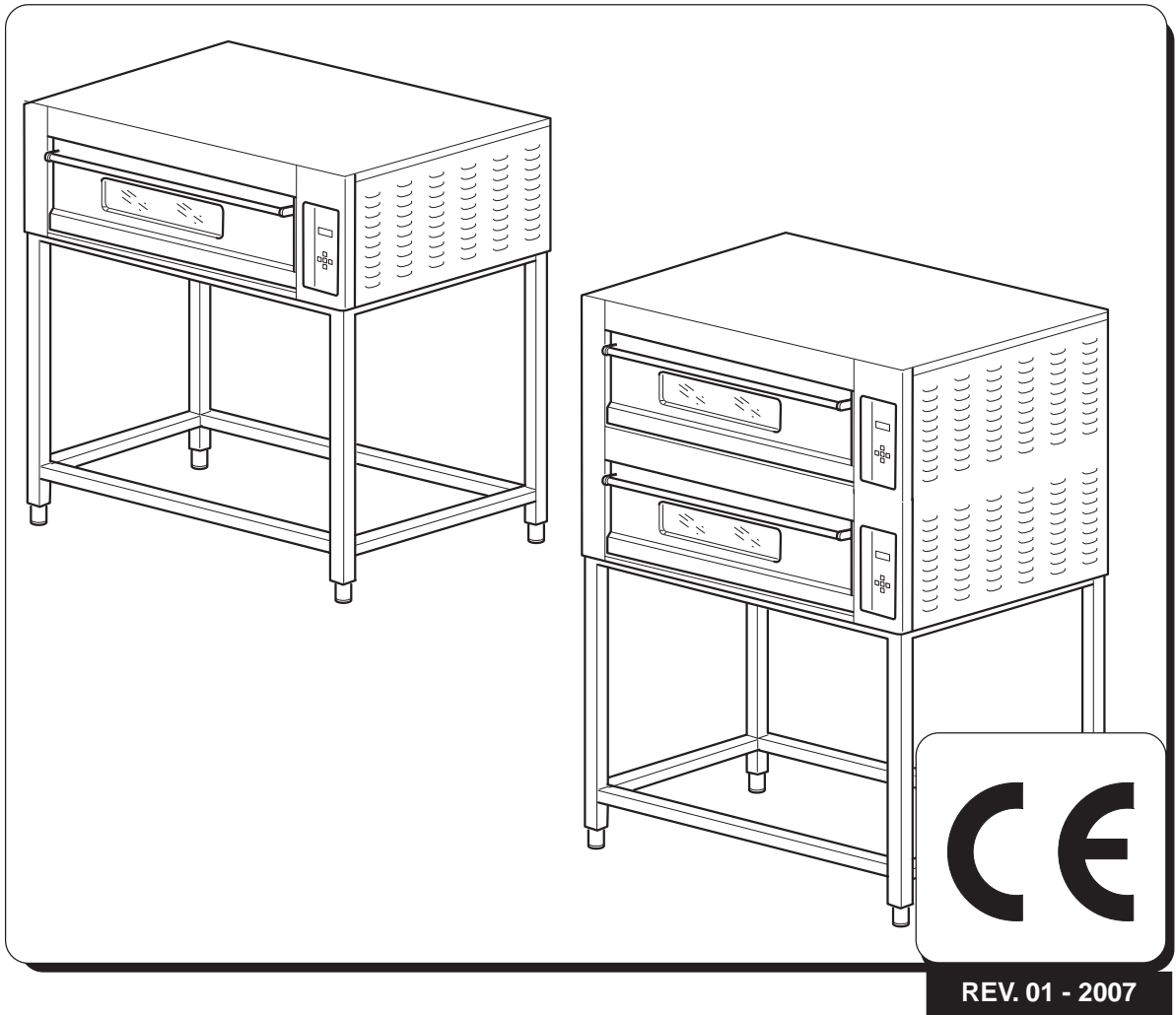




**FORNO PER PIZZA - PIZZA-OVEN - FOUR POUR PIZZA -
PIZZA-OFEN - HORNO PARA PIZZA - FORNO PARA PIZZA**



Mod. DS-E/DS-M

- I** MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
- GB** OPERATING AND SERVICE MANUAL
- F** MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
- D** BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH
- E** MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO
- P** MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

COSTRUTTORE - MANUFACTURER - PRODUCTEUR
- HERSTELLER - FABRICANTE - FABRICANTE



OEM - ALI SpA
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel. 0376- 910511 - Fax 0376 - 920754

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



.....

.....

Tel. : -

Fax. : -



.....

.....

Tel. : -

Fax. : -

Modello.

Model - Modèle - Modell - Modelo - Modelo

Numero di matricola.

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

Data di consegna.

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

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



OEM - ALI SpA
Viale Lombardia, 33
46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel. 0376- 910511 - Fax 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 - *Declara que o modelo*

DS
430/E - 430/M - 830/E - 830/M - 435/E - 435/M

anno di costruzione - *Year of manufacture* - An de production - *Baujahr*
año de fabricación - *ano de fabricação*

I è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:
GB *complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:*
F est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:
D *den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:*
E es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:
P *encontra-se em conformidade com as disposições legislativas relativas as diretivas:*

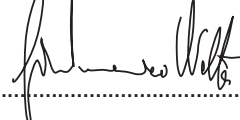
98/37 - 73/23 - 89/336 - DPR 24/7/1996 n° 459

I e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate
GB *it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied*
F et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées
D *sowie folgenden harmonisierten Normen:*
E y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas
P e declara além disso que foram aplicadas as seguintes normas harmonizadas

EN 60335-1-2-36; EN 61000-4-2; EN 61000-4-5; EN 50141;
EN 61000-4-11
EN 55014; EN 55104; EN 60555-2-3; EN 60555-3

Firma del legale rappresentante - *Signature of the legal representative*
Signature du représentant légal - *Unterschrift des Rechtsvertreters*
Firma del representante legal - *Assinatura do representante legal*

(Giandomenico Walter)



ABSCHNITT 1

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 1.1 ALLGEMEINE ANMERKUNGEN Seite I-3
- 1.2 BEZUGSNORMEN Seite I-4
- 1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE Seite I-4
- 1.4 ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE Seite I-4
- 1.5 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES
EINKÄUFERS Seite I-5
- 1.6 NOTVERFAHREN IM BRANDFALL Seite I-5
- 1.7 EXPLOSIONSGEFAHR Seite I-5
- 1.8 SCHALLDRUCKPEGEL Seite I-5

ABSCHNITT 2

Abschnitt für Fachtechniker

- TRANSPORT Seite I-6
- 2.1 TECHNISCHE MERKMALE Seite I-7
- 2.2 TRANSPORT Seite I-8
 - 2.2.a Sendung Seite I-8
 - 2.2.b Verpackungsheben Seite I-8
 - 2.2.c Einlagerung Seite I-8
- 2.3 EINGANGSPRÜFUNG Seite I-9
- 2.4 AUSPACKEN Seite I-9
- 2.5 IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN Seite I-10
- 2.6 IDENTIFIKATION DER MASCHINE Seite I-10

ABSCHNITT 3

Abschnitt für Fachtechniker

- 3.1 MASCHINENHEBEN Seite I-11
- 3.2 ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE ... Seite I-11
- 3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS Seite I-13
 - 3.3.a Elektrischer Ofenanschluss Seite I-13
 - 3.3.b Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss Seite I-14
 - 3.3.c Äquipotentieller Anschluss Seite I-14
- 3.4 OFENPOSITIONIEREN Seite I-14
 - 3.4.a Schornsteinanschluss Seite I-14
- 3.5 ERSTES STARTEN Seite I-14

ABSCHNITT 4

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 4.1 BENUTZUNG UND
GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN Seite I-15
- 4.2 SICHERHEITSSCHILDER Seite I-15
- 4.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN Seite I-16
- 4.4 BENUTZERSTELLEN Seite I-16
- 4.5 FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFÄHRLAGEN Seite I-16

ABSCHNITT 5

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 5.1 SCHALTAFEL UND
DIGITALOFENSIGNALLAMPEN Pag. I-18
- 5.2 SCHALTAFEL FÜR MANUELLE ÖFEN Pag. I-19
- 5.3 OFENVORBEREITUNG Pag. I-20
 - 5.3.a Allgemeine Anweisungen beim Backen
an der hitzebeständigen Ebene Pag. I-20
 - 5.3.b Allgemeine Anweisungen beim Backen in
der Backform Pag. I-20
 - 5.3.c Ofeneinschaltung Pag. I-21
- 5.4 PIZZABACKEN Pag. I-22
- 5.5 ALARMENTSTEHUNG WÄHREND DES
OFENFUNKTIONIERENS Pag. I-22
 - 5.5.a Alarmentstehung wegen
Temperaturfühlerbeschädigung Pag. I-22
 - 5.5.b Ofenübertemperatur Pag. I-23
- 5.6 SELBSTREINIGUNGSVERFAHREN Pag. I-23
- 5.7 OFENAUSCHALTUNG Pag. I-23
- 5.8 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND
ABHILFE Pag. I-24
- 5.9 SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG Pag. I-24

ABSCHNITT 6

Abschnitt für Fachtechniker und Benutzer

- 6.1 ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE
INSTANDHALTUNG Seite I-25
 - 6.1.a Allgemeine daten Seite I-25
 - 6.1.b Ordentliche instandhaltung Seite I-25
 - 6.1.b - a Aussenreinigung Seite I-25
 - 6.1.b - b Reinigung der hitzebeständigen Fläche .. Seite I-25
 - 6.1.c Geplante instandhaltungsverfahren Seite I-26
 - 6.1.c - a Alle 600 Stunden: sorgfältige
Kammerreinigung Seite I-26
 - 6.1.c - b Alle 2 Jahre Seite I-26
 - 6.1.d Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall Seite I-26
 - 6.1.d - a Lampenhalterersatz Seite I-26
 - 6.1.d - b Lampenersatz Seite I-27
 - 6.1.d - c Decken- oder Bodenwiderstandsersatz ... Seite I-27
 - 6.1.d - d Türfederersatz Seite I-28
 - 6.1.d - e Türglasscheibenersatz Seite I-29

ABSCHNITT 7

Abschnitt für Fachtechniker

- 7.1 DEMONTAGE DER MASCHINE Seite I-30
- 7.2 MASCHINENABBRUCH Seite I-30
- 7.3 SCHADSTOFFENTSORGUNG Seite I-30

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 durchführen 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-, Handlingmittel zu benutzen.
- 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 Maschinenschalter 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.
- 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 unstabilen 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 89/392 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.
- **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 AUFBRECHENDER MASCHINE IM ELEKTRISCHEN, ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN BEREICH SOWIE BEI NACHLÄSSIGEM MASCHINENGEBRAUCH LEHNT DER HERSTELLER IRGENDWELCHE HAFTUNG AB, DA GGF. 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.



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

1.4 - ZUSAMMENSETZUNG DER MASCHINE

Die Maschinen des Herstellers sind das Ergebnis einer langjährigen Erfahrung.

- Einzel-, Zwei- oder Dreikammer-Backöfen mit Digital- oder Handsteuerung sind erhältlich.
- An dem Ofen kann eine durch eine dazu bestimmte Schalttafel gesteuerte Abzugshaube angebracht werden.
- Der/Die Backofen/-öfen befinden sich an einer Tragstruktur.

1.5 - VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES EINKÄUFERS

a) Vorbereitung des Anlagenaufstellungsorts.

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

b) Elektrische Anschlussvorbereitung.

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

c) Rauchabzugsvorbereitung.

