



Bedienungsanleitung



Pizzaofen einstöckig B 4/50

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. REINIGUNG UND WARTUNG	7

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
775	387	387	34.00	4.000	400 V / 3N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutralleiter.**

Gebrauchsanweisung

Vorsicht!

Vor dem Gebrauch des Gerätes ist von der gesamten Oberfläche die Schutzfolie abzunehmen, weiter ist die gesamte Oberfläche mit einem Geschirrrreinigungsmittel zu waschen und mit weichem Putztuch abzuwischen. Vor dem Backen lassen Sie den Ofen auf 300 °C ca. 4 Stunden lang laufen, um die Reste der Konservierungsmittel auszubrennen.

Vor dem ersten Gebrauch ist die Temperatur auf 300 °C einzustellen und der Ofen muss ca. 4 Stunden lang laufen. Nach diesem Ausbrennen kann der Ofen in den laufenden Betrieb genommen werden.

Tür mittels Handgriffe (Pos. H, Abb. 1) öffnen und schließen. Beim Betrieb ist jede Berührung der metallischen Teile zu vermeiden: Verbrennungsgefahr. Sämtliche Betätigungselemente und Handgriffe sind vor der strahlenden Wärme geschützt. Bei dem Umgang mit den Lebensmitteln in der Backkammer sind Schutzhandschuhe zu verwenden. Es ist verboten, den Ofen sogar teilweise abzudecken oder Gegenstände darauf zu legen.

Betätigung (Abb. 1)

Die Anlage wird in Betrieb genommen, indem der Hauptschalter (A) in die Lage „I“ entsprechend der am Schalter geklebten Etikette gebracht wird. Dann befindet sich das Gerät unter Spannung. Mit Regelknöpfen von Thermostaten können obere (B) und (C) untere Heizkörper reguliert werden: diese werden nach der Einstellung der erwünschten Temperatur in Betrieb genommen. Die Heizkörper werden durch das Aufleuchten der Kontrollleuchten (D) für oberen und unteren Kammerteil signalisiert. Nach der Abschaltung des Erhitzens der Heizkörper ist der Thermostat für die gewählte Etage auf die Temperatur von 0°C einzustellen. Die innere Kammerbeleuchtung wird mittels eines durchgeleuchteten Schalters (E) eingeschaltet, Einschaltung in der Position „I“, Ausschaltung in der Position „0“. Die Beleuchtung funktioniert nur dann, wenn das Gerät mittels Hauptschalter (A) in Betrieb genommen wurde.

Ausschalten des Ofens

Nach dem Ausschalten des Ofens überzeugen Sie sich, dass die innere Beleuchtung sowie die Heizkörper ausgeschaltet sind, dann bringen Sie den Hauptschalter in die Pos. „0“.

Betätigungstafel (Abb. 1)



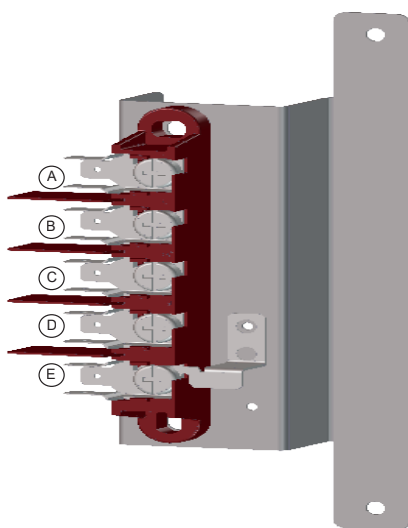
- Ⓐ mHauptschalter
- Ⓑ Thermostat der oberen Heizkörper
- Ⓒ Thermostat der unteren Heizkörper
- Ⓓ Kontrollleuchten der Erwärmung
- Ⓔ Schalter der inneren Beleuchtung
- Ⓖ Thermometer
- Ⓗ Zugstange der Klappenbetätigung Handgriffe Tür

Betriebsempfehlung

- Im Verlauf des Backens ist der Zustand der Pizzen zu kontrollieren; ggf. sind sie teilweise umzudrehen, damit sie regelmäßig durchgebraten werden.
- Anfangs ist die Kammer mit den auf Maximum eingestellten Thermostaten einzuschalten. Nach dem Erhitzen sind die Thermostaten auf die Betriebstemperatur einzustellen.
- Die am oberen und unteren Thermostat eingestellten Temperaturen sind meistens nicht identisch (die Temperatur am unteren Thermostat ist niedriger)
- Ist der Ofen eingeschaltet und leer, wächst die Temperatur der Schamotteplatten von den oberen Heizkörpern
- Bei Zweietagenöfen wird die Wärme zwischen der oberen und unteren Kammer übertragen und im Gegenteil.
- Die Schamotteplatte ist regelmäßig mit geeigneten Werkzeugen zu reinigen.
- Zu jedem Ofen kann ein Grundwerkzeugsatz zusätzlich zugekauft werden.
- Die Beleuchtung soll nur beim Backen eingeschaltet werden, es wird dadurch die Lebensdauer der Glühlampen verlängert
- Bei übermäßiger Dampfbildung im Arbeitsraum kann die Dampfklappe mittels Betätigungszugstange (Pos. G, Abb. 1) geöffnet werden.

Anschließen des Zuleitungskabels, Zeichen der Äquipotentialität (Abb. 2)

- Das Klemmenbrett befindet sich auf der hinteren Geräteseite



Ofenkammer (abb. 3)





Schamotteplatten
innere Kammerbeleuchtung
Unterstützung der oberen Heizkörper
Heizkörper



7. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**