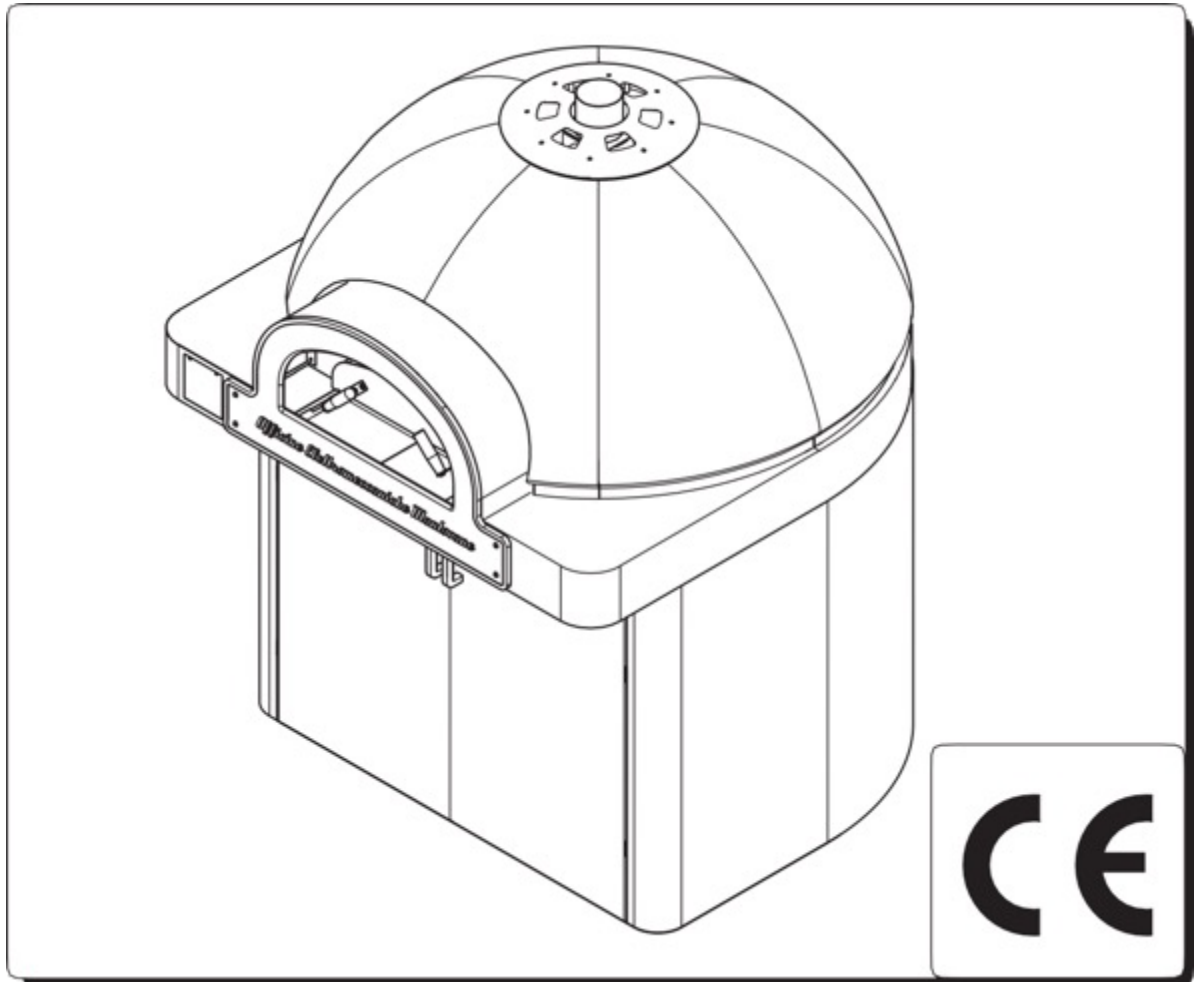




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -  
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



**Mod. DOME**

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

**COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR**  
**- HERSTELLER - FABRICANTE**



**OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico**  
Viale Lombardia, 33  
**46012 BOZZOLO (MN) Italia**  
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 910545

**SEDI o AGENTI - OFFICES OR AGENTS - SIÈGES OU AGENTS**  
**NIEDERLASSUNGEN oder VERTRETER - SEDES y AGENTES**



.....

.....

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

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



.....

.....

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

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

**Modello.** .....

Model - Modèle - Modell - Modelo

**Numero di matricola.** .....

Serial number - Numéro d' immatriculation - Kenn-Nummer - Número de matrícula

**Data di consegna.** .....

Delivery date - Date di livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega

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



**OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico**  
Viale Lombardia, 33  
**46012 BOZZOLO (MN) Italia**  
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 910545

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

## **DOME**

**IT** è conforme alle disposizioni legislative che traspongo  
no le direttive e successivi emendamenti:  
**EN** complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:  
**FR** est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:  
**DE** den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:  
**ES** es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:

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

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

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

## INDICE GENERALE

*GENERAL INDEX - INDEX GENERAL*

*ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL -*

**Italiano** ..... Pag.**IT - 1**  
(Istruzioni originali)

**English** ..... Pag.**EN - 1**  
(Translation of original instructions)

**Français** ..... Pag.**FR - 1**  
(Traduction des instructions d'origine)

**Deutsch** ..... Seite.**DE - 1**  
(Übersetzung der Originalanleitung)

**Español** ..... Pag.**ES - 1**  
(Traducción de las instrucciones originales)

# DEUTSCH

<p><b>KAPITEL ..... 1</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></b></p> <p>1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN ..... DE-3</p> <p>1.2 - BEZUGSNORMEN..... DE-5</p> <p>1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE..... DE-5</p> <p>1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE ..... DE-5</p> <p>1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS ..... DE-6</p> <p>1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL..... DE-6</p> <p>1.7 - EXPLOSIONGEFAHR..... DE-6</p> <p>1.8 - AKUSTISCHER DRUCKPEGEL ..... DE-6</p> <p>1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHEM FORMAT ..... DE-6</p> <p><b>KAPITEL ..... 2</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker</i></b></p> <p>AUSSENMASSE ..... DE-7</p> <p>2.1 - TECHNISCHE MERKMALE ..... DE-8</p> <p>2.2 - TRANSPORT ..... DE-9</p> <p>2.3 - EINGANGSPRÜFUNG..... DE-10</p> <p>2.4 - AUPACKEN (Bild 3) ..... DE-10</p> <p>2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN ..... DE-11</p> <p>2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE..... DE-11</p> <p><b>KAPITEL ..... 3</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker</i></b></p> <p>3.1 - GERÄT-AUFHEBEN ..... DE-12</p> <p>3.2 - MONTAGE DES OFENS AUF DER HALTERUNG .. DE-13</p> <p>3.2.a - Ofenmontage auf statischem Sockel..... DE-13</p> <p>3.2.b - Vertikale Ofenbewegung ..... DE-14</p> <p>3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ..... DE-16</p> <p>3.3.a - Elektrischer Anschluss des Ofens ..... DE-17</p> <p>3.3.b - Potentialausgleich ..... DE-17</p> <p>3.4 - POSITIONIERUNG DES OFENS ..... DE-18</p> <p>3.5 - ERSTES EINSCHALTEN ..... DE-18</p> <p>3.6 - POSITIONIERUNG DES OFENS AUF DEM SOCKEL DES KUNDEN ..... DE-19</p> <p>3.7 - SCHORNSTEINMONTAGE ..... DE-19</p> <p><b>KAPITEL ..... 4</b></p> <p><b><i>Kapitel für Techniker und Bediener</i></b></p> <p>4.1 - RICHTIGE BENUTZUNG ..... DE-20</p> <p>4.2 - FALSCHER BENUTZUNG ..... DE-20</p> <p>4.3 - SICHERHEITSSCHILDER ..... DE-20</p> <p>4.4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ..... DE-21</p> <p>4.5 - BENUTZERSTELLEN ..... DE-21</p> <p>4.6 - REST-GEFAHRENZONEN ..... DE-21</p> <p>4.7 - GEFAHRENZONE ..... DE-21</p>	<p><b>KAPITEL ..... 5</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></b></p> <p>5.1 - BEDIENFELD..... DE-23</p> <p>5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE ..... DE-23</p> <p>5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE..... DE-24</p> <p>5.4 - SEKUNDÄRER BILDSCHIRM..... DE-25</p> <p>5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER ..... DE-26</p> <p>5.6 - KALENDER..... DE-28</p> <p>5.7 - PROGRAMMIERTE ZÜNDUNGEN ..... DE-28</p> <p>5.8 - ECO-MODUS..... DE-29</p> <p>5.9 - SELBSTREINIGEND..... DE-29</p> <p>5.10 - VORBEREITUNG DES OFENS..... DE-30</p> <p>5.10.a - Allgemeine Regeln für das Kochen auf feuerfester Oberfläche ..... DE-30</p> <p>5.10.b - Allgemeine Regeln für das Backen auf einem Back- blech..... DE-30</p> <p>5.10.c - Einschalten des Ofens..... DE-30</p> <p>5.11 - ALARM ..... DE-31</p> <p>5.12 - AUSSCHALTEN..... DE-32</p> <p>5.13 - STÖRUNGEN, URSACHEN UND AB ..... HILFEMASSNAHMEN ..... DE-32</p> <p><b>KAPITEL ..... 6</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></b></p> <p>6.1 - ROUTINE UND GEPLANTE INSTANDHALTUNG... DE-34</p> <p>6.1.a – Allgemeine Daten ..... DE-34</p> <p>6.1.b – Routine Instandhaltung ..... DE-34</p> <p>6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus..... DE-34</p> <p>6.1.b.b - Aussenreinigung..... DE-35</p> <p>6.1.b.c - Reinigung der feuerfesten Fläche ..... DE-35</p> <p>6.1.b.d - Reinigung des Krümelssammels..... DE-35</p> <p>6.1.c - Planmäßige Wartung ..... DE-35</p> <p>6.1.d - Wartung nach Bedarf..... DE-36</p> <p>6.1.d.a - Lampenwechsel ..... DE-36</p> <p>6.1.d.b - Reinigung des Lüfters des Schaltschranks ..... DE-36</p> <p>6.2 - SICHERHEITSTHERMOSTATS RÜCKSETZEN..... DE-37</p> <p><b>KAPITEL ..... 7</b></p> <p><b><i>Kapitel für den Techniker</i></b></p> <p>7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE ..... DE-38</p> <p>7.2 - MACHINENABBRUCH..... DE-38</p> <p>7.3 - ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN ..... DE-38</p> <p>SCHEMA OFEN "DOMÉ" 208/240 Volt 3Ph + N + PE..... DE-40</p> <p>SCHEMA OFEN "DOMÉ" 380/416 Volt 3Ph + PE ..... DE-42</p>
--	---

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

# Abschnitt 1

## 1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

- Vor dem Maschinenstarten soll der Benutzer dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die technischen Spezifikationen beachten sowie die Steuerverfahren der Maschine durchzuführen zu können.
- **Im Bezug auf den Maschinengebrauch ist eine gewisse Benutzerausbildungszeit vorher zu berücksichtigen.**
- Sich vor der Maschinenaufstellung versichern, daß die betroffene Fläche mit den Aussenmassen sowie dem Gewicht derselben vereinbar ist.
- Bei Aufstellung oder Entfernung von Maschinenteilen sind ausschliesslich für das jeweilige Gewicht sowie die jeweiligen geometrischen Merkmale des zu hebenden/bewegenden Teils geeignete Hebe-, Handlungsmittel zu benutzen.
- Das Bedienfeld ist nicht Teil der Maschine in Kontakt mit Lebensmitteln; geeignete Vorkehrungen zu treffen, um zu verhindern, dass der Bediener einen Kreuzkontakt zwischen Befehlen und Lebensmittel macht.
- Nur befugtes Fachpersonal darf die Maschine starten, einstellen und reparieren. Ausserdem soll es zur Durchführung der erforderlichen Verfahren auf dieses Handbuch Bezug nehmen.
- Die sich in der Maschine befindenden mechanischen und elektrischen Bestandteile sind durch mittels Schrauben totalgeschlossene Schutztafeln geschützt.
- **Sich vor der Reinigung und/oder der Instandhaltung der Maschine versichern, daß der Hauptschalter auf "OFF" (O) ist, um die Maschine während der Verfahrensdurchführung auszuschalten.**
- Die Stromzuführungsanlage des Einkäufers muss mit einem automatischen Auslösungssystem über dem Maschinenhauptschalter sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage, die allen Unfallverhütungsmassnahmenanforderungen entspricht, versehen werden.
- Sollte der Benutzer am Hauptschalter oder neben demselben verfahren, ist die Spannung der Leitung, an der der Hauptschalter angeschlossen ist, auszuschalten.
- Bei Nachprüfungen und Instandhaltungsverfahren, bei denen die Schutz- sowie Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen sind, sind die Benutzer jeweils als verantwortlich zu betrachten. **Deshalb darf nur befugtes, technisches Fachpersonal diese Verfahren durchführen.**
- Sich versichern, daß alle Unfallverhütungs- u. Sicherheitsvorrichtungen (Schranken, Schutzvorrichtungen, Schutzkästen, Mikroschalter u.s.w.) einwandfrei funktionieren. Ist das nicht der Fall, sind dieselben zu reparieren.
- **Die Sicherheitsvorrichtungen sind nicht zu entfernen.**
- Zur Vermeidung persönlicher Gefahrlagen sind geeignete, den betroffenen Sicherheitsverordnungen entsprechende Mittel zu benutzen.
- Aus keinem Grund ist die elektrische, pneumatische oder irgendwelche andere Anlage aufzubrechen.
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist sie nie unbeaufsichtigt zu lassen.
- Laut den geltenden Normen ist ausschliesslich eine Unfallverhütungsarbeitskleidung zu tragen.

- Der Boden in der Nähe des Ofens kann rutschig sein. Achtung! Geeignete rutschfeste Schuhe tragen.
- Bei Verfahren oder Reparaturen an Flächen, die direkt vom Boden nicht erreichbar sind, sind sichere, den geltenden Sicherheitsverordnungen entsprechende Leitern oder Hebesysteme zu benutzen.
- Sich bei Reparaturen neben oder unter der Maschine versichern, daß:
  - keine Inbetriebnahme von Elementen erfolgen kann und/oder sich keine instabilen Teile an oder neben der Maschine befinden:
- Zur Durchführung von Verfahren an der Maschine sind die Hände nicht zu benutzen.
- Bewegliche Teile sind weder mit den Händen noch mit anderen Gegenständen zu stoppen.
- Neben der Maschine sind keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder freie Flammen zu benutzen.
- **DIE ANMERKUNGEN AN DEN SCHILDERN AN DER MASCHINE SIND VOR VERFAHREN AN ODER NEBEN DERSELBEN SORGFÄLTIG ZU BEACHTEN.**
- Alle Schilder sollen deutlich lesbar sein, im Notfall ist ihre Stellung zu ändern, damit sie der Benutzer problemlos sehen kann.
- Ausserdem sind alle eventuell verschlissenen oder nicht mehr deutlich lesbaren Schilder zu ersetzen, die neuen Schilder sind bei der Ersatzteilabteilung zu verlangen.
- **Es ist verboten bei Maschinenbetrieb Reparaturen durchzuführen.**
- Bei Maschinenstörungen oder beschädigten Maschinenbestandteilen ist der Instandhaltungsverantwortliche zu kontaktieren, ohne willkürliche Reparaturen durchzuführen.
- **Die Maschine ist nur zum vorgesehenen, belegten Zweck zu gebrauchen.**  
Die Maschine ist im Bezug auf technische Verfahrens-, Zeit-, Ortmerkmale gemäss der EG-Richtlinie sowie unter Beachtung der in dem Maschinenbenutzungsland geltenden Arbeitsgesundheits- und -sicherheitsnormen zu gebrauchen, sollten dieselben nicht vorhanden sein, ist die 89/391 EG-Richtlinie zu beachten.
- Kinder müssen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung sollen vom Benutzer und nicht von Kindern durchgeführt werden.
- **Der Hersteller weist jegliche Haftung für Unfälle, Personen- oder Sachschäden von sich, die auf die mangelnde Beachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften und Betriebsanweisungen zurückzuführen sind.**
- **DIESE SICHERHEITSNORMEN ERGÄNZEN DIE JEWEILS ÖRTLICHEN GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.**
- **Rasch vorbereitete oder Notreparaturen sind NIE durchzuführen, da dieselben den Maschinenbetrieb sowie die Sicherheitsumstände des Benutzers beeinträchtigen könnten.**
- **IM ZWEIFELSFALLE IST FACHPERSONAL ZU KONTAKTIEREN.**
- **BEI AUFBRECHEN DER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DAGEGEN IST NUR DER BENUTZER ALS VERANTWORTLICH ZU BETRACHTEN.**



### 1.2 - BEZUGSNORMEN

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

### 1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

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

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

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



#### GEFAHRLAGE

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



#### ACHTUNG

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

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



#### WICHTIG

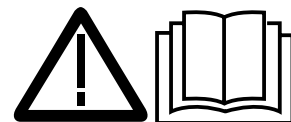
Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.



#### GEFAHRLAGE

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

Dieses Symbol zeigt an, dass es obligatorisch ist, die Gebrauchs- und Wartungsanweisungen zu lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.



Dieses Symbol wird auf den Teilen der Maschine platziert, die eine hohe Temperatur erreichen.

Es zeigt die Verbrennungsgefahr an.



Dieses Symbol wird neben einer speziellen Klemme platziert und zeigt an, dass die Maschine an ein gleichwertiges Netzwerk angeschlossen werden muss.



