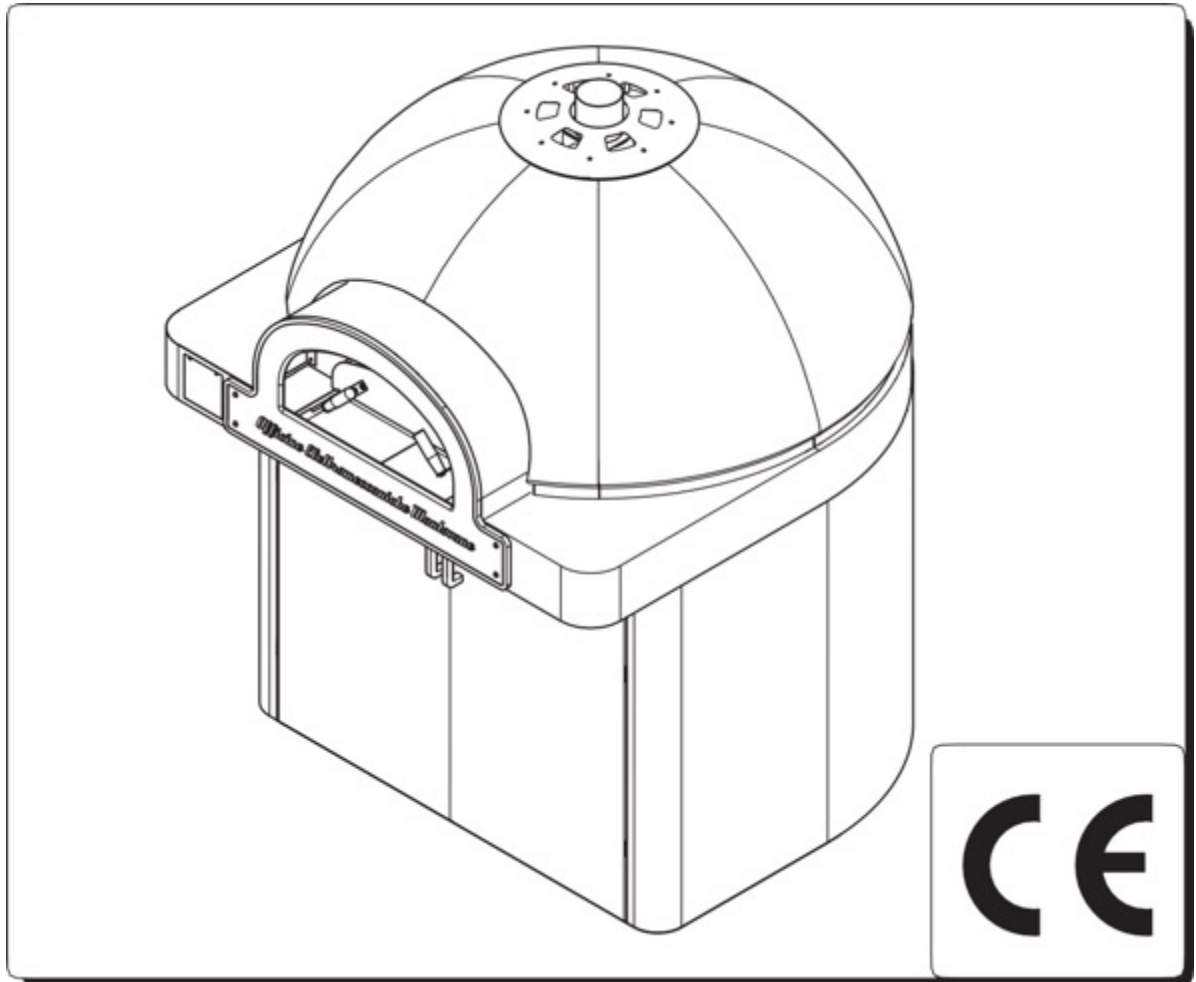




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



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)

FRANÇAIS

CHAPITRE 1	CHAPITRE 5
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>	<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>
1.1 - INSTRUCTIONS GÉNÉRALES FR-3	5.1 - PANNEAU DE COMMANDE FR-23
1.2 - RÉFÉRENCES NORMATIVES FR-5	5.2 - INTERFACE UTILISATEUR FR-23
1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES FR-5	5.3 - ÉCRAN PRINCIPAL FR-24
1.4 - COMPOSITION DE LA MACHINE FR-5	5.4 - ÉCRAN SECONDAIRE FR-25
1.5 - ADAPTATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR FR-6	5.5 - MODIFIER LES PARAMÈTRES DE CUISSON FR-26
1.6 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.. FR-6	5.6 - CALENDRIER FR-28
1.7 - RISQUE D'EXPLOSION FR-6	5.7 - ALLUMAGES PROGRAMMÉS FR-28
1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE FR-6	5.8 - MODE ECO FR-29
1.9 - FICHIER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE FR-6	5.9 - AUTONETTOYANT FR-29
CHAPITRE 2	5.10 - PRÉPARATION DU FOUR FR-30
<i>Chapitre pour le technicien</i>	5.11 - ALARMES FR-31
DIMENSIONS FR-7	5.12 - ARRÊT DU FOUR FR-32
2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FR-8	5.13 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMÈDES FR-32
2.2 - TRANSPORT FR-9	CHAPITRE 6
2.3 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION FR-10	<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>
2.4 - DÉBALLAGE FR-10	6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMMÉ FR-34
2.5 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS FR-11	6.1.a - Généralités FR-34
2.6 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE FR-11	6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire FR-34
CHAPITRE 3	6.1.b.a - Cycle d'auto-nettoyage FR-34
<i>Chapitre pour le technicien</i>	6.1.b.b - Nettoyage externe FR-35
3.1 - SOULÈVEMENT DE LA MACHINE FR-12	6.1.b.c - Nettoyage du plan réfractaire FR-35
3.2 - MONTAGE DU FOUR SUR LE SUPPORT FR-13	6.1.b.d - Nettoyage le récolteur de miettes FR-35
3.3 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE FR-16	6.1.c - Interventions d'entretien programmé FR-35
3.4 - POSITIONNEMENT DU FOUR FR-17	6.1.d - Interventions d'entretien selon les nécessités FR-36
3.5 - PREMIÈRE MISE SOUS TENSION FR-18	6.1.d.a - Remplacement de la lampe FR-36
3.6 - POSITIONNEMENT DU FOUR SUR LA BASE DU CLIENT FR-19	6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique FR-36
3.7 - ASSEMBLAGE DE LA CHEMINÉE FR-19	6.2 - RÉINITIALISATION DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FR-37
CHAPITRE 4	CHAPITRE 7
<i>Chapitre pour le technicien et l'opérateur</i>	<i>Chapitre pour le technicien</i>
4.1 - EMPLOI PRÉVU FR-20	7.1 - DÉMONTAGE DE LA MACHINE FR-38
4.2 - EMPLOI INCORRECT FR-20	7.2 - DÉMANTELÈMENT DE LA MACHINE FR-38
4.3 - PLAQUETTES DE SÉCURITÉ FR-20	7.3 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES FR-38
4.4 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ FR-21	SCHÉMA FOUR "DOMÉ" 208/240 Volt 3Ph + N + PE FR-40
4.5 - ZONES OPÉRATEUR FR-21	SCHÉMA FOUR "DOMÉ" 380/416 Volt 3Ph + PE FR-42
4.6 - ZONES À RISQUE RÉSIDUEL FR-21	
4.7 - ZONES DANGEREUSES FR-21	

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 ou 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 est 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 COMPLEMENTENT 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.

- Les fours peuvent être monochambre, à deux ou à trois chambres avec fonctionnement digital.
- Sur demande il est possible de fournir un kit d'aspiration positionné dans la partie postérieure ou supérieure du four, commandé du panneau des contrôles du four même.
- Le four ou les fours s'appuient sur une base portante pourvue de roues.

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 pleine charge, résulte inférieure à 2%.**

c) 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 convenable.



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 SUPERTOP / SUPERTOP VARIO ont été étudiés pour garder le niveau de pression acoustique continu, équivalent et pondéré A(dB) au-dessous de la limite maximale admise de 70dB.

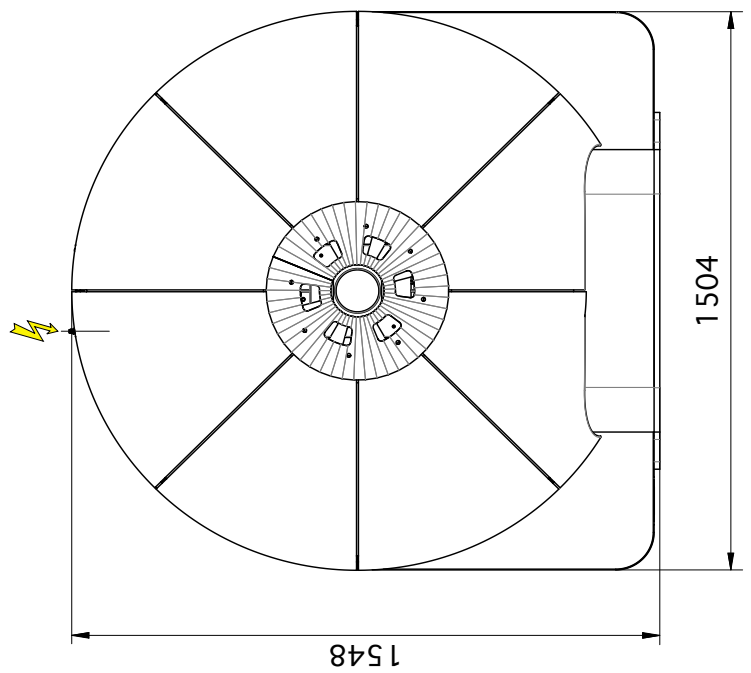
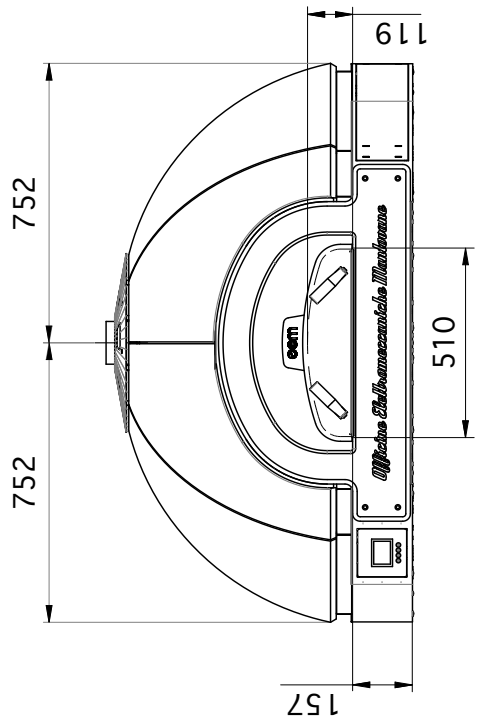
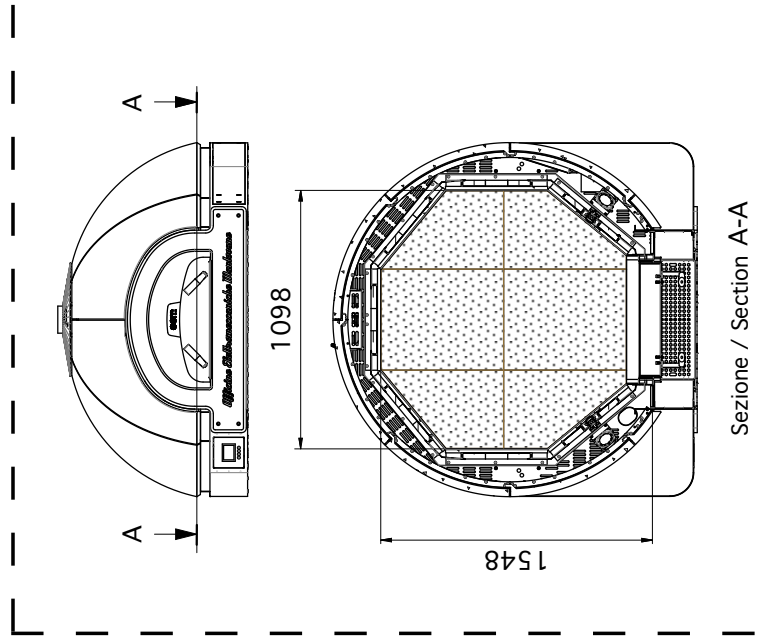
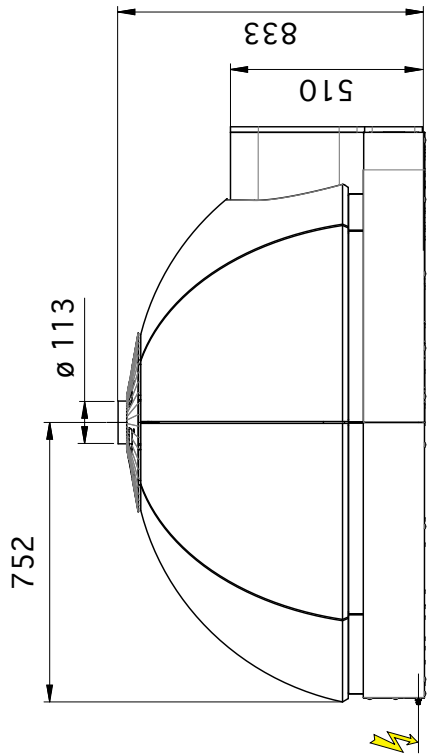
1.9 - FICHER EN FORMAT ÉLECTRONIQUE

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

www.oemali.com

Chapitre 2

DIMENSIONS



2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Mesures internes (mm)			Mesures externe (mm)		
	Longueur	Profondeur	Hauteur	Longueur	Profondeur	Hauteur
DOME	109,8	1154	165	1502	1550	800
Poids net	500 kg					

Modèle	DOME		
Connexion électrique	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Pouvoir	16,16 kW		
Section de câble	3 x 16 mm ²	4 x 10 mm ²	5 x 6 mm ²
Humidité relative	10 ÷ 80 %		

Modèle	Position	KW Résistance	Code OEM
DOME	Résistance d'entrée Sx	0,58	OM20.00109
	Résistance d'entrée Dx	0,58	OM20.00109
	Résistance latérale supérieure Sx	3,00	OM20.00107
	Résistance centrale supérieure	3,00	OM20.00108
	Résistance latérale supérieure Dx	3,00	OM20.00107
	Résistance latérale inférieure Sx	2,00	OM20.00110
	Résistance centrale inférieure	2,00	OM20.00111
	Résistance latérale inférieure Dx	2,00	OM20.00110

2.2 - TRANSPORT

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.



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.

