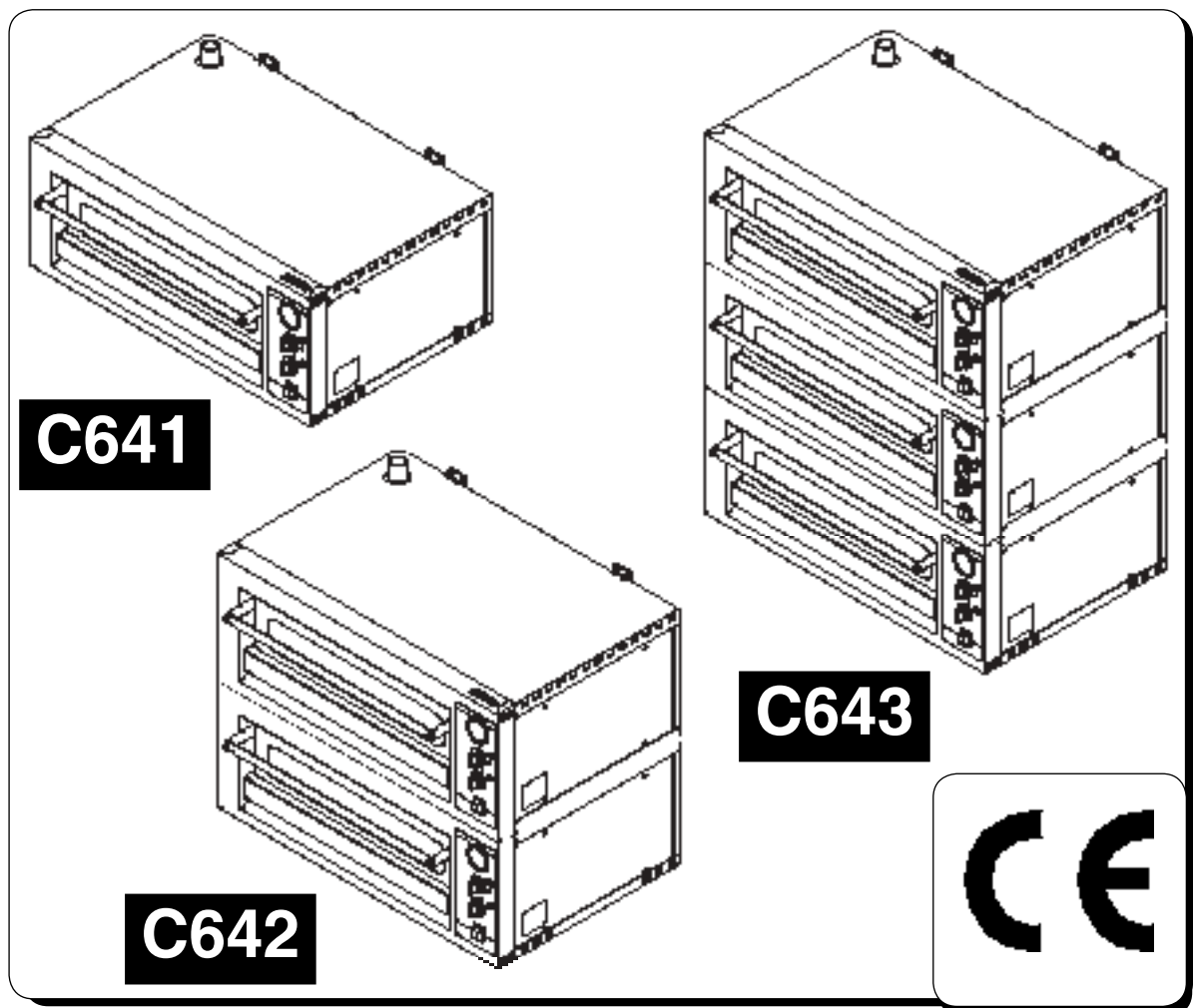


PIZZA-OFEN



Mod. PRATICO C641 - C642 - C643

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 - 920754

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 CE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION CE DE CONFORMITE
CE-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG - 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 - 920754

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

FORNI ELETTRICI - ELECTRIC OVEN
C641 - C642 - C643

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:

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 55014-1:2008; EN 55014-2:1987 + A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2008;
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A1:2001 + A2/AM:2005; EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005; EN 62233:2008
EN 60335-2-36:2000 + A1:2004 + A2:2008 (EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2008)

INDICE GENERALE

GENERAL INDEX - INDEX GENERAL

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL

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

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

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

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

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

DEUTSCH

ABSCHNITT 1

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 1.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGENSeite DE-3
- 1.2 BEZUGSNORMEN.....Seite DE-4
- 1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE.....Seite DE-4
- 1.4 ZUSAMMENSETZUNG DES BACKOFENSSeite DE-5
- 1.5 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERSSeite DE-5
- 1.6 NOTVERFAHREN IM BRANDFALLSeite DE-5
- 1.7 EXPLOSIONSGEFAHRSeite DE-5
- 1.8 SCHALLDRUCKPEGELSeite DE-5

ABSCHNITT 2

Abschnitt für Fachtechniker

- AUSSENMASSESeite DE-6
- 2.1 TECHNISCHE MERKMALESeite DE-7
- 2.2 TRANSPORTSeite DE-8
 - 2.2.a SendungSeite DE-8
 - 2.2.b VerpackungshebenSeite DE-8
 - 2.2.c EinlagerungSeite DE-8
- 2.3 EINGANGSPRÜFUNG.....Seite DE-9
- 2.4 AUSPACKENSeite DE-9

ABSCHNITT 3

Abschnitt für Fachtechniker

- 3.1 BACKOFENHEBENSeite DE-11
- 3.2 ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE ...Seite DE-11
- 3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSSSeite DE-13
 - 3.3.a Elektrischer OfenanschlussSeite DE-13
 - 3.3.b Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss...Seite DE-14
 - 3.3.c Äquipotentieller AnschlussSeite DE-14
- 3.4 OFENPOSITIONIERENSeite DE-14
- 3.5 ERSTES STARTENSeite DE-14

ABSCHNITT 4

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 4.1 BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGENSeite DE-15
- 4.2 SICHERHEITSSCHILDERSeite DE-15
- 4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGENSeite DE-16
- 4.4 BENUTZERSTELLENSeite DE-16
- 4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFÄHRLAGENSEITE DE-16

ABSCHNITT 5

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 5.1 STEUERTAFEL MECHANISCHE ÖFENSeite DE-17
- 5.2 STEUERTAFEL ELEKTROMECHANISCHE ÖFENSeite DE-18
- 5.3 STEUERTAFEL UND SIGNALLAMPEN ÖFEN MIT DIGITALER STEUERUNG.....Seite DE-19
- 5.4 OFENVORBEREITUNG.....Seite DE-20
 - 5.4.a Einschalten des mechanischen OfensSeite DE-20
 - 5.4.b Einschalten der elektromechanischen/digitalen ÖfenSeite DE-21

- 5.4.c Einstellung des Timers für die Backzeit ...Seite DE-21
- 5.4.d Programmierung der Selbsteinschaltung .Seite DE-21
- 5.4.e Allgemeine Vorschriften zum Backen auf feuerfester Platte bei elektromechanischen/digitalen ÖfenSeite DE-22

- 5.4.f Allgemeine Vorschriften zum Backen auf Blech bei elektromechanischen/digitalen ÖfenSeite DE-22
- 5.5 PIZZABACKEN MECHANISCHE ÖFENSeite DE-22
- 5.6 SELBSTREINIGUNGSZYKLUS MECHANISCHE ÖFENSeite DE-22
- 5.7 ABSCHALTEN DER MECHANISCHEN ÖFEN .Seite DE-22
- 5.8 PIZZABACKEN ELEKTROMECHANISCHE/DIGITALE ÖFEN...Seite DE-23
- 5.8.a Einstellung der GarzeitSeite DE-23

- 5.9 ALARME WÄHREND DES BETRIEBS VON ELEKTROMECHANISCHEN/DIGITALEN ÖFENSeite DE-24
- 5.9.a Alarm: der Temperaturfühler ist beschädigt oder abgeschaltetSeite DE-24

- 5.10 SELBSTREINIGUNGSZYKLUS ELEKTROMECHANISCHE/DIGITALE ÖFEN .Seite DE-24
- 5.11 ABSCHALTEN DER ELEKTROMECHANISCHEN/DIGITALEN ÖFEN ...Seite DE-24
- 5.12 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFESeite DE-25
- 5.13 SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG ..Seite DE-25

ABSCHNITT 6

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNGSeite DE-26
 - 6.1.a Allgemeine datenSeite DE-26
 - 6.1.b Ordentliche instandhaltungSeite DE-26
 - 6.1.b - a Aussenreinigung (täglich durchzuführen) .Seite DE-26
 - 6.1.b - b Reinigung der feuerfesten Fläche (täglich durchzuführen)Seite DE-26
 - 6.1.c Geplante instandhaltungsverfahrenSeite DE-27
 - 6.1.c - a Alle 600 Stunden: sorgfältige KammerreinigungSeite DE-27
 - 6.1.c - b Alle 2 JahreSeite DE-27
 - 6.1.d Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall .Seite DE-27
 - 6.1.d - a LampenhalterersatzSeite DE-27
 - 6.1.d - b Decken- oder Bodenwiderstandsersatz ..Seite DE-28
 - 6.1.d - c TürfederersatzSeite DE-29

ABSCHNITT 7

Abschnitt für Fachtechniker

- 7.1 BACKOFENDEMONTAGESeite DE-31
- 7.2 ABBAU DES BACKOFENS.....Seite DE-31
- 7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNGSeite DE-31

- SCHALTPLÄNE.....Seite DE-32

- SCHALTPLAN MECHANISCHE STEUERTAFEL...Seite DE-32
- SCHALTPLAN ELEKTROMECHANISCHE STEUERTAFEL.....Seite DE-33
- SCHALTPLAN DIGITALE STEUERTAFEL.....Seite DE-34
- SCHALTPLAN PRATICO 64-1 230V - 1NTSeite DE-35
- SCHALTPLAN PRATICO 64-1 230V - 3TSeite DE-36
- SCHALTPLAN PRATICO 64-1 400V - 3NTSeite DE-37

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 (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 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 Hebesysteme 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 AMODERNEBEN DEM 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 Todegefahren 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 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.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

- a) Im Brandfall den Hauptschalter abschalten, um die Spannung in dem Backofen auszuschalten.

- b) Zur Brandlöschung sind dafür geeignete Löscher zu benutzen.



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

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

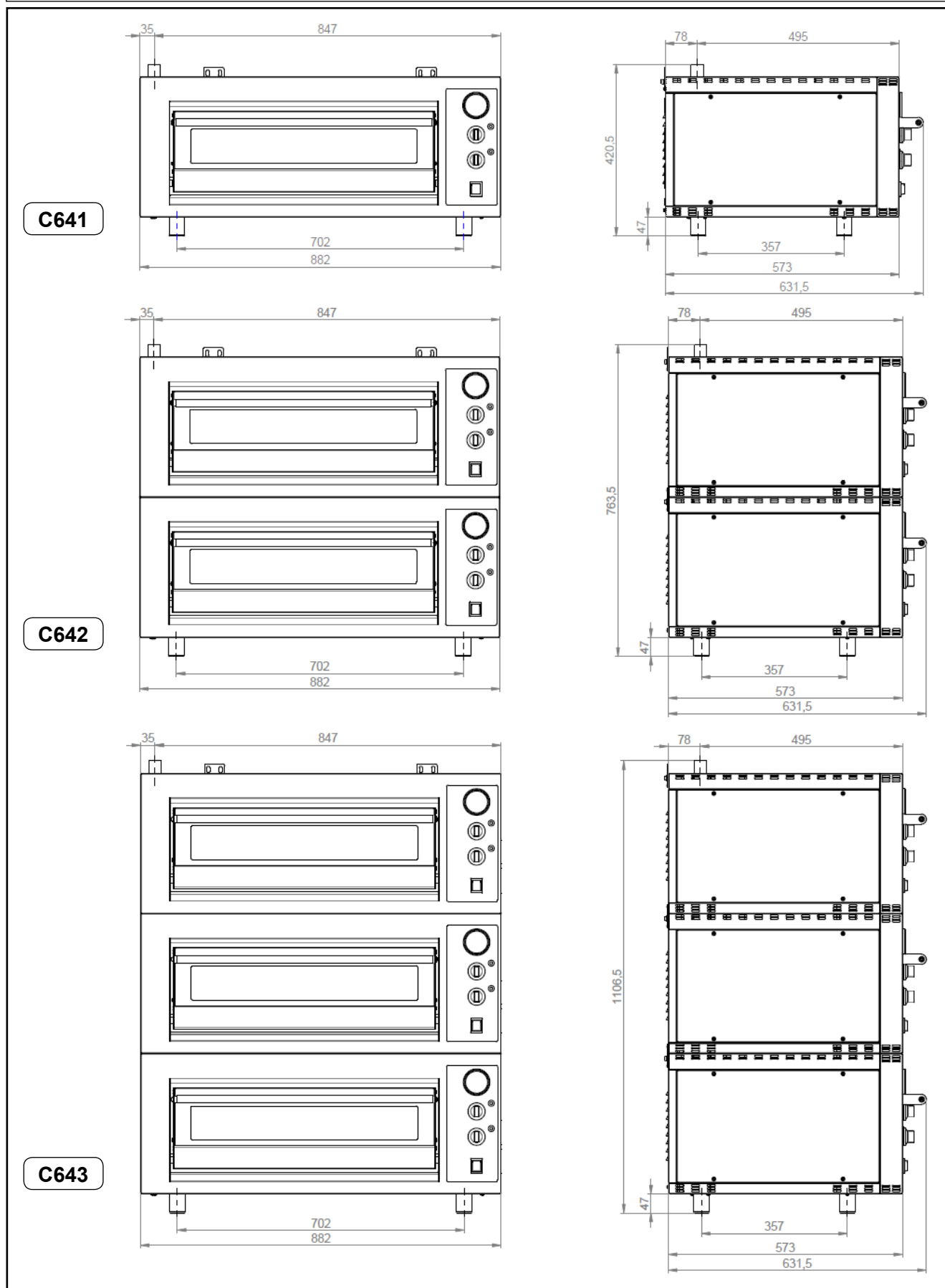
- Der Backofen ist nicht in explosionsgefährlichen Räumen zu gebrauchen.

