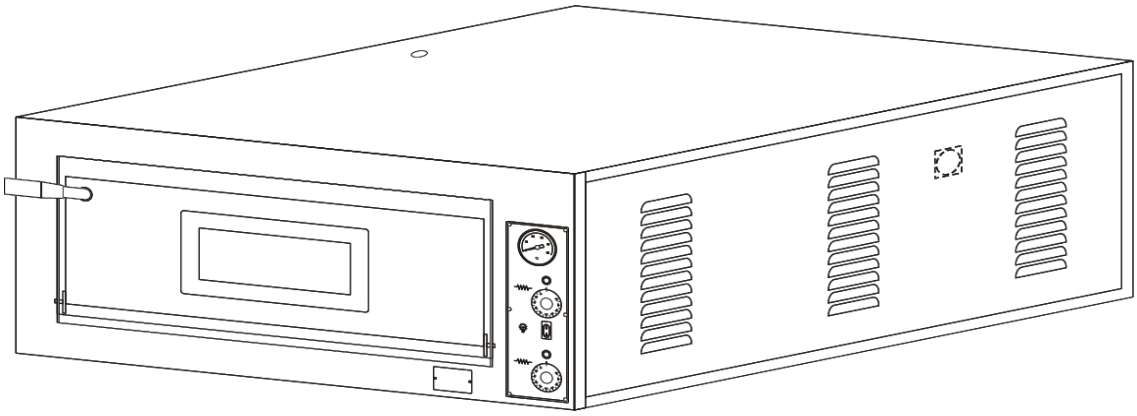
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN

SERIE „F”



CE

POLNISCH

Übersetzung der Originalanleitung

Via Tarantelli 15 - 31030 Dosson di Casier (Tv) Italien - Tel. + 39 0422 634202 Fax +39 0422 634205

CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Es wird erklärt, dass der Ofen

Modell:.....

Baujahr: .....Seriennummer:.....

die grundlegenden Anforderungen der folgenden Richtlinien erfüllt:

„Niederspannungsrichtlinie" LVD 2014/35/EU

„Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit" EMC 2014/30/EU

(zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit)

„Verordnung (EG) Nr. 1935/2004"

Es wird ebenfalls erklärt, dass der Ofen die Anforderungen der folgenden Normen und harmonisierten Normen erfüllt:

EN ISO 12100 : 2010

(Grundbegriffe der Maschinensicherheit und grundlegende Konstruktionsprinzipien)

EIC 60204-1: 2016

(Sicherheit von Maschinen. Elektrische Ausrüstung von Maschinen)

Name und Vorname: .....*GIACOMINI* ERNESTO..... *Datum:* ...../...../.....

Stempel und Unterschrift:

INHALTSVERZEICHNIS.....S. **5**

1 - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UND CE-KENNZEICHNUNG

1.2 – CE-Kennzeichnung.....S. **6**

2 - ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 - Verwendung dieser Bedienungsanleitung .....S. **6**
2.2 - Status „Ofen ausgeschaltet" ….....S. **7**
2.3 - Garantie ....S. **7**
2.4 - Vorbehaltene Rechte .....S. **7**

3 - TECHNISCHE BESCHREIBUNG

3.1 - Auflistung der Gerätekomponenten .....S. **7**
3.2 - Abmessungen des Ofens und der Backkammer .....S. **8**
3.3 - Technische Daten .....S. **9**
3.4 - Verwendungszweck des Ofens .....S. **9**
3.5 - Einschränkungen bei der Verwendung des Ofens .....S. **9**

4 - TRANSPORT UND AUFSTELLUNG DES GERÄTS AM VORGESEHENEN INSTALLATIONSORT

4.1 - Transport und Anheben des Geräts ……..... S. **10**
4.2 - Anleitung auf der Verpackung des Geräts .....S. **11**
4.3 - Aufstellen des Geräts am vorgesehenen Installationsort ..... S. **11**

5 - INSTALLATION DES GERÄTS

5.1 - Anschluss des Abgasabzugs ..... S. **11**
5.2 – Anschluss des Geräts an das Stromnetz ..... S. **12**

6 - SICHERHEIT

6.1 - Relevante Richtlinien und Normen …….. .....S. **13**
6.2 - Schutzkleidung …….....S. **13**
6.3 - Zusätzliche Risiken .....S. **13**

7 - BEDIENUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS

7.1 - Bedienfeld .....S. **14**
7.2 - Erste Inbetriebnahme des Geräts .....S. **15**
7.3 - Einschalten des Ofens ….....S. **15**
7.4 - Ausschalten des Ofens ……. .....S. **16**

8 - WARTUNG DES GERÄTS

8.1 - Routinemäßige Wartung des Geräts .....S. **16**
8.2 - Außerplanmäßige Wartung des Geräts .....S. **17 9 -**

ENTSORGUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER

9.1 - Allgemeine Warnhinweise .....S. **17**

10 - ERSATZTEILE

Warnhinweise .....S. **17**

Tabellen und Abbildungen der einzelnen Ersatzteile .....S. **18 11 –**

ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

Anschlusspläne und Komponentenliste ….....S. **26**

12 - ANHÄNGE

12.1 - Karte mit Anweisungen zum Anheben des Geräts auf der Verpackung ……
.....S. **33**

1.2 – CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung ist auf dem Typenschild des Geräts (in schwarzer Farbe) aufgedruckt, wie in **Abb. 1** dargestellt.

Name des Herstellers; **Seriennummer (MATR);**

CE-Kennzeichnung; **Spannung und Frequenz (Volt / Hz);**

Modell (MOD); **Herstellungsjahr (ANNO);**

Elektrische Leistung (kW / A); **Gewicht des Geräts (PESO);**

„Hergestellt in Italien" („Made in Italy")

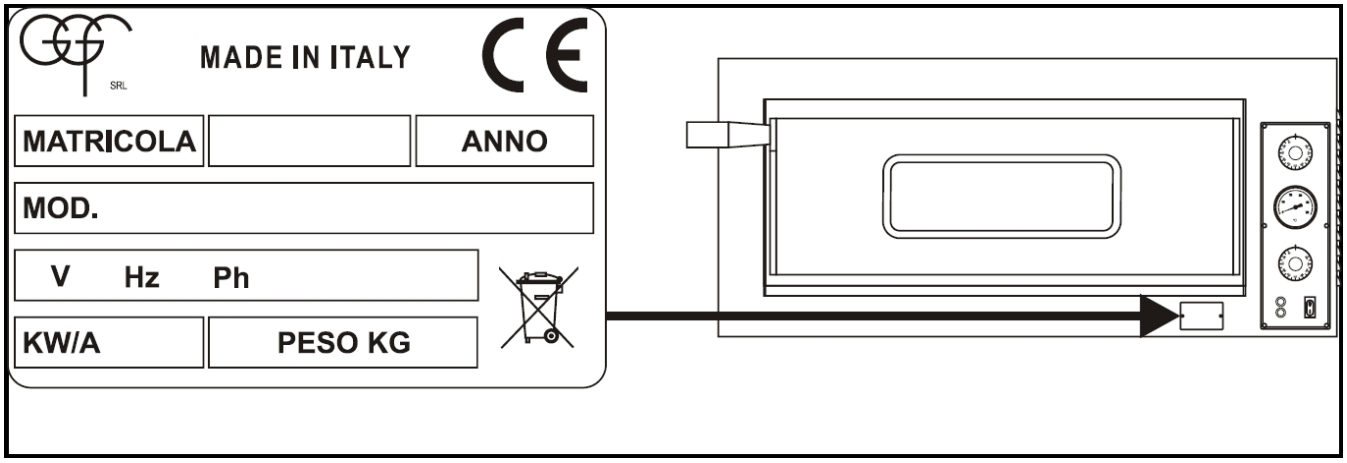


ABB. 1 *(CE-Kennzeichnung)*

2.1 – ANWENDUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN UNBEDINGTSIE ALLE TEILE DIESER ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND VERGEWISSERN SIE SICH, DASS ALLE ELEMENTE KLAR UND VERSTÄNDLICH SIND.

DIESE ANLEITUNG MUSS AN EINEM SICHEREN ORT IN UNMITTELBARER NÄHE DES OFENS AUFBEWAHRT WERDEN UND MUSS FÜR „AUTORISIERTE BEDIENER DES GERÄTS" JEDERZEIT ZUGÄNGLICH SEIN.

DER HERSTELLER DES GERÄTS IST VON JEGLICHER HAFTUNG FÜR MÖGLICHE VERLETZUNGEN VON PERSONEN, TIEREN UND SACHSCHÄDEN, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER ANLEITUNG ENTHALTENEN HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN VERURSACHT WERDEN.

DIESE ANLEITUNG IST EIN INTEGRALER BESTANDTEIL DES OFENS UND MUSS BIS ZUM ENDE DER NUTZUNG UND ENTSORGUNG DES GERÄTS AUFBEWAHRT UND GESCHÜTZT WERDEN.

„AUTORISIERTE BETREIBER DES GERÄTS" DÜRFEN AN DEM GERÄT NUR DIE ARBEITEN UND REPARATUREN DURCHFÜHREN, FÜR DIE SIE ENTSPRECHEND QUALIFIZIERT SIND.

2.2 - STATUS „OFEN AUS”

Vor Beginn jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Ofen muss das Gerät unbedingt von der Stromversorgung getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, nachdem zuvor sichergestellt wurde, dass der Ofen ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.

2.3 - GARANTIE

Der Hersteller des Geräts garantiert, dass dieser Ofen am Sitz des Herstellers getestet wurde. Die Herstellergarantie für das Gerät beträgt **12 (zwölf) Monate**.

2.4 - VORBEHALTENE RECHTE

JEGLICHE EINGRIFFE, MANIPULATIONEN AM GERÄT UND/ODER DER ERSATZ-NICHT ORIGINALERSATZTEILE FÜHREN ZUM VERLUST DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER DES GERÄTS VON JEGLICHER HAFTUNG.

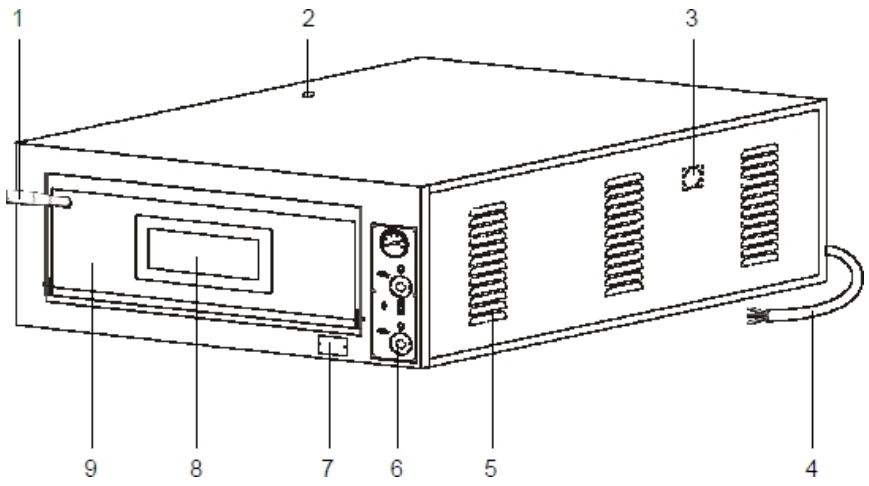
Alle Rechte an dieser technischen Anleitung „Gebrauchs- und Wartungsanleitung” sind vorbehalten. Die Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und urheberrechtlich geschützt, sodass kein Teil davon ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Geräteherstellers in irgendeiner Form reproduziert, kopiert, weitergegeben oder verbreitet werden darf. Alle in der Anleitung enthaltenen Markenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

3 – TECHNISCHE BESCHREIBUNG ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN DER SERIE „F”

3.1 - AUFZÄHLUNG DER GERÄTEKOMPONENTEN

ABB. 2 zeigt die einzelnen Komponenten des Geräts.

