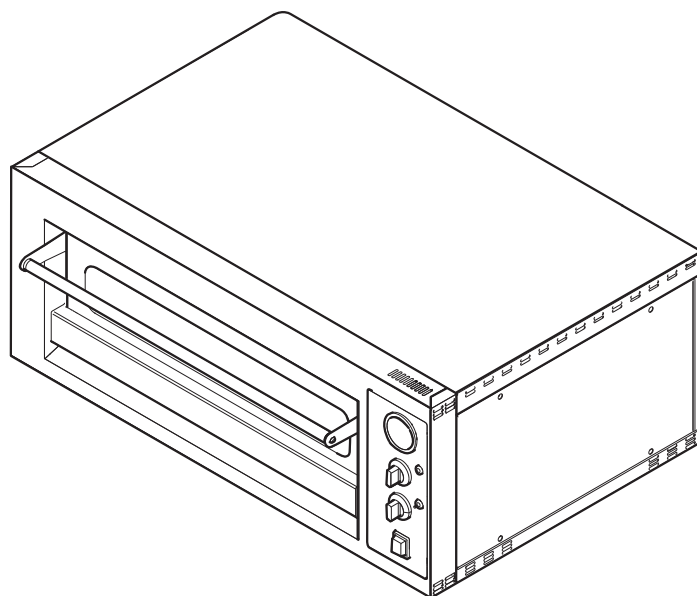




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



Mod. START

IT MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

EN OPERATING AND SERVICE MANUAL

FR MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DE GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

ES MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

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 de livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega

DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITA'

UE DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION UE DE CONFORMITE -
UE KONFORMITÄTSEERKLÄRUNG - DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD'



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

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

START

Tipo - Type - Typologie - Typ - Tipo

FORNO ELETTRICO

Electric oven - Four électrique - Elektrischer öfen - Horno eléctrico

IT è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:

EN complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:

FR est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:

DE den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:

ES es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:

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

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

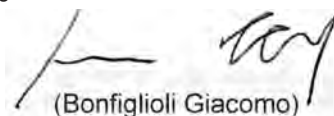
**IEC 60335-1 / IEC 60335-2-36 / EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3 /
EN IEC 55014-1 / EN IEC 55014-2**

Nome della persona autorizzata a fornire il fascicolo tecnico - Name of the person authorised to supply the technical manual

- Nom de la personne autorisée à fournir le fascicule technique - Name der zuständigen Person für den
Versand technischer Unterlagen - Nombre de la persona autorizada para suministrar el fascículo técnico:

Bonfiglioli Giacomo

Firma del legale rappresentante - Signature of the legal representative Signature du représentant légal - Unterschrift des
Rechtsvertreters Firma del representante legal


(Bonfiglioli Giacomo)

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

CAPITOLO1

Capitolo per il tecnico e l'operatore

- 1.1 AVVERTENZE GENERALI..... Pag. IT-3
- 1.2 RIFERIMENTI NORMATIVI..... Pag. IT-4
- 1.3 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE..... Pag. IT-4
- 1.4 COMPOSIZIONE DEL FORNO..... Pag. IT-5
- 1.5 PREDISPOSIZIONI A CARICO
DELL'ACQUIRENTE..... Pag. IT-5
- 1.6 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO
DI INCENDIO..... Pag. IT-5
- 1.7 RISCHIO DI ESPLOSIONE..... Pag. IT-5
- 1.8 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA..... Pag. IT-5

CAPITOLO2

Capitolo per il tecnico

- DIMENSIONI DI INGOMBRO..... Pag. IT-6
- 2.1 DATI TECNICI..... Pag. IT-6
- 2.2 TRASPORTO..... Pag. IT-7
 - 2.2.a Spedizione..... Pag. IT-7
 - 2.2.b Sollevamento imballo..... Pag. IT-7
 - 2.2.c Stoccaggio..... Pag. IT-7
- 2.3 CONTROLLO AL RICEVIMENTO..... Pag. IT-8
- 2.4 DISIMBALLO..... Pag. IT-8

CAPITOLO3

Capitolo per il tecnico

- 3.1 SOLLEVAMENTO FORNO..... Pag. IT-10
- 3.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO..... Pag. IT-11
 - 3.2.a Collegamento elettrico forno..... Pag. IT-11
 - 3.2.b Collegamento elettrico cappa..... Pag. IT-12
 - 3.2.c Collegamento equipotenziale..... Pag. IT-12
- 3.3 POSIZIONAMENTO FORNO..... Pag. IT-12
- 3.4 PRIMA ACCENSIONE..... Pag. IT-12

CAPITOLO4

Capitolo per il tecnico e l'operatore

- 4.1 TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI
D'USO..... Pag. IT-13
- 4.2 TARGHETTE DI SICUREZZA..... Pag. IT-13
- 4.3 SICUREZZE..... Pag. IT-14
- 4.4 ZONE OPERATORE..... Pag. IT-14
- 4.5 ZONE A PERICOLO RESIDUO..... Pag. IT-14

CAPITOLO5

Capitolo per il tecnico e l'operatore

- 5.1 PANNELLO COMANDI FORNI MECCANICI..... Pag. IT-15
- 5.2 PREPARAZIONE DEL FORNO..... Pag. IT-16
 - 5.2.a Accensione del forno meccanico..... Pag. IT-16
 - 5.2.b Norme generali di cottura su piano
refrattario dei forni
elettromeccanici / digitali..... Pag. IT-16
 - 5.2.c Norme generali di cottura su teglia
per forni elettromeccanici / digitali..... Pag. IT-16
- 5.3 COTTURA DELLA PIZZA FORNI MECCANICI..... Pag. IT-17
- 5.4 CICLO DI AUTOPULIZIA FORNI MECCANICI..... Pag. IT-17
- 5.5 SPEGNIMENTO FORNI MECCANICI..... Pag. IT-17
- 5.6 MALFUNZIONAMENTI, CAUSE E RIMEDI..... Pag. IT-18
- 5.7 RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA..... Pag. IT-18

CAPITOLO6

Capitolo per il tecnico e l'operatore

- 6.1 MANUTENZIONE ORDINARIA E
PROGRAMMATA..... Pag. IT-19
 - 6.1.a Generalità..... Pag. IT-19
 - 6.1.b Interventi di manutenzione ordinaria..... Pag. IT-19
 - 6.1.b - a Pulizia esterna (quotidianamente)..... Pag. IT-19
 - 6.1.b - b Pulizia piano refrattario
(quotidianamente)..... Pag. IT-19
 - 6.1.c Interventi di manutenzione programmata..... Pag. IT-20
 - 6.1.c - a Ogni 600 ore pulizia accurata camera..... Pag. IT-20
 - 6.1.c - b Ogni 2 anni..... Pag. IT-20
 - 6.1.d Interventi di manutenzione
secondo necessità..... Pag. IT-20
 - 6.1.d - a Sostituzione portalampada..... Pag. IT-20
 - 6.1.d - b Sostituzione resistenze cielo o platea..... Pag. IT-21
 - 6.1.d - c Sostituzione molla porta..... Pag. IT-22

CAPITOLO7

Capitolo per il tecnico

- 7.1 SMONTAGGIO DEL FORNO..... Pag. IT-24
- 7.2 DEMOLIZIONE DEL FORNO..... Pag. IT-24
- 7.3 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE..... Pag. IT-24
- SCHEMI ELETTRICI..... Pag. IT-25
- SCHEMA ELETTRICO PANNELLO
COMANDI MECCANICO..... Pag. IT-25
- SCHEMA ELETTRICO START 230V 1NT..... Pag. IT-26

Capitolo 1

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Prima di procedere alla messa in funzione del forno 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 del forno.**
- Prima d'installare il forno, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- In caso d'installazione o rimozione di parti del forno, usare solo mezzi di sollevamento e movimentazione adeguati al peso ed alle caratteristiche geometriche del pezzo da sollevare/movimentare.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Le parti meccaniche ed i componenti elettrici situati all'interno del forno sono protetti da pannelli interamente chiusi mediante viti.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione del forno, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica al forno durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale del forno 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 il forno in funzione incustodito.
- Indossare capi di abbigliamento approvati ai fini antinfortunistici come dalle norme in vigore.
- In caso di operazioni o riparazioni da effettuarsi in posizioni non raggiungibili direttamente dal suolo, utilizzare scale o mezzi di sollevamento che siano sicuri e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.

- In caso di riparazioni vicino o sotto il forno, assicurarsi che:
 - non ci siano organi che possano entrare in funzione; e/o particolari instabili per loro natura posizionati sul forno o nelle sue vicinanze:
 - Non utilizzare le mani al posto di adeguati utensili per operare sul forno.
 - Non utilizzare le mani od altri oggetti per arrestare parti in movimento.
 - Non usare fiammiferi, accendini, o fiamme libere nelle vicinanze del forno.
 - **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SUL FORNO 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 il forno è in funzione.**
 - In caso di malfunzionamenti del forno 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 il forno per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.** L'uso del forno dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo la direttiva macchine CEE 89/392 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.
 - **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 del forno e la sicurezza dell'operatore.**
 - **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
 - **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DEL FORNO DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DEL FORNO 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
- Il forno 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 del forno. **Per evitare incidenti leggere, comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sul forno.
- 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 al forno.

**IMPORTANTE**

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



Per chiarezza di informazione, alcune illustrazioni di questo manuale mostrano il forno senza ripari di protezione. **NON USARE IL FORNO SENZA RIPARI DI PROTEZIONE.**

1.4 - COMPOSIZIONE DEL FORNO

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

- I forni possono essere monocamera, bicamera o tricamera con funzionamento digitale o manuale.
- Sopra il forno può essere installata una cappa di aspirazione comandata da un'apposito quadro.
- Il forno o i forni sono poggiati su di un basamento portante.

1.5 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE**a) Predisposizione luogo installazione.**

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per il forno 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 del forno, un dispositivo onnipolare di sezionamento.
- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dal forno in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

c) Predisposizione canna fumaria.

- È necessario predisporre una canna fumaria per l'estrazione dei vapori; le caratteristiche della stessa deve rispettare le normative in vigore nel paese in cui viene installato il forno.

d) 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 al forno disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



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

1.7 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

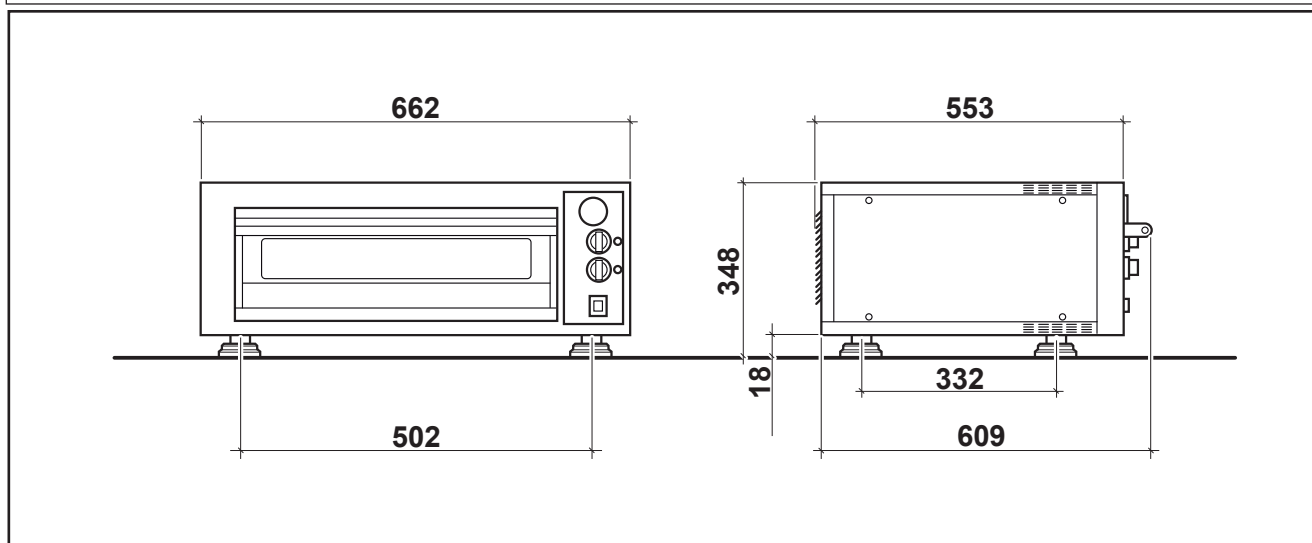
- Il forno non è adatto per essere utilizzato in ambienti con rischio di esplosione.

1.8 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

I forni 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.

Capitolo 2

DIMENSIONI DI INGOMBRO



2.1 - DATI TECNICI

MODELLO	CAPACITA'	TENSIONE	WATT	Amp.	SEZIONE CAVO
START	1 Pizza Ø30	230V 1T 50/60Hz	1900	8,5	1 cavo da 3 X 2,5mm ²

RESISTENZE							
MODELLO	Resistenza cielo			Resistenza platea		Potenza Max	Codice
	Camera	Watt. CAD	N°	Camera	Watt. CAD	Kw	
START	1	950	1	1	950	1,9	OM20.00061

2.2 - TRASPORTO

2.2.a - Spedizione (Fig. 1)

Il forno viene posizionato su di un pallet in legno, dentro una scatola di cartone reggiata.

La spedizione del forno 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.

2.2.b - Sollevamento imballo (Fig. 2)

La scatola dovrà essere manipolata con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento della scatola occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso della stessa.

Il sollevamento della scatola 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 il forno deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa altre casse o materiali vari.

FIG. 1

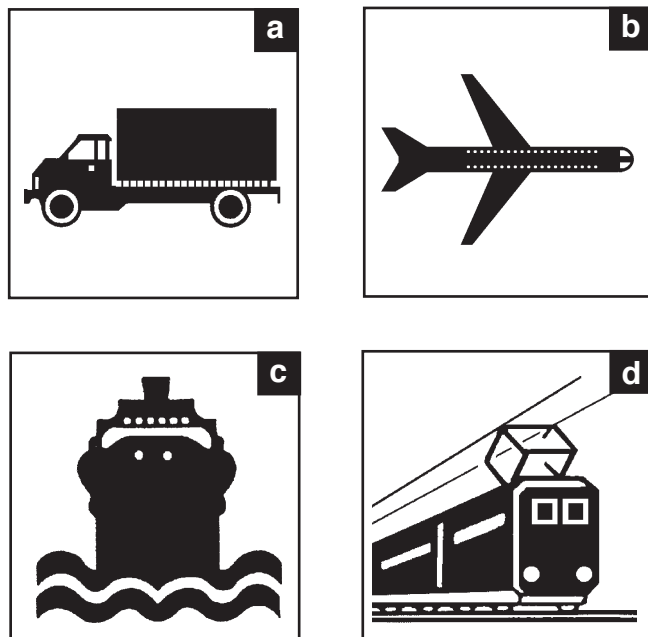
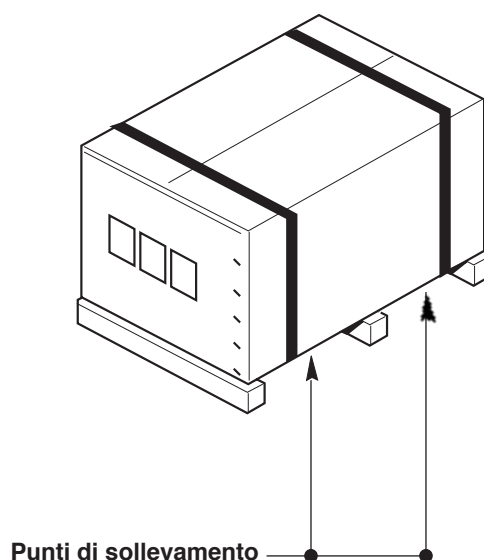


FIG. 2



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, la cappa.

Ogni parte viene imballata separatamente; al momento dell'installazione i vari componenti vengono assemblati.

2.4 - DISIMBALLO (Fig. 3)

Per togliere il forno 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

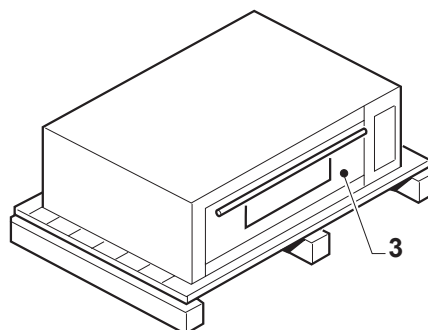
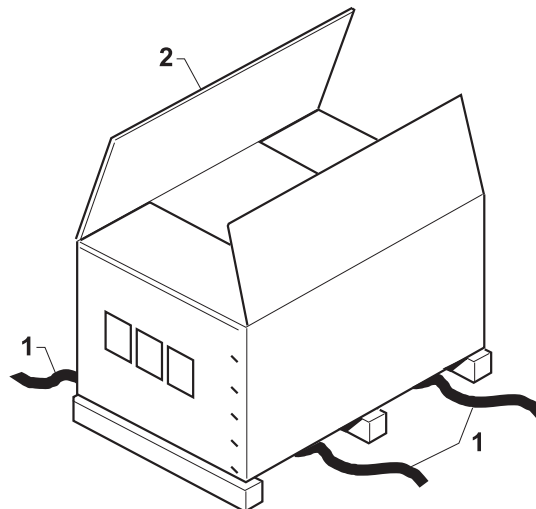
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri un corretto riciclaggio.



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 del forno. Diversamente la merce si intende accettata.

FIG. 3

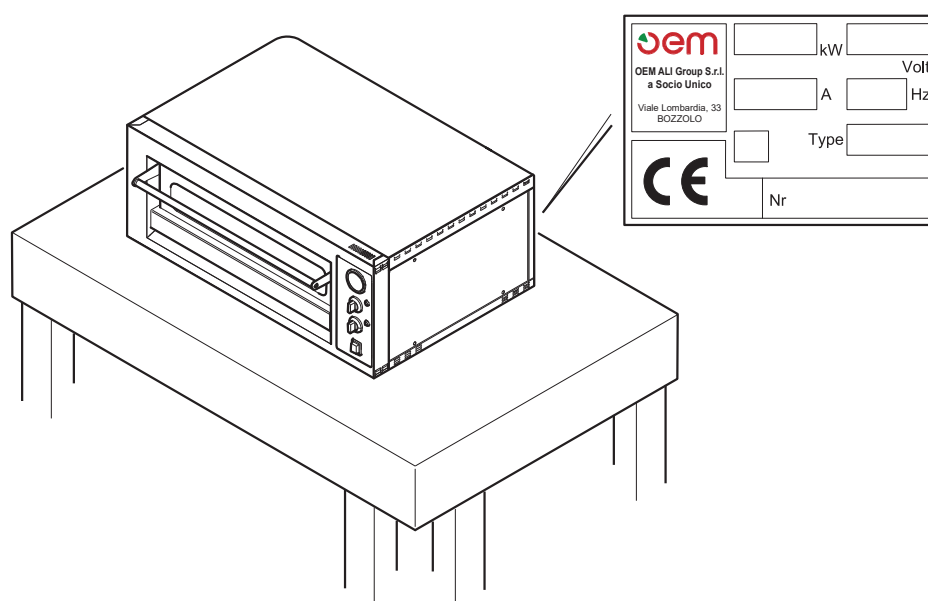




IMPORTANTE

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.

FIG. 1

3.1 - SOLLEVAMENTO FORNO (Fig. 1)

Il sollevamento del forno deve essere effettuato tramite una gru o paranco agendo come segue:

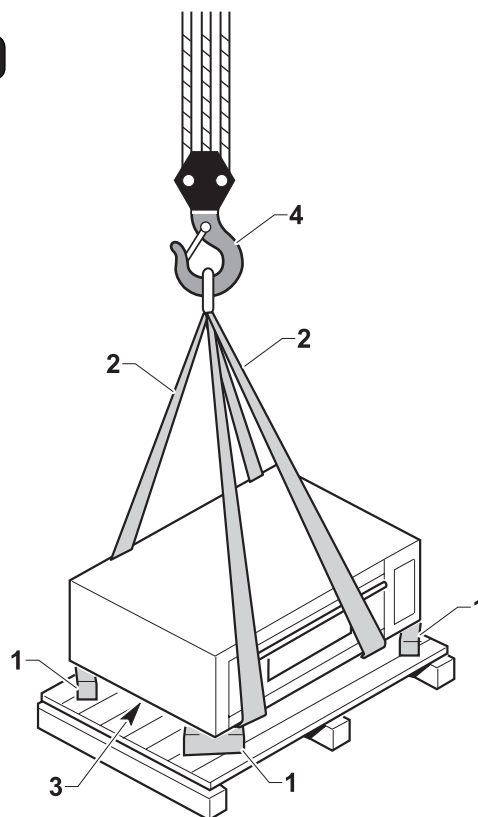
- Sollevare leggermente il forno alternativamente dai quattro lati, tramite una leva, facendo attenzione a non rovinare i pannelli, e posizionare sotto degli spessori (1).
- Infilare due cinghie (2), opportunamente dimensionate al peso del forno, sotto il basamento (3) della stessa e collegarle al gancio (4) di una gru o paranco.



ATTENZIONE



Non usare per il sollevamento delle funi di acciaio in quanto potrebbero danneggiare la carrozzeria esterna.



3.2 - COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 2)



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 devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dal forno ed in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.
- 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).

3.2.a - Collegamento elettrico forno

- Togliere il pannello laterale destro (1) per accedere alla parte elettrica del forno.
- Collegare un cavo elettrico (2) opportunamente dimensionato in funzione all'assorbimento del forno al morsetto collegando le tre fasi ai morsetti L1-L2-L3, il neutro al morsetto N e la terra al morsetto T.
- Inserire il cavo elettrico (2) nell'apposito passacavo (3) e collegarlo al sezionatore di linea posizionato a monte del forno.

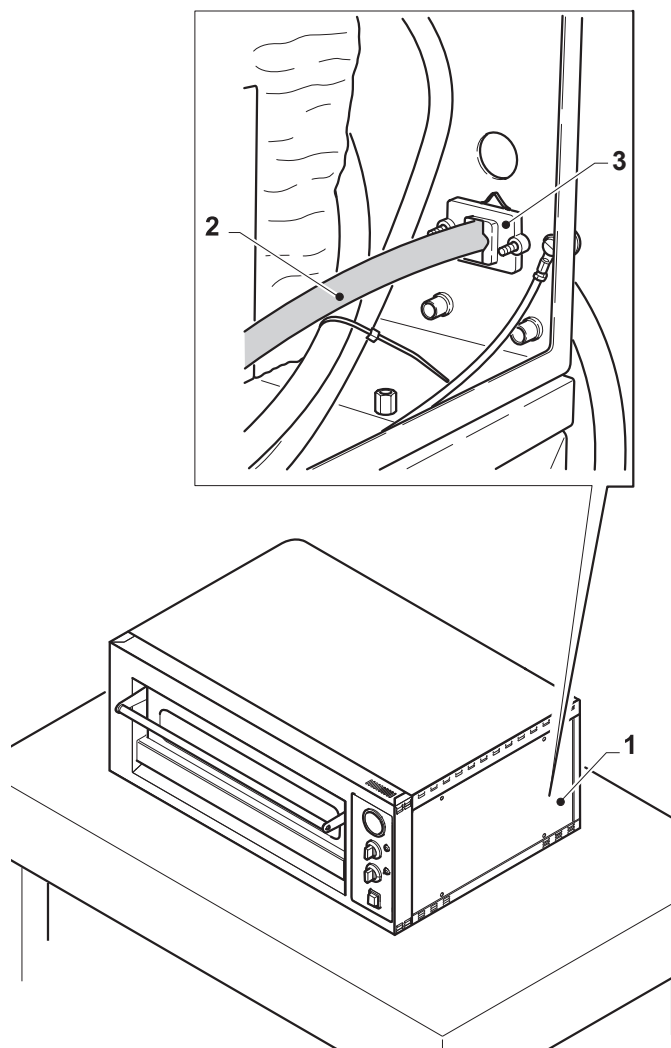


IMPORTANTE

Il sezionatore di linea posizionato a monte del forno deve essere in una zona facilmente accessibile.

- Rimontare il pannello laterale destro (1).

FIG. 2



PERICOLO

Per i forni bicamera e tricamera ogni forno deve essere collegato ad un apposito sezionatore di linea, non è possibile collegare più forni ad un solo sezionatore di linea.

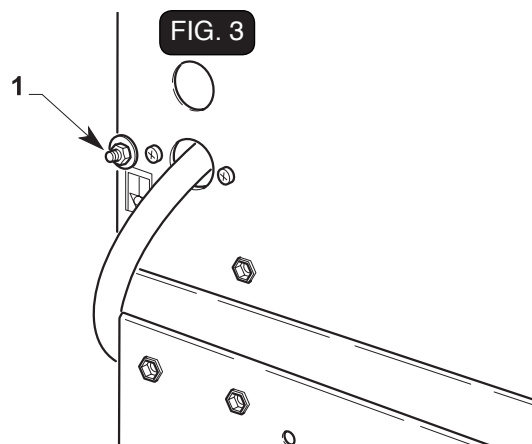
3.2.b - Collegamento elettrico cappa

Per il collegamento elettrico della cappa attenersi alle istruzioni allegate alla cappa stessa.

3.2.c - Collegamento equipotenziale (Fig. 3)

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) posizionata nella parte posteriore dello stesso.

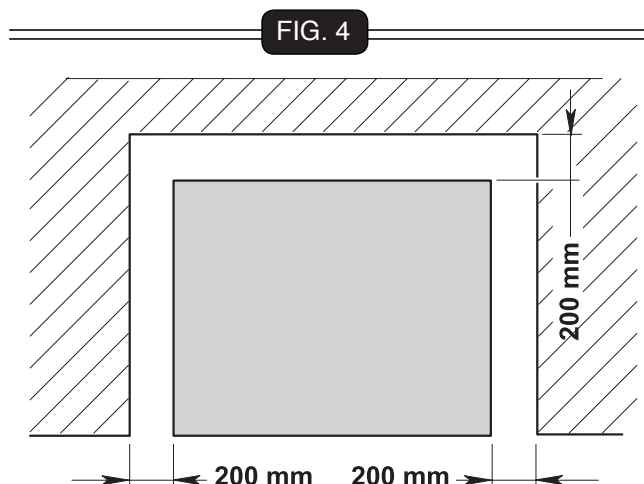


3.3 - POSIZIONAMENTO FORNO (Fig. 4)



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 20 cm dalle pareti laterali e posteriore del forno. La pavimentazione sopra il quale è installato il forno non deve essere di materiale infiammabile.

- Posizionare il forno sulla zona definitiva rispettando le indicazioni riportate nella figura 7 in quanto esse indicano le distanze minime necessarie affinché il forno possa funzionare correttamente.
- Bloccare la posizione del forno frenando le ruote anteriori.



3.4 - PRIMA ACCENSIONE



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

- Accendere il forno come indicato nel paragrafo funzionamento impostando le temperature di cielo e platea a 300°C, controllando che raggiunga correttamente la temperatura impostata e che siano funzionanti le varie opzioni a seconda del modello.

Capitolo 4

4.1 - TIPO DI UTILIZZO E CONTROINDICAZIONI D'USO



IMPORTANTE

I forni Mod. PRATICO 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 responsabilità per incidenti a persone o cose e fa decadere qualsiasi condizione di garanzia.

4.2 - 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



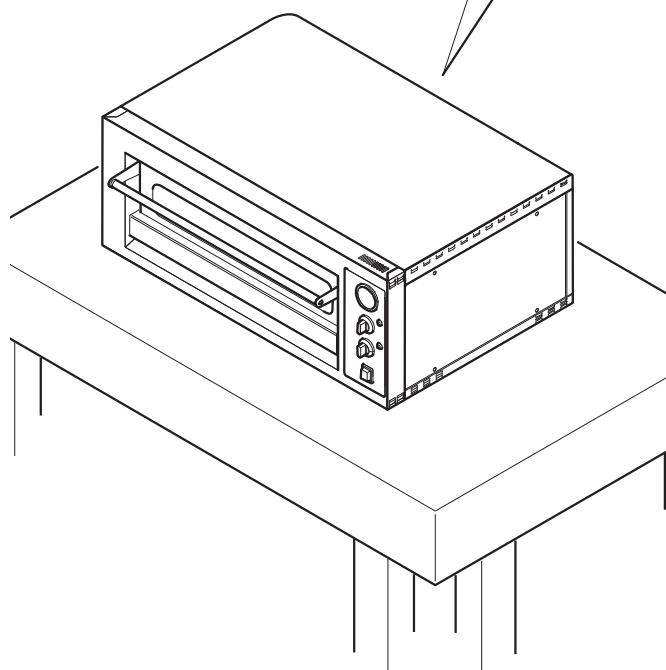
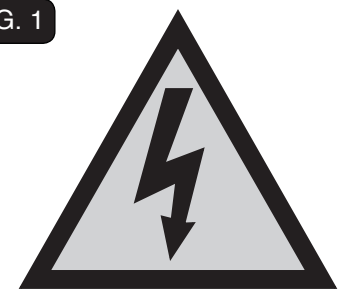
Sul forno sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose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

Pericolo Tensione inserita



- Non eseguire lavori con tensione inserita.

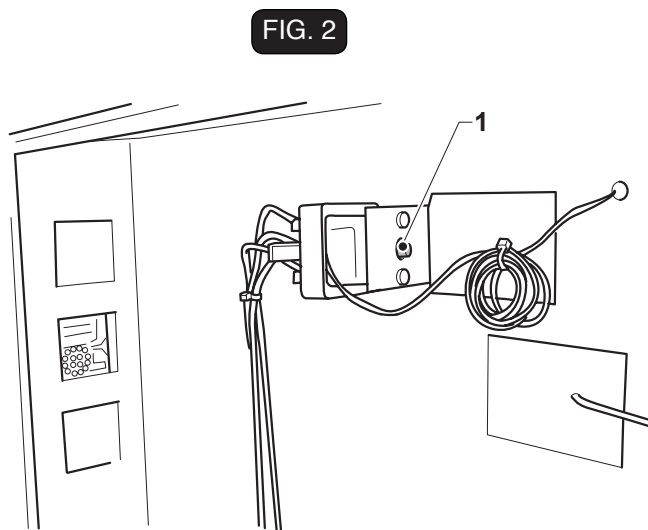
FIG. 1



4.3 - 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 (1), posizionato sotto il pannello destro, che spegne il forno in caso di sovratemperatura rilevata all'interno della camera di cottura.



4.4 - ZONE OPERATORE (Fig. 3)

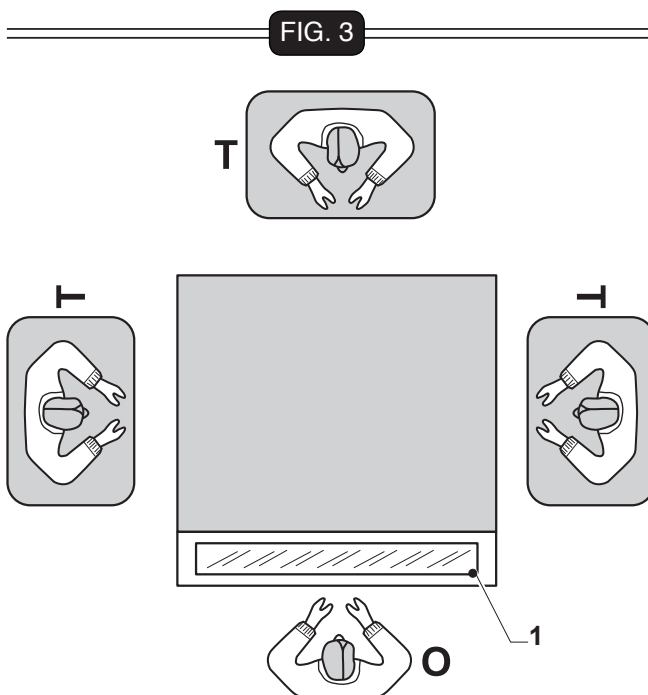
L'operatore, durante il funzionamento del forno è posizionato frontalmente allo stesso in modo da poter inserire e togliere agevolmente la pizza attraverso lo sportello (1) (vedi Fig. 3 posizione "O").

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

4.5 - 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 e la zona interna della camera di cottura: pericolo di ustioni.



Capitolo 5

5.1 - PANNELLO COMANDI FORNI MECCANICI (Fig. 1)

Sul forno sono posizionati i seguenti comandi:

1. Pulsante linea ON/OFF

Premuto su ON inserisce tensione ai comandi e si illumina la lampada all'interno del forno.

2. Termostato regolazione temperatura platea

Ruotare la manopola e posizionarla sulla temperatura platea desiderata facendo riferimento alla scala graduata.

3. Lampada resistenza platea

Si illumina quando le resistenze della platea sono inserite, si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

4. Termostato regolazione temperatura cielo

Ruotare la manopola e posizionarla sulla temperatura cielo desiderata facendo riferimento alla scala graduata.

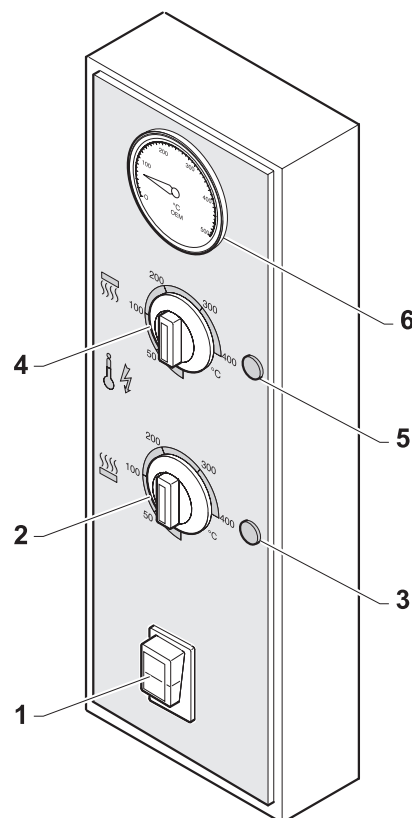
5. Lampada resistenza cielo

Si illumina quando le resistenze del cielo sono inserite, si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

6. Pirometro analogico

Indica la temperatura effettiva all'interno del forno.

FIG. 1



5.2 - 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.

5.2.a - Accensione del forno meccanico (Fig. 2)



IMPORTANTE

Quando si accende il forno, non regolare al massimo le resistenze del cielo e della platea in quanto la temperatura del forno sarà di 50° - 60° C superiore a quella impostata e quindi le pizze si bruceranno.

- Premere il tasto (1) su ON, si illuminano le lampade (3) e (4) delle resistenze platea e cielo.
- Controllare se le manopole (5) e (6) delle resistenze platea e cielo sono regolate sulla temperatura desiderata
- Attendere che la temperatura all'interno del forno raggiunga il valore impostato indicato dallo spegnimento delle lampade (3) e (4).

5.2.b - Norme generali di cottura su piano refrattario dei forni elettromeccanici / digitali

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
 Temperatura di lavoro 290°C ÷ 350°C
 Resistenze cielo 75%
 Resistenze platea 5%
- Al momento di cuocere le prime pizze impostare la temperatura a 320°C.
- Se si prevede un aumento sensibile del lavoro regolare le resistenze della platea al 40%.

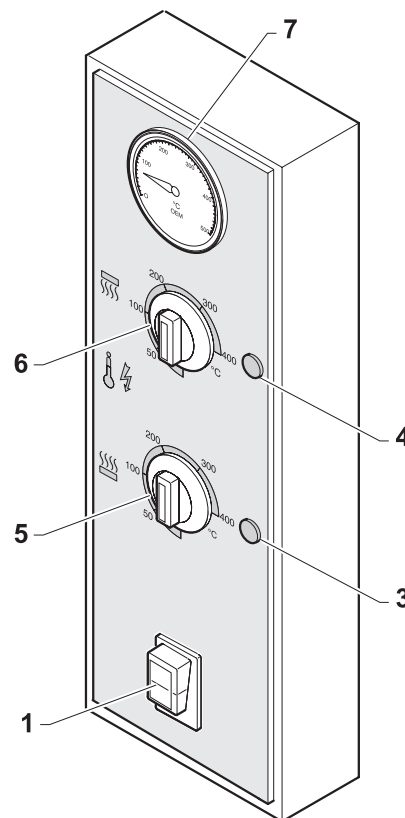


ATTENZIONE



- **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.**

FIG. 2



5.2.c Norme generali di cottura su teglia per forni elettromeccanici / digitali

- Accendere il forno almeno un'ora e quindici minuti prima dell'inizio lavoro impostando i seguenti parametri:
 Temperatura di lavoro 300°C ÷ 350°C
 Resistenze cielo 40%
 Resistenze platea 60%



IMPORTANTE

Quando si accende il forno, non regolare al massimo le resistenze del cielo e della platea (100%) in quanto la temperatura del forno sarà di 50° - 60° C superiore a quella impostata e quindi le pizze si bruceranno.

5.3 - COTTURA DELLA PIZZA FORNI MECCANICI

- Al raggiungimento della temperatura impostata, aprire la porta di accesso e introdurre la pizza da cuocere.



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.

- Avviare la cappa premendo il relativo interruttore.
- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura agendo sulle rispettive manopole come spiegato nei paragrafi precedenti.
- A cottura ultimata, aprire la porta di accesso forno ed estrarre la pizza cotta.

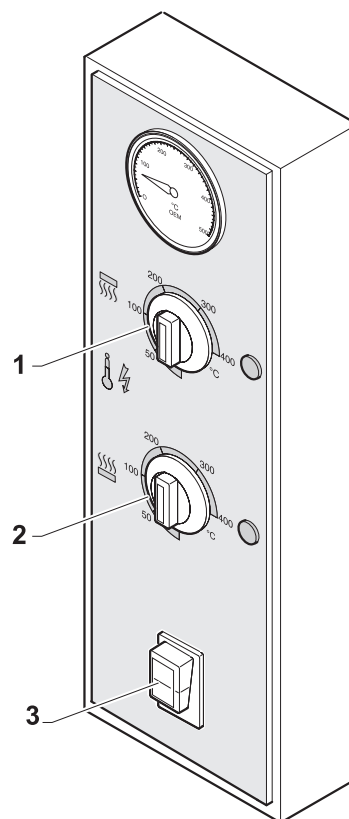
5.4 - CICLO DI AUTOPULIZIA FORNI MECCANICI (Fig. 3)

- Il ciclo di autopulizia va effettuato dopo un utilizzo di diverse ore del forno, alla fine della giornata lavorativa, prima dello spegnimento dello stesso.
- Impostare tramite le relative manopole (1) e (2) la temperatura delle resistenze del cielo e della platea a 400°C.
- Lasciare il forno a questa temperatura per circa 20 minuti e poi spegnerlo lasciandolo raffreddare.
- Se la cappa di aspirazione è in funzione lasciarla funzionare per il tempo necessario per eseguire il ciclo di autopulizia.

5.5 - SPEGNIMENTO FORNI MECCANICI

- Alla fine della giornata lavorativa spegnere il forno premendo il tasto (3) su OFF.

FIG. 3



5.6 - Malfunzionamenti, Cause e Rimedi

FIG. 4

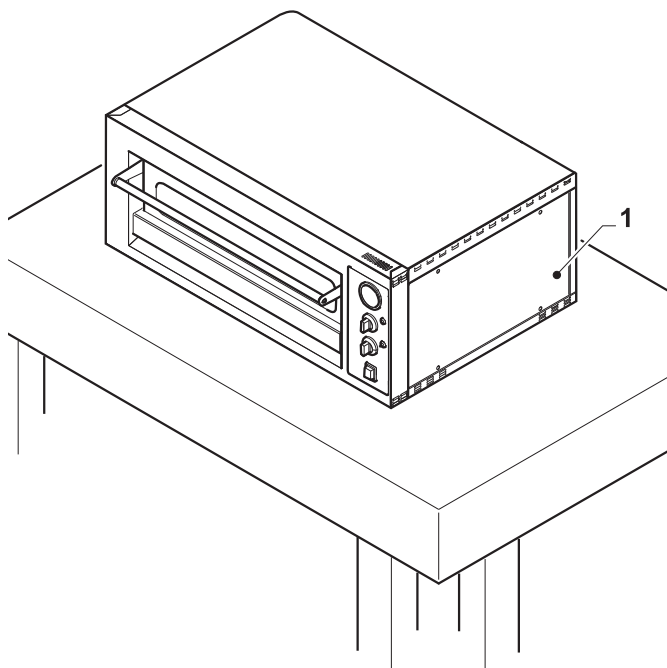
- **Il forno non si accende:**
 - Controllare che vi sia allacciamento elettrico.
 - Controllare che sia inserito l'interruttore generale.
 - Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- **Le pizze non risultano cotte uniformemente:**
 - Piano di cottura sporco: pulire il piano di cottura.
 - Piano di cottura rovinato: sostituire il piano.
 - Regolare la temperatura del forno.

- **Malfunzionamento forno:**
 - Non si raggiunge la temperatura impostata:
 - Resistenze guaste.
 - Controllare il collegamento elettrico del forno.
 - Chiamare il servizio di assistenza tecnica.



Per tutti gli altri problemi rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica



5.7 - RIARMO TERMOSTATO DI SICUREZZA (Fig. 4)



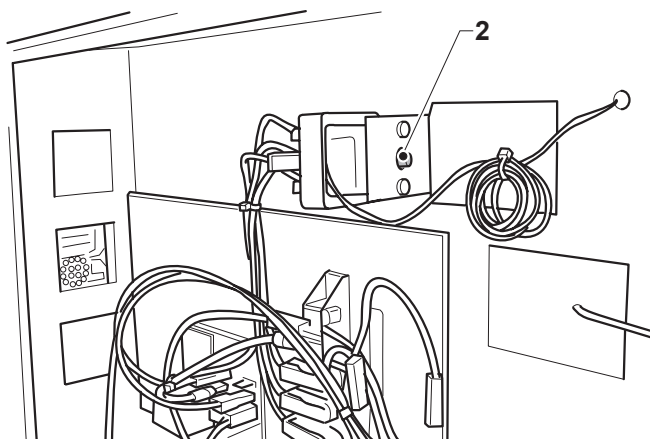
Questa operazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica dopo l'intervento di ripristino anomalia.

Il riarmo del termostato di sicurezza avviene in modo manuale agendo come segue:



Disinserire il sezionatore di linea posizionato a monte dell'apparecchio, eliminare le cause che hanno causato l'inserimento del termostato.

Togliere il pannello laterale destro (1).
Premere il pulsante rosso (2) del termostato di sicurezza quindi rimontare il tutto in senso inverso.



Capitolo 6

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

6.1.a - Generalità



Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con forno spento e freddo, e con l'interruttore generale 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 sul forno quotidianamente / settimanalmente.

- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA:**

Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento del forno.

- **MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ:**

Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ad esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto.

6.1.b - Interventi di manutenzione ordinaria

6.1.b.a - Pulizia esterna (quotidianamente)



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.

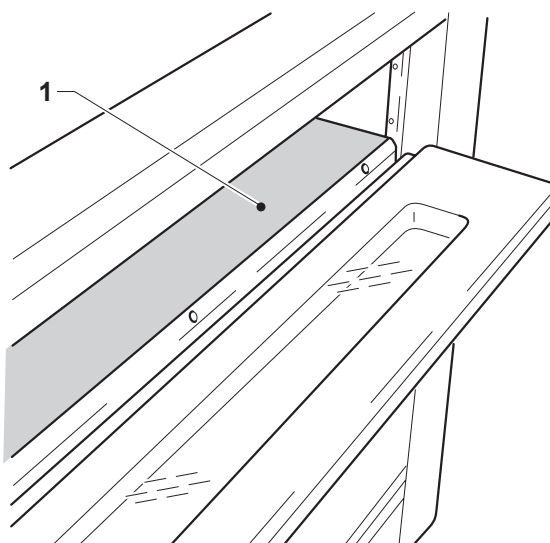
NON utilizzare getti d'acqua, sulle parti del forno.

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

6.1.b.b - Pulizia piano refrattario (quotidianamente) (Fig. 1)

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

FIG. 1



6.1.c - Interventi di manutenzione programmata

6.1.c.a - Ogni 600 ore pulizia accurata camera (Fig. 2)

- Controllare che il forno sia completamente freddo, quindi aprire lo sportello, smontare la protezione (1) svitando le relative viti, e sfilare delicatamente il piano refrattario (2) dalla porta. Tramite un'aspirapolvere asportare tutti i residui che si sono accumulati.
- Pulire il piano refrattario utilizzando l'apposito spazzolone.