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 MERKMALE

SPANNUNGEN					
MODELL	KAPAZITÄT	SPANNUNG	WATT	Amp.	KABELQUERSCHNITT
C641	2 Pizzen Ø30 1 Blech 600X400	400V 3NT 50/60Hz	3500	15,5	1 Kabel mit 5 X 2,5mm ²
		230V 3T 50/60Hz	3500	15,5	1 Kabel mit 4 X 2,5mm ²
		230V 1T 50/60Hz	3500	15,5	1 Kabel mit 3 x 2,5mm ² SCHUKO
C642	4 Pizzen Ø30 2 Bleche 600X400	400V 3NT 50/60Hz	7000	30,5	2 Kabel mit 5 X 2,5mm ²
		230V 3T 50/60Hz	7000	30,5	2 Kabel mit 4 X 2,5mm ²
		230V 1T 50/60Hz	7000	30,5	2 Kabel mit 3 X 2,5mm ²
C643	6 Pizzen Ø30 3 Bleche 600X400	400V 3NT 50/60Hz	10500	45,5	3 Kabel mit 5 X 2,5mm ²
		230V 3T 50/60Hz	10500	45,5	3 Kabel mit 4 X 2,5mm ²
		230V 1T 50/60Hz	10500	45,5	3 Kabel mit 3 X 2,5mm ²

WIDERSTÄNDE							
MODELL	Widerstand Decke			Widerstand Boden		Max. Leistung	Artikel-Nr.
	Kammer	Wat. JE	Nr.	Kammer	Wat. JE	Kw	
C641	1	1750	2	1	1750	3,5	OM20.00055
C642	2	1750	4	2	1750	7	OM20.00055
C643	3	1750	6	3	1750	10,5	OM20.00055

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.

ABB. 1

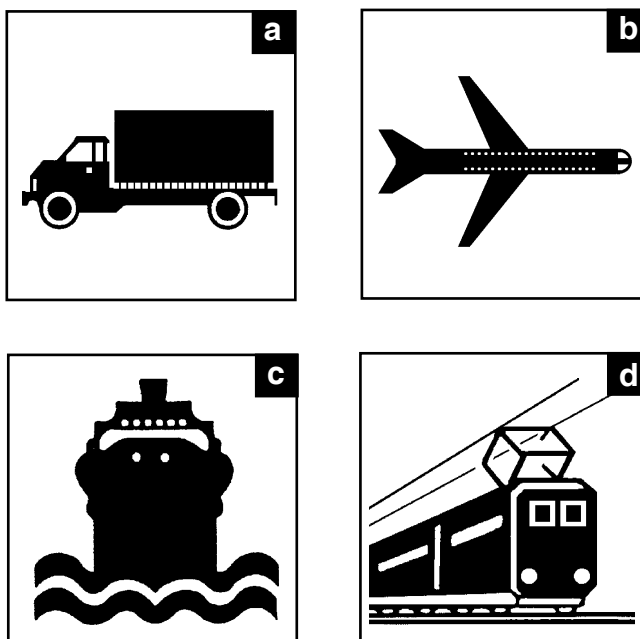
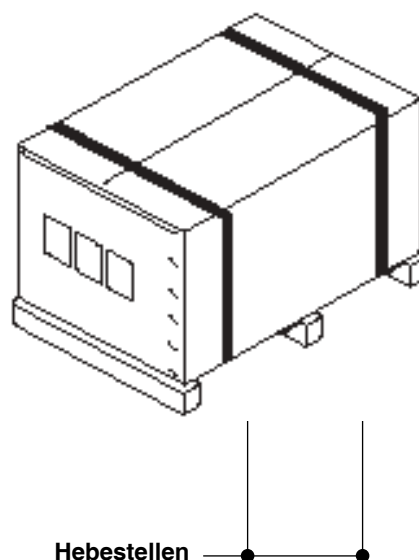


ABB. 2



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, 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.

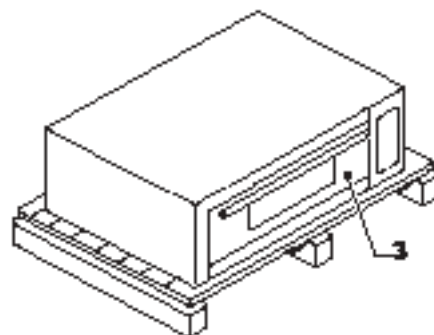
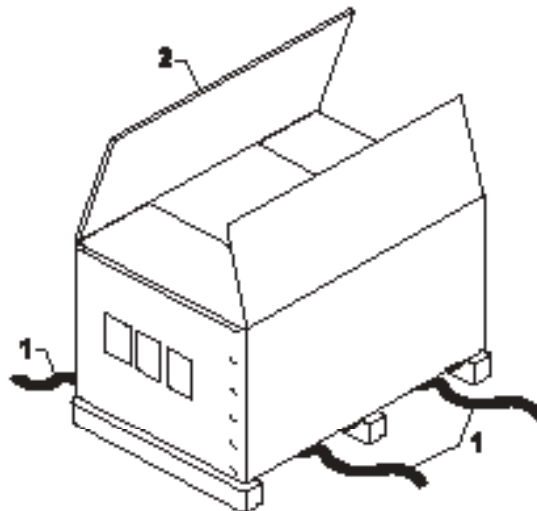


ACHTUNG



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

ABB. 3



WICHTIG

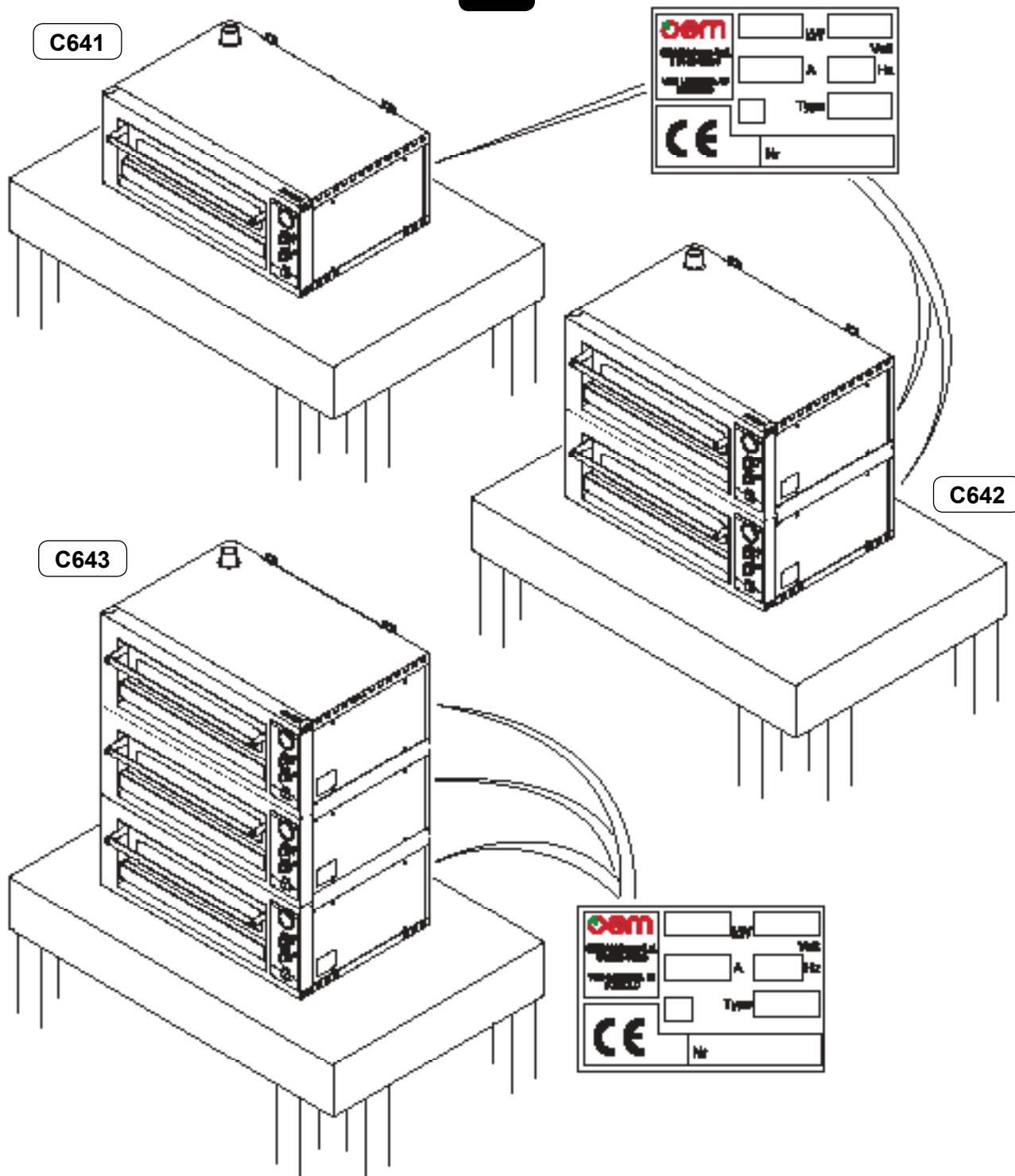
Die Bekanntgabe eventueller Beschädigungen oder Störungen sowie einer Nichtkonformität im Vergleich zu den Angaben in der Packliste soll unverzüglich, spätestens innerhalb von 8 Tagen vom Backofenerhalt datum erfolgen. Ansonsten wird die Ware als angenommen betrachtet.