3.2 – ABMESSUNGEN DES OFENS UND DER BACKKAMMER



LEGENDE

1 Griff der Ofentür

2 Abgasauslass

3 Beleuchtung der Kammer

4 Stromkabel (ohne Stecker)

5 Lüftungsöffnungen

6 Bedienfeld

7 CE-Kennzeichnung

8 Schnellkontrolle

9 Ofentür

ABB. 2 *(Auflistung der Geräteteile)*

3.2 – ABMESSUNGEN DES OFENS UND DER BACKKAMMER

In **ABB. 3 und TAB. 1** sind die Abmessungen des gesamten Ofens und seiner Kammer angegeben.

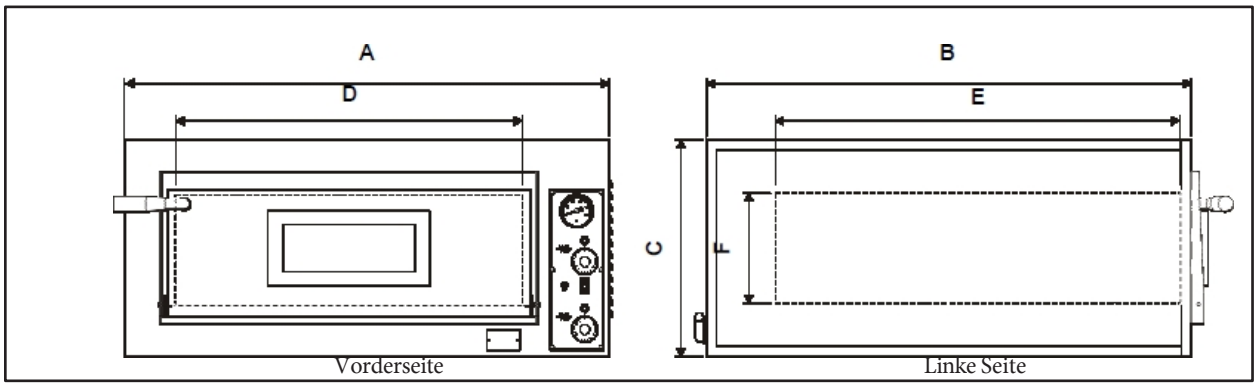


ABB. 3 *(Abmessungen des Ofens und der Backkammer)*

ABMESSUNGEN (mm)						
AUSSEN				**BACKKAMMER**		
MODELLE	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**
F72-4	1010	850	420	720	720	140
F72-44	1010	850	750	720	720	140
F72-6	1010	1210	420	720	1080	140
F72-66	1010	1210	750	720	1080	140
F108-6	1370	850	420	1080	720	140
F108-66	1370	850	750	1080	720	140
F108-9	1370	1210	420	1080	1080	140
F108-99	1370	1210	750	1080	1080	140

TAB. 1 *(Abmessungen des Ofens)*

3.3 - TECHNISCHE DATEN

In **TAB. 2** sind die technischen Daten für die einzelnen Ofenmodelle aufgeführt.

MODELLE	**STALGAST-KATALOGNUMMER**	**BACKKAMMER** (Anzahl)	**GEWICHT** (kg)	**SPANNUNG ELEK-(V)** (V)	**STROMFREQUENZ** (Hz)	**LEISTUNG (kW)** (kW)	**BETRIEBSTEMPERATUR** (°C)	Bratfläche (Material)
F72-4	**781601**	1	115	200/230/400	50/60	6	50÷500	Schaumstoffplatte
F72-44	**781602**	2	200			12		
F72-44	**781642**	2	174			12		
F72-6	**781611**	1	165			9		
F72-66	**781612**	2	300			18		
F108-6	**781701**	1	175			9		
F108-66	**781702**	2	320			18		
F108-9	**781711**	1	220			13,2		
F108-99	**781712**	2	400			26,4		

TAB. 2 *(Technische Daten)*

3.4 – VERWENDUNGSZWECK DES OFENS

Das Gerät wurde für folgenden Zweck entwickelt und hergestellt:

VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTS: PIZZA BACKEN, LEBENSMITTEL ÜBERBACKEN UND SPEISEN IN BACKFORMEN ERWÄRMEN.

DER OFEN DARF NUR VON EINEM AUTORISIERTEN BEDIENER (BENUTZER) VERWENDET WERDEN.

3.5 – EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER VERWENDUNG

Der Ofen wurde ausschließlich für den in **Abschnitt 3.4** beschriebenen Zweck entwickelt und hergestellt, sodass jede andere Verwendung des Ofens strengstens untersagt ist, um die Sicherheit der autorisierten Bediener des Geräts zu jedem Zeitpunkt der Nutzung des Geräts zu gewährleisten und einen möglichst effizienten Betrieb des Ofens sicherzustellen.

4.1 - TRANSPORT UND ANHEBEN DES GERÄTS

VOR DEM ANFANG DER ARBEITEN IM ZUSAMMENHANG MIT DEM ANHEBEN, UMBENACHRICHTIGEN ODER TRANSPORT DES OFENS IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE ORTE, , DURCH DIE DAS GERÄT TRANSPORTIERT WIRD, FREI VON PERSONEN UND TIEREN SIND, DIE BEIM MANÖVRIEREN DES GERÄTS VERLETZT WERDEN KÖNNTEN, SOWIE VON GEGENSTÄNDEN, DIE VERSEHENTLICH BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTEN.

BEIM ANHEBEN ODER TRANSPORT DES OFENS IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE FÜR DEN TRANSPORT VERWENDETEN VORRICHTUNGEN FÜR DAS GEWICHT UND DIE GRÖSSE DES OFENS GEEIGNET SIND (SIEHE ABS. 3.2 - 3.3).

WENN DAS GERÄT MIT EINEM GABELSTAPLER TRANSPORTIERT WIRD, MUSS UNBEDINGT SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE GABELN DES STAPLERS KORREKT IN DIE ENTSPRECHENDEN STELLEN DER PALETTE EINGESCHOBEN WURDEN, DAMIT DAS GERÄT WÄHREND DES TRANSPORTS NICHT HERABFALLEN ODER HERABRUTSCHEN KANN (ABB. 4).

BEIM ANHEBEN ODER VERFÜHREN DES OFENS IST ES STRENGSTENS VERBOTEN, PLÖTZLICH ABZUBREMSEN, ZU BESCHLEUNIGEN UND/ODER DIE FAHRTRICHTUNG PLÖTZLICH ZU ÄNDERN.

NACH DER LIEFERUNG DES GERÄTS AN DEN BENUTZER IST IMMER ZU ÜBERPRÜFEN, OB DER OFEN WÄHREND DES TRANSPORTS BESCHÄDIGT WURDE. WENN-SCHÄDEN FESTSTELLEN, MÜSSEN SIE DEN TRANSPORTUNTERNEHMER UNVERZÜGLICH ÜBER DEN BESCHÄDIGUNGEN INFORMIEREN, INDEM SIE EINE ENTSPRECHENDE VERMERK AUF DEN TRANSPORTUNTERLAGEN VERMERKEN. ZUSÄTZLICH IST ZU ÜBERPRÜFEN, OB ALLE BESTELLTEN AKZES-SORIEN UND ZUSATZTEILE, SOFERN DIESE EBENFALLS BESTELLT WURDEN, GELIEFERT WURDEN. ETWAIGE REKLAMATIONEN SIND DEM HERSTELLER DES GERÄTS IN SCHRIFTLICHER FORM ÜBER DEN LIEFERANTEN DES GERÄTS INNERHALB VON 8 (ACHT) TAGEN MITZUTEILEN.

Um den Transport sowie das Be- und Entladen des Ofens zu erleichtern, wird das Gerät in einem Karton auf einer Holzpalette verpackt und mit Sicherungsgurten befestigt.

Zusätzlich wird der Ofen mit einer durchsichtigen Nylonfolie geschützt. Nach Abschluss der Transport- und Transportarbeiten und nach Aufstellung des Ofens am vorgesehenen Aufstellungsort muss er durch Durchtrennen der Gurte, des Kartons und der Schutzfolie ausgepackt werden.

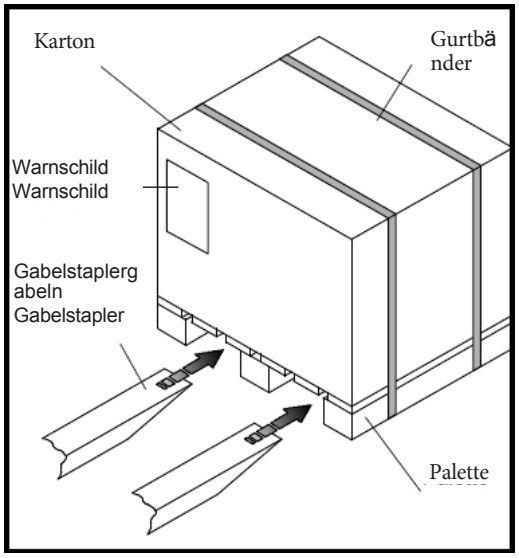


ABB. 4 *(Korrekte Positionierung der Gabelstaplergabeln unter der Palette)*

4.2 - ANLEITUNGSKARTE AUF DER VERPACKUNG DES GERÄTS

Auf der Außenseite der Verpackung des Ofens befindet sich eine Karte mit Anweisungen zum Transport und zur Handhabung des Geräts.

(Siehe Kap. 12 – ANHÄNGE).

4.3 – AUFSTELLUNG DES GERÄTS AM VORGESEHENEN INSTALLATIONSORT

ALLE MIT DER INSTALLATION DES GERÄTS VERBUNDENEN ARBEITEN (AUFSTELLUNG DES GERÄTS UND ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ) MÜSSEN UNBEDINGT AUSSCHLIESSLICH VON PROFESSIONELLEM UND SPEZIALISIERTEM TECHNISCHEM PERSONAL MIT ENTSPRECHENDEN QUALIFIKATIONENUND DIE BEFUGNIS, DIESE ART VON ARBEITEN GEMÄSS DEN GELTENDEN RECHTSVORSCHRIFTEN DES LANDES, IN DEM DAS GERÄT VERWENDET WIRD, DURCHZUFÜHREN.

Der Ofen muss an der vorgesehenen Aufstellungsstelle so aufgestellt werden, dass um das Gerät herum ein Mindestfreiraum (mm) verbleibt, wie in **Abb. 5** dargestellt. Der Ofen muss auf einem geeigneten, stabilen Untergrund aufgestellt werden, der ausreichend tragfähig ist, um das Gewicht des voll beladenen Geräts zu tragen, und der gegen hohe Temperaturen beständig ist.

Es wird empfohlen, auf der rechten Seite des Ofens einen Freiraum zu lassen, um die Demontage der Seitenwand zu erleichtern, falls eine Wartung des Geräts erforderlich ist.

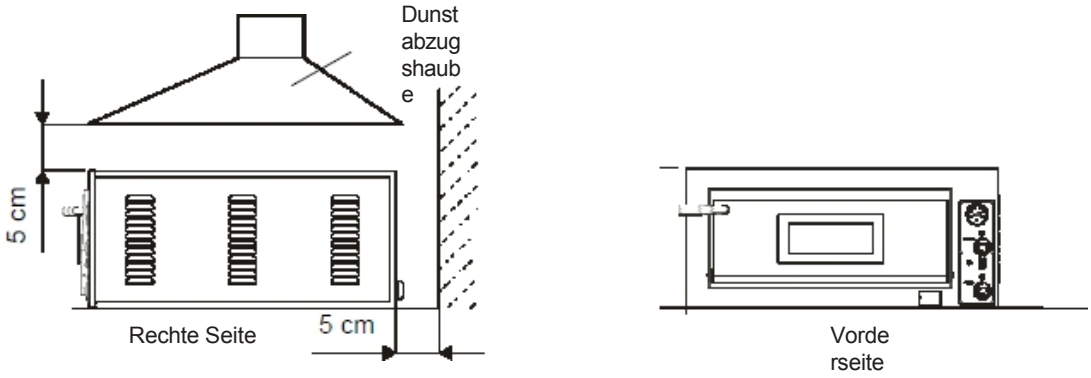


ABB. 5 *(Aufstellung des Geräts)*

5 – INSTALLATION DES GERÄTS

ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN DER SERIE „F"

5.1 - ANSCHLUSS DER ABGASLEITUNG

Das Backen von Pizza erzeugt keine großen Mengen an Abgasen, dennoch wird empfohlen, den Ofen unter einer Dunstabzugshaube aufzustellen. Wenn der Ofen unter einer Dunstabzugshaube mit Abluftventilator aufgestellt wird, darf er nicht direkt unter der Haube stehen. Der in **ABB. 5** angegebene Mindestabstand muss eingehalten werden.