### 1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Die Backöfen können mit einer, zwei, drei Kammern (Digitalfunktion ) versehen werden.
- Auf Wunsch ist eine entweder an der hinteren oder an der oberen Seite des Backofens anzubringende Rauchabzugsvorrichtung erhältlich, die mit der Schalttafel des Backofens gesteuert werden kann.
- Der/Die Ofen/Öfen werden durch eine mit Rädern versehene Traggrundfläche gestützt.

### 1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

- a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.**
- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.
- b) Elektrische Anschlussvorbereitung.**
- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.
  - An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.
  - **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Vollast 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.
- e) Vorbereitung der Wasserversorgung (nur für Version mit Dampfkessel)**
- Die Versorgungs- und Abflussleitungen müssen mit den geltenden einschlägigen Vorschriften des Installationslandes übereinstimmen.

#### Zufuhr

- Platzieren Sie einen Teiler-Hahn vor dem Ofen zwischen dem Ofen und dem Kraftwerk.  
Richten Sie eine Wasserversorgungsleitung in der Nähe des Bereichs, in dem der Ofen installiert wird.

#### Abfluss

- Stellen Sie ein Wasserablaufrohr auf der Rückseite des Ofens.

### 1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

- a) Im Brandfall ist der Hauptschalter und dadurch die Maschinenspannung auszuschalten.
- b) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.



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

### 1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

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

### 1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

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

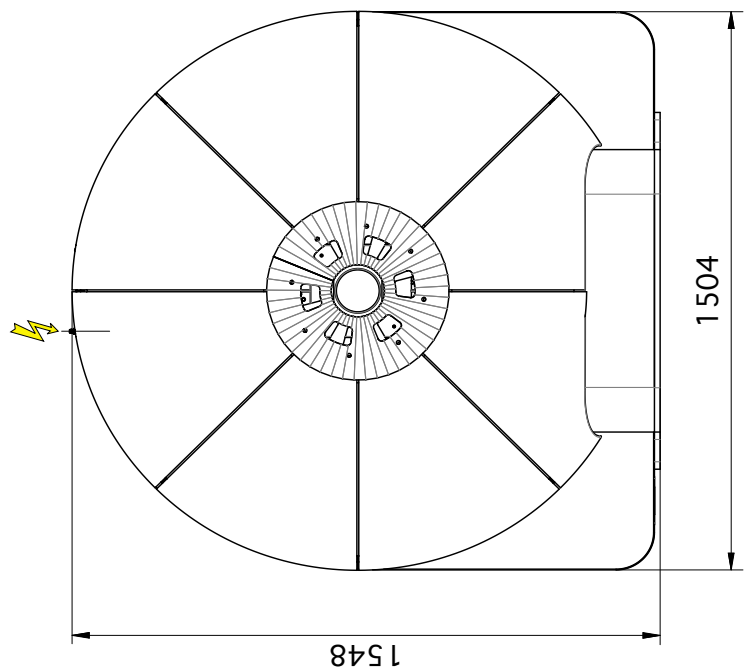
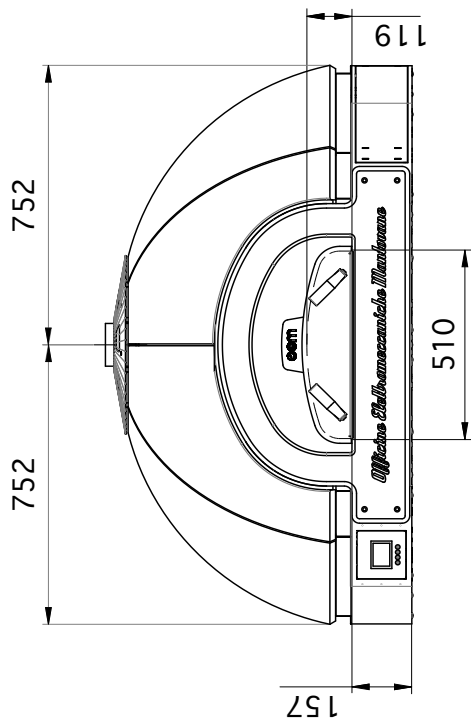
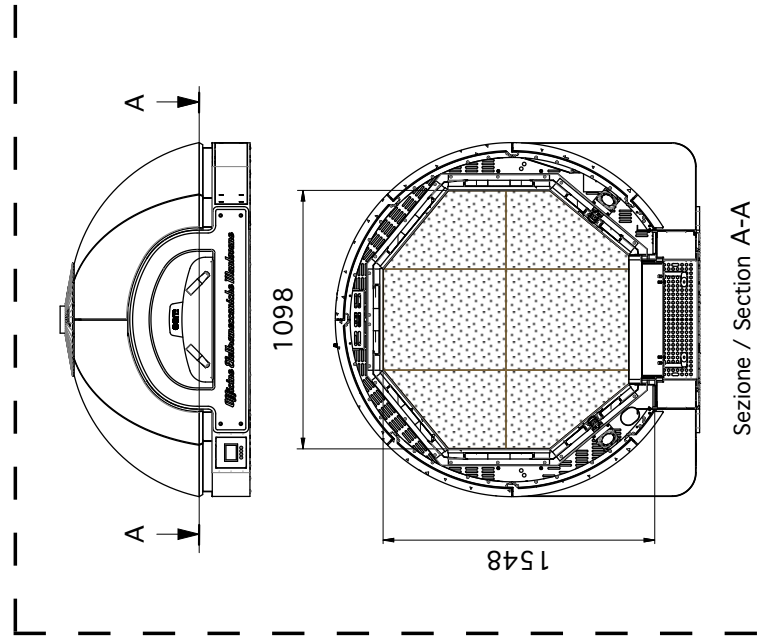
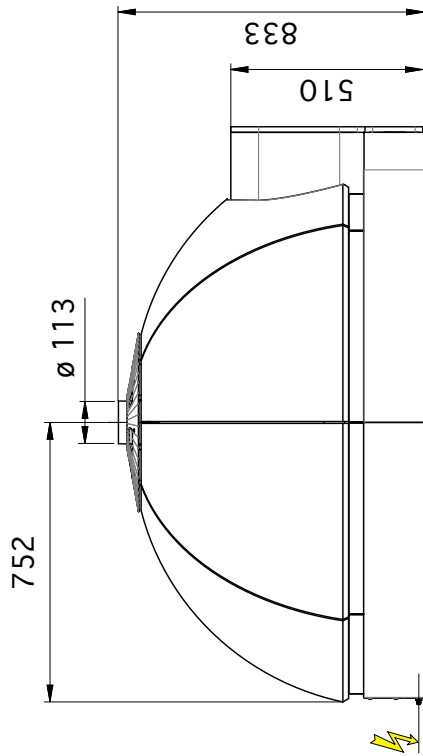
### 1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHEM FORMAT

Dieses Handbuch kann im PDF-Format heruntergeladen werden, bitte besuchen Sie die Webseite:

**[www.oemali.com](http://www.oemali.com)**

# Abschnitt 2

## AUSSENMASSE



Sezione / Section A-A

**2.1 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

Mod.	Innenmaße (mm)			Außenmaße (mm)		
	Breit	Tiefe	Höhe	Breit	Tiefe	Höhe
<b>DOME</b>	109,8	1154	165	1502	1550	800
Peso netto	500 kg					

Mod.	<b>DOME</b>		
Elektrische Verbindung	208/240V 1Ph+PE 70,26A	208/240V 3Ph+PE 40,5A	380/416V 3Ph+N+PE 23,4A
Leistung	16,16 kW		
Kabelabschnitt	3 x 16 mm <sup>2</sup>	4 x 10 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
Relative Luftfeuchtigkeit	10 ÷ 80 %		

Mod.	Position	kW-Widerstand	Code OEM
<b>DOME</b>	Ofenmundwiderstand Sx	0,58	OM20.00109
	Ofenmundwiderstand Dx	0,58	OM20.00109
	Seitlicher überlegener Widerstand Sx	3,00	OM20.00107
	Zentraler oberer Widerstand	3,00	OM20.00108
	Seitlicher überlegener Widerstand Dx	3,00	OM20.00107
	Geringerer seitlicher Widerstand Sx	2,00	OM20.00110
	Zentraler unterer Widerstand	2,00	OM20.00111
	Geringerer seitlicher Widerstand Dx	2,00	OM20.00110

## 2.2 - TRANSPORT

### 2.2.a - Sendung (Abb. 1)

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

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:

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

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



#### WICHTIG

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

### 2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

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

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



#### GEFAHRLAGE

**Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.**

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

### 2.2.c - Einlagerung



#### WICHTIG

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

ABB. 1

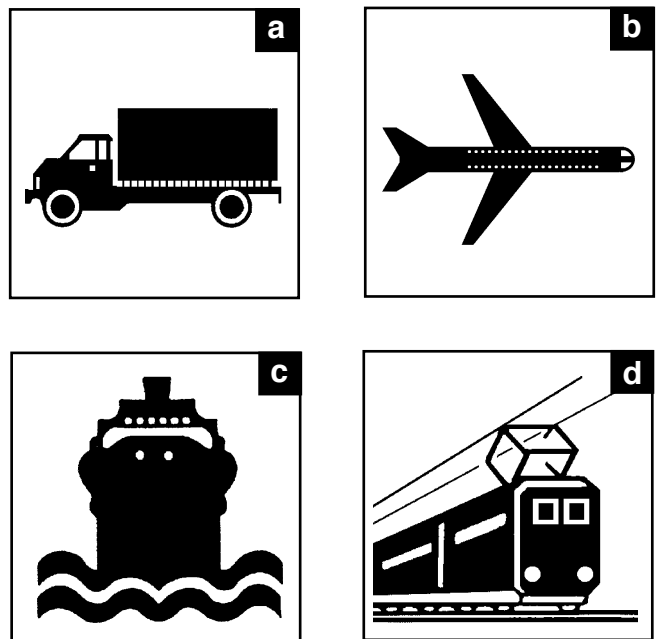
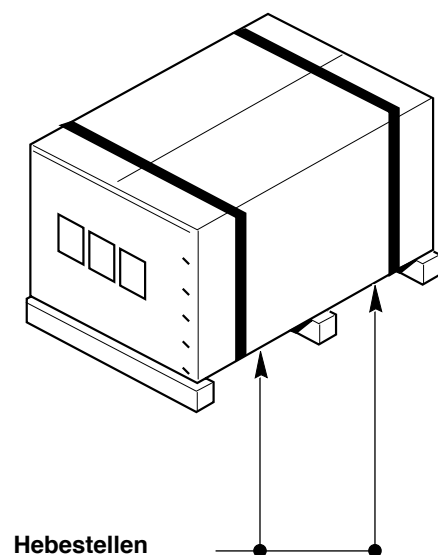


ABB. 2



### 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 oder Abzugshaube. Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengebaut.**

### 2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

- Die Befestigungsumreifungen (1) des Kartons schneiden.
- Die Klammern des Verpackungskartons (2) entfernen, um denselben aufzumachen.
- Die Pappenhülle (2) entfernen.
- Sich versichern, daß alles unversehrt ist.
- Die 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



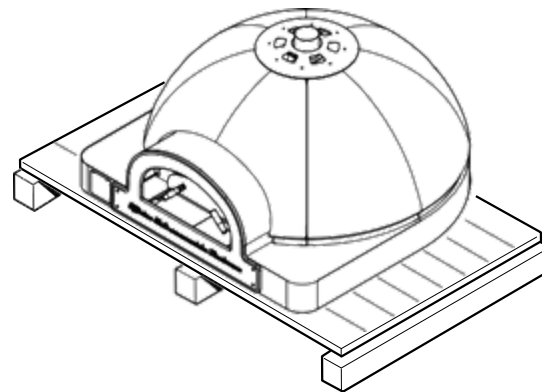
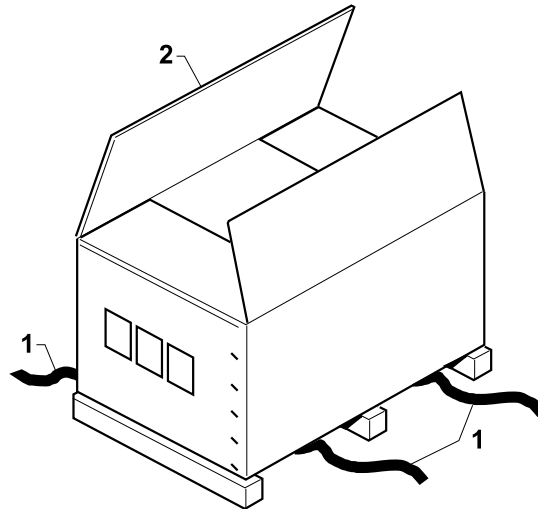
**Die Verpackungselemente ( Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.**



#### WICHTIG

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

ABB. 3



### 2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Datenschild
2. Garraum mit Wänden aus feuerfestem Material, ausgestattet mit unabhängigen gepanzerten Heizelementen auf der Oberseite und den Platten.
3. Ofenhalterung (auf Anfrage)
4. Bedienfeld
5. Verschlussplatte für die Ofenöffnung
6. Kamin

### 2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

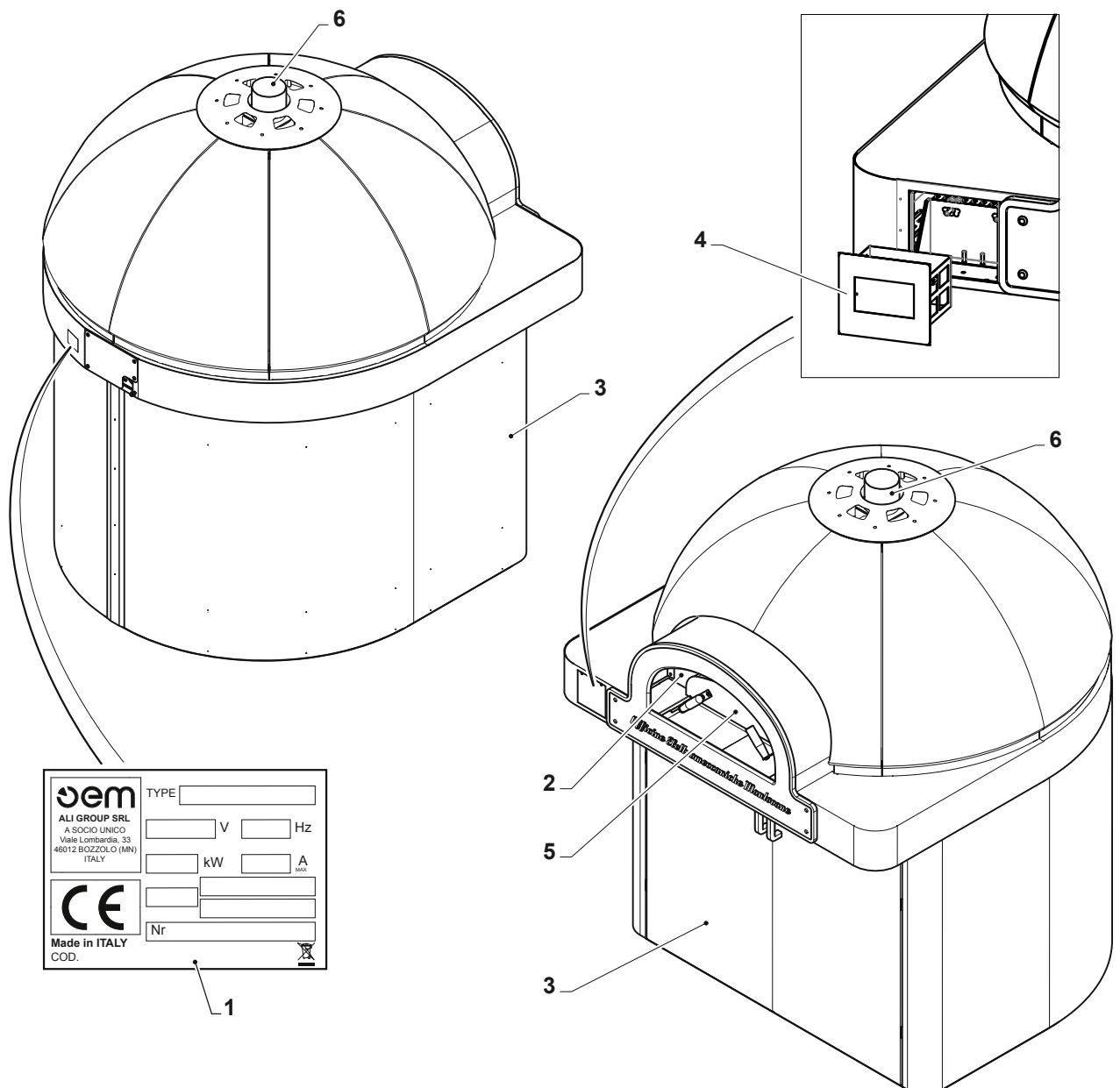
Die Seriennummer und die Identifikationsdaten des Ofens sind auf einem Schild (1) eingestanzt, das am Ofensockel befestigt ist.