ATTENZIONE


Maneggiare con cura il piano refrattario. Non lavare con acqua, NON lavare in lavastoviglie, NON utilizzare detersivi per la pulizia dei piani refrattari, utilizzare solo un panno imbevuto di acqua.

6.1.c.b - Ogni 2 anni

- Effettuare una revisione completa del forno chiamando il servizio di assistenza tecnica.

6.1.d - Interventi di manutenzione secondo necessità

6.1.d.a - Sostituzione portalampada (Fig. 3)


PERICOLO

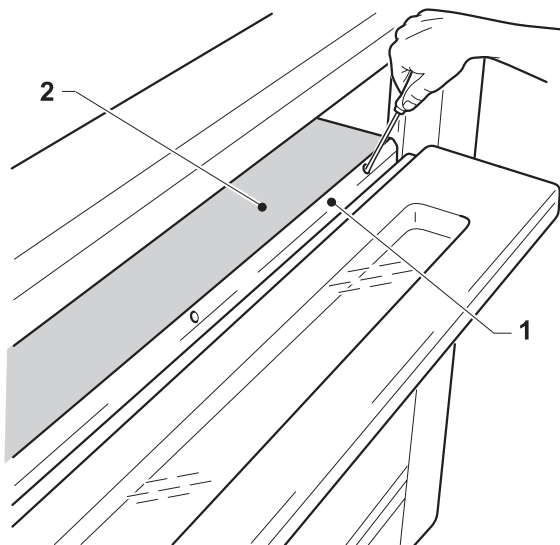
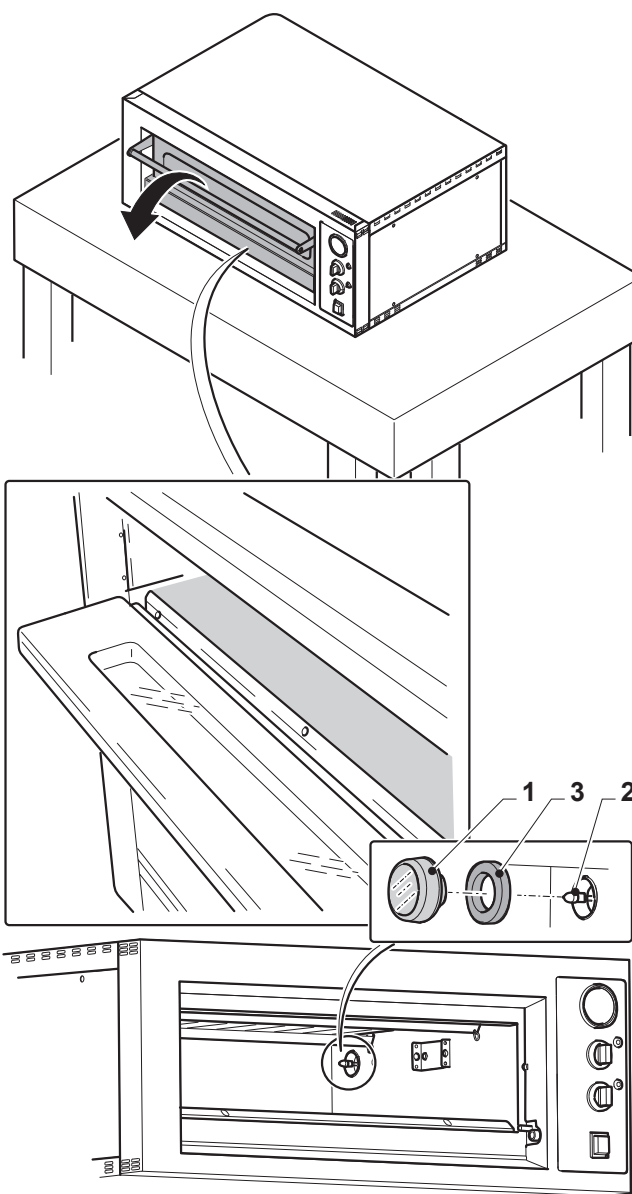

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Aprire il forno.
- Svitare il vetro coprilampada (1).
- Sostituire la lampadina (2).


ATTENZIONE


La lampada è alogena; NON toccare con le dita.

- Al rimontaggio, controllare la corretta posizione della guarnizione (3) ed avvitare il vetro coprilampada (1), senza stringere troppo.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Sostituzione resistenze cielo o platea (Fig. 4)



Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

Per accedere alla resistenza è necessario spostare la lana di roccia del rivestimento del forno è quindi indispensabile dotarsi di adeguati mezzi di protezione individuale.

- Posizionarsi sulla parte posteriore del forno e togliere il pannello posteriore (1) svitando le relative viti.
- Togliere la lana di roccia (2) del rivestimento forno, svitare le viti (3) di fissaggio della resistenza (due per ogni resistenza).
- Scollegare elettricamente la resistenza quindi aprire lo sportello del forno.

Resistenza platea:

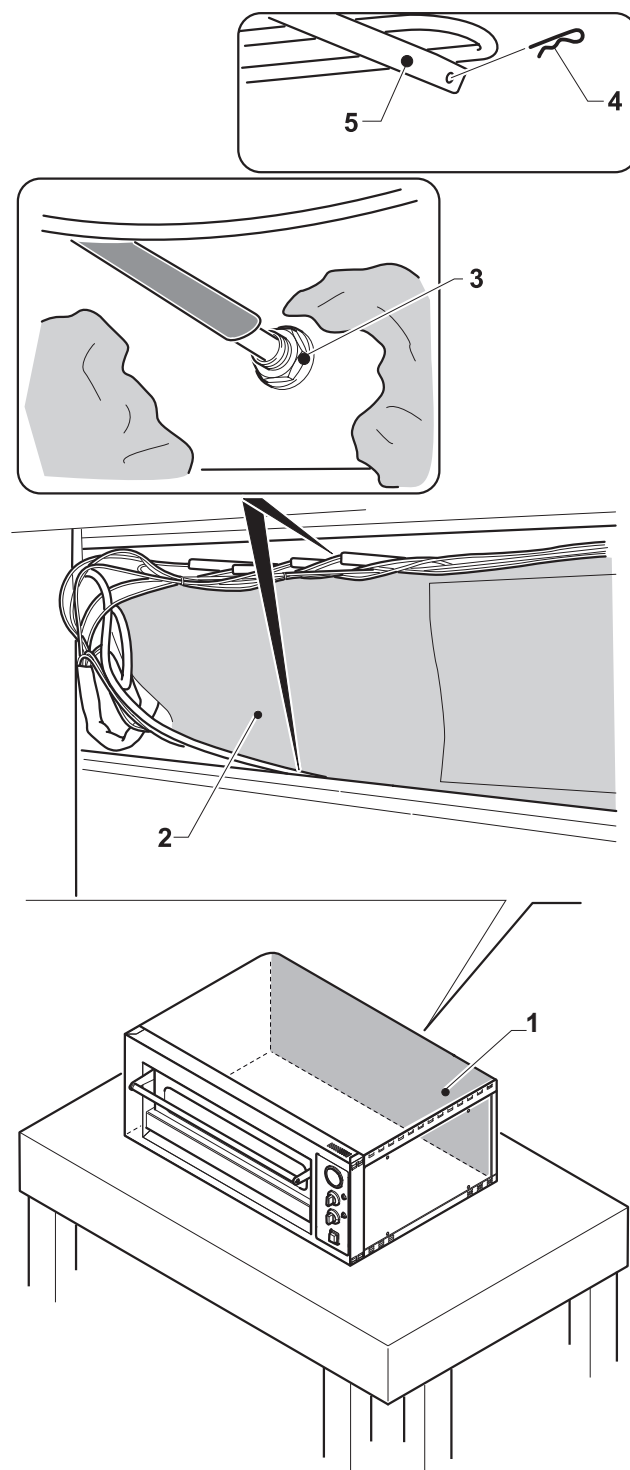
Dopo aver aperto lo sportello del forno estrarre il piano refrattario e la resistenza da sostituire.

Resistenza cielo:

Dopo aver aperto lo sportello del forno, togliere le coppie (4), estrarre la barra di supporto resistenze (5) quindi estrarre la resistenza da sostituire.

- Sostituire la resistenza e rimontare il tutto procedendo in senso inverso facendo attenzione a ricollegare correttamente il cavo di alimentazione elettrica.

FIG. 4



6.1.d.c - Sostituzione molla porta (Fig. 5)

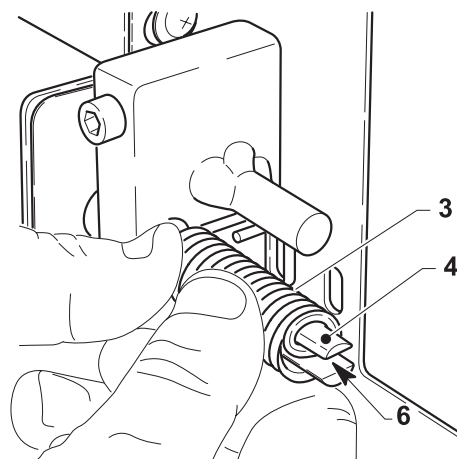
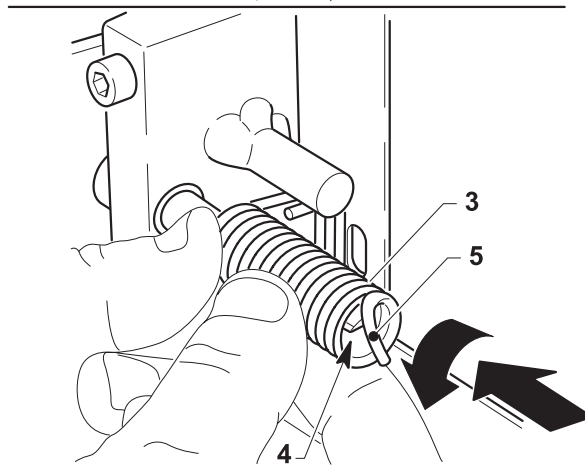
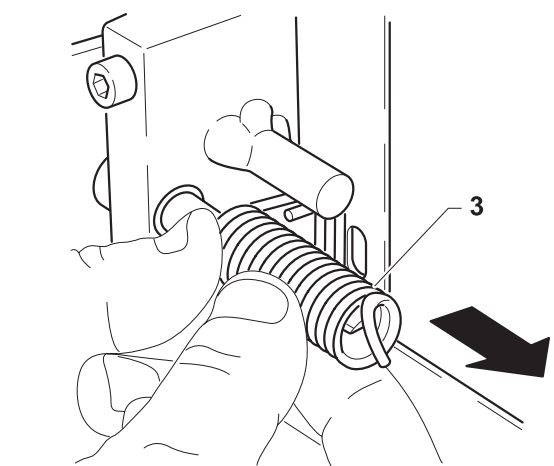
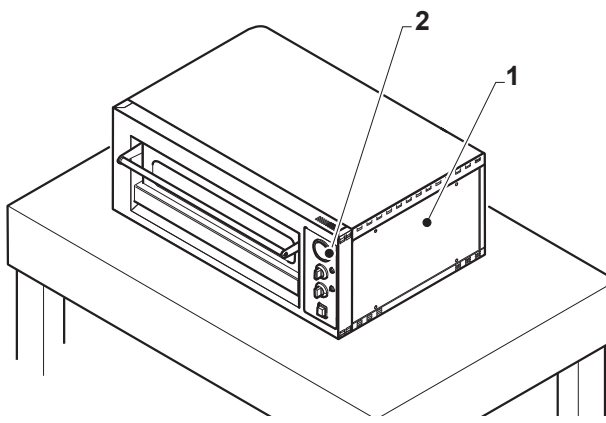


PERICOLO

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Togliere il pannello laterale destro (1) svitando le relative viti.
- Togliere il pannello comandi (2) svitando le relative viti.
- Sfilare la molla (3) e sostituirla.
- Infilare la molla (3) sul perno (4), ruotarla precaricandola e agganciare il fermo molla (5) nella fresatura (6) del perno (4).
- Rimontare i pannelli (1) e (2).

FIG. 5



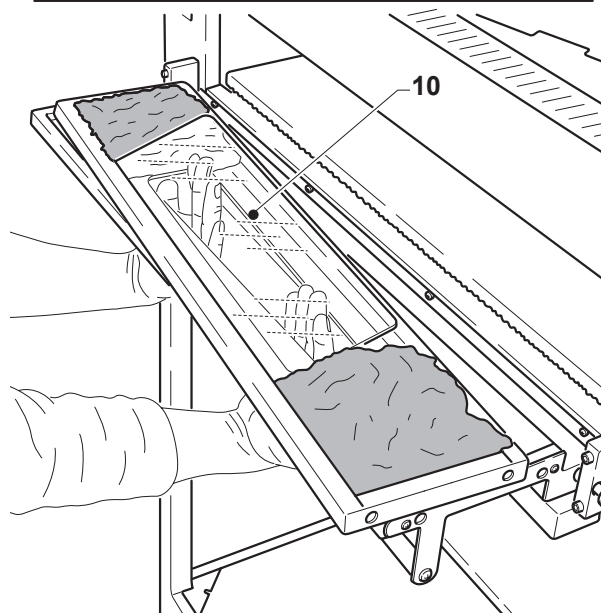
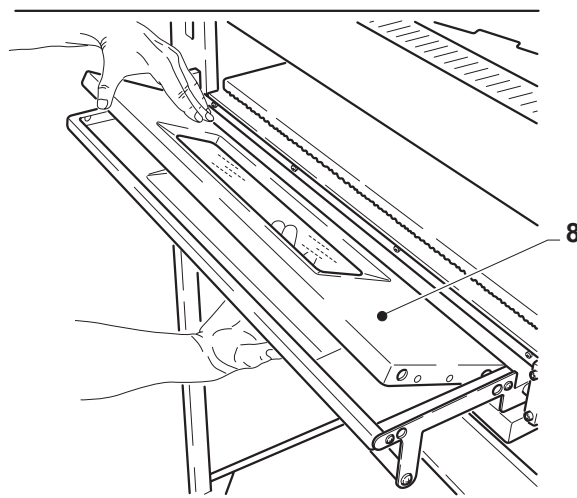
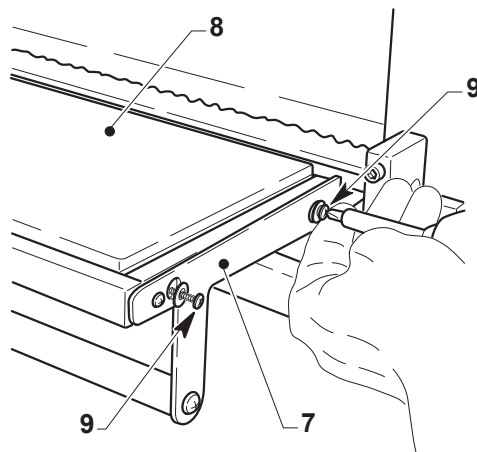


PERICOLO

Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico specializzato.

- Aprire lo sportello (7) e togliere il pannello interno (8) svitando le viti (9).
- Togliere il vetro (10) e sostituirlo rimontando il tutto procedendo in senso inverso.

FIG. 6



Capitolo 7

7.1 - SMONTAGGIO DEL FORNO

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".



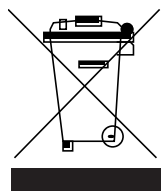
Prima di procedere allo smontaggio dell'impianto staccare l'alimentazione elettrica.

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 costruttrice, oppure il proprio Agente, consultando i recapiti riportati nella terza pagina della presente pubblicazione.

7.2 - DEMOLIZIONE DEL FORNO



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.
Quando l'apparecchio non è più utilizzabile né 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/EU RAEE e d.l. n° 27 del 4/03/2014 per l'attuazione delle direttive 2011/65/EU ROHS).

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente.

Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



ATTENZIONE



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

7.3 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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



ATTENZIONE

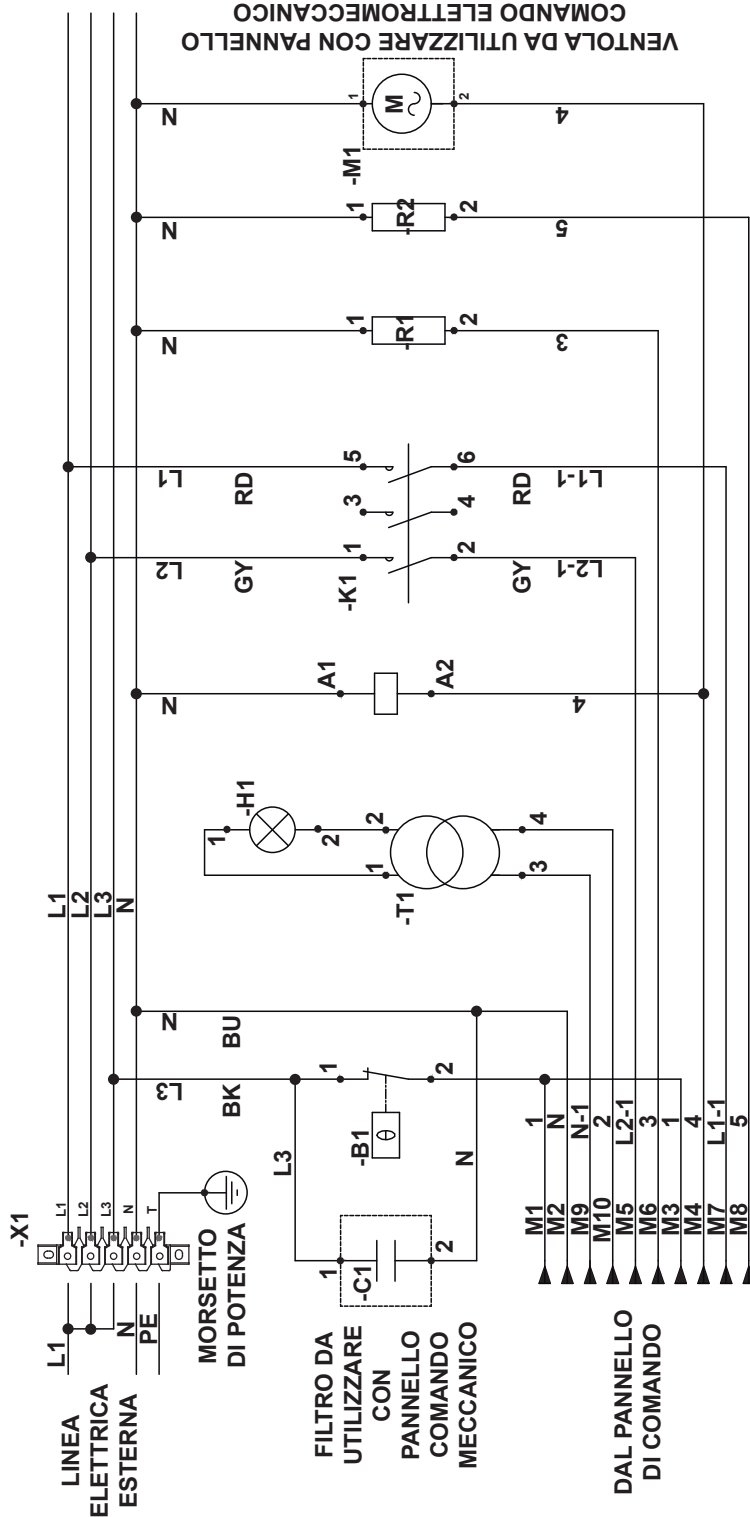


Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.

SCHEMA ELETTRICO START 230V 1NT

O DIGITALE

**VENTOLA DA UTILIZZARE CON PANNELLO
COMANDO ELETTROMECCANICO**



-K1

1	2	2-6-C
3	4	2-6-C
5	6	2-6-C
13	14	

**LAMPADA
CAMERA**

TERMOSTATO DI SICUREZZA

**STENZA DI
CIELO**

RESISTENZA DI
PLATEA

TELERUTTORE

LEGENDA:

- Linea elettrica esterna
- Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico
- Dal pannello di comando
- Termostato di sicurezza
- Lampada camera
- Teleruttore
- Resistenza di platea
- Resistenza di cielo
- Ventola da utilizzare con pannello comando elettrromeccanico o digitale
- Morsetto di potenza

ENGLISH

CHAPTER	1
<i>Chapter for the technician and operator</i>	
1.1 GENERAL WARNINGS.....	Page EN-3
1.2 REFERENCE NORMATIVE.....	Page EN-4
1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS	Page EN-4
1.4 OVEN COMPOSITION.....	Page EN-5
1.5 PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE	Page EN-5
1.6 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	Page EN-5
1.7 EXPLOSION RISK	Page EN-5
1.8 ACOUSTIC PRESSURE LEVEL.....	Page EN-5

CHAPTER	2
<i>Chapter for the technician</i>	
- OVERALL DIMENSIONS	Page EN-6
2.1 TECHNICAL DATA	Page EN-6
2.2 TRANSPORT	Page EN-7
2.2.a Shipment	Page EN-7
2.2.b Lifting of the packing	Page EN-7
2.2.c Storage	Page EN-7
2.3 RECEPTION OF THE MACHINE.....	Page EN-8
2.4 UNPACKING	Page EN-8

CHAPTER	3
<i>Chapter for the technician</i>	
3.1 OVEN LIFTING	Page EN-10
3.2 ELECTRICAL CONNECTION	Page EN-11
3.2.a Electric oven connection	Page EN-11
3.2.b Electric hood connection	Page EN-12
3.2.c Unipotential connection	Page EN-12
3.3 OVEN POSITIONING.....	Page EN-12
3.4 FIRST STARTING	Page EN-12

CHAPTER	4
<i>Chapter for the technician and operator</i>	
4.1 TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS ..	Page EN-13
4.2 SAFETY PLATES	Page EN-13
4.3 SAFETY DEVICES.....	Page EN-14
4.4 USER'S AREAS	Page EN-14
4.5 RESIDUAL DANGER AREAS	Page EN-14

CHAPTER	5
<i>Chapter for the technician and operator</i>	
5.1 MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL.....	Page EN-15
5.2 OVEN PREPARATION	Page EN-16
5.2.a Turning on the mechanical oven	Page EN-16
5.2.b General rules for baking on a refractory surface in electromechanical/digital ovens.....	Page EN-16
5.2.c General rules for baking in a pan in electromechanical/digital ovens	Page EN-16
5.3 PIZZA BAKING IN MECHANICAL OVENS	Page EN-17
5.4 MECHANICAL OVEN SELF-CLEANING CYCLE ...	Page EN-17
5.5 TURNING OFF MECHANICAL OVENS.....	Page EN-17
5.6 MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE.....	Page EN-18
5.7 SAFETY THERMOSTAT RECHARGE	Page EN-18

CHAPTER	6
<i>Chapter for the technician and operator</i>	
6.1 ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE ...	Page EN-19
6.1.a In general	Page EN-19
6.1.b Ordinary maintenance	Page EN-19
6.1.b - a Outer cleaning (to be carried out every day)	Page EN-19
6.1.b - b Fireproof surface cleaning (to be carried out every day)	Page EN-19
6.1.c Planned maintenance	Page EN-20
6.1.c - a Every 600 hours a careful chamber cleaning	Page EN-20
6.1.c - b Every 2 years	Page EN-20
6.1.d Maintenance in case of need	Page EN-20
6.1.d - a Lamp holder replacement	Page EN-20
6.1.d - b Ceiling or bedplate resistance replacement	Page EN-21
6.1.d - c Door spring replacement	Page EN-22

CHAPTER	7
<i>Chapter for the technician</i>	
7.1 OVEN DISASSEMBLY	Page EN-24
7.2 OVEN SCRAPPING	Page EN-24
7.3 DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES	Page EN-24
WIRING DIAGRAMS	Page EN-25
MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL WIRING DIAGRAM.....	Page EN-25
START 230V 1NT WIRING DIAGRAM.....	Page EN-26

Chapter 1

1.1 - GENERAL WARNINGS

- Before starting the oven, user shall carefully read this handbook and be aware of both technical specifications and control elements.
- **User should be trained in the use of the oven.**
- Before installing the oven, make sure the area the latter shall be placed in is compatible with oven overall dimensions and weight.
- In case of installation or removal of oven parts, only means of lifting & handling being suitable for both weight and geometric characteristics of the part to be lifted/handled shall be utilized.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Mechanical and electric parts being inside the oven are protected by panels which are totally closed by means of screws.
- Before carrying out cleaning and/or maintenance operations as well as removing any protection, **make sure the cutout switch is on "OFF" (O)**, in order to disconnect power supply to the oven during user's operation.
- Buyer's power supply system shall be equipped with an automatic release system on the upper side of the oven cutout switch and also with an earthing system complying with all accident prevention protection requirements.
- In case of repairs to be done on the main switch or in the main switch area, turn off the power of the electrical line.
- Any inspection and maintenance works requiring the removal of the safety protections are made under the responsibility of the user. **Therefore it is recommended that the above mentioned works are done by authorized and skilled personnel only.**
- Make sure that all safety devices (barriers, protections, carter, micro-switches, etc.) have not been tampered and are perfectly working. On the contrary, they should be repaired.
- **Do not remove the safety devices.**
- In order to avoid personal risks, only suitable tools should be used, in accordance with the local safety regulations.
- Do not tamper the electric and pneumatic plant or any other mechanism for any reason.
- The oven shall not be left unguarded.
- Wear safety clothing only, approved by the law in force.
- In case of works to be done in a position that cannot be reached from the ground, use safe ladders or lifting devices only, in conformity with the local safety regulations.
- In case of repairs to be carried out near or under the oven, make sure:
 - there are no elements which can be started and/or there are no unstable parts on or near the oven.
- To carry out operations on the oven, do not use your hands, but only appropriate tools.
- Do not use your hands or other tools to stop any moving parts.
- Do not use household matches, lighters or free flames near the oven.

- **TAKE HIGHEST CARE TO THE WARNING PLATES BEING ON THE OVEN, WHEN YOU ARE GOING TO CARRY OUT OPERATIONS ON OR NEAR IT.**

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

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

- **It is strictly forbidden to carry out repairs when the oven is functioning.**

- In case of malfunctioning of the oven or damaged oven components, please contact the person in charge of maintenance, without carrying out arbitrary repairs.

- **It is strictly forbidden to make an improper use of the oven.**

The oven shall always be used as provided for by good, scrupulous technique rules, according to 89/392 EEC direction as well as workers' health & safety standards as per legislation being in force in the oven utilization Countries or, in the event the latter do not exist, according to 89/391 EEC direction.

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

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

- **NEVER** carry out hasty or makeshift repairs which could jeopardize the oven functioning and user's safety, as well.

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

- **MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY IN CASE OF ELECTRIC, ELECTRONIC, MECHANICAL TAMPERING OF THE OVEN BY USER OR CARELESSNESS OF USER BY USING IT.**

1.2 - REFERENCE NORMATIVE

- The oven and its safety devices have been built according to the rules being indicated in the declaration of conformity.

1.3 - DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

Several accidents are due to an insufficient knowledge and a lack of fulfilment of safety rules to be considered during functioning and maintenance of the oven.

To avoid accidents, all warning notes and instructions contained in this handbook as well as the ones being reported on the oven plates, shall be read, understood and observed.

To identify the safety messages included in this booklet, following symbols have been used:



DANGER

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



ATTENTION

This symbol is used in the safety messages of the booklet for any danger situation that, if disregarded, may cause small or moderate injuries or damages.

The message can also be used as to dangers which can damage the oven.



IMPORTANT

This symbol is utilized in order to avoid operations which could result a shorter oven life or for important messages to user.



For clearness purposes, some pictures in this handbook show the oven without protection structures. **DO NOT USE THE OVEN WITHOUT PROTECTION STRUCTURES.**

1.4 - OVEN COMPOSITION

Manufacturer's ovens are the result of a several year-experience.

- Single-chamber, two-chamber or three-chamber ovens with digital or manual functioning.
- Over the oven, an extractor hood controlled by a special board can be installed.
- The oven/s are supported by a bearing base.

1.5 - PREARRANGEMENTS AT PURCHASER'S CHARGE

a) Prearrangement of the installation place.

- The supporting surface the oven shall be placed on shall have the features as reported in "Installation" chapter.

b) Electric prearrangement.

- The power system should comply with the local regulations and provided with an efficient earthing.
- An omnipolar sectioning device shall be positioned on the power supply line at the upper side of the oven.
 - **The electric power supply cables shall be dimensioned by considering the highest power rate needed by the oven, so that a total voltage drop is lower than 2 %, under full load conditions.**

c) Flue prearrangement

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

d) Neutral wire

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

1.6 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- In case of fire, disconnect the oven by disconnecting the cutout switch.
- Put out the fire by means of suitable fire extinguishers.



When the oven is under tension, do not try to extinguish the fire by using water.

1.7 - EXPLOSION RISK

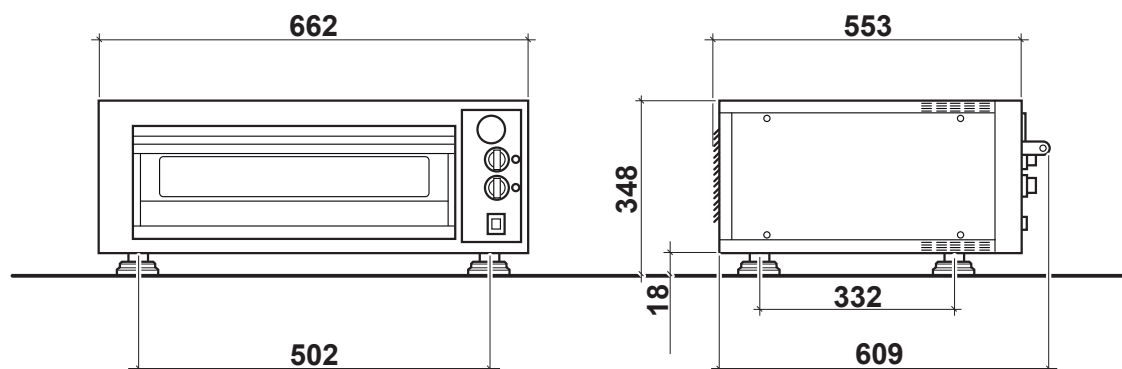
- The oven is not suitable for being utilized in hazardous environment.

1.8 - ACOUSTIC PRESSURE LEVEL

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

Chapter 2

OVERALL DIMENSIONS



2.1 - TECHNICAL DATA

MODEL	CAPACITY	VOLTAGE	WATT	Amp.	CABLE CROSS-SECTION
START	1 Ø30 pizza	230V 1T 50/60Hz	1900	8,5	1 cable da 3 X 2,5mm ²

HEATING ELEMENTS							
MODEL	Ceiling heating element			Bedplate heating element		Max power	Code
	Chamber	Watt EACH	No.	Chamber	Watt EACH	kW	
START	1	950	1	1	950	1,9	OM20.00061

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Shipment (Fig. 1)

The oven is positioned on a wooden pallet, inside a strapped cardboard box.

The shipment of the oven shall be carried out by choosing between the following solutions:

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

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

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

The box should be handled with the most care. To lift and to position the box use suitable lifting systems, according to the weight of the machine.

The box should be lifted by using a crane or a hoist with appropriate belts or by means of a lift track, by inserting the forks in the appropriate joints.



DANGER

Any handling and lifting operation should be done by skilled personnel, authorized to use appropriate equipments.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or things caused by inobservance of the current safety regulations regarding lifting and moving of materials inside or outside the factory.

2.2.c - Storage



IMPORTANT

The case containing the oven shall be stored protecting it from weather and it is strictly forbidden to position other cases or materials on it.

FIG. 1

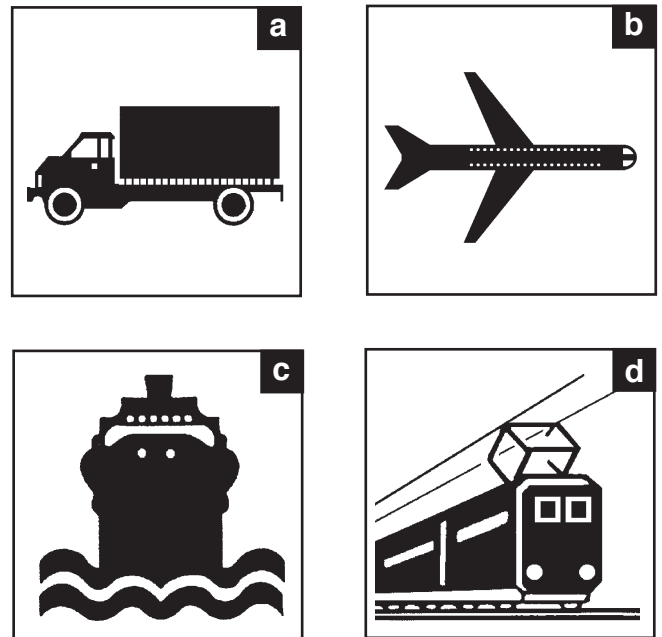
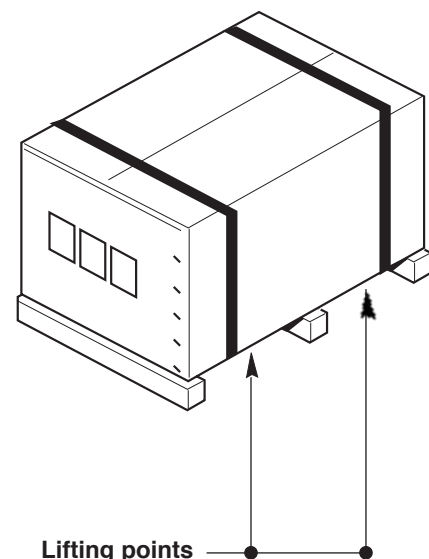


FIG. 2



2.3 - RECEPTION OF THE MACHINE

Upon reception of the machine make sure that the packing is complete and not damaged. Should the packing be complete, remove it as specify at point 2.4 (aside from different manufacturer's instructions).

Check if the instruction booklet is inside the packing as well as the components specified in the transport documentation.

In case any damage or defect is found:

- a- Inform immediately the transport company and your agent, both by phone and by registered letter with return receipt;
- b- Manufacturer shall also be informed.



IMPORTANT

The oven consists of three distinct parts: support, oven, hood.

Each part is packed, separately; on installation, the components are assembled.

2.4 - UNPACKING (Fig. 3)

To remove the oven from its packing, proceed as follows:

- Cut the straps (1) that tie up the carton.
- Open the carton (2), by removing the metallic clips.
- Remove the cardboard packaging (2).
- Check if everything is complete.
- Open the oven door (3), remove the refractory material fastening carton and the loose components, as well.
- Check if the delivery is complying with the PACKING LIST.



DANGER



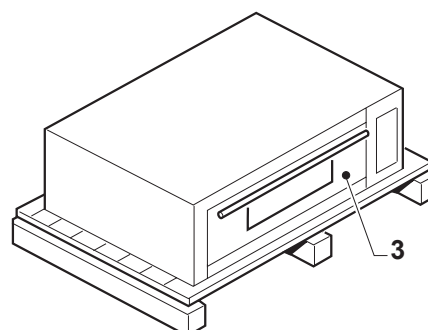
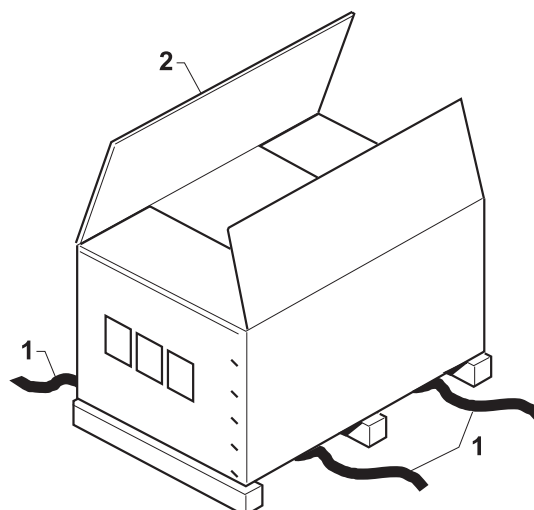
The packing elements (plastic bags, carton, nails, etc...) shall be kept away from the reach of the children, since they are potential danger sources, so, they shall be gathered and sent to special centres to correctly be recycled.



IMPORTANT

A message concerning possible damages, troubles or a non-compliance in comparison with the description in our packing list shall timely occur, anyway it shall latest occur within 8 days from the receipt of the oven. Otherwise, the goods will be considered as accepted.

FIG. 3



START

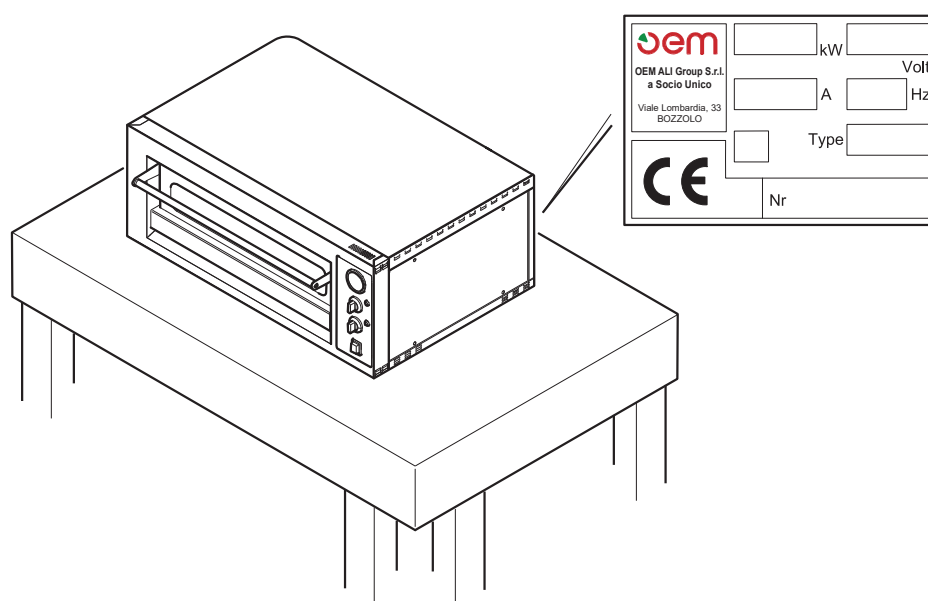
Technical data - Transport and unpacking



IMPORTANT

Should you need technical service or spare parts, please, always indicate the oven serial number.

FIG. 4



Chapter 3



DANGER

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

FIG. 1

3.1 - OVEN LIFTING (Fig 1)

The oven lifting shall be carried out by using a crane or a tackle as follows:

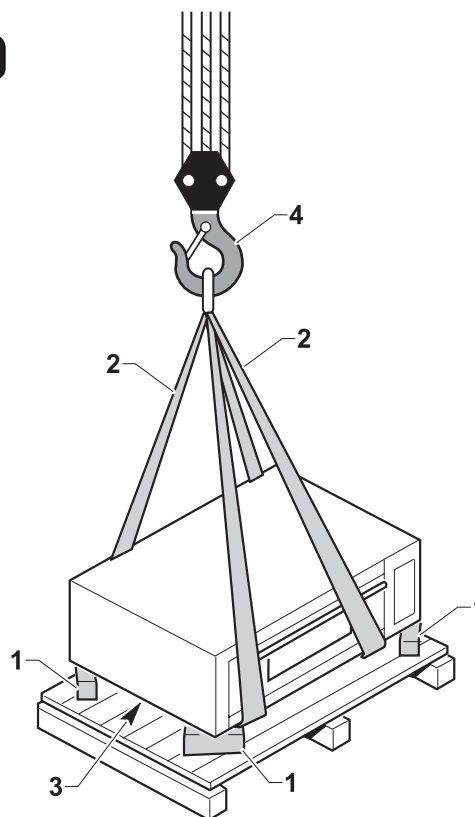
- The oven shall slightly alternatively be lifted from its four sides using a lever and making sure the panels are not damaged, then the oven shall be positioned on shims (1).
- Insert two belts (2) being properly dimensioned according to the weight of the oven, under the base (3) of the latter and connect them with a hook (4) of a crane or a tackle.



ATTENTION



To hoist the machine do not use steel belts as they may damage the outside body.



3.2 - ELECTRICAL CONNECTION (Fig. 2)



- The power feed line should be provided with a suitable omnipolar **DISCONNECTING SWITCH** (automatic thermomagnetic switch or differential) placed before the control unit main switch, with a minimum contact opening of 3 mm.
- The earthing system should comply with the local electric regulations in force.
- Electric power supply cables shall be dimensioned depending on the highest power rate being needed by the oven and in such a way that the total voltage drop is lower than 2%, under full load conditions.
- The specifications of the electric power line should correspond to the specifications of the identification plate and to those mentioned in the technical specifications table that can be consulted in the first part of this booklet.



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

3.2.a - Electric oven connection

- To reach the electric oven part, remove the lateral right-hand panel (1).
- Connect a suitably dimensioned electric cable (2) with the terminal according to the oven absorption, the three phases shall be connected with L1-L2-L3 terminals, the neutral wire with N terminal, the earth with T terminal.
- Insert the electric cable (2) in the special fairlead (3) and connect it with the disconnecting switch placed in the upper part of the oven.

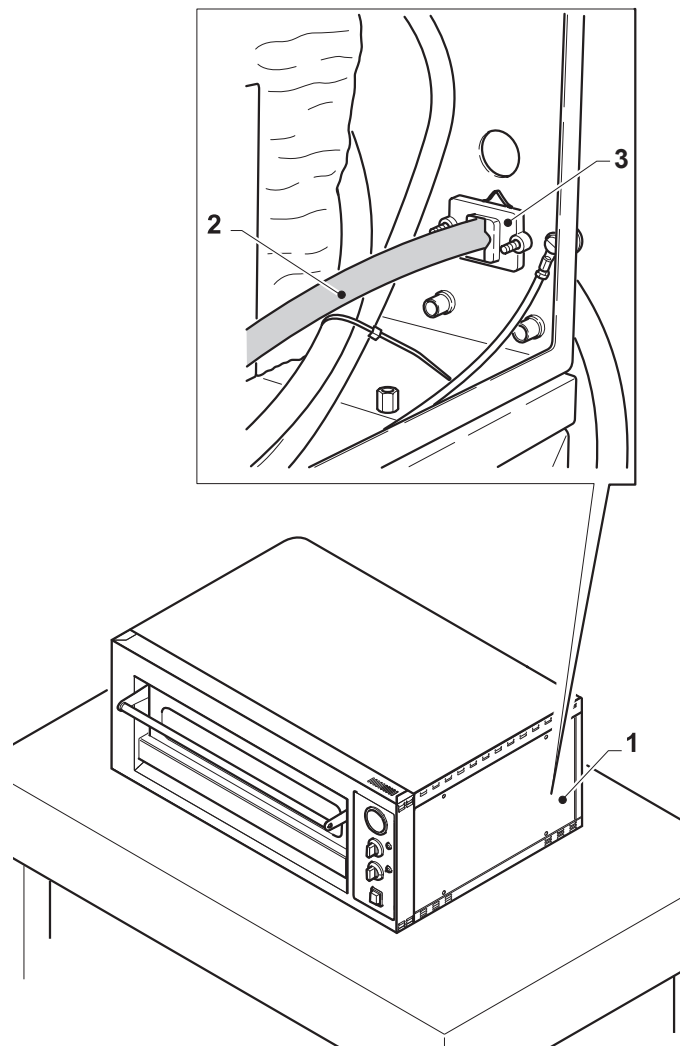


IMPORTANT

The disconnecting switch placed in the upper part of the oven shall be easily to be reached.

- Re-install the lateral right-hand panel (1).

FIG. 2



In case of two- and three-chamber ovens, each oven shall be connected with a special knife switch, it is not possible to connect more than one oven to one knife switch.

