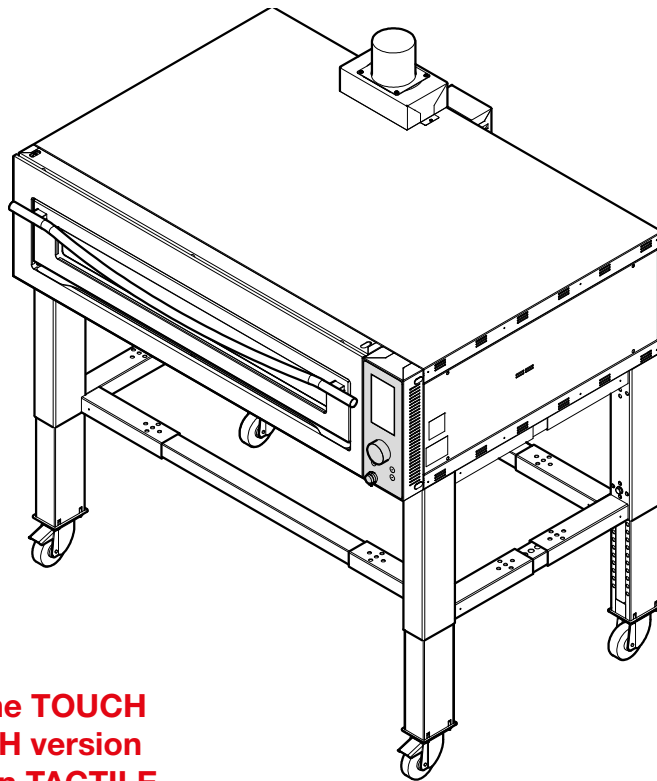




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA**



IT - **Versione TOUCH**
EN - **TOUCH version**
FR - **Version TACTILE**
DE - **TOUCH-Version**
ES - **Versión TÁCTIL**



Mod. SUPERTOP
Mod. SUPERTOP VARIO

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

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR
- HERSTELLER - FABRICANTE



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

SUPERTOP 435 - 635S - 635L - 935
SUPERTOP VARIO 440 - 640S - 640L - 940

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 - 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 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006;
EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A1:2001+A2/ISI: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+A2:2006)

INDICE GENERALE

GENERAL INDEX - INDEX GENERAL

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS - ÍNDICE GENERAL -

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

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

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

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

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

DEUTSCH

<p>KAPITEL 1</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN..... 3</p> <p>1.2 - BEZUGSNORMEN..... 5</p> <p>1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE..... 5</p> <p>1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE 5</p> <p>1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS..... 6</p> <p>1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL 6</p> <p>1.7 - EXPLOSIONGEFAHR 6</p> <p>1.8 - AKUSTISCHER DRUCKPEGEL 6</p> <p>1.9 - FILE IN ELEKTRONISCHEM FORMAT 6</p> <p>KAPITEL 2</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>2.1 - TECHNISCHE MERKMALE 9</p> <p>2.2 - TRANSPORT..... 12</p> <p>2.3 - EINGANGSPRÜFUNG..... 13</p> <p>2.4 - AUSPACKEN (Bild 3) 13</p> <p>2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN..... 14</p> <p>2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE 14</p> <p>KAPITEL 3</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>3.1 - GERÄT-AUFHEBEN..... 15</p> <p>3.2 - VERTIKALE OFENHANDHABUNG 15</p> <p>3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN..... 15</p> <p>3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 17</p> <p>3.5 - OFEN-POSITIONIERUNG 18</p> <p>KAPITEL 4</p> <p><i>Kapitel für Techniker und Bediener</i></p> <p>4.1 - RICHTIGE BENUTZUNG 20</p> <p>4.2 - FALSCHER BENUTZUNG..... 20</p> <p>4.3 - SICHERHEITSSCHILDER 20</p> <p>4.4 - SICHERHEITEN..... 21</p> <p>4.5 - BENUTZERSTELLEN 21</p> <p>4.6 - REST-GEFAHRENZONEN..... 21</p> <p>4.7 - GEFAHRENZONE..... 21</p> <p>KAPITEL 5</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>5.1 - STEUERTAFEL FÜR DIGITALE ÖFEN..... 24</p> <p>5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE 25</p> <p>5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE 26</p> <p>5.4 - PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG..... 27</p>	<p>5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER..... 27</p> <p>5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER 28</p> <p>5.7 - BENUTZER MENÜ..... 29</p> <p>5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG 30</p> <p>5.9 - KALENDER 31</p> <p>5.10 - KOCHASSISTENZFUNKTION..... 31</p> <p>5.11 - ANZEIGE DER REZEPTE UND HANDBUCH..... 32</p> <p>5.12 - ANGABEMODUS DER REZEPTE..... 33</p> <p>5.13 - VORBEREITUNG DES OFENS..... 36</p> <p>5.14 - PIZZA BACKEN..... 37</p> <p>5.15 - ALARMMELDUNGEN 38</p> <p>5.16 - AUSSCHALTUNG 41</p> <p>5.17 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE 41</p> <p>KAPITEL 6</p> <p><i>Kapitel für den Techniker und Bediener</i></p> <p>6.1 - ROUTINE UND GEPLANTE INSTANDHALTUNG 42</p> <p>6.1.a – Allgemeine Daten..... 42</p> <p>6.1.b – Routine Instandhaltung 42</p> <p>6.1.b.a - Selbstreinigungszyklus 42</p> <p>6.1.b.b - Aussenreinigung 43</p> <p>6.1.b.c - Reinigung der Feuerfläche 43</p> <p>6.1.c – Geplante Instandhaltung..... 43</p> <p>6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf..... 43</p> <p>6.1.d.a - Austausch der Lampe..... 43</p> <p>6.1.d.b - Reinigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel..... 44</p> <p>6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS..... 45</p> <p>6.3 - REAKTIVIERUNG DES SICHERHEIT-THERMOSTATS DES DAMPFKESSELS 46</p> <p>KAPITEL 7</p> <p><i>Kapitel für den Techniker</i></p> <p>7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE..... 47</p> <p>7.2 - MACHINENABBRUCH..... 47</p> <p>7.3 - ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN 47</p> <p>SCHEMA OFEN “SUPER TOP” 208/240 Volt 3Ph + PE 48</p> <p>SCHEMA OFEN “SUPER TOP” 380/416 Volt 3Ph + N + PE..... 50</p> <p>SCHEMA VERDAMPFER FÜR OFEN „VARIO“ 54</p>
--	---

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

Abschnitt 1

1.1 - ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

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

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

1.2 - BEZUGSNORMEN

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

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

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

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

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



GEFAHRLAGE

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



ACHTUNG

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

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



WICHTIG

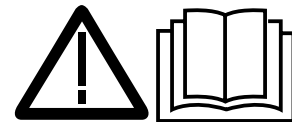
Dieses Symbol ist als Vorsichtsmassnahme zu betrachten, um Verfahren, die die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten, zu vermeiden, es wird auch bei wichtigen Hinweisen an den Benutzer verwendet.



GEFAHRLAGE

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

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



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

Es zeigt die Verbrennungsgefahr an.



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



1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

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

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.

- Der Einkäufer soll laut Hinweisen in dem Abschnitt "Maschinenaufstellung" eine Stützenfläche vorbereiten.

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

- Die Stromzuführungsanlage soll den geltenden Normen des Bestimmungslands entsprechen sowie mit einer angemessenen Erdungsanlage versehen werden.
- An der Zuführungsleitung an der oberen Seite der Maschine ist eine allpolige Trennungsvorrichtung anzubringen.
- **Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Volllast 2% unterschreitet.**

c) Rauchabzugsvorbereitung.

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

d) Mittelleiter

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

e) Vorbereitung der Wasserversorgung (nur für Version mit Dampfkessel)

Die Versorgungs- und Abflussleitungen müssen mit den geltenden einschlägigen Vorschriften des Installationslandes übereinstimmen.

Zufuhr

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

Abfluss

- Stellen Sie ein Wasserablaufrohr auf der Rückseite des Ofens.

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

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

**GEFAHRLAGE**

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

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

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

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

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

1.9 - FILE IN ELEKTRONISCEM FORMAT

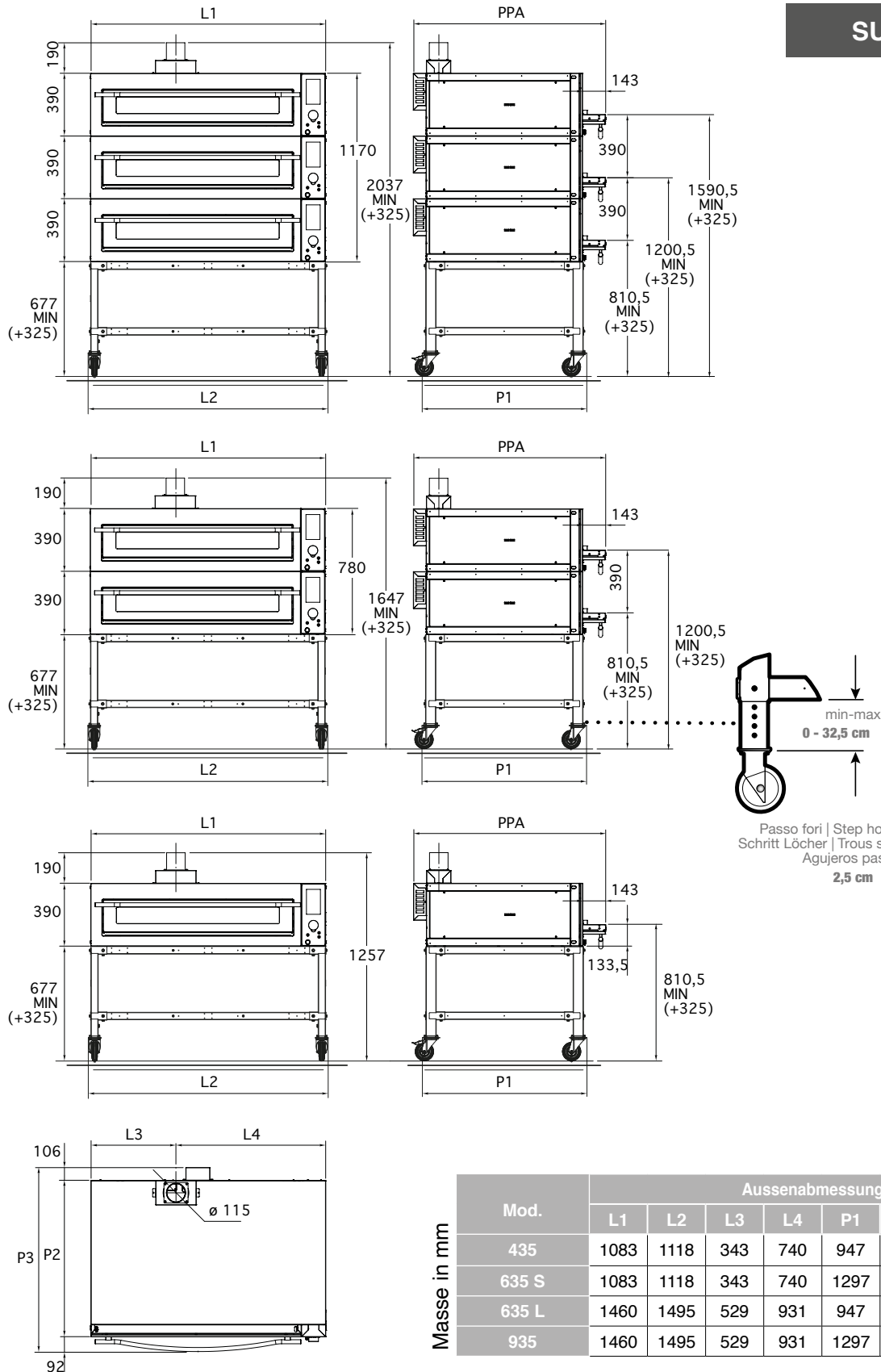
Dieses Handbuch kann im PDF-Format heruntergeladen werden, bitte besuchen Sie die Webseite:

www.oemali.com

Abschnitt 2

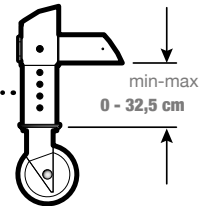
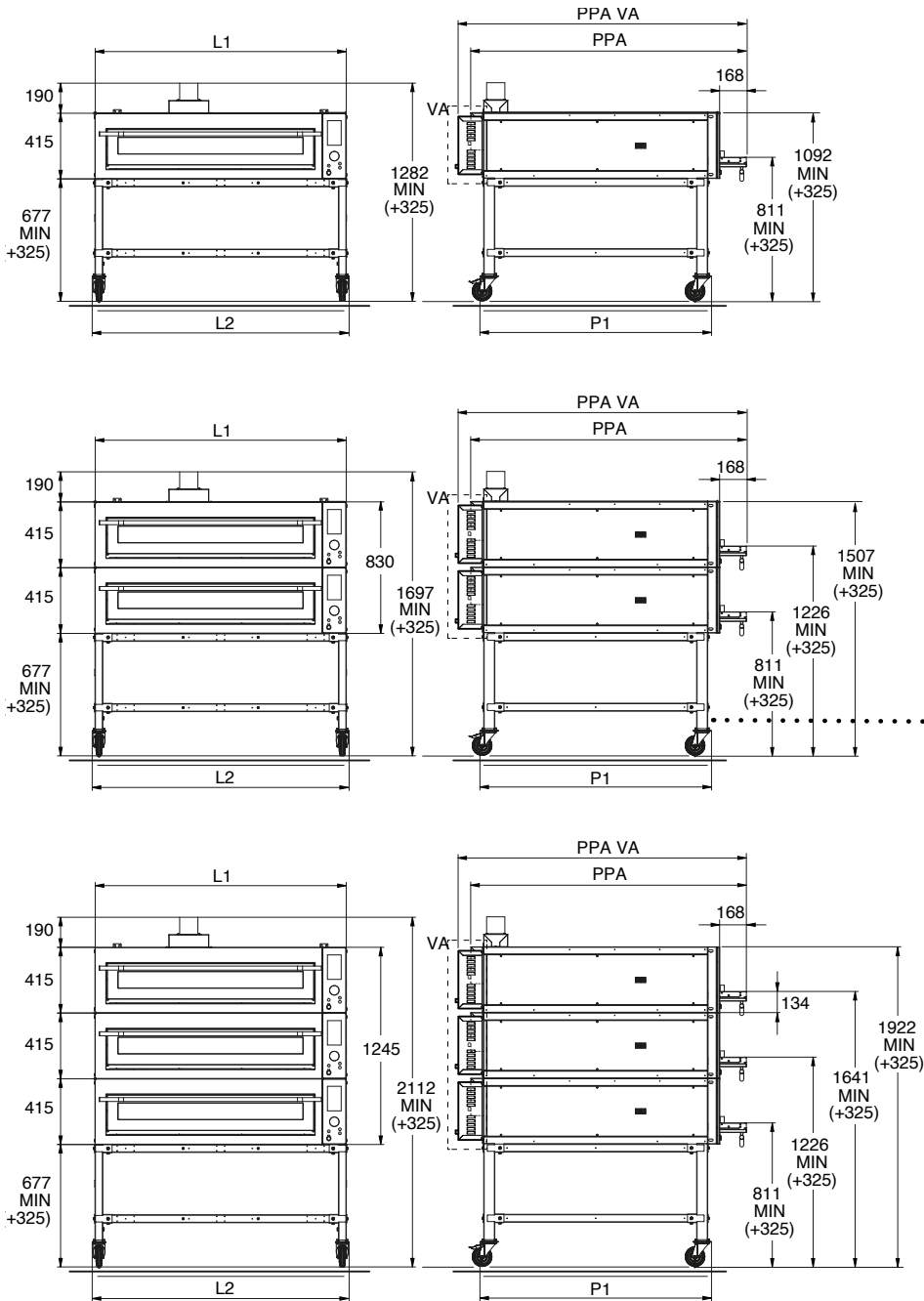
AUSSENMASSE

SUPERTOP

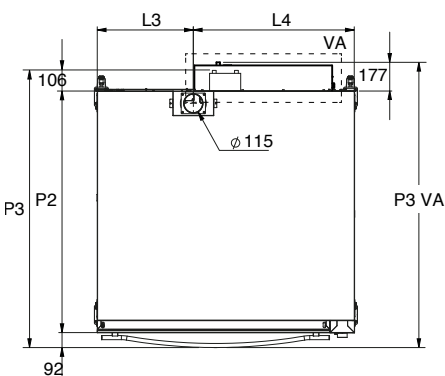


AUSSENMASSE

SUPERTOP VARIO



Passo fori | Step holes
Schritt Löcher | Troux step
Agujeros paso
2,5 cm



Mod.	Aussenabmessungen									
	L1	L2	L3	L4	P1	P2	P3	PPA	P3 (VA)	PPA (VA)
440	1168	1203	383	785	1043	1071	1269	1345	1340	1416
640 S	1168	1203	383	785	1463	1491	1689	1765	1760	1836
640 L	1588	1623	593	995	1043	1071	1269	1345	1340	1416
940	1588	1623	593	995	1463	1491	1689	1765	1760	1836

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Modell	435			635S		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 36,5A	208/240V 3Ph+PE 21,5A	380/416V 3Ph+N+PE 12,5A	208/240V 1Ph+PE 45,7A	208/240V 3Ph+PE 26,5A	380/416V 3Ph+N+PE 15,5A
Leistung	8,4 kW			10,5 kW		
Kabelquerschnitt	3 x 10 mm ²	4 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	3 x 16 mm ²	4 x 6 mm ²	5 x 4 mm ²
Nettogewicht	160 kg			200 kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell	635L			935		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 66A	208/240V 3Ph+PE 38A	380/416V 3Ph+N+PE 22A	208/240V 1Ph+PE 82,5A	208/240V 3Ph+PE 47,5A	380/416V 3Ph+N+PE 27,5A
Leistung	15,1 kW			18,9 kW		
Kabelquerschnitt	3 x 25 mm ²	4 x 10 mm ²	5 x 6 mm ²	3 x 35 mm ²	4 x 16 mm ²	5 x 6 mm ²
Nettogewicht	200 kg			250 kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell ohne Dampfer

Modell	440			640S		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 52,2A	208/240V 3Ph+PE 30,2A	380/416V 3Ph+N+PE 17,4A	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A
Leistung	12Kw			18Kw		
Kabelquerschnitt	3x10mm ²	4x6mm ²	5x4mm ²	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	160 kg			200Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell	640L			940		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 78,3A	208/240V 3Ph+PE 45,2A	380/416V 3Ph+N+PE 26,1A	208/240V 1Ph+PE 91,3A	208/240V 3Ph+PE 52,7A	380/416V 3Ph+N+PE 30,5A
Leistung	18Kw			21Kw		
Kabelquerschnitt	3x16mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	200Kg			250Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell mit Dampfer