#### WICHTIG

**Geben Sie bei Anfragen zur technischen Unterstützung oder bei der Bestellung von Ersatzteilen immer die Seriennummer des Ofens an.**

ABB. 4



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

## Abschnitt 3



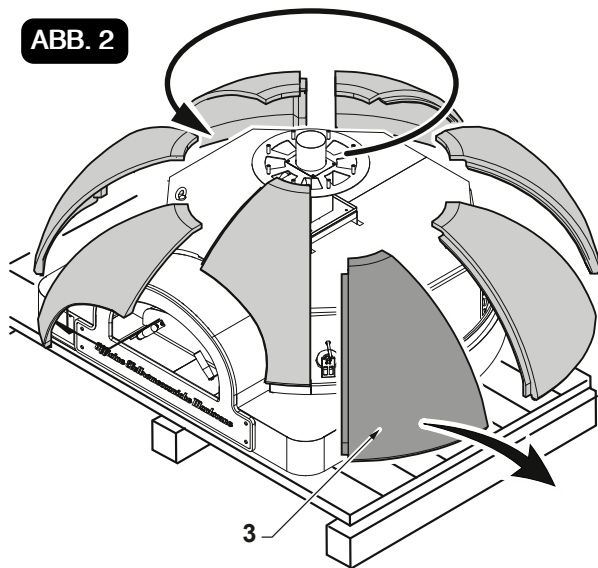
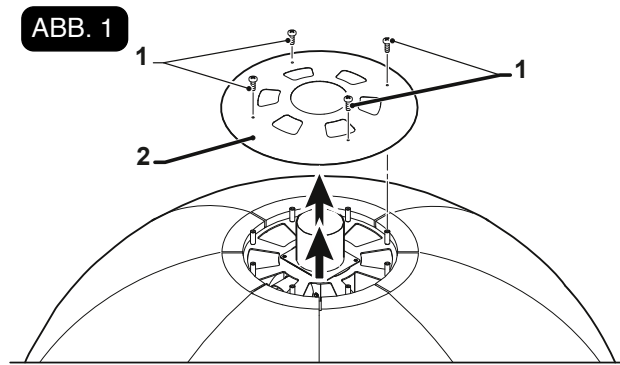
### GEFAHRLAGE

Alle in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten müssen von einem spezialisierten und qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

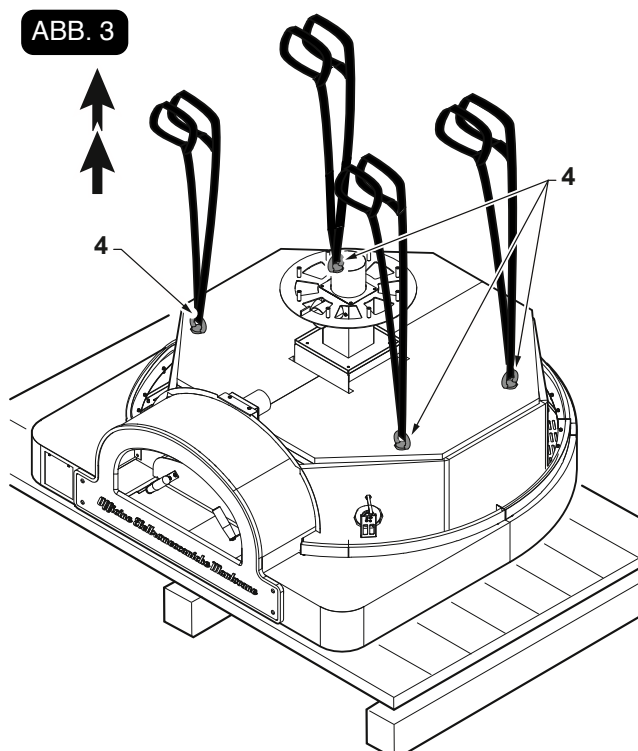
#### 3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

Das Anheben des Gerätes muss mit einem Kran oder Hebezeug wie folgt erfolgen:

- Lösen Sie die Schrauben (1) und entfernen Sie die Steinverriegelungsplatte (2) (Abb.1).
- Entfernen Sie den ersten Stein (3), indem Sie ihn leicht kippen, und entfernen Sie die Steine vollständig, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn vorgehen (Abb. 2).



- Befestigen Sie vier Seile an den Ringschrauben (4) des Ofens und das andere Ende am Hebesystem, das für das Gewicht des Ofens geeignet ist.
- Heben Sie den Ofen an und achten Sie darauf, dass er ausbalanciert ist. (Abb. 3).



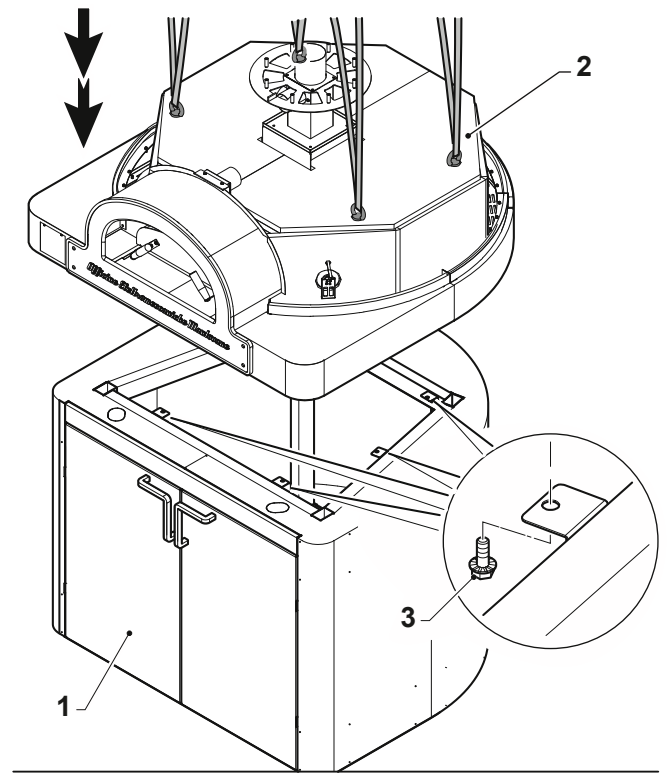


### 3.2 - MONTAGE DES OFENS AUF DER HALTERUNG

#### 3.2.a - Ofenmontage auf statischem Sockel

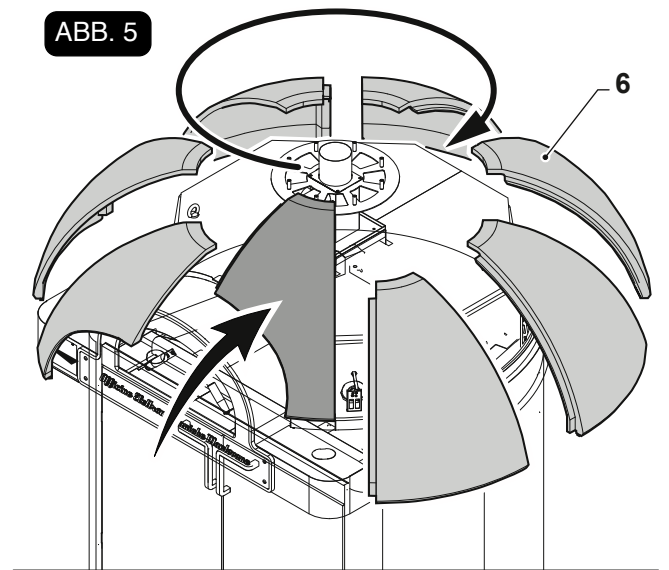
- Stellen Sie den Sockel (1) in die Nähe des Ofens und stellen Sie den Ofen (2) auf den Sockel (1) Ausrichten der Löcher an der Unterseite des Ofens an den Löchern an den Bodenhalterungen (Abb. 4).
- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Flanschschrauben (3) und die beiden mitgelieferten Halterungen (4) mit den Bohrschrauben (5).

ABB. 4



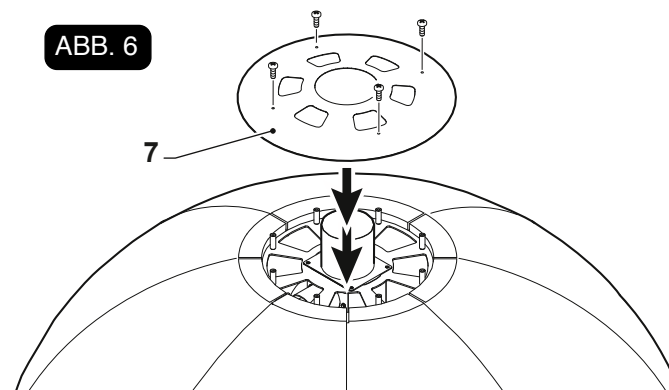
- Fahren Sie mit dem Zusammenbau der äußeren Steine (6) fort, beginnend mit dem letzten, achten Sie darauf, dass sie richtig eingesetzt werden, und gehen Sie im Uhrzeigersinn vor (Abb. 5).

ABB. 5



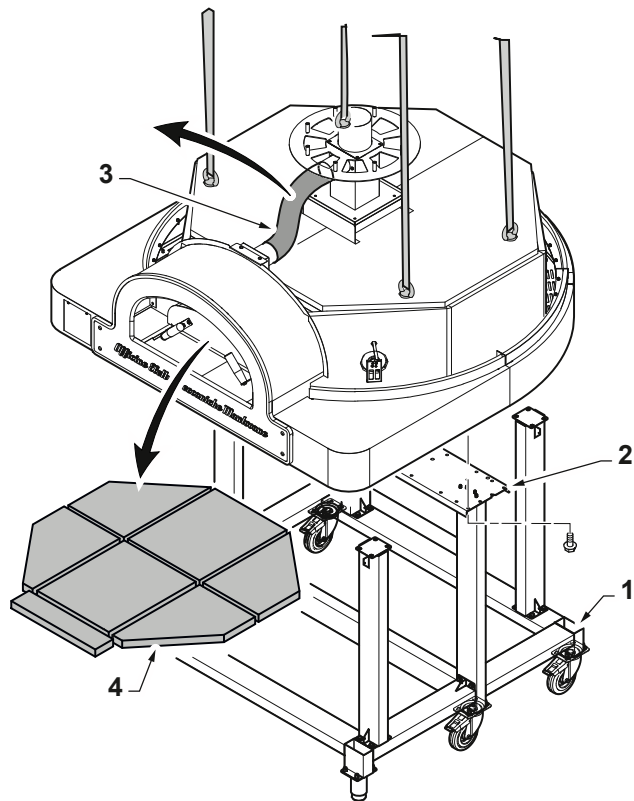
- Die Platte (7) wieder anbringen. (Abb.6).

ABB. 6

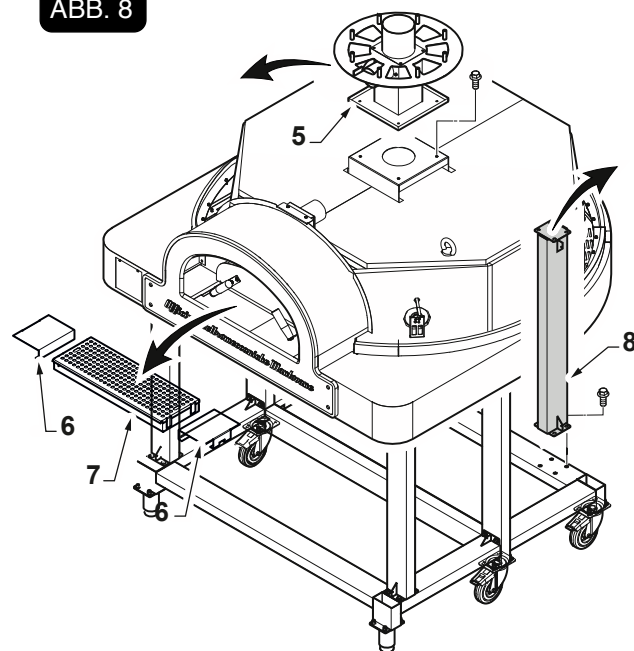


**ABB. 7**
**3.2.b - Vertikale Ofenbewegung**

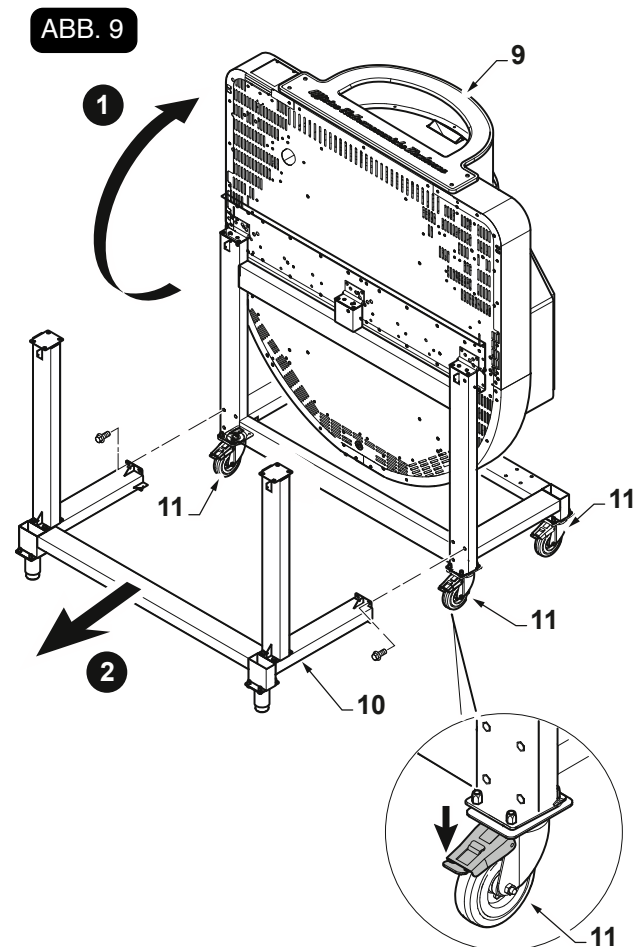
- Sie können den Backofen bewegen, indem Sie ihn vertikal drehen, so dass er durch die Türen passt.
- Heben Sie den Ofen wie im entsprechenden Absatz beschrieben an.
- Stellen Sie den Backofen auf den Backofenboden (1) und befestigen Sie ihn mit Schrauben an den Scharnieren (2). (Abb.7)
- Schornsteinrohr (3) entfernen. (Abb.7)
- Die Plattensteine (4) entfernen. (Abb.7)



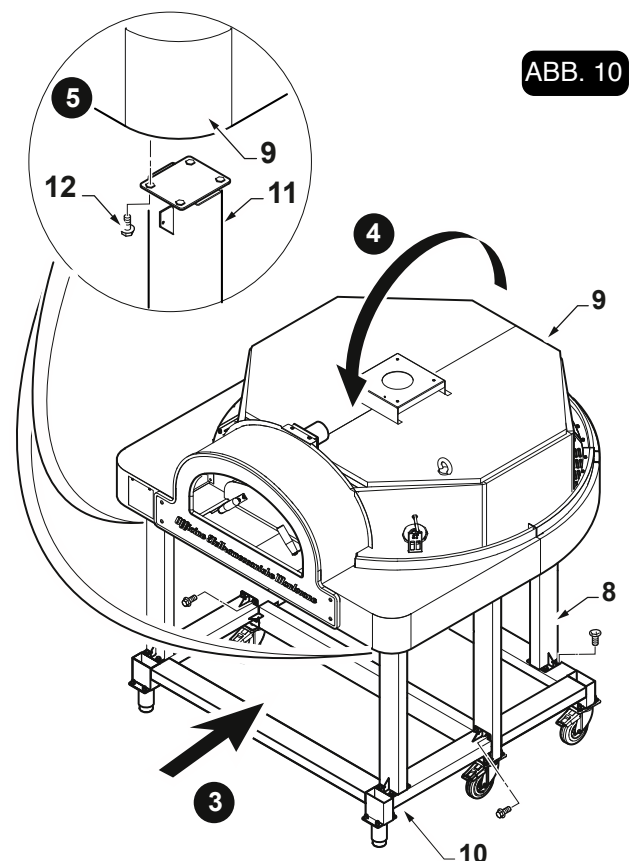
- Entfernen Sie den Schornstein (5), indem Sie die Schornsteinschrauben lösen (Abb. 8).
- Entfernen Sie die beiden Platten (6) und das Krümelregal (7). (Abb. 8).
- Die beiden hinteren Beine (8) abschrauben und entfernen. (Abb. 8).

**ABB. 8**


- Kippen Sie den Backofen (9) nach hinten (Abb. 9).
- Entfernen Sie die feste Halterung (10), indem Sie die Schrauben lösen (Abb. 9).
- Bewegen Sie den Ofen ein kurzes Stück und stellen Sie ihn in die letzte Zone.
- Verriegeln Sie die Räder (11), um sie zu sichern (Abb. 9).



- Sobald Sie den Ofen in Position gebracht haben, fahren Sie mit der korrekten Positionierung des Ofens fort.
- Montieren Sie die feste Halterung (10) durch Anschrauben der Schrauben (Abb. 10).
- Bringen Sie den Ofen (9) wieder in die horizontale Position (Abb. 10).
- Befestigen Sie den Backofen (9) mit den Schrauben (12) an der vorderen Stütze (10). (Abb. 10).
- Montieren Sie die beiden hinteren Beine (8) und befestigen Sie sie mit den entsprechenden Schrauben (Abb. 10).
- Die Steine der Ställe (5), der Platten (6) und des Krümelregals (7) wieder zusammensetzen.
- Montieren Sie die Schornsteinbaugruppe (5) durch Anziehen der Schrauben wieder.
- Schornsteinrohr (3) wieder montieren.
- Fahren Sie mit dem Zusammenbau der äußeren Steine (4) fort, beginnend mit dem letzten, achten Sie darauf, dass sie richtig montiert werden, und gehen Sie im Uhrzeigersinn vor.



### 3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



**GEFAHRLAGEN**

- Die Stromversorgungsleitung muss mit einem geeigneten omnipolaren LEITUNGS-ABSCHNITT (thermomagnetischer oder differenzieller Schutzschalter) ausgestattet sein, der vor dem Hauptschalter des Steuergeräts mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm platziert wird.
- Das Erdungssystem muss den am Standort geltenden nationalen Elektrovorschriften entsprechen.
- Die Stromversorgungskabel werden vom Kunden bezahlt und müssen entsprechend dem maximal aufgenommenen Strom dimensioniert werden. Der Kabeltyp muss ein ölbeständiges, flexibles Mantelkabel sein und darf nicht leichter sein als Mantelkabel aus Polycrophylen oder synthetischem Elastomer (Bezeichnung 60245 IEC 57) und muss in jedem Fall den im Einsatzland geltenden Vorschriften entsprechen.
- Die Angaben zur Stromversorgung müssen mit den Angaben auf dem Typenschild und mit den Angaben in der Tabelle der technischen Merkmale im einleitenden Teil dieses Handbuchs übereinstimmen.