WICHTIG

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

ABB. 4



Abschnitt 3



GEFAHRLAGE

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;

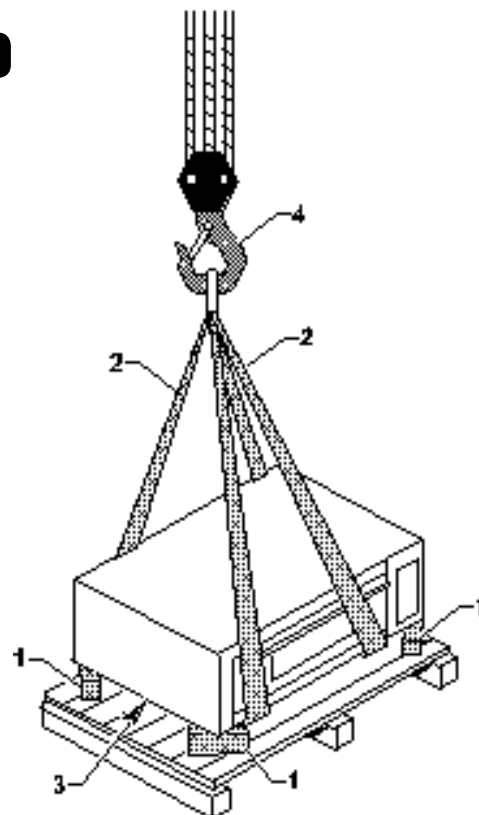


ACHTUNG



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

ABB. 1



3.2 - ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE



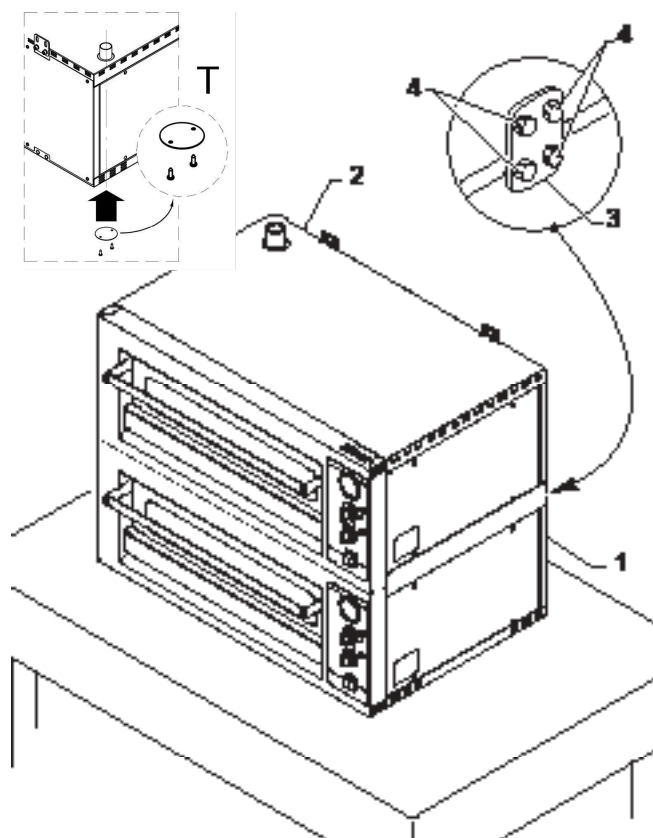
WICHTIG

Zur Montage der Stütze, der Dunstabzugs-haube sowie der entsprechenden Komponenten sind die Anweisungen der betreffenden Handbücher zu beachten.

Bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren, entfernen Sie die untere/n Verschlusskappe/n (T) an der linken Unterseite der oberen Kammer/n.

- Zwei- oder Dreikammerofenmontage (Abb. 2)
- Zur Montage von Zweikammeröfen ist der zweite Ofen (2) an dem ersten Ofen (1) zu positionieren bzw. durch das Bügelchen (3) und die Schrauben (4) zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen an dem zweiten Ofen zu positionieren bzw. wie oben zu befestigen.

ABB. 3



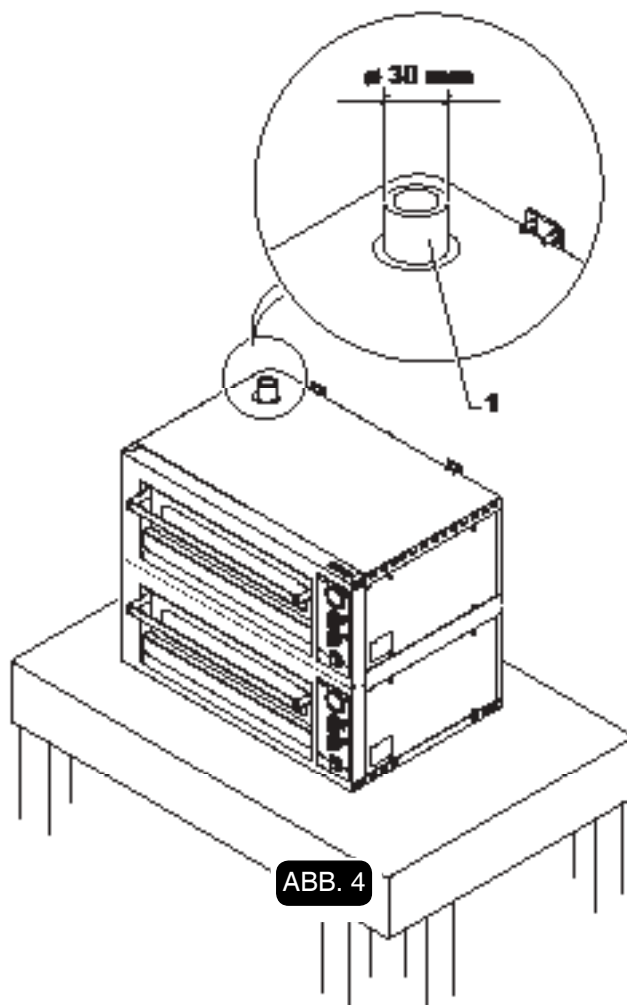
Anschlüsse an den Rauchabzug (Abb. 3)

- Der Rauchabzug erfolgt über einen Abzug (1) ($\varnothing = 30$ mm), der sich auf der oberen Wand des Backofens befindet.

Der Anschluss des Rauchabzugs an den Kamin kann über einen handelsüblichen Anschluss ($\varnothing = 30$ mm) erfolgen, der nicht mitgeliefert ist.

Falls der Ofen sich unter einer Saugkappe befindet, ist ein Kaminanschluss nicht notwendig.

ABB. 3



3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 5)

ABB. 5



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).

3.3.a - Elektrischer Ofenanschluss

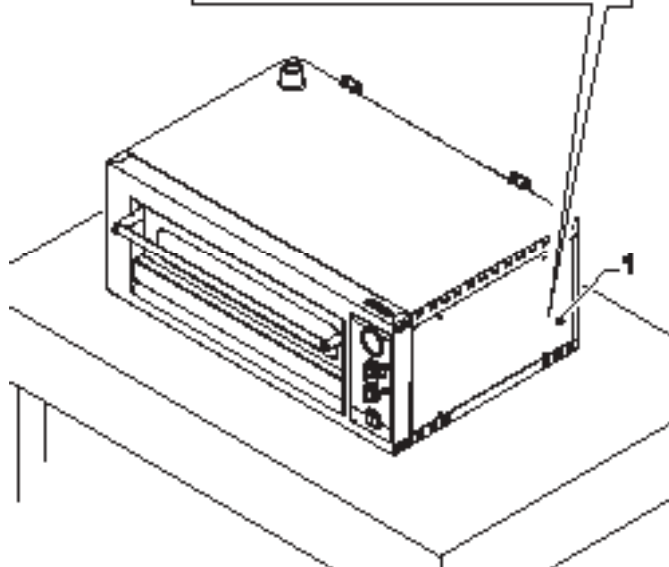
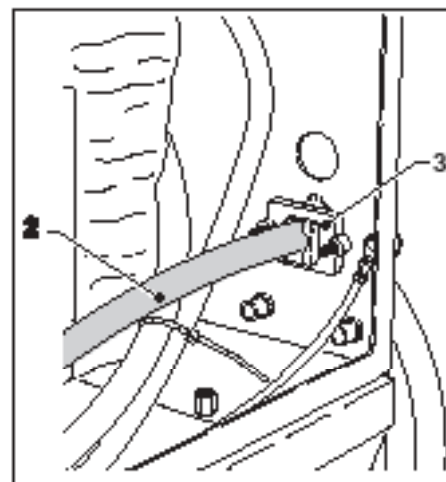
- Zum Zugriff zu dem elektrischen Ofenteil ist die seitliche rechte Tafel (1) zu entfernen.
- Ein elektrisches , aufgrund der Ofenentnahme angemessen dimensioniertes Kabel (2) ist an der Klemme anzuschliessen, dabei sind die drei Phasen an den L1-, L2-, L3-Klemmen, der Mittelleiter an der N-Klemme und 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.



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.

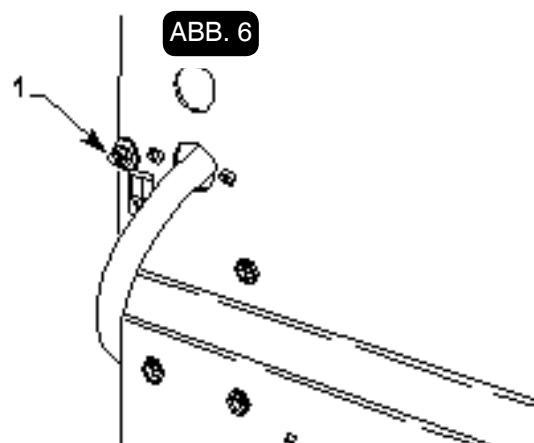
3.3.b - Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss

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

3.3.c - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 6)

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.

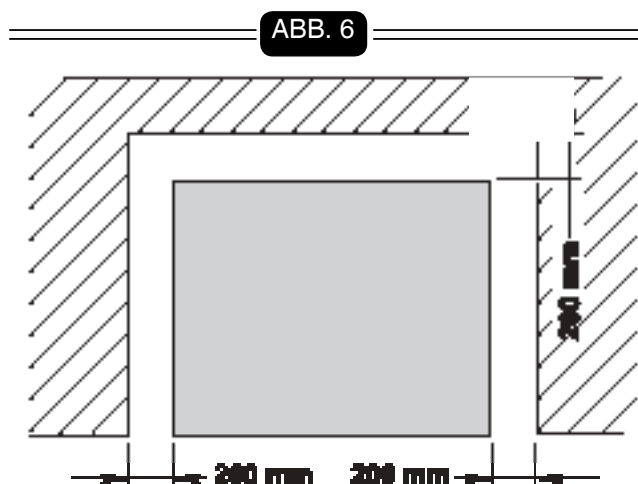


3.4 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 7)



Der Ofen ist **NICHT** hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschlusshüllen 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.



3.5 - 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)

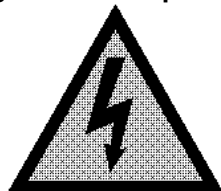
Bei allen für Benutzer oder Techniker gefährlichen Flächen sind Warnungsschilder mit erklärenden Bildsymbolen vorhanden.



GEFAHRLAGE

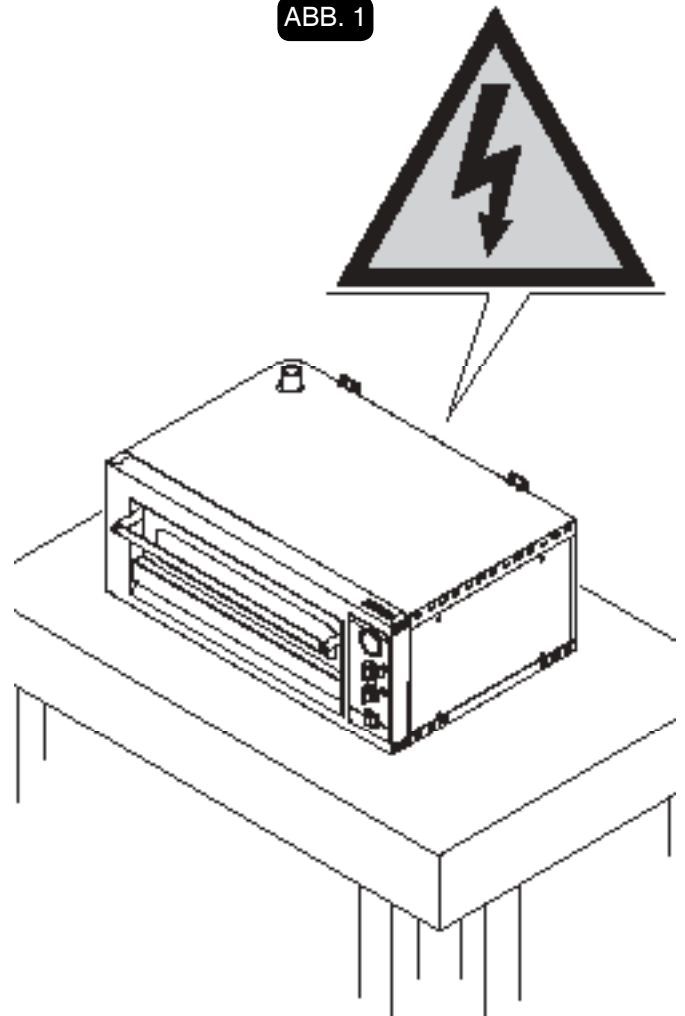
Am Ofen befinden sich Schilder mit wichtigen Sicherheitshinweisen, die vom Personal, das an dem Backofen Verfahren durchführen soll, streng zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung derselben und sich daraus ergebenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung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