Modell	440			640S		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 62,6A	208/240V 3Ph+PE 36,2A	380/416V 3Ph+N+PE 20,3A	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A
Leistung	14,4Kw			20,4Kw		
Kabelquerschnitt	3x16mm ²	4x10mm ²	5x4mm ²	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²
Nettogewicht	200Kg			240Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Modell	640L			940		
Elektrischer Anschluss	208/240V 1Ph+PE 88,7A	208/240V 3Ph+PE 51,2A	380/416V 3Ph+N+PE 29,6A	208/240V 1Ph+PE 101,8A	208/240V 3Ph+PE 58,8A	380/416V 3Ph+N+PE 34,0A
Leistung	20,4Kw			23,4Kw		
Kabelquerschnitt	3x25mm ²	4x10mm ²	5x6mm ²	3x25mm ²	4x16mm ²	5x10mm ²
Nettogewicht	240Kg			290Kg		
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %					

Abmessung	Position		kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
435	Decke	Mündungswiderstand	1,9	8,4
		Mittewiderstände	1,6	
		Bodenwiderstand	1,6	
	Boden	Mündungswiderstand	1,1	
		Mittewiderstände	1,1	
		Bodenwiderstand	1,1	
635L	Decke	Mündungswiderstand	3,5	15,1
		Mittewiderstände	2,8	
		Bodenwiderstand	2,8	
	Boden	Mündungswiderstand	2	
		Mittewiderstände	2	
		Bodenwiderstand	2	
635S	Decke	Mündungswiderstand	1,9	10,5
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
	Boden	Mündungswiderstand	1,6	
		Mittewiderstände	1,6	
		Bodenwiderstand	1,6	
935	Decke	Mündungswiderstand	3,5	18,9
		Mittewiderstände	3,5	
		Bodenwiderstand	3,5	
	Boden	Mündungswiderstand	2,8	
		Mittewiderstände	2,8	
		Bodenwiderstand	2,8	

Abmessung	Position		kW des elektrischen Widerstands	kW insgesamt
440	Decke	Mündungswiderstand	2,2	12
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
	Boden	Mündungswiderstand	2,2	
		Mittewiderstände	1,9	
		Bodenwiderstand	1,9	
640L	Decke	Mündungswiderstand	1,65	18
		Mündungswiderstand	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
	Boden	Mündungswiderstand	1,65	
		Mündungswiderstand	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Mittewiderstände	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
		Bodenwiderstand	1,47	
640S	Decke	Mündungswiderstand	3,5	18
		Mittewiderstände	2,9	
		Bodenwiderstand	2,9	
	Boden	Mündungswiderstand	2,9	
		Mittewiderstände	2,9	
		Bodenwiderstand	2,9	
940	Decke	Mündungswiderstand	2,35	20,8
		Mündungswiderstand	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
	Boden	Mündungswiderstand	2,35	
		Mündungswiderstand	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Mittewiderstände	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	
		Bodenwiderstand	1,15	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

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

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:

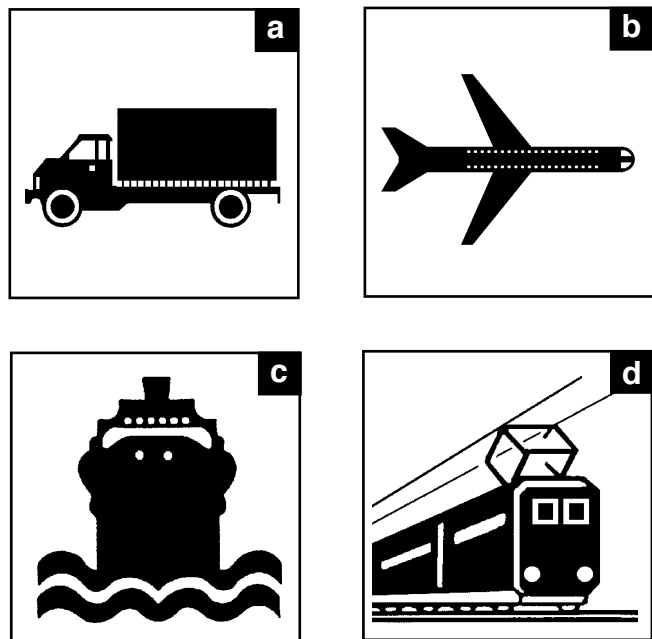
- a) LKW
- b) Luftweg
- c) See
- d) Bahn

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



WICHTIG

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



2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

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

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



GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.

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

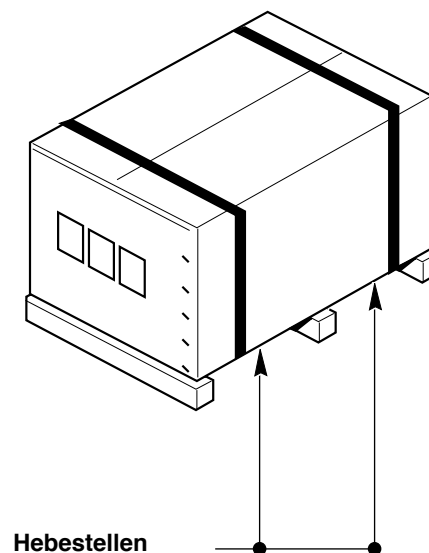
2.2.c - Einlagerung



WICHTIG

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

ABB. 2



2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

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

Sollten Schäden oder Mängel festgestellt werden:

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



WICHTIG

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

2.4 - AUSPACKEN (Abb. 3)

Zur Entfernung der Maschine von der Verpackung wie folgt vorgehen:

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



ACHTUNG



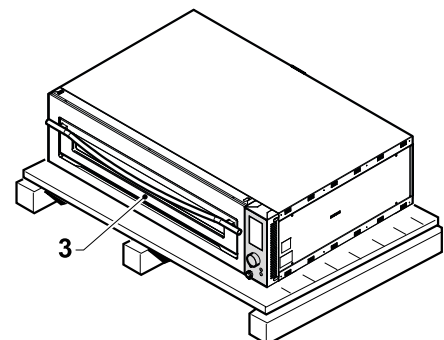
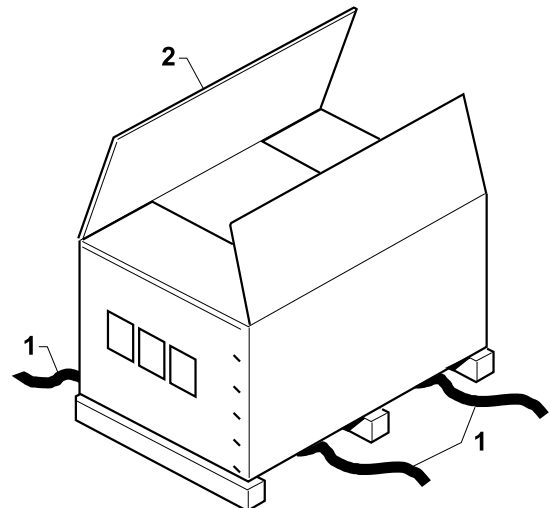
Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Pappe, Nägel u.s.w. ...) sind fern von der Reichweite der Kinder zu halten, da sie als potentielle Gefahrquellen zu betrachten sind, daher sind sie zu sammeln und an die dazu bestimmten Recyclingstellen zu schicken.



WICHTIG

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

ABB. 3



2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Datenschild
2. Ofen
3. Kamin
4. Stütze (auf Verlangen)
5. Räder
6. Schalttafel
7. Dampfkessel (falls vorhanden)

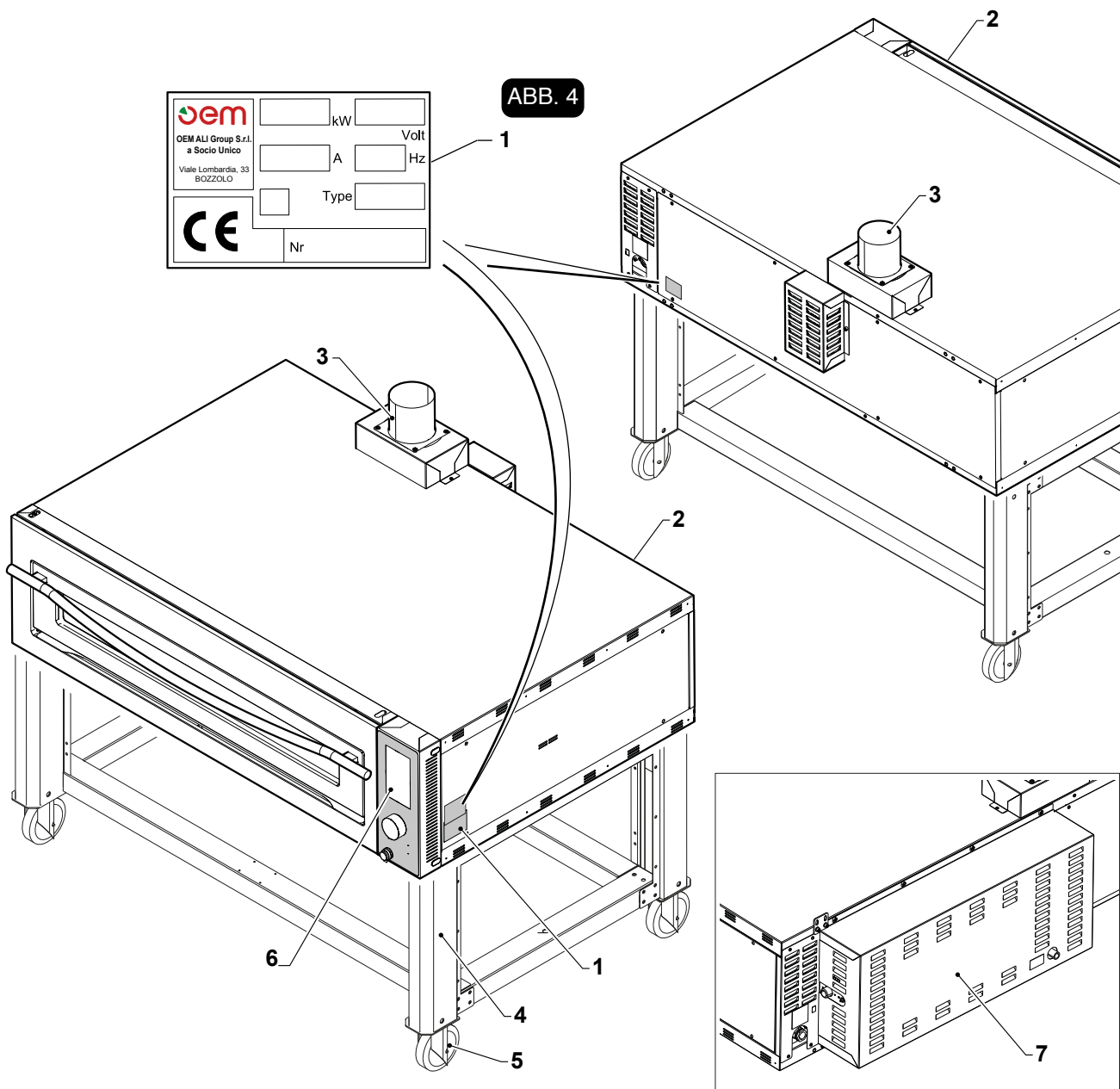
2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur Identifikation der Maschine sind an einem Schild (1) an der Maschinengrundfläche geprägt.



WICHTIG

Bei eventuellen Anfragen nach technischer Wartung oder bei Ersatzteilbestellungen ist die Kenn-Nummer der Maschine immer anzugeben.



Abschnitt 3



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

3.1 - GERÄT-AUFHEBEN (Abb. 1)

Das Gerät 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 der Backofengrundfläche zwei je nach dem Gerätgewicht richtig dimensionierte Gurte (2) positionieren bzw. mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs verbinden.



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

3.2 - SENKRECHTBEWEGUNG DES OFENS (Abb. 2)

- Die feuerfesten Platten entfernen.
- Eine Palette/einen Wagen usw. auf den Boden stellen.
- Den Ofen vertikal drehen, damit die Seite (1) mit der Steuertafel nach oben gerichtet ist.

3.3 - ZUSAMMENBAU DER KOMPONENTEN

Montage der fahrbaren Stützstruktur



Zur Montage des fahrbaren Untergestells sind die Vorschriften in dem mit demselben gelieferten Handbuch zu beachten.

ABB. 1

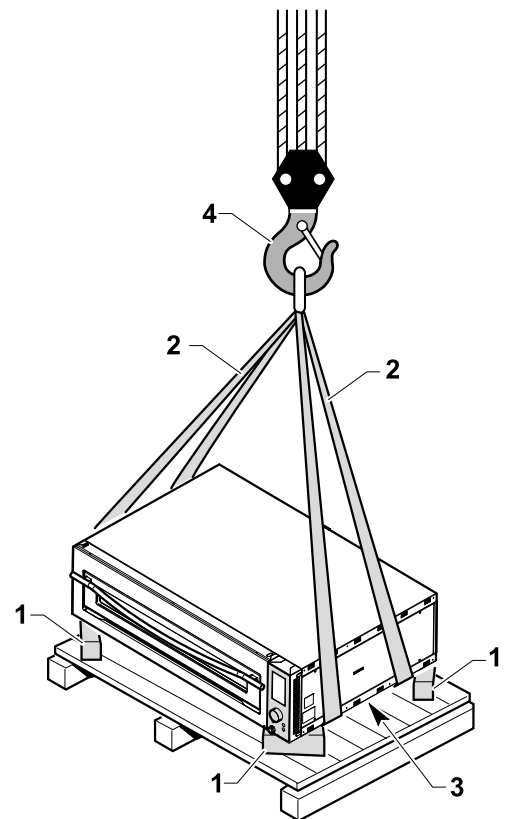


ABB. 2

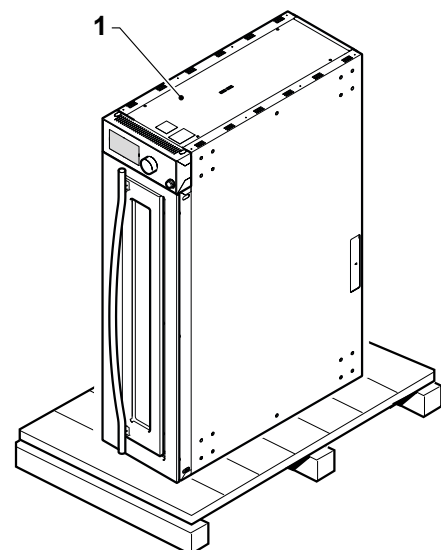
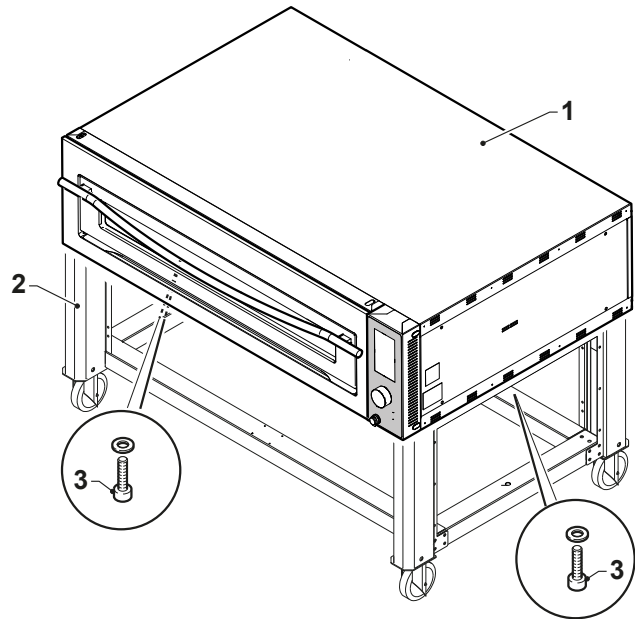


ABB. 3

Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 3)

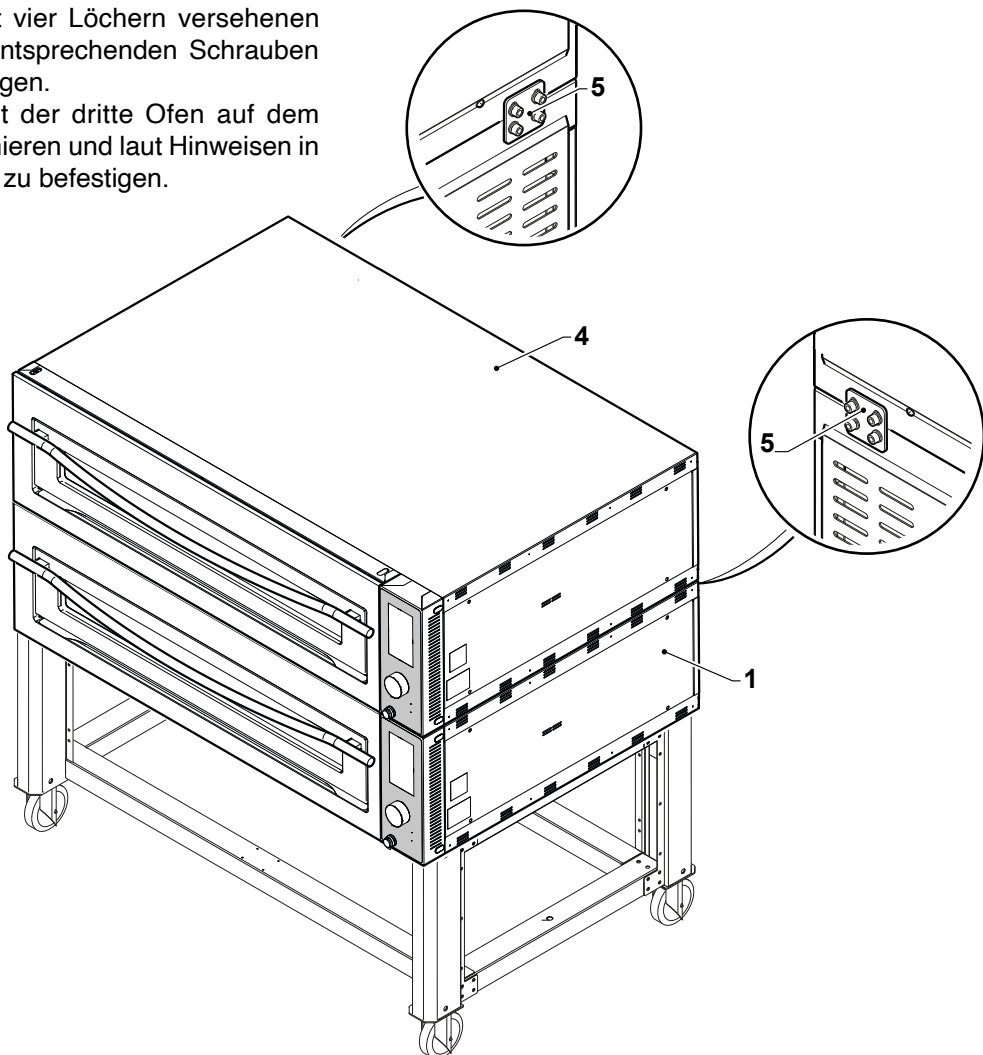
- An dem Untergestell (2) den Backofen (1) positionieren und es an der rechten und linken Seite mit den Schrauben (3) befestigen.