**GEFAHRLAGE**

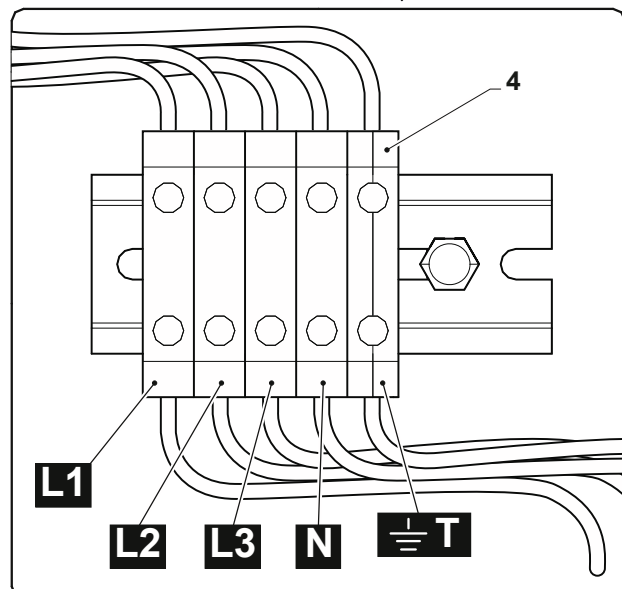
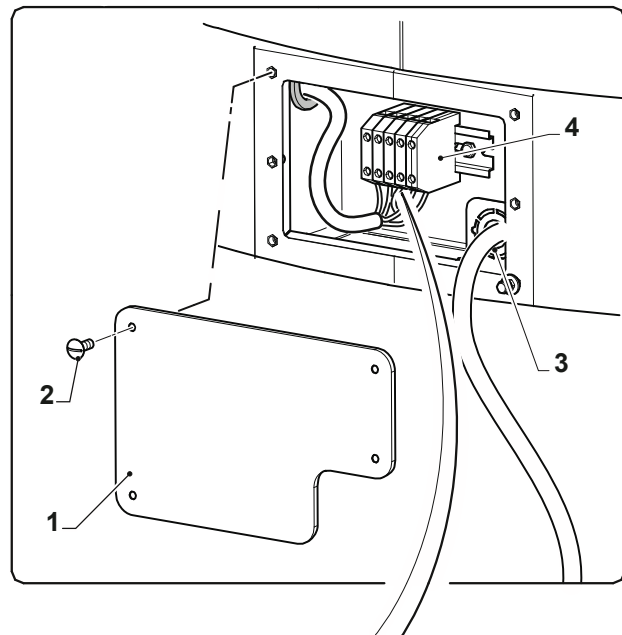
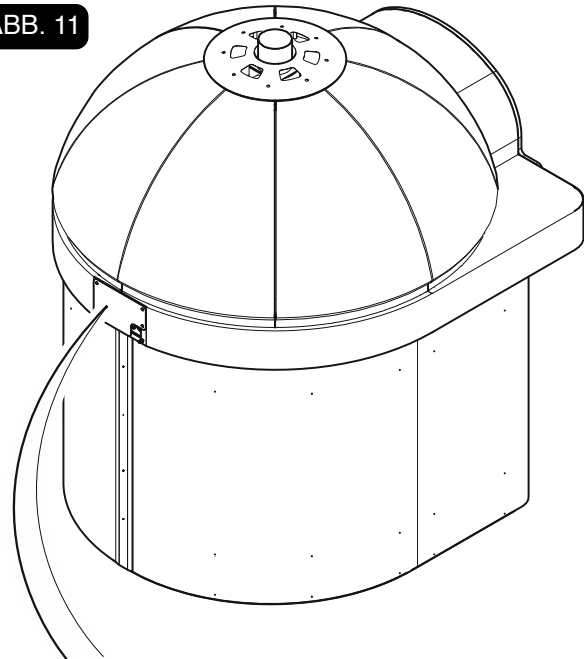
Stellen Sie vor dem elektrischen Anschluss sicher, dass der LINE DISCONNECTOR ausgeschaltet ist (Leitung nicht unter Spannung).



**WICHTIG**

Der Leitungstrennschalter, der sich vor dem Ofen befindet, muss sich während des gesamten Ofenbetriebs und der Wartungsarbeiten in einem Bereich befinden, der für den Bediener leicht zugänglich ist.

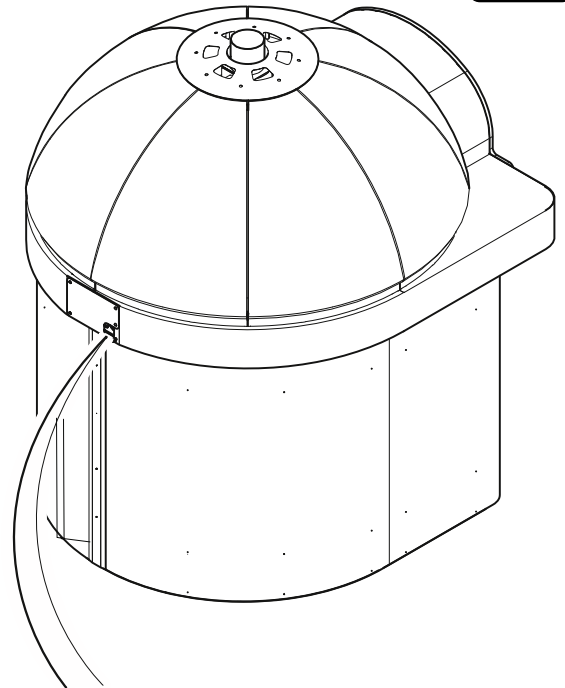
ABB. 11



### 3.3.a - Elektrischer Anschluss des Ofens (Abb.11)

- Das Kurbelgehäuse (1) durch Lösen der Schrauben (2) entfernen.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Tülle (3) und schließen Sie es an die Klemmleiste (4) an.
- Verbinden Sie die Phasen mit den Klemmen L1, L2 und L3, den Neutralleiter mit der Klemme N und die Masse mit der Klemme T.
- Gehäuse (1) wieder einbauen.

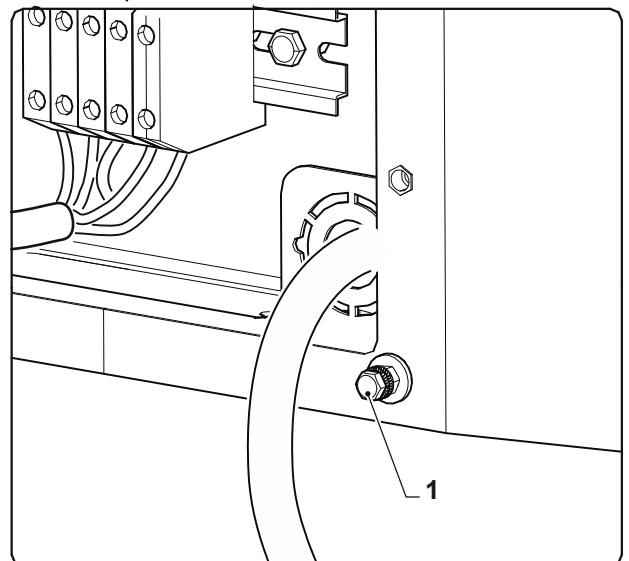
ABB. 12



### 3.3.b - Potentialausgleich (Abb. 12)

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingesetzt werden, dessen Wirksamkeit gemäß den geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

- Die Verbindung zwischen den verschiedenen Komponenten des Ofens muss in Kaskade mit der Schraube (1) erfolgen.



### 3.4 - POSITIONIERUNG DES OFENS (Abb. 13)



Der Backofen darf **NICHT** in der Nähe von brennbaren Wänden wie Möbeln, Trennwänden, Streichholzbrettern usw. aufgestellt werden.

Es wird empfohlen, einen Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm zu den Seiten- und Rückwänden des Backofens einzuhalten. Der Boden, über dem der Ofen aufgestellt wird, darf nicht aus brennbarem Material bestehen. Auf keinen Fall dürfen brennbare Gegenstände in die Nähe des Gerätes gestellt werden. Die Brandschutzbedingungen müssen gewährleistet sein.

**Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Brände von Personen oder Sachen ab, die aus der Nichteinhaltung dieser Bestimmungen resultieren.**

- Stellen Sie den Ofen gemäß den Anweisungen in Abbildung 13 auf die Endzone, da diese die Mindestabstände angeben, die für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens erforderlich sind.

- Der Ofen muss an Orten aufgestellt werden, die keinen Turbulenzen oder Zugluft, Staub, Flüssigkeiten aus Leckagen oder Kondensation oder Aerosolen ausgesetzt sind, da sie sich negativ auf die Lebensmittel auswirken und die ordnungsgemäße Funktion des Garraums und damit des Endprodukts beeinträchtigen würden, was auch den Stromverbrauch erheblich erhöht.

- Verriegeln Sie die Position des Ofens, indem Sie die Räder und die verstellbaren Füße, falls vorhanden, abbremsten.

### 3.5 - ERSTES EINSCHALTEN



Reinigen Sie am Ende der Installation und vor dem Einschalten des Ofens den Innenraum gründlich, wie im Kapitel "Wartung" beschrieben, und vergewissern Sie sich, dass sich im Inneren keine Fremdkörper oder brennbare Körper befinden.

- Schalten Sie den Backofen wie im Abschnitt "Bedienung" angegeben ein und prüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur korrekt erreicht wird und ob die verschiedenen Optionen.

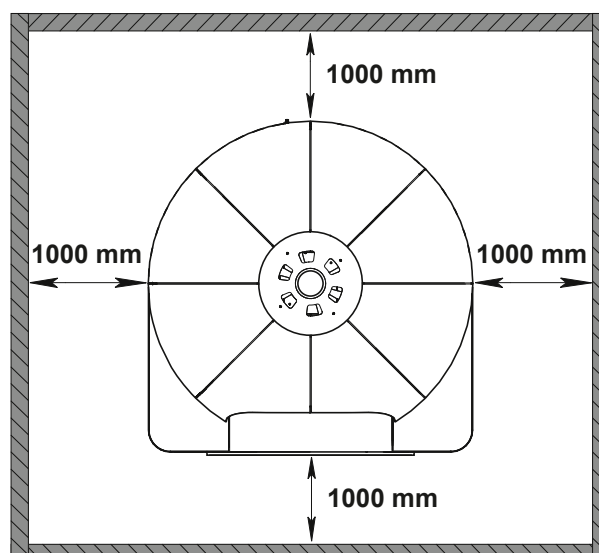


ABB. 13

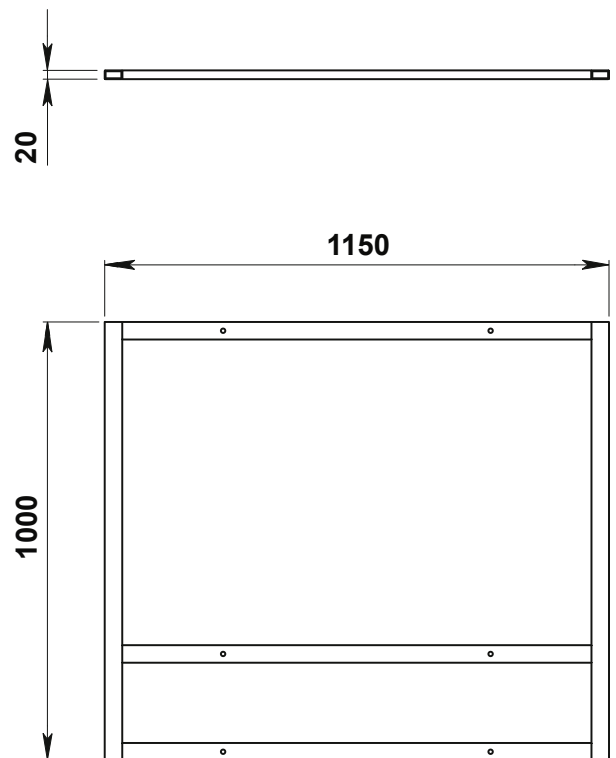
### 3.6 - POSITIONIERUNG DES OFENS AUF DEM SOCKEL DES KUNDEN (Abb. 14)

ABB. 14



#### WICHTIG

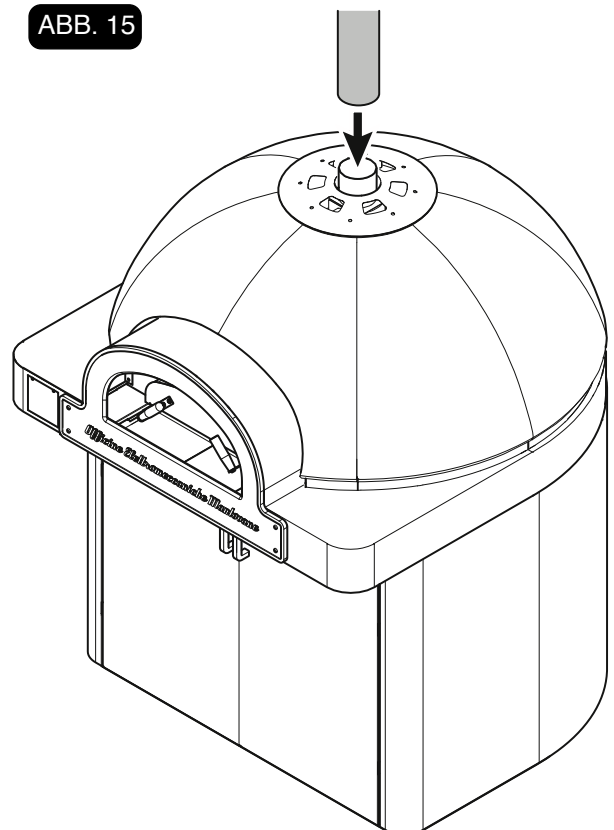
- Wenn der Ofen auf einem Kundensockel aufgestellt werden soll, muss der Boden für das Gewicht des Ofens geeignet dimensioniert sein und darf nicht aus brennbarem Material bestehen.
- Der Boden muss eine in der Abbildung angegebene Form aufweisen und eine korrekte Belüftung der Saugdüsen im unteren Teil des Ofens gewährleisten.
- Der Sockel kann auch bestellt werden.



### 3.6 - SCHORNSTEINMONTAGE (Abb. 15)

ABB. 15

- Verbinden Sie den Schornstein über ein Rohr mit einem Durchmesser von 120 mm mit einem Schornstein.





## Abschnitt 4

### 4.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG



#### WICHTIG

Die Backöfen Mod. DOME sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen und dergleichen. Die verschiedenen Modelle können nur verwendet werden, um die oben genannten Prozesse durchzuführen;

**JEDE ANDERE VERWENDUNG ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEDLICHER VERANTWORTUNG FÜR UNFÄLLE VON PERSONEN ODER EIGENTUM UND FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN ALLER GARANTIEBEDINGUNGEN.**

### 4.2 - FALSCHER ANWENDUNG

Die Backöfen Mod. DOME wurden nur für die Verwendung in Lebensmitteln entwickelt und gebaut, daher ist es verboten:

- die Nutzung des Ofens durch nicht gewerbliche Bediener;
- Flüssigkeiten, Getränke oder andere Substanzen erhitzen;
- Einführung von Non-Food-Produkten;
- brennbare Materialien einführen.

### 4.3 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

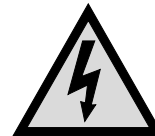
In allen Bereichen, in denen der Bediener oder Techniker gefährlich ist, gibt es Warnhinweise mit erklärenden Piktogrammen.



#### GEFAHRLAGE

Am Ofen sind Sicherheitsetiketten angebracht, die von jedem, der sich auf Arbeiten auf dem Bürgersteig vorbereitet, sorgfältig beachtet werden müssen. Die Nichtbeachtung der diesbezüglichen Bestimmungen entbindet den Hersteller von Schäden oder Verletzungen an Personen oder Sachen, die daraus resultieren könnten..

Gefahr: eingeschaltete Spannung



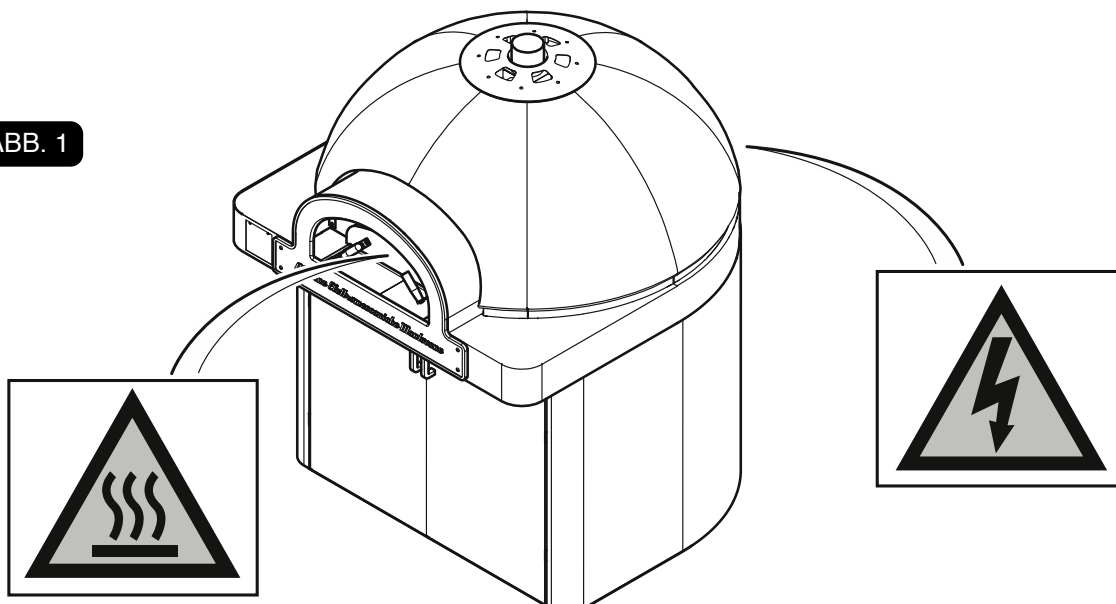
- Arbeiten Sie nicht bei eingeschalteter Spannung.