Gefahrlage: eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

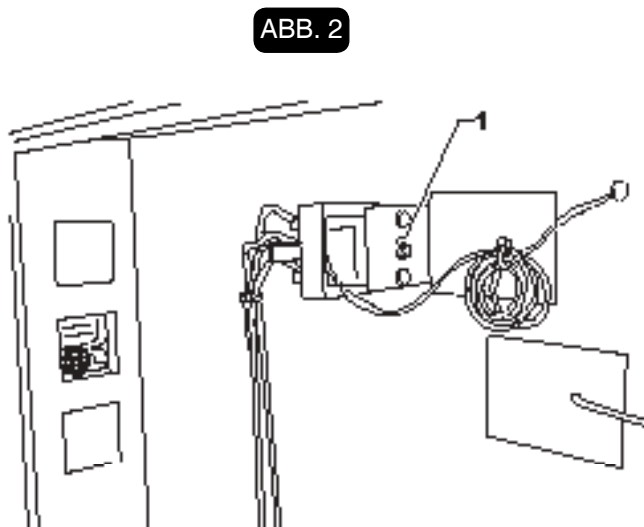
ABB. 1



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)

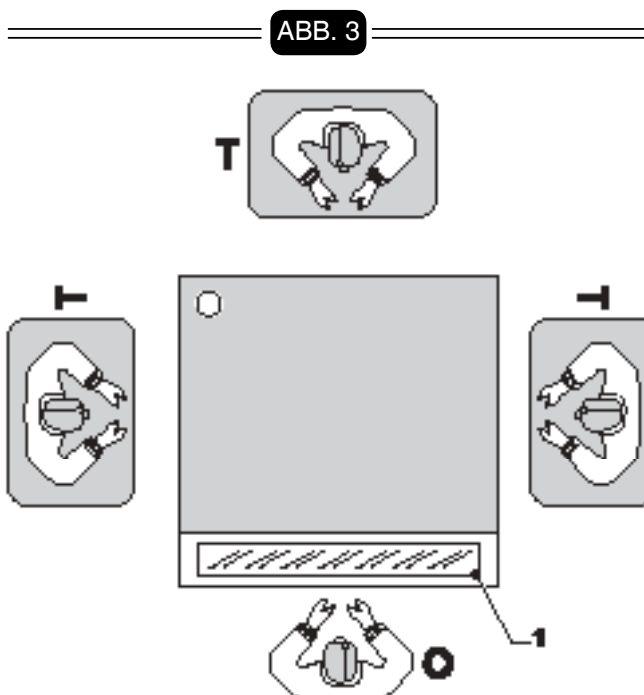
Während des Funktionierens des Ofens soll sich der Benutzer vor demselben befinden, sodaß er durch die Tür (1) die Pizza leicht einsetzen bzw. entfernen kann (siehe Abb. 3 "O"-Position).

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 Messkala zu berücksichtigen.

3. Grundplattenwiderstandslampe

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

4. Thermostat zur Einstellung der Deckentemperatur

Den Drehknopf drehen bzw. auf den gewünschten Deckentemperaturwert stellen, dabei ist die Messkala zu berücksichtigen.

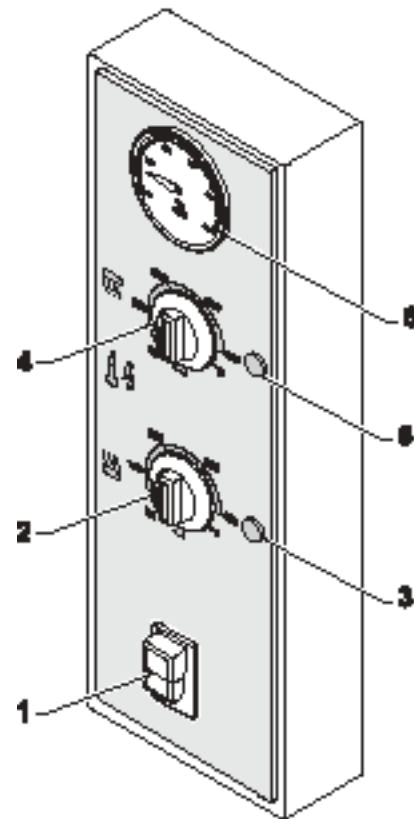
5. Deckenwiderstandslampe

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

6. Analogisches Pyrometer




gibt die Ist-Temperatur innerhalb des Backofens an.

ABB. 1





5.2 - STEUERTAFEL ELEKTROMECHANISCHE ÖFEN (Abb. 2)

Am Backofen befinden sich folgende Steuerelemente:

1. **Linietaste ON/OFF** 
Wenn man sie drückt, leuchtet das Display (2) und Spannung wird den Steuerelementen gegeben.
2. **Display**
Am Display wird die eingegebene sowie die Ist-Temperatur sichtbar gemacht.
3. **Drehknopf zur Einstellung der Bodenwiderstandsleistung**
Wenn man den Drehknopf (3) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.
4. **Drehknopf zur Einstellung der Deckewiderstandsleistung**
Wenn man den Drehknopf (4) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Deckenwiderstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.
5. **Zunahmetaste** 
Zur Erhöhung des Temperaturwerts.
6. **Abnahmetaste** 
Zur Verminderung des Temperaturwerts.
7. **Taste Lämpchen**
Gedrückt beleuchtet das Lämpchen das Ofeninnere.
Drückt man erneut, schaltet sich das Lämpchen aus.

Temperatureingabe

Auf dem Display (2) wird die reale Temperatur des Ofens angezeigt, um die eingestellte Temperatur zu ändern,

die Tasten  und  drücken. Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt, dann innerhalb



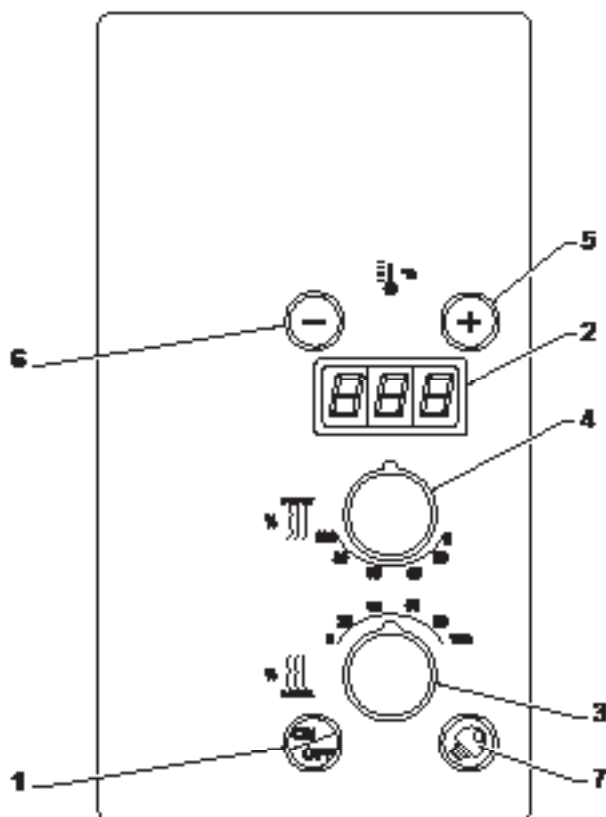
5 Sekunden die Taste  zum Erhöhen oder  zum Verringern drücken. Nach ca. 10 Sekunden von der Temperatureingabe erfolgt die Selbsteintragung derselben und die Backofen-Ist-Temperatur erscheint am Display.

ABB. 2



5.3 - STEUERTAFEL UND SIGNALLAMPEN ÖFEN MIT DIGITALER STEUERUNG (Abb. 3)

An dem Backofen befinden sich folgende Steuerelemente:

- 1. Linietaste ON/OFF** 
Gedrückt leuchtet das Display (2) und die Steuerungen erhalten Spannung.
Mit eingeschaltetem Backofen die Taste (1) drücken und für ein paar Sekunden gedrückt halten, die Lampe in der Kammer geht an. Zum Ausschalten die Taste (1) drücken und für ein paar Sekunden gedrückt halten.
- 2. Display**
Am Display wird die eingegebene und Ist-Temperatur bzw. werden die Funktionsprozente der Boden- und Deckwiderstände sichtbar gemacht.
- 3. Deckenwiderstandsleistung** 
Wenn man diese Taste drückt, wird der Eingabeprozentswert der oberen Widerstände sichtbar gemacht; zur Zunahme dieses Werts die Taste  (4) drücken, zur Abnahme die Taste  (5) drücken.
- 4. Zunahmetaste** 
Zur Zunahme der einzugebenden Werte.
- 5. Abnahmetaste** 
Zur Abnahme der einzugebenden Werte.
- 6. Bodenwiderstandsleistung** 
Wenn man diese Taste drückt, wird der Eingabeprozentswert der unteren Widerstände sichtbar gemacht; zur Zunahme dieses Werts die Taste  (4) drücken, zur Abnahme die Taste  (5) drücken.

Temperatureingabe





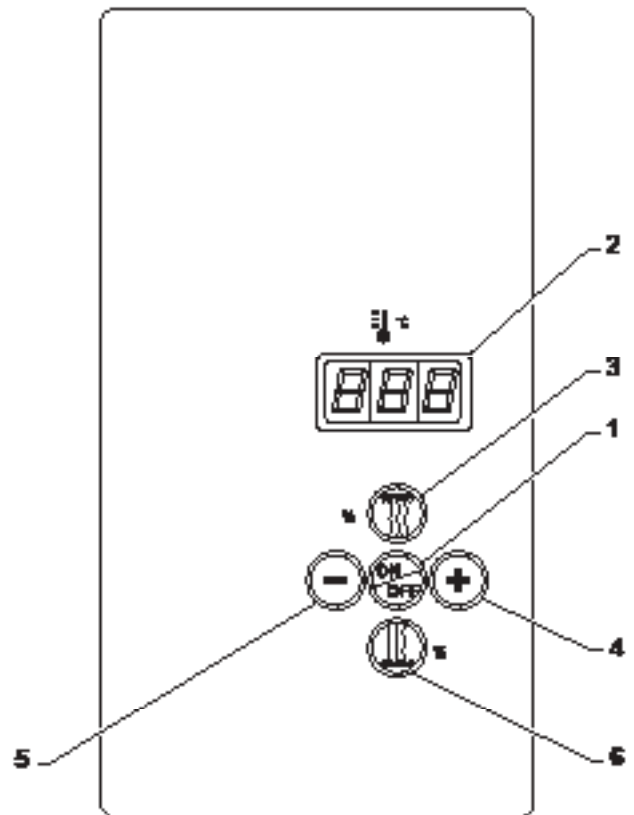
Auf dem Display (2) wird die reale Temperatur des Backofens angezeigt, um die eingestellte Temperatur zu ändern, die Tasten  und  drücken. Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt, dann innerhalb 5 Sekunden die Taste  zum Erhöhen oder  zum Verringern drücken. Nach ca. 10 Sekunden von der Temperatureingabe erfolgt die Selbsteintragung derselben und die Backofen-Ist-Temperatur erscheint am Display.

ABB. 3



5.4 - 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.

5.4.a - Einschalten des mechanischen Ofens (Abb. 4)

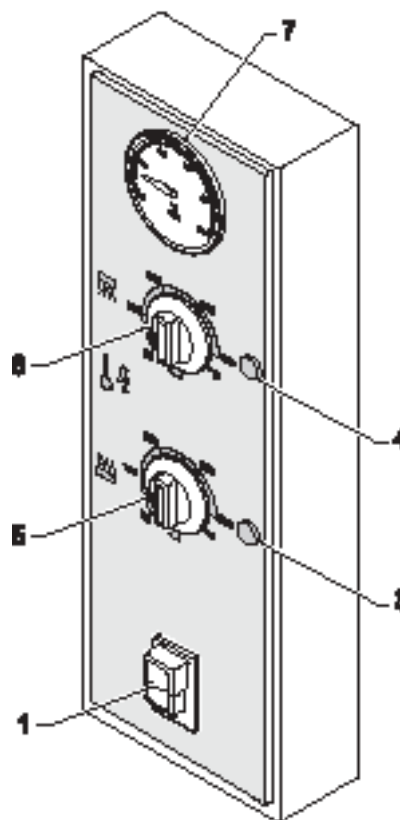


WICHTIG

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.