Die Öfen sind mit einem Abgasauslass ausgestattet, der an einen Abgaskanal nach außen angeschlossen werden kann. Dieser Kanal muss aus einem geeigneten Material bestehen und einen geeigneten Querschnitt haben sowie eine ausreichend geringe Höhe ohne Knicke, Biegungen und Verengungen aufweisen.

BEIM ANSCHLUSS DER ABGASÖFFNUNG AN EINE ABGASLEITUNG DARF NIEMALS EINE DUNSTABZUGSHAUBE MIT EINEM VENTILATOR VERWENDET WERDEN, DA DIE HEISSE LUFT, DIE SICH IN DER BACKKAMMER ANGESAMMELT HAT,-WIRD ZU SCHNELL NACH AUSSEN ABGESOGEN, UNABHÄNGIG DAVON, OB DIE OFENTÜR GEÖFFNET ODER GESCHLOSSEN IST, WAS SICH NEGATIV AUF DIE BACKZEIT AUSWIRKT UND DEN STROMVERBRAUCH ERHEBLICH ERHÖHT.

5.2 – ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ

Der Ofen ist mit einem Stromkabel ausgestattet, das sich an der Rückseite des Geräts befindet. Das Stromkabel hat keinen Stecker **(ABB. 6 – Nr. 1)**.

Die Stromversorgungseigenschaften des Geräts sind auf dem Typenschild mit CE-Kennzeichnung angegeben (ABB. 1).

DER ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH UND UNBEDINGT VON EINEM AUTORISIERTEN ELEKTROTECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHGEFÜHRT WERDEN, DER DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN ANFORDERUNGEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DIESER ART VON ARBEITEN GEMÄSS DEN GELTENDEN RECHTSVORSCHRIFTEN IN DEM LAND, IN DEM DAS GERÄT VERWENDET WIRD. DER MITARBEITER, DER DAS GERÄT AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESST, MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ÜBER DIE VON IHM AUSGEFÜHRTEN ANSCHLUSSARBEITEN AUSSTELLEN.

Der Anschluss an das Stromnetz muss über **einen automatischen oder manuellen Schalter mit entsprechenden**

DER HERSTELLER DES GERÄTS IST VON JEGLICHER HAFTUNG FÜR MÖGLICHE VERLETZUNGEN VON PERSONEN, TIEREN UND SACHSCHÄDEN, DIE DURCH EIN UNSACHGEMÄSSES ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ VERURSACHT WERDEN.

Parametern erfolgen, bei dem der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.
Der Erdungsleiter darf nicht unterbrochen werden.
Die Versorgungsspannung darf bei Betrieb des Ofens nicht mehr als +/- 10 % vom Nennwert abweichen.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Der Schaltplan des Ofens ist in **Kapitel 11** enthalten**.**

NACH DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DAS STROMNETZ IST DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) VERPFLICHTET, EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG AUSZUSTELLEN, DIE DIE MESSUNGEN DER DURCHGÄNGIGKEIT DES SICHERHEITSKREISES BESTÄTIGT.

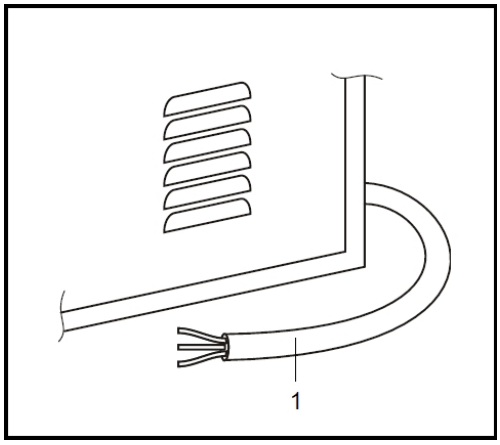


ABB. 6 *(Stromversorgungskabel)*

6 – SICHERHEIT

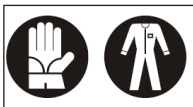
6.1 – RELEVANTE RICHTLINIEN UND NORMEN

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung der Ergebnisse sorgfältiger Risikoanalysen und unter größtmöglicher Sorgfalt entwickelt und hergestellt, um unter Berücksichtigung des aktuellen Stands der Technik die Ziele zu erreichen, die in den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen **der „Neuen** Richtlinien" festgelegt sind.
In **TAB. 4** ist eine Liste der EG-Richtlinien und harmonisierten Normen (PL) aufgeführt, auf die hier Bezug genommen wird:

2006/95/EG	„Niederspannungsrichtlinie"
2004/108/EG	„Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit"
EN 60204-1: 2006	„Sicherheit von Maschinen. Elektrische Ausrüstung von Maschinen"
EN ISO 12100-1-2: 2005	„Grundbegriffe der Maschinensicherheit und grundlegende Gestaltungsleitsätze"

TAB. 4 *(Relevante Richtlinien und Normen)*

6.2 - SCHUTZKLEIDUNG

AUTORISIERTE BEDIENER DER ANLAGE MÜSSEN UNBEDINGT SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN, DIE VOR HOHEN TEMPERATUREN SCHÜTZEN, SOWIE SCHUTZKLEIDUNG, UM DEN KÖRPER BEIM EINSETZEN UND HERAUSNEHMEN VON BACKBLECHEN AUS DEM OFEN ZU SCHÜTZEN.

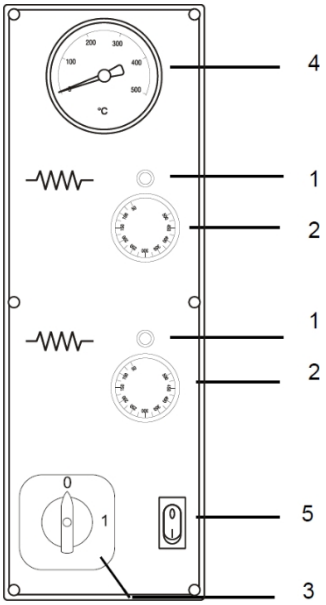
6.3 – ZUSÄTZLICHES RISIKO

VERBRENNUNGSGEFAHR: durch versehentlichen Kontakt mit sehr heißen Teilen des Ofens (außen: Ofentür und Frontblende; innen: Ofentür, Backkammer und oberes Heizelement) sowie mit Backblechen und gebackenen Lebensmitteln: beim Ein- und Auslegen der Backbleche und/oder wenn autorisierte Bediener des Geräts unsachgemäße, verbotene oder unvorhersehbare Handlungen am Gerät vornehmen.

7.1 – BEDIENFELD

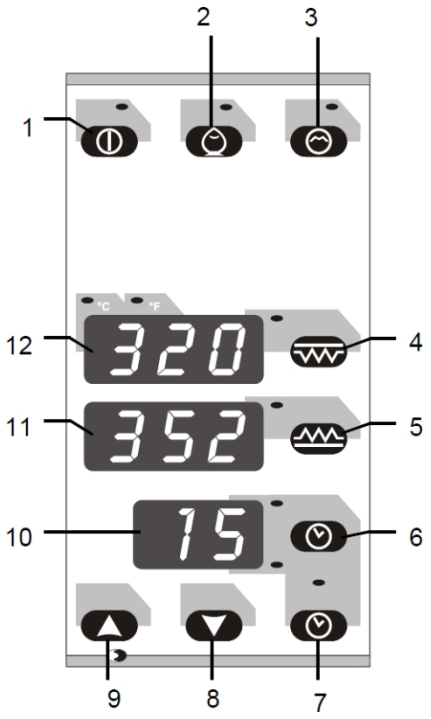
Das Bedienfeld befindet sich an der Vorderseite des Ofens und sieht je nach Gerätemodell unterschiedlich aus, wie in **ABB. 7 und ABB. 7/A** dargestellt.

BEDIENUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS – 7



LEGENDE ZU ABB. 7		
LP	**BEZEICHNUNG**	**FUNKTION**
1	Grüne Warnleuchte	Wenn es leuchtet, signalisiert es den Betrieb des Heizelements.
2	Thermostat	• **Pos. 0:** Schaltet das Heizelement aus (bei Modellen ohne Heizelement-Schalter); • **Pos. 50 ÷ 500 °C:** Ermöglicht den Betrieb des Heizelements und die Einstellung der gewünschten Temperatur.
3	Schalter für das Heizelement (I-0)	• **Pos. I**: Ermöglicht den Betrieb des Widerstands; • **Pos. 0**: Schaltet den Widerstand aus.
4	Thermometer	Zeigt die Temperatur im Garraum an
5	Schalter für die Beleuchtung im Garraum (I-0)	• **Pos. I:** Schaltet die Beleuchtung im Garraum ein. • **Pos. 0:** Schaltet die Beleuchtung im Garraum aus

ABB. 7 *(Bedienfeld)*



1	Taste für den Modus „Ein – Standby"	Durch Drücken und Halten der Taste für mindestens 3 Sekunden wird der Regler eingeschaltet (ON) oder ausgeschaltet (STAND-BY).
2	Taste „Economy"	Nach einmaligem Drücken wird die Leistung reduziert, beim zweiten Drücken wird das Gerät deaktiviert
3	Taste „Light Room"	Nach einmaligem Drücken wird die Beleuchtung im Garraum eingeschaltet, nach erneutem Drücken wird sie ausgeschaltet.
4/5	Taste zum Einstellen der Temperatur des oberen und unteren Heizelements „Temperature and ceiling/ base	Nach dem Drücken und Loslassen (Nr. 11/12) wird der aktuelle Wert der eingestellten Temperatur angezeigt, wenn die beleuchtete Anzeige auf der rechten Seite des Displays blinkt, bedeutet dies, dass der Einstellvorgang läuft, der innerhalb der nächsten 4 Sekunden durchgeführt werden kann;
6	Taste „Timer Setting"	Funktion „Delayed Ignition" (Verzögerte Zündung): Nach dem Drücken und Loslassen (wenn sich der Ofen im STANDBY-Modus befindet) zeigt das Display (Nr. 10) den aktuell eingestellten Zeitwert in Minuten an. Wenn die beleuchtete Anzeige „h" blinkt, bedeutet dies, dass der Einstellvorgang läuft, der innerhalb der nächsten 4 Sekunden durchgeführt werden kann;(1)
8/9	Taste „Arrow down / up" – Pfeil nach unten / oben	Verringert/erhöht den auf dem Display angezeigten Wert. Durch Drücken dieser Taste wird der akustische Alarm bei Ablauf des Countdowns oder in einer Alarmsituation ausgeschaltet.
7	Taste „Start"	Startet den verzögerten Einschaltvorgang (wenn sich der Ofen im STANDBY-Modus befindet).
(1) Um den Programmiermodus zu verlassen, warten Sie 4 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken.		
(2) Durch Drücken und Halten der Taste „Timer Activation" wird die Zeitmessung angehalten und ein neuer Zyklus aktiviert.		

ABB. 7/A *(Bedienfeld)*

7 – BEDIENUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS

7.2 – ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die erste Inbetriebnahme des Geräts muss gemäß den folgenden Anweisungen erfolgen:

ARBEITEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ERSTINBETRIEBNAHME DES GERÄTS, DEM EINSCHALTEN DES OFENS UND SEINER WARTUNG DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON BEDIENERN, DIE ÜBER ENTSPRECHENDE QUALIFIKATIONEN VERFÜGEN UND AUF DIE BEDIENUNG UND WARTUNG DES GERÄTS SPEZIALISIERT SIND.

DIE ERSTE INBETRIEBNAHME DES OFENS DARF ERST NACH ABSCHLUSSDESSEN INSTALLATION UND DER AUSSTELLUNG EINER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ÜBER DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DES GERÄTS DURCH AUTORISIERTE TECHNISCHE MITARBEITER.

1) Um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen, wischen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem sauberen, weichen Tuch ab.

2) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.

3) Den Schalter der Stromabschaltvorrichtung auf **Position „I“** stellen.

Elektromechanische Modelle

4) Den Hauptschalter des Ofens (**ABB. 7 – Nr. 3**) auf **die Position** „I” stellen.