Verbrennungsgefahr



- Nicht mit den Händen berühren, Verbrennungsgefahr.

ABB. 1

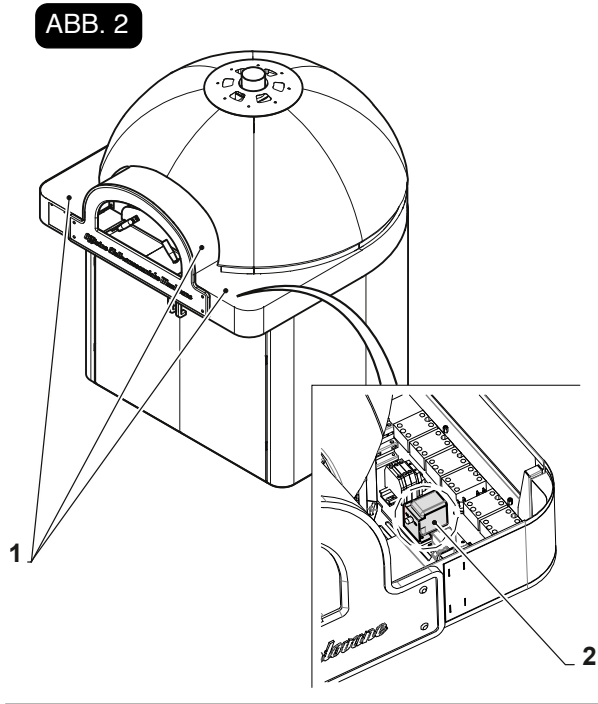




### 4.4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb. 2)

Das Gerät ist mit folgenden Sicherheitssystemen ausgestattet:

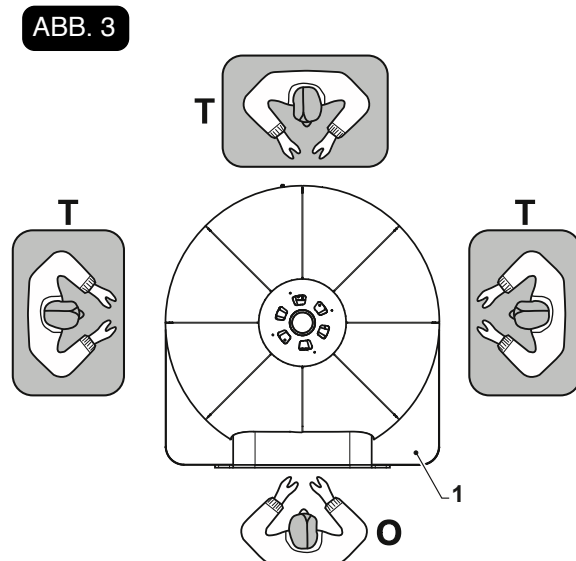
- 1) Alle Gefahrenbereiche sind durch Gehäuse mit Schrauben verschlossen.
- 2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet (2) die den Backofen abschaltet, wenn eine Übertemperatur (650 °C) im Garraum festgestellt wird; Die Platine ist mit einer speziellen Komponente ausgestattet, die den Betrieb des Ofens blockiert, wenn die Temperatur im Inneren des Bedienfelds 70 °C überschreitet.
- 3) Wenn der Dampfgarer vorhanden ist, ist er mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Dampfgarer abschaltet, wenn eine Übertemperatur im Inneren des Dampfgarers festgestellt wird.  
Gleich.



### 4.5 - BEDIENERZONEN (Abb. 3)

Während des Betriebs des Ofens wird der Bediener davor positioniert, so dass die Pizza leicht durch die Tür eingelegt und entnommen werden kann (1) (siehe Abb. 3 Position "O").

Bei Wartungsarbeiten kann der Techniker die Position "T" auf der Rückseite oder an der Seite des Ofens positionieren.



### 4.6 - RESTGEFAHRENZONEN (Abb. 3)

Restgefahrenzonen sind solche Bereiche, die aufgrund der besonderen Art der die Produktion des Ofens sieht wie folgt aus:

- Der Türbereich (1) und der Innenbereich des Garraums: Verbrennungsgefahr.

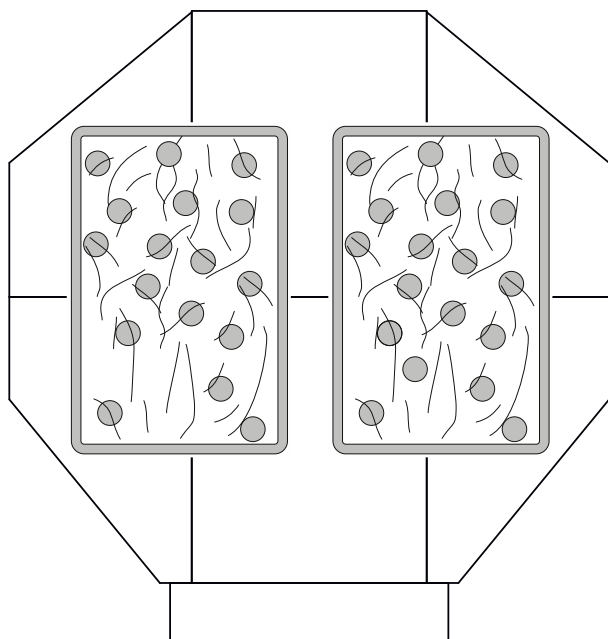
### 4.7 - GEFAHRENZONEN

Explosionsgefährdete Bereiche sind alle Bereiche, in denen die Schutzbleche entfernt werden, während der Ofen während der Reparaturarbeiten läuft, und **LIEGEN IN DER AUSSCHLISSLICHEN VERANTWORTUNG DES WARTUNGSTECHNIKERS.**

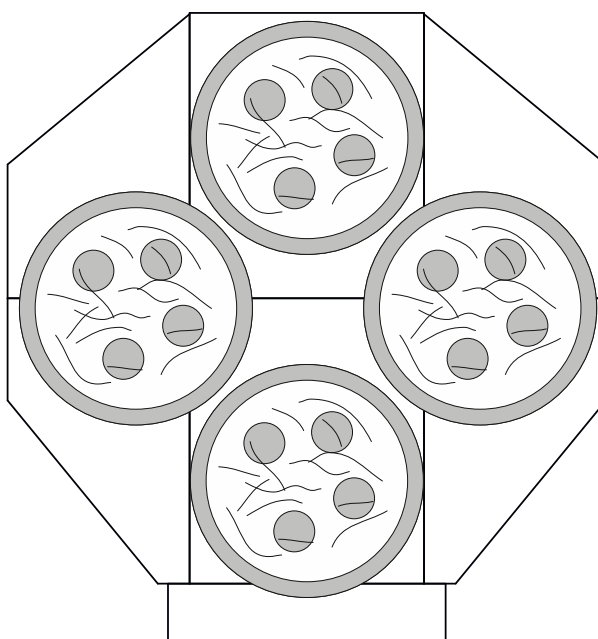
## Abschnitt 5

Die folgenden Abbildungen zeigen die Positionierung der Pizzen im Ofen, abhängig von der Größe:

Kann n° **enthalten 2 Bleche 60x40 cm.**



oder n° **4 Pizzen ø 45 cm.**



n° **7 Pizzen Ø 35 cm.**

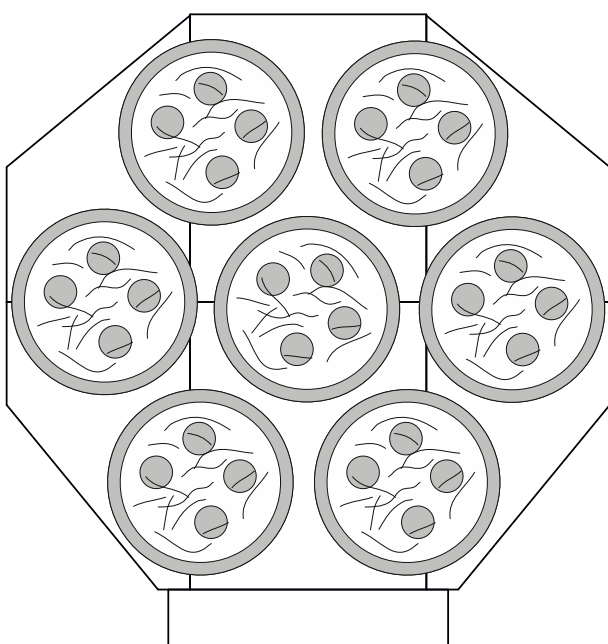
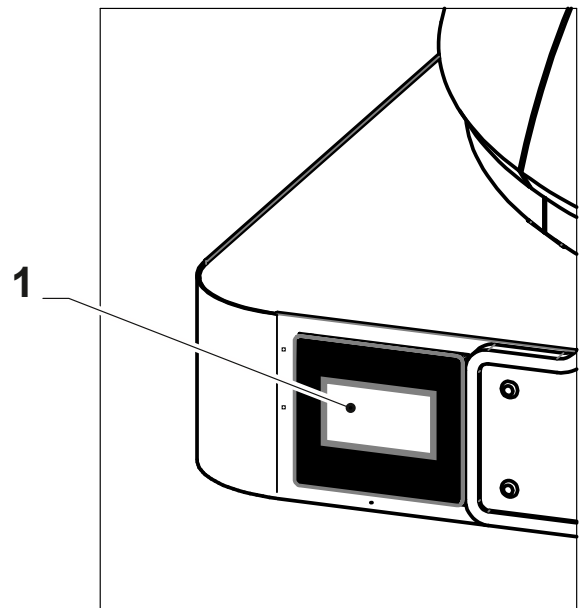


ABB. 1

## 5.1 - BEDIENFELD (Abb. 1)

### 1. Touchscreen-Anzeige

Das Display zeigt alle Funktionen im Zusammenhang mit dem Betrieb des Ofens, die Alarme, die einstellbaren Werte usw. an.



## 5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (Abb. 2)

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, erscheint der folgende Bildschirm auf dem Display:

### 1. Kalender

Wochentag, Monat und Jahr werden angezeigt.

### 2. Zeitplan

Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

### 3. Geplante Zündungen

Wenn die programmierte Einschaltfunktion eingeschaltet ist, werden der Tag und die Uhrzeit des Einschaltens angezeigt.

### 4. Licht-Knopf

Drücken Sie die Taste, um das Raumlicht ein- oder auszuschalten

### 5. Software-Version

Die Softwareversion des Displays wird angezeigt.

### 6. Ein-Aus-Taste

Drücken Sie die ON-Taste, um das Gerät mit den Parametern im Speicher einzuschalten.

### 7. Service-Menü-Taste

Drücken Sie diese Taste, um das Servicemenü des Gerätes aufzurufen.

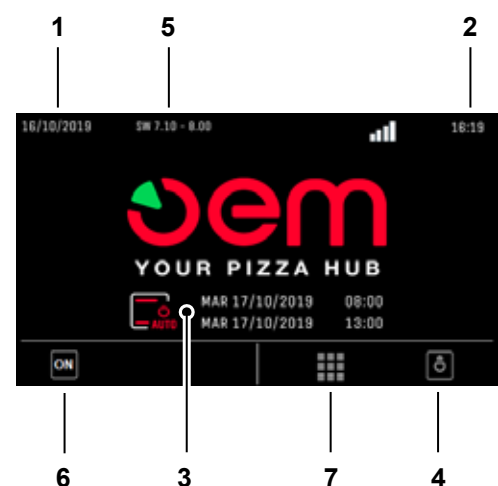


ABB. 2

### 5.3 - HAUPTBILDSCHIRM (Abb. 3)

**1. Datum**

**2. Zeitplan**

**3. Temperatur der Kammer**

Zeigt die aktuelle Temperatur im Garraum an.

**4. Mundwiderstand**

Wenn das Symbol rot wird, zeigt dies an, dass der Mundwiderstand funktioniert. Wenn das Symbol weiß ist, zeigt dies an, dass der Mundwiderstand nicht funktioniert.

**5. Temperatur einstellen**

Zeigt die vom Benutzer eingestellte Temperatur an

**6. Überlegene Widerstände**

Gibt den eingestellten Prozentsatz für die oberen Widerstände an. Wenn die oberen Widerstände eingeschaltet sind, erscheint daneben eine **rote LED (6a)**.

**7. Niedrigere Widerstände**

Gibt den eingestellten Prozentsatz für die unteren Widerstände an. Wenn die unteren Widerstände eingeschaltet sind, erscheint daneben eine **rote LED (7a)**.

**8. Zeitschaltuhr**

Zeigt den Gar-Timer für das ausgewählte Programm an.

**9. Raumbeleuchtung.**

**10. Schaltfläche für den sekundären Bildschirm**

Wenn Sie diese Taste drücken, gelangen Sie zum Bildschirm "Sekundärer Benutzer".

**11. Ausschalttaste**

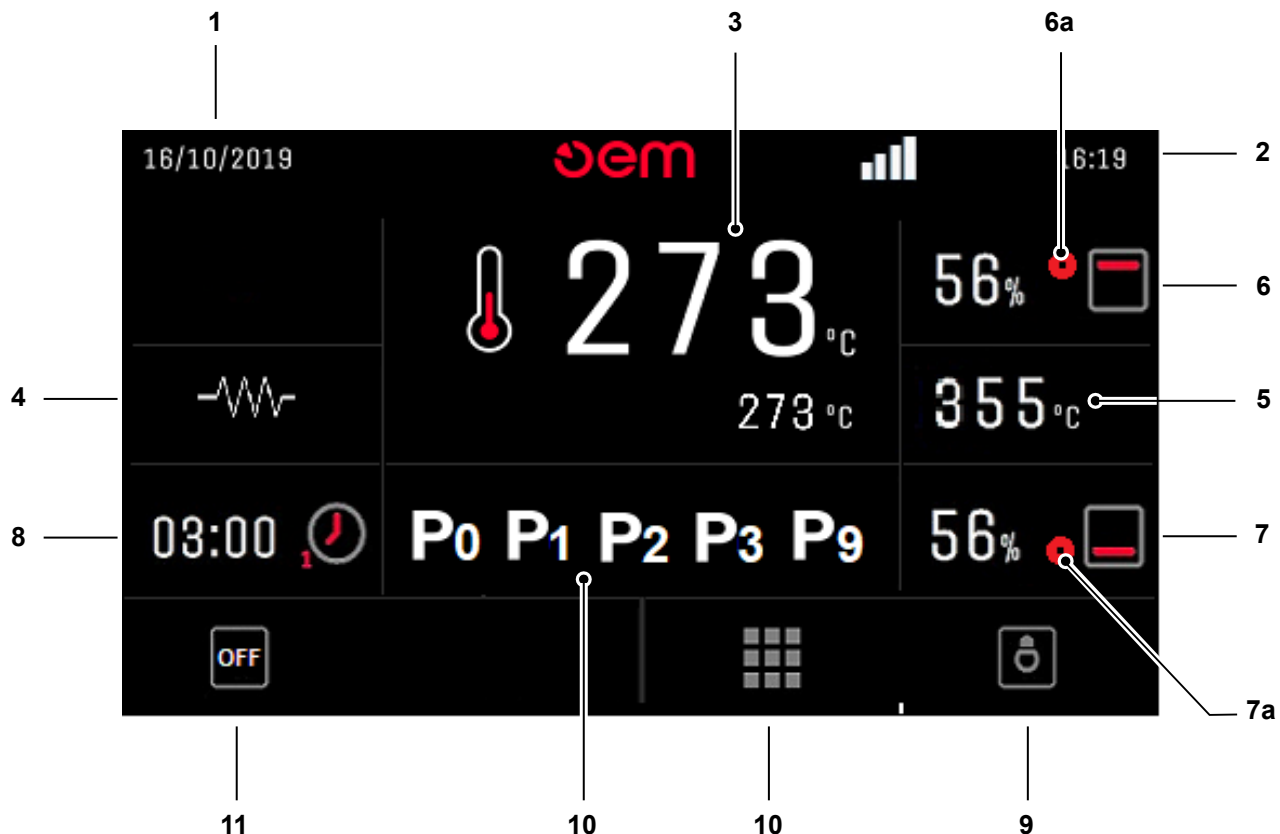


ABB. 3

## 5.4 - SEKUNDÄRER BILDSCHIRM (Abb. 4)

### 1. Kalender

Wenn Sie auf die Schaltfläche Kalender klicken, gelangen Sie zum Bearbeitungsbildschirm für Datum und Uhrzeit.

### 2. Geplante Zündungen

Wenn Sie auf die Schaltfläche "Geplante Zündungen" klicken, gelangen Sie zur Setup-Seite.

### 3. Selbstreinigend

Wenn Sie auf die Schaltfläche Selbstreinigung klicken, gelangen Sie zur Seite Selbstreinigung.

### 4. ECO-Modus

Durch Drücken der Taste gelangen Sie zur Konfigurationsseite für den ECO-Modus. Bei aktiviertem ECO-Modus arbeitet der Backofen mit 50 % der Benutzereinstellungen, so dass der Garraum auf Temperatur gehalten wird, ohne Energie zu verschwenden.

### 5. Kochassistent

Durch Drücken der Taste gelangen Sie zur Konfigurationsseite des Kochassistenten.

### 6. QR-Code

Durch das Einrahmen des QR-Codes werden Sie zur Bedienungs- und Wartungsanleitung des Ofens weitergeleitet.

### 7. Menü Service

Durch Drücken des Buttons gelangen Sie auf die Seite von TECNICO SERVICE.

