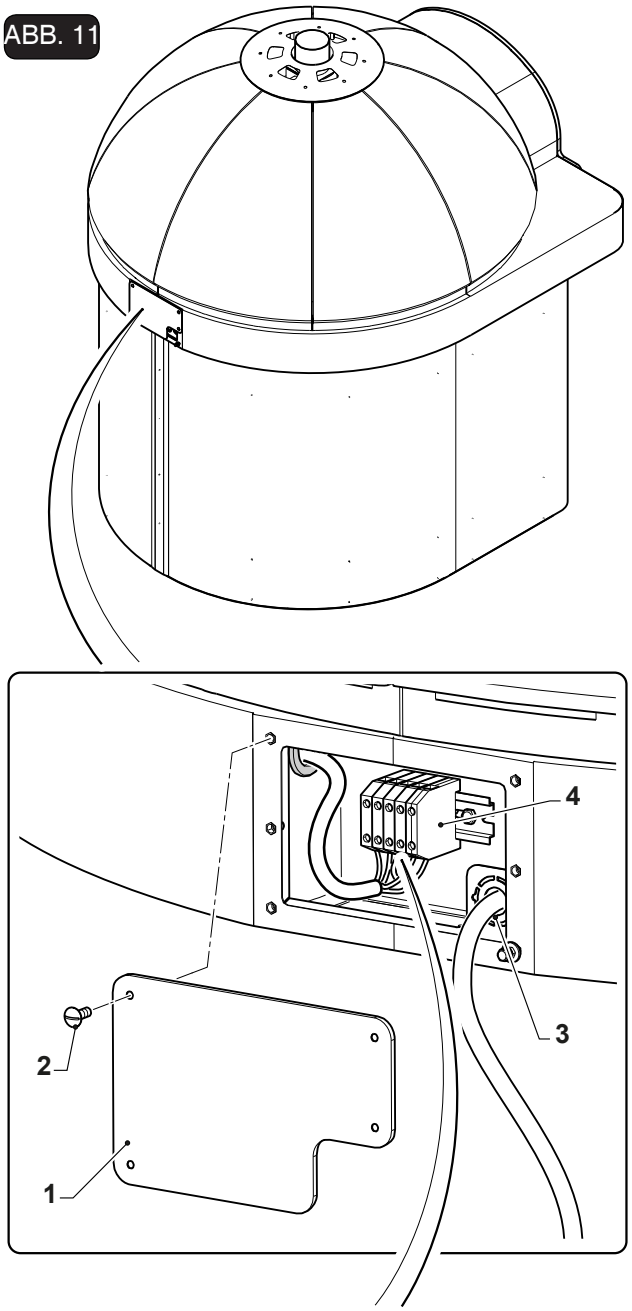
GEFAHRLAGE

Vor der Durchführung des elektrischen Anschlusses sichergehen, daß der LEITUNGSTRENNSCHALTER ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).

WICHTIG

Der Streckentrenner muss während des gesamten Betriebs und der Wartung des Ofens in einer leicht zugänglichen Stelle für den Bediener sein.

ABB. 11



3.3.a - Elektrischer Anschluss des Ofens (Abb. 11)

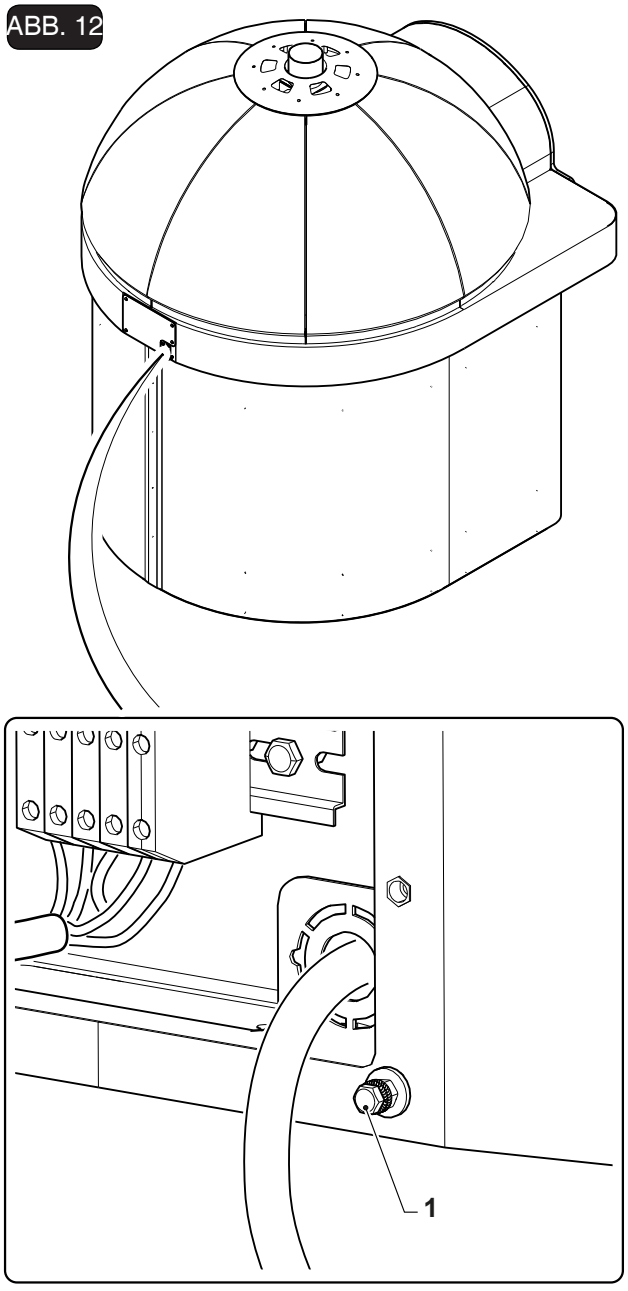
- Das Gehäuse (1) abnehmen, dafür die Schrauben (2) abschrauben.
- Das Speisekabel durch den Kabelschuh (3) ziehen und an der Klemmleiste (4) anschließen.
- Die Phasen an den Klemmen L1, L2 und L3, den Nullleiter an der Klemme N und die Erde an der Klemme T anschließen.
- Das Gehäuse (1) wieder anmontieren.

3.3.b - Äquipotentialer Anschluss (Abb. 12)

Das Gerät muss mit einer äquipotentialen Anlage verbunden werden, deren Effizienz gemäß den geltenden Normen zu überprüfen ist.

- Die verschiedenen Komponenten des Ofens müssen mithilfe der Schrauben (1) mit Kaskadenschaltung angeschlossen werden.

ABB. 12



3.4 - POSITIONIERUNG DES OFENS (Abb. 13)

GEFAHR

Der Ofen darf nicht an entflammbaren Wänden, wie Möbel, Trennwände, gespundete Verkleidungen usw. installiert werden.

Der Boden, auf dem der Ofen installiert wird, darf nicht aus entflammbarem Material bestehen.

Vor dem Gerät dürfen keinesfalls entflammbare Gegenstände abgelegt bzw. abgestellt werden. Es müssen die Brandschutzbedingungen erfüllt werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Verbrennungen von Personen oder Brandschäden an Dingen ab, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschriften ausgelöst werden.

- Den Ofen gemäß den Angaben in der Abb. 7 im endgültigen Bereich abstellen, da diese die erforderlichen Mindestabstände für den korrekten Betrieb des Ofens angeben.
- Der Ofen muss positioniert werden, wo es keine Turbulenzen oder Luftströme, Staub, Flüssigkeiten (aus Undichtigkeit, Kondenswasser oder Aerosol) gibt, da sie negativ das Lebensmittel beeinflussen könnten und die Funktionsfähigkeit der Backkammer ändern und somit des Endprodukts; diese Bedingung führt auch zu einem erheblichen Anstieg des Stromverbrauchs.
- Die Räder und Füße bremsen, um die Position des Ofens zu sichern.

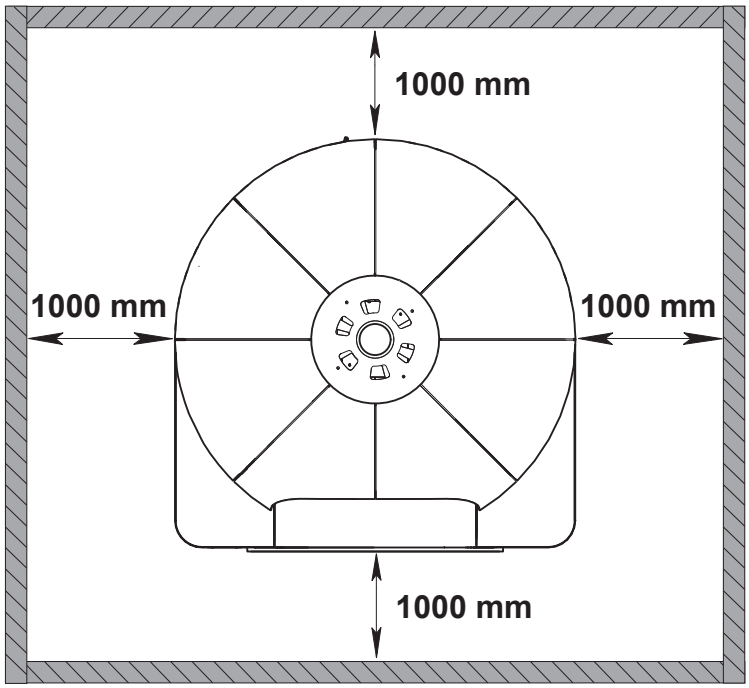
3.5 - ERSTE EINSCHALTUNG

GEFAHR

Am Ende der Installation und vor der Einschaltung des Ofens sorgfältig den Innenraum reinigen (siehe Kap. „Wartung“) und kontrollieren, dass sich keine entflammbaren oder Fremdkörper im Inneren befinden.

- Den Ofen gemäß den Angaben im Abs. „Betrieb“ einschalten und kontrollieren, dass er korrekt die eingestellte Temperatur erreicht und die verschiedenen Optionen funktionstüchtig sind.

ABB. 13

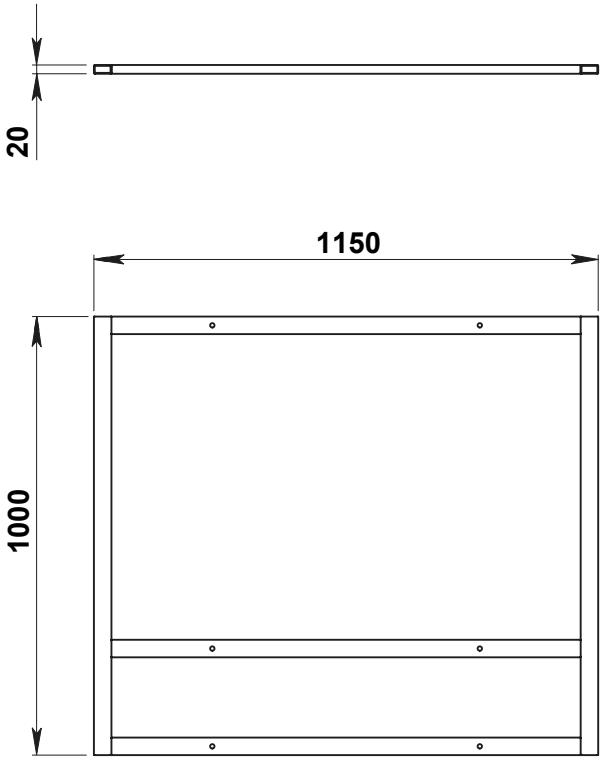


3.6 - POSITIONIERUNG DES OFENS AUF DEM UNTERGESTELL DES KUNDEN (ABB. 14)

WICHTIG

- Wenn der Ofen auf einem Untergestell des Kunden platziert werden soll, muss das Untergestell entsprechend dem Gewicht des Ofens bemessen sein und darf nicht aus entflammbarem Material sein.
- Das Untergestell muss eine geeignete Form haben (wie im Bild) und eine ordnungsgemäße Durchlüftung im unteren Teil des Ofens gewährleisten.
- Das Untergestell kann auch bestellt werden.

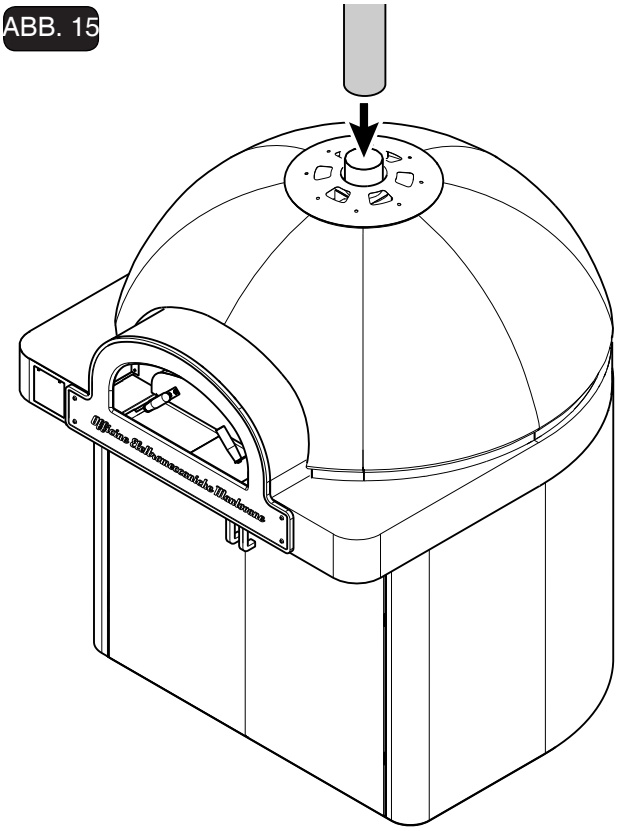
ABB. 14



3.7 - MONTAGE DES KAMINS (ABB. 15)

- Den Kamin (1) über ein Rohr (2) mit 120 mm Durchmesser an ein Rauchrohr anschließen

ABB. 15



Abschnitt 4

4.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG

WICHTIG

Die Öfen Mod. DOME sind professionelle Öfen zum kontinuierlichen Backen von Pizzen und ähnliches.
Die verschiedenen Modelle dürfen nur für die oben angeführten Bearbeitungen benutzt werden.

BEI UNFÄLLEN AN PERSONEN ODER GEGENSTÄNDE AUS UNGEEIGNETER BENUTZUNG LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, IN DIESEM FALL ENTFALLEN AUCH EVENTUELLE GARANTIERECHTE.

4.2 - FALSCHE ANWENDUNG

Die Öfen Mod. DOME wurden rein für die Zubereitung von Lebensmittel entworfen und gebaut. Es ist daher verboten:

- **unausgebildetes Personal mit der Bedienung des Ofens beauftragen;**
- **Flüssigkeiten, Getränke oder sonstige Substanzen zu erwärmen;**
- **andere Produkte außer Lebensmittel einzuführen;**
- **entflammbare Materialien einzuführen.**

4.3 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.

GEFAHRLAGE

An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.

Gefahrlage: eingeschaltete Spannung



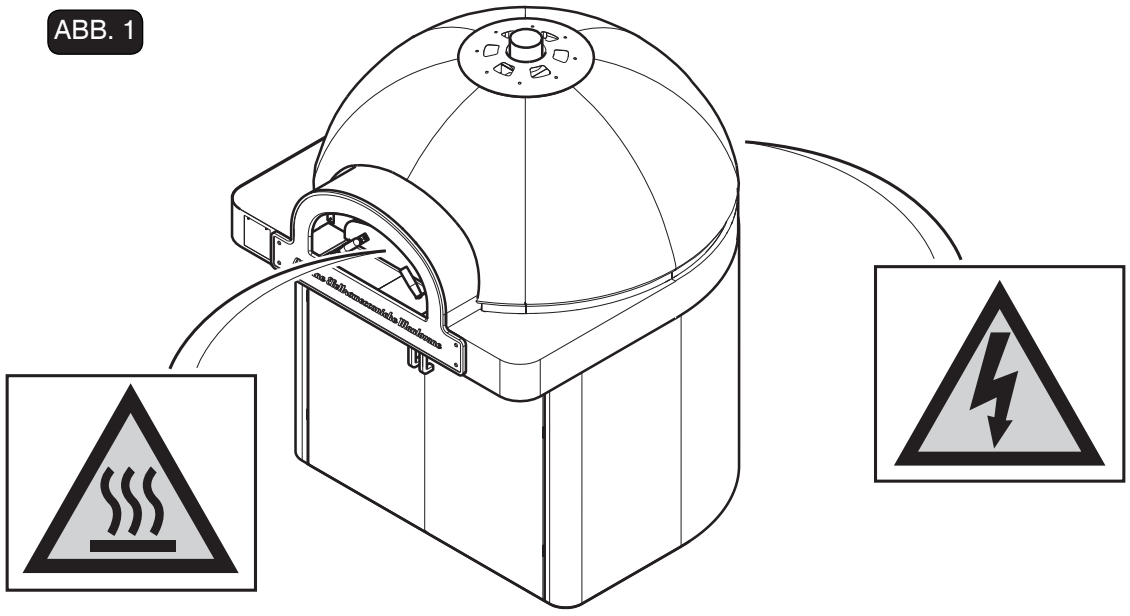
- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

Verbrennungsgefahr



- Nicht mit den Händen berühren. Verbrennungsgefahr!

ABB. 1



4.4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb.2)

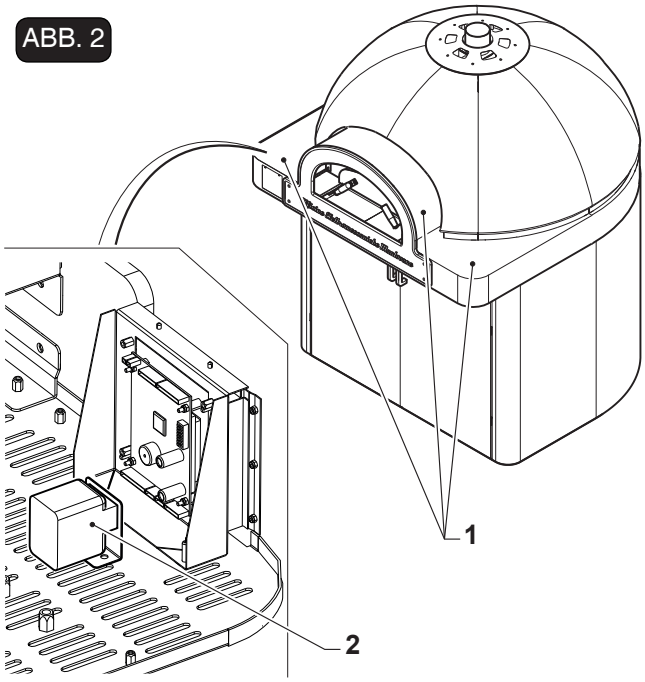
Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.

2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat (2), der bei Übertemperatur (650 °C) in der Backkammer den die Platine hat eine Komponente, die den Betrieb des Ofens blockiert, wenn die Temperatur der Leistungstafel 70°C übersteigt.

3) Not-Aus-Taste (2) am Eintritt, die den Betrieb des eingeschalteten Geräts unterbricht.
Für die Fortsetzung des Betriebs wird auf den betreffenden Abschnitt verwiesen.

ABB. 2

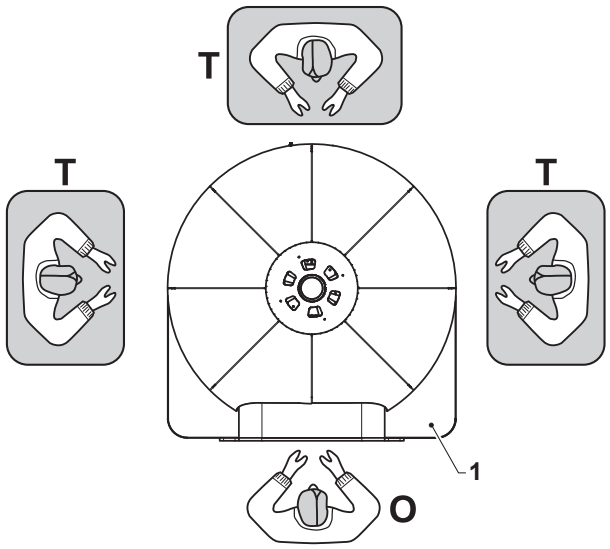


4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 3)

Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 3 “O”-Position).

Aus Instandhaltungsgründen darf sich der Benutzer an die hintere oder seitliche Ofenseite - “T”-Position - stellen.

ABB. 3



4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefahrlagen sind diejenigen, die wegen der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können, was die Maschine betrifft, sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.

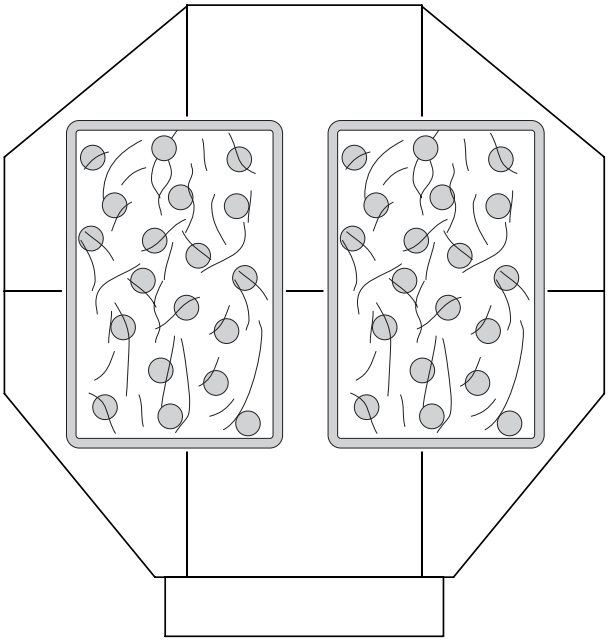
4.7 - GEFAHRENZONEN

Zu den Gefahrenzonen gehören all jene Bereiche, in denen die Schutzpanele für Reparaturarbeiten am laufendem Gerät abgenommen werden. **IN DIESEN BEREICHEN DARF SICH AUSSCHLIEßLICH DER WARTUNGSTECHNIKER AUFHALTEN.**

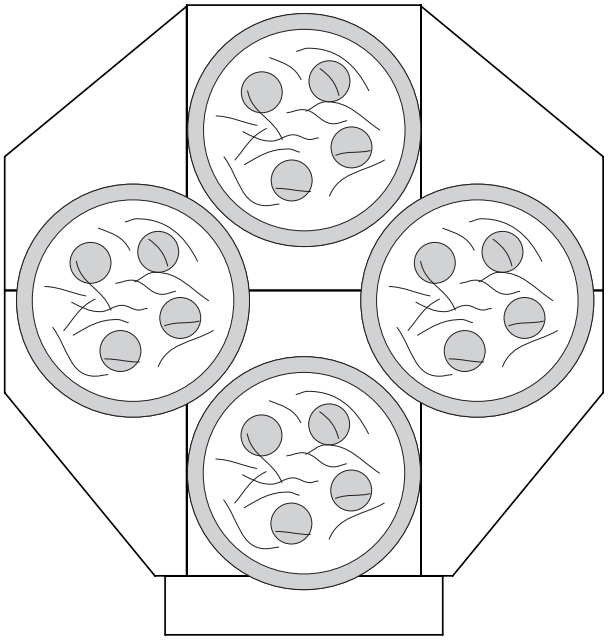
Abschnitt 5

Die Platzierung der Pizzas im Ofen wird in den folgenden Bilder gezeigt:

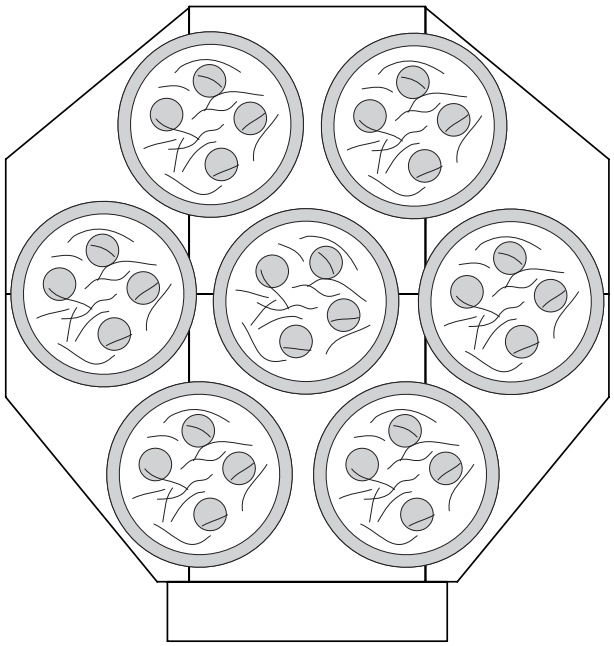
Es kann enthalten n° 2 pizzen 60x40 cm



oder n° 4 pizzen Ø 45 cm



n° 7 pizzen Ø 35 cm



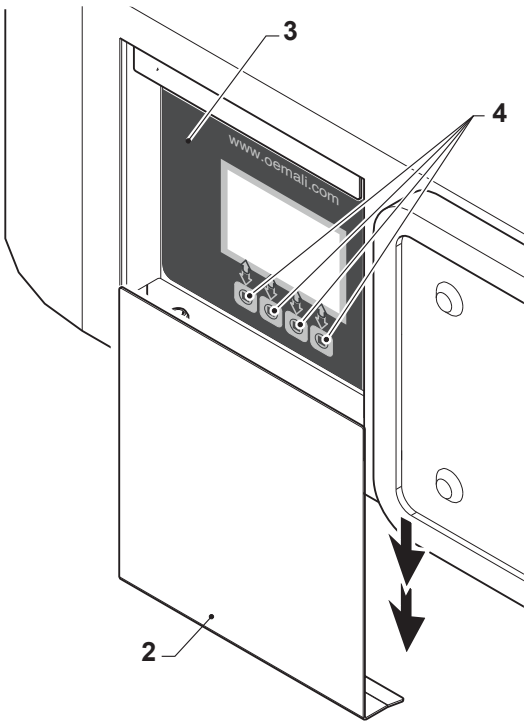
5.1 - STEUERTAFEL ÖFEN (Abb. 1)

Um die Steuerung des Ofens zu erreichen, die Magnet-Tür nach unten ziehen(1).

