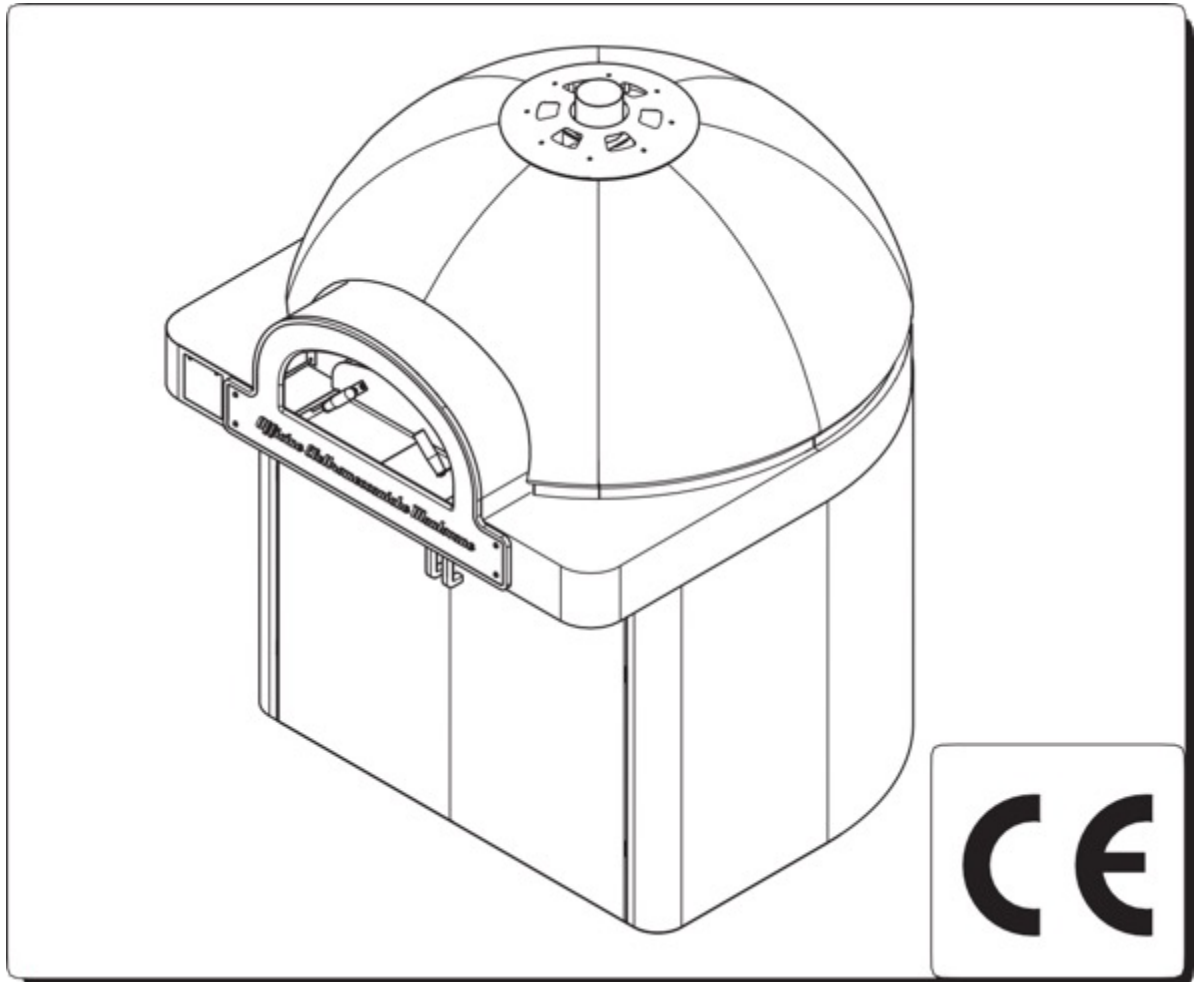




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



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)	

ITALIANO

CAPITOLO	1	CAPITOLO	5
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
1.1 - AVVERTENZE GENERALI	IT-3	5.1 - PANNELLO DI COMANDO	IT-23
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI	IT-5	5.2 - INTERFACCIA UTENTE	IT-23
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	IT-5	5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE.....	IT-24
1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO	IT-5	5.4 - SCHERMATA FUNZIONI	IT-25
1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE	IT-6	5.5 - MODIFICA PARAMETRI DI COTTURA.....	IT-26
1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	IT-6	5.6 - CALENDARIO	IT-28
1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE	IT-6	5.7 - ACCENSIONI PROGRAMMATE	IT-28
1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	IT-6	5.8 - MODALITÀ ECO	IT-29
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO	IT-6	5.9 - AUTOPULIZIA	IT-29
CAPITOLO	2	5.10 - PREPARAZIONE DEL FORNO	IT-30
<i>Capitolo per il tecnico</i>		5.10.a - Norme generali di cottura su piano refrattario	IT-30
DIMENSIONI DI INGOMBRO	IT-7	5.10.b - Norme generali di cottura su teglia	IT-30
2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE	IT-8	5.10.c - Accensione del forno	IT-30
2.2 - TRASPORTO	IT-9	5.11 - ALLARMI	IT-31
2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO	IT-10	5.12 - SPEGNIMENTO	IT-32
2.4 - DISIMBALLO	IT-10	5.13 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI	IT-32
2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI	IT-11	CAPITOLO	6
2.6 - IDENTIFICAZIONE DEL FORNO.....	IT-11	<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>	
CAPITOLO	3	6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA	IT-34
<i>Capitolo per il tecnico</i>		6.1.a - Generalità	IT-34
3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO	IT-12	6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria	IT-34
3.2 - MONTAGGIO FORNO SUL SUPPORTO.....	IT-13	6.1.b.a - Ciclo di autopulizia	IT-34
3.2.a - Montaggio forno su basamento statico.....	IT-13	6.1.b.b - Pulizia esterna	IT-35
3.2.b - Movimentazione forno in verticale	IT-14	6.1.b.c - Pulizia piano refrattario	IT-35
3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	IT-16	6.1.b.d - Pulizia raccogli briciole	IT-35
3.3.a - Collegamento elettrico forno	IT-17	6.1.c - Interventi di manutenzione programmata	IT-35
3.3.b - Collegamento equipotenziale	IT-17	6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità	IT-36
3.4 - POSIZIONAMENTO FORNO	IT-18	6.1.d.a - Sostituzione lampada	IT-36
3.5 - PRIMA ACCENSIONE	IT-18	6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico	IT-36
3.6 - POSIZIONAMENTO DEL FORNO SU BASAMENTO DEL CLIENTE	IT-19	6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA	IT-37
3.7 - MONTAGGIO CAMINO	IT-19	CAPITOLO	7
CAPITOLO	4	<i>Capitolo per il tecnico</i>	
<i>Capitolo per il tecnico e l'operatore</i>		7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA	IT-38
4.1 - USO PREVISTO	IT-20	7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.....	IT-38
4.2 - USO SCORRETTO	IT-20	7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	IT-38
4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA	IT-20	SCHEMA FORNO "DOME" - 208 - 240 V / 3	
4.4 - SICUREZZE	IT-21	(OM23.00587).....	IT-40
4.5 - ZONE OPERATORE	IT-21	SCHEMA FORNO "DOME" - 380 - 416 V / 3N	
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO.....	IT-21	(OM23.00586).....	IT-42
4.7 - ZONE PERICOLOSE	IT-21		

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

Capitolo 1

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione dell'apparecchio l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- **È consigliabile che l'operatore segua un periodo di addestramento per quanto concerne l'uso dell'apparecchio.**
- Prima d'installare l'apparecchio, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso dello stesso.
- In caso d'installazione o rimozione di parti dell'apparecchio, usare solo mezzi di sollevamento e movimentazione adeguati al peso ed alle caratteristiche geometriche del pezzo da sollevare/movimentare.
- Il pannello comandi non fa parte dell'area della macchina a contatto con il cibo; prendere opportune precauzioni per evitare che l'operatore effettui un contatto incrociato tra i comandi e il cibo.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare l'apparecchio. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno dell'apparecchio sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione dell'apparecchio, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquedante, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Tutti i controlli e le operazioni di manutenzione che richiedono la rimozione delle protezioni di sicurezza vengono effettuati sotto la completa responsabilità dell'utente. **Si raccomanda pertanto di far eseguire queste operazioni esclusivamente a personale tecnico specializzato ed autorizzato.**
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (barriere, protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- Non manomettere per nessun motivo l'impianto elettrico, quello pneumatico o qualunque altro meccanismo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- Indossare capi di abbigliamento approvati ai fini antinfortunistici come dalle norme in vigore.

- Il pavimento nei pressi del forno può essere scivoloso fare attenzione. Dotarsi di adeguate scarpe antiscivolo.
- In caso di operazioni o riparazioni da effettuarsi in posizioni non raggiungibili direttamente dal suolo, utilizzare scale o mezzi di sollevamento che siano sicure e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- In caso di riparazioni vicino o sotto l'apparecchio, assicurarsi che:
 - non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o
 - particolari instabili per loro natura posizionati sull'apparecchio o nelle sue vicinanze:
- Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sull'apparecchio.
- Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.
- Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze dell'apparecchio.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULL'APPARECCHIO OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLO STESSO O NELLE SUE VICINANZE.**
- E' fatto obbligo all'utente di mantenere tutte le targhe segnaletiche leggibili, cambiandone, se necessario, la posizione, al fine di garantire la completa visibilità all'operatore.
- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.
- **É assolutamente vietato eseguire riparazioni quando l'apparecchio è in funzione.**
- In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio o danni ai componenti contattare il responsabile autorizzato alla manutenzione, senza procedere arbitrariamente ad interventi di riparazione.
- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**
L'uso dell'apparecchio dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo o, se mancanti, secondo la direttiva CEE 89/391.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.
- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **Non eseguire MAI riparazioni affrettate o di fortuna che potrebbero compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio e la sicurezza dell'operatore.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELL'APPARECCHIO É FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

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

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione dell'apparecchio.

Per evitare incidenti leggere, comprendere e seguire tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sull'apparecchio.

Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



PERICOLO

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



ATTENZIONE

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.

Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni all'apparecchio.



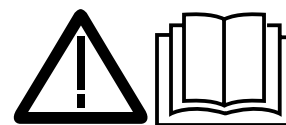
IMPORTANTE

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



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

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



Questo simbolo è posizionato sulle parti della macchina che raggiungono una temperatura elevata.

Indica il pericolo di ustioni.



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



1.4 - COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO

I forni della ditta Costruttrice sono frutto dell'esperienza accumulata in anni di lavoro.

- L'apparecchio ha una forma a cupola ed è composto da una camera di cottura con all'interno pareti, cielo e platea di pietre refrattarie ed esternamente completamente rivestita da materiale cementizio.
- Il forno può essere appoggiato su apposito basamento dotato di ruote oppure su basamento del cliente avente caratteristiche ben definite..

1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

a) Predisposizione luogo installazione.

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

b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dall'apparecchio in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

c) Gestione del neutro

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

1.6 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- In caso di incendio togliere tensione all'apparecchio disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



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

1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

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

1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

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

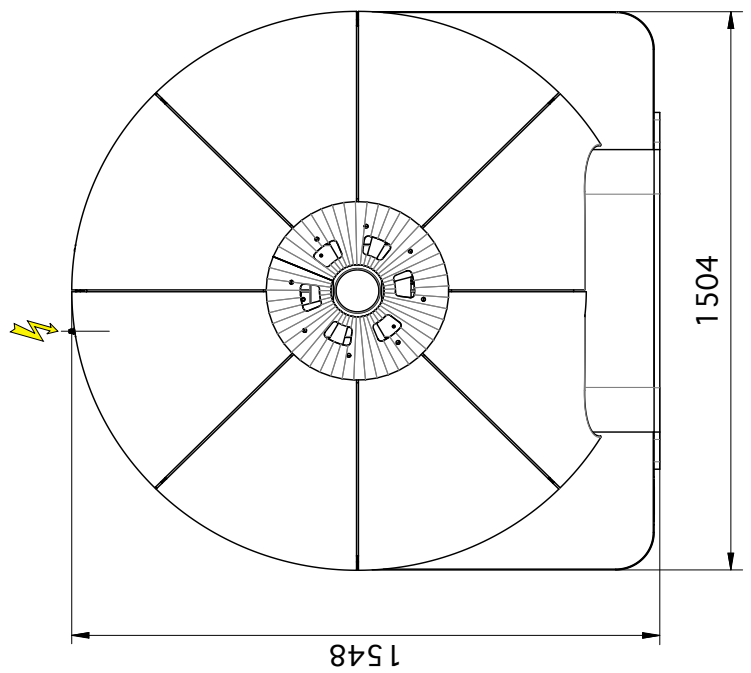
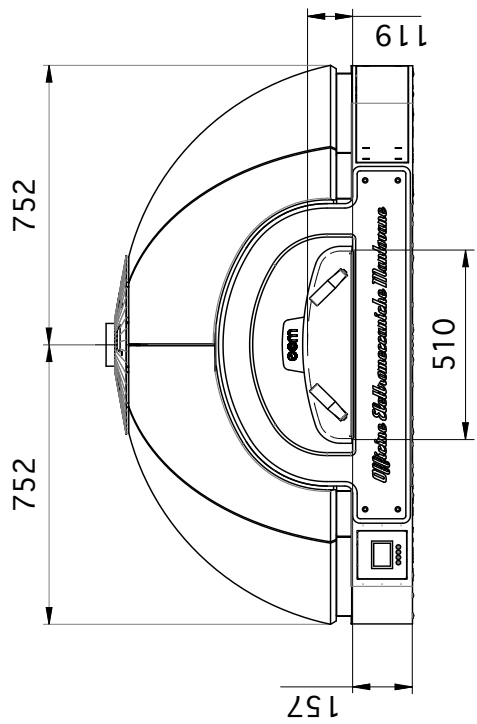
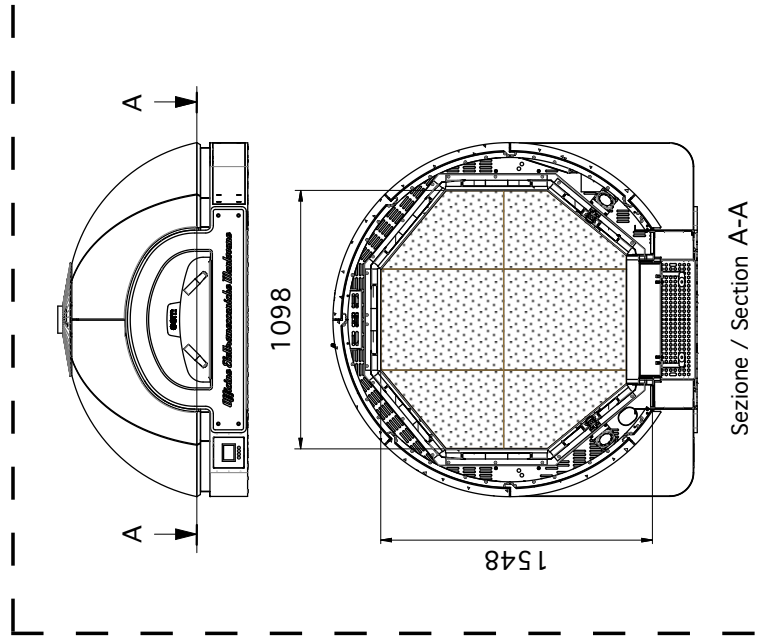
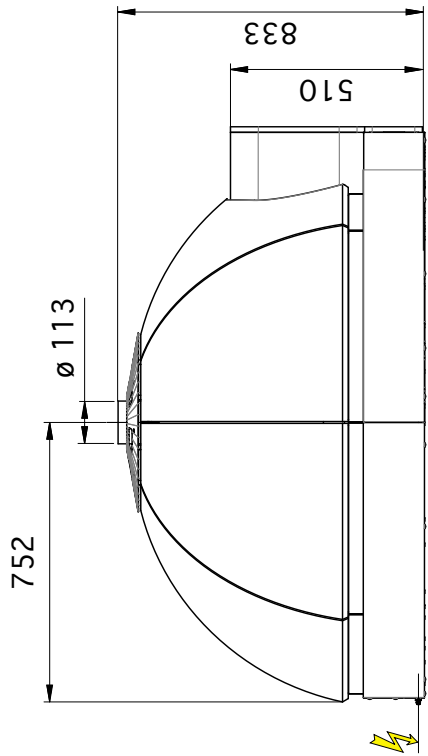
1.9 - FILE IN FORMATO ELETTRONICO