### 8. Zurück-Taste

Drücken Sie die Taste, um zum Werkzeugbildschirm zurückzukehren.

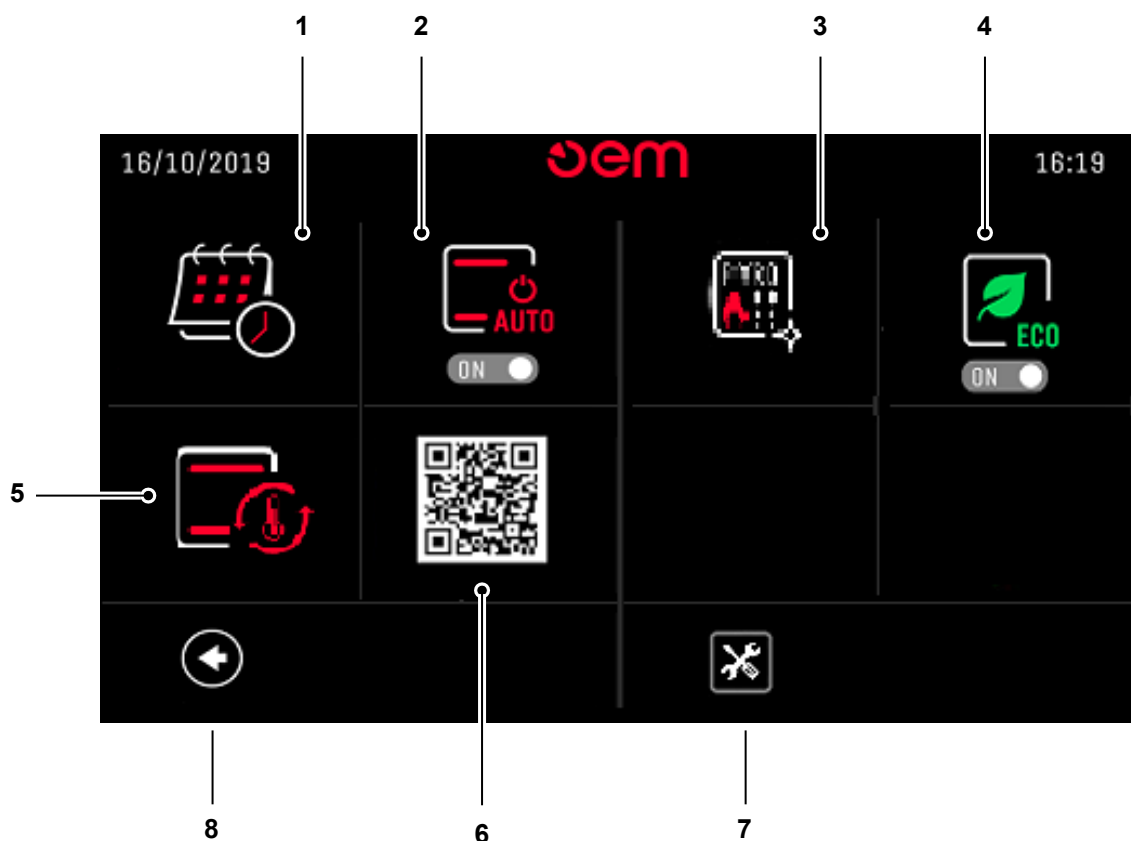


ABB. 4

## 5.5 - GARPARAMETER ÄNDERN

Auf dem Haupt- und Nebenbildschirm des Benutzermenüs ist es möglich, die Garparameter des Ofens durch Drücken der entsprechenden Taste zu ändern.

Im Einzelnen können folgende Parameter geändert werden:

- 1 - Überlegene Widerstände
- 2 - Niedrigere Widerstände
- 3 - Temperatur im Garraum
- 4 - Zeitschaltuhr
- 5 - Kochassistent

### 1. HÖHERE WIDERSTANDSPROZENTSÄTZE (Abb.5)

- Durch Drücken des Knopfes an den Himmelswiderständen (Abb.3, Pos.6) ist es möglich, den Prozentsatz der Aktivierung mit den Tasten "+" (Abb.5, Pos.1) und "-" (Abb.5, Pos.2).

- Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (Abb. 5, Pos. 3).

### 2. NIEDRIGERE WIDERSTANDSPROZENTSÄTZE (Abb.6)

- Durch Drücken der Taste für die Plattenwiderstände (Abb.3, Pos.7) ist es möglich, den Aktivierungsprozentsatz mit den Tasten "+" (Abb.6, Pos.1) und "-" (Fig.6, Pos.2) zu ändern.

- Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (Abb.6, Pos.3).

### 3. GARRAUMTEMPERATUR (Abb.7)

- Durch Drücken der Taste für die Temperatur des Garraums (Abb. 3, Pos. 5) kann die Temperatur des Garraums mit den Tasten "+" (Abb. 6, Pos. 1) und "-" (Abb. 6, Pos. 2) geändert werden.

- Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (Abb.6, Pos.3).

ABB. 5



3

2

1

ABB. 6

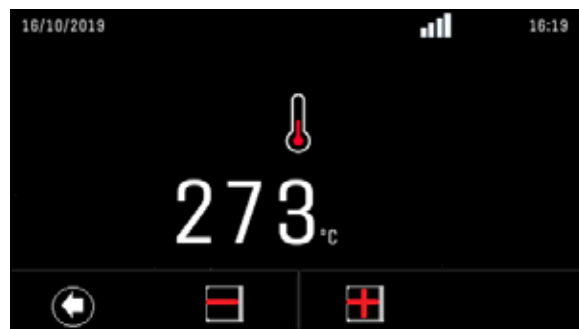


3

2

1

ABB. 7



3

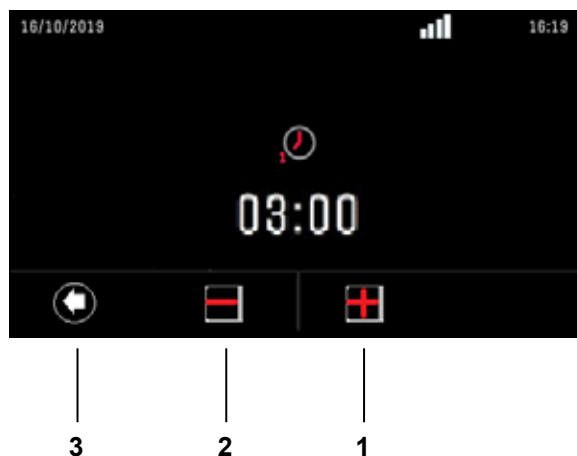
2

1

### 4. TIMER (Abb.8)

- Durch Drücken der Timer-Taste (Abb.3, Pos.8) ist es möglich, den eingestellten Gar-Timer mit den Tasten "+" (Abb.8, Pos.1) und "-" (Fig.8, Pos.2) zu ändern.
- Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (Abb.8, Pos.3).

ABB. 8



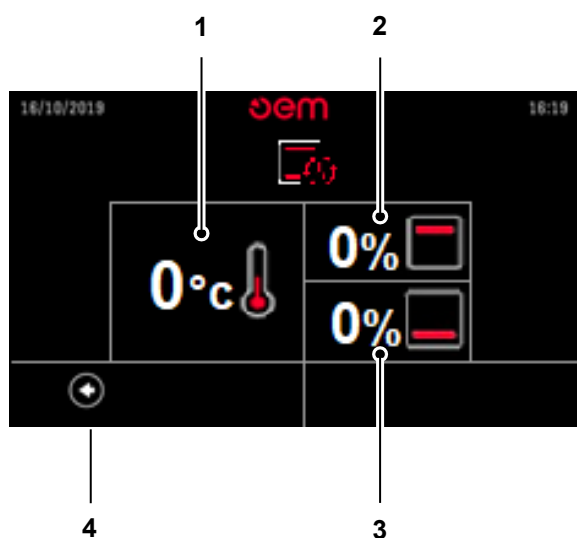
### 5. KOCHASSISTENT (Abb.9)

- Der Garassistent ist eine Funktion, die die Leistung des Backofens an die Produktivität anpasst: Wenn die Temperatur des Garraums im Vergleich zur eingestellten Temperatur sinkt, greift der Kochassistent ein (basierend auf den eingestellten Parametern).
- Durch Drücken der Taste für den Kochassistenten (Abb. 4, Pos. 5) ist es möglich, die Parameter des Kochassistenten zu ändern.

So legen Sie Parameter fest:

- Drücken Sie die Temperaturtaste (Abb. 9, Pos. 1), um den Temperaturunterschied einzustellen, bei dem der Kochassistent eingreift;
- Drücken Sie die Taste für die oberen Heizelemente (Abb. 9, Pos. 2), um den Prozentsatz derselben zu erhöhen, wenn der Kochassistent aktiv ist;
- Drücken Sie die Taste für die Fußbodenheizelemente (Abb. 9, Pos. 3), um den Prozentsatz derselben zu erhöhen, wenn der Kochassistent aktiv ist;
- Sobald die gewünschten Parameter eingestellt sind, bestätigen Sie mit der Zurück-Taste (Abb. 9, Pos. 4).

ABB. 9



#### Programmierbeispiel:

- Eingestellte Temperatur: 330°C
- % Obere Widerstände: 70 %
- % Niedrigere Widerstände: 20 %
- T [°C]: 10°C (Temperaturunterschied)
- % RC: 20 % (Prozentsatz der Erhöhung der oberen Widerstände bei aktivem Kochassistenten)
- % RP: 40 % (Prozentuale Erhöhung der unteren Widerstände bei aktivem Kochassistenten)

Sobald die Ofentemperatur unter diesen Bedingungen um 10 °C im Vergleich zur eingestellten Temperatur von 330 °C (also von 320 °C abwärts) gesunken ist, beginnt der Ofen mit Widerständen über 90 % (70 % + 20 °C) zu heizen % ) und mit Widerständen unter 60 % (40 % + 20 %). Wenn die Ofentemperatur wieder unter 10 °C sinkt, wird der Kochassistent deaktiviert und der Ofen kehrt zum Garen mit den auf dem Display eingestellten Prozentsätzen zurück.

#### ANMERKUNGEN DES KOCHASSISTENTEN:

1. Jedes Programm hat seine eigenen Einstellungen für die Kochunterstützung, so dass sie in den Programmen p0 – p9 gespeichert werden können.
2. Es ist notwendig, eine gewisse "Wachstumswert" für die Prozentsätze der Widerstände einzuhalten, sonst ist die Funktion wirkungslos.
3. Die Summe der Prozentsätze der Heizelemente auf dem Hauptbildschirm des Benutzers und die des Kochassistenten kann maximal 100 % betragen.

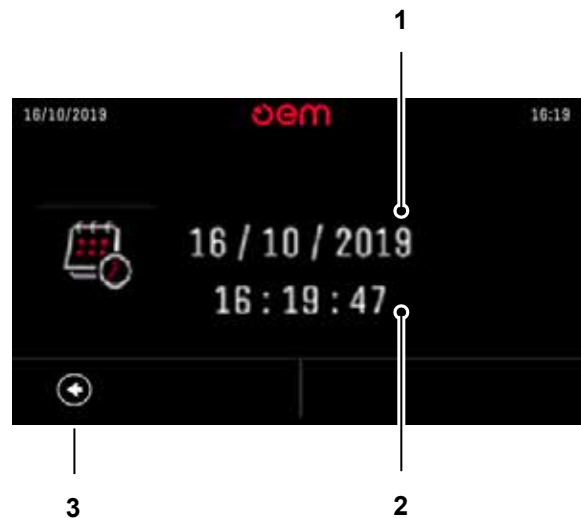
## 5.6 - KALENDER (Abb. 10)

Durch Drücken der Kalendertaste (Abb.4, 1 Punkt 1) Sie können auf die Einstellungen zugreifen, die sich auf den Kalender beziehen:

1. Datum
2. Stunde

- Um das Datum oder die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie auf den entsprechenden Wert und ändern Sie ihn mit den Tasten "+" und "-".
- Nachdem Sie das Datum und die Uhrzeit geändert haben, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (Abb. 10, Pos. 3).

ABB. 10



## 5.7 - PROGRAMMIERTE ZÜNDUNGEN (Abb. 11)

Durch Drücken der Taste für die programmierten Einschaltvorgänge (Abb.4, Pos.2) gelangen Sie auf die Einstellungsseite.

Über dieses Menü können Sie zwei Tagesschalter einrichten.

### 1. Programmierte EIN/AUS-Einschaltungen

Es ist möglich, die automatische Zündung zu aktivieren oder zu deaktivieren, ohne die Tageseinstellungen löschen zu müssen. Um die Funktion zu aktivieren/deaktivieren, drücken Sie einfach die ON/OFF-Taste auf dem Display (Abb.11, Pos.1).

### 2. Spalte "Wochentage"

Zeigt den Wochentag an, an dem das Gerät eingeschaltet wird (1 = Montag, 7 = Sonntag).

### 3. Fahrplan 1<sup>a</sup> Einschalten

In diesem Feld können Sie die relative Zeit für das erste Einschalten des Ofens einstellen. Wenn keine Uhrzeit angegeben ist, aber --:-- angezeigt wird, wird der Tag übersprungen.

### 4. Programm 1<sup>a</sup> Einschalten

In diesem Bereich können Sie das Programm für das erste Einschalten des Ofens einstellen.

### 5. Fahrplan 2<sup>a</sup> Einschalten

In diesem Feld können Sie die relative Zeit für das zweite Einschalten des Ofens einstellen.

### 6. Programm 2<sup>a</sup> Einschalten

In diesem Feld können Sie das Programm für das zweite Einschalten des Ofens einstellen.

Wenn Sie mit dem Einstellen des programmierten Einschaltens fertig sind, drücken Sie die Zurück-Taste (Abb.11, Pos.7), um zu bestätigen und zum Benutzermenü zurückzukehren.

Bei ausgeschaltetem Backofen werden die für den Tag programmierten Einschaltvorgänge angezeigt (Abb.12, pos. A).

ABB. 11

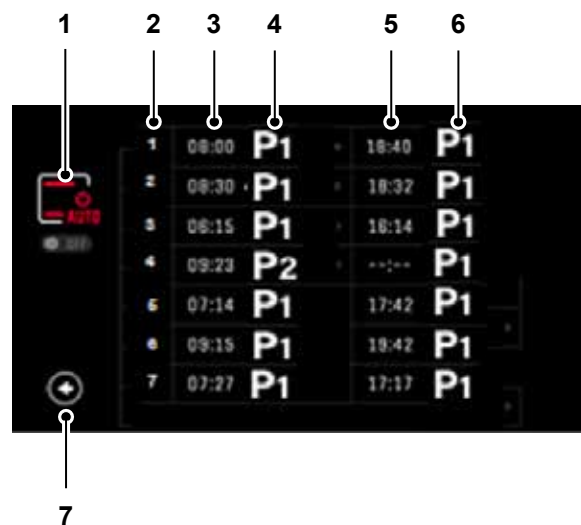
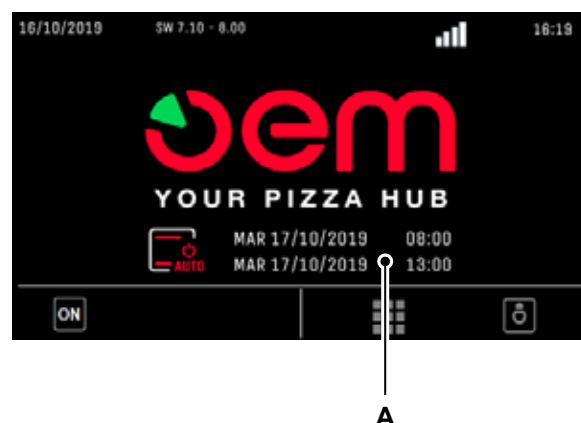


ABB. 12





### 5.8 - ECO-MODUS (Abb. 13)

Durch Drücken der ECO-Modus-Taste (Abb.4, Pos.4) können Sie diesen Modus aktivieren.

Wenn ECO aktiviert ist, Der Ofen arbeitet mit 50 % der vom Benutzer festgelegten Prozentsätze des oberen und unteren Widerstands, um die Temperatur im Garraum aufrechtzuerhalten und Energieverschwendung zu vermeiden.

Um den ECO-Modus zu deaktivieren, drücken Sie die Zurück-Taste (Abb. 13, pos1).

### 5.9 - SELBSTREINIGEND (Abb. 14)

Drücken der Pyrolyse-/Selbstreinigungstaste (Abb.4, Pos.3), startet der Ofen den Selbstreinigungszyklus.

Der Ofen muss zunächst eine Temperatur von 400°C erreichen und zu diesem Zeitpunkt startet ein 20-Minuten-Timer. Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Um diese Funktion jederzeit zu verlassen, drücken Sie einfach die Zurück-Taste (Abb.14, Pos.1).

ABB. 13



ABB. 14



## 5.10 - VORBEREITEN DES OFENS

Es gibt zwei Arten des Pizzabackens, das direkte Garen auf der feuerfesten Oberfläche und das Backen auf einem Backblech.

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise zur Einstellung der verschiedenen Parameter.

### 5.10.a Allgemeine Regeln für das Kochen auf feuerfester Oberfläche

- Schalten Sie den Ofen mindestens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Arbeitsbeginn ein.  
Möglichkeit von 10 verschiedenen Kochprogrammen, die vom Benutzer eingestellt und gespeichert werden können.



#### WICHTIG

Die Parameter können je nach verwendeter Nudelsorte variieren.