2. Display

3. Funktion - Tasten

ABB. 1



5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (Abb. 2)

Die Versorgung des Ofens auf dem Display wird in der folgenden Bildschirmseite angezeigt:

1. **Kalender**
   Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.

2. **Uhrzeit**
   Anzeige der Stunden und Minuten.

3. **Programmierte Einschaltung**
   Wenn die Funktion programmierte Einschaltung eingestellt ist, wird der Wochentag und die Uhrzeit der Einschaltung angezeigt.

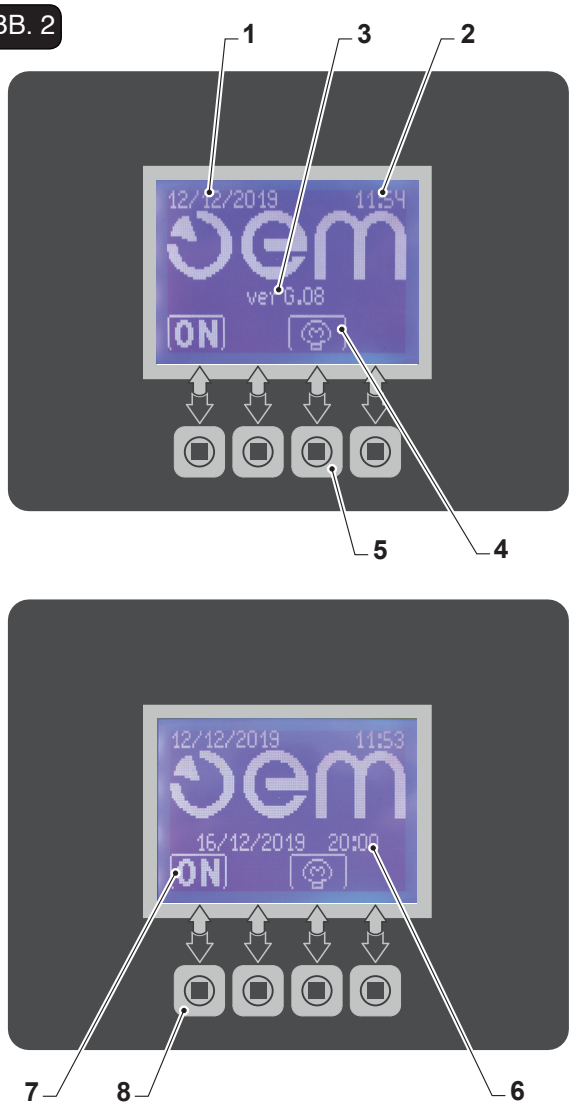
4. **Symbol Licht**
   Es zeigt, ob das Innenlicht ausgeschaltet oder eingeschaltet ist.

5. **Taste Licht**
   Durch Betätigen der Taste wird das Licht ausgeschaltet oder eingeschaltet.

6. **Softwareversion**
   Zeigt die Softwareversion des Displays und die Softwareversion auf der Leistungskarte an.

7. **ON/OFF**
   Durch Betätigen der Taste (8) beim Symbol "ON" wird der Ofen mit den Parametern im Speicher eingeschaltet.

ABB. 2



5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE (Abb. 3)

Nach dem Starten des Ofens erhält der Benutzer die folgende Hauptseite:

1. **Uhrzeit**

2. **Mündung-Heizungen**
   Wenn das Symbol fest ist, bedeutet es, dass die Mündung-Heizungen in Betrieb sind;
   Wenn das Symbol blinkt, bedeutet es, dass die Mündung-Heizungen aus sind

3. **Decke-Heizungen**
   Zeigt die eingestellte % der Decke-Heizung an, wenn die Heizung in Betrieb ist, leuchtet das LED (3a).

4. **Backtemperatur**
   Zeigt die eingestellte Backtemperatur an.

5. **Boden-Heizung**
   Zeigt die eingestellte % der Boden-Heizung an, wenn die Heizung in Betrieb ist, leuchtet das LED (3a).

6. **Timer**
   Zeigt die eingestellte Garzeit für das ausgewählte Programm an.
   Einstellbare Zeit: 0,1 30 min

7. **Taste timer**
   Wenn Sie die Taste drücken, startet der Timer, wenn er bei "0" kommt an, geht der Alarm los. Dann drücken Sie nochmals die Taste 7, um den akustischen Alarm zu löschen.

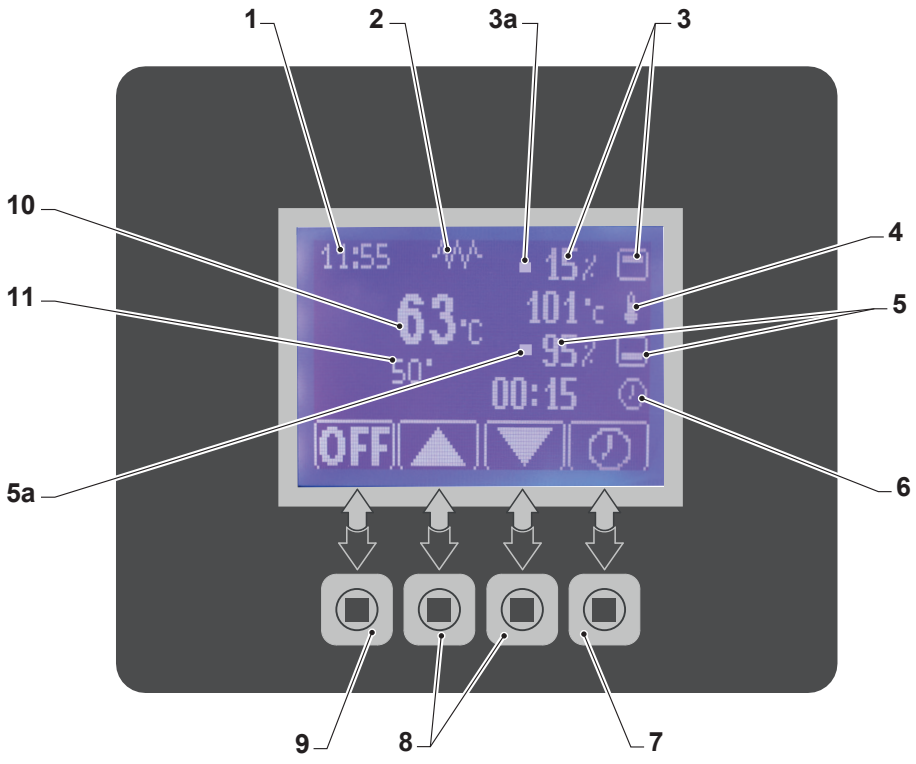
8. **Taste Funktion**
   Durch Betätigen der Tasten werden die verschiedenen veränderbaren Funktionen hervorgehoben

9. **Taste OFF**
   Durch Betätigen der Taste, schaltet der Ofen sich aus.

10. **Kammertemperatur**
    Zeigt die tatsächliche Temperatur in der Backkammer an.

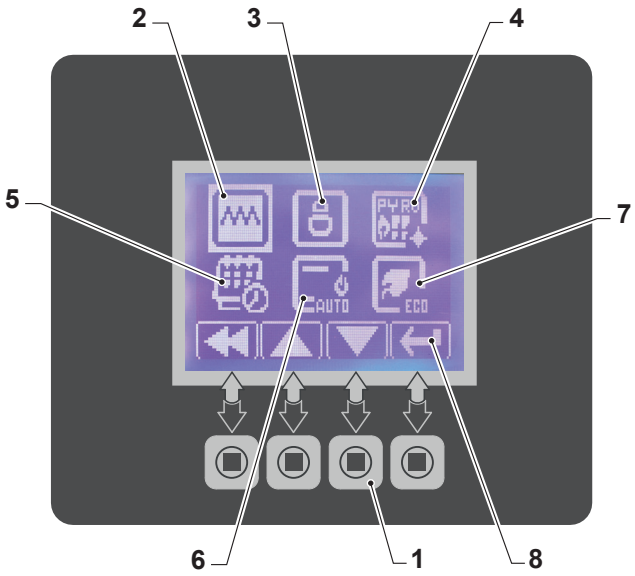
11. **Zeigt die Temperatur des Bodens an.**

ABB. 3



5.4 - FUNKTION-BILDSCHIRM (Abb. 4)

ABB. 4



In der Hauptseite, durch Betätigen mehrmals der Taste (1) treten Sie auf die Funktionsseite ein und Sie können die Funktionen markieren.

2. **Mündung-Heizung**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie die Mündung-Heizung aktivieren oder deaktivieren.

3. **Licht der Backkammer**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie das Licht in der Backkammer ein- und ausschalten.

4. **Selbstreinigung**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie auf die “Selbstreinigung “ Seite eintreten.

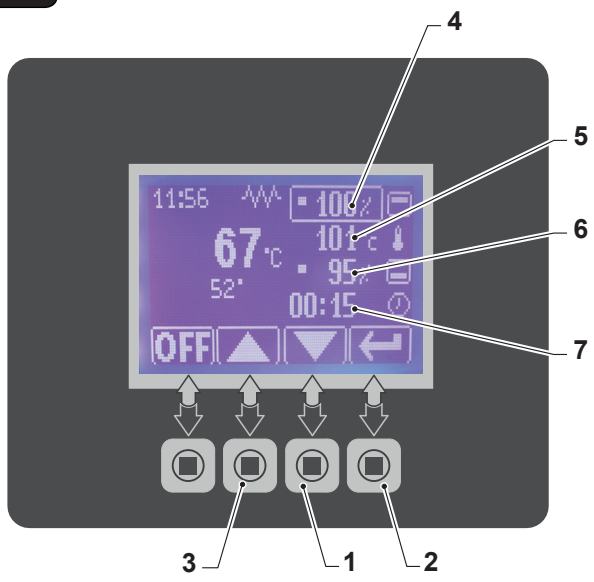
5. **Kalender**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie Datum und Uhrzeit installieren.

6. **Selbsteinschalten**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie auf die “Selbsteinschalten“ Seite eintreten.

7. **ECO MODE**
   Durch Betätigen der Taste (8) können Sie auf die Seite für die Einstellung der ECO MODE Funktion eintreten. Wenn die ECO-Funktion aktiv ist, funktionieren die Heizungen abwechselnd bei 50 % ihrer Leistung, um die Temperatur in der Backkammer zu halten und Energie zu sparen.

5.5 - PARAMETERÄNDERUNG (Abb 5)

ABB. 5



Durch Betätigen der Taste (1) werden die Werte, die modifiziert werden können, angezeigt, nachdem der zu ändernde Wert (2) gewählt wurde, drücken Sie die Taste (2) um die Änderung zu aktivieren und mit den Tasten (1) und (3) wird der Wert erhöht oder reduziert. Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie die Taste (2), um die eingestellte Zahl zu bestätigen.

Die änderbare Werte sind:
Decke-Heizung Temperatur(4);
Backkammer Tmperatur (5);
Boden Temperatur (6);
Timer Zeit (7).

5.6 - MENÜ BENUTZER (Abb. 6)

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage du calendrier en sélectionnant l'icône «  ».

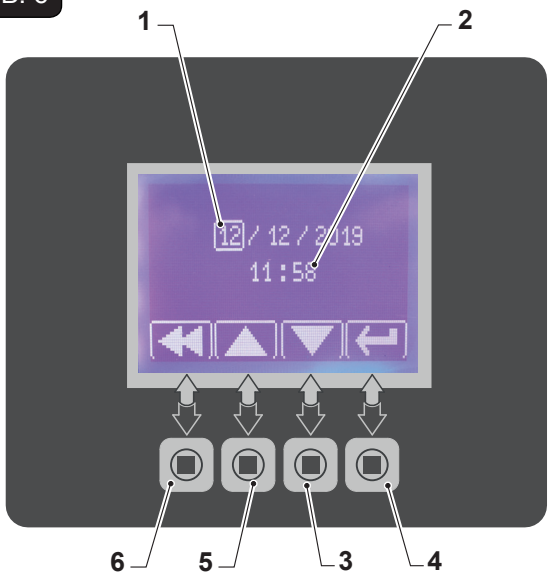
1. **DATE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour, le mois et l'année.

2. **HEURE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer l'heure, les minutes et les secondes.

3. **Kalender**

- Um das Datum oder die Zeit zu ändern, wählen Sie den Wert zu bearbeitenden über die Taste (3) bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste (4) oder (3) und drücken dann die Taste (4) um den eingestellten Wert zu bestätigen.
- Um zur Startseite zurückzukehren, drücken Sie die Taste (6).

ABB. 6



5.7 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG (Abb 7)

Von der Hauptseite gelangt man zur Einstellung des Timers für die Selbsteinschaltung, indem man das Ikon "" anwählt.

Mit diesem Menü können täglich zwei Einschaltungen eingestellt werden.

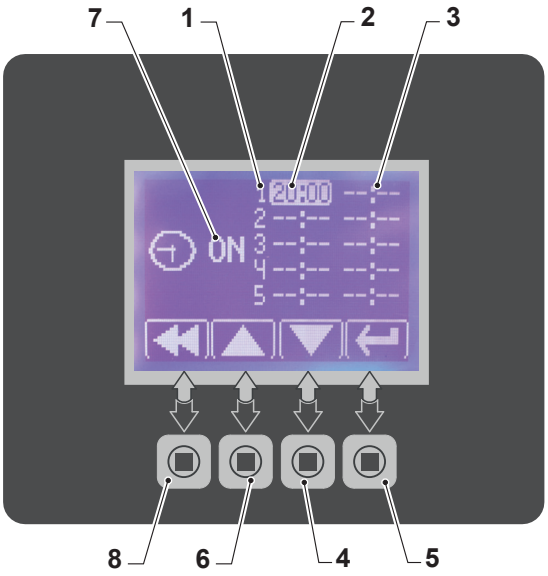
1. **Spalte Wochentage**
   Zeigt den Wochentag an, wann der Ofen einschaltet ist. (1 = Montag; 7 = Sonntag)
   Wenn die Uhrzeit nicht angegeben ist, sondern --:-- angezeigt wird, wird der Tag übersprungen.

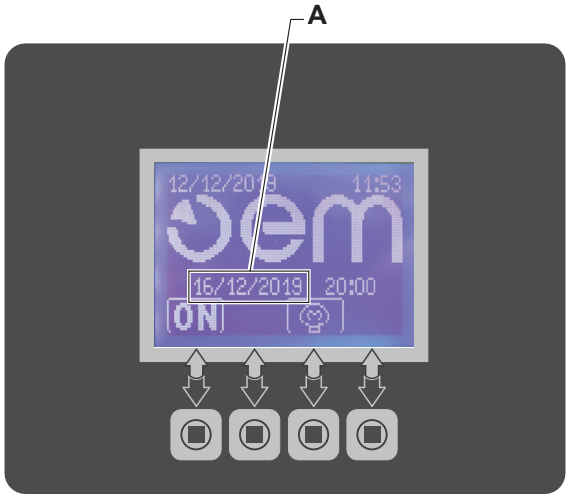
2. **Uhrzeit**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die erste Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

3. **Uhrzeit**
   In diesem Feld kann die Uhrzeit für die zweite Einschaltung des Ofens eingestellt werden.
   Mit der Taste (4) wählen Sie den Tag und die erste und/oder zweite Einschaltung aus, bestätigen Sie mit der Taste (5) und mit den Tasten (6) und (4) einstellen Sie die Uhrzeit und bestätigen Sie mit Taste (5).

6. **Selbeinschaltung On/Off**
   Die Selbsteinschaltung kann durch Betätigen des Ikons (6) aktiviert oder deaktiviert werden, ohne die täglichen Einstellungen löschen zu müssen. Um die Einschaltung zu aktivieren/deaktivieren drücken Sie die Taste (4), wählen Sie ON/OFF (7) aus und drücken Sie (5) "ON" um die Einschaltung zu aktivieren oder "OFF" zu deaktivieren.
   Bei abgeschaltetem Ofen werden die für den Tag eingestellten Einstellungen angezeigt (A).
   Um zur Startseite zurückzukehren, drücken Sie die Taste (8).

ABB. 7



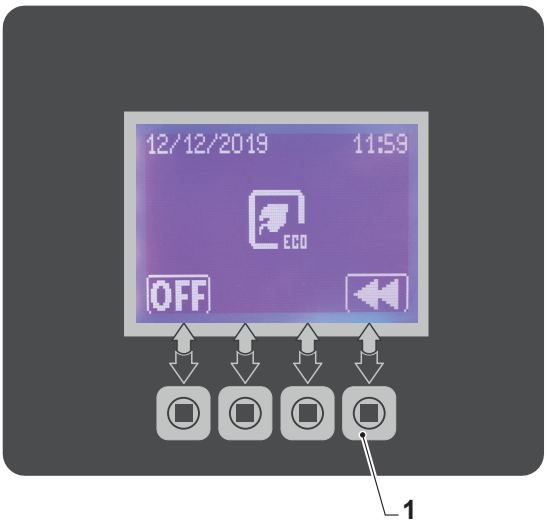


5.8 - ECO MODE (Abb8)

Von der Hauptseite gelangt man zur “ECO” Seite, indem man das Ikon "" anwählt.

- Um zur Startseite zurückzukehren, drücken Sie die Taste (1).

ABB.8



5.9 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Fläche oder in der Backform erfolgen.
Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Einstellung der verschiedenen Parameter. Bei Bedarf an näheren Details ist die Tabelle in dem Abschnitt “**Pizzabacken**” zu konsultieren.

WICHTIG

Es empfiehlt sich die in der Tabelle enthaltenen Hinweise zu beachten, bis die Erfahrung eine persönliche Einstellung der Zeit sowie der Temperaturwerte ermöglicht.

5.9.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen.

WICHTIG

Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.

ACHTUNG

- **Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.**

5.9.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Arbeitsstarten den Ofen anheizen und folgende Parameter eingeben:
  Betriebstemperatur 400°C
  Deckenwiderstände 50%
  Bodenwiderstände 60%

5.9.c - Ofenanheizen

- Wird der Ofen mit der wöchentlichen Anheizprogrammierung eingestellt, startet er in der festgesetzten Uhrzeit mit dem Wert der verschiedenen, im Bereich des in der wöchentlichen Programmierung ausgewählten Programms eingestellten Parameter.
  Wenn die Wochenprogrammierung eingestellt wurde, die Taste (1) drücken.

- Der Ofen schaltet sich mit den letzten Einstellungen im Speicher ein. Prüfen Sie, dass die Einstellungen korrekt sind. Ansonsten wie oben beschrieben anpassen.

- Wenn Sie die eingestellte Temperatur erreicht haben, entfernen Sie die Platte (2) und fügen die Pizza in.

- Den Mund des Ofen mit dem Deckel schließen (2).

ACHTUNG

Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzaeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.

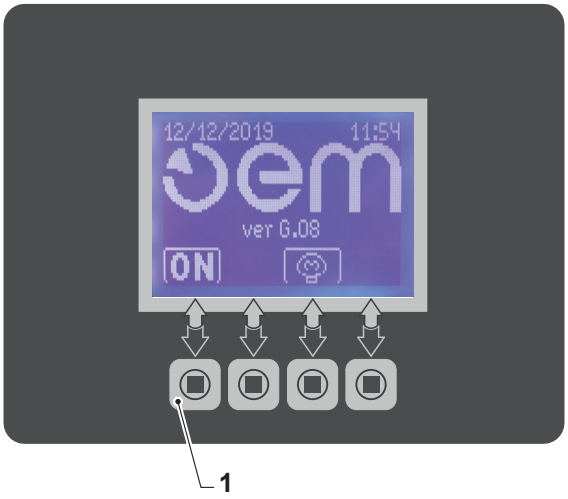
- Während des Backverfahrens ist es möglich, durch die entsprechenden Tasten (siehe Details in den vorhergehenden Abschnitten) die Parameter zu verändern. Wenn einige Parameter eines Backprogrammes (Digitalofen) verändert wurden, werden dieselben bei einer Ofenausschaltung gespeichert.

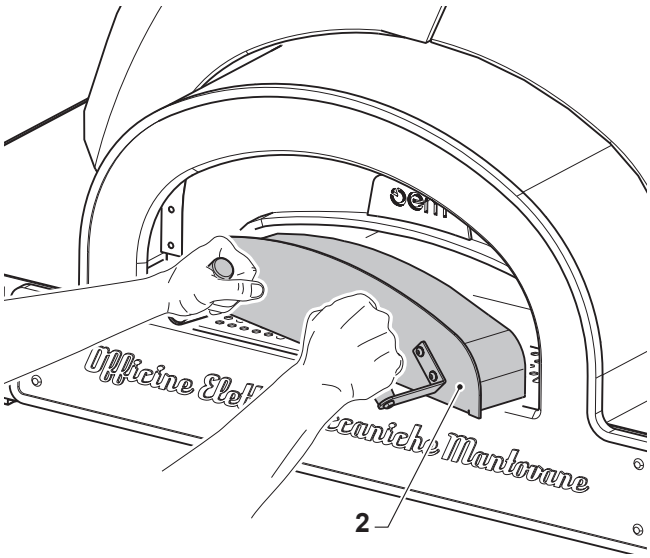
- Sobald die Pizza gebacken ist, entfernen Sie die Platte (2) und die gebackene Pizza entfernen.

GEFAHR

Die Pizza oder Backform mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen aus dem Ofen ziehen. Verbrennungsgefahr!

ABB. 9





5.10 - ALARMMELDUNGEN

Übertemperatur Kammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt Gibt an, dass die Temperatur in der Kammer 550°C überschritten hat; die Heizung des Ofens schaltet sich ab. Den Ofen abschalten und abwarten, bis die Kammer abgekühlt ist. Den Ofen ausprobieren. Wenn der Alarm erneut auftritt, den technischen Kundendienst verständigen.



Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt Gibt an, dass der Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab. Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.



Kurzschluss des Temperaturfühlers der Backkammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühler in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab. Den technischen Kundendienst verständigen, um den Fühler auszuwechseln



Übertemperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine einen hohen Wert erreicht hat. Den Ofen abschalten und die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs kontrollieren.



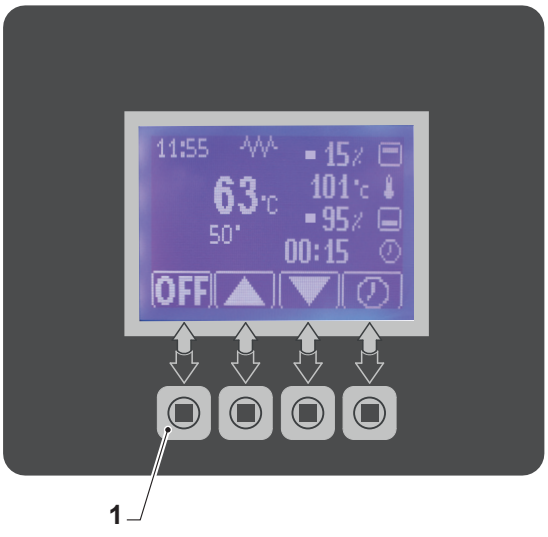
5.11 - AUSSCHALTUNG (Abb. 10)

- Am Ende des Arbeitstags ist der Ofen durch auszuschalten (1).

WICHTIG

Wenn die Selbseinschaltung aktiv ist, darf der Leitungsschalter nicht abgeschaltet werden.

ABB. 10



5.12 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **Der Ofen startet nicht:**
- Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
- Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

- **Ofenbetriebsstörungen:**
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

GEFAHRLAGE

Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren.

Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine Daten

⚠ GEFAHRLAGE ⚠

Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen durchgeführt werden und der Schalter muss "⓪" OFF sein.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den jeden Tag an der Maschine durchzuführenden Verfahren.
- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
  Besteht aus den Verfahren, die zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs der Maschine in regelmässigen Abständen durchzuführen sind.
- **INSTANDHALTUNG BEI BEDARFSFALL:**
  Es handelt sich hier um Verfahren, die im Bedarfsfall durchzuführen sind (zum Beispiel: Ersatz verschlissener oder gebrochener Bestandteile).

6.1.b - Ordentliche Instandhaltung

6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)

Der Ofen ist mit einem automatischen PYROLYSE-Programm ausgestattet.

Von der Hauptseite gelangt man zur “Selbstreinung” Seite,

indem man das Ikon "  " anwählt.

Die Bildschirmseite öffnen, in der die Temperatur (1) der Backkammer angezeigt wird. Diese muss 400°C erreichen, wonach auf dem Feld (2) die Rückwärtszählung von 20 Minuten beginnt.
Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn man diese Funktion verlassen möchte, muss man sich Drücken Sie die Taste (3).

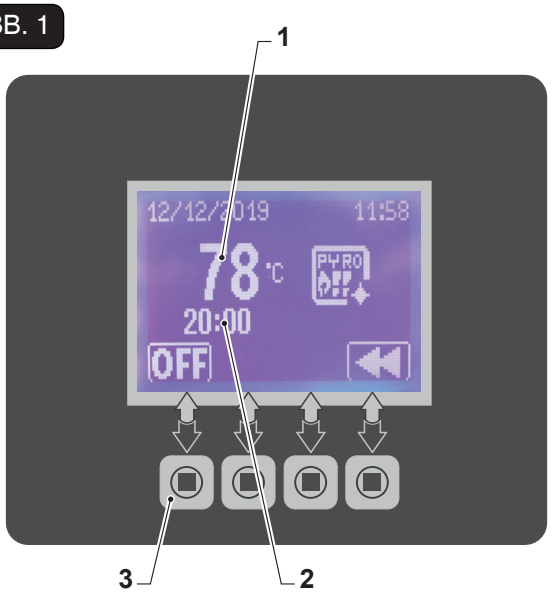
WICHTIG

Um den Reinigungsprozess zu beschleunigen und unnötige Energieverschwendungen zu vermeiden, wird empfohlen, die automatische Reinigung bei völlig gesenkten beweglichen Klappen auszuführen.

WICHTIG

Wenn man die Elektrizität vom Ofen abnehmen wird, vorher des Ende der Säuberungsreihe, wird sie automatisch vom Anfang aufnehmen sobald die Elektrizität eingeführt wird. Einen Tag nach dem Reinigungszyklus ist es möglich, die feuerfeste Fläche abzubürsten.

ABB. 1



6.1.b.b - Aussenreinigung

ACHTUNG

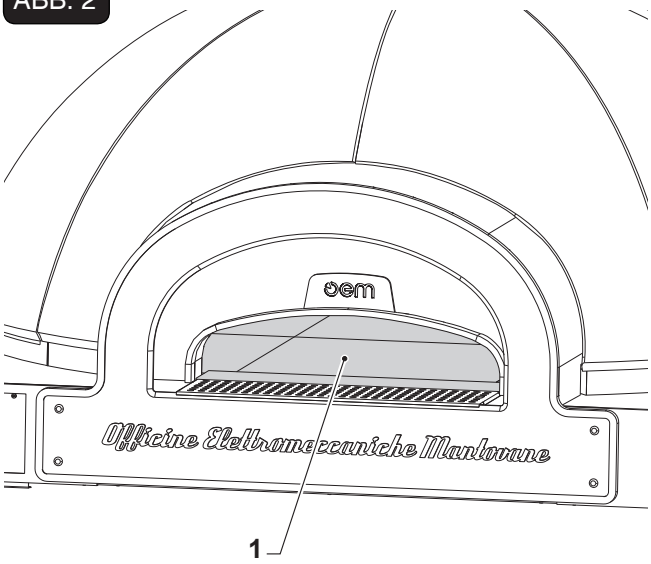
Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.
Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

6.1.b.c - Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 2)

- Stellen Sie sicher, dass der Ofen kalt ist, und reinigen Sie dann die hitzebeständige Oberfläche.

ABB. 2



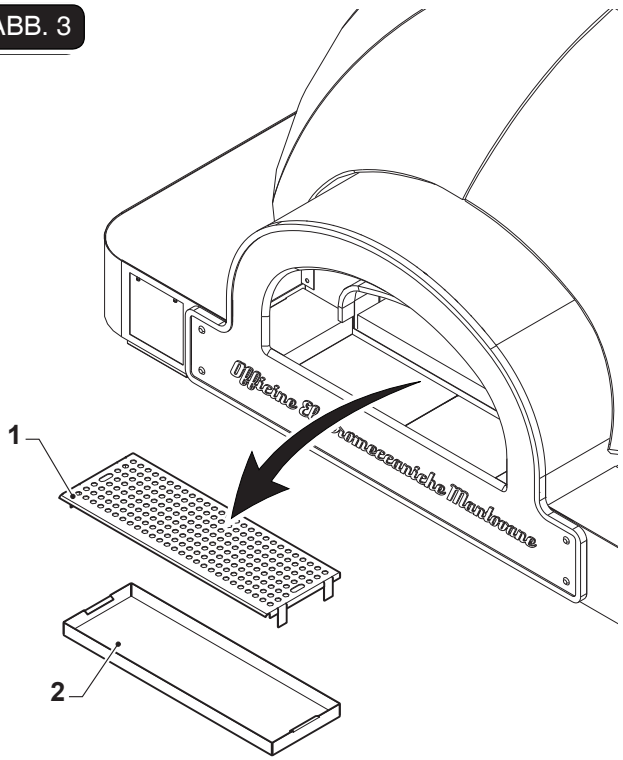
6.1.b.d Reinigung des Krümelbehälters (Abb 3)

- Gitter entfernen (1).
- Krümelbehälter entfernen (2) und reinigen .
- Setzen Sie alles wieder zusammen.

6.1.c - Planmässige Instandhaltung

- Je nach den Arbeitsstunden und -menge ist die Instandhaltung wenigstens einmal pro Jahr zu planen.

ABB. 3



6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

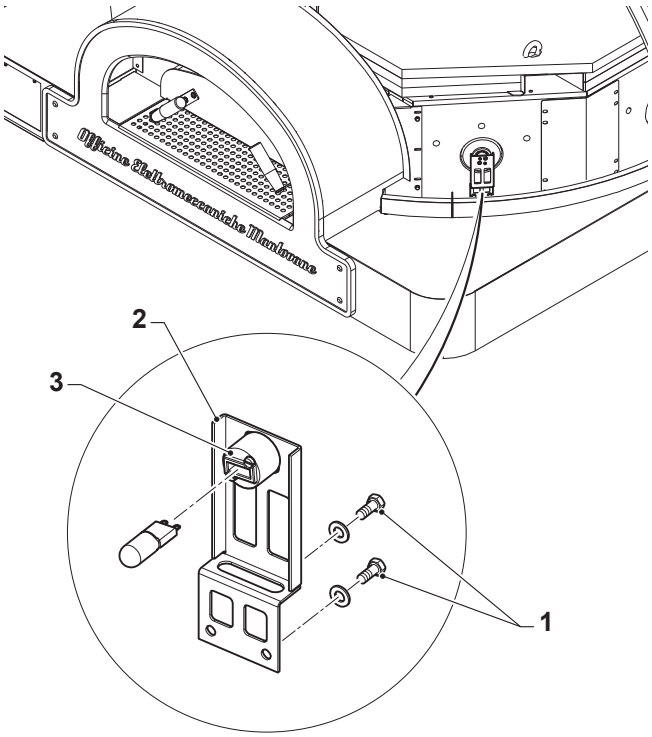
6.1.d.a - Lampe - Ersatzverfahren (Abb. 4)

- Stein an der verbrannte Glühbirne entfernen, für die Demontage der Steine siehe Ofenhub Abschnitt.
- Schrauben Sie die beiden Schrauben (1) ab und ziehen Sie die Schraube (2) mit der Fassung (3).
- Entfernen Sie die verbrannte Glühbirne und ersetzen Sie diese durch eine neue Glühbirne und dann setzen Sie wieder zusammen.

ACHTUNG

Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen.

ABB. 4



6.1.d.b - einigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel (Abb 5)

Falls auf dem Bildschirm des Backofens der Schriftzug „ÜBERTEMPERATUR IM TECHNISCHEN FACH/DER LEISTUNGSPLATINE“ erscheint, ist der Kühllüfter der elektrischen Schalttafel zu reinigen:

- Stein an dem Lüfter entfernen, für die Demontage der Steine siehe Ofen ≤hub Abschnitt.
- Schrauben lösen (1).
- Schrauben lösen (2).
- Gitter (3) und Krümelbehälter (4) entfernen.
- Deckel (5) und Blech (6) entfernen.
- Beide Schraubenmuttern lockern (7).
- Platte abziehen (8).
- Entfernen Sie mit Druckluft den abgelagerten Schmutz am Lüfter (9).

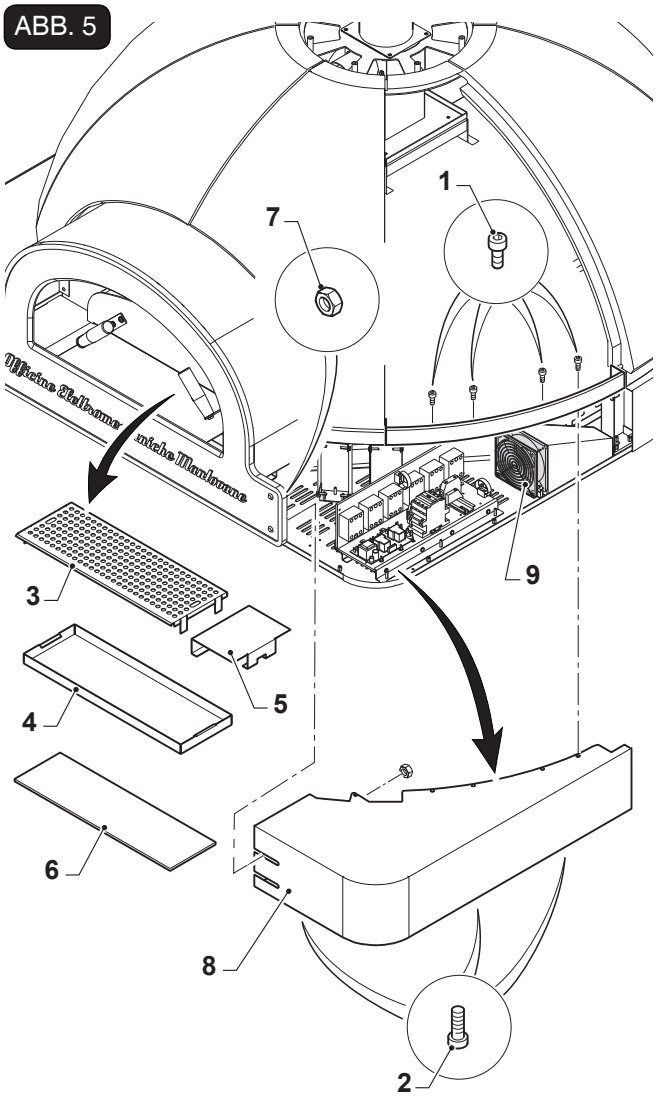
GEFAHRLAGE

Sicherstellen, dass im Schaltschrank keine Spannung anliegt.

WICHTIG

Bei erneuter Störungsmeldung ist das technische Wartungsdienstpersonal zu kontaktieren.

ABB. 5



6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS (Abb.6)

GEFAHRLAGE

Sicherstellen, dass im Schaltschrank keine Spannung anliegt.

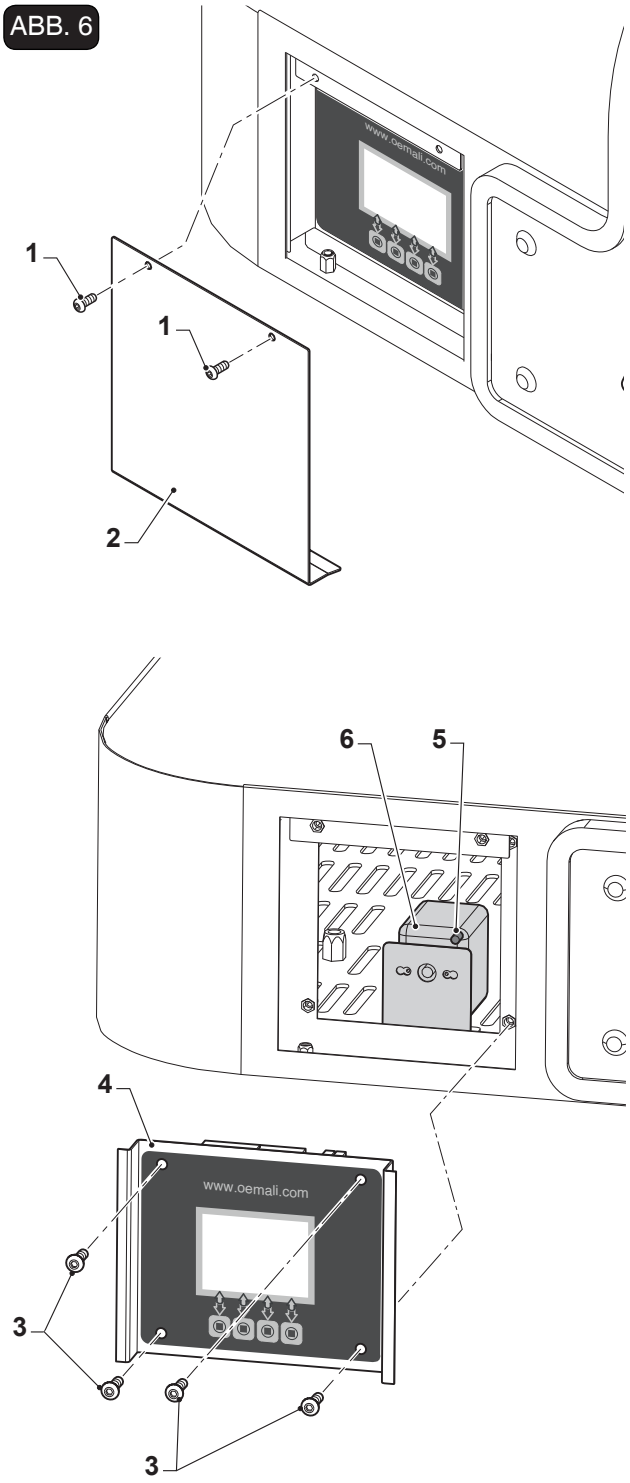
Für die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:

- Die Schrauben (1) lösen und die Seitenverkleidung (2) entfernen.
- Schrauben lösen (3) und die Kontrolltafel entfernen (4).
- Die Taste (5) drücken, um das Sicherheitsthermostat (6) im technischen Fach rückzusetzen.

ACHTUNG

Wenn das Thermostat mehrmals eingeschaltet wird, muss der Kundendienst verständigt werden.

ABB. 6



ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

Abschnitt 7

7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE

Ist eine Maschinendemontage durchzuführen und die Maschine dann wieder aufzustellen, dem in dem “Aufstellung”-Abschnitt beschriebenen Verfahren gegenüber umgekehrt vorgehen.

GEFAHRLAGE

Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

ACHTUNG

Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.

7.2 - MASCHINENABBRUCH

Ist die Maschine zu verschrotten (aus irgendwelchem Grund: Ende ihrer Benutzung, unmögliche Reparatur o.ä.) wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten und das Verfahren in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" umgekehrt durchführen.
- Die Maschinenteile (Kästen, Lampen, Schutzvorrichtungen, Handgriffe, Ketten, Motoren u.s.w.) ausbauen und je nach ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit sortieren (zum Beispiel: Rohrleitungen, Gummikomponenten,Schmier-, Lösungsmittel, Lackierprodukte, Aluminium, Eisenmaterial, Kupfer, Glas u.s.w.).
- Vor der Verschrottung gemäss den geltenden Normen in dem jeweiligen Land die zuständigen Behörde darüber informieren.
- Erst nach Genehmigung durch die oben genannten Behörde nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften die Maschinenkomponenten entsorgen.



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.
Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2012/19/EU RAEE und Gesetzesdekret Nr. 27 vom 4/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2011/65/EU ROHS).
Die elektrischen Geräte sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen
Geräten sowie ein unsachgemä§er Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

ACHTUNG

Was die Entsorgung von Schadstoffen (Schmier-, Lösungsmitteln, Lackierprodukten u.s.w.) betrifft, ist nachfolgender Abschnitt nachzuschlagen.

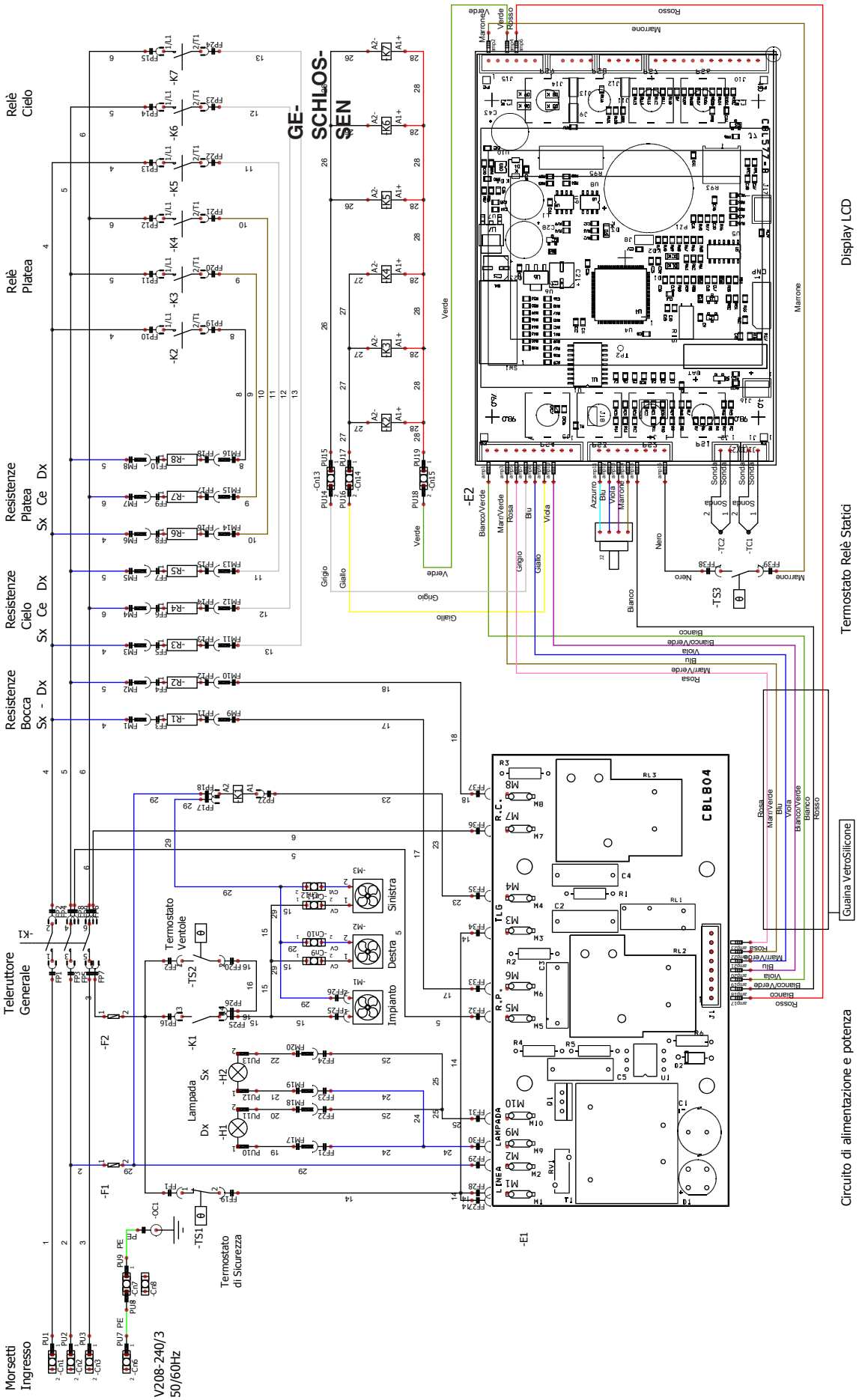
7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen land zu beachten.

ACHTUNG

Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.

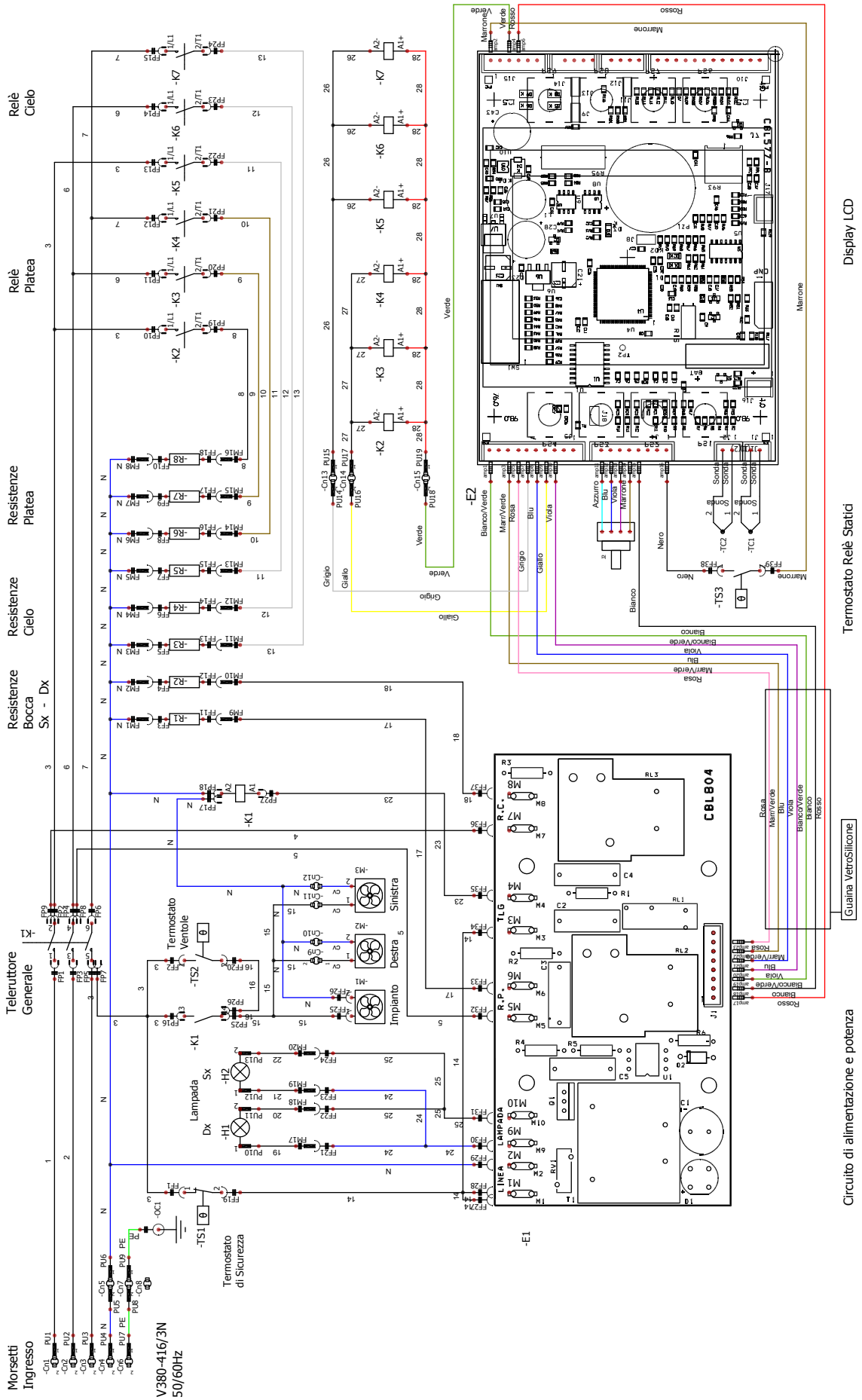
PLAN OFEN "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530)