Montage der Zwei- oder Dreikammeröfen (Abb. 4)

- Bei Zweikammerbacköfen ist der zweite Ofen (4) an dem ersten (1) zu positionieren, danach sind die Backöfen durch die mit vier Löchern versehenen Plättchen (5) mit den entsprechenden Schrauben und Scheiben zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen auf dem zweiten Ofen zu positionieren und laut Hinweisen in der vorherigen Position zu befestigen.

ABB. 4



3.4 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

! GEFAHRLAGEN !

- Die elektrische Speiseleitung ist mit einem angemessenen, allpoligen **LEITUNGSTRENN-SCHALTER** (automatischen, thermomagnetischen oder differentialen Schalter) zu versehen, der vor dem Steuereinheitshauptschalter zu positionieren ist bzw. eine mindestens 3 mm Kontaktöffnung haben muss.
- Die Erdungsanlage muss den elektrischen, jeweils örtlich geltenden Bestimmungen entsprechen.
- Die elektrischen Stromkabel sind zu Lastendes Kunden und sie müssen in Abhängigkeit vom höchsten Stromaufnahmewert bemessen werden. Die Kabelart muss ein flexibles Kabel unter der ölfesten Ummantelung sein und darf nicht leichter sein als Kabel aus Polypropylen oder synthetischem Elastomer mit gleichwertiger Ummantelung (Bestimmung 60245 IEC 57) und in jedem Fall muss sie den im Verwendungsland geltenden Normen entsprechen.
- Die auf die elektrische Speiseleitung bezogenen Daten müssen den Daten an dem Typenschild sowie denjenigen in der die technischen Merkmale enthaltenden Tabelle, die sich in dem einleitenden Teil dieses Handbuchs befindet, entsprechen.

! GEFAHRLAGE !

Vor der Durchführung des elektrischen Anschlusses sichergehen, daß der **LEITUNGSTRENN-SCHALTER** ausgeschaltet ist (die Leitung steht nicht unter Spannung).



WICHTIG

Der Streckentrenner muss während des gesamten Betriebs und der Wartung des Ofens in einer leicht zugänglichen Stelle für den Bediener sein.

! GEFAHRLAGE !

Im Bezug auf Zwei- und Drei-Kammer-Backöfen muss jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter angeschlossen werden, es ist nicht möglich, an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.

3.4.a - Elektrischer Ofenanschluss (Fig. 5)

- Das Gehäuse (1) abnehmen, dafür die Schrauben (2) abschrauben.
- Das Kabel mit dem Klemmenbrett (3) verbinden.
- Die Phasen mit den Klemmen L1, L2 u. L3, verbinden, den Nullleiter mit der Klemme N verbinden bzw. die Erde mit der Klemme T verbinden.
- Für Umgebungen mit automatischem Lastverteiler die beiden 12 V Speisedrähte an die Klemmen "SAFE" anschließen.
- Den Kasten (1) wieder einbauen.

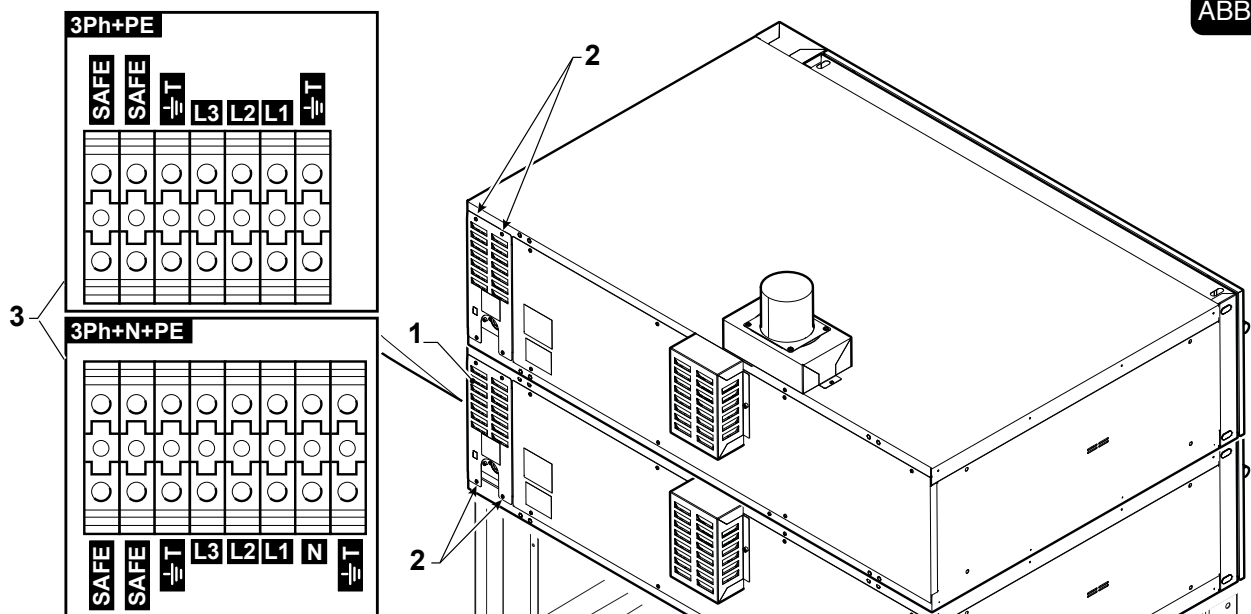


ABB. 5

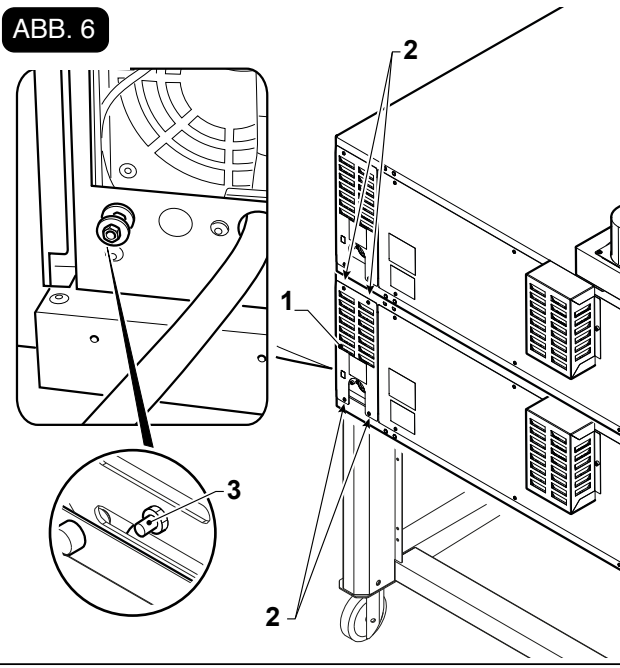
3.4.b - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 6)

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

Die Schrauben (2) abschrauben, um das Gehäuse (1) abzunehmen (Abb. 5).

Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (3) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.

ABB. 6



3.5 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 7)



GEFAHRLAGE

Der Ofen ist NICHT hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschönerungen u. s. w. ... aufzustellen.

Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens mm 50-Abstand zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.



WICHTIG

Falls der Backofen einzubauen ist, ist es notwendig, durch Lüftungsgitter (1) an der Wand an der hinteren Seite desselben einen guten Luftwechsel zu gewährleisten.

- 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.
- Der Ofen muss positioniert werden, wo es keine Turbulenzen oder Luftströme, Staub, Flüssigkeiten (aus Undichtigkeit, Kondenswasser oder Aerosol) gibt, da sie negativ das Lebensmittel beeinflussen könnten und die Funktionsfähigkeit der Backkammer ändern und somit des Endprodukts; diese Bedingung führt auch zu einem erheblichen Anstieg des Stromverbrauchs.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

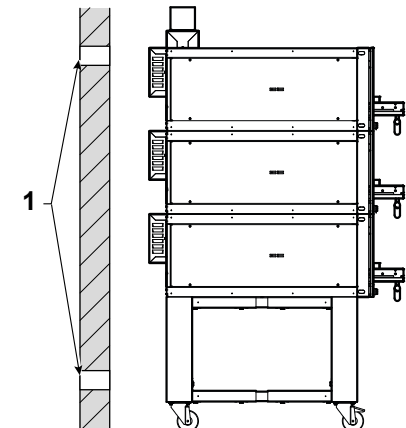
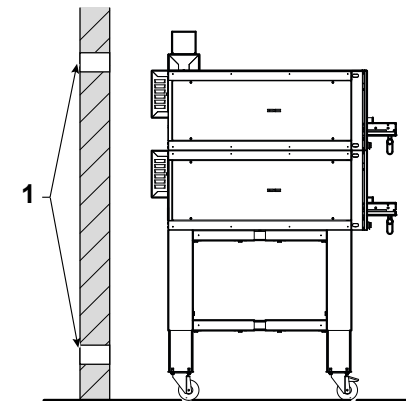
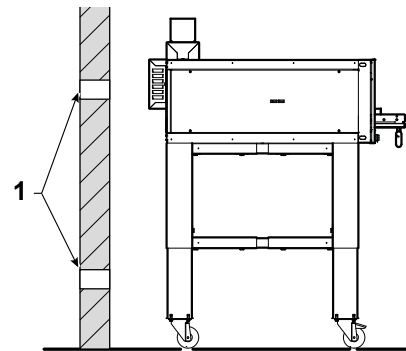


ABB. 7

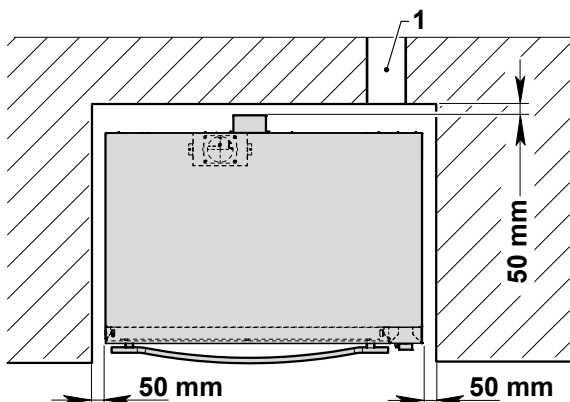


ABB. 8

3.5.a - Montage des Kamins (Abb. 8)

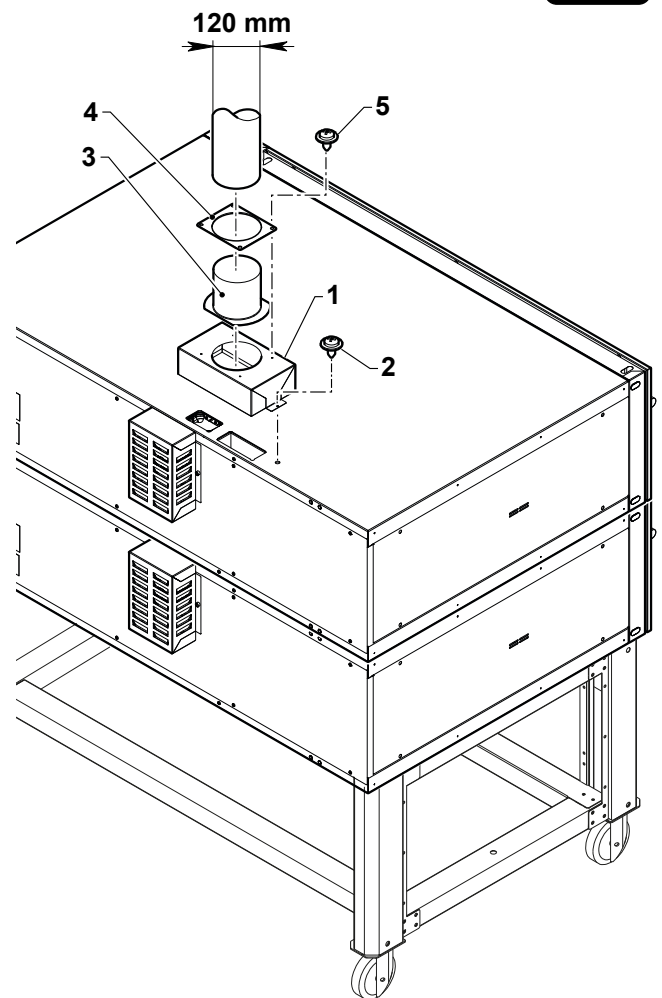
- Die Schrauben (2) festziehen, um das Gehäuse (1) am oberen Teil des Ofens anzumontieren.
- Den Kamin (3) mit der Platte (4) mit den Schrauben (5) auf dem Gehäuse (1) montieren.



WICHTIG

Der Kamin muss am letzten oberen Ofen montiert werden.

- Den Kamin (3) mit einem 120-mm-Rohr an einem Rauchabzugsrohr anschließen.



3.5.b - Wasseranschluss (nur für Dampfkessel) (Abb. 9)



WICHTIG

Es wird empfohlen, den Dampfkessel mit demineralisiertem Wasser zu füttern, um die Bildung von Kalkstein im Dampfkessel zu minimieren.

Laden

- Schließen Sie das Wasserversorgungsrohr an den 3/4" Anschluss des Elektroventils.

Abfluss

- Schließen Sie das Auspuffrohr an den Anschluss (2) mit 21 mm Durchmesser an und fixieren Sie ihn mit einem Band.



WICHTIG

Nachdem der Wasseranschluss ausgeführt wurde, den Wasserzufuhrhahn öffnen und sicherstellen, dass keine Leckstellen vorhanden sind.

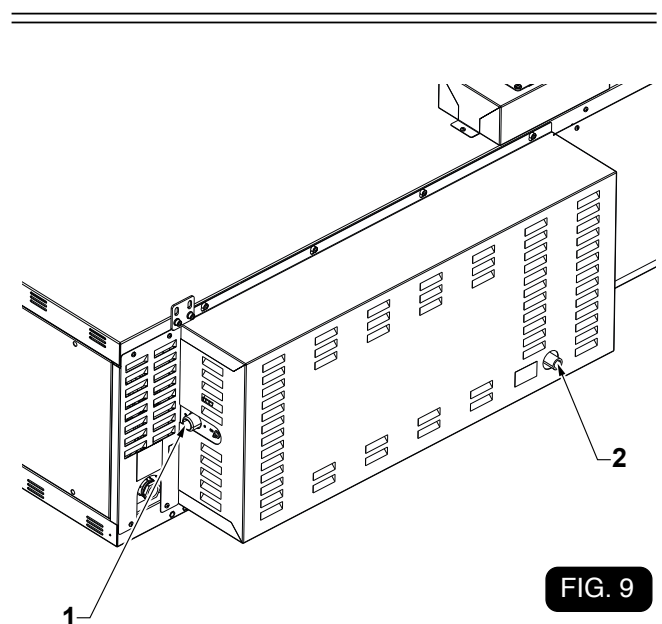


FIG. 9

Abschnitt 4

4.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG



WICHTIG

SUPER TOP-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 - FALSCHER ANWENDUNG

Die Öfen Mod. SUPERTOP - SUPERTOP VARIO wurden rein für die Zubereitung von Lebensmitteln entworfen und gebaut. Es ist daher verboten:

- **unausgebildetes Personal mit der Bedienung des Ofens beauftragen;**
- **Flüssigkeiten, Getränke oder sonstige Substanzen zu erwärmen;**
- **andere Produkte außer Lebensmittel einzuführen;**
- **entflammable Materialien einzuführen.**

4.3 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

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

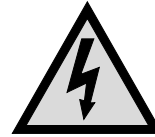


GEFAHRLAGE



An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.

Gefahr: eingeschaltete Spannung



- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

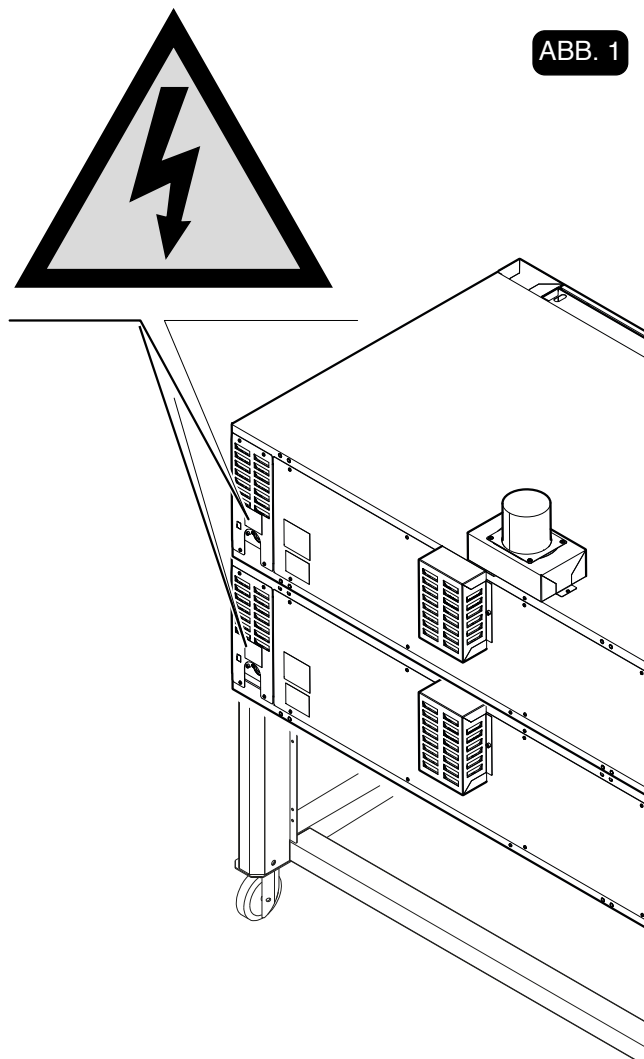


ABB. 1

4.4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

- 1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.
- 2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat, der bei Übertemperatur in der Backkammer den Ofen ausschaltet, versehen, bei Öfen mit Digitalsteuerung ist die Karte mit einer speziellen Komponente, die das Ofenfunktionieren stoppt, wenn die Temperatur in der Schalttafel 85°C überschreitet, versehen.
- 3) Wenn der Dampfkessel vorhanden ist, ist er mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Dampfkessel bei übertemperaturweise ausschaltet.

