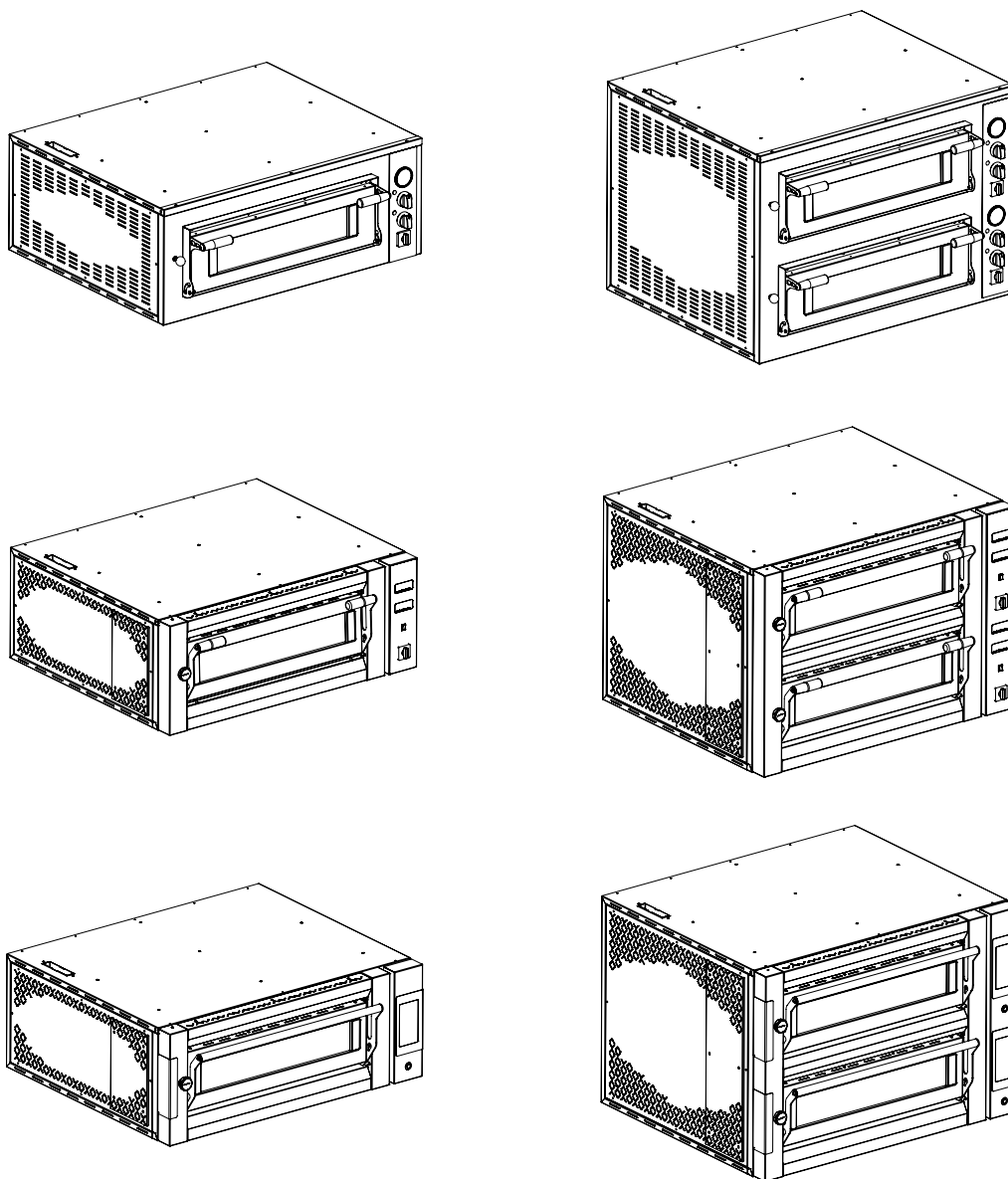


MOD : LFD-08

Production code : P010212DIA

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: ELEKTROBACKOFEN MIT ANALOGER, DIGITALER UND TOUCH-STEUERUNG



| | |
|---|----|
| DE Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung | 35 |
|---|----|

