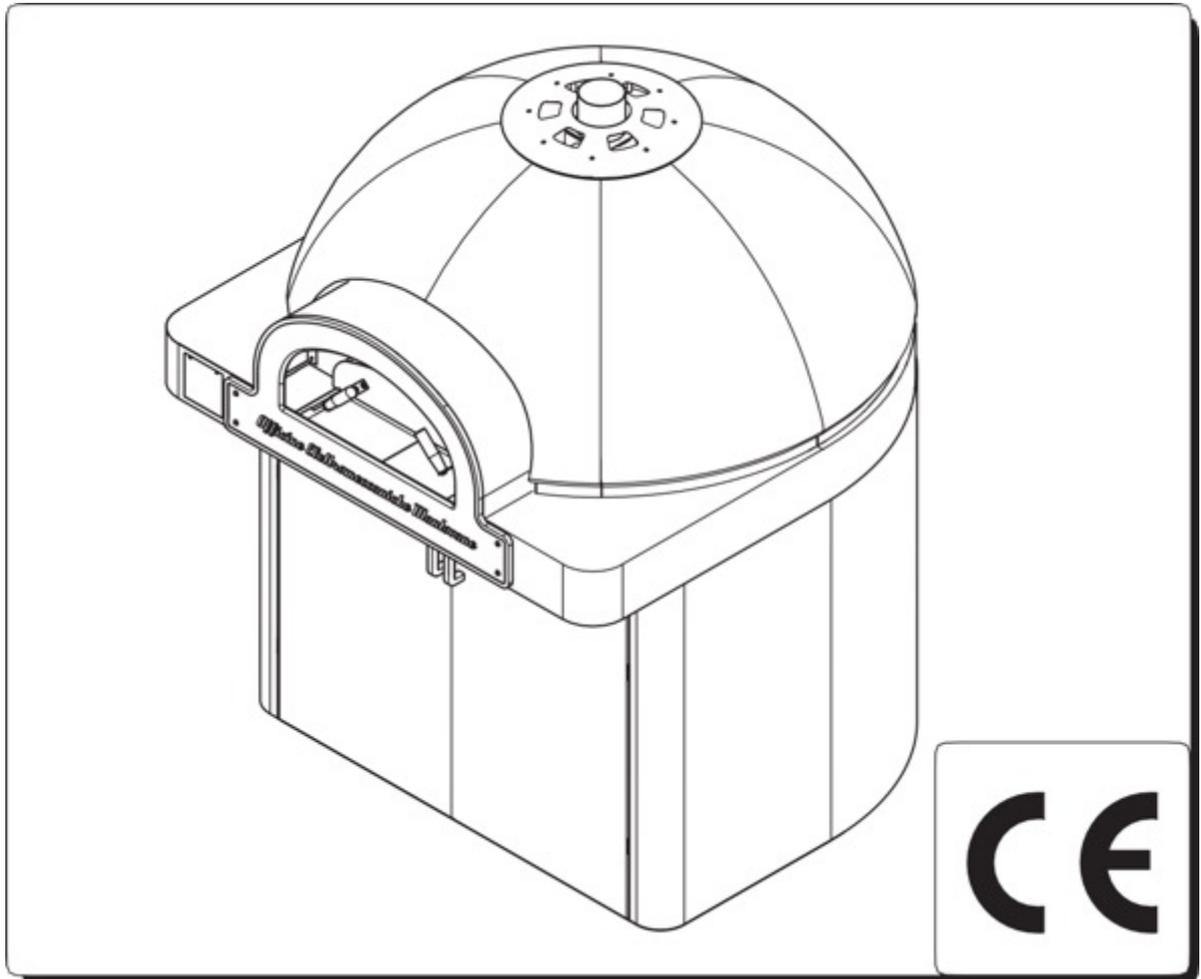




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



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 - 910545

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 - 910545

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 traspongo
no 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 -

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)

ESPAÑOL

CAPÍTULO	1	CAPÍTULO	5
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>		<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>	
1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES.....	ES-3	5.1 - PANEL MANDOS	ES-23
1.2 - NORMAS DE REFERENCIA.....	ES-5	5.2 - INTERFAZ DE USUARIO.....	ES-23
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	ES-5	5.3 - PANTALLA PRINCIPAL.....	ES-24
1.4 - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA.....	ES-5	5.4 - PANTALLA SECUNDARIA	ES-25
1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR	ES-6	5.5 - CAMBIAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN.....	ES-26
1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIAS EN CASO DE INCENDIO	ES-6	5.6 - CALENDARIO	ES-28
1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	ES-6	5.7 - ENCENDIDOS PROGRAMADOS.....	ES-28
1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA.....	ES-6	5.8 - MODO ECO	ES-29
1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO	ES-6	5.9 - AUTOLIMPIEZA	ES-29
		5.10 - PREPARACIÓN DEL HORNO	ES-30
		5.10.a - Normas generales de cocción en el plano refractario	ES-30
		5.10.b - Normas generales de la cocción en bandeja	ES-30
		5.10.c - Encendido del horno.....	ES-30
		5.11 - ALARMAS.....	ES-31
		5.12 - APAGAMIENTO	ES-32
		5.16 - FUNCIONAMIENTOS ANÓMALOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	ES-32
CAPÍTULO	2	CAPÍTULO	6
<i>Capítulo para el técnico</i>		<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>	
DIMENSIONES TOTALES	ES-7	6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO	ES-34
2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	ES-8	6.1.a - Generalidades.....	ES-34
2.2 - TRANSPORTE.....	ES-9	6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario	ES-34
2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO	ES-10	6.1.b.a - Ciclo de autolimpieza	ES-34
2.4 - DESEMBALAJE	ES-10	6.1.b.b - Limpieza externa.....	ES-35
2.5 - IDENTIFICACIÓN COMPONENTES	ES-11	6.1.b.c - Limpieza plano refractario	ES-35
2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA.....	ES-11	6.1.b.d - Limpieza del recogedor de migas	ES-35
		6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado	ES-35
		6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades.....	ES-36
		6.1.d.a - Sustitución de la lámpara	ES-36
		6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico.....	ES-36
		6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	ES-37
CAPÍTULO	3	CAPÍTULO	7
<i>Capítulo para el técnico</i>		<i>Capítulo para el técnico</i>	
3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO.....	ES-12	7.1 - DESMONTAJE DE LA MÁQUINA.....	ES-38
3.2 - MONTAJE EN HORNO EN EL SOPORTE	ES-13	7.2 - DESGUACE DE LA MÁQUINA	ES-38
3.2.a - Montaje del horno sobre una base estática.....	ES-13	7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	ES-38
3.2.b - Movimiento vertical del horno	ES-14		
3.3 - CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	ES-16	ESQUEMA HORNO "DOMÉ"	
3.3.a - Conexión eléctrica del horno.....	ES-17	208/240 Volt 3Ph + N + PE.....	40
3.3.b - Conexión equipotencial.....	ES-17	ESQUEMA HORNO "DOMÉ"	
3.4 - POSICIONAMIENTO HORNO	ES-18	380/416 Volt 3Ph + PE	42
3.5 - PRIMER ENCENDIDO.....	ES-18		
3.6 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO EN LA BASE DEL CLIENTE.....	ES-19		
3.7 - CONJUNTO DE CHIMENEA.....	ES-19		
CAPÍTULO	4		
<i>Capítulo para el técnico y el operador</i>			
4.1 - TIPO DE EMPLEO	ES-20		
4.2 - USO INADECUADO.....	ES-20		
4.3 - CHAPAS DE SEGURIDAD	ES-20		
4.4 - SEGURIDADES	ES-21		
4.5 - ZONAS OPERADOR	ES-21		
4.6 - ZONAS CON RIESGO REMANENTE	ES-21		
4.7 - ZONAS PELIGROSAS.....	ES-21		

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 es parte de la zona de la máquina 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 usuario 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 usuario 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 SEGURIDAD VIGENTES 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 práctica 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 probabilidad de causar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza en los mensajes 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

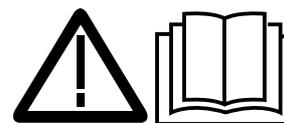
Este símbolo se utiliza para indicar las precauciones que hay que tomar para evitar operaciones que reduzcan la vida útil de la máquina o bien para comunicaciones importantes del operador.



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.

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

Las máquinas de la empresa fabricante son fruto de la experiencia acumulada a lo largo de muchos años de trabajo.

- El aparato tiene forma de cúpula y está compuesto por una cámara de cocción con paredes internas, techo y bancada de piedras refractarias y externamente completamente revestida con material de cemento.
- El horno se puede colocar sobre una base especial equipada con ruedas o sobre una base del cliente con características bien 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%.**

d) Control del neutro

- El aparato está dotado de neutro y por lo tanto ha sido colocado un borne idóneo, identificado de acuerdo a las normativas específicas.

1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- En caso de incendio corte la tensión que alimenta la máquina desconectando el interruptor general.
- Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.



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

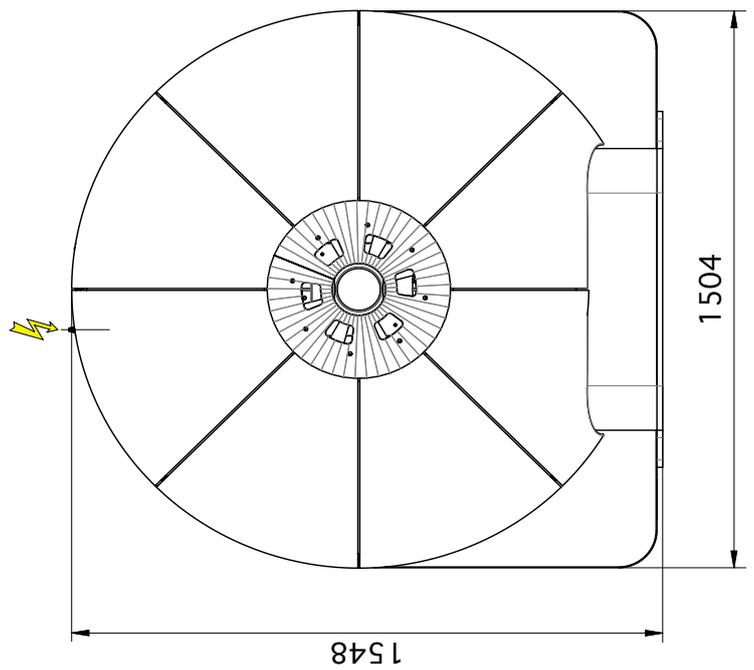
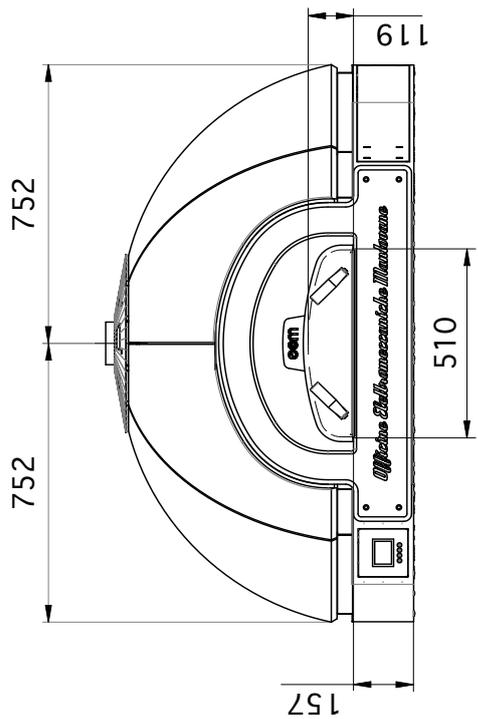
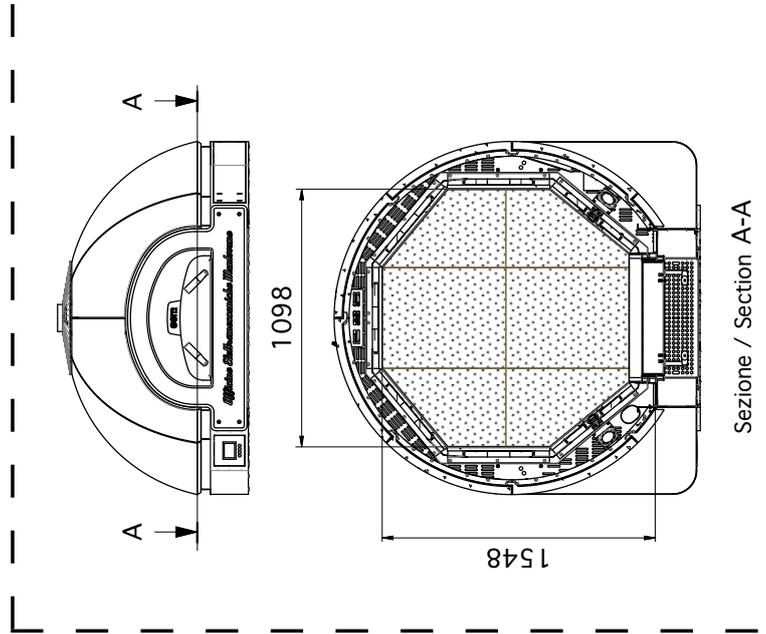
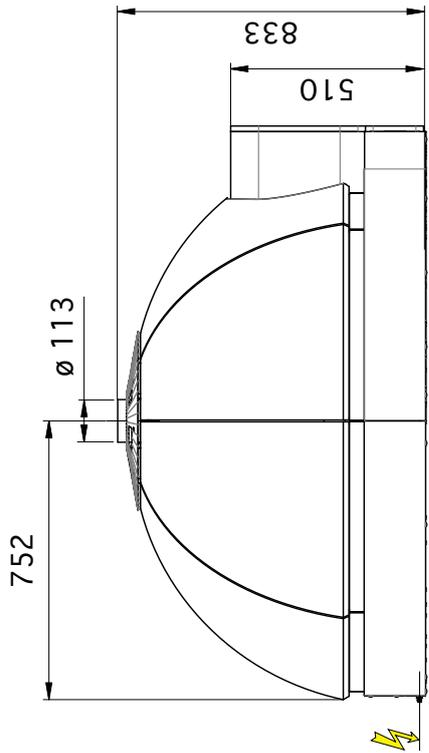
Los hornos modelos SUPERTOP / SUPERTOP VARIO han sido fabricados con el objetivo de mantener el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A(dB) por debajo del nivel máximo permitido, es decir 70dB.

1.9 - FICHERO EN FORMATO ELECTRÓNICO

Este manual se puede bajar en formato pdf del sitio:
www.oemali.com

Capítulo 2

DIMENSIONES TOTALES



2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Dimensiones internas (mm)			Dimensiones externas (mm)		
	Ancho	Profundidad	Altura	Ancho	Profundidad	Altura
DOME	109,8	1154	165	1502	1550	800
Peso neto	500 kg					

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 transversal del cable	3 x 16 mm ²	4 x 10 mm ²	5 x 6 mm ²
Humedad relativa	10 ÷ 80 %		

Modelo	Posición	kW de resistencia	Código OEM
DOME	Resistencia de la boca del horno Sx	0,58	OM20.00109
	Resistencia de la boca del horno Dx	0,58	OM20.00109
	Resistencia superior lateral Sx	3,00	OM20.00107
	Resistencia central superior	3,00	OM20.00108
	Resistencia superior lateral Dx	3,00	OM20.00107
	Resistencia inferior lateral Sx	2,00	OM20.00110
	Resistencia central inferior	2,00	OM20.00111
	Resistencia inferior lateral Dx	2,00	OM20.00110

2.2 - TRANSPORTE

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.