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

b) Mittelleiter

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

1.6 - NOTVERFAHREN IM BRANDFALL

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



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

1.7 - EXPLOSIONSGEFAHR

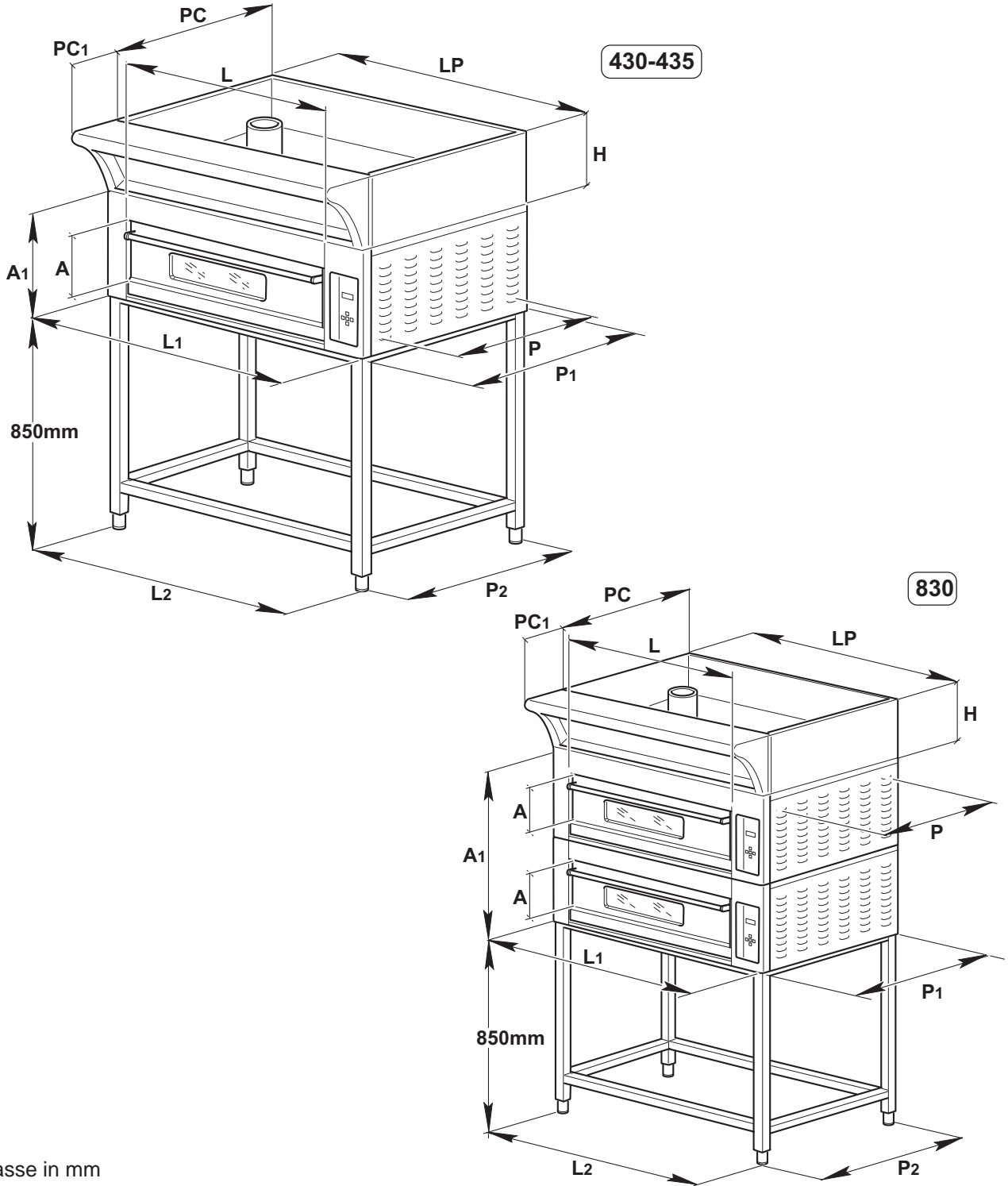
- Die Maschine ist für Benutzung in explosionsgefährlichen Räumen nicht geeignet.

1.8 - SCHALLDRUCKPEGEL

DS-E-Öfen e DS-M-Öfen sind so gebaut worden, daß der fortdauernde gleichwertige gewogene A-Schalldruckpegel (dB) die maximal zulässige 70dB-Grenze unterschreitet.

Abschnitt 2

AUSSENMASSE



Masse in mm

Mod.	Innenmasse			Aussenmasse							Tragstruktur	
	L	P	A	L1	P1	A1	H	PC	PC1	LP	P2	L2
430DS/E	630	630	150	960	930	360	275	820	242	950	820	940
430DS/M	630	630	150	960	930	360	275	820	242	950	820	940
830DS/E	630	630	150	960	930	690	275	820	242	950	820	940
830DS/M	630	630	150	960	930	690	275	820	242	950	820	940
435DS/E	730	710	150	1060	1000	360	328	900	247	1050	900	1050
435DS/M	730	710	150	1060	1000	360	328	900	247	1050	900	1050

2.1 - TECHNISCHE MERKMALE

Modell	430DS/M 430DS/E	830DS/M 830DS/E	435DS/M 435DS/E
Elektrischer Anschluss	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50Hz	230V 3 ~ 400V 3 ~ 50Hz
Leistung - kW/h - kW-max	2,9 - 4,4	5,9 - 8,8	4 - 5,8
Kabelquerschnitt	4 x 2,5 mm ² 230 V	4 x 2,5 mm ² 230 V	4 x 2,5 mm ² 230 V
	5 x 2,5 mm ² 400 V	5 x 2,5 mm ² 400 V	5 x 2,5 mm ² 400 V
Nettogewicht	90 kg	161 kg	108 kg
Relative Feuchtigkeit	10 ÷ 80 %		

Mod.	Deckenwid.			Bodenwid.			Max. leistung Kw	Code
		N°	W.CAD		N°	W.CAD		
430DS/M 430DS/E	1 Kammer	1	2200	1 Kammer	1	2200	4,4	EE282
	2 Kammern	2	2200	2 Kammern	2	2200	8,8	
	3 Kammern	3	2200	3 Kammern	3	2200	13,2	
830DS/M 830DS/E	2 Kammern	2	2200	2 Kammern	2	2200	8,8	EE282
435DS/M 435DS/E	1 Kammer	1	2900	1 Kammer	1	2900	5,8	EE281
	2 Kammern	2	2900	2 Kammern	2	2900	11,6	
	3 Kammern	3	2900	3 Kammern	3	2900	17,4	

2.2 - TRANSPORT

2.2.a - Sendung (Abb. 1)

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

Die Maschinensendung kann wie folgt erfolgen:

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

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



WICHTIG

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

2.2.b - Verpackungsheben (Abb. 2)

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

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



GEFAHRLAGE

Nur befugtes Fachpersonal darf Hebe- und Handlingverfahren durchführen.

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

2.2.c - Einlagerung



WICHTIG

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

ABB. 1

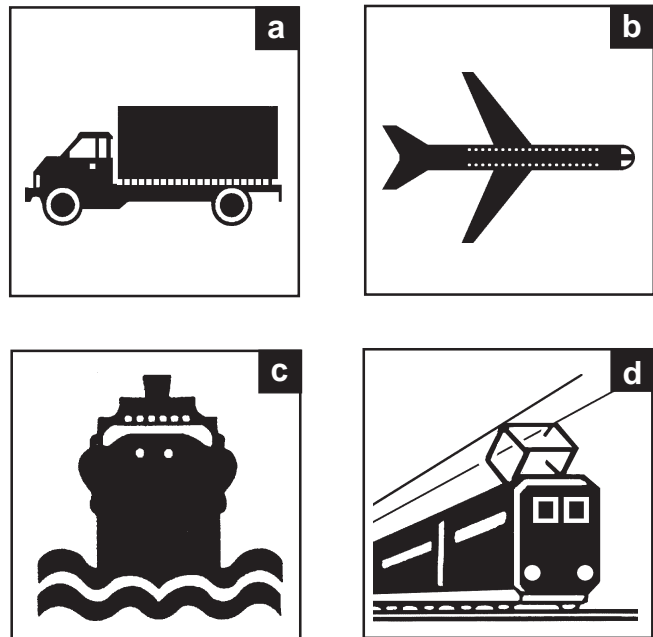
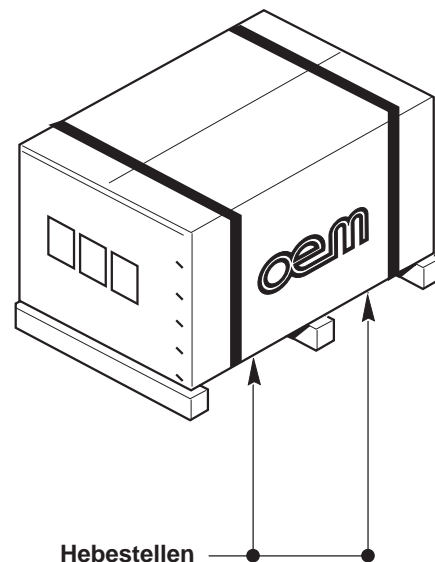


ABB. 2



2.3 - EINGANGSPRÜFUNG

ABB. 3

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

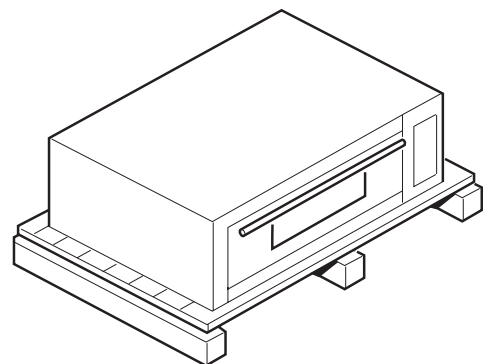
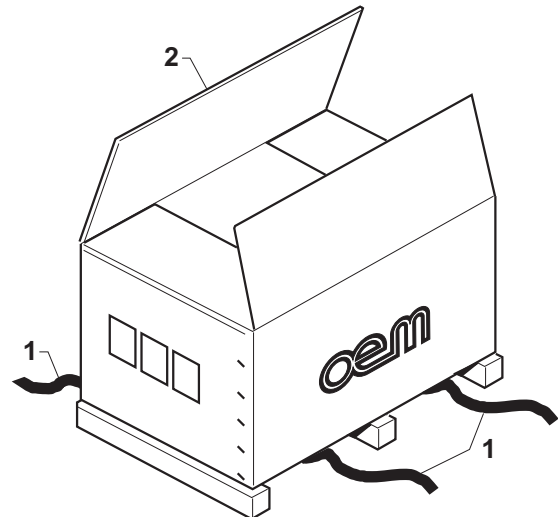
Der Ofen besteht aus drei verschiedenen Teilen: Stütze, Ofen, Deckel oder Abzugshaube.

Jedes Teil wird separat verpackt; bei der Montage werden die Bestandteile zusammengesetzt.

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 Gefahrenquellen 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.

2.5 - IDENTIFIKATION DER KOMPONENTEN (Abb. 4)

1. Deckel
2. Dunstabzugshaube
3. Ofen 1
4. Ofen 2 (auf Verlangen)
5. Stütze
6. Stütze mit Zelle (Zelle auf Verlangen)
7. Räder
8. Schalttafel
9. Datenschild

2.6 - IDENTIFIKATION DER MASCHINE (Abb. 4)

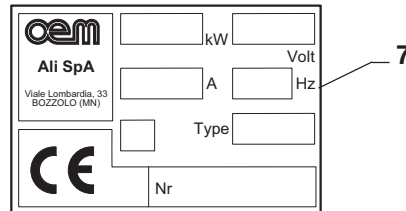
Die Kenn-Nummer der Maschine sowie die Daten zur Identifikation der Maschine sind an einem Schild (9) an der Maschinengrundfläche geprägt.



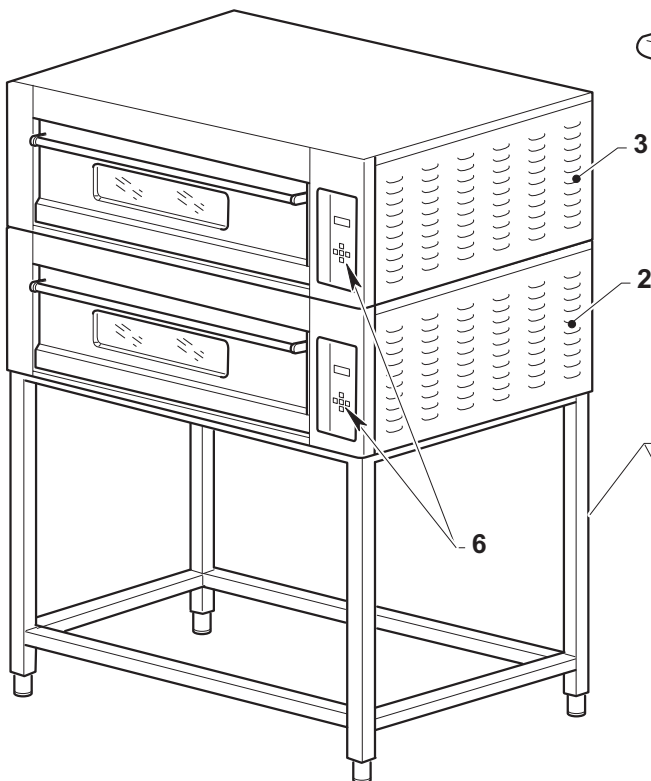
WICHTIG

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

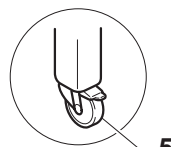
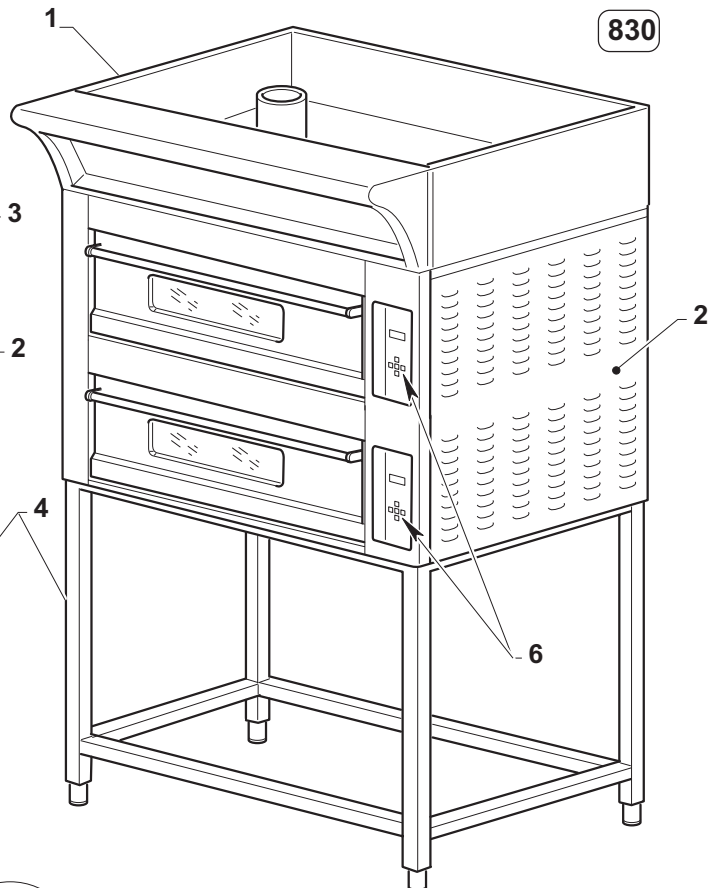
ABB. 4