ABB. 4



5.4.b - Einschalten der elektromechanischen/digitalen Öfen (2) (Abb. 5)












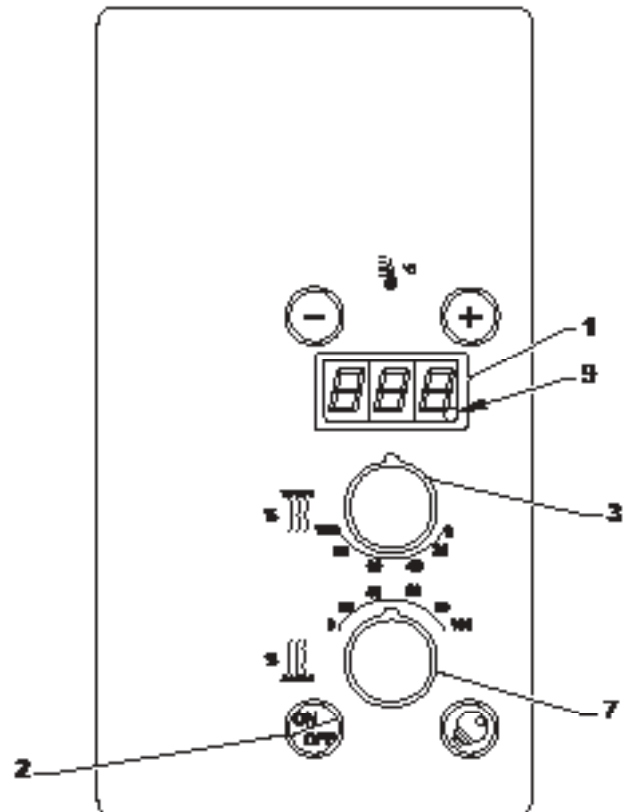




- Die Taste , drücken, das Display (1) leuchtet.
- Am Display (1) wird die Ist-Temperatur des Ofens sichtbar gemacht.
- Durch die Taste  oder , die Backtemperatur eingeben, der Temperaturwert wird am Display (1) sichtbar gemacht. Zur Temperatursteigerung oder -verminderung entweder die Taste  oder  drücken.
- Durch den Drehknopf (3) oder die Taste  (4) und dann die Taste  (5) oder  (6) (bei Öfen mit Digitalsteuerelementen) das Deckenwiderstandsfunktionsprozent einstellen und durch den Drehknopf (7) oder die Taste  (8) und dann die Taste  (5) oder  (6) (bei Öfen mit Digitalsteuerelementen) das Bodenwiderstandsfunktionsprozent einstellen.
- Warten, bis die eingegebene, durch die Beleuchtung der LED (9) gemeldete Pizzabacktemperatur erreicht wird.

ABB. 5




5.4.c - Einstellung des Timers für die Backzeit

- Die Tasten  und  gleichzeitig für etwa 20 Sekunden drücken, bis die Backzeit angezeigt wird. Innerhalb von 3/4 Sekunden die Zeit ändern, dafür  oder  drücken. Nach 3/4 Sekunden ohne Aktivität kehrt man zur Temperaturanzeige zurück (Zeit einstellbar von 30 Sekunden bis zu 9 Minuten und 55 Sekunden).



5.4.d - Programmierung der Selbsteinschaltung (Abb. 5)

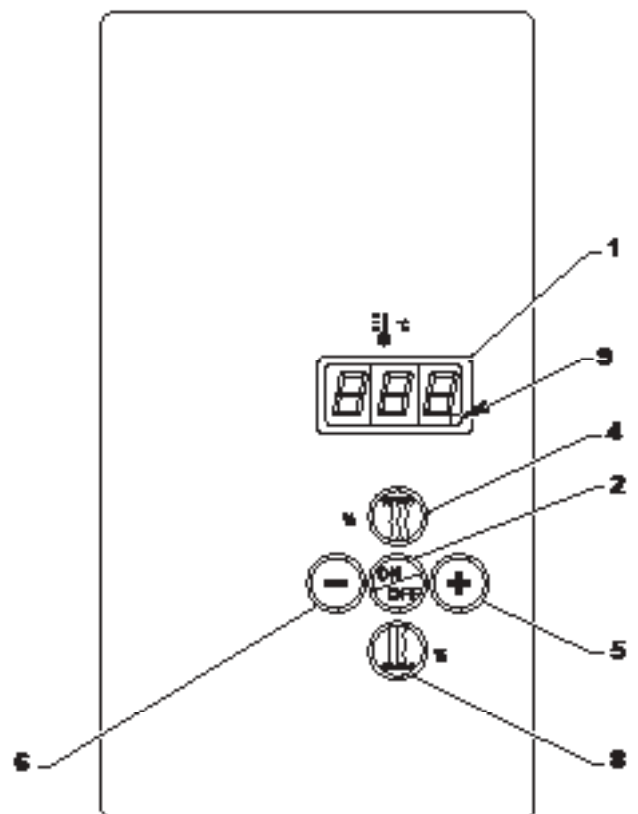
- Am Backofen kann eine automatische Selbsteinschaltung eingestellt werden, es wird ein externer Timer dem Hauptschalter vorgeschaltet. Um diese Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, geht man folgendermaßen vor:

- bei abgeschaltetem Backofen die Taste  "ON/OFF" (2) drücken und immer gedrückt halten, dem Backofen mithilfe des vorgeschalteten Hauptschalters Spannung geben.

- Es erscheint die Seite A-x wo:
x=0 Selbsteinschaltung OFF
x=1 Selbsteinschaltung ON

Wenn für drei Sekunden keine Änderung ausgeführt wird, nimmt die Platine die Daten vom Display und schaltet sich ab.

- Zum Einstellen von "0" oder "1" die Taste  (5) oder  (6) drücken.



5.4.e 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.**

5.4.f 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.

5.5 - 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 Pizzaeinsatz- 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.

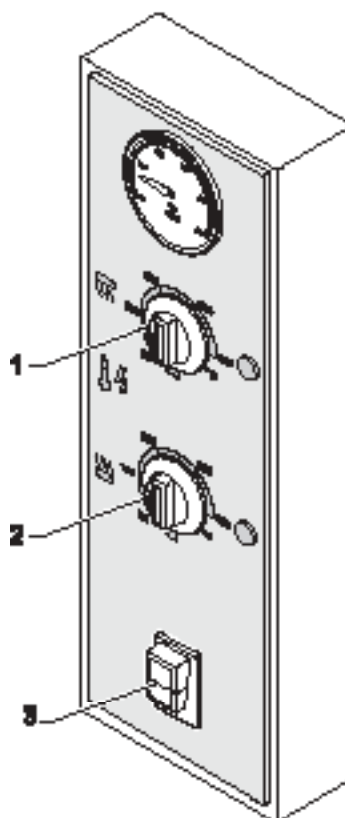
5.6 - SELBSTREINIGUNGSZYKLUS MECHANISCHE ÖFEN (Abb. 6)

- 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 Selbstreinigungskreislaufs erforderlichen Zeitraum in Betrieb zu lassen.

5.7 - ABSCHALTEN DER MECHANISCHEN ÖFEN

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

ABB. 6



5.8 - PIZZABACKEN ELEKTROMECHANISCHE/DIGITALE ÖFEN

- Bei Erreichung der eingegebenen Temperatur ist der Schornsteinschieber durch das Positionieren des Handrads auf zu öffnen, danach ist die Eingangstür zu öffnen bzw. die zu backende Pizza einzusetzen.



ACHTUNG



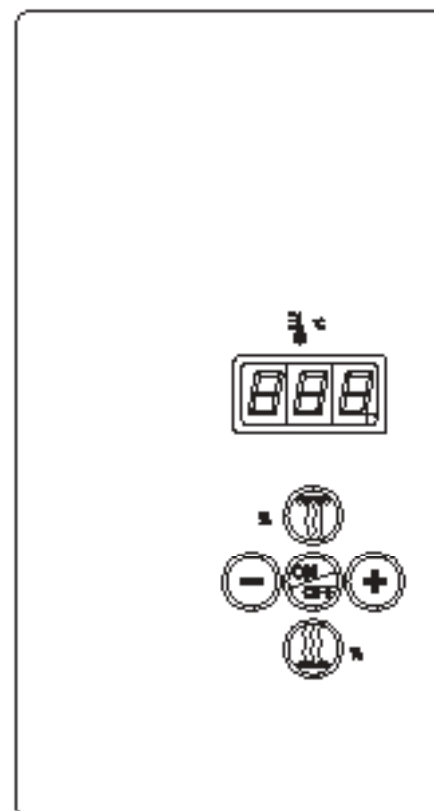
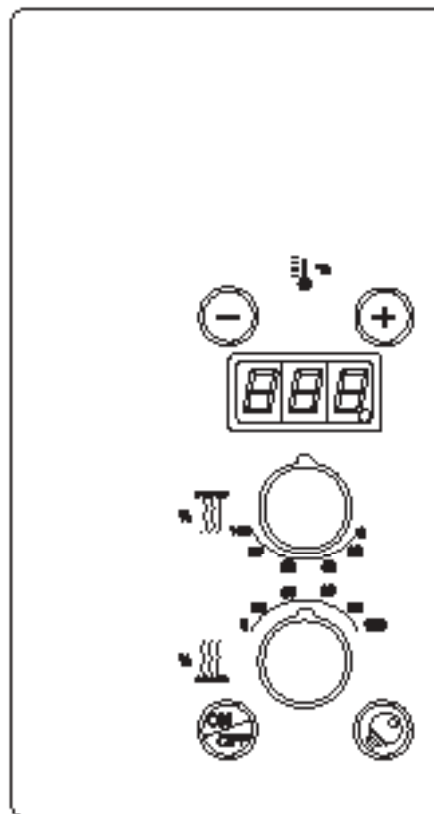
Das Innenteil des Ofens hat eine sehr hohe Temperatur, daher sind geeignete Einzelschutzmittel während der Pizzeinsatz- und -entfernungsverfahren zu benutzen; BRANDWUNDENGEFAHR.

- Durch den entsprechenden Schalter die Abzugshaube einschalten.
- Während des Backens ist es möglich sowohl an Öfen mit manuellen Steuerelementen als auch an Öfen mit Digitalsteuerelementen, durch die entsprechenden Druck- bzw. Drehknöpfe, laut Erklärung in den vorherigen Abschnitten, die Parameter zu verändern.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

5.8.a - Einstellung der Garzeit (Abb. 7)

- Um die Garzeit zu programmieren, drückt man gleichzeitig für 3/4 Sekunden die Tasten oder , auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und dann mit der Taste die Zeit verringern oder umgekehrt mit der Taste die Zeit erhöhen. Nach einigen Sekunden der Inaktivität verlässt man automatisch die Seite. Die einstellbare Zeit geht von 30 Sekunden bis 9,55 Minuten mit 5"-Schritten.
- Zum Starten des Timers die Taste und die Taste gleichzeitig drücken, auf dem Display erscheint die abzulaufende Zeit. Ist die eingestellte Zeit erreicht, erfolgen 5 akustische Signale.

ABB. 7



5.9 - ALARME WÄHREND DES BETRIEBS VON ELEKTROMECHANISCHEN/DIGITALEN ÖFEN

Während des Ofenbetriebs könnten Alarmumstände wegen Störungen entstehen; diese Alarmumstände werden am Display sichtbar gemacht.

5.9.a - Alarm: der Temperaturfühler ist beschädigt oder abgeschaltet

Wenn dieser Alarm am Display entsteht, erscheint folgender Bildschirminhalt:

AL1 - AL2

- Automatische Unterbrechung der Stromspeisung an die Widerstände.
- Den Ofen ausschalten und den Wartungsdienst kontaktieren.