4.5 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 2)

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. 2 "O"-Position).

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

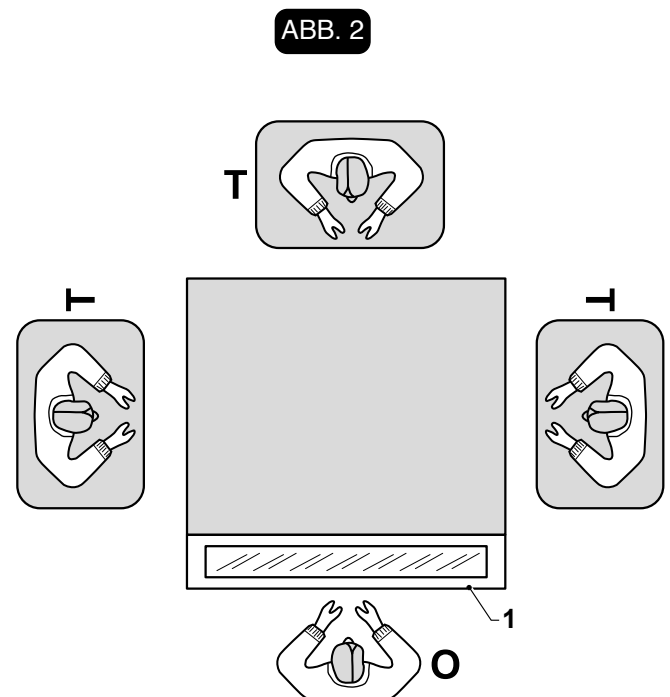
4.6 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFÄHRLAGEN (Abb. 2)

Die Flächen mit restlichen Gefährlagen sind diejenigen, die wegen der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können, was die Maschine betrifft, sind dieselben wie folgt:

- Türstelle und Innenseite der Backkammer: Brandwundengefahr.

4.7 - GEFÄHREZONEN

Zu den Gefahrenzonen gehören all jene Bereiche, in denen die Schutzpanele für Reparaturarbeiten am laufendem Gerät abgenommen werden. **IN DIESEN BEREICHEN DARF SICH AUSSCHLIEßLICH DER WARTUNGSTECHNIKER AUFHALTEN.**



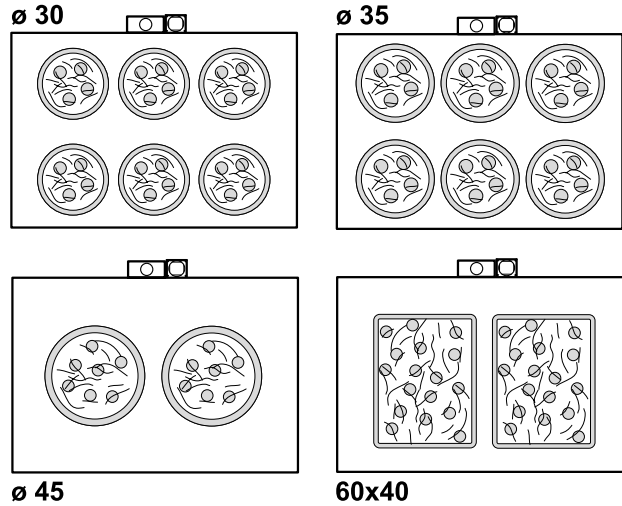
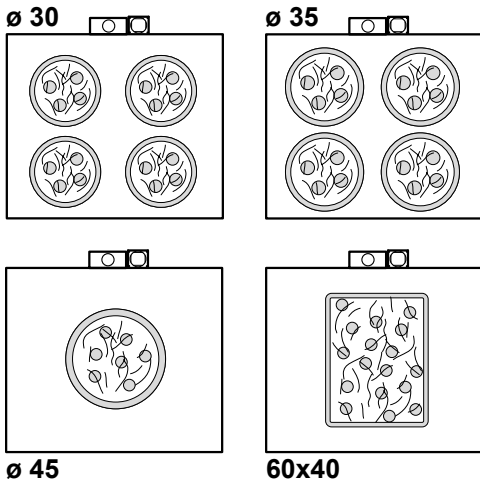
Abschnitt 5

Bei allen Ofenzusammensetzungen handelt es sich immer um Einzelfunktionen, daher ist es möglich bei den Zwei- oder Dreikammerausführungen zwei oder drei verschiedene Backprogramme einzustellen, das Positionieren der Pizzen wird je nach dem Ofenmodell in folgender Figur angegeben:

Das Modell **635 L** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

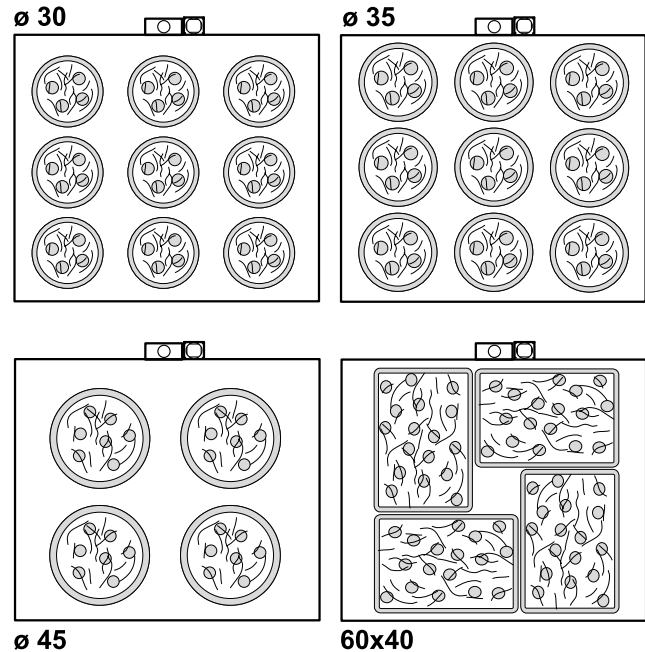
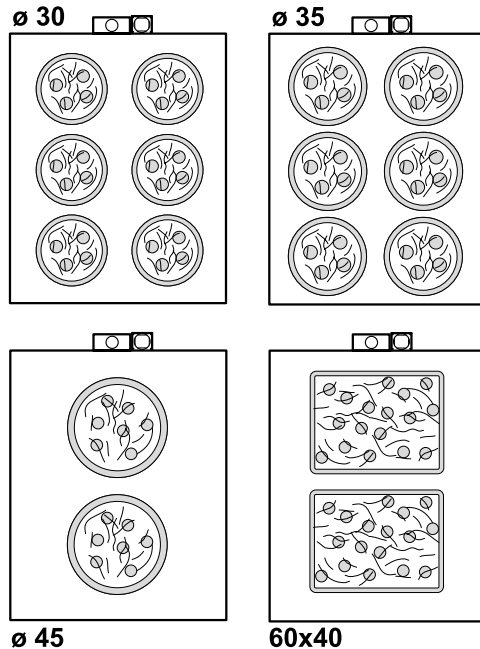
SUPERTOP

Das Modell **435** kann Nr. 4 Pizzen (Ø 30cm oder Ø 35cm), Nr. 1 ø45cm Pizza oder Nr. 1 60x40cm Pizzaform enthalten, die wie folgt zu positionieren sind:



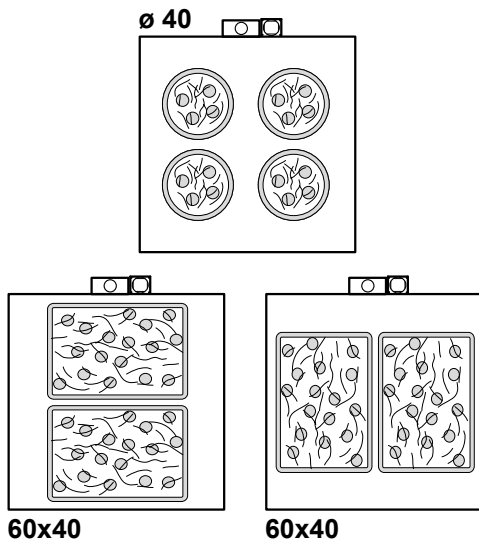
Das Modell **935** kann Nr. 9 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 4 ø45cm Pizzen oder Nr. 4 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

Das Modell **635 S** kann Nr. 6 Pizzen (Ø30cm oder Ø35cm), Nr. 2 ø45cm Pizzen oder Nr. 2 60x40 Pizzaformen, die wie folgt zu positionieren sind:

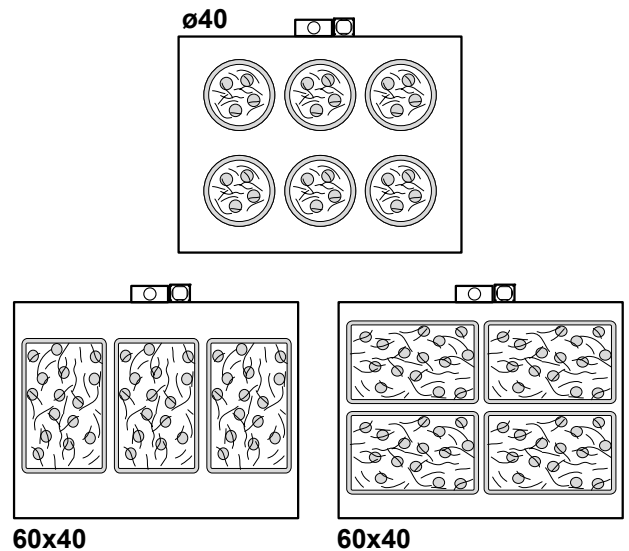


SUPERTOP VARIO

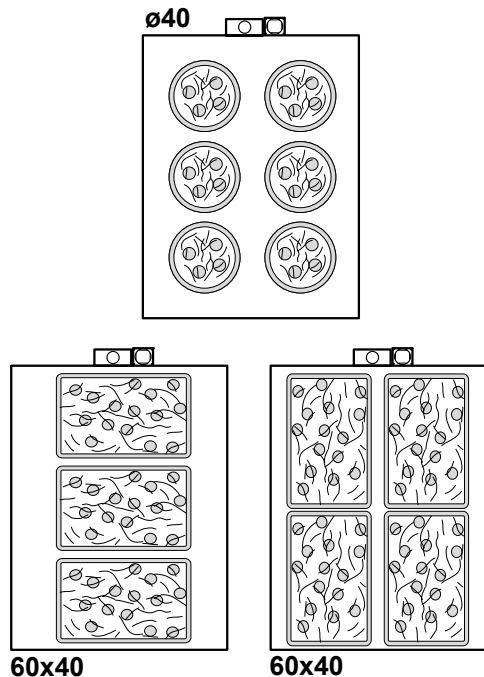
Das Mod. **440** kann 4 Pizzen Ø 40 cm oder 2 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **640 L** kann 6 Pizzen Ø 40 cm oder 3-4 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **640 S** kann 6 Pizzen Ø 40 cm oder 3-4 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:



Das Mod. **940** kann 9 Pizzen Ø 40 cm oder 6 60x40 cm Backformen enthalten, die als folgendes Schema positioniert sind:

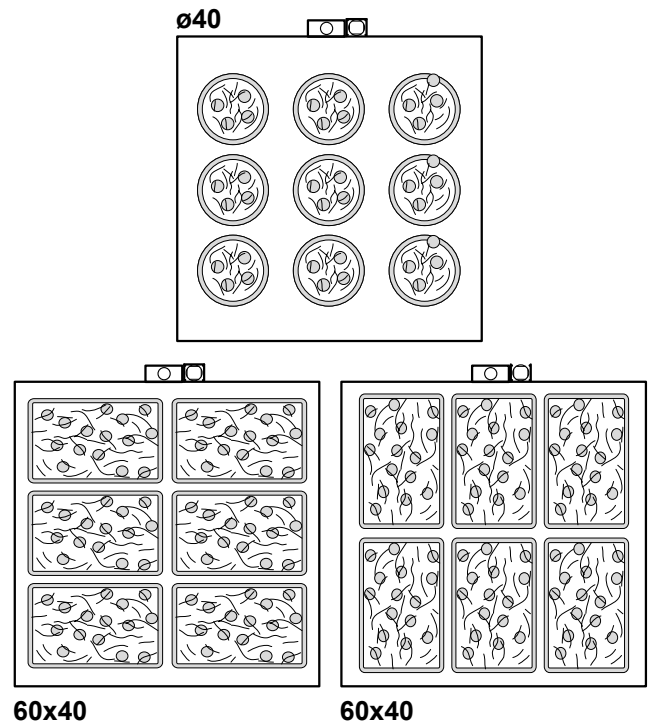


ABB. 1

5.1 - OFEN-BEDIENFELD BERÜHREN (Abb. 1)



WICHTIG

Alle über Kontakt auf dem Display (TOUCH SCREEN) verfügbaren Funktionen können auch durch Drehen und Drücken des entsprechenden Auswahlknopfs (2) ausgewählt werden.

Am Backofen befinden sich folgende Bedienelemente::

1. Display

Auf dem Display werden alle Funktionen für den Betrieb des Ofens, die Alarmmeldungen, die eingestellten Werte usw. angezeigt.

2. Dreh-Druckknopf Encoder

Mit diesem Drehknopf kann man die Einstellungen auf dem Display durchblättern und durch Drücken desselben der Wert ausgewählt, verändert und bestätigt werden.

3. Taste Linie (On/Off)

Durch Drücken wird die Spannung zu den Bedienelementen ein- bzw. ausgeschaltet.

4. USB-Anschluss

Über diesem Port können mit einem USB-Stick Dateien (Software, Rezepte, Einstellungen usw.) hoch- und heruntergeladen werden, Nur wenn der Ofen vom Internet getrennt ist.

5. Taste "Timer 1"

Die Taste "Timer 1" kann unabhängig für alle Backprogramme eingestellt werden.

Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

6. Taste "Timer 2 / Dampfer"

- Timer Funktion

Die Taste "Timer 2" kann unabhängig für alle Backprogramme eingestellt werden.

Durch Betätigen der Taste wird die Garzeit für das ausgewählte Programm aktiviert. Um die Garzeit zu unterbrechen oder rückzusetzen, muss die Taste für einige Sekunden gedrückt werden.

- Dampfer Funktion

Für die Modellen mit einem Dampfer, mit einem aktiven Dampfer, sie kontrolliert die Einspritzung von Dampf.

Durch Drücken und Halten der Taste wird die Einspritzung von Dampf für die maximal eingestellte Zeit aktiviert.

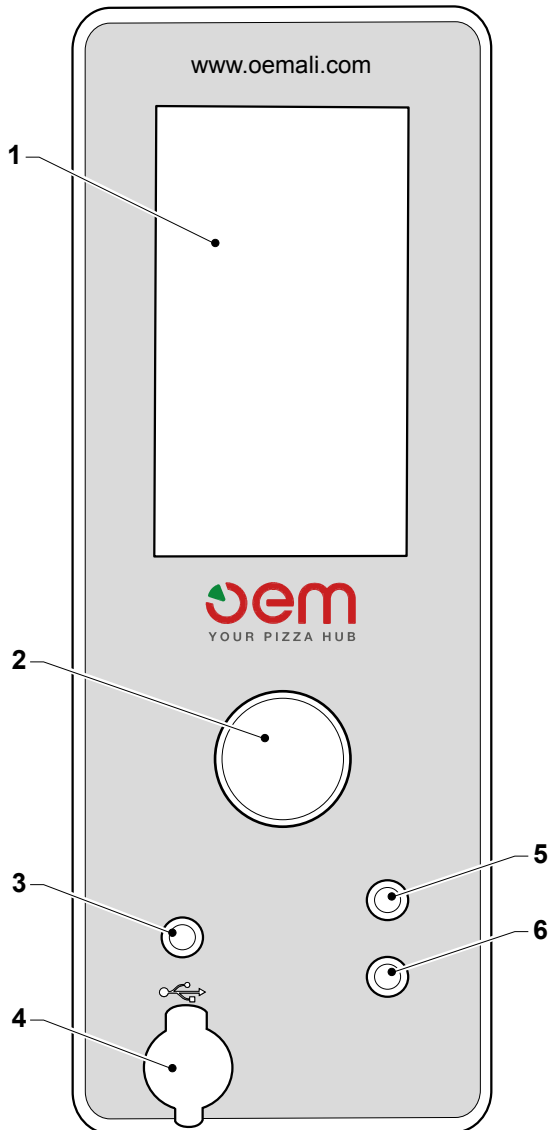


ABB. 2

5.2 - BENUTZERSCHNITTSTELLE (Abb. 2)

Die Versorgung des Ofens auf dem Display wird in der folgenden Bildschirmseite angezeigt:

- 1. Kalender**
Zeigt den Wochentag, den Monat und das Jahr an.
- 2. Sprache**
Mit einer Fahne wird die eingestellte Sprache angezeigt.
- 3. Uhrzeit**
Anzeige der Stunden und Minuten
- 4. Programmierte Einschaltung**
Wenn die Funktion programmierte Einschaltung eingestellt ist, wird der Wochentag und die Uhrzeit der Einschaltung angezeigt.
- 5. Softwareversion**
Zeigt die Softwareversion des Displays (5a) und die Softwareversion auf der Leistungskarte (5b) an.



5.3 - HAUPTBILDSCHIRMSEITE (Abb. 3)
ABB. 3

Nach der Einschaltung des Ofens wird die folgende Hauptseite für den Benutzer angezeigt:

1. Temperatur

Zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer an

2. Deckenwiderstand

Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Deckenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (2a) rot auf.

3. Eingestellte Temperatur

Zeigt die eingestellte Gartemperatur (Sollwert) des ausgewählten Programms und für den manuellen Betrieb an.

4. Bodenwiderstand

Zeigt den eingestellten Prozentsatz der Bodenwiderstände an. Wenn der Widerstand aktiv ist, leuchtet die LED (4a) rot auf.

5. Kamin

Zeigt in Prozent die Öffnung des Kamins für den Abzug des Rauchs/Dampfs an, der sich beim Garen entwickelt; die Einstellungen lauten: 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

6. Sauger

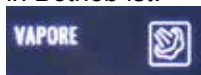
Zeigt in Prozent die Gebläsegeschwindigkeit für den Abzug des Rauchs/Dampfs an, der sich beim Garen entwickelt; die Einstellungen lauten: 0, 25 %, 50 %, 75 %, 100 %

7. Timer 1

Zeigt die Garzeit des ersten eingestellten Timers für das ausgewählte Programm an.