430-435



830



Abschnitt 3



GEFAHRLAGE

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

3.1 - MASCHINENHEBEN (Abb. 1)

Die Maschine ist entweder mit Kran oder mit Flaschenzug wie folgt aufzuheben:

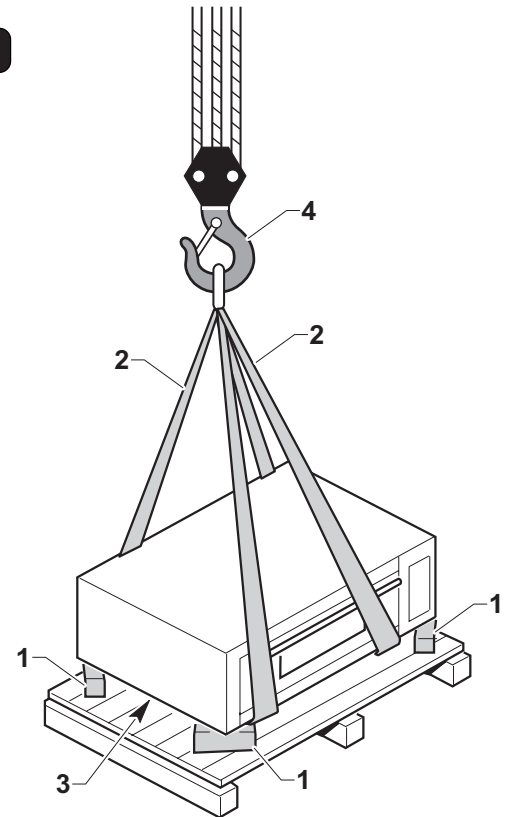
- Der Ofen ist von seinen vier Seiten abwechselnd durch einen Hebel zu heben, dabei vorsichtig vorgehen, um die Tafeln nicht zu beschädigen; unter dem Ofen sind Unterlagen (1) anzubringen.
- Zwei aufgrund des Gewichts der Maschine dimensionierte Riemen (2) sind unter die Grundfläche (3) derselben einzusetzen und mit dem Haken (4) eines Krans oder eines Flaschenzugs zu verbinden.



ACHTUNG

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

ABB. 1



3.2 - ZUSAMMENSETZUNG DER BESTANDTEILE



WICHTIG

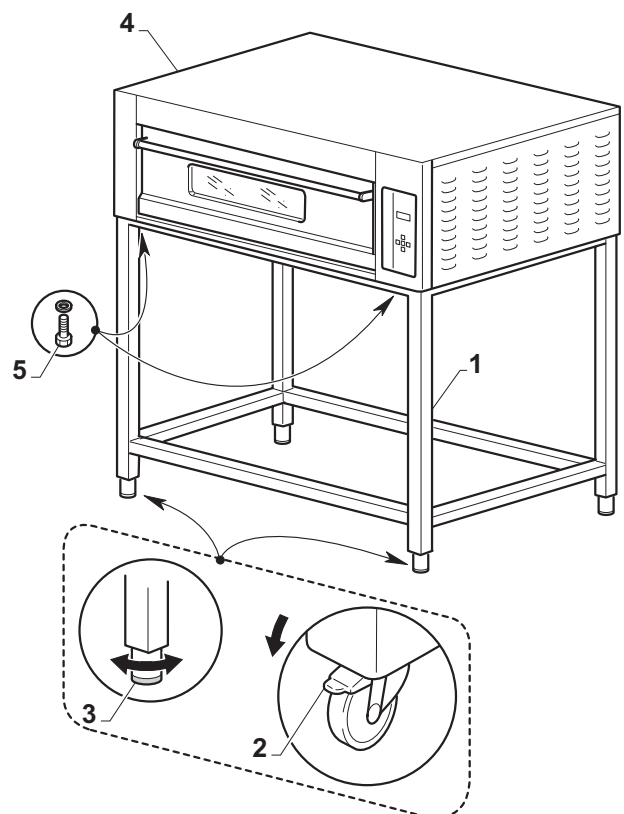
Zur Montage der Stütze, der Dunstabzugshaube sowie der entsprechenden Komponenten sind die Anweisungen der betreffenden Handbücher zu beachten.

- Die Tragstruktur (1) ist neben der endgültigen Backofeninstallationsstelle zu positionieren, dabei sind die eventuellen bremsenden Räder (Optional) an der Vorderseite zu positionieren. Je nach der Tragstruktur ist entweder der Hebel (2) zu drücken, um die Vorderräder zu bremsen oder durch die einstellbaren Füße (3) ist der Ofen auszurichten.

Montage von Einzelkammeröfen (Abb. 2)

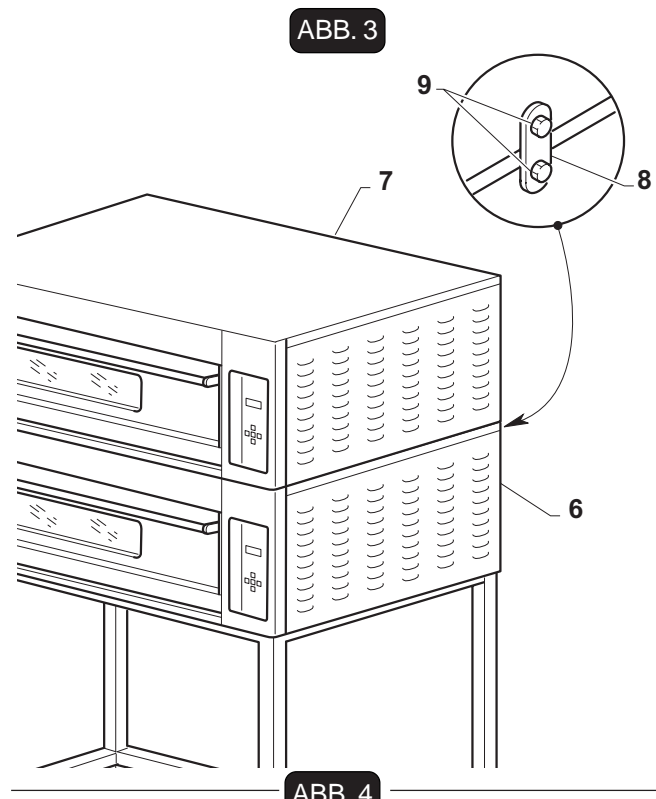
- Laut Hinweisen in dem "Heben"-Absatz den Ofen (4) aufheben und auf der Grundfläche positionieren.
- Der Ofen (4) ist durch die mit dem Stützensatz gelieferten Schrauben (5) und Scheiben an der Stütze (1) zu befestigen.

ABB. 2



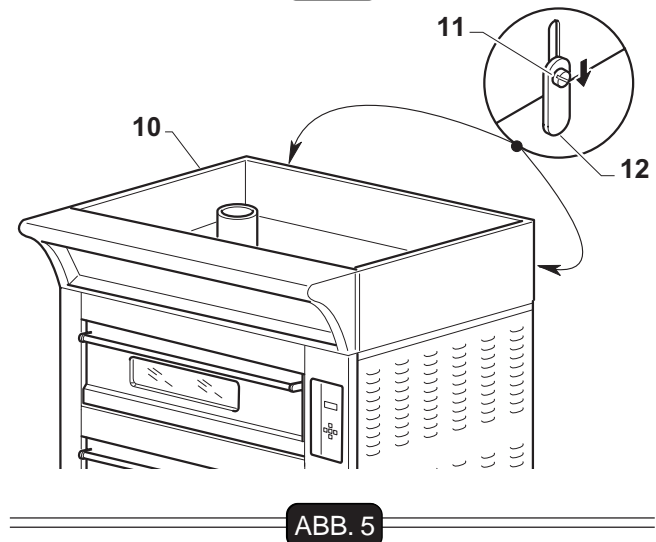
Zwei- oder Dreikammerofenmontage (Fig 3) (Nur bei 430-435-Modell)

- Zur Montage von Zweikammeröfen ist der zweite Ofen (7) an dem ersten Ofen (6) zu positionieren bzw. durch das Bügelchen (8) und die Schrauben (9) zu befestigen.
- Bei Dreikammeröfen ist der dritte Ofen an dem zweiten Ofen zu positionieren bzw. wie oben zu befestigen.



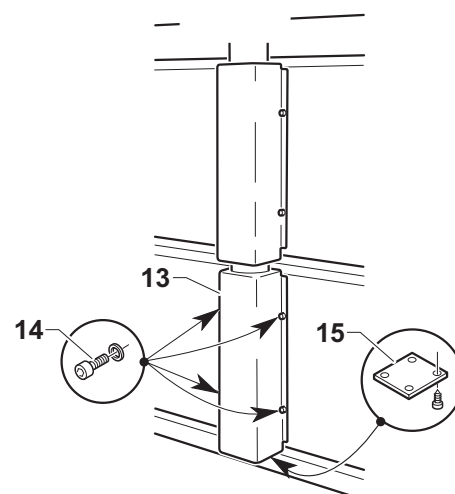
Montage der Dunstabzugshaube (Abb. 4)

- Auf dem letzten Ofen die Dunstabzugshaube (10) positionieren, die Schrauben (11) lockern, das Plättchen (12) absenken, dann die Schrauben (11) wieder spannen.



Montage des/r Schornstein/e (Abb. 5) (Optional)

- Den Schornstein (13) auspacken und durch die mitgelieferten Schrauben (14) und dazugehörige Scheiben laut der Figur an die hintere Seite des Ofens einbauen.
Bei Zwei- oder Dreikammeröfen ist die Montage des Schornsteins an dem niedrigsten Ofen zu beginnen, dann sind die anderen Schornsteine aneinander (siehe Figur) zu stellen sowie auf die entsprechenden Ofen einzubauen.
- Durch die mitgelieferten Schrauben ist der Deckel (15) unter den Schornstein des niedrigsten Ofens einzubauen.



3.3 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 6)

ABB. 6



GEFAHRLAGE

- Die Stromspeiseleitung ist mit einem entsprechenden, **allpoligen LEITUNGSTRENNSCHALTER** (automatischen thermomagnetischen oder Differentialschalter) zu versehen, der vor dem Hauptschalter der Steuereinheit mit Mindestöffnung der Kontaktstücke = mm 3 anzubringen ist.
- Die Erdungsanlage soll den jeweiligen, örtlichen elektrischen Normen entsprechen.
- Die elektrischen Speisekabel sind aufgrund des höchsten, von der Maschine benötigten Stromwerts zu dimensionieren, sodaß ein eventueller Stromabfall bei Vollast 2% unterschreitet.
- Die sich auf die Stromspeiseleitung beziehenden Daten sollen den Daten an dem Identifikationsschild sowie in der Tabelle mit den technischen Merkmalen, die in dem Einleitungsteil dieses Handbuchs nachzuschlagen ist, entsprechen.



GEFAHRLAGE

Sich vor dem elektrischen Anschluss der Maschine versichern, daß der **LEITUNGSTRENNSCHALTER** ausgeschaltet ist (Ausschaltung der Leitung).

3.3.a - Elektrischer Ofenanschluss

- Zum Zugriff zu dem elektrischen Ofenteil ist die seitliche rechte Tafel (1) zu entfernen.
- Ein elektrisches , aufgrund der Ofenentnahme angemessen dimensioniertes Kabel (2) ist an der Klemme (3) anzuschliessen, dabei sind die drei Phasen an den F1-, F2-, F3-Klemmen, der Mittelleiter an der N-Klemme und die Erde an der T-Klemme anzuschliessen.
- In den dazu bestimmten Kabeldurchgang (4) das elektrische Kabel (2) einsetzen und an dem Leitungstrennschalter an der oberen Ofenseite anschliessen.



WICHTIG

Der Leitungstrennschalter an der oberen Seite des Ofens sollte sich in einer leicht zugänglichen Fläche befinden.