#### ACHTUNG



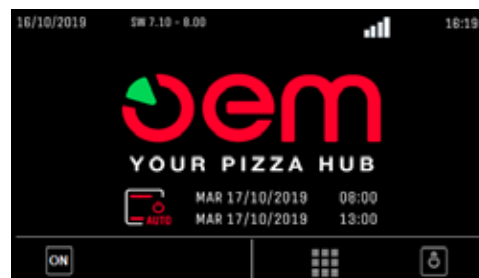
- Werfen Sie kein Salz auf die feuerfeste Oberfläche, kühlen Sie die Oberfläche nicht mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Lappen, verwenden Sie nur Pizzateig; Diese Vorsichtsmaßnahmen verhindern die Verschlechterung der feuerfesten Oberfläche und ermöglichen so das korrekte Backen der Pizza.

### 5.10.b Allgemeine Regeln für das Backen auf einem Backblech

- Schalten Sie den Ofen mindestens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Arbeitsbeginn ein, indem Sie die folgenden Parameter einstellen:  
Arbeitstemperatur 400°C  
Überlegene Widerstände 80%  
Niedrigere Widerstände 20%

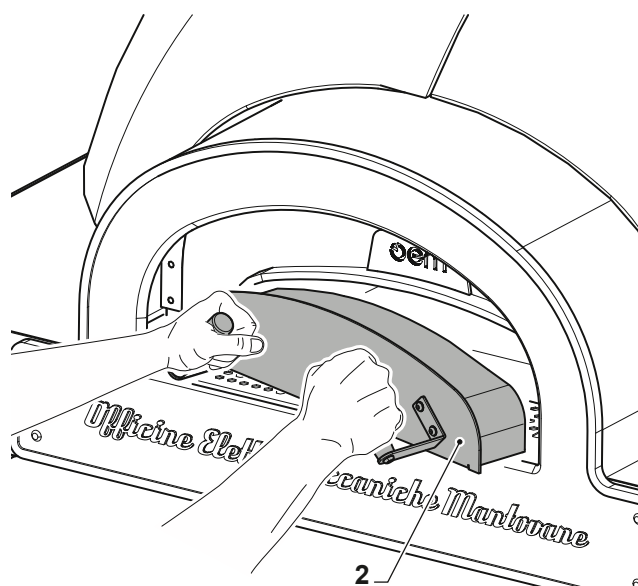
### 5.10.c Einschalten des Ofens

- Wenn der Backofen mit dem wöchentlichen Einschaltprogramm eingestellt wurde, schaltet er sich zur eingestellten Zeit mit dem Wert der verschiedenen Parameter ein, die in dem während des Wochenprogramms gewählten Programm eingestellt wurden. Wenn die Wochenprogrammierung nicht eingestellt ist, drücken Sie die Taste 1 (Abb. 15).
- Das Gerät schaltet sich mit den letzten Einstellungen im Speicher ein. Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen je nach Art des Garvorgangs korrekt sind, andernfalls ändern Sie sie wie oben beschrieben.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, nehmen Sie die Platte 2 (Abb. 16) ab und legen Sie die zu backende Pizza ein.
- Schließen Sie die Ofenöffnung mit der Ofenplatte 2 (Abb. 16) am Ende der Arbeiten und in den Pausen.



1

ABB. 15



2

ABB. 16



**ACHTUNG**

• Im Inneren des Ofens herrscht eine hohe Temperatur, daher sollten Sie beim Einlegen und Herausnehmen der Pizza geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden. **VERBRÜHUNGSGEFAHR.**

- Während des Kochens ist es möglich, die Parameter zu ändern, indem Sie auf das Display einwirken, wie in den vorherigen Abschnitten erläutert. Wenn Sie einige Garparameter geändert haben, gehen beim Ausschalten des Backofens die geänderten Parameter verloren, sofern sie nicht zuvor im Speicher gespeichert wurden.
- Sobald die fertige Pizza fertig ist, nehmen Sie sie heraus.



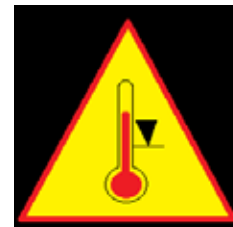
**GEFAHRLAGE**

**Nehmen Sie die Pizza oder die Pfanne, die aus dem Ofen kommt, mit einem angemessenen individuellen Schutz: Verbrühungsgefahr.**

### 5.11 - ALARM

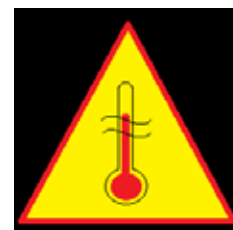
#### Übertemperatur der Kammer

Dieser Alarm auf dem Display zeigt an, dass die Temperatur in der Kammer 550 °C überschritten hat; Die Ofenheizung ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis die Kammer abgekühlt ist. Versuchen Sie es erneut, und wenn der Alarm erneut auftritt, rufen Sie den technischen Support an.



#### Raumtemperaturfühler unterbrochen oder getrennt

Dieser Alarm auf dem Display zeigt an, dass der Raumtemperaturfühler unterbrochen oder nicht angeschlossen ist; Der Backofen ist ausgeschaltet. Rufen Sie den technischen Kundendienst an, um die Sonde zu überprüfen und/oder auszutauschen.



#### Kurzgeschlossener Kammertemperaturfühler

Dieser Alarm auf dem Display zeigt an, dass der Raumtemperaturfühler kurzgeschlossen ist; Der Backofen ist ausgeschaltet. Rufen Sie den technischen Kundendienst an, um die Sonde auszutauschen.



#### Übertemperatur des Kühlkörpers auf der Hauptplatine

Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur des Kühlkörpers der Leistungsplatine einen hohen Wert erreicht hat. Schalten Sie den Backofen aus und überprüfen Sie, ob die Kühlgebläse im Technikraum ordnungsgemäß funktionieren.



## 5.12 - AUSSCHALTEN (ABB. 17)

- Schalten Sie den Backofen am Ende des Arbeitstages durch Drücken der Taste 1 aus (Abb. 17).



### WICHTIG

Wenn die Selbstzündung eingeschaltet ist, schalten Sie den Leitungsschalter vor dem Ofen nicht aus.

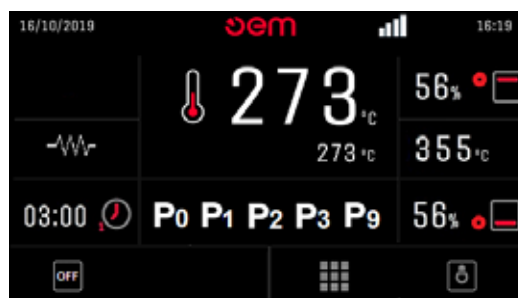
## 5.13 - STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

- **Der Backofen schaltet sich nicht ein:**
  - Prüfen Sie, ob ein elektrischer Anschluss vorhanden ist.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
  - Wenden Sie sich an den technischen Support.
- **Fehlfunktion des Ofens:**
  - Wenden Sie sich an den technischen Support.



Bei allen anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

ABB. 17



1



## Abschnitt 6

### 6.1 - ROUTINEMÄSSIGE UND PLANMÄSSIGE WARTUNG

#### 6.1.a Allgemein



Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen und bei ausgeschaltetem Leitungstrennschalter vor dem Ofen in der Stellung "0" - OFF durchgeführt werden.

Die Instandhaltungsarbeiten wurden in drei Kategorien unterteilt:

#### • ROUTINEMÄßIGE WARTUNG:

Es fasst alle Eingriffe zusammen, die täglich an der Maschine durchgeführt werden müssen.

#### • PLANMÄßIGE WARTUNG:

Es listet alle Vorgänge auf, die mit einer festen Frist durchgeführt werden müssen, um den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

#### • WARTUNG NACH BEDARF:

Listet einige Vorgänge auf, die bei Bedarf ausgeführt werden müssen, zum Beispiel der Austausch einer verschlissenen oder defekten Komponente.

#### 6.1.b Routinemäßige Wartung

##### 6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)

Der Ofen ist mit einem automatischen PYROLYSE-Programm ausgestattet (siehe Kapitel 5.9).



#### WICHTIG

Um den Reinigungsprozess zu beschleunigen und unnötige Stromverschwendung zu vermeiden, empfiehlt es sich, die automatische Reinigung mit der montierten Auslaufverschlussplatte P durchzuführen (Abb. 2).



#### WICHTIG

Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Stromversorgung des Backofens vor dem Ende des Reinigungszyklus ausschalten, Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, wird das Programm Automatischer Neustart des Reinigungszyklus Das fängt von vorne an.

ABB. 1

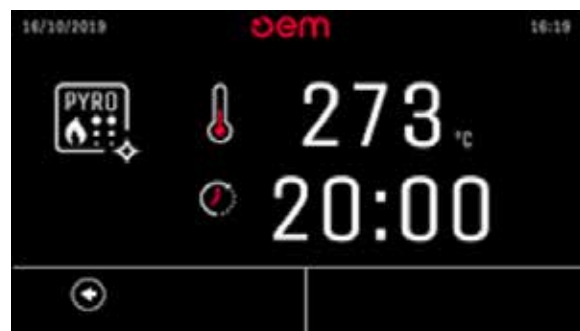
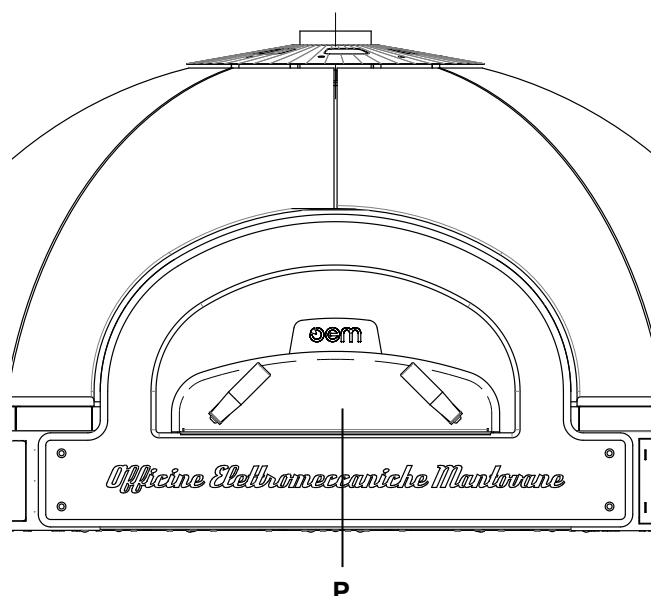


ABB. 2



6.1.b.b - Aussenreinigung



**ACHTUNG**



Reinigen Sie den Ofen am Ende jedes Arbeitsgangs gründlich. Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens **KEINE** Metallutensilien wie Scheuerschwämme, Bürsten, Schaber und/oder ätzende Produkte. Verwenden Sie **KEINE** Wasserstrahlen auf den Ofenteilen.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite ein mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch, das für die zu behandelnde Oberfläche geeignet ist.

6.1.b.c - Reinigung der feuerfesten Oberfläche (Abb. 3)

- Prüfen Sie, ob der Ofen vollständig abgekühlt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die feuerfeste Oberfläche (1) mit dem entsprechenden Mopp.

6.1.b.d - Reinigung des Krümelsammels (Abb. 4)

- Das Gitter (1) entfernen.
- Die Krümelschublade (2) herausnehmen und reinigen.
- Setze alles wieder zusammen.

6.1.c - Planmäßige Wartung

- Planen Sie je nach Arbeitszeit und Arbeitsbelastung mindestens einmal im Jahr eine Wartung ein.

ABB. 3

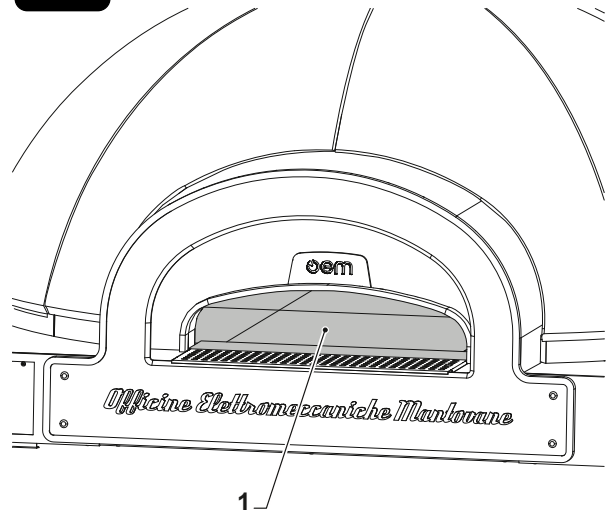
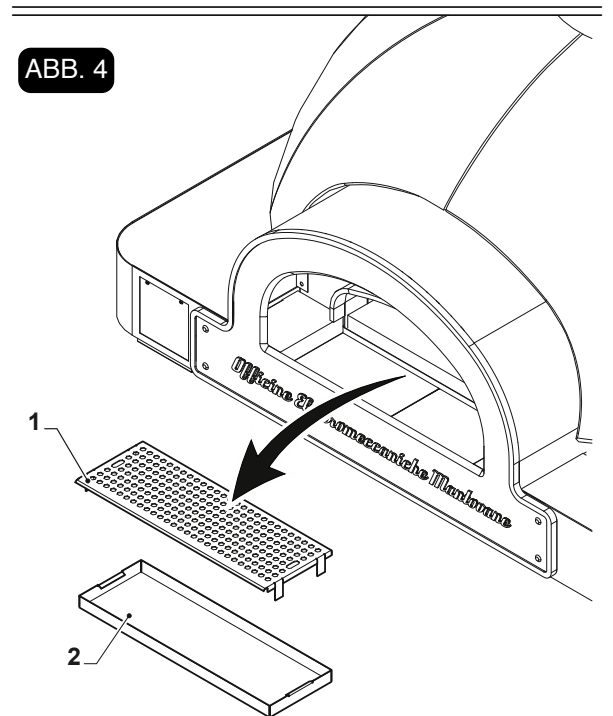


ABB. 4

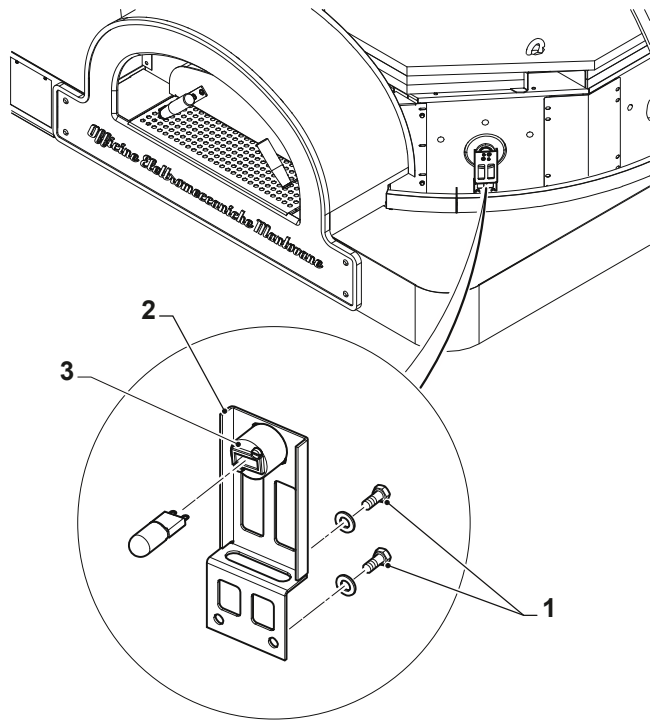


6.1.d - Wartung nach Bedarf

6.1.d.a - Lampenwechsel (Abb. 5)

- Entfernen Sie den Stein an der ausgebrannten Glühbirne, für die Demontage des Steins siehe Abschnitt über das Anheben des Ofens.
- Lösen Sie die beiden Schrauben (1) und entfernen Sie die Halterung (2) mit der Lampenfassung (3).
- Entfernen Sie die durchgebrannte Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine neue, dann bauen Sie alles in umgekehrter Reihenfolge mit der Demontage wieder zusammen.

ABB. 5



**ACHTUNG**

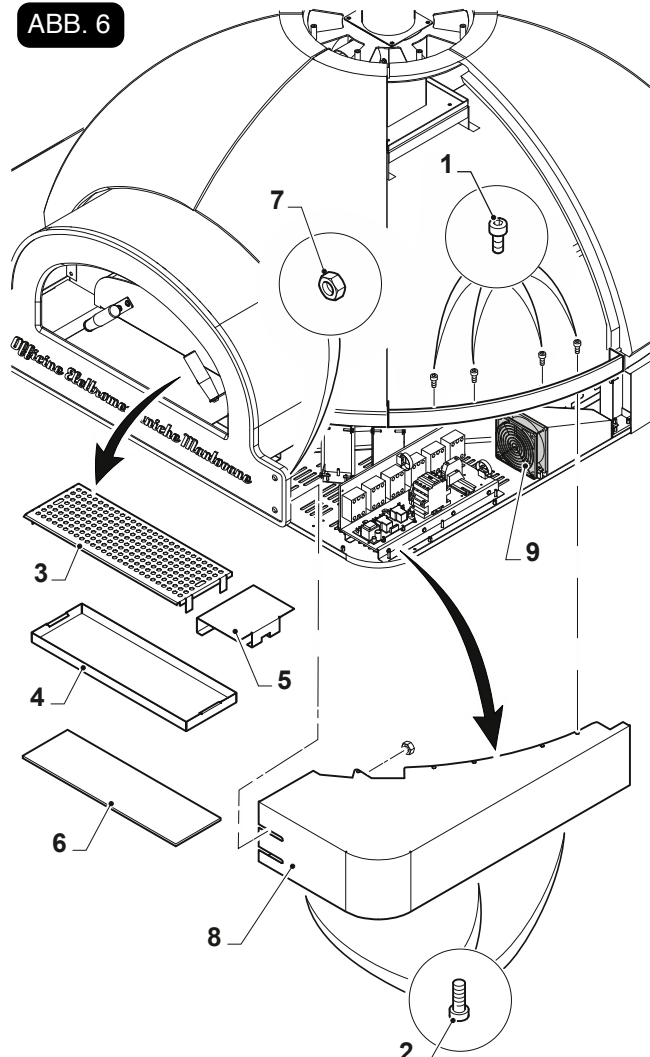
Die Lampe ist Halogenlampe; NICHT mit den Fingern berühren.