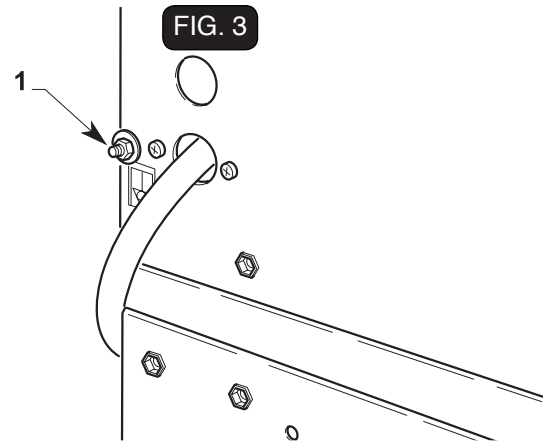
3.2.b - Electric hood connection

Concerning electric hood connection, follow the instructions supplied with the hood.

3.2.c - Unipotential connection (Fig. 3)

The equipment shall be inserted in a unipotential system, whose effectiveness shall be verified according to the rules being in force.

A cascade connection shall be carried out among the various oven components by using the screw (1) placed on the rear oven side.

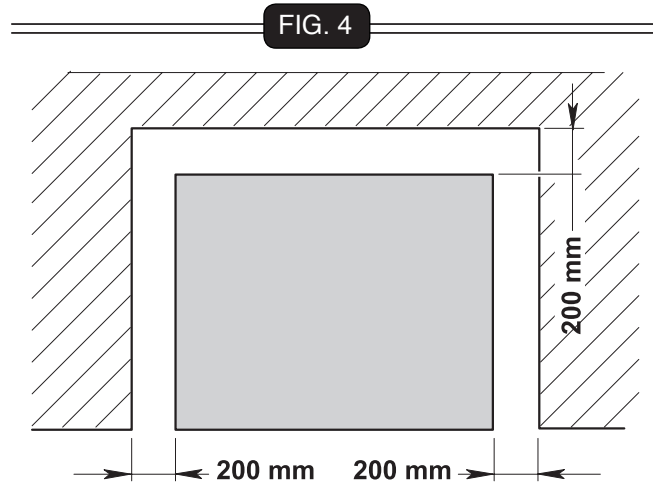


3.3 - OVEN POSITIONING (Fig. 4)



The oven shall not be installed closed to inflammable walls such as furniture, partition walls, matchboarded coatings etc... A safety range of at least 20 cms from lateral and rear oven sides should be kept. No inflammable flooring shall be utilized to install the oven on it.

- The oven shall be positioned on the final area following the indications reported in figure 7, because they indicate the minimum distances required to allow the oven correctly to function.
- Fix the oven position by braking the rear wheels.



3.4 - FIRST STARTING



Once the oven is installed and before starting it, carefully clean its inner part as well as refractory surface as explained in "Maintenance" chapter, also make sure neither foreign nor inflammable bodies are inside the oven.

- Turn on the oven as indicated in "Functioning" paragraph and set the temperature of both crown plate and bedplate at 300°C, making sure the set temperature is reached as well as the different options depending upon the concerned model are functioning.

Chapter 4

4.1 - TYPE OF USE AND CONTRAINDICATIONS



IMPORTANT

PRATICO ovens are professional machines suitable for baking pizza and similar products.

The various models shall only be used to process as above; in case of any other use, manufacturer disclaims all responsibility for accidents to persons or objects and customer will be debarred from a possible guarantee right.

4.2 - SAFETY PLATES (Fig. 1)

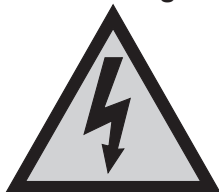
The warning plates with explanatory symbols are to be found in all those areas that may be dangerous for operators or engineers.



DANGER

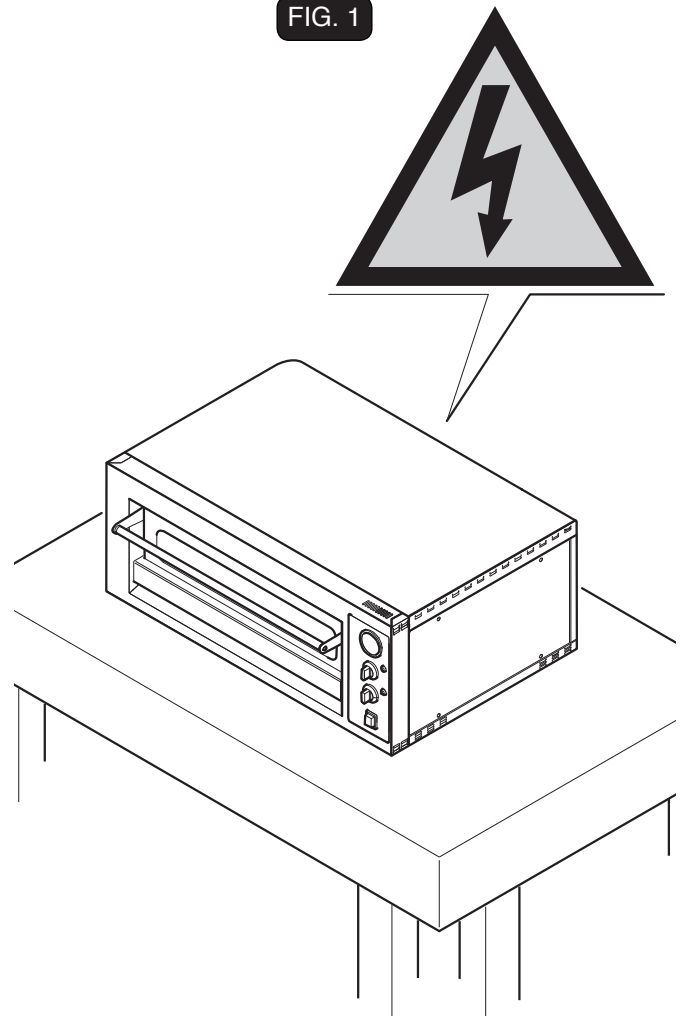
On the oven, there are plates reporting safety instructions which shall absolutely be followed by any oven user. Manufacturer disclaims all responsibility in case of accidents to persons or objects arising from a non-fulfilment of such instructions.

Danger: machine under voltage



- Do not work with the machine under voltage.

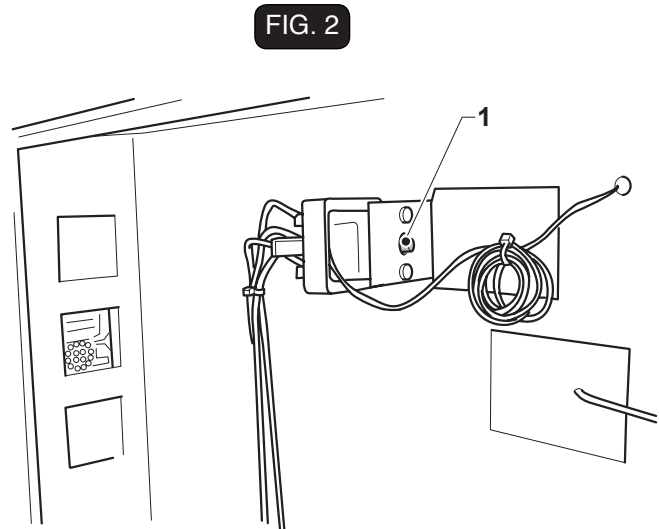
FIG. 1



4.3 - SAFETY DEVICES (Fig 2)

The equipment is equipped with following safety systems:

- 1) All dangerous areas are closed by screwed cases.
- 2) Each oven is equipped under the right-hand panel with a safety thermostat (1) to allow the oven to be disconnected in case of overtemperature inside the baking chamber.



4.4 - USER'S AREAS (Fig 3)

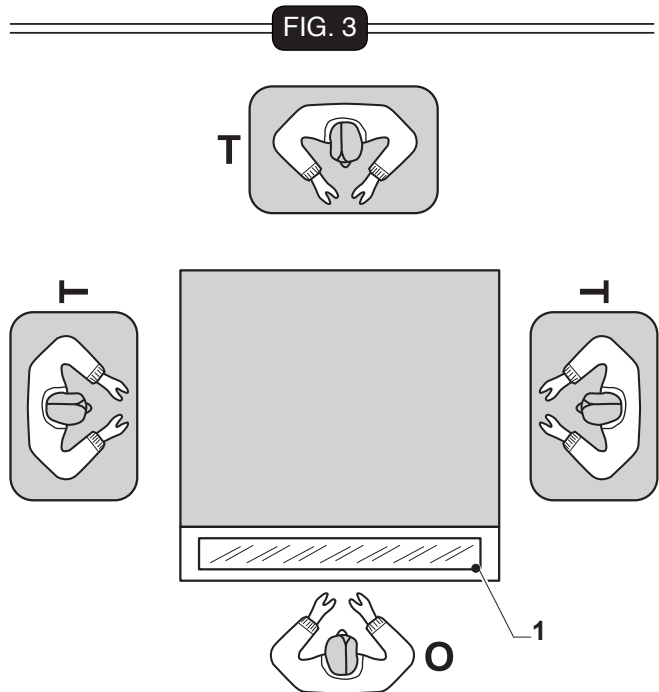
During the oven functioning, user is in front of it, in order to be able to easily insert and remove the pizza through the door (1) (see Fig. 3 "O" position).

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

4.5 - RESIDUAL DANGER AREAS (Fig. 3)

Remaining danger areas: areas which cannot be protected due to the particular concerned kind of production; as to the oven, they can be read as follows:

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



Capitolo 5

5.1 - MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL (Fig. 1)

On the oven, there are the following control elements:

1. Line button switch ON/OFF

If you press it onto ON, it energizes the control elements and the lamp being inside the oven light up.

2. Bedplate temperature adjustment thermostat

Turn the rotary knob and position it onto the bedplate temperature you wish, to do it, please refer to the graduated scale.

3. Bedplate resistance lamp

Lights up when the bedplate resistances are on, it goes out when the oven reaches the set temperature.

4. Crown plate temperature adjustment thermostat

Turn the rotary knob and position it onto the crown plate temperature you wish, to do it, please refer to the graduated scale.

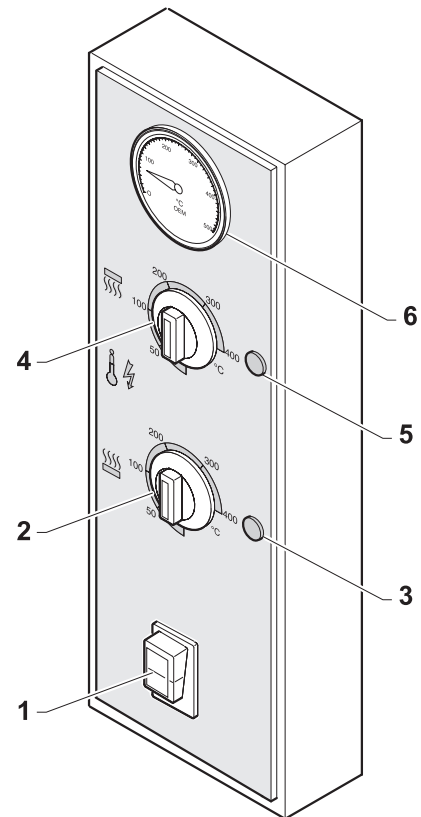
5. Crown plate resistance lamp

Lights up when the bedplate resistances are on, it goes out when the oven reaches the set temperature.

6. Analogue pyrometer

Indicates the actual oven temperature.

FIG. 1



5.2 - OVEN PREPARATION

Pizza can be baked either directly on the refractory oven surface or in the baking-tin.

Here below you can find some instructions to adjust the different parameters.

5.2.a - Turning on the mechanical oven (Fig. 2)



IMPORTANT

When you are going to start the oven, do not adjust ceiling and bedplate resistances at their maximum capacity, since the oven temperature would in such a case be 50° - 60° C higher than the set one and pizzas will burn.

- Press the button (1) onto ON, the lamp (3) and (4) of both bedplate and crown plate resistances light up.
- Make sure the rotary knob (5) and (6) of bedplate and crown plate resistances are on the wished temperature value.
- Wait until the temperature inside the oven reaches the set value, this occurs when the lamp (3) and (4) go out and indicates that the set temperature is reached.

5.2.b General rules for baking on a refractory surface in electromechanical/digital ovens

- Heat up the oven at least one hour and fifteen minutes before starting the work and set following parameters:
Working temperature 290°C ÷ 350°C
Ceiling resistances 75 %
Bedplate resistances 5 %
- To bake the first pizzas set the temperature at 320°C.
- If a sensible work increase is foreseen, adjust the bedplate resistances at 40 %.

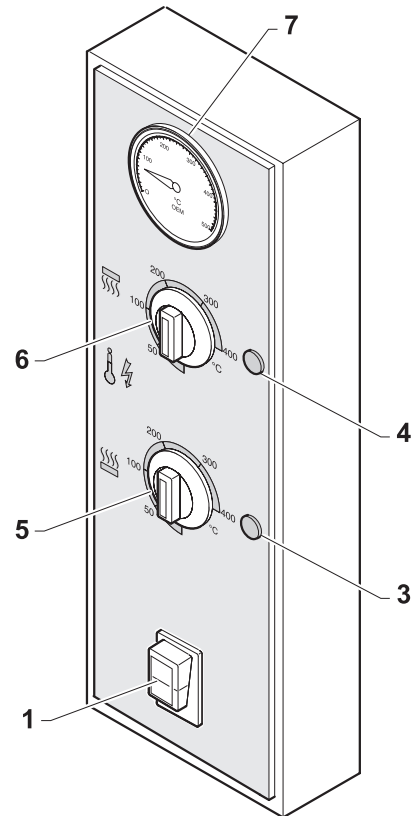


ATTENTION



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

FIG. 2



5.2.c General rules for baking in a pan in electro-mechanical/digital ovens

- Heat up the oven at least one hour and fifteen minutes before starting the work and set following parameters:
Working temperature 300°C ÷ 350°C
Ceiling resistances 40 %
Bedplate resistances 60 %



IMPORTANT

When you are going to start the oven, do not adjust ceiling and bedplate resistances at their maximum capacity (100%), since the oven temperature would in such a case be 50° - 60° C higher than the set one and pizzas will burn.

5.3 - PIZZA BAKING IN MECHANICAL OVENS

- As soon as the set temperature value is reached, open the access door and insert the pizza to be baked.



ATTENTION



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

- Start the extractor hood by pressing the relevant switch.
- While baking, it is possible to modify temperature by operating the relevant rotary knobs as explained in the preceding paragraphs.
- Once the pizza is baked, open the oven access door and remove the baked pizza.

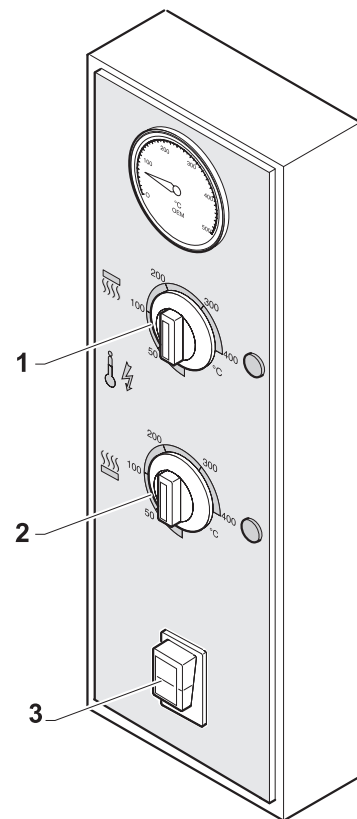
5.4 - MECHANICAL OVEN SELF-CLEANING CYCLE (Fig. 3)

- The self-cleaning cycle shall be carried out after using the oven for several hours, at the end of each working day, before turning off the oven.
- By operating the knob (1) and (2), the crown plate & bedplate resistance temperature value shall be set on 400°C.
- Leave the oven on for approximately 20 minutes with this temperature value, then turn it off and let it get cool.
- In the event the extractor hood is functioning, let it function for the time needed to carry out a self-cleaning cycle.

5.5 - TURNING OFF MECHANICAL OVENS

- At the end of each working day, turn off the oven by pressing the button (3) onto OFF.

FIG. 3



5.6 - MALFUNCTIONING, CAUSE AND CURE

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

- **Pizza is not baked, uniformly:**
 - The baking surface is dirt: clean the baking surface.
 - The baking surface is damaged: replace the surface.
 - Adjust the oven temperature.

- **Oven malfunctioning:**
 - The set temperature is not reached:
 - Resistances are damaged.
 - Make sure the electric oven connection has properly been carried out.
 - Contact manufacturer's technical service.



DANGER

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

5.7 - SAFETY THERMOSTAT RECHARGE (Fig. 4)



DANGER

This operation shall be carried out by manufacturer's technical service after eliminating the trouble.

The safety thermostat recharge shall manually be carried out as follows:

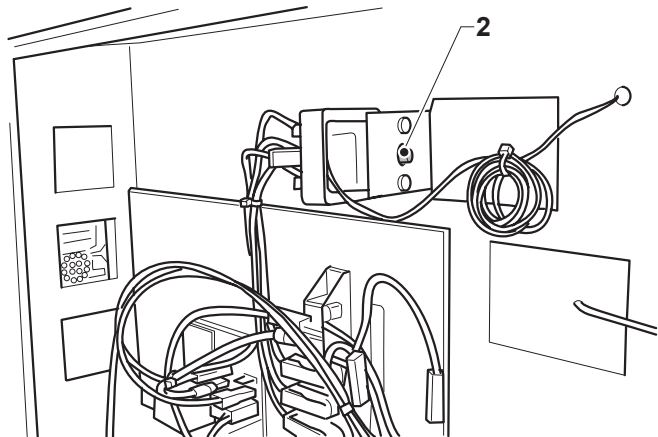
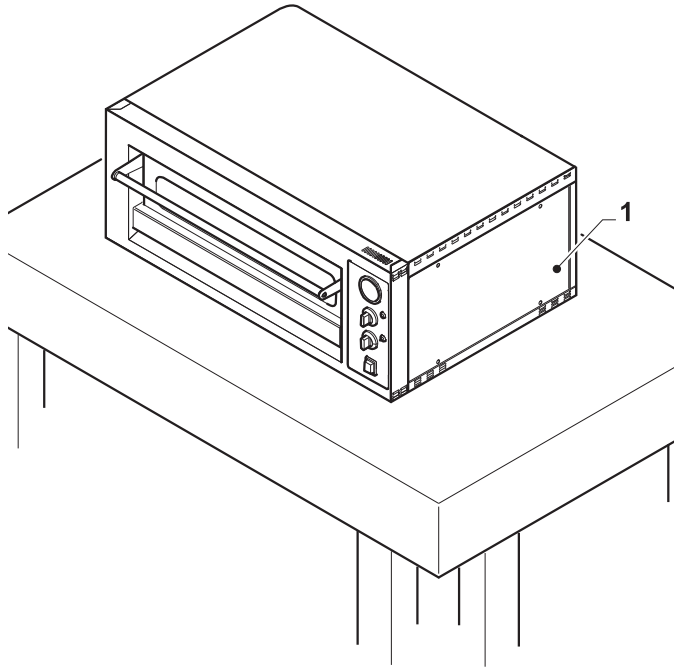


DANGER

Disconnect the knife switch placed in the upper machine side, eliminate the cause of the thermostat intervention.

Remove the right-hand panel (1).
Press the red push-button (2) on the safety thermostat, then reassemble all by proceeding in the opposite way.

FIG. 4



Chapter 6

6.1 - ROUTINE AND PLANNED MAINTENANCE

6.1.a - In general



All maintenance operations shall be carried out when the oven is off and cool and the cutout switch is disconnected, on "0" OFF position.

Maintenance operations have been subdivided into three categories:

- **ROUTINE MAINTENANCE:**
Group all daily and weekly operations to be carried out on the oven.
- **PLANNED MAINTENANCE:**
List all operations to be carried out at regular intervals in order to ensure a good oven functioning.
- **MAINTENANCE IN CASE OF NEED:**
Some operations to be carried out in case of need, for instance the replacement of broken or worn components.

6.1.b - Ordinary maintenance

6.1.b.a - Outer cleaning (to be carried out every day)



At the end of each working cycle, carefully clean the oven.

To clean the oven, NEITHER metallic objects such as steel wool, brushes, scrapers NOR corrosive products shall be used.

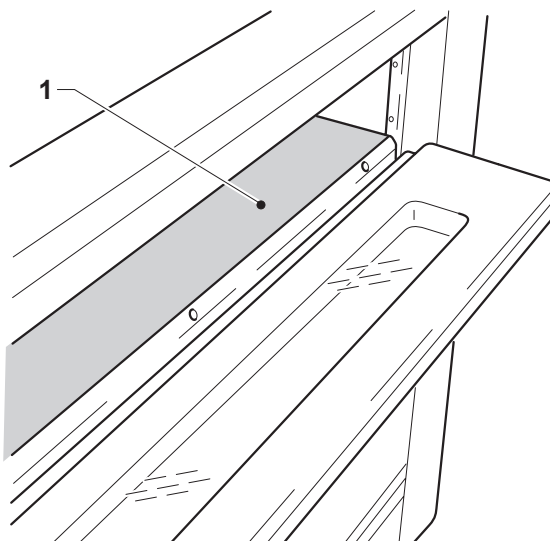
Do not utilize water jets to clean the oven sides.

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

6.1.b.b - Fireproof surface cleaning (to be carried out every day) (Fig 1)

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

FIG. 1



6.1.c - Planned maintenance

6.1.c.a - Every 600 hours a careful chamber cleaning (Fig 2)

- Make sure the oven is totally cool, then open the door, remove the protection (1) unscrewing the relevant screws and gently take off the refractory surface (2) from the door. Remove all possible residues by a vacuum cleaner.
- Clean the fireproof surface by utilizing the special brush.



ATTENTION



Carefully handle the refractory surface. DO NOT wash with water, DO NOT wash in a dish-washer, DO NOT utilize detergents to clean the refractory surfaces, only use a wet cloth.

6.1.c.b - Every 2 years

- Contact manufacturer's technical service to carry out a comprehensive checking of the oven.

6.1.d - Maintenance in case of need

6.1.d.a - Lamp holder replacement (Fig 3)



DANGER



This operation shall be carried out by a skilled technician.

- Open the oven.
- Unscrew the glass lamp cover (1).
- Replace the lamp (2).



ATTENTION



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

- When refitting, check that the seal (3) is in the correct position and screw on the glass lamp cover (1) without over-tightening it.

FIG. 2

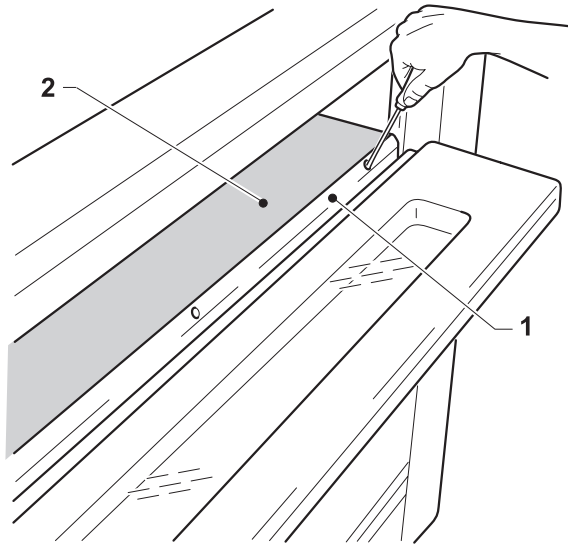
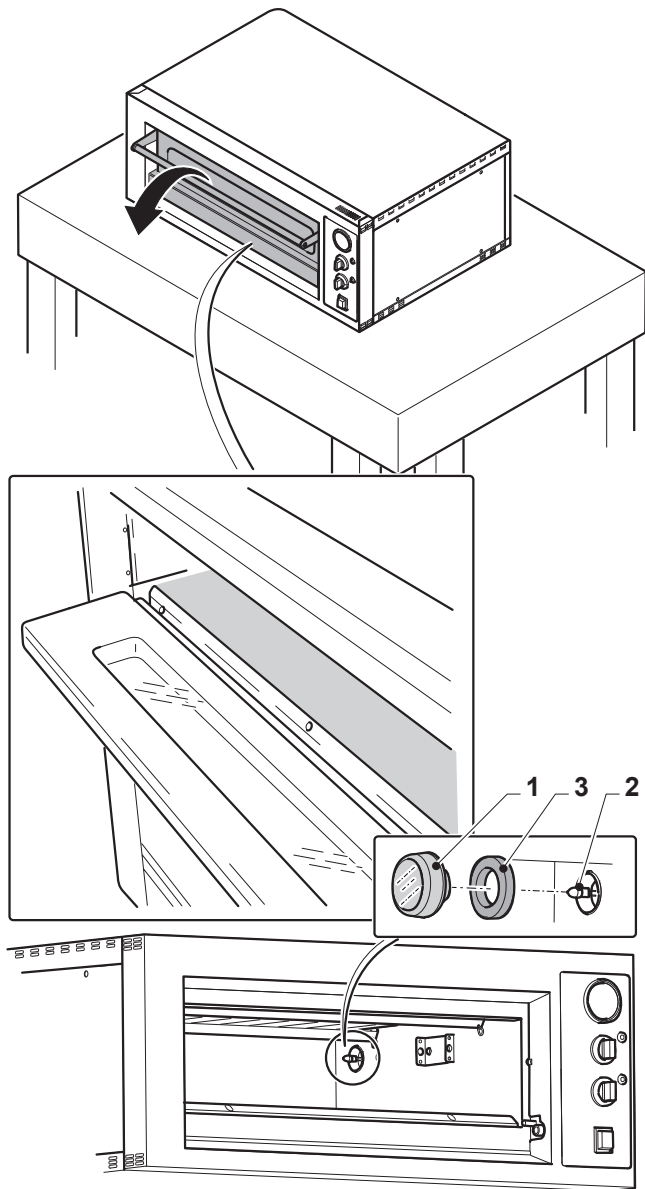


FIG. 3



6.1.d.b - Ceiling or bedplate resistance replacement (Fig. 4)



DANGER

This operation shall be carried out by skilled technicians.

To access the resistance, the oven covering mineral wool shall be moved, therefore, it is necessary to use suitable individual protection means.

- Stand at the rear of the oven and remove the rear panel (1) undoing the relative screws.
- Remove the oven covering mineral wool (2), loosen the resistance fixing screws (3) (two per resistance).
- Electrically disconnect the resistance, then open the oven door.

Bedplate resistance:

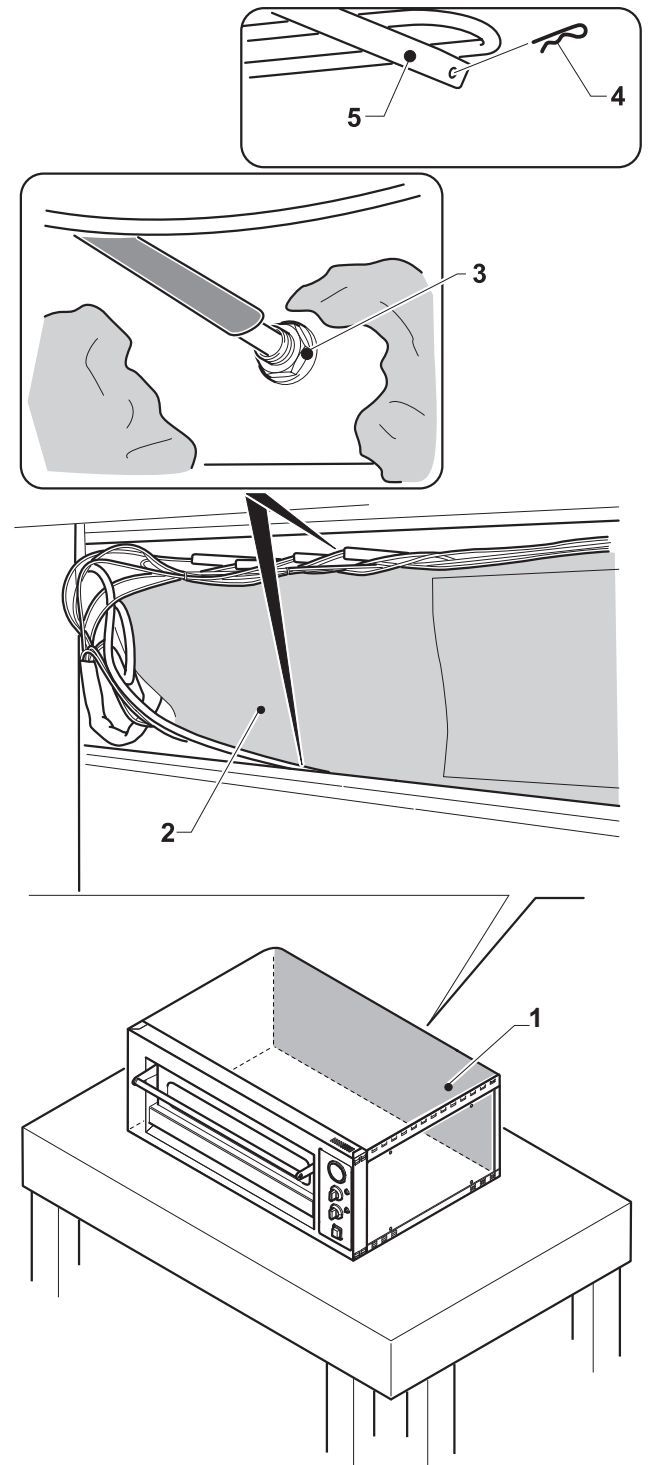
After opening the oven door, take off the refractory surface and the resistance to be replaced, as well.

Ceiling resistance:

after opening the oven door, remove the split pins (4), take off the resistance support bar (5) then, take off the resistance to be replaced.

- Replace the resistance and mount again proceeding in the reverse order taking care of a proper power supply cable connection.

FIG. 4



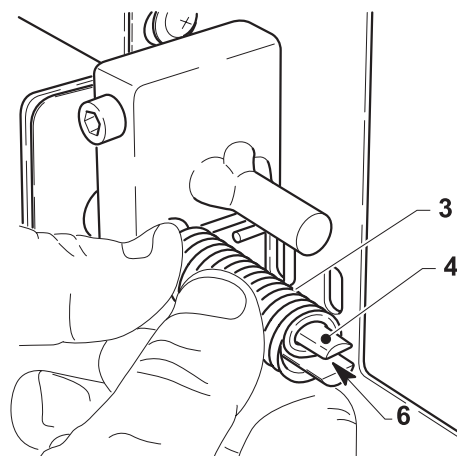
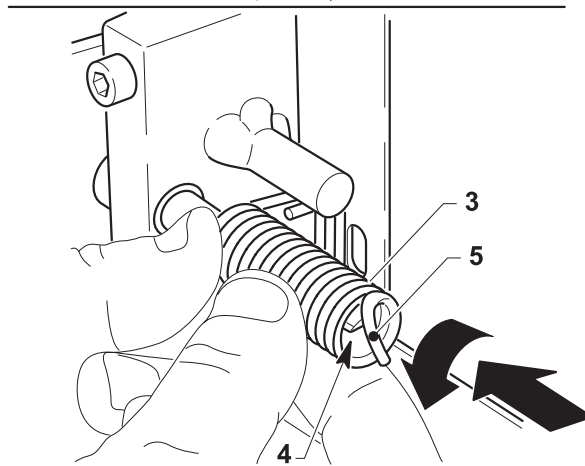
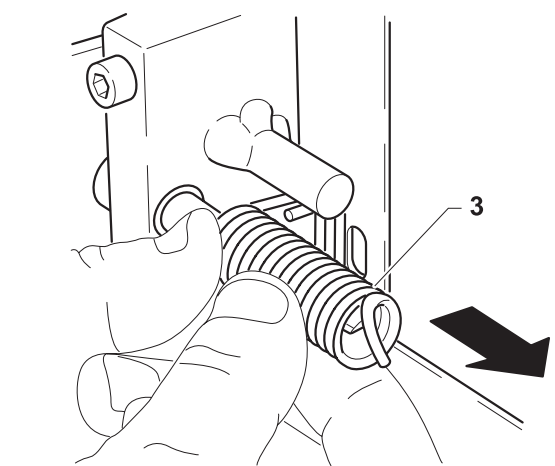
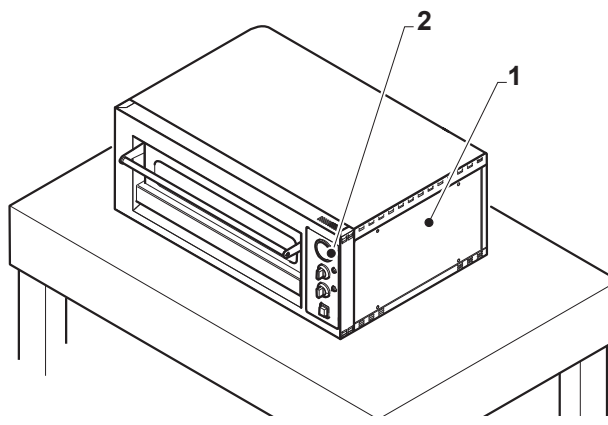
6.1.d.c - Door spring replacement (Fig. 5)



This operation shall be carried out by skilled technicians.

- Remove the right-hand panel (1) by unscrewing the relevant screws.
- Remove the control board (2) by unscrewing the relevant screws.
- Release the spring (3) and replace it.
- Insert the spring (3) in the pin (4), turn the spring rewinding it up, then fasten the spring catch (5) in the milling (6) of the pin (4).
- Reassemble the panel (1) and (2).

FIG. 5





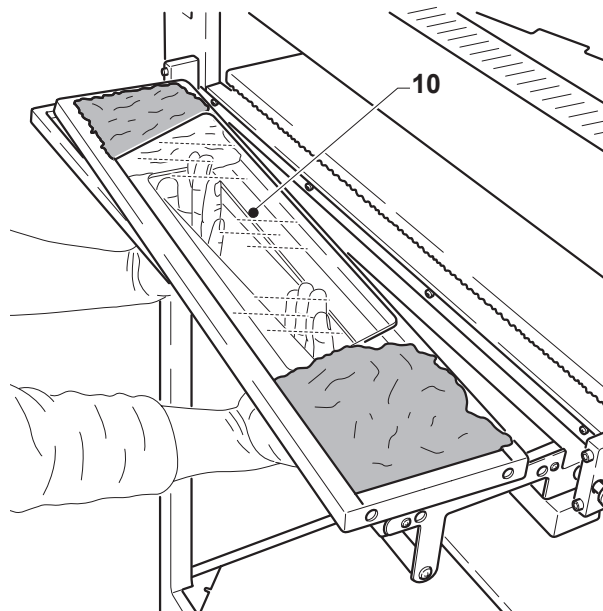
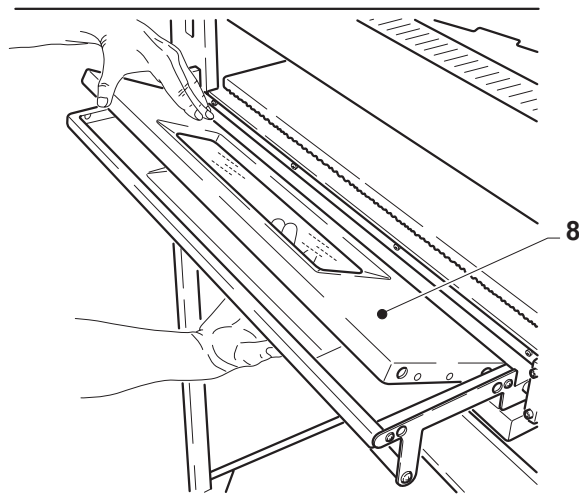
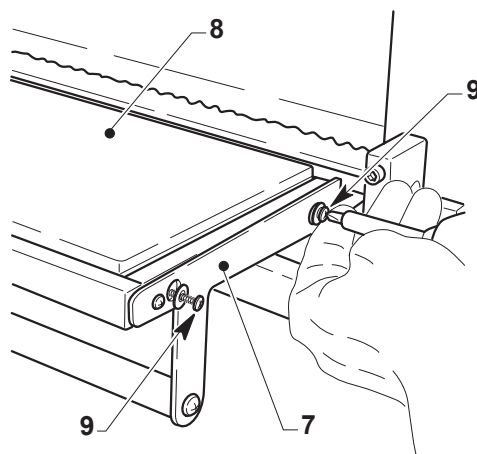
DANGER



This operation shall be carried out by skilled technicians.

- Open the door (7) and remove the inner panel (8) loosening the relevant screws (9).
- Replace the pane (10) and mount all again proceeding in the reverse.

FIG. 6



Chapter 7

7.1 - OVEN DISASSEMBLY

Proceed by complying with the instructions given in the "Installation" chapter, working in reverse order, if the machine must be dismantled and then moved to another site.



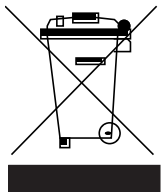
Before disassembling the machine or demounting some machine components, disconnect the power supply.

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



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

7.2 - OVEN SCRAPPING



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment (leg. decree no. 49 dated 14/03/2014 implementing the directive 2012/19/EU RAEE and leg. decree no. 27 dated 4/03/2014 implementing directive 2011/65/EU ROHS).

Electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.

Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



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

7.3 - DISPOSING OF HARMFUL SUBSTANCES

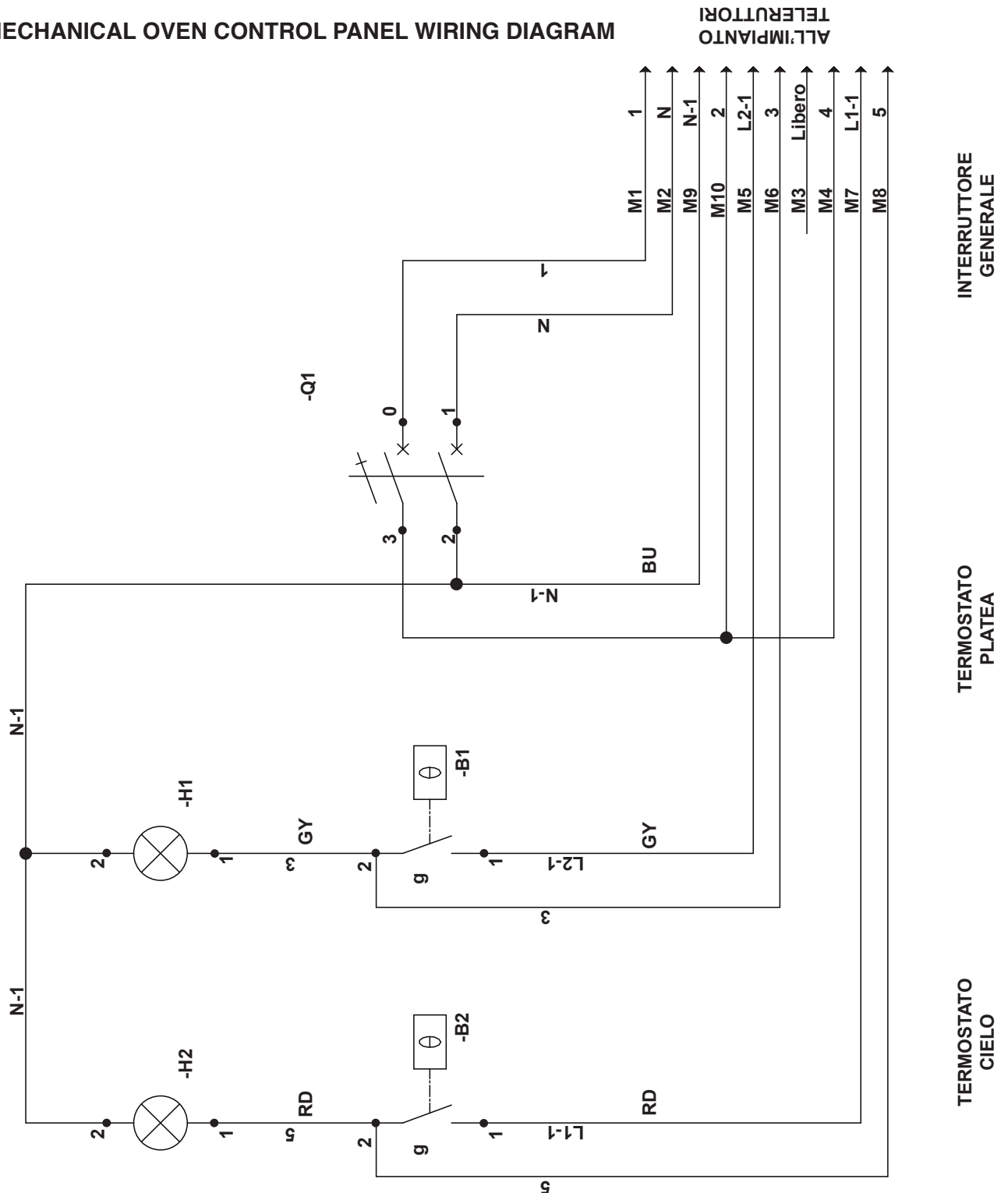
Consult the provisions established by the Standards in force in each individual country before disposing of such substances.