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.

FIG. 1

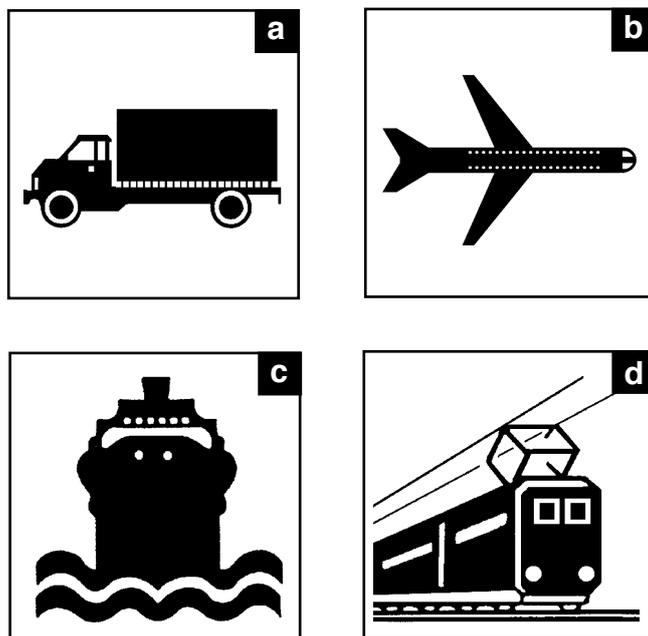
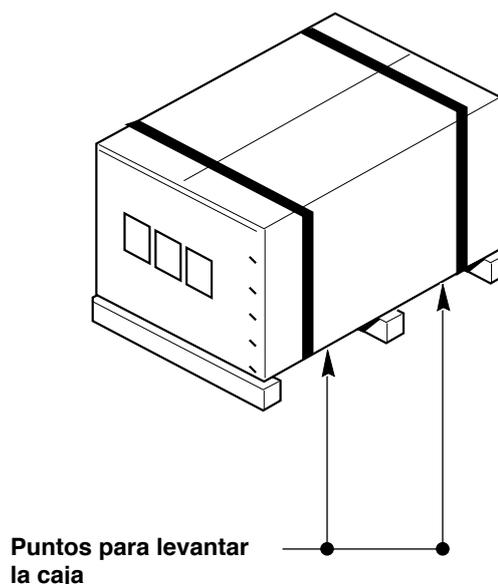


FIG. 2



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 está compuesto por tres partes distintas: el soporte, el horno, la tapa o campana. Cada parte se embala por separado y al efectuar la instalación los varios componentes se ensamblan.

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.
- Abra la puerta (3) del horno, quite el cartón que bloquea los refractarios y los componentes sueltos.
- Controle que el suministro sea conforme a lo indicado en la lista de embalaje (PACKING LIST).



ATENCIÓN



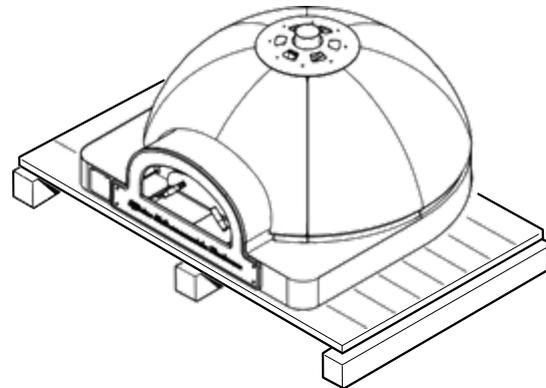
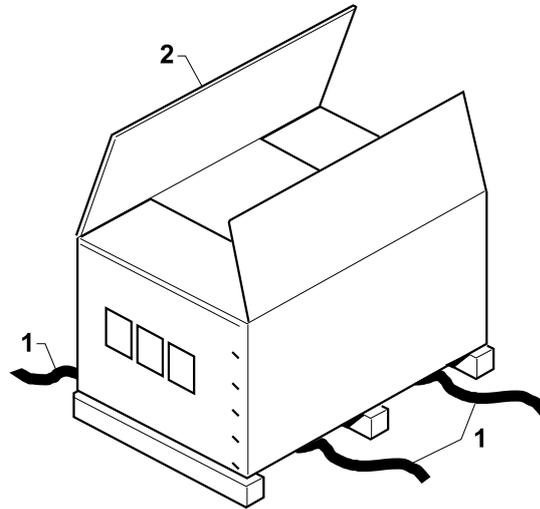
Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro, por lo que tendrá que recogerlos y enviarlos a los centros adecuados para un correcto reciclaje.



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 de datos
2. Cámara de cocción con paredes de material refractario equipada con resistencias blindadas independientes en la parte superior y en las losas
3. Soporte de horno (bajo pedido)
4. Panel de control
5. Puerta de acceso a la cámara de cocción
6. Chimenea

2.6 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA (Fig. 4)

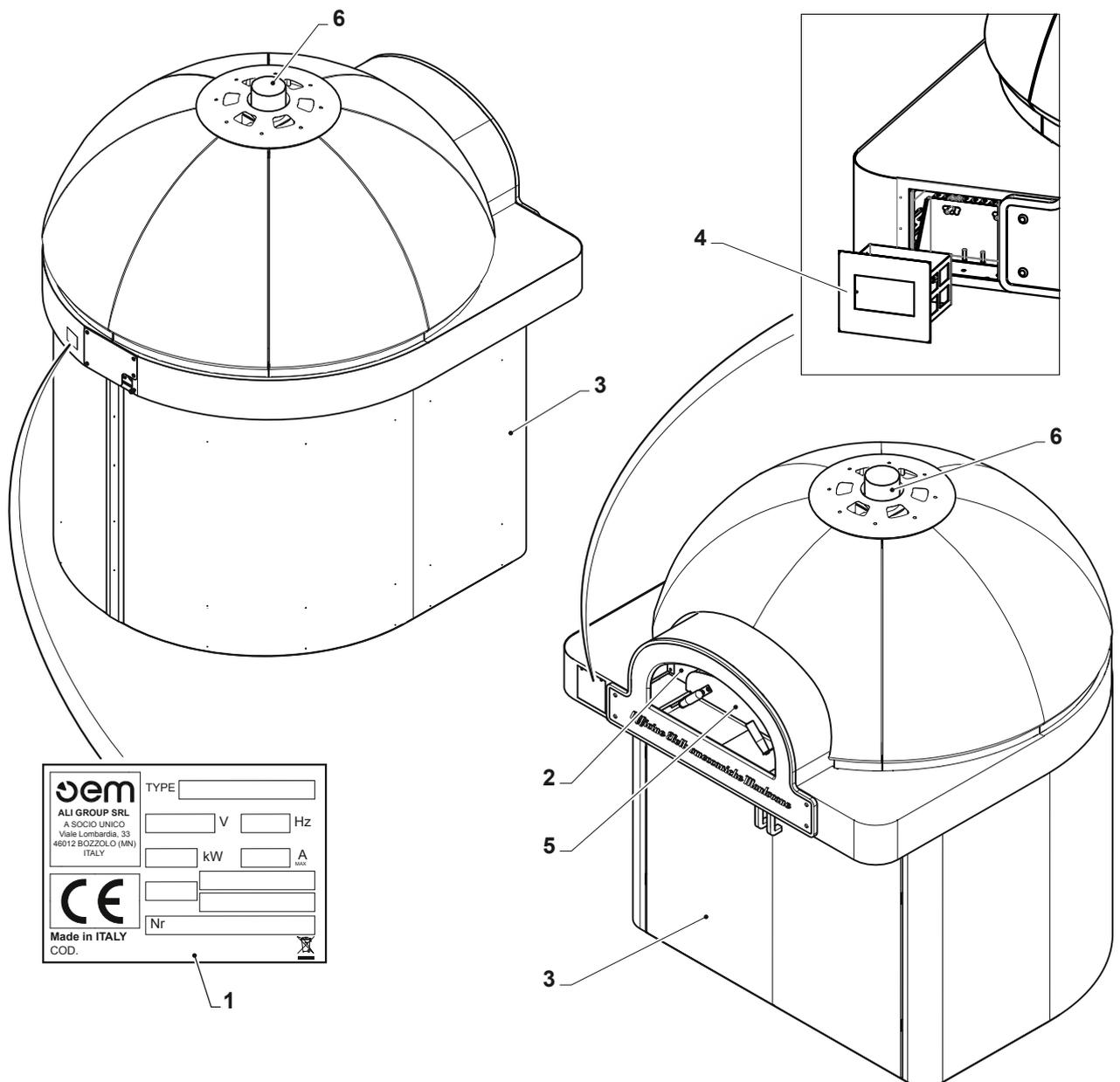
El número de matrícula y los datos para la identificación de la máquina están troquelados en la chapa (1) que se encuentra en el basamento.



IMPORTANTE

Cuando solicite asistencia técnica o pida piezas de repuesto, indique siempre el número de serie del horno.

FIG. 4



	TYPE	<input type="text"/>
	ALI GROUP SRL A SOCIO UNICO Viale Lombardia, 33 46012 BOZZOLO (MN) ITALY	<input type="text"/> V <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A Nr
	Made in ITALY COD.	

Capítulo 3



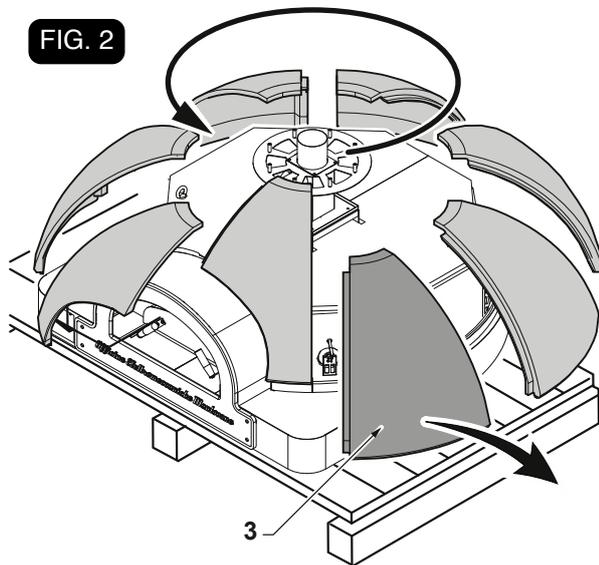
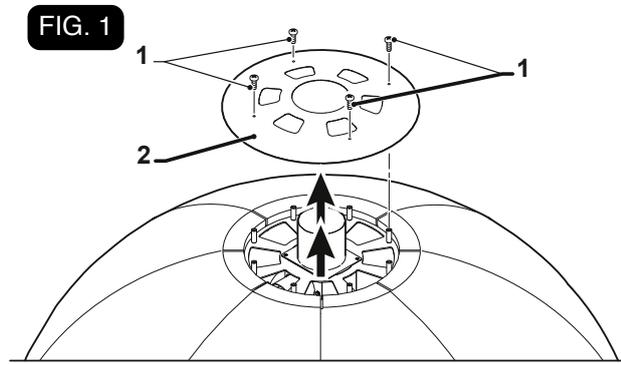
PELIGRO

Todas las operaciones descritas en este capítulo tienen que ser efectuadas por un técnico especializado y habilitado.

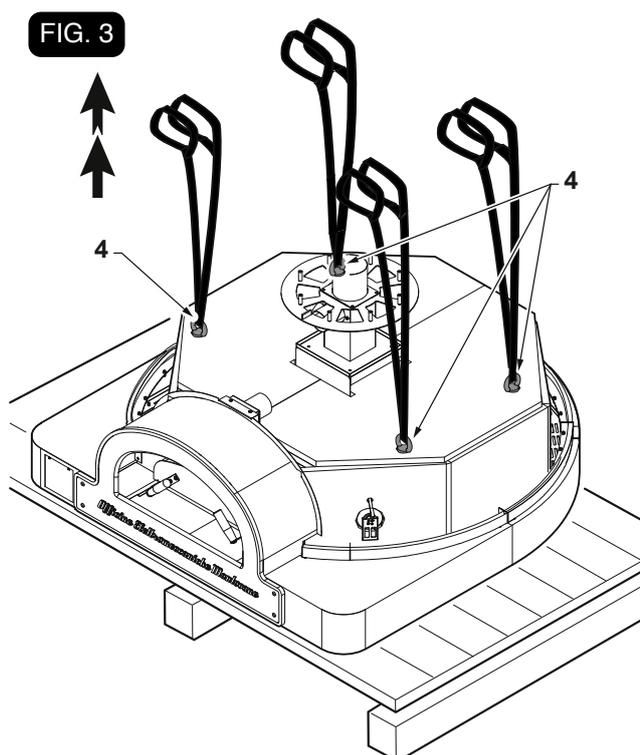
3.1 - ELEVACIÓN DEL APARATO

La elevación del aparato se debe efectuar mediante una grúa o un aparejo actuando como sigue:

- Desatornille los tornillos (1) y retire la placa de bloqueo de piedra (2) (Fig.1).
- Retire la primera piedra (3) inclinándola ligeramente y proceda a retirar completamente las piedras procediendo en sentido contrario a las agujas del reloj (Fig.2).



- Enganche cuatro cuerdas a los cáncamos (4) del horno y el otro extremo al sistema de elevación del tamaño adecuado para el peso del horno.
- Levante el horno, asegurándose de que esté equilibrado. (Figura 3).