5) Schalten Sie die Heizelemente ein, indem Sie die Thermostate (**ABB. 7 – Nr. 2**) auf die auf dem Drehknopf angegebene Temperatur **von 150 °C** einstellen.

6) Lassen Sie den Ofen etwa **1 Stunde** lang laufen**.**

7) Schalten Sie die Heizelemente aus, indem Sie die Thermostate (**ABB. 7 – Nr. 2**) auf **Position „0”** stellen. Die entsprechenden grünen Warnleuchten erlöschen.

8) Öffnen Sie die Ofentür für etwa **15 Minuten**, um eventuelle Abgase und Gerüche der werkseitigen Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

9) Schließen Sie die Ofentür wieder und wiederholen Sie den in Punkt **5)** beschriebenen Vorgang, indem Sie die Thermostate (**ABB. 7 - Nr. 2**) auf die am Drehknopf angezeigte Temperatur **von 400 °C** einstellen.

10) Lassen Sie den Ofen etwa **1 Stunde** lang laufen.

11) Schalten Sie die Heizelemente aus, indem Sie die Thermostate (**ABB. 7 - Nr. 2**) auf **die Position „0”** stellen; wiederholen Sie anschließend den in Punkt **8**) beschriebenen Vorgang.

12) Schalten Sie den Ofen gemäß den Anweisungen in **Abschnitt 7.4** aus.

Elektronische Modelle

4) Drücken Sie die Taste 1 (**ABB. 7/A**) .

5) Schalten Sie die oberen Heizelemente ein, indem Sie die Taste für die Temperatur der oberen Heizelemente (**ABB. 7/A Nr. 4**) drücken, und stellen Sie dann mit den Tasten 8 oder 9 die Temperatur **150 °** auf dem Display ein. Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Taste für die Temperatur der unteren Heizelemente (**ABB. 7/A Nr. 5**) drücken.

6) Lassen Sie den Ofen etwa **1** Stunde lang laufen.

7) Schalten Sie die Heizelemente durch Drücken der Taste **1** aus.

8) Öffnen Sie die Ofentür für etwa **15 Minuten**, um eventuelle Abgase und Gerüche der werkseitigen Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

9) Schließen Sie die Ofentür wieder und wiederholen Sie den in Punkt 5) beschriebenen Vorgang**,** indem Sie auf dem Display eine Temperatur von **400 °C** einstellen**.**

10) Lassen Sie den Ofen etwa **1** Stunde lang laufen.

11) Wiederholen Sie den in den Punkten **7) und 8)** beschriebenen Vorgang.

12) Schalten Sie den Ofen gemäß den Anweisungen in Abschnitt **7.4** aus.

7.3 – EINSCHALTEN DES OFENS

1) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.

2) Stellen Sie den Schalter der Stromabschaltung auf **Position „I“**;

3) Schalten Sie die Heizelemente ein, indem Sie die Thermostate **(ABB. 7 – Nr. 2)** auf die gewünschte Temperatur einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist. Die entsprechenden grünen Warnleuchten leuchten auf und signalisieren den Betrieb der Heizelemente.

4) Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat (siehe Punkt **9** dieses Abschnitts), die auf dem Thermostat **(ABB. 7 – Nr. 4) angezeigt wird,** kann die zum Backen bestimmte Pizza in den Ofen geschoben werden.

5) Öffnen Sie die Ofentür (**ABB. 3 – Nr. 3**) von Hand mit den entsprechenden Griffen (**ABB. 3 – Nr. 1**).

6) Um das Innere des Backofens zu beleuchten, drücken Sie die Taste für die Backofenbeleuchtung (**ABB. 7 – Nr. 5**).

7) Legen Sie mit geeigneten Utensilien eine oder mehrere Pizzen zum Backen in den Ofen. Achten Sie darauf, die Ofentür nicht über einen längeren Zeitraum offen zu lassen, da dadurch Wärme nach außen entweicht und somit die Temperatur im Backraum sinkt.

8) Schließen Sie die Tür wieder und beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster (**ABB. 3 – Nr. 4**).

9) Die Backtemperatur für Pizza variiert je nachdem, ob die Pizza direkt auf einem hitzebeständigen Stein oder auf einem Backblech platziert wird. Im ersten Fall wird empfohlen, die Backtemperatur auf **280 °C** für die unteren Heizelemente und **320 °C** für die oberen Heizelemente einzustellen. Andernfalls, wenn die Pizza auf einem Backblech liegt, sollte die Temperatur auf **320 °C** für die unteren Heizelemente und **280 °C** für die oberen Heizelemente eingestellt werden.

10) Nach Beendigung des Backvorgangs die Ofentür öffnen, die Pizza(s) herausnehmen und die Tür wieder schließen.

Elektronische Modelle

3) Drücken Sie die Taste 1 (**ABB. 7/A**) .

4) Schalten Sie die unteren Heizelemente ein, indem Sie die Taste für die Temperatur der unteren Heizelemente (**ABB. 7/A Nr. 4**) drücken und dann mit den Tasten 8 oder 9 die gewünschte Temperatur einstellen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, indem Sie die Taste für die Temperatur der oberen Heizelemente (**ABB. 7/A Nr. 5**) drücken.

7) Um das Innere des Garraums zu beleuchten, drücken Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung (**ABB. 7/A-Nr. 3).**

7.4 – AUSSCHALTEN DES OFENS

Befolgen Sie nach Beendigung der Arbeit mit dem Ofen die folgenden Anweisungen:

1) Schalten Sie den Ofen aus**,** indem Sie den Hauptschalter des Ofens **(ABB. 7 – Nr. 3) auf „0"** stellen**.**

AUSWAHL DER GEEIGNETSTEN BACKTEMPERATUR UND EINSTELLUNG DER- UND UNTEREN HEIZELEMENTE HÄNGEN AUSSCHLIESSLICH VON DER ERFAHRUNG UND PRAXIS DER PERSON AB, DIE DAS GERÄT BEDIENEN.

2) Stellen Sie den Schalter für die Stromabschaltung auf **Position „0";**

3) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **(ABB. 2 – Nr. 4)** aus der Steckdose.

Elektronische Modelle

1) Drücken Sie die Taste 1 (**ABB. 7/A**).

2) Den Schalter des Stromabschalters auf **„0"** stellen.

3) Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels (**ABB. 2 – Nr. 4**) aus der Steckdose.

WARTUNG – 8

8.1 – ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG DES GERÄTS

Die routinemäßige Wartung des Geräts umfasst alle Kontrollen und Maßnahmen, die von der für die Bedienung des Geräts verantwortlichen Person entsprechend der Häufigkeit und den gewählten Betriebsmodi durchgeführt werden müssen, um einen effizienten und sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten.

1) Reinigung der hitzebeständigen Oberfläche: Diese Tätigkeit muss durchgeführt werden, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gerät **eine Temperatur von ca. 350 °C erreicht hat**, schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die hitzebeständige Oberfläche mit **einer Bürste aus Pflanzenfasern mit langem Stiel, um den Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens zu vermeiden**.

2) Reinigung der Außenelemente des Ofens (Edelstahloberflächen, Sichtfenster und Bedienfeld): Diese Tätigkeiten müssen durchgeführt werden, wenn der Ofen abgekühlt ist.

ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DIE FÜR DIE BEDIENUNG DES GERÄTS VERANTWORTLICHE PERSON GEEIGNETE SCHUTZHANDSCHUHE UND SCHUTZKLEIDUNG TRÄGT, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

8.2 – ÜBERZÄHLIGE WARTUNG DES GERÄTS

Wenn eine außerplanmäßige Wartung, Reparatur und/oder ein Austausch von Geräteteilen erforderlich ist, wenden Sie sich bitte unbedingt an den autorisierten Lieferanten, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen professionellen und spezialisierten Techniker, der über die entsprechenden-Qualifikationen und die Genehmigung zur Durchführung solcher Arbeiten gemäß den derzeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen in dem Land, in dem das Gerät verwendet wird.

AUSTAUSCH DER LAMPE IN DER BACKKAMMER

1) Entfernen Sie die Blende mit den Lüftungsöffnungen.

2) Entfernen Sie die Lampe.

3) Ersetzen Sie die Lampe durch eine neue, deren Parameter mit denen der Original-Lampe übereinstimmen.

4) Setzen Sie die Blende mit den Lüftungsöffnungen wieder ein.

9 – DEMONTAGE DES GERÄTS

9.1 – ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Bei der Demontage des Geräts müssen die derzeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, unbedingt eingehalten werden.
Sortieren Sie die Bauteile des Ofens nach den Materialien, aus denen sie hergestellt wurden (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.).

10 – ERSATZTEILE

DIE VERWENDUNG VON NICHT ORIGINALEN ERSATZTEILEN IST STRENGSTENS UNTERSAGT. UM ORIGINAL-ERSATZTEILE ZU BESTELLEN, WENDEN SIE SICH BITTE AUSSCHLIESSLICH AN DEN HERSTELLER DES GERÄTS.

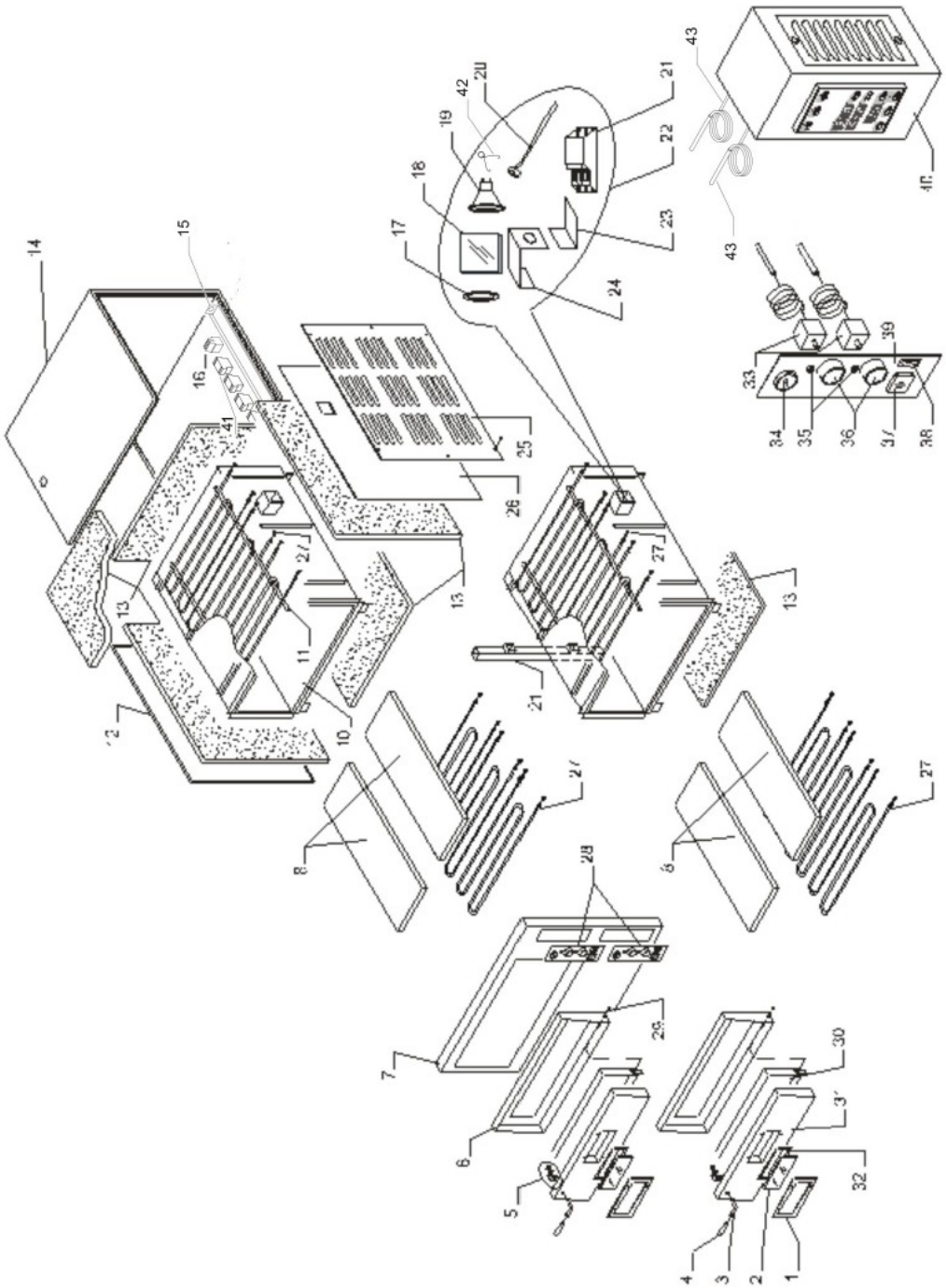
BEI ERSATZTEILEN FÜR ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNGEN IST DIE IN ABS. 11.1 BESCHRIEBENE LISTE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN ZU BEACHTEN.