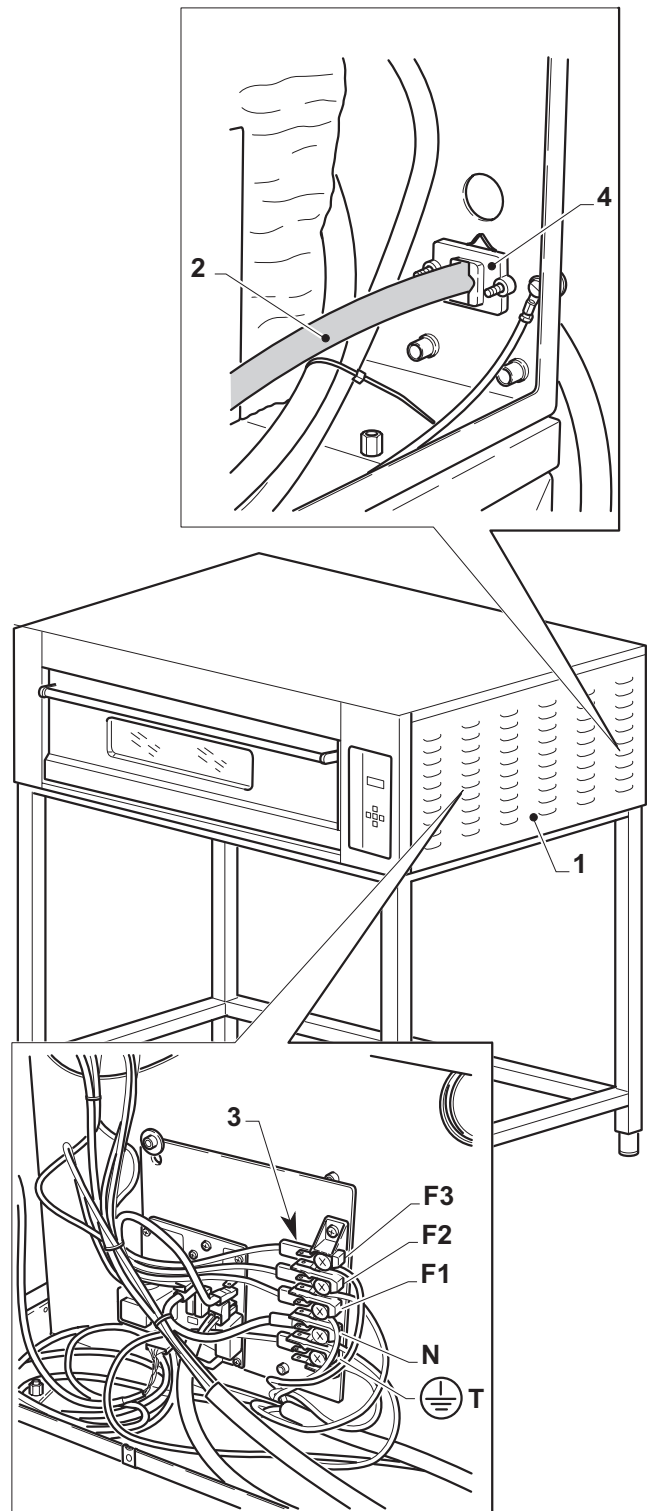
- Die seitliche rechte Tafel (1) wieder einbauen.



GEFAHRLAGE

Bei Zwei- und Dreikammeröfen ist jeder Ofen an einem dazu bestimmten Leitungstrennschalter anzuschliessen, es ist nicht möglich an einem einzigen Leitungstrennschalter mehrere Öfen anzuschliessen.

Bei dem 830-Zweikammer-Modell hat man nur ein Stromanschlusskabel für beide Öfen.



3.3.b - Elektrischer Dunstabzugshaubenanschluss

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

3.3.c - Äquipotentieller Anschluss (Abb. 7)

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

Unter den verschiedenen Ofenbestandteilen ist eine Kaskadenschaltung durch die Schraube (1) an der Vorderseite des Ofens durchzuführen.

3.4 - OFENPOSITIONIEREN (Abb. 8)



Der Ofen ist **NICHT** hinter entzündbare Wände wie Möbel, Trennwände, Wandverschalungsverkleidungen u. s. w. ... aufzustellen. Es empfiehlt sich von der seitlichen und hinteren Ofenwand mindestens cm 20-Abstand zu halten. Der Boden, auf den der Ofen aufgestellt wird, soll nicht aus entzündbarem Material bestehen.

- Durch die Beachtung der Hinweise in der Figur 8 ist der Ofen an der endgültigen Fläche zu positionieren, da die notwendigen Mindestabstände zum einwandfreien Funktionieren des Ofens in diesen Hinweisen enthalten sind.
- Durch die Bremsung der Vorderräder die Position des Ofens feststellen.

3.4.a - Schornsteinanschluss (Abb. 9)

- An dem Schornstein (1) das Fitting (2) positionieren.
- Das \varnothing 100 mm-Fitting (2) an einer Naturzugsleitung oder einer Dunstabzugshaube anschliessen.

3.5 - ERSTES STARTEN



Am Ende der Ofenaufstellung und vor dem Starten desselben ist die Ofeninnenseite sowie die hitzefeste Fläche laut Hinweisen in dem "Instandhaltung"-Abschnitt sorgfältig zu reinigen, sich dabei versichern, daß sich keine Fremd- oder entzündlichen Körper in dem Ofen befinden.

- Laut Hinweisen in dem "Funktionieren"-Absatz den Ofen starten, sich dabei versichern, daß er die eingestellte Temperatur erreicht und je nach dem betreffenden Modell die verschiedenen Instrumente richtig funktionieren.

ABB. 7

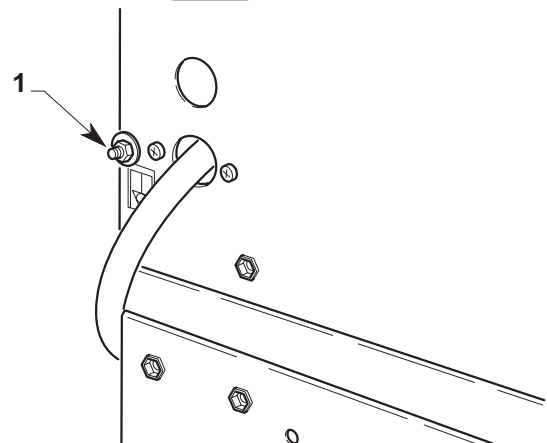


ABB. 8

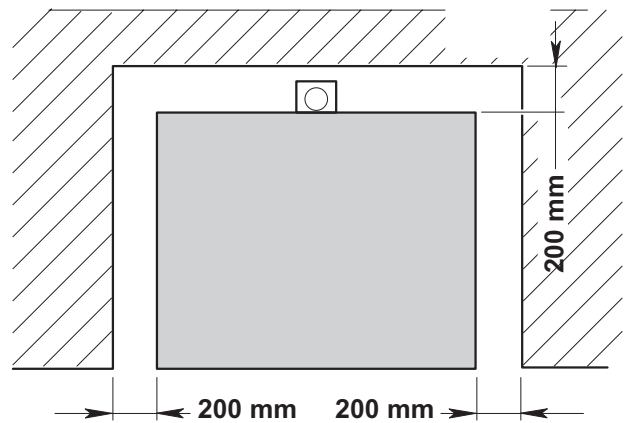
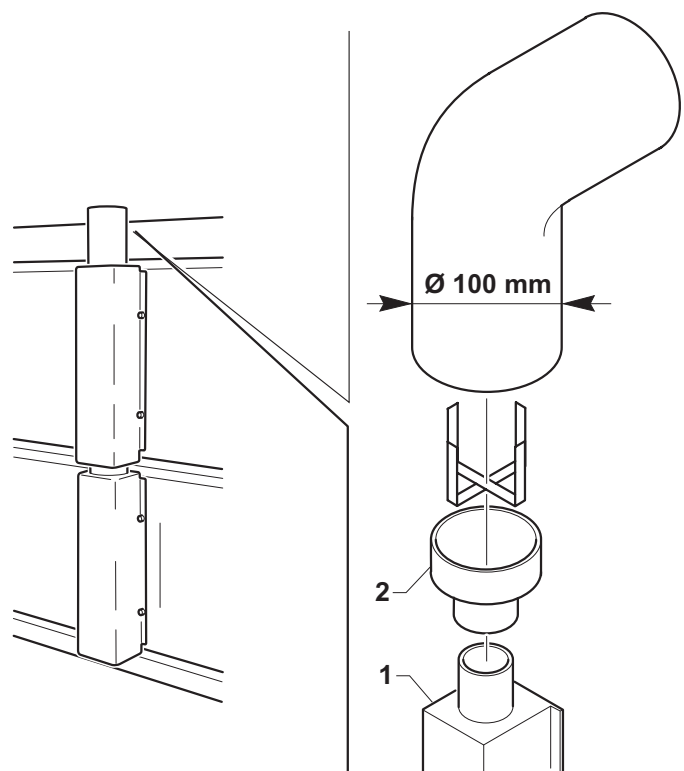


ABB. 9



Abschnitt 4

4.1 - BENUTZUNG UND GEBRAUCHSGEGENANZEIGEN



WICHTIG

DS-Öfen sind professionelle Öfen zum Backen von Pizzen u. ä.

Die verschiedenen Modelle sind nur für die oben genannten Verfahren zu benutzen; bei Unfällen an Personen oder Gegenstände aus ungeeigneter Benutzung lehnt der Hersteller irgendwelche Haftung ab, in diesem Fall entfallen auch eventuelle Garantierechte.

4.2 - SICHERHEITSSCHILDER (Abb. 1)

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

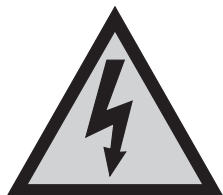


GEFAHRLAGE



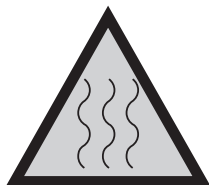
An der Maschine gibt es Schilder mit Sicherheitshinweisen, die bei jedem Benutzer der Maschine zu beachten sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise lehnt der Hersteller bei eventuellen, daraus entstehenden Schäden oder Unfällen an Personen oder Gegenstände irgendwelche Haftung ab.

Gefahrliche: eingeschaltete Spannung



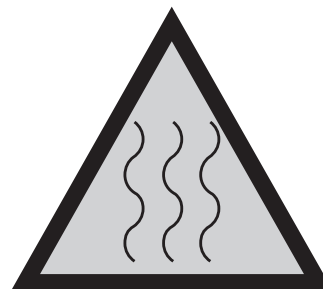
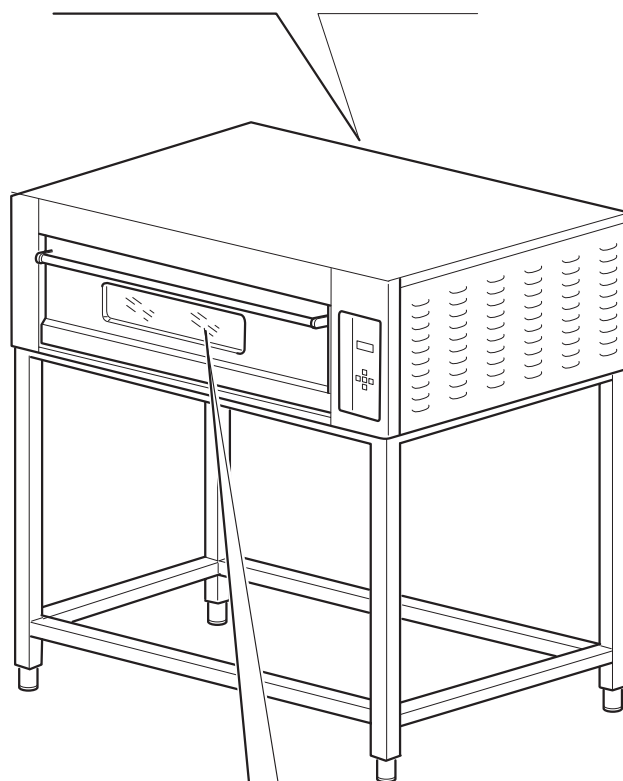
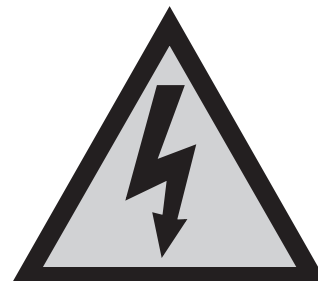
- Bei eingeschalteter Spannung sind keine Verfahren durchzuführen.

Brandwundengefahr



- Nicht berühren, Brandwundengefahr.

ABB. 1



4.3 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb. 2)

Die Anlage ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen versehen:

- 1) Alle gefährlichen Stellen sind durch Kästen mit Schrauben geschlossen.
- 2) Jeder Ofen ist mit einem Sicherheitsthermostat (1) versehen, um bei Übertemperatur innerhalb der Backkammer den Ofen auszuschalten.

4.4 - BENUTZERSTELLEN (Abb. 3)

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

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

4.5 - FLÄCHEN MIT RESTLICHEN GEFAHRLAGEN (Abb. 3)

Die Flächen mit restlichen Gefahrlagen 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.