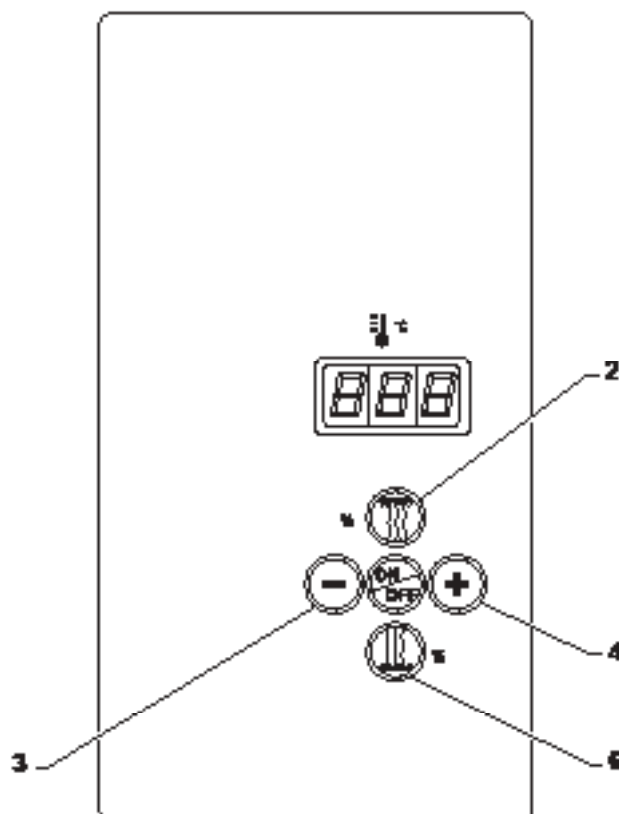
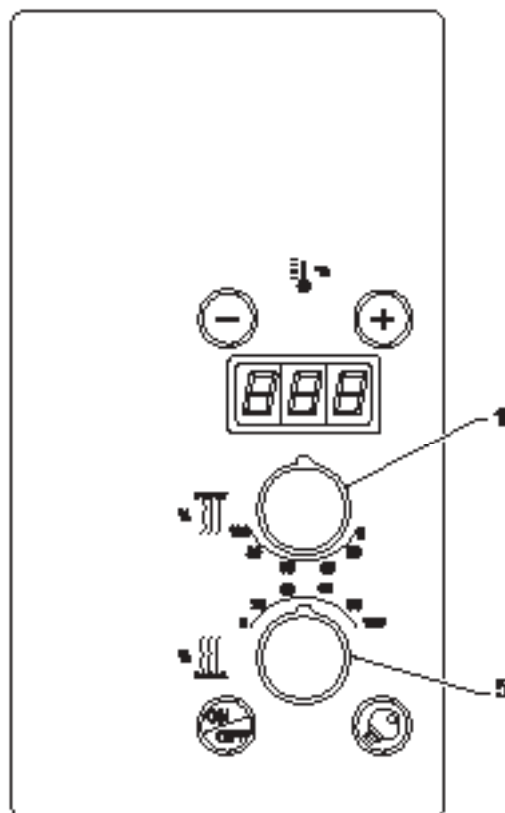
5.10 - SELBSTREINIGUNGSZYKLUS ELEKTROMECHANISCHE/DIGITALE ÖFEN (Abb. 8)

- Am Ende jedes Arbeitstags bzw. vor der Ofenaus- schaltung ist ein Selbstreinigungsverfahren durch- zuführen.
- Zur Temperatursteigerung auf 400°C entweder die Taste oder sowie die Taste drücken.
- Durch den Drehknopf (1) oder die Taste (2) sowie die Taste (3) oder (4) (bei Öfen mit Digi- talsteuerelementen) die Deckenleistung auf 100% einstellen.
- Durch den Drehknopf (5) oder die Taste (6) sowie die Taste (3) oder (4) (bei Öfen mit Digitalsteuerelementen) die Deckenleistung auf 100 % einstellen.
- Ca. zwanzig Minuten den Ofen eingeschaltet lassen, ihn dann ausschalten und abkühlen lassen.

5.11 - ABSCHALTEN DER ELEKTROMECHANISCHEN/DIGITALEN ÖFEN

- Am Ende jedes Arbeitstags ist der Ofen durch den Druckknopf auszuschalten.
- Ist die Abzugshaube in Betrieb, dann ist sie für den zur Durchführung des Selbstreinigungskreislaufs erforderlichen Zeitraum in Betrieb zu lassen.
- Beim Ofenwiederstarten erfolgt dasselbe mit den bei der Ofenausschaltung vorhandenen Daten.

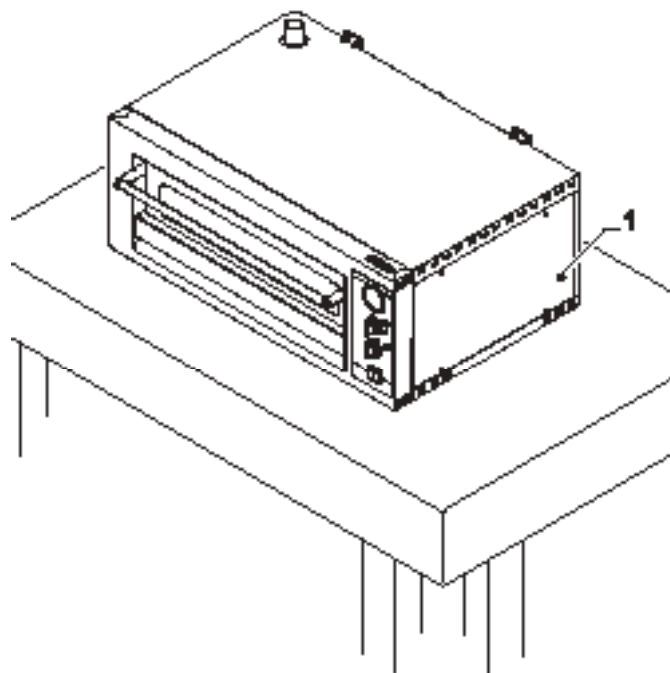
ABB. 8



5.12 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

ABB. 9

- **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.



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

5.13 - SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG (Abb. 9)



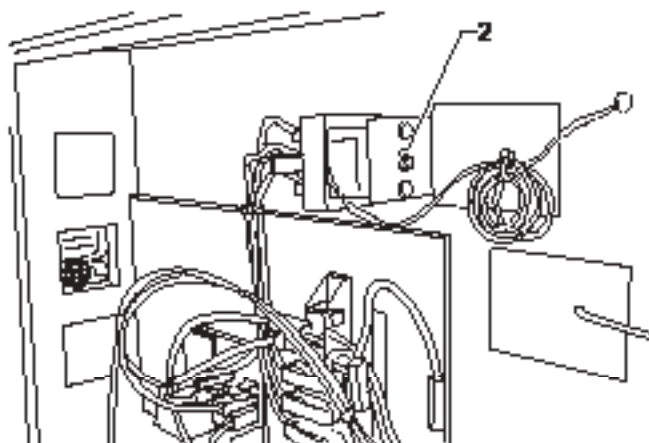
Der technische Wartungsdienst soll nach der Beseitigung der Störung durchführen.

Die Sicherheitsthermostataufladung ist wie folgt manuell durchzuführen:



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



GEFAHRLAGE

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



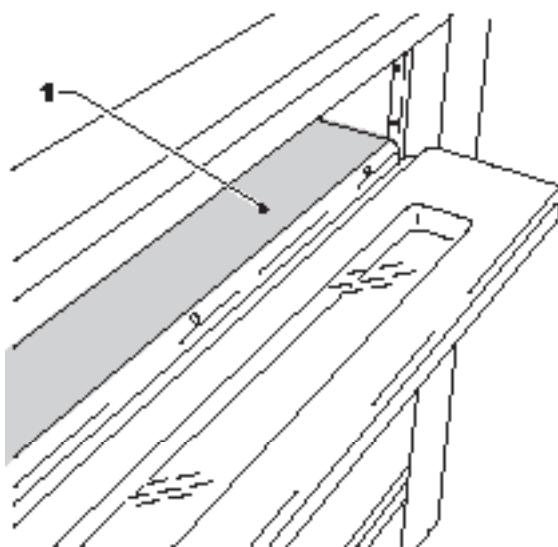
Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen. Zur Ofenreinigung sind **KEINE** Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- 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

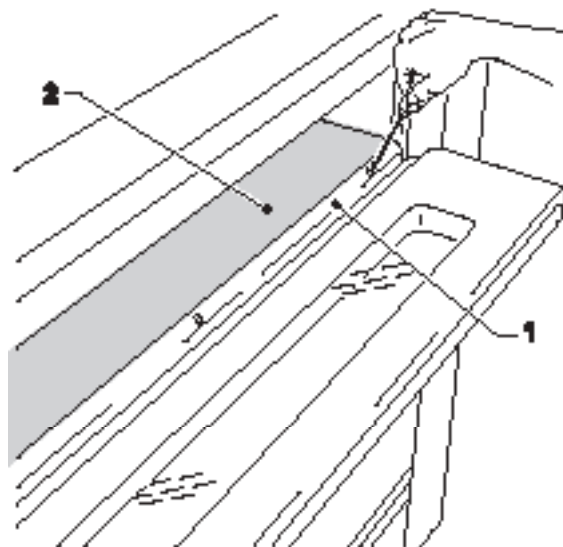
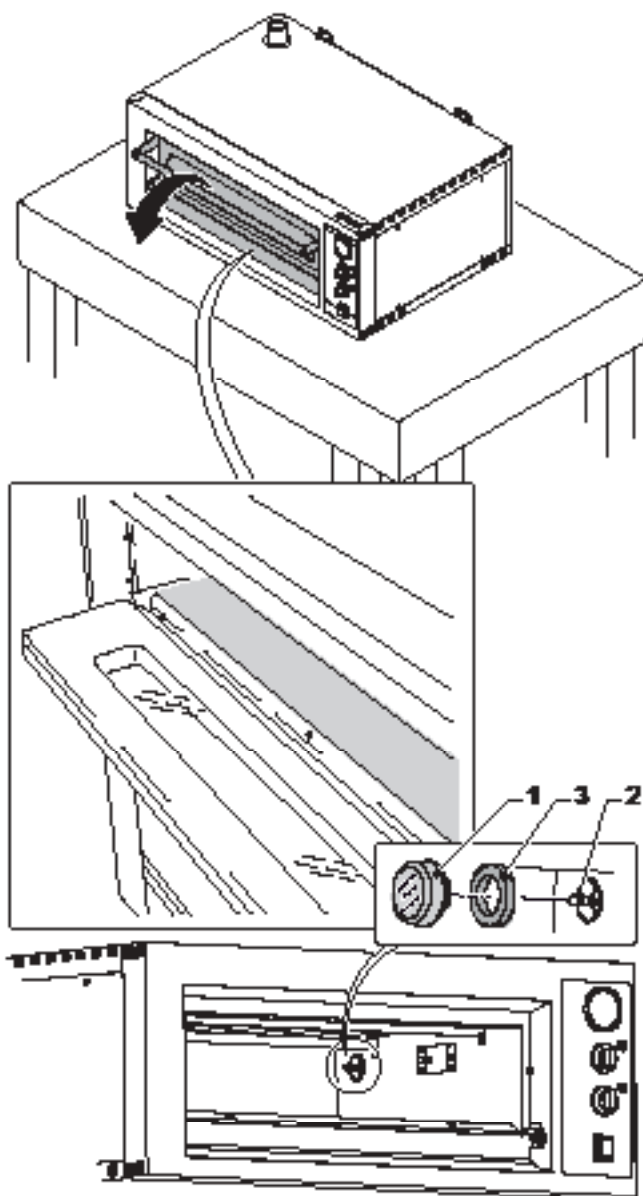