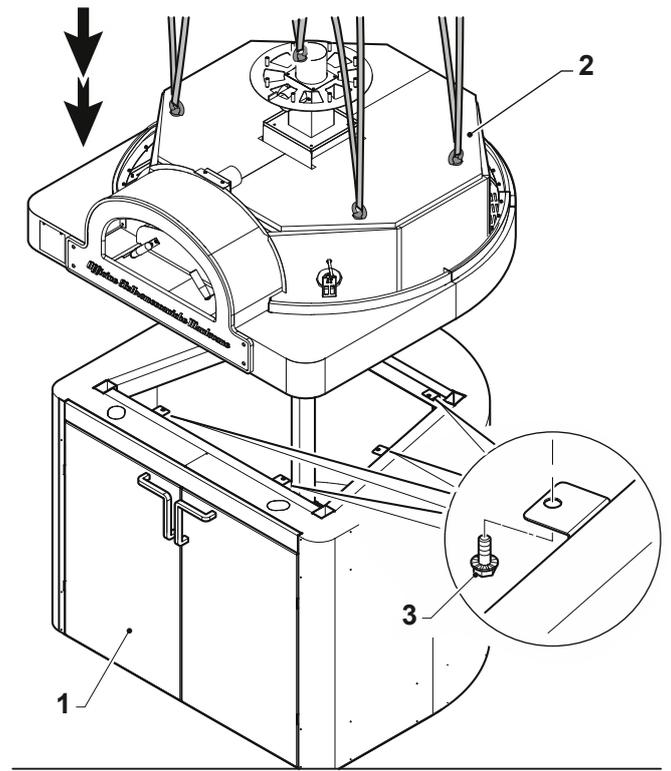


3.2 - MONTAJE EN HORNO EN EL SOPORTE

3.2.a - Montaje del horno sobre una base estática

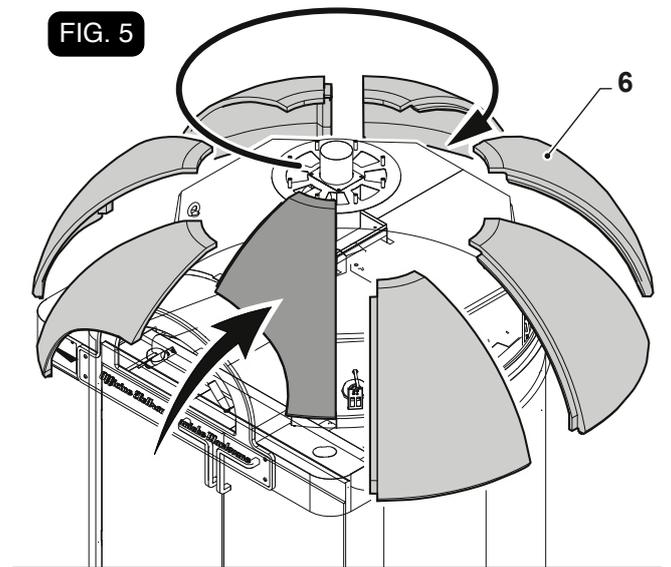
- Coloque el zócalo (1) cerca del horno y coloque el horno (2) encima del zócalo (1) alineando los orificios en la parte inferior del horno con los orificios en los soportes de la base (Fig.4).
- Asegure el horno con los tornillos de brida suministrados (3) y asegure los dos soportes suministrados (4) con los tornillos autopercorantes (5).

FIG. 4



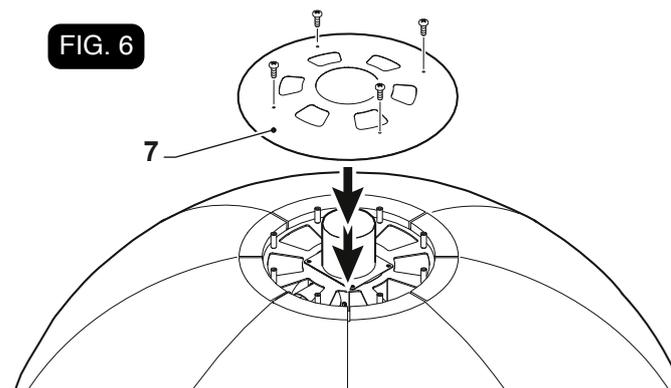
- Proceda con el reensamblaje de las piedras externas (6) comenzando por la última, teniendo cuidado de encajarlas correctamente y procediendo en el sentido de las agujas del reloj (Fig.5).

FIG. 5



- Vuelva a colocar la placa (7). (Fig.6).

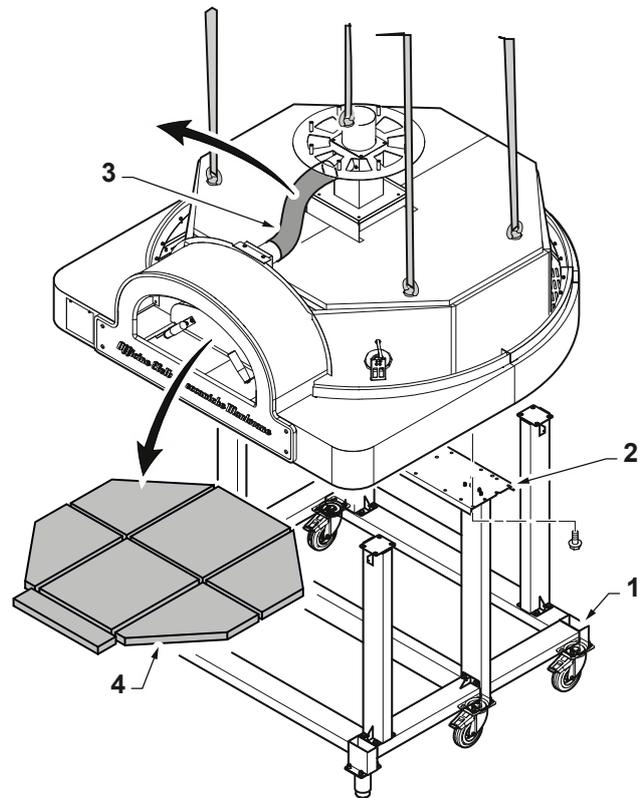
FIG. 6



3.2.b - Movimiento vertical del horno

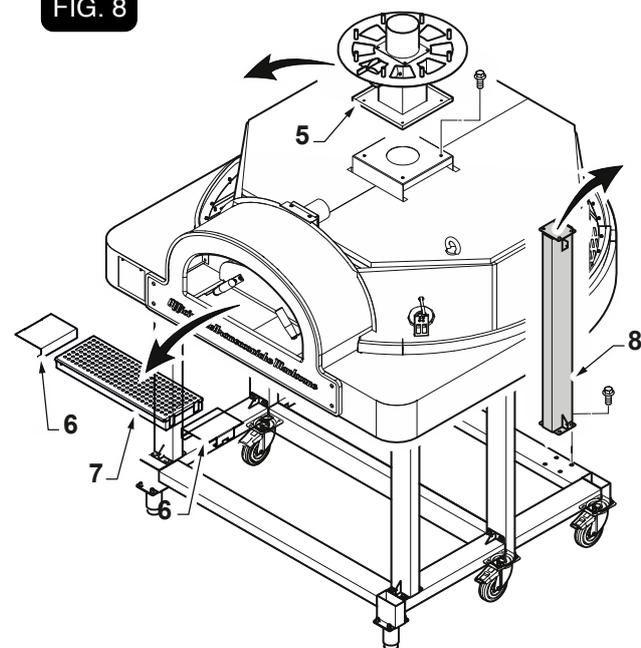
- Puede mover el horno girándolo verticalmente para que pueda pasar por las puertas.
- Levante el horno como se indica en el párrafo correspondiente.
- Coloque el horno sobre la base del horno (1) y fíjelo a las bisagras (2) con tornillos. (Fig.7)
- Retire el tubo de la chimenea (3). (Fig.7)
- Retire las piedras de losa (4). (Fig.7)

FIG. 7

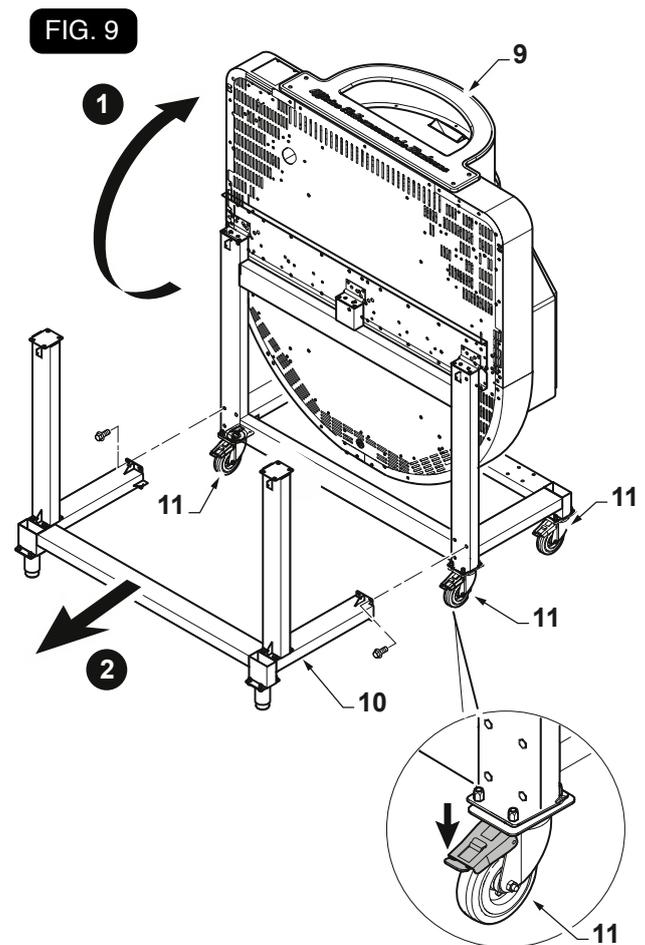


- Retire el conjunto de la chimenea (5) desenroscando los tornillos de la chimenea (Fig. 8).
- Retire los dos paneles (6) y la rejilla para migas (7). (Figura 8).
- Desenrosque y retire las dos patas traseras (8). (Figura 8).

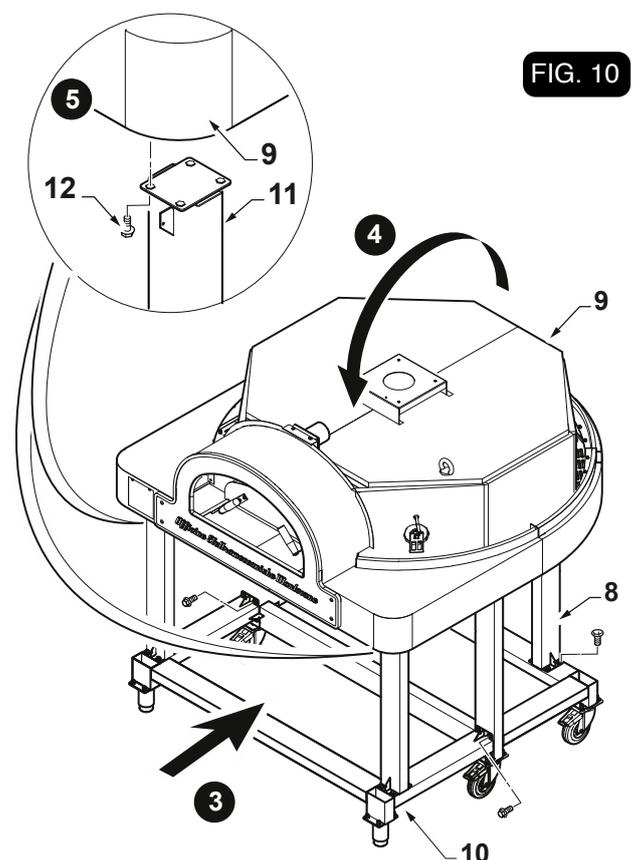
FIG. 8



- Incline el horno (9) hacia atrás (Fig. 9).
- Retire el soporte fijo (10) desenroscando sus tornillos (Fig. 9).
- Mueva el horno una distancia corta y colóquelo en la zona final.
- Bloquee las ruedas (11) para asegurarlas en su lugar (Fig. 9).



- Una vez en posición, proceda a la correcta reposición del horno.
- Vuelva a montar el soporte fijo (10) apretando los tornillos correspondientes (Fig. 10).
- Vuelva a colocar el horno (9) en posición horizontal (Fig. 10).
- Fije el horno (9) al soporte delantero (10) con los tornillos (12). (Figura 10).
- Montar las dos patas traseras (8) y asegurarlas con los tornillos correspondientes (Fig. 10).
- Vuelva a montar las piedras de los puestos (5), los paneles (6) y el estante para migas (7).
- Vuelva a montar el conjunto de la chimenea (5) apretando los tornillos.
- Vuelva a colocar el tubo de la chimenea (3).
- Proceda con el montaje de las piedras externas (4) comenzando por la última, teniendo cuidado de encajarlas correctamente y procediendo en el sentido de las agujas del reloj.



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 devbajo 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

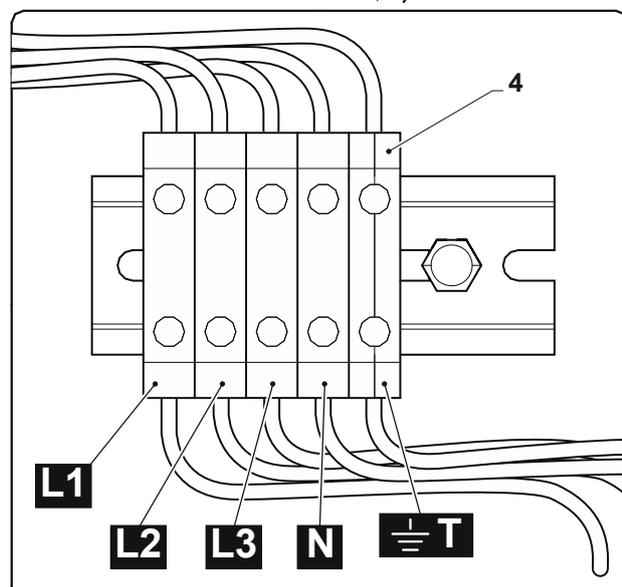
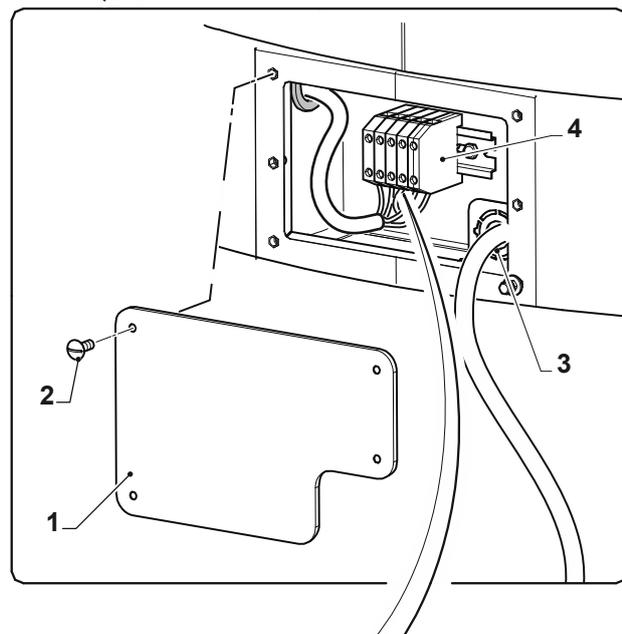
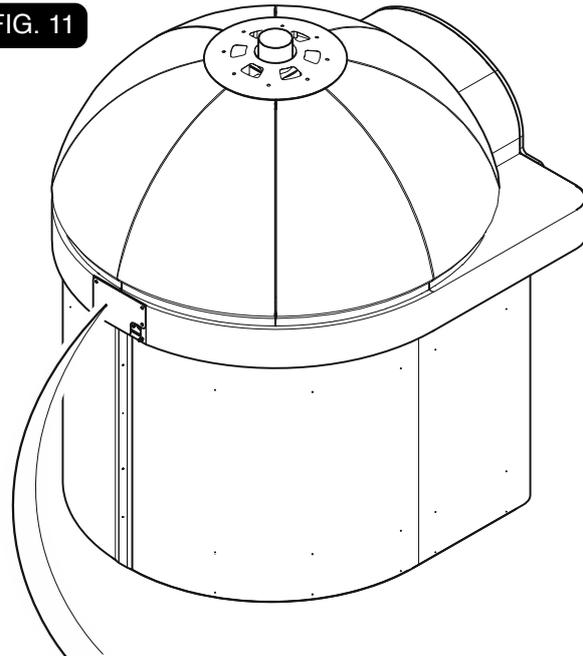
Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que el **SECCIONADOR de LÍNEA** esté desconectado (línea no bajo tensión).