* *Original-Bedienungsanleitung*

Index

| | | |
|------|---|----|
| 1. | HINWEISE | 36 |
| 1.1 | Gerätebeschreibung | 37 |
| 1.2 | Transport und Handhabung | 37 |
| 1.3 | Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften | 37 |
| 1.4 | Installation | 37 |
| 1.5 | Elektrische Anschlüsse | 38 |
| 1.6 | Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch | 38 |
| 1.7 | Betrieb / Gebrauch | 39 |
| 1.8 | Vollständige Abschaltung | 39 |
| 1.9 | Reinigung und ordentliche Wartung | 39 |
| 1.10 | Außerordentliche Wartung | 40 |
| 1.11 | Demontage | 40 |
| 2. | EINLEITUNG | 41 |
| 3. | GERÄTEBESCHREIBUNG | 41 |
| 4. | TRANSPORT UND HANDHABUNG | 41 |
| 5. | EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN | 42 |
| 5.1 | Typenschild | 42 |
| 5.2 | Bedienungen und Kontrollen | 42 |
| 6. | INSTALLATION | 43 |
| 6.1 | Kontrolle bei Geräteannahme | 43 |
| 6.2 | Aufstellung | 43 |
| 6.3 | Bereitstellung durch den Kunden | 43 |
| 6.4 | Elektrische Anschlüsse | 43 |
| 7. | BETRIEB / GEBRAUCH | 44 |
| 7.1 | Zweckbestimmung und Einschränkungen | 44 |
| 7.2 | Erste Zündung | 44 |
| 7.3 | Inbetriebnahme | 44 |
| 7.4 | Digitales Thermostat | 44 |
| 7.5 | Touch-Steuerung | 45 |
| 7.6 | Vollständige Abschaltung | 49 |
| 8. | REINIGUNG UND WARTUNG | 49 |
| 8.1 | Ordentliche Wartung | 49 |
| 8.2 | Außerordentliche Wartung | 49 |
| 8.3 | Mögliche Anomalien und Lösungen | 49 |
| 9. | DEMONTAGE | 50 |
| 10. | BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION | 50 |
| 11. | TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN | 68 |
| 11.1 | BACKOFEN MIT ANALOGER STEUERUNG | 68 |
| 11.2 | BACKOFEN MIT DIGITALER STEUERUNG | 70 |
| 11.3 | BACKOFEN MIT TOUCH-STEUERUNG | 72 |



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: ELEKTROBACKOFEN MIT ANALOGER, DIGITALER UND TOUCH-STEUERUNG

1. HINWEISE

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an Ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals

 HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung


 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Diese Dokumentation wird vom Hersteller auch in digitaler Form zur Verfügung gestellt.

Für einen korrekten Geräteinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort trocken ist;
- Halten Sie Wärme- oder Wasserquellen fern;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;

 Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

1.1 Gerätebeschreibung


Unsere ELEKTRISCHEN ÖFEN bestehen aus einem feuerfesten Steinboden, der ein gleichmäßiges und homogenes Garen gewährleistet, und einer Stahlstruktur, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist.

Die Regulierung der austretenden Dämpfe wird durch einen speziellen Knopf gewährleistet, der sich an der Vorderseite der Maschine befindet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 450°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite ist mit einem analogen oder digitalen Temperaturregler ausgestattet.

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

1.2 Transport und Handhabung

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.


In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.


Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.


1.3 Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt.

Die maximale Betriebstemperatur der Maschine liegt bei ca. 450°C, kann aber je nach den Umgebungsbedingungen, in denen die Maschine steht, variieren.

 Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.


 Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

 Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

1.4 Installation

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwasige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

 Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken,


sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt.

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Das Gerät wird OHNE Netzkabel geliefert. Der Anschluss an das Stromnetz muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche überprüfen. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

1.5 Elektrische Anschlüsse

 Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.



Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung gemäß den Konfigurationen in den Tabellen in Kapitel 11 und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe Schaltplan Abb. 2, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.


Der elektrische Anschluss erfolgt durch Anschließen eines Kabels an die Klemmleiste des Geräts, indem die rechte Seitenwand mit dem entsprechenden Werkzeug entfernt wird

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

 Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden ).

 Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

1.6 Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch

Jeder andere als der in dieser Anleitung beschriebene Gebrauch gilt als unsachgemäß. Während der Benutzung der Maschine sind keine Arbeiten oder Tätigkeiten erlaubt, die zu Gefahren für die Sicherheit des Personals oder zu Schäden am Gerät führen können.

Unsachgemäßer Gebrauch bedeutet:

- Positionierung des Geräts in einem Außenraum, der den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.
- Falsche Installation der Maschine.
- Änderung oder Überbrückung der Sicherheitsvorrichtungen.
- Änderung oder Überbrückung der elektronischen Geräteteile.
- Missachtung der Inspektions-, Wartungs- und Reinigungsfristen.
- Positionierung oder Lagerung von brennbaren und explosiven Stoffen in unmittelbarer Nähe der Maschine.