ELEKTRISCHER SCHALTPLAN - 208 - 240 V / 3

Cn1	Klemme
Cn2	Klemme
Cn3	Klemme
Cn4	Klemme
Cn5	Klemme
Cn6	Klemme
Cn7	Klemme
Cn8	Klemme
Cn9	Klemme
Cn10	Klemme
Cn11	Klemme
Cn12	Klemme
Cn13	Klemme
Cn14	Klemme
Cn15	Klemme
E1	Leistungsplatine
E2	Display Platine CBL755-C
F1	Klemme
F2	Klemme
H1	Backkammer Lampe
H2	Backkammer Lampe
K1	Leistungsfernschalter
K2	Statisches Relè
K3	Statisches Relè
K4	Statisches Relè
K5	Statisches Relè
K6	Statisches Relè
K7	Statisches Relè
M1	Lüfter
M2	Lüfter
M3	Lüfter
R1	Mündung/Decke-Boden Heizung
R2	Mündung/Decke-Boden Heizung
R3	Seitliche Decke-Heizung
R4	Seitliche Decke-Heizung
R5	Seitliche Decke-Heizung
R6	Seitliche Decke-Heizung
R7	Mittlere Boden-Heizung
R8	Mittlere Boden-Heizung
TC1	Temperatursonde
TS1	Sicherheitsthermostat
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

PLAN OFEN "DOME" - 380-416 V / 3N



ELEKTRISCHER SCHALTPLAN - 380-416 V / 3N

Cn1	Klemme
Cn2	Klemme
Cn3	Klemme
Cn4	Klemme
Cn5	Klemme
Cn6	Klemme
Cn7	Klemme
Cn8	Klemme
Cn9	Klemme
Cn10	Klemme
Cn11	Klemme
Cn12	Klemme
Cn13	Klemme
Cn14	Klemme
Cn15	Klemme
E1	Leistungsplatine
E2	Display Platine CBL755-C
F1	Klemme
F2	Klemme
H1	Backkammer Lampe
H2	Backkammer Lampe
K1	Leistungsfernschalter
K2	Statisches Relè
K3	Statisches Relè
K4	Statisches Relè
K5	Statisches Relè
K6	Statisches Relè
K7	Statisches Relè
M1	Lüfter
M2	Lüfter
M3	Lüfter
R1	Mündung/Decke-Boden Heizung
R2	Mündung/Decke-Boden Heizung
R3	Seitliche Decke-Heizung
R4	Seitliche Decke-Heizung
R5	Seitliche Decke-Heizung
R6	Seitliche Decke-Heizung
R7	Mittlere Boden-Heizung
R8	Mittlere Boden-Heizung
TC1	Temperatursonde
TS1	Sicherheitsthermostat
TS2	Thermostat
TS3	Thermostat

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

ESPAÑOL

CAPÍTULO 1

Capítulo para el técnico y el operador

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES ES-3
1.2 - NORMAS DE REFERENCIA ES-5
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS ES-5
1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA ES-5
1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR ES-6
1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO ES-6
1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN ES-6
1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA ES-6
1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO - DIMENSIONES (VOLUMEN) ES-7

CAPÍTULO 2

Capítulo para el técnico

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ES-8
2.2 - TRANSPORTE ES-9
2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO ES-10
2.4 - DESEMBALAJE ES-10
2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES ES-11
2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA ES-11

CAPÍTULO 3

Capítulo para el técnico

3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO 12
3.2. - MONTAJE DEL HORNO SOBRE EL SOPORTE .. ES-13
3.2.a Montaje horno sobre soporte estático ES-13
3.2.b Desplazamiento del horno en vertical ES-14
3.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA ES-16
3.3.a - Conexión eléctrica del horno ES-17
3.3.b - Conexión equipotencial ES-17
3.4 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO ES-18
3.5 - PRIMER ENCENDIDO ES-18
3.6 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO SOBRE BASAMENTO DEL CLIENTE ES-19
3.7 - MONTAJE DE LA CHIMENEA ES-19

CAPÍTULO 4

Capítulo para el técnico y el operador

4.1 - TIPO DE EMPLEO ES-20
4.2 - USOS INADECUADOS ES-20
4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD ES-20
4.4 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ES-21
4.5 - ZONAS DEL OPERADOR ES-21
4.6 - ZONAS CON RIESGO REMANENTE ES-21
4.7 - ZONAS PELIGROSAS ES-21

CAPÍTULO 5

Capítulo para el técnico y el operador

5.1 - PANEL DE MANDOS ES-23
5.2 - INTERFAZ DE USUARIO ES-23
5.3 - PANTALLA PRINCIPAL ES-24
5.4 - PANTALLA FUNCIONES ES-25
5.5 - MODIFICACIÓN DE UN DATO ES-25
5.6 - CALENDARIO ES-26
5.7 - TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO ES-26
5.8 - MODALIDAD ECO ES-27
5.9 - PREPARACIÓN DEL HORNO ES-27
5.9.a Normas generales de cocción en el plano refractario ES-27
5.9.b Normas generales de cocción en bandeja ES-28
5.9.c - Encendido del horno ES-28
5.10 - ALARMAS ES-29
5.11 - APAGAMIENTO ES-29
5.12 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES ES-29

CAPÍTULO 6

Capítulo para el técnico y el operador

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO ES-30
6.1.a - Generalidades ES-30
6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario . ES-30
6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza ES-30
6.1.b.b - Limpieza externa ES-31
6.1.b.c - Limpieza plano refractario ES-31
6.1.b.d Limpieza colector de migas ES-31
6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado ES-31
6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades ES-32
6.1.d.a - Sustitución de la lámpara ES-32
6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico .. ES-32
6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD . ES-33

CAPÍTULO 7

Capítulo para el técnico

7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA ES-35
7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA ES-35
7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS ES-35
ESQUEMA HORNO "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530) ES-36
ESQUEMA HORNO "DOME" - 380 - 416 V / 3N (OM23.00529) ES-38

PÁGINA EN BLANCO

Capítulo 1

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de poner en marcha la máquina, el operador tendrá que haber leído con cuidado este manual y haber adquirido un profundo conocimiento de las características técnicas y los mandos.

- **Es aconsejable que el operador efectúe un período de adiestramiento sobre el uso de la máquina.**

- Antes de efectuar la instalación, controle que el área destinada a la máquina sea compatible con el volumen que ocupa y con su peso.

- En caso de instalación o extracción de partes de la máquina, para levantarlas y transportarlas, use sólo herramientas adecuadas a su peso y a sus formas geométricas.

- El panel de mandos no se encuentra en la zona de la máquina que entra en contacto con los alimentos; tomar todas las precauciones para evitar que el operador realice un contacto cruzado entre los mandos y el alimento.

- No permita a personal no autorizado y cualificado que ponga en funcionamiento, regule o repare la máquina.
  Tome como referencia este manual para efectuar las operaciones necesarias.

- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro de la máquina están protegidos por paneles completamente cerrados por medio de tornillos.

- Antes de efectuar la limpieza y/o mantenimiento de la máquina, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en posición "OFF" (O)**, para cortar la alimentación eléctrica de la máquina durante la intervención del operador.

- La instalación de alimentación eléctrica del comprador tiene que contar con un sistema de desconexión automático colocado antes del interruptor general de la máquina y con una instalación adecuada de tierra que responda a todos los requisitos que establecen las normas para la prevención de accidentes.

- En caso de que haya que intervenir en el interruptor general o en sus cercanías, corte la tensión de la línea en la que está conectado el interruptor general.

- Todos los controles y las operaciones de mantenimiento que requieren la eliminación de las protecciones tienen que ser efectuados bajo la absoluta responsabilidad del usuario. **Por esta razón, se aconseja que estas operaciones sean llevadas a cabo exclusivamente por personal técnico especializado y autorizado.**

- Controle que todos los dispositivos de seguridad para prevenir accidentes (barreras, protecciones, cárters, microinterruptores, etc.) no estén dañados y que funcionen perfectamente. En caso contrario ocúpese de arreglarlos.

- **No quite los dispositivos de seguridad.**

- Para evitar riesgos personales, utilice únicamente herramientas adecuadas y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.

- No altere por ningún motivo la instalación eléctrica, neumática o cualquier otro mecanismo.

- No deje que la máquina funcione sin estar vigilada.

- Póngase ropa de trabajo aprobada por las normas vigentes a los efectos de prevenir accidentes.

- El piso cerca del horno puede ser resbaladizo: tener cuidado. Utilizar zapatos antideslizantes apropiados.

- En caso de operaciones o reparaciones a efectuarse en posiciones que no se alcanzan desde el suelo, utilice escaleras o herramientas que sean seguras y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.

- En caso de reparaciones cerca o debajo de la máquina, asegúrese de que:
  • No haya órganos que puedan arrancar y/o piezas inestables que se encuentren posicionados en la máquina o en sus cercanías:

- No utilice las manos en lugar de herramientas para operar en la máquina.

- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.

- No use cerillas, encendedores o llamas libres en las cercanías de la máquina.

- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CADA VEZ QUE TENGA QUE OPERAR EN LA MISMA O EN SUS CERCANÍAS.**

- Es obligación del ususario mantener todas las chapas de señales y advertencias legibles, y si fuera necesario cambiar su posición para garantizar la completa visibilidad al operador.

- También es obligación del ususario cambiar todas las chapas indicadoras y advertencias que por cualquier motivo se hubieran deteriorado o no se leyeran completamente, solicitando las nuevas al Servicio de Recambios.

- **Se prohíbe efectuar reparaciones si la máquina está en marcha.**

- En caso de un funcionamiento anómalo de la máquina o daños a sus componentes, póngase en contacto con el responsable de mantenimiento, sin efectuar arbitrariamente reparaciones.

- **Se prohíbe el uso de la máquina para usos diferentes de los expresamente previstos y documentados.**
  El uso de la máquina tendrá que efectuarse de manera y según los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, de acuerdo a la directiva máquinas CEE y respetando las normas referidas a la salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes del país de uso o, en ausencia, según la directiva CEE 89/391.

- Los niños tienen prohibido jugar con la máquina.

- La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser efectuados por niños.

- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles accidentes o daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad, o bien de las instrucciones descritas en este manual.**

- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDADVIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.**

- **No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas ya que pueden comprometer el buen funcionamiento de la máquina y la seguridad del operador.**

- **SI TIENE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.**

- **CUALQUIER DAÑO, ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO O MECÁNICO DE LA MÁQUINA CAUSADO POR EL USUARIO, ASÍ COMO UN USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME A LA EMPRESA FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES.**

1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

- La máquina y sus dispositivos de seguridad han sido fabricados de conformidad con las normas indicadas en la declaración de conformidad.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Muchos accidentes ocurren por el escaso conocimiento o incluso el incumplimiento de las reglas de seguridad que se deben poner en prática durante la marcha y las operaciones de mantenimiento de la máquina.

Para evitar accidentes laborales lea, **entienda y respete** todas las precauciones y las advertencias que contiene este manual y las que aparecen en las chapas aplicadas en la máquina.

Para identificar los mensajes de seguridad de este manual han sido utilizados los siguientes símbolos:



PELIGRO

Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual, cuando existen situaciones de peligro potenciales o la probalidad de causar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza en los mesajes de seguridad del manual para peligros que, si se descuidan, pueden provocar pequeñas o moderadas lesiones o daños.

El mensaje puede utilizarse también para peligros que pueden acarrear daños a la máquina.



IMPORTANTE

Este símbolo se utiliza para indicar las precauciones que hay que tomar para evitar operaciones que reduzcan la vida útil de la máquina o bien para comunicaciones importantes del operador.



PELIGRO

Para aclarar las informaciones, algunas ilustraciones de este manual muestran la máquina sin protecciones. DE TODAS FORMAS NO UTILICE LA MÁQUINA SIN LAS BARRERAS DE PROTECCIÓN.

Este símbolo señala que es obligatorio leer las instrucciones de uso y mantenimiento antes de utilizar la máquina.



Este símbolo se encuentra en todas las zonas de la máquina que alcanzan altas temperaturas y señala el peligro de quemaduras.



Este símbolo se encuentra cerca de un borne apropiado y señala que la máquina debe ser conectada a una red equipotencial.



1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

La máquina de la empresa constructora es el resultado de una experiencia madurada durante muchos años de trabajo.

- El horno es en forma de cúpula y consta en una cámara de cocción, al interior de la cual hay paredes, el cielo
  y el piso en piedras refractarias, mientras que al exterior es revestida completamente de cemento.

- El horno se puede colocar sobre un basamento con ruedas incluidas o sobre un basamento del cliente con características definidas.

1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR

a) Preparación del lugar en el que se instalará el equipo.

- El comprador debe preparar una superficie de apoyo para la máquina como se indica en el capítulo instalación.

b) Conexión eléctrica.

- La instalación eléctrica de alimentación debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes en el lugar de utilización y estar dotada de una eficiente puesta a tierra.

- Posicione en la línea de alimentación, antes de la máquina, un dispositivo omnipolar de corte.

  - **Los cables eléctricos de alimentación tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida por la máquina de manera que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2%.**

c) Preparación de la campana de aspiración.

- Es necesario disponer de una campana de aspiración para extraer los humos y vapores. Las características de la misma deben respetar las normas vigentes en el país en que se instalará el horno.

b) Control del neutro

- El aparato está dotado de neutro y por lo tando ha sido colocado un borne idóneo, identificado de acuerdo a las normativas específicas.

1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

a) En caso de incendio corte la tensión que alimenta la máquina desconectando el interruptor general.

b) Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.

⚠ PELIGRO ⚠

Se prohíbe terminantemente intentar apagar el incendio con agua si la máquina está bajo tensión.

1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

- La máquina no es adecuada para ser utilizada en ambientes con riesgos de explosión.

1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

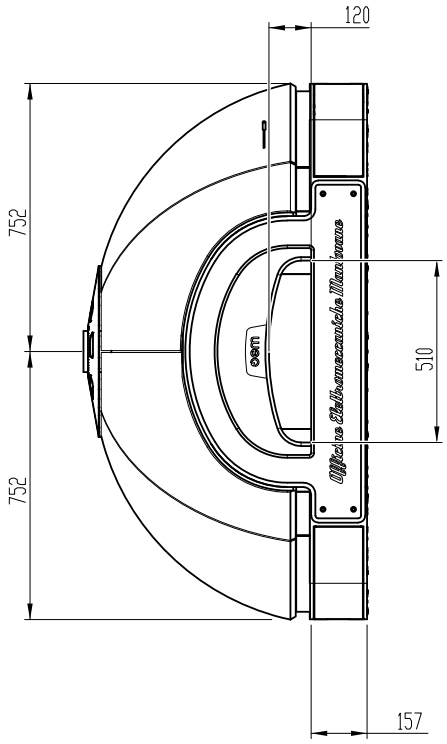
Los hornos modelos DOME han sido fabricados con el objetivo de mantener el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A(dB) por debajo del nivel máximo permitido, es decir 70dB.

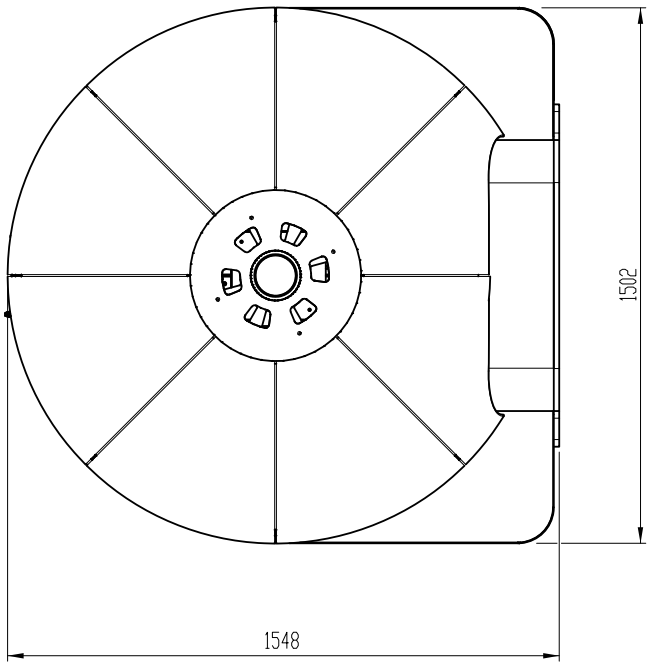
1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO

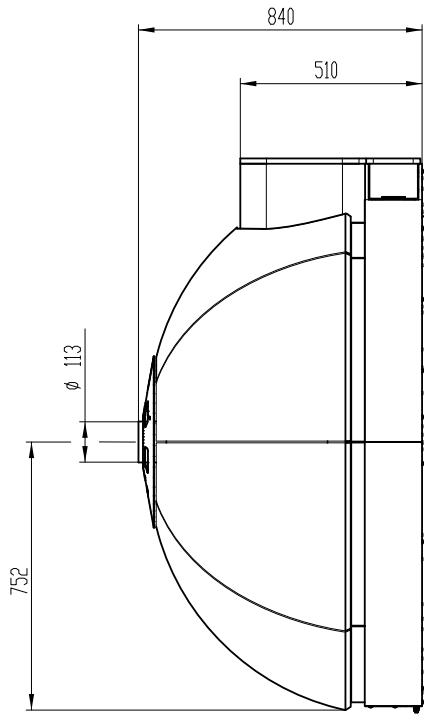
Este manual se puede bajar en formato pdf del sitio:
www.oemali.com

Capítulo 2

DIMENSIONES DE VOLUMEN HORNO







2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

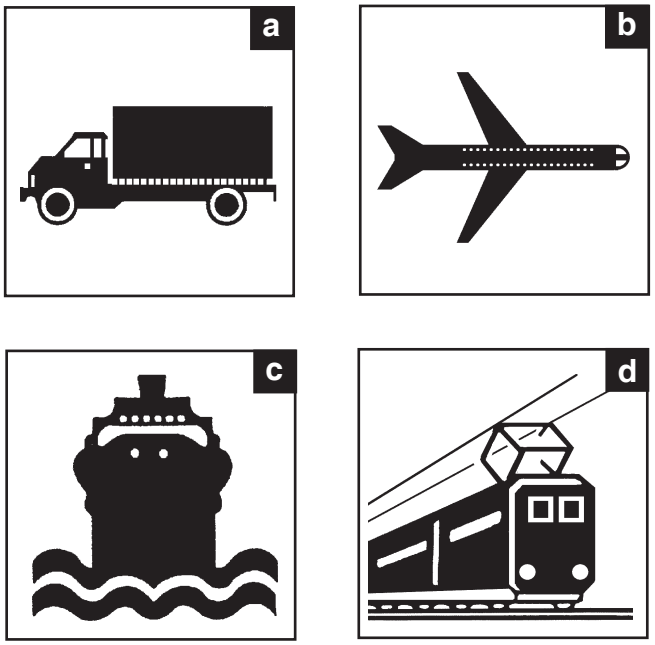
Modelo	Medidas internas (mm)			Medidas externas (mm)			Peso neto (Kg)
	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	
DOME	1104	1150	170	1502	1548	840	470

Modelo	Dome		
Conexión eléctrica	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Potencia	16,16 kW		
Sección cable	3 x 16 mm^2	4 x 10 mm^2	5 x 6 mm^2
Peso neto	500 kg		
Humedad relativa	10 - 80 %		

Modelo	Posición	Código OEM	kW Resistencia	kW totales
Dome	Resistencia Boca IZQUIERDA	OM20.00109	0,58	**16,16**
	Resistencia Boca DERECHA	OM20.00109	0,58	
	Resistencia Superior Lateral IZQUIERDA	OM20.00107	3,00	
	Resistencia Superior Central	OM20.00108	3,00	
	Resistencia Superior Lateral DERECHA	OM20.00107	3,00	
	Resistencia Inferior Lateral IZQUIERDA	OM20.00110	2,00	
	Resistencia Inferior Central	OM20.00111	2,00	
	Resistencia Inferior Lateral DERECHA	OM20.00110	2,00	

2.2 - TRANSPORTE

FIG. 1



2.2.a - Envío (Fig. 1)

La máquina se posiciona sobre un pallet de madera, fijado por medio de tornillos, en una caja de cartón flejeada.

El envío de la máquina se efectúa escogiendo entre las siguientes soluciones:

a) Transporte sobre ruedas (camión)
b) Transporte aéreo
c) Transporte marítimo
d) Transporte ferroviario

La elección entre los diferentes sistemas de envío se concuerda entre el proveedor y el comprador durante la fase contractual.

IMPORTANTE

El embalaje que contiene la máquina tiene que transportarse cubierto para protegerlo de los agentes atmosféricos. Se prohíbe posicionar sobre el mismo otras cajas o materiales.

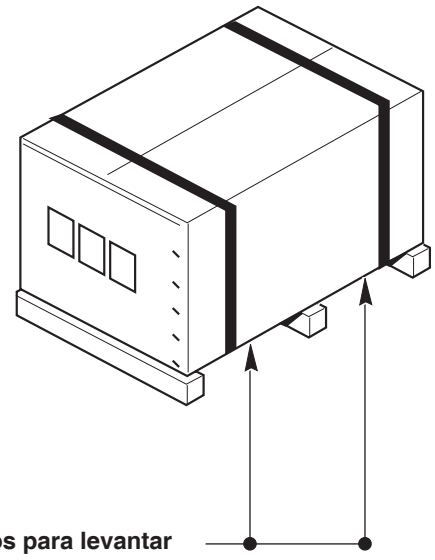
2.2.b - Cómo levantar el embalaje (Fig. 2)

La caja tendrá que ser manipulada con el máximo cuidado. Para levantar y posicionar la caja hay que utilizar sistemas apropiados para su elevación, escogidos en función del peso de la misma.
Se debe levantar por medio de una grúa o un aparejo con el auxilio de correas apropiadas o bien por medio de una carretilla elevadora introduciendo las horquillas en los adecuados alojamientos.

PELIGRO

Las operaciones de elevación y traslado tienen que ser efectuadas por personal especializado y autorizado para el uso de equipos adecuados.
La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad relativas a la elevación y el desplazamiento de materiales dentro o fuera del establecimiento.

FIG. 2



Puntos para levantar la caja

2.2.c - Almacenamiento

IMPORTANTE

La caja que contiene la máquina se debe almacenar cubierta para protegerla de los agentes atmosféricos y sin colocar sobre la misma otras cajas o materiales.

2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

Al recibir el suministro, controle que el embalaje esté íntegro y no haya sufrido daños a simple vista. Si está íntegro, quite el embalaje como se especifica en el punto 2.4 (excepto en casos de instrucciones diferentes comunicadas por la empresa fabricante).
Controle que dentro del embalaje esté el manual instrucciones y los componentes indicados en el documento de transporte.
En caso de que detectara daños o imperfecciones:

a- Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;

b- Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.

IMPORTANTE

El horno se envía totalmente montado.

2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar la máquina del embalaje efectúe las siguientes operaciones:

- Corte los flejes (1) que bloquean la caja.
- Abra el embalaje de cartón (2), quitando los puntos metálicos.
- Quite el envoltorio (2).
- Controle que todo esté íntegro.
- Quitar los elementos de embalaje que fijan las piedras externas y las piedras refractarias internas
- Controle que el suministro sea conforme a lo indicado en la lista de embalaje (PACKING LIST).

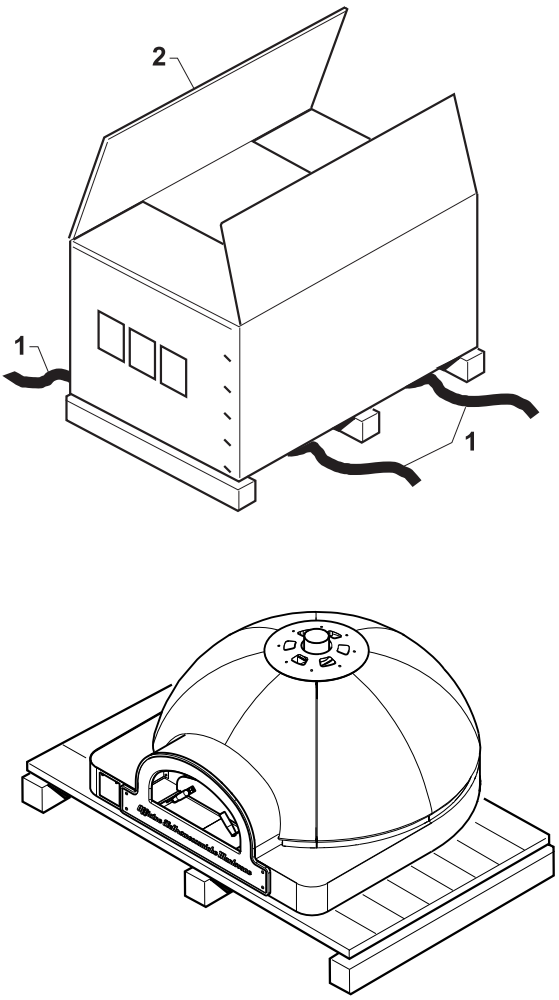
ATENCIÓN

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro, por lo que tendrá que recogerlos y enviarlos a los centros adecuados para un correcto reciclaje.

IMPORTANTE

La comunicación de eventuales daños o anomalías y la no conformidad con lo indicado en la lista de embalaje tienen que hacerse de manera tempestiva y dentro de un plazo de 8 días desde la fecha de recepción de la máquina. En caso contrario la mercancía se entiende aceptada.