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.

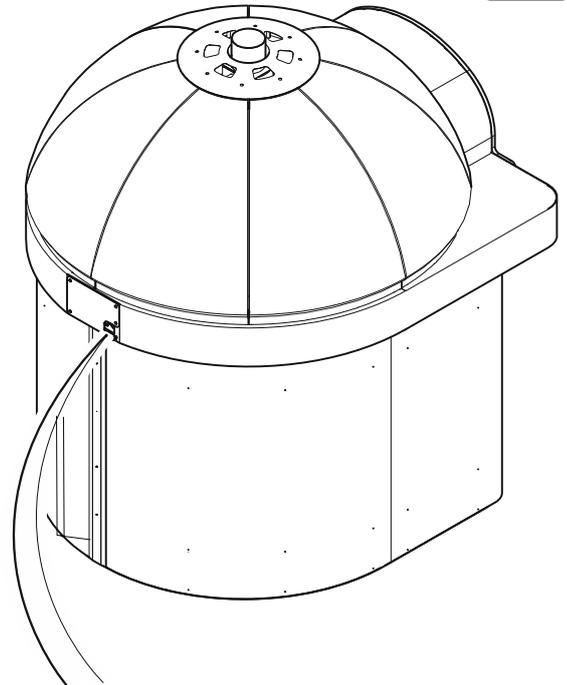
FIG. 11



3.3.a - Conexión eléctrica del horno (Fig. 11)

- Retire el cárter (1) desenroscando los tornillos (2).
- Pase el cable de alimentación a través de la arandela (3) y conéctelo al bloque de terminales (4).
- Conecte las fases a los terminales L1, L2 y L3, el neutro al terminal N y la tierra al terminal T.
- Vuelva a colocar la carcasa (1).

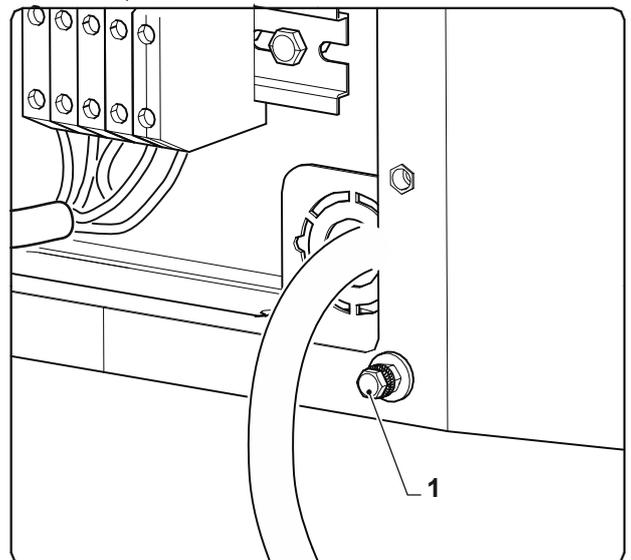
FIG. 12



3.3.b - Conexión equipotencial (Fig. 12)

El aparato debe insertarse en un sistema de unión equipotencial, cuya eficacia debe verificarse de acuerdo con la normativa vigente.

- La conexión debe realizarse en cascada entre los distintos componentes del horno mediante el tornillo (1).



3.4 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 13)



PELIGRO

El horno **NO** debe instalarse contra paredes inflamables como muebles, paredes divisorias, revestimientos de madera contrachapada, etc. Se recomienda mantener una distancia de seguridad de al menos 50 mm de las paredes laterales y traseras del horno. El suelo sobre el que se ha instalado el horno no debe ser de material inflamable. En ningún caso está permitido colocar objetos inflamables cerca del aparato. Deben garantizarse las condiciones de seguridad contra incendios. **El fabricante declina toda responsabilidad por incendios de personas o cosas resultantes del incumplimiento de estas disposiciones.**

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 13 ya que aparecen 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 cocción, y consecuentemente el producto final también. Además, esta condición hace subir considerablemente los consumos de energía eléctrica.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas y las patas regulables, si las hubiera.

3.5 - PRIMER ENCENDIDO



PELIGRO

Al final de la instalación y antes de encender el horno, limpie a fondo el interior como se indica en el capítulo "Mantenimiento", comprobando que no haya cuerpos extraños o inflamables en el interior.

- Encienda el horno como se indica en el párrafo de funcionamiento, comprobando que alcance correctamente la temperatura establecida y que los distintos opciones.

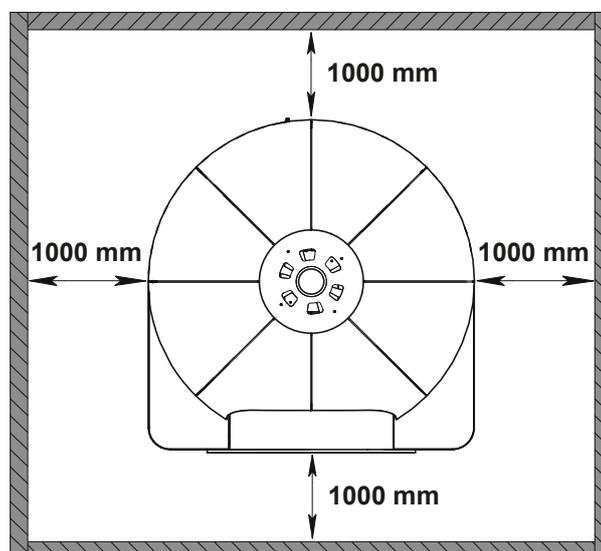


FIG. 13

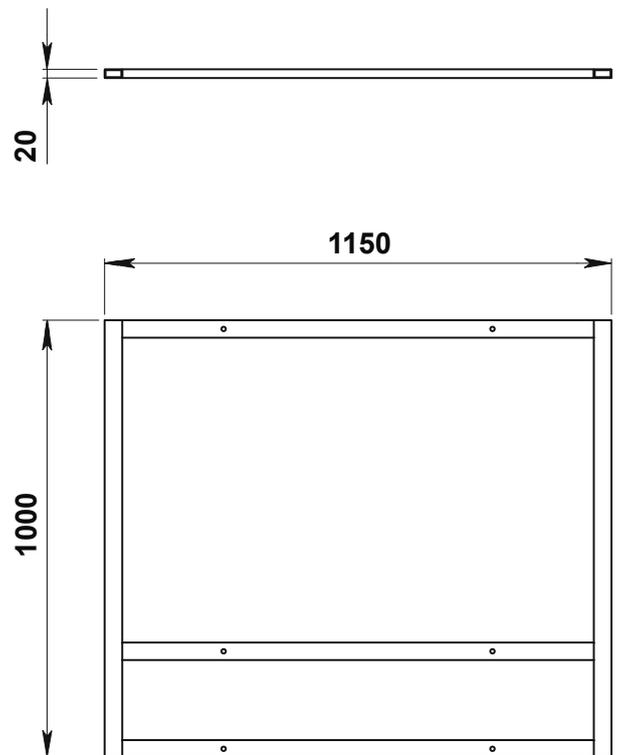
3.6 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO EN LA BASE DEL CLIENTE (FG. 14)

FIG. 14



IMPORTANTE

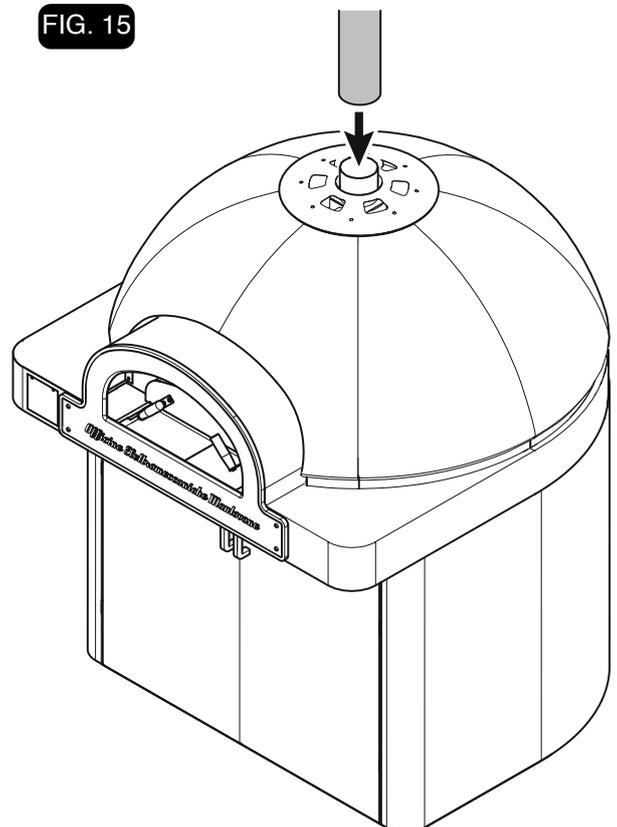
- Si el horno se va a colocar sobre la base de un cliente, la base debe tener el tamaño adecuado para el peso del horno y no debe estar hecha de material inflamable.
- La base debe estar hecha con una forma indicada en la figura y debe asegurar una correcta ventilación de las boquillas de succión en la parte inferior del horno.
- La base también se puede pedir.



3.7 - CONJUNTO DE CHIMENEA (FIG. 15)

- Conectar la chimenea a un humero mediante un tubo de 120 mm de diámetro.

FIG. 15



Capítulo 4

4.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

Los hornos Mod. DOME son hornos profesionales para la cocción de pizzas y similares. Los varios modelos pueden ser utilizados sólo para las elaboraciones indicadas anteriormente;

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)

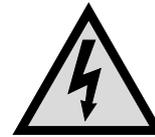
En todas las zonas peligrosas para el operador o para el técnico hay sido colocadas unas chapas de advertencias con pictogramas explicativos.



PELIGRO

En el horno 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



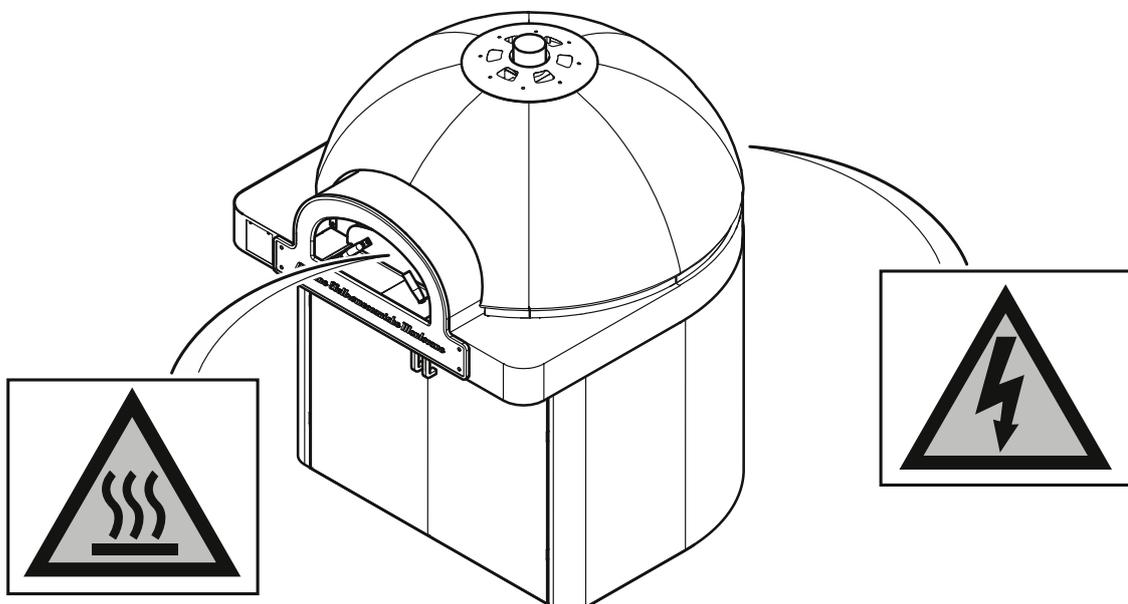
- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

Peligro de quemaduras



- No tocar con las manos, riesgo de quemaduras.

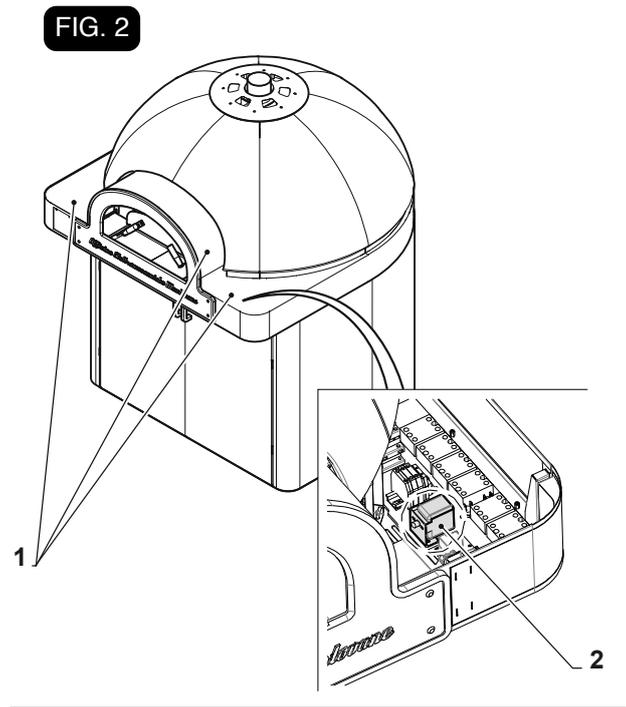
FIG. 1



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 equipado con un termostato de seguridad (2) que apaga el horno en caso de sobretemperatura (650°C) detectada en el interior de la cámara de cocción; la tarjeta está equipada con un componente especial que bloquea el funcionamiento del horno si la temperatura dentro del panel de control supera los 70°C.
- 3) Si está presente una vaporera, está equipada con un termostato de seguridad que apaga la vaporera en caso de que se detecte un exceso de temperatura en su interior..



4.5 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 3)

Durante el funcionamiento del horno, el operador se coloca frente a él para que la pizza pueda insertarse y retirarse fácilmente a través de la puerta (1) (ver Fig. 3 posición "O").

El técnico puede acceder, para efectuar las operaciones de mantenimiento a la parte trasera o lateral del horno posición "T".