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

WIRING DIAGRAMS

MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL WIRING DIAGRAM



LEGEND:

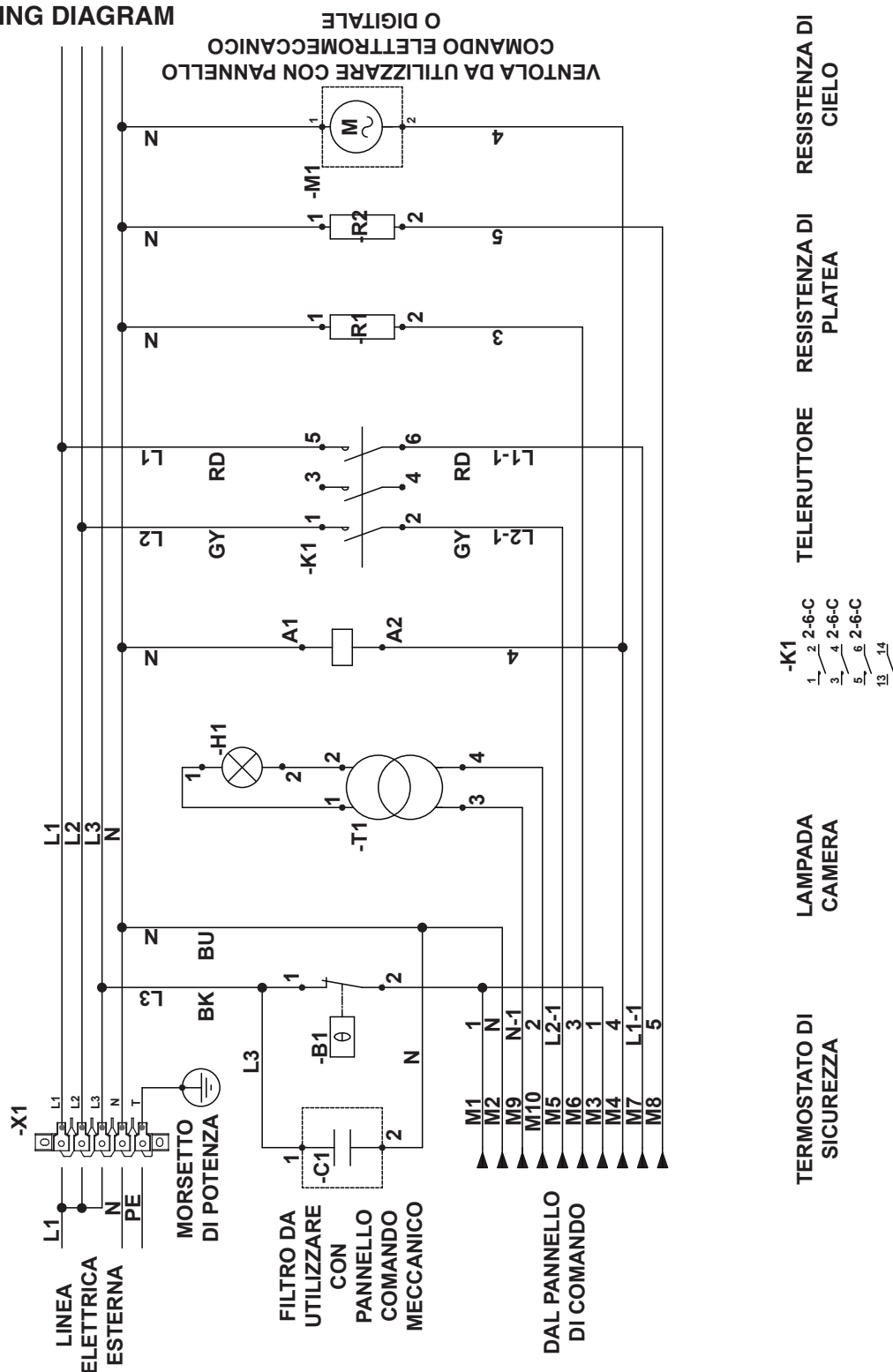
- B1:** Safety thermostat
- C1:** Anti-jamming filter
- H1:** Chamber light
- K1:** Contactor
- M1:** Fan
- R1:** Ceiling/bedplate heating element
- R2:** Ceiling/bedplate heating element
- T1:** Transformer
- X1:** Power terminal

Termostato cielo = Ceiling thermostat
Termostato platea = Bedplate thermostat
Interruttore generale = Main switch

Libero = Free

ALL'IMPIANTO Teleruttori = TO CONTACTOR SYSTEM

START 230V 1NT WIRING DIAGRAM



LEGENDA:

Linea elettrica esterna = External electrical line

Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico = Filter to be used with mechanical oven control panel

Dal pannello di comando = From control panel

Termostato di sicurezza = Safety thermostat

Lampada camera = Chamber light

Teleruttore = Contactor

Resistenza di platea = Bedplate heating element

Resistenza di cielo = Ceiling heating element

Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Fan to be used with electromechanical/digital oven control panel

Morsetto di potenza = Power terminal

FRANÇAIS

CHAPITRE 1

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

- 1.1 INSTRUCTIONS GENERALESPag. FR-3
- 1.2 REFERENCES NORMATIVESPag. FR-4
- 1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES.....Pag. FR-4
- 1.4 COMPOSITION DU FOURPag. FR-5
- 1.5 ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEURPag. FR-5
- 1.6 OPERATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIEPag. FR-5
- 1.7 RISQUE D'EXPLOSIONPag. FR-5
- 1.8 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.....Pag. FR-5

CHAPITRE 2

Chapitre destinée au technicien

- DIMENSIONS.....Pag. FR-6
- 2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUESPag. FR-6
- 2.2 TRANSPORTPag. FR-7
 - 2.2.a Expedition.....Pag. FR-7
 - 2.2.b Soulevement emballage.....Pag. FR-7
 - 2.2.c StockagePag. FR-7
- 2.3 CONTROLE A LA RECEPTIONPag. FR-8
- 2.4 DESEMBALLAGEPag. FR-8

CHAPITRE 3

Chapitre destinée au technicien

- 3.1 SOULEVEMENT DU FOUR.....Pag. FR-10
- 3.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUEPag. FR-11
 - 3.2.a Branchement électrique du fourPag. FR-11
 - 3.2.b Branchement électrique hottePag. FR-12
 - 3.2.c Branchement équipotentiel.....Pag. FR-12
- 3.3 POSITIONNEMENT DU FOUR.....Pag. FR-12
- 3.4 DEMARRAGE DANGER.....Pag. FR-12

CHAPITRE 4

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

- 4.1 TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS ..Pag. FR-13
- 4.2 PLAQUETTES DE SECURITEPag. FR-13
- 4.3 SECURITEPag. FR-14
- 4.4 ZONE OPERATEURPag. FR-14
- 4.5 ZONE A DANGER RESIDUPag. FR-14

CHAPITRE 5

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

- 5.1 BANDEAU DE COMMANDE DES FOURS MÉCANIQUES.....Pag. FR-15
- 5.2 PREPARATION DU FOUR.....Pag. FR-16
 - 5.2.a Allumage du four mécanique.....Pag. FR-16
 - 5.2.b Normes générales de cuisson sur la sole réfractaire des fours électromécaniques/numériquesPag. FR-16
 - 5.2.c Normes générales de cuisson sur la plaque pour fours électromécaniques/numériquePag. FR-16
- 5.3 CUISSON DES PIZZAS DANS LES FOURS MÉCANIQUES.....Pag. FR-17
- 5.4 CYCLE D'AUTONETTOYAGE DES FOURS MÉCANIQUES.....Pag. FR-17
- 5.5 EXTINCTION DES FOURS MÉCANIQUESPag. FR-17
- 5.6 MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDESPag. FR-18
- 5.7 REACTIVATION DU THERMOSTAT DE SECURITEPag. FR-18

CHAPITRE 6

Chapitre destinée au technicien et à l'opérateur

- 6.1 ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME ..Pag. FR-19
 - 6.1.a GeneralitéPag. FR-19
 - 6.1.b Interventions d'entretien ordinairePag. FR-19
 - 6.1.b - a Nettoyage externe (quotidiennement).Pag. FR-19
 - 6.1.b - b Nettoyage plain réfractaire (quotidiennement).....Pag. FR-19
 - 6.1.c Interventions d'entretien programme.....Pag. FR-20
 - 6.1.c - a Toutes les 600 heures nettoyage soigneux de la chambrePag. FR-20
 - 6.1.c - b Tous les 2 ansPag. FR-20
 - 6.1.d Interventions d'entretien d'apres necessitePag. FR-20
 - 6.1.d - a Remplacement du porte-lampe.....Pag. FR-20
 - 6.1.d - b Remplacement des résistances ciel ou surface inférieurePag. FR-21
 - 6.1.d - c Remplacement ressort portePag. FR-22

CHAPITRE 7

Chapitre destinée au technicien

- 7.1 DEMONTAGE DU FOURPag. FR-24
- 7.2 DEMOLITION DU FOUR.....Pag. FR-24
- 7.3 ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES..Pag. FR-24

SCHÉMAS ÉLECTRIQUESPag. FR-25

SCHÉMA ÉLECTRIQUE DU BANDEAU DE

COMMANDE MÉCANIQUEPag. FR-25

SCHÉMA ÉLECTRIQUE START 230V-1NT.....Pag. FR-26

Chapitre 1

1.1 - INSTRUCTIONS GENERALES

- Avant de procéder à la mise en fonction du four, l'opérateur devra avoir lu attentivement ce manuel et il devra avoir acquis une connaissance en profondeur des spécifications techniques et des commandes du four.
- **On suggère de faire suivre à l'opérateur une période d'entraînement concernant l'emploi du four.**
- Avant d'installer le four, contrôler que la zone d'installation soit compatible avec les dimensions d'encombrement et avec le poids du four.
- En cas d'installation ou de transfert des parties du four, n'utiliser que de moyens de soulèvement et de manutention convenables par rapport au poids et aux caractéristiques géométriques de la pièce à soulever/transférer.
- Cet appareil n'est pas fait pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à habilité mentale ou motrice réduite, ou manque d'expérience et de connaissances, sauf qu'il y a une surveillance ou initiation à l'utilisation de l'appareil par quelqu'un qui est responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Les parties mécaniques et les composants électriques qui se trouvent à l'intérieur du four sont protégés par des panneaux complètement fermés à l'aide de vis.
- Avant de procéder au nettoyage et/ou à l'entretien du four, et avant d'enlever toute protection, **s'assurer que l'interrupteur général soit en position "OFF" (O)**, afin de couper l'alimentation électrique du four pendant l'intervention de l'opérateur.
- Le système d'alimentation électrique, de l'acheteur/utilisateur, doit être pourvu d'un système de débranchement automatique dans la partie supérieure de l'interrupteur général du four et d'un système de mise à la terre convenable afin qu'il puisse répondre à toutes les nécessités 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 le four en fonction lorsqu'il est non gardé.
- Mettre toujours de vêtements indiqués afin d'éviter tout accident, en conformité aux normes en vigueur.
- 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 réparations près de ou au-dessous du four s'assurer que:
 - aucune partie puisse entrer en fonction; et/ou aucun élément de nature instable soit positionné sur le four ou à proximité de celui-ci:
- Ne pas utiliser les mains au lieu d'outils spécialement étudiés pour opérer sur le four.

- 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 à proximité du four.
 - **FAIRE LE MAXIMUM D'ATTENTION AUX PLAQUETTES DE NOTICE QUI SE TROUVENT SUR LE FOUR AVANT DE COMMENCER TOUTE OPERATION SUR LE FOUR OU A PROXIMITE DE CELUI-CI.**
 - 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 de faire toute réparation lorsque le four est en fonction.**
 - En cas de mauvais fonctionnement du four ou en cas de dommages à ses composants, contacter le responsable autorisé à l'entretien, sans effectuer aucune réparation de façon arbitraire.
 - **Il est absolument interdit à qui que ce soit d'utiliser le four pour tout emploi différent de l'emploi expressément prévu et documenté.**
L'utilisation du four devra toujours avoir lieu en suivant les modalités, les temps et les lieux prévus par les normes de bonne pratique, selon la directive machines CEE 89/392 et dans le respect des normes concernant la santé et la sécurité des travailleurs indiquées dans les lois en vigueur dans le pays où la machine est utilisée ou, si absentes, selon la directive CEE 89/391.
 - **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 COM-PENSENT LES NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR LOCALEMENT.**
 - **Ne JAMAIS effectuer de réparations en toute hâte ou des réparations de fortune qui pourraient compromettre le bon fonctionnement du four et la sécurité de l'opérateur.**
 - **EN CAS DE DOUTE DEMANDER TOU-JOURS L'INTERVENTION DE PERSONNEL SPECIALISE.**
 - **TOUTE MANIPULATION FRAUDULEUSE DES PARTIES ELECTRIQUES/ELECTRO-NIQUES OU MECANQUES DU FOUR DE LA PART DE L'USAGER, AUSSI BIEN QU'UN EMPLOI PAR NEGLIGENCE DU FOUR SOULEVE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITE ET REND L'USAGER LE SEUL RESPONSABLE ENVERS LES INSTITUTIONS COMPETENTES POUR LA PREVENTION DES ACCIDENTS.**
- ### 1.2 - REFERENCES NORMATIVES
- Le four et ses dispositifs de sécurité ont été fabriqués conformément aux normes indiquées dans la déclaration de conformité.
- ### 1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES
- Beaucoup d'accidents ont lieu à cause d'une connaissance insuffisante et de la non- application des règles de sécurité qui doivent être mises en pratique pendant le fonctionnement et pendant les opérations d'entretien du four.
- Pour éviter tout accident lire, comprendre et suivre** toutes les précautions et les notices contenues dans ce manuel, aussi bien que les notices indiquées sur les plaquettes appliquées sur le four.
- 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 des types de danger qui peuvent causer des dommages au four.



IMPORTANT

Ce symbole est utilisé pour les précautions qu'il faut prendre pour éviter toute opération qui peut réduire la durée du four ou bien pour les communications importantes adressées à l'opérateur.



Pour clarté d'information, quelques illustrations de ce manuel montrent le four sans les dispositifs de protection. NE PAS UTILISER LE FOUR SANS DISPOSITIFS DE PROTECTION.

1.4 - COMPOSITION DU FOUR

Les fours du fabricant sont le fruit de l'expérience accumulée dans des années de travail.

- Les fours peuvent être à une, à deux ou à trois chambres et son fonctionnement peut être digital ou manuel.
- Au-dessus du four, il est possible d'installer une hotte d'aspiration commandée par un pupitre spécial prévu à cet effet.
- Le four ou les fours s'appuient sur une base portative.

1.5 - ADAPTATIONS A LA CHARGE DE L'ACHETEUR

a) Adaptation du lieu d'installation.

- L'acheteur/utilisateur doit prédisposer une surface d'appui pour le four comme indiqué dans le chapitre 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 sur la ligne d'alimentation, dans la partie supérieure du four, un dispositif omnipolaire de sectionnement.

- **Les câbles électriques d'alimentation doivent être dimensionnés selon le courant maximum requis du four de façon que la chute de tension totale, à plein charge, résulte inférieure à 2%.**

c) Disposition du tuyau de cheminée.

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

d) 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

- En cas d'incendie couper la tension du four en débranchant l'interrupteur général.
- Eteindre l'incendie en utilisant des extincteurs convables.



Si le four est sous tension, il est absolument interdit de chercher d'éteindre l'incendie avec de l'eau.

1.7 - RISQUE D'EXPLOSION

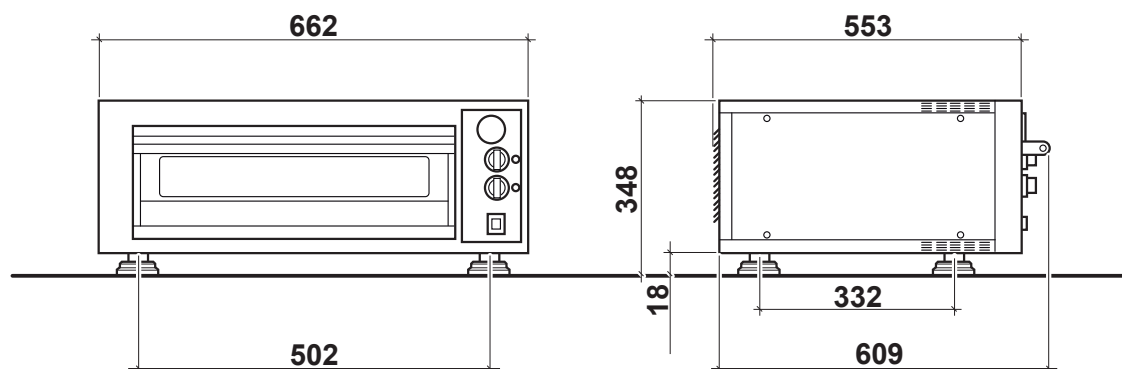
- L'emploi du four n'est pas indiqué dans des lieux à risque d'explosion.

1.8 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

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

Chapitre 2

DIMENSIONS



2.1 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	CAPACITÉ	TENSION	WATTS	Amp.	SECTION DU CÂBLE
START	1 Pizza Ø30	230V 1T 50/60Hz	1900	8,5	1 câble da 3 X 2,5mm ²

RÉSISTANCES							
MODÈLE	Résistance voûte			Résistance sole		Puissance maxi	Référence
	Chambre	Watts PIÈCE	N°	Chambre	Watts PIÈCE	Kw	
START	1	950	1	1	950	1,9	OM20.00061

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Expedition (Fig. 1)

Le four est positionné sur une palette en bois, dans une boîte en carton cerclée.

L'expédition du four peut être effectuée 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.

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.



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 contenant le four doit être stockée dans un lieu abrité des agents atmosphériques et il est absolument interdit de positionner au-dessus de l'emballage du four d'autres caisses ou d'autres matériaux.

FIG. 1

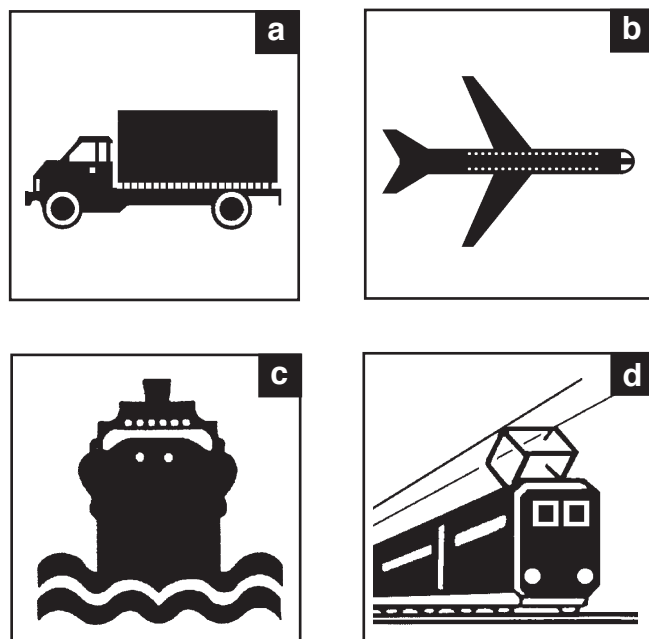
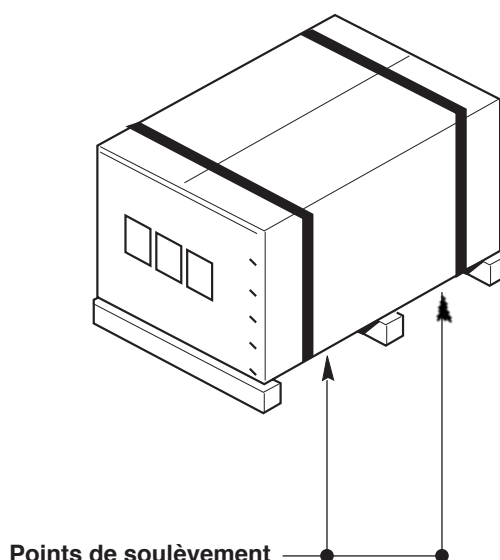


FIG. 2



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, la hotte.

Chaque partie est emballée séparément; les composants sont assemblés lors de l'installation.

2.4 - DESEMBALLAGE (Fig. 3)

Pour enlever le four de l'emballage agir comme indiqué ci-dessous:

- Couper les feuilards (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

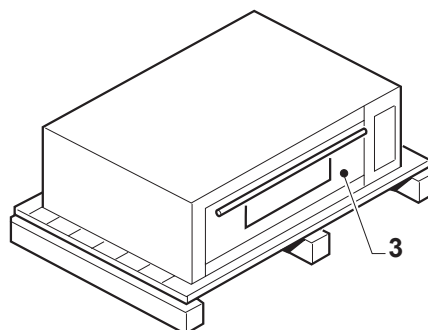
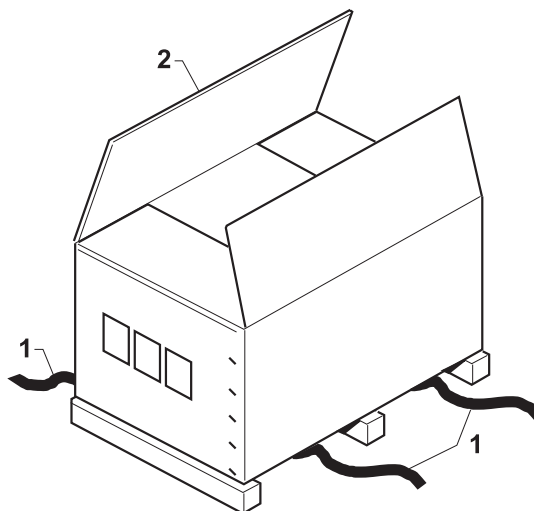


Les éléments de l'emballage dangereux (sachets en plastique, carton, clous, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Ils doivent être rassemblés et envoyés aux centres spéciaux de recyclage.



IMPORTANT

La communication de tout endommagement ou de toute anomalie éventuels et des non-conformités par rapport à ce qui est indiqué sur la liste de colisage doit être rapide et en tout cas elle doit parvenir dans 8 jours de la date de réception du four. Autrement la marchandise est considérée comme acceptée.

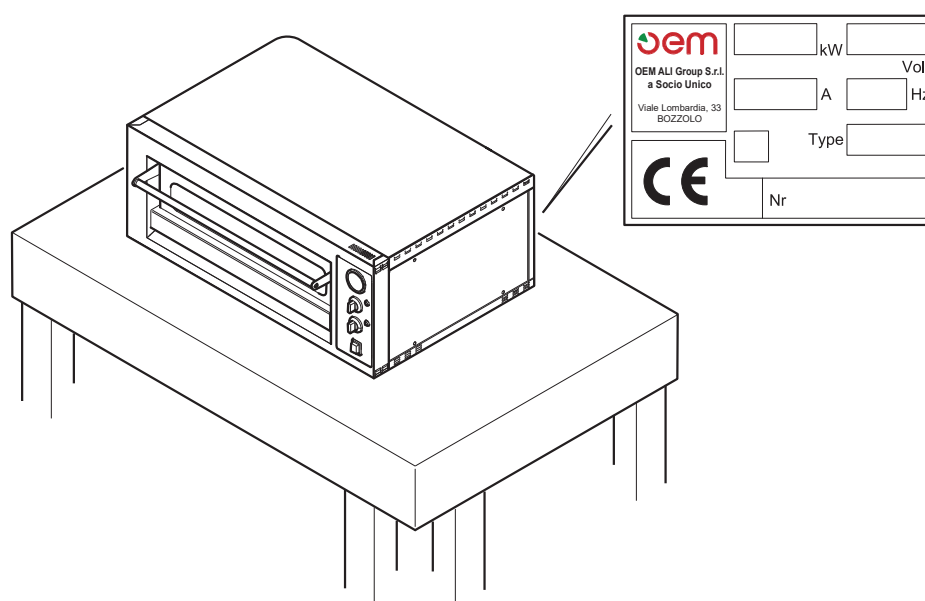
FIG. 3




IMPORTANT

En cas de demande d'assistance technique ou de commande de pièces de rechange, mentionner toujours le numéro d'immatriculation du four.

FIG. 4



Chapitre 3



FIG. 1

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

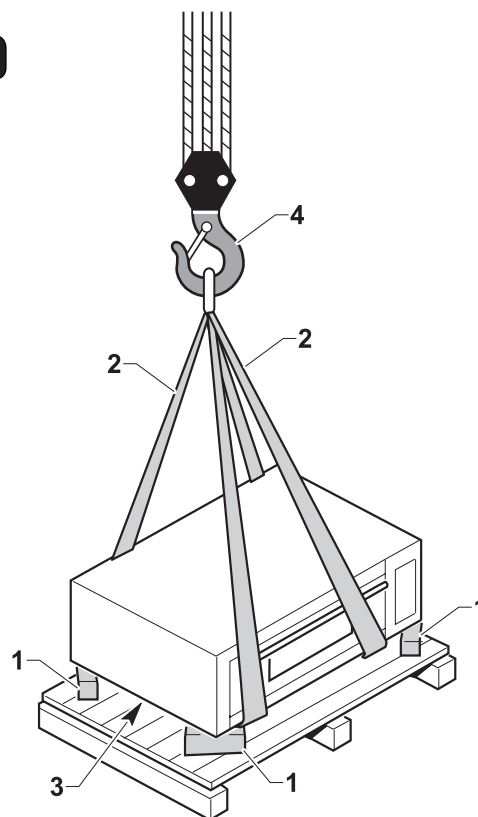
3.1 - SOULEVEMENT DU FOUR (Fig. 1)

Le soulèvement du four doit être effectué à l'aide d'une grue ou d'un palan en agissant comme indiqué par la suite:

- Soulever légèrement le four alternativement des quatre côtés, à l'aide d'un levier, en faisant attention à ne pas abîmer les panneaux et y positionner des cales au dessous (1).
- Insérer deux courroies (2), dûment dimensionnées par rapport au poids du four, sous la base (3) du four et les connecter au crochet (4) d'une grue ou d'un palan.



Ne pas utiliser pour le soulèvement des câbles en acier puisqu'ils pourraient endommager la carrosserie externe.



3.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE (Fig. 2)



- 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 doivent être dimensionnés selon le courant maximum requis du four et de façon que la chute de tension totale, à plein charge, résulte inférieure à 2%.
- Les données concernant la ligne électrique d'alimentation doivent correspondre aux indications sur la plaquette d'identification et aux données indiqués 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).

3.2.a - Branchement électrique du four

- Enlever le panneau latéral droit (1) pour accéder à la partie électrique du four.
- Brancher un câble électrique (2) opportunément dimensionné selon l'absorption du four à la borne en connectant les trois phases aux bornes L1-L2-L3, le neutre à la borne N et la terre à la borne T.
- Insérer le câble électrique (2) dans l'élément de passage préposé (3) et le brancher au sectionneur de ligne positionné en amont du four.

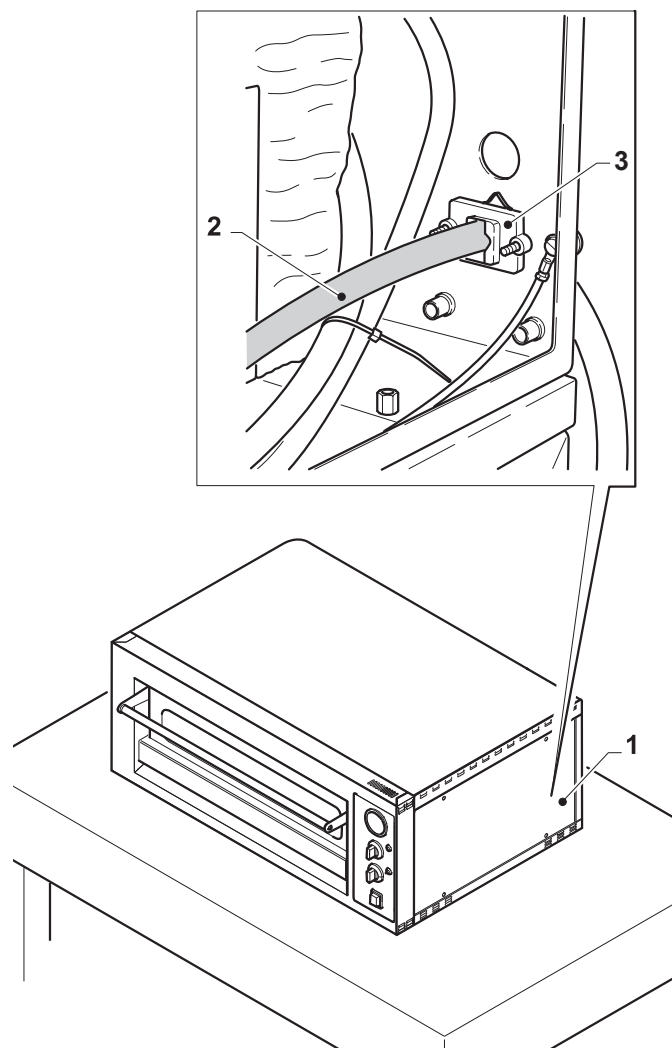


IMPORTANT

Le sectionneur de ligne positionné en amont du four doit être dans une zone facilement accessible.

- Monter de nouveau le panneau latéral droit (1).

FIG. 2



Pour les fours à deux et à trois chambres, chaque four doit être branché à un sectionneur de ligne prévu à cet effet, ce n'est pas possible de connecter plusieurs fours à un seul sectionneur de ligne.

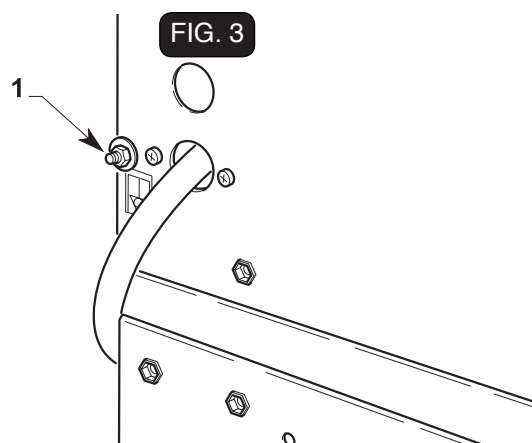
3.2.b - Branchement électrique hotte

Pour le branchement électrique de la hotte suivre les instructions annexes à la hotte.

3.2.c - Branchement équipotentiel (Fig. 3)

L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée d'après les normes en vigueur.

Le branchement doit être effectué en cascade entre les différents composants du four en utilisant la vis (1) positionnée dans la partie postérieure du four.

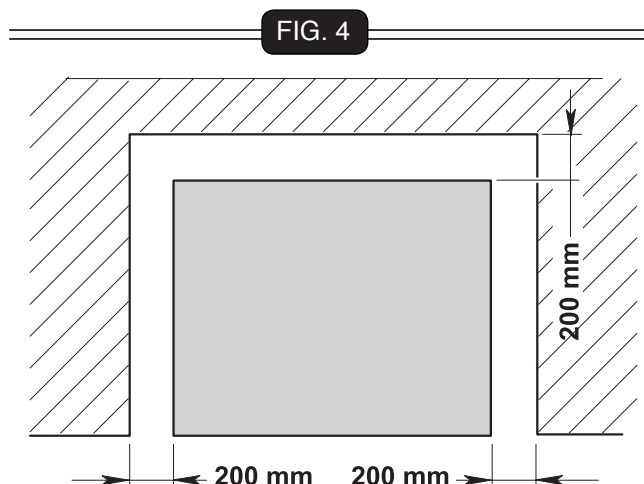


3.3 - POSITIONNEMENT DU FOUR (Fig. 4)



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 20 cm au moins des parois latérales et postérieures du four. La surface au-dessus de laquelle le four est installé ne doit pas être inflammable.

- 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.
- Bloquer la position du four en freinant les roues antérieures.



3.4 - DEMARRAGE DANGER



A la fin de l'installation et avant d'allumer le four nettoyer soigneusement la partie intérieure et le plan réfractaire comme indiqué dans le chapitre «Entretien», en contrôlant qu'il n'y ait pas de corps étrangers ou inflammables dans l'intérieur.

- Allumer le four comme indiqué dans le paragraphe « fonctionnement » établissant les températures du ciel et du sol à 300°C, contrôler qu'il arrive correctement à la température établie et que les différentes options (selon le modèle) marchent correctement.

Chapitre 4

4.1 - TYPE D'EMPLOI ET CONTRE-INDICATIONS



IMPORTANT

Les fours PRATICO 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 - PLAQUETTES DE SECURITE (Fig. 1)

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

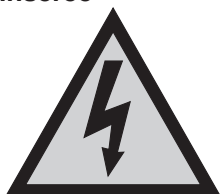


DANGER



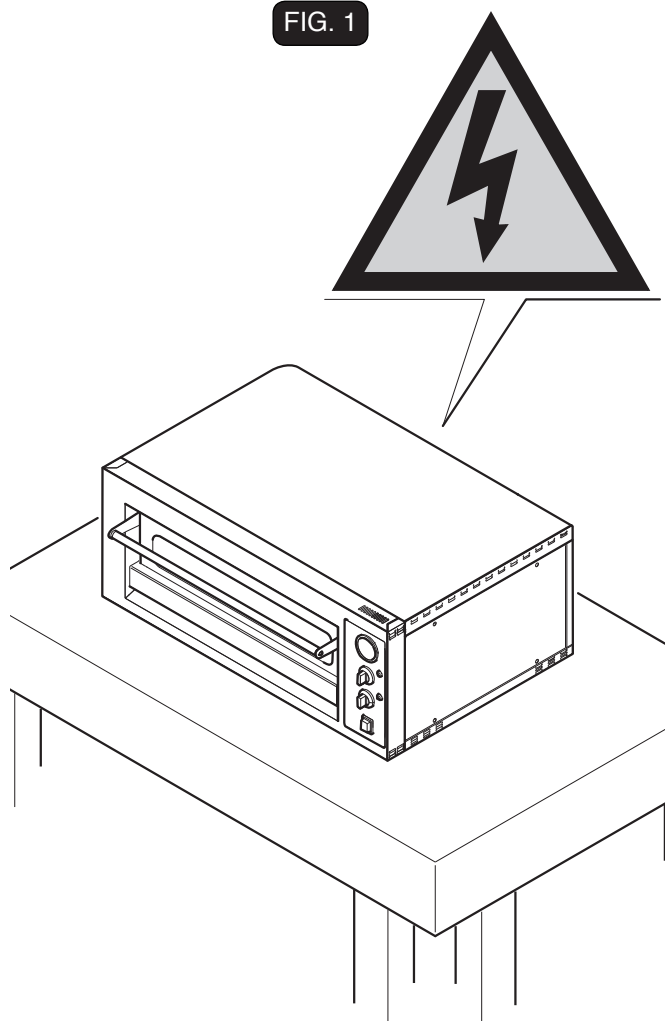
Sur le four on a appliqué des plaquettes qui donnent les indications de sécurité qui doivent être attentivement respectées par toute personne qui va effectuer toute opération sur le four. Le non-respect des indications des plaquettes soulève le fabricant de tout dommage ou accident à personnes ou à choses qui pourraient en dériver.

Danger Tension insérée



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

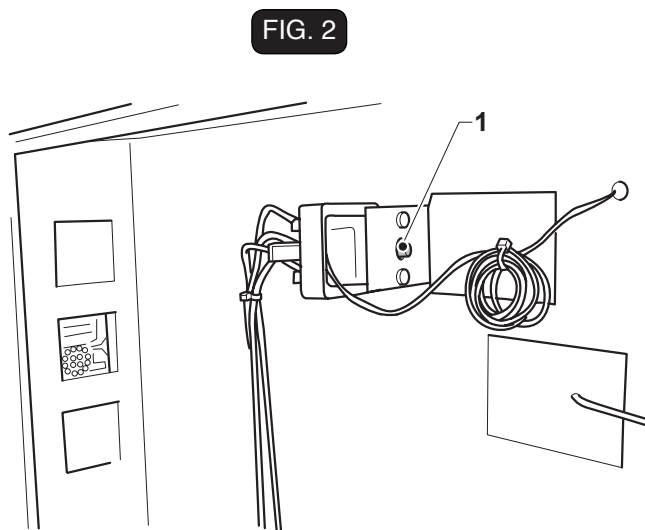
FIG. 1



4.3 - SECURITE (Fig. 2)

Le four est pourvu des systèmes de sécurité suivants:

- 1) Toutes les zones dangereuses sont fermées par une protection («carter») par des vis.
- 2) Chaque four est pourvu d'un thermostat de sécurité (1), qui se trouve au-dessous le panneau droit, qui éteint le four en cas de température excessive détectée à l'intérieur de la chambre de cuisson.



4.4 - ZONE OPERATEUR (Fig. 3)

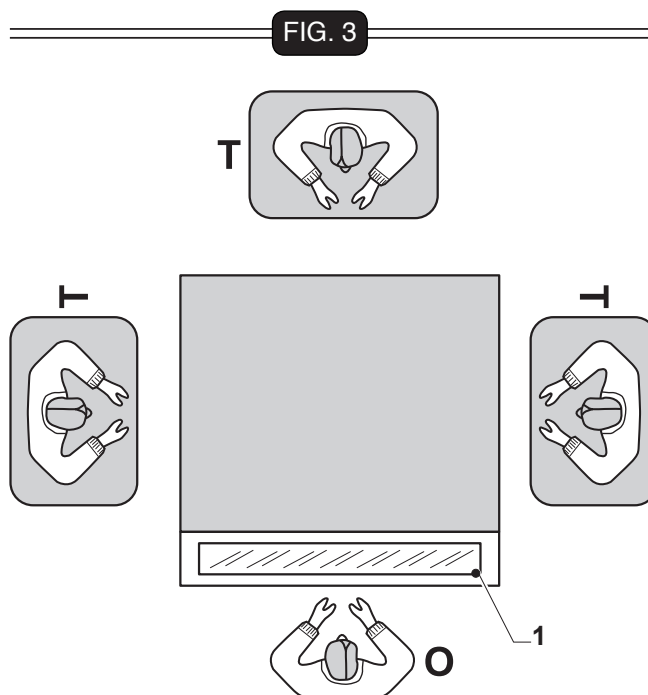
L'opérateur, pendant le fonctionnement du four, est positionné frontalement par rapport au four pour permettre d'insérer et d'enlever aisément la pizza à travers le gueulard (1) (voir Fig.3 position «O»).

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

4.5 - ZONE A DANGER RESIDU (Fig. 3)

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

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



Capitolo 5

5.1 - BANDEAU DE COMMANDE DES FOURS MÉCANIQUES (Fig. 1)

Les commandes suivantes se trouvent sur le four:

1. Bouton ligne ON/OFF

Si pressant le bouton sur ON il donne tension aux commandes, s'allume la lampe à l'intérieur du four.

2. Thermostat de réglage de la température du sol

Tourner le pommeau et le positionner sur la température du sol souhaitée en se référant à l'échelle graduée.

3. Lampe résistance sol

Elle s'allume lorsque les résistances du sol sont insérées, elle s'éteint lorsque le four arrive à la température établie.

4. Thermostat de réglage de la température du ciel

Tourner le pommeau et le positionner sur la température du ciel souhaitée en se référant à l'échelle graduée.

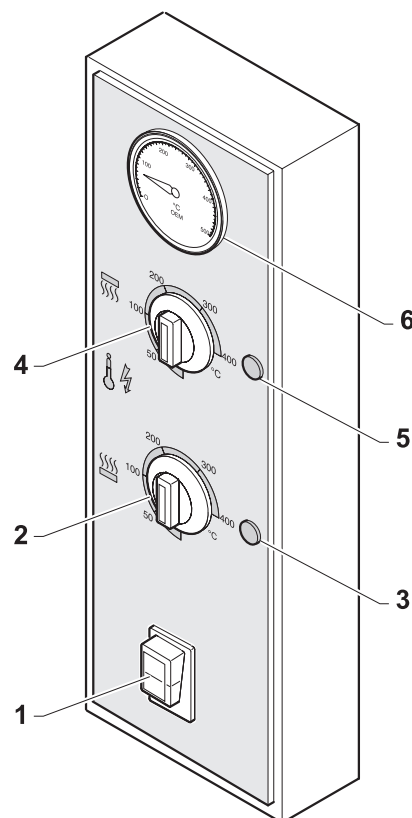
5. Lampe résistance ciel

Elle s'allume lorsque les résistances du ciel sont insérées, elle s'éteint lorsque le four arrive à la température établie.

6. Pyromètre analogique

Il indique la température effective à l'intérieur du four.

FIG. 1



5.2 - PREPARATION DU FOUR

On peut avoir deux types de cuisson de la pizza: cuisson directe sur le plan réfractaire et cuisson sur plaque de four.

Nous allons donner par la suite quelques indications concernant le réglage des différents paramètres.

5.2.a - Allumage du four mécanique (Fig. 2)



IMPORTANT

Quand on allume le four, ne pas régler au maximum les résistances du ciel et de la surface inférieure puisque la température du four sera de 50° - 60° C au-dessus de la température établie les pizzas vont donc se brûler.

- Press le bouton (1) sur ON, les lampes (3) et (4) s'allume, ainsi que des résistances sol et ciel.
- Contrôler si les pommeaux (5) et (6) des résistances sol et ciel sont réglés sur la température souhaitée
- Attendre que la température à l'intérieur du four arrive à la valeur établie; cela est indiqué par le fait que les lampes (3) et (4) s'éteignent.

5.2.b Normes générales de cuisson sur la sole réfractaire des fours électromécaniques/numériques

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant le début du travail selon les paramètres suivants:
Température de fonctionnement 290°C ÷ 350°C
Résistances ciel 75%
Résistances partie inférieure 5%
- Lorsqu'on doit cuire les premières pizzas, établir la température à 320°C.
- Si l'on prévoit une augmentation sensible du travail, régler les résistances de la partie inférieure à 40%.

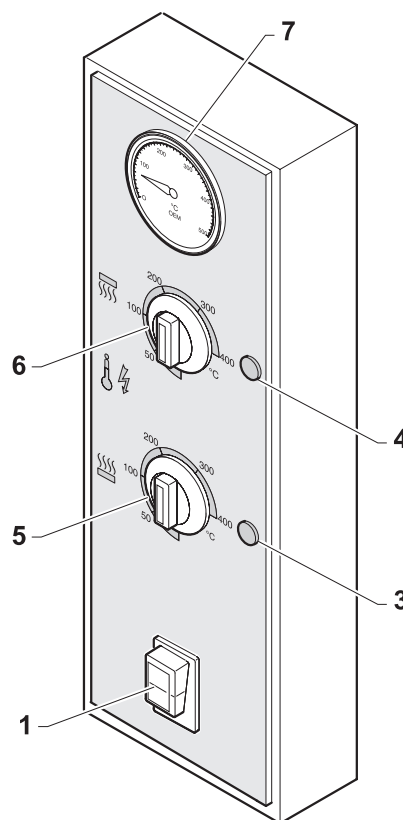


ATTENTION



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

FIG. 2



5.2.c Normes générales de cuisson sur la plaque pour fours électromécaniques/numériques

- Allumer le four au moins une heure et quinze minutes avant du début du travail selon les paramètres suivants:
Température de fonctionnement 300°C ÷ 350°C
Résistances ciel 40%
Résistances partie inférieure 60%



IMPORTANT

Quand on allume le four, ne pas régler au maximum les résistances du ciel et de la surface inférieure (100%) puisque la température du four sera de 50° - 60° C au-dessus de la température établie les pizzas vont donc se brûler.

5.3 - CUISSON DES PIZZAS DANS LES FOURS MÉCANIQUES

- Lorsque le four arrive à la température établie, ouvrir la porte d'entrée et introduire la pizza à cuire.



ATTENTION



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

- Démarrer la hotte en pressant l'interrupteur prévu à cet effet.
- Pendant la cuisson, il est possible de modifier la température en agissant sur les pommeaux correspondants comme indiqué dans les paragraphes précédents.
- La cuisson terminée, ouvrir la porte d'accès du four et extraire la pizza cuite.

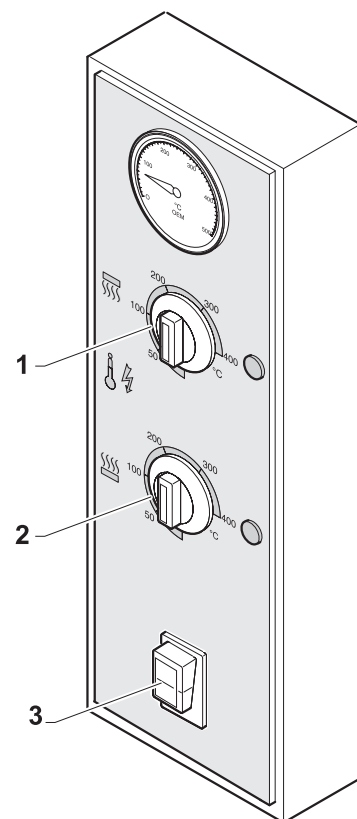
5.4 - CYCLE D'AUTONETTOYAGE DES FOURS MÉCANIQUES (Fig. 3)

- Le cycle de auto-nettoyage doit être effectué après une quantité importante d'heures d'utilisation du four, à la fin de la journée de travail, avant de l'éteindre.
- A l'aide des pommeaux prévus à cet effet (1) et (2) établir la température des résistances du ciel et du sol à 400°C.
- Laisser le four à cette température pendant 20 minutes environ, ensuite l'éteindre en le laissant refroidir.
- Si la hotte d'aspiration est en fonction, la laisser en fonction pendant le temps nécessaire pour effectuer le cycle de auto-nettoyage.

5.5 - EXTINCTION DES FOURS MÉCANIQUES

- A la fin de la journée de travail, éteindre le four en pressant le bouton (3) sur OFF.

FIG. 3



5.6 - MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CAUSES ET REMEDES

- **Le four ne s'allume pas:**
 - Contrôler que le branchement électrique soit fonctionnant.
 - Contrôler que l'interrupteur général soit inséré.
 - Appeler le service d'assistance technique.
- **Les pizzas ne sont pas cuites uniformément:**
 - Plan de cuisson sale: nettoyer le plan de cuisson.
 - Plan de cuisson détérioré: le remplacer.
 - Régler la température du four.
- **Mauvais fonctionnement du four:**
 - La température établie n'est pas atteinte:
 - Défaillance résistances.
 - Contrôler la connexion électrique du four.
 - Appeler le service d'assistance technique.



DANGER

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

5.7 - REACTIVATION DU THERMOSTAT DE SECURITE (Fig. 4)



DANGER

Cette opération doit être effectuée par le service d'assistance technique après l'intervention d'élimination de l'anomalie.