10 ERSATZTEILE

TAB.1		Mod. F 72-44
Ref.	Quantity	Name
1	2	Frame for glasses
2	2	Glass
3	2	Handle
4	2	hAndle grip in thermoplastic mat.
5	2	Handle fixation group
6	2	Door frame
7	1	Façade
8	4	Refractory stone 359x718x17 mm
9	1	Vapour chimney
10	2	Baking chamber
11	4	Resistance holdinger
12	1	Left panel
13	6	Thermoinsulating material
14	1	External sheathing
15	1	Support of terminal board
16	1	Terminal board
17	2	Gasket
18	2	Glass
19	2	Halogen lamp
20	2	Lamp holder
21	2	Transformer
22	2	Chamber light set
23	2	Bracket
24	2	Bracket for lamp holder
25	1	Right panel with aeration vents
26	1	Panel in ceramics fiber
27	12	Armored resistances
28	2	Command panel
29	4	Screw pin for door
30	2	Door
31	2	Door panel
32	2	Gasket for glass
33	4	Thermostat
34	2	Thermometer
35	4	Working heating element signal lamp
36	4	Thermostat knob
37	2	Main switch
38	2	Chamber light switch
39	2	Panel for commands support
40	2	Electronic controller (Optional)

TAB.2		Mod. F 72-44
Ref.	Quantity	Name
41	4	Contactor
42	4	Spring for lamp
43	4	Electronic controller probe

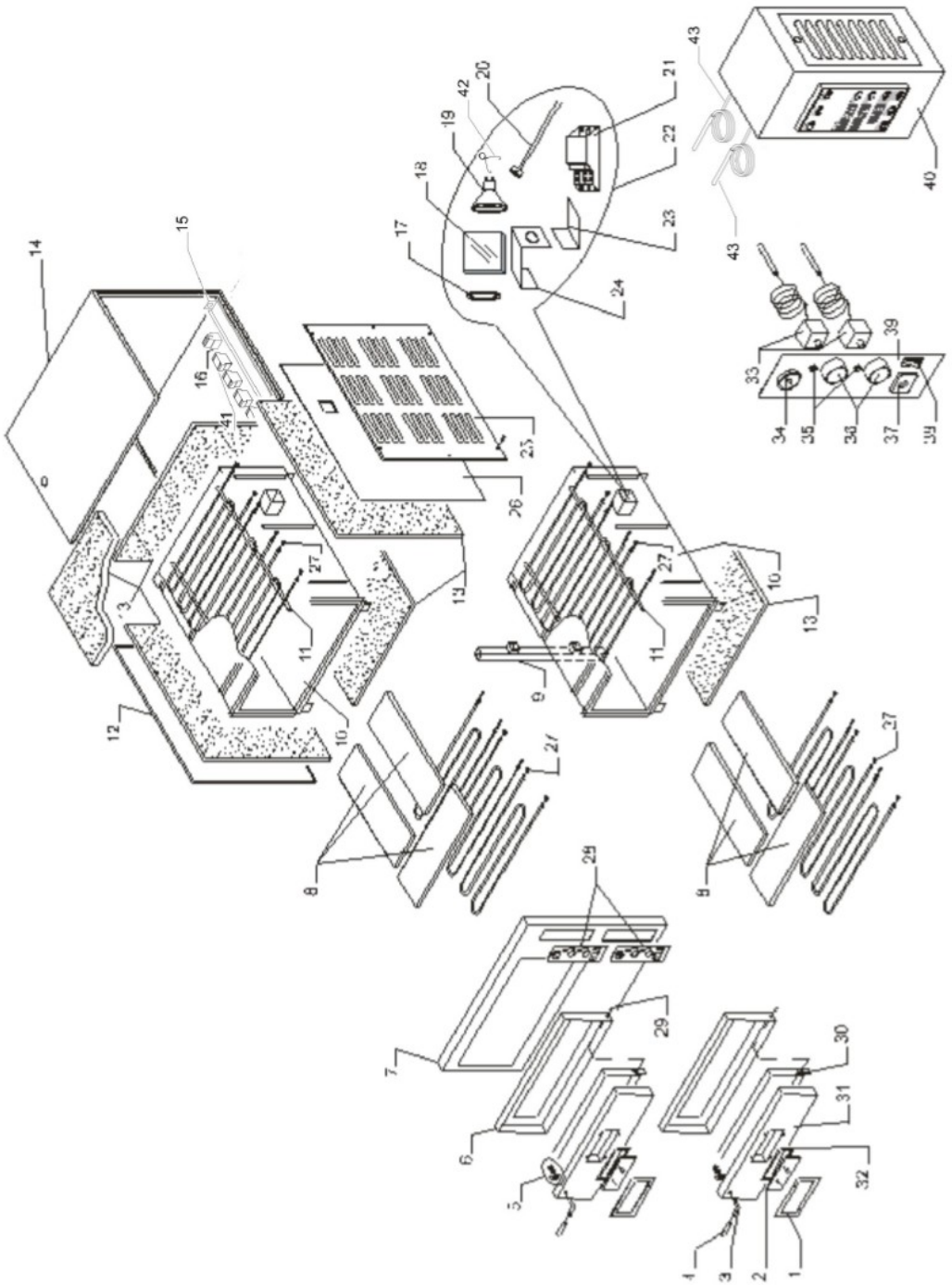
TAV. 1	MOD. F 72-44



TAB.1		Mod. F 72-66
Ref.	Quantity	Name
1	2	Frame for glasses
2	2	Glass
3	2	Handle
4	2	Grip of handle in thermoplastic mat.
5	2	Handle fixation group
6	2	Door frame
7	1	Façade
8	6	Refractory stone 359x718x17 mm
9	1	Vapour chimney
10	2	Cooking room
11	4	Resistance holding round element
12	1	Left panel
13	6	Thermoinsulating material
14	1	External sheathing
15	1	Support of terminal board
16	1	Terminal board
17	2	Gasket
18	2	Glass
19	2	Halogen lamp
20	2	Lamp door
21	2	Transformer
22	2	KIT room light
23	2	Bracket
24	2	Bracket for lamp holder
25	1	Right panel with aeration vents
26	1	Panel in ceramics fiber
27	12	Armored resistances
28	2	Command panel
29	4	Screw pin for door
30	2	Door
31	2	Door panel
32	2	Gasket for glass
33	4	Thermostat
34	2	Thermometer
35	4	Light to signal resistances in use
36	4	Knob to adjust thermostat
37	2	Main switch
38	2	Room light switch
39	2	Panel for commands support
40	2	Electronic controller (Optional)

TAB.2		Mod. F 72-66
Ref.	Quantity	Name
41	4	Contactor
42	4	Spring for lamp
43	4	Electronic controller probe

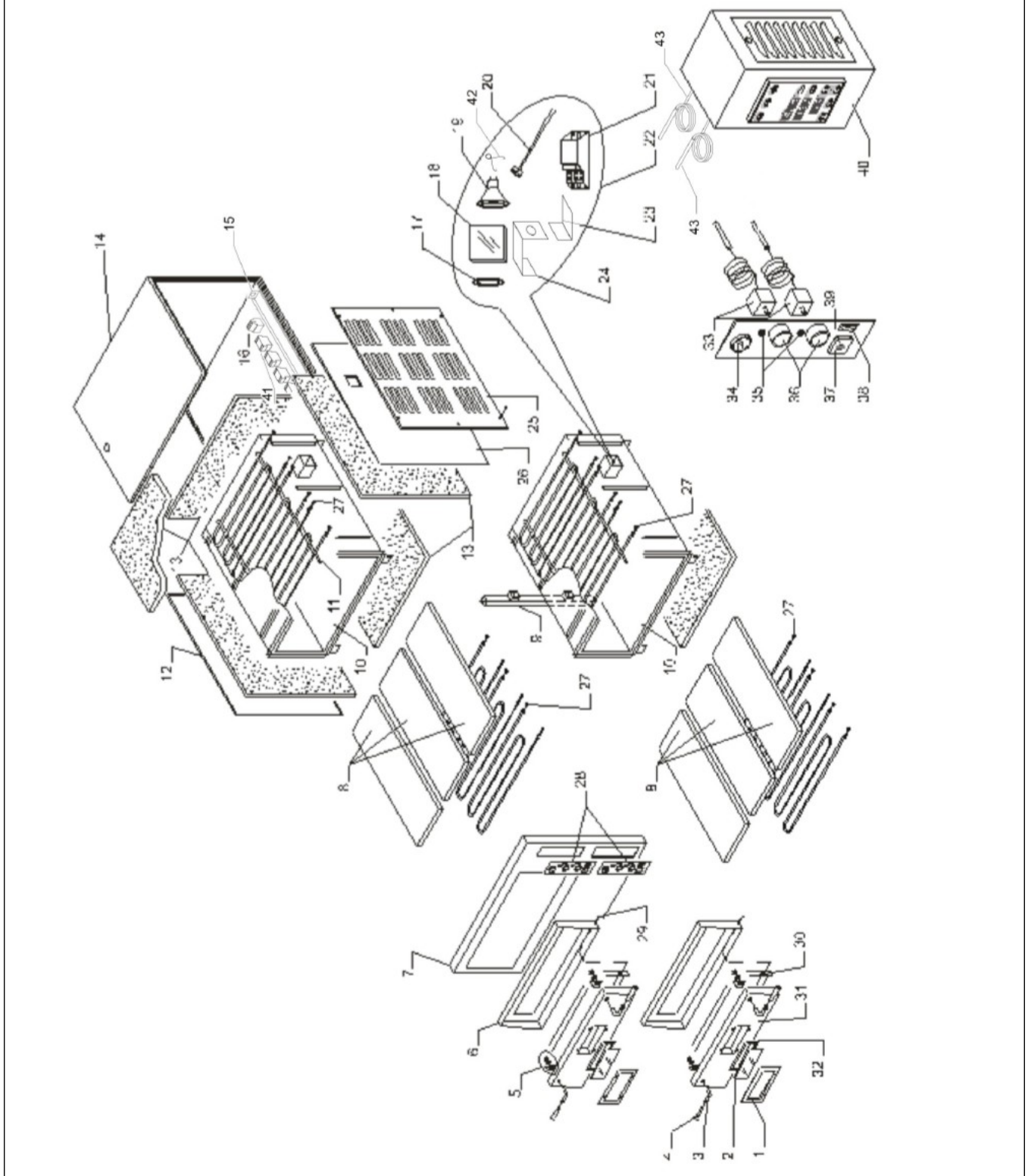
TAV. 2	MOD. F 72-66



TAB.1		Mod. F 108 –99
Ref.	Quantity	Name
1	2	Frame for glasses
2	2	Glass
3	4	Handle
4	4	Grip of handle in thermoplastic mat.
5	4	Handle fixation group
6	2	Door frame
7	1	Façade
8	10	N° 9 Refractory stone 359x718x17 mm + N° 2 Refractory stone 359x359x17 mm
9	1	Vapour chimney
10	2	Cooking room
11	4	Resistance holding round element
12	1	Left panel
13	6	Thermoinsulating material
14	1	External sheathing
15	1	Support of terminal board
16	1	Terminal board
17	2	Gasket
18	2	Glass
19	2	Halogen lamp
20	2	Lamp door
21	2	Transformer
22	2	KIT room light
23	2	Bracket
24	2	Bracket for lamp holder
25	1	Right panel with aeration vents
26	1	Panel in ceramics fiber
27	12	Armored resistances
28	2	Command panel
29	4	Screw pin for door
30	2	Door
31	2	Door panel
32	2	Gasket for glass
33	4	Thermostat
34	2	Thermometer
35	4	Light to signal resistances in use
36	4	Knob to adjust thermostat
37	2	Main switch
38	2	Room light switch
39	2	Panel for commands support
40	2	Electronic controller (Optional)