FIG. 1

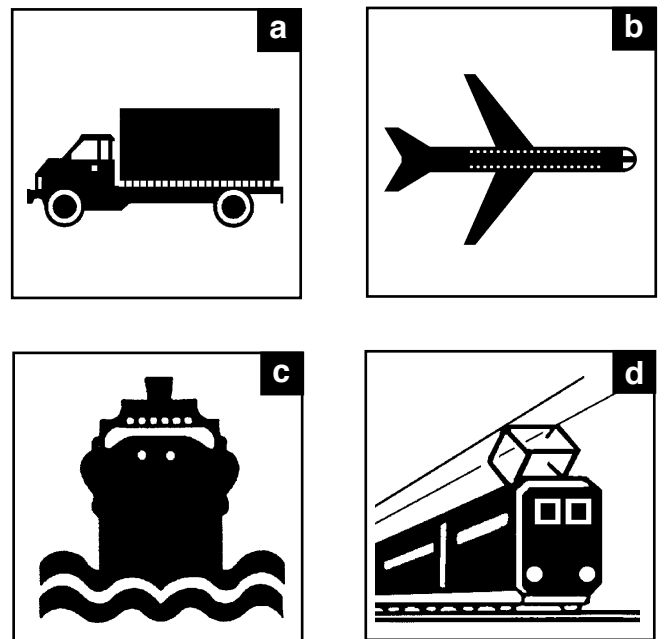
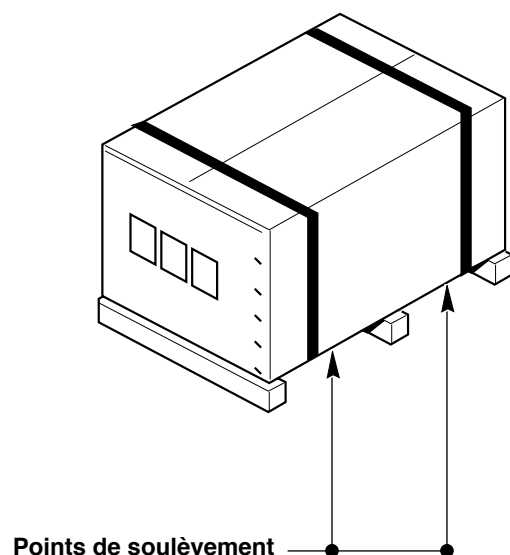


FIG. 2



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 composé de trois parties différentes: le support, le four, le couvercle ou la hotte. Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.

2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever la machine de 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.
- Ouvrir la porte (3) du four, enlever le carton arrête-réfractaires et les composants détachés.
- Contrôler que la fourniture soit conforme à ce qui est indiqué sur la note qui l'accompagne (PACKING LIST).



ATTENTION



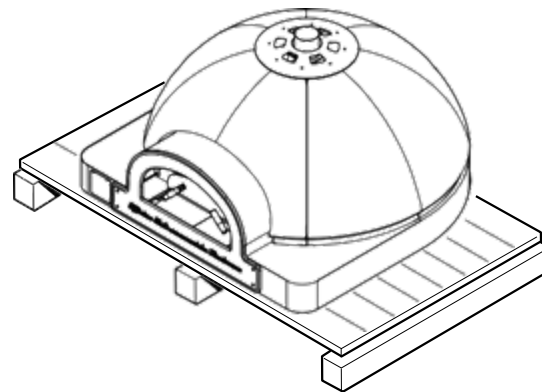
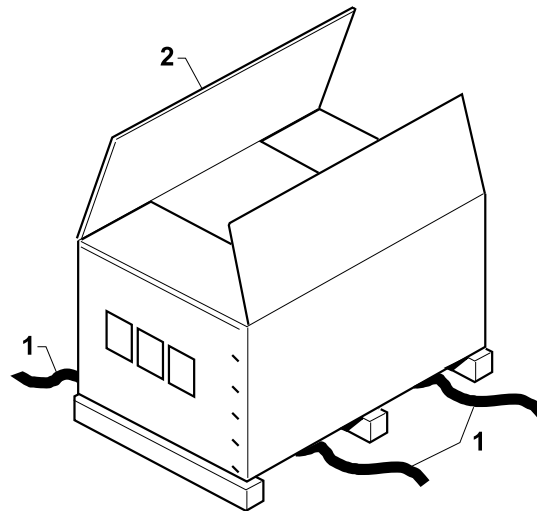
Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.



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 données
2. Chambre de cuisson à parois en matériau réfractaire équipée d'éléments chauffants blindés indépendants en partie supérieure et inférieure.
3. Support four (sur demande)
4. Panneau de commande
5. Porte d'accès à la chambre
6. Cheminée

2.6 - IDENTIFICATION DU FOUR (Fig. 4)

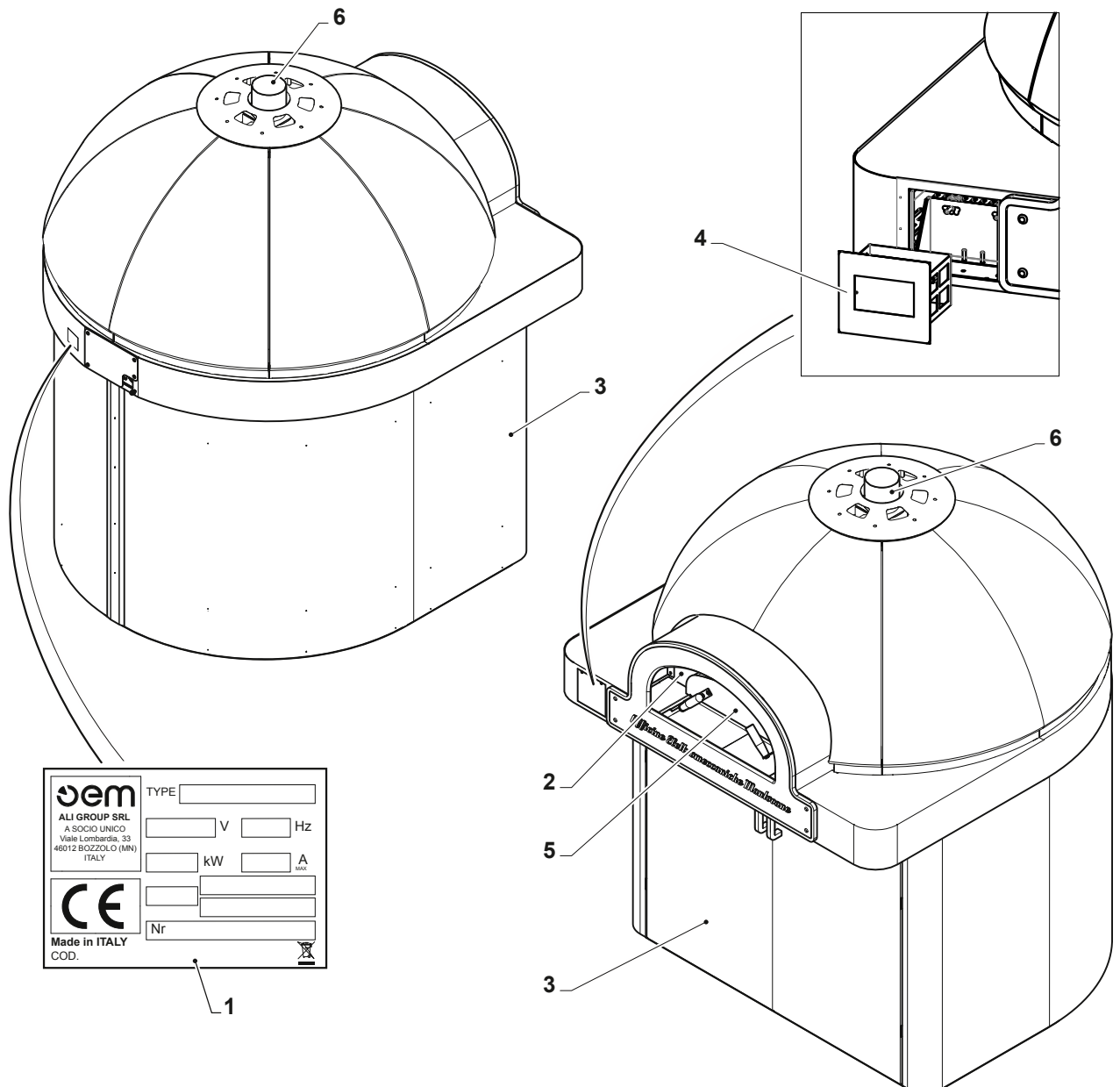
Le numéro de matricule et les données pour l'identification de la machine sont poinçonnés sur une plaquette (1) fixée sur la base de la machine.



IMPORTANT

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

FIG. 4



Chapitre 3



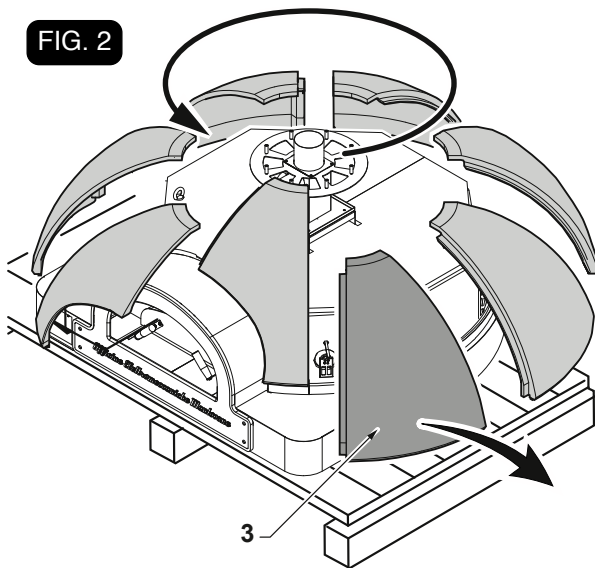
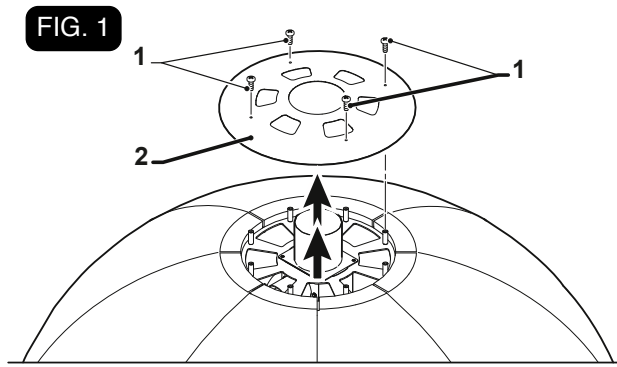
DANGER

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

3.1 - SOULEVEMENT MACHINE (Fig. 1)

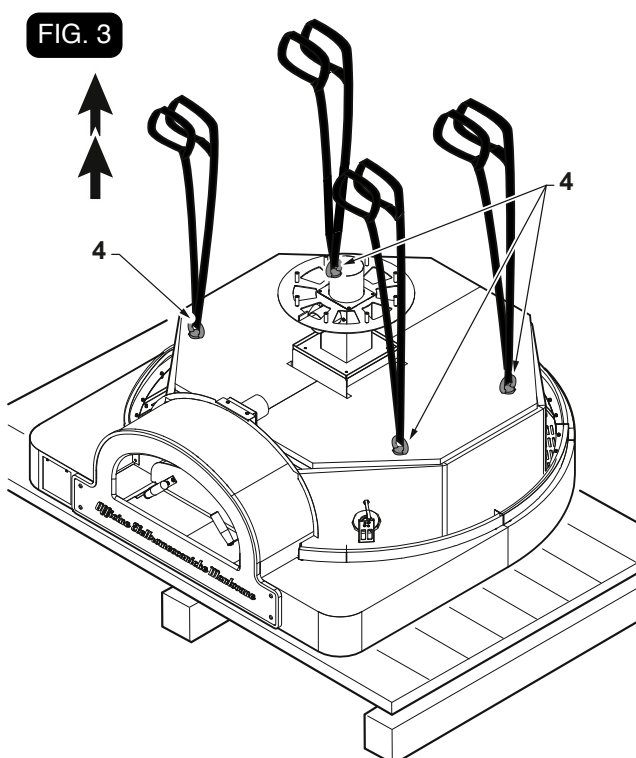
Le soulèvement de la machine doit être fait à l'aide d'une grue ou d'un palan, en agissant comme indiqué ci-dessous:

- Dévissez les vis (1) et retirez la plaque de verrouillage de la pierre (2) (Fig.1).
- Retirez la première pierre (3) en l'inclinant légèrement et procédez à l'élimination complète des pierres en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig.2).



- Accrochez quatre cordes aux boulons à œil (4) du four et l'autre extrémité au système de levage de manière adaptée au poids du four.

- Soulevez le four en vous assurant qu'il est équilibré. (Fig. 3).

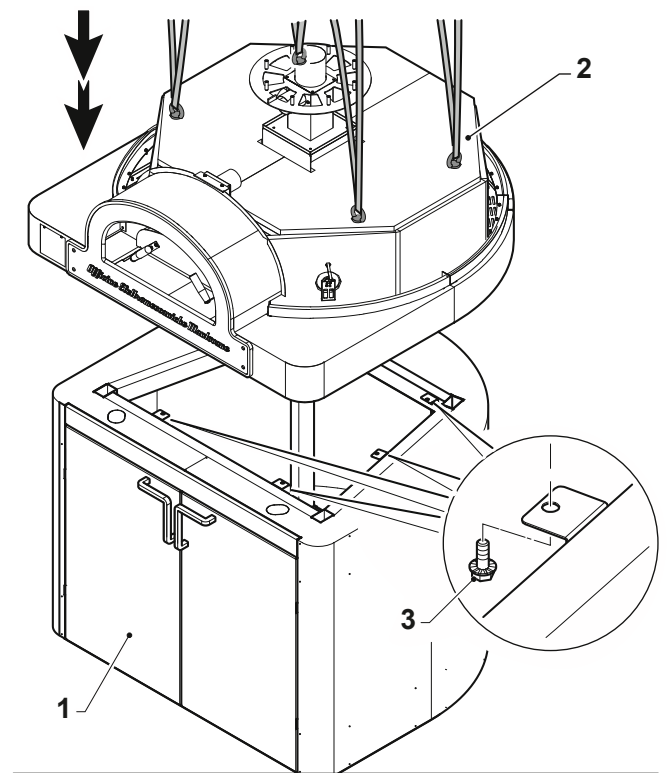


3.2 - MONTAGE DU FOUR SUR LE SUPPORT

3.2.a - Montage du four sur base statique

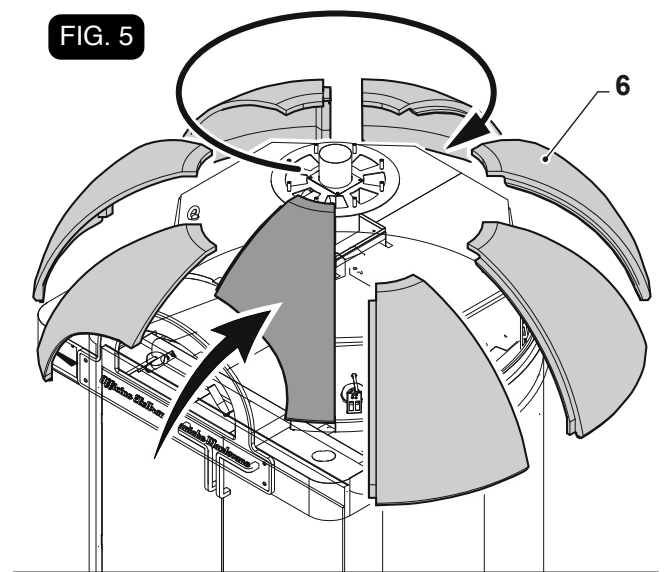
- Placez le socle (1) à proximité du four et placez le four (2) sur le socle (1) en alignant les trous du fond du four avec les trous des supports de base (Fig.4).
- Fixez le four avec les vis à bride fournies (3) et fixez les deux supports fournis (4) avec les vis auto-perceuses (5).