ABB. 3



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

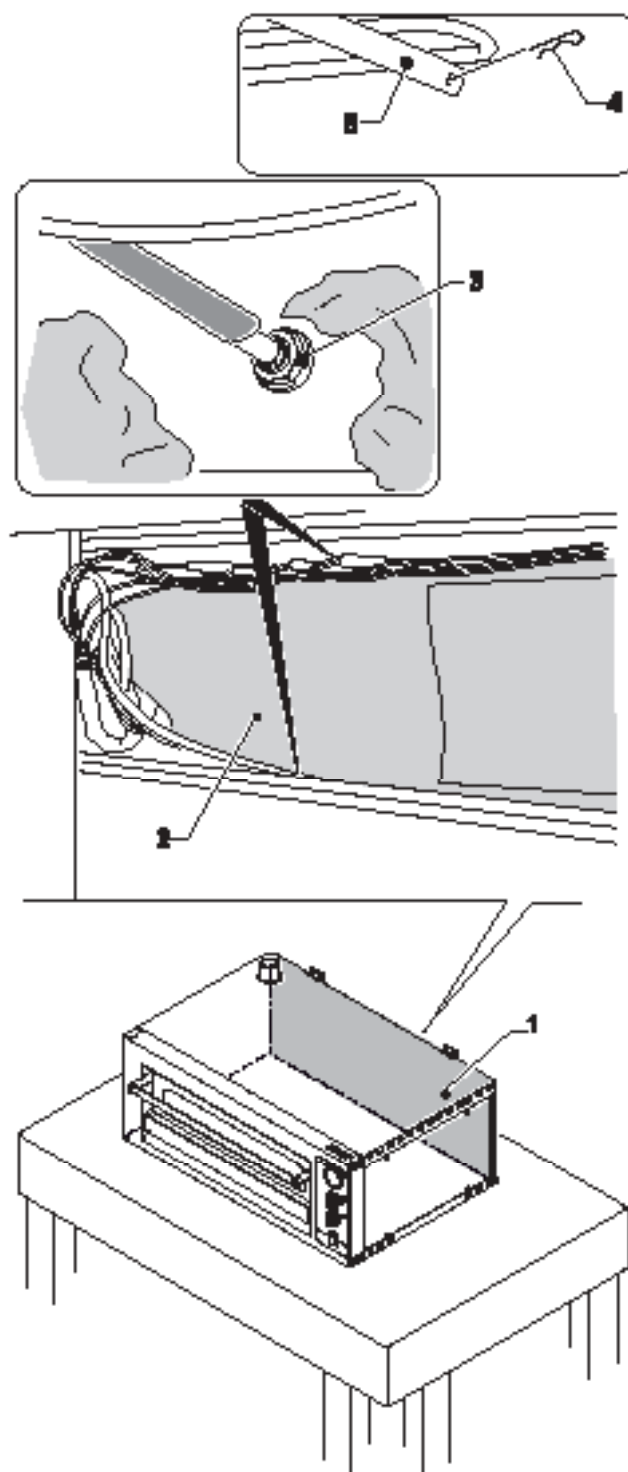


ABB. 6

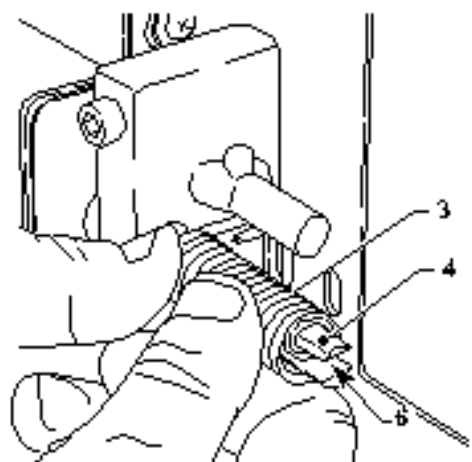
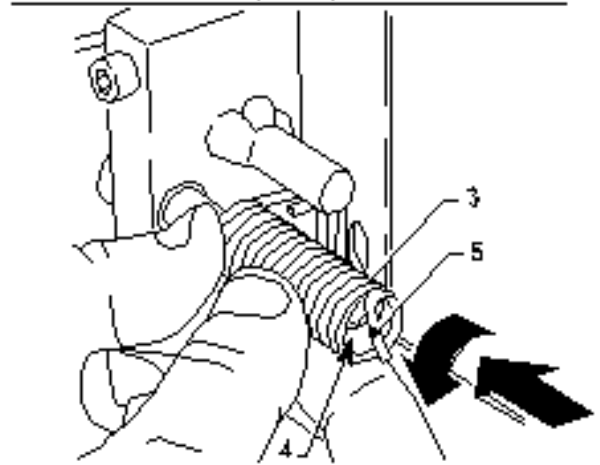
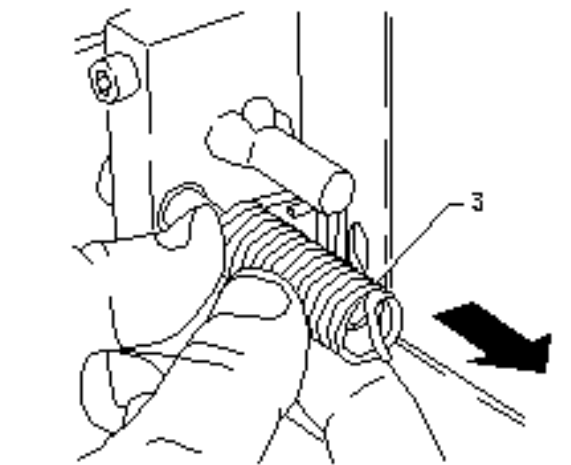
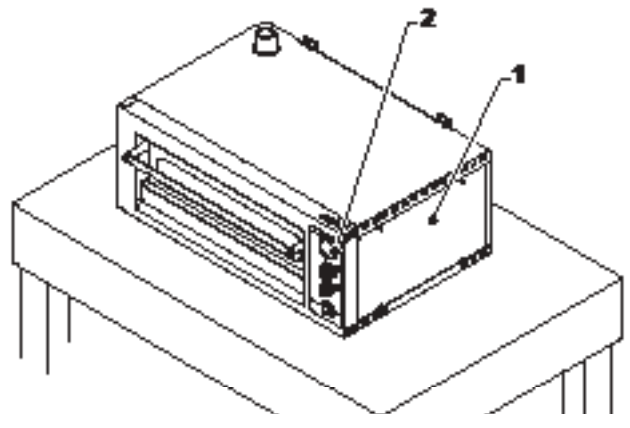
6.1.d.c - Türfederersatz (Abb. 5)



GEFAHRLAGE

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 Vorziehen drehen und in dem gefrästen Teil (6) des Stiftes (4) die Federhalterung (5) befestigen.
- Die Tafel (1) und (2) wieder anbringen.

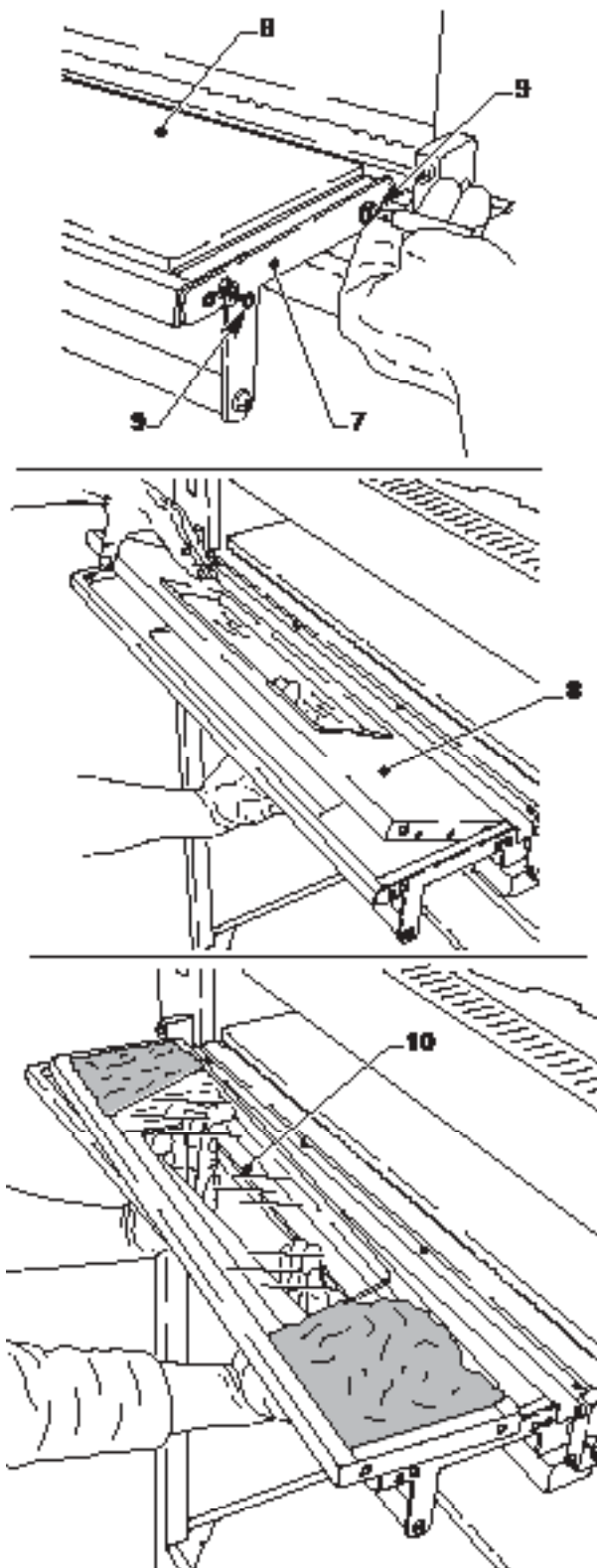




Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- 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 es notwendig die Demontage des Backofens durchzuführen, um später denselben wieder zu installieren, soll man im Vergleich zu dem in dem Abschnitt "Installation" beschriebenen Verfahren umgekehrt vorgehen.



GEFAHRLAGE

Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

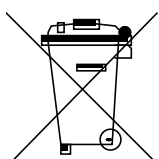
Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.



ACHTUNG

Ist es notwendig den Backofen zu demontieren oder Bestandteile desselben zu entfernen und das sollte im Vergleich zu den Herstellerbeschreibungen anders erfolgen, ist der Hersteller oder ein Vertreter desselben zu kontaktieren (siehe Kontakte 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.



ACHTUNG

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

7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

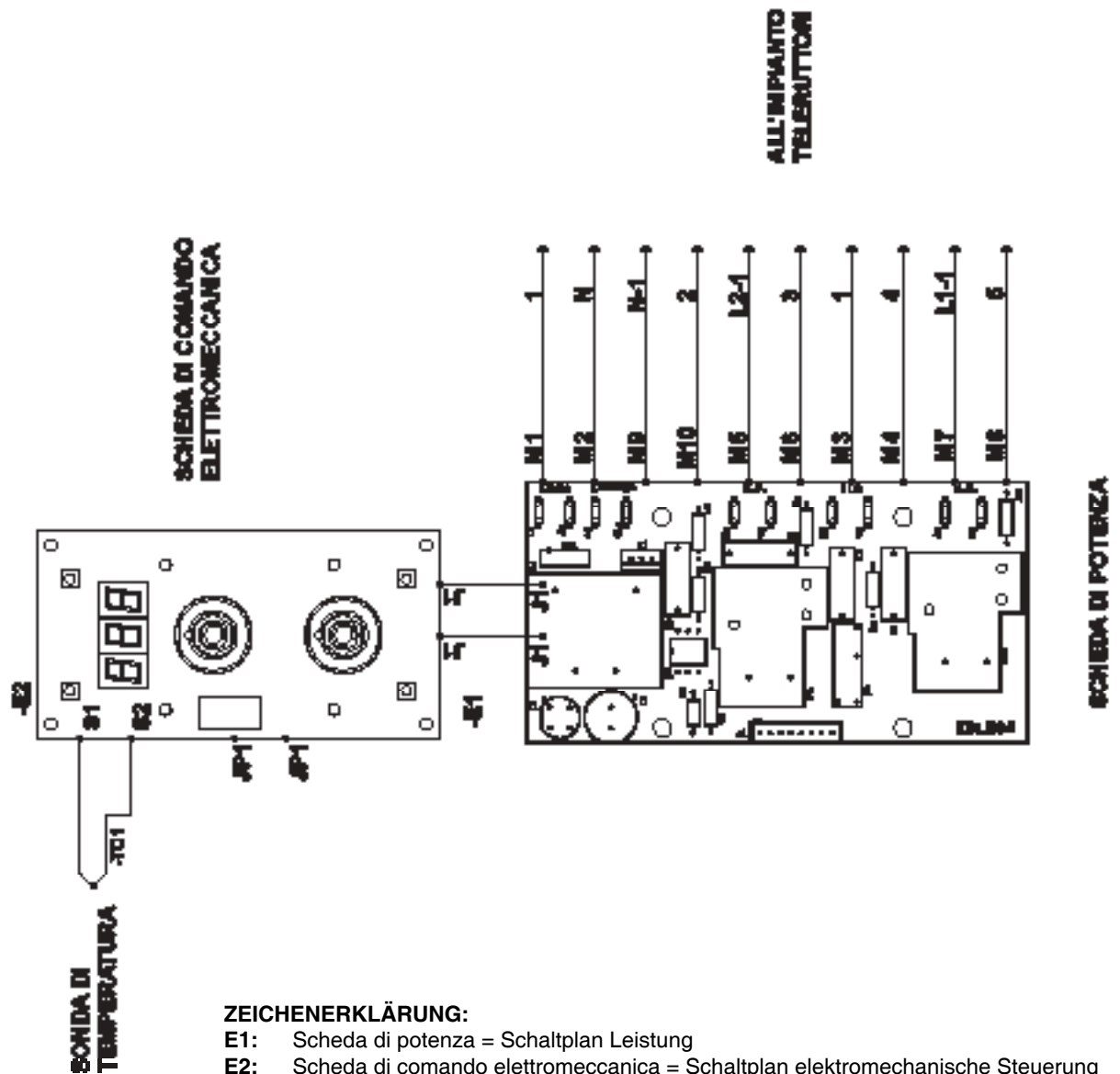
Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen Land zu beachten.