ABB. 2

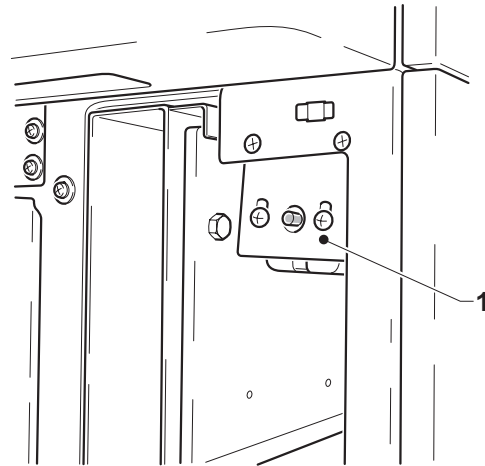
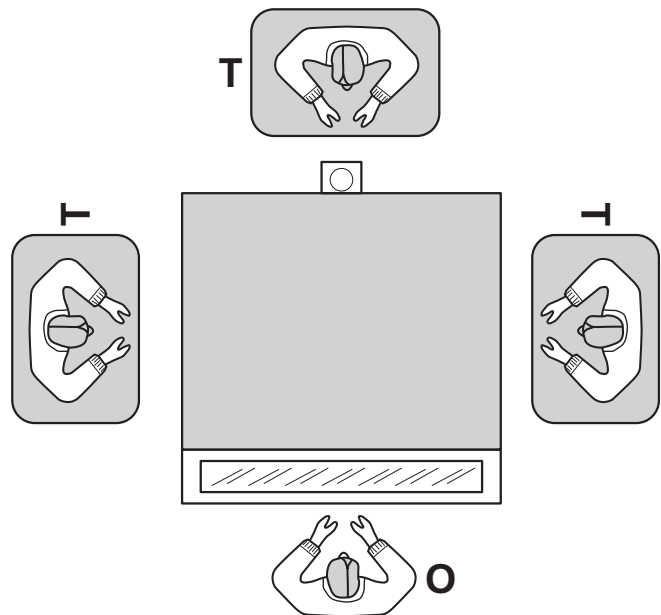


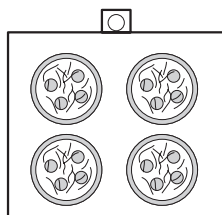
ABB. 3



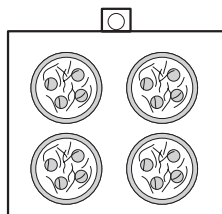
Capitolo 5

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:

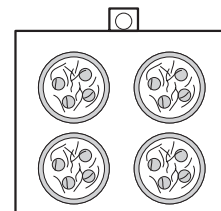
Mod. 430 kann Nr. 4 Pizzen mit \varnothing 30 cm mit Positionieren laut folgendem Schema enthalten:



Mod. 435 S kann Nr. 4 Pizzen mit \varnothing 35 cm mit Positionieren laut folgendem Schema enthalten:



Das 830-Modell kann Nr. 8 Pizzen (4 pro Kammer) mit \varnothing cm 30 enthalten, dieselben sind wie folgt positioniert:



5.1 - SCHALTТАFEL UND DIGITALOFENSIGNALLAMPEN (Abb. 1)

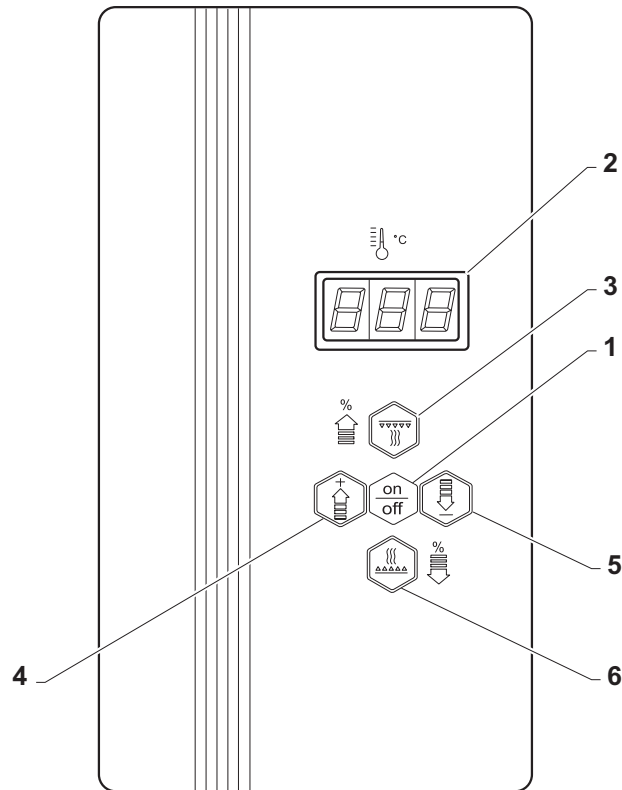


ABB. 1

An der Maschine befinden sich folgende Steuerelemente:


1. Linietaste ON/OFF 


Wenn man sie drückt, leuchtet das Display (2), die Lampe innerhalb der Kammer leuchtet und Spannung wird den Steuerelementen gegeben.

2. Display

Am Display wird die eingegebene und Ist-Temperatur bzw. werden die Funktionsprozentwerte der Boden- und Deckwiderstände sichtbar gemacht.

3. Deckenwiderstandsleistung 

Wenn man diese Taste drückt, wird der Eingabeprozentwert der oberen Widerstände sichtbar gemacht; zur Zunahme dieses Werts die Taste 

(4) drücken, zur Abnahme die Taste  (5) drücken.

4. Zunahmetaste 



Zur Zunahme der einzugebenden Werte.

5. Abnahmetaste 

Zur Abnahme der einzugebenden Werte.




6. Bodenwiderstandsleistung 


Wenn man diese Taste drückt, wird der Eingabeprozentwert der unteren Widerstände sichtbar gemacht; zur Zunahme dieses Werts die

Taste  (4) drücken, zur Abnahme die Taste  (5) drücken.

Temperatureingabe

Am Display (2) wird die Ist-Temperatur des Backofens sichtbar gemacht, zur Veränderung der eingegebenen

Temperatur die Taste  oder  drücken, am Display wird die eingegebene Temperatur sichtbar gemacht, dann in 5 Sekunden die Taste  zur

Temperatursteigerung oder  zur Temperaturabnahme drücken. Nach ca. 10 Sekunden von der Temperatureingabe erfolgt die Selbsteintragung derselben und die Backofen-Ist-Temperatur erscheint am Display.

5.2 - SCHALTAFEL FÜR MANUELLE ÖFEN (Abb. 2)

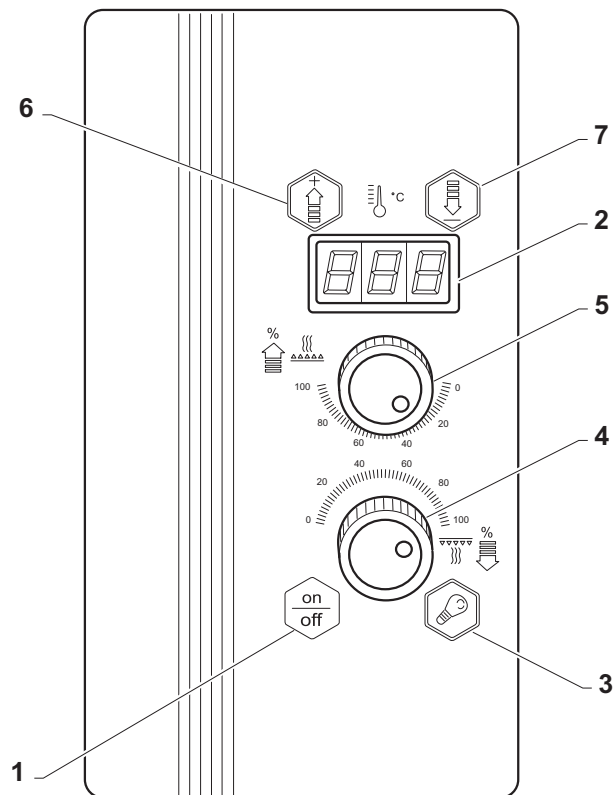


ABB. 2

An der Maschine befinden sich folgende Steuerelemente:

1. Linietaste ON/OFF 

Wenn man sie drückt, leuchtet das Display (2) und Spannung wird den Steuerelementen gegeben.

2. Display

Am Display wird die eingegebene sowie die Ist-Temperatur sichtbar gemacht.

3. Lampe 

Wenn man diese Taste drückt, leuchtet die Lampe innerhalb des Ofens.

Wenn man die Taste wieder drückt, erlischt die Lampe.

4. Drehknopf zur Einstellung der Bodenwiderstandsleistung

Wenn man den Drehknopf (4) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.

5. Drehknopf zur Einstellung der Deckwiderstandsleistung

Wenn man den Drehknopf (5) im Uhrzeigersinn dreht, wird der Leistungsprozentwert der Deckenwiderstände erhöht, dreht man ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, wird der Leistungsprozentwert der Bodenwiderstände reduziert.

6. Zunahmetaste 

Zur Erhöhung des Temperaturwerts.

7. Abnahmetaste 

Zur Verminderung des Temperaturwerts.

5.3 - OFENVORBEREITUNG

Die Pizza kann entweder direkt an der hitzebeständigen Ebene oder in der Backform erfolgen.

Nachfolgend finden Sie einige Anweisungen bez. der Einstellung der verschiedenen Parameter.

5.3.a Allgemeine Anweisungen beim Backen an der hitzebeständigen Ebene

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur 290°C ÷ 350°C
Deckenwiderstände 75 %
Bodenwiderstände 5 %
- Zum Backen der ersten Pizzen eine 320°C-Temperatur eingeben.
- Wird eine erhebliche Arbeitszunahme vorgesehen, sind die Deckenwiderstände dann auf 40 % einzustellen.



ACHTUNG



- Auf die hitzebeständige Fläche kein Salz schütten; zur Flächenabkühlung ist kein benetztes Tuch zu benutzen; nur Pizzateig ist zu benutzen; die Beachtung dieser Hinweise erlaubt den Verschleiss der hitzebeständigen Fläche zu vermeiden, deshalb die Pizza gut zu backen.

5.3.b Allgemeine Anweisungen beim Backen in der Backform

- Wenigstens eine Stunde und fünfzehn Minuten vor dem Prozeßstarten den Ofen anheizen, dabei sind folgende Parameter einzugeben:
Betriebstemperatur 300°C ÷ 350°C
Deckenwiderstände 20 %
Bodenwiderstände 70 %














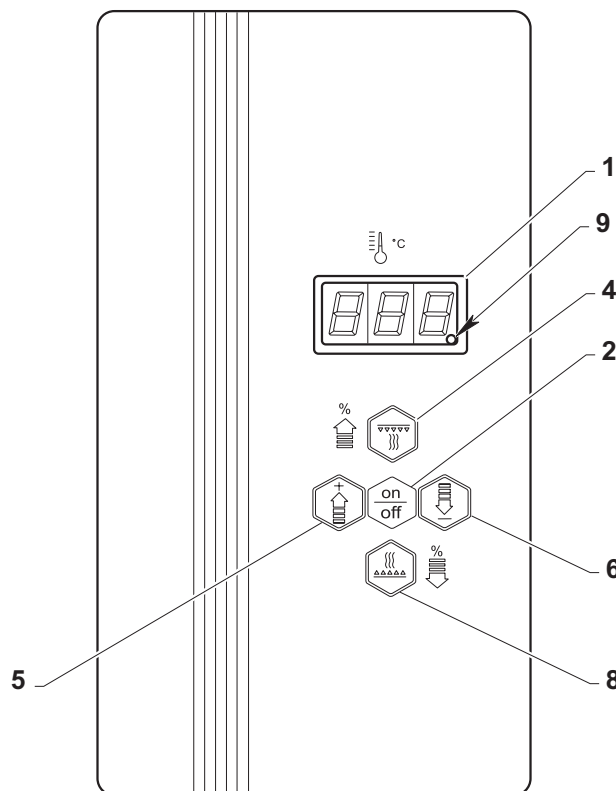
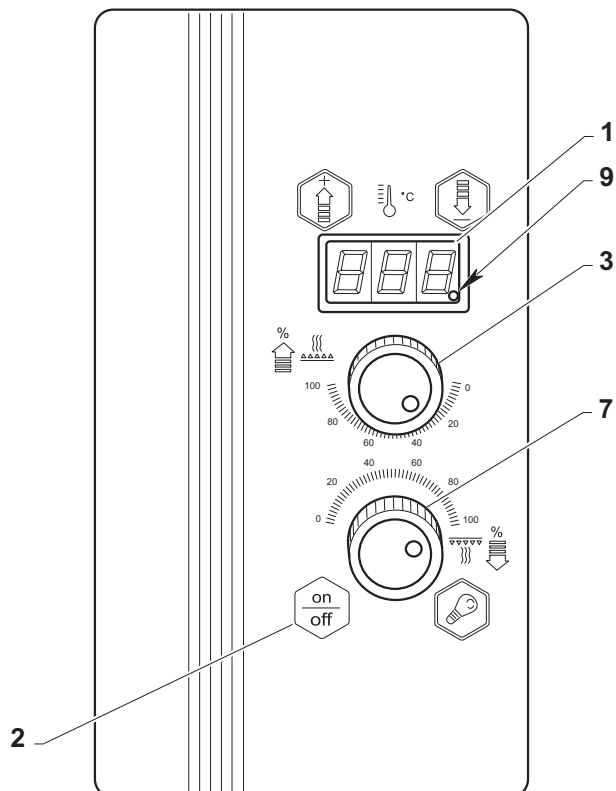
WICHTIG

Wenn der Ofen anzuheizen ist, sind die Decken- sowie die Bodenwiderstände nicht höchstens (100 %) einzustellen, da die Ofentemperatur in diesem Fall im Vergleich zu der eingestellten Temperatur 50° - 60° C höher wäre und die Pizzen könnten angebrannt werden.