FIG. 4



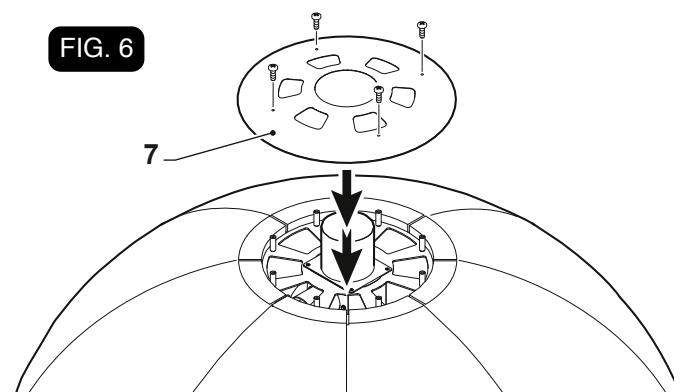
- Procéder au remontage des pierres extérieures (6) en commençant par la dernière, en prenant soin de les monter correctement et en procédant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig.5).

FIG. 5



- Remettez la plaque en place (7). (Fig.6).

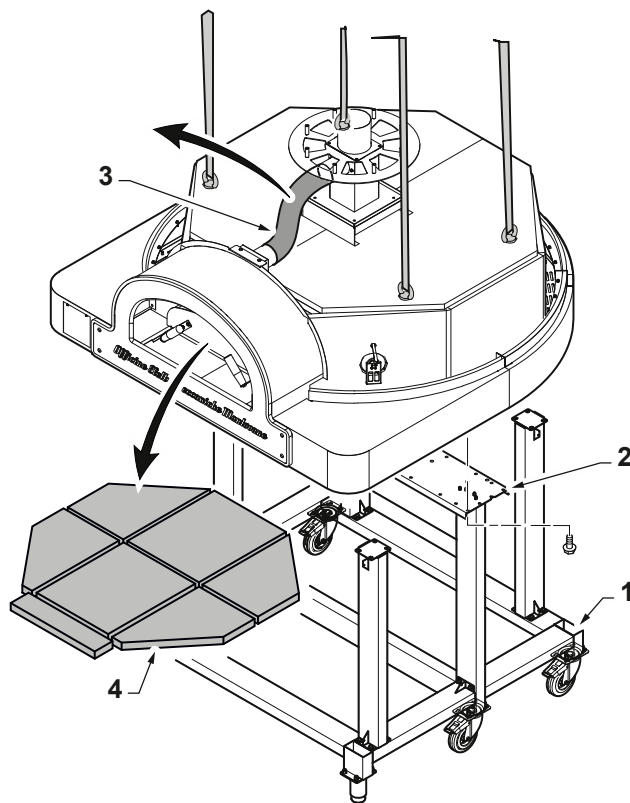
FIG. 6



3.2.b - Mouvement vertical du four

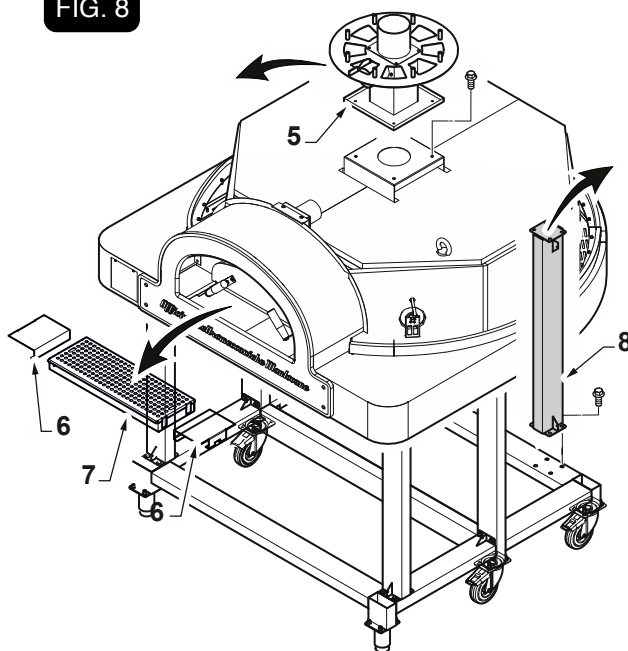
- Vous pouvez déplacer le four en le tournant verticalement pour qu'il puisse passer à travers les portes.
- Soulevez le four comme indiqué dans le paragraphe correspondant.
- Placez le four sur la base du four (1) et fixez-le aux charnières (2) avec des vis. (Fig.7).
- Retirez le tuyau de cheminée (3). (Fig.7).
- Retirez les dalles (4). (Fig.7).

FIG. 7

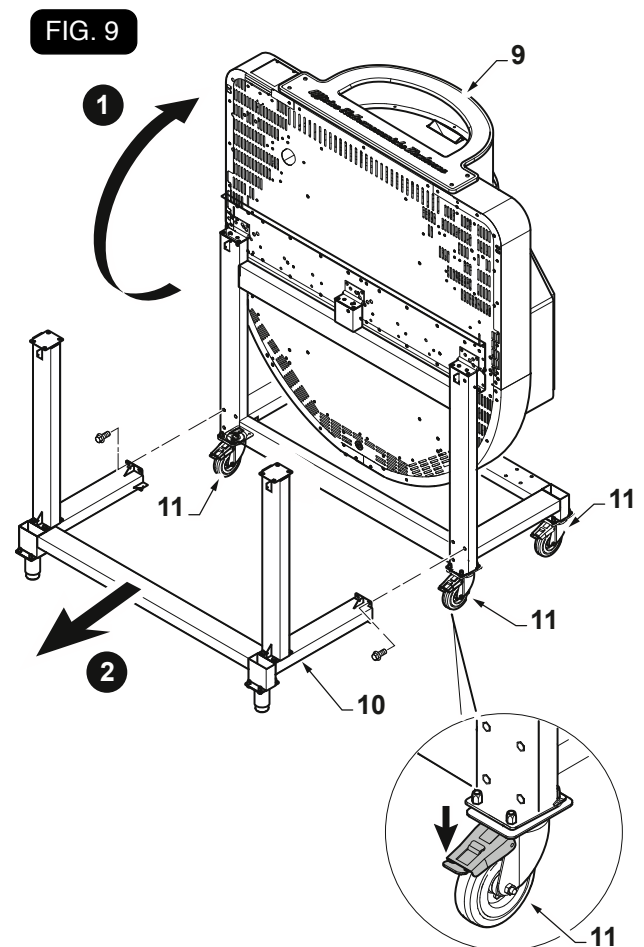


- Retirez l'ensemble de cheminée (5) en dévissant les vis de la cheminée (Fig. 8).
- Retirez les deux panneaux (6) et le ramasse-miettes (7). (Fig. 8).
- Dévissez et retirez les deux pieds arrière (8) (Fig. 8).

FIG. 8

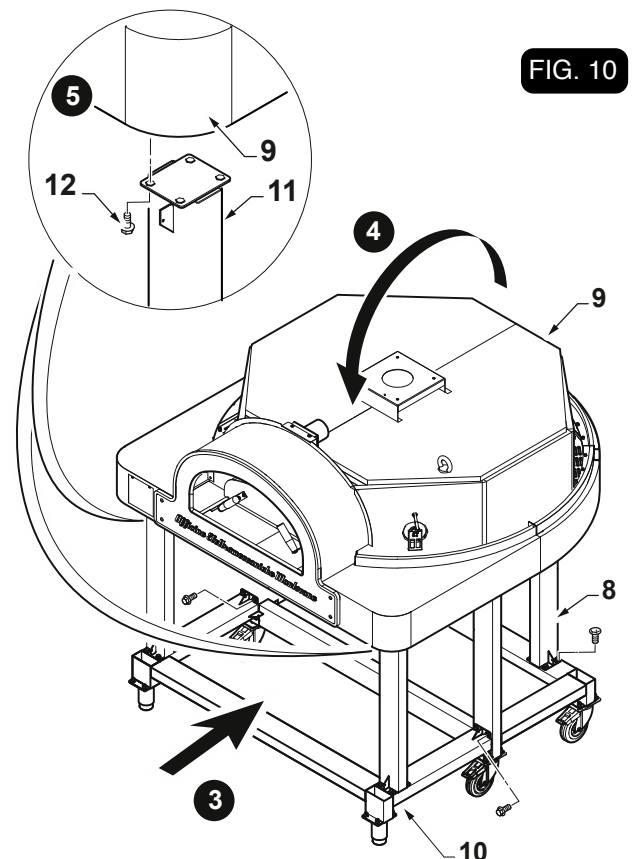


- Inclinez le four (9) vers l'arrière (Fig. 9).
- Retirez le support fixe (10) en dévissant ses vis (Fig. 9).
- Déplacez le four sur une courte distance et placez-le dans la zone finale.
- Verrouillez les roues (11) pour le maintenir en place (Fig. 9).



- Une fois en position, procédez au repositionnement correct du four.

- Remonter le support fixe (10) en vissant le vis (Fig. 10).
- Remettez le four (9) en position horizontale (Fig.10).
- Fixez le four (9) au support avant (10) à l'aide des vis (12). (Fig. 10).
- Assemblez les deux pieds arrière (8) et fixez-les avec les vis correspondantes (Fig. 10).
- Remontez les pierres des stalles (5), les panneaux (6) et le ramasse-miettes (7).
- Remontez l'ensemble cheminée (5) en serrant les vis.
- Remettez en place le tuyau de cheminée (3).
- Procéder au remontage des pierres extérieures (4) en commençant par la dernière, en prenant soin de les ajuster correctement et en procédant dans le sens des aiguilles d'une montre.



3.3 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



- 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 contacts 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 câble 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 données indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques dans l'introduction de ce manuel.



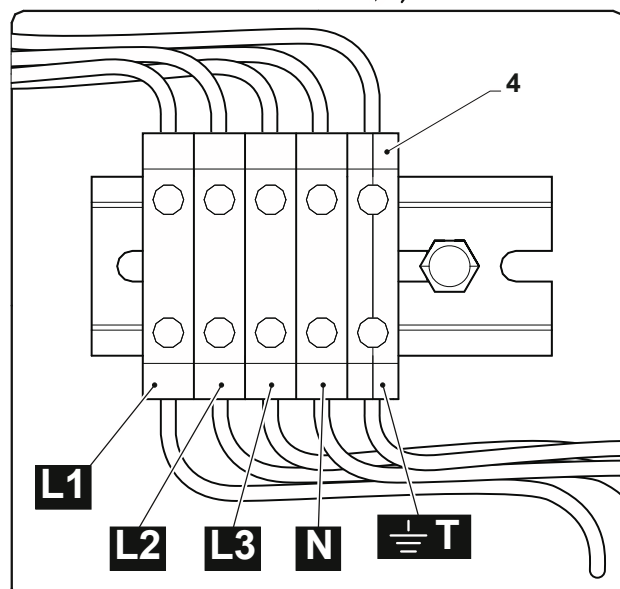
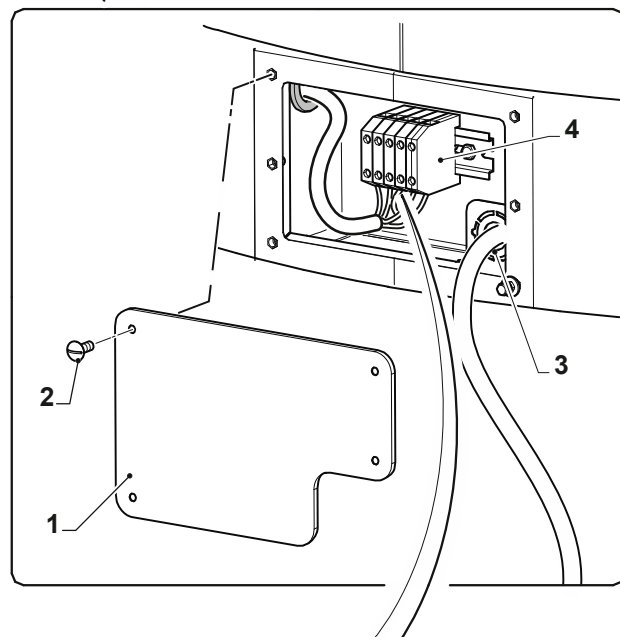
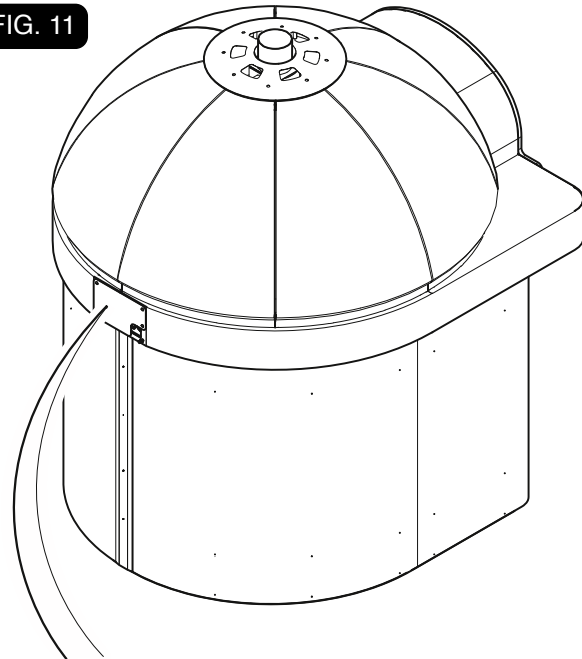
Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que le **SECTIONNEUR de LIGNE** soit débranché (ligne pas en tension).



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.

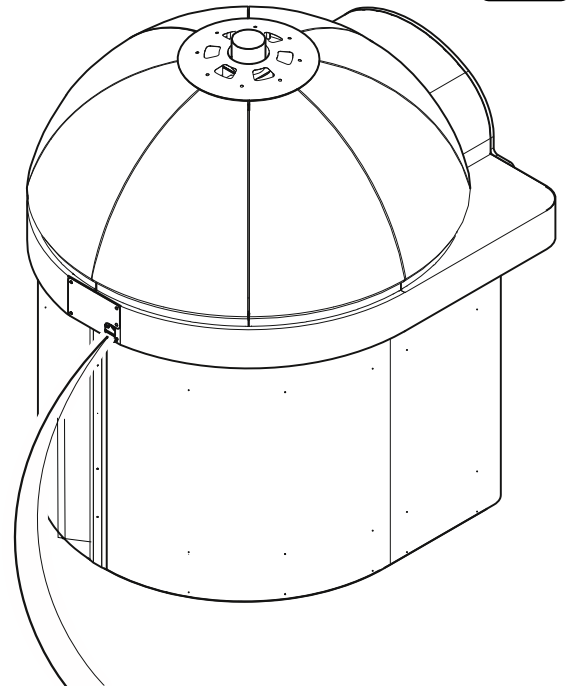
FIG. 11



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

- Retirez le carter (1) en dévissant les vis (2).
- Faites passer le cordon d'alimentation à travers l'œillet (3) et connectez-le au bornier (4).
- Connectez les phases aux bornes L1, L2 et L3, le neutre à la borne N et la terre à la borne T.
- Remonter le boîtier (1).