1.7 Betrieb / Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes den Innenraum mit einer geeigneten Bürste, bis die Arbeitsfläche sauber und frei von Verkrustungen ist. Schleifende Reinigungsmittel oder Scheuerpulver vermeiden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für einen nicht vorgesehenen Produktgebrauch ab.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist (Hauptschalter auf Position "1"), stellen Sie die Thermostate auf die gewünschte Temperatur ein. Das Licht zeigt an, dass die Widerstände aktiv sind. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

1.8 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter auf die Position "0" stellen;
- Die vorgeschaltete Stromversorgung ausschalten;
- Leeren Sie die Backkammer und reinigen Sie den Steinboden gründlich;
- Auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

1.9 Reinigung und ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die routinemäßige und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der äußeren Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einer nicht ätzenden Neutralseife, gefolgt von einer sorgfältigen Trocknung.

Es wird empfohlen, die innere feuerfeste Grundplatte nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie eine geeignete Bürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Keine direkten Wasserstrahlen einsetzen. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Rauchen verboten.

1.10 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bei spannungslosem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

1.11 Demontage

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

2. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals


 HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung

 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Für einen korrekten Geräteinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Stellen Sie sicher, dass der Installationsort trocken ist;
- Halten Sie Wärme- oder Wasserquellen fern;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;

 Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

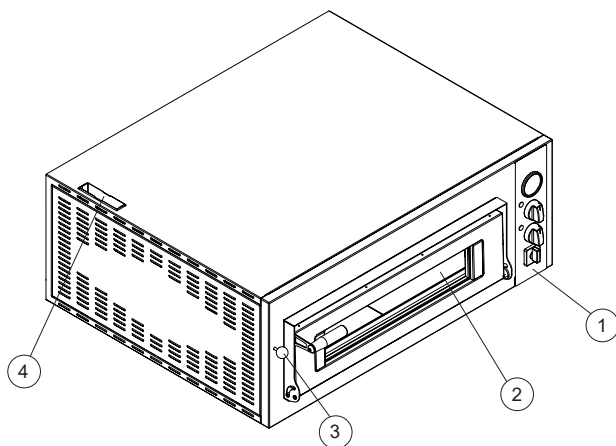
Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG


Unsere ELEKTRISCHEN ÖFEN bestehen aus einem feuerfesten Steinboden, der ein gleichmäßiges und homogenes Garen gewährleistet, und einer Stahlstruktur, die in verschiedenen Ausführungen erhältlich ist.

Die Regulierung der austretenden Dämpfe wird durch einen speziellen Knopf gewährleistet, der sich an der Vorderseite der Maschine befindet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 450°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite ist mit einem analogen oder digitalen Temperaturregler ausgestattet.



1. Bedienfeld
2. Kochfeld
3. Knopf für den Rauchabzug
4. Rauchabzugskamin

4. TRANSPORT UND HANDHABUNG

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

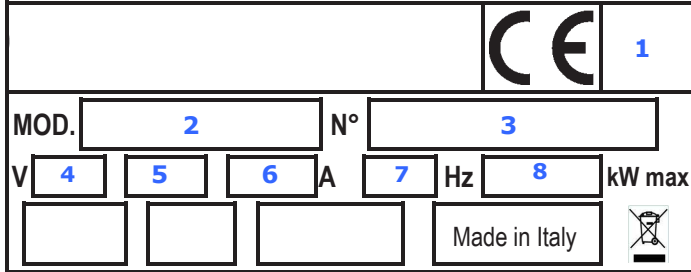
Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

! Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

5.1 Typenschild

Das Typenschild enthält die Angaben und die technischen Daten des Produkts. Die Typenschildinformationen sind unten aufgeführt:



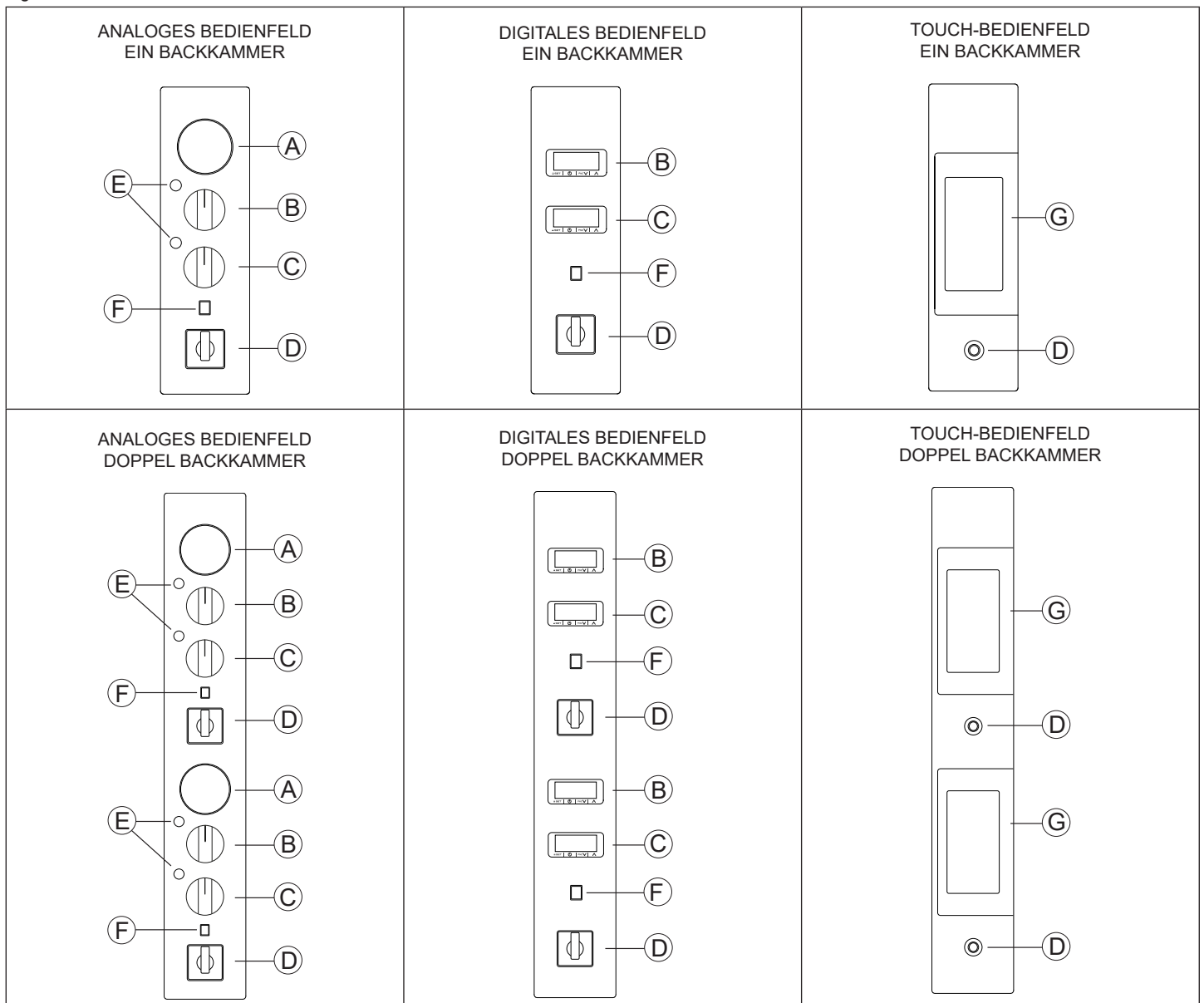
- Hersteller
- Konformität europäischen Vorschriften
- 1. Baujahr des Geräts
- 2. Modell Artikel
- 3. Seriennummer
- 4. Elektrische Daten: Versorgungsspannung (V)
- 5. Elektrische Daten: Anzahl der Phasen (~)
- 6. Elektrische Daten: Stromaufnahme (A)
- 7. Elektrische Daten: Versorgungsfrequenz (Hz)
- 8. Elektrische Daten: maximale Leistungsaufnahme (kW)

! Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

5.2 Bedienungen und Kontrollen

Die Steuergeräte sind auf dem in Abb. 1 beschriebenen Armaturenbrett gruppiert. Die elektrischen Komponenten entsprechen der Norm.

Fig. 1



A = ANALOGES THERMOMETER

B = THERMOSTAT FÜR DIE TEMPERATURREGELUNG DER OFENDECKE (ANALOG ODER DIGITAL)

C = THERMOSTAT FÜR DIE TEMPERATURREGELUNG DER OFENBODENS (ANALOG ODER DIGITAL)

D = HAUPTSCHALTER

E = GRÜNE KONTROLLLEUCHE

F = LICHTSCHALTER (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN VERFÜGBAR)

G = TOUCH-BEDIENUNGSDISPLAY

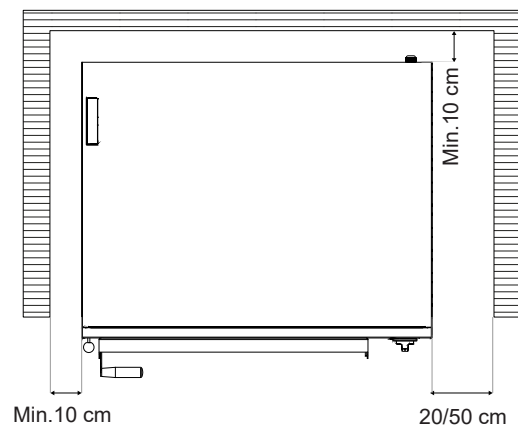
6. INSTALLATION

6.1 Kontrolle bei Geräteannahme

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist. Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

6.2 Aufstellung

⚠ Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.



Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt.

Vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche überprüfen. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

6.3 Bereitstellung durch den Kunden

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

6.4 Elektrische Anschlüsse

⚠ Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.

Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung gemäß den Konfigurationen in den Tabellen in Kapitel 11 und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe Schaltplan Abb. 2, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.

Der elektrische Anschluss erfolgt durch Anschließen eines Kabels an die Klemmleiste des Geräts, indem die rechte Seitenwand mit dem entsprechenden Werkzeug entfernt wird

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

⚠ Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden \perp).

⚠ Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

7. BETRIEB / GEBRAUCH

7.1 Zweckbestimmung und Einschränkungen

- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Backen von Pizzen und deren Nebenprodukten bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

7.2 Erste Zündung

Bei der ersten Verwendung des Geräts wird empfohlen, die Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem großen, gut belüfteten Raum befindet. Schalten Sie den Backofen dann wie folgt ein:

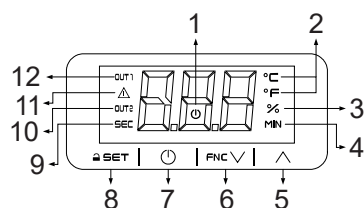
- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Sicherheitsschalter ein.
- Öffnen Sie das Schornsteinventil vollständig.
- Drehen Sie den Hauptschalter D in Abb. 1 auf Position "1".
- Wenn das Bedienfeld digital ist, schalten Sie die digitalen Thermostate „B“ und „C“ in Abb. 1 ein, indem Sie die EIN-Taste drücken. Stellen Sie den Thermostat auf 300° ein.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (E) aus ist.
- Lassen Sie den Backofen vor dem ersten Backvorgang mindestens 8 Stunden lang in einem belüfteten Raum leer laufen. Während dieser Phase dürfen keine Speisen gegart werden.

Das mögliche Vorhandensein von Dämpfen oder schlechten Gerüchen in dieser Phase ist auf die Verdunstung von Verarbeitungsrückständen aus den inneren Bestandteilen zurückzuführen.

7.3 Inbetriebnahme

- Schalten Sie den dem Gerät vorgeschalteten Sicherheitsschalter ein.
- Öffnen Sie das Schornsteinventil vollständig.
- Drehen Sie den Hauptschalter D in Abb. 1 auf Position "1".
- Wenn das Bedienfeld digital ist, schalten Sie die digitalen Thermostate „B“ und „C“ in Abb. 1 ein, indem Sie die EIN-Taste drücken. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Halten Sie das Kaminventil geschlossen, um die gewünschte Temperatur schneller zu erreichen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, vergewissern Sie sich, dass die Kontrollleuchte (E) aus ist.

7.4 Digitales Thermostat



Legenda

- 1 – On/stand-by Kontrollleuchte
- 2 – Temperatureinheit
- 3 – Inaktiv
- 4 – Inaktiv
- 5 – AUF- Taste
- 6 – AB-Taste

- 7 – On/stand-by, Ausgang
- 8 – Set, Tastatursperre
- 9 – Inaktiv
- 10 – Inaktiv
- 11 – Alarm
- 12 – Regler

BETRIEB

| LED | ON | AUS | BLINKEN |
|-------|---------------------|---------------------|---|
| OUT1 | aktiver Controller | - | <ul style="list-style-type: none"> Regulatorischer Schutz in Arbeit Sollwerteneinstellung in Arbeit |
| | Alarm ein | - | - |
| | Gerät ausgeschaltet | Gerät eingeschaltet | <ul style="list-style-type: none"> Gerät wird gerade abgeschaltet |
| °C/°F | Temperaturanzeige | - | - |

Wenn Loc = 1 ist, erscheint nach 30 Sekunden ohne Tastenbetätigung auf dem Display die Aufschrift 'Loc' und die Tastatur wird automatisch gesperrt.

Entsperren der Tastatur

Drücken Sie eine Taste für eine Sekunde: das Display zeigt das Label „UnL“.