ABB. 3

5.3.c - Ofeneinschaltung (2) (Abb. 3)

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




5.4 - PIZZABACKEN

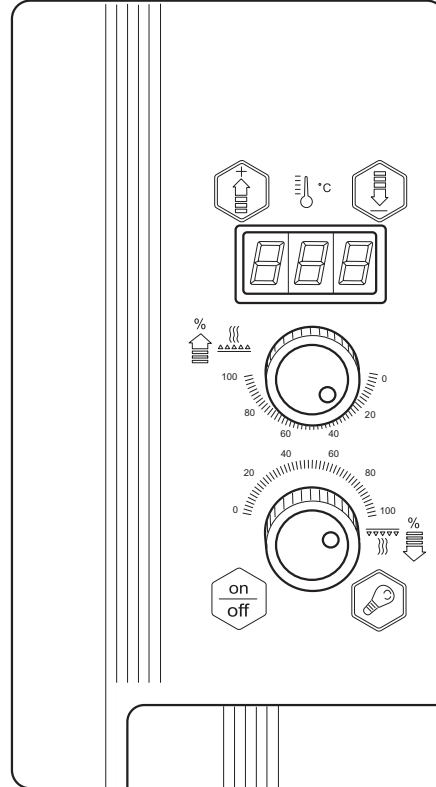
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, die Zugangstür öffnen und die zu backende Pizza einsetzen.

ABB. 5


ACHTUNG

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

- Durch den entsprechenden Schalter die Abzugshaube einschalten.
- Zur Kontrolle des Pizzabackens durch die Taste  die Innenlampe einschalten (nur bei Öfen mit manuellen Steuerelementen), bei Öfen mit Digitalsteuerelementen leuchtet die Lampe ständig.
- Während des Backens ist es möglich sowohl an Öfen mit manuellen Steuerelementen als auch an Öfen mit Digitalsteuerelementen, durch die entsprechenden Druck- bzw. Drehknöpfe, laut Erklärung in den vorherigen Abschnitten, die Parameter zu verändern.
- Sobald die Pizza gebacken ist, die Ofenzugangstür öffnen und die gebackene Pizza entfernen.



5.5 - ALARMENTSTEHUNG WÄHREND DES OFENFUNKTIONIERENS

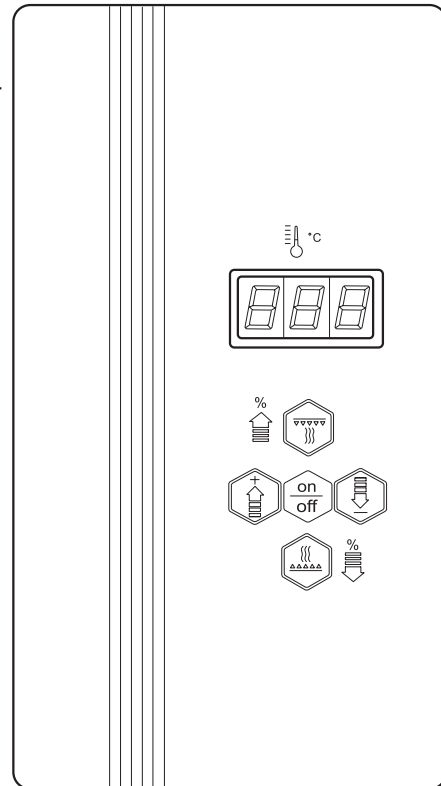
Während des Ofenfunktionierens können Alarme wegen Beschädigungen oder Übertemperaturen entstehen; diese Alarme werden am Display sichtbar gemacht.

5.5.a - Alarmentstehung wegen Temperaturfühlerbeschädigung

Wenn dieser Alarm am Display entsteht, erscheint folgender Bildschirminhalt:

AL2

- Der Summer klingelt und der Strom an die Widerstände wird automatisch unterbrochen.
- Den Ofen ausschalten und den Wartungsdienst kontaktieren.












5.5.b - Ofenübertemperatur

Wenn dieser Alarm am Display entsteht, erscheint folgender Bildschirminhalt:




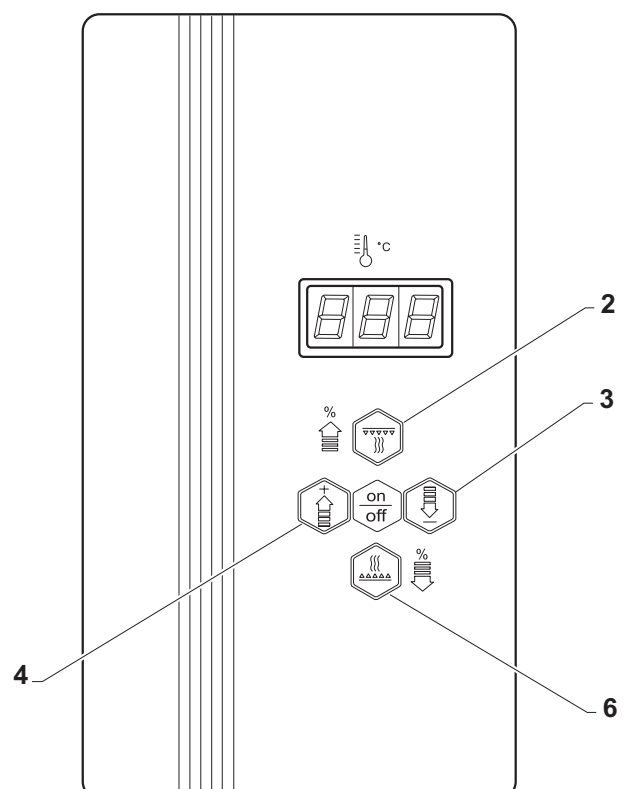
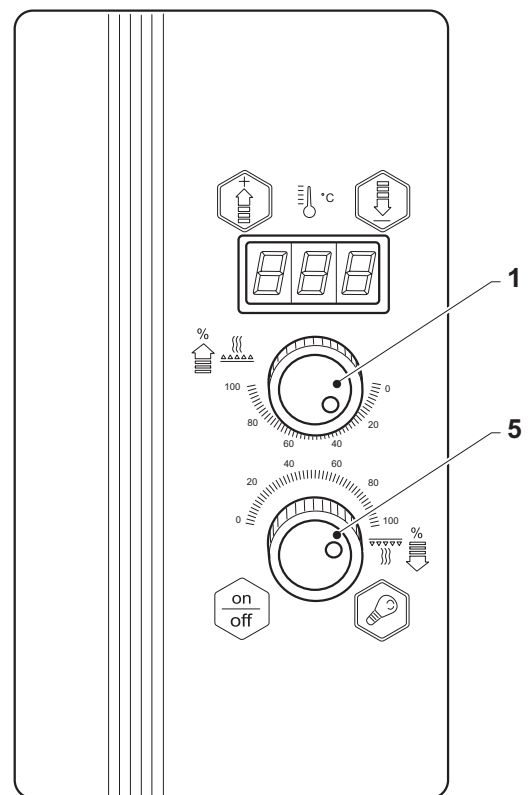
- Dieser Alarm entsteht, wenn die Ofeninnentemperatur 440°C überschreitet.
- Der Summer klingelt und der Strom an die Widerstände wird automatisch unterbrochen.
- Den Ofen ausschalten, warten, bis er kalt ist und versuchen ihn wieder anzuhetzen; sollte der Alarm wieder entstehen, ist der Wartungsdienst dann zu kontaktieren.

5.6 - SELBSTREINIGUNGSVERFAHREN (Abb. 6)

- Am Ende jedes Arbeitstags bzw. vor der Ofenausschaltung ist ein Selbstreinigungsverfahren durchzuführen.
- Zur Temperatursteigerung auf 360°C entweder die Taste  oder  sowie die Taste  drücken.
- Durch den Drehknopf (1) oder die Taste  (2) sowie die Taste  (3) oder  (4) (bei Öfen mit Digitalsteuerelementen) die Deckenleistung auf 20 % einstellen.
- Durch den Drehknopf (5) oder die Taste  (6) sowie die Taste  (3) oder  (4) (bei Öfen mit Digitalsteuerelementen) die Deckenleistung auf 100 % einstellen.
- Ca. eine Stunde den Ofen EIN lassen, dann ihn ausschalten und abkühlen lassen.

5.7 - OFENAUSSCHALTUNG

- Am Ende jedes Arbeitstags ist der Ofen durch den Druckknopf  auszuschalten.
- Ist die Abzugshaube in Betrieb, ist dieselbe bis zur Ofenabkühlung funktionieren zu lassen.
- Beim Ofenwiederstarten erfolgt dasselbe mit den bei der Ofenausschaltung vorhandenen Daten.



5.8 - BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

- Der Ofen startet nicht:

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

- Das Pizzabacken ist nicht gleichmässig:

- Die Backfläche ist schmutzig: die Backfläche reinigen
- Die Backfläche ist beschädigt: die Fläche ersetzen

- Ofenbetriebsstörungen:

- Die eingestellte Temperatur wird nicht erreicht:
Die Widerstände sind durchgebrannt
Der Thermostat ist zerstört
Den technischen Wartungsdienst kontaktieren.



Bei allen anderen eventuellen Störungen ist der technische Wartungsdienst zu kontaktieren

5.9 - SICHERHEITSTHERMOSTATAUFLADUNG (Abb. 7)



Der technische Wartungsdienst soll nach der Beseitigung der Störung durchführen.

Die Sicherheitsthermostataufladung ist wie folgt manuell durchzuführen:

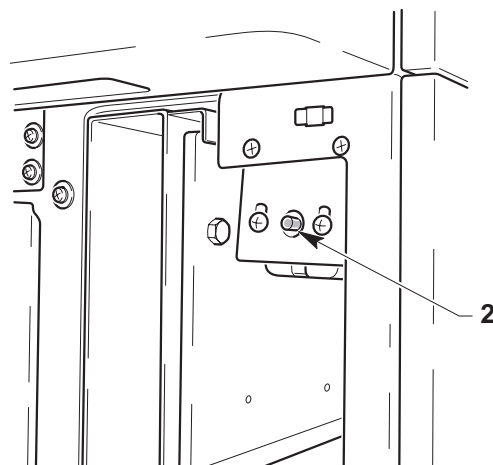
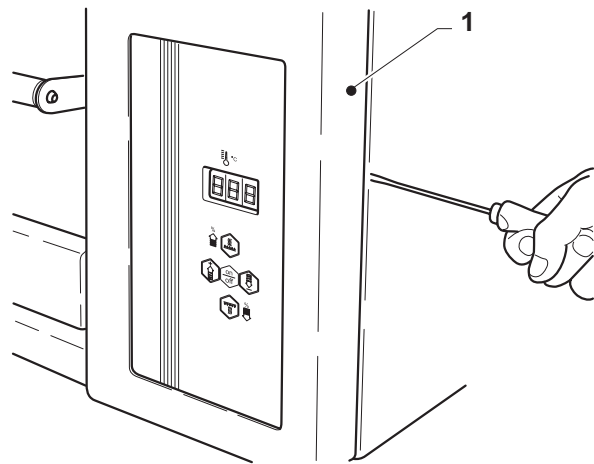
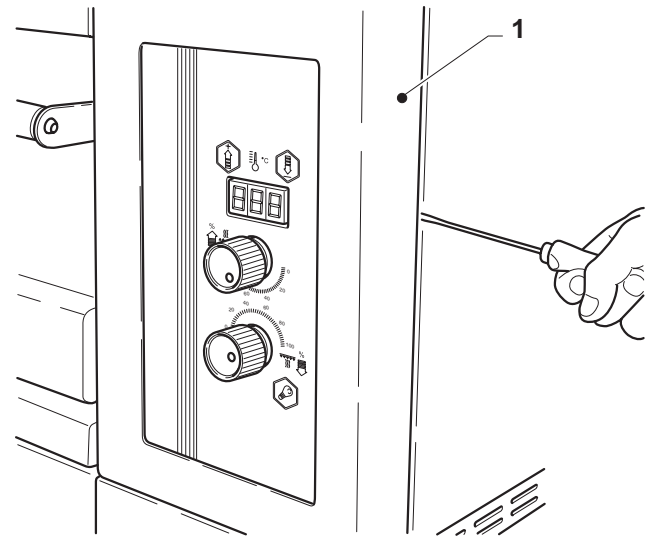


Den Leitungstrennschalter an der oberen Seite der Anlage ausschalten, die Ursache, die einen Thermostateingriff hat entstehen lassen, beseitigen.

Durch einen Schraubenzieher den Hebel ansetzen und die Schalttafel (1) entfernen.

Den roten Druckknopf (2) des Sicherheitsthermostats drücken, dann mit umgekehrten Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 7



Abschnitt 6

6.1 - ORDENTLICHE UND EINGEPLANTE INSTANDHALTUNG

6.1.a- Allgemeine daten



GEFAHRLAGE

Alle Instandhaltungsverfahren sind bei ausgeschaltetem und kaltem Ofen sowie mit ausgeschaltetem Hauptschalter auf "0" OFF durchzuführen.

Die Instandhaltungsverfahren sind in drei Kategorien geteilt:

- **ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG:**
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 - Aussenreinigung



ACHTUNG



Am Ende jedes Arbeitskreislaufs ist der Ofen sorgfältig zu reinigen.

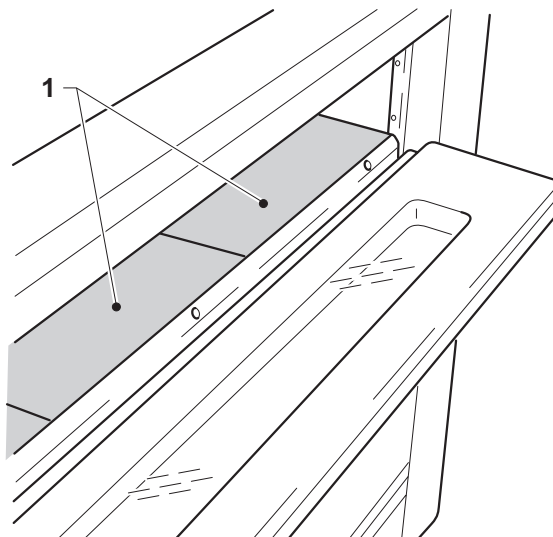
Zur Ofenreinigung sind KEINE Metallgegenstände wie Metallwolle, Bürsten, Schaber und/oder Ätzmittel zu benutzen.