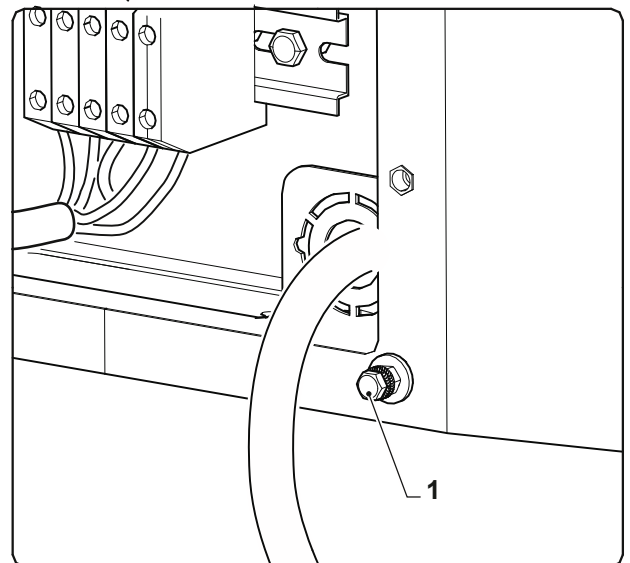
FIG. 12



3.3.b - Liaison équipotentielle (Fig. 12)

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

- La connexion doit être réalisée en cascade entre les différents composants du four à l'aide de la vis (1).



3.4 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 13)



Le four **NE DOIT PAS** être installé adossé aux parois inflammables comme meubles, parois de division, revêtements en lambris, etc....

On recommande d'observer une distance de sécurité de 50 mm au moins des parois latérales et postérieures du four. La surface au-dessus de laquelle le four est installé ne doit pas être inflammable.

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incendie aux personnes ou aux biens résultant du non-respect de ces dispositions.

- Positionner le four sur la zone définitive en respectant les indications indiquées dans la figure 7 puisqu'elles indiquent les distances minimales nécessaires afin que le four puisse marcher correctement.
- 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 fonctionnement 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 freinant les roues et les pieds réglables, si présents.

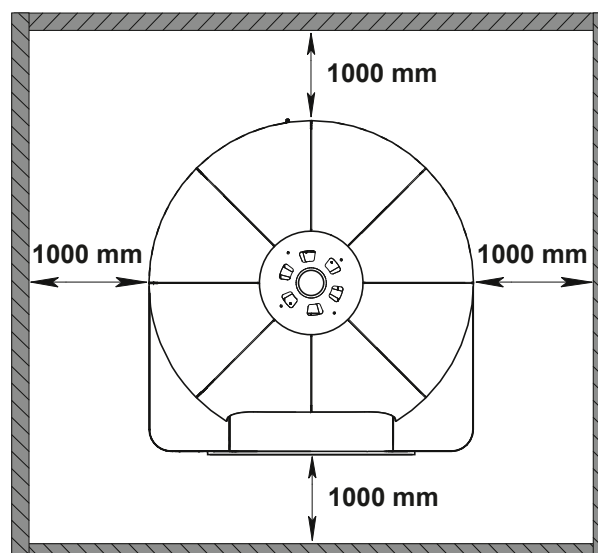


FIG. 13

3.5 - PREMIÈRE MISE SOUS TENSION



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

- Allumez le four comme indiqué dans le paragraphe de fonctionnement, en vérifiant qu'il atteint correctement la température réglée et que les différents Options.

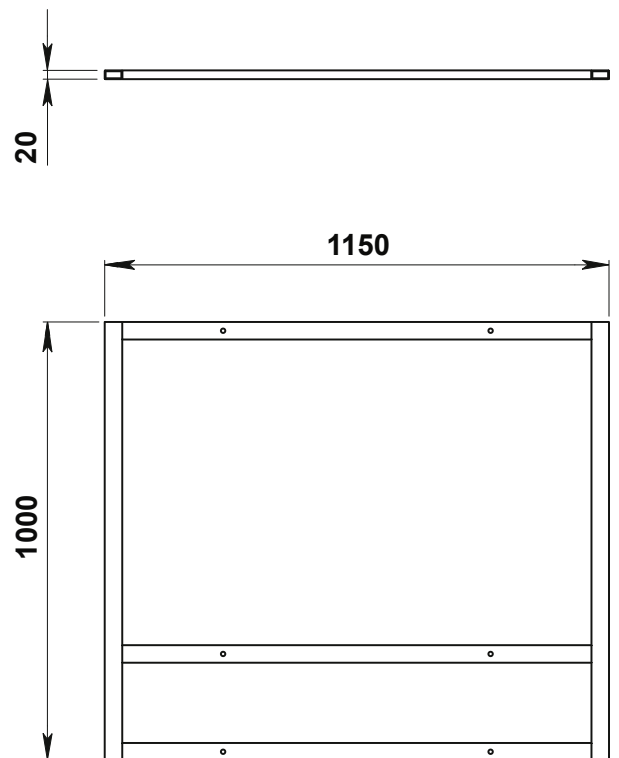
3.6 - POSITIONNEMENT DU FOUR SUR LA BASE DU CLIENT (Fig. 14)

FIG. 14



IMPORTANT

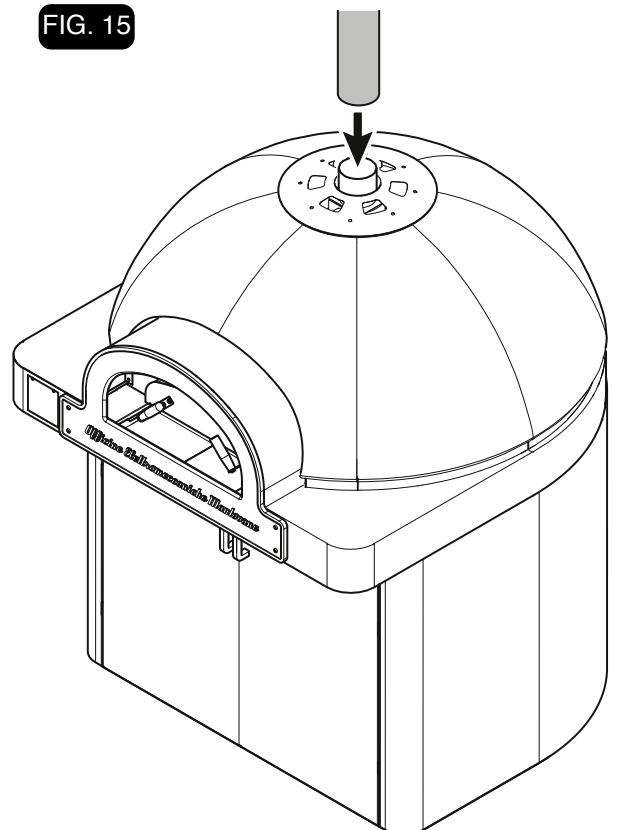
- Si le four doit être placé sur la base d'un client, la base doit être de taille appropriée pour le poids du four et ne doit pas être faite d'un matériau inflammable.
- La base doit être réalisée avec une forme indiquée sur la figure et doit assurer une ventilation correcte des buses d'aspiration dans la partie inférieure du four.
- La base peut également être commandée.



3.7 - ASSEMBLAGE DE LA CHEMINÉE (FIG. 15)

FIG. 15

- Raccordez la cheminée à une cheminée via un tuyau d'un diamètre de 120 mm.



Chapitre 4

4.1 - UTILISATION PRÉVUE



IMPORTANT

Les fours Mod. DOME sont des fours professionnels pour la cuisson de pizzas et de produits semblables. Les différents modèles ne peuvent être utilisés que pour effectuer les travaux indiqués 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 interdites :

- 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.

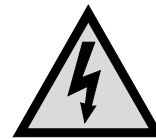
4.3 - PLAQUETTES DE SÉCURITÉ (Fig. 1)

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



Des plaques sont apposées sur le four contenant des consignes de sécurité qui doivent être scrupuleusement respectées par toute personne s'apprêtant à intervenir dessus. 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



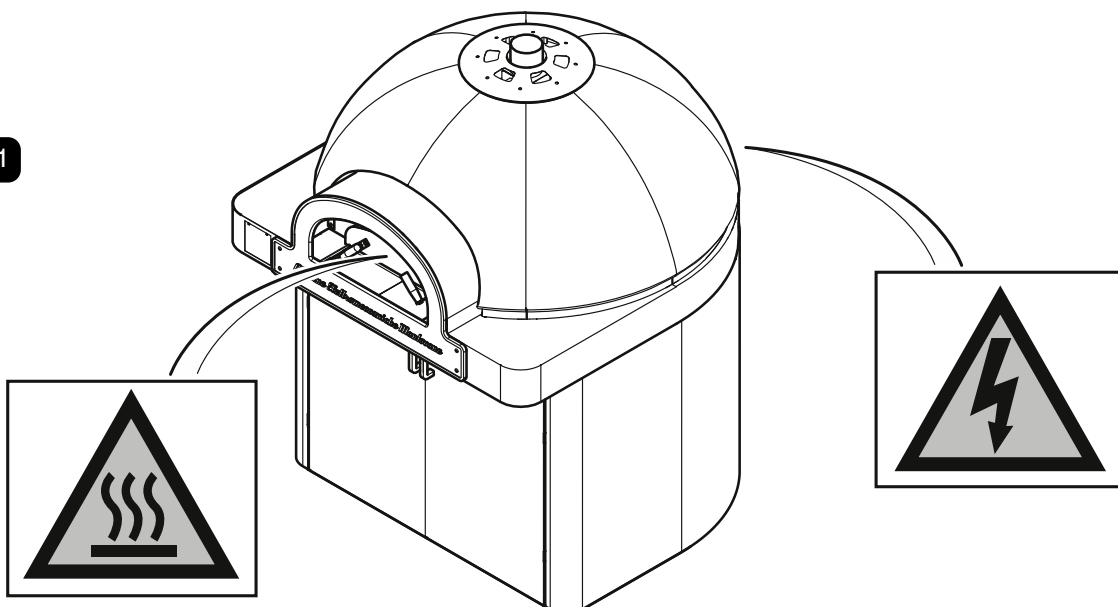
- Ne pas effectuer de travaux lorsque la tension est insérée.

Risque de brûlures



- Ne pas toucher avec les mains : risque de brûlures.

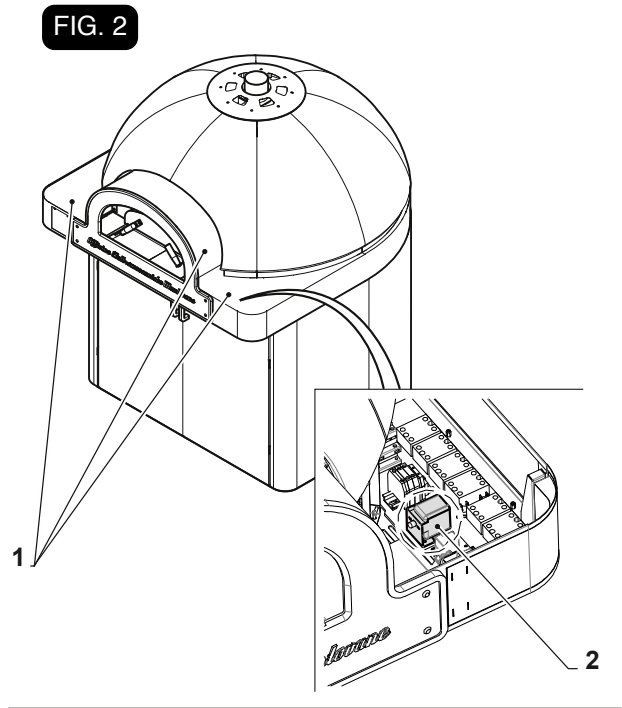
FIG. 1



4.4 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ (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 équipé d'un thermostat de sécurité (2) qui éteint le four en cas de surchauffe (650°C) détectée à l'intérieur de la chambre de cuisson ; la carte est équipée d'un composant spécial qui bloque le fonctionnement du four si la température à l'intérieur du panneau de commande dépasse 70°C.
- 3) Si le cuiseur vapeur est présent, il est équipé d'un thermostat de sécurité qui éteint le cuiseur vapeur en cas de surchauffe détectée à l'intérieur du même.



4.5 - 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.

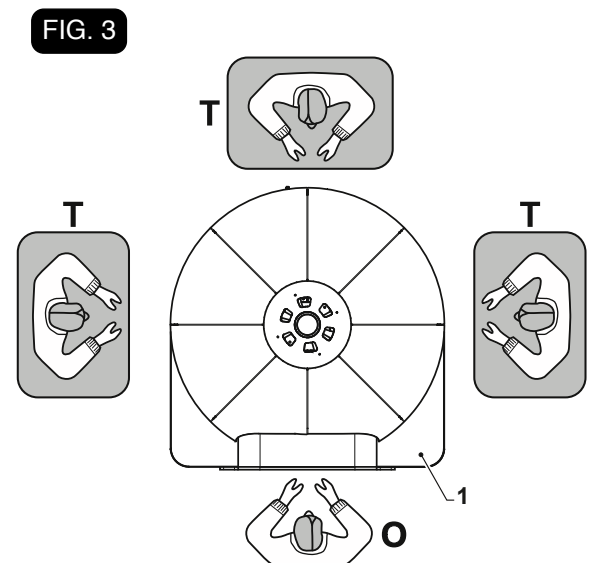
4.6 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 3)

Les zones à danger résidu sont les zones qui ne peuvent pas être protégées à cause du type de production ; en ce qui concerne le four, ce sont les suivants:

- Zone du gueulard (1) et zone interne de la chambre de cuisson: danger de brûlures.