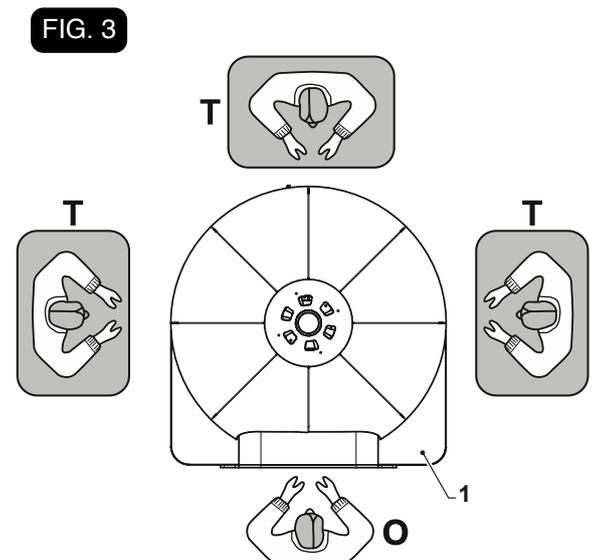
4.6 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 3)

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

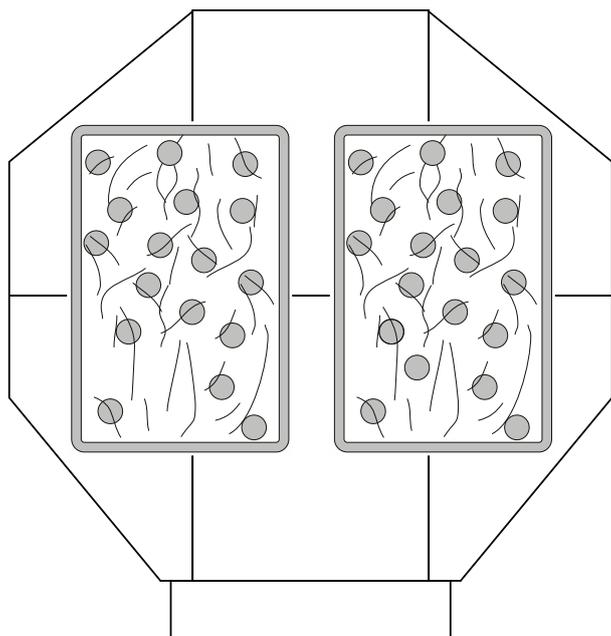
Las zonas peligrosas son todas aquellas donde se retiran los paneles de protección con el horno en funcionamiento durante las operaciones de reparación de la misma y **SON COMPETENCIA EXCLUSIVA DEL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO.**



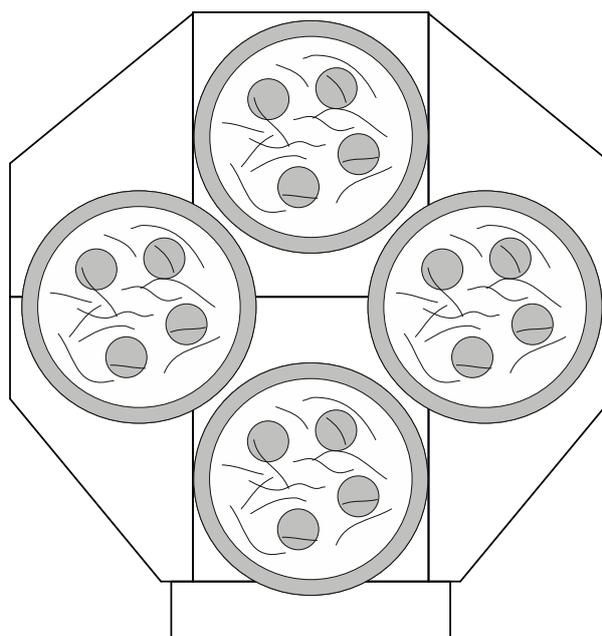
Capítulo 5

Las siguientes figuras muestran la posición de las pizzas en el horno, dependiendo del tamaño:

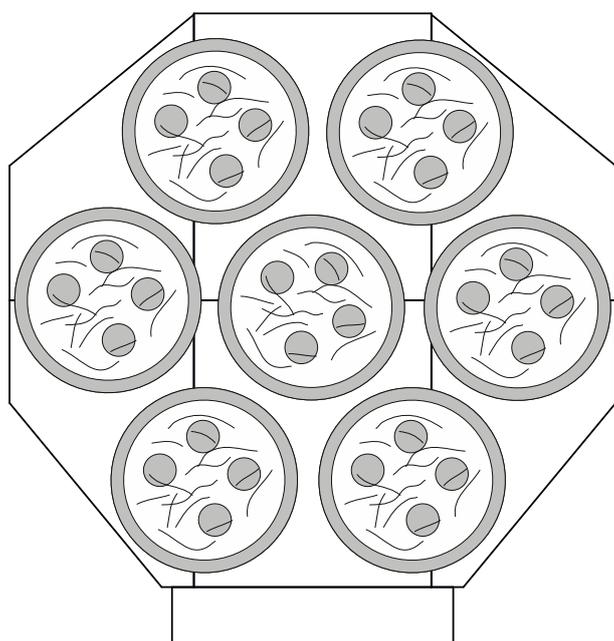
Puede contener n° **2 bandejas 60x40 cm.**



o n° **4 pizzas ø 45 cm.**



n° **7 pizze ø 35 cm.**

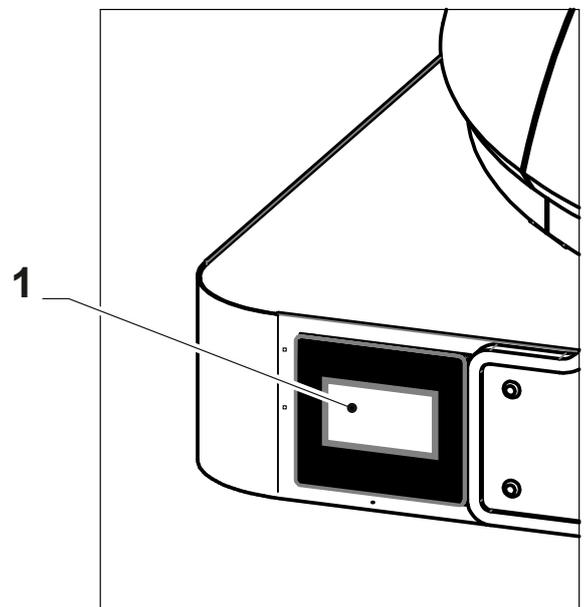


5.1 - PANEL DE MANDOS (Fig. 1)

FIG. 1

1. Pantalla táctil

La pantalla muestra todas las funciones relacionadas con el funcionamiento del horno, las alarmas, los valores que se pueden configurar, etc.



5.2 - INTERFAZ DE USUARIO (Fig. 2)

Cuando se alimenta el horno en la pantalla se visualiza la siguiente pantalla:

1. Calendario

Se muestran el día de la semana, el mes y el año.

3. Horario

Se muestra la hora actual.

3. Encendidos programados

Si la función de encendido programada está activada, se muestra el día y la hora de encendido.

4. Botón de luz

Presione el botón para encender o apagar la luz de la cámara de cocción.

5. Versiones software

Se muestra la versión de software de la pantalla.

6. Botón de encendido y apagado

Presione el botón ON para encender el horno con los parámetros en la memoria.

7. Botón de menú de servicio

Presione para acceder al menú de servicio del horno.

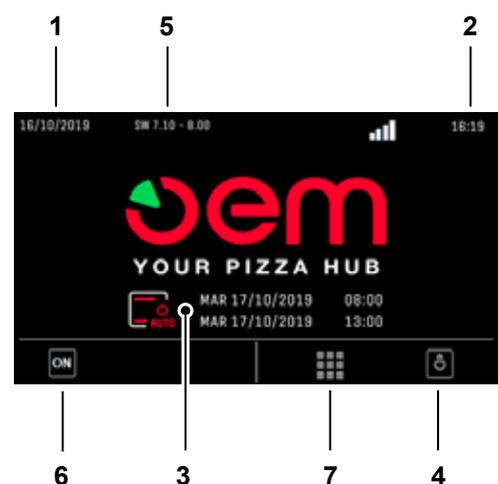


FIG. 2

5.3 - PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 3)

1. Fecha

2. Horario

3. Temperatura de la cámara

Indica la temperatura actual dentro de la cámara de cocción.

4. Resistencia de la boca

Cuando el símbolo se vuelve **rojo**, indica que la resistencia de la boca está funcionando. Cuando el símbolo es **blanco**, indica que la resistencia de boca no está funcionando.

5. Temperatura de ajuste

Indica la temperatura establecida por el usuario.

6. Resistencias superiores

Indica el porcentaje establecido para las resistencias superiores. Si las resistencias superiores están encendidas, aparecerá un LED rojo (**6a**) junto a ellas.

7. Resistencias inferiores

Indica el porcentaje establecido para las resistencias inferiores. Si los elementos de calefacción por suelo radiante están encendidos, aparecerá un LED rojo (**7a**) junto a ellos.

8. Temporizador

Indica el temporizador de cocción para el programa seleccionado.

9. Iluminación de la cámara de cocción

10. Botón para pantalla secundaria

Si se presiona, lo lleva a la pantalla de usuario secundario.

11. Botón de apagado

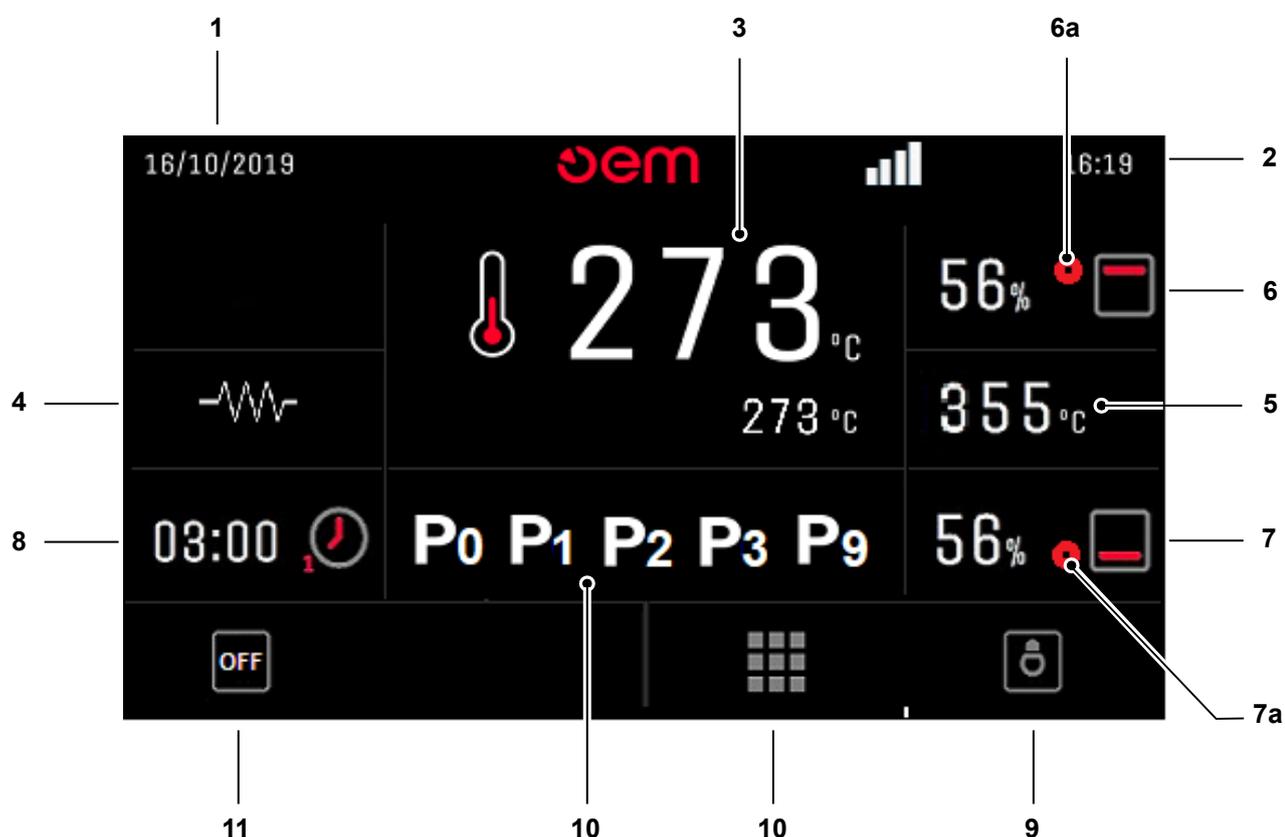


FIG. 3

5.4 - PANTALLA SECUNDARIA (Fig. 4)

1. Calendario

Al presionar el botón Calendario, accederá a la pantalla de edición de fecha y hora.

2. Encendidos programados

Al presionar el botón Encendidos programados, accederá a la página de configuración.

3. Autolimpieza

Al presionar el botón de autolimpieza, accederá a la página de autolimpieza.

4. Modo ECO

Al presionar el botón, accederá a la página de configuración del modo ECO. Con el modo ECO activado, el horno funciona al 50% de la configuración del usuario, de modo que la cámara de cocción se mantiene a temperatura sin desperdiciar energía.

5. Ayudante de cocina

Al presionar el botón, accederá a la página de configuración del Asistente de cocina.

6. Código QR

Al enmarcar el código QR, se le dirigirá al manual de uso y mantenimiento del horno.

7. Menú de servicio

Pulsando el botón accederás a la página de TECNICO SERVICE.

8. Botón de retroceso

Presione el botón para volver a la pantalla de herramientas.

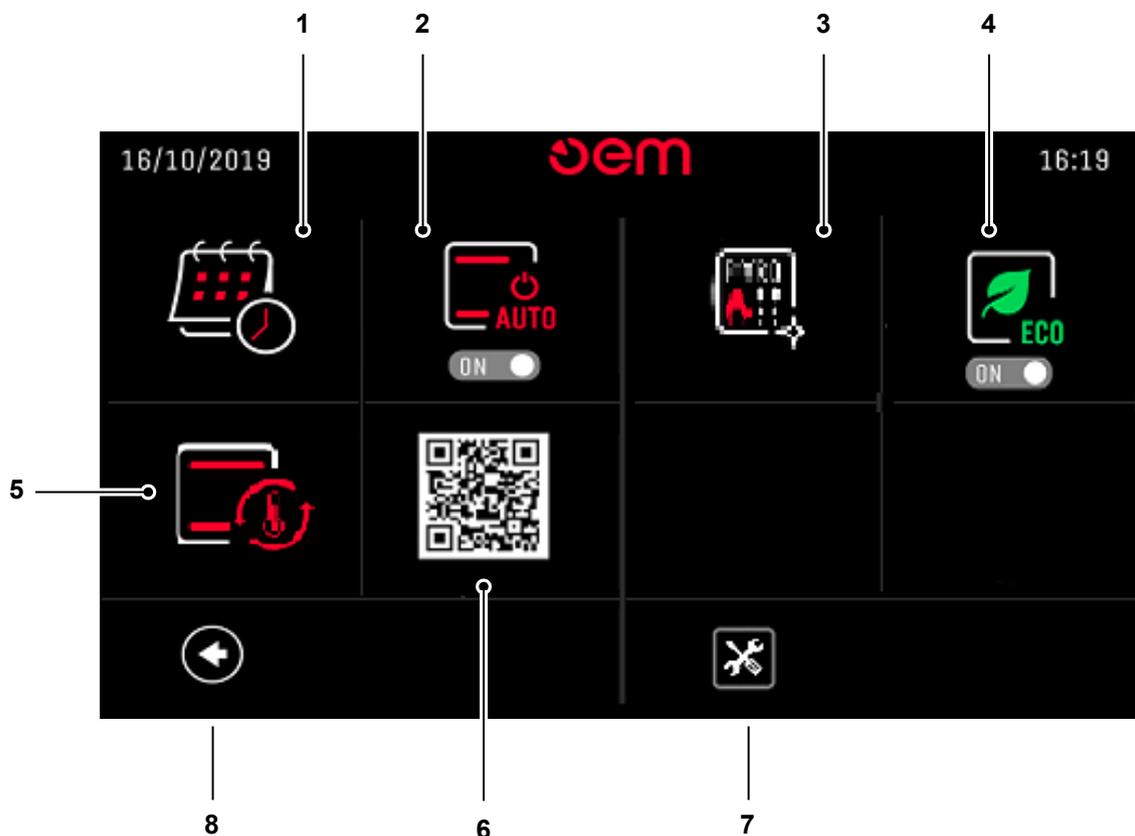


FIG. 4

5.5 - CAMBIAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

En las pantallas principal y secundaria del menú de usuario, es posible cambiar los parámetros de cocción del horno pulsando el botón correspondiente.