FIG. 3



2.5 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 4)

1. Placa datos
2. Cámara de cocción con paneles en material refractario equipada con resistencias blindadas independientes superiores e inferiores.
3. Soporte de horno (bajo solicitud)
4. Panel de mandos
5. Puerta de acceso cámara
6. Chimenea

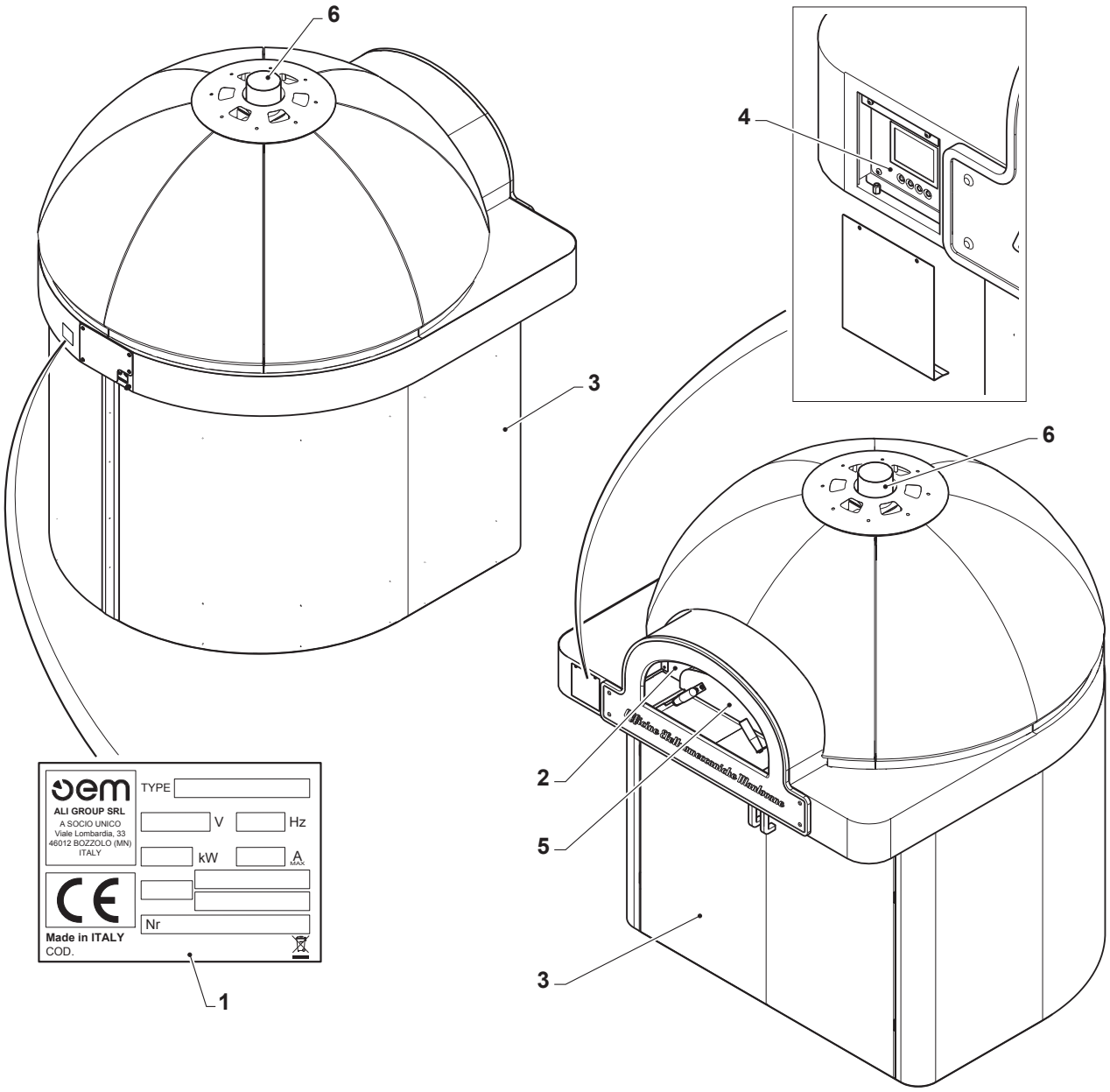
2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.

IMPORTANTE

En las solicitudes de asistencia técnica o en los pedidos de repuestos, hay que indicar siempre el número de matrícula de la máquina.

FIG. 4



Capítulo 3

⚠ PELIGRO ⚠

Todas las operaciones descritas en este capítulo tienen que ser efectuadas por un técnico especializado y habilitado.

3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

La elevación del aparato se debe efectuar mediante una grúa o un aparejo actuando como sigue:

- Desatornillar los tornillos (1) y quitar la placa (2) que fija las piedras. (Fig.1)
- Quitar la primera piedra (3) inclinandola un poco y luego quitar todas las otras piedras en sentido opuesto a las agujas del reloj. (Fig.2).
- Enganchar cuatros cuerdas a los cáncamos (4) del horno y el otro lado a las horquillas de una carretilla elevadora apta para el peso del horno.
- Levantar el horno tenendo cuidado de que sea balanceado. (Fig. 3)

FIG. 1

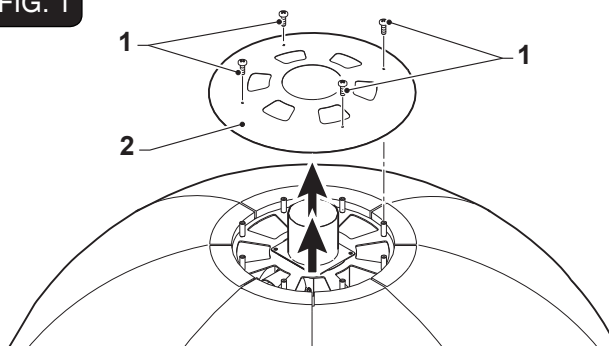


FIG. 2

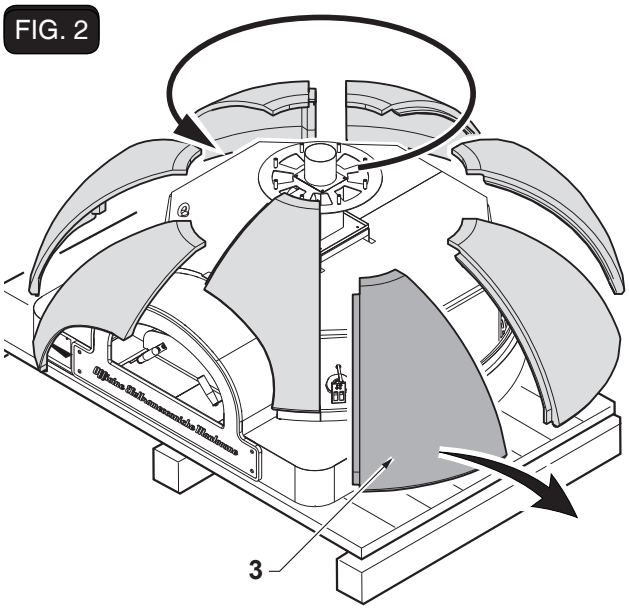
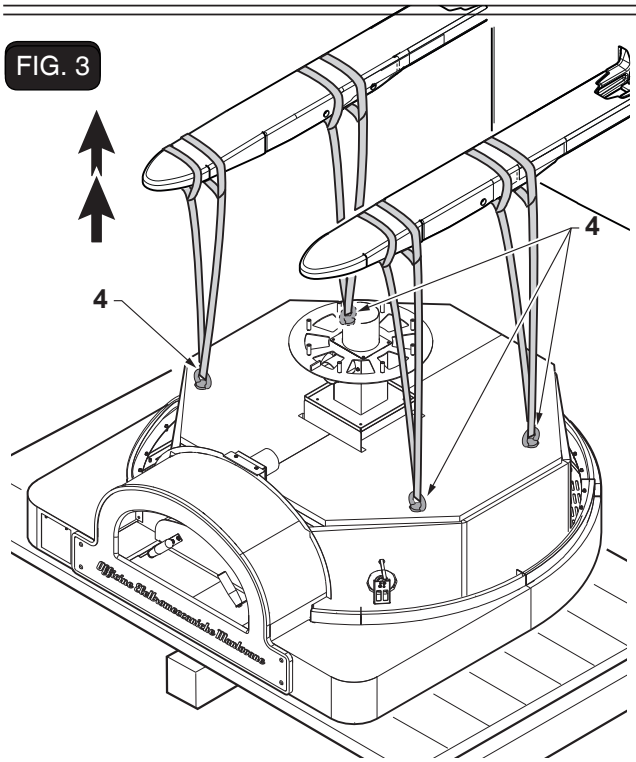


FIG. 3



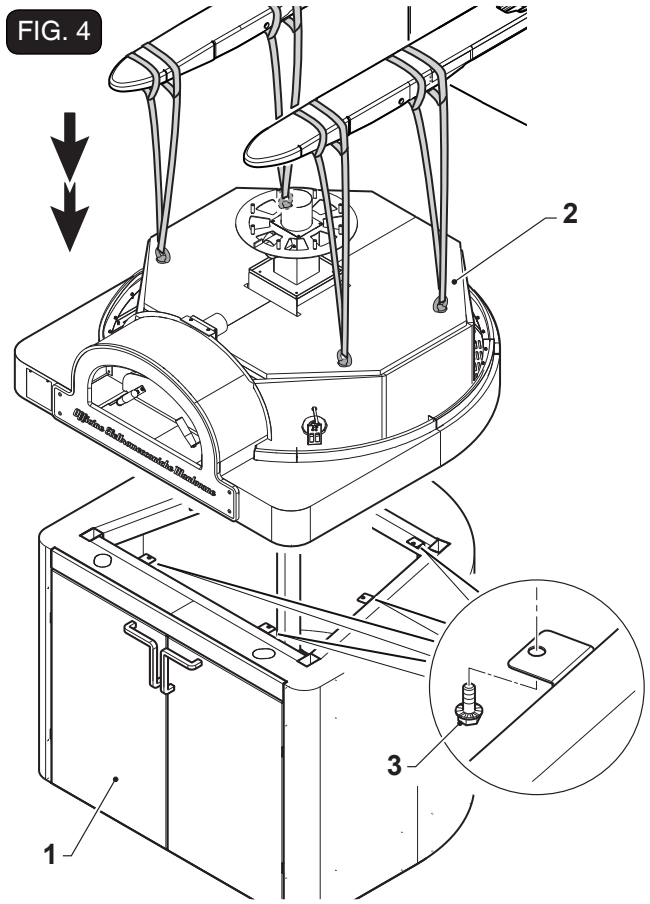
3.2 - MONTAJE DEL HORNO SOBRE EL SOPORTE

3.2.a Montaje horno sobre soporte estático

- Colocar el basamento (1) cerca del horno y colocar el horno (2) sobre el basamento (1) alineando los agujeros en el fondo del horno con los que se encuentran sobre los estribos del basamento. (Fig.4)

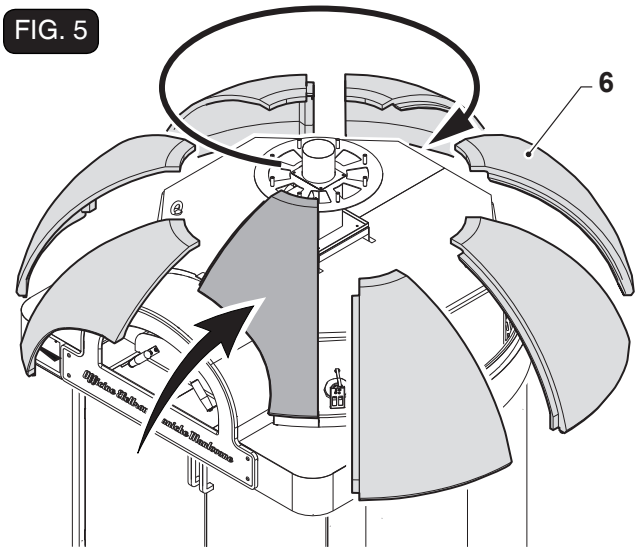
- Fijar el horno utilizando los tornillos con bridas facilitados (3) y fijar los dos estribos (4) facilitados utilizando los tornillos (5) autoperforantes.

FIG. 4



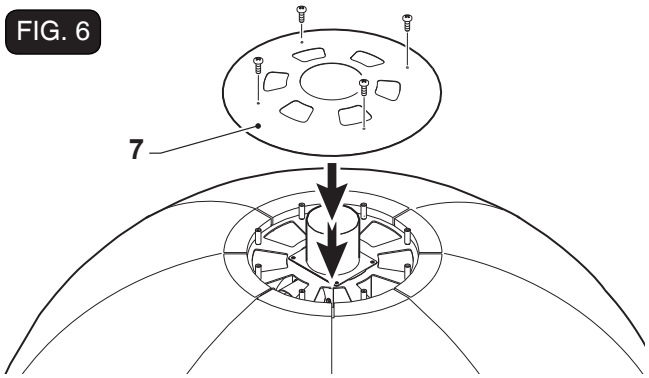
- Reensamblar las piedras (6) externas, empezando con la última piedra quitada, en sentido orario, teniendo cuidado a encajarlas correctamente. (Fig.5)

FIG. 5



- Reensamblar la placa (7). (Fig.6)

FIG. 6

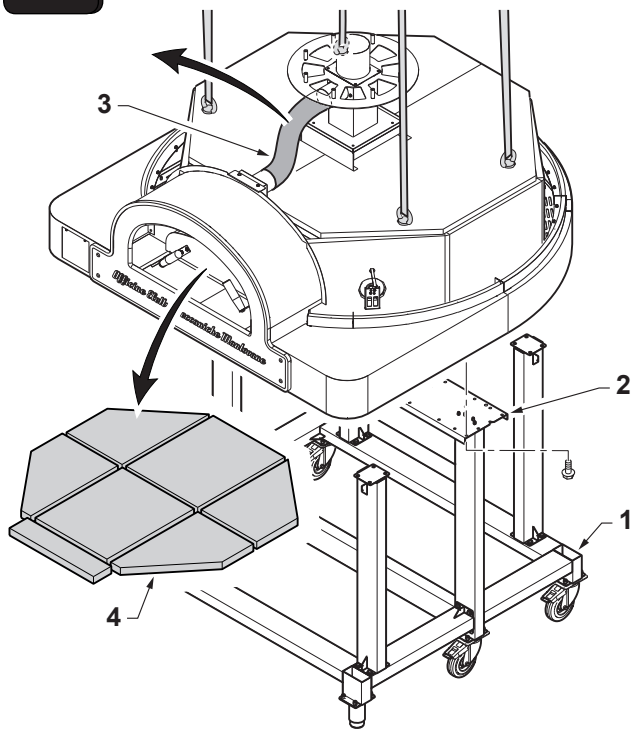


3.2.b Desplazamiento del horno en vertical

Es posible mover el horno girandolo en posición vertical para que pueda pasar a través de las puertas.

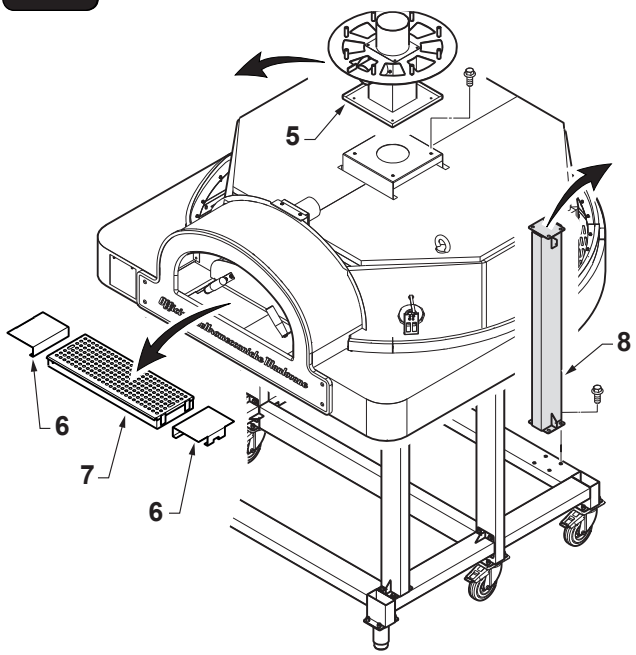
- Levantar el horno según las instrucciones del párrafo dedicado.
- Colocar el horno sobre el basamento apropiado (1) con carretilla y fijarlo a las bisagras utilizando los tornillos (2). (Fig.7)
- Quitar el tubo de la chimenea (3). (Fig.7)
- Quitar las piedras del piso (4). (Fig.7)

FIG. 7



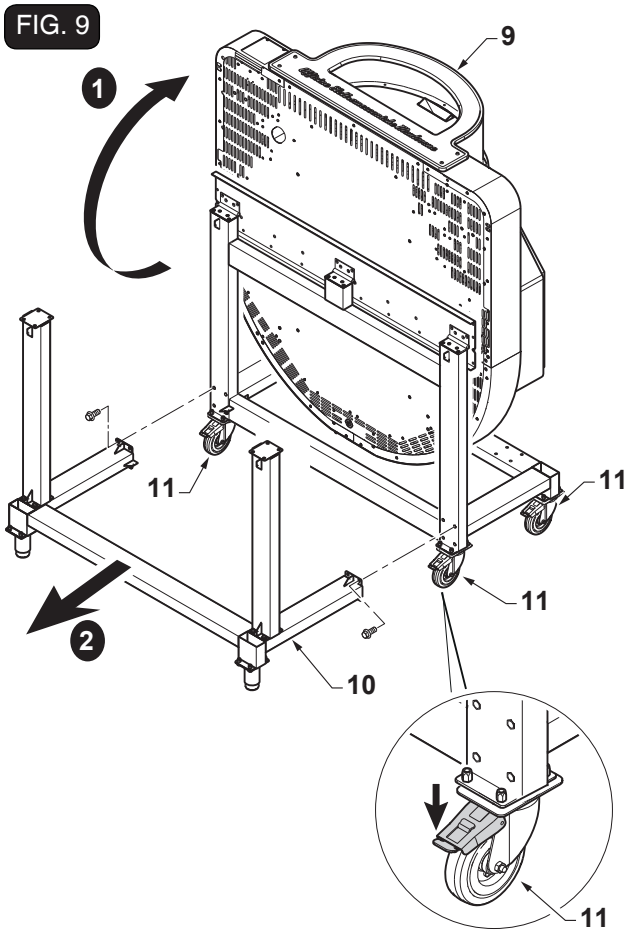
- Quitar el grupo chimenea (5) desatornillando los relativos tornillos. (Fig. 8)
- Quitar los dos panelitos (6) y la reja para la recogida de las migas (7). (Fig. 8)
- Desatornillar y quitar las dos patas traseras (8). (Fig. 8)

FIG. 8



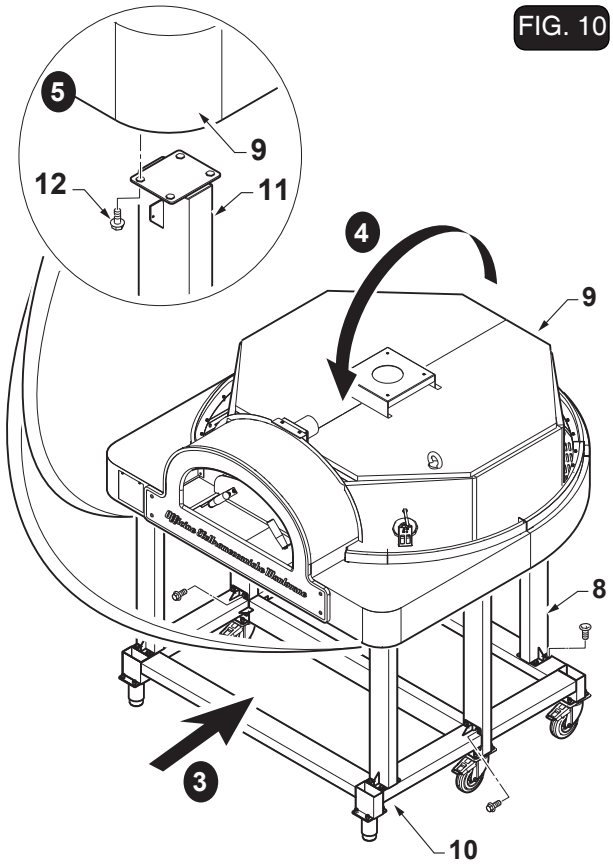
- Volcar el horno (9) hacia la parte trasera. (Fig. 9)
- Quitar el soporte fijo (10) desatornillando los tornillos. (Fig. 9)
- Desplazar el horno durante un recorrido breve y colocarlo en la zona definitiva.
- Bloquear las ruedas (11) para fijarlo en posición. (Fig. 9)

FIG. 9



- Una vez en posición, colocarlo de nuevo en la posición correcta.
- Reensamblar el soporte fijo (10) atornillando los relativos tornillos. (Fig. 10)
- Poner de nuevo el horno (9) en la posición horizontal. (Fig. 10)
- Fijar el horno (9) sobre el soporte delantero (10) por los tornillos (12). (Fig. 10)
- Montar las dos patas traseras (8) y fijarlas por los relativos tornillos. (Fig. 10)
- Reensamblar las piedras del piso (5), los panelitos (6) y la reja para la recogida de las migas (7).
- Reensamblar el grupo chimenea (5) atornillando los tornillos.
- Reensamblar el tubo chimenea (3)
- Reensamblar las piedras (4) externas, empezando con la última piedra quitada, en sentido orario, teniendo cuidado a encajarlas correctamente.

FIG. 10



3.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

PELIGRO

- **La línea eléctrica de alimentación debe estar provista de un SECCIONADOR de LÍNEA omnipolar adecuado (interruptor automático termomagnético o diferencial) situado antes del interruptor general de la unidad de mando con una apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.**
- **La instalación de puesta a tierra debe ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar.**
- **Los cables eléctricos de alimentación son a cargo del cliente y tienen que dimensionarse en función de la máxima corriente requerida. El modelo de cable tiene que ser flexible debajo de vaina resistente al aceite y no debe ser más ligero que los cables en polipropileno o en elastómero sintético debajo de una vaina equivalente (designación 60245 IEC 57) y de todos modos debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes.**
- **Los datos sobre la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los que se indican en la placa de características y a los que se indican en la tabla de datos técnicos, que se puede consultar en la parte introductoria de este manual.**

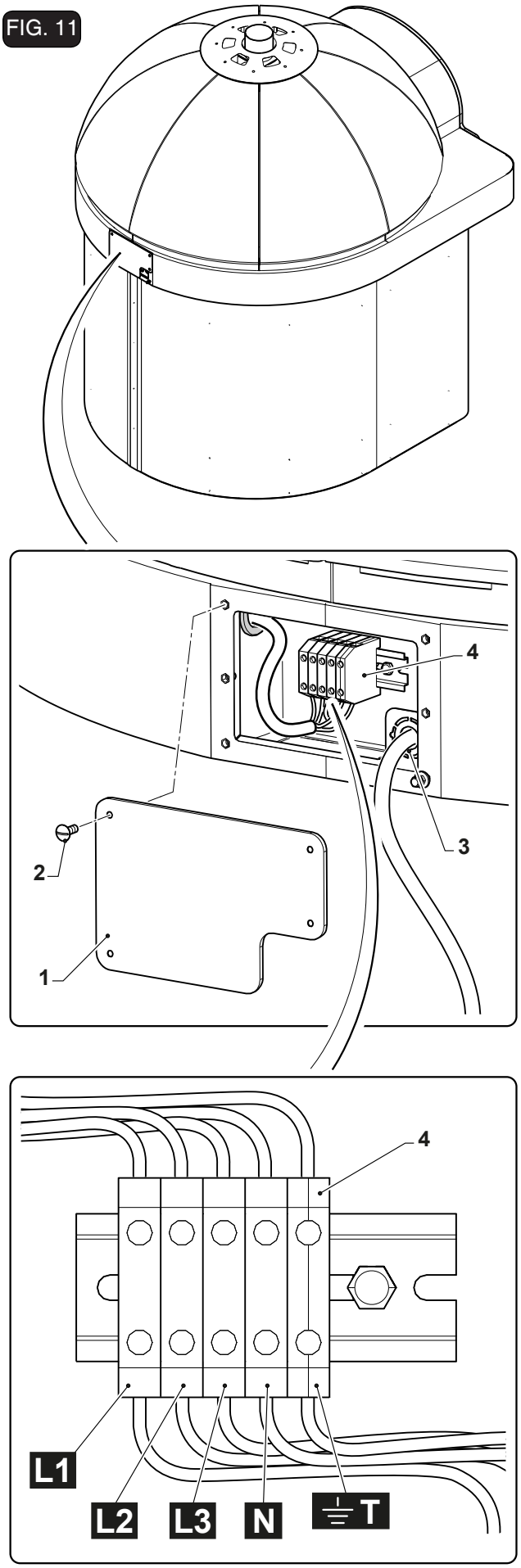
PELIGRO

Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que el SECCIONADOR de LÍNEA esté desconectado (línea no bajo tensión).