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

www.oemali.com

Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO



2.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Misure interne (mm)			Misure esterne (mm)		
	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza
DOME	109,8	1154	165	1502	1550	800
Peso netto	500 kg					

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

Modello	Posizione	KW Resistenza	Codice OEM
DOME	Resistenza Bocca Sx	0,58	OM20.00109
	Resistenza Bocca Dx	0,58	OM20.00109
	Resistenza Cielo Laterale Sx	3,00	OM20.00107
	Resistenza Cielo Centrale	3,00	OM20.00108
	Resistenza Cielo Laterale Dx	3,00	OM20.00107
	Resistenza Platea Laterale Sx	2,00	OM20.00110
	Resistenza Platea Centrale	2,00	OM20.00111
	Resistenza Platea Laterale Dx	2,00	OM20.00110

2.2 - TRASPORTO

2.2.a - Spedizione (Fig. 1)

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

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

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

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



IMPORTANTE

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

2.2.b - Sollevamento imballo (Fig. 2)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.

Il sollevamento dell'imballo deve essere effettuato tramite gru o paranco disponendo di appropriate cinghie oppure tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri.



PERICOLO

Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali dentro o fuori dello stabilimento.

2.2.c - Stoccaggio



IMPORTANTE

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

FIG. 1

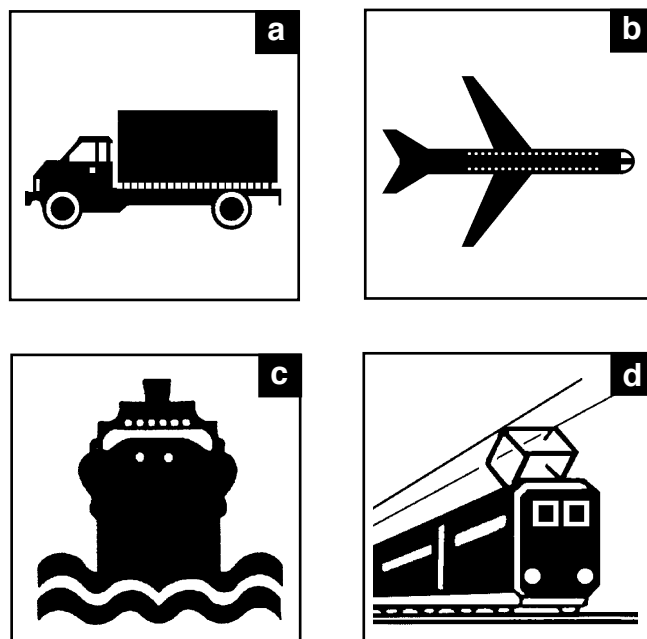
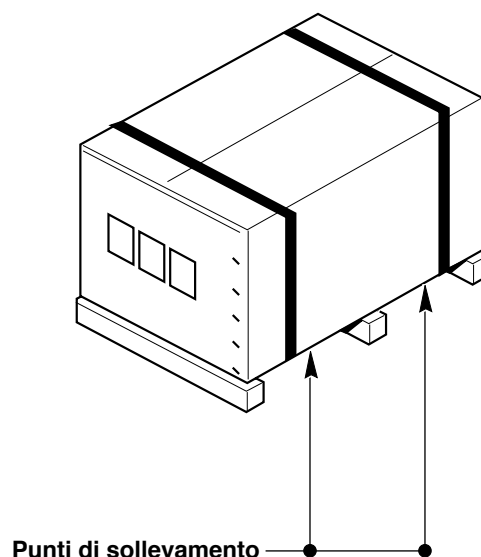


FIG. 2



2.3 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.4 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice).

Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.

Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

- a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.



IMPORTANTE

Il forno è composto da tre parti distinte, il supporto, il forno, il coperchio o la cappa. Ogni parte viene imballata separatamente; al momento dell'installazione i vari componenti vengono assemblati.

2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3)

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

- Tagliare le regge (1) che bloccano il cartone.
- Aprire l'imballo in cartone (2), togliendo i punti metallici.
- Togliere l'involucro di cartone (2).
- Verificare che il tutto sia integro.
- Aprire la porta (3) del forno, togliere il cartone ferma refrattari e i componenti sciolti.
- Controllare che la fornitura sia conforme a quanto riportato sulla distinta che la accompagna (PACKING LIST).



PERICOLO

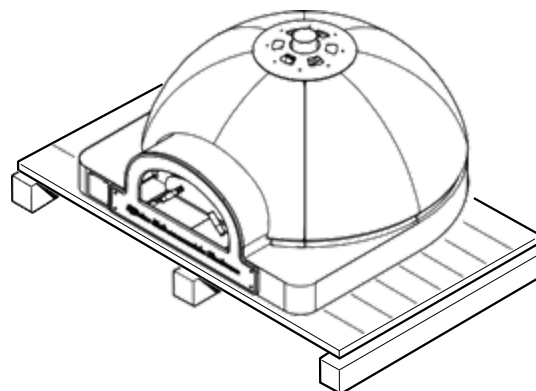
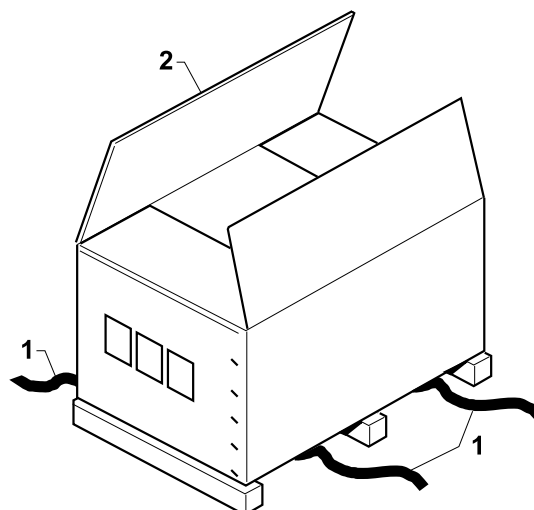
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.



IMPORTANTE

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

FIG. 3



**2.5 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI
(Fig. 4)**

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

**2.6 - IDENTIFICAZIONE DEL
FORNO (Fig. 4)**

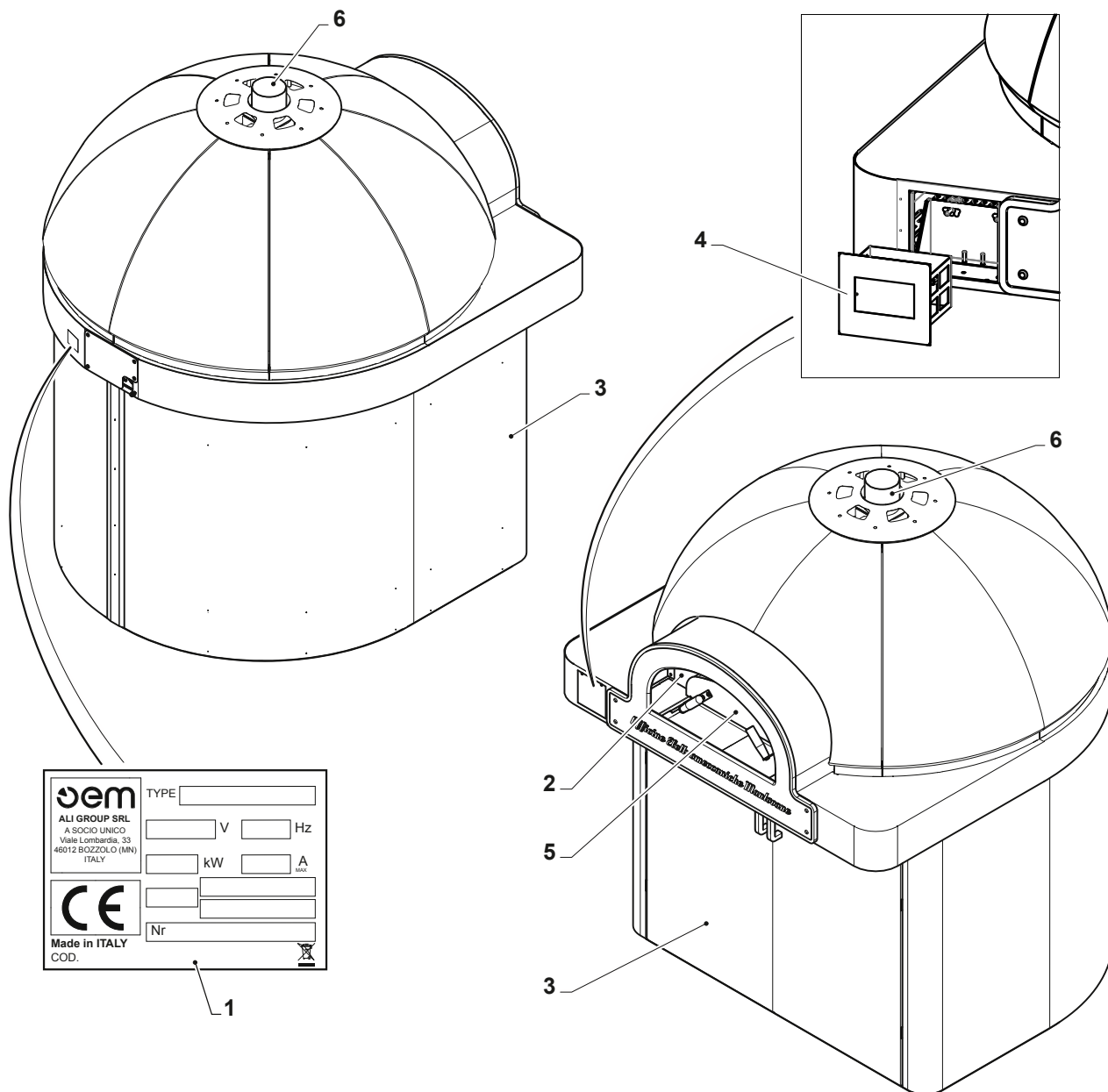
Il numero di matricola ed i dati per l'identificazione del forno sono punzonati su una targhetta (1) fissata sul basamento della macchina.



IMPORTANTE

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

FIG. 4



Capitolo 3



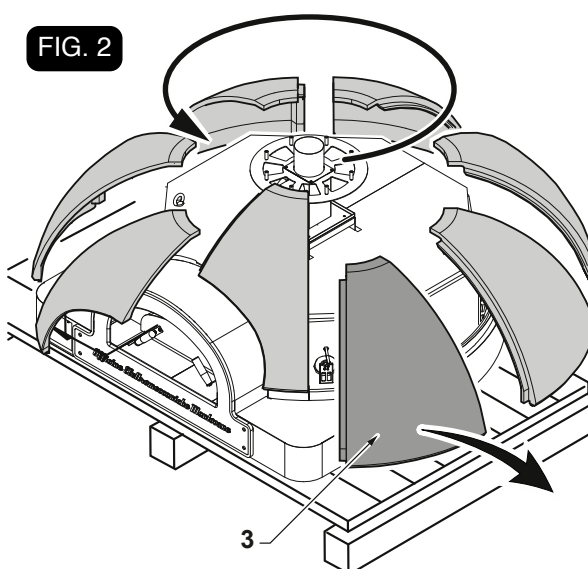
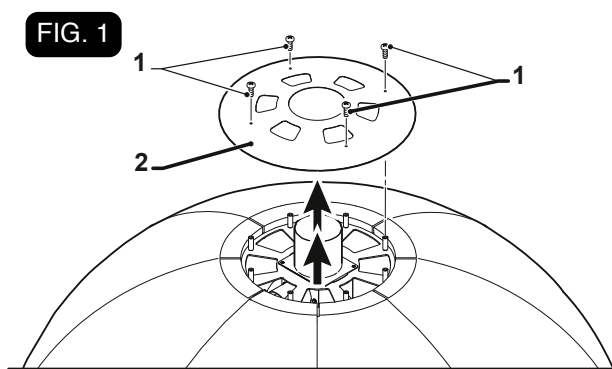
PERICOLO

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

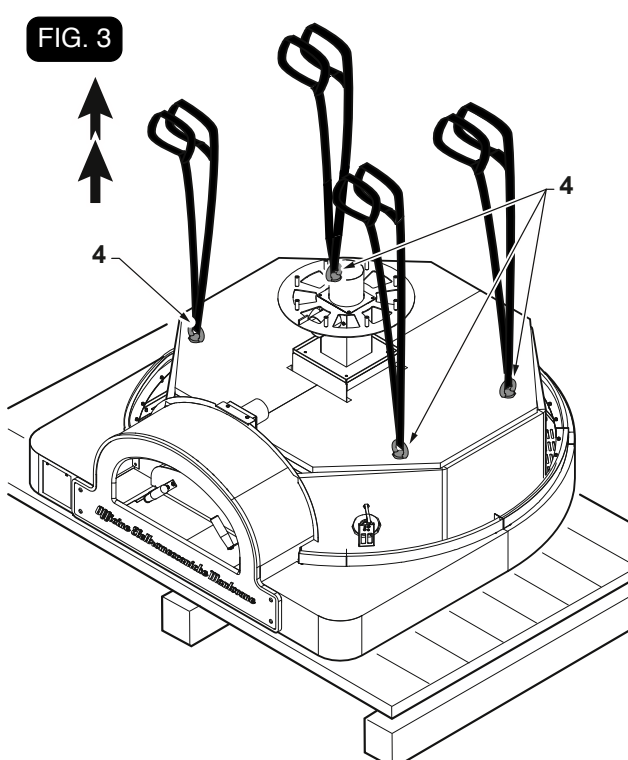
3.1 - SOLLEVAMENTO APPARECCHIO

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

- Svitare le viti (1) e rimuovere la piastra (2) di bloccaggio pietre (Fig.1).
- Togliere la prima pietra (3) inclinando la leggermente e procedere alla rimozione completa delle pietre procedendo in senso antiorario (Fig.2).