Einstellung des Sollwerts

Bei Modellen mit Touch-Tasten: Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Tippen Sie auf die SET-Taste. |
| 2 | | Tippen Sie innerhalb von 15 s auf die AUF- oder AB-Taste, um den Wert in den Grenzwerten r1 und r2 einzustellen (Voreinstellung '0... 350'). |
| 3 | | Tippen Sie auf die SET-Taste. |
| 4 | | Tippen Sie auf die Taste ON/STAND-BY (oder betätigen Sie sie 15 s lang nicht), um den Vorgang vorzeitig zu beenden: das Gerät speichert den eingestellten Wert nicht. |

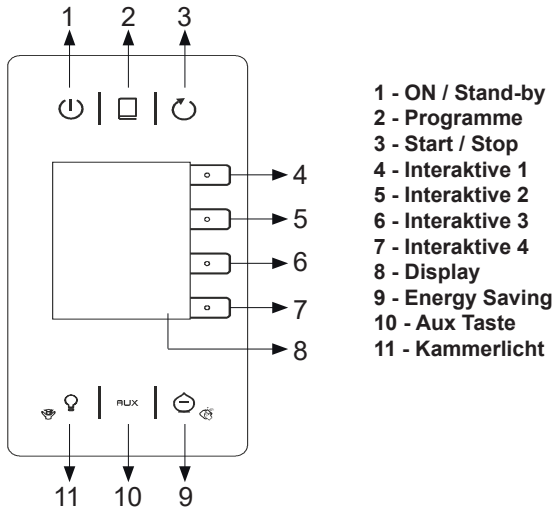
Stummschalten des Summers

Bei Modellen mit Touch-Tasten: Berühren Sie eine Taste

Änderungen an den vom Hersteller eingestellten KONFIGURATIONSPARAMETERN des Thermostats dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Verwendung der Anweisungen des Geräts vorgenommen werden.

7.5 Touch-Steuerung

BEDIENDISPLAY UND DIE WICHTIGSTEN FUNKTIONEN



Ein-/Ausschalten des Geräts

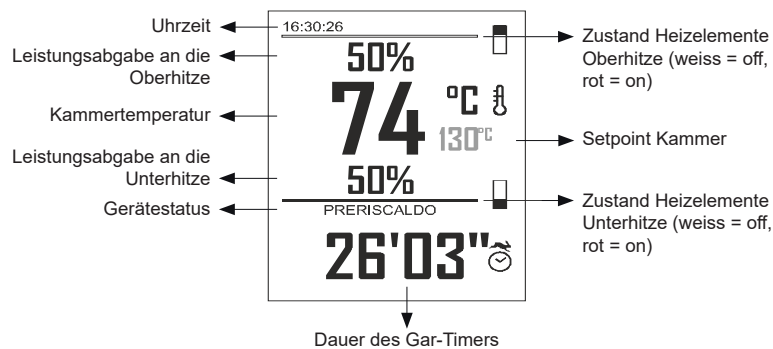
Um das Gerät einzuschalten:

1 | | | Auf die Taste ON/STANDBY tippen.

Um Gerät auszuschalten:

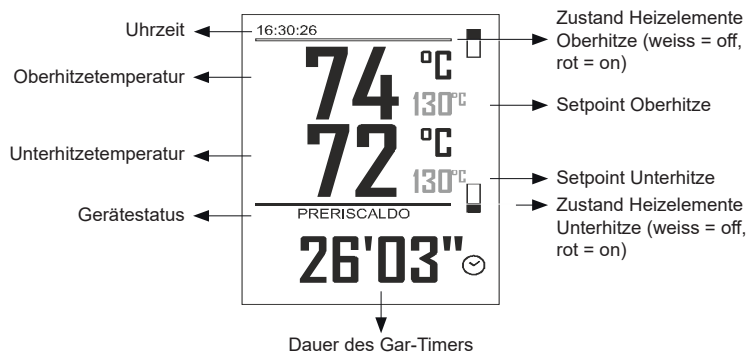
1 | | | 3 Sek. lang auf die Taste ON/STANDBY tippen.

Bei eingeschaltetem Gerät und der Betriebslogik mit unabhängiger Regelung der Oberhitze und Unterhitzeleistung (P2 = 0, Default), zeigt das Display:



Wenn der Setpoint Kammer erreicht wird, zeigt der Gerätestatus „BEREIT“ an, umgekehrt wird „VORHEIZEN“ angezeigt.

Bei eingeschaltetem Gerät und der Betriebslogik mit unabhängiger Regelung der Oberhitze und Unterhitzeleistung (P2 = 1), zeigt das Display:




Wenn der Setpoint Oberhitze und der Setpoint Unterhitze erreicht wird, zeigt der Gerätestatus „BEREIT“ an, umgekehrt wird „VORHEIZEN“ angezeigt.