IMPORTANTE

El seccionador de línea puesto a monte del horno tiene que encontrarse en una zona a la que el operador pueda acceder fácilmente durante todas las operaciones de funcionamiento y mantenimiento del horno.

FIG. 11



3.3.a - Conexión eléctrica del horno (Fig.11)

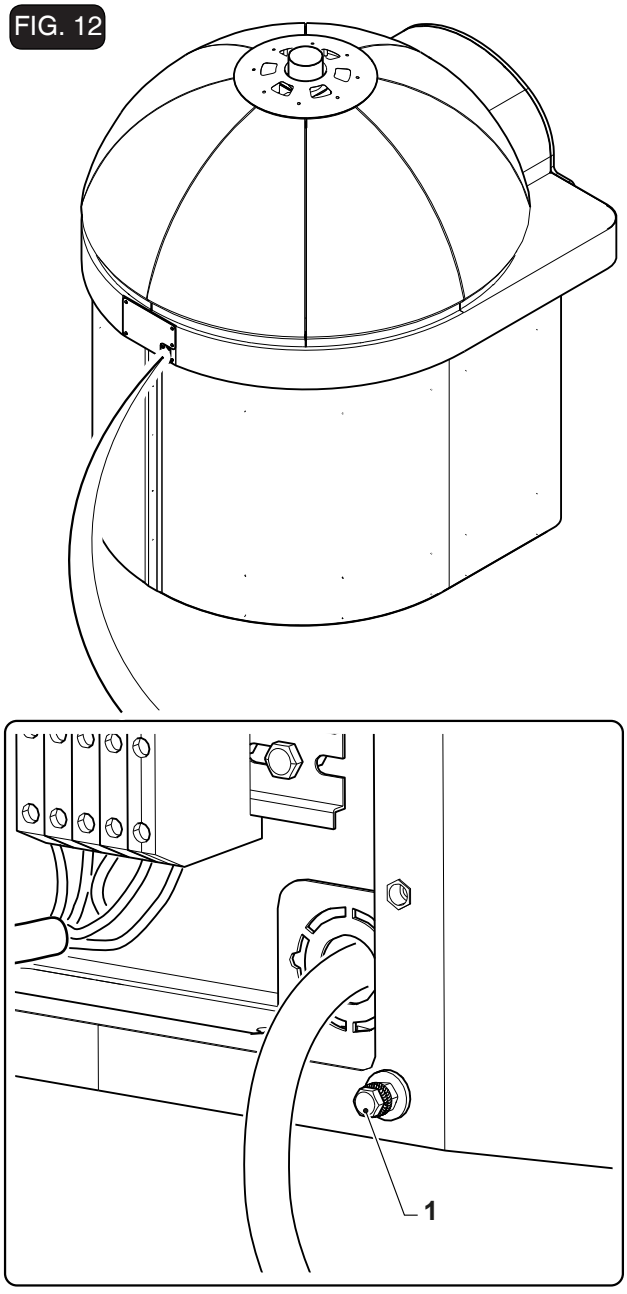
- Retirar el cárter (1) desenroscando los tornillos (2).
- Pasar el cable de alimentación por la guía (3) y conectarlo a la regleta de bornes (4).
- Conectar las fases a los bornes L1, L2 y L3, el neutro al borne N y la tierra al borne T.
- Volver a montar el cárter (1).

3.3.b - Conexión equipotencial (Fig. 12)

El aparato debe ser introducido en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe comprobar según las normas vigentes.

- La conexión se debe realizar en cascada entre los diferentes componentes del horno utilizando el tornillo (1).

FIG. 12



3.4 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 13)

PELIGRO

El horno NO se debe instalar cerca de paredes inflamables como muebles, paredes divisorias, revestimientos de machihembrado, etc.
El suelo en el que se instale el horno no debe ser de material inflamable.
En ningún caso se permite colocar cerca del aparato objetos inflamables. Se deben garantizar las condiciones de seguridad antiincendios.
El fabricante no se hace responsable por incendios en objetos y personas derivados del incumplimiento de dichas disposiciones.

- Colocar el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 7, ya que muestran las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- El horno debe ser puesto en lugares que no sean afectados por turbulencias o corrientes de aire, polvo, líquidos que derivan de fugas, agua de condensación o aerosol, como estos comprometerían la calidad del alimento y el funcionamiento de la cámara de coción, y consecuentemente el producto final también. Además, esta condición hace subir considerablemente los consumos de energía eléctrica.
- Fijar la posición del horno frenando las ruedas y las patas ajustables si están presentes.

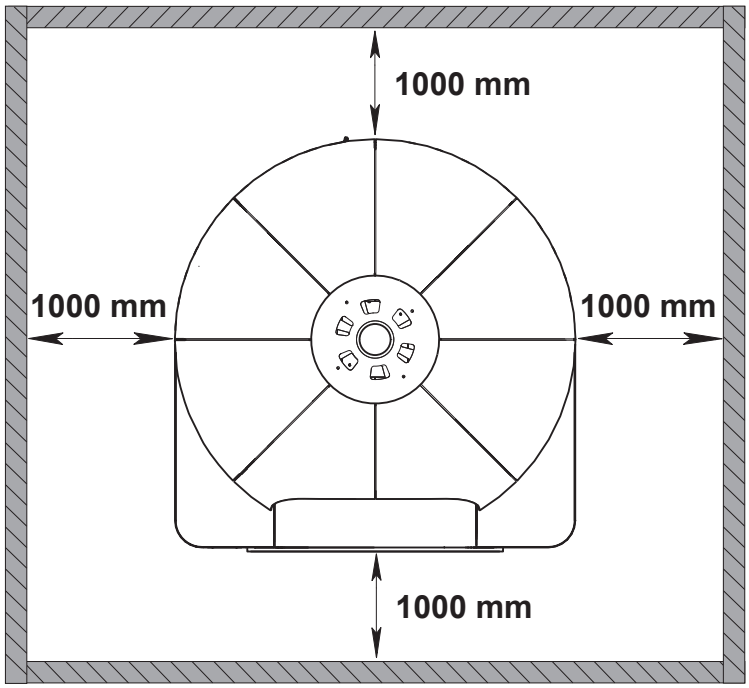
3.5 - PRIMER ENCENDIDO

PELIGRO

Con el fin de realizar la instalación y antes de encender el horno, limpiar bien el interior como se indica en el capítulo "Mantenimiento", comprobando que dentro no haya cuerpos extraños o inflamables.

- Encender el horno como se indica en el apartado de funcionamiento, asegurándose de que alcance correctamente la temperatura configurada y de que funcionen las diferentes opciones.

FIG. 13



3.6 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO SOBRE BASAMENTO DEL CLIENTE (Fig. 14)

IMPORTANTE

- Si hay que poner el horno sobre un basamento del cliente, las dimensiones de dicho basamento deben ser aptas para el peso del horno. El basamento no debe ser de material inflamable.

- El basamento debe ser realizado en una forma señalada por la figura y debe garantizar una correcta circulación a las boquillas de succión que se encuentran en la parte inferior del horno.

- También es posible pedir el basamento.

FIG. 14

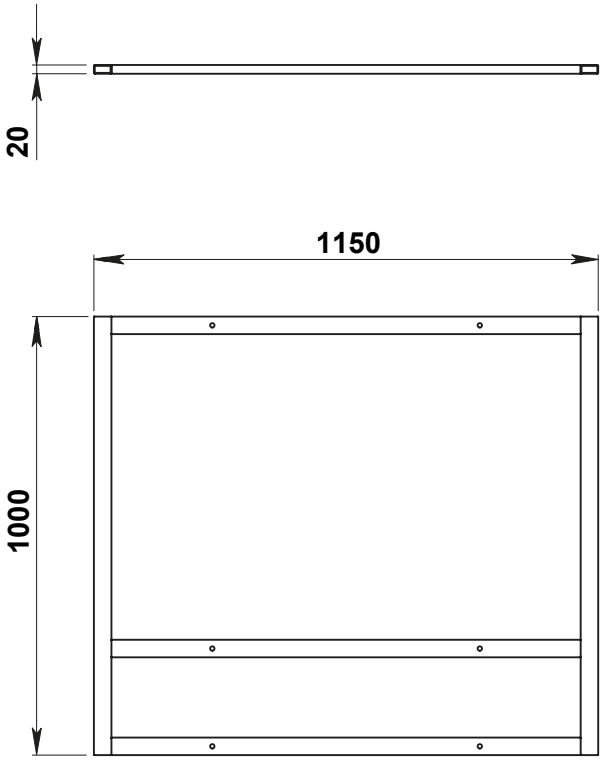
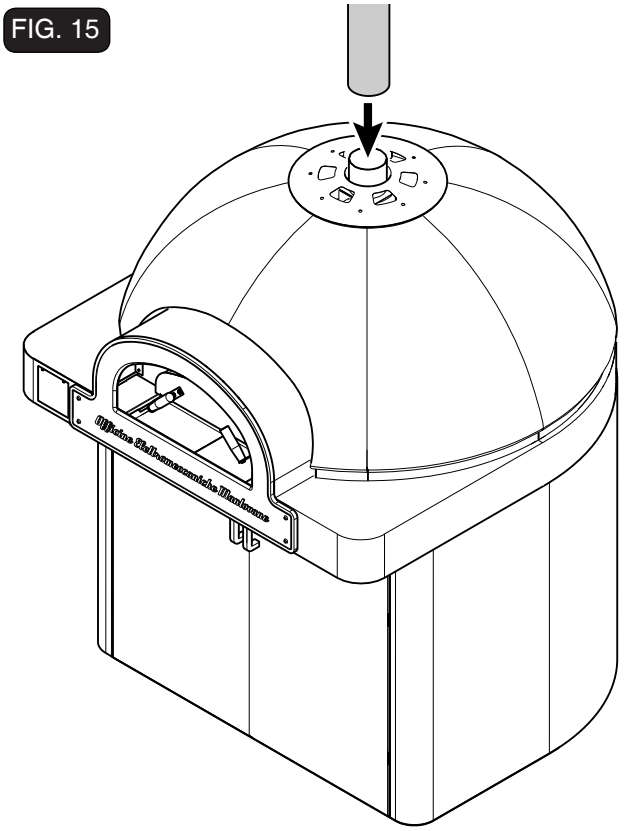


FIG. 15



3.7 - MONTAJE DE LA CHIMENEA (Fig. 15)

- Conectar la chimenea (1) a una campana de aspiración por un tubo (2) de un diámetro de 120 mm

Capítulo 4

4.1 - USO PREVISTO

IMPORTANTE

Los hornos Mod. DOME son hornos profesionales utilizados para la cocción de pizzas y similar.
Los diferentes modelos solo se pueden utilizar para realizar las elaboraciones antes indicadas.

CUALQUIER OTRO USO EXIME A LA SOCIEDAD FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES A PERSONAS O COSAS Y HACE CADUCAR LA GARANTÍA.

4.2 - USO INCORRECTO

Los hornos Mod. DOME se han diseñado y construido para un uso exclusivamente alimentario, por lo que está prohibido:

- **el uso del horno a operadores no profesionales;**
- **calentar líquidos, bebidas u otras sustancias;**
- **introducir productos no alimentarios;**
- **introducir materiales inflamables.**

4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD (Fig. 1)

En todas las zonas peligrosas para el operador o para el técnico hay sido colocadas unas chapas de advertencias con pictogramas explicativos.

PELIGRO

En la máquina se han aplicado chapas con indicaciones de seguridad que tienen que ser atentamente respetadas por todos aquellos que se apresten a operar en la misma. El incumplimiento exime a la Empresa fabricante de los eventuales daños o accidentes a personas o cosas que pudieran derivar.

Peligro Tensión conectada



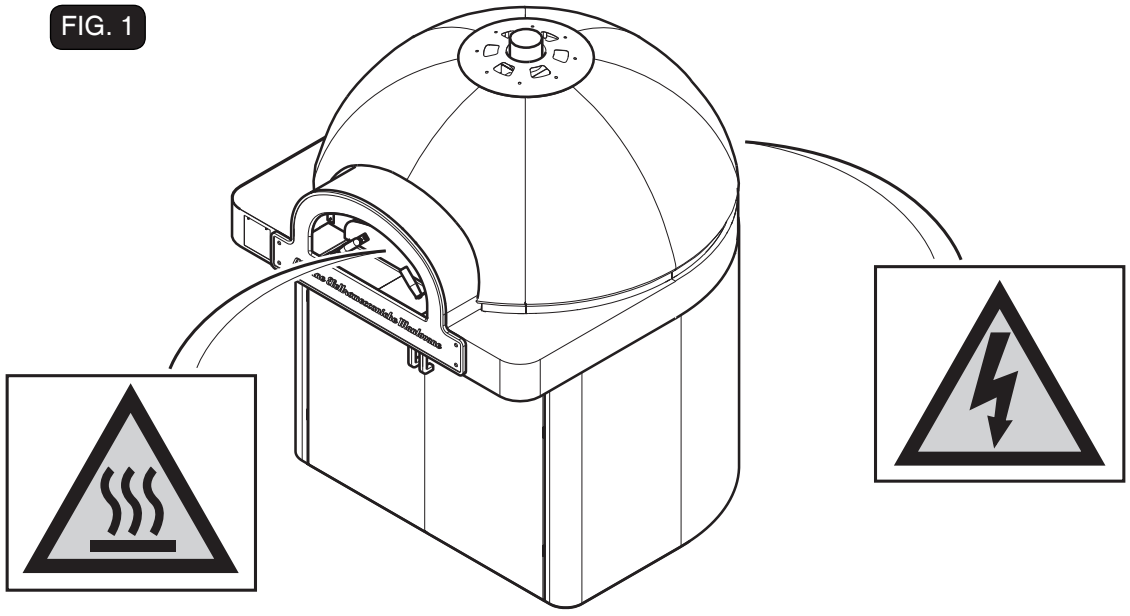
- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

Peligro de quemaduras



- No tocar con las manos: peligro de quemaduras.

FIG. 1



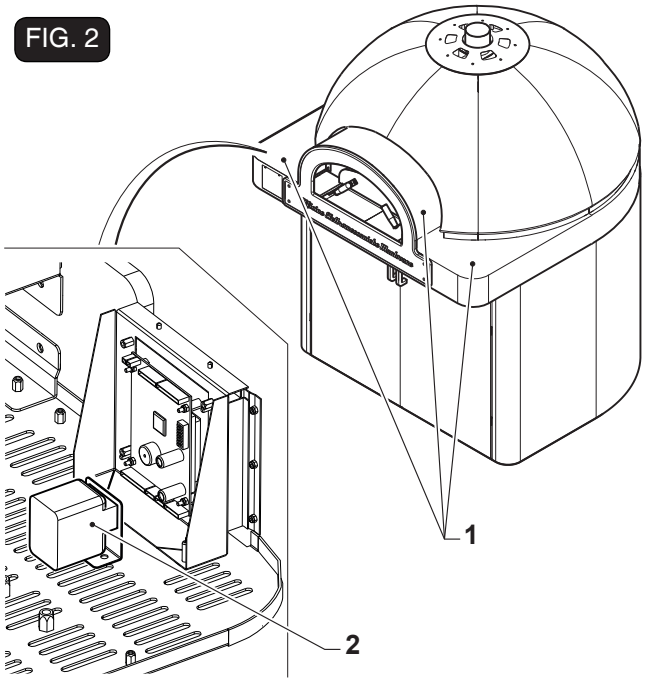
4.4 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (Fig. 2)

El aparato está dotado de los siguientes sistemas de seguridad:

1) Todas las zonas peligrosas están cerradas por medio de cárteres con tornillos.

2) Cada horno está dotado de un termostato de seguridad (2) que lo apaga en caso de que se detecte un recalentamiento (650 °C) dentro de la cámara de cocción. La tarjeta está dotada de un componente apropiado que bloquea el funcionamiento en caso de que la temperatura dentro del cuadro de mandos supere los 70°C.

FIG. 2

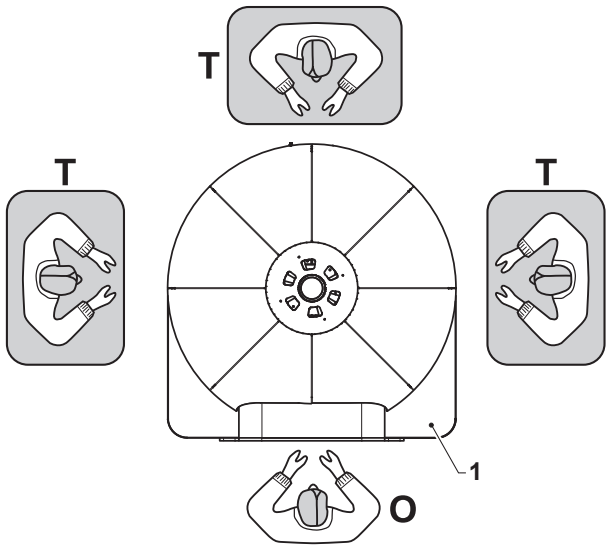


4.4 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 3)

El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.3 posición “O”).

El técnico puede acceder, para efectuar las operaciones de mantenimiento a la parte trasera o lateral del horno posición “T”.

FIG. 3



4.5 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 3)

Las zonas de peligro remanente son las zonas que no pueden ser protegidas a causa del tipo de producción particular. En el caso de esta máquina son las siguientes:

- En la zona de la puerta (1) y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.

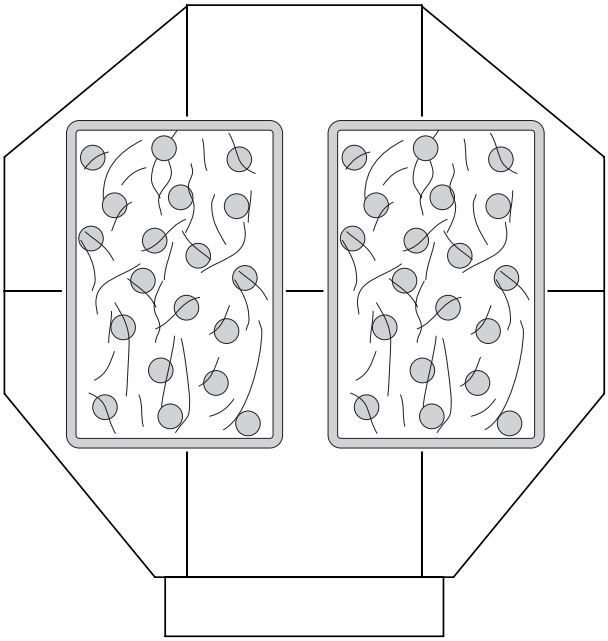
4.7 - ZONAS PELIGROSAS

Las zonas peligrosas son todas aquellas donde se retiran los paneles de protección con la máquina en funcionamiento durante las operaciones de reparación de la misma y **SON COMPETENCIA EXCLUSIVA DEL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.**

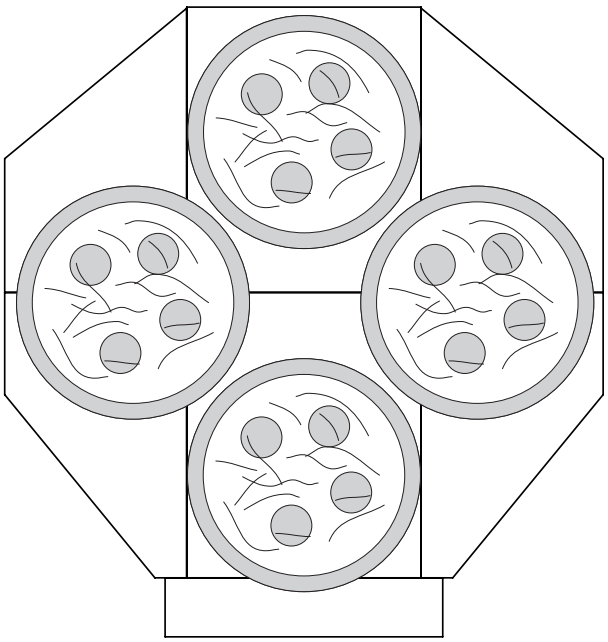
Capítulo 5

En las siguientes figuras se puede ver la posición de las pizzas en el horno, según la dimensión:

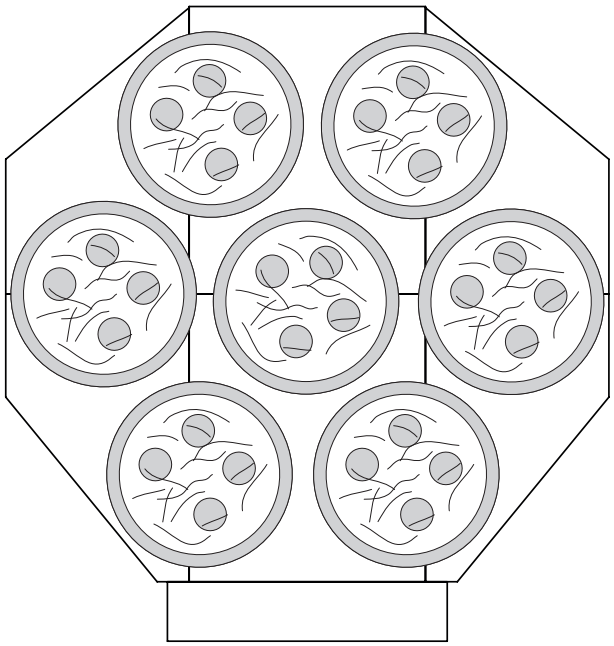
Puede contener n° 2 pizzas 60x40 cm



o n° 4 pizzas Ø 45 cm



n° 7 pizzas Ø 35 cm



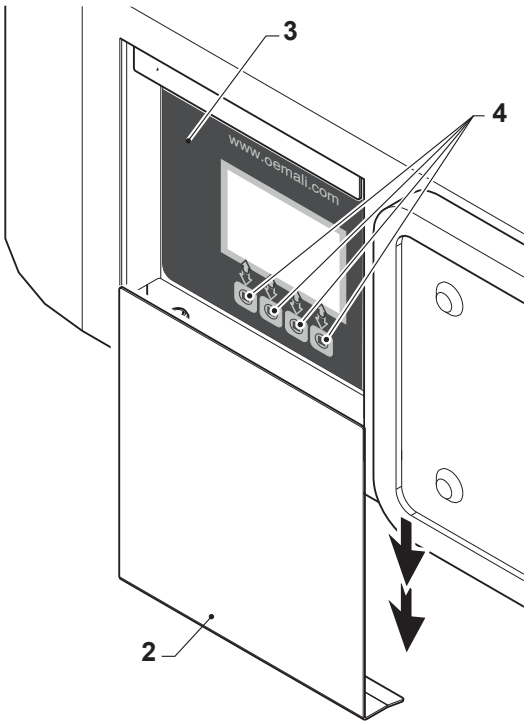
5.1 - PANEL DE MANDO (Fig. 1)

Para acceder a los mandos del horno soltar, tirando hacia abajo, el panelito magnético (1).

2. **Display**

3. **Teclas habilitación funciones**

FIG. 1



5.2 - INTERFAZ DE USUARIO (Fig. 2)

Cuando se alimenta el horno en la pantalla se visualiza la siguiente pantalla:

1. **Calendario**
   Visualiza día de la semana, mes y año.

2. **Horario**
   Visualiza hora y minutos

3. **Encendido programado**
   Se está configurada la función de encendido programado se visualiza el día de la semana y la hora de encendido.

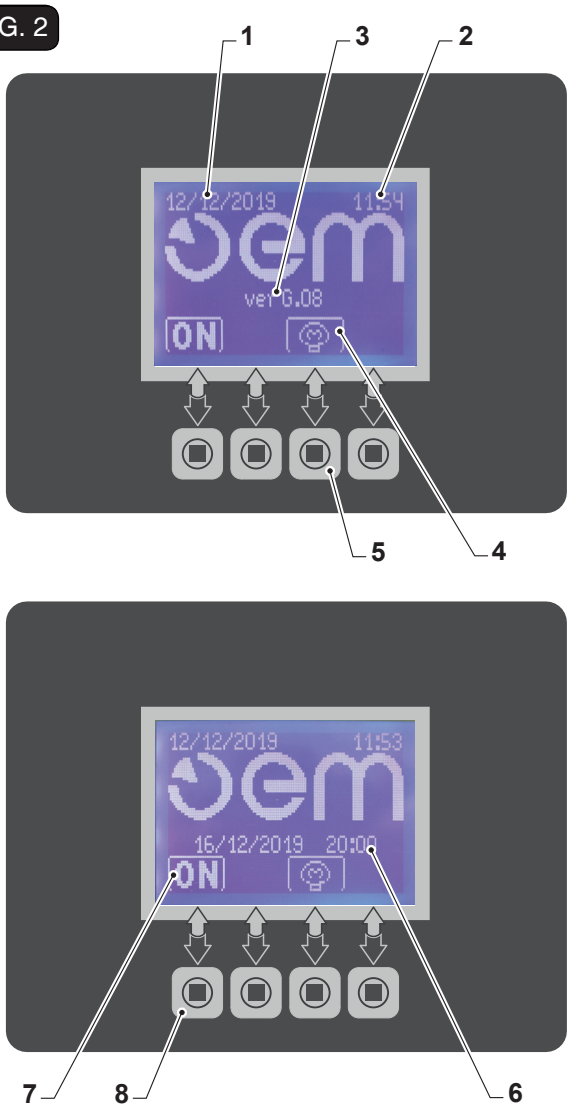
4. **Símbolo luz**
   Para ver si la luz interior está encendida o apagada

5. **Tecla luz**
   Pulsando la tecla enciendo y apago la luz

5. **Versiones software**
   Visualiza la versión del software de la pantalla y la versión del software en la tarjeta de potencia.