6.1.d.b - Reinigung des Lüfters des Schaltschranks (Abb. 6)

Für den Fall, dass der Backofen auf dem Display den Alarm "SOVRATEMPERATURE TECHNICAL COMPARTMENT/CONTROL BOARD" anzeigt POWER" muss der Lüfter des Schaltschranks gereinigt werden:

- Entfernen Sie den Stein am Ventilator, für die Demontage des Steins siehe Abschnitt über das Anheben des Ofens.
- Schrauben (1) lösen.
- Schrauben (2) lösen.
- Rost (3) und Krümelschublade (4) entfernen.
- Abdeckung (5) und Blech (6) entfernen.
- Die beiden Muttern (7) lösen.
- Ziehen Sie die Blende (8) heraus.
- Entfernen Sie mit Druckluft alle Verschmutzungen, die sich auf dem Lüfter (9) abgelagert haben.

ABB. 6



**GEFAHRLAGE**

Achten Sie darauf, dass sich im Schaltschrank keine Spannung befindet.



**WICHTIG**

Falls der Ofen erneut Alarm anzeigt, rufen Sie den technischen Kundendienst an.

6.2 - SICHERHEITSTHERMOSTAT ZU-



**RÜCKSETZEN (Abb. 7)**

ABB. 7



**GEFAHRLAGE**

**Achten Sie darauf, dass sich im Schaltschrank keine Spannung befindet.**

Um den Sicherheitsthermostat zurückzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie den Rost 3 und den Krümfänger 4 (siehe Abb. 6).
- Abdeckung 5 und Blech 6 entfernen (siehe Abb. 6).
- Führen Sie den Arm in den rechten Bereich der Ofenöffnung ein, bis Ihre Hand den Knopf des zurückzusetzenden Thermostats erreicht.
- Setze alles in entgegengesetzter Richtung wieder zusammen.

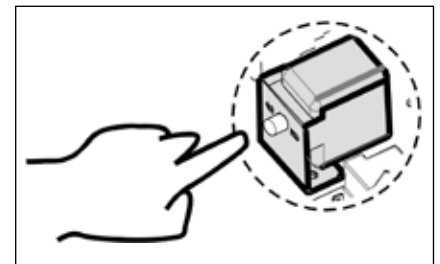
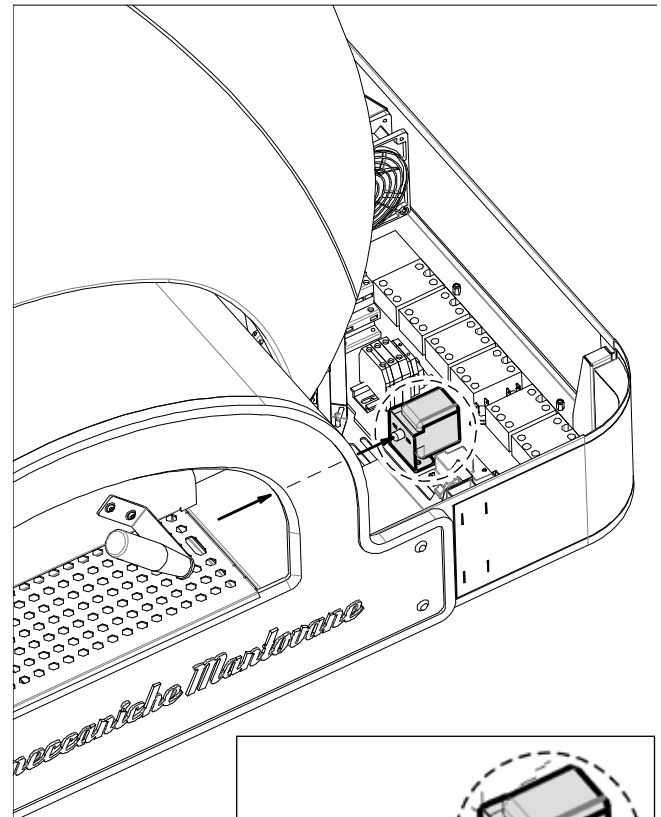


**ACHTUNG**



**Wenn der Thermostat mehrmals neu startet, zeigt dies an, dass ein Problem mit dem Backofen vorliegt. Wenden Sie sich an den technischen Support.**

**7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE**



## Abschnitt 7

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.**



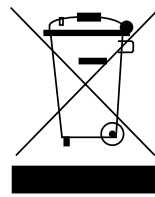
**Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.**

### 7.2 - MASCHINENABBRUCH

Ist die Maschine zu verschrotten (aus irgendwelchem Grund: Ende ihrer Benutzung, unmögliche Reparatur o.ä.) wie folgt vorgehen:

- Die Maschine ausschalten und das Verfahren in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" umgekehrt durchführen.
- Die Maschinenteile (Kästen, Lampen, Schutzvorrichtungen, Handgriffe, Ketten, Motoren u.s.w.) ausbauen und je nach ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit sortieren (zum Beispiel: Rohrleitungen, Gummikomponenten, Schmier-, Lösungsmittel, Lackierprodukte, Aluminium, Eisenmaterial, Kupfer, Glas u.s.w.).
- Vor der Verschrottung gemäss den geltenden Normen in dem jeweiligen Land die zuständigen Behörde darüber informieren.
- Erst nach Genehmigung durch die oben genannten Behörde nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften die Maschinenkomponenten entsorgen.

Hinsichtlich des Umweltschutzes



gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Hausmüll 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.

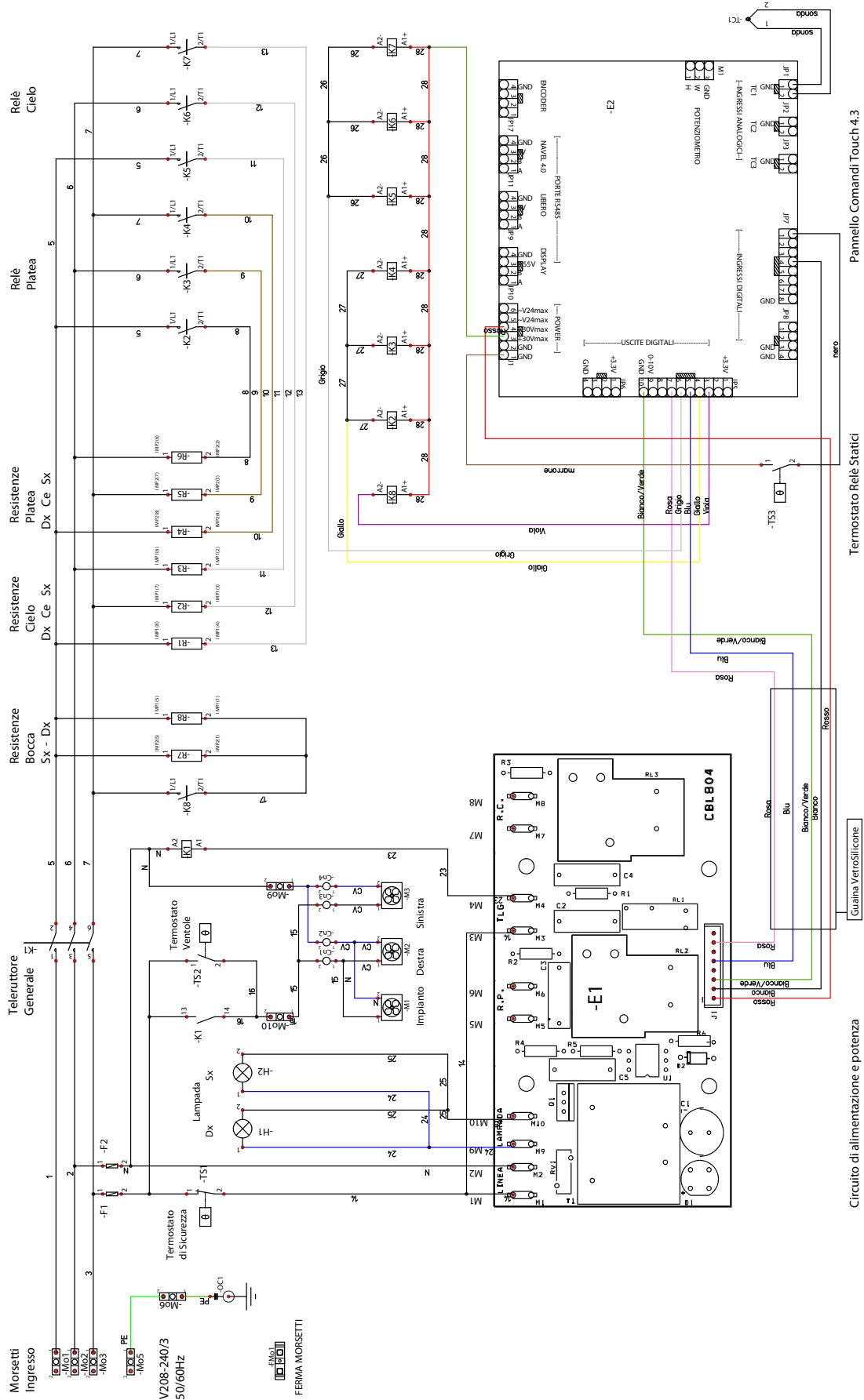


**Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich von ihm selbst verantwortet.**

**SCHEMA OFEN "DOME" - 208/240 Volt 3 Pha-**



sen + PE



Circuito di alimentazione e potenza

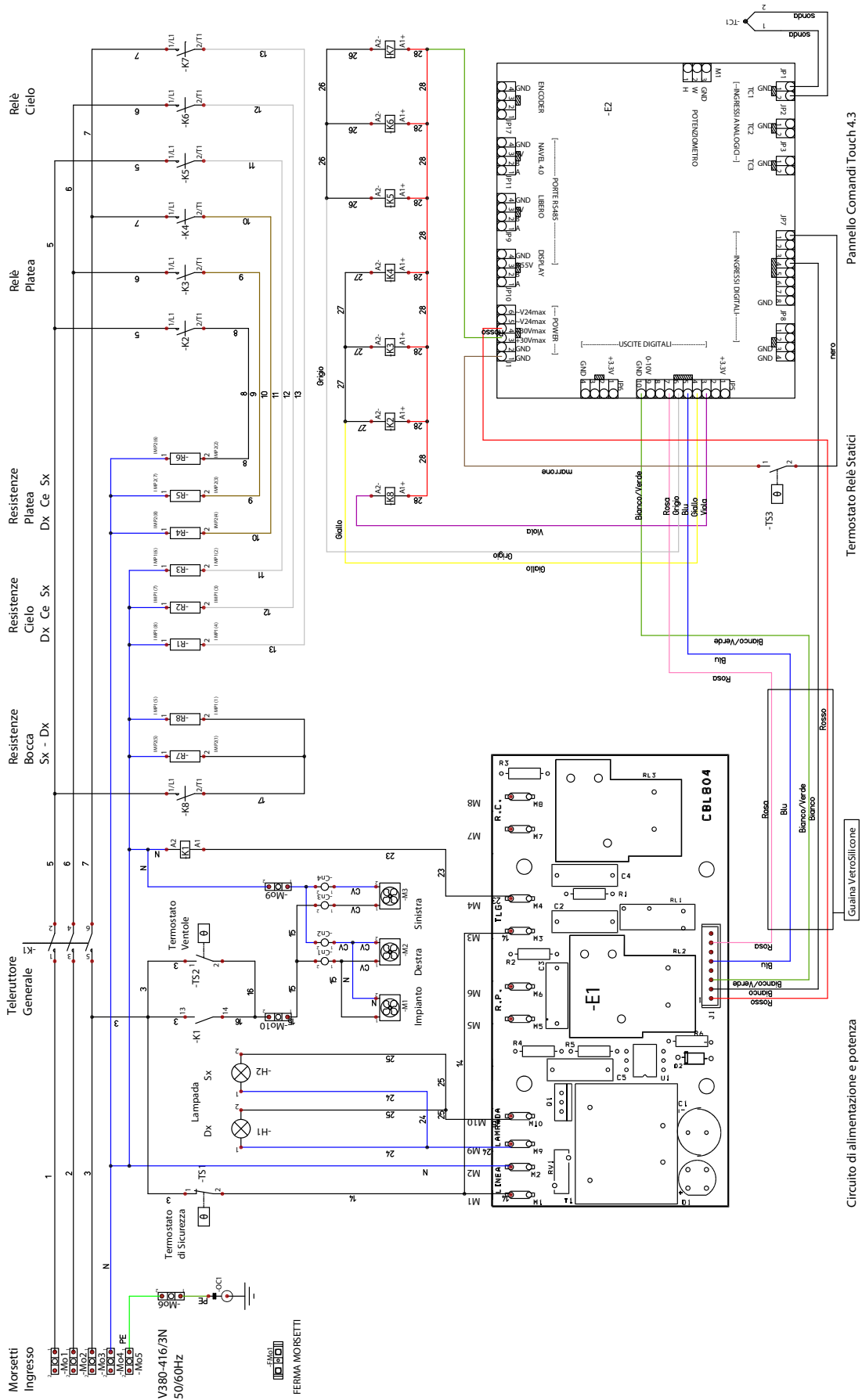
Termostato Relè Statici

Pannello Comandi Touch 4.3

**LEGENDE SCHEMA OFEN "DOME" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE**

<b>Cn1</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn2</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn3</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn4</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>E1</b>	SCHEDA DI POTENZA / LEISTUNGSPLATINE
<b>E2</b>	SCHEDA DISPLAY / ANZEIGETAFEL
<b>F1</b>	MORSETTO FUSIBILE / SICHERUNGSKLEMME
<b>F2</b>	MORSETTO FUSIBILE / SICHERUNGSKLEMME
<b>FMo1</b>	FERMAMORSETTO / KLEMMEN-ANSCHLAG
<b>H1</b>	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / GARRAUM-LAMPE
<b>H2</b>	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / GARRAUM-LAMPE
<b>K1</b>	TELERUTTORE / SCHÜTZ
<b>K2</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K3</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K4</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K5</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K6</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K7</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K8</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>M1</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>M2</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>M3</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>Mo1</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo2</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo3</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo5</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo6</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo7</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo8</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo10</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo9</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>R1</b>	RESISTENZA CIELO LATERALE / SEITLICHER ÜBERLEGENER WIDERSTAND
<b>R2</b>	RESISTENZA CIELO CENTRALE / ZENTRALER OBERER WIDERSTAND
<b>R3</b>	RESISTENZA CIELO LATERALE / SEITLICHER ÜBERLEGENER WIDERSTAND
<b>R4</b>	RESISTENZA PLATEA LATERALE / GERINGERER SEITLICHER WIDERSTAND
<b>R5</b>	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / ZENTRALER UNTERER WIDERSTAND
<b>R6</b>	RESISTENZA PLATEA LATERALE / GERINGERER SEITLICHER WIDERSTAND
<b>R7</b>	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / MUNDWIDERSTAND / OBEN – UNTEN
<b>R8</b>	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / MUNDWIDERSTAND / OBEN – UNTEN
<b>TC1</b>	SONDA DI TEMPERATURA / TEMPERATURFÜHLER
<b>TS1</b>	TERMOSTATO DI SICURA / SICHERHEITS-THERMOSTAT
<b>TS2</b>	TERMOSTATO / THERMOSTAT
<b>TS3</b>	TERMOSTATO / THERMOSTAT

SCHEMA OFEN "DOME" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE



## LEGENDE SCHEMA OFEN "DOME" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE

<b>Cn1</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn2</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn3</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Cn4</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>E1</b>	SCHEMA DI POTENZA / LEISTUNGSPLATINE
<b>E2</b>	SCHEMA DISPLAY / ANZEIGETAFEL
<b>FMo1</b>	FERMAMORSETTO / KLEMMEN-ANSCHLAG
<b>H1</b>	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / GARRAUM-LAMPE
<b>H2</b>	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / GARRAUM-LAMPE
<b>K1</b>	TELERUTTORE / SCHÜTZ
<b>K2</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K3</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K4</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K5</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K6</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K7</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>K8</b>	RELE' STATICO / STATISCHES RELAIS
<b>M1</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>M2</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>M3</b>	VENTOLA / LÜFTER
<b>Mo1</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo2</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo3</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo5</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo6</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo7</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo8</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo10</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>Mo9</b>	MORSETTO / KLAMMER
<b>R1</b>	RESISTENZA CIELO LATERALE / SEITLICHER ÜBERLEGENER WIDERSTAND
<b>R2</b>	RESISTENZA CIELO CENTRALE / ZENTRALER OBERER WIDERSTAND
<b>R3</b>	RESISTENZA CIELO LATERALE / SEITLICHER ÜBERLEGENER WIDERSTAND
<b>R4</b>	RESISTENZA PLATEA LATERALE / GERINGERER SEITLICHER WIDERSTAND
<b>R5</b>	RESISTENZA PLATEA CENTRALE / ZENTRALER UNTERER WIDERSTAND
<b>R6</b>	RESISTENZA PLATEA LATERALE / GERINGERER SEITLICHER WIDERSTAND
<b>R7</b>	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / MUNDWIDERSTAND / OBEN – UNTEN
<b>R8</b>	RESISTENZA BOCCA/CIELO-PLATEA / MUNDWIDERSTAND / OBEN – UNTEN
<b>TC1</b>	SONDA DI TEMPERATURA / TEMPERATURFÜHLER
<b>TS1</b>	TERMOSTATO DI SICURA / SICHERHEITS-THERMOSTAT
<b>TS2</b>	TERMOSTATO / THERMOSTAT
<b>TS3</b>	TERMOSTATO / THERMOSTAT













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

Viale Lombardia, 33

**46012 BOZZOLO (MN) Italia**

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