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit an. Wenn Einschaltung mit Wochenprogrammierung aktiviert ist, erscheint auf dem Display auch der Tag und die Uhrzeit der nächsten Einschaltung sowie das Programm, das gestartet wird.


Start/Stop eines Garzyklus

Um einen Garzyklus zu starten:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist
- sicherstellen, dass der Timer eingestellt wurde







| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Auf START/STOP tippen: Der Gar-Timer startet, der Gerätestatus zeigt „GAREN“, nach der Zählung erscheint „ENDE“. |
|---|---|--|

Um einen Garzyklus zu stoppen:

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | 1 Sek. lang auf die Taste START/STOP tippen. |
|---|---|--|





Einstellung des Gar-Timers

Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist.

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen: Das Display zeigt die Minuten in gelber Farbe. |
| 2 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 3 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt die Sekunden in gelber Farbe. |
| 4 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 5 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 6 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |

Einstellung des Setpoints Kammer (wenn P2 = 0)





Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist.

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 2 tippen: Das Display zeigt den Wert in gelber Farbe. |
| 2 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert innerhalb der Grenzen r1 und r2 einzustellen (Default „0... 300“). |
| 3 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 4 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |

Einstellung des Setpoints Oberhitze und des Setpoints Unterhitze (wenn P2 = 1)





Um den Setpoint Oberhitze einzustellen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 tippen: Das Display zeigt den Wert in gelber Farbe. |
| 2 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert innerhalb der Grenzen r1 und r2 einzustellen (Default „0... 300“). |
| 3 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 4 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |

Um den Setpoint Unterhitze einzustellen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist




| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt den Wert in gelber Farbe. |
| 2 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert innerhalb der Grenzen r1 und r2 einzustellen (Default „0... 300“). |
| 3 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 4 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |

Einstellung der Leistungsabgabe an die Oberhitze und die Unterhitze (wenn P2 = 0)

Die abgegebene Leistung entspricht Einschaltzeit der Heizelemente der Oberhitze und der Unterhitze, die als Prozentsatz der Zykluszeit r8 berechnet wird.

Um die Leistungsabgabe an die Oberhitze einzustellen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|---|---|
| 1 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 tippen: Das Display zeigt den Wert in gelber Farbe. |
| 2 |  | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 3 |  | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |

| | | |
|---|--|--|
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |
|---|--|--|

Um die Leistungsabgabe an die Unterhitze einzustellen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt den Wert in gelber Farbe. |
| 2 | | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen, um den Vorgang vorzeitig zu beenden (etwaige Änderungen werden nicht gespeichert). |

PROGRAMME

Es können bis zu 50 Programme gespeichert werden. Auf die Taste START/STOP tippen, um den Garzyklus mit den im Programm gespeicherten Einstellungen zu starten.

Jedes Programm kann eine oder zwei Garphasen haben.

Um eine zweite Phase hinzuzufügen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | 3 Sek. lang auf die Taste KAMMERLICHT tippen: Das Display zeigt das Menü „Fachpersonal“. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Phase hinzufügen“ anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Um eine Phase zu konfigurieren:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | 3 Sek. lang auf die Taste KAMMERLICHT tippen: Das Display zeigt das Menü „Fachpersonal“. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um eine Phase anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 4 | | Das Gerät gemäß den in den vorherigen Absätzen beschriebenen Vorgängen konfigurieren. |

Um die zweite Phase zu löschen:

- sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | 3 Sek. lang auf die Taste KAMMERLICHT tippen: Das Display zeigt das Menü „Fachpersonal“. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Phase löschen“ anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 4 | | Erneut auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 5 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Speichern eines Programms

Das Gerät gemäß den in den vorherigen Absätzen beschriebenen Vorgängen konfigurieren.

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | 3 Sek. lang auf die Taste PROGRAMME tippen: Das Display zeigt das Menü „Programme“; die Schrift „Programme“ ist in gelber Farbe. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um eine Position anzuwählen. Etwaige schon gespeicherte Programme werden überschrieben. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Die Schrift „Programme“ wird weiß. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Start eines Programms

Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist.

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Auf die Taste PROGRAMME tippen: Das Display zeigt das Menü „Programme“. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um ein Programm anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Programm wird gestartet; im Gerätestatus wird der Name des Programms angezeigt. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Löschung eines Programms

Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist.