- Zur Aussenreinigung ist ein (mit Wasser und für die zu reinigende Fläche geeignetem Reinigungsmittel) benetztes Tuch zu benutzen.

6.1.b.b -Reinigung der hitzebeständigen Fläche (Abb. 1)

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

ABB. 1



6.1.c - Geplante Instandhaltungsverfahren

6.1.c.a - Alle 600 Stunden: sorgfältige Kammerreinigung (Abb. 2)

- Sich versichern, daß der Ofen kalt ist, dann die Tür öffnen, die Schrauben des Schutzes (1) ausschrauben und den Schutz ausbauen, von der Tür die hitzebeständige Fläche (2) langsam herausnehmen. Durch einen Staubsauger alle eventuellen Rückstände entfernen.
- Durch den dazu bestimmten Schrubber und ein wasserbenetztes Tuch die hitzebeständige Fläche reinigen.



ACHTUNG

Die hitzebeständige Fläche sorgfältig handhaben. Zur Reinigung kein Wasser benutzen, in der Geschirrspülmaschine NICHT waschen, zur Reinigung der hitzebeständigen Flächen sind keine Reinigungsmittel, sondern ein wasserbenetztes Tuch zu benutzen.

6.1.c.b - Alle 2 Jahre

- Durch den technischen Wartungsdienst den Ofen vollständig nachprüfen lassen.

6.1.d - Instandhaltungsverfahren im bedarfsfall

6.1.d.a - Lampenhaltereinsatz (Abb. 3)



GEFAHRLAGE

Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Durch einen Schraubenzieher den Hebel ansetzen und das linke Vorderseitenteil (1) entfernen.
- Die beiden Schrauben (2) ausschrauben und das Blech (3) entfernen.
- Die Lampe entfernen und die Schrauben, die an dem Blech (3) den Lampenhalter (4) befestigen, ausschrauben.
- Den Lampenhalter ersetzen und mit umgekehrten Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 2

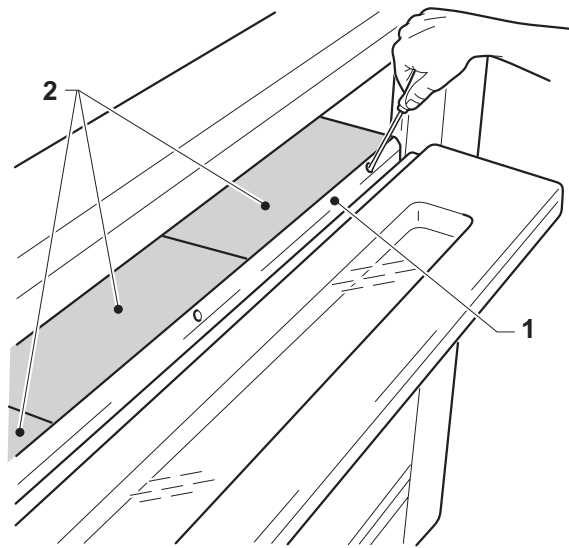
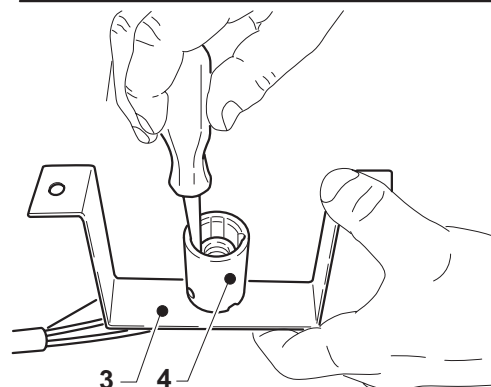
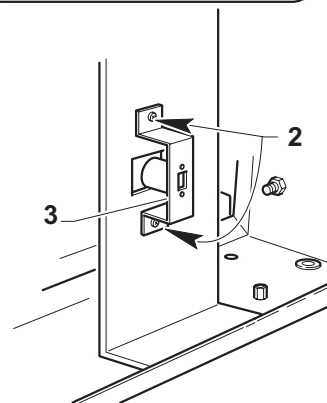
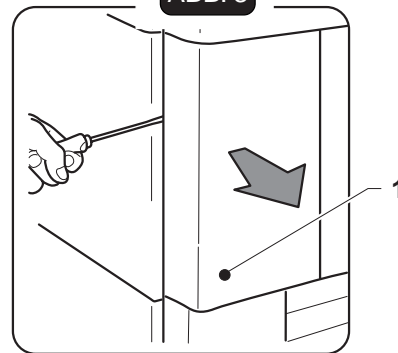


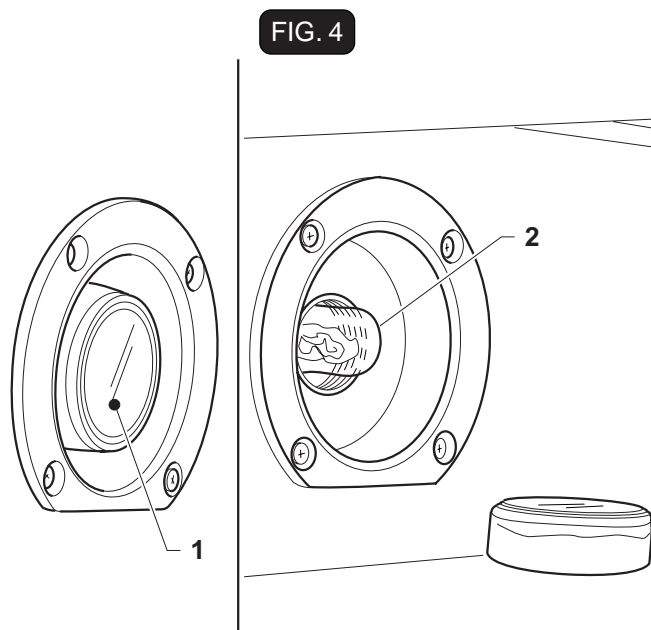
FIG. 3

ABB. 3



6.1.d.b - Lampenersatz (Abb. 4)

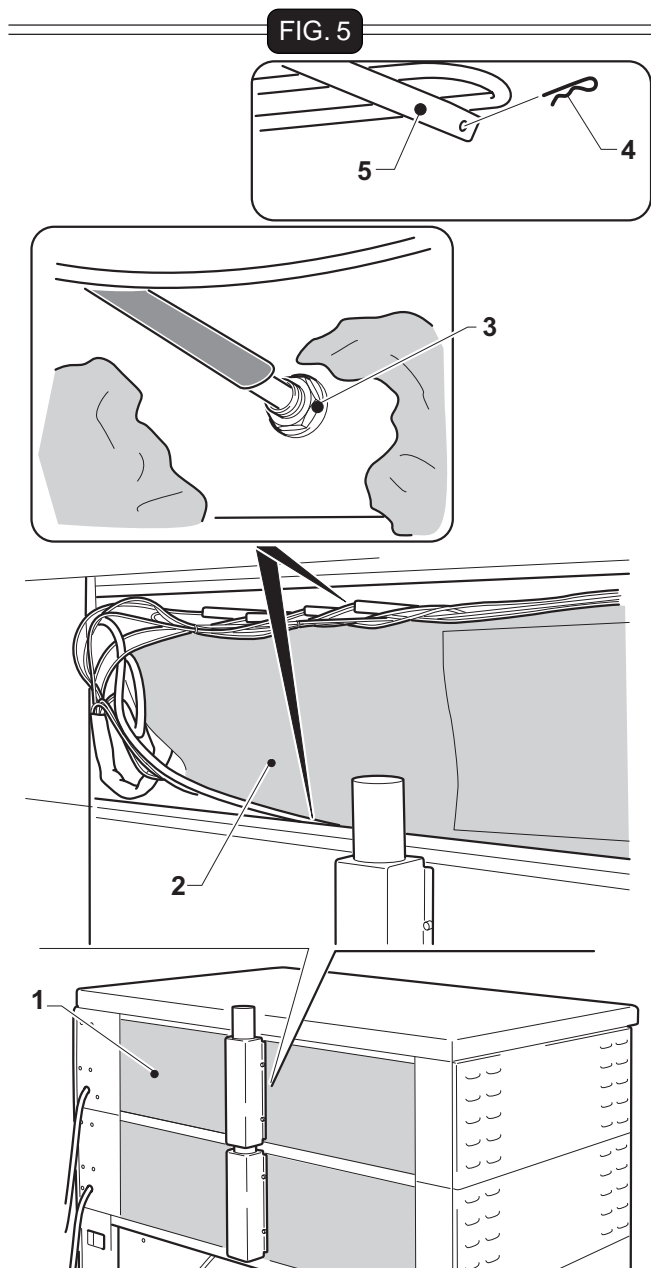
- Das Schutzglas (1) der Lampe (2) lösen.
- Die durchgebrannte Lampe (2) lösen und ersetzen, dann mit umgekehrtem Verfahren alles wieder einbauen.

**6.1.d.b - Decken- oder Bodenwiderstandsersatz (Abb. 5).**

Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

Zur Erreichung des Widerstands ist es notwendig die Ofenverkleidungsmetallwolle zu entfernen, daher ist es auch notwendig gut geeignete Einzelschutzmittel zu benutzen.

- Sich auf der hinteren Ofenseite stellen, die entsprechenden Schrauben ausschrauben und die hintere Tafel (1) einschl. des Schornsteins entfernen.
- Die Ofenverkleidungsmetallwolle (2) entfernen, die Widerstandsbefestigungsschrauben (3) (zwei pro Widerstand) ausschrauben.
- Den Widerstand elektrisch ausschalten, dann die Ofentür öffnen.
 Bodenwiderstand:
 nach der Ofentüröffnung die hitzebeständige Fläche sowie den zu ersetzenden Widerstand entfernen.
 Deckenwiderstand:
 Nach der Ofentüröffnung die Splinte (4) entfernen, die Widerstandshaltestange (5), dann den zu ersetzenden Widerstand herausnehmen.
- Den Widerstand ersetzen und mit umgekehrtem Verfahren alles wieder einbauen, sich dabei versichern, daß das Stromzuführungskabel richtig angeschlossen ist.

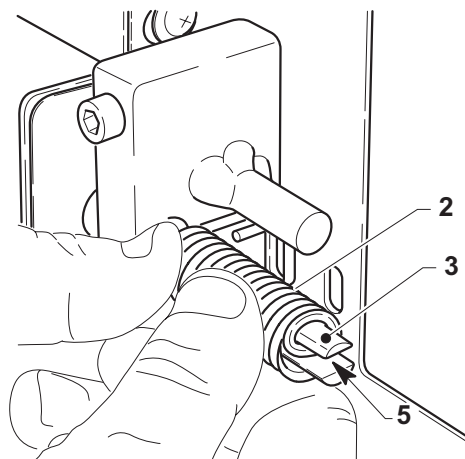
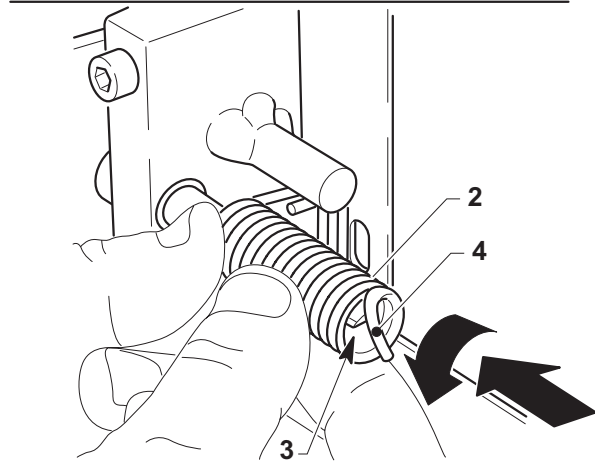
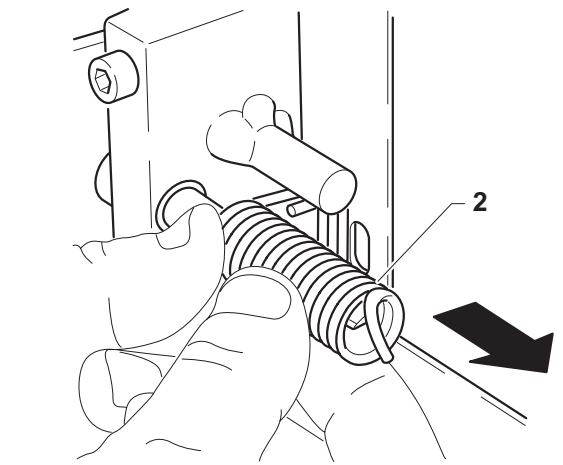
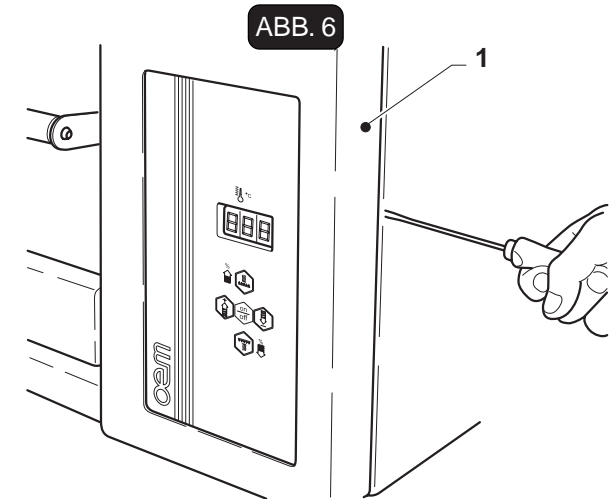


6.1.d.c - Türfederersatz (Abb. 6)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Durch einen Schraubenzieher den Hebel ansetzen und die Schalttafel (1) entfernen.
- Die Feder (2) herausnehmen und ersetzen.
- In den Stift (3) die Feder (2) einsetzen, sie zum Voraufziehen drehen und in dem gefrästen Teil (5) des Stiftes (3) die Federhalterung (4) befestigen.
- Die Schalttafel wieder einbauen.