8. Timer 2 / Dampfer

Zeigt die Garzeit des zweiten Timers an, eingestellt für das ausgewählte Programm. Wenn der Dampfer in Betrieb ist:

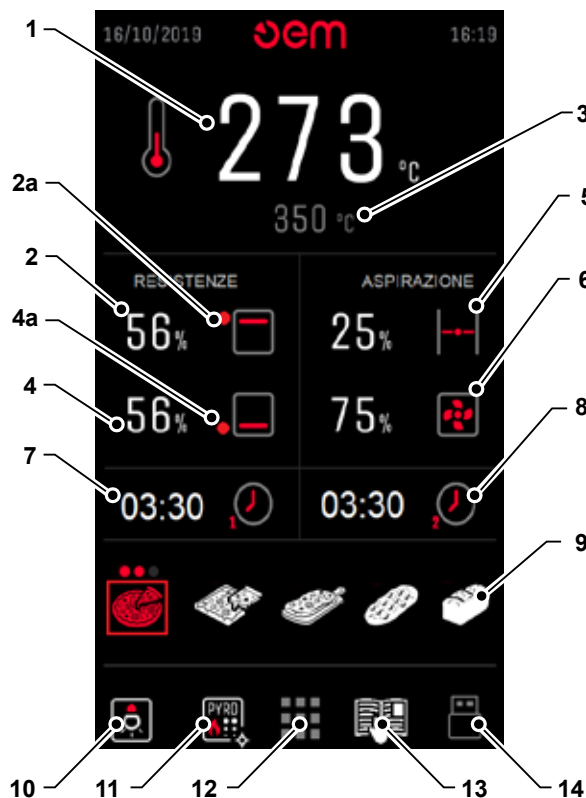


wo es angezeigt wird, wenn der Dampfer, mit einer grünen Zecke die eingestellte Temperatur erreicht hat, eine Bedingung, die notwendig ist, um die Einspritzung von Dampf auszulösen.

9. Programme

Zeigt das einstellbare Backprogramm an, wenn aktiv, ist das Symbol Rot.

Es gibt 8 Haupt-Modalitäten, jeweils mit 3 Programme (insgesamt 24 Programme, die eingestellt werden können).


10. Glühbirne

Zeigt den Status (Ein/Aus) der Beleuchtung in der Kammer an.

11. Selbstreinigungszyklus

Dient für den Zugriff auf das Selbstreinigungsprogramm, um die Pyrolyse in der Backkammer ausführen zu können.

12. Benutzer Menü

Ermöglicht die Eingabe des Benutzermenüs.

13. Rezepte – Handbuch Menü

Ermöglicht die Liste der Rezepte einzugeben und das Ofenhandbuch zu lesen.

14. USB-Anwendung

Dient für den Zugriff auf das Menü für die Anwendung des USB-Ports und die Anzeige der Rezepte.

5.4 - PROGRAMMAUSWAHL ODER PARAMETERÄNDERUNG (Abb. 4)

Auf dem Haupt- und Nebenschild des Benutzermenüs ist es möglich, durch Drücken auf das Touch-Display die Garparameter des Ofens zu ändern.

5.5 - PROGRAMMIERUNG DER GARPARAMETER

Der Ofen kann entweder manuell oder über die jeweiligen Backprogramme verwendet werden. Jedes der acht Kochprogramme hat drei mögliche Einstellungen, für insgesamt 24 Einstellungen.

Die bearbeitbaren Parameter sind die folgenden:

- % Leistung der Deckenwiderstände
- Gartemperatur
- % Leistung der Bodenwiderstände
- % Kaminöffnung
- % Geschwindigkeit des Absauggebläses
- Garzeit 1
- Garzeit 2
- Klassische Pizza Programm
- Pizza in Backform Programm
- Pizza in Schaufel Programm
- Focaccia Programm
- Brot Programm
- Programm P1
- Programm P2
- Kochhilfe

Um beispielsweise die Gartemperatur zu ändern, muss man (Abb. 5):

- Sich auf den zu ändernden Wert (2) positionieren.



ABB. 4



ABB. 5a

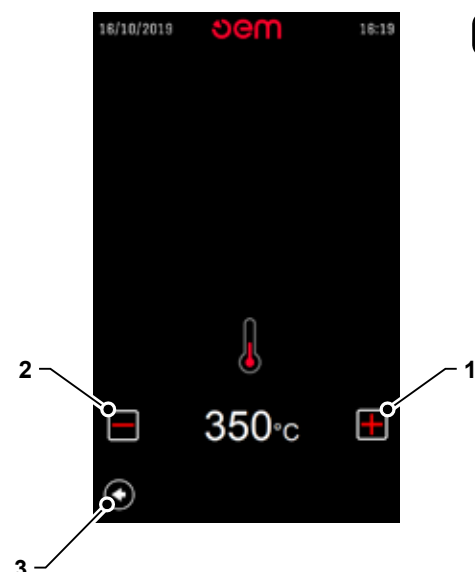


ABB. 5b

Um den gewünschten Wert in einem Programm zu speichern:

- Drücken Sie auf ein beliebiges Programm, um die Speicherseite aufzurufen (1) – Abb. 5c.
- Drücken Sie auf das gewünschte Programm: Drücken Sie mehrmals auf das Programmsymbol, um eines der drei Unterprogramme (1) auszuwählen – Abb. 5d.
- Halten Sie die „Speichern“-Taste (2) – Abb. 5d gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Nach der Speicherung hört das Symbol auf dem Hauptbildschirm auf zu blinken.

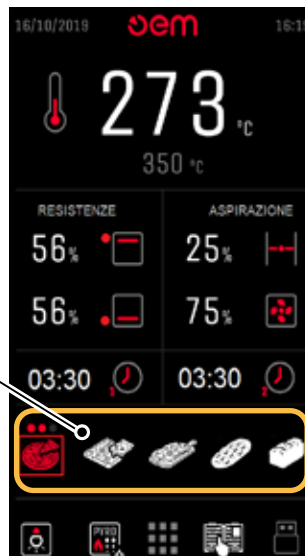


ABB. 5c

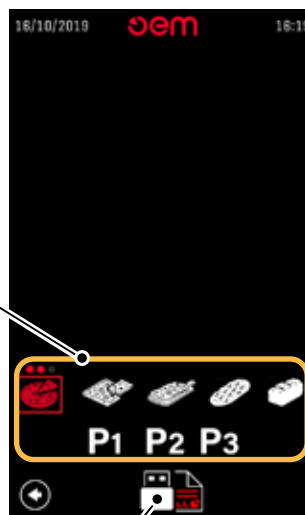


ABB. 5d

5.6 - BELEUCHTUNG DER BACKKAMMER (Abb. 6)

Der Ofen ist mit zwei Lampen (eine auf jeder Seite) zur Beleuchtung des Garraums ausgestattet.

Durch Drücken des entsprechenden Symbols auf dem Display können Sie die Lampen ein- oder ausschalten:

- Lampe an (1);
- Lampe aus (2).

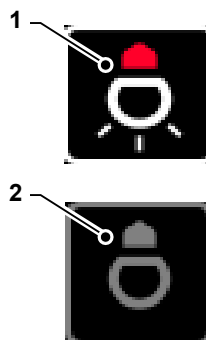



ABB. 6

5.7 - MENÜ BENUTZER (Abb. 7)

Um auf das Benutzermenü zuzugreifen, drücken Sie das Symbol  auf dem Hauptbildschirm: siehe Pos. 12 (Abb. 3).

In diesem Menü können alle Funktionen für den Benutzer angewählt und eingestellt werden.

Durch Drücken der Symbole auf dem Display können die entsprechenden Parameter eingestellt werden:

1. SPRACHE

Durch die Auswahl der jeweiligen Fahne, kann die Sprache eingestellt werden.

2. KALENDER

Es kann das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

3. TIMER SELBSTEINSCHALTUNG

Es kann das Datum, die Uhrzeit und das Programm für die automatische Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

4. KOCHASSISTENTIN

Sie können auf die Einstellungsseite des Kochassistenten zugreifen.

5. ECONOMY-MODUS

Wenn der Ofen für einen gewissen (einstellbaren) Zeitraum nicht benutzt wird, geht er in den ECONOMY-Modus über, indem er die Beleuchtung der Backkammer abschaltet, den Kamin schließt, den Sauger abschaltet, aber die Backkammer warm hält. Bei Öffnung der Tür kehrt der Ofen in die Gareinstellungen zurück.

6. TÜRFUNKTION

Bei der Öffnung der Tür kann der Ofen selbständig folgende Funktionen ausführen:

- Einschaltung der Deckenwiderstände al 100% zur Vermeidung von Temperaturabfällen (6a).
- Freigabe eines akustischen Hinweissignals, wenn die Tür für mehr als eine Minute offen bleibt (6b).
- Eine Zeitspanne für den Betrieb des Saugers mit Höchstgeschwindigkeit einstellen, um die Gardämpfe beim Ausbacken abzusaugen; die Zeit kann zwischen 0 und 25 Sekunden eingestellt werden (6c).
- Eine Verzögerungszeit für die Öffnung des Kamins nach der Schließung der Tür einstellen (Einschießen) (6d).



WICHTIG

Die aktivierten Funktionen haben das Wort "ON" geschrieben, diejenigen deaktiviert das Wort "OFF".

7. AUSGANG BENUTZER-MENÜ

Um das Benutzer-Menü zu beenden, wählen Sie das Symbol (7).

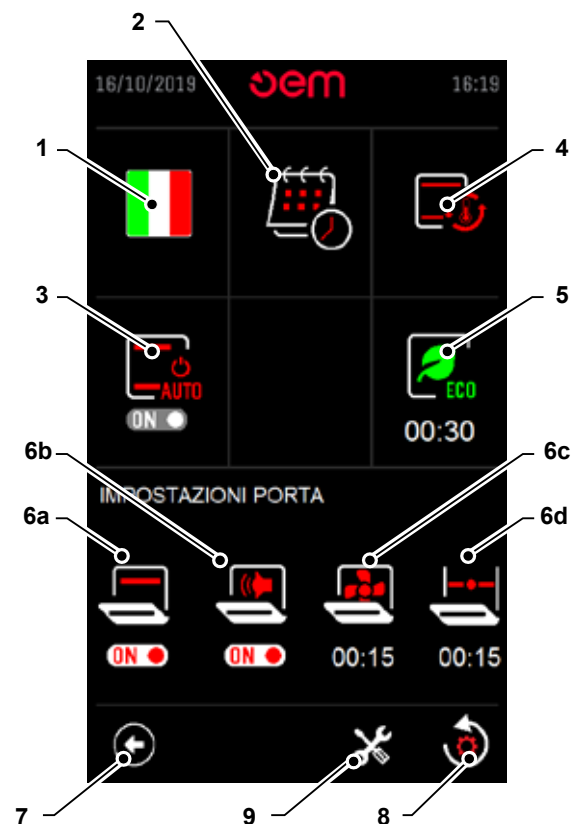
8. RESET BENUTZERDATEN

Um alle Daten zurückzusetzen und zu den Werkseinstellungen zurückzukehren, wählen Sie das Symbol (8) 5 Sekunden lang drücken.


2. MENÜ WARTUNG

Passwortgeschütztes Menü für den "OEM"-internen Gebrauch oder für Fachpersonal.

ABB. 7



5.8 - TIMER FÜR SELBSTEINSCHALTUNG

Vom Menü Benutzer gelangt man zur Einstellung des Timers für die Selbsteinschaltung, indem man das Icon  auswählt.

Mit diesem Menü könne täglich zwei Einschaltvorgänge im gewünschten Programm (Abb. 8a) gewählt werden.

1. SPALTE WOCHENTAGE

Zeigt den Wochentag an, an dem sich der Ofen einschaltet.

2. ZEIT FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG

In diesem Feld kann die Uhrzeit für die erste Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

3. ERSTES ZÜNDPROGRAMM

In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die erste Einschaltung eingegeben werden.

4. ZEITPUNKT DER ZWEITEN ZÜNDUNG

In diesem Feld kann die Uhrzeit für die zweite Einschaltung des Ofens eingestellt werden.

5. ZWEITES ZÜNDPROGRAMM

In diesem Feld kann die Nummer des gewählten Programms für die zweite Einschaltung eingegeben werden.

6. SELBSTEINSCHALTUNG ON/OFF

Es ist möglich die Selbsteinschaltung aktivieren oder deaktivieren, ohne die täglichen Einstellungen löschen, mit dem Symbol (6); Wenn die Selbsteinschaltung aktiv ist, auf dem Symbol zeigt das Wort "ON", mit dem Wort "OFF" ist deaktiviert.

Wenn die Uhrzeit nicht angegeben ist, sondern --:-- angezeigt wird, wird der Tag übersprungen.

Bei abgeschaltetem Ofen werden die für den Tag eingestellten Einstellungen (Abb. 8b) angezeigt.

7. Tag, Datum und Uhrzeit der ersten Einschaltung (Abb. 8c)

8. Tag, Datum und Uhrzeit der zweiten Einschaltung (Abb. 8c)

Um die Bildschirmseite der Selbsteinschaltung zu verlassen, das Icon (9) (Abb. 8a) auswählen.

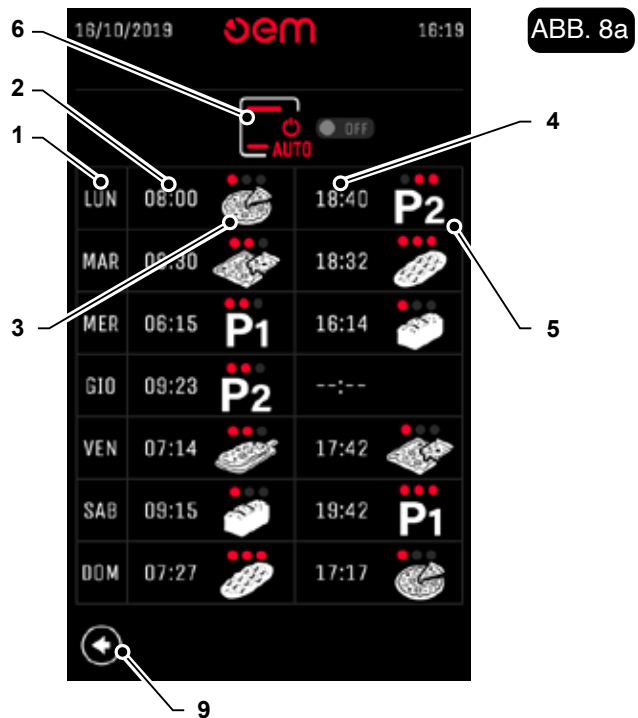


ABB. 8a

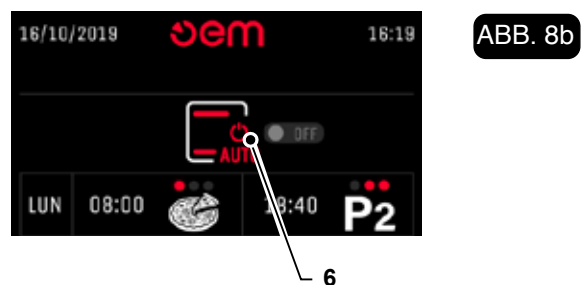


ABB. 8b



ABB. 8c

5.9 - KALENDER

Vom Benutzermenü aus können Sie auf die Kalendereinstellung zugreifen, indem Sie das Symbol "📅" auswählen.

1. Wochentag

Durch Anwählen dieses Feldes kann der Wochentag eingestellt werden.

2. DATUM

Durch Anwählen dieses Feldes kann der Tag, der Monat und das Jahr eingestellt werden.

3. UHRZEIT

Wenn man dieses Feld auswählt, kann man die Uhrzeit, die Minuten und die Sekunden einstellen.

Um die Bildschirmseite Kalender zu verlassen, das Ikon (4) drücken.

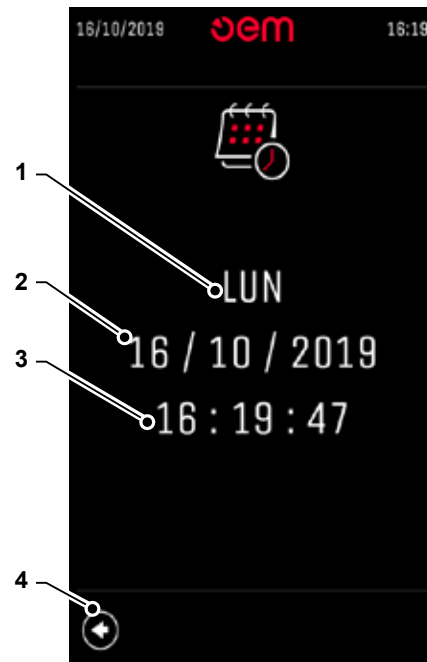


ABB. 9

5.10 - KOCHASSISTENTIN (Abb. 10)

Vom Benutzermenü aus können Sie auf die Einstellung des Kochassistenten zugreifen, indem Sie auf das entsprechende "👨‍🍳"-Symbol drücken.

Der Kochassistent ist eine Funktion, die die Leistung des Ofens an die Produktivität anpasst: Wenn die Temperatur im Garraum im Vergleich zur eingestellten Temperatur sinkt, greift der Kochassistent ein (basierend auf den eingestellten Parametern).

1. Temperaturunterschied

Drücken Sie auf das Display (Pos. 1), um die Temperaturdifferenz einzustellen, bei der der Kochassistent eingreift.

2. Prozentsatz der oberen Widerstände

Drücken Sie auf das Display (Pos. 2), um den zusätzlichen Prozentsatz der oberen Widerstände bei aktivem Kochassistenten einzustellen.

3. Prozentsatz der niedrigeren Widerstände

Drücken Sie auf das Display (Pos. 3), um den zusätzlichen Prozentsatz der unteren Widerstände bei aktivem Kochassistenten einzustellen.

Wenn Sie die gewünschten Parameter eingestellt haben, drücken Sie zur Bestätigung die Zurück-Taste (4).