En concreto, los parámetros que se pueden modificar son:

- 1 - Resistencias al cielo
- 2 - Resistencias de losa
- 3 - Temperatura de la cámara de cocción
- 4 - Temporizador
- 5 - Ayudante de cocina

1. PORCENTAJES DE RESISTENCIAS DEL CIELO (Fig.5)

- Pulsando el botón de las resistencias del cielo (fig.3, pos.6) es posible cambiar el porcentaje de activación mediante los botones "+" (fig.5, pos.1) y "-" (fig.5, pos.2).

- Una vez alcanzado el valor deseado, pulse el botón de retroceso (fig.5, pos.3) para confirmar.

2. PORCENTAJES DE RESISTENCIA DE LOSA (Fig.6)

- Pulsando el botón correspondiente a las resistencias de losa (fig.3, pos.7) es posible cambiar el porcentaje de activación utilizando los botones "+" (fig.6, pos.1) y "-" (fig.6, pos.2).

- Una vez alcanzado el valor deseado, pulse el botón de retroceso (fig.6, pos.3) para confirmar.

3. TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (Fig.7)

- Pulsando el botón relativo a la temperatura de la cámara de cocción (fig. 3, pos. 5) es posible cambiar la temperatura de la cámara de cocción utilizando los botones "+" (fig. 6, pos. 1) y "-" (fig. 6, pos. 2).

- Una vez alcanzado el valor deseado, pulse el botón de retroceso (fig.6, pos.3) para confirmar.

FIG. 5

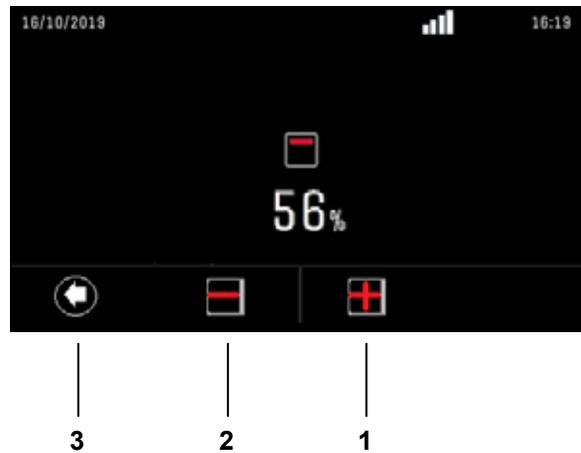


FIG. 6

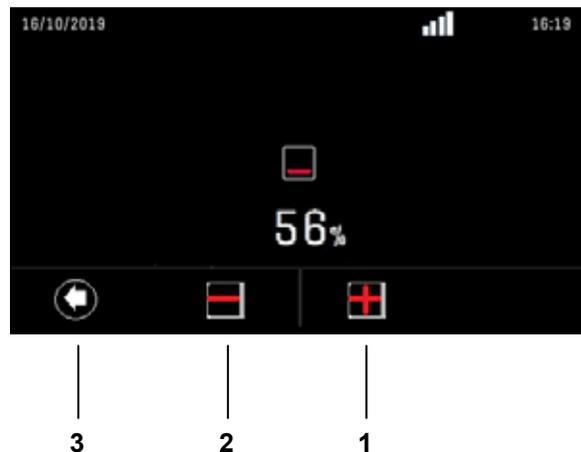


FIG. 7



4. TEMPORIZADOR (Fig.8)

- Pulsando el botón del temporizador (fig.3, pos.8) es posible cambiar el ajuste del temporizador de cocción utilizando los botones "+" (fig.8, pos.1) y "-" (fig.8, pos.2).
- Una vez que se haya alcanzado el valor deseado, presione el botón de retroceso (fig.8, pos.3) para confirmar.

FIG. 8



5. AYUDANTE DE COCCINA (Fig.9)

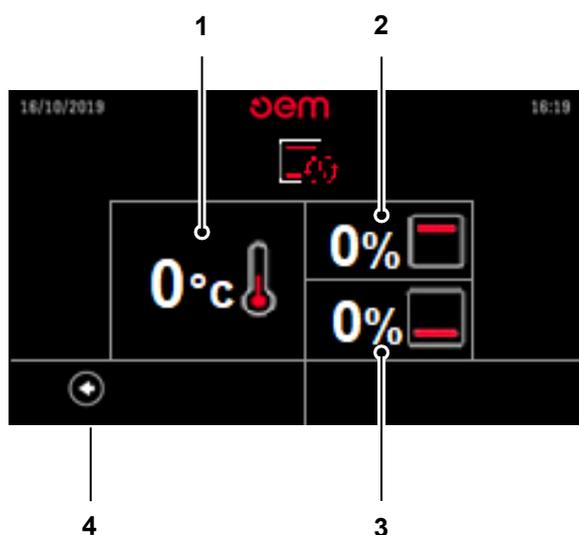
- El asistente de cocción es una función que AJUSTA el rendimiento del horno en función de la productividad: cuando la temperatura de la cámara de cocción desciende en comparación con la temperatura establecida, el ayudante de cocción intervendrá (en función de los parámetros establecidos).
- Al presionar el botón relacionado con el asistente de cocción (fig.4, pos.5) es posible cambiar los parámetros del asistente de cocción.

Para establecer parámetros:

- Presione el botón de temperatura (fig.9, pos.1) para ajustar la diferencia de temperatura en la que interviene el ayudante de cocción;
- Presione el botón correspondiente a los elementos calefactores superiores (fig.9, pos.2) para aumentar el porcentaje de los mismos cuando el asistente de cocción está activo;
- Presione el botón relativo a los elementos calefactores (fig.9, pos.3) para aumentar el porcentaje de los mismos cuando el asistente de cocción está activo;

Una vez que se hayan ajustado los parámetros deseados, presione el botón de retroceso (fig.9, pos.4) para confirmar.

FIG. 9



Ejemplo de programación:

- Temperatura establecida: 330 °C
- % Resistencias del cielo: 70%
- % Resistencias de placa: 20%
- T [°C]: 10°C (diferencia de temperatura)
- % RC: 20% (Porcentaje de aumento en las resistencias del cielo cuando el asistente de cocina está encendido)
- % RP: 40% (Aumento porcentual de las resistencias de losa cuando el asistente de cocina está encendido)

En estas condiciones, tan pronto como la temperatura del horno haya bajado 10 °C en comparación con la temperatura establecida de 330 °C (es decir, de 320 °C hacia abajo), comenzará a calentar con los elementos calefactores superiores al 90% (70% + 20%) y con los elementos calefactores por suelo radiante al 60% (40% + 20%). Cuando la temperatura del horno vuelve a ser inferior a 10 °C, el asistente de cocción se desactiva y el horno volverá a cocinar con los porcentajes establecidos en la pantalla.

NOTAS DEL ASISTENTE DE COCCINA:

1. Cada programa tiene sus propios ajustes dedicados a la asistencia a la cocina, por lo que se pueden almacenar dentro de los programas p0 – p9;
2. Es necesario mantener un cierto "margen de crecimiento" para los porcentajes de resistencias, de lo contrario la función es ineficaz.
3. La suma de los porcentajes de los elementos calefactores de la pantalla principal del usuario, más los del ayudante de cocina, puede ser de un máximo del 100%.

5.6 - CALENDARIO (Fig. 10)

Pulsando el botón de calendario (fig.4, 1 Ítem 1) Puede acceder a la configuración relacionada con el calendario:

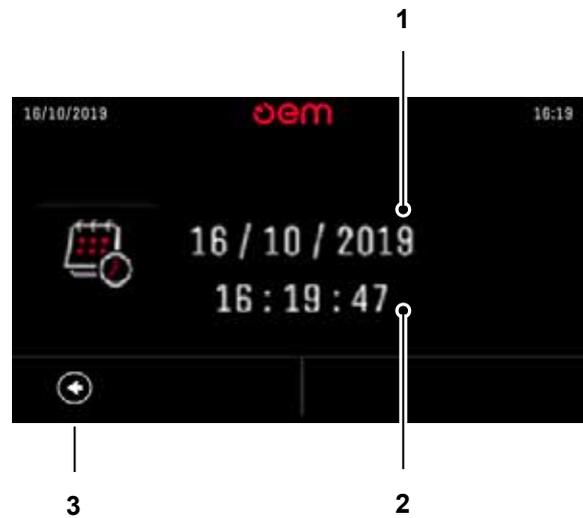
1. Fecha

2. Hora

- Para cambiar la fecha o la hora, presione el valor correspondiente y cámbielo con los botones "+" y "-".

- Una vez que se hayan cambiado la fecha y la hora, presione el botón de retroceso (fig.10, pos.3) para confirmar.

FIG. 10



5.7 - ENCENDIDOS PROGRAMADOS (Fig. 11)

Pulsando el botón correspondiente a los encendidos programados (fig.4, pos.2) se puede acceder a la página de ajustes.

Con este menú, puede configurar dos cambios diarios.

1. Encendidos y apagados programados

Es posible activar o desactivar el encendido automático sin tener que eliminar los ajustes diarios. Para activar/desactivar la función, basta con pulsar el botón ON/OFF de la pantalla (fig.11, pos.1)

2. Columna Días de la semana

Muestra el día de la semana en que se enciende el horno (1 = Lunes, 7 = Domingo). Si no ves la hora, pero ves --:--, se omite el día.

3. Hora - Primer encendido

En este campo puede ajustar el tiempo relativo para la primera vez que se enciende el horno.

4. Programa - Primer encendido

En este espacio puede configurar el programa para la primera vez que se enciende el horno.

5. Hora - Segundo encendido

En este campo puede establecer el tiempo relativo para la segunda vez que enciende el horno.

6. Programa - Segundo encendido

En este campo puede configurar el programa para la segunda vez que se enciende el horno.

Una vez que haya terminado de configurar el encendido programado, presione el botón de retroceso (fig.11, pos.7) para confirmar y volver al menú de usuario.

Con el horno apagado, se muestran los encendidos programados para el día (fig.12, pos. A).

FIG. 11

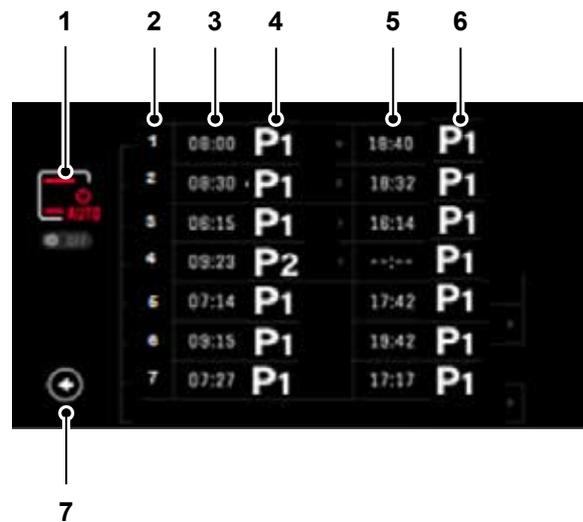


FIG. 12



FIG. 13

5.8 - MODO ECO (Fig. 13)

Pulsando el botón de modo ECO (fig.4, pos.4), puede activar este modo.

Cuando se activa ECO, el horno funciona al 50% de los porcentajes de los elementos calefactores superior e inferior definidos por el usuario, con el fin de mantener la temperatura dentro de la cámara de cocción evitando el desperdicio de energía.

Para desactivar el modo ECO, pulse el botón de retroceso (fig.13, pos1).



FIG. 14

5.9 - AUTOLIMPIEZA (Fig. 14)

Al presionar el botón de pirólisis/autolimpieza (fig.4, pos.3), el horno iniciará el ciclo de autolimpieza.

El horno primero tendrá que alcanzar una temperatura de 400 ° C y en este punto comenzará un temporizador de 20 minutos. Cuando el temporizador expire, el horno se apagará automáticamente.

Para salir de esta función en cualquier momento, basta con pulsar el botón de retroceso (fig.14, pos.1).



5.10 - 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.

5.10.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.
- Posibilidad de 10 programas de cocción diferentes que pueden ser configurados y almacenados por el usuario.



IMPORTANTE

Los parámetros pueden variar según el tipo de pasta que se utiliza.



ATENCIÓN



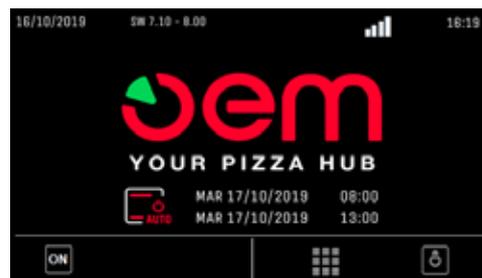
- **No eche sal sobre el plano refractario, no lo enfríe utilizando un trapo humedecido con agua fría, use sólo pasta para pizza; estas precauciones evitan el deterioro del plano refractario y por lo tanto permiten una correcta cocción de la pizza.**

5.10.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 80%
 Resistencias solera 20%

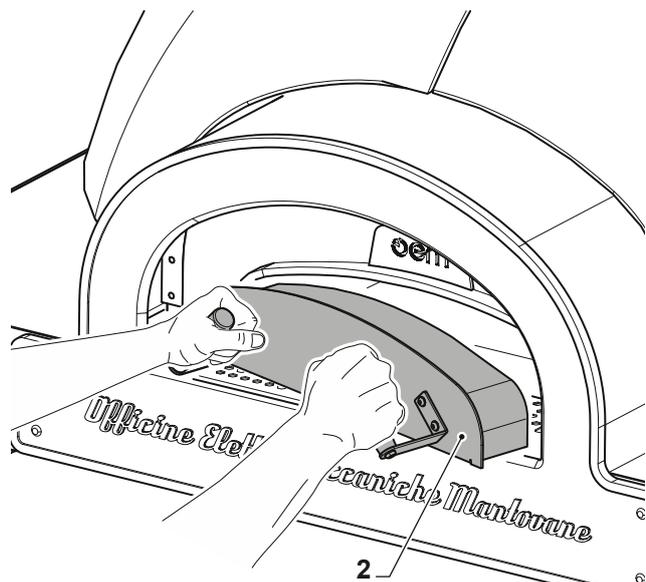
5.10.c - Encendido del horno

- 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 (Fig. 15).
- El horno se enciende con los últimos ajustes en la memoria. Compruebe que los ajustes son correctos según el tipo de cocción que se vaya a realizar, de lo contrario modifíquelos como se ha indicado anteriormente.
- Cuando se alcance la temperatura establecida, retire el panel 2 (Fig. 16) e inserte la pizza que se va a cocinar.
- Cierre la boca del horno con la boca del horno con el panel del horno 2 (Fig. 16) al final del trabajo y durante los descansos.