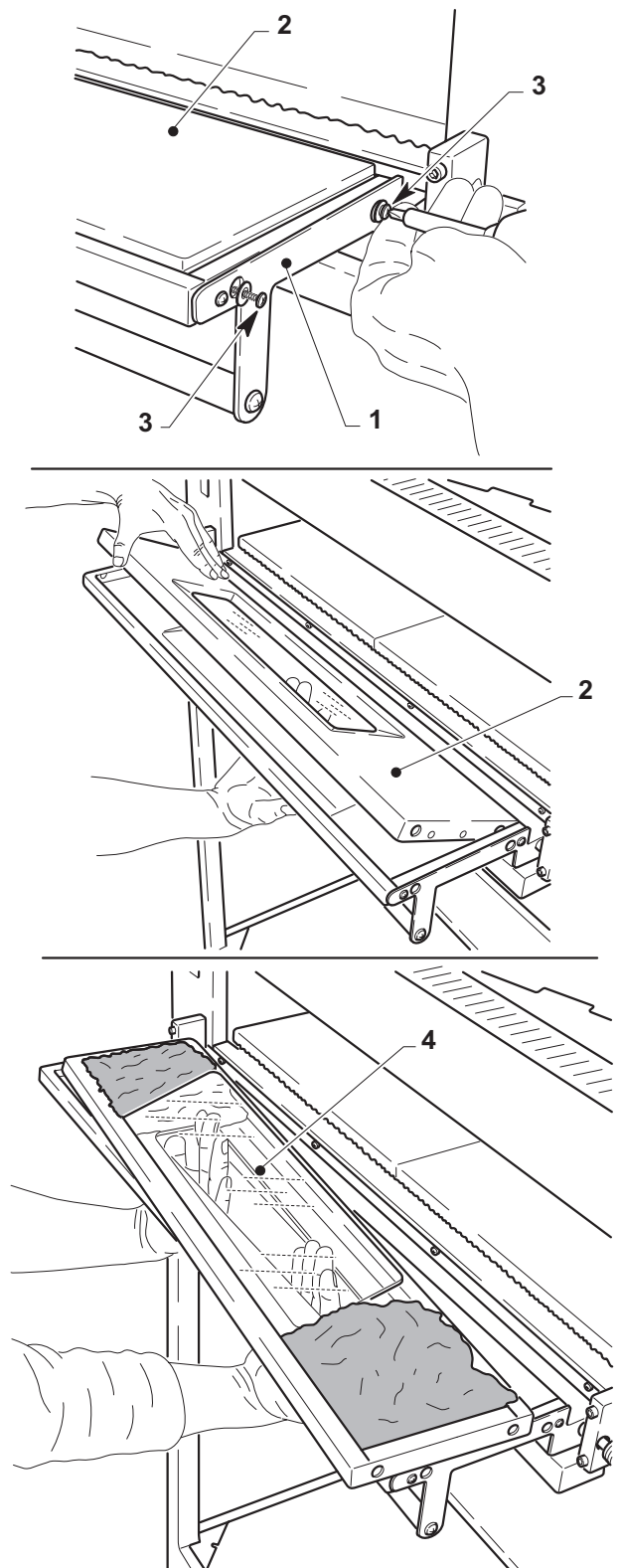
6.1.d.d - Türglasscheibenersatz (Abb. 7)



Nur Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.

- Die Tür (1) öffnen, die Schrauben (3) ausschrauben und die Innentafel (2) entfernen.
- Das Glasteil (4) entfernen und ersetzen, dann durch umgekehrtes Verfahren alles wieder einbauen.

ABB. 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.



GEFAHRLAGE

Vor der Maschinendemontage die Stromsperre ausschalten.

Nur gelernte Fachtechniker dürfen dieses Verfahren durchführen.



ACHTUNG

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

7.2 - MASCHINENABBRUCH



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.

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

Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen

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

Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



ACHTUNG

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

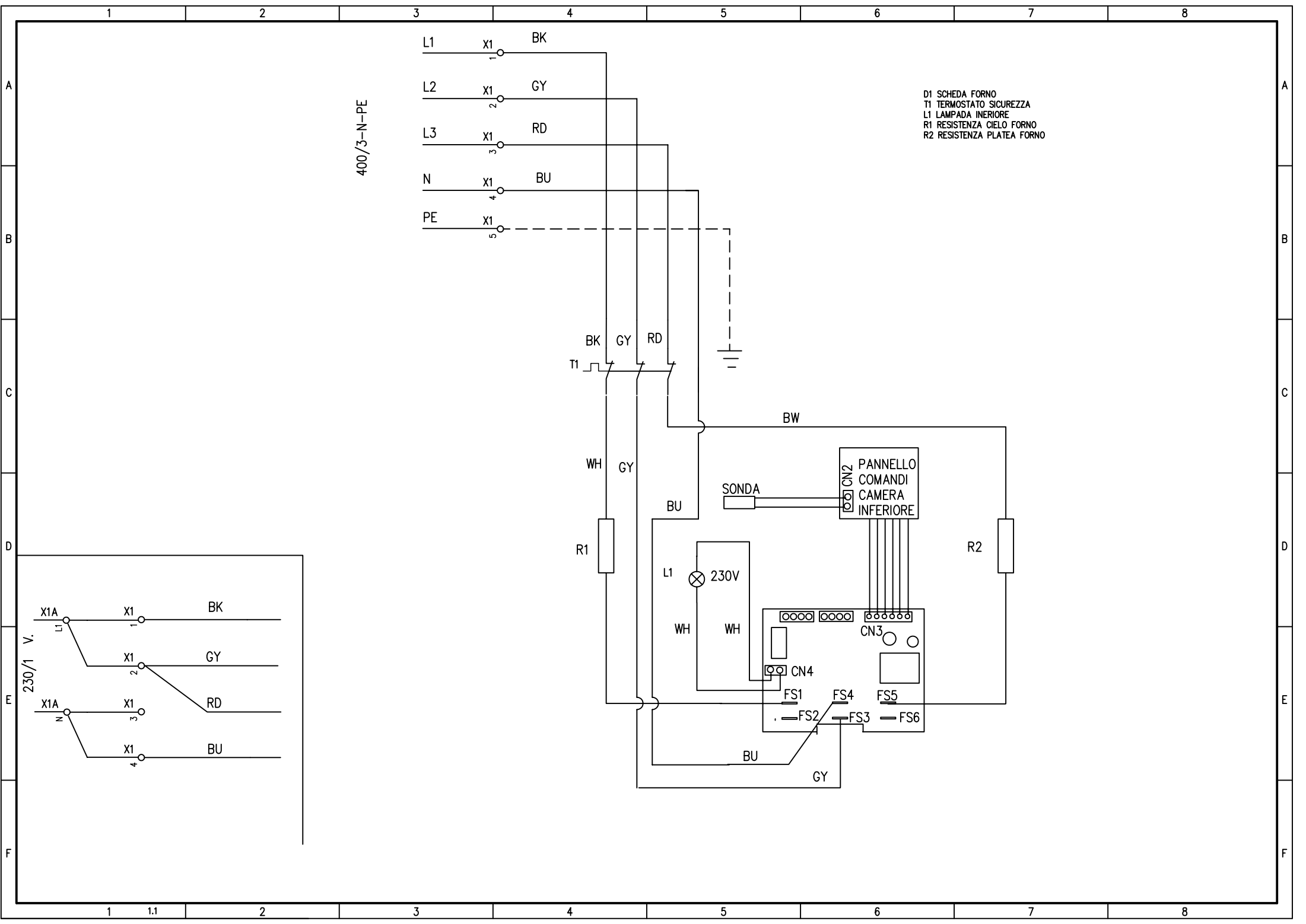
7.3 - SCHADSTOFFENTSORGUNG

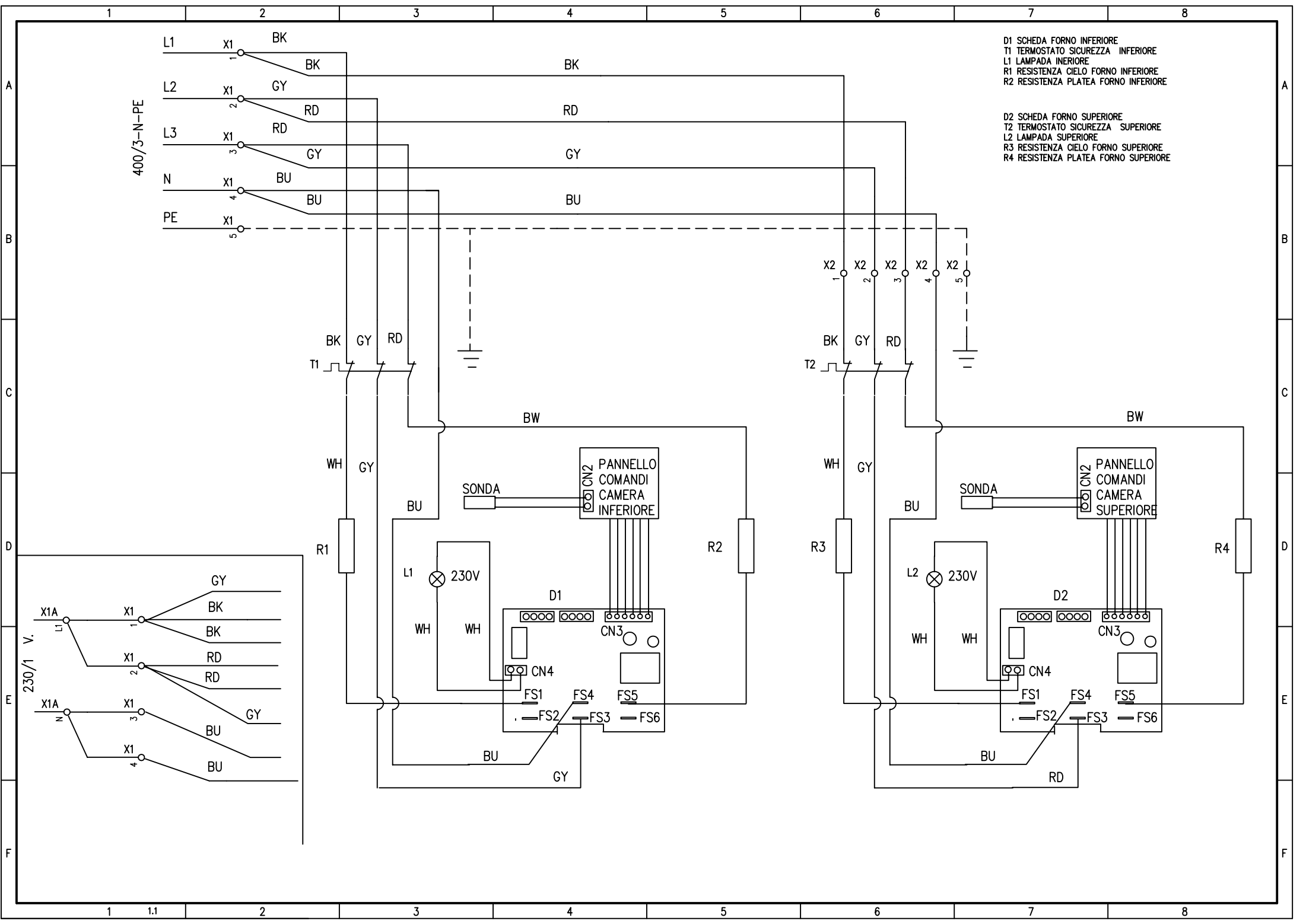
Zur Entsorgung solcher Stoffe sind die geltenden gesetzlichen Normen in jedem jeweiligen Land zu beachten.



ACHTUNG

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





D1 SCHEDA FORNO INFERIORE
 T1 TERMOSTATO SICUREZZA INFERIORE
 L1 LAMPADA INERIORE
 R1 RESISTENZA CIELO FORNO INFERIORE
 R2 RESISTENZA PLATEA FORNO INFERIORE

D2 SCHEDA FORNO SUPERIORE
 T2 TERMOSTATO SICUREZZA SUPERIORE
 L2 LAMPADA SUPERIORE
 R3 RESISTENZA CIELO FORNO SUPERIORE
 R4 RESISTENZA PLATEA FORNO SUPERIORE

400/3-N-PE

230/1 V.

A
B
C
D
E
F

A
B
C
D
E
F

1 2 3 4 5 6 7 8

1 1.1 2 3 4 5 6 7 8