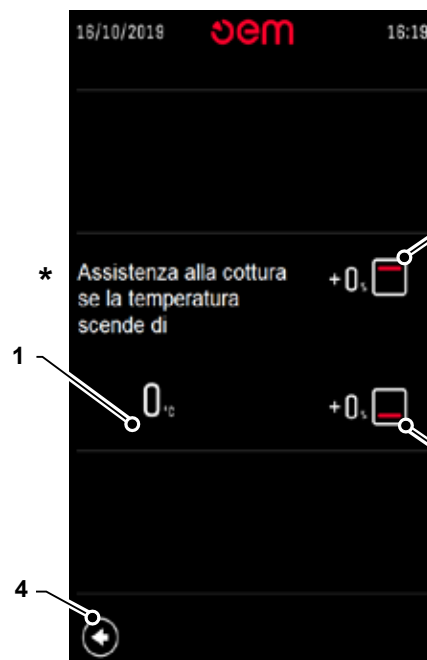


ABB. 10

HINWEISE DES KOCHASSISTENTEN

1. Jedes Programm verfügt über eigene Einstellungen für den Kochassistenten, die daher in jedem Programm gespeichert werden können.


2. Es ist notwendig, einen gewissen „Spielraum“ für die Widerstandsprozentsätze einzuhalten, andernfalls ist die Funktion unwirksam.

3. Die Summe der Prozentwerte auf dem Hauptbildschirm plus denen des Kochassistenten kann maximal 100 % betragen.

*** KOCHASSISTENZ, wenn die Temperatur um... sinkt**

5.11 - ANZEIGE DER REZEPTE UND HANDBUCH

In diesem Teil des Menüs können Sie die Rezepte und das Handbuch im Speicher lesen.

Drücken Sie auf das Symbol , um auf die Anzeigeseite zuzugreifen (Abb. 11).

1. Rezepte

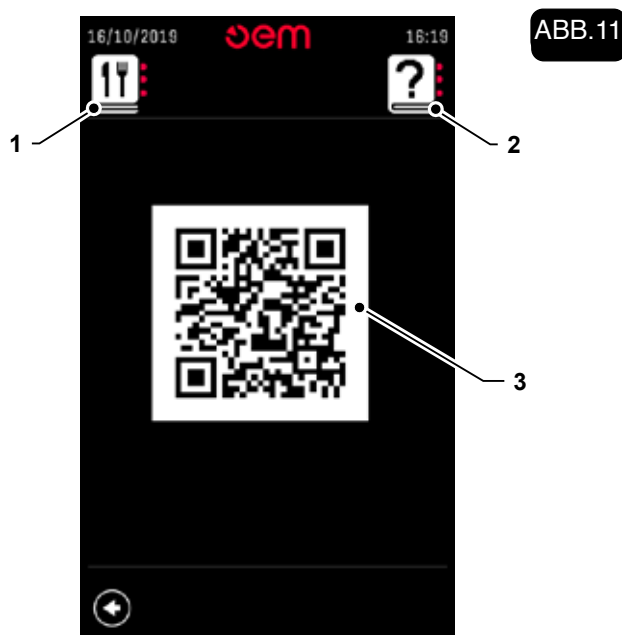
Drücken Sie die Taste um das Archiv der gespeicherten Rezepte zu öffnen.

2. Handbuch

Drücken Sie die Taste um das Ofenhandbuch zu konsultieren.

3. QR Code


Durch Scannen des QR-Codes werden Sie zur Gebrauchs- und Wartungsanleitung des Ofens weitergeleitet.



5.11a - USB-ANSCHLUSS

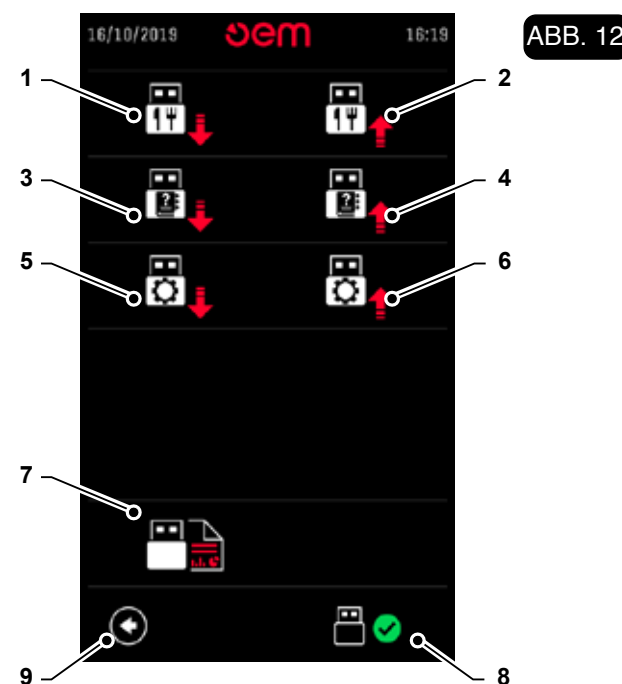
Der Ofen ist für die folgenden Tätigkeiten mit einem USB-Port ausgestattet, Nur wenn der Ofen vom Internet getrennt ist:

- Die Rezepte hoch-/herunterladen;
- Eine Log-Datei des Ofens herunterladen;
- Die Software für den Betrieb des Ofens mit den Einstellungen in der Benutzer- und Serviceschnittstelle hoch-/herunterladen.



Um auf die Seite zuzugreifen, drücken Sie auf das Symbol  und der Bildschirm wird angezeigt (Abb. 12):

- 1) Herunterladen der Rezepte
- 2) Hochladen der Rezepte
- 3) Herunterladen des Handbuchs
- 4) Hochladen des Handbuchs
- 5) Herunterladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen
- 6) Hochladen der Ofensoftware und der Benutzer- und Wartungseinstellungen
- 7) Herunterladen der Ofen-Log-Datei
- 8) USB-Stick-Eingabe Symbol: mit eingelegtem und kompatiblen Stick wird ein grünes Häkchen angezeigt.

Um den USB-Bildschirm zu verlassen, drücken Sie das Symbol (9).



Für das HERUNTERLADEN auf USB-Stick:



- Stecken Sie einen leeren Stick in den USB-Anschluss, das Symbol ändert sich von  zu  und es zeigt an, dass das Herunterladen möglich ist.
- Drücken:
 - (1) Wenn Sie die Rezepte herunterladen möchten
 - (3) Wenn Sie das Handbuch herunterladen möchten
 - (5) Wenn Sie die Software herunterladen möchten
 - (7) Wenn Sie das Log-Datei herunterladen möchten
- Das Symbol blinkt, solange der Download erfolgt.
- Wenn das Download abgeschlossen ist, blinkt das Symbol nicht mehr: Sie können den USB-Stick entfernen



WICHTIG

Nehmen Sie den USB-Stick bis zum Ende des Herunterladens nicht aus.

Für das HOCHLADEN des USB-Sticks:

- Geben Sie einen Stick, der die Informationen enthält, die Sie hochladen möchten (Rezepte, Handbuch, Software), in den USB-Anschluss ein: Das Symbol ändert sich von  zu  und zeigt an, dass Sie hochladen können
- Drücken:
 - (2) Wenn Sie die Rezepte hochladen möchten
 - (4) Wenn Sie das Handbuch hochladen möchten
 - (6) Wenn Sie die Software hochladen möchten

Das Symbol blinkt, solange der Upload erfolgt.

- Wenn das Upload abgeschlossen ist, blinkt das Symbol nicht mehr: Sie können den USB-Stick entfernen



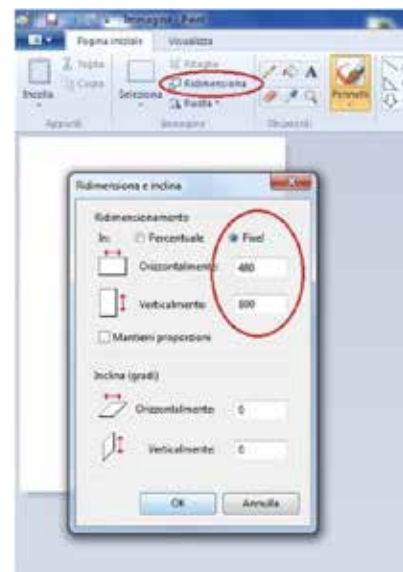
WICHTIG

Nehmen Sie den USB-Stick bis zum Ende des Hochladens nicht aus.

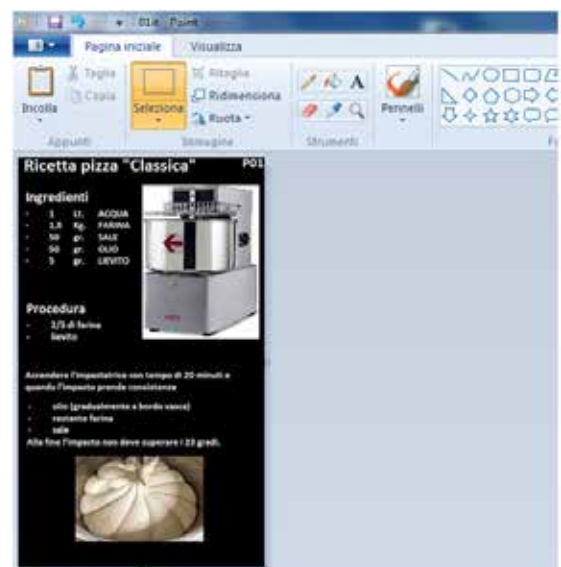
5.12 - EINGABEMODUS DER REZEPTE

Um diese Funktion benutzen zu können, sind folgende Rechnerprogramme erforderlich:

- Paint (Windows-Anwendung)
- IrfanView 64 (kann kostenlos aus dem INTERNET heruntergeladen werden)



- "Paint" öffnen und ein Bild mit 480x800 Pixel erstellen.
- Mit diesem Programm kann man schreiben und Bilder

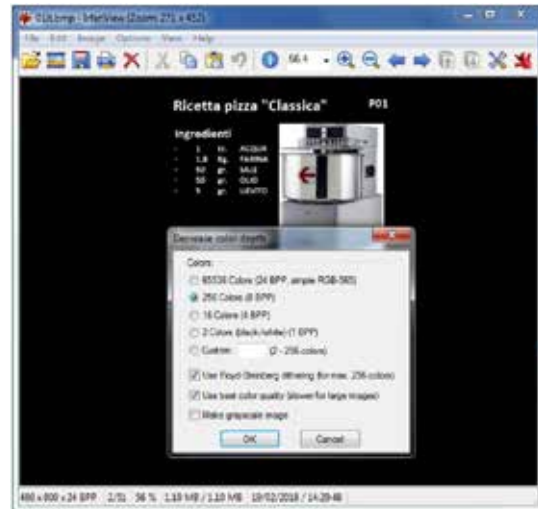


eingeben.

- Das Bild im Ordner "Rezepte" (eigens angelegt) mit der Seitennummer und der jeweiligen Sprache speichern, z.B. "01de" Bitmap mit 24 Bit bis zu maximal

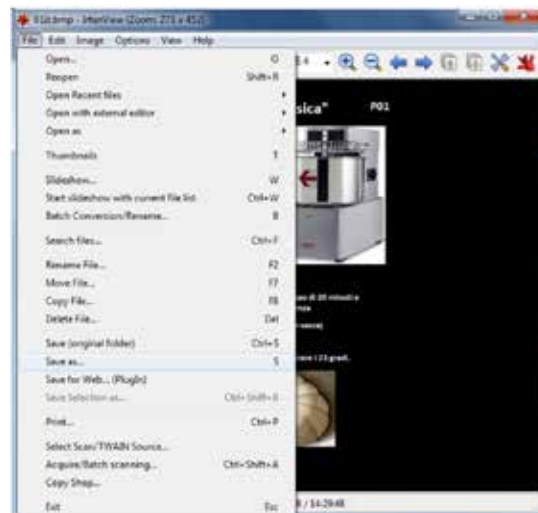
- "IrfanView 64" starten und die erstellte Datei öffnen.
- Auf der Toolleiste Image, Decrease color depth an-

51 Seiten (von 00de bis 50de).



wählen und 256 Colors (8 BPP) einstellen.

- Danach wird das Bild umgewandelt und kann gespeichert werden.
Auf der Toolleiste den Pfad Datei, Speichern unter... anwählen und das Bild im Ordner "Rezepte" speichern, um das Original zu ersetzen.
Diese Verfahren muss für jedes Bild ausgeführt wer-



den.

- Den Ordner Rezepte (mit den umgewandelten Dateien) auf einen (mit dem System kompatiblen) USB-Stick verschieben.
- Den Ofen einschalten und mit der Taste (1) (Abb. 13)

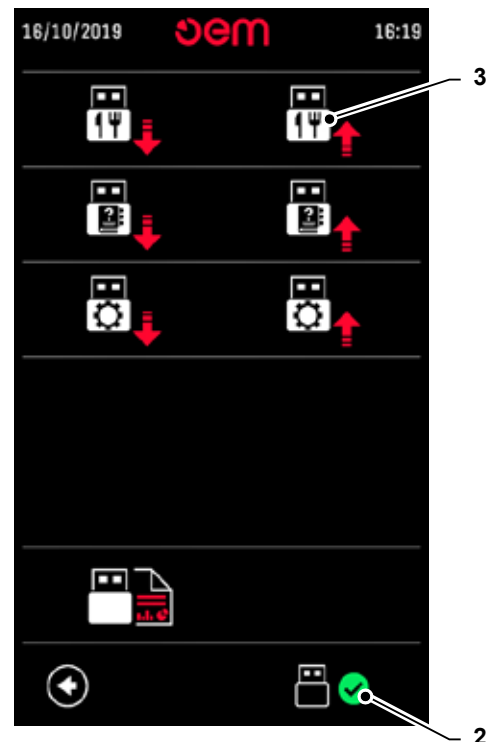


ABB. 13

ABB. 14

in das betreffende Menü USB-Stick gehen.

- Geben Sie den USB-Stick ein und warten bis das Symbol (2) von "❌" zu "✅" wechselt.
- Drücken Sie das Symbol (3), das zu blinken beginnt. Der Scan aller File (01it, 02it, 03it, etc.) wird angezeigt und wenn der Ofen fertig ist, geht er zum Hauptbildschirm.



2

5.13 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Fläche oder in der Backform erfolgen. Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Einstellung der verschiedenen Parameter. Bei Bedarf an näheren Details ist die Tabelle in dem Abschnitt "Pizzabacken" zu konsultieren.



WICHTIG

Es empfiehlt sich die in der Tabelle enthaltenen Hinweise zu beachten, bis die Erfahrung eine persönliche Einstellung der Zeit sowie der Temperaturwerte ermöglicht.

5.13.a Allgemeine Anweisungen zum Backen an hitzebeständiger Fläche

- Der Backofen ist wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor Beginn des Prozesses anzuheizen. Die verschiedenen Programme im Ofen sind bereits eingestellt wie in der nächsten Tabelle beschrieben:
- Die Tabelle enthält einige sich auf die verschiedenen Backverfahren beziehende Backzeiten; diese Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können je nach den verschiedenen Umständen (Teigtyp, Temperatur, u.s.w..) verändert werden.



WICHTIG

Die Parameter können sich je nach dem benutzten Pizzateig ändern.





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.

Programm	Backtyp	Programmintensität	Temperatur	Zeit
Klassische Pizza	Auf feuerfestem Stein	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	330	3,5 min
Pizza in Backform	Backform	•	300	8 min
		• •	300	8 min
		• • •	300	8 min
Pizza in Schaufel	Auf feuerfestem Stein	•	300	6 min
		• •	300	6 min
		• • •	300	6 min
Focaccia	Backform	•	280	12 min
		• •	280	12 min
		• • •	280	12 min
Brot	Auf feuerfestem Stein	•	210	45 min
		• •	210	45 min
		• • •	210	45 min
P1	Auf feuerfestem Stein	•	330	3,5 min
		• •	330	3,5 min
		• • •	340	3,5 min

Programm	Backtyp	Programmintensität	Temperatur	Zeit
 P2	Auf feuerfestem Stein	•	305	4 min
		••	305	4 min
		•••	315	4 min
 P3	Backform	•	300	6 min
		••	300	6 min
		•••	310	6 min

5.13.b - Allgemeine Anweisungen zum Backen in Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Arbeitsstarten den Ofen anheizen und folgende Parameter eingeben:
 Betriebstemperatur 300°C
 Deckenwiderstände 50%
 Bodenwiderstände 60%
 Schornstein zu "0".

5.13.c - Allgemeine Kochregeln für die Spezialvariante „BISCOTTO“.



- In der Sonderausführung mit BISCOTTO-Feuerfestoberfläche beträgt die maximal einstellbare Temperatur **500°C**. • Schalten Sie den Ofen mindestens zwei Stunden vor Arbeitsbeginn ein, indem Sie die folgenden Parameter einstellen:
Mindestarbeitstemperatur 400°C
 Himmelswiderstand 80 %
 Publikumschornstein 30 %
 Schornstein geschlossen "0".

5.13.d - Ofenanheizen

- Wird der Ofen mit der wöchentlichen Anheizprogrammierung eingestellt, startet er in der festgesetzten Uhrzeit mit dem Wert der verschiedenen, im Bereich des in der wöchentlichen Programmierung ausgewählten Programms eingestellten Parameter. Wenn die Wochenprogrammierung eingestellt wurde,

die Taste  drücken.

Der Ofen schaltet sich im zuletzt eingestellten Programm ein. Wenn man das ausgewählte Programm ändern möchte, muss man das gewünschte Programm anwählen.

- Beim Einschalten des Ofens blinken die Ikonen  " " und , wodurch angezeigt wird, dass sich der Ofen erwärmt. Der Kamin bleibt also geschlossen und der Sauger steht still. Wenn die Gartemperatur erreicht wird, hören die beiden Ikonen auf zu blinken und der Ofen startet automatisch je nach den Einstellungen im gewählten Programm.



WICHTIG

Es ist wichtig, den Start/Positionierung des Kamins und des Saugers zu erzwingen, indem man sich auf das Ikon positioniert

und den Drehknopf drückt.

- Warten, bis der Ofen die zum Pizzabacken eingestellte Temperatur erreicht.

5.14 - PIZZABACKEN

- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, die Zugangstür öffnen und die zu backende Pizza einsetzen.



ACHTUNG



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

- Bei der Öffnung der Tür, startet der Sauger bei Höchstgeschwindigkeit (sofern eingestellt), damit kein Dampf aus der Backkammer austritt.
- Während des Backverfahrens ist es möglich, durch die entsprechenden Tasten (siehe Details in den vorhergehenden Abschnitten) die Parameter zu verändern. Wenn einige Parameter eines Backprogrammes (Digitalofen) verändert wurden, werden dieselben bei einer Ofenausschaltung NICHT gespeichert.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.

5.14.a Zum guten Ergebnis des Pizzabackens

Die Schornsteineinstellung ist zum guten Ergebnis des Pizzabackens sehr wichtig.