4.7 - ZONE DANGEREUSE

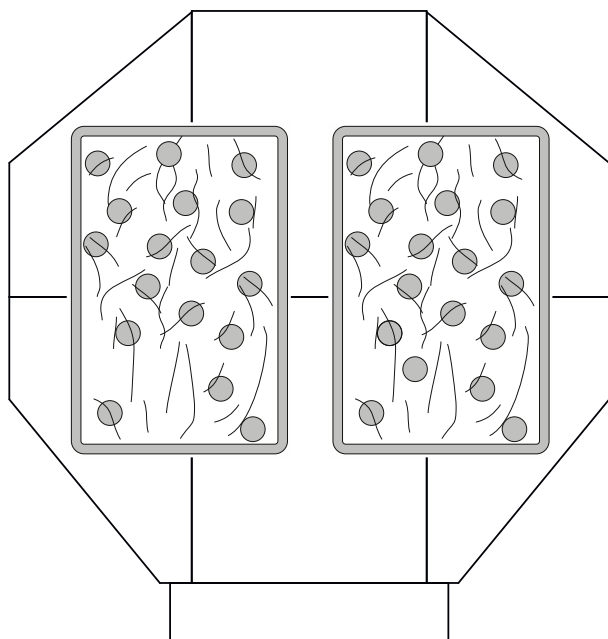
Les zones dangereuses sont toutes les zones où les panneaux de protection sont retirés pendant que le four fonctionne pendant ses opérations de réparation et relèvent **DE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE DU TECHNICIEN DE MAINTENANCE.**



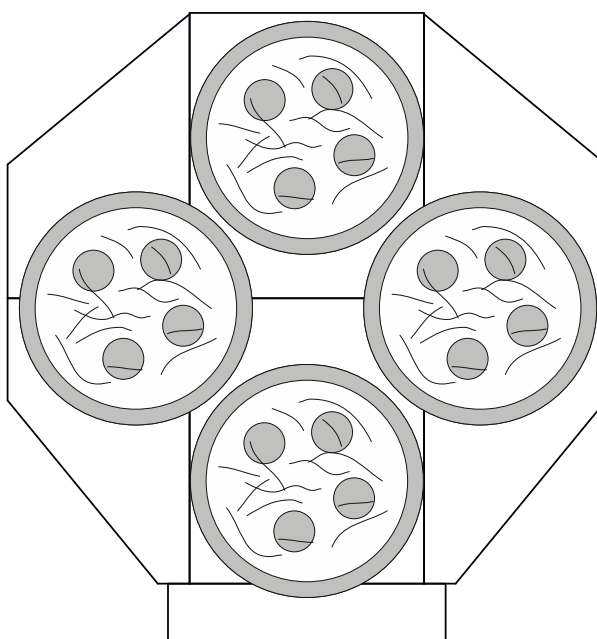
Chapitre 5

Les figures suivantes montrent le positionnement des pizzas dans le four, en fonction de leur taille :

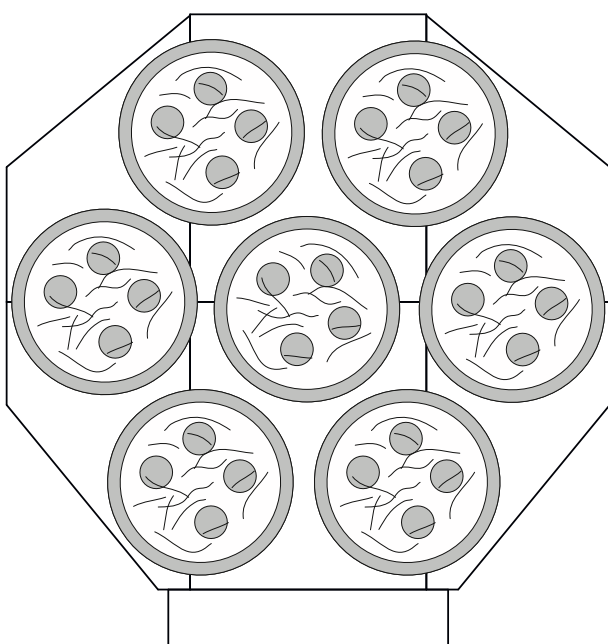
Il peut contenir **2 plaques à pizza de 60x40 cm.**



ou n° **4 pizzas ø 45 cm.**



n° **7 pizzas ø 35 cm.**



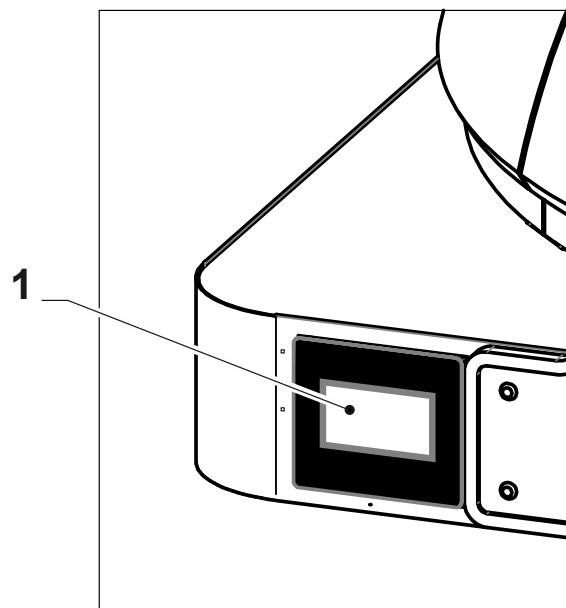
5.1 - PANNEAU DE COMMANDE (Fig. 1)

FIG. 1

L'appareil présente les commandes suivantes :

1. Écran tactile d'affichage

L'écran affiche toutes les fonctions liées au fonctionnement du four, les alarmes, les valeurs qui peuvent être réglées, etc.



5.2 - INTERFACE UTILISATEUR (Fig. 2)

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

1. Calendrier

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

2. Horaire

L'heure actuelle est affichée.

3. Allumages programmés

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

4. Bouton d'éclairage

Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière de la pièce.

5. Version du logiciel

La version logicielle de l'écran s'affiche.

6. Bouton marche-arrêt

Appuyez sur le bouton ON pour allumer le four avec les paramètres en mémoire.

7. Bouton de menu de service

Appuyez sur pour accéder au menu de service du four.

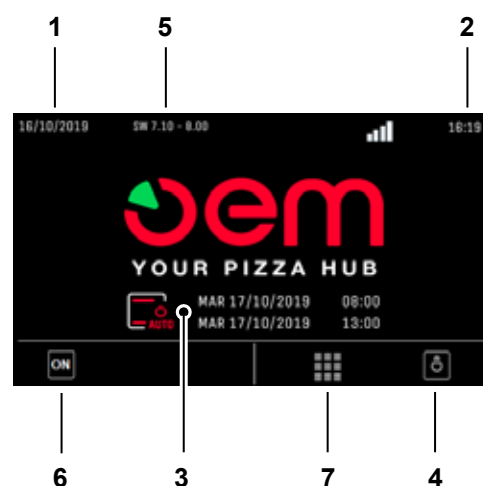


FIG. 2

5.3 - ÉCRAN PRINCIPAL (Fig. 3)

1. Date

2. Horaire

3. Température de la chambre

Indique la température actuelle à l'intérieur de la chambre de cuisson.

4. Résistance de la bouche

Lorsque le symbole devient **rouge**, cela indique que la résistance de la bouche fonctionne. Lorsque le symbole est **blanc**, cela indique que la résistance buccale ne fonctionne pas.

5. Température de consigne

Indique la température réglée par l'utilisateur

6. Résistances supérieures

Indique le pourcentage fixé pour les résistances supérieures. si les résistances supérieures sont allumées, une LED **rouge** (6a) apparaîtra à côté.

7. Résistances inférieures

Indique le pourcentage fixé pour les résistances inférieures.

Si les résistances inférieures sont allumées, une LED **rouge** (7a) apparaîtra à côté d'elles.

8. Minuteur

Indique la minuterie de cuisson pour le programme sélectionné.

9. Éclairage de la pièce

10. Bouton pour l'écran secondaire

Si vous appuyez dessus, vous accédez à l'écran de l'utilisateur secondaire.

11. Bouton d'arrêt

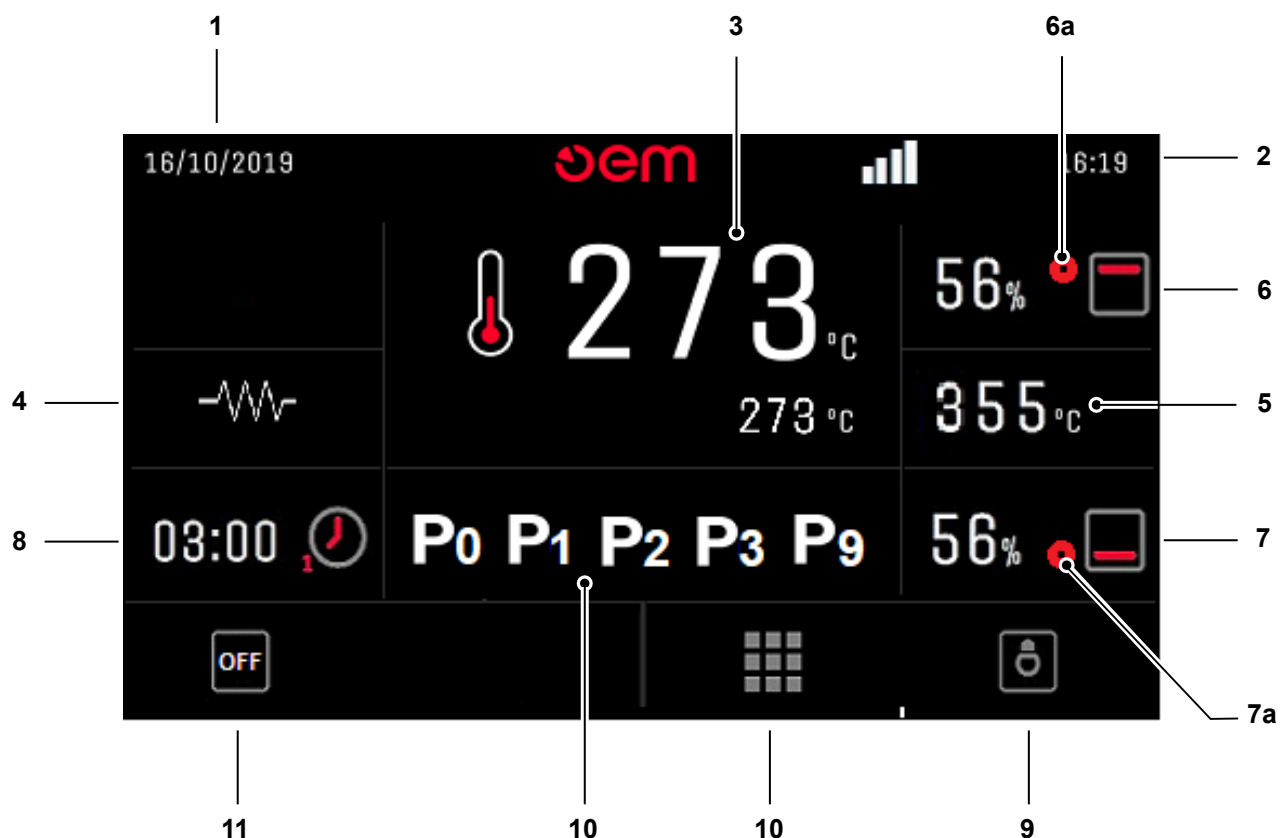


FIG. 3

5.4 - ÉCRAN SECONDAIRE (Fig. 4)

1. Calendrier

Appuyez sur le bouton Calendrier pour accéder à l'écran d'édition de la date et de l'heure.

2. Allumages programmés

Appuyez sur le bouton Allumages programmés pour accéder à la page de configuration.

3. Autonettoyant

Appuyez sur le bouton d'auto-nettoyage pour accéder à la page d'auto-nettoyage.

4. ECO Mode

Appuyez sur le bouton pour accéder à la page de configuration du mode ECO. Lorsque le mode ECO est activé, le four fonctionne à 50 % des réglages de l'utilisateur, de sorte que la chambre de cuisson est maintenue à température sans gaspiller d'énergie.

5. Assistante de cuisine

Appuyez sur le bouton pour accéder à la page de configuration de l'assistant de cuisson.

6. Code QR

En encadrant le QR Code, vous serez redirigé vers le manuel d'utilisation et d'entretien du four.

7. Menu Service

En appuyant sur le bouton, vous accéderez à la page de TEC-NICO SERVICE.

8. Bouton Retour

Appuyez sur le bouton pour revenir à l'écran de l'outil.

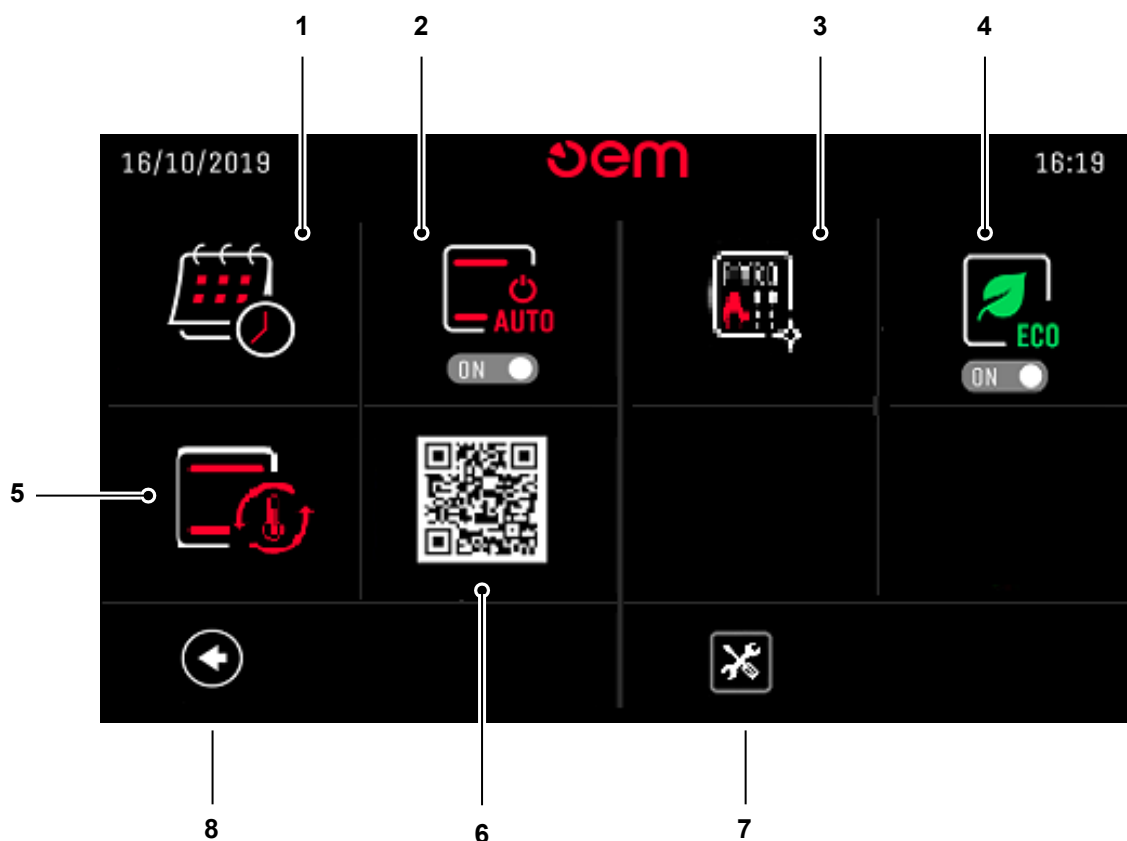


FIG. 4

5.5 - MODIFIER LES PARAMÈTRES DE CUISSON

Sur les écrans principal et secondaire du menu utilisateur, il est possible de modifier les paramètres de cuisson du four en appuyant sur le bouton correspondant.

Plus précisément, les paramètres qui peuvent être modifiés sont les suivants :

- 1 - Résistances supérieures
- 2 - Résistances inférieures
- 3 - Température de la chambre de cuisson
- 4 - Minuteur
- 5 - Aide-cuisinier

1. POURCENTAGES DE RÉSIDENCES SUPÉRIEURES (Fig.5)

- En appuyant sur le bouton des résistances supérieures (fig.3, pos.6) il est possible de modifier le pourcentage de activation à l'aide des boutons « + » (fig.5, pos.1) et « - » (fig.5, pos.2).

- Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton de retour (fig.5, pos.3) pour confirmer.

2. POURCENTAGES DE RÉSIDENCES INFÉRIEURES (Fig.6)

- En appuyant sur le bouton correspondant aux résistances pla-tea (fig.3, pos.7), il est possible de modifier le pourcentage d'activation à l'aide des boutons « + » (fig.6, pos.1) et « - » (fig.6, pos.2).

- Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton de retour (fig.6, pos.3) pour confirmer.

3. TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON (Fig.7)

- En appuyant sur le bouton relatif à la température de la chambre de cuisson (fig.3, pos.5), il est possible de modifier la température de la chambre de cuisson à l'aide des touches « + » (fig.6, pos. 1) et « - » (fig. 6, pos.2).

- Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton de retour (fig.6, pos.3) pour confirmer.