- Agganciare quattro funi ai golfari (4) presenti sul forno e l'altra estremità al sistema di sollevamento opportunamente dimensionato al peso del forno.
- Sollevare il forno facendo attenzione che sia bilanciato. (Fig. 3).



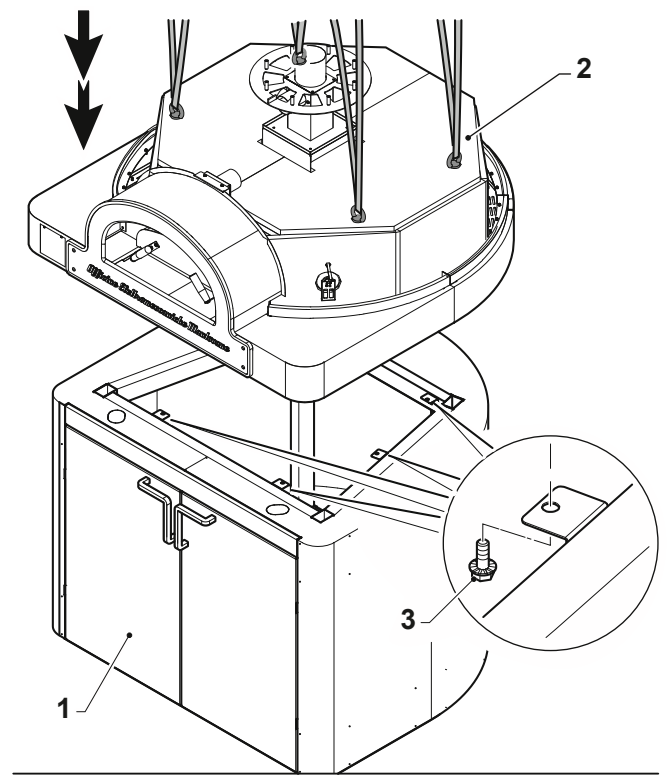
3.2 - MONTAGGIO FORNO SUL SUPPORTO

3.2.a - Montaggio forno su basamento statico

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

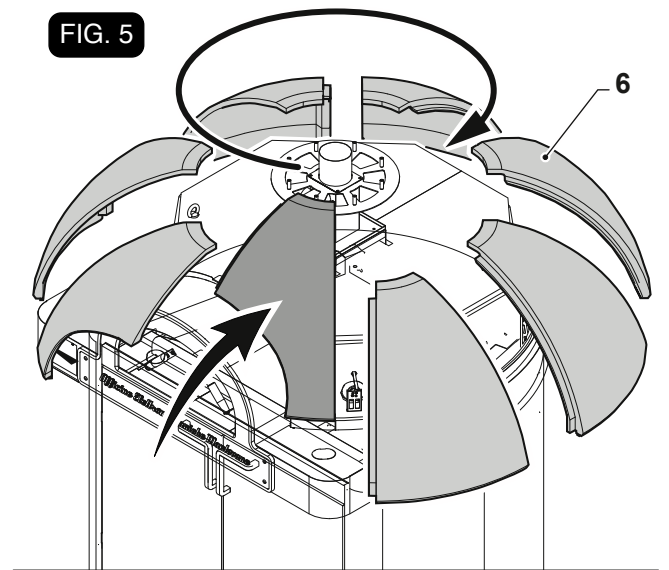
- Fissare il forno con le viti flangiate (3) in dotazione e fissare le due staffe (4) in dotazione con le viti (5) autoforanti.

FIG. 4



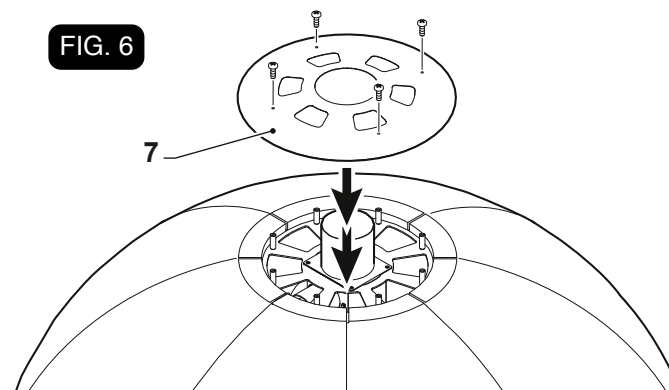
- Procedere al rimontaggio delle pietre (6) esterne partendo dall'ultima tozza facendo attenzione di incastrarle correttamente e procedendo in senso orario (Fig.5).

FIG. 5



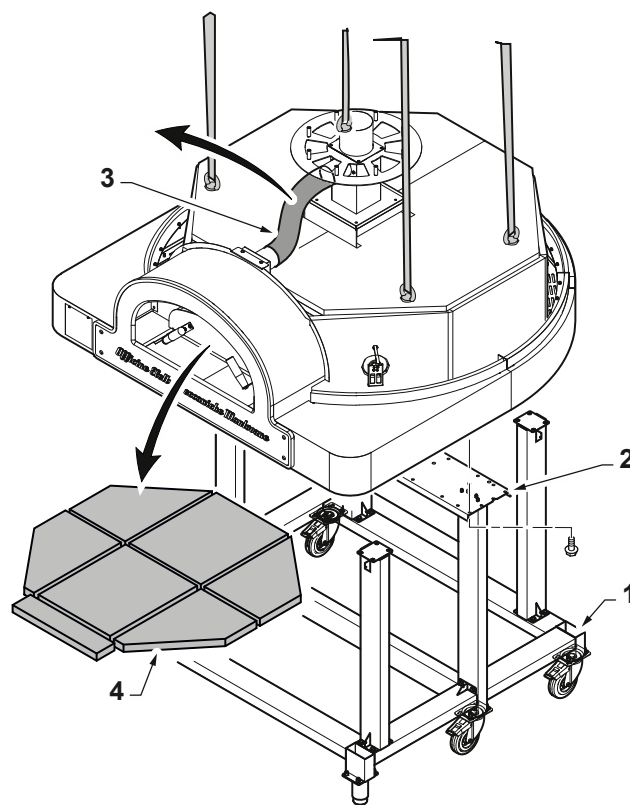
- Rimontare la piastra (7). (Fig.6).

FIG. 6

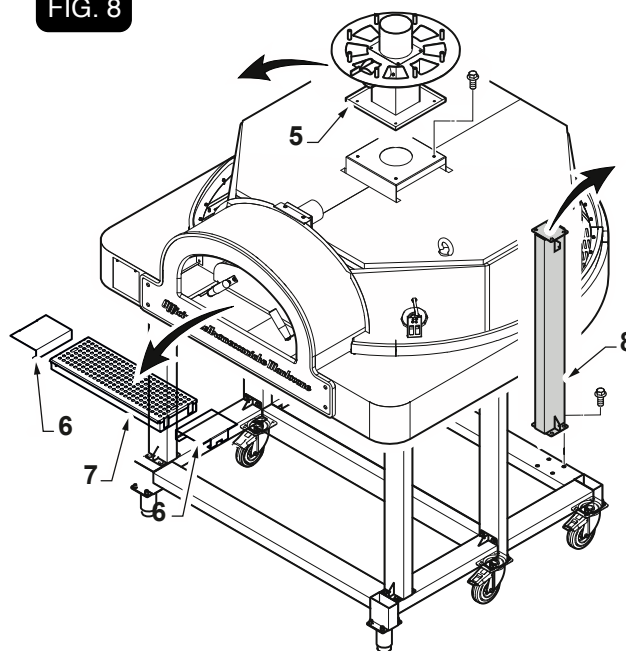


3.2.b - Movimentazione forno in verticale

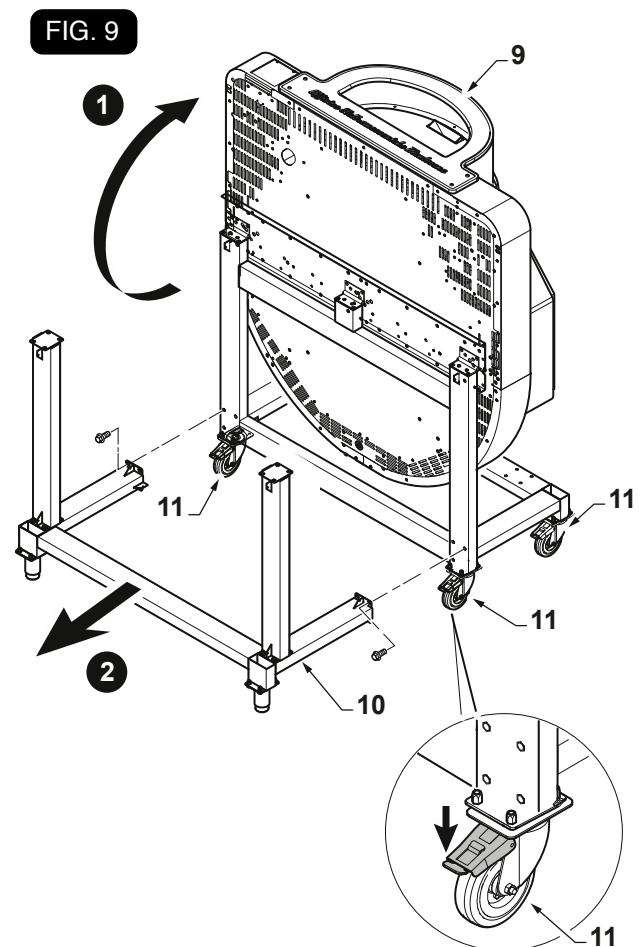
- É possibile movimentare il forno ruotandolo in modo in verticale in modo che possa passare attraverso le porte.
- Sollevare il forno come indicato nel relativo paragrafo.
- Posizionare il forno sull'apposito basamento (1) carrellabile e fissarlo con le viti alle cerniere (2). (Fig.7)
- Rimuovere il tubo del camino (3). (Fig.7)
- Rimuovere le pietre della platea (4). (Fig.7)

FIG. 7


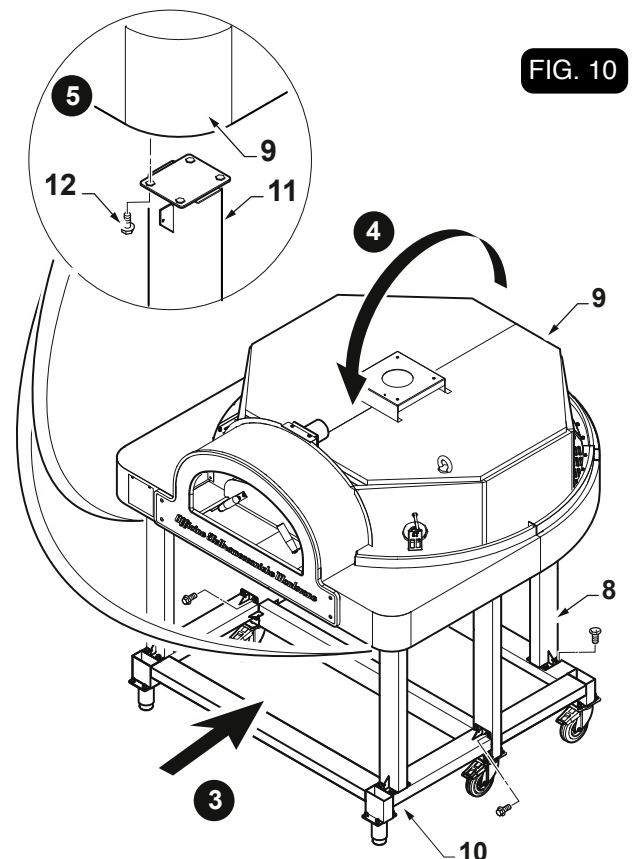
- Rimuovere il gruppo camino (5) svitando le relative viti (Fig. 8).
- Rimuovere i due pannellini (6) e la griglia raccogli-
briciole (7). (Fig. 8).
- Svitare e togliere le due gambe posteriori (8). (Fig. 8).

FIG. 8


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



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



3.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO



PERICOLO

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



PERICOLO

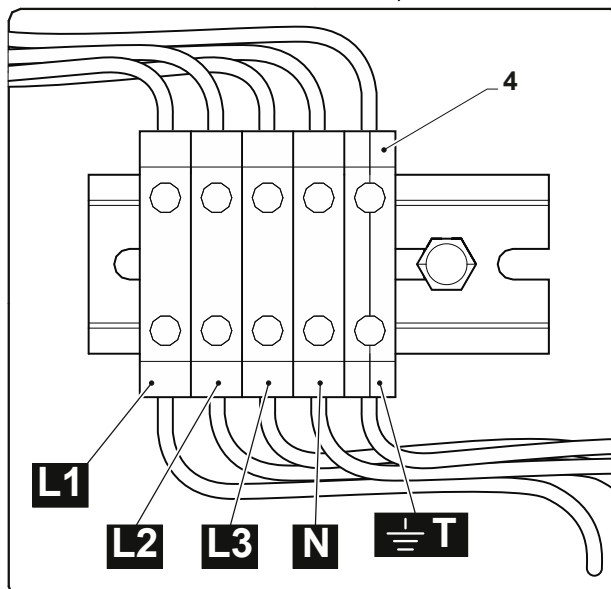
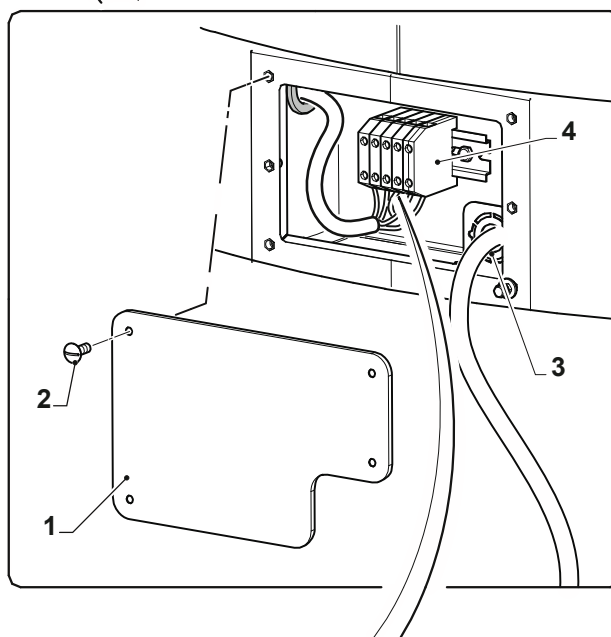
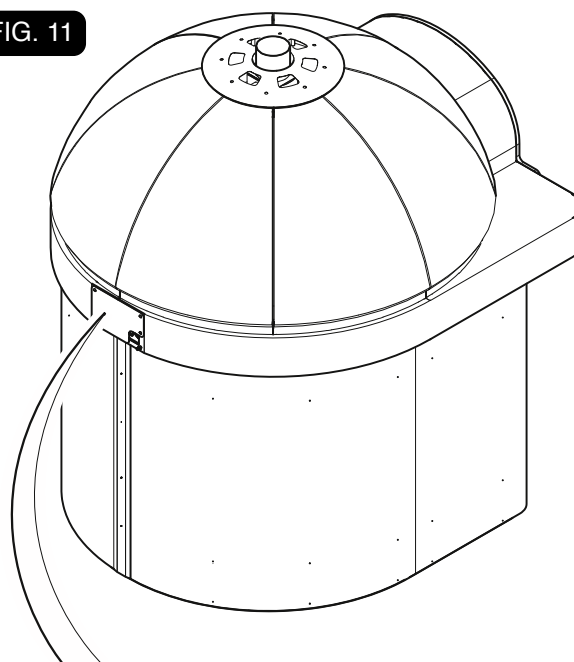
Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il **SEZIONATORE di LINEA** sia disinserito (linea non in tensione).