- Wenn der Kamin während des Pizzabackverfahrens total geschlossen wird, hat man ein Ausströmen von Rauch aus der Tür, ausserdem wird die Wirkung der Widerstände an dem oberen Teil wegen des Rauchausströmens erheblich reduziert und die Pizza wird nur unten gebacken bzw. oben fast nicht gebacken.



WICHTIG

Es empfiehlt sich, in der automatischen im Backprogramm eingegebenen Funktion den Kamin zu benutzen.

- Ist der Schornstein mit einem Sauger unmittelbar verbunden, wird zu viel Wärme von dem Ofen gesaugt, deshalb wird die Pizza zu trocken und unten

angebrannt.

5.15 - ALARMMELDUNGEN

Betriebsstörung des Kamins (Abb. 15)

Wenn dieser Alarm auf dem Display angezeigt wird, werden die Symbole (1) und (2) angezeigt

Dieser Alarm zeigt an, dass an der Bewegung des Kamins eine Störung vorliegt.

Den Ofen abschalten und den technischen Kundendienst kontaktieren, um den Motor des Kamins, den Mikroendschalter und die mechanische Bewegung zu kontrollieren.



ABB.15

Übertemperatur des technischen Faches (Abb. 16)

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird das Symbol (1) angezeigt und wechselt zwischen den Symbolen (2) und (3).

Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur im technischen Fach einen hohen Wert erreicht hat. In diesem Fall läuft der Ofen weiter. Den Ofen abschalten und so schnell wie möglich den technischen Kundendienst verständigen, um die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs zu kontrollieren.

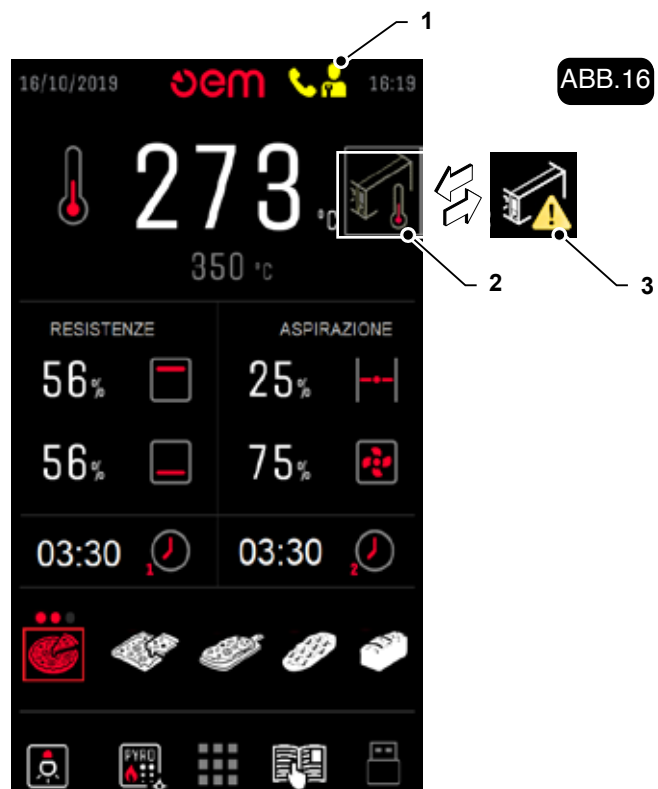


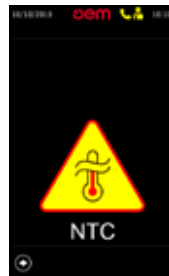
ABB.16

Temperaturfühler der Leistungsplatine unterbrochen oder abgetrennt

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt

Dieser Alarm zeigt an, dass der Fühler der Leistungsplatine defekt oder abgetrennt ist.

Den technischen Kundendienst verständigen, um die



den technischen Kundendienst verständigen.

Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Gibt an, dass der Temperaturfühler in der Kammer unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/oder Auswechslung des Fühlers verständigen.

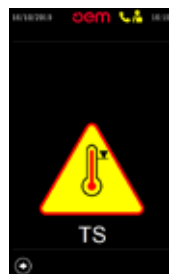


Platine auszuwechseln

Sicherheitsthermostat

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TS" angezeigt

Zeigt an, dass die Temperatur in der Kammer die Höchsttemperatur überschritten hat; die Heizung des Ofens wird abgeschaltet. Das Sicherheitsthermostat gemäß den Angaben im betreffenden Absatz rücksetzen.



Kurzschluss des Temperaturfühlers der Backkammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühlers in der Backkammer ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst verständigen, um den

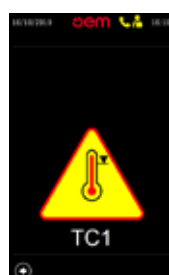


Übertemperatur Kammer

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC1" angezeigt

Zeigt an, dass die Temperatur in der Kammer die Höchsttemperatur überschritten hat; die Heizung des Ofens schaltet sich ab. Den Ofen abschalten und abwarten, bis die Kammer abgekühlt ist.

Den Ofen ausprobieren. Wenn der Alarm erneut auftritt,



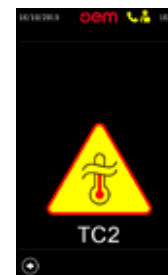
Fühler auszuwechseln.

Temperaturfühler des technischen Fachs unterbrochen oder abgetrennt (nur für den amerikanischen Markt)

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt

Gibt an, dass der Temperaturfühler im technischen Fach unterbrochen oder abgetrennt ist; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst für die Kontrolle und/



oder Auswechslung des Fühlers verständigen.

Kurzschluss des Temperaturfühlers im technischen Fach (nur für den amerikanischen Markt)

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "TC2" angezeigt

Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühlers im technischen Fach ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab.

Den technischen Kundendienst verständigen, um den

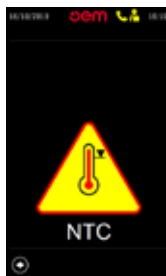


Fühler auszuwechseln.

Übertemperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt

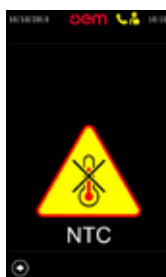
Dieser Alarm zeigt an, dass die Temperatur des Kühlkörpers der Hauptplatine einen hohen Wert erreicht hat. Den Ofen abschalten und die Funktionstüchtigkeit der Kühlgebläse des technischen Fachs kontrollieren.



Kurzschluss des Temperaturfühlers des Hauptplatten-Kühlkörpers

Wenn dieser Alarm ausgelöst wird, wird auf dem Display der Alarm "NTC" angezeigt

Gibt an, dass sich ein Kurzschluss des Temperaturfühlers der Hauptplatine ereignet hat; der Ofen schaltet sich ab. Den technischen Kundendienst verständigen, um die Leistungsplatine auszuwechseln.



5.15.a Dampfer-Alarm

Sicherheit-Thermostat

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass die Temperatur im Inneren des Dampfgars die Höchsttemperatur überschritten hat; die Heizung des Dampfers ausgeschaltet ist. Bewaffnen Sie den Sicherheitsthermostat wie in dem entsprechenden



Absatz beschrieben.

Unterbrochener Sensor

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass der Temperatur im Dampfer unterbrochen oder getrennt ist; der Dampfer ausgeschaltet ist. Rufen Sie den technischen Support für die Steuerung

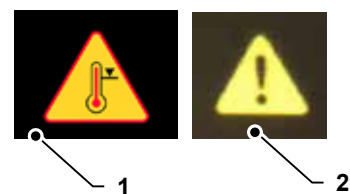


und/oder den Austausch des Sensors an.

Dampfer in Alarm "Übertemperatur"

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass die Temperatur im Inneren des Dampfgars die Höchsttemperatur überschritten hat; die Heizung des Dampfers ausgeschaltet ist.

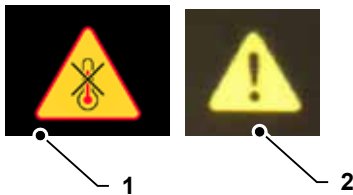
Versuchen Sie, den Dampfer erneut zu starten, wenn



der Alarm zurückkehrt, rufen Sie den technischen Support an.


Kurzschluss des Sensors

Wenn es diesen Alarm auf dem Display gibt, wird neben dem Dampfer-Symbol das Symbol (1) und (2) angezeigt. Gibt an, dass der Temperatur-Sensor im Dampfer einen Kurzschluss hat; der Dampfer ausgeschaltet ist.



Rufen Sie den technischen Support für die Steuerung und/oder den Austausch des Sensors an.

5.16 - AUSSCHALTUNG (Abb. 17)

- Am Ende des Arbeitstags ist der Ofen durch  auszuschalten (1).

5.17 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- Der Ofen startet nicht:

- Sich versichern, daß der elektrische Anschluss durchgeführt worden ist.
- Sich versichern, daß der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.

- Ofenbetriebsstörungen:

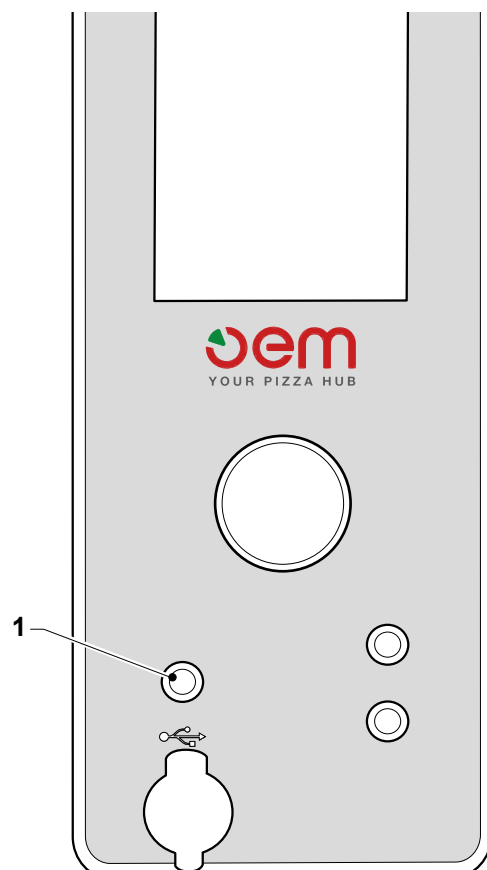
- Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.



GEFAHRLAGE

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

ABB. 17



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine Daten



Die Instandhaltung muss mit einem aus- und kalt Ofen durchgeführt werden, und mit dem Leitungsabschnitt, vor dem Ofen positioniert, in der "⓪ OFF" Position.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
Besteht aus den jeden Tag an der Maschine durchzuführenden Verfahren.
- **EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG:**
Besteht aus den Verfahren, die zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs der Maschine in regelmäßigen Abständen durchzuführen sind.
- **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 - Selbstreinigungszyklus (Abb. 1)

Der Ofen ist mit einem automatischen PYROLYSE-Programm ausgestattet. Durch Betätigen des Displays und Drücken des Symbols "🔥" (Pos. 11 - Abb. 3) kann diese Funktion aktiviert werden.

Die Bildschirmseite öffnen, in der die Temperatur (1) der Backkammer angezeigt wird. Diese muss 400°C erreichen, wonach auf dem Feld (2) die Rückwärtszählung von 20 Minuten beginnt. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Wenn Sie diese Funktion verlassen möchten, drücken Sie einfach auf das entsprechende Exit-Symbol (3).



WICHTIG

Wenn man die Elektrizität vom Ofen abnehmen wird, vorher des Ende der Säuberungsreihe, wird sie automatisch vom Anfang aufnehmen sobald die Elektrizität eingeführt wird.

- Einen Tag nach dem Reinigungszyklus ist es möglich, die feuerfeste Fläche abzubürsten.

ABB. 1



6.1.b.b - Aussenreinigung



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.c - Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 2)

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

6.1.c - Planmässige Instandhaltung

- Je nach den Arbeitsstunden und -menge ist die Instandhaltung wenigstens einmal pro Jahr zu planen.



ACHTUNG



Die nachfolgend beschriebenen Eingriffe müssen von spezialisiertem und ausdrücklich autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1.d - Instandhaltung nach Bedarf

6.1.d.a - Lampe - Ersatzverfahren (Abb. 3)

(Version mit Rahmen)

- Die beiden Ballengriffe (1) abschrauben und den Rahmen (2) mit dem betreffenden Glas (3) aufschrauben.
- Die Birne (4) ersetzen.



ACHTUNG



Halogenlampe: mit den Fingern **NICHT** an-

ABB. 2

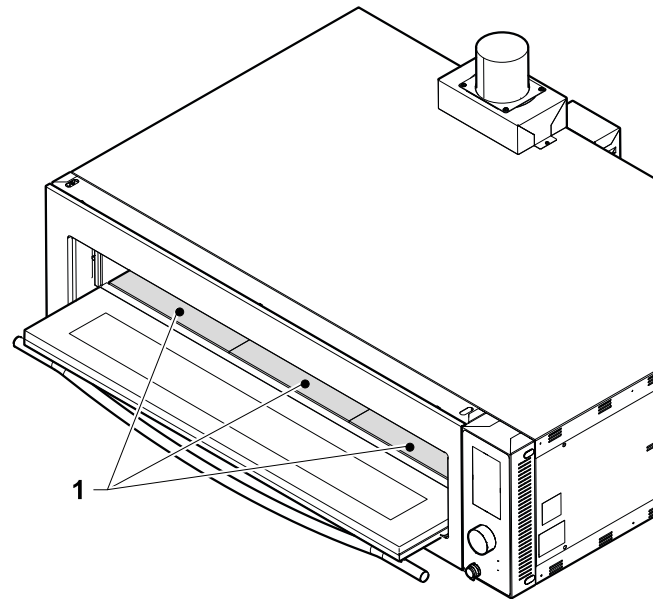
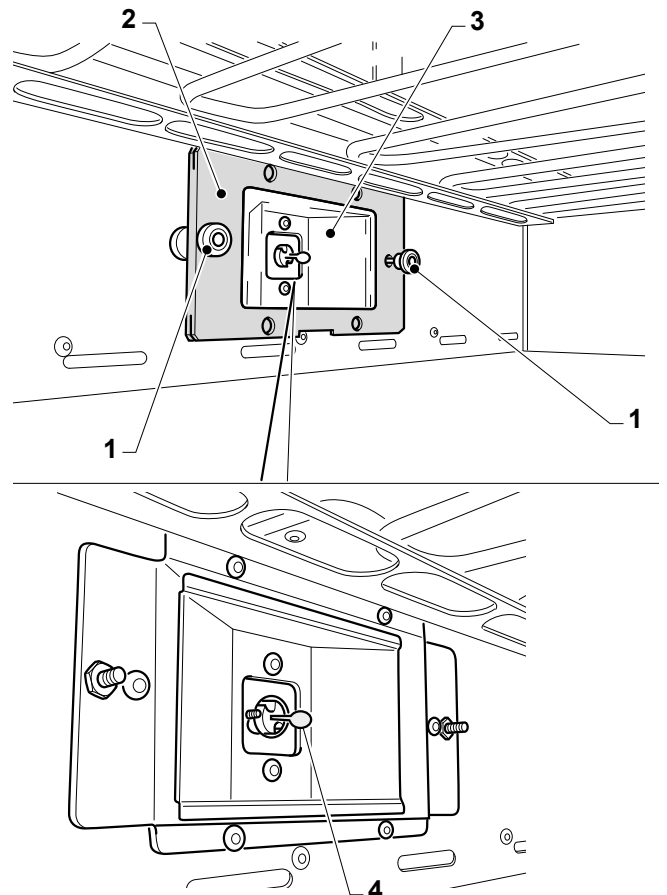


ABB. 3



fassen: VERBRENNUNGSGEFAHR.

(Version mit herausnehmbarem Glas)

- Mit den Fingern oder einem Flachwerkzeug das Glas entfernen (1).
- Glühbirne austauschen (2).
- Glas nach Rahmen drücken (3) um es wieder zusammenzusetzen (1).



ACHTUNG



Halogenlampe: mit den Fingern NICHT anfassen: VERBRENNUNGSGEFAHR.

ABB. 4

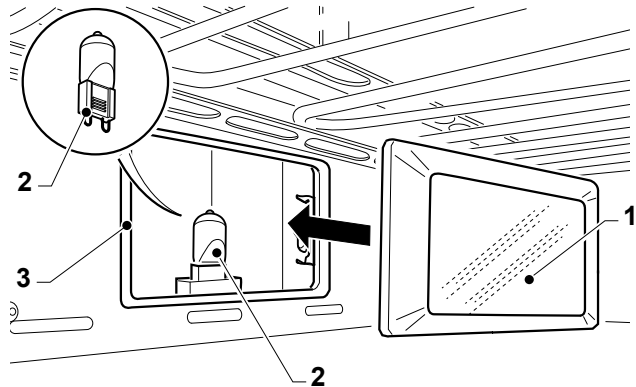
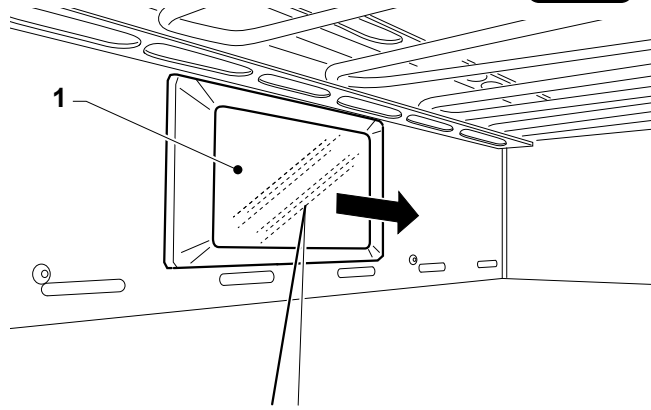


ABB. 5

6.1.d.b - einigung des Kühllüfters der elektrischen Schalttafel (Fig. 4)

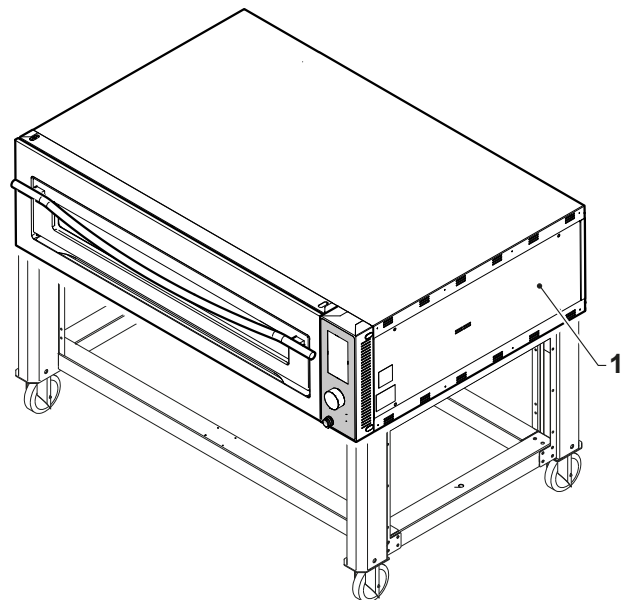
Falls auf dem Bildschirm des Backofens der Schriftzug „ÜBERTEMPERATUR IM TECHNISCHEM FACH/DER LEISTUNGSPLATINE“ erscheint, ist der Kühllüfter der elektrischen Schalttafel zu reinigen:

- Die rechte Seite (1) abnehmen und mit Luftdruckstrahlen den sich auf den Lüfter abgesetzten Schmutz entfernen.