FIG. 5

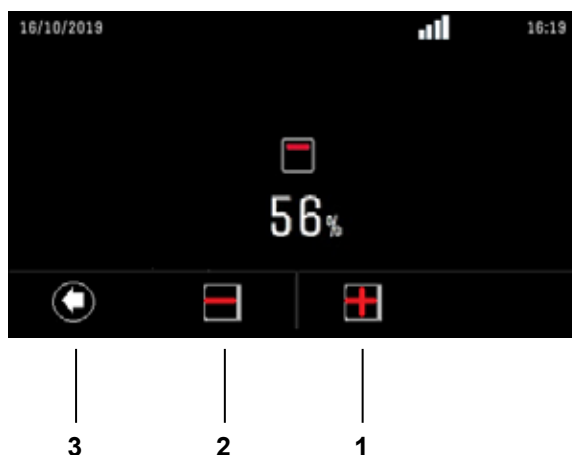


FIG. 6

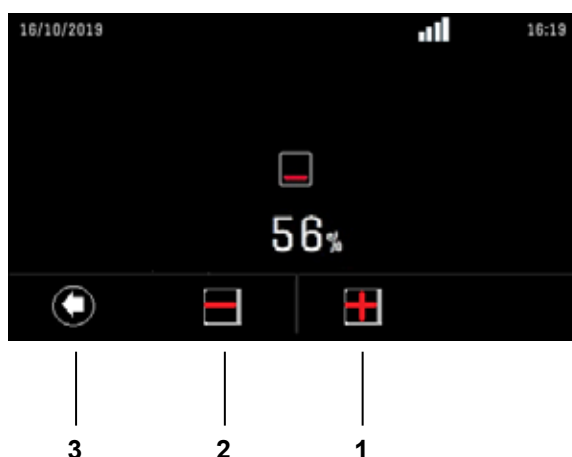
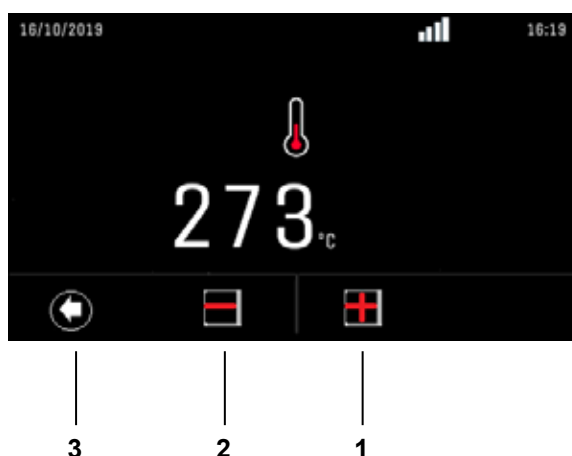


FIG. 7



4. MINUTERIE (Fig.8)

- En appuyant sur le bouton de la minuterie (fig.3, pos.8), il est possible de modifier le réglage de la minuterie de cuisson à l'aide des boutons « + » (fig.8, pos.1) et « - » (fig.8, pos.2).
- Une fois la valeur souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton de retour (fig.8, pos.3) pour confirmer.

5. ASSISTANT DE CUISINE (Fig.9)

- L'assistant de cuisson est une fonction qui AJUSTE les performances du four en fonction de la productivité : lorsque la température de la chambre de cuisson baisse par rapport à la température réglée, l'assistant de cuisson intervient (en fonction des paramètres définis).
- En appuyant sur le bouton relatif à l'assistant de cuisson (fig.4, pos.5), il est possible de modifier les paramètres de l'assistant de cuisson.

Pour définir les paramètres :

- Appuyez sur le bouton de température (fig.9, pos.1) pour régler la différence de température à laquelle l'assistant de cuisson intervient ;
 - Appuyez sur le bouton relatif aux éléments chauffants supérieurs (fig.9, pos.2) pour augmenter le pourcentage de ceux-ci lorsque l'assistant de cuisson est actif ;
 - Appuyez sur le bouton correspondant aux plaques (fig.9, pos.3) pour augmenter le pourcentage de celles-ci lorsque l'assistant de cuisson est actif ;
- Une fois que les paramètres souhaités ont été réglés, appuyez sur le bouton de retour (fig.9, pos.4) pour confirmer.

Exemple de programmation :

- Température de consigne : 330°C
 - % Résistances supérieures : 70%
 - % Résistances inférieures : 20%
 - T [°C] : 10°C (Différence de température)
 - % RC : 20% (Pourcentage d'augmentation des résistances supérieures lorsque l'assistant de cuisson est actif)
 - % RP : 40 % (Pourcentage d'augmentation des résistances inférieures lorsque l'assistant de cuisson est actif)
- Dans ces conditions, dès que la température du four aura baissé de 10°C par rapport à la température de consigne de 330°C (donc à partir de 320°C vers le bas), il commencera à chauffer avec les résistances au dessus de 90% (70% + 20%) et avec des résistances inférieures à 60% (40% + 20%). Lorsque la température du four repasse en dessous de 10°C, l'assistant de cuisson se désactive et le four reprend la cuisson avec les pourcentages programmés sur l'afficheur.

NOTES DE L'ASSISTANT DE CUISINE :

1. Chaque programme a ses propres paramètres dédiés à l'aide à la cuisson, de sorte qu'ils peuvent être stockés dans les programmes p0 – p9 ;
2. Il est nécessaire de maintenir une certaine « marge de croissance » pour les pourcentages des résistances, sinon la fonction est inefficace.
3. La somme des pourcentages des éléments chauffants sur l'écran principal de l'utilisateur, plus ceux de l'assistant de cuisson, peut être un maximum de 100%.

FIG. 8

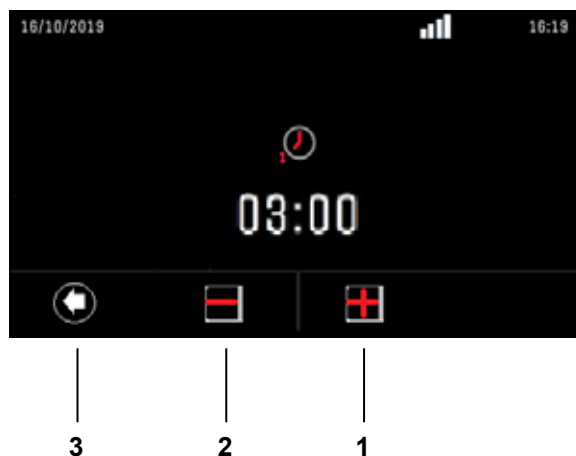
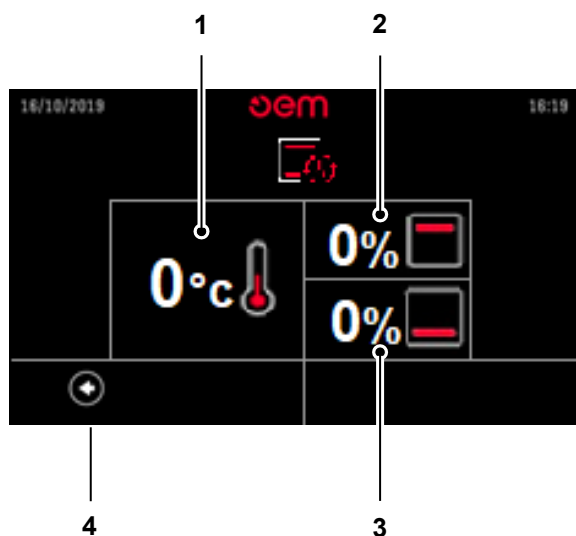


FIG. 9



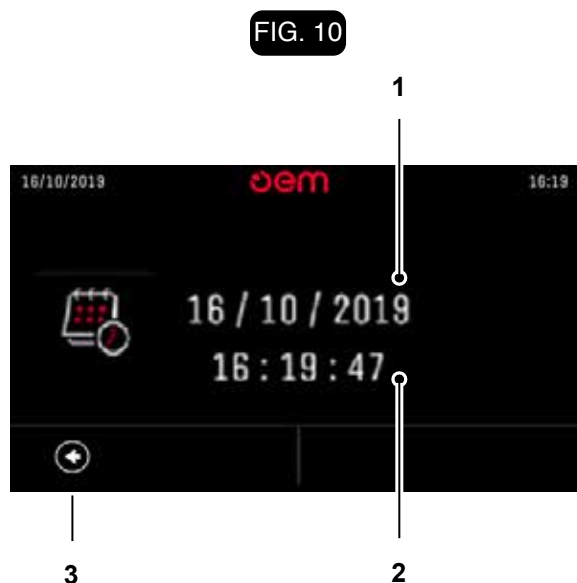
5.6 - CALENDRIER (Fig. 10)

En appuyant sur le bouton calendrier (fig.4, pos. 1) Vous pouvez accéder aux paramètres liés au calendrier :

1. Date

2. Heure

- Pour modifier la date ou l'heure, appuyez sur la valeur correspondante et modifiez-la à l'aide des boutons « + » et « - ».
- Une fois la date et l'heure modifiées, appuyez sur le bouton de retour (fig.10, pos.3) pour confirmer.



5.7 - ALLUMAGES PROGRAMMÉS (Fig. 11)

En appuyant sur le bouton relatif aux enclenchements programmés (fig. 4, pos. 2), vous pouvez accéder à la page de réglage.

À l'aide de ce menu, vous pouvez configurer deux commutateurs quotidiens.

1. Mises en marche ON/OFF programmées

Il est possible d'activer ou de désactiver l'auto-allumage sans avoir à supprimer les réglages quotidiens. Pour activer/désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur le bouton ON/OFF de l'écran (fig.11, pos.1).

2. Colonne Jours de la semaine

Affiche le jour de la semaine où le four s'allume (1 = lundi, 7 = dimanche).

3. Horaires 1ère mise sous tension

Dans ce champ, vous pouvez régler l'heure relative de la première mise en marche du four. Si vous ne voyez pas l'heure, mais que vous voyez le -- : -- , le jour est sauté.

4. Mise sous tension du programme 1a

Dans cet espace, vous pouvez régler le programme pour la première fois que le four est allumé.

5. Horaires 2ème mise sous tension

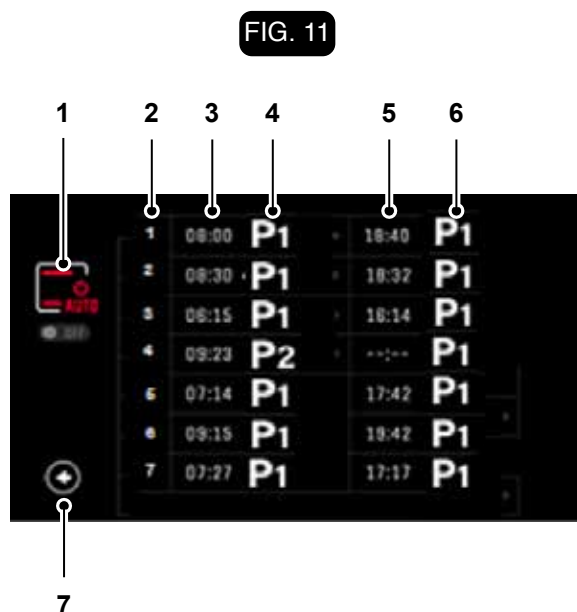
Dans ce champ, vous pouvez régler le temps relatif pour la deuxième mise en marche du four.

6. Programme de mise sous tension de la 2e

Dans ce champ, vous pouvez régler le programme pour la deuxième fois que le four est allumé.

Une fois que vous avez terminé le réglage de la mise en marche programmée, appuyez sur le bouton de retour (fig.11, pos. 7) pour confirmer et revenir au menu utilisateur.

Lorsque le four est éteint, les allumages programmés réglés pour la journée s'affichent (fig.12, pos. A).



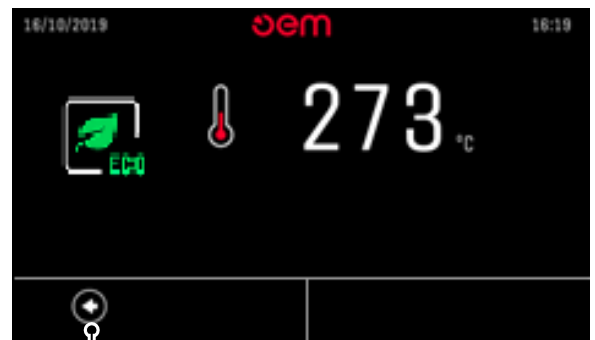
5.8 - MODE ECO (Fig. 13)

FIG. 13

En appuyant sur le bouton du mode ECO (fig. 4, pos. 4), vous pouvez activer ce mode.

Lorsque ECO est activé, le four fonctionne à 50% des pourcentages des résistances supérieure et inférieure définis par l'utilisateur, afin de maintenir la température à l'intérieur de la chambre de cuisson et d'éviter le gaspillage d'énergie.

Pour désactiver le mode ECO, appuyez sur le bouton de retour (fig. 13, pos. 1).



1

5.9 - AUTONETTOYANT (Fig. 14)

Appuyer sur le bouton pyrolyse/autonettoyant (Fig. 4, pos. 3), le four démarrera le cycle d'autonettoyage.

Le four devra d'abord atteindre une température de 400°C et à ce stade, une minuterie de 20 minutes se mettra en marche. Lorsque la minuterie expire, le four s'éteint automatiquement.

Pour quitter cette fonction à tout moment, il suffit d'appuyer sur le bouton de retour (fig. 14, pos. 1).

FIG. 14



1

5.10 - PRÉPARATION DU FOUR

Il existe deux types de cuisson de pizza, la cuisson directe sur la surface réfractaire et la cuisson sur une plaque à pâtisserie.

Vous trouverez ci-dessous quelques indications sur le réglage des différents paramètres.

5.10.a Règles générales pour la cuisson sur une surface réfractaire

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

Possibilité de 10 programmes de cuisson différents qui peuvent être réglés et mémorisés par l'utilisateur.



IMPORTANT

Les paramètres peuvent varier en fonction du type de pâtes utilisées.



ATTENTION



- Ne jetez pas de sel sur la surface réfractaire, ne refroidissez pas la surface à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau froide, n'utilisez que de la pâte à pizza ; Ces précautions empêchent la détérioration de la surface réfractaire et permettent donc une cuisson correcte de la pizza.

5.10.b Règles générales pour la cuisson sur une plaque de cuisson

- Allumez le four pendant au moins une heure et quinze minutes avant de commencer les travaux en réglant les paramètres suivants :

Température de fonctionnement 400°C

Éléments chauffants 80%

Résistances des dalles 20%

5.10.c Allumer le four

- Si le four a été réglé avec le programme d'allumage hebdomadaire, il s'allume à l'heure réglée avec la valeur des différents paramètres réglés dans le programme choisi pendant le programme hebdomadaire. Si la programmation hebdomadaire n'a pas été réglée, appuyez sur la touche 1 (Fig. 15).

- Le four s'allume avec les derniers réglages en mémoire. Vérifiez que les réglages sont corrects en fonction du type de cuisson à effectuer, sinon modifiez-les comme indiqué ci-dessus.

- Lorsque la température réglée est atteinte, retirez le panneau 2 (Fig. 16) et insérez la pizza à cuire.

- Fermez la bouche du four avec la bouche du four avec le panneau du four 2 (Fig. 16) à la fin du travail et pendant les pauses.

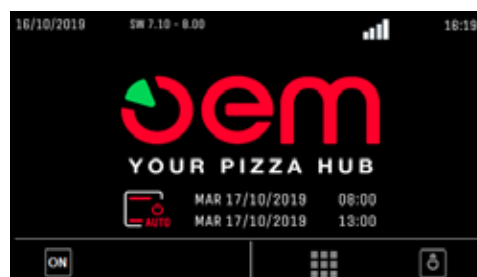


FIG. 15

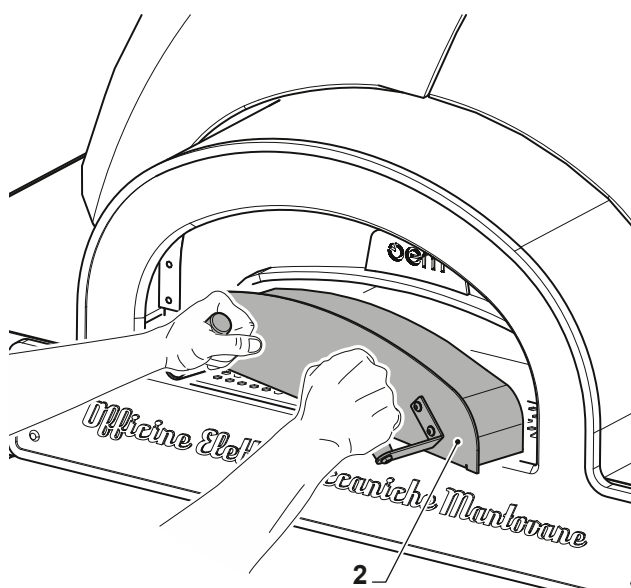


FIG. 16



ATTENTION

L'intérieur du four a une température élevée, utilisez donc un équipement de protection individuelle approprié lors de l'insertion et du retrait de la pizza ; RISQUE DE BRÛLURE.

- Pendant la cuisson, il est possible de modifier les paramètres en agissant sur l'écran comme expliqué dans les paragraphes précédents. Si vous avez modifié certains paramètres de cuisson, éteindre le four perdra les paramètres modifiés, s'ils n'ont pas été précédemment enregistrés en mémoire.

- Une fois cuite, retirez la pizza cuite.



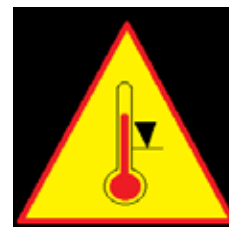
DANGER

Prenez la pizza ou la poêle qui sortira du four avec des moyens adéquats de protection individuelle : risque de brûlure.

5.11 - ALARMES

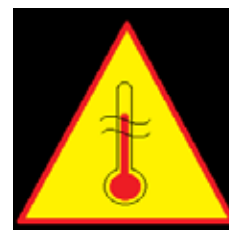
Surchauffe de la chambre

Lorsque cette alarme est saisie indique que la température dans la chambre a dépassé 550°C ; Le chauffage du four est éteint. Éteignez le four et attendez que la chambre refroidisse. Réessayez et si l'alarme se reproduit, appelez le service d'assistance technique.



Sonde de température ambiante interrompue ou déconnectée

Lorsque cette alarme est saisie indique que la sonde de température de la chambre est interrompue ou déconnectée ; Le four est éteint. Appelez le service technique pour vérifier et/ou remplacer la sonde.



Sonde de température de chambre en court-circuit

Lorsque cette alarme est saisie indique que la sonde de température de la chambre est court-circuitée ; Le four est éteint. Appelez le service technique pour remplacer la sonde.



Surchauffe du dissipateur thermique de la carte principale

Cette alarme indique que la température du dissipateur thermique de la carte d'alimentation a atteint une valeur élevée. Éteignez le four et vérifiez que les ventilateurs de refroidissement du compartiment technique fonctionnent correctement.



5.12 - ARRÊT (Fig. 17)

- À la fin de la journée de travail, éteignez le four en appuyant sur le bouton 1 (Fig. 17).



IMPORTANT

Si l'auto-allumage est activé, n'éteignez pas l'interrupteur de ligne situé en amont du four.

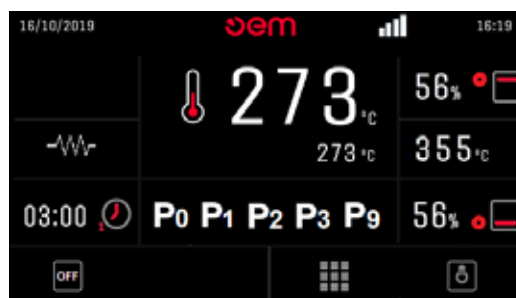
5.13 - DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET REMÈDES

- **Le four ne s'allume pas :**
 - Vérifiez qu'il y a un branchement électrique.
 - Vérifiez que l'interrupteur principal est allumé.
 - Appelez le service d'assistance technique.
- **Dysfonctionnement du four :**
 - Appelez le service d'assistance technique.



Pour tout autre problème, veuillez contacter le service d'assistance technique.

FIG. 17



1



Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN COURANT ET PROGRAMMÉ

6.1.a Généralités



DANGER

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées avec le four éteint et froid, et avec le sectionneur de ligne, positionné en amont du four, éteint en position « 0 » - OFF.

Les opérations de maintenance ont été divisées en trois catégories :

- **ENTRETIEN COURANT :**

Il regroupe l'ensemble des interventions qui doivent être effectuées sur la machine au quotidien.

- **MAINTENANCE PROGRAMMÉE :**

Il répertorie toutes les opérations qui doivent être effectuées avec un délai fixe pour assurer le bon fonctionnement de la machine.

- **ENTRETIEN AU BESOIN :**

Répertorie certaines opérations qui doivent être effectuées si nécessaire, telles que le remplacement d'un composant usé ou cassé.

6.1.b Entretien courant

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

Le four est équipé d'un programme automatique PYRO-LISI (voir chapitre 5.9).



IMPORTANT

Pour accélérer le processus de nettoyage et éviter le gaspillage inutile d'électricité, il est recommandé d'effectuer le nettoyage automatique avec le panneau de fermeture du bec monté P (Fig.2).



IMPORTANT

Si, pour une raison quelconque, vous coupez l'alimentation du four avant la fin du cycle de nettoyage, lorsque l'appareil est rétabli, le programme redémarrera automatiquement le cycle de nettoyage.

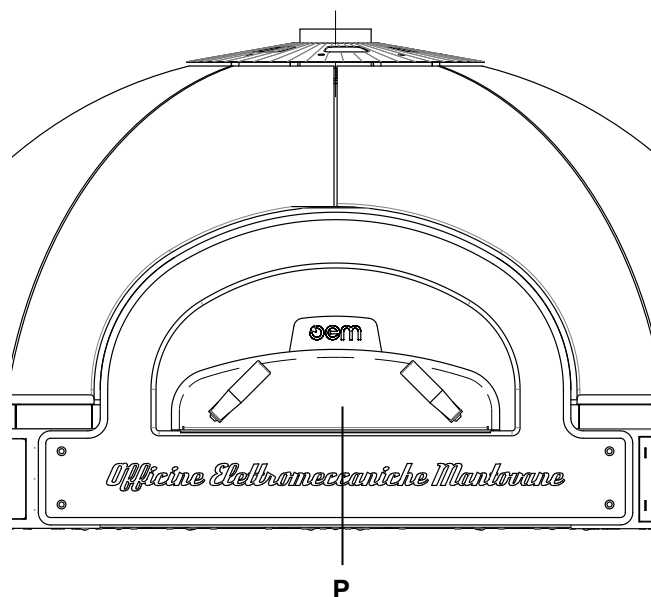
Cela commencera depuis le début.

Par exemple, pour modifier la température de cuisson, il est nécessaire (Fig.5):

FIG. 1



FIG. 2



6.1.b.b - Nettoyage extérieur



Nettoyez soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail. Pour nettoyer le four, n'utilisez PAS d'ustensiles métalliques tels que des tampons à récurer, des brosses, des grattoirs et/ou des produits corrosifs. NE PAS utiliser de jets d'eau sur les pièces du four.

- Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un chiffon imbibé d'eau et de détergent adapté à la surface à traiter.

6.1.b.c - Nettoyage de la surface réfractaire (Fig. 3)

- Vérifiez que le four est complètement froid, ouvrez la porte et nettoyez la surface réfractaire (1) avec la serpillière appropriée.

6.1.b.d - Nettoyage le récolteur de miettes (Fig. 4)

- Retirez la grille (1).
- Retirez le ramasse-miettes (2) et nettoyez-le.
- Remontez le tout.

6.1.c - Maintenance programmée

- En fonction des heures de travail et de la charge de travail, planifiez l'entretien au moins une fois par an.

FIG. 3

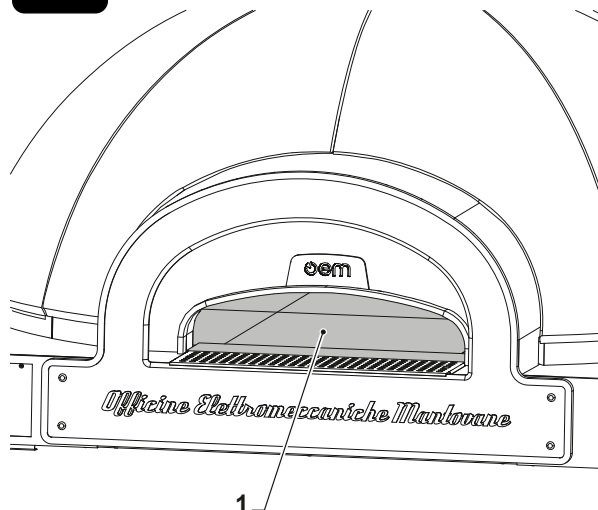
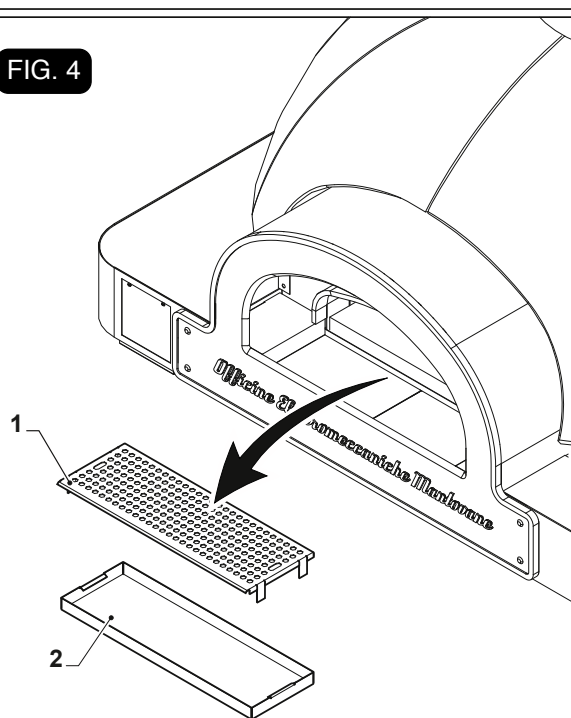


FIG. 4

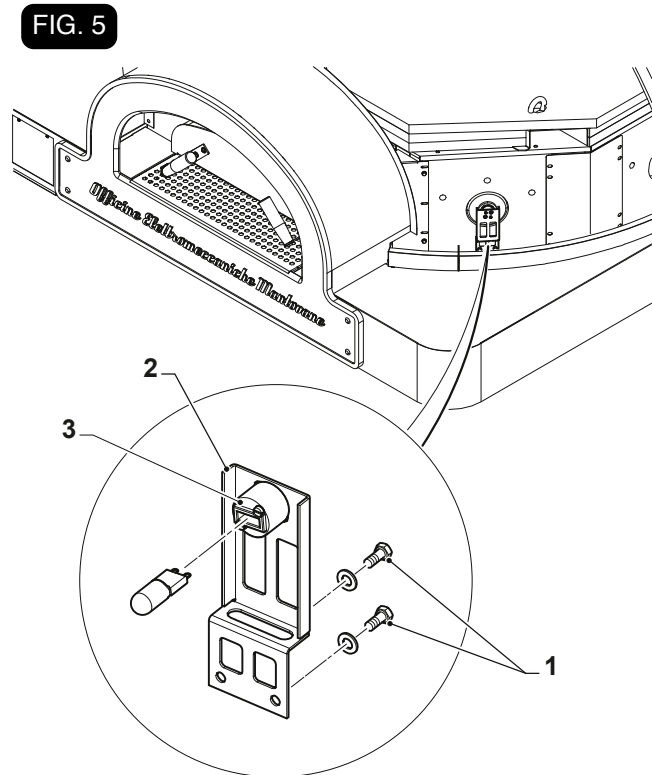


6.1.d - Entretien au besoin
6.1.d.a - Remplacement de la lampe (Fig. 5)

- Retirez la pierre au niveau de l'ampoule grillée, pour la procédure de démontage de la pierre, voir le paragraphe sur le levage du four.
- Dévissez les deux vis (1) et retirez le support (2) avec le porte-ampoule (3).
- Retirez l'ampoule grillée et remplacez-la par une neuve, puis remontez le tout à l'envers avec le démontage.


ATTENTION


La lampe est halogène ; **NE PAS** toucher avec les doigts.


6.1.d.b - Nettoyage du ventilateur de refroidissement du tableau électrique (Fig. 6)

Dans le cas où le four affiche à l'écran l'alarme « SOVRATEMPERATURE COMPARTIMENT TECHNIQUE/ TABLEAU DE COMMANDE POWER » le ventilateur de refroidissement du panneau électrique doit être nettoyé :

- Retirez la pierre au niveau du ventilateur, pour la procédure de démontage de la pierre, voir le paragraphe sur le levage du four.
- Dévissez les vis (1).
- Dévissez les vis (2).
- Retirez la grille (3) et le ramasse-miettes (4).
- Retirez le couvercle (5) et la tôle (6).
- Desserrez les deux écrous (7).
- Retirez le panneau (8).
- À l'aide d'air comprimé, éliminez toute saleté déposée sur le ventilateur (9).


DANGER

Assurez-vous qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur de l'armoire électrique.


IMPORTANT

Dans le cas où le four affiche à nouveau l'alarme, appelez le service d'assistance technique.

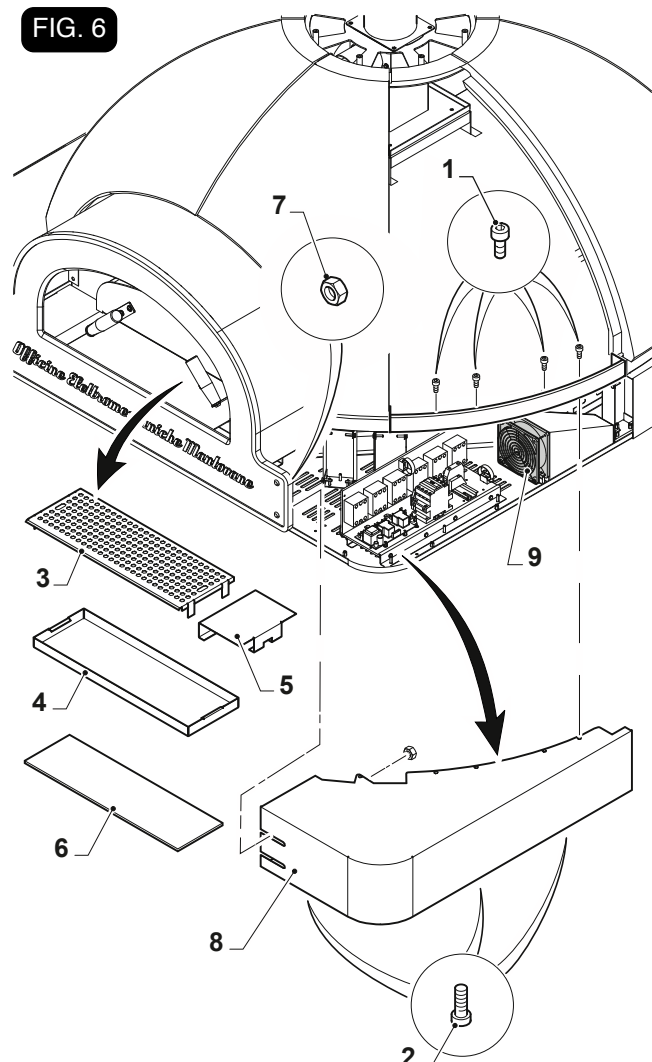


FIG. 7

6.2 - RÉINITIALISEZ LE THERMOSTAT DE SÉCURITÉ (Fig. 7)



DANGER

Assurez-vous qu'il n'y a pas de tension à l'intérieur de l'armoire électrique..