ACHTUNG

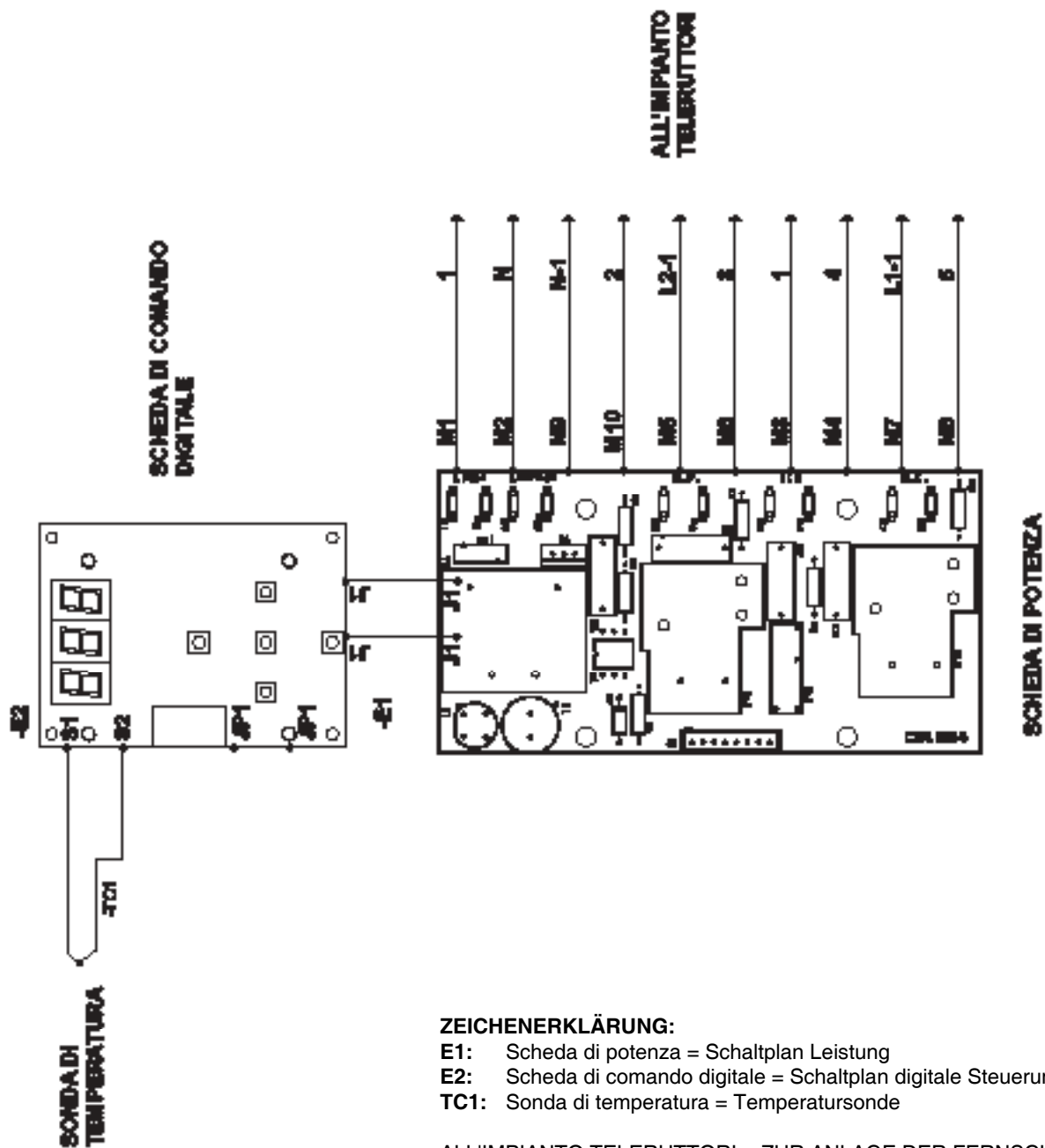
Der Hersteller lehnt bei eventueller Regelwidrigkeit des Kunden vor dem Abbruch und der Entsorgung der Backofenbestandteile sowie während dieser/nach diesen Verfahren, im Bezug auf die Auslegung und die Anwendung der diesbezüglichen geltenden Normen, jegliche Verantwortung ab.

SCHALTPLAN ELEKTROMECHANISCHE STEUERTAFEL



ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = ZUR ANLAGE DER FERNSCHALTER

SCHALTPLAN DIGITALE STEUERTAFEL

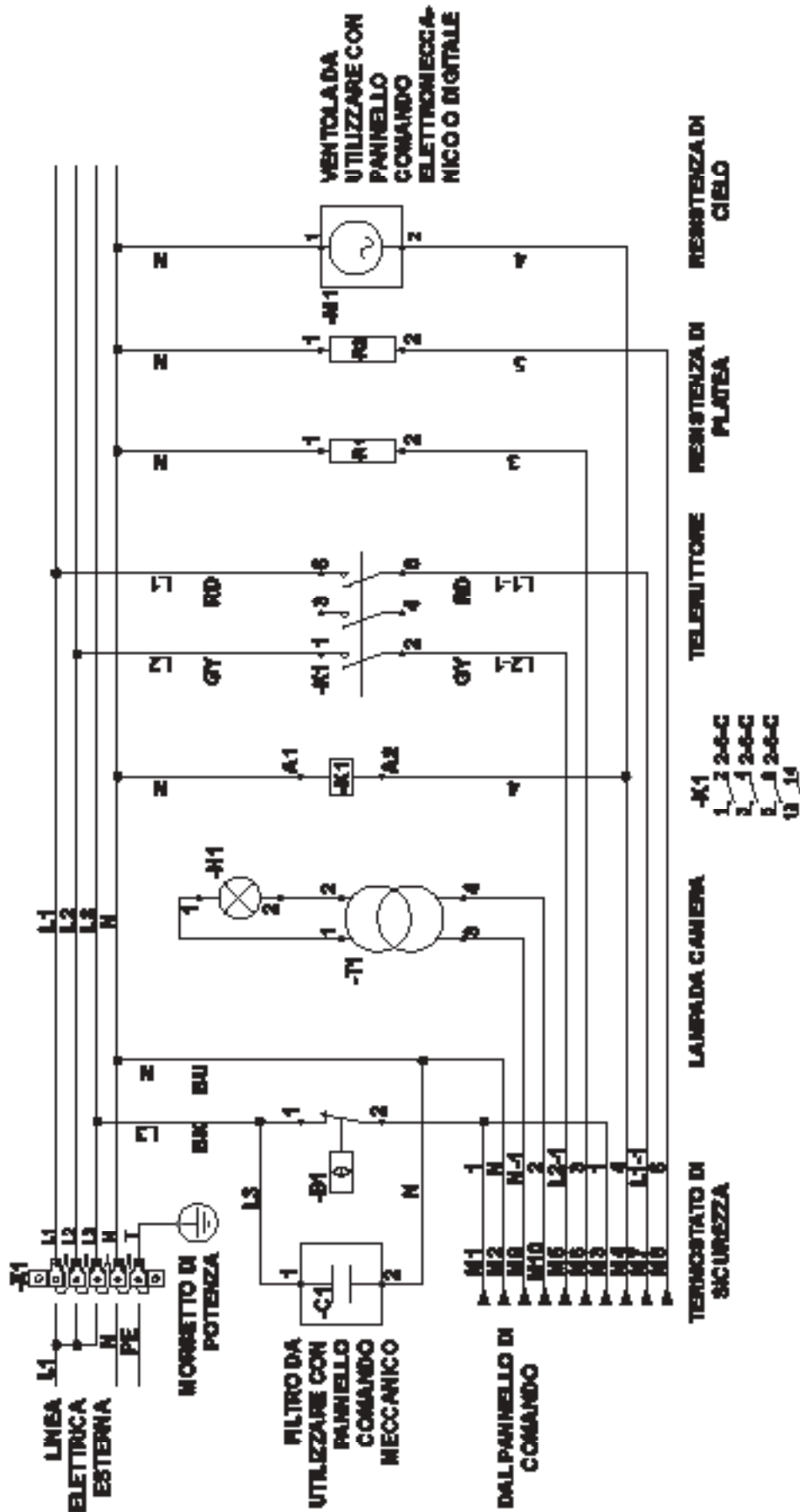


ZEICHENERKLÄRUNG:

- E1: Scheda di potenza = Schaltplan Leistung
- E2: Scheda di comando digitale = Schaltplan digitale Steuerung
- TC1: Sonda di temperatura = Temperatursonde

ALL'IMPIANTO TELERUTTORI = ZUR ANLAGE DER FERNSCHALTER

SCHALTPLAN PRATICO 64-1 230V - 1NT

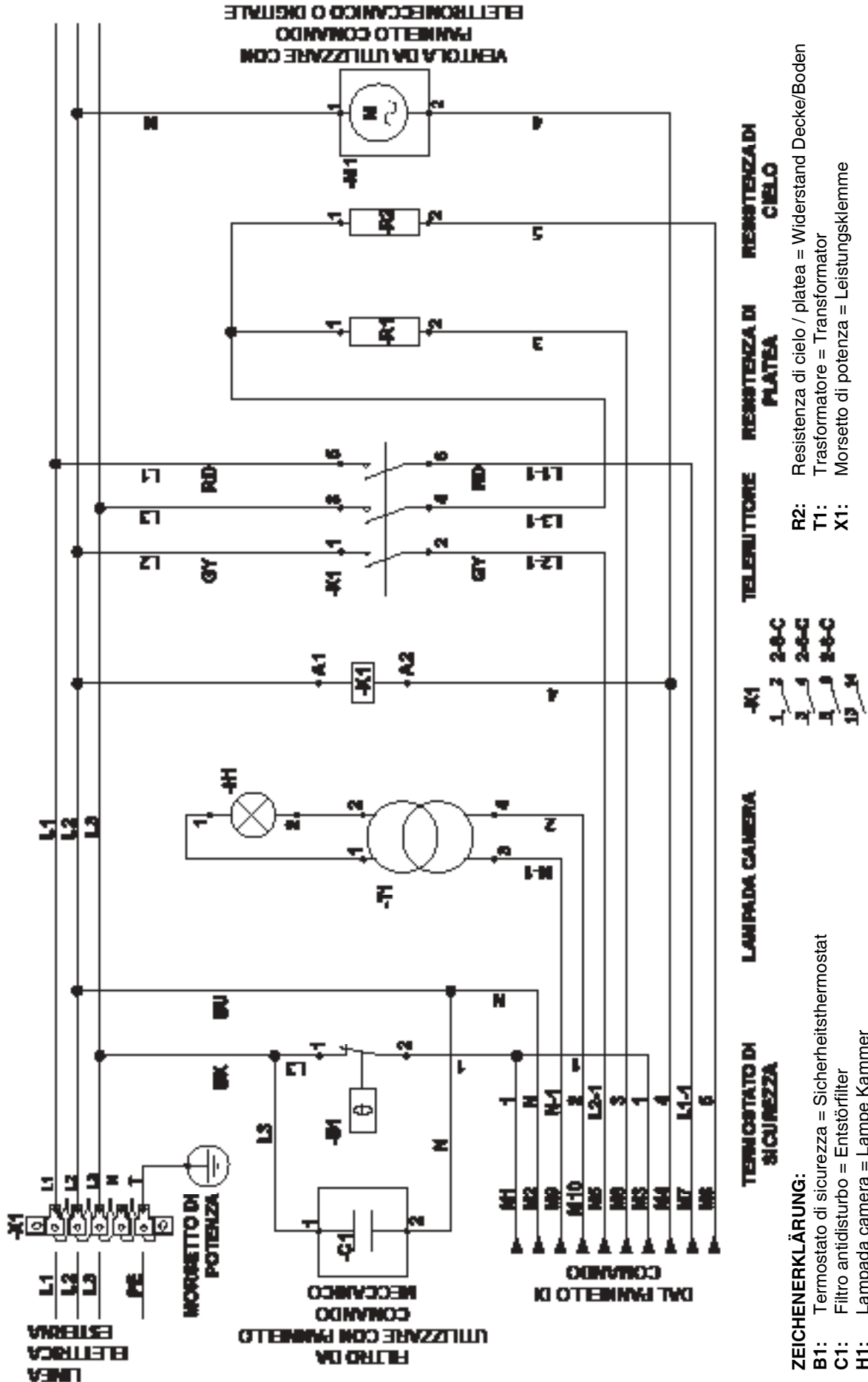


ZEICHENERKLÄRUNG:

- B1:** Termostato di sicurezza = Sicherheitsthermostat
- C1:** Filtro antidisturbo = Entstörfilter
- H1:** Lampada camera = Lampe Kammer
- K1:** Teleruttore = Schütz
- M1:** Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Mit der elektromechanischen/digitalen Steuertafel zu nutzendes Gebläse
- R1:** Resistenza di cielo / platea = Widerstand Decke/Boden
- R2:** Resistenza di cielo / platea = Widerstand Decke/Boden
- T1:** Trasformatore = Transformator

- X1:** Morsetto di potenza = Leistungsklemme
- 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

SCHALTPLAN PRATICO 64-1 230V - 3T



ZEICHENERKLÄRUNG:

- B1: Termostato di sicurezza = Sicherheitsthermostat
- C1: Filtro antidisturbo = Entstörfilter
- H1: Lampada camera = Lampe Kammer
- K1: Teleruttore = Schütz
- M1: Ventola da utilizzare con pannello comando elettromeccanico digitale = Mit der elektromechanischen/digitalen Steuertafel zu nutzendes Gebläse
- R1: Resistenza di cielo / platea = Widerstand Decke/Boden

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE



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

Viale Lombardia, 33

Tel.: +39 0376 - 910511

Fax: +39 0376 - 920754

www.oemali.com

info@oemali.com