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Auf die Taste PROGRAMME tippen: Das Display zeigt das Menü „Programme“. |
|---|--|---|

| | | |
|---|--|---|
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um ein Programm anzuwählen. |
| 3 | | 3 Sek. lang auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 5 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

EINSCHALTUNG MIT WOCHENPROGRAMMIERUNG

Es können bis zu 9 Einschaltungen mit Wochenprogrammierung gespeichert werden. Beim Einschalten des Geräts wird ein Programm gestartet. Auf die Taste START/STOP tippen, um den Garzyklus mit den im Programm gespeicherten Einstellungen zu starten.

Speicherung einer Einschaltung

- sicherstellen, dass der Parameter c5 auf 1 (Default) gesetzt wurde
- sicherstellen, dass mindestens ein Programm gespeichert wurde
- sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist

| | | |
|----|--|---|
| 1 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Einschaltung hinzufügen“ anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Tag“ anzuwählen. |
| 5 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt den Tag in gelber Farbe. |
| 6 | | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 7 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 8 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Zeit“ anzuwählen. |
| 9 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt die Stunde in gelber Farbe. |
| 10 | | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 11 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt die Minuten in gelber Farbe |
| 12 | | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 13 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 14 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Programm“ anzuwählen. |
| 15 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt das Programm in gelber Farbe. |
| 16 | | Binnen 15 Sek. auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um den Wert einzustellen. |
| 17 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen (oder 15 Sek. lang auf keine Taste tippen). |
| 18 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Speichern“ anzuwählen. |
| 19 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 20 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Aktivierung von Einschaltungen

| | | |
|---|--|--|
| 1 | | Das Gerät ausschalten. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um eine Einschaltung anzuwählen. |
| 3 | | Auf die Taste START/STOP tippen: Das Display zeigt den Tag und die Uhrzeit der nächsten Einschaltung und das Programm, das gestartet wird. |
| | | Auf die Taste ON/STANDBY tippen, um das Gerät auszuschalten, ohne die Einschaltungen zu aktivieren. |

Änderung einer Einschaltung

- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Einschaltungen“ anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt die Einschaltungen in gelber Farbe. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um eine Einschaltung anzuwählen. |
| 5 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 6 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

Löschung einer Einschaltung

- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

| | | |
|---|--|---|
| 1 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 2 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Einschaltungen“ anzuwählen. |
| 3 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen: Das Display zeigt die Einschaltungen in gelber Farbe. |
| 4 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um eine Einschaltung anzuwählen. |
| 5 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 6 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 1 oder die INTERAKTIVE Taste 2 tippen, um „Einschaltung löschen“ anzuwählen. |
| 7 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 8 | | Erneut auf die INTERAKTIVE Taste 3 tippen. |
| 9 | | Auf die INTERAKTIVE Taste 4 tippen (oder 60 Sek. lang auf keine Taste tippen), um den Vorgang zu beenden. |

7.6 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- Wenn das Gerät mit digitalen Temperaturreglern ausgestattet ist, schalten Sie diese zuerst aus.
- Stellen Sie den Hauptschalter D auf die Position '0'.
- Die vorgeschaltete Stromversorgung ausschalten;
- Leeren Sie die Backkammer und reinigen Sie den Steinboden gründlich;
- Auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Ofen kalt ist.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die routinemäßige und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der äußeren Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einer nicht ätzenden Neutralseife, gefolgt von einer sorgfältigen Trocknung.

Es wird empfohlen, die innere feuerfeste Grundplatte nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie eine geeignete Bürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie keinen direkten Wasserstrahl.

8.2 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bei spannungslosem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

8.3 Mögliche Anomalien und Lösungen

- **Der Backofen heizt nicht auf, auch wenn die Temperaturen richtig eingestellt sind und die Widerstandslampen aus sind.**
Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter auf '1' steht und dass Strom vorhanden ist.
- **Das analoge Thermometer erkennt nicht die richtige Temperatur.**
Ersetzen Sie das Thermometer.
- **Die interne Lampe schaltet sich nicht ein**
Prüfen Sie, ob die Glühbirne nicht durchgebrannt ist.
- **Bei geschlossener Tür tritt Rauch aus.**
Stellen Sie den Rauchabzugsknopf anders ein.
- **Der Garraum heizt nicht richtig auf.**
Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur korrekt ist, und tauschen Sie gegebenenfalls die Sonde aus.
- **Die Temperatur steigt weiter über die eingestellten Parameter an.**
Überprüfen Sie Sonden und Thermostate und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
- **Die Tür bleibt nicht richtig geschlossen.**
Feder austauschen.

9. DEMONTAGE

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

10. BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION

- Prüfbescheinigung
- Schaltplan
- Bedienungsanleitung für Thermostat