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité, procédez comme suit :

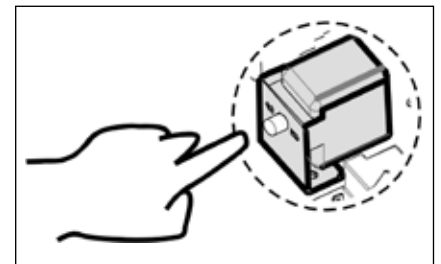
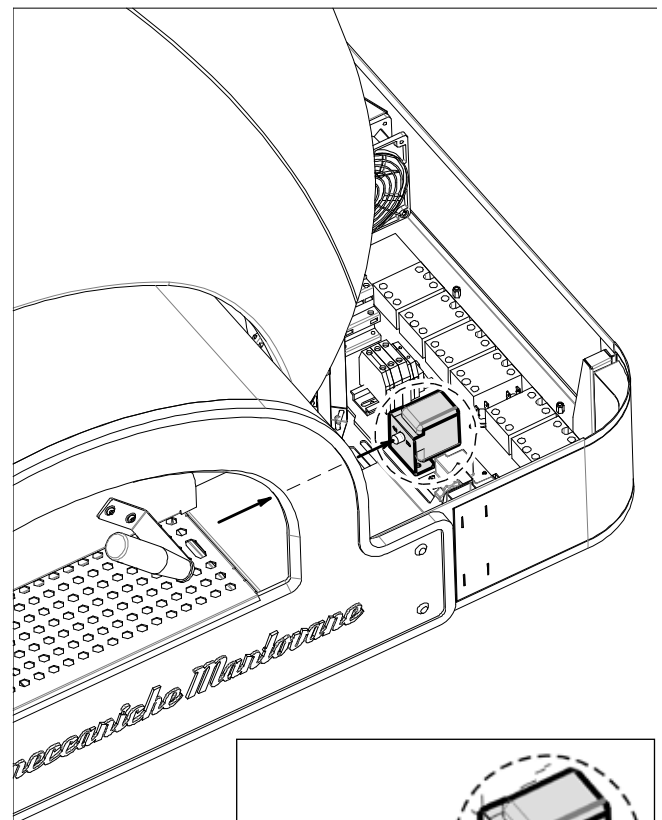
- Retirez la grille 3 et le ramasse-miettes 4 (voir Fig. 6).
- Retirez le couvercle 5 et la tôle 6 (voir Fig. 6).
- Insérez le bras dans la zone droite de la bouche du four, jusqu'à ce que votre main atteigne le bouton du thermostat à réinitialiser.
- Remontez le tout dans le sens inverse.



ATTENTION



Si le thermostat redémarre plusieurs fois , cela indique qu'il y a un problème avec le four. Appelez le service d'assistance technique.



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.



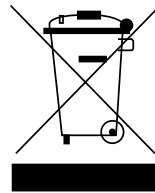
ATTENTION

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.

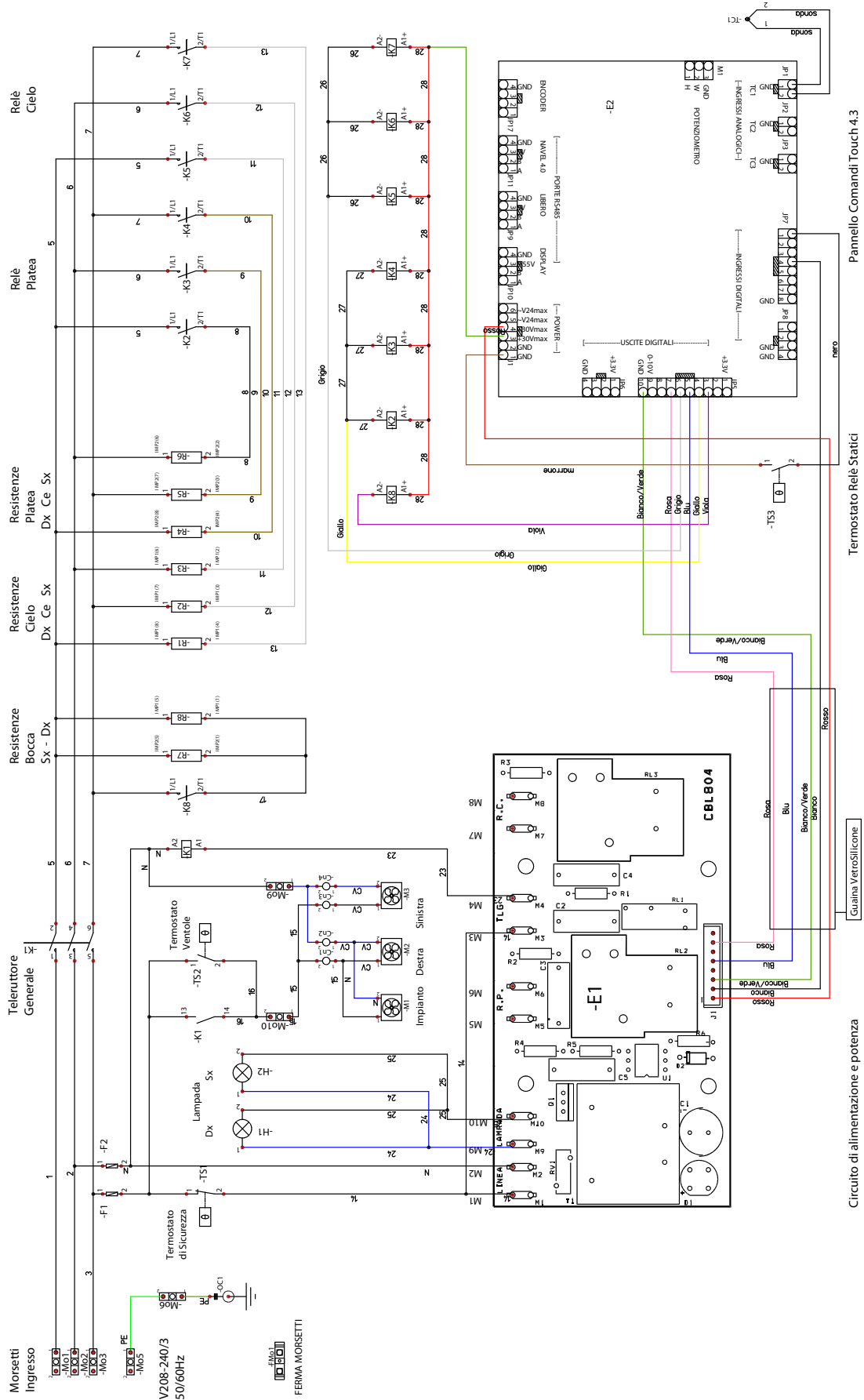


ATTENTION

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.



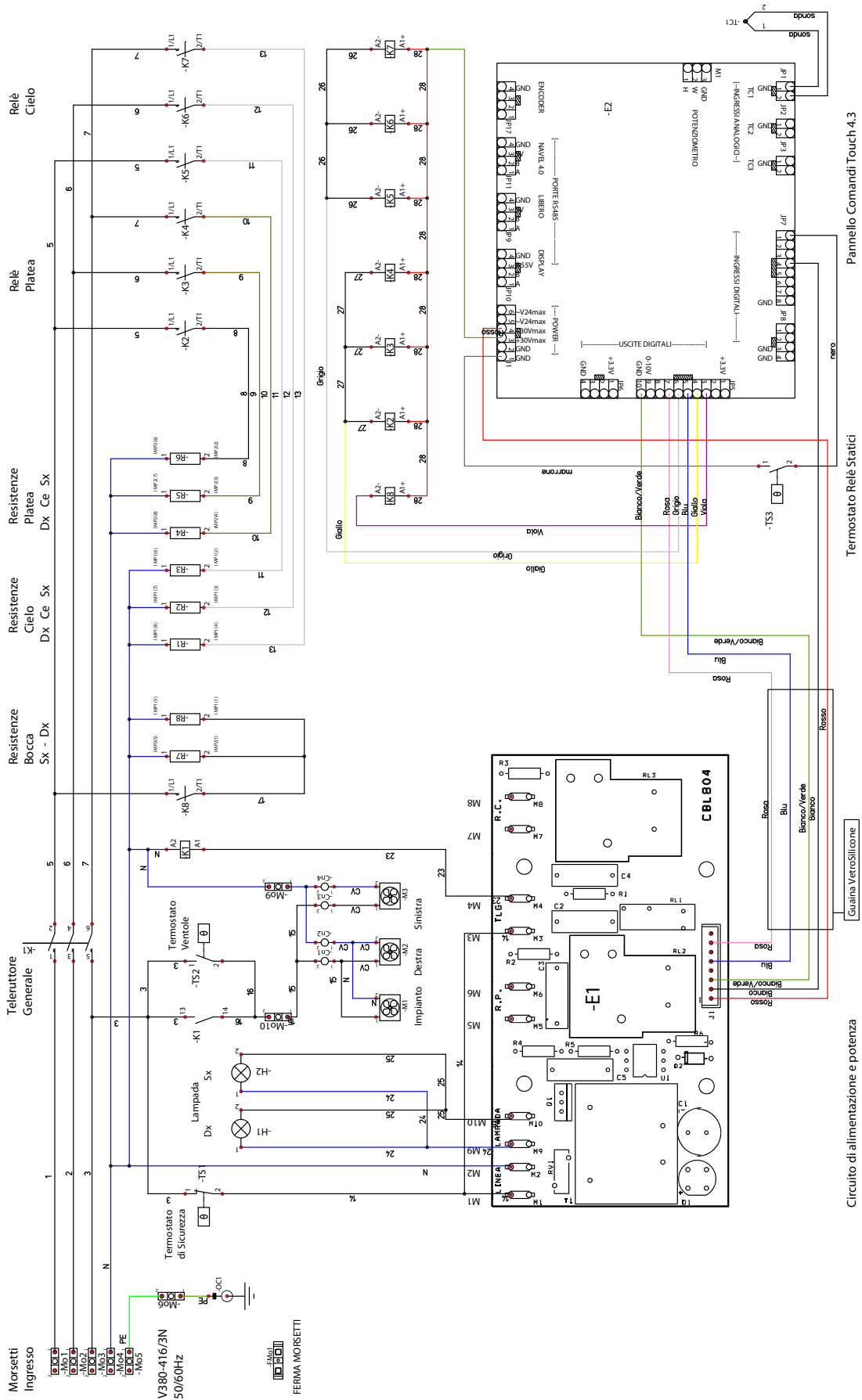
SCHÉMA DU FOUR « DOME » - 208/240 Volts 3Ph + PE



LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « DOME » - 208/240 Volts 3Ph + PE

Cn1	MORSETTO / PINCE
Cn2	MORSETTO / PINCE
Cn3	MORSETTO / PINCE
Cn4	MORSETTO / PINCE
E1	SCHEDA DI POTENZA / POWER BOARD
E2	SCHEDA DISPLAY / ONGLET D'AFFICHAGE
F1	MORSETTO FUSIBILE / FUSIBLE À PINCE
F2	MORSETTO FUSIBILE / FUSIBLE À PINCE
FMo1	FERMAMORSETTO / PINCE
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMPE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMPE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
K1	TELERUTTORE / CONTACTEUR
K2	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K3	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K4	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K5	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K6	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K7	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K8	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
M1	VENTOLA / VENTILATEUR
M2	VENTOLA / VENTILATEUR
M3	VENTOLA / VENTILATEUR
Mo1	MORSETTO / PINCE
Mo2	MORSETTO / PINCE
Mo3	MORSETTO / PINCE
Mo5	MORSETTO / PINCE
Mo6	MORSETTO / PINCE
Mo7	MORSETTO / PINCE
Mo8	MORSETTO / PINCE
Mo10	MORSETTO / PINCE
Mo9	MORSETTO / PINCE
R1	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R2	RÉSISTANCE DU CIEL CENTRAL / RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
R3	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R4	RESISTENZA FASCIA LATERALI/RÉSISTANCE INFÉRIEURE
R5	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / LOWER RESISTANCE
R6	RESISTENZA FASCIA LATERALI/RÉSISTANCE INFÉRIEURE
R7	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / BOUCHE/RÉSISTANCE HAUT-BAS
R8	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / BOUCHE/RÉSISTANCE HAUT-BAS
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / SONDE DE TEMPÉRATURE
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
TS2	TERMOSTATO / THERMOSTAT
TS3	TERMOSTATO / THERMOSTAT

SCHÉMA DU FOUR « DOME » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE



LÉGENDE SCHÉMA DU FOUR « DOME » - 380/416 Volts 3Ph + N + PE

Cn1	MORSETTO / PINCE
Cn2	MORSETTO / PINCE
Cn3	MORSETTO / PINCE
Cn4	MORSETTO / PINCE
E1	SCHEDA DI POTENZA / POWER BOARD
E2	SCHEDA DISPLAY / ONGLET D'AFFICHAGE
FMo1	FERMAMORSETTO / PINCE
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMPE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMPE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
K1	TELERUTTORE / CONTACTEUR
K2	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K3	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K4	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K5	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K6	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K7	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
K8	RELE' STATICO / RELAIS STATIQUE'
M1	VENTOLA / VENTILATEUR
M2	VENTOLA / VENTILATEUR
M3	VENTOLA / VENTILATEUR
Mo1	MORSETTO / PINCE
Mo2	MORSETTO / PINCE
Mo3	MORSETTO / PINCE
Mo5	MORSETTO / PINCE
Mo6	MORSETTO / PINCE
Mo7	MORSETTO / PINCE
Mo8	MORSETTO / PINCE
Mo10	MORSETTO / PINCE
Mo9	MORSETTO / PINCE
R1	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R2	RÉSISTANCE DU CIEL CENTRAL / RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
R3	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R4	RESISTENZA FASCIA LATERALI/RÉSISTANCE INFÉRIEURE
R5	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / LOWER RESISTANCE
R6	RESISTENZA FASCIA LATERALI/RÉSISTANCE INFÉRIEURE
R7	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / BOUCHE/RÉSISTANCE HAUT-BAS
R8	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / BOUCHE/RÉSISTANCE HAUT-BAS
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / SONDE DE TEMPÉRATURE
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
TS2	TERMOSTATO / THERMOSTAT
TS3	TERMOSTATO / THERMOSTAT





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

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

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