La réactivation du thermostat de sécurité a lieu de façon manuelle en agissant comme indiqué ci-dessous:

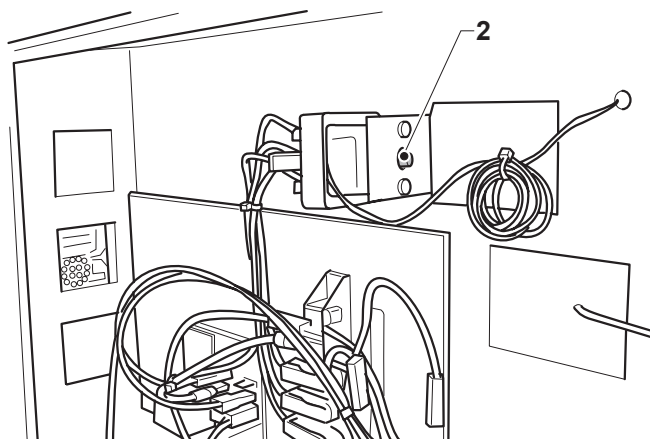
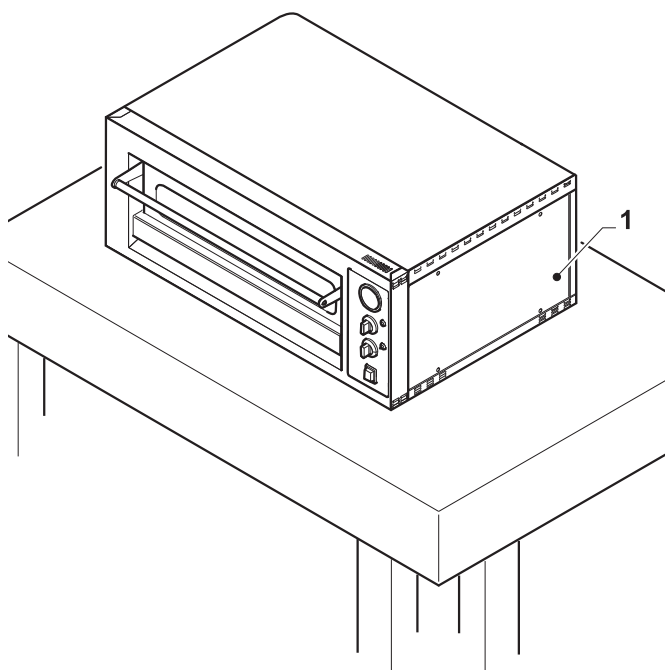


DANGER

Déclencher le sectionneur de ligne positionné en amont de l'appareil, éliminer les causes qui ont causé l'insertion du thermostat.

Enlever le panneau latéral droit (1).
Presser le bouton rouge (2) du thermostat de sécurité puis monter à nouveau les composants en suivant l'ordre des opérations effectuées au contraire.

FIG. 4



Chapitre 6

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE ET PROGRAMME

6.1.a - Generalité



Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées avec le four éteint et froid, et avec l'interrupteur général déclenché en position "0" OFF.

Les opérations d'entretien ont été divisées trois catégories:

- **ENTRETIEN ORDINAIRE:**

Regroupe toutes les interventions qui doivent être effectués sur le four quotidiennement / hebdomadairement.

- **ENTRETIEN PROGRAMME:**

Fait une liste de toute opération qui doit être effectuée avec échéance fixe pour assurer le correct fonctionnement du four.

- **ENTRETIEN D'APRES LES NECESSITES:**

Il indique la liste des opérations d'entretien qui doivent être effectuées quand il est nécessaire, par exemple le remplacement d'un composant détérioré ou cassé.

6.1.b - Interventions d'entretien ordinaire

6.1.b.a - Nettoyage externe (quotidiennement)



ATTENTION



Nettoyer soigneusement le four à la fin de chaque cycle de travail.

Pour le nettoyage du four **NE PAS UTILISER** d'outillages métalliques comme pailles de fer, brosses, grattoirs, et/ou produits corrosifs.

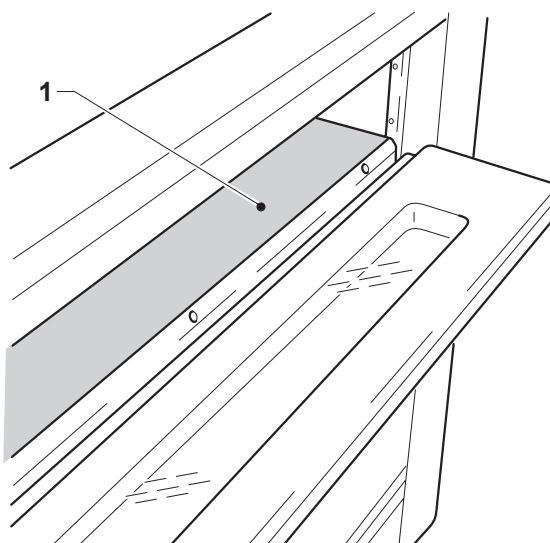
NE PAS UTILISER de jets d'eau, sur les parties du four.

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

6.1.b.b - Nettoyage plain réfractaire (quotidiennement) (Fig. 1)

- Contrôler que le four soit complètement froid, ouvrir la porte et nettoyer le plan réfractaire (1) par la brosse prévue à cet effet.

FIG. 1



6.1.c - Interventions d'entretien programme

6.1.c.a - Toutes les 600 heures nettoyage soigneux de la chambre (Fig. 2)

- Contrôler que le four soit complètement froid, puis ouvrir le gueulard, démonter la protection (1) en dévissant les vis, et défiler délicatement le plan réfractaire (2) de la porte. Enlever tout résidu à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyer le plan réfractaire en utilisant la brosse spécialement prévue.


ATTENTION


Manipuler avec du soin le plain réfractaire. **NE PAS LAVER** avec de l'eau, ne pas laver dans le lave-vaisselle, **NE PAS** utiliser de détergents pour le nettoyage des plans réfractaires, utiliser seulement un chiffon trempé d'eau.

6.1.c.b - Tous les 2 ans

- Effectuer une révision complète du four et appeler le service d'assistance technique.

6.1.d - Interventions d'entretien d'après nécessité

6.1.d.a - Remplacement du porte-lampe (Fig. 3)


DANGER

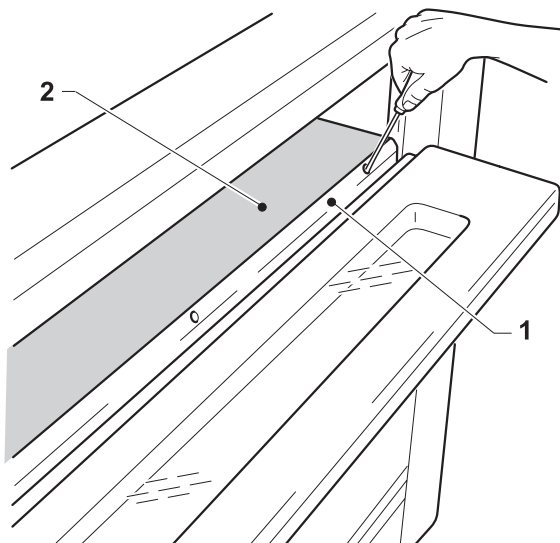
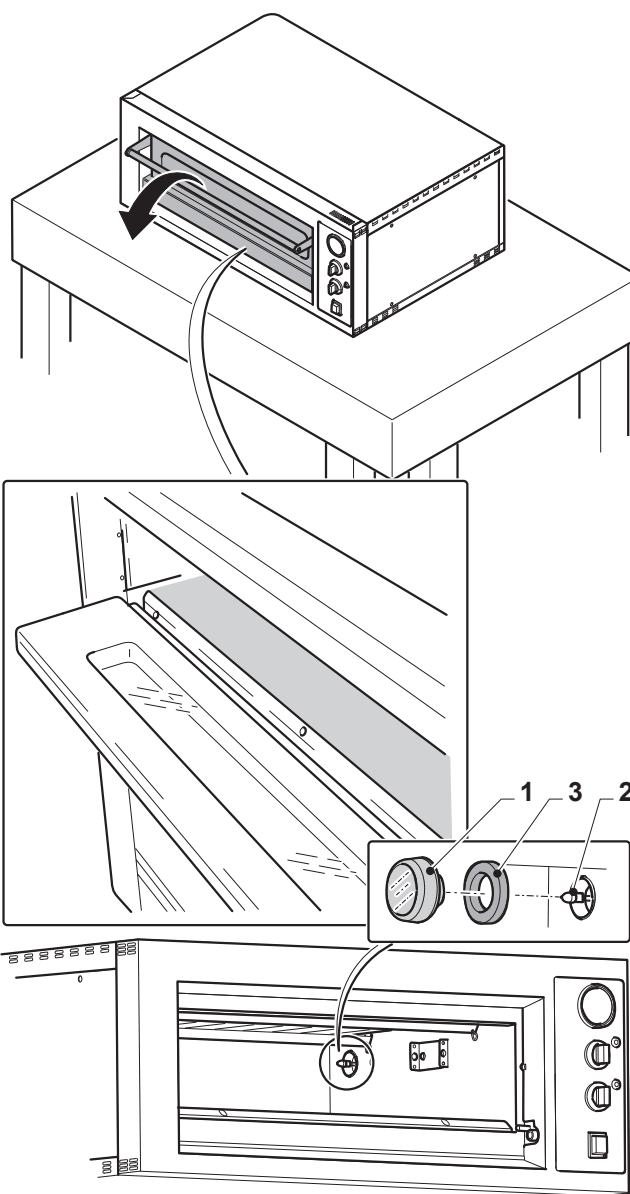

Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Ouvrir le four.
- Dévisser la protection en verre de la lampe (1).
- Remplacer l'ampoule (2).


ATTENZIONE


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

- Lors du remontage, vérifier que le joint (3) est bien positionné, puis visser la protection en verre de la lampe (1), sans trop serrer.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Remplacement des résistances ciel ou surface inférieure (Fig. 4)



Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

Pour accéder à la résistance, il est nécessaire de déplacer la laine de roche du revêtement du four, il est donc indispensable d'avoir des moyens de protection individuelle convenables.

- Se placer derrière le four et enlever le panneau arrière (1) en dévissant les vis correspondantes.
- Enlever la laine de roche (2) du revêtement du four, dévisser les vis (3) de fixation de la résistance (deux vis pour chaque résistance).
- Débrancher électriquement la résistance, puis ouvrir le gueulard du four.

Résistance surface inférieure:

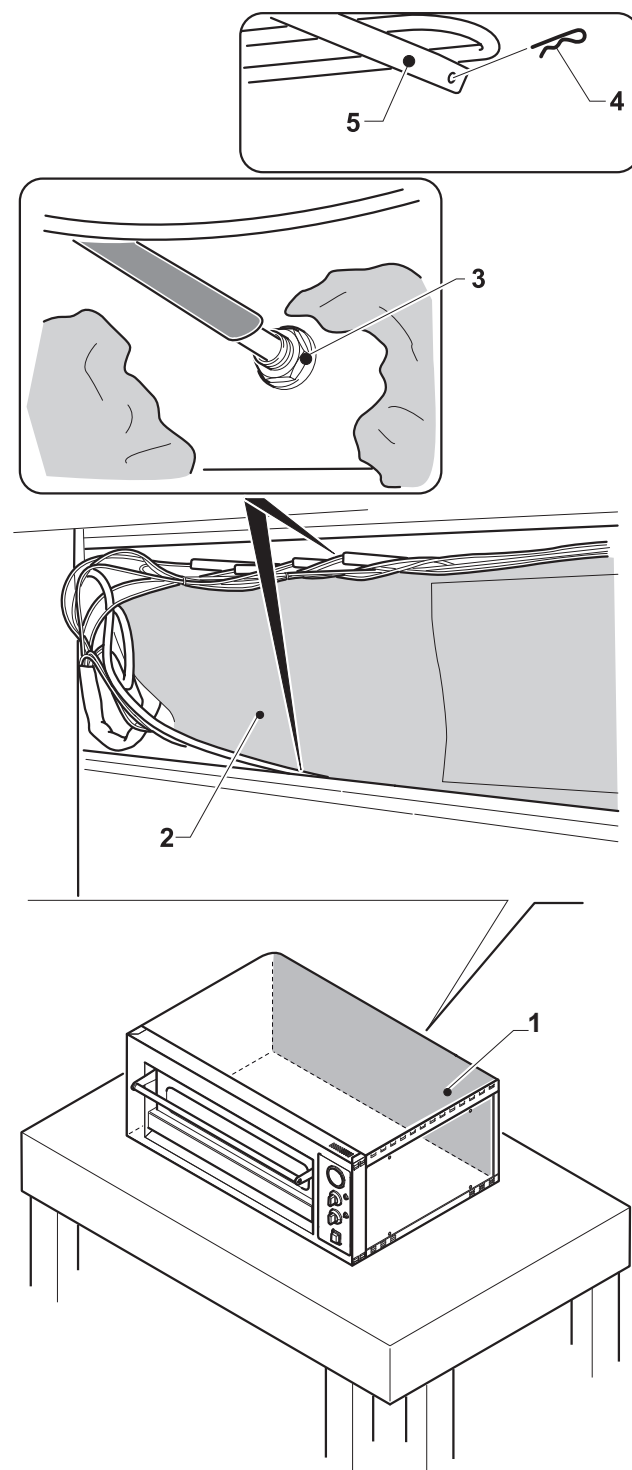
Après avoir ouvert le gueulard du four, extraire le plan réfractaire et la résistance à remplacer.

Résistance ciel:

Après avoir ouvert le gueulard du four, enlever les goupilles (4), extraire la barre de support résistances (5) puis extraire la résistance à remplacer.

- Remplacer la résistance et monter de nouveau les composants en procédant dans le sens inverse en faisant attention à brancher correctement le câble d'alimentation électrique.

FIG. 4

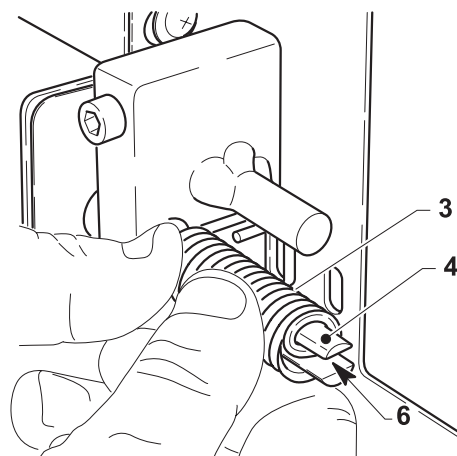
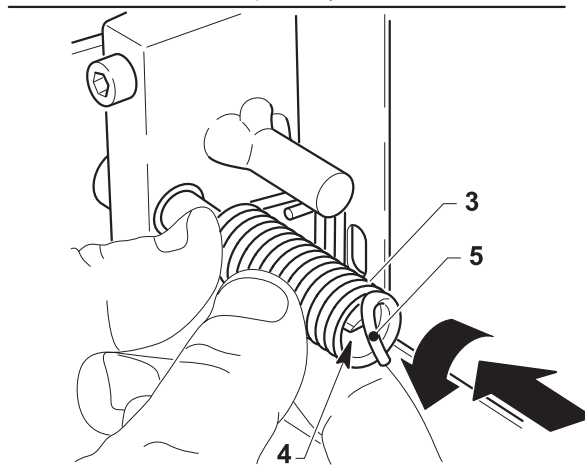
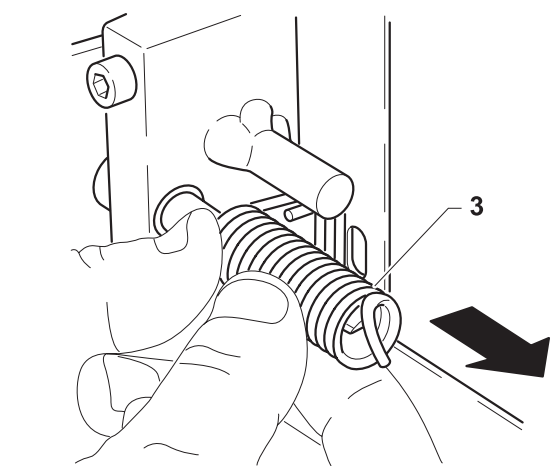
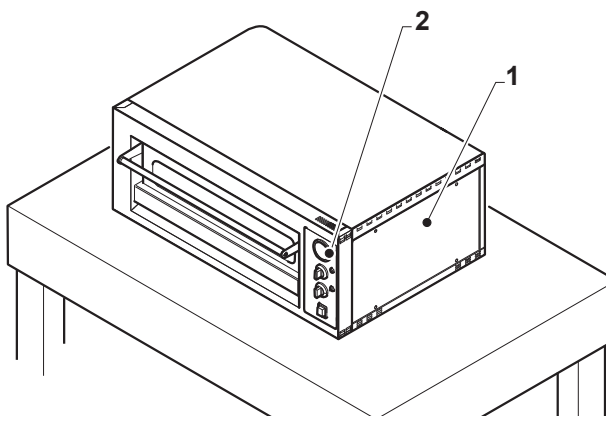


6.1.d.c - Remplacement ressort porte (Fig. 5)



Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Enlever le panneau latéral droit (1) en dévissant les vis correspondantes.
- Enlever le panneau de contrôle (2) en dévissant les vis correspondantes.
- Défiler le ressort (3) et le remplacer.
- Enfiler le ressort (3) sur le pivot (4), le tourner et le pré-chargeant et accrocher l'arrêt du ressort (5) dans le fraisage (6) du pivot (4).
- Remonter les panneaux (1) et (2).

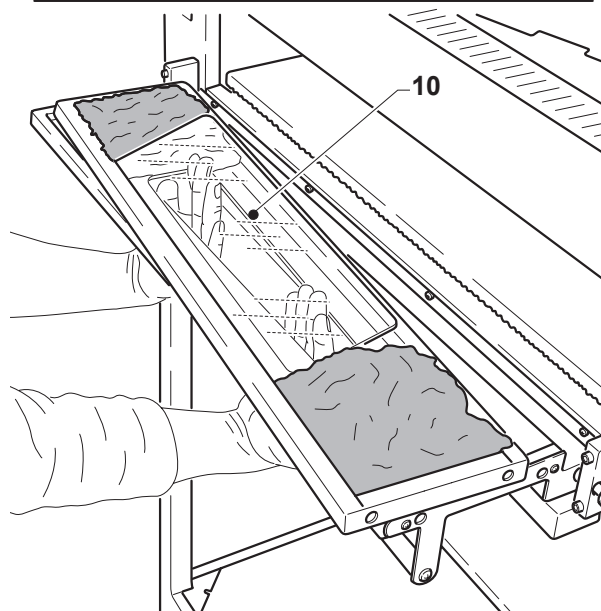
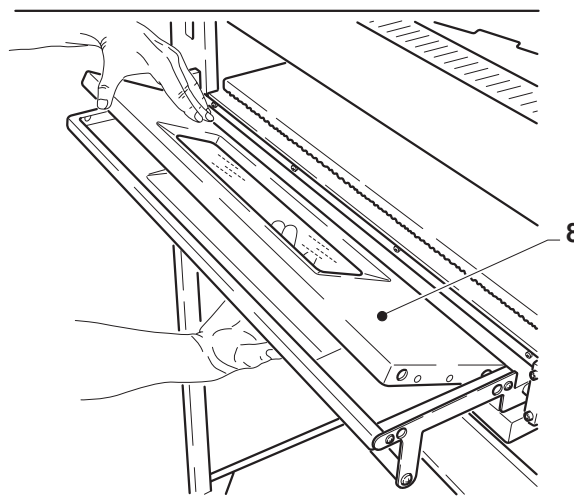
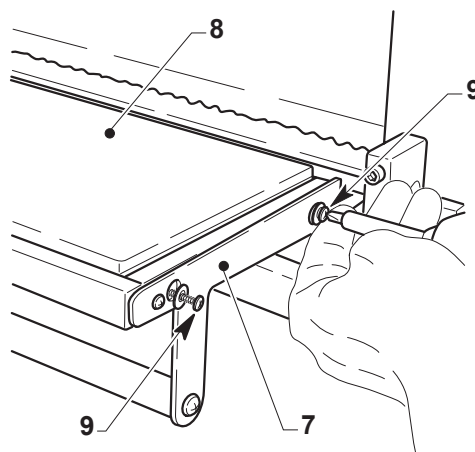
FIG. 5




Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

- Ouvrir le gueulard (7) et enlever le panneau interne (8) en dévissant les vis (9).
- Enlever le verre (10) et le remplacer en remontant les pièces en suivant l'ordre contraire.

FIG. 6



Chapitre 7

7.1 - DEMONTAGE DU FOUR

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».



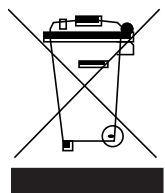
Avant de procéder au démontage de l'installation déconnecter l'alimentation électrique.

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



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 constructeur, ou bien son Agent, en s'adressant aux coordonnées indiquées dans la troisième page de cette publication.

7.2 - DEMANTELEMENT DU FOUR



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/EU RAEE et loi 27 du 4/03/2014 pour l'application des directives 2011/65/EU 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.



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

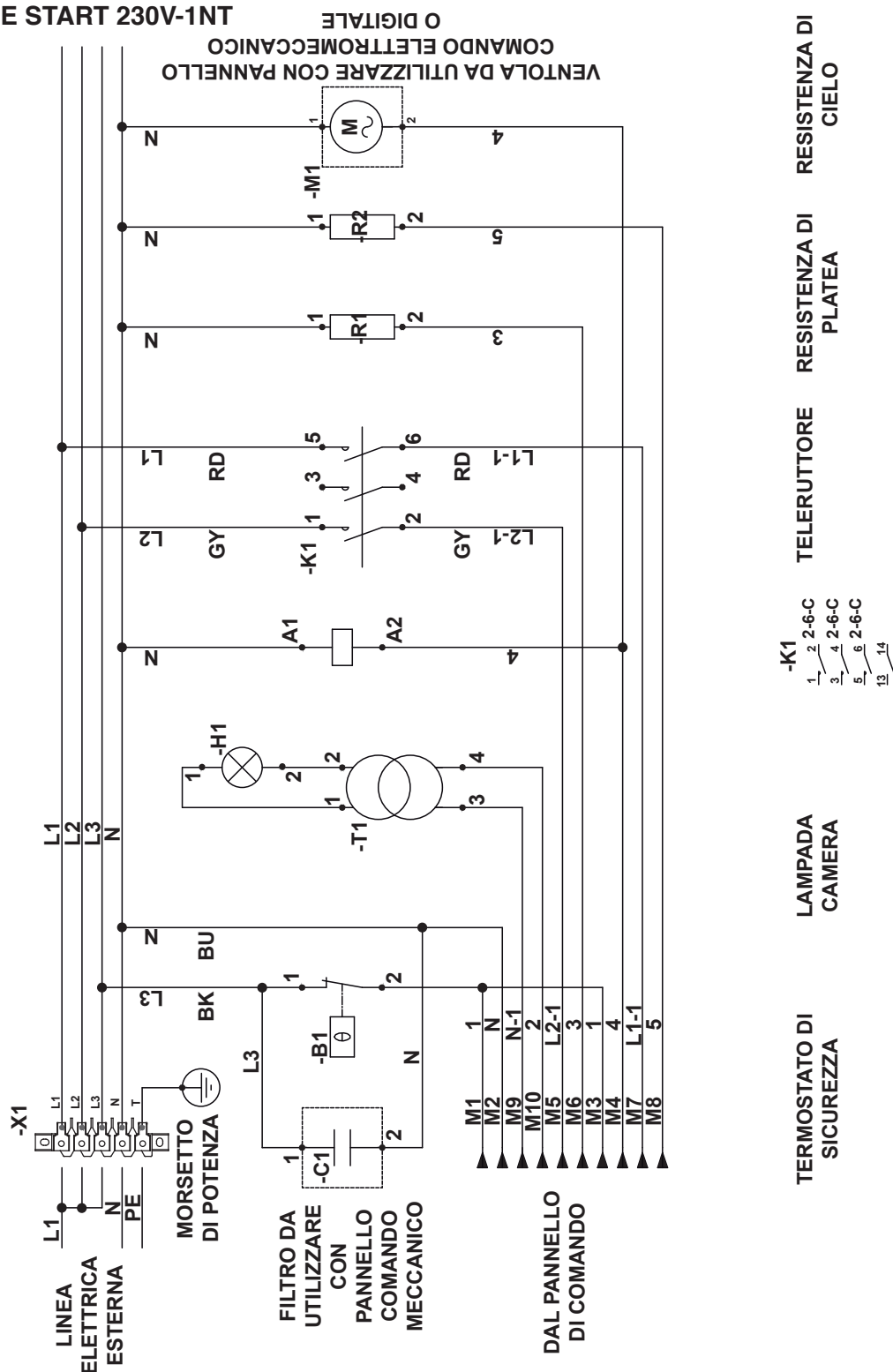
7.3 - ELIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

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



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 ÉLECTRIQUE START 230V-1NT



LEGENDA:

Linea elettrica esterna = Ligne électrique externe

Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico = Filtre à utiliser avec un bandeau de commande mécanique

Dal pannello di comando = Depuis le bandeau de commande

Termostato di sicurezza = Thermostat de sécurité

Lampada camera = Lampe chambre

Teleruttore = Télérupteur

Resistenza di platea = Résistance de sole

Resistenza di cielo = Résistance de voûte

Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Ventilateur à utiliser avec un bandeau de commande électromécanique o numérique

Morsetto di potenza = Borne de puissance

DEUTSCH

ABSCHNITT	1
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer	
1.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGEN	Seite DE-3
1.2 BEZUGSNORMEN	Seite DE-4
1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE	Seite DE-4
1.4 ZUSAMMENSETZUNG DES BACKOFENS	Seite DE-5
1.5 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS	Seite DE-5
1.6 NOTVERFAHREN IM BRANDFALL	Seite DE-5
1.7 EXPLOSIONSGEFAHR	Seite DE-5
1.8 SCHALLDRUCKPEGEL	Seite DE-5

ABSCHNITT	2
Abschnitt für Fachtechniker	
- AUSSENMASSE	Seite DE-6
2.1 TECHNISCHE DATEN	Seite DE-6
2.2 TRANSPORT	Seite DE-7
2.2.a Sendung	Seite DE-7
2.2.b Verpackungsheben	Seite DE-7
2.2.c Einlagerung	Seite DE-7
2.3 EINGANGSPRÜFUNG	Seite DE-8
2.4 AUSPACKEN	Seite DE-8

ABSCHNITT	3
Abschnitt für Fachtechniker	
3.1 BACKOFENHEBEN	Seite DE-10
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Seite DE-11
3.2.a Elektrischer Ofenanschluss	Seite DE-11
3.2.b Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss	Seite DE-12
3.2.c Äquipotentieller Anschluss	Seite DE-12
3.3 OFENPOSITIONIEREN	Seite DE-12
3.4 ERSTES STARTEN	Seite DE-12

ABSCHNITT	4
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer	
4.1 BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN	Seite DE-13
4.2 SICHERHEITSSCHILDER	Seite DE-13
4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	Seite DE-14
4.4 BENUTZERSTELLEN	Seite DE-14
4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN	Seite DE-14

ABSCHNITT	5
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer	
5.1 STEUERTAFEL MECHANISCHE ÖFEN	Seite DE-15
5.2 OFENVORBEREITUNG	Seite DE-16
5.2.a Einschalten des mechanischen Ofens	Seite DE-16
5.2.b Allgemeine Vorschriften zum Backen auf feuerfester Platte bei elektromechanischen/digitalen Öfen	Seite DE-16
5.2.c Allgemeine Vorschriften zum Backen auf Blech bei elektromechanischen/digitalen Öfen	Seite DE-16
5.3 PIZZABACKEN MECHANISCHE ÖFEN	Seite DE-17
5.4 SELBSTREINIGUNGSZYKLUS MECHANISCHE ÖFEN	Seite DE-17
5.5 ABSCHALTEN DER MECHANISCHEN ÖFEN	Seite DE-17
5.6 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE	Seite DE-18
5.7 SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG	Seite DE-18

ABSCHNITT	6
Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer	
6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG	Seite DE-19
6.1.a Allgemeine daten	Seite DE-19
6.1.b Ordentliche instandhaltung	Seite DE-19
6.1.b - a Aussenreinigung (täglich durchzuführen)	Seite DE-19
6.1.b - b Reinigung der feuerfesten Fläche (täglich durchzuführen)	Seite DE-19
6.1.c Geplante instandhaltungsverfahren	Seite DE-20
6.1.c - a Alle 600 Stunden: sorgfältige Kammerreinigung	Seite DE-20
6.1.c - b Alle 2 Jahre	Seite DE-20
6.1.d Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall	Seite DE-20
6.1.d - a Lampenhalterersatz	Seite DE-20
6.1.d - b Decken- oder Bodenwiderstandsersatz	Seite DE-21
6.1.d - c Türfederersatz	Seite DE-22

ABSCHNITT	7
Abschnitt für Fachtechniker	
7.1 BACKOFENDEMONTAGE	Seite DE-24
7.2 ABBAU DES BACKOFENS	Seite DE-24
7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNG	Seite DE-24
SCHALTPLÄNE	Seite DE-25

SCHALTPLAN MECHANISCHE STEUERTAFEL	Seite DE-25
SCHALTPLAN START 230V 1NT	Seite DE-26

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Inbetriebsetzen des Backofens soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen bzw. sowohl die technischen Spezifikationen als auch die Steuerverfahren gut kennen.
- **Es empfiehlt sich, daß der Benutzer im Bezug auf den Backofengebrauch für einen gewissen Zeitraum geschult wird.**
- Sich vor der Installation des Backofens versichern, daß die zu benutzende Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht desselben vereinbar ist.
- Bei Installation oder Entfernung von Ofenteilen sind ausschliesslich Hebe- und Handlingmittel, die für das Gewicht sowie die geometrischen Merkmale des zu hebenden/handelnden Teils geeignet sind, zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter geistiger oder motorischer Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, bestimmt, es sei denn es gibt eine Aufsicht oder Unterweisung im Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, weil sie mit dem Gerät nicht spielen dürfen.
- Mechanische und elektrische Teile in dem Backofen sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Tafeln geschützt.
- **Sich versichern, daß sich der Hauptschalter auf "OFF" (O) befindet**, bevor den Backofen gereinigt wird bzw. und/oder am Backofen Instandhaltungsverfahren durchgeführt sowie bevor irgendwelche Schutzteile entfernt werden.
- Die Stromspeiseanlage des Einkäufers muss ein automatisches Abschaltungssystem an der oberen Seite des Backofen-Hauptschalters sowie eine dafür geeignete Erdungsanlage, die allen Anforderungen in den Unfallverhütungsnormen entspricht, besitzen.
- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.
- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten. **Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**
- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schränken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u.s.w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.
- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**
- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.
- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist, ist er nicht unbewacht zu lassen.
- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.
- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebegeräte zu benutzen.
- Bei Reparaturen neben oder unter dem Ofen, wie folgt vorgehen:
 - sich versichern, daß keine Elemente, die in Betrieb gesetzt werden könnten und/oder keine instabilen Teile am oder neben dem Ofen, vorhanden sind;

- zur Durchführung von Verfahren an dem Backofen sind ausschliesslich dazu bestimmte Werkzeuge (keine Hände) zu benutzen;
 - Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.
 - Neben dem Backofen sind keine Streichhölzer und Feuerzeuge zu benutzen, ferner sollen keine freien Flammen neben demselben vorhanden sein.
 - **IMMER, WENN MAN AMODERNEBENDEM BACKOFENVERFAHRENDURCHFÜHREN SOLL, SIND DIE WARNUNGSHINWEISE AN DEN OFENSCHILDERN STRENG ZU BEACHTEN.**
 - Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.
 - Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.
 - **Es ist streng verboten am Backofen Reparaturen durchzuführen, wenn derselbe in Betrieb ist.**
 - Bei Fehlfunktion des Ofens bzw. beschädigten Bestandteilen desselben ist der Verantwortliche für die Instandhaltung zu kontaktieren, ohne zu versuchen willkürliche Reparaturarbeiten durchzuführen.
 - **Eine missbräuchliche Benutzung des Backofens ist streng verboten.**
Der Backofen ist immer laut den technischen Vorschriften der 89/392-EG-Maschinenrichtlinie sowie unter Beachtung von den sich auf die Gesundheit und die Sicherheit der Arbeiter, die in dem Backofenbenutzungsland geltend sind, zu gebrauchen; bei örtlichen fehlenden Normen ist die 89/391-EG-Richtlinie als geltend zu betrachten.
 - **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**
 - **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**
 - **Übereilte oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Backofenbetrieb sowie die Benutzersicherheit beeinträchtigen könnten.**
 - **IMZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**
 - **BEI ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN, MECHANISCHEN BESCHÄDIGUNGEN DES BACKOFENS DURCH DEN BENUTZER UND/ODER NACHLÄSSIGKEIT DESSELBEN LEHNT DER HERSTELLER JEGLICHE VERANTWORTUNG AB.**
- 1.2 - BEZUGSNORMEN**
- Der Backofen und seine Bestandteile sind unter Beachtung der in der Konformitätserklärung angegebenen Normen gebaut worden.
- 1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE**
- Viele Unfälle erfolgen wegen einer unzureichenden Kenntnis sowie einer Nichtbeachtung der betreffenden, während des Backofenbetriebs und der -instandhaltungsverfahren zu beachtenden Sicherheitsregeln.
- Zur Vermeidung von Unfällen sind alle Warnungshinweise in diesem Handbuch sowie an den Schildern am Backofen zu lesen, zu verstehen und zu beachten.**
- Zur Identifikation der sich in diesem Handbuch befindenden Sicherheitsnachrichten werden folgende Symbole benutzt:
- 
- GEFAHRLAGE**
- Dieses Symbol wird bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt, wenn potentielle sowie Schwerverletzungs- oder Todgefahrlagen vorhanden sind.**
- 
- ACHTUNG**
- Dieses Symbol wird auch bei den Sicherheitsnachrichten des Handbuchs benutzt,**

wo Gefahrlagen, bei denen kleine Verletzungen oder Schäden entstehen können, benutzt.

Die Nachricht kann auch nur für Gefahren, die den Backofen beschädigen könnten, benutzt werden.



WICHTIG

Dieses Symbol wird zur Vermeidung von Verfahren, die die Lebensdauer des Backofens abkürzen, oder für wichtige Mitteilungen an den Benutzer, angegeben.



Aus Deutlichkeitsgründen zeigen einige Abbildungen in diesem Handbuch den Backofen ohne Schutzteile. DER BACKOFEN IST NICHT OHNE SCHUTZTEILE ZU BENUTZEN.

1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DES BACKOFENS

Die Backöfen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung

- Einzel-, Zwei- oder Dreikammer-Backöfen mit Digital- oder Handsteuerung sind erhältlich.
- An dem Ofen kann eine durch eine dazu bestimmte Schalttafel gesteuerte Abzugshaube angebracht werden.
- Der/Die Backofen/-öfen befinden sich an einer Tragstruktur.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Installation" eine Stützenfläche für den Backofen vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.
- An der Speiseleitung an der oberen Seite des Backofens ist eine allpolige Trennvorrichtung zu positionieren.

- Die Abmessungen der elektrischen Speisekabel sind je nach dem höchsten, vom Backofen benötigten Strombedarf so zu berücksichtigen, daß der gesamte Spannungsabfall bei Volllast 2% unterschreitet.

c) Rauchabzugsvorbereitung.

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

d) Mittelleiter

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

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

- Im Brandfall den Hauptschalter abschalten, um die Spannung in dem Backofen auszuschalten.
- Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löcher zu benutzen.



Beim Spannungsvorhandensein in dem Backofen ist es verboten zu versuchen das Feuer mit Wasser zu löschen.

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

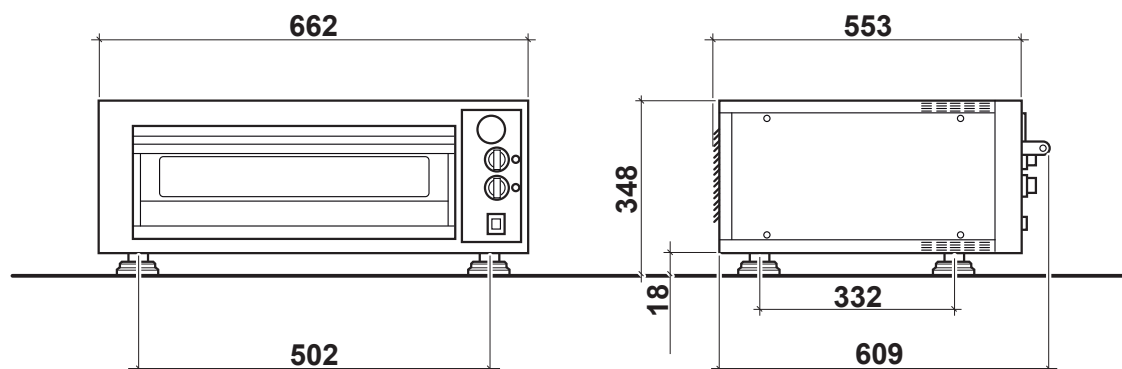
- Der Backofen ist nicht in explosionsgefährlichen Räumen zu gebrauchen.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

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

Abschnitt 2

AUSSENMASSE



2.1 - TECHNISCHE DATEN

MODELL	KAPAZITÄT	SPANNUNG	WATT	Amp.	KABELQUERSCHNITT
START	1 Pizza Ø30	230V 1T 50/60Hz	1900	8,5	1 Kabel da 3 X 2,5mm ²

WIDERSTÄNDE							
MODELL	Widerstand Decke			Widerstand Boden		Max. Leistung	Artikel-Nr.
	Kammer	Watt. JE	Nr.	Kammer	Watt. JE	Kw	
START	1	950	1	1	950	1,9	OM20.00061

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

Der Backofen wird an einer Holzpalette, in einem mit Umreifung versehenen Karton, positioniert.

Der Backofen kann in den nachfolgenden Versandlösungen abgesendet werden:

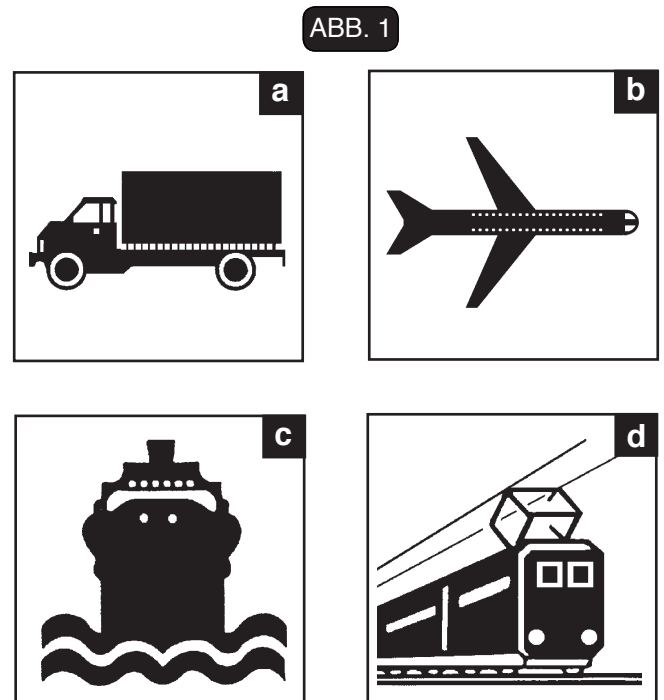
- a) LKW
- b) Luftweg
- c) See
- d) Bahn

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

2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

Die Handhabung der Schachtel soll ganz sorgfältig erfolgen. Zur Durchführung der Hebe- sowie Positionierverfahren der Schachtel sind für das Gewicht derselben geeignete Hebemittel auszuwählen.

Die Schachtel ist mit Kran oder Flaschenzug mit geeigneten Riemen oder mit einem Gabelstapler, wobei die Gabeln in die dazu bestimmten Zinken einzusetzen sind, aufzuheben.



GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.

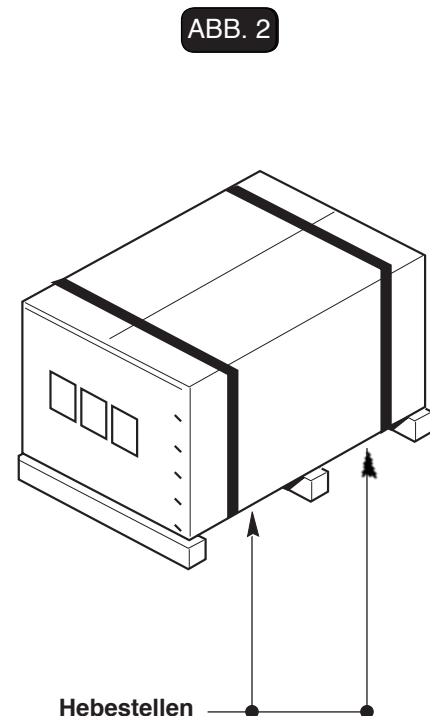
Der Hersteller weist jegliche Haftung für Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der geltenden Sicherheitsnormen für Heben und Transportieren von Materialien inner- oder außerhalb des Werks zurückzuführen sind.

2.2.c - Einlagerung



WICHTIG

Die den Backofen enthaltende Kiste ist vor Witterungen zu schützen, es ist streng verboten über dieselbe andere Kisten oder sonstige Materialien zu stellen.



2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

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

Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

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



WICHTIG

Der Ofen besteht aus drei verschiedenen Teilen: Stütze, Ofen, Deckel, Abzugshaube. Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengebaut.

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung des Backofens von seiner Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die Tür (3) des Ofens öffnen, den Karton, die das feuerfeste Material fest hält sowie die losen Komponenten entfernen.
- Sich versichern, daß der eingegangene Lieferumfang der Begleitkolliliste entspricht.

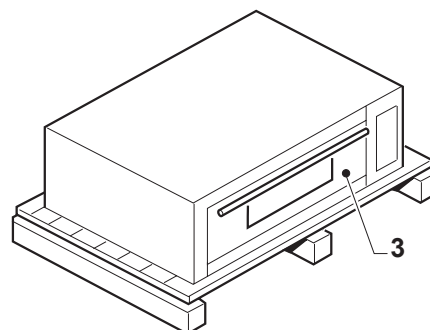
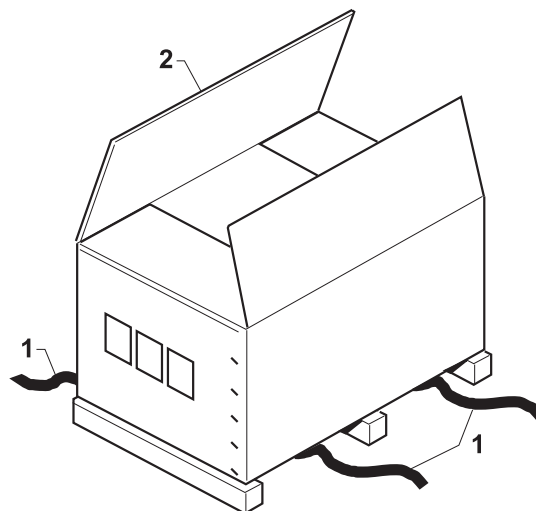


ACHTUNG



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

ABB. 3



WICHTIG

Die Bekanntgabe eventueller Beschädigungen oder Störungen sowie einer Nichtkonformität im Vergleich zu den Angaben in der Packliste soll unverzüglich, spätestens innerhalb von 8 Tagen vom Backofenerhalt datum erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.

START

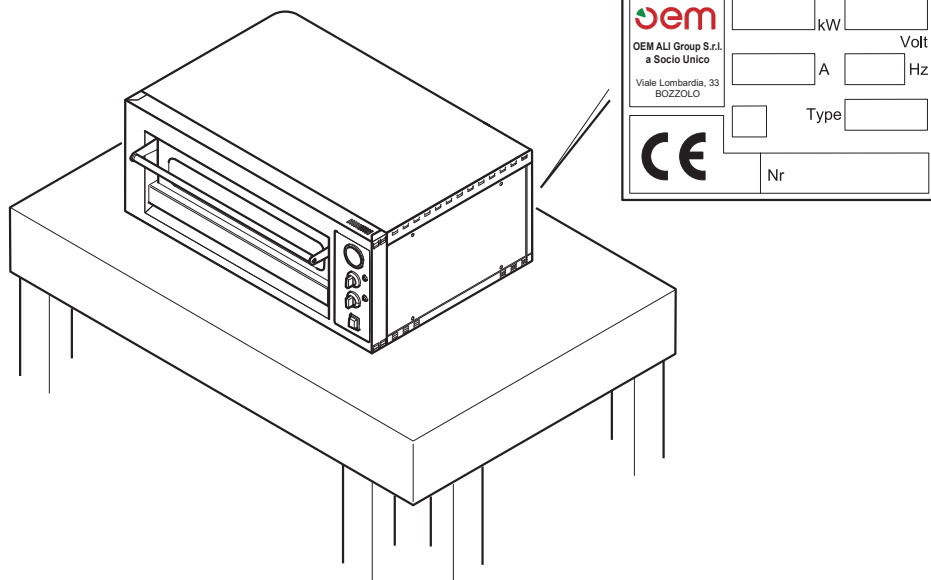
Technische Daten - Transport und Auspacken



WICHTIG

Wird technische Wartung benötigt bzw. sind Ersatzteile zu bestellen, ist die Kenn-Nummer des Backofens immer anzugeben.