TAB.2		Mod. F 108 –99
Ref.	Quantity	Name
41	4	Contactor
42	4	Spring for lamp
43	4	Electronic controller probe

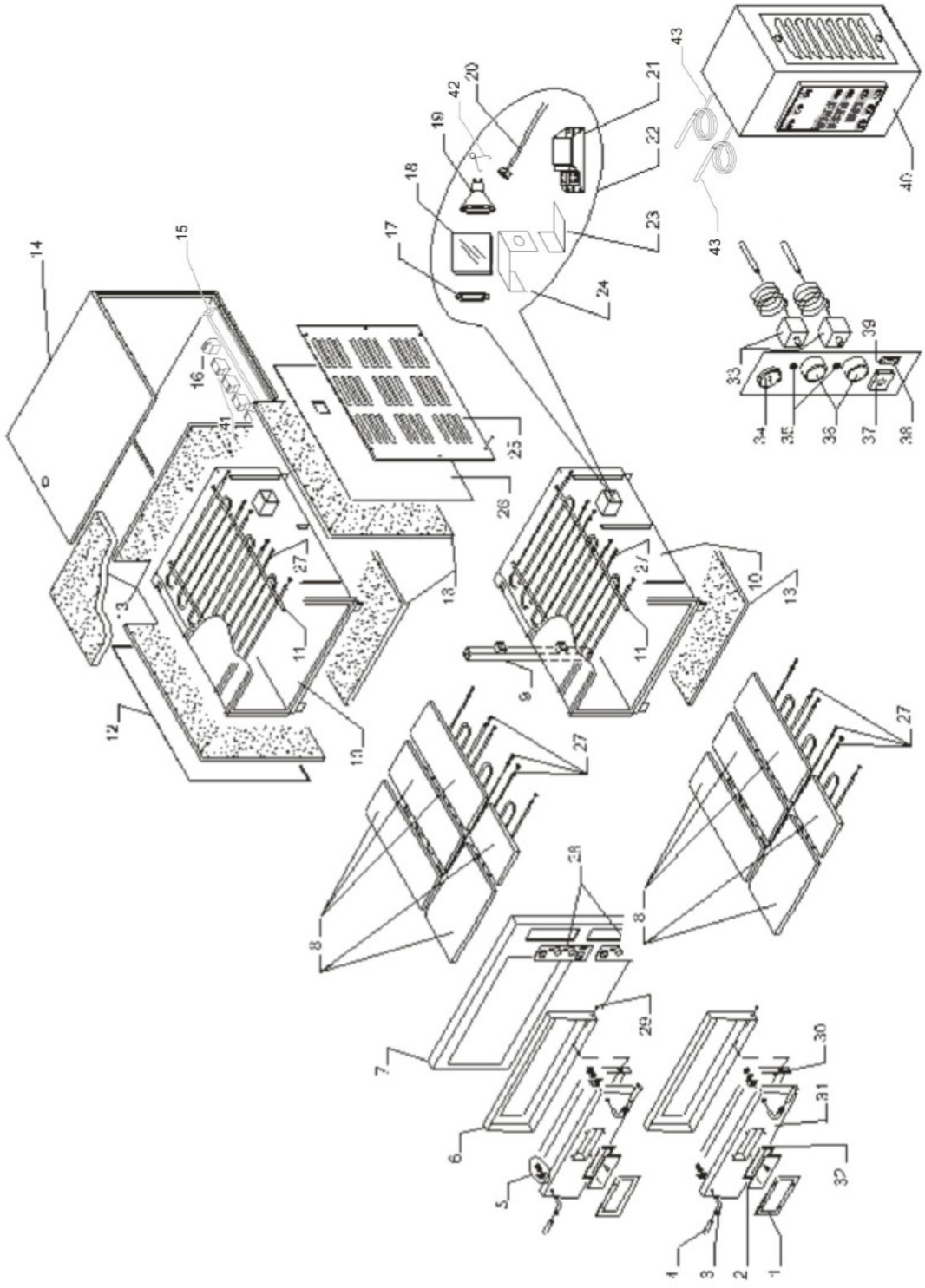
TAV. 3	MOD. F 108-66



TAB.1		Mod. F 108 –99
Bez.	Menge	Benennung
1	2	Rahmen für Glasfenster
2	2	Glas
3	4	Griff
4	4	Griffstück des Griffs aus thermoplastischem Material
5	4	Griffbefestigungssatz
6	2	Türrahmen
7	1	Fassade
8	10	N° 9 Schamottstein 359x718x17 mm + N° 2 Schamottstein 359x359x17 mm
9	1	Dampfabzug
10	2	Backkammer
11	4	Heizkörperhaltrundstab
12	1	Linke Tafel
13	6	Wärmedämmstoff
14	1	Außengehäuse
15	1	Klemmenbrettstütze
16	1	Klemmenbrett
17	2	Dichtung
18	2	Glas
19	2	Halogenlampe
20	2	Lampenfassung
21	2	Transformator
22	2	Kammerlichtsatz
23	2	Bügel
24	2	Lampenfassungsbügel
25	1	Rechte Tafel mit Belüftungsschlitzen
26	1	Tafel in Keramikfaser
27	12	Gepanzerte Heizkörper
28	2	Steuertafel
29	4	Schraubenzapfen für Tür
30	2	Tür
31	2	Türtafel
32	2	Dichtung für Glas
33	4	Thermostat
34	2	Thermometer
35	4	Warnlampe arbeitende Heizkörper
36	4	Thermostateinstellungsgriff
37	2	Netzschalter
38	2	Kammerlichtschalter
39	2	Stütztafel Steuerungen

TAB.2		Mod. F 108 –99
Bez.	Menge	Benennung
40	2	Elektronischer Kontroller (Optional)
41	4	Fernschalter
42	4	Feder für lampen
43	4	Elektronischer thermostatfühler