1

FIG. 15



2

FIG. 16



ATENCIÓN



Dentro del horno hay una temperatura elevada, 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 cambiar los parámetros actuando sobre la pantalla como se explica en los párrafos anteriores. Si ha cambiado algunos parámetros de cocción, apagar el horno perderá los parámetros cambiados, si no se guardaron previamente en la memoria.
- Cuando esté cocida, retire la pizza cocida.



PELIGRO

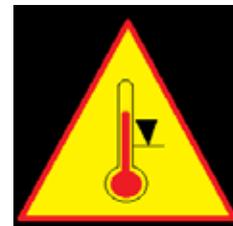


Tome la pizza o la sartén que saldrá del horno con medios adecuados de protección individual: riesgo de quemaduras.

5.11 - ALARMAS

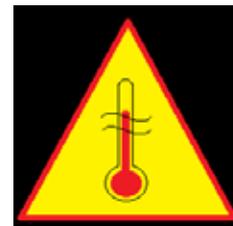
Sobretemperatura de la cámara

Esta alarma en la pantalla indica que la temperatura en la cámara ha superado los 550 °C; La calefacción del horno está apagada. Apagar el horno y esperar a que se enfríe la cámara de cocción. Inténtalo de nuevo y si la alarma se repite llama al servicio de asistencia técnica.



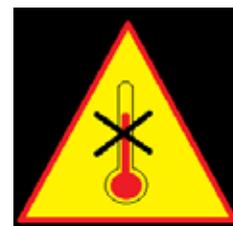
Sonda de temperatura de la cámara interrumpida o desconectada

Esta alarma en la pantalla indica que la sonda de temperatura de la cámara está interrumpida o desconectada; El horno está apagado. Llame al departamento de servicio técnico para revisar y/o reemplazar la sonda.



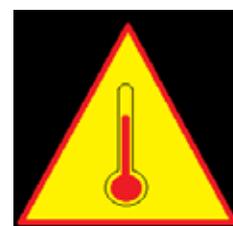
Sonda de temperatura de cámara en cortocircuito

Esta alarma en la pantalla indica que la sonda de temperatura de la cámara está en cortocircuito; El horno está apagado. Llame al departamento de servicio técnico para reemplazar la sonda.



Sobretemperatura del disipador de calor de la placa principal

Esta alarma indica que la temperatura del disipador térmico de la placa de alimentación ha alcanzado un valor alto. Apague el horno y compruebe que los ventiladores de refrigeración del compartimento técnico funcionan correctamente.



5.12 - APAGADO (Fig. 17)

- Al final de la jornada de trabajo apague el horno pulsando el botón 1 (Fig. 17).



IMPORTANTE

Si el encendido automático está conectado, no apague el interruptor de línea ubicado aguas arriba del horno.

5.13 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

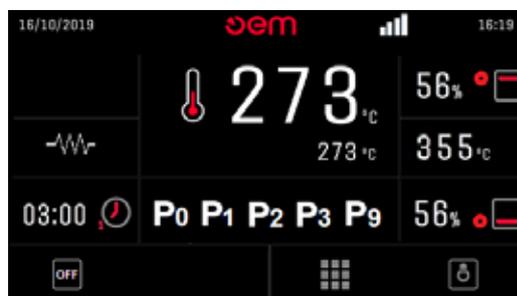
- **El horno no se enciende:**
 - Controle que haya conexión eléctrica.
 - Controle que esté conectado el interruptor general.
 - Llame al servicio de asistencia técnica.
- **Funcionamiento anómalo del horno:**
 - Llame al servicio de asistencia técnica.



PELIGRO

Para todos los otros problemas diríjase al Servicio de asistencia técnica.

FIG. 17



1



Capítulo 6

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a - Generalidades



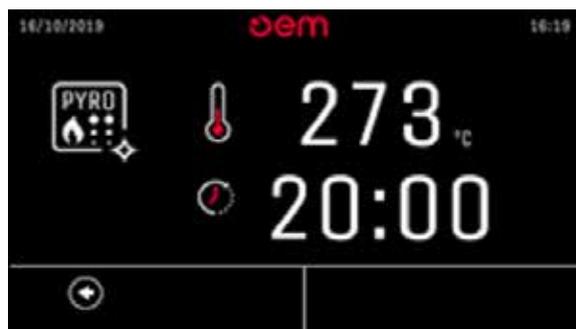
PELIGRO

Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser realizadas cuando el horno está apagado y frío, con el seccionador de línea puesto a monte del horno y 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.

FIG. 1



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 (ver Capítulo 5.9).



IMPORTANTE

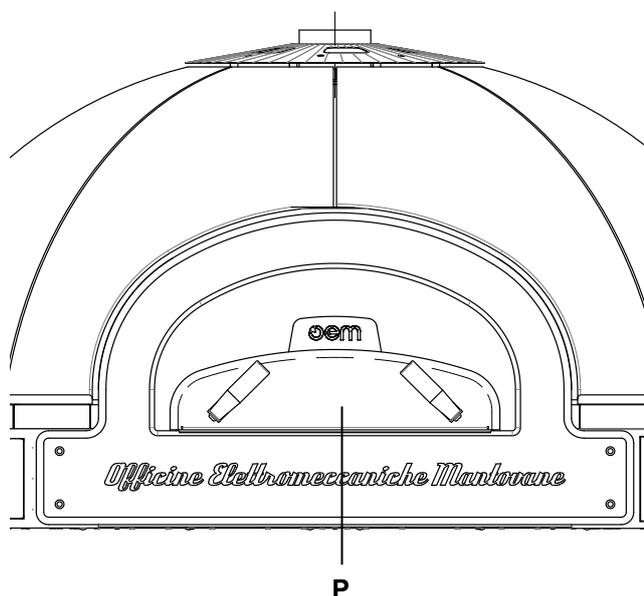
Para acelerar el proceso de limpieza y evitar el desperdicio innecesario de electricidad, se recomienda realizar la limpieza automática con el panel de cierre de caño P montado (Fig.2).



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.

FIG. 2



6.1.b.b - Limpieza exterior



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. 3)

- Controle que el horno esté completamente frío, abra la puerta y limpie el plano refractario (1) con el cepillo apropiado.

6.1.b.d - Limpieza del recogedor de migas (Fig. 4)

- Retire la rejilla (1).
- Retira la bandeja para migas (2) y límpiala.
- Vuelve a montar todo.

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.

FIG. 3

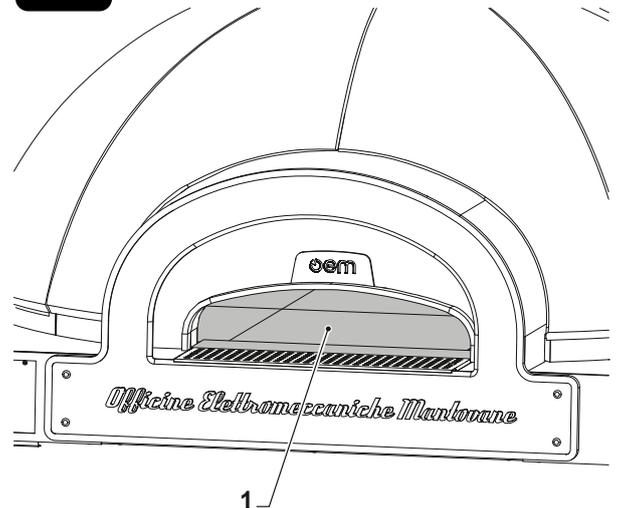
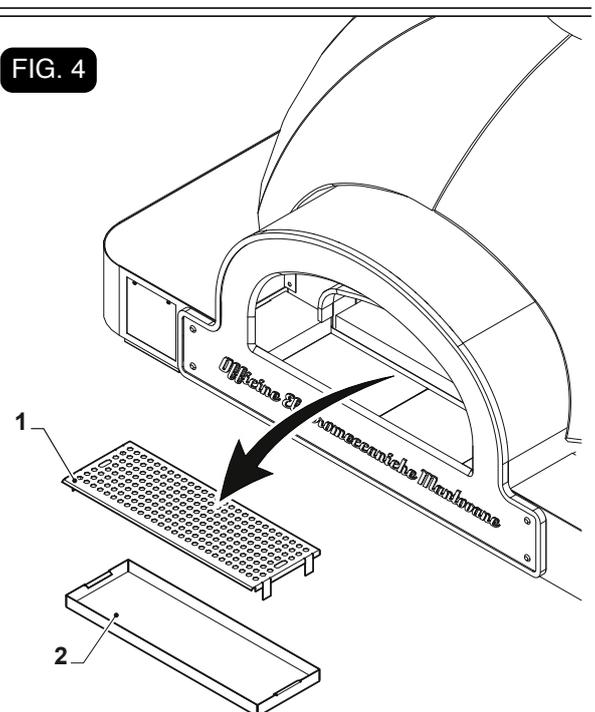


FIG. 4



6.1.d - Intervenciones de mantenimiento según las necesidades

6.1.d.a - Sustitución de la lámpara (Fig. 5)

- Retire la piedra de la bombilla quemada, para el procedimiento de desmontaje de la piedra, consulte el párrafo sobre cómo levantar el horno.
- Desatornille los dos tornillos (1) y retire el soporte (2) con el portalámparas (3).
- Retire la bombilla quemada y reemplácela por una nueva, luego vuelva a ensamblar todo al revés con el desmontaje.

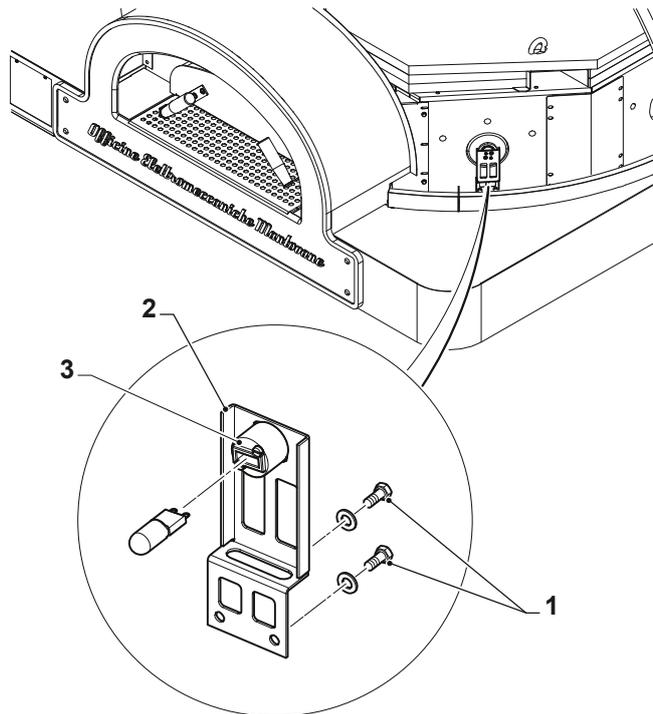


ATENCIÓN



La lámpara es halógena; NO tocar con los dedos.

FIG. 5



6.1.d.b - Limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico (Fig. 6)

Cuando en la pantalla aparece la alarma “SOBRETENPERATURA DEL COMPARTIMIENTO TÉCNICO /TARJETA DE ALIMENTACIÓN” hay que efectuar la limpieza del ventilador de refrigeración del cuadro eléctrico:

- Retire la piedra en el ventilador, para el procedimiento de desmontaje de la piedra, consulte el párrafo sobre cómo levantar el horno.
- Desatornille los tornillos (1).
- Desatornille los tornillos (2).
- Retire la rejilla (3) y la bandeja para migas (4).
- Retire la cubierta (5) y la chapa (6).
- Afloje las dos tuercas (7).
- Extraiga el panel (8).
- Con aire comprimido, elimine la suciedad depositada en el ventilador (9).



PELIGRO



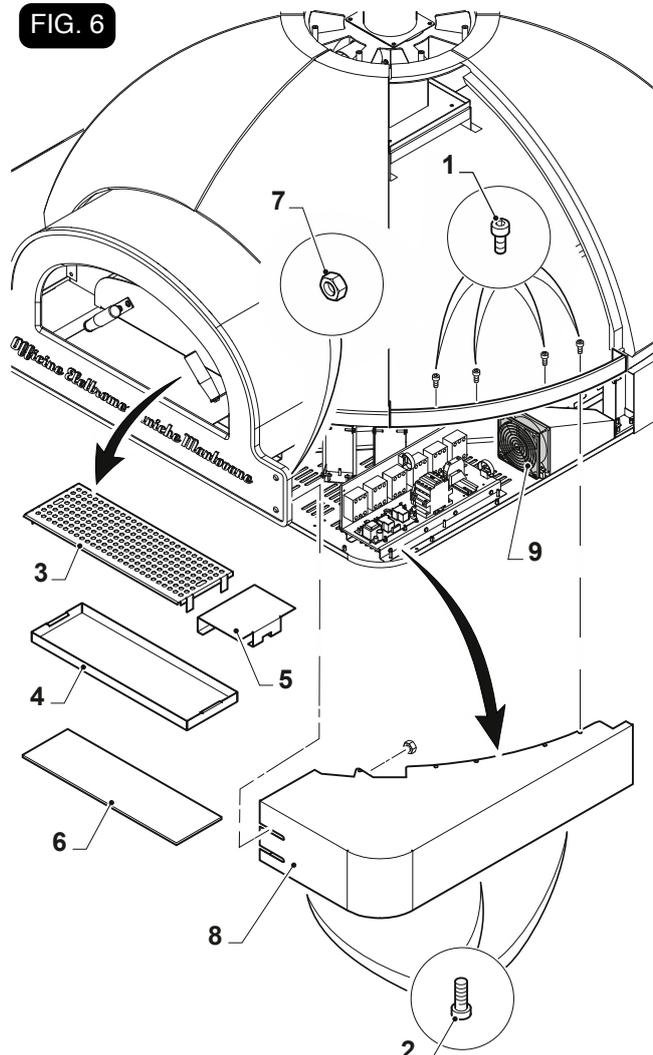
Asegurarse de que no haya tensión dentro del cuadro eléctrico.