IMPORTANTE

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

FIG. 11



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

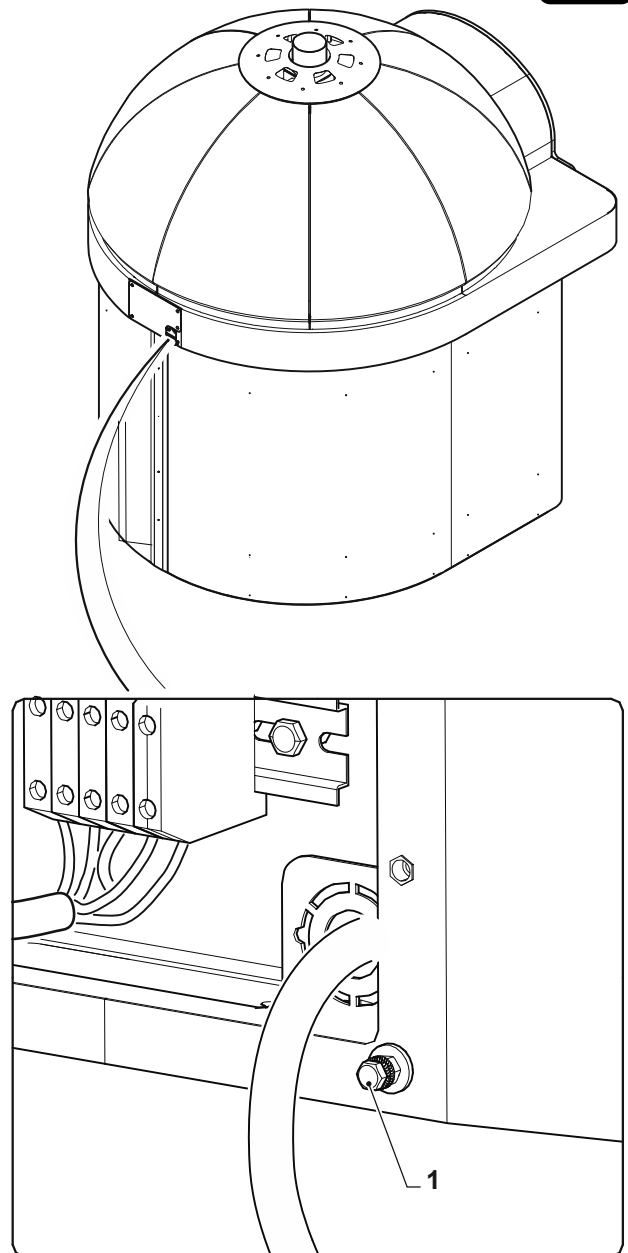
- Rimuovere il carter (1) svitando le viti (2).
- Far passare il cavo di alimentazione nel passacavo (3) e collegarlo alla morsettiera (4).
- Collegare le fasi ai morsetti L1, L2 e L3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Rimontare il carter (1).

FIG. 12

3.3.b - Collegamento equipotenziale (Fig. 12)

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

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



3.4 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 13)



PERICOLO

Il forno NON deve essere installato a ridosso di pareti infiammabili come mobili, pareti divisorie, rivestimenti in perlinato, ecc....

Si raccomanda di mantenere una distanza di sicurezza di almeno 50 mm dalle pareti laterali e posteriore del forno. La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.

In nessun caso è consentito riporre a ridosso dell'apparecchio oggetti infiammabili. Devono essere garantite le condizioni di sicurezza antincendio.

il costruttore declina ogni responsabilità per incendi a persone o cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 13 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Il forno va posizionato in luoghi non soggetti a turbolenza o a correnti d'aria, polvere, liquidi derivati da perdite o condensa o aerosol in quanto andrebbero a influenzare negativamente sul cibo ed a modificare il buon funzionamento della camera di cottura e quindi del prodotto finito, tale condizione fa anche aumentare considerevolmente i consumi di energia elettrica.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote ed i piedini regolabili, se presenti.

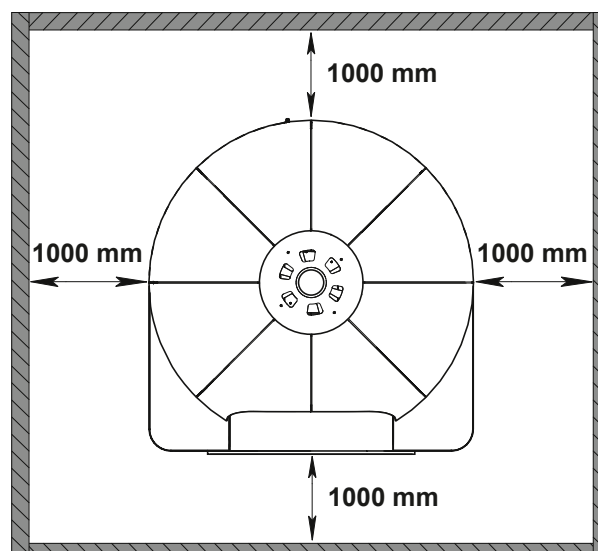


FIG. 13

3.5 - PRIMA ACCENSIONE



PERICOLO

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

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

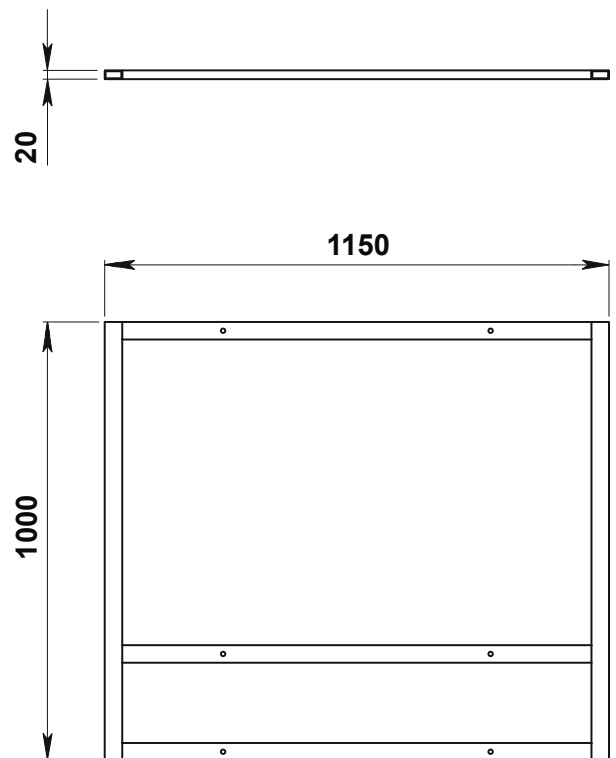
3.6 - POSIZIONAMENTO DEL FORNO SU BASAMENTO DEL CLIENTE (FIG. 14)

FIG. 14



IMPORTANTE

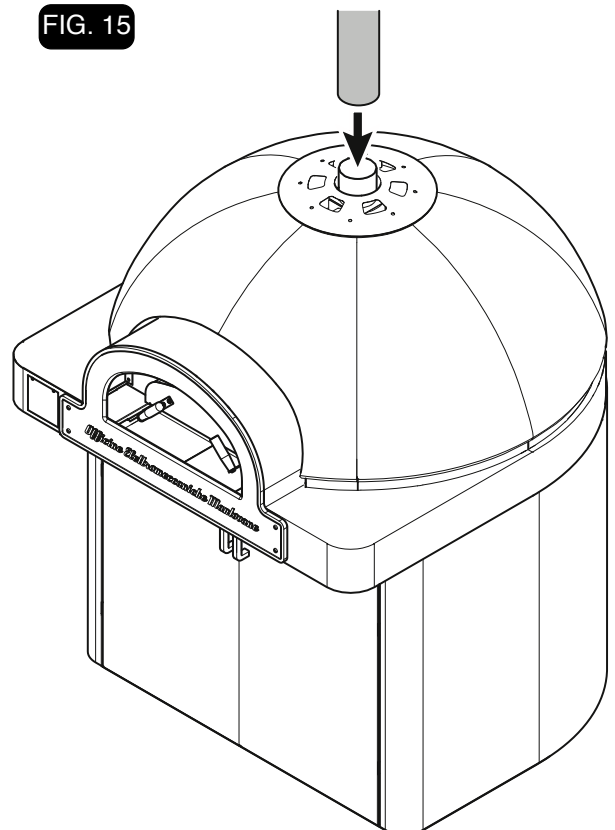
- Se il forno deve essere posizionato su un basamento del cliente è necessario che il basamento sia opportunamente dimensionato al peso del forno e che non sia di materiale infiammabile.
- Il basamento deve essere realizzato con una forma indicata nella figura e deve garantire una corretta areazione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



3.7 - MONTAGGIO CAMINO (FIG. 15)

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

FIG. 15



Capitolo 4

4.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

I forni Mod. DOME sono dei forni professionali per la cottura di pizze e affini. I vari modelli possono essere utilizzati solo per eseguire le lavorazioni soprariportate;

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

4.2 - USO SCORRETTO

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

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

4.3 - TARGHETTE DI SICUREZZA (Fig. 1)

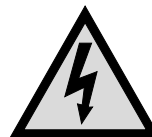
In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.



PERICOLO

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

Pericolo Tensione inserita



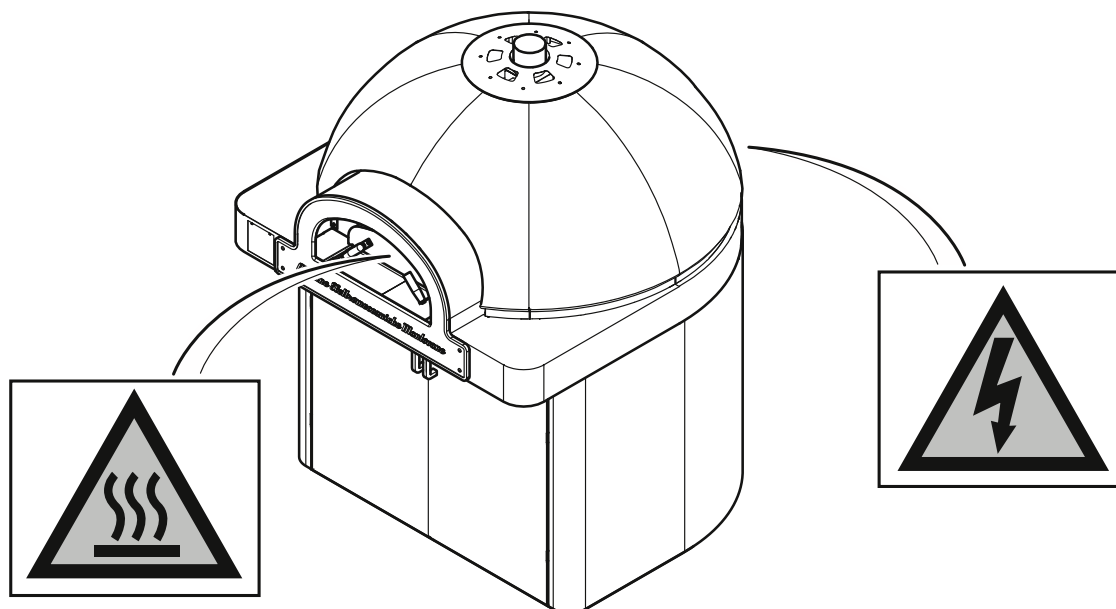
- Non eseguire lavori con tensione inserita.

Pericolo di ustioni



- Non toccare con le mani pericolo ustioni.

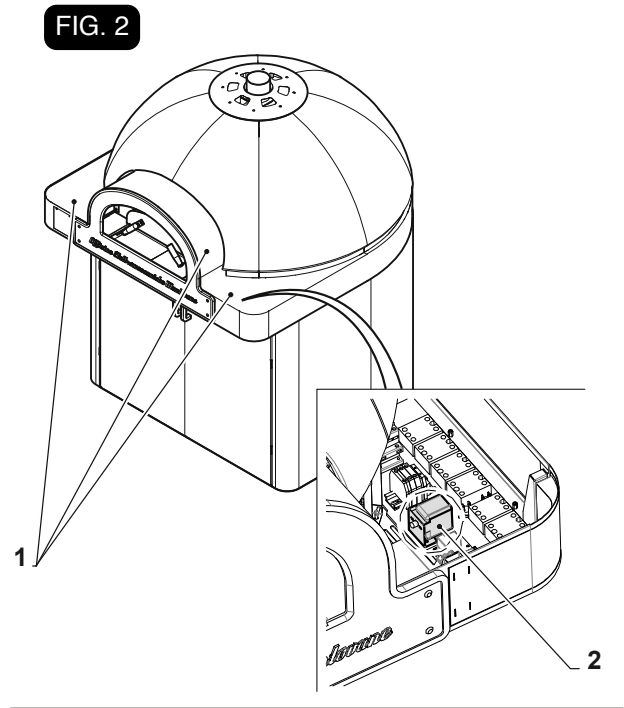
FIG. 1



4.4 - SICUREZZE (Fig. 2)

L'apparecchio è dotato dei seguenti sistemi di sicurezza:

- 1) Tutte le zone pericolose sono chiuse da carter con viti.
- 2) Ogni forno è dotato di un termostato di sicurezza (2) che spegne il forno in caso di sovratemperatura (650°C) rilevata all'interno della camera di cottura; la scheda è dotata di un'apposito componente che blocca il funzionamento del forno in caso la temperatura all'interno del quadro comandi superi 70°C.
- 3) Nel caso sia presente la vaporiera, la stessa è dotata di termostato di sicurezza che spegne la vaporiera in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della stessa.



4.5 - ZONE OPERATORE (Fig. 3)

L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 3 posizione "O").

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

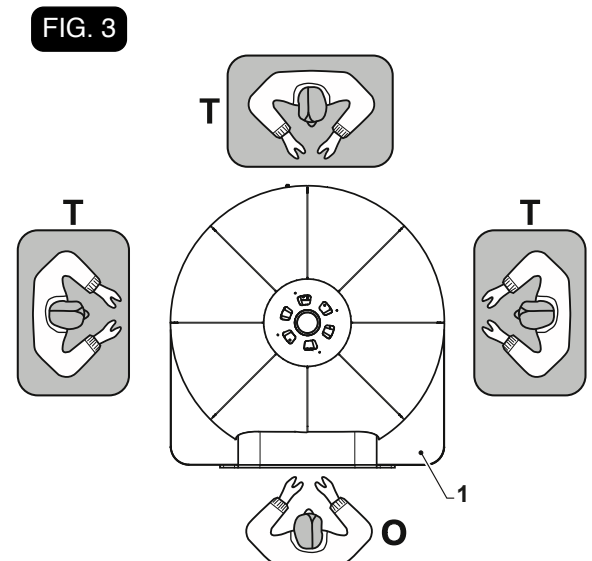
4.6 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 3)

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

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

4.7 - ZONE PERICOLOSE

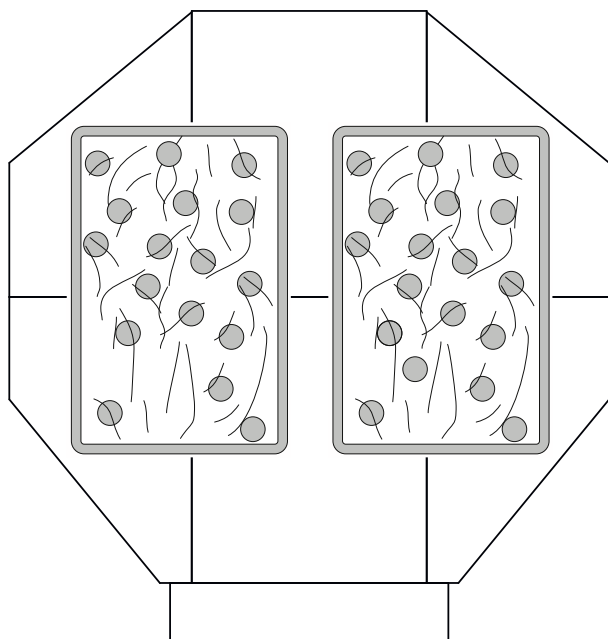
Le zone pericolose sono tutte quelle zone dove vengono rimossi i pannelli di protezione con forno funzionante durante le operazioni di riparazione della stessa e **SONO DI ESCLUSIVA PERTINENZA DEL TECNICO MANUTENTORE.**



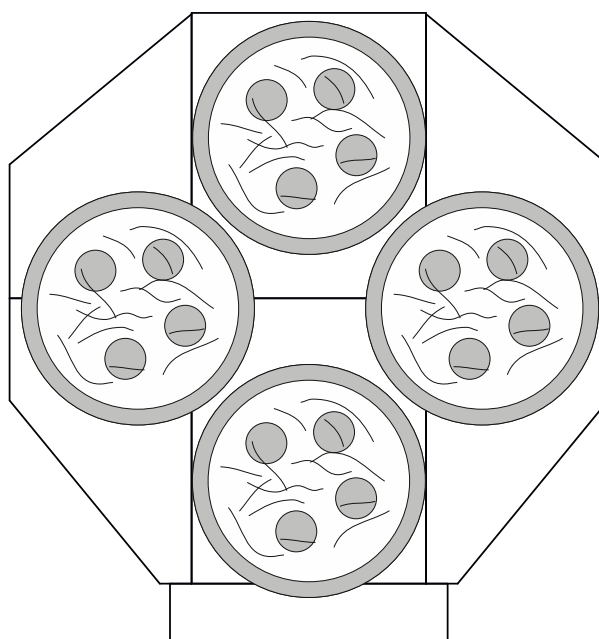
Capitolo 5

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

Può contenere n° **2 teglie 60x40 cm.**



oppure n° **4 pizze ø 45 cm.**



n° **7 pizze ø 35 cm.**

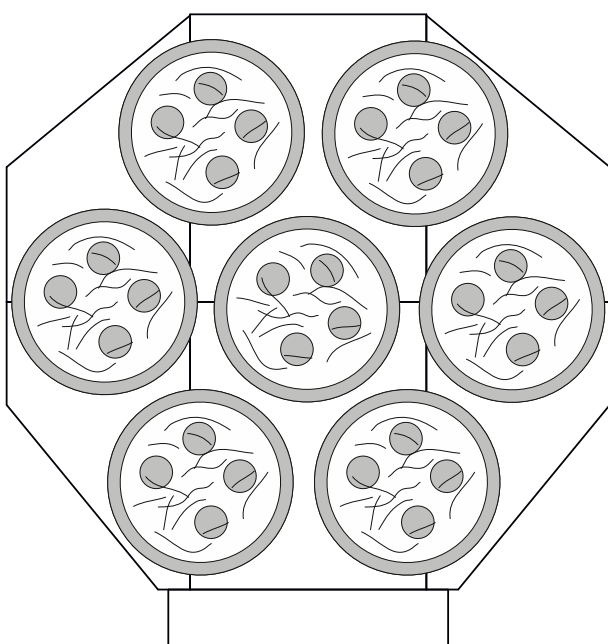
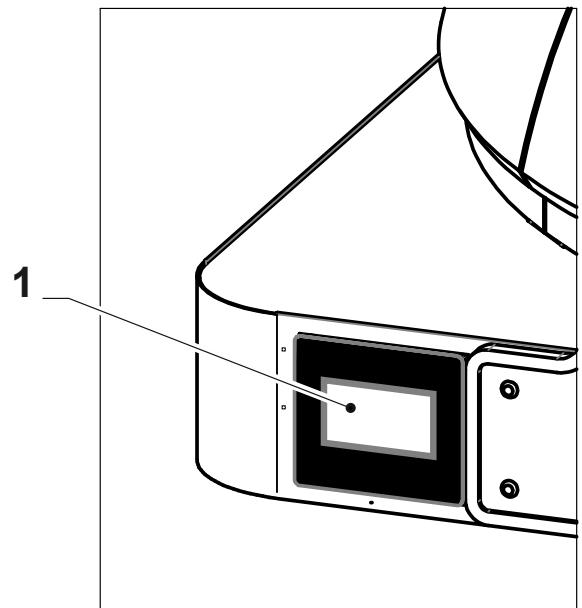


FIG. 1

5.1 - PANNELLO DI COMANDO (Fig. 1)

1. Display Touchscreen

Sul display appaiono tutte le funzioni relative al funzionamento del forno, gli allarmi, i valori impostabili, ecc..



5.2 - INTERFACCIA UTENTE (Fig. 2)

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

1. Calendario

Viene mostrato il giorno della settimana, il mese e l'anno.

2. Orario

Viene mostrato l'orario corrente.

3. Accensioni Programmate

Se la funzione di accensione programmata è attiva, viene mostrato il giorno e l'orario di accensione.

4. Pulsante Luce

Premere il pulsante per accendere o spegnere la luce della camera

5. Versione Software

Viene mostrata la versione del software del display.

6. Pulsante Accensione-Spegnimento

Premere il pulsante ON per accendere il forno con i parametri in memoria.

7. Pulsante Menù Service

Premere per accedere al menù service del forno.

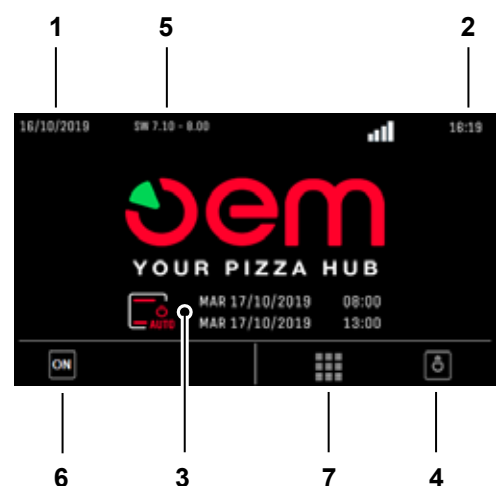


FIG. 2

5.3 - SCHERMATA PRINCIPALE (Fig. 3)

1. **Data**
2. **Orario**
3. **Temperatura camera**
Indica l'attuale temperatura all'interno della camera di cottura.
4. **Resistenza di bocca**
Quando il simbolo diventa **rosso**, indica che la resistenza di bocca è in funzione. Quando il simbolo è **bianco**, indica che la resistenza di bocca non è in funzione.
5. **Temperatura impostata**
Indica la temperatura impostata dall'utente
6. **Resistenze di Cielo**
Indica la percentuale impostata per le resistenze di cielo. Se le resistenze di cielo sono accese, comparirà a fianco un LED rosso (6a).
7. **Resistenze di platea**
Indica la percentuale impostata per le resistenze di platea. Se le resistenze di platea sono accese, comparirà a fianco un LED rosso (7a).
8. **Timer**
Indica il timer di cottura per il programma selezionato.
9. **Illuminazione camera.**
10. **Pulsante per Schermata Secondaria**
Se premuto, porta alla Schermata utente Secondaria.
11. **Pulsante di spegnimento**

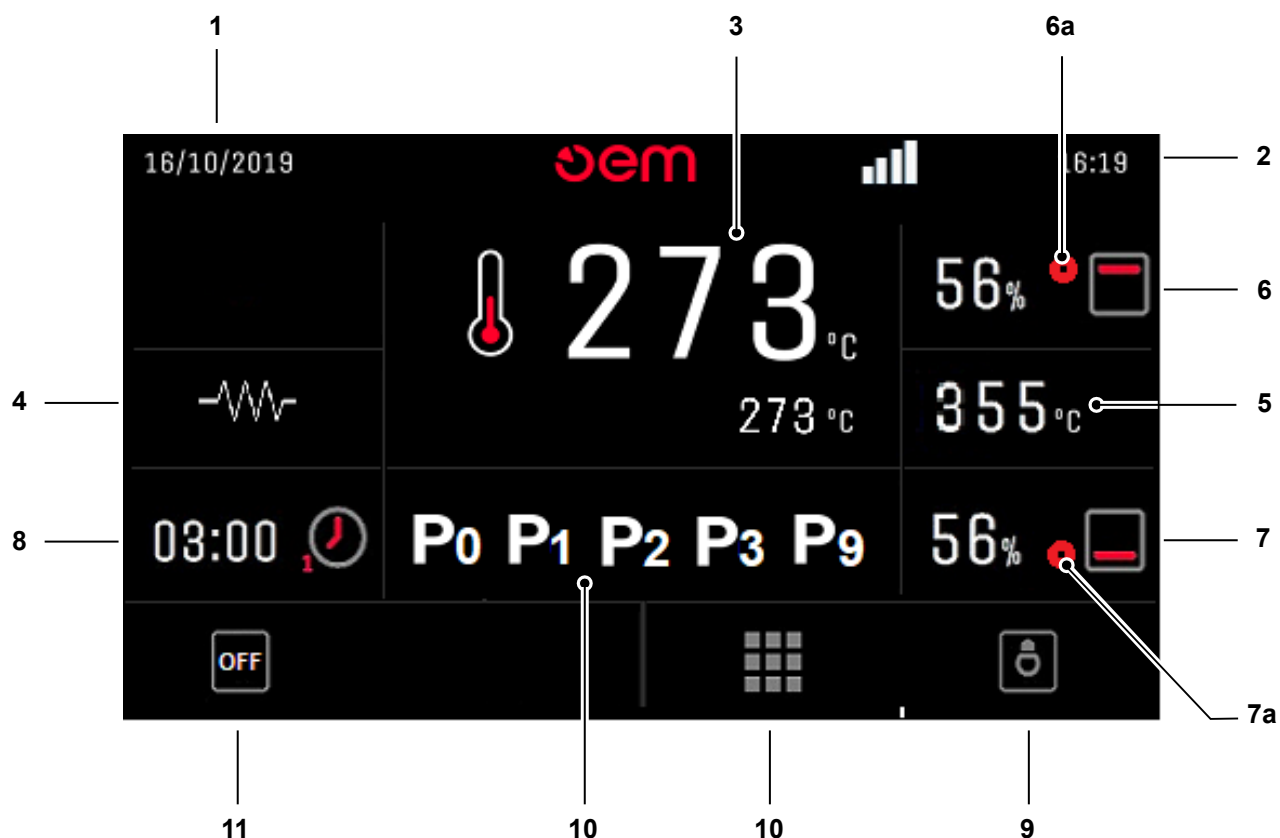


FIG. 3

5.4 - SCHERMATA SECONDARIA (Fig. 4)

1. Calendario

Premendo il pulsante Calendario si accede alla schermata di modifica Data e Ora.

2. Accensioni programmate

Premendo il pulsante Accensioni programmate si accede alla pagina di configurazione.

3. Auto-Pulizia

Premendo il pulsante di Autopulizia si accede alla pagina di Auto-Pulizia.

4. Modalità ECO

Premendo il pulsante si accede alla pagina di configurazione della Modalità ECO. Con la Modalità di ECO attiva, il forno lavora al 50% delle impostazioni utente, in modo da mantenere la camera di cottura in temperatura senza sprecare energia.

5. Assistente alla cottura

Premendo il pulsante si accede alla pagina di configurazione dell'Assistente alla cottura.

6. QR Code

Inquadrando il QR Code si viene reindirizzati al manuale di uso e manutenzione del forno.

7. Menù Service

Premendo il pulsante di accede alla pagina per TECNICO SERVICE.

8. Pulsante Indietro

Premere il pulsante per tornare alla Schermata utente.

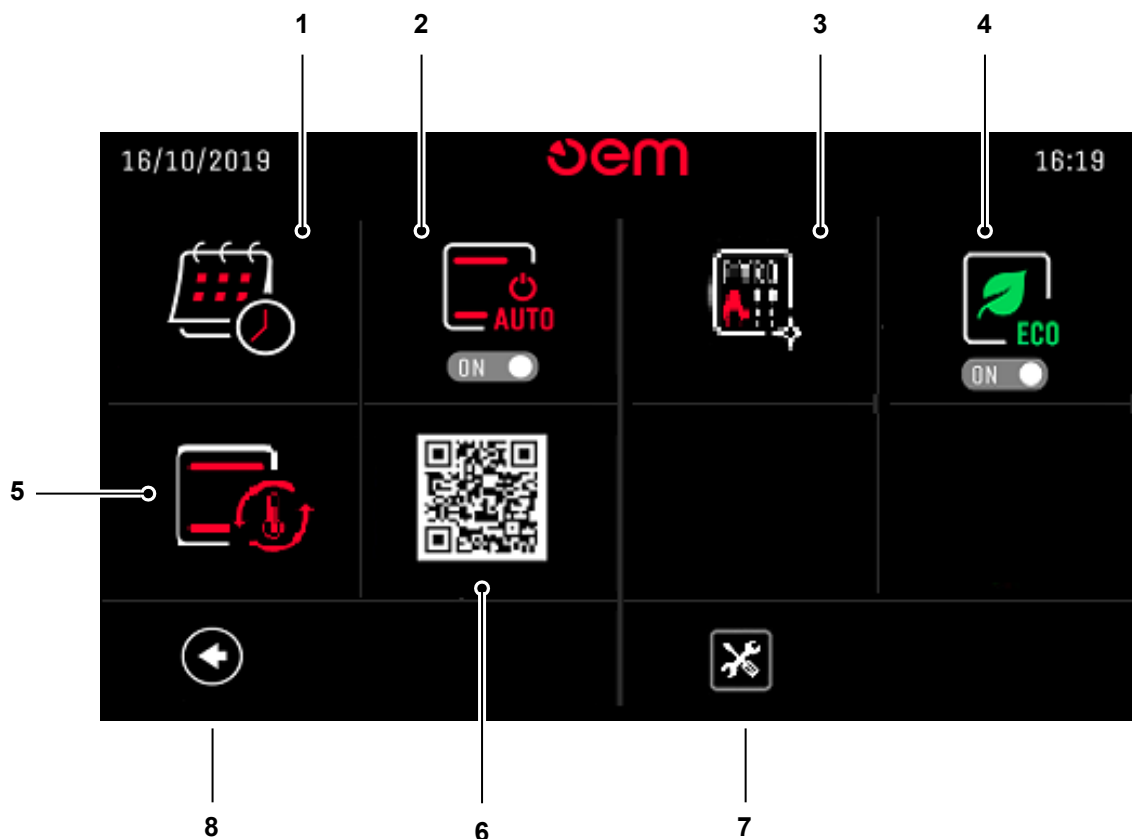


FIG. 4

5.5 - MODIFICA PARAMETRI DI COTTURA

Nelle schermate principale e secondaria del Menù utente è possibile, premendo il relativo pulsante, modificare i parametri di cottura del forno.

Nello specifico, i parametri modificabili sono:

- 1 - Resistenze di cielo
- 2 - Resistenze di platea
- 3 - Temperatura camera di cottura
- 4 - Timer
- 5 - Assistente alla cottura

1. PERCENTUALI RESISTENZE DI CIELO (Fig.5)

- Premendo sul pulsante relativo alle resistenze di cielo (fig.3, pos.6) è possibile modificare la percentuale di attivazione attraverso i pulsanti "+" (fig.5, pos.1) e "-" (fig.5, pos.2).
- Raggiunto il valore desiderato, premere il pulsante indietro (fig.5, pos.3) per confermare.

2. PERCENTUALI RESISTENZE DI PLATEA (Fig.6)

- Premendo sul pulsante relativo alle resistenze di platea (fig.3, pos.7) è possibile modificare la percentuale di attivazione attraverso i pulsanti "+" (fig.6, pos.1) e "-" (fig.6, pos.2).
- Raggiunto il valore desiderato, premere il pulsante indietro (fig.6, pos.3) per confermare.

3. TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA (Fig.7)

- Premendo sul pulsante relativo alla temperatura della camera di cottura (fig.3, pos.5) è possibile modificare la temperatura della camera di cottura attraverso i pulsanti "+" (fig.6, pos.1) e "-" (fig.6, pos.2).
- Raggiunto il valore desiderato, premere il pulsante indietro (fig.6, pos.3) per confermare.

FIG. 5

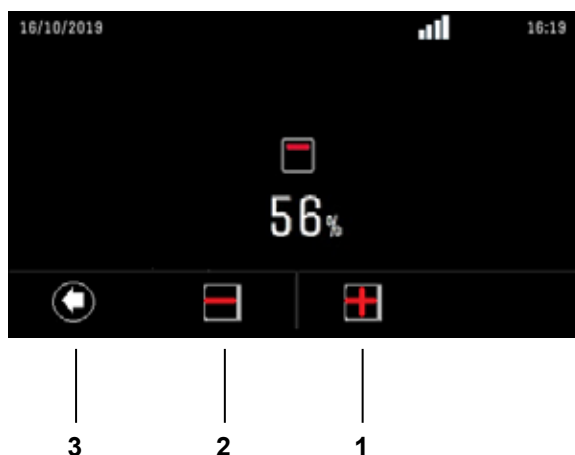


FIG. 6

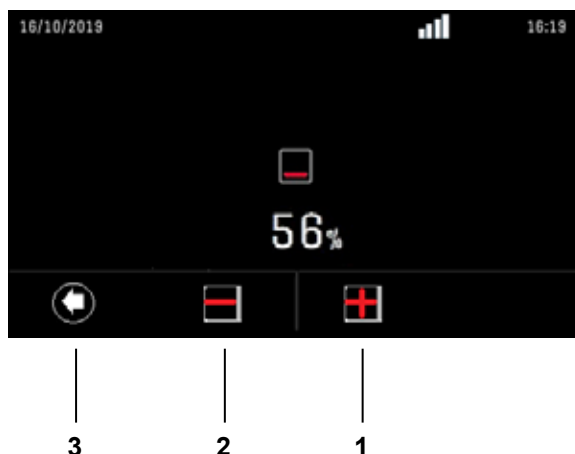


FIG. 7



4. TIMER (Fig.8)

- Premendo sul pulsante relativo al timer (fig.3, pos.8) è possibile modificare il timer di cottura impostato attraverso i pulsanti “+” (fig.8, pos.1) e “-” (fig.8, pos.2).
- Raggiunto il valore desiderato, premere il pulsante indietro (fig.8, pos.3) per confermare.

5. ASSISTENTE ALLA COTTURA (Fig.9)

- L’assistente alla cottura è una funzione che ADEGUA le prestazioni del forno in funzione della produttività: quando la temperatura della camera di cottura scende rispetto alla temperatura impostata interverrà l’assistente di cottura (sulla base dei parametri impostati).
- Premendo sul pulsante relativo all’assistente alla cottura (fig.4, pos.5) è possibile modificare i parametri dell’assistente alla cottura.

Per impostare i parametri:

- Premere sul pulsante relativo alla temperatura (fig.9, pos.1) per impostare la differenza di temperatura a cui far intervenire l’assistente alla cottura;
 - Premere sul pulsante relativo alle resistenze di cielo (fig.9, pos.2) per aumentare la percentuale delle stesse quando l’assistente alla cottura è attivo;
 - Premere sul pulsante relativo alle resistenze di platea (fig.9, pos.3) per aumentare la percentuale delle stesse quando l’assistente alla cottura è attivo;
- Una volta impostati i parametri desiderati, premere il pulsante indietro (fig.9, pos.4) per confermare.

Esempio di Programmazione:

- Temperatura impostata: 330°C
- % Resistenze Cielo: 70%
- % Resistenze Platea: 20%
- T [°C]: 10°C (Differenza di temperatura)
- % RC: 20% (Percentuale di aumento delle resistenze di cielo quando l’assistente alla cottura è attivo)
- % RP: 40% (Percentuale di aumento delle resistenze di platea quando l’assistente alla cottura è attivo)

In queste condizioni, non appena la temperatura del forno sarà scesa di 10°C rispetto alla temperatura impostata di 330°C (quindi da 320°C in giù), inizierà a scaldare con le resistenze di cielo al 90% (70% + 20%) e con le resistenze di platea al 60% (40% + 20%). Quando la temperatura del forno torna sotto i 10°C di differenza, l’assistente alla cottura si disattiva ed il forno tornerà a cuocere con le percentuali impostate a display.

NOTE ASSISTENTE ALLA COTTURA:

1. Ogni programma ha le proprie impostazioni dedicate per l’assistenza alla cottura, di conseguenza sono memorizzabili all’interno dei programmi p0 – p9;
2. E’ necessario mantenere un certo “margine di crescita” per le percentuali delle resistenze, altrimenti la funzione risulta inefficace.
3. La somma delle percentuali delle resistenze nella schermata utente principale, più quelle dell’assistente alla cottura, può essere massimo del 100%.

FIG. 8

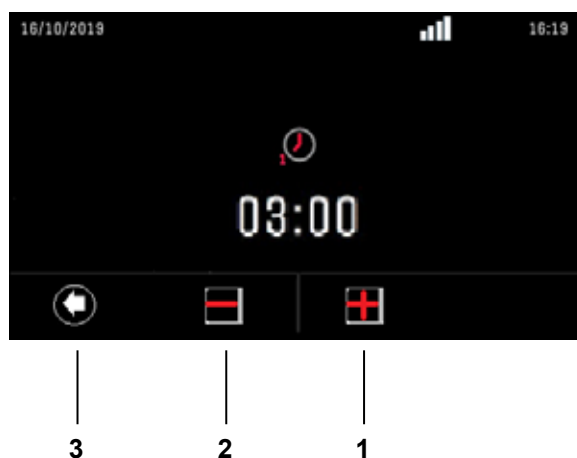
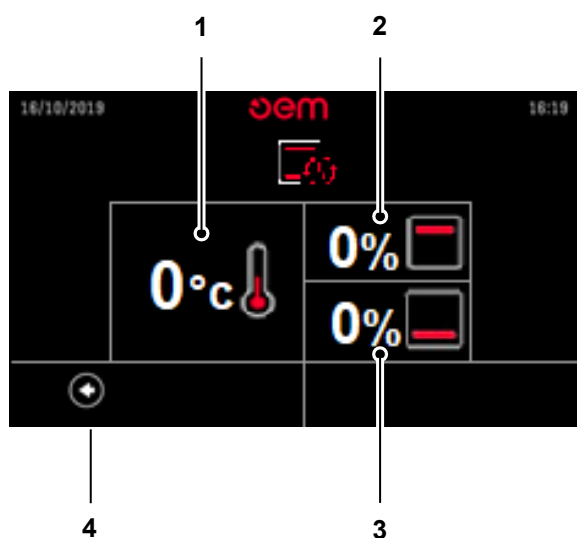


FIG. 9



5.6 - CALENDARIO (Fig. 10)

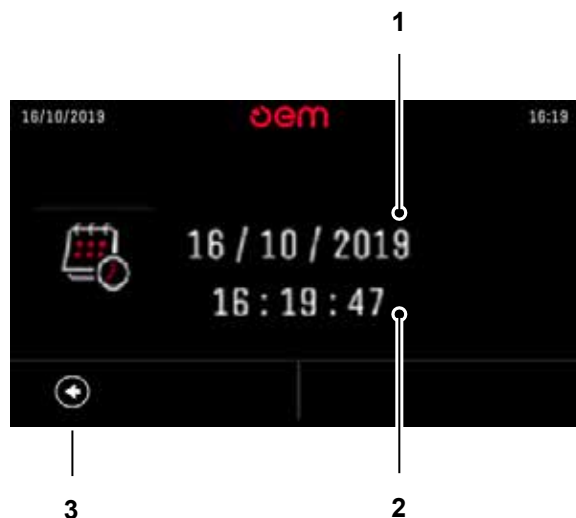
Premendo sul pulsante relativo al calendario (fig.4, pos.1) si accede alle impostazioni relative al calendario:

1. Data

2. Ora

- Per modificare la data o l'ora premere sul corrispettivo valore e modificarlo tramite i pulsanti "+" e "-".
- Una volta modificate data ora premere il pulsante indietro (fig.10, pos.3) per confermare.

FIG. 10



5.7 - ACCENSIONI PROGRAMMATE (Fig. 11)

Premendo sul pulsante relativo alle accensioni programmate (fig.4, pos.2) si accede alla pagina di impostazione.

Mediante questo menù è possibile impostare due accensioni giornaliere.

1. Accensioni Programmate ON/OFF

E' possibile attivare o disattivare l'autoaccensione senza dover cancellare le impostazioni giornaliere. Per attivare/disattivare la funzione basta premere sul tasto ON/OFF presente a display (fig.11, pos.1)

2. Colonna Giorni della settimana

Visualizza il giorno della settimana in cui il forno si accende (1 = Lunedì, 7 = Domenica).

3. Orario 1ª Accensione

In questo campo è possibile impostare l'orario relativo per la prima accensione del forno. Se non viene indicata l'ora ma si visualizza --:-- , il giorno viene saltato.

4. Programma 1ª Accensione

In questo spazio è possibile impostare il programma relativo alla prima accensione del forno.

5. Orario 2ª Accensione

In questo campo è possibile impostare l'orario relativo per la seconda accensione del forno.

6. Programma 2ª Accensione

In questo campo è possibile impostare il programma relativo alla seconda accensione del forno.

Una volta terminato di impostare la accensioni programmate, premere il tasto indietro (fig.11, pos.7) per confermare e tornare al menù utente.

Con il forno spento vengono visualizzate le accensioni programmate impostate per la giornata (fig.12, pos.A).

FIG. 11

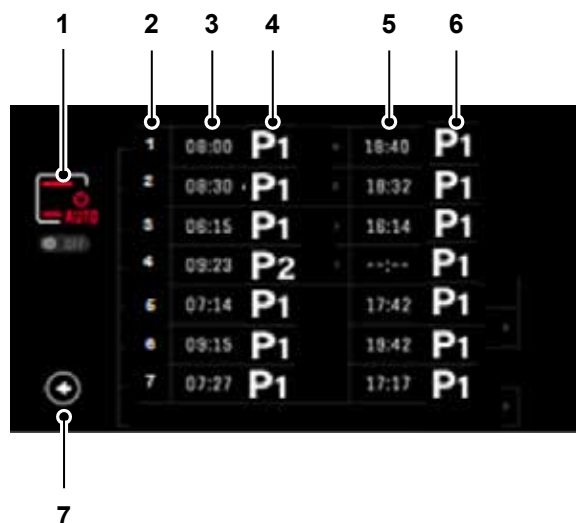
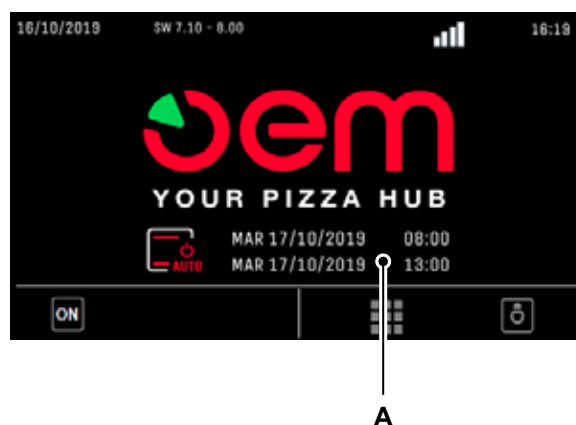


FIG. 12



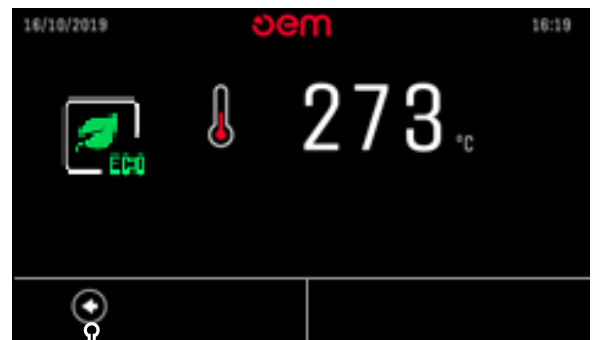
5.8 - MODALITÀ ECO (Fig. 13)

FIG. 13

Premendo il pulsante relativo alla modalità ECO (fig.4, pos.4), è possibile attivare tale modalità.

Quando l'ECO è attiva, il forno lavora al 50% delle percentuali delle resistenze cielo e platea definite dall'utente, in modo da mantenere la temperatura all'interno della camera di cottura evitando sprechi di energia.

Per disattivare la modalità ECO premere sul pulsante indietro (fig.13, pos1).



1

5.9 - AUTO-PULIZIA (Fig. 14)

Premendo il pulsante relativo alla pirolisi/auto-pulizia (fig.4, pos.3), il forno avvierà il ciclo di auto-pulizia.

Il forno dovrà prima arrivare alla temperatura di 400°C e a questo punto partirà un timer di 20 minuti. Allo scendere del timer il forno si spegnerà automaticamente.

Per uscire in un qualsiasi momento da questa funzione è sufficiente premere il pulsante indietro (fig.14, pos.1).

FIG. 14



1

5.10 - PREPARAZIONE DEL FORNO

Si possono avere due tipi di cottura della pizza, la cottura diretta sul piano refrattario e la cottura su teglia. Di seguito si danno alcune indicazioni sulla regolazione dei vari parametri.

5.10.a Norme generali di cottura su piano refrattario

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro.
Possibilità di 10 diversi programmi cottura impostabili e memorizzabili dall'utente.



IMPORTANTE

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



ATTENZIONE



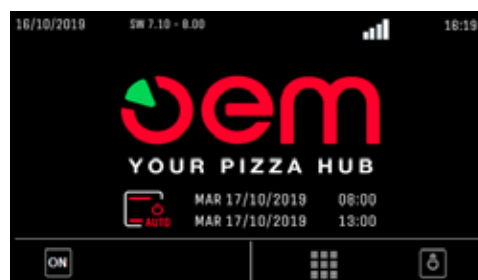
- Non buttare sale sul piano refrattario, non raffreddare il piano utilizzando uno straccio inumidito di acqua fredda, usare solo pasta per pizza; questi accorgimenti evitano il deterioramento del piano refrattario e quindi permettono una corretta cottura della pizza.

5.10.b Norme generali di cottura su teglia

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
Temperatura di lavoro 400°C
Resistenze cielo 80%
Resistenze platea 20%

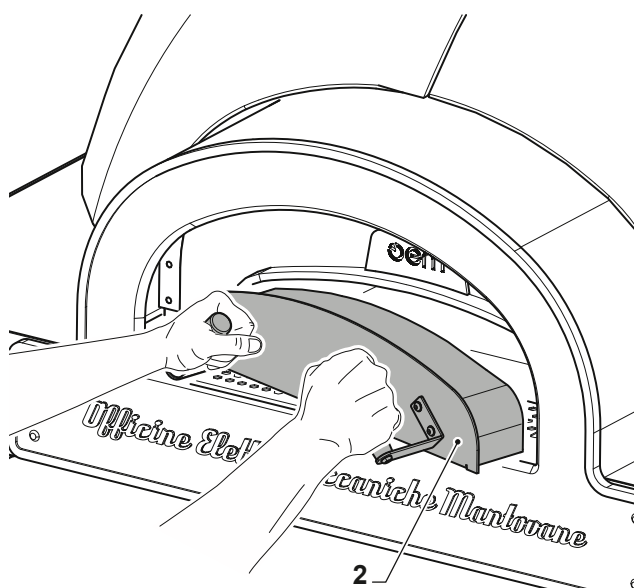
5.10.c Accensione del forno

- Se il forno è stato impostato con la programmazione settimanale di accensione, all'ora stabilita si accende con il valore dei vari parametri impostati nel programma scelto in fase di programmazione settimanale. Se non è stata impostata la programmazione settimanale premere il tasto 1 (Fig. 15).
- Il forno si accende con le ultime impostazioni in memoria. Verificare che le impostazioni siano corrette in funzione al tipo di cottura da fare, altrimenti modificare come indicato in precedenza.
- Al raggiungimento della temperatura impostata rimuovere il pannello 2 (Fig. 16) e introdurre la pizza da cuocere.
- Chiudere la bocca del forno con l'apposito pannello 2 (Fig. 16) al termine del lavoro e nei momenti di pausa.



1

FIG. 15



2

FIG. 16



ATTENZIONE

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

- Durante la cottura è possibile modificare i parametri agendo sul Display come spiegato nei paragrafi precedenti. Se si sono modificati alcuni parametri di cottura, spegnendo il forno i parametri modificati vengono persi, se non precedentemente salvati in memoria.
- A cottura ultimata estrarre la pizza cotta.



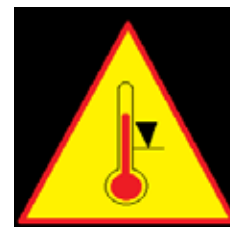
PERICOLO

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

5.11 - ALLARMI

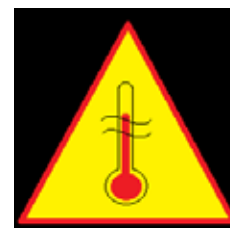
Sovratemperatura camera

Questo allarme sul display indica che la temperatura nella camera ha superato i 550°C; il riscaldamento del forno viene spento. Spegner il forno ed attendere che la camera si raffreddi. Riprovare e se l'allarme si ripresenta chiamare il servizio di assistenza tecnica.



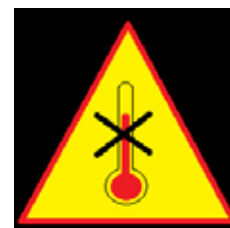
Sonda temperatura camera interrotta o scollegata

Questo allarme sul display indica che la sonda di temperatura camera è interrotta o scollegata; il forno viene spento. Chiamare il servizio di assistenza tecnica per il controllo e/o la sostituzione della sonda.



Sonda temperatura camera in cortocircuito

Questo allarme sul display indica che la sonda di temperatura camera è in corto-circuito; il forno viene spento. Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della sonda.



Sovratemperatura dissipatore scheda principale

Questo allarme indica che la temperatura del dissipatore della scheda di potenza ha raggiunto un valore elevato. Spegner il forno e controllare il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento del vano tecnico.

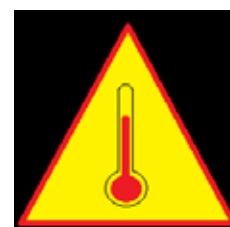


FIG. 17

5.12 - SPEGNIMENTO (Fig. 17)

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il pulsante 1 (Fig. 17).



IMPORTANTE

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

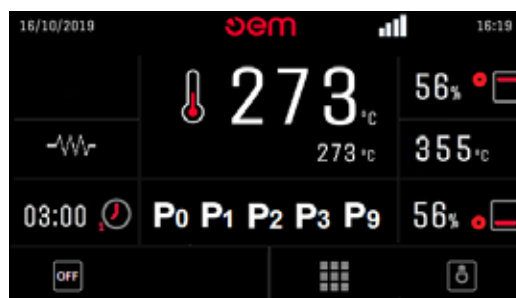
5.13 - MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI

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



PERICOLO

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



1



Capitolo 6

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

6.1.a Generalità



PERICOLO

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

Le operazioni di manutenzione sono state suddivise in tre categorie:

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

FIG. 1



6.1.b Interventi di manutenzione ordinaria

6.1.b.a - Ciclo di autopulizia (Fig. 1)

Il Forno è dotato di un programma automatico di PIROLISI (vedi Cap. 5.9).



IMPORTANTE

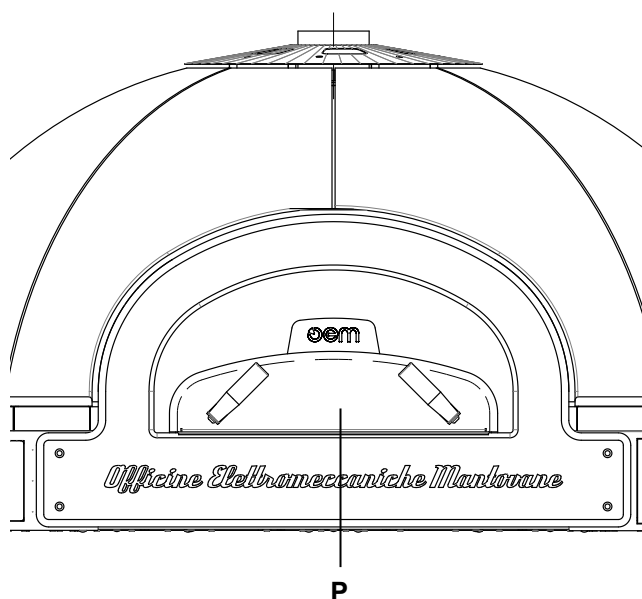
Per accelerare il processo di pulizia ed evitare inutili sprechi di energia elettrica, si raccomanda di eseguire la pulizia automatica con il pannello di chiusura bocca montato P (Fig.2).



IMPORTANTE

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

FIG. 2



6.1.b.b - Pulizia esterna



ATTENZIONE



Pulire accuratamente il forno al termine di ogni ciclo di lavoro.

Per la pulizia del forno **NON** adoperare utensili metallici quali pagliette, spazzole, raschietti, e/o prodotti corrosivi.

NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.

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

6.1.b.c - Pulizia piano refrattario (Fig. 3)

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

6.1.b.d -Pulizia raccogli briciole (Fig. 4)

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

6.1.c - Interventi di manutenzione programmata

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

FIG. 3

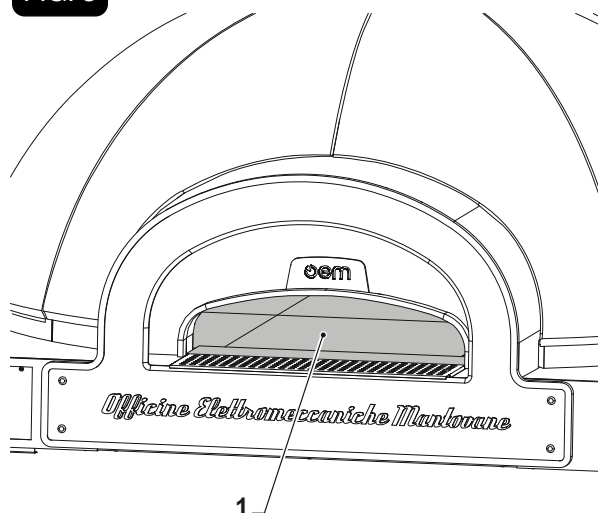
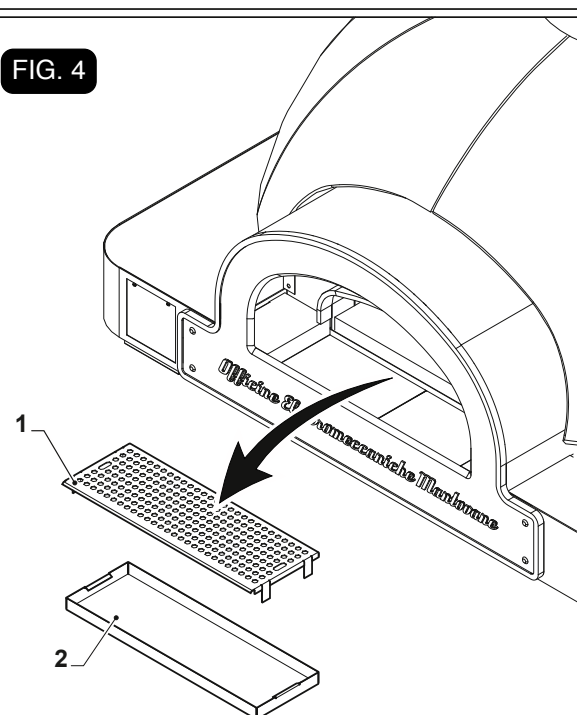


FIG. 4

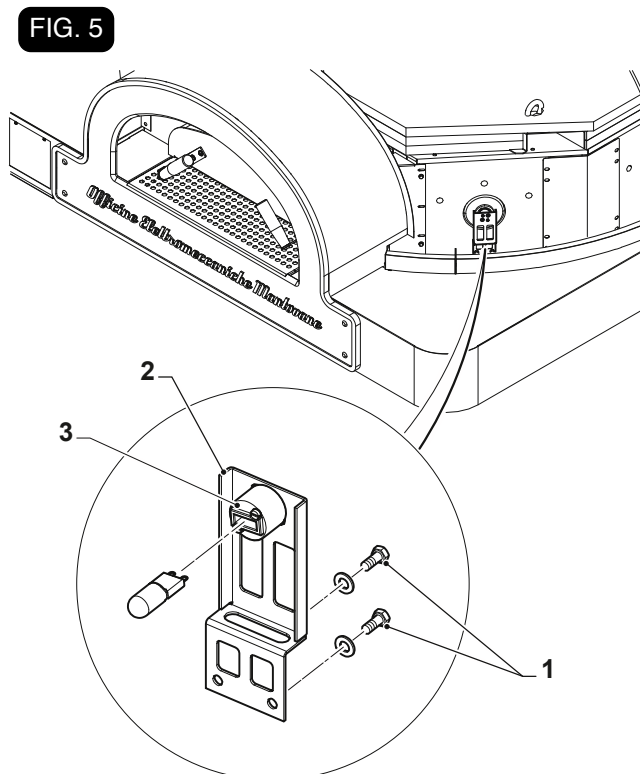


6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità
6.1.d.a - Sostituzione lampada (Fig. 5)

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


ATTENZIONE


La lampada è alogena; **NON** toccare con le dita.


6.1.d.b - Pulizia della ventola di raffreddamento del quadro elettrico (Fig. 6)

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

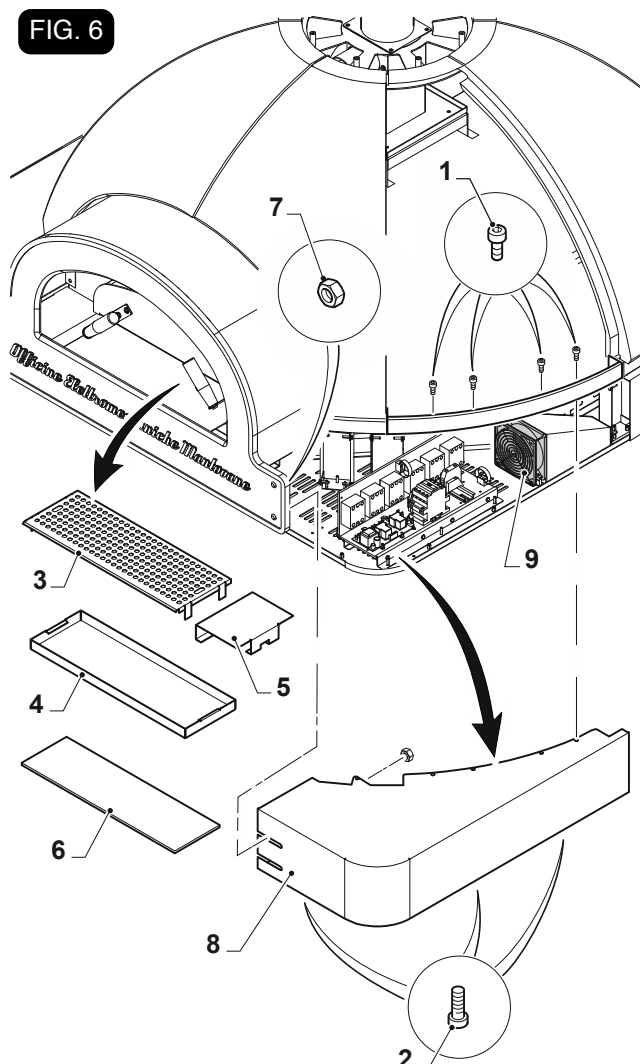
- Rimuovere la pietra in corrispondenza della ventola, per la procedura di smontaggio pietre vedi paragrafo sollevamento forno.
- Svitare le viti (1).
- Svitare le viti (2).
- Rimuovere la griglia (3) e il raccogli briciole (4).
- Rimuovere il coperchio (5) e la lamiera (6).
- Allentare i due dadi (7).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


PERICOLO

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


IMPORTANTE

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



6.2 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA (Fig. 7)



PERICOLO

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

Per riarmare il termostato di sicurezza agire come segue:

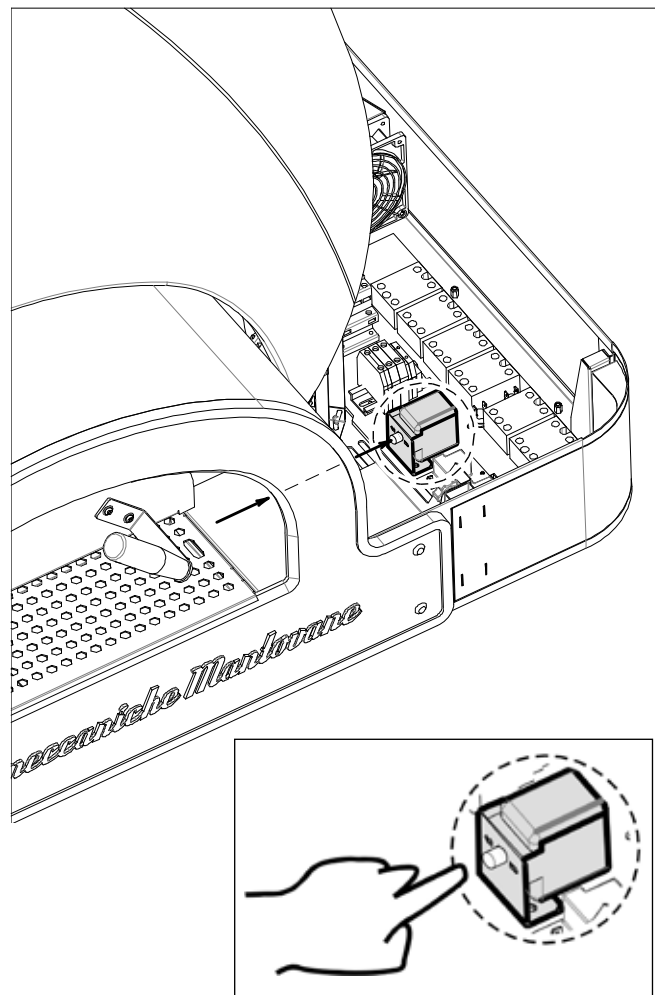
- Rimuovere la griglia 3 e il raccogli briciole 4 (vedi Fig. 6).
- Rimuovere il coperchio 5 e la lamiera 6 (vedi Fig. 6).
- Inserire il braccio nella zona destra della bocca del forno, fino a raggiungere con la mano il pulsante del termostato da riarmare.
- Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.



ATTENZIONE

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

FIG. 7



Capitolo 7

7.1 - SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

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



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

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

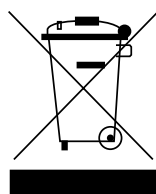


Nel caso sia necessario smontare la macchina, o alcuni suoi componenti, in maniera differente rispetto a quanto descritto consultare la ditta OEM, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.

7.2 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

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

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



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile nè riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (d.l. n° 49 del 14/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2012/19/UE RAEE e d.l. n° 27 del 4/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2011/65/UE ROHS).

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata. Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



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

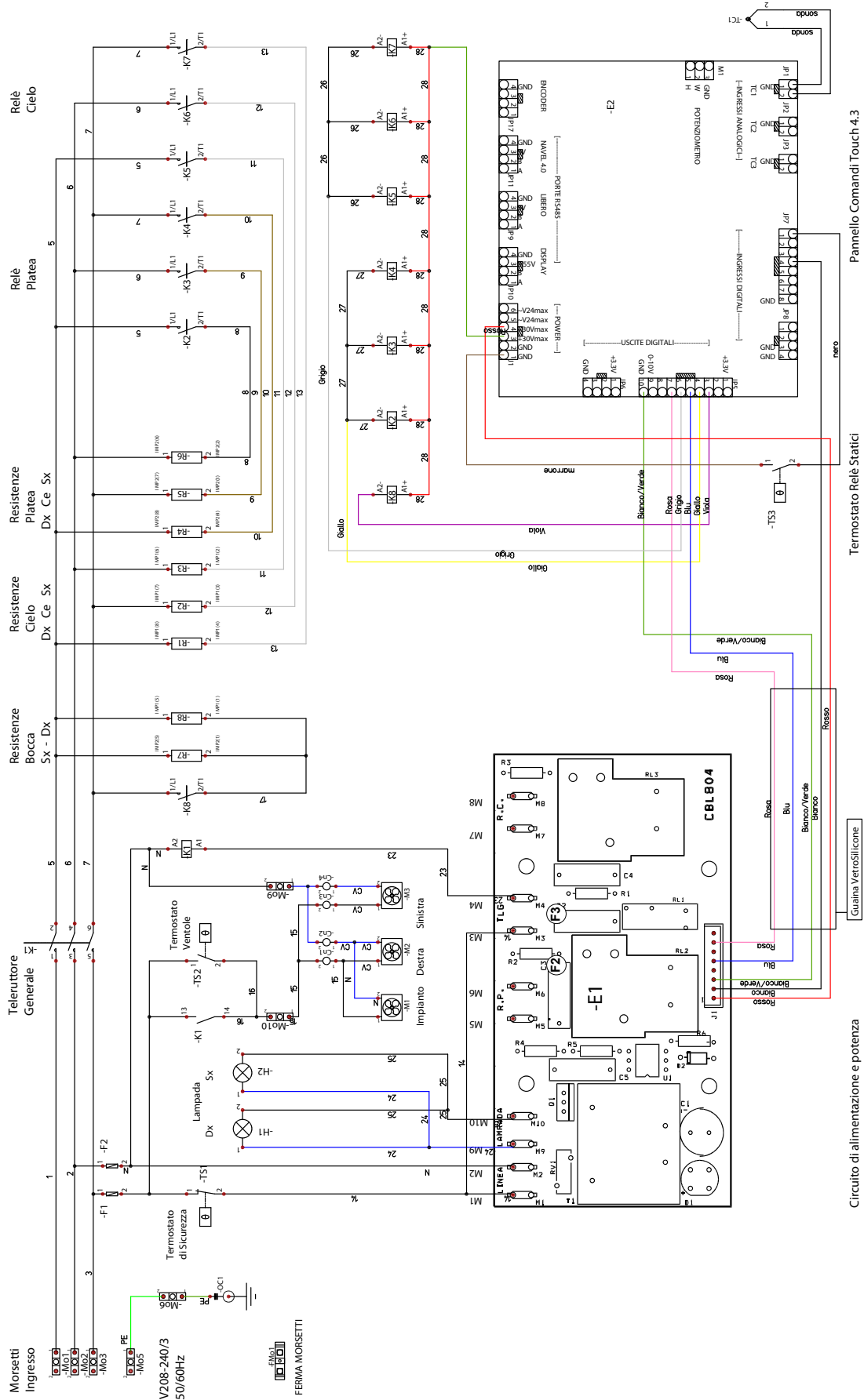
7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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



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

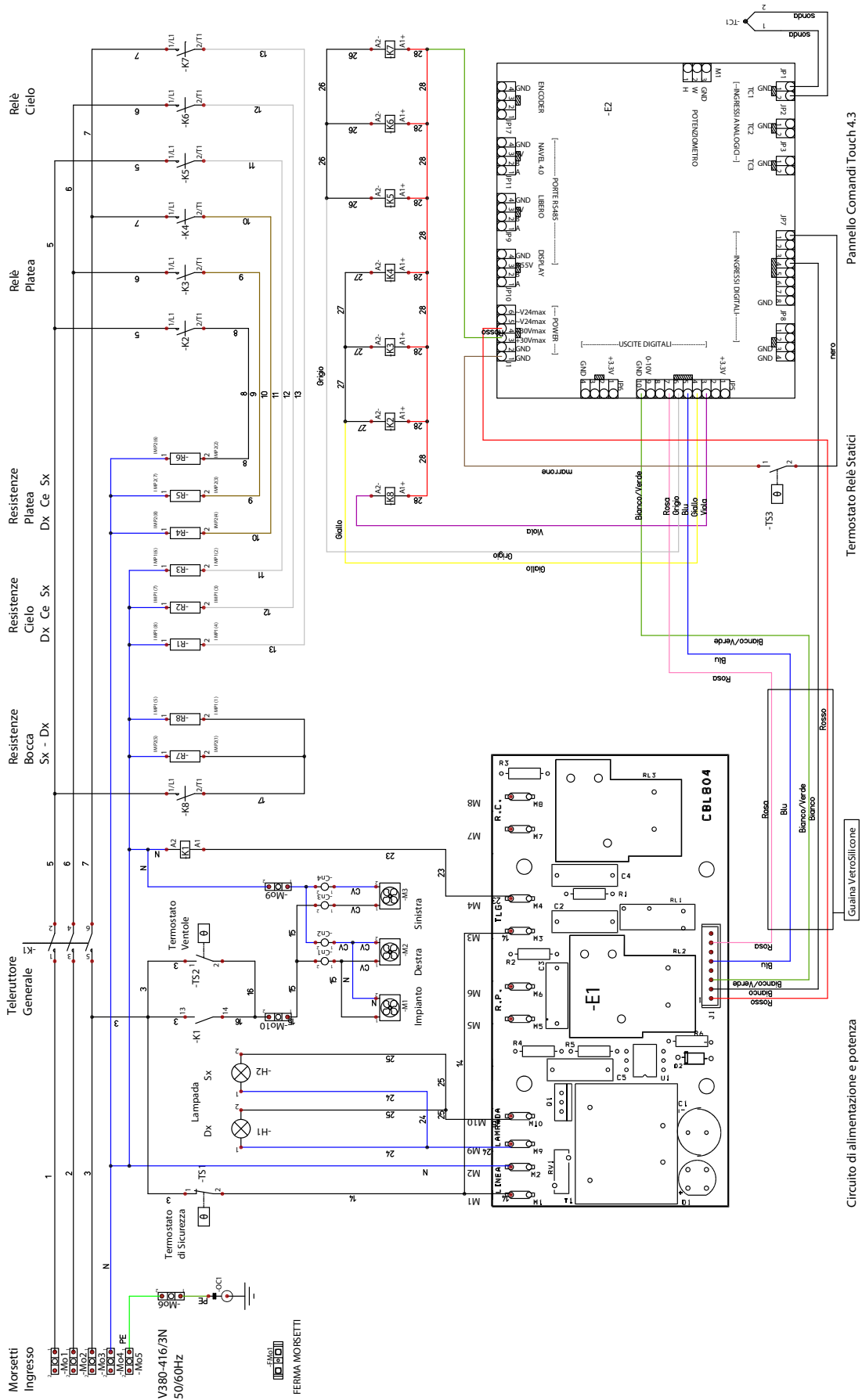
SCHEMA FORNO "DOME" - 208/240 Volt 3Ph + PE



LEGENDA SCHEMA FORNO "DOME" - 208/240 Volt 3Ph + PE

Cn1	MORSETTO / CLAMP
Cn2	MORSETTO / CLAMP
Cn3	MORSETTO / CLAMP
Cn4	MORSETTO / CLAMP
E1	SCHEDE DI POTENZA / POWER BOARD
E2	SCHEDE DISPLAY
F1	MORSETTO FUSIBILE / CLAMP FUSE
F2	MORSETTO FUSIBILE / CLAMP FUSE
FMo1	FERMAMORSETTO / CLAMP
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMP ROOM
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMP ROOM
K1	TELERUTTORE / CONTACTOR
K2	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K3	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K4	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K5	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K6	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K7	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K8	RELE' STATICO/STATIC RELE'
M1	VENTOLA / FAN
M2	VENTOLA / FAN
M3	VENTOLA / FAN
Mo1	MORSETTO / CLAMP
Mo2	MORSETTO / CLAMP
Mo3	MORSETTO / CLAMP
Mo5	MORSETTO / CLAMP
Mo6	MORSETTO / CLAMP
Mo7	MORSETTO / CLAMP
Mo8	MORSETTO / CLAMP
Mo10	MORSETTO / CLAMP
Mo9	MORSETTO / CLAMP
R1	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R2	RESISTENZA CIELO CENTRALE / UPPER RESISTANCE
R3	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R4	RESISTENZA PLATEA LATERALE / LOWER RESISTANCE
R5	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / LOWER RESISTANCE
R6	RESISTENZA PLATEA LATERALE / LOWER RESISTANCE
R7	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
R8	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / TEMPERATURE PROBE
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / SAFETY THERMOSTAT
TS2	TERMOSTATO / THERMOSTAT
TS3	TERMOSTATO / THERMOSTAT

SCHEMA FORNO "DOME" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE



LEGENDA SCHEMA FORNO "DOME" - 380/416 Volt 3Ph + N + PE

Cn1	MORSETTO / CLAMP
Cn2	MORSETTO / CLAMP
Cn3	MORSETTO / CLAMP
Cn4	MORSETTO / CLAMP
E1	SCHEDA DI POTENZA / POWER BOARD
E2	SCHEDA DISPLAY
FMo1	FERMAMORSETTO / CLAMP
H1	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMP ROOM
H2	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMP ROOM
K1	TELERUTTORE / CONTACTOR
K2	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K3	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K4	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K5	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K6	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K7	RELE' STATICO/STATIC RELE'
K8	RELE' STATICO/STATIC RELE'
M1	VENTOLA / FAN
M2	VENTOLA / FAN
M3	VENTOLA / FAN
Mo1	MORSETTO / CLAMP
Mo2	MORSETTO / CLAMP
Mo3	MORSETTO / CLAMP
Mo4	MORSETTO / CLAMP
Mo5	MORSETTO / CLAMP
Mo6	MORSETTO / CLAMP
Mo7	MORSETTO / CLAMP
Mo8	MORSETTO / CLAMP
Mo10	MORSETTO / CLAMP
Mo9	MORSETTO / CLAMP
R1	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R2	RESISTENZA CIELO CENTRALE / UPPER RESISTANCE
R3	RESISTENZA CIELO LATERALE / LOWER RESISTANCE
R4	RESISTENZA PLATEA LATERALE / LOWER RESISTANCE
R5	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / LOWER RESISTANCE
R6	RESISTENZA PLATEA LATERALE / LOWER RESISTANCE
R7	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
R8	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / TEMPERATURE PROBE
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / SAFETY THERMOSTAT
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