ABB. 4



Abschnitt 3



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

3.1 - BACKOFENHEBEN (Fig. 1)

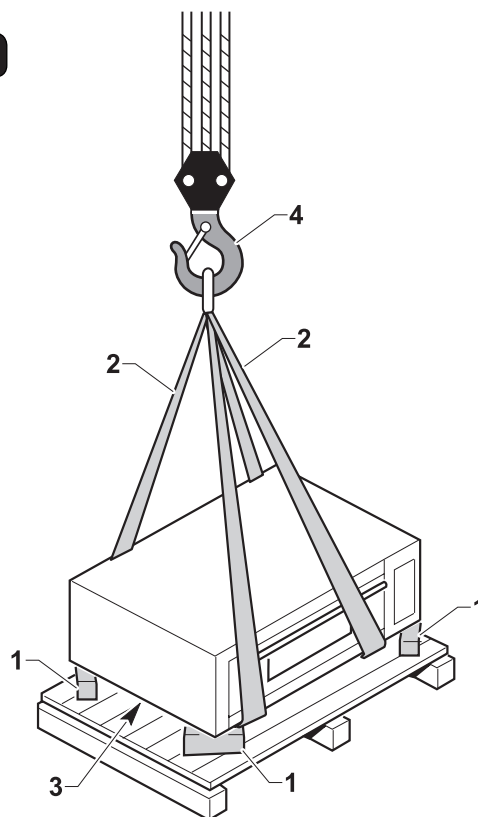
Der Backofen ist durch einen Kran oder einen Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

- Der Ofen ist von seinen vier Seiten abwechselnd durch einen Hebel zu heben, dabei vorsichtig vorgehen, um die Tafeln nicht zu beschädigen; unter dem Ofen sind Unterlagen (1) anzubringen.
- unter die Backofengrundfläche (3) zwei nach dem Backofengewicht richtig dimensionierte Gurte (2) einsetzen bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs dieselben anhängen;



Zum Aufheben der Stahlseile nicht benutzen, da der Aussenmantel dadurch beschädigt werden könnte.

ABB. 1



3.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 2)



GEFAHRLAGE

- Die Stromspeiseleitung ist mit einem entsprechenden, allpoligen **LEITUNGS-TRENNSCHALTER** (automatischen thermomagnetischen oder Differentialschalter) zu versehen, der vor dem Hauptschalter der Steuereinheit mit Mindestöffnung der Kontaktstücke = mm 3 anzubringen ist.
- Die Erdungsanlage soll den jeweiligen, örtlichen elektrischen Normen entsprechen.
- Die Abmessungen der elektrischen Speisekabel sind je nach dem höchsten, vom Backofen benötigten Strombedarf so zu berücksichtigen, daß der gesamte Spannungsabfall bei Vollast 2 % unterschreitet.
- Die sich auf die Stromspeiseleitung beziehenden Daten sollen den Daten an dem Identifikationsschild sowie in der Tabelle mit den technischen Merkmalen, die in dem Einleitungsteil dieses Handbuchs nachzuschlagen ist, entsprechen.



GEFAHRLAGE

Sich vor dem elektrischen Anschluss der Maschine versichern, daß der **LEITUNGS-TRENNSCHALTER** ausgeschaltet ist (Ausschaltung der Leitung).

3.2.a - Elektrischer Ofenanschluss

- Zum Zugriff zu dem elektrischen Ofenteil ist die seitliche rechte Tafel (1) zu entfernen.
- Ein elektrisches , aufgrund der Ofenentnahme angemessen dimensioniertes Kabel (2) ist an der Klemme anzuschliessen, dabei sind die drei Phasen an den L1-, L2-, L3-Klemmen, der Mittelleiter an der N-Klemme und die Erde an der T-Klemme anzuschliessen.
- In den dazu bestimmten Kabeldurchgang (3) das elektrische Kabel (2) einsetzen und an dem Leitungstrennschalter an der oberen Ofenseite anschliessen.

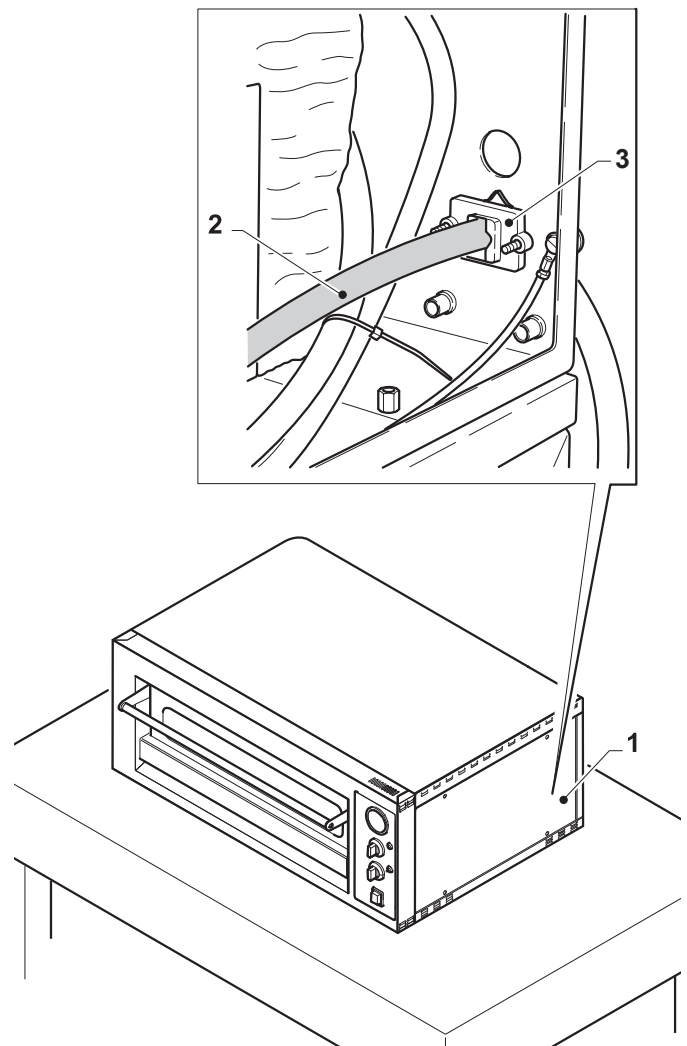


WICHTIG

Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Ofens sollte sich in einer leicht zugänglichen Fläche befinden.

- Die seitliche rechte Tafel (1) wieder einbauen.

ABB. 2



GEFAHRLAGE

Bei Zwei- und Dreikammeröfen ist jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter anzuschliessen, es ist nicht möglich an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.

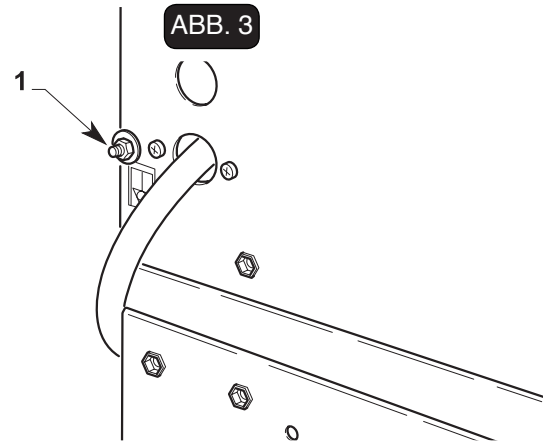
3.2.b - Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss

Zum elektrischen Anschluss der Dunstabzugshaube sind die anliegenden Anleitungen derselben zu beachten.

3.2.c - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 3)

Die Anlage ist in ein äquipotentielles System, dessen Wirksamkeit nach den geltenden Normen festzustellen ist, einzusetzen.

Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (1) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.

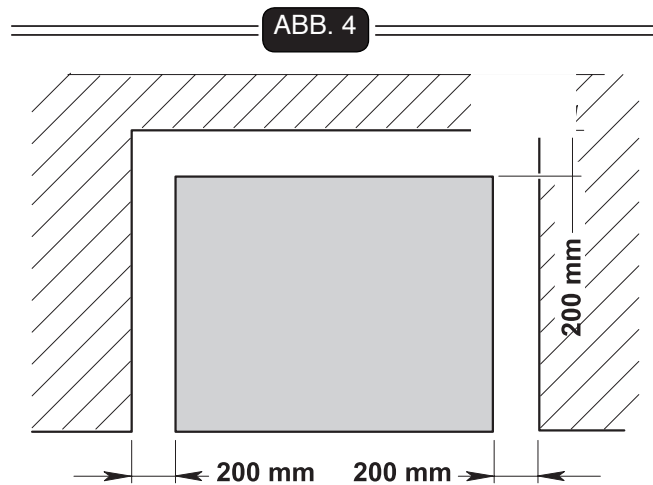


3.3 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 4)



Der Ofen ist **NICHT** hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschalungsverkleidungen u. s. w. ... aufzustellen. Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens **cm 20-Abstand** zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 7 ist der Ofen an der endgültigen Fläche zu positionieren, da die notwendigen Mindestabstände zum einwandfreien Funktionieren des Ofens in diesen Hinweisen enthalten sind.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.



3.4 - ERSTES STARTEN



Am Ende der Ofenaufstellung und vor dem Starten desselben ist die Ofeninnenseite sowie die hitzfeste Fläche laut Hinweisen in dem **“Instandhaltung”-Abschnitt** sorgfältig zu reinigen, sich dabei versichern, daß sich **keine Fremd- oder entzündlichen Körper** in dem Ofen befinden.

- Laut Anweisungen in dem Abschnitt "Betrieb" auf 300°C die Feuerraumdecken- sowie die Grundplatten-temperatur eingeben, sich dann versichern, daß die eingegebene Temperatur problemlos erreicht wird bzw. je nach dem betreffenden Modell die verschiedenen Optionen funktionieren.

Abschnitt 4

4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN



WICHTIG

PRATICO-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.

Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen; bei Unfällen an Personen oder Gegenstände aus ungeeigneter Benutzung lehnt der Hersteller irgendwelche Haftung ab, in diesem Fall entfallen auch eventuelle Garantierechte.

4.2 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.

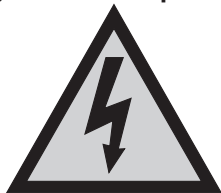


GEFAHRLAGE



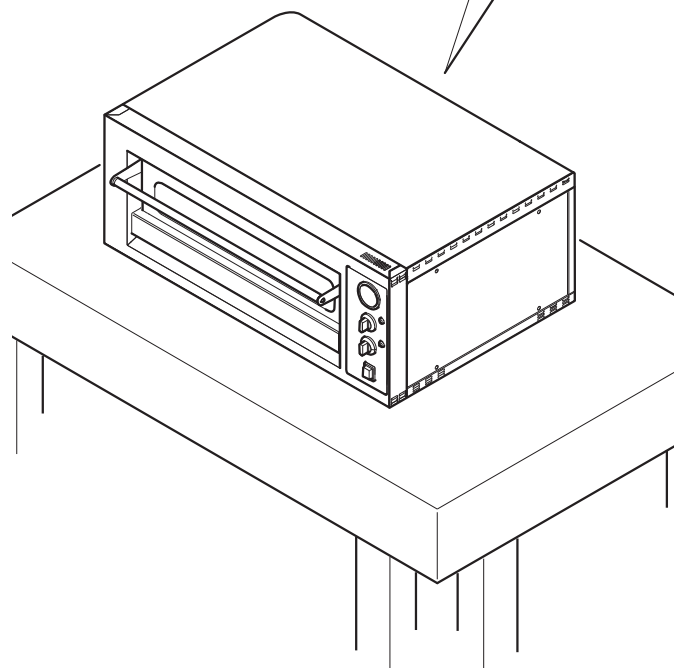
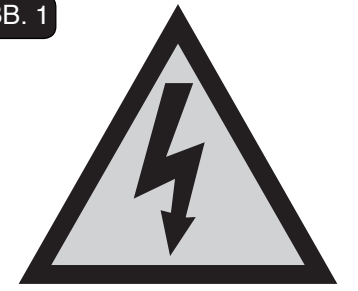
Am Ofen befinden sich Schilder mit wichtigen Sicherheitshinweisen, die vom Personal, das an dem Backofen Verfahren durchführen soll, streng zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung derselben und sich daraus ergebenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung ab.

Gefahr! eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

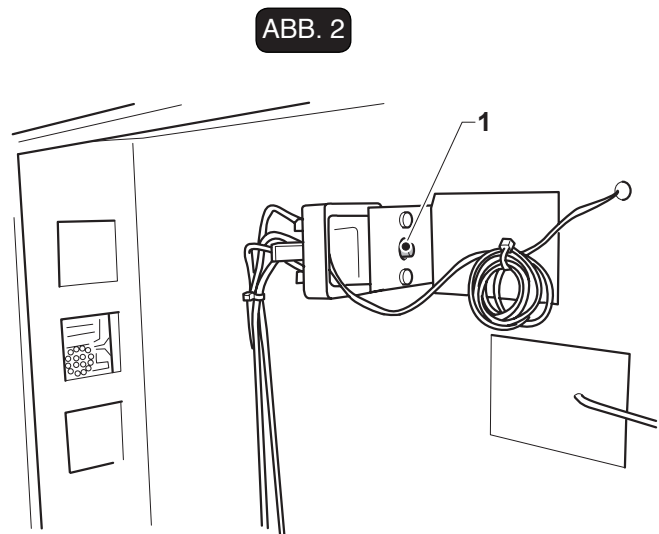
ABB. 1



4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb. 2)

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

- 1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.
- 2) Zur Ausschaltung des Backofens bei Feststellung einer Übertemperatur innerhalb der Backkammer ist jeder Backofen mit einem Sicherheitsthermostat (1) unter der rechten Tafel versehen.



4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 3)

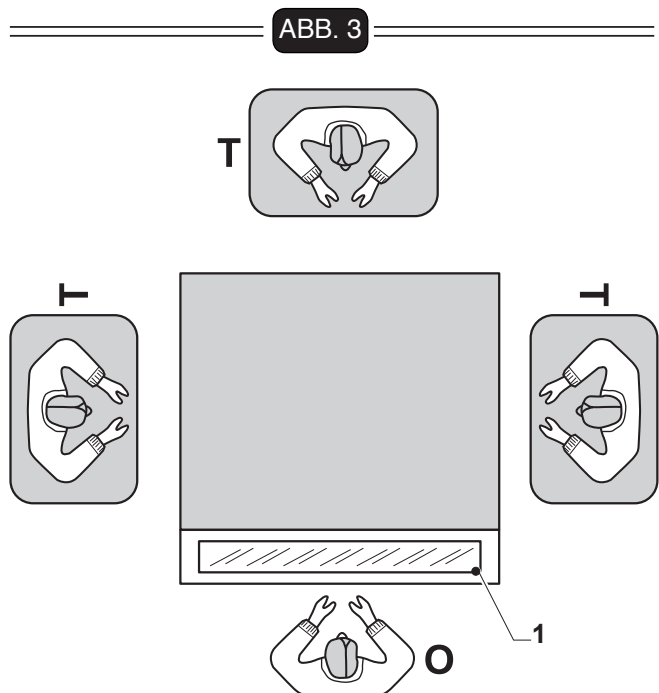
Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 3 "O"-Position).

Aus Instandhaltungsgründen darf sich der Benutzer an die hintere oder seitliche Ofenseite - "T"-Position - stellen.

4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLICHEN (Abb. 3)

Rückstandgefahrstellen: es handelt sich hierbei um Stellen, die wegen ihrer besonderen Bauart nicht geschützt werden können, am Backofen sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.



Capitolo 5

5.1 - STEUERTAFEL MECHANISCHE ÖFEN (Abb. 1)

An dem Backofen befinden sich folgende Steuerelemente:

1. ON/OFF-Druckknopf

Wenn man diesen Wähler auf ON positioniert, wird die Spannung der Steuerelemente eingeschaltet, die Lampe innerhalb des Ofens leuchten.

2. Thermostat zur Einstellung der Grundplattentemperatur

Den Drehknopf drehen bzw. auf den gewünschten Grundplattentemperaturwert stellen, dabei ist die Messskala zu berücksichtigen.

3. Grundplattenwiderstandslampe

Diese Lampe leuchtet, wenn die Deckenwiderstände eingeschaltet sind, sie erlischt, wenn der Ofen die eingeegebene Temperatur erreicht.

4. Thermostat zur Einstellung der Decktemperatur

Den Drehknopf drehen bzw. auf den gewünschten Decktemperaturwert stellen, dabei ist die Messskala zu berücksichtigen.

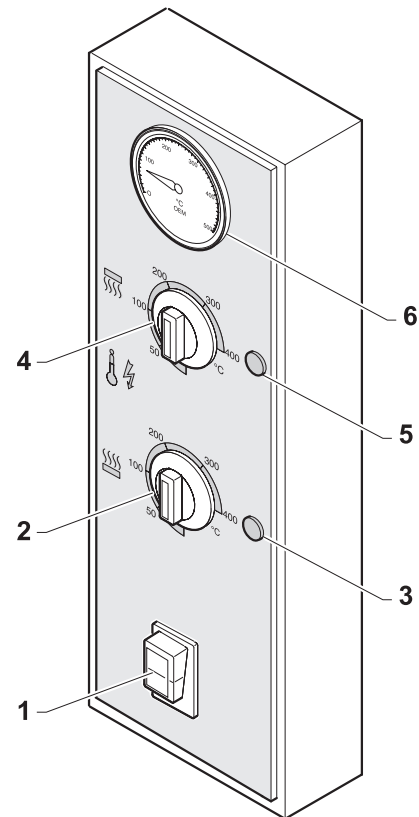
5. Deckenwiderstandslampe

Diese Lampe leuchtet, wenn die Deckenwiderstände eingeschaltet sind, sie erlischt, wenn der Ofen die eingeegebene Temperatur erreicht

6. Analogisches Pyrometer

gibt die Ist-Temperatur innerhalb des Backofens an.

ABB. 1



5.2 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Ebene oder in der Backform erfolgen.

Nachfolgend finden Sie einige Anweisungen bez. der Einstellung der verschiedenen Parameter.

5.2.a - Einschalten des mechanischen Ofens (Abb. 2)



WICHTIG

Wenn der Ofen anzuheizen ist, sind die Decken- sowie die Bodenwiderstände nicht höchstens einzustellen, da die Ofentemperatur in diesem Fall im Vergleich zu der eingestellten Temperatur 50° - 60° C höher wäre und die Pizzen könnten angebrannt werden.

- Auf ON den Wähler (1) positionieren, die Lampen (3) und (4) der Grundplatten- und Deckenwiderstände leuchten.
- Sich versichern, daß sich die Drehknöpfe (5) und (6) der Grundplatten- und Deckenwiderstände auf dem gewünschten Temperaturwert befinden.
- Warten, bis die Temperatur innerhalb des Backofens den eingegebenen Wert erreicht, die Erreichung erfolgt, wenn die Lampen (3) und (4) erlöschen bzw. die Erreichung des eingegebenen Temperaturwert zeigt.

5.2.b Allgemeine Vorschriften zum Backen auf feuerfester Platte bei elektromechanischen/digitalen Öfen

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur 290°C ÷ 350°C
Deckenwiderstände 75 %
Bodenwiderstände 5 %
- Zum Backen der ersten Pizzen eine 320°C-Temperatur eingeben.
- Wird eine erhebliche Arbeitszunahme vorgesehen, sind die Deckenwiderstände dann auf 40 % einzustellen.

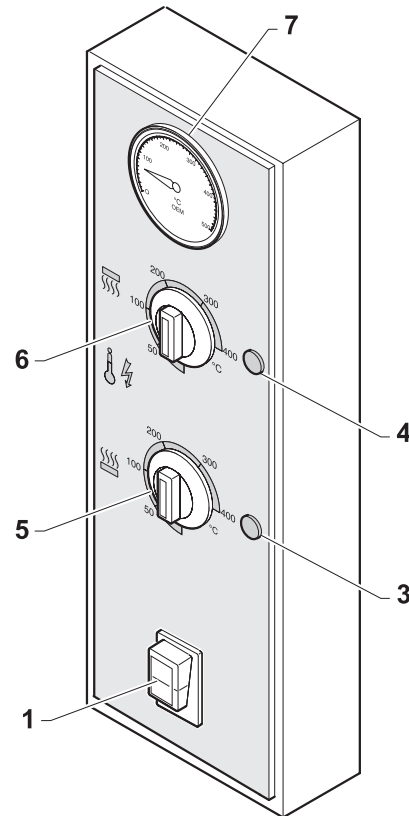


ACHTUNG



- Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.

ABB. 2



5.2.c Allgemeine Vorschriften zum Backen auf Blech bei elektromechanischen/digitalen Öfen

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur 300°C ÷ 350°C
Deckenwiderstände 40 %
Bodenwiderstände 60 %



WICHTIG

Wenn der Ofen anzuheizen ist, sind die Decken- sowie die Bodenwiderstände nicht höchstens (100 %) einzustellen, da die Ofentemperatur in diesem Fall im Vergleich zu der eingestellten Temperatur 50° - 60° C höher wäre und die Pizzen könnten angebrannt werden.

5.3 - PIZZABACKEN MECHANISCHE ÖFEN

- Sobald die eingegebene Temperatur erreicht wird, ist die Eingangstür des Backofens zu öffnen bzw. die zu backende Pizza einzusetzen.



ACHTUNG



Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.

- Durch den entsprechenden Schalter die Abzugshaube einschalten.
- Während der Backzeit ist es möglich laut Anweisungen in den vorherigen Abschnitten durch die entsprechenden Drehknöpfe die Temperatur zu verändern.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

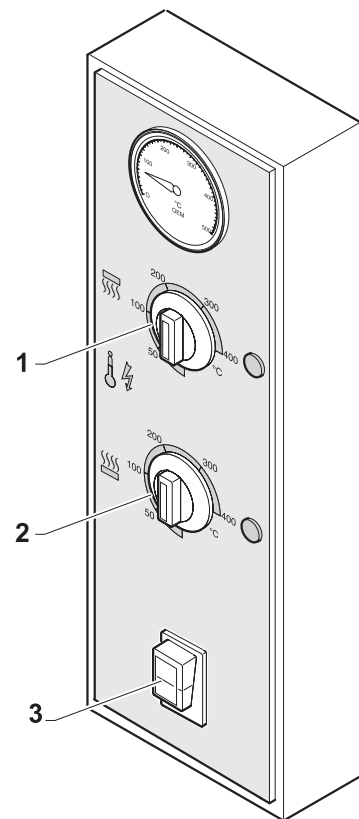
5.4 - SELBSTREINIGUNGSZYKLUS MECHANISCHE ÖFEN (Abb. 3)

- Das Selbstreinigungsverfahren ist nach einem mehrstündigen Ofenbetrieb, am Ende des Arbeitstags, vor der Ofenausschaltung, durchzuführen.
- Durch den Drehknopf (1) und (2) auf 400°C die Temperatur der Decken- und Grundplattenwiderstände einstellen.
- Ca. 20 Minuten bei dieser Temperatur den Backofen lassen, ihn dann ausschalten und abkühlen lassen.
- Ist die Abzugshaube in Betrieb, dann ist sie für den zur Durchführung des Selbstreinigungszyklus erforderlichen Zeitraum in Betrieb zu lassen.

5.5 - ABSCHALTEN DER MECHANISCHEN ÖFEN

- Am Ende des Arbeitstags ist der Backofen durch den Wähler (3) auf OFF auszuschalten.

ABB. 3



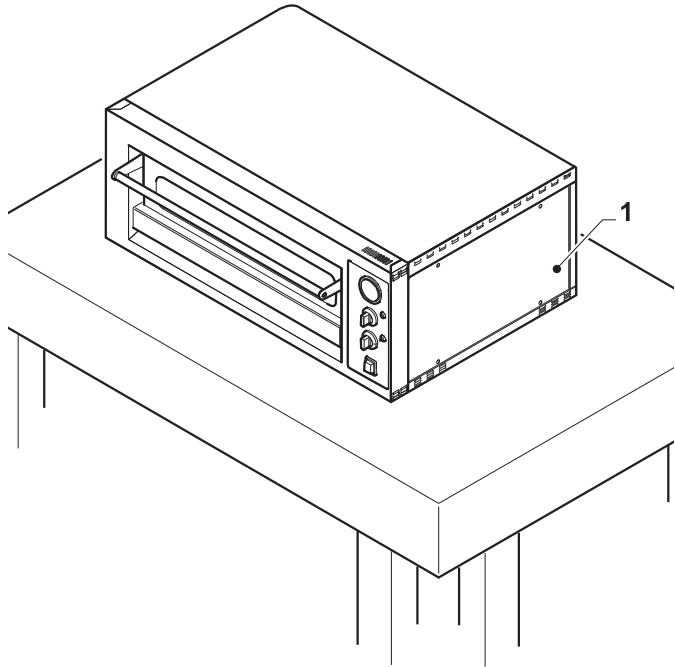
5.6 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- **Der Ofen startet nicht:**
 - Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
 - Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
 - Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

- **Das Pizzabacken ist nicht gleichmässig:**
 - Die Backfläche ist schmutzig: die Backfläche reinigen.
 - Die Backfläche ist beschädigt: die Fläche ersetzen.
 - Die Temperatur des Ofens einstellen.

- **Ofenbetriebsstörungen:**
 - Die eingestellte Temperatur wird nicht erreicht: Die Widerstände könnten beschädigt sein. Sich versichern, daß der elektrische Ofenanschluss richtig durchgeführt worden ist. Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

ABB. 4



GEFAHRLAGE

Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren.

5.7 - SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG (Abb. 4)



GEFAHRLAGE

Der technische Wartungsdienst soll nach der Beseitigung der Störung durchführen.

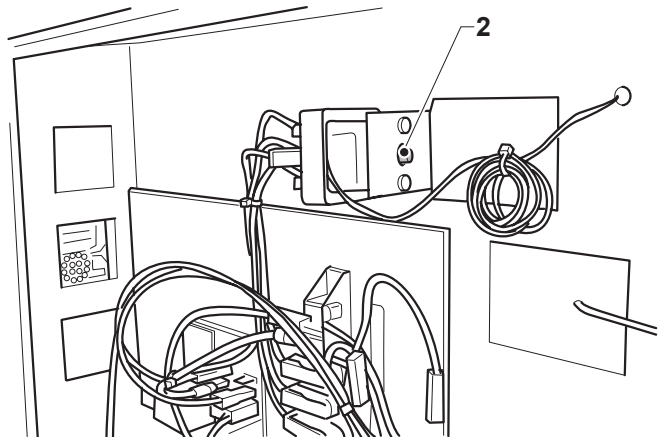
Die Sicherheitsthermostataufladung ist wie folgt manuell durchzuführen:



GEFAHRLAGE

Den Leitungstrennschalter an der oberen Seite der Anlage ausschalten, die Ursache, die einen Thermostateingriff hat entstehen lassen, beseitigen.

Die rechte Tafel (1) entfernen.
Den roten Druckknopf (2) des Sicherheitsthermostats drücken, dann mit umgekehrten Verfahren alles wieder einbauen.



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine daten



Alle Instandhaltungsverfahren sind bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen sowie mit ausgeschaltetem Hauptschalter auf " 0 " OFF durchzuführen.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
Erfassen Sie alle Verfahren, die täglich/wöchentlich am Backofen durchzuführen sind.
- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
Zeichnen Sie alle nach gleichen Zeitabständen durchzuführenden Verfahren auf, um einen einwandfreien Backofenbetrieb zu gewährleisten.
- **INSTANDHALTUNG BEI BEDARFSFALL:**
Es handelt sich hier um Verfahren, die im Bedarfsfall durchzuführen sind (zum Beispiel: Ersatz verschlissener oder gebrochener Bestandteile).

6.1.b - Ordentliche instandhaltung

6.1.b.a - Aussenreinigung (täglich durchzuführen)



ACHTUNG



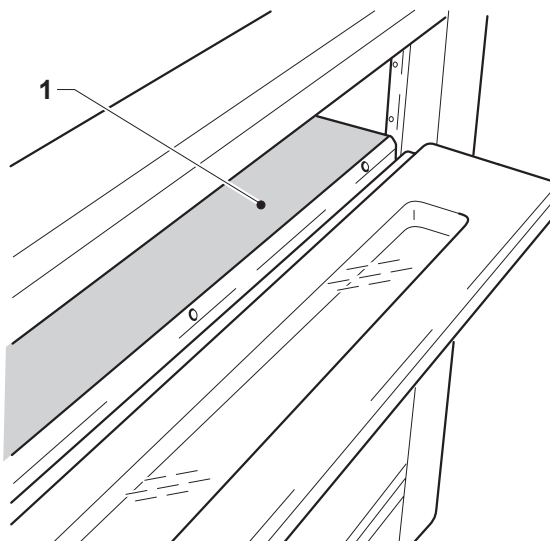
Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen. Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

6.1.b.b - Reinigung der feuerfesten Fläche (täglich durchzuführen) (Fig. 1)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, durch den dazu bestimmten Schrubber die Tür sowie die hitzebeständige Fläche (1) reinigen.

ABB. 1



6.1.c - Geplante Instandhaltungsverfahren

6.1.c.a - Alle 600 Stunden: sorgfältige Kammerreinigung (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, dann die Tür öffnen, die Schrauben des Schutzes (1) ausschrauben und den Schutz ausbauen, von der Tür die hitzebeständige Fläche (2) langsam herausnehmen. Durch einen Staubsauger alle eventuellen Rückstände entfernen.
- Durch die dazu bestimmte Bürste die feuerfeste Fläche reinigen.


ACHTUNG


Die hitzebeständige Fläche sorgfältig handhaben.

Zur Reinigung kein Wasser benutzen, in der Geschirrspülmaschine NICHT waschen, zur Reinigung der hitzebeständigen Flächen sind keine Reinigungsmittel, sondern ein wasserbenetztes Tuch zu benutzen.

6.1.c.b - Alle 2 Jahre

- Durch den technischen Wartungsdienst den Ofen vollständig nachprüfen lassen.

6.1.d - Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall

6.1.d.a - Lampenhalterersatz (Abb. 3)


GEFAHRLAGE

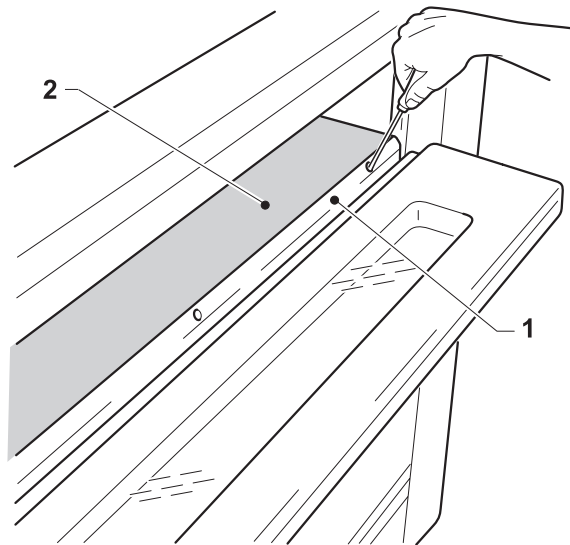
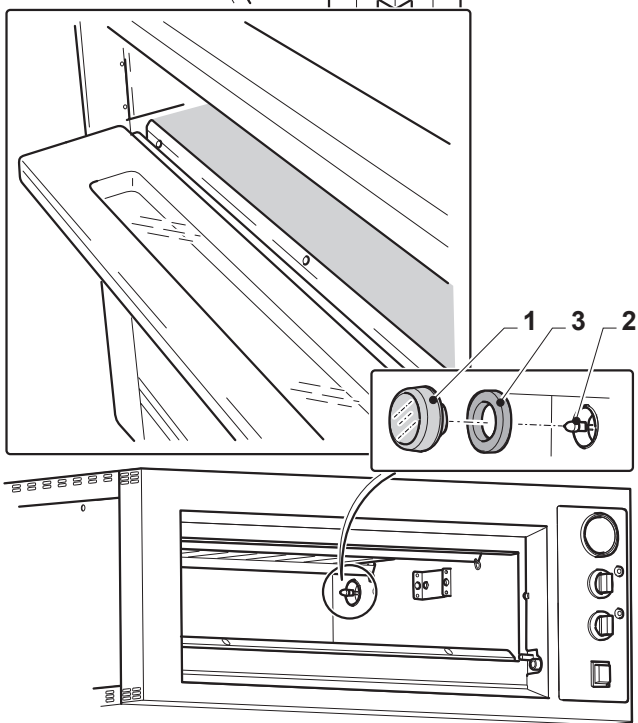
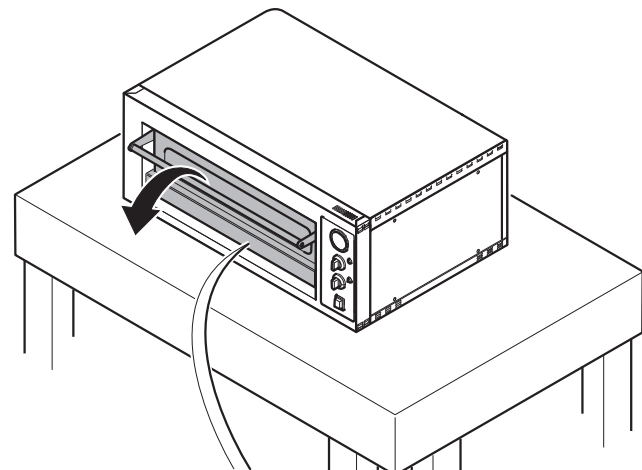

Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Den Backofen öffnen.
- Das Abdeckungsglas (1) der Lampe abschrauben.
- Die Birne (2) ersetzen.


ACHTUNG


Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen.

- Beim Wiedereinbau die korrekte Position der Dichtung (3) kontrollieren und das Abdeckungsglas der Lampe (1) wieder vorsichtig anschrauben.

ABB. 2

ABB. 3


**6.1.d.b - Decken- oder Bodenwiderstandsersatz
(Abb. 4)**



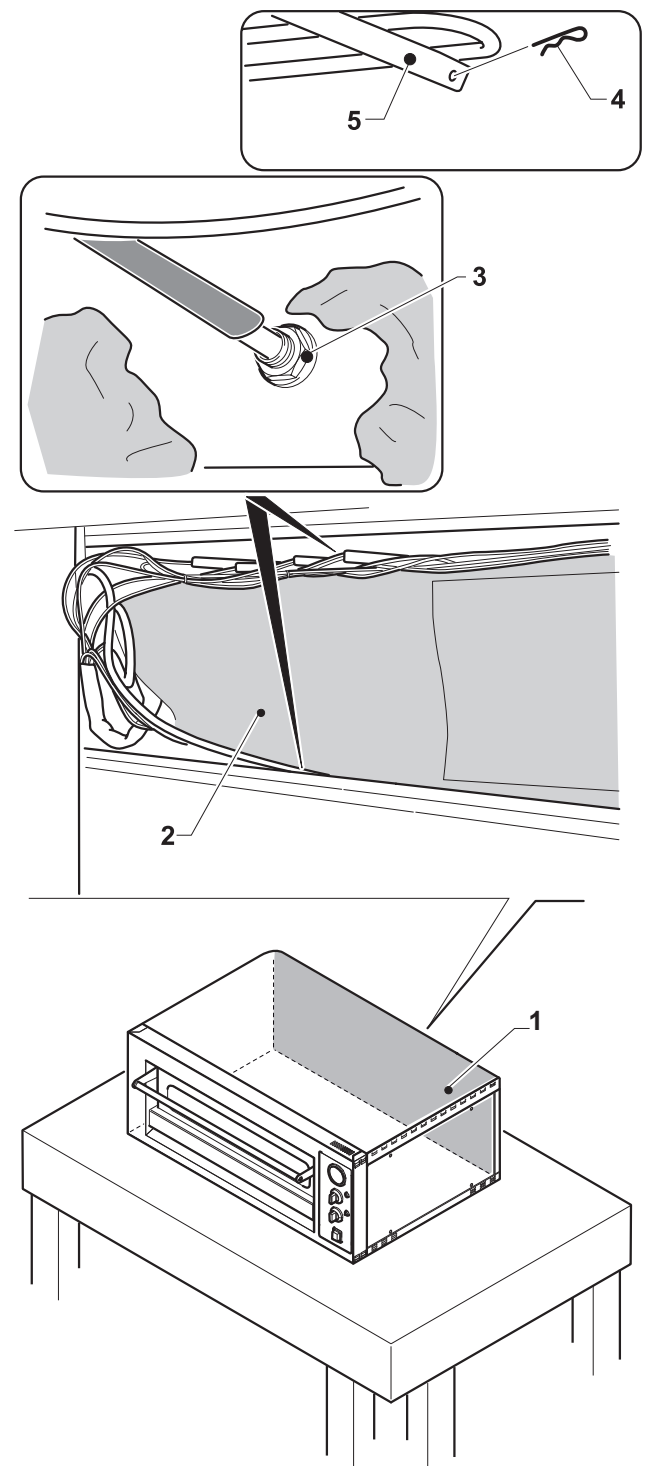
GEFAHRLAGE

Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

Zur Erreichung des Widerstands ist es notwendig die Ofenverkleidungsmetallwolle zu entfernen, daher ist es auch notwendig gut geeignete Einzelschutzmittel zu benutzen.

- Sich hinter den Ofen stellen und die hintere Wand (1) durch Abschrauben der entsprechenden Schrauben entfernen.
- Die Ofenverkleidungsmetallwolle (2) entfernen, die Widerstandsbefestigungsschrauben (3) (zwei pro Widerstand) ausschrauben.
- Den Widerstand elektrisch ausschalten, dann die Ofentür öffnen.
Bodenwiderstand:
nach der Ofentüröffnung die hitzebeständige Fläche sowie den zu ersetzenden Widerstand entfernen.
Deckenwiderstand:
Nach der Ofentüröffnung die Splinte (4) entfernen, die Widerstandshaltestange (5), dann den zu ersetzenden Widerstand herausnehmen.
- Den Widerstand ersetzen und mit umgekehrtem Verfahren alles wieder einbauen, sich dabei versichern, daß das Stromzuführungskabel richtig angeschlossen ist.

ABB. 5



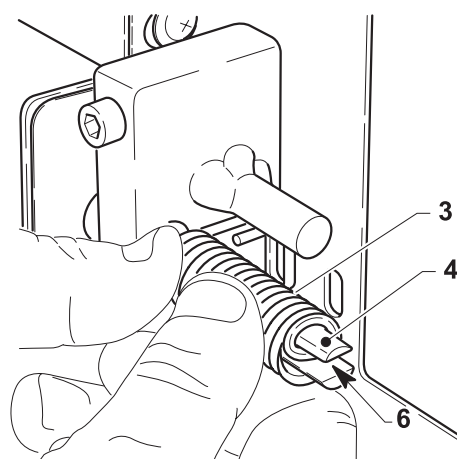
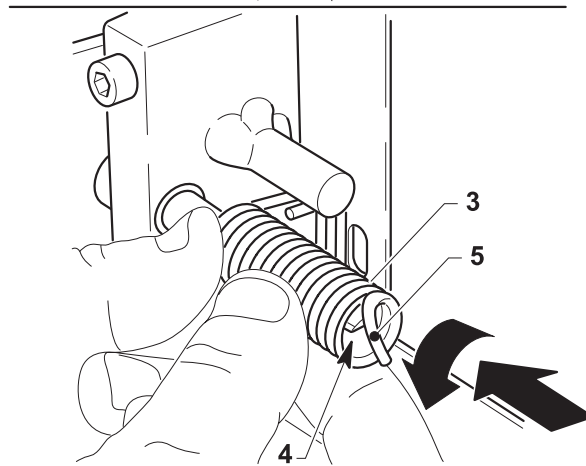
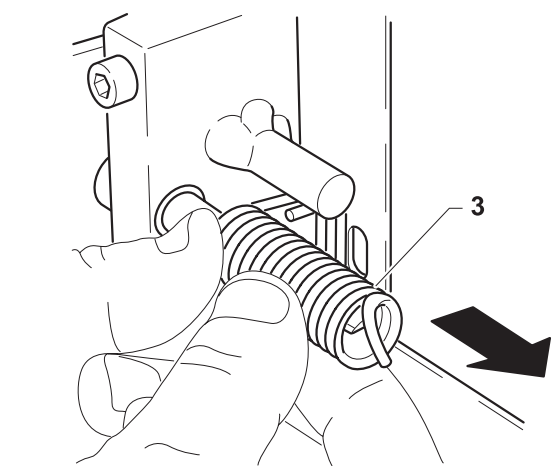
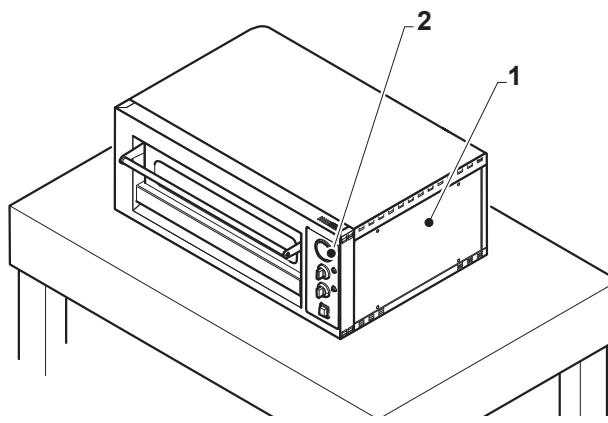
6.1.d.c - Türfederersatz (Abb. 5)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Durch das Ausschrauben der entsprechenden Schrauben die rechte Tafel (1) entfernen.
- Durch das Ausschrauben der entsprechenden Schrauben die Schalttafel (2) entfernen.
- Die Feder (3) herausnehmen und ersetzen.
- In den Stift (4) die Feder (3) einsetzen, sie zum Vorführen drehen und in dem gefrästen Teil (6) des Stiftes (4) die Federhalterung (5) befestigen.
- Die Tafel (1) und (2) wieder anbringen.

ABB. 6



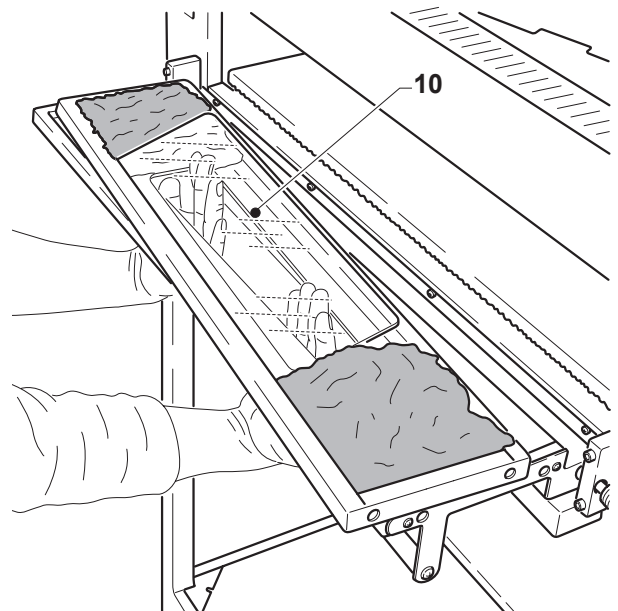
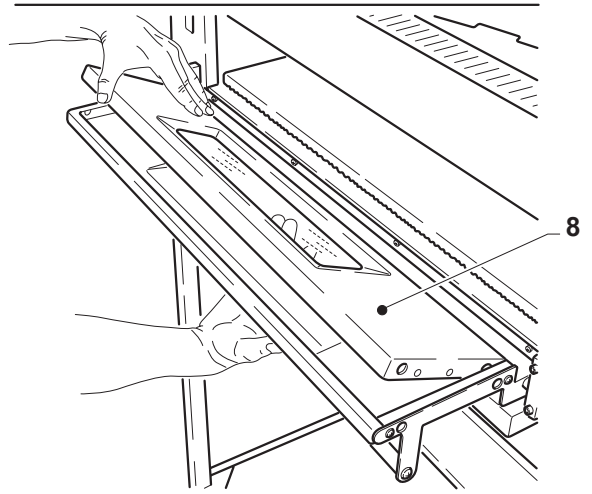
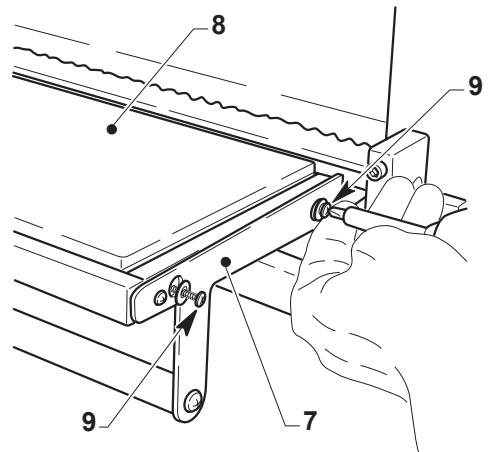


GEFAHRLAGE

Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Die Tür (7) öffnen, die Schrauben (9) ausschrauben und die Innentafel (8) entfernen.
- Das Glasteil (10) entfernen und ersetzen, dann durch umgekehrtes Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 6



Abschnitt 7

7.1 - BACKOFENDEMONTAGE

Ist eine Maschinendemontage durchzuführen und die Maschine dann wieder aufzustellen, dem in dem "Aufstellung"-Abschnitt beschriebenen Verfahren gegenüber umgekehrt vorgehen.



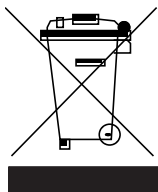
Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.



Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma Hersteller oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.

7.2 - ABBAU DES BACKOFENS



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften. Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2012/19/EU RAEE und Gesetzesdekret Nr. 27 vom 4/03/2014 für die Umsetzung der Richtlinien 2011/65/EU ROHS).

Die elektrischen Geräte sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen

Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen

Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



Was die Entsorgung von Schadstoffen (Schmier-, Lösungsmitteln, Lackierprodukten u.s.w.) betrifft, ist nachfolgender Abschnitt nachzuschlagen.

7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

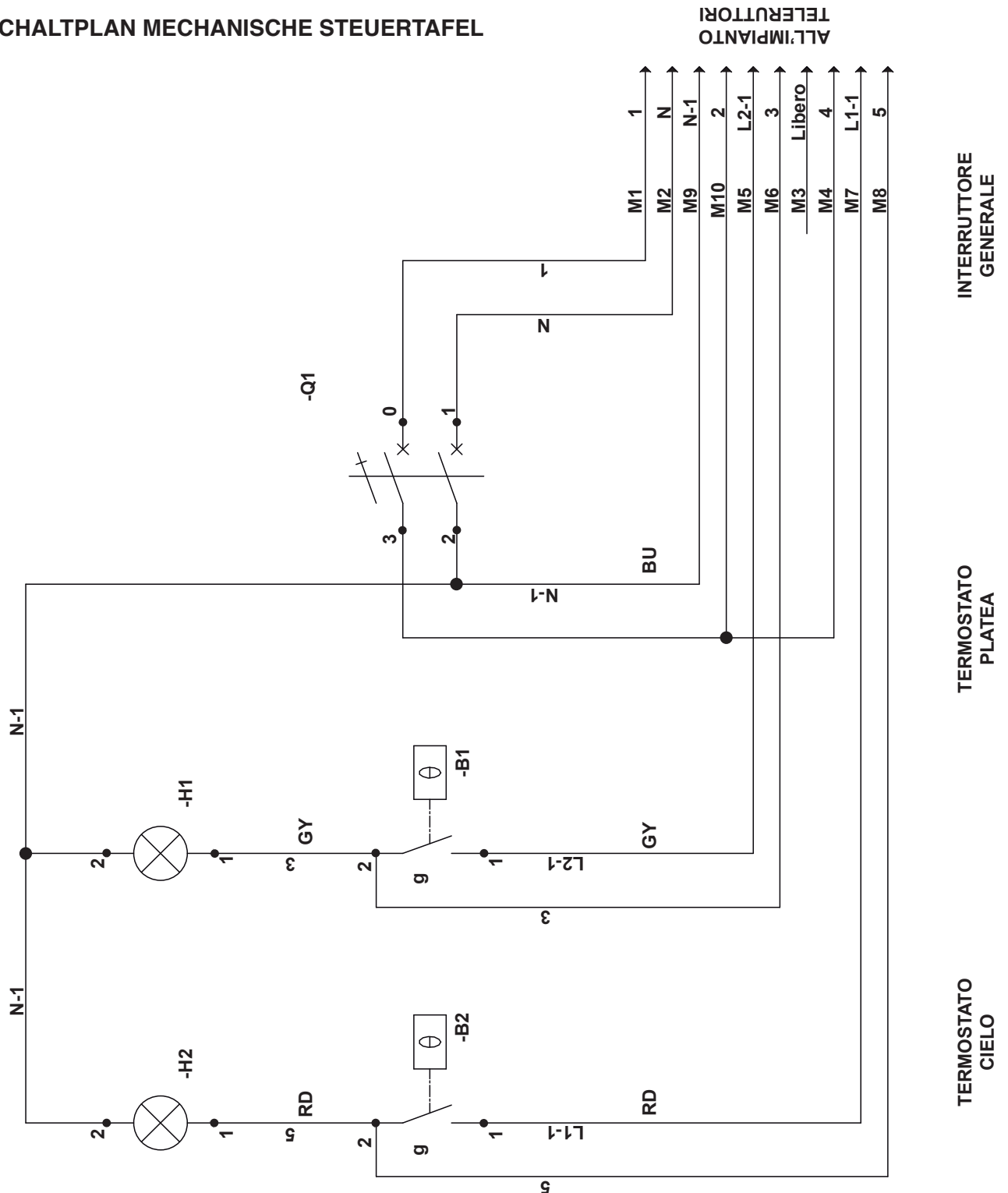
Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen Land zu beachten.



Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.

SCHALTPLÄNE

SCHALTPLAN MECHANISCHE STEUERTAFEL



ZEICHENERKLÄRUNG:

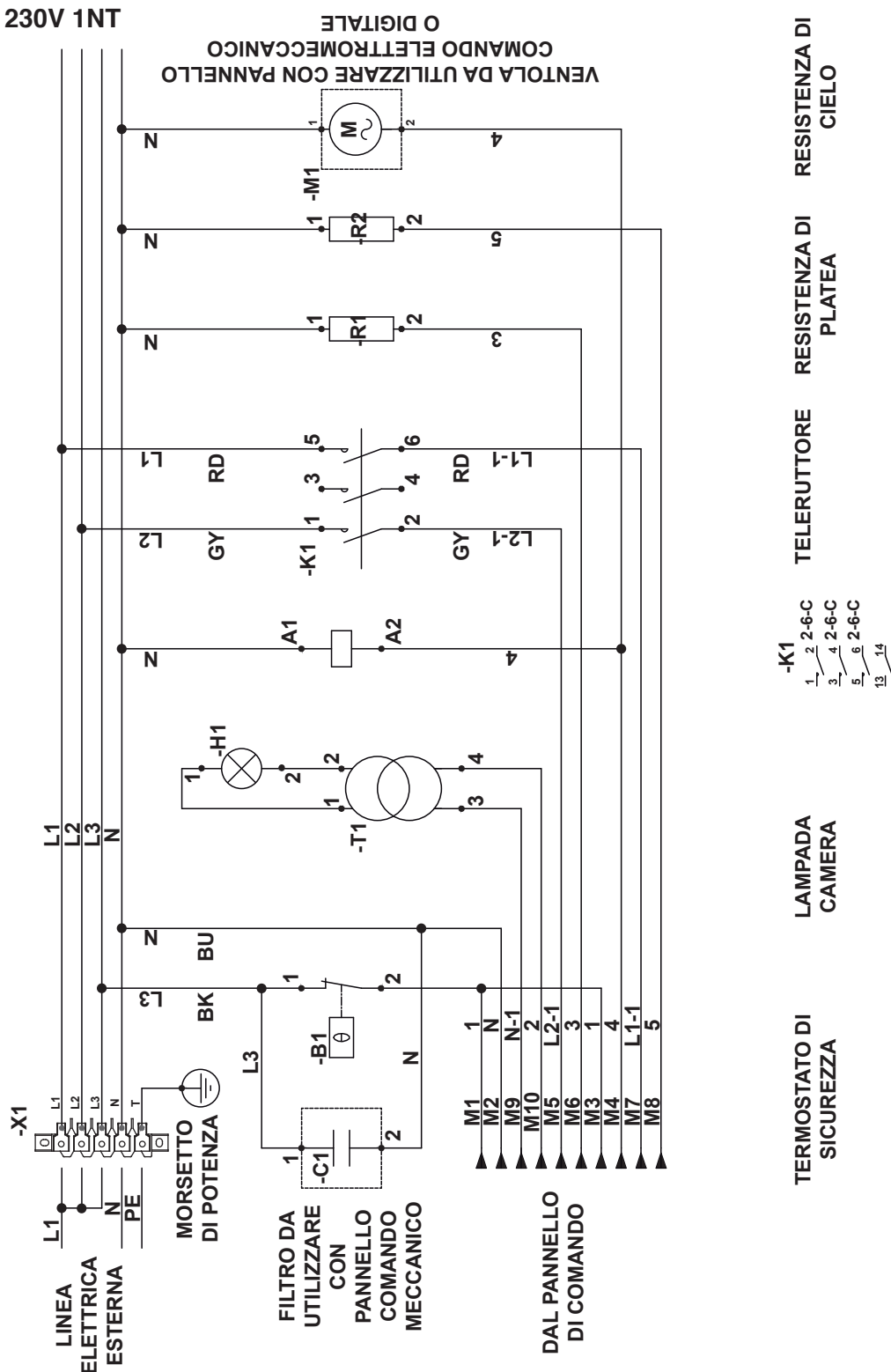
- B1:** Sicherheitsthermostat
- C1:** Entstörfilter
- H1:** Lampe Kammer
- K1:** Schütz
- M1:** Gebläse
- R1:** Widerstand Decke/Boden
- R2:** Widerstand Decke/Boden
- T1:** Transformator
- X1:** Leistungsklemme

Termostato cielo = Thermostat Decke
Termostato platea = Thermostat Boden
Interruttore generale = Hauptschalter

Libero = Frei

ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = ZUR ANLAGE DER FERNSCHALTER

SCHALTPLAN START 230V 1NT



LEGENDA:

Linea elettrica esterna = Externe elektrische Leitung

Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico = Mit mechanischer Steuertafel zu nutzender Filter

Dal pannello di comando = Von Steuertafel

Termostato di sicurezza = Sicherheitsthermostat

Lampada camera = Lampe Kammer

Teleruttore = Schütz

Resistenza di platea = Widerstand Boden

Resistenza di cielo = Widerstand Decke

Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Mit der elektromechanischen/digitalen Steuertafel zu nutzendes Gebläse

Morsetto di potenza = Leistungsklemme

ESPAÑOL

CAPÍTULO1

Capítulo para el técnico y el operador

- 1.1 ADVERTENCIAS GENERALES Pág. ES-3
- 1.2 NORMAS DE REFERENCIA Pág. ES-4
- 1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS Pág. ES-4
- 1.4 COMPOSICIÓN DEL HORNO Pág. ES-5
- 1.5 CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR..... Pág. ES-5
- 1.6 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO..... Pág. ES-5
- 1.7 RIESGO DE EXPLOSIÓN..... Pág. ES-5
- 1.8 NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA..... Pág. ES-5

CAPÍTULO2

Capítulo para el técnico

- ESPACIO OCUPADO..... Pág. ES-6
- 2.1 DATOS TÉCNICOS Pág. ES-6
- 2.2 TRANSPORTE..... Pág. ES-7
 - 2.2.a Envío Pág. ES-7
 - 2.2.b Cómo levantar el embalaje Pág. ES-7
 - 2.2.c Almacenamiento..... Pág. ES-7
- 2.3 CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO..... Pág. ES-8
- 2.4 DESEMBALAJE Pág. ES-8

CAPÍTULO3

Capítulo para el técnico

- 3.1 ELEVACIÓN DEL HORNO Pág. ES-10
- 3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA Pág. ES-11
 - 3.2.a Conexión eléctrica del horno..... Pág. ES-11
 - 3.2.b Conexión eléctrica de la campana Pág. ES-12
 - 3.2.c Conexión equipotencial..... Pág. ES-12
- 3.3 POSICIONAMIENTO DEL HORNO Pág. ES-12
- 3.4 PRIMER ENCENDIDO Pág. ES-12

CAPÍTULO4

Capítulo para el técnico y el operador

- 4.1 TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS... Pág. ES-13
- 4.2 CHAPAS DE SEGURIDAD Pág. ES-13
- 4.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD..... Pág. ES-14
- 4.4 ZONAS DEL OPERADOR..... Pág. ES-14
- 4.5 ZONAS DE PELIGRO REMANENTE Pág. ES-14

CAPÍTULO5

Capítulo para el técnico y el operador

- 5.1 PANEL DE MANDOS DE HORNOS MECÁNICOS..... Pág. ES-15
- 5.2 PREPARACIÓN DEL HORNO Pág. ES-16
 - 5.2.a Encendido del horno mecánico Pág. ES-16
 - 5.2.b Normas generales de cocción sobre el plano refractario de los hornos electromecánicos / digitales Pág. ES-16
 - 5.2.c Normas generales de cocción sobre la bandeja para hornos electromecánicos / digitales Pág. ES-16
- 5.3 COCCIÓN DE LA PIZZA EN HORNOS MECÁNICOS..... Pág. ES-17
- 5.4 CICLO DE AUTOLIMPIEZA DE HORNOS MECÁNICOS..... Pág. ES-17
- 5.5 APAGADO HORNOS MECÁNICOS Pág. ES-17
- 5.6 FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES..... Pág. ES-18
- 5.7 REACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD Pág. ES-18

CAPÍTULO6

Capítulo para el técnico y el operador

- 6.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO Pág. ES-19
 - 6.1.a Generalidades Pág. ES-19
 - 6.1.b Intervenciones de mantenimiento ordinario Pág. ES-19
 - 6.1.b - a Limpieza externa (diariamente) Pág. ES-19
 - 6.1.b - b Limpieza plano refractario (diariamente)..... Pág. ES-19
 - 6.1.c Intervenciones de mantenimiento programado Pág. ES-20
 - 6.1.c - a Cada 600 horas limpie con cuidado la cámara Pág. ES-20
 - 6.1.c - b Cada 2 años Pág. ES-20
 - 6.1.d Intervenciones de mantenimiento según las necesidades..... Pág. ES-20
 - 6.1.d - a Cambio del portalámpara Pág. ES-20
 - 6.1.d - b Cambio de las resistencias superiores e inferiores Pág. ES-21
 - 6.1.d - c Cambio del resorte de la puerta Pág. ES-22

CAPÍTULO7

Capítulo para el técnico

- 7.1 DESMONTAJE DEL HORNO..... Pág. ES-24
- 7.2 DESGUACE DEL HORNO..... Pág. ES-24
- 7.3 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS Pág. ES-24
- ESQUEMAS ELÉCTRICOS Pág. ES-25
- ESQUEMA ELÉCTRICO PANEL DE MANDOS MECÁNICO Pág. ES-25
- ESQUEMA ELÉCTRICO START 230V 1NT..... Pág. ES-26

Capítulo 1

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de encender el horno, el operador deberá leer con cuidado este manual y conocer perfectamente las especificaciones técnicas y los mandos.
- **Se aconseja que el operador realice un período de adiestramiento sobre el uso del horno.**
- Antes de instalar el horno, controle que el área destinada al mismo sea compatible con el volumen que ocupa y el peso.
- En caso de instalación o extracción de algunas partes del horno, usar sólo medios de elevación y traslación adecuados al peso y a las características geométricas de la pieza que se ha de levantar/trasladar.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades mentales o motoras, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que exista una supervisión o instrucciones relativas al uso de la parte una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados porque no juegan con el aparato.
- Las partes mecánicas y los componentes eléctricos situados dentro del horno están protegidos por paneles completamente cerrados con tornillos.
- Antes de efectuar la limpieza y/o el mantenimiento del horno, y antes de quitar cualquier protección, **asegúrese de que el interruptor general esté en la posición “OFF” (O)**, de manera de cortar la alimentación eléctrica del horno durante la intervención del operador.
- La instalación eléctrica del comprador tiene que estar provista de un sistema de desencanche de automático antes del interruptor general del horno y de una instalación de puesta a tierra idónea, que cumpla con todos los requisitos de las normas para la prevención de accidentes de trabajo.
- En caso de que haya que intervenir en el interruptor general o en sus cercanías, corte la tensión de la línea en la que está conectado el interruptor general.
- Todos los controles y las operaciones de mantenimiento que requieren la eliminación de las protecciones tienen que ser efectuados bajo la absoluta responsabilidad del usuario.
Por esta razón, se aconseja que estas operaciones sean llevadas a cabo exclusivamente por personal técnico especializado y autorizado.
- Controle que todos los dispositivos de seguridad para prevenir accidentes (barreras, protecciones, cárters, microinterruptores, etc.) no estén dañados y que funcionen perfectamente. En caso contrario ocúpese de arreglarlos.
- **No quite los dispositivos de seguridad.**
- Para evitar riesgos personales, utilice únicamente herramientas adecuadas y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- No altere por ningún motivo la instalación eléctrica, neumática o cualquier otro mecanismo.
- No deje nunca el horno funcionando sin vigilancia.
- Póngase ropa de trabajo aprobada por las normas vigentes a los efectos de prevenir accidentes.
- En caso de operaciones o reparaciones a efectuarse en posiciones que no se alcanzan desde el suelo, utilice escaleras o herramientas que sean seguras y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- En caso de reparaciones cerca o debajo del horno, asegúrese de que:
 - no haya piezas que puedan ponerse en marcha y/o partes inestables sobre el horno o cerca del mismo.
- Utilice herramientas adecuadas en lugar de las manos para operar en el horno.
- No utilice las manos u otros objetos para detener partes en movimiento.
- No use cerillas, encendedores o llamas libres

cerca del horno.

- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS CHAPAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN EL HORNO CADA VEZ QUE SE TENGA QUE OPERAR EN EL MISMO O A SU ALREDEDOR.**

- Es obligación del usuario mantener todas las chapas de señales y advertencias legibles, y si fuera necesario cambiar su posición para garantizar la completa visibilidad al operador.

- También es obligación del usuario cambiar todas las chapas indicadoras y advertencias que por cualquier motivo se hubieran deteriorado o no se leyeran completamente, solicitando las nuevas al Servicio de Recambios.

- **Se prohíbe terminantemente efectuar reparaciones con el horno funcionando.**

- En caso de funcionamiento anómalo o daños en los componentes del horno, póngase en contacto con el responsable autorizado para efectuar el mantenimiento, sin realizar reparaciones arbitrarias.

- **Se prohíbe el uso del horno para fines diferentes de los que han sido expresamente previstos y documentados.**

El uso del horno tendrá que efectuarse siempre en el modo, los tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, según la directiva máquinas CEE 89/392 y respetando las normas sobre salud y seguridad de los trabajadores, indicadas en las leyes vigentes en el país de uso o, si no existieran, según la directiva CEE 89/391.

- **La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles accidentes o daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad, o bien de las instrucciones descritas en este manual.**

- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL LUGAR DE UTILIZACIÓN.**

- **No efectúe NUNCA reparaciones apresuradas o improvisadas que comprometan el funcionamiento correcto del horno y la**

seguridad del operador.

- **SITIE NE DUDAS REQUIERA SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DEL PERSONAL ESPECIALIZADO.**

- **CUALQUIER ALTERACIÓN ELÉCTRICA/ELECTRÓNICA O MECÁNICA DEL HORNO EFECTUADA POR EL USUARIO Y/O EL USO CON NEGLIGENCIA DEL MISMO, EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD A LA EMPRESA FABRICANTE Y CONVIERTE AL USUARIO EN EL ÚNICO RESPONSABLE ANTE LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO.**

1.2 - NORMAS DE REFERENCIA

- El horno y sus dispositivos de seguridad han sido fabricados de conformidad con las normas indicadas en la declaración de conformidad.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

El escaso conocimiento y la falta de aplicación de las reglas de seguridad que se deben poner en práctica durante el funcionamiento y el mantenimiento del horno, son la causa de muchos accidentes de trabajo.

Para evitar accidentes hay que leer, entender y respetar todas las precauciones y las advertencias que contiene este manual y las de las chapas que están aplicadas en el horno.

Para identificar los mensajes de seguridad de este manual han sido utilizados los siguientes símbolos:



PELIGRO

Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual, cuando existen situaciones de peligro potenciales o la probabilidad de causar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza en los mensajes de seguridad del manual para peligros que, si se descuidan, pueden provocar pequeñas o moderadas lesiones o daños.

El mensaje puede ser utilizado también para peligros que ocasionen daños al horno.



IMPORTANTE

Este símbolo se utiliza para las precauciones que hay tomar para evitar operaciones que disminuyan la duración del horno o para comunicaciones importantes que el operador debe leer.



Para una mayor claridad de la información, algunas ilustraciones de este manual muestran el horno sin las protecciones. NO UTILICE NUNCA EL HORNO SIN PROTECCIONES.

1.4 - COMPOSICIÓN DEL HORNO

Los hornos de la empresa fabricante son fruto de la experiencia acumulada a lo largo de muchos años de trabajo.

- Los hornos pueden ser monocámara, bicámara o tricámara con funcionamiento digital o manual.
- Sobre el horno puede instalarse una campana de aspiración que se controla a través de un cuadro apropiado.
- El horno o los hornos van apoyados sobre un basamento que los sostiene.

1.5 - CONEXIONES A CARGO DEL COMPRADOR

a) Preparación del lugar en el que se instalará el equipo.

- El comprador debe preparar una superficie de apoyo para el horno como se indica en el capítulo "Instalación".

b) Conexión eléctrica.

- La instalación eléctrica de alimentación debe ser conforme a lo indicado por las normas nacionales vigentes en el lugar de utilización y estar dotada de una eficiente puesta a tierra.
- Conecte en la línea de alimentación, antes del horno, un dispositivo omnipolar de seccionamiento.
- **Los cables de alimentación tienen que estar dimensionados en función de la corriente máxima que requiere el horno, de manera que**

la caída de tensión total, con plena carga, sea inferior al 2%.

c) Preparación de la campana de aspiración.

- Es necesario disponer de una campana de aspiración para extraer los humos y vapores. Las características de la misma deben respetar las normas vigentes en el país en que se instalará el horno.

d) Control del neutro

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

1.6 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

a) En caso de incendio corte la tensión del horno desconectando el interruptor general.

b) Apague el incendio utilizando los extintores adecuados.



Está terminantemente prohibido apagar incendios con agua si el horno está bajo tensión.

1.7 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

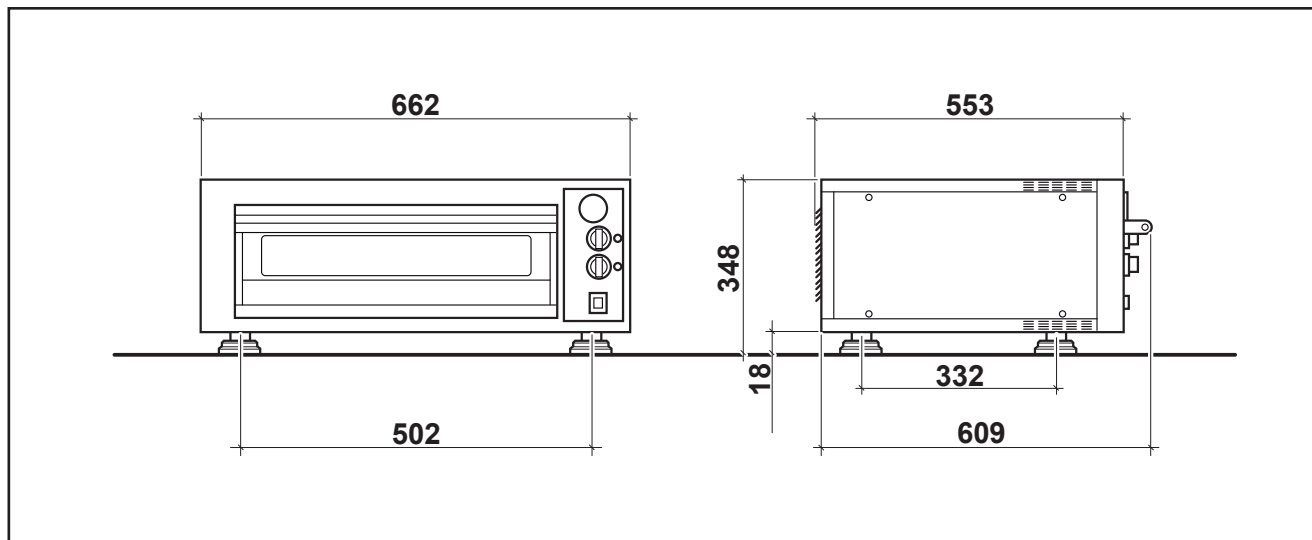
- El horno no es adecuado para ser utilizado en ambientes con riesgo de explosión.

1.8 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

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

Capítulo 2

ESPACIO OCUPADO



2.1 - DATOS TÉCNICOS

MODELO	CAPACIDAD	TENSIÓN	WATT	Amp.	SECCIÓN DEL CABLE
START	1 Pizza de Ø30	230V 1T 50/60Hz	1900	8,5	1 cable da 3 X 2,5mm ²

RESISTENCIAS							
MODELO	Resistencia superior			Resistencia inferior		Potencia máx.	Código
	Cámara	Watt. C.U.	Nº	Cámara	Watt. C.U.	Kw	
START	1	950	1	1	950	1,9	OM20.00061

2.2 - TRANSPORTE

2.2.a - Envío (Fig. 1)

El horno se fija por medio de tornillos en una paleta de madera y se coloca dentro de una caja de cartón con flejes.

El envío del horno se realiza escogiendo entre tres opciones:

- a) Transporte sobre ruedas (camión)
- b) Transporte aéreo
- c) Transporte marítimo
- d) Transporte ferroviario

La elección entre los diferentes sistemas de envío se concuerda entre el proveedor y el comprador durante la fase contractual.

2.2.b - Cómo levantar el embalaje (Fig. 2)

La caja tendrá que ser manipulada con el máximo cuidado. Para levantar y posicionar la caja hay que utilizar sistemas apropiados para su elevación, escogidos en función del peso de la misma.

Se debe levantar por medio de una grúa o un aparejo con el auxilio de correas apropiadas o bien por medio de una carretilla elevadora introduciendo las horquillas en los adecuados alojamientos.



PELIGRO

Las operaciones de elevación y traslado tienen que ser efectuadas por personal especializado y autorizado para el uso de equipos adecuados.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad ante posibles daños a personas y cosas que deriven de la inobservancia de las normas de seguridad relativas a la elevación y el desplazamiento de materiales dentro o fuera del establecimiento.

2.2.c - Almacenamiento



IMPORTANTE

La caja que contiene el horno se debe almacenar cubierta para protegerla contra los agentes atmosféricos, y no está permitido colocar encima del mismo cajas u otros materiales.

FIG. 1

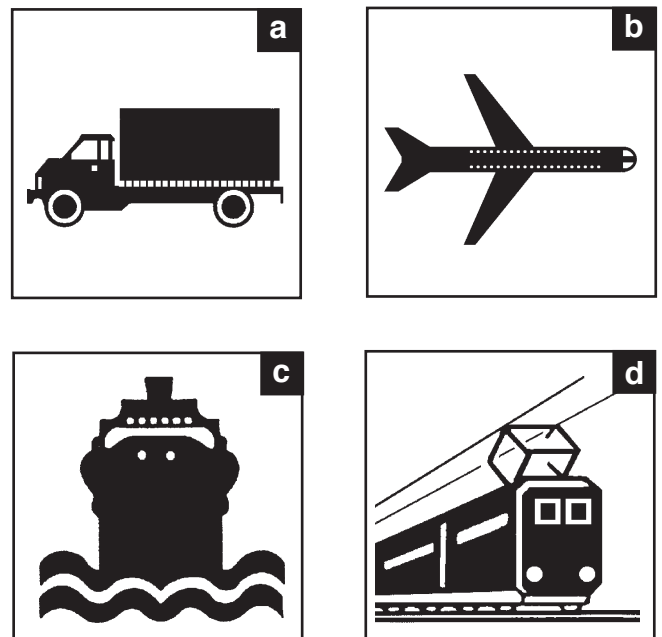
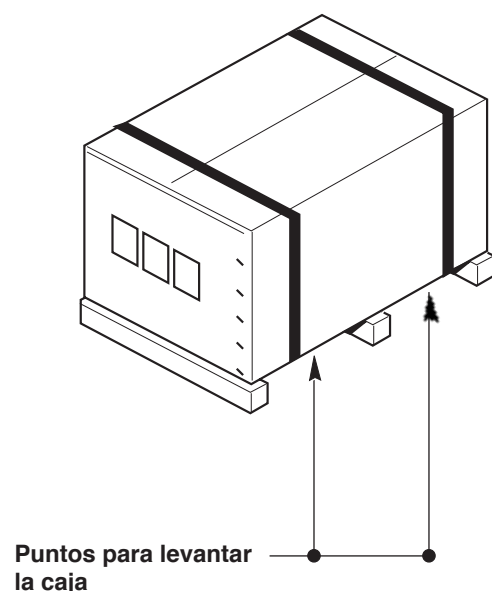


FIG. 2



2.3 - CONTROLES AL RECIBIR EL PRODUCTO

Al recibir el suministro, controle que el embalaje esté íntegro y no haya sufrido daños a simple vista. Si está íntegro, quite el embalaje como se especifica en el punto 2.4 (excepto en casos de instrucciones diferentes comunicadas por la empresa fabricante).

Controle que dentro del embalaje esté el manual instrucciones y los componentes indicados en el documento de transporte.

En caso de que detectara daños o imperfecciones:

- a- Advierta inmediatamente al transportador y a su agente, tanto telefónicamente como por escrito con acuse de recibo;
- b- Informar a la empresa fabricante para que tenga conocimiento.



IMPORTANTE

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

2.4 - DESEMBALAJE (Fig. 3)

Para quitar el horno del embalaje proceda de la siguiente manera:

- Corte los flejes (1) que bloquean la caja.
- Abra el embalaje de cartón (2), quitando los puntos metálicos.
- Quite el envoltorio (2).
- Controle que todo esté íntegro.
- Abra la puerta (3) del horno, quite el cartón que bloquea los refractarios y los componentes sueltos.
- Controle que el suministro sea conforme a lo indicado en la lista de embalaje (PACKING LIST).

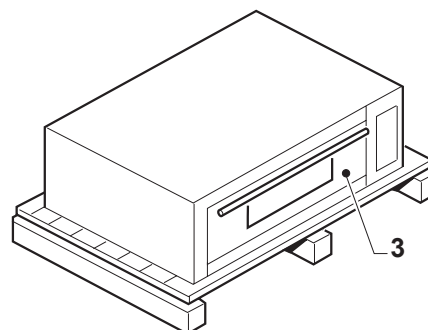
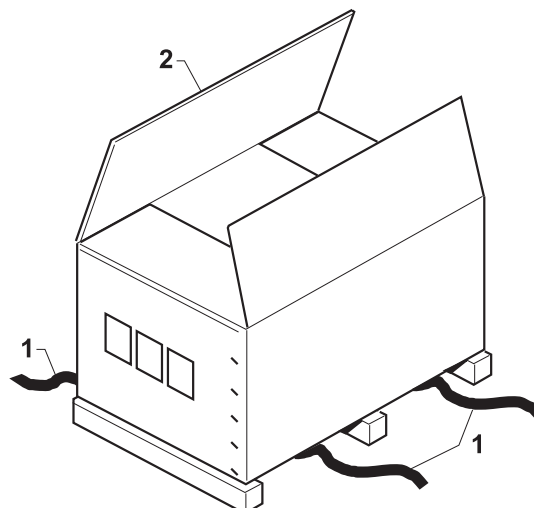


ATENCIÓN



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

FIG. 3



IMPORTANTE

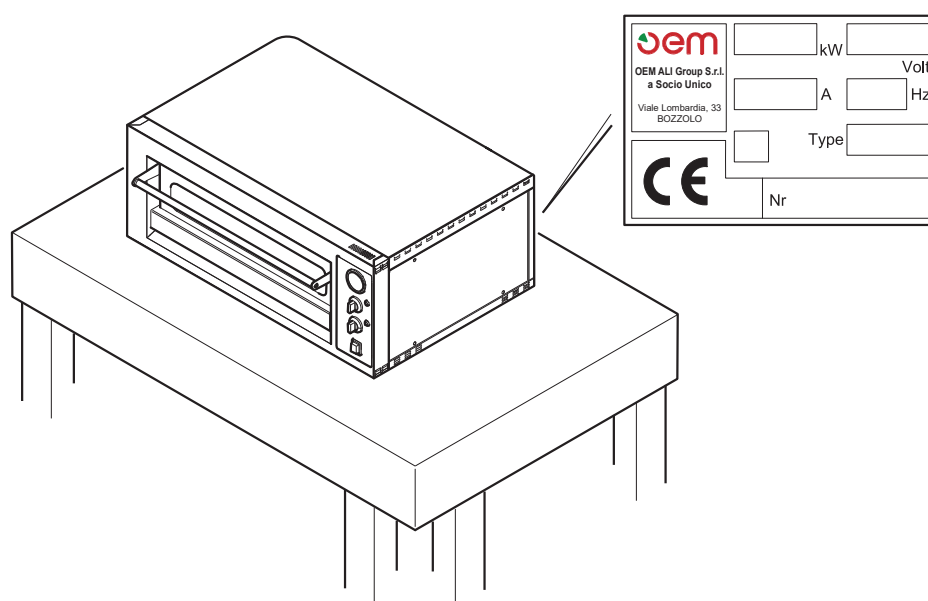
La comunicación de eventuales daños o anomalías y de mercancía no conforme a lo establecido en la lista de embalaje debe ser tempestiva y tiene que llegar dentro de 8 días a partir de la fecha en la que se recibe el horno. En caso contrario la mercancía se considerará aceptada.



PELIGRO

En las eventuales solicitudes de asistencia técnica o al pedir repuestos, se tendrá que citar el número de matrícula del horno.

FIG. 4



Capítulo 3



PELIGRO

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

3.1 - ELEVACIÓN DEL HORNO (Fig. 1)

Para levantar el horno hay que utilizar una grúa o un aparejo. Proceda de la siguiente manera:

- Levante ligeramente el horno alternando los cuatro lados por medio de una palanca, teniendo cuidado de no dañar los paneles y posicione las riostras (1).
- Introducir dos correas (2), que soporten el peso del horno, debajo del basamento (3) y enganchar el gancho (4) de una grúa o aparejo.

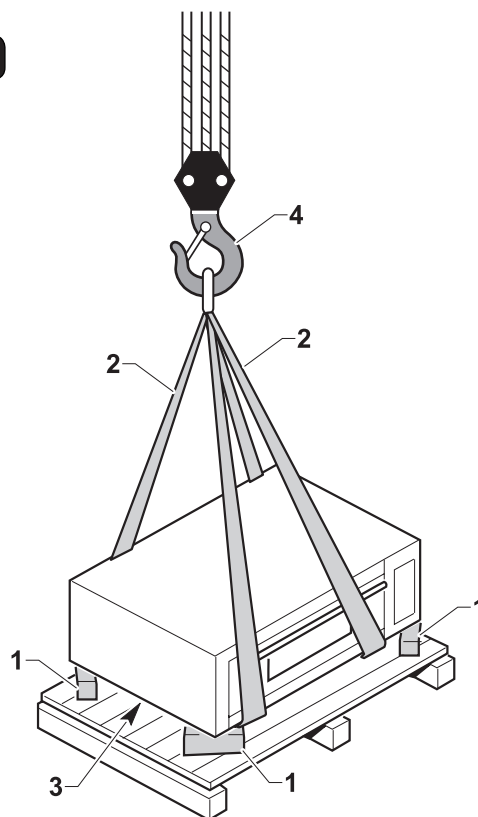


ATENCIÓN



Para levantar la máquina no use cuerdas de acero ya que podrían dañar la estructura externa.

FIG. 1



3.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 2)



PELIGRO

- La línea eléctrica de alimentación tiene que estar provista de un adecuado **SECCIONADOR de LÍNEA** omnipolar (interruptor automático termo-magnético o diferencial) **colocado antes del interruptor general de la unidad de mando con apertura de los contactos mínima de 3 mm.**
- La instalación de puesta a tierra tiene que ser conforme a las normas eléctricas nacionales vigentes en el lugar de utilización.
- Los cables de alimentación tienen que estar dimensionados en función de la corriente máxima que requiere el horno, de manera que la caída de tensión total, con plena carga, sea inferior al 2%.
- Los datos de la línea de alimentación tienen que corresponder a los que se indican en la chapa de identificación y en la tabla de las características técnicas, que aparece en la introducción de este manual.



PELIGRO

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

3.2.a - Conexión eléctrica del horno

- Quite el panel lateral derecho (1) para acceder a la parte eléctrica del horno.
- Conecte un cable eléctrico (2) con las dimensiones oportunas en función de la absorción del horno en el borne, conectando las tres fases en los bornes L1-L2-L3, el neutro en el borne N y la tierra en el borne T.
- Introduzca el cable eléctrico (2) en el apropiado pasacable (3) y conéctelo con el seccionador de línea posicionado antes del horno.

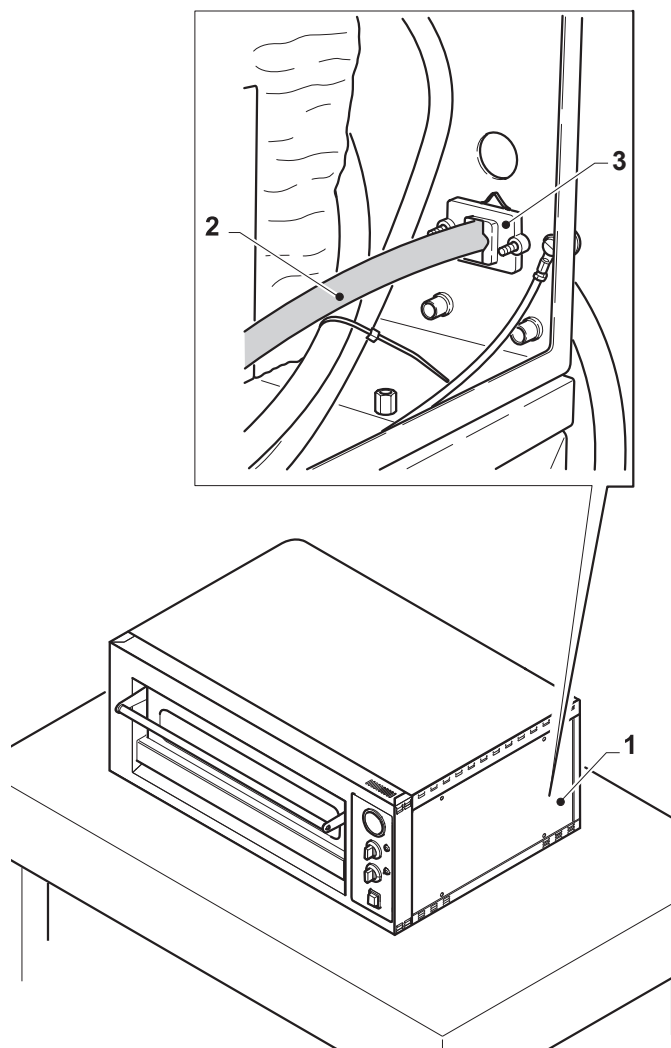


IMPORTANTE

El seccionador de línea posicionado antes del horno tiene que estar en una zona fácilmente accesible.

- Vuelva a montar el panel lateral derecho (1).

FIG. 2



PELIGRO

En caso de hornos bicámara y tricámara, cada horno tiene que estar conectado con un apropiado seccionador de línea, no es posible conectar varios hornos con un único seccionador de línea.

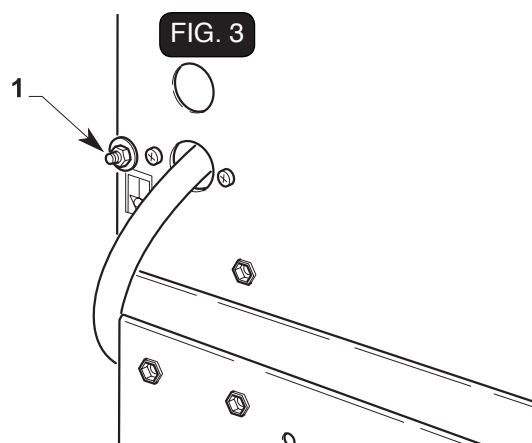
3.2.b - Conexión eléctrica de la campana

Para la conexión eléctrica de la campana atégase a las instrucciones que se adjuntan a la misma.

3.2.c - Conexión equipotencial (Fig. 3)

El aparato tiene que estar conectado en un sistema equipotencial cuya eficacia tiene que comprobarse de acuerdo a las normas vigentes.

La conexión entre los varios componentes del horno tiene que ser efectuada en cascada, utilizando el tornillo (1) posicionado en la parte trasera del mismo.

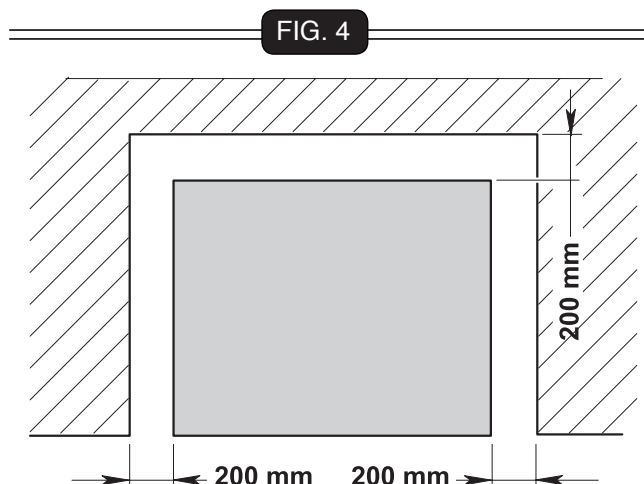


3.3 - POSICIONAMIENTO DEL HORNO (Fig. 4)



El horno **NO** debe instalarse contra paredes inflamables como muebles, paredes divisorias, revestimientos de madera contrachapada, etc. Se recomienda mantener una distancia de seguridad de al menos 20 cm de las paredes laterales y traseras del horno. El suelo sobre el que se ha instalado el horno no debe ser de material inflamable.

- Posicione el horno en la zona definitiva respetando las indicaciones de la figura 7 ya que aparecen las distancias mínimas necesarias para que el horno pueda funcionar correctamente.
- Bloquee la posición del horno frenando las ruedas delanteras.



3.4 - PRIMER ENCENDIDO



Al finalizar la instalación y antes de encender el horno limpie con cuidado el interior y el plano refractario como se indica en el capítulo "Mantenimiento", controlando que en el interior no haya cuerpos extraños o inflamables.

- Encienda el horno como se indica en el párrafo funcionamiento y ajuste las temperaturas superior e inferior a 300°C. Luego controle que el horno llegue correctamente a la temperatura planteada y que funcionen las varias opciones según el modelo.

Capítulo 4

4.1 - TIPO DE EMPLEO Y USOS INADECUADOS



IMPORTANTE

Los hornos Mod. PRATICO son hornos profesionales para la cocción de pizzas y similares.

Los varios modelos pueden ser utilizados sólo para las elaboraciones indicadas anteriormente; cualquier otro uso exime a la sociedad fabricante de cualquier responsabilidad por accidentes a personas o cosas y hace caducar la garantía.

4.2 - CHAPAS DE SEGURIDAD (Fig. 1)

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

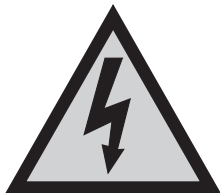


PELIGRO



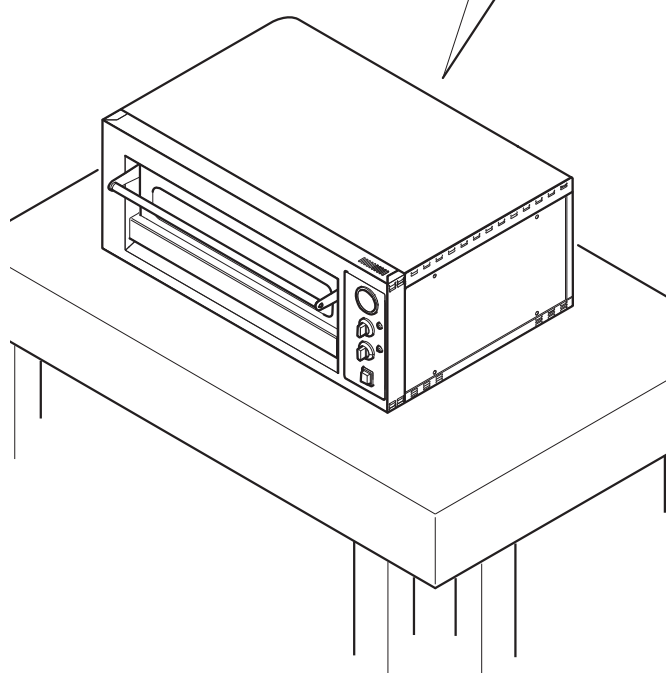
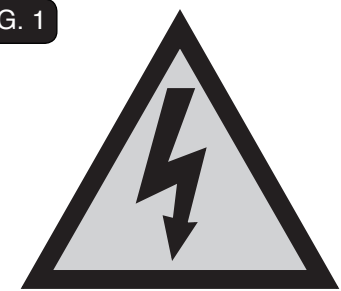
En el horno se aplican chapas con las indicaciones de seguridad que tienen que ser respetadas por todas las personas que operen con el mismo. La inobservancia de dichas indicaciones exime a la Empresa fabricante ante eventuales daños o accidentes a personas o cosas.

Peligro Tensión conectada



- No efectúe ningún trabajo con la tensión conectada.

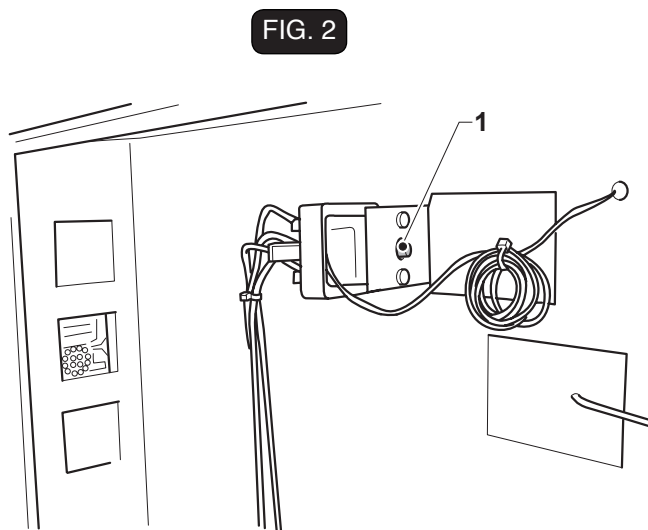
FIG. 1



4.3 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (Fig. 2)

El aparato está dotado de los siguientes sistemas de seguridad:

- 1) Todas las zonas peligrosas están cerradas por medio de cárteres con tornillos.
- 2) Cada horno está dotado de un termostato de seguridad (1), posicionado debajo del panel derecho, que apaga el horno en caso de un recalentamiento detectado dentro de la cámara de cocción.



4.4 - ZONAS DEL OPERADOR (Fig. 3)

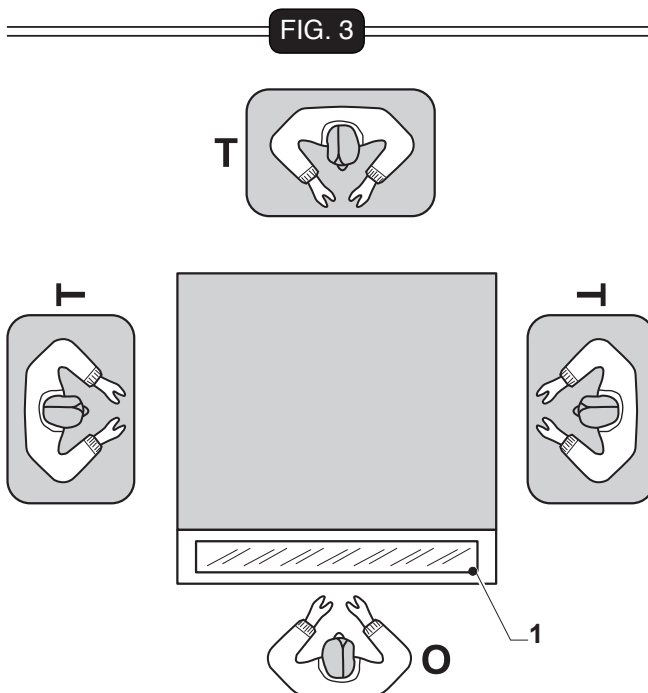
El operador, durante el funcionamiento del horno tiene que estar en posición frontal al mismo para poder meter y sacar la pizza a través de la puerta (1) (véase Fig.3 posición "O").

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

4.5 - ZONAS DE PELIGRO REMANENTE (Fig. 3)

Las zonas de peligros residuales son las que no pueden ser protegidas debido a un determinado tipo de producción, y con respecto al horno son las siguientes:

- En la zona de la puerta y en la zona interna de la cámara de cocción existe el peligro de sufrir quemaduras.



Capítulo 5

5.1 - PANEL DE MANDOS DE HORNOS MECÁNICOS (Fig. 1)

En el horno se encuentran los siguientes mandos:

1. Pulsador línea ON/OFF

Si se presiona hasta ON se da tensión a los mandos, se iluminan la lámpara interna del horno.

2. Termostato regulación temperatura inferior

Gire el botón y llévelo hasta la temperatura inferior deseada tomando como referencia la escala graduada.

3. Lámpara resistencia inferior

Se ilumina cuando las resistencias inferiores están conectadas y se apaga cuando el horno llega a la temperatura planteada.

4. Termostato regulación temperatura superior

Gire el botón y llévelo hasta la temperatura superior deseada tomando como referencia la escala graduada.

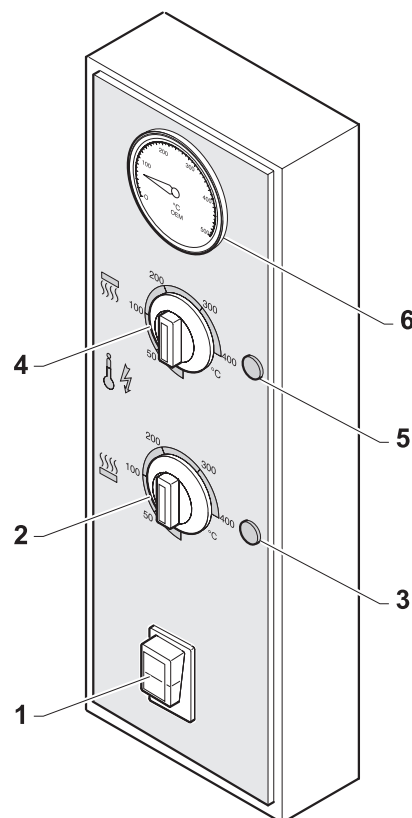
5. Lámpara resistencia superior

Se ilumina cuando las resistencias superiores están conectadas y se apaga cuando el horno llega a la temperatura planteada.

6. Pirómetro analógico

Indica la temperatura efectiva dentro del horno.

FIG. 1



5.2 - PREPARACIÓN DEL HORNO

Se pueden realizar dos tipos de cocción de la pizza, la cocción directa sobre el plano refractario y la cocción en bandeja.

A continuación se proporcionan algunas indicaciones sobre la regulación de los varios parámetros.

5.2.a - Encendido del horno mecánico (Fig. 2)



IMPORTANTE

Cuando encienda el horno, no regule al máximo las resistencias superiores e inferiores dado que la temperatura del horno será unos 50°- 60°C superior a la planteada y por lo tanto las pizzas se quemarán.

- Presionar el boton (1) hasta ON, se ilumina las lámparas (3) y (4) de las resistencias inferiores y superiores.
- Controle si los botones (5) y (6) de las resistencias inferiores y superiores están regulados en la temperatura deseada.
- Espere que la temperatura dentro del horno llegue al valor ajustado. Cuando esto ocurra las lámparas (3) y (4) se apagarán indicará la temperatura.

5.2.b Normas generales de cocción sobre el plano refractario de los hornos electromecánicos / digitales

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo introduciendo los parámetros siguientes:
Temperatura de trabajo 290°C ÷ 350°C
Resistencias superiores 75%
Resistencias inferiores 5%
- En el momento de cocer las primeras pizzas llevar la temperatura a 320°C.
- Si se prevé un aumento sensible de trabajo, regular las resistencias inferiores al 40%.

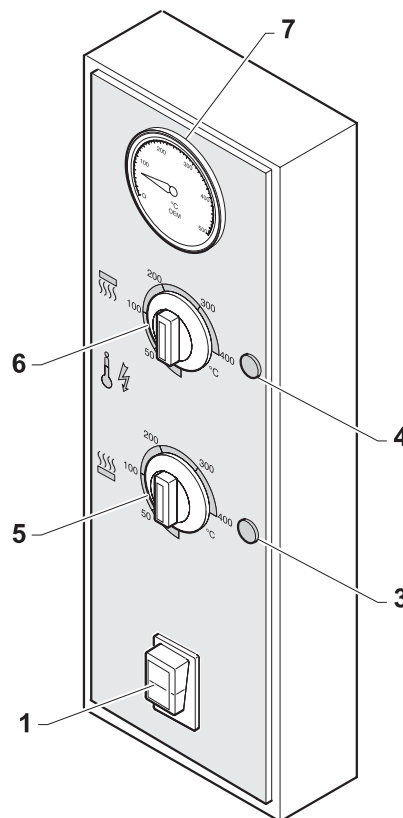


ATENCIÓN



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

FIG. 2



5.2.c Normas generales de cocción sobre la bandeja para hornos electromecánicos / digitales

- Encienda el horno al menos una hora y cuarto antes de comenzar el trabajo introduciendo los parámetros siguientes:
Temperatura de trabajo 300°C ÷ 350°C
Resistencias superiores 40%
Resistencias inferiores 60%



IMPORTANTE

Cuando encienda el horno, no regule al máximo las resistencias superiores e inferiores (100%) dado que la temperatura del horno será unos 50°- 60°C superior a la planteada y por lo tanto las pizzas se quemarán.

5.3 - COCCIÓN DE LA PIZZA EN HORNOS MECÁNICOS

- Una vez alcanzada la temperatura planteada, abra la puerta del horno e introduzca la pizza que se debe cocer.



ATENCIÓN



Dentro del horno hay una temperatura elevada, por lo tanto durante la operación de introducción y extracción de la pizza utilice los medios adecuados de protección individual: PELIGRO DE QUEMADURAS.

- Ponga en marcha la campana pulsando el correspondiente interruptor.
- Durante la cocción se puede modificar la temperatura, por medio de los respectivos botones, como se ha explicado en los párrafos anteriores.
- Ultimada la cocción, abra la puerta de acceso del horno y extraiga la pizza cocida.

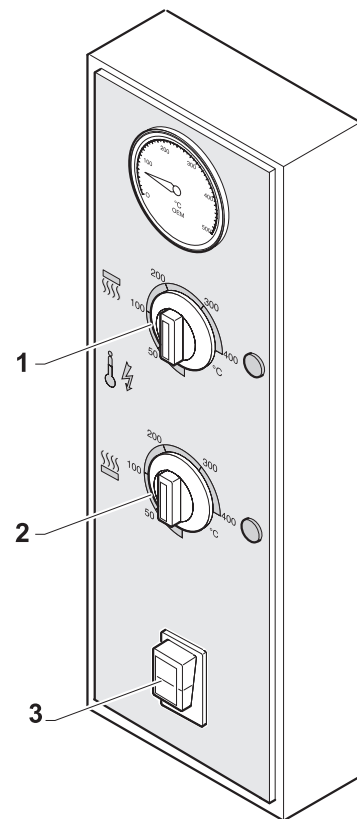
5.4 - CICLO DE AUTOLIMPIEZA DE HORNOS MECÁNICOS (Fig. 3)

- El ciclo de autolimpieza se debe efectuar después de utilizar el horno varias horas, al final de la jornada de trabajo y antes de apagarlo.
- Ajuste, utilizando los correspondientes botones (1) y (2), la temperatura de las resistencias superiores e inferiores a 400°C.
- Deje el horno a esta temperatura durante unos 20 minutos y luego apáguelo dejándolo enfriar.
- Si la campana de aspiración está funcionando, déjela funcionar el tiempo necesario para efectuar el ciclo de autolimpieza.

5.5 - APAGADO HORNOS MECÁNICOS

- Al final de la jornada de trabajo, apague el horno presionando el botón (3) hasta OFF.

FIG. 3



5.6 - FUNCIONAMIENTO ANÓMALO, CAUSAS Y SOLUCIONES

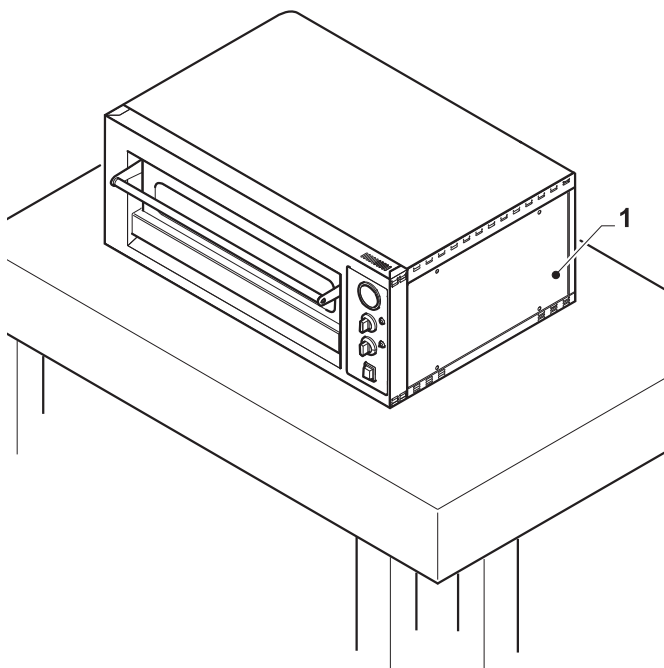
- **El horno no se enciende:**
 - Controle que haya conexión eléctrica.
 - Controle que esté conectado el interruptor general.
 - Llame al servicio de asistencia técnica.
- **La cocción de las pizzas no es uniforme:**
 - Plano de cocción sucio: limpie el plano de cocción.
 - Plano de cocción dañado: sustituya el plano.
 - Regule la temperatura del horno.
- **Funcionamiento anómalo del horno:**
 - No se llega a la temperatura planteada:
 - Resistencias averiadas.
 - Controle la conexión eléctrica del horno.
 - Llame al servicio de asistencia técnica.



PELIGRO

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

FIG. 4



5.7 - REACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD (Fig. 4)



PELIGRO

Esta operación tiene que ser efectuada por el servicio de asistencia técnica después de restablecer las condiciones iniciales como consecuencia de un anomalía.

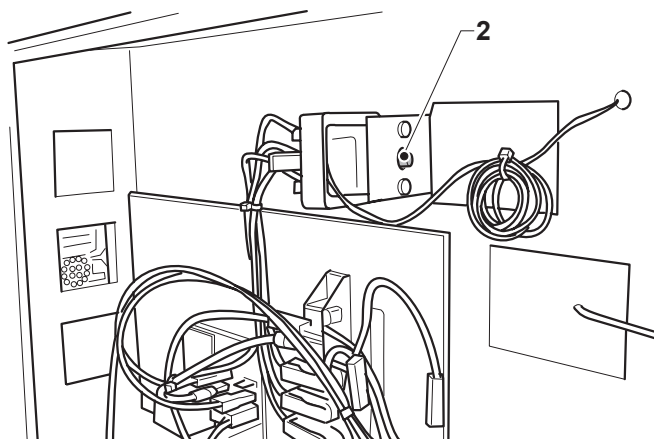
La reactivación del termostato de seguridad se efectúa manualmente de la siguiente manera:



PELIGRO

Desenchufe el seccionador de línea posicionado antes del aparato, elimine las causas que han causado la intervención del termostato.

Quite el panel lateral derecho (1).
Pulse el botón rojo (2) del termostato de seguridad y luego vuelva a montar todo en sentido inverso.



Capítulo 6

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO Y PROGRAMADO

6.1.a - Generalidades



PELIGRO

Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas con el horno apagado y frío y con el interruptor general desconectado en posición "0" OFF.

Las operaciones de mantenimiento han sido subdivididas en tres categorías:

- **MANTENIMIENTO ORDINARIO:**
Agrupa todas las intervenciones que tienen que ser efectuadas en el horno diariamente/semanalmente.
- **MANTENIMIENTO PROGRAMADO:**
Enumera todas las operaciones que deben ser efectuadas a intervalos de tiempo fijos para garantizar el funcionamiento correcto del horno.
- **MANTENIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES:**
Enumera algunas operaciones que tienen que ser efectuadas cuando es necesario, por ejemplo cambiar un componente desgastado o roto.

6.1.b - Intervenciones de mantenimiento ordinario

6.1.b.a - Limpieza externa (diariamente)



ATENCIÓN



Limpie con cuidado el horno al finalizar cada ciclo de trabajo.

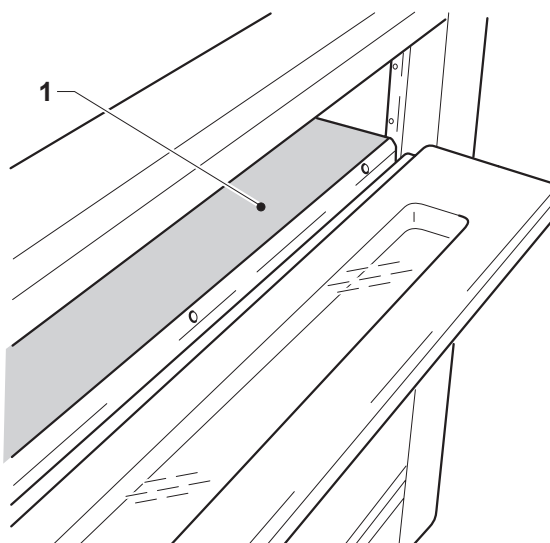
Para la limpieza del horno **NO** use utensilios metálicos como por ejemplo estropajos, cepillos, espátulas, y/o productos corrosivos. **NO** utilice chorros de agua sobre las paredes del horno.

- Para la limpieza externa utilice un paño humedecido con agua y un detergente adecuado a la superficie a tratar.

6.1.b.b - Limpieza plano refractario (diariamente) (Fig. 1)

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

FIG. 1



6.1.c - Intervenciones de mantenimiento programado

6.1.c.a - Cada 600 horas limpie con cuidado la cámara (Fig. 2)

- Controle que el horno esté completamente frío, luego abra la puerta, desmonte la protección (1) destornillando los correspondientes tornillos y extraiga con delicadeza el plano refractario (2) de la puerta. Con una aspiradora, extraiga todos los residuos que se hayan acumulado.
- Limpie el plano refractario utilizando el cepillo adecuado.


ATENCIÓN


Maneje con cuidado el plano refractario. No lo lave con agua, NO lo lave en el lavavajillas, NO utilice detergentes para limpiar los planos refractarios, utilice sólo un paño humedecido con agua.

6.1.c.b - Cada 2 años

- Efectúe una revisión completa del horno llamando al servicio de asistencia técnica.

6.1.d - Intervenciones de mantenimiento segun las necesidades

6.1.d.a - Cambio del portalámpara (Fig. 3)


PELIGRO

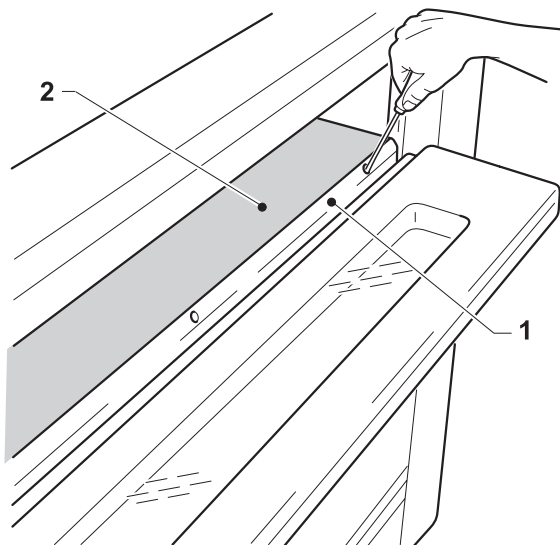
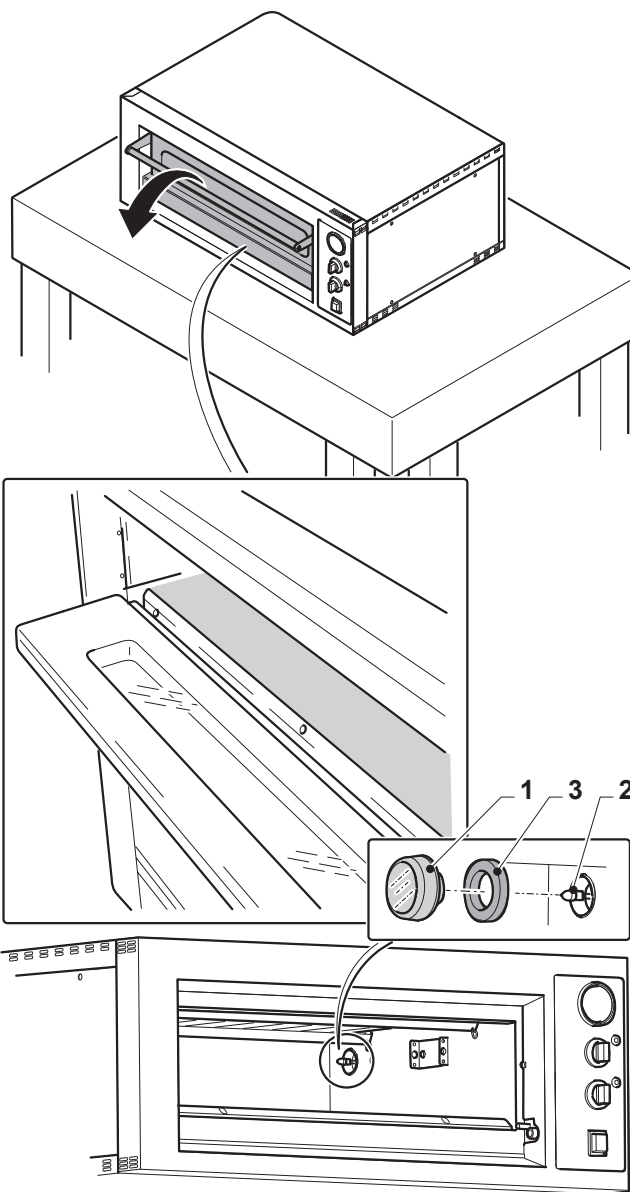

Esta operación debe ser efectuada por un técnico especializado.

- Abrir el horno.
- Desenroscar el vidrio cubrelámpara (1).
- Sustituir la lámpara (2).


ATTENZIONE


La lámpara es halógena; NO tocar con los dedos.

- Al realizar el reensamblaje, controlar la posición correcta de la junta (3) y enroscar el vidrio cubrelámpara (1), sin apretarlo demasiado.

FIG. 2

FIG. 3


6.1.d.b - Cambio de las resistencias superiores e inferiores (Fig. 4)

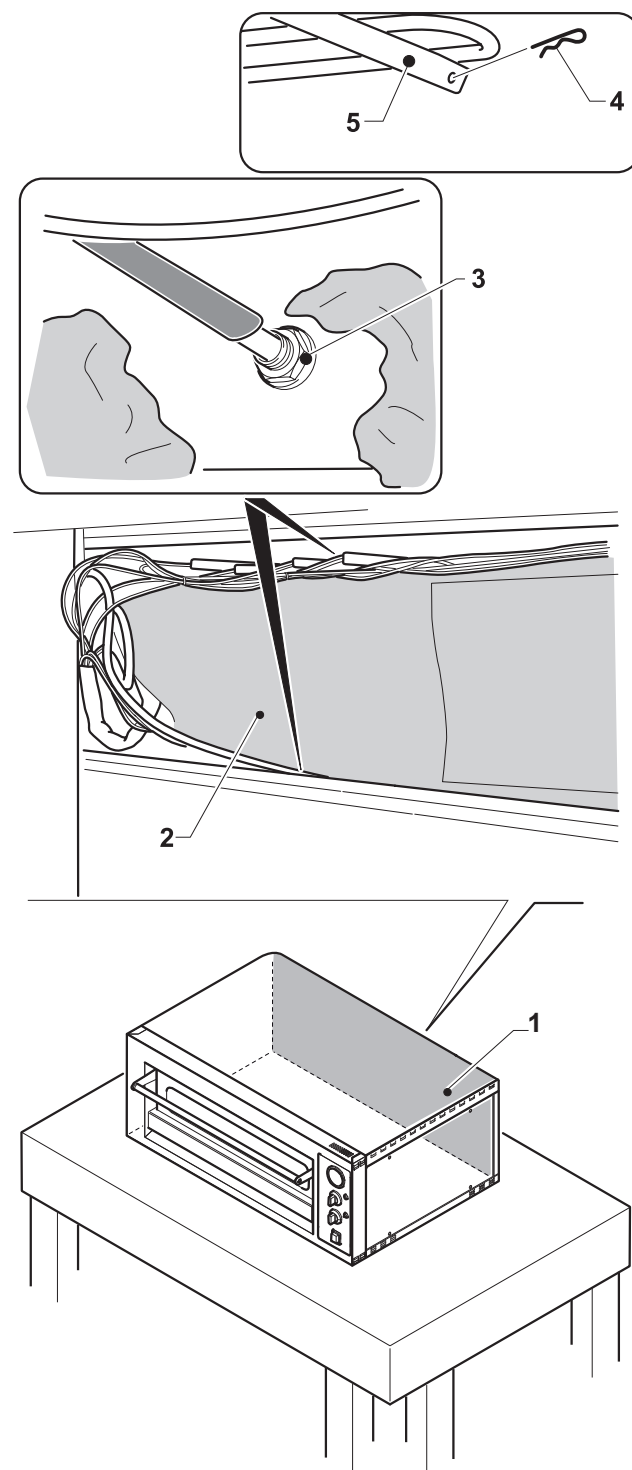


Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

Para acceder a la resistencia es necesario desplazar la lana de roca del revestimiento por lo que es indispensable dotarse de medios adecuados de protección individual.

- Posicionar en la parte trasera del horno y quitar el panel trasero (1) desenroscando los tornillos.
- Quite la lana de roca (2) del revestimiento del horno, destornille los tornillos (3) de fijación de la resistencia (dos por cada resistencia).
- Desconecte la resistencia y abra la puerta del horno.
Resistencia inferior:
Después de haber abierto la puerta del horno, extraiga el plano refractario y la resistencia que se debe sustituir.
Resistencia superior:
Después de haber abierto la puerta del horno, quite las chavetas (4), extraiga la barra de soporte de las resistencias (5) y después extraiga la resistencia que se debe sustituir.
- Sustituya la resistencia y vuelva a montar todo procediendo en sentido inverso, teniendo cuidado de conectar correctamente el cable de alimentación eléctrica.

FIG. 4



6.1.d.c - Cambio del resorte de la puerta (Fig. 5)

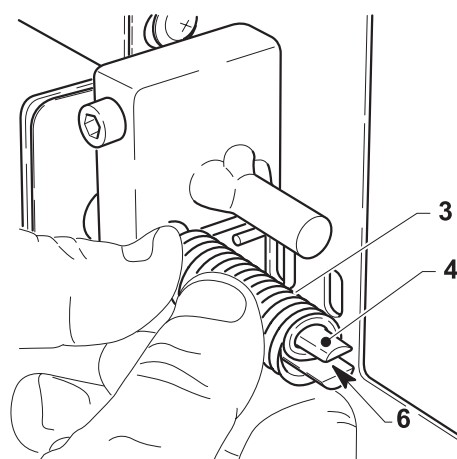
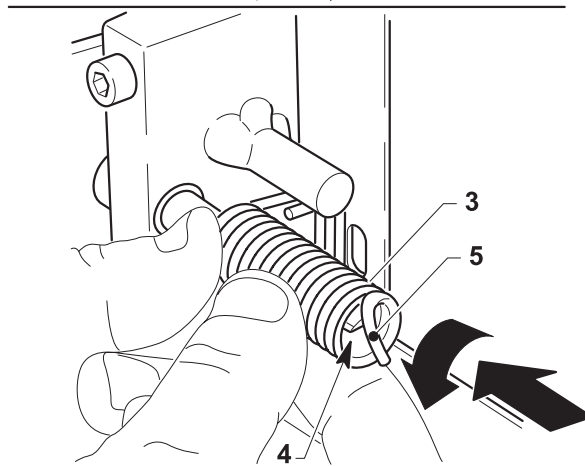
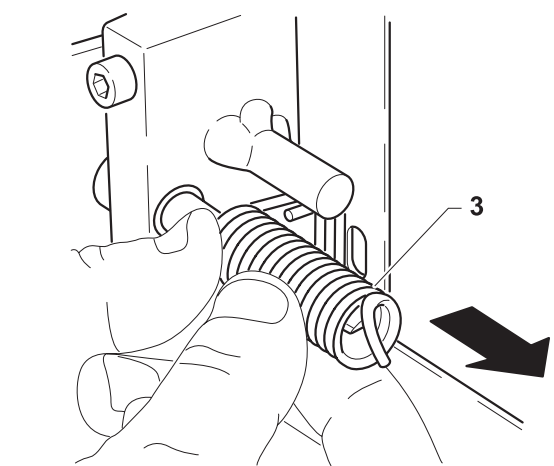
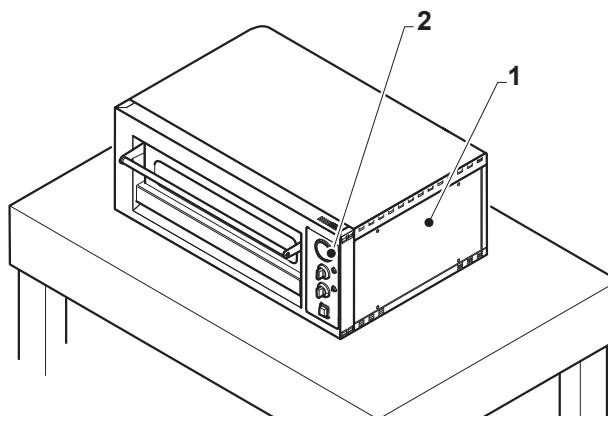


PELIGRO

Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

- Quite el panel lateral derecho (1) destornillando los tornillos correspondientes.
- Quite el panel de mandos (2) destornillando los tornillos correspondientes.
- Suelte el muelle (3) y sustitúyelo.
- Enfile el muelle (3) sobre el pivote (4), girelo precargandolo y enganche el seguro del muelle(5) en el fresado (6) del pivote (4).
- Vuelva a montar los paneles (1) y (2).

FIG. 5



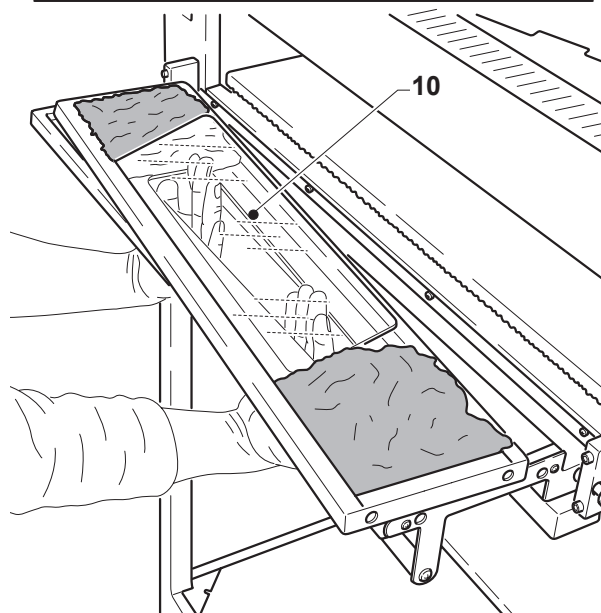
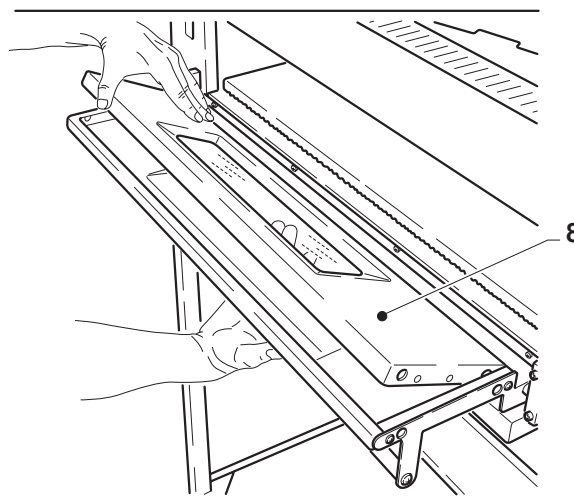
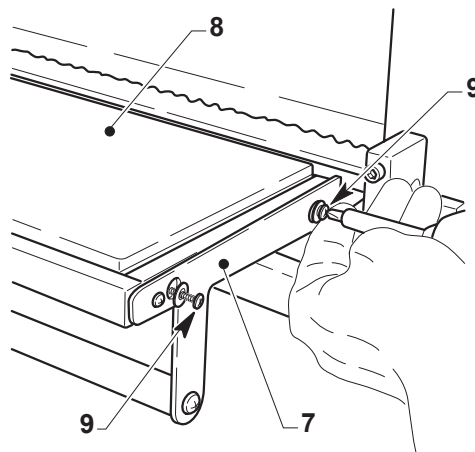


PELIGRO

Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

- Abra la puerta (7) y quite el panel interno (8) y destornille los tornillos (9).
- Quite el cristal (10) y sustitúyelo, montando todo efectuando la operación arriba descrita al revés.

FIG. 6



Capítulo 7

7.1 - DESMONTAJE DEL HORNO

En el caso de que fuera necesario desmontar la máquina para instalarla posteriormente en otro lugar hay que efectuar las operaciones indicadas en el capítulo "Instalación" en sentido inverso.



PELIGRO

Antes de desmontar el equipo desconecte la alimentación eléctrica.

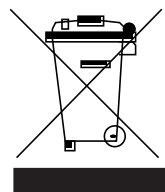
Las operaciones de montaje tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado y habilitado para efectuar dichas intervenciones.



ATENCIÓN

En el caso de que sea necesario desmontar la máquina o algunos de sus componentes de manera diferente a lo descrito en el manual, póngase en contacto con la empresa fabricante o con el propio Agente, consultando los datos que se encuentran en la tercera página de esta publicación.

7.2 - DESGUACE DEL HORNO



Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente.

Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos (d.l. n° 49 del 14/03/2014 por la aplicación de las directivas 2012/19/EU RAEE y d.l. n° 27 del 4/03/2014 para la aplicación de las directivas 2011/65/EU ROHS).

Los aparatos eléctricos están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.

La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La

eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.



ATENCIÓN

Para la eliminación de las sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de revestimiento, etc.) consulte el párrafo siguiente.

7.3 - ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

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

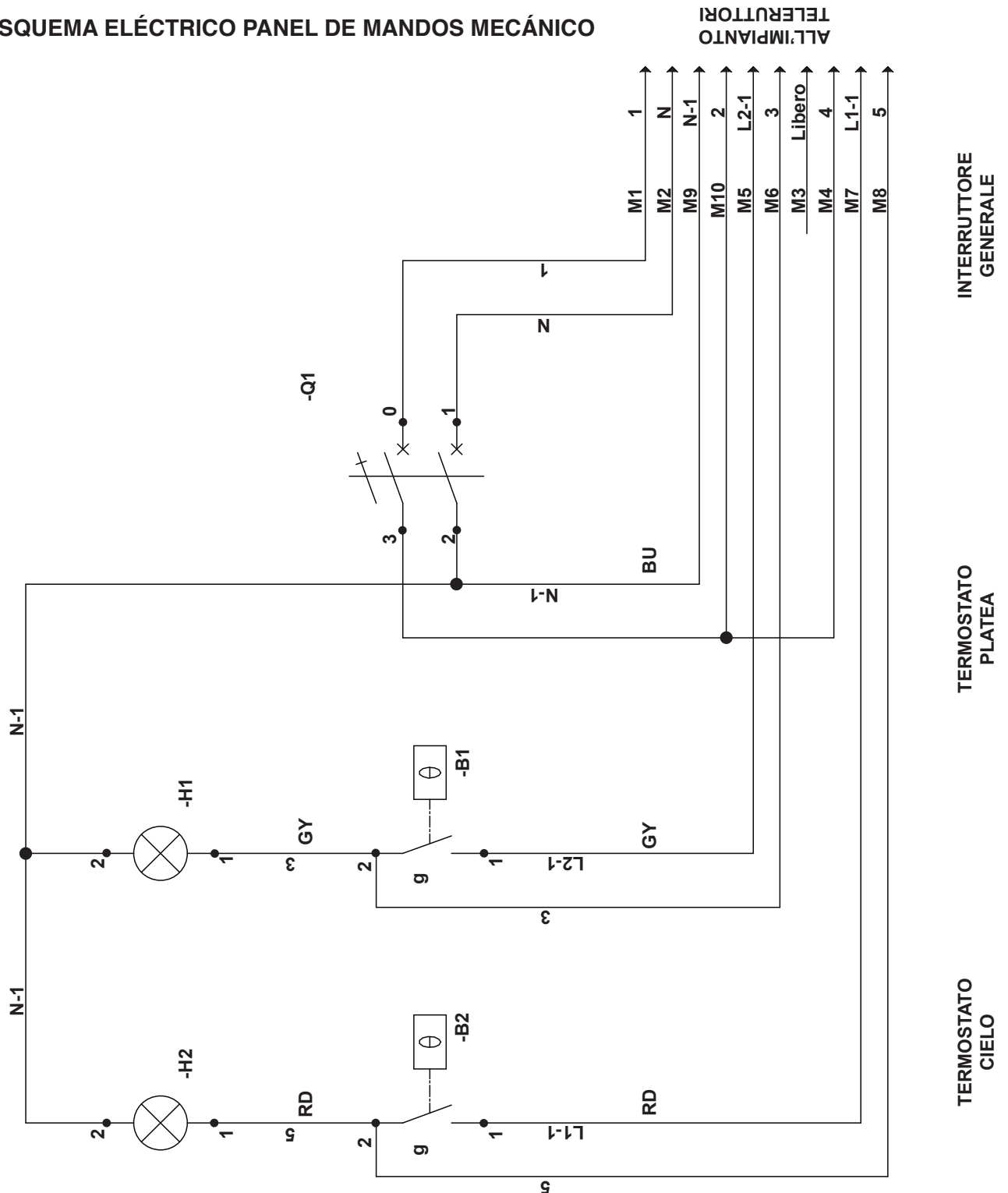


ATENCIÓN

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

ESCHEMAS ELÉCTRICOS

ESQUEMA ELÉCTRICO PANEL DE MANDOS MECÁNICO



LEYENDA:

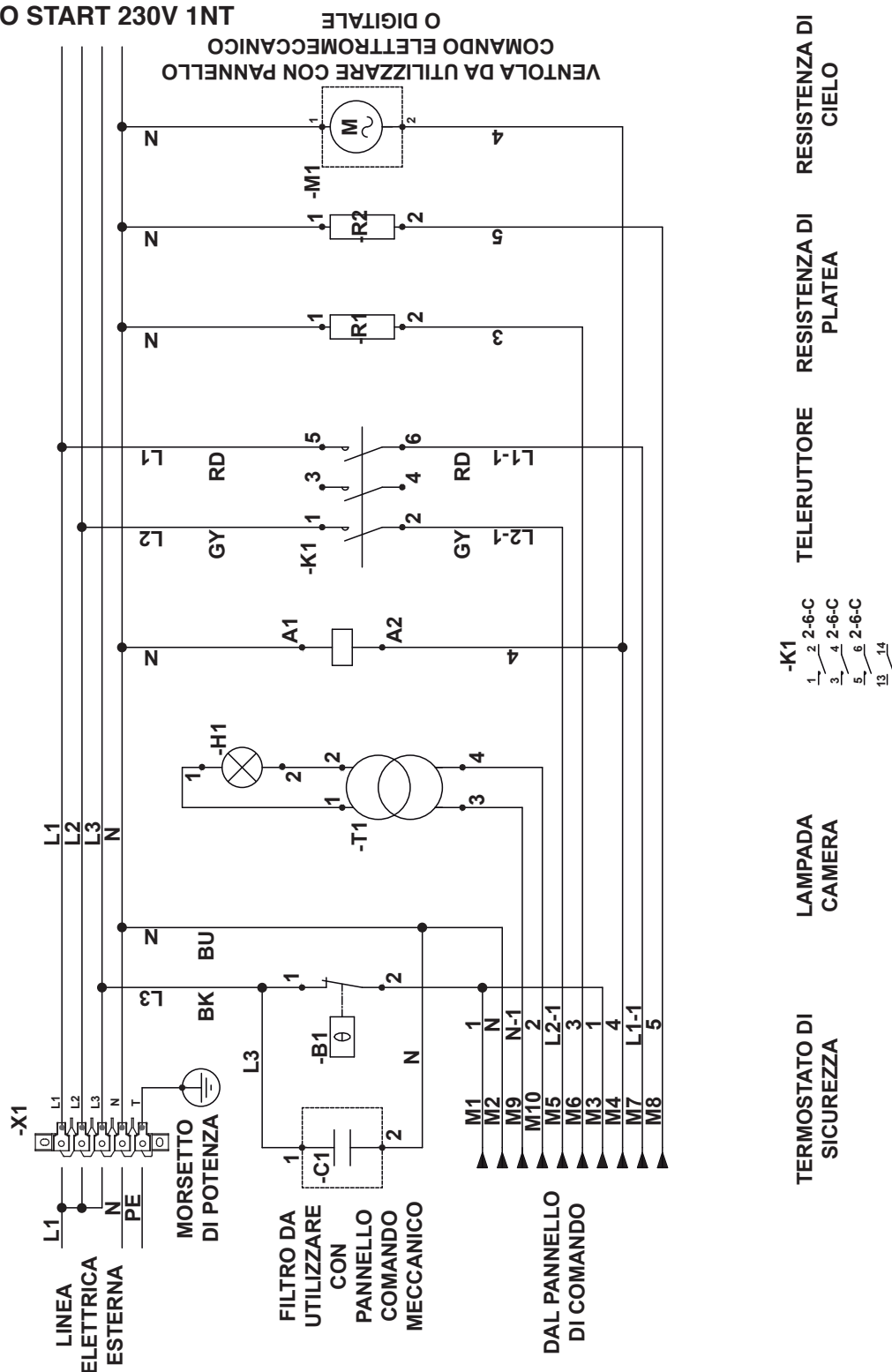
- B1:** Termostato de seguridad
- C1:** Filtro anti-molestias
- H1:** Lámpara de la cámara
- K1:** Telerruptor
- M1:** Ventilador
- R1:** Resistencia superior / inferior
- R2:** Resistencia superior / inferior
- T1:** Transformador
- X1:** Borne de potencia

Termostato cielo = Termostato superior
Termostato platea = Termostato inferior
Interruttore generale = Interruptor general

Libero = Libre

ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = A LA INSTALACIÓN TELERRUPTORES

ESQUEMA ELÉCTRICO START 230V 1NT



LEGENDA:

Linea elettrica esterna = Línea eléctrica externa

Filtro da utilizzare con pannello comando meccanico = Filtro a usar con panel de mando mecánico

Dal pannello di comando = Desde el panel de mando

Termostato di sicurezza = Termostato de seguridad

Lampada camera = Lámpara de la cámara

Teleruttore = Telerruptor

Resistenza di platea = Resistencia inferior

Resistenza di cielo = Resistencia superior

Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Ventilador a utilizar con el panel de mandos electro-mecánico o digital

Morsetto di potenza = Borne de potencia



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

Viale Lombardia, 33

46012 BOZZOLO (MN) Italia

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