IMPORTANTE

Si en el horno volviera a aparecer la alarma llame al servicio de asistencia técnica.

FIG. 6



6.2 - REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD (Fig. 7)



PELIGRO

Asegurarse de que no haya tensión dentro del cuadro eléctrico.

Para rearmar el termostato de seguridad, realizar lo siguiente:

- Retire la rejilla 3 y el recogedor de migas 4 (consulte la Fig. 6).
- Retire la cubierta 5 y la chapa 6 (consulte la Fig. 6).
- Inserte el brazo en el área derecha de la boca del horno, hasta que su mano alcance el botón del termostato que se va a reiniciar.
- Vuelva a ensamblar todo en la dirección opuesta.



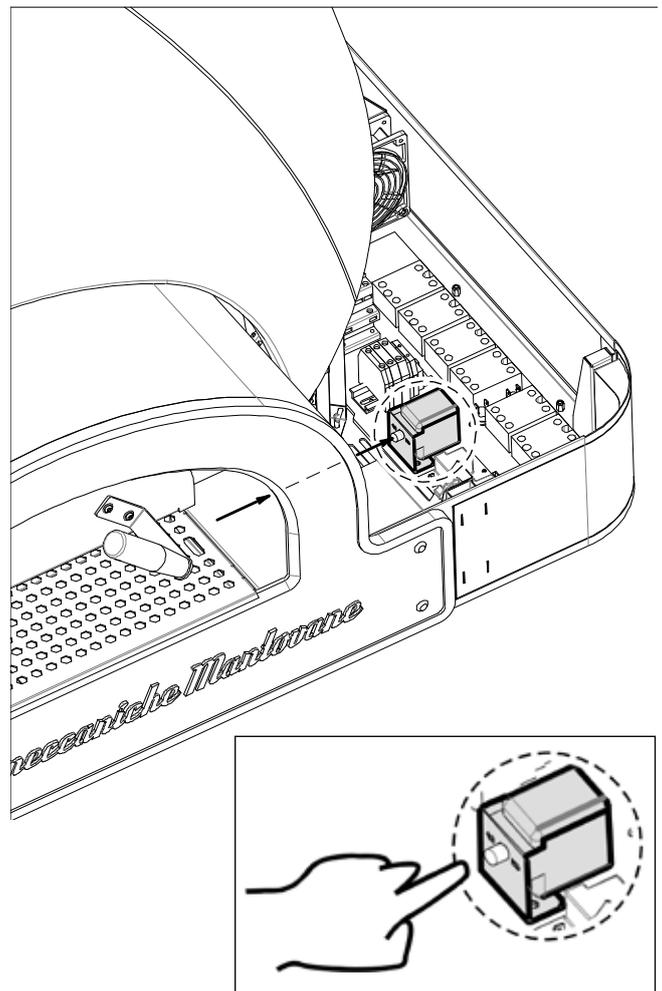
ATENCIÓN



Si el termostato se vuelve a activar varias veces, significa que el horno tiene algún problema.

Llamar al servicio de asistencia técnica.

FIG. 7



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.



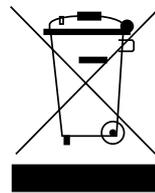
ATENCIÓN

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 atégase a lo establecido por las Normas Vigentes en cada país y proceda de acuerdo a las mismas.



ATENCIÓN

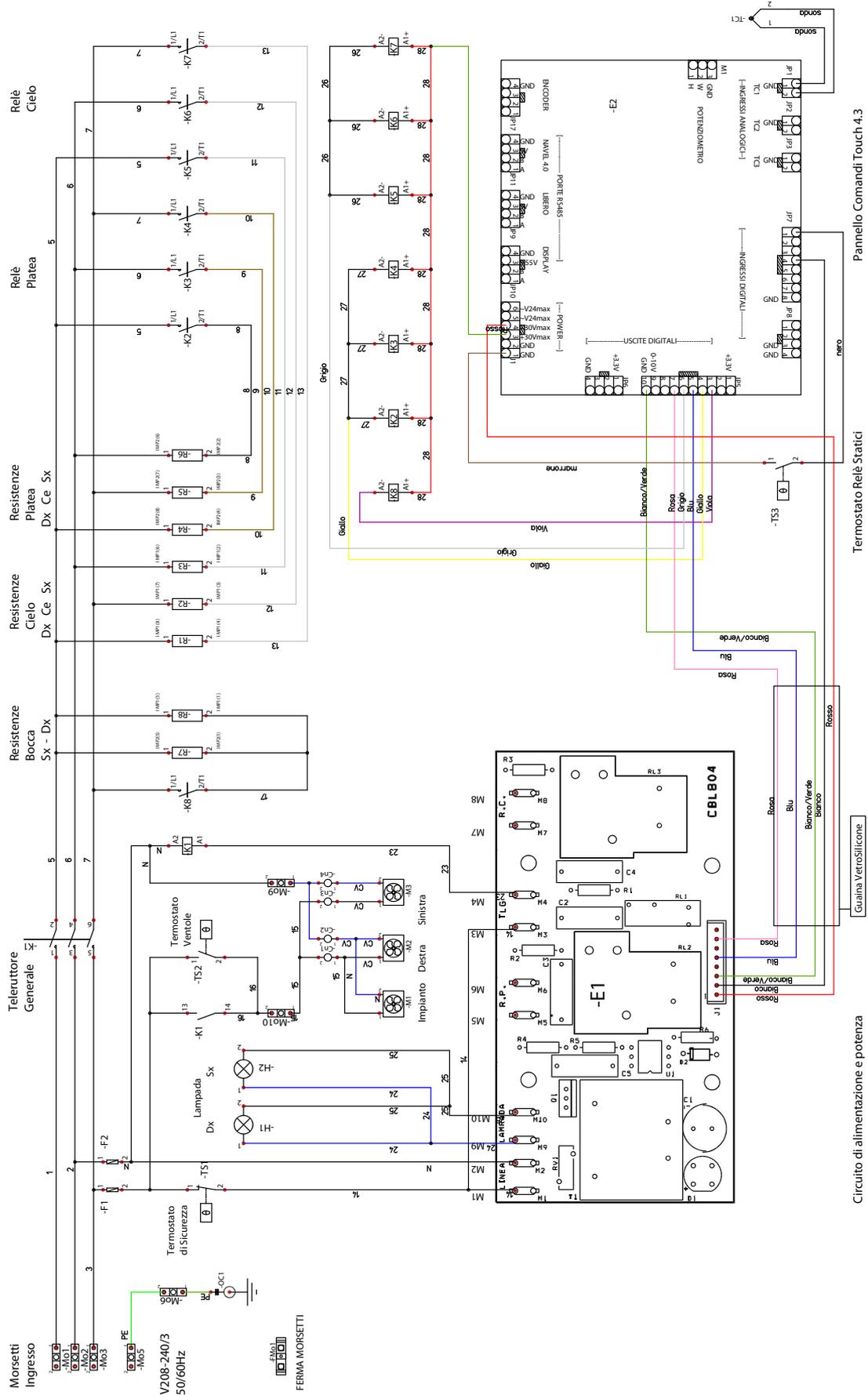
Cualquier irregularidad cometida por el Cliente antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como al interpretar y aplicar las Normativas Vigentes en la materia, es de exclusiva responsabilidad del mismo.

DOME

Desmontaje - Desguace - Eliminación



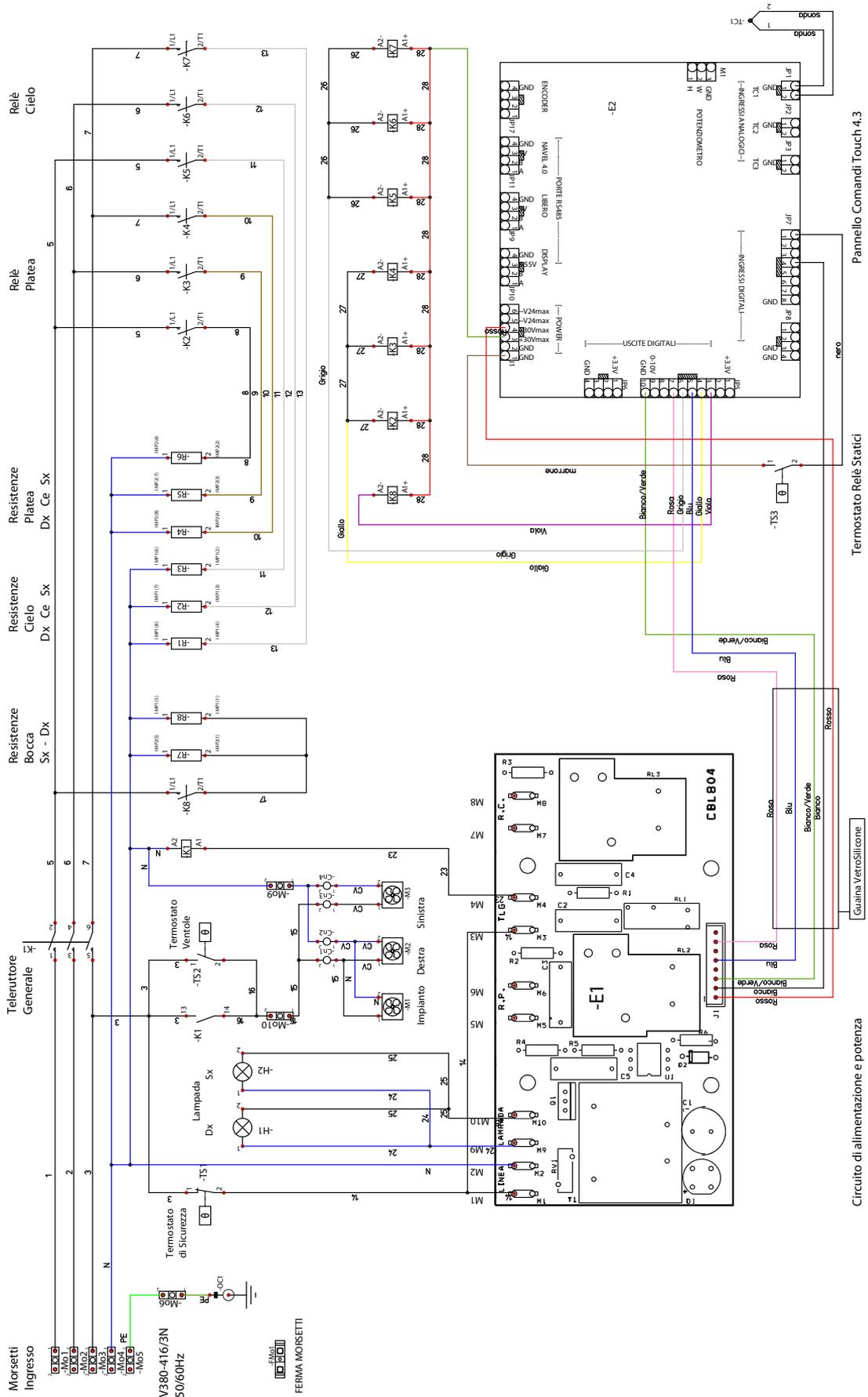
ESQUEMA HORNO "DOME" - 208/240 Volt 3Ph + PE



LEYENDA ESQUEMA HORNO “DOME” - 208/240 Volt 3Ph + PE

Cn1	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn2	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn3	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn4	MORSETTO / ABRAZADERA
E1	SCHEDA DI POTENZA / TABLERO DE POTENCIA
E2	SCHEDA DISPLAY / PESTAÑA DE VISUALIZACIÓN
F1	MORSETTO FUSIBILE / TERMINAL DE FUSIBLES
F2	MORSETTO FUSIBILE / TERMINAL DE FUSIBLES
FMo1	FERMAMORSETTO / TOPE DE ABRAZADERA
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LÁMPARA DE CÁMARA DE COCCIÓN
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LÁMPARA DE CÁMARA DE COCCIÓN
K1	TELERUTTORE / CONTACTOR
K2	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K3	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K4	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K5	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K6	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K7	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K8	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
M1	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
M2	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
M3	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
Mo1	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo2	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo3	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo5	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo6	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo7	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo8	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo10	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo9	MORSETTO / ABRAZADERA
R1	RESISTENZA SUPERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL SUPERIOR
R2	RESISTENZA SUPERIORE CENTRALE / RESISTENCIA SUPERIOR CENTRAL
R3	RESISTENZA SUPERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL SUPERIOR
R4	RESISTENZA INFERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL INFERIOR
R5	RESISTENZA INFERIORE CENTRALE / RESISTENCIA INFERIOR CENTRAL
R6	RESISTENZA INFERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL INFERIOR
R7	RESISTENZA ENTRATA/CIELO-PLATEA / RESISTENCIA DE ENTRADA/SUPERIOR-INFERIOR
R8	RESISTENZA ENTRATA/CIELO-PLATEA / RESISTENCIA DE ENTRADA/SUPERIOR-INFERIOR
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / SONDA DE TEMPERATURA
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / TERMOSTATO DE SEGURIDAD
TS2	TERMOSTATO / TERMOSTATO
TS3	TERMOSTATO / TERMOSTATO

ESQUEMA HORNO "DOME" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



LEYENDA ESQUEMA HORNO “DOME” - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

Cn1	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn2	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn3	MORSETTO / ABRAZADERA
Cn4	MORSETTO / ABRAZADERA
E1	SCHEDA DI POTENZA / TABLERO DE POTENCIA
E2	SCHEDA DISPLAY / PESTAÑA DE VISUALIZACIÓN
FMo1	FERMAMORSETTO / TOPE DE ABRAZADERA
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LÁMPARA DE CÁMARA DE COCCIÓN
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LÁMPARA DE CÁMARA DE COCCIÓN
K1	TELERUTTORE / CONTACTOR
K2	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K3	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K4	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K5	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K6	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K7	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
K8	RELE' STATICO / RELÉ ESTÁTICO
M1	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
M2	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
M3	VENTOLA / VENTILADOR ELÉCTRICO
Mo1	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo2	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo3	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo4	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo5	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo6	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo7	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo8	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo10	MORSETTO / ABRAZADERA
Mo9	MORSETTO / ABRAZADERA
R1	RESISTENZA SUPERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL SUPERIOR
R2	RESISTENZA SUPERIORE CENTRALE / RESISTENCIA SUPERIOR CENTRAL
R3	RESISTENZA SUPERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL SUPERIOR
R4	RESISTENZA INFERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL INFERIOR
R5	RESISTENZA INFERIORE CENTRALE / RESISTENCIA INFERIOR CENTRAL
R6	RESISTENZA INFERIORE LATERALE / RESISTENCIA LATERAL INFERIOR
R7	RESISTENZA ENTRATA/CIELO-PLATEA / RESISTENCIA DE ENTRADA/SUPERIOR-INFERIOR
R8	RESISTENZA ENTRATA/CIELO-PLATEA / RESISTENCIA DE ENTRADA/SUPERIOR-INFERIOR
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / SONDA DE TEMPERATURA
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / TERMOSTATO DE SEGURIDAD
TS2	TERMOSTATO / TERMOSTATO
TS3	TERMOSTATO / TERMOSTATO





OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 910545