7. **ON/OFF**
   Pulsando la tecla (8) donde hay el símbolo “ON” se pone en marcha el horno con los parámetros memorizados.

FIG. 2



5.3 - PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 3)

Después de haber encendido el horno, la página principal para el usuario es la siguiente:

1. **Horario**

2. **Resistencias de la boca.**
   Cuando el símbolo está fijo, las resistencias de la boca están funcionando;
   Cuando el símbolo parpadea, las resistencias de la boca están apagadas.

3. **Resistencia Superior**
   Visualiza el % ajustado de la resistencia superior: si la resistencia está funcionando, el led (3a) se illumina.

4. **Temperatura de cocción**
   Indica la temperatura de cocción programada.

5. **Resistencia Inferior**
   Visualiza el % ajustado de la resistencia inferior: si la resistencia está en función, el led (5a) se ilu

6. **Temporizador**
   Visualiza el tiempo de cocción ajustado para el programa elegido.
   Tiempo ajustable: 0,1 30 min

7. **Tecla temporizador**
   Pulsando la tecla se encende el temporizador, cuando llega a “0” se oirá una alarma sonora, pulsar otra vez la tecla 7 para silenciarla.

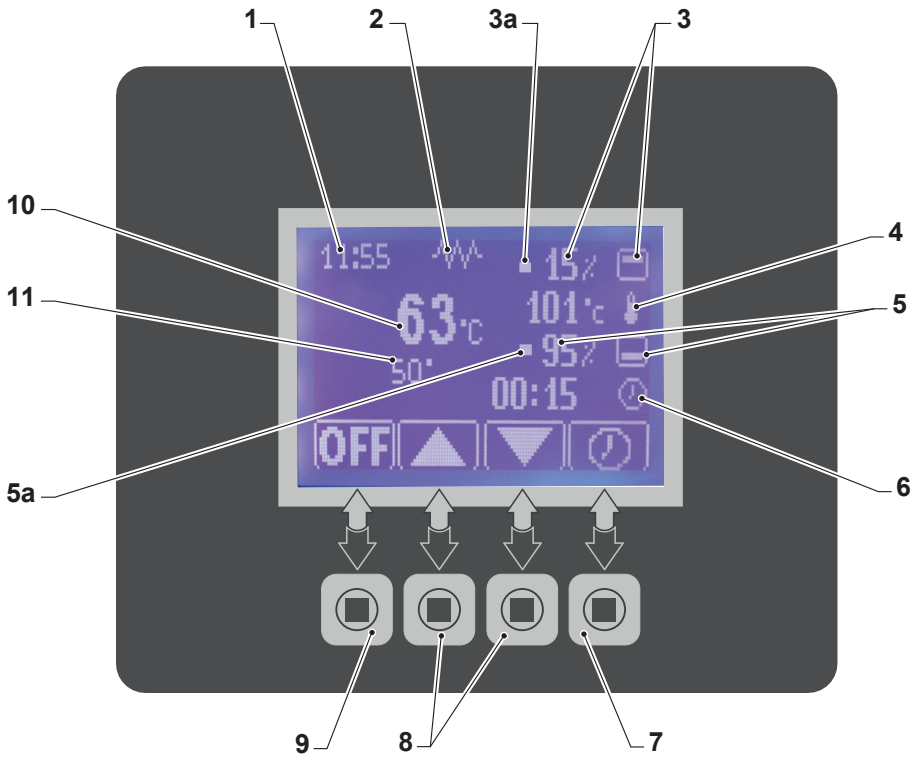
8. **Teclas función**
   Pulsando estas teclas se pueden ver las funciones que es posible modificar.

9. **Tecla OFF**
   Pulsando la tecla el horno se apaga.

10. **Temperatura cámara**
    Señala la temperatura real al interior de la cámara de cocción.

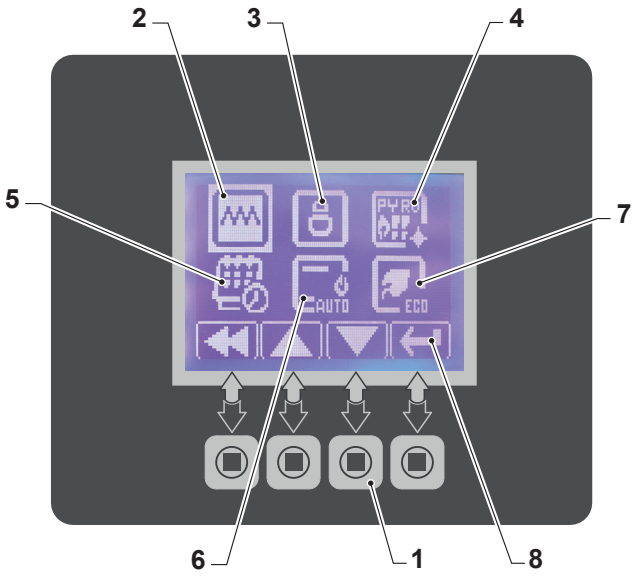
11. **Señala la temperatura del piso.**

FIG. 3



5.4 - PANTALLA FUNCIONES (Fig. 4)

FIG. 4



Desde la página principal, pulsando la tecla (1) varias veces se accede a la página funciones y siempre por la tecla (1) se eligen las funciones.

2. **Resistencia boca**
   Por la tecla (8) es posible activar o desactivar el funcionamiento de la resistencia de la boca.

3. **Luz cámara de cocción**
   Por la tecla (8) se puede encender o apagar la luz al interior de la cámara de cocción.

4. **Autolimpieza**
   Por la tecla (8) se puede acceder a la página “Autolimpieza”.

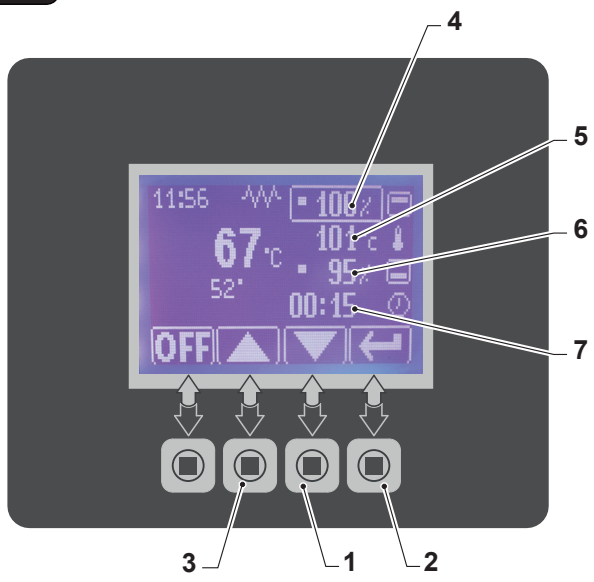
5. **Calendario**
   Por la tecla (8) se puede acceder a la página para ajustar la fecha y la hora.

6. **Encendido automático**
   Por la tecla (8) se puede acceder a la página para ajustar el encendido automático del horno.

7. **MODALIDAD ECO**
   Por la tecla (8) se puede acceder a la página para ajustar la función MODALIDAD ECO. Cuando esta función está activada, las resistencias funcionan alternadamanete al 50% de su potencia, para guardar la temperatura al interior de la cámara de cocción y ahorrar energía.

5.5 - MODIFICACIÓN DE UN DATO (Fig. 5)

FIG. 5



Pulsando la tecla (1) se ponen en evidencia, creando un marco, los valores que pueden ser modificados; seleccionar el valor que hay que modificar, pulsar la tecla (2) para confirmar la modificación y utilizar las teclas (1) y (3) para aumentar o reducir el valor. En cuanto se alcance el valor requerido, pulsar la tecla (2) para confirmar el dato ajustado.

Los valores que se pueden modificar son:
Temperaturas resistencias superiores (4);
Temperatura cámara de cocción (5);
Temperatura Piso (6);
Tiempo Temporizador (7).

5.6 - MENÚ DE USUARIO (Fig. 6)

Le menu utilisateur permet d'accéder au paramétrage du calendrier en sélectionnant l'icône «  ».

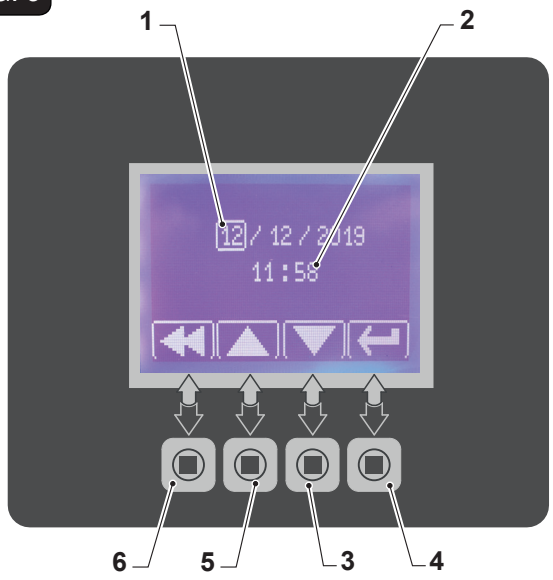
1. **DATE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer le jour, le mois et l'année.

2. **HEURE**
   La sélection de ce champ permet de paramétrer l'heure, les minutes et les secondes.

3. **Calendario**

- Para modificar la fecha o la hora, elegir el valor que hay que cambiar por la tecla (3), confirmar por la tecla (4) y luego pulsar la tecla (5) o (3) para cambiar el valor, luego pulsar la tecla (4) para confirmar el valor ajustado.
- Para volver a la página principal, pulsar la tecla (6).

FIG. 6



5.7 - TEMPORIZADOR DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO (Fig. 7)

Desde la página principal se accede al ajuste del temporizador de encendido automático eligiendo el icono "".

Utilizando este menú es posible ajustar dos encendidos por día.

1. **Columna días de la semana**
   Visualiza el día de la semana que el horno se encende. (1 = Lunes; 7 = Domingo)
   Si en lugar de la hora se visualiza --:--, se salta el día.

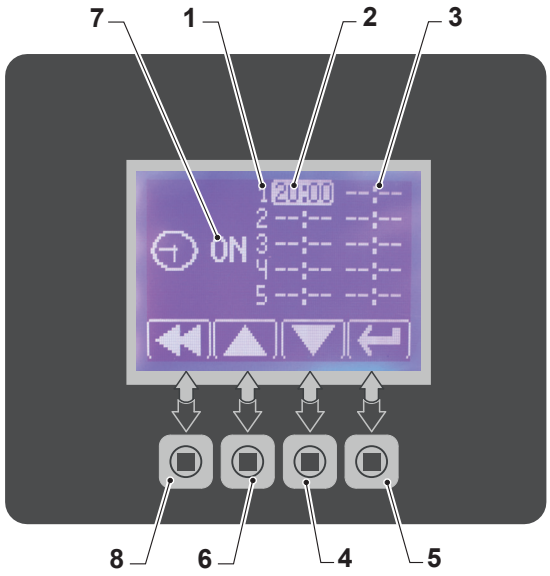
2. **Hora**
   En este campo se puede configurar el horario para el primer encendido del horno.

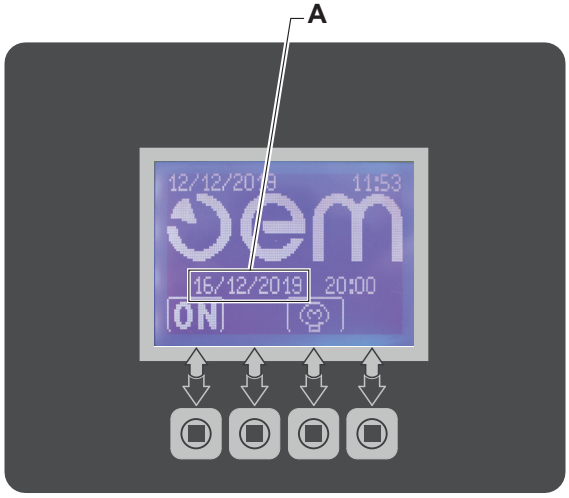
3. **Hora**
   En este campo se puede configurar el horario para el segundo encendido del horno.
   Por la tecla (4) elegir el día y el primer y/o el segundo encendido que hay que ajustar, confirmar por la tecla (5) y por las teclas (6) y (4) ajustar el horario, luego confirmarlo pulsando la tecla (5).

6. **Encendido automático On/Off**
   Es posible activar o desactivar el encendido automático sin borrar los ajustes del día, utilizando el icono (6); para activar / desactivar el encendido automático, por la tecla (4) seleccionar ON/OFF (7) y pulsar la tecla (5) para activar "ON" o para desactivar "OFF" el encendido automático.

   Con el horno apagado se visualizan (A) los encendidos programados para el día.
   Para volver a la página principal, pulsar la tecla (8)

FIG. 7



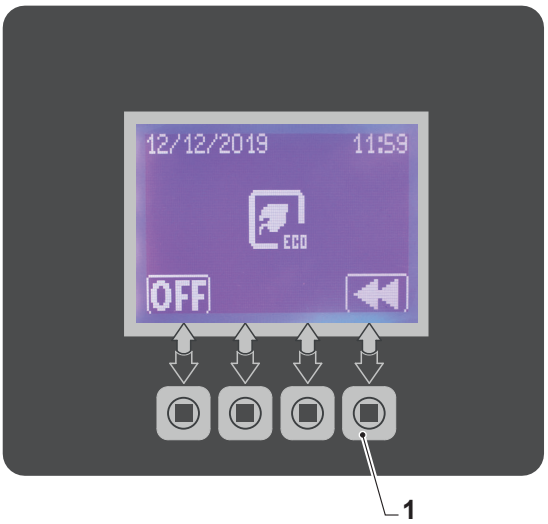


5.8 - ECO MODE (Fig.8)

Desde la página principal se accede a la página "ECO" seleccionando el icono ""

- Para volver a la página principal, pulsar la tecla (1).

FIG. 8



5.9 - PREPARACIÓN DEL HORNO

Se pueden efectuar dos tipos de cocción de la pizza, la cocción directa en el plano refractario y la cocción en bandeja.
A continuación se dan algunas indicaciones sobre la regulación de los diferentes parámetros; en cualquier caso, para más información consultar la tabla que aparece en el apartado "**Cocción de la pizza**".

IMPORTANTE

Se aconseja seguir las indicaciones de la tabla hasta que la práctica y la experiencia no permitan introducir personalmente los tiempos y las temperaturas.

5.9.a Normas generales de cocción en el plano refractario

- Encender el horno por lo menos una hora y quince minutos antes del inicio del trabajo.

IMPORTANTE

Los parámetros pueden variar según el tipo de pasta que se utiliza.

ATENCIÓN

- **No eche sal sobre el plano refractario, no lo enfríe utilizando un trapo humedicido con agua fría, use sólo pasta para pizza; estas precauciones evitan el deterioro del plano refractario y por lo tanto permiten una correcta cocción de la pizza.**

5.9.b Normas generales de la cocción en bandeja

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo planteando los siguientes parámetros:
  Temperatura de trabajo 400°C
  Resistencias bóveda 50%
  Resistencias solera 60%
  Chimenea cerrada “0”

5.9.c - Encendido del horno

- Si se ha escogido la programación semanal de encendido, a la hora establecida el horno se enciende con el valor de los varios parámetros planteados en el programa seleccionado en la fase de programación semanal.
  Si no se ha configurado la programación semanal, presionar la tecla (1)

- El horno se encende con los últimos ajustes memorizados. Averiguar que los ajustes sean correctos según la cocción a realizar; de lo contrario, modificar como ha sido recomendado arriba.

- En cuanto se alcance la temperatura programada, quitar el panel (2) e introducir la pizza a cocer.

- Cerrar la boca del horno utilizando el panel facilitado (2).

ATENCIÓN

Dentro del horno hay una temperaturaelevada, por lo tanto durante la operación de introducción y extracción de la pizza utilice los medios adecuados de protección individual: PELIGRO DE QUEMADURAS.

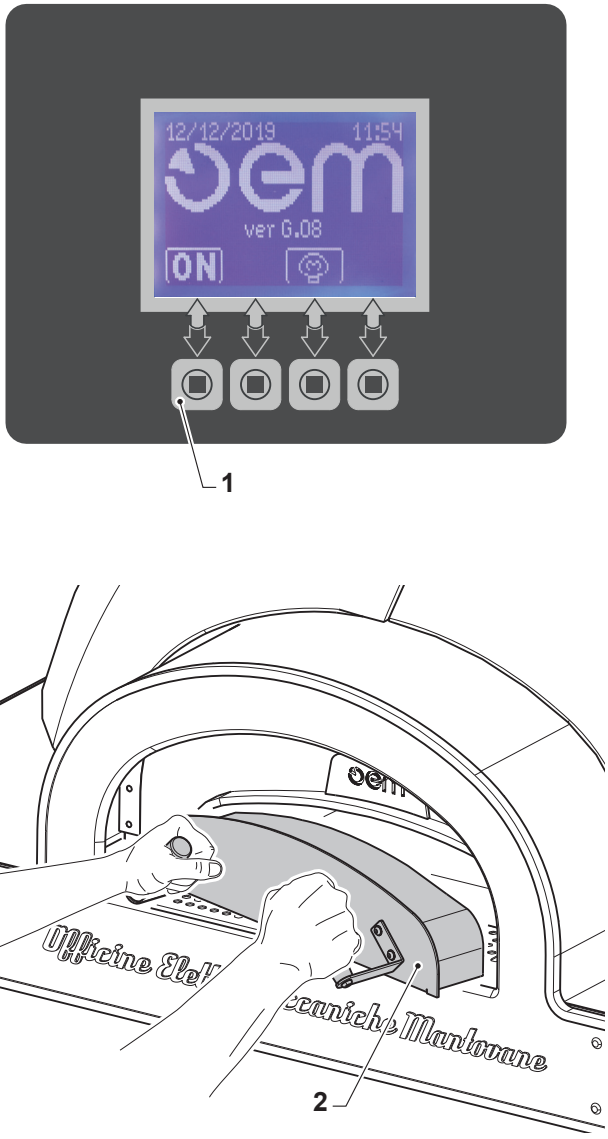
- Durante la cocción es posible modificar los parámetros actuando sobre los teclas correspondientes según se explica en los apartados anteriores.
  Si se han modificado algunos parámetros de un programa de cocción (horno digital), al apagar el horno los parámetros modificados permanecen en la memoria.

- Ultimada la cocción, quitar el panel (2) del horno y extraiga la pizza cocida.

PELIGRO

Sujetar la pizza o la bandeja que salga del horno con equipos de protección individual adecuados: peligro de quemadura.

FIG. 9



5.10 - ALARMAS

Sobretemperatura de la cámara



Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la temperatura en la cámara ha superado los 550°C; el calentamiento del horno se apagará. Apagar el horno y esperar que se enfríe la cámara. Volver a probar y si la alarma se vuelve a disparar, llamar al servicio de asistencia técnica.

Sonda de temperatura de la cámara interrumpida o desconectada



Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la sonda de temperatura de la cámara está interrumpida o desconectada; el horno se apagará. Llamar al servicio de asistencia técnica para el control y/o sustitución de la sonda.

Sonda de temperatura de la cámara en cortocircuito



Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "TC1"
Indica que la sonda de temperatura de la cámara está en cortocircuito; el horno se apagará. Llamar al servicio de asistencia técnica para la sustitución de la sonda

Sobretemperatura del disipador de la tarjeta principal



Cuando se activa esta alarma en la pantalla aparece la alarma "NTC"
Esta alarma indica que la temperatura del disipador de la tarjeta de potencia ha alcanzado un valor elevado. Apagar el horno y comprobar el correcto funcionamiento de los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico.

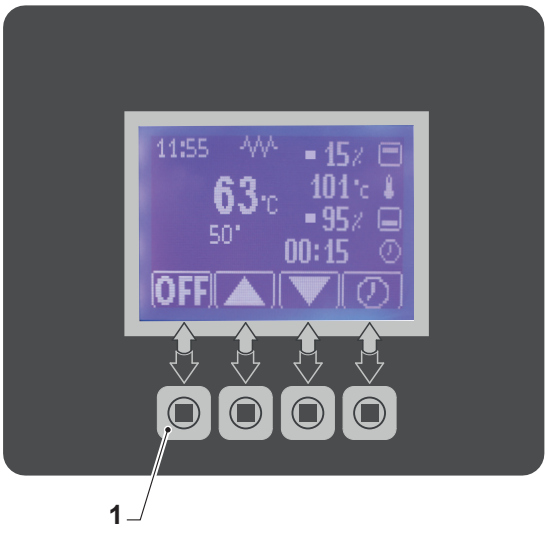
5.11 - APAGADO (Fig. 10)

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón (1).

IMPORTANTE

Si el encendido automático está programado, no se debe desprogramar el interruptor de línea puesto a monte del horno.

FIG.10



5.12 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

- **El horno no se enciende:**
- Controle que haya conexión eléctrica.
- Controle que esté conectado el interruptor general.
- Llame al servicio de asistencia técnica.

- **Funcionamiento anómalo del horno:**
- Llame al servicio de asistencia técnica.

PELIGRO

Para todos los otros problemas diríjase al Servicio de asistencia técnica.

Capítulo 6

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a- Generalidades

⚠ PELIGRO ⚠

Todas las operaciones de mantenimiento se deben realizar cuando el horno esté apagado y frio, y ponendo el seccionador de línea, puesto a monte del horno, deactivado en posición "⓪ " OFF.

Las operaciones de mantenimiento han sido subdivididas en tres categorías:

- **MANTENIMIENTO ORDINARIO:**
  Agrupa todas las intervenciones que tienen que ser efectuadas por la máquina cotidianamente.
- **MANTENIMIENTO PROGRAMADO:**
  Enumera todas las operaciones que tienen que ser efectuadas dentro de un plazo fijo para garantizar un funcionamiento correcto de la máquina.
- **MANTENIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES:**
  Enumera algunas operaciones que tienen que ser efectuadas cuando es necesario, por ejemplo cambiar un componente desgastado o roto.

6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario

6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza (Fig. 1)

El horno dispone de un programa automático de PIRÓLISIS.

Desde la página principal se accede a la página “autolimpieza” seleccionando el icono "  "

Aparecerá la página donde se visualizará la temperatura (1) de la cámara que deberá alcanzar los 400°C y ahora iniciará la cuenta regresiva de 20 minutos indicado por el campo (2).
Al vencer dicho tiempo el horno se apagará automáticamente.
Si se quiere salir de esta función es suficiente presione el botón (3).

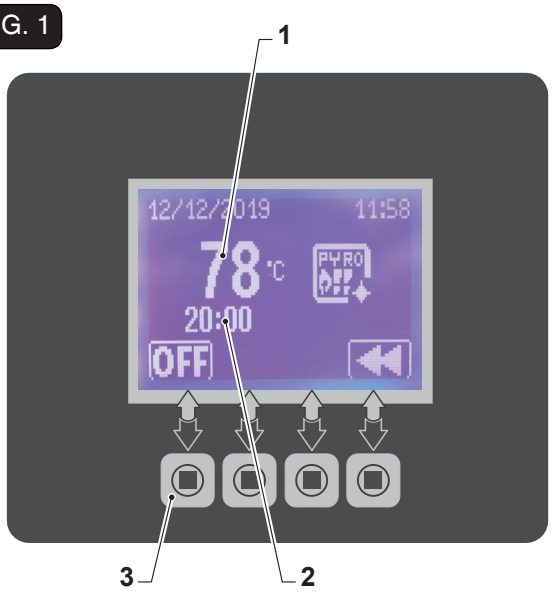
IMPORTANTE

Para acelerar el proceso de limpieza y evitar derroches inútiles de energía eléctrica, se recomienda realizar la limpieza automática con el panel de cierre boca montado.

IMPORTANTE

Si por cualquiera razón antes del final del ciclo de limpieza se quita la electricidad al horno, cuando se vuelve a encender el horno, el programa en automático se pone de nuevo en marcha. El día siguiente al ciclo de limpieza será posible cepillar el refractario.

FIG. 1



6.1.b.b - Limpieza externa

ATENCIÓN

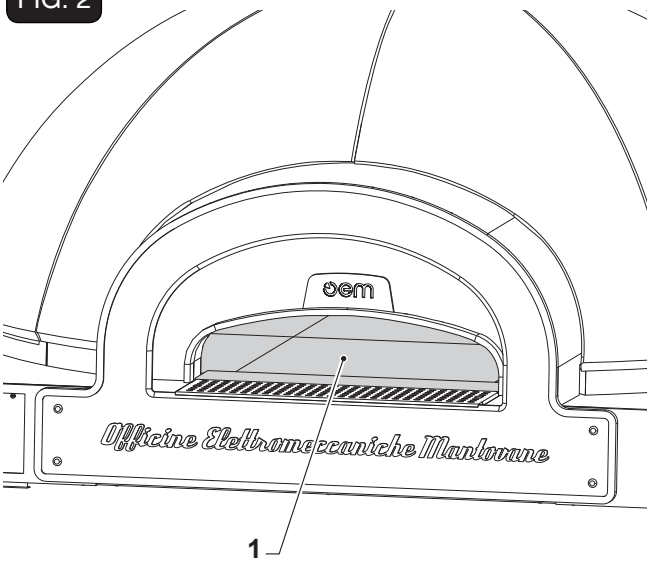
Limpie con cuidado el horno al finalizar cada ciclo de trabajo.
Para la limpieza del horno NO use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos.
NO utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.

- Para la limpieza externa utilice un paño humedecido con agua y un detergente adecuado a la superficie a tratar.

6.1.b.c - Limpieza plano refractario (Fig. 2)

Controle que el horno esté completamente frío, abra la puerta y limpie el plano refractario (1) con el cepillo apropiado.

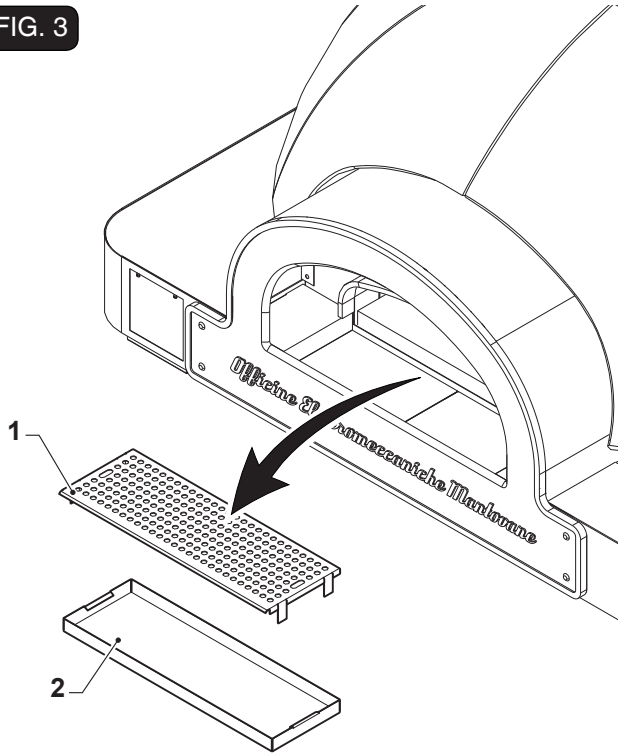
FIG. 2



6.1.b.d Limpieza colector de migas (Fig. 3)

- Quitar la reja (1).
- Quitar el recipiente para colectar migas (2) y limpiarlo.
- Reensamblar todo.

FIG. 3



6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado

- Según las horas de trabajo y la carga de trabajo, programar el mantenimiento por lo menos una vez al año.

6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

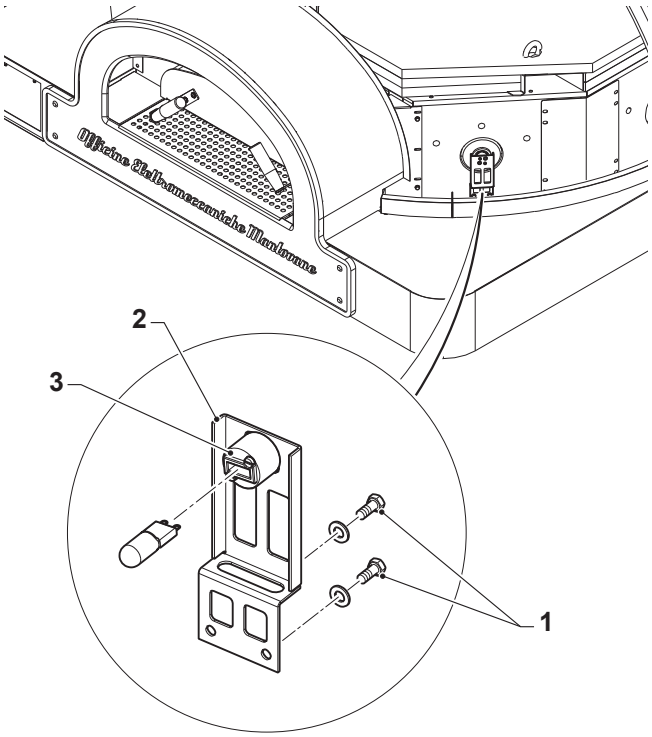
6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 4)

- Quitar la piedra en correspondencia con la lámpara quemada; para quitar las piedras, ver el párrafo con respecto al levantamiento del horno.
- Desatornillar los dos tornillos (1) y soltar la pieza (2) que incluye el portalámpara (3).
- Quitar la lámpara quemada y reemplazarla con una nueva, luego reensamblar todo en sentido inverso al montaje.

ATTENZIONE

La lámpara es halógena; NO tocar con los dedos.

FIG. 4



6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico (Fig. 4)

Cuando en la pantalla aparece la alarma “SOBRETEMPERATURA DEL COMPARTIMIENTO TÉCNICO /TARJETA DE ALIMENTACIÓN” hay que efectuar la limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico:

- Quitar la piedra en correspondencia con el ventilador; para quitar las piedras, ver el párrafo con respecto al levantamiento del horno.
- Desatornillar los tornillos (1).
- Desatornillar los tornillos (2).
- Quitar la reja (3) y el colector de migas (4).
- Quitar la tapa (5) y la chapa (6).
- Aflojar las dos tuercas (7).
- Soltar el panel (8).
- Utilizando aire comprimido, quitar la mugre acumulada sobre el ventilador (9).

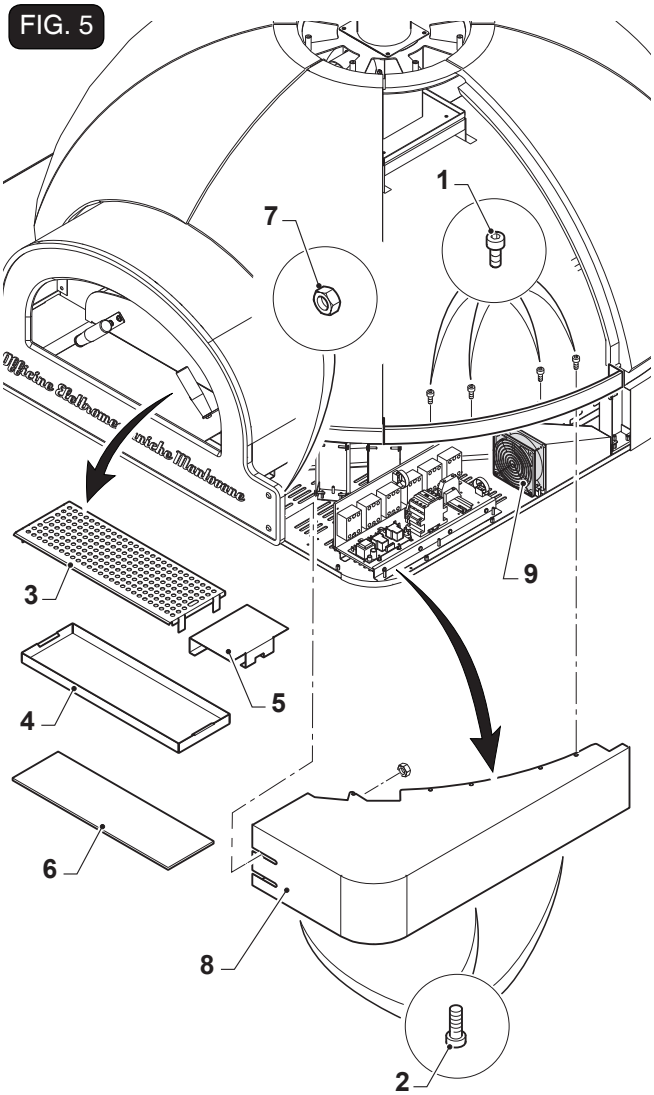
PELIGRO

Asegurarse de que no haya tensión dentro del cuadro eléctrico.

IMPORTANTE

Si en el horno volviera a aparecer la alarma llame al servicio de asistencia técnica.

FIG. 5



6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD (Fig.6)

PELIGRO

Asegurarse de que no haya tensión dentro del cuadro eléctrico.

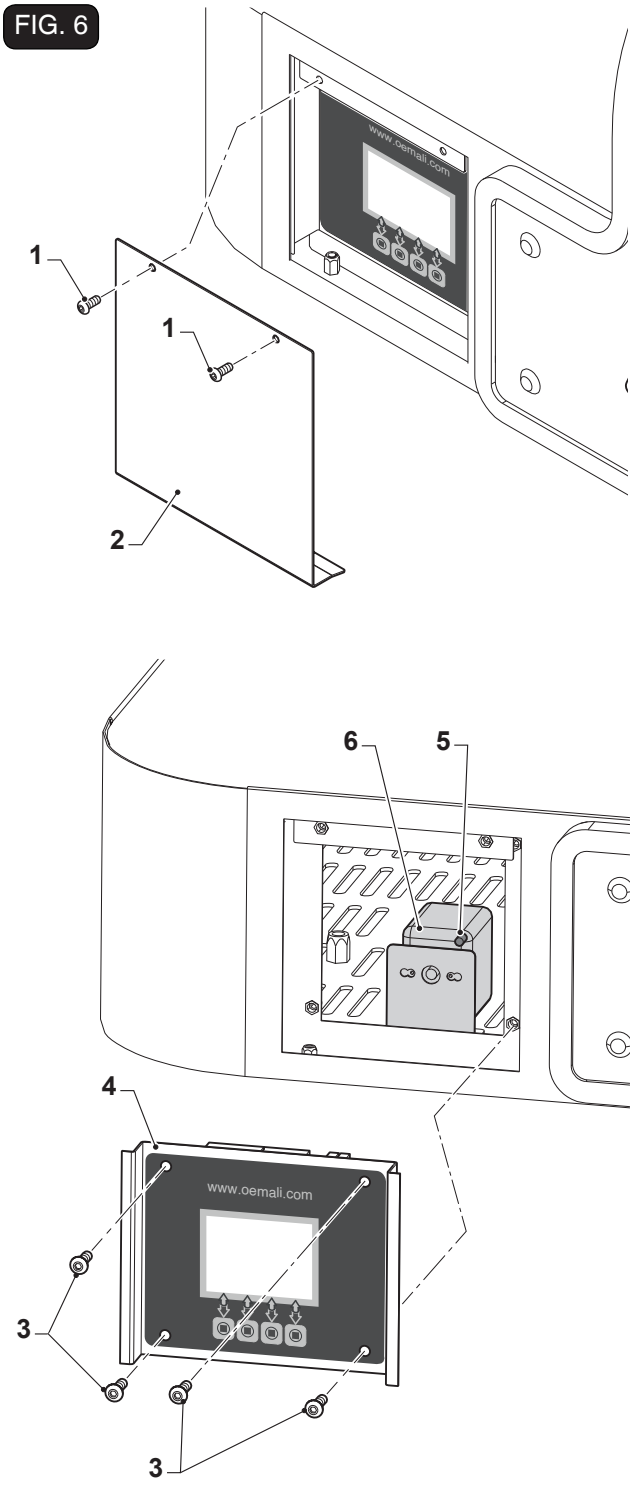
Para rearmar el termostato de seguridad, realizar lo siguiente:

- Aflojar los tornillos (1) y quitar el panel lateral (2).
- Desatornillar los tornillos (3) y quitar el panelito de mandos (4).
- Pulsar el botón rojo (5) para restablecer el termostato de seguridad (6)colocado dentro del compartimento técnico.

ATENCIÓN

Si el termostato se vuelve a activar varias veces, el horno tiene algún problema. Llamar al servicio de asistencia técnica.

FIG. 6



PÁGINA EN BLANCO

Capítulo 7

7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

En el caso de que fuera necesario desmontar la máquina para instalarla posteriormente en otro lugar hay que efectuar las operaciones indicadas en el capítulo "Instalación" en sentido inverso.

PELIGRO

Antes de desmontar el equipo desconecte la alimentación eléctrica.

Las operaciones de montaje tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado y habilitado para efectuar dichas intervenciones.

ATENCIÓN

En el caso de que sea necesario desmontar la máquina o algunos de sus componentes de manera diferente a lo descrito en el manual, póngase en contacto con la firma OEM o con el propio Agente, consultando los datos que se encuentran en la tercera página de esta publicación.

7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA

En el momento en que se decida desguazar la máquina (por cualquier motivo, ya sea éste límite de uso, imposibilidad de reparación u otro) hay que:

- Desconectar la máquina siguiendo en sentido inverso las operaciones descritas en el capítulo "Instalación" de este manual.
- Desmontar la mayor parte de piezas de la máquina (cárter, lámparas, protecciones, manijas, cadenas, motores, etc.) clasificándolas en base al tipo (por ejemplo: tubos, componentes de goma, lubricantes, solventes, productos de revestimiento, aluminio, material de hierro, cobre, vidrio, etc.).
- Antes de proceder al desguace, deberá informar por medio de una comunicación escrita a los órganos encargados de dichas operaciones, respetando las normativas vigentes en cada país.
- Después de haber recibido la autorización de las autoridades antes mencionadas, elimine los componentes respetando las Normativas Vigentes al respecto.



Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.
Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos (d.l. n° 49 del 14/03/2014 por la aplicación de las directivas 2012/19/UE RAEE y d.l. n° 27 del 4/03/2014 para la aplicación de las directivas 2011/65/UE ROHS).
Los aparatos eléctricos están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

ATENCIÓN

Para la eliminación de las sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de revestimiento, etc.) consulte el párrafo siguiente.

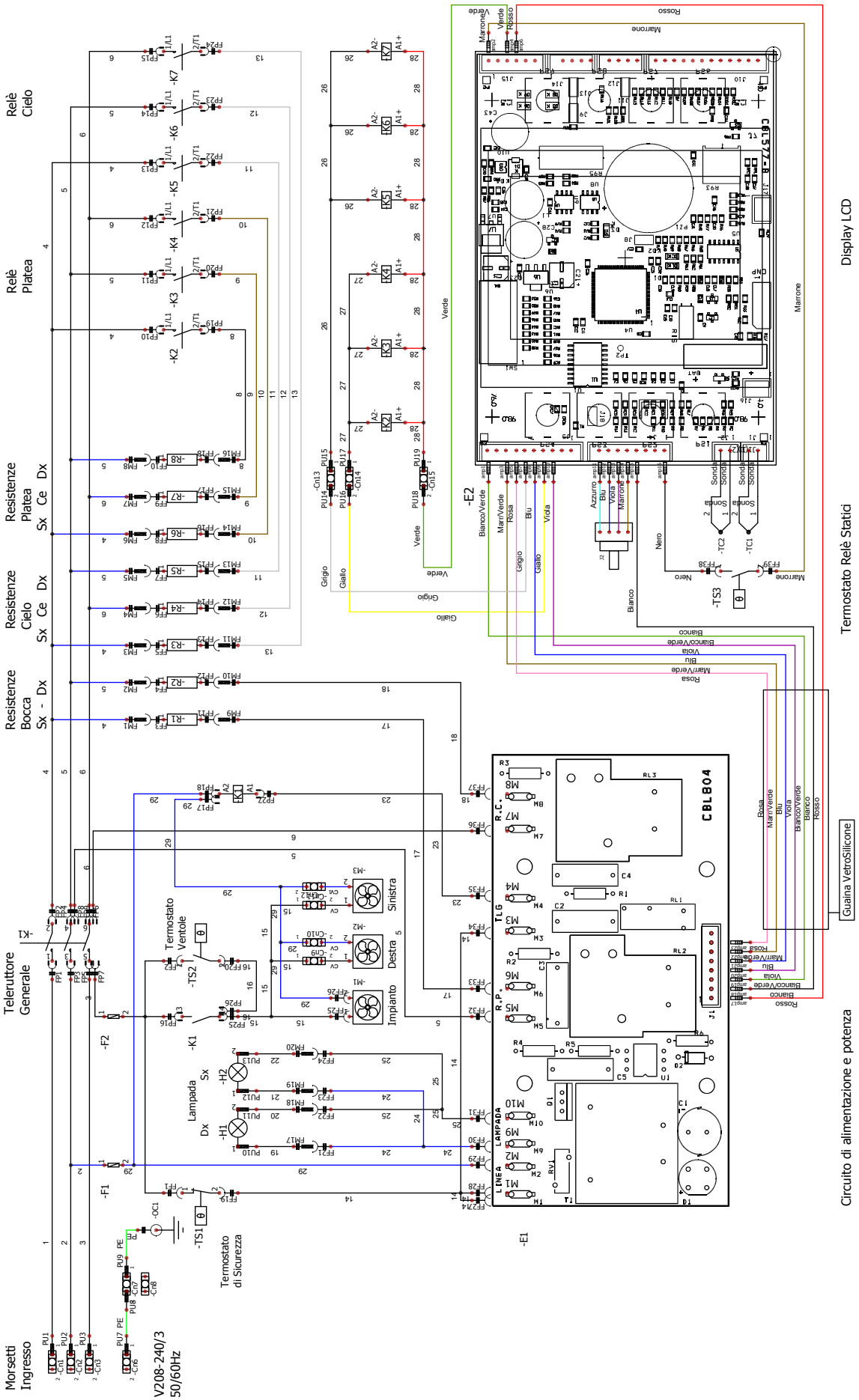
7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para eliminar las sustancias nocivas aténgase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.

ATENCIÓN

Cualquier irregularidad cometida por el Cliente antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como al interpretar y aplicar las Normativas Vigentes en la materia, es de exclusiva responsabilità del mismo.

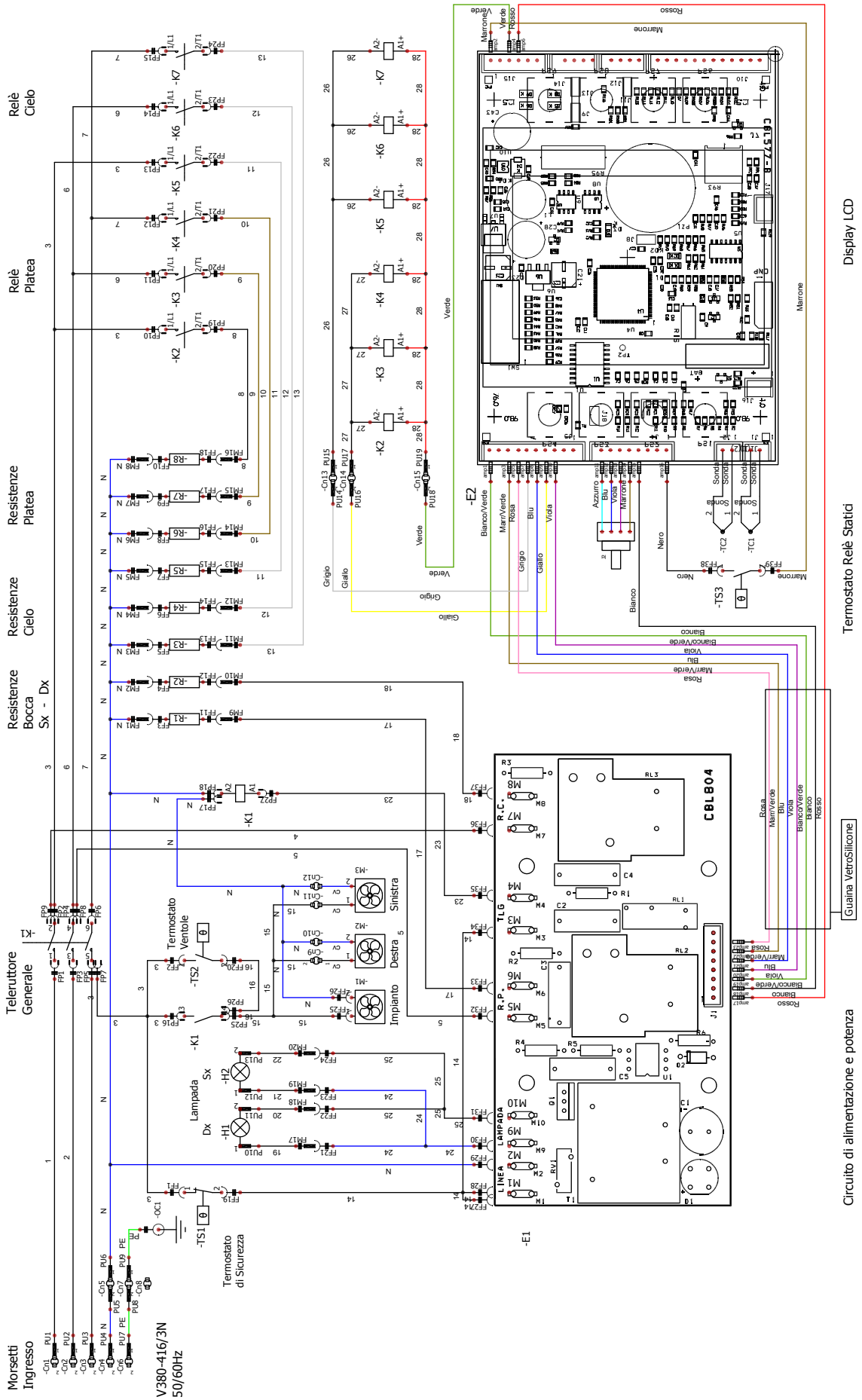
ESQUEMA DE HORNO "DOME" - 208 - 240 V / 3 (OM23.00530)



LEYENDA ESQUEMA ELECTRICO - 208 - 240 V / 3

Cn1	Borne
Cn2	Borne
Cn3	Borne
Cn4	Borne
Cn5	Borne
Cn6	Borne
Cn7	Borne
Cn8	Borne
Cn9	Borne
Cn10	Borne
Cn11	Borne
Cn12	Borne
Cn13	Borne
Cn14	Borne
Cn15	Borne
E1	Tarjeta de potencia
E2	Tarjeta display CBL755-C
F1	Borne
F2	Borne
H1	Lámpara cámara de cocción
H2	Lámpara cámara de cocción
K1	Telerruptor
K2	Relè estático
K3	Relè estático
K4	Relè estático
K5	Relè estático
K6	Relè estático
K7	Relè estático
M1	Ventilador
M2	Ventilador
M3	Ventilador
R1	Resistencia boca/superior - inferior
R2	Resistencia boca/superior - inferior
R3	Resistencia superior lateral
R4	Resistencia superior lateral
R5	Resistencia superior lateral
R6	Resistencia superior lateral
R7	Resistencia inferior central
R8	Resistencia inferior central
TC1	Sonda di temperatura
TS1	Termostato de seguridad
TS2	Termostato
TS3	Termostato

ESQUEMA DE HORNO "DOME" - 380-416 V / 3N



LEYENDA ESQUEMA ELECTRICO - 380-416 V / 3N

Cn1	Borne
Cn2	Borne
Cn3	Borne
Cn4	Borne
Cn5	Borne
Cn6	Borne
Cn7	Borne
Cn8	Borne
Cn9	Borne
Cn10	Borne
Cn11	Borne
Cn12	Borne
Cn13	Borne
Cn14	Borne
Cn15	Borne
E1	Tarjeta de potencia
E2	Tarjeta display CBL755-C
F1	Borne
F2	Borne
H1	Lámpara cámara de cocción
H2	Lámpara cámara de cocción
K1	Telerruptor
K2	Relè estático
K3	Relè estático
K4	Relè estático
K5	Relè estático
K6	Relè estático
K7	Relè estático
M1	Ventilador
M2	Ventilador
M3	Ventilador
R1	Resistencia boca/superior - inferior
R2	Resistencia boca/superior - inferior
R3	Resistencia superior lateral
R4	Resistencia superior lateral
R5	Resistencia superior lateral
R6	Resistencia superior lateral
R7	Resistencia inferior central
R8	Resistencia inferior central
TC1	Sonda di temperatura
TS1	Termostato de seguridad
TS2	Termostato
TS3	Termostato

PÁGINA EN BLANCO

OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33
Tel.: +39 0376 - 910511
Fax: +39 0376 - 920754
www.oemali.com
info@oemali.com

Cod. OM40.00069 - Rev. 00 - 02/2020