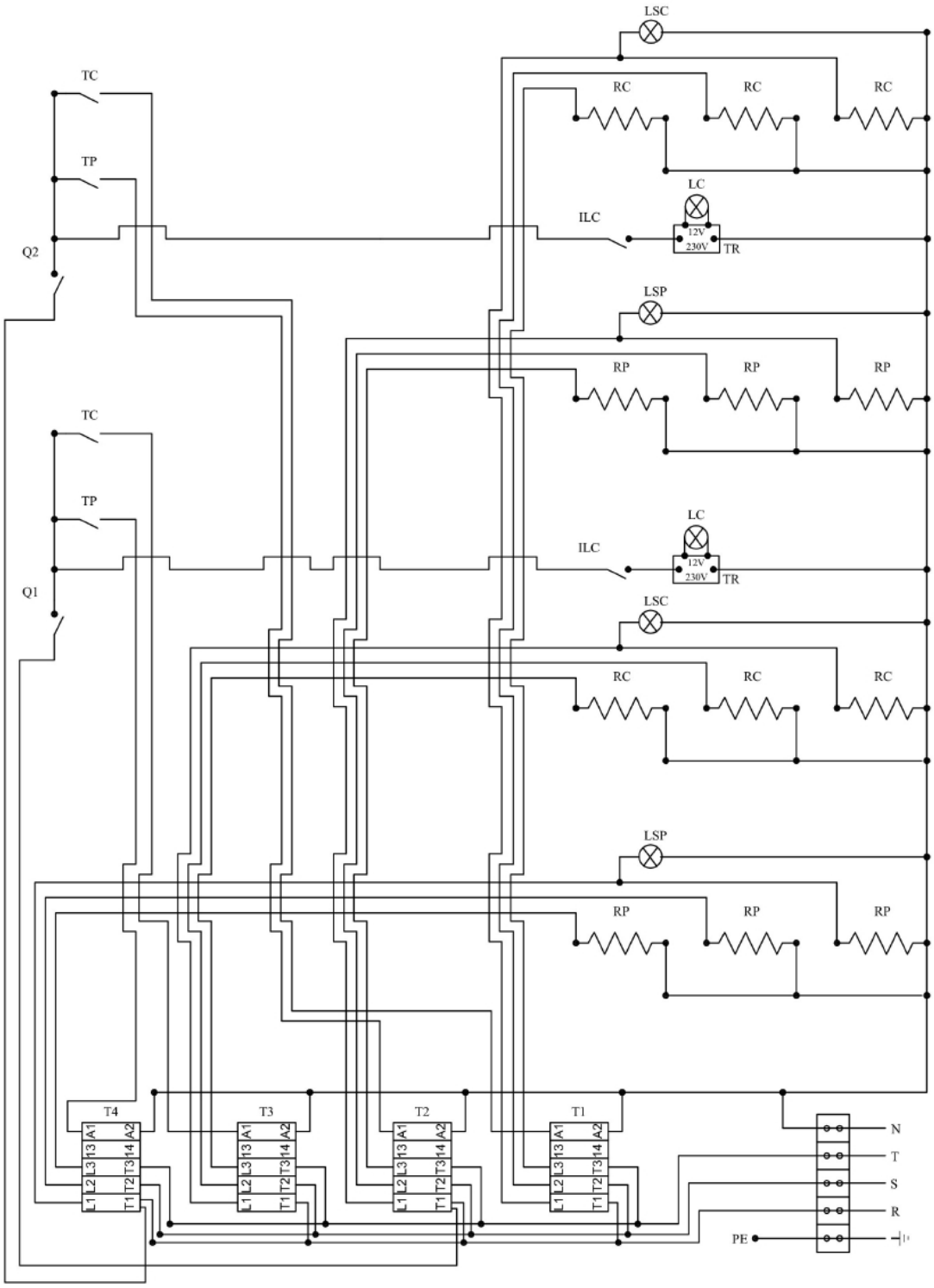
TAV. 4	MOD. F 108-99



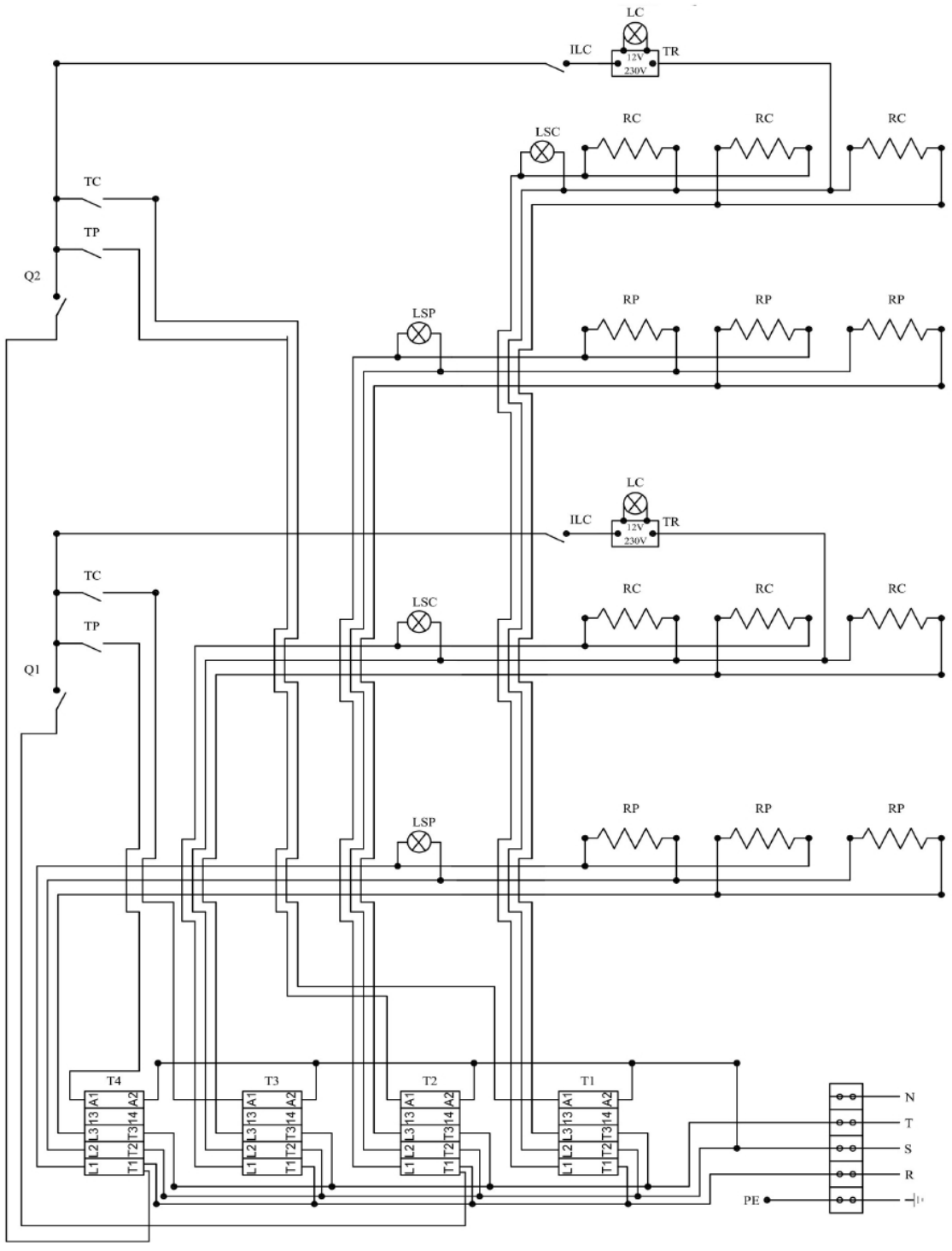
ANSCHLUSSPLANE UND KOMPONENTEN

KENNZEICHNUNG	BESCHREIBUNG
ILC	Schalter für die Kammerbeleuchtung
LC	Kammerlampe
TP	Unterer Thermostat
TC	Oberer Thermostat
LSP	Unteres Licht
LSC	Obere Lampe
RP	Unteres Heizelement
RC	Oberes Heizelement
TR	Transformator
PE	Potentialausgleichsbuchse
Q1, Q2	Hauptschalter (Energieabschaltvorrichtung)
T1, T2, T3, T4	Schütz

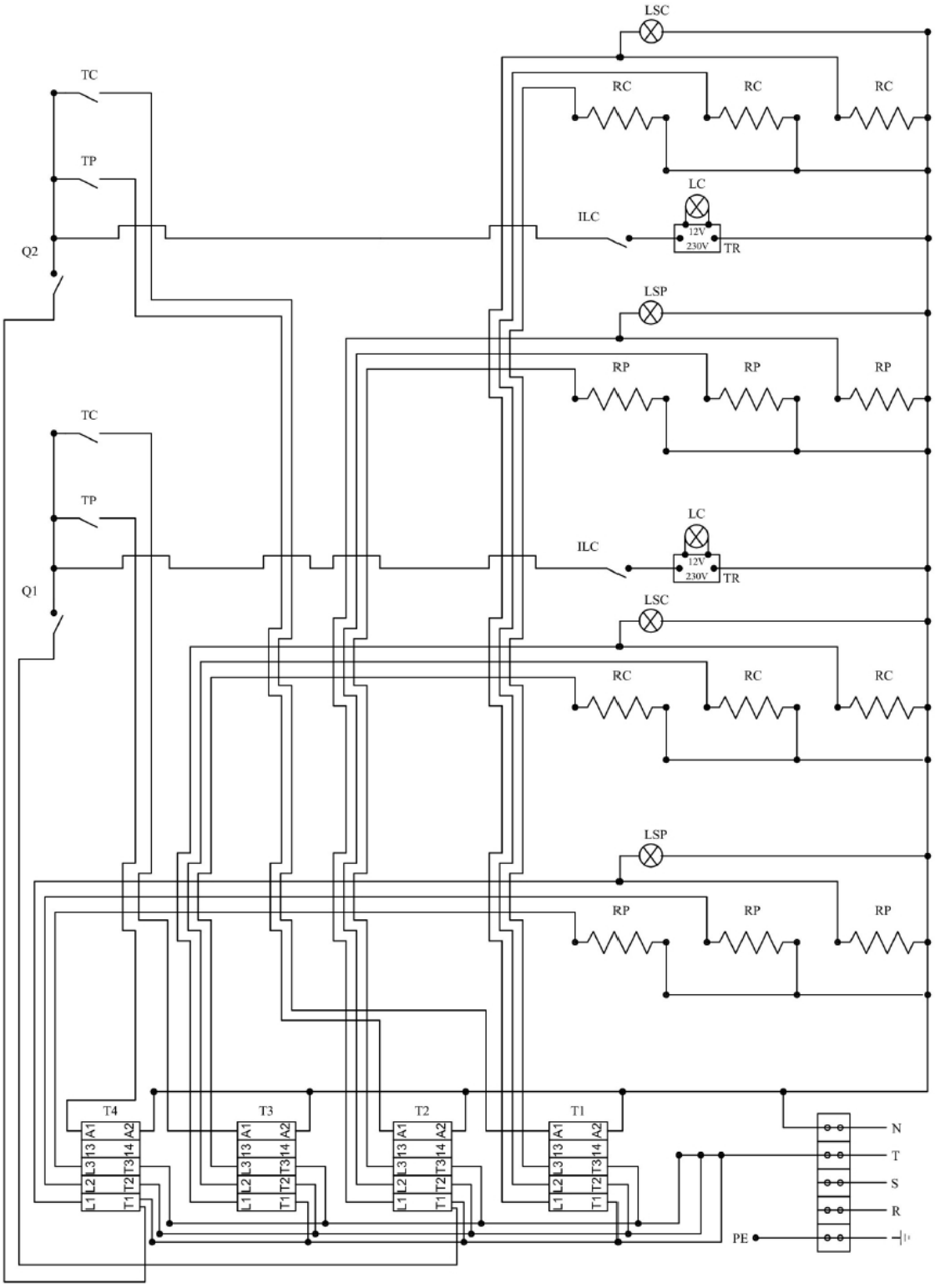
SCHALTBILDER 400/3+N	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99



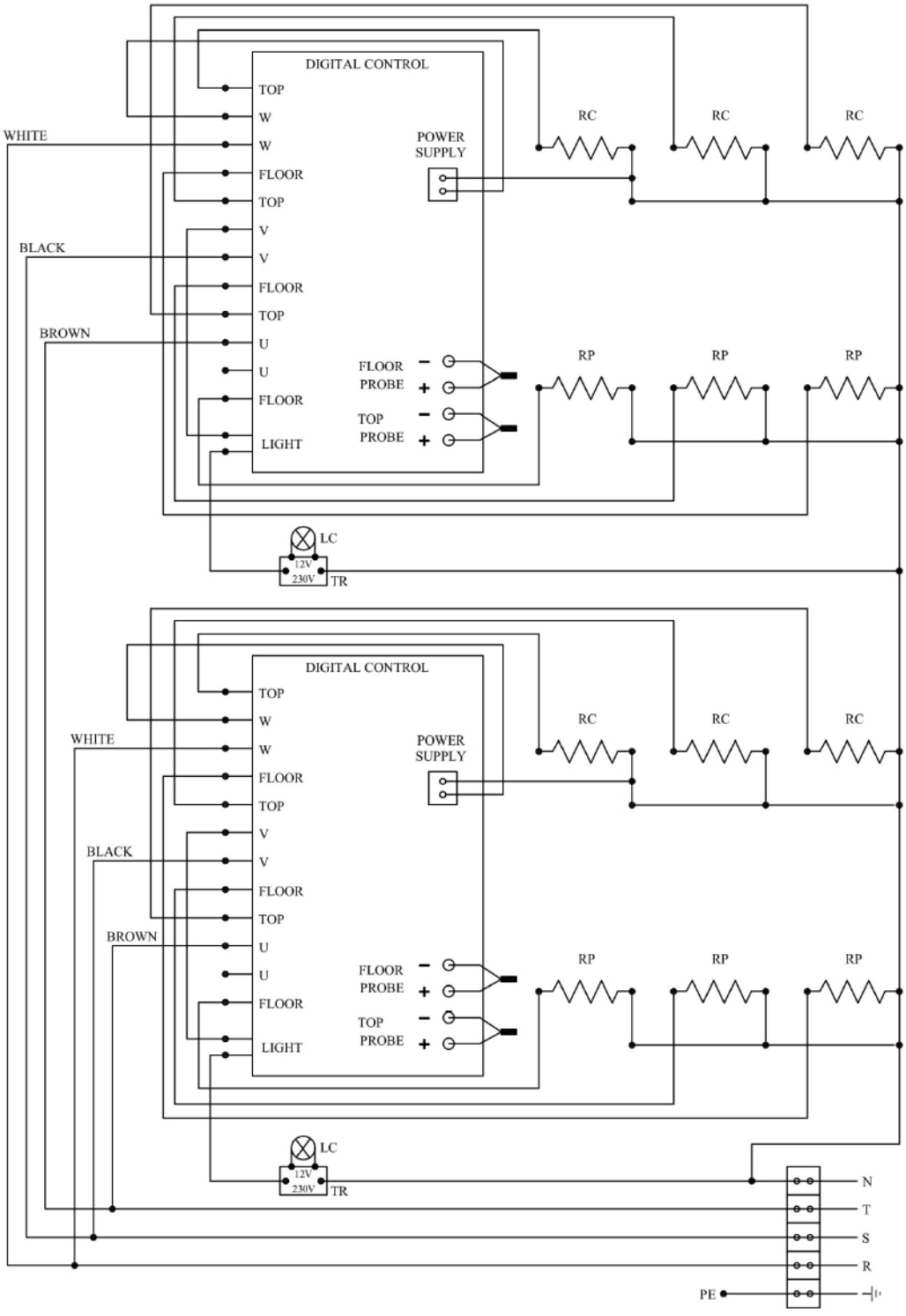
SCHALTBILDER 230/3	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99



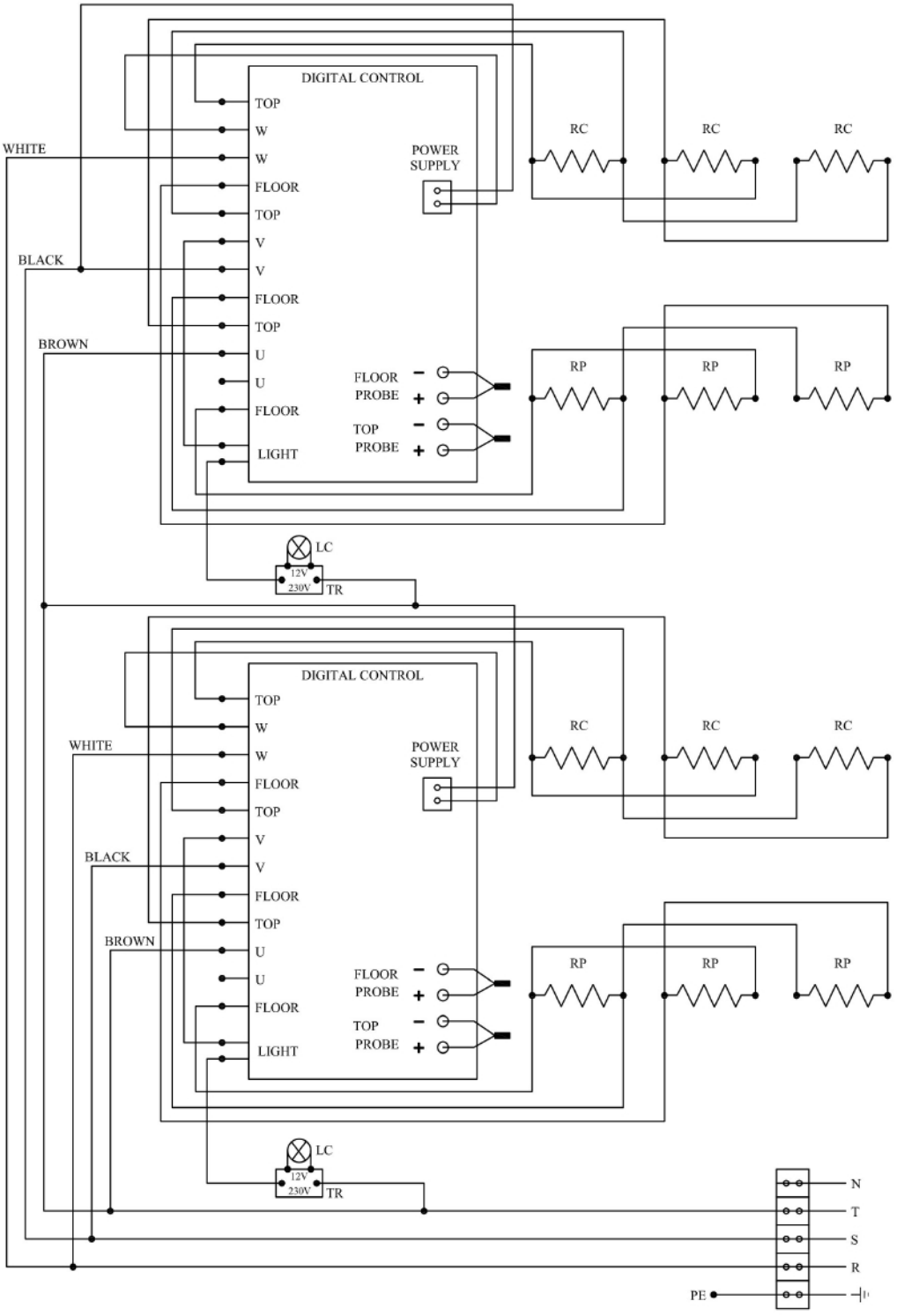
SCHALTBILDER 230/1	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99