WICHTIG

Bei erneuter Störungsmeldung ist das technische Wartungspersonal zu kontaktieren.



6.2 - RÜCKSETZUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS



Sicherstellen, dass im Schaltschrank keine Spannung anliegt.

Für die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:

- Die beiden Schrauben (1) aufschrauben.
- Die Tür öffnen und die Schraube (2) aufschrauben.
- Die Tafel mit den elektrischen Komponenten (3)

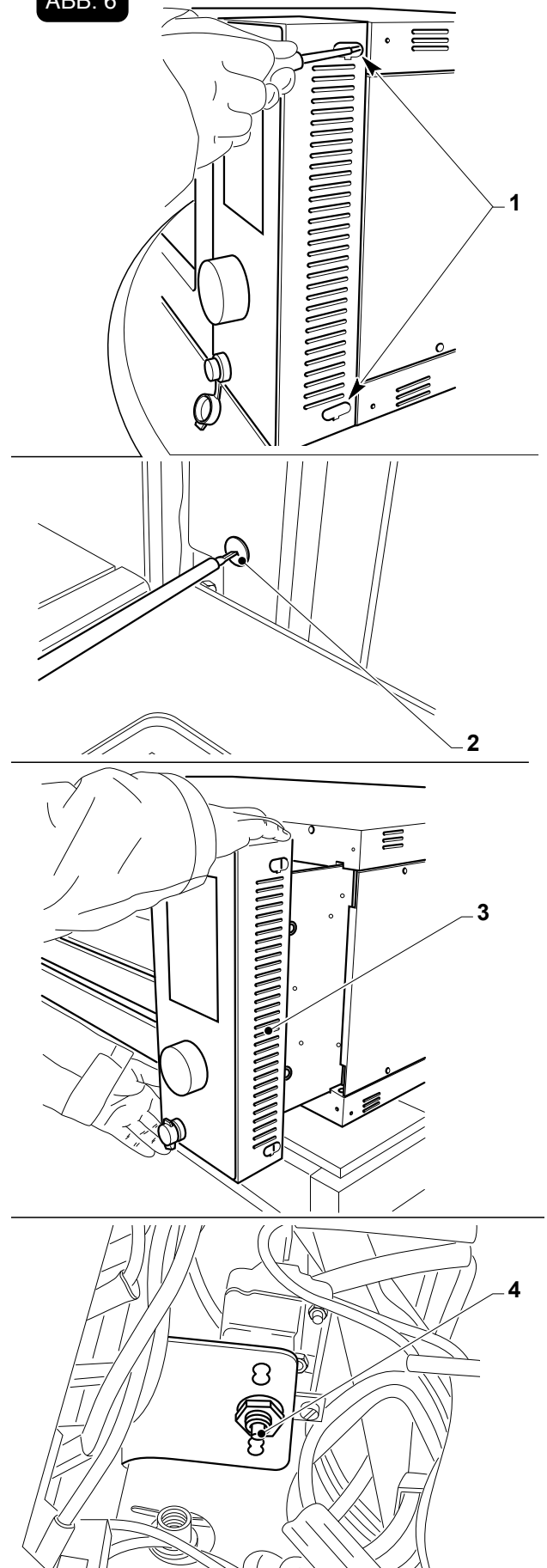
herausziehen

- Die rote Taste (4) drücken, um das Sicherheitsthermostat im technischen Fach rückzusetzen.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.



Wenn das Thermostat mehrmals wieder eingesetzt wird, das bedeutet, dass es ein Problem im Ofen gibt.

ABB. 6



Rufen Sie den technischen Support an.

6.3 - REAKTIVIERUNG DES SICHERHEIT-THERMOSTATS DES DAMPFKESSELS

Um den Sicherheitsthermostat wieder einzuschalten, drücken Sie die rote Taste (1), auf dem Panel (2).



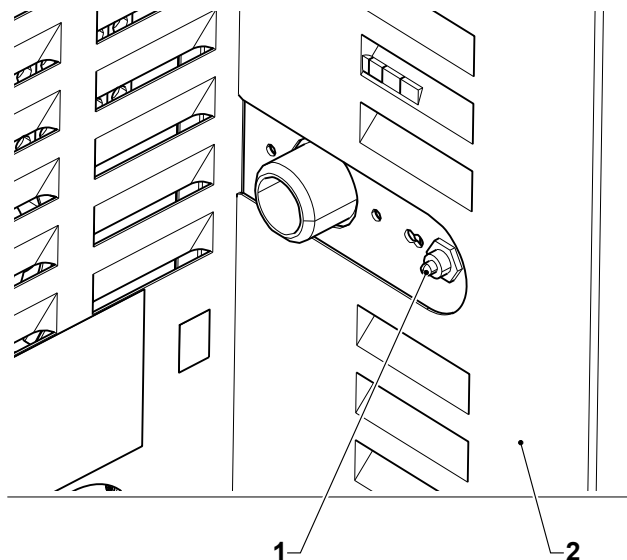
ACHTUNG



Wenn der Thermostat mehrmals aktiv ist, zeigt es an, dass es ein Problem im Dampfkessel gibt.

Rufen Sie den technischen Support an.

FIG. 7



Abschnitt 7

7.1 - DEMONTAGE DER MASCHINE

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



Vor der Maschinendemontage die Stromspeisung ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

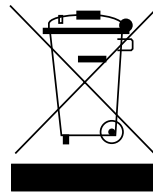


Falls es notwendig ist die Maschine anders zu demontieren oder einige Bestandteile derselben anders auszubauen, ist die Firma OEM oder ihre Vertretung zu kontaktieren - zu diesem Zweck siehe Adressen auf der dritten Seite dieses Handbuchs.

7.2 - MASCHINENABBRUCH

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

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



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

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

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

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

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen

Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen. Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



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

7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

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



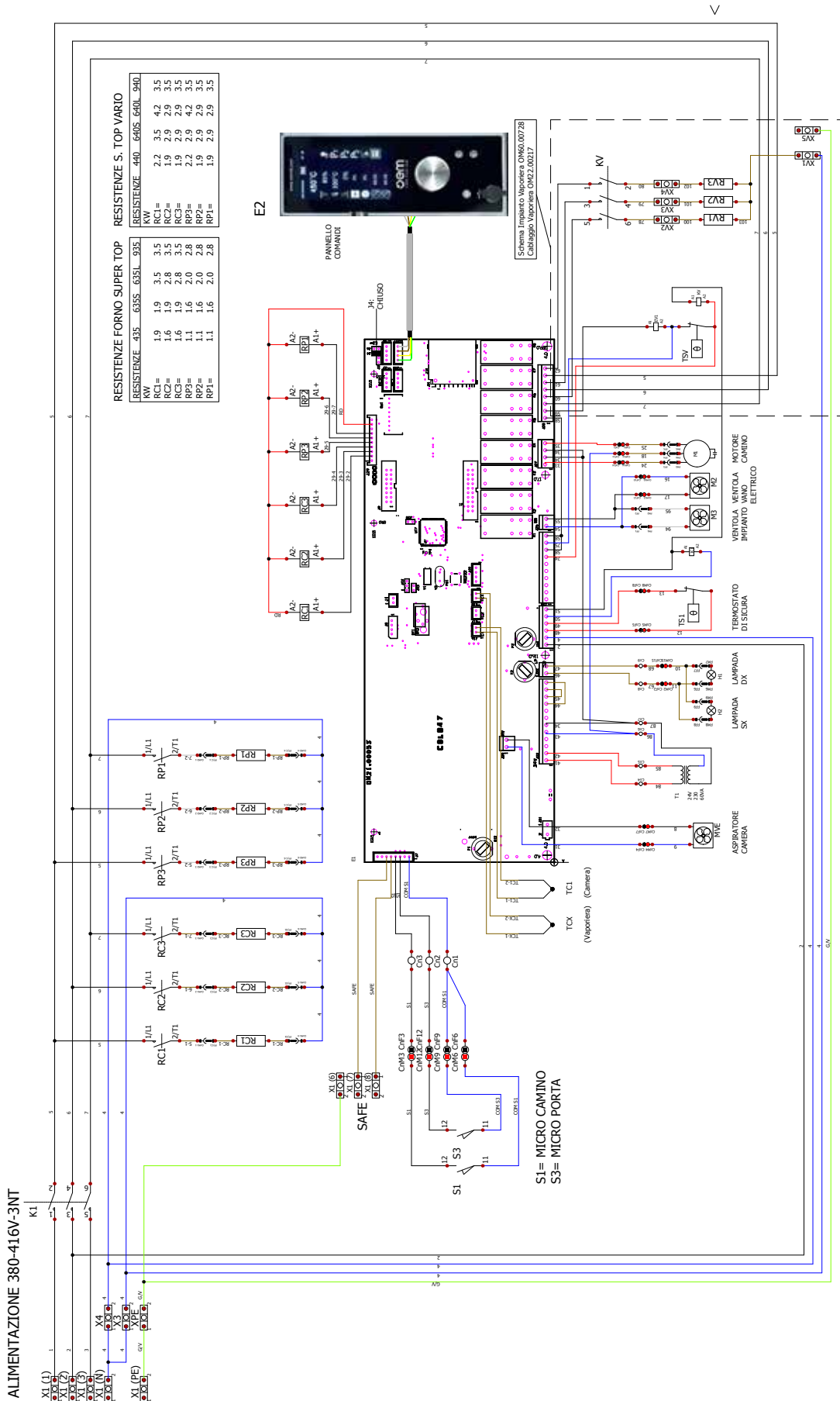
Jedes Vergehen seitens des Kunden vor, während und nach dem Abriss und der Entsorgung der Geräteteile hinsichtlich der Auslegung und Anwendung der einschlägig gültigen Bestimmungen wird ausschließlich

SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE

LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 208/240 Volt 3 Phasen + PE

E1	Leistungsplatine
E2	7" Touch-Display
EV1	Dampfgarer-Magnetventil
F2	Lampensicherung
F3	Sicherung der Bordstromversorgung
H1	Garraumlampen
H2	Garraumlampen
K1	Generalschütz
KV	Dampferschütz
M1	Kaminmotor
M2	Kühlventilatoren
M3	Kühlventilatoren
MV3	Saugmotor für den Garraum
RC1	Eintrittswiderstand der oberen Kammer
RC2	Zentraler oberer Widerstand
RC3	Überlegener Kammerbodenwiderstand
RP1	Unterer Kammereintrittswiderstand
RP2	Zentraler unterer Widerstand
RP3	Niedrigerer Bodenwiderstand der Kammer
RV1	Heizelemente für den Dampfgarer
RV2	Heizelemente für den Dampfgarer
RV3	Heizelemente für den Dampfgarer
S1	Microinterruttore Camino
S3	Schornstein-Mikroschalter
T1	Bordnetztransformator
TC1	Kammertemperaturfühler
TCX	Dampfgarer-Temperaturfühler
TS1	Sicherheitsthermostat
TSV	Dampfgarer-Sicherheitsthermostat
X1 (1)	Elektrische Klemme
X1 (2)	Elektrische Klemme
X1 (3)	Elektrische Klemme
X1 (6)	Elektrische Klemme
X1 (7)	Elektrische Klemme
X1 (8)	Elektrische Klemme
X1 (N)	Elektrische Klemme
X1 (PE)	Elektrische Klemme
X3	Elektrische Klemme
X4	Elektrische Klemme
XPE	Erdungsklemme
XV1	Dampfgarerklemme
XV2	Dampfgarerklemme
XV3	Dampfgarerklemme
XV4	Dampfgarerklemme

XV5 Dampfgarerklemme



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

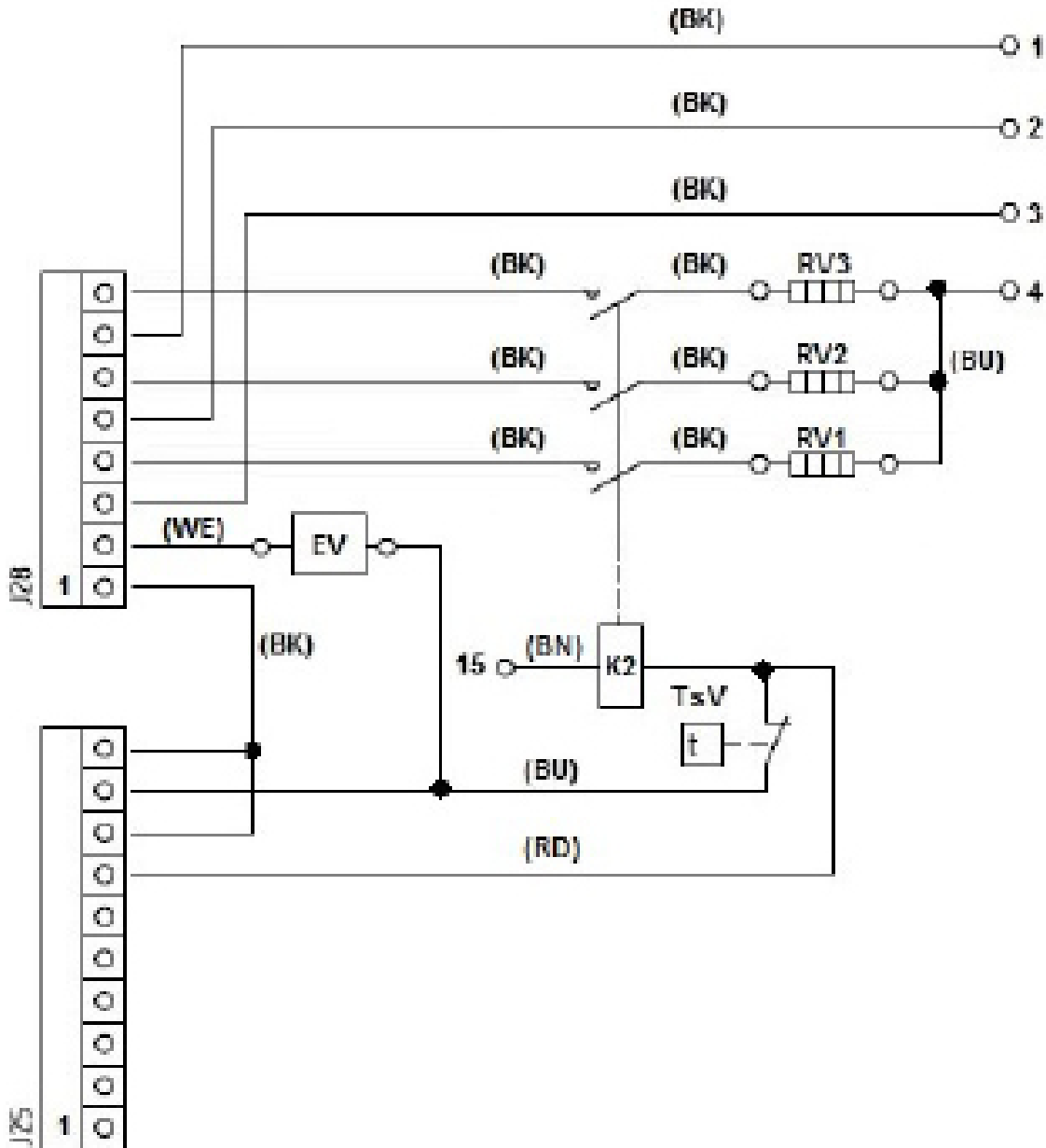
LEGENDE SCHEMA OFEN "SUPER TOP" - 380/416 Volt 3 Phasen + N + PE

E1	Leistungsplatine
E2	7" Touch-Display
EV1	Dampfgarer-Magnetventil
F2	Lampensicherung
F3	Sicherung der Bordstromversorgung
H1	Garraumlampen
H2	Garraumlampen
K1	Generalschütz
KV	Dampferschütz
M1	Kaminmotor
M2	Kühlventilatoren
M3	Kühlventilatoren
MV3	Saugmotor für den Garraum
RC1	Eintrittswiderstand der oberen Kammer
RC2	Zentraler oberer Widerstand
RC3	Überlegener Kammerbodenwiderstand
RP1	Unterer Kammereintrittswiderstand
RP2	Zentraler unterer Widerstand
RP3	Niedrigerer Bodenwiderstand der Kammer
RV1	Heizelemente für den Dampfgarer
RV2	Heizelemente für den Dampfgarer
RV3	Heizelemente für den Dampfgarer
S1	Microinterruttore Camino
S3	Schornstein-Mikroschalter
T1	Bordnetztransformator
TC1	Kammertemperaturfühler
TCX	Dampfgarer-Temperaturfühler
TS1	Sicherheitsthermostat
TSV	Dampfgarer-Sicherheitsthermostat
X1 (1)	Elektrische Klemme
X1 (2)	Elektrische Klemme
X1 (3)	Elektrische Klemme
X1 (6)	Elektrische Klemme
X1 (7)	Elektrische Klemme
X1 (8)	Elektrische Klemme
X1 (N)	Elektrische Klemme
X1 (PE)	Elektrische Klemme
X3	Elektrische Klemme
X4	Elektrische Klemme
XPE	Erdungsklemme
XV1	Dampfgarerklemme
XV2	Dampfgarerklemme
XV3	Dampfgarerklemme
XV4	Dampfgarerklemme

XV5 Dampfgarerklemme

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE

ABSICHTLICH WEISS BELASSENE SEITE



**SCHEMA VERDAMPFER FÜR OFEN „VARIO“
LEGENDE SCHEMA OM23.00500**

- TCX** TEMPERATURSONDE
- EV** E-VENTIL ABGABE
- K2** SICHERHEITSRELAIS
- RV1** WIDERSTAND 1 VERDAMPFER
- RV2** WIDERSTAND 2 VERDAMPFER
- RV3** WIDERSTAND 3 VERDAMPFER
- TSV** SICHERHEITSTHERMOSTAT VERDAMPFER



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

Viale Lombardia, 33

Tel.: +39 0376 - 910511

Fax: +39 0376 - 910545

info@oemali.com

www.oemali.com