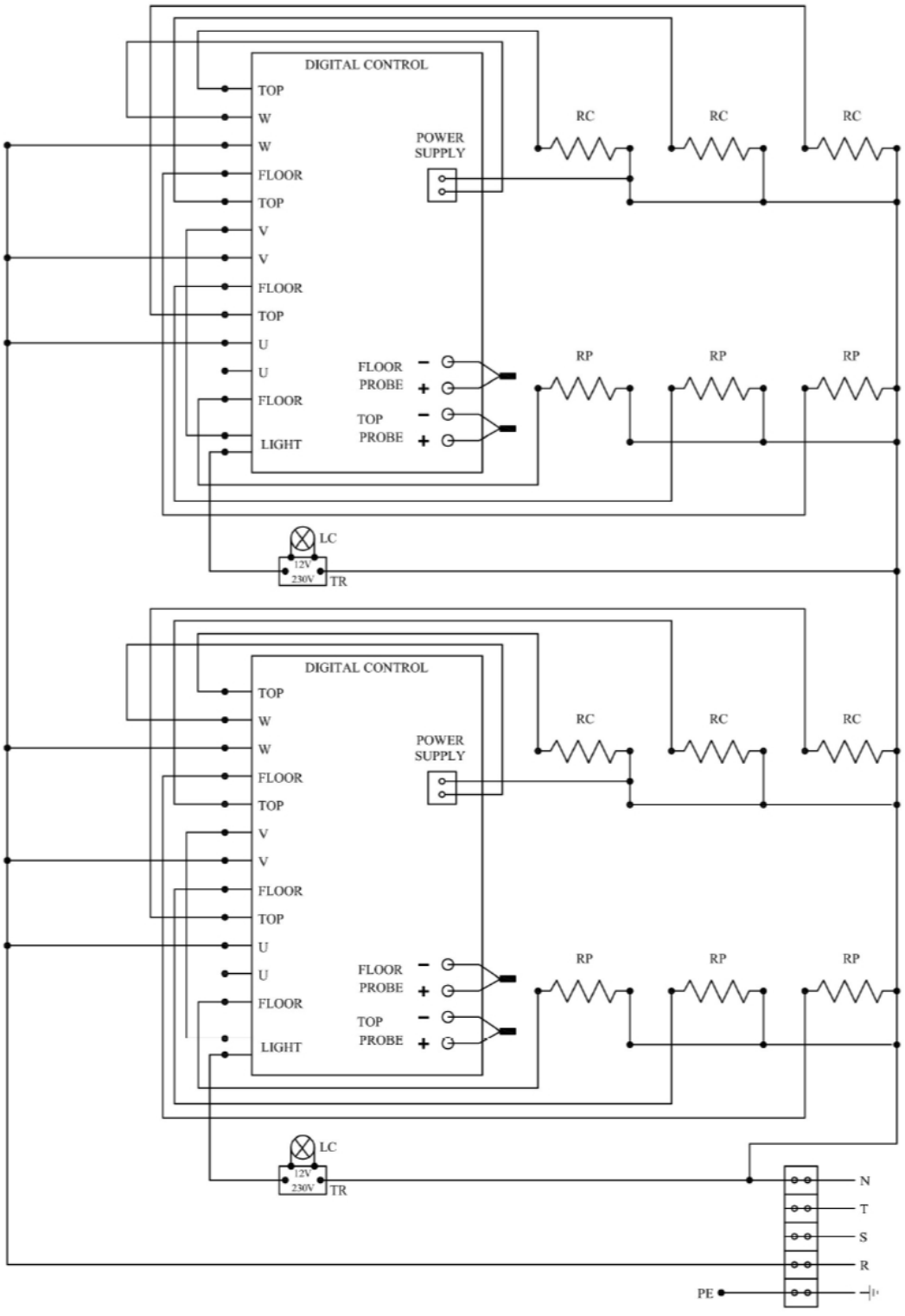
SCHALTBILDER 400/3+N	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99 DIGITAL



SCHALTBILDER 230/3	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99 DIGITAL



SCHALTBILDER 230/1	MOD. F 72-44 / F 72-66 / F 108-66 / F 108-99 DIGITAL



12.1 – KARTE MIT ANWEISUNGEN ZUM ANHEBEN DES GERÄTS AUF DER VERPACKUNG

Die Karte wurde auf einem selbstklebenden Blatt Papier im Format A4 (210 x 297 mm) mit wasserfestem Druck erstellt und befindet sich außen auf der Kartonverpackung des Geräts **(ABB. 8).**

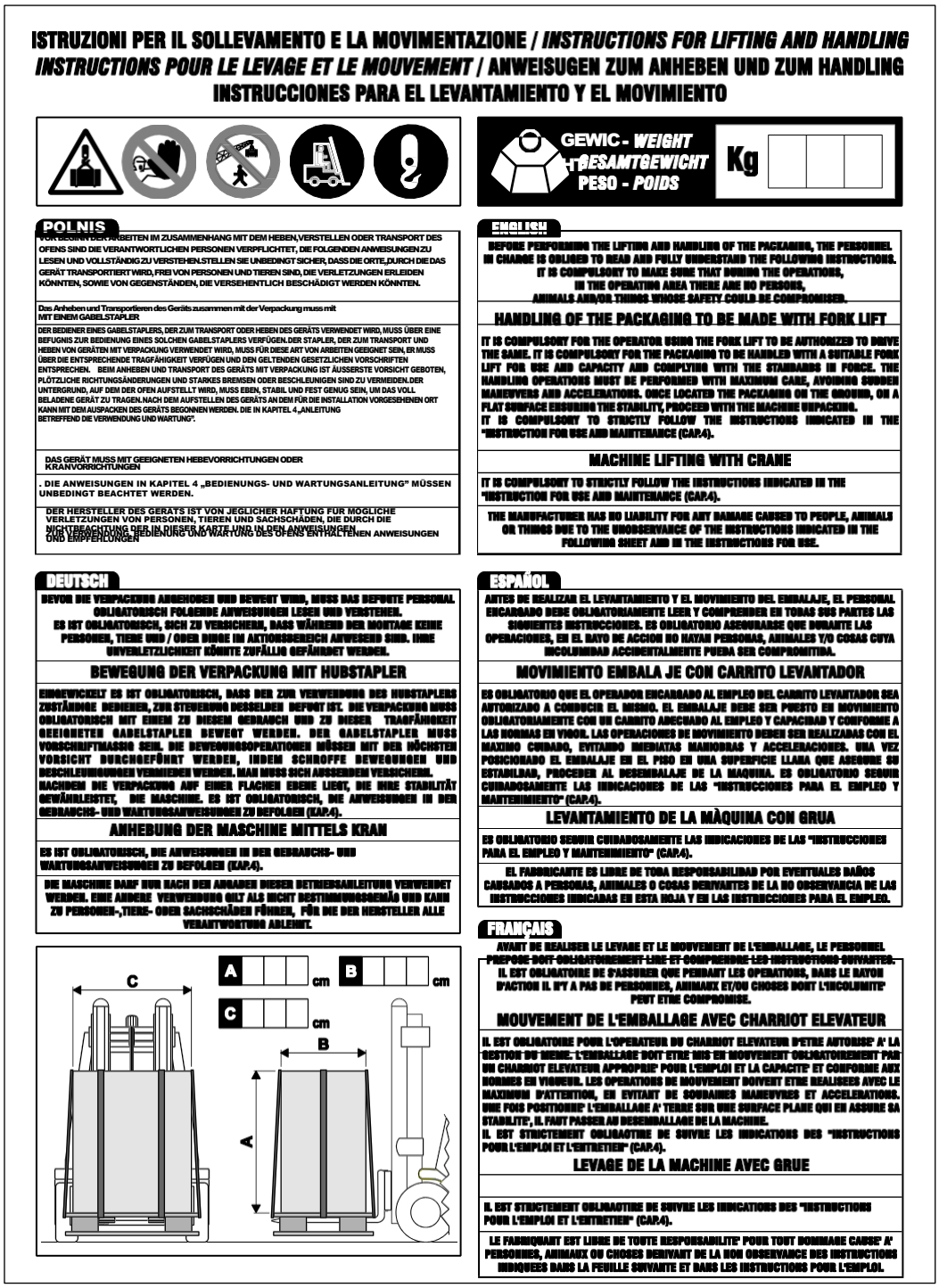
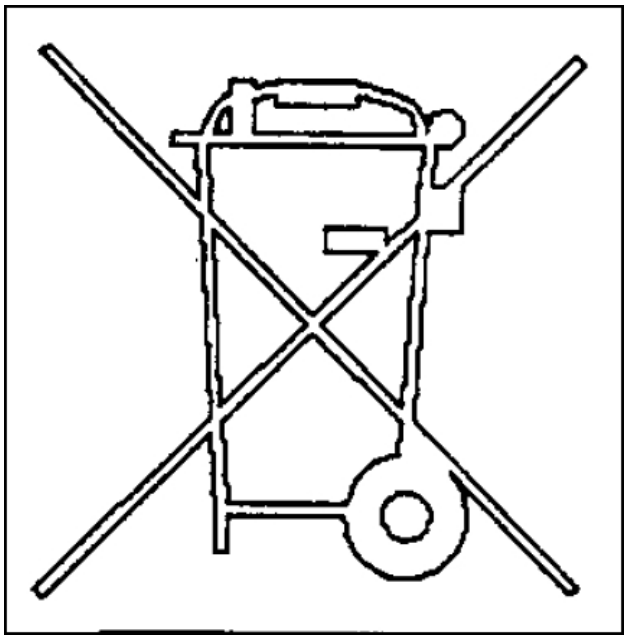


ABB. 8 *(KARTE MIT ANWEISUNGEN ZUM ANHEBEN DES GERÄTS AUF DER VERPACKUNG)*



INFORMATIONSBERICHT FÜR KUNDEN

Gemäß Art. 13 des Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Durchführungsrichtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe sowie zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten".

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Gerät nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt oder in Behältern für Altgeräte in öffentlichen Recyclingstellen abgegeben werden darf. Ein solches Produkt muss separat an einer speziellen Sammelstelle abgegeben werden.

Die separate Sammlung der oben genannten Geräte nach Ablauf ihrer Nutzungsdauer wird vom Hersteller der Geräte organisiert und verwaltet. Kunden, die ihre Öfen nach Ablauf ihrer Nutzungsdauer entsorgen möchten, müssen sich daher an den Hersteller der Geräte wenden und das Verfahren befolgen, das die Rücknahme und ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten gewährleistet.

Die getrennte Sammlung einzelner Elektro- und Elektronikgeräte trägt dazu bei, ihre negativen Auswirkungen auf die Umwelt, die Atmosphäre und die Gesundheit zu verringern und ermöglicht die Wiederverwendung und/oder ordnungsgemäße Entsorgung der Materialien, aus denen die Geräte hergestellt wurden.

Die illegale und unsachgemäße Entsorgung eines Geräts durch den Benutzer führt zu Verwaltungsstrafen, die in den derzeit geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind.