



## DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG



### PIZZAOFEN

**E - 4, 6, 6 L, 9, 8, 12, 12 L, 18**

**200.2150**

**200.2170**

# CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY	3
INSTRUCTION FOR USE	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION	7
GEBRAUCHSANWEISUNG	9
DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG	10



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	11
MODE D'EMPLOI	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14



# DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION



Der Produzent erklärt, dass die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 73/23 EEC, dem Gesetz Nr. 22/1997 der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen 38/2001 Sb. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

## DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

PRODUKT TYP	SPANNUNG (V/HZ)	THERMOSTATEN (ST.)	LEISTUNGSBEDARF MAX.(KW)	ABMESSUNGEN (CM)	KAMMERABMESSUNGEN (CM)	GEWICHT (KG)
E - 4	400 V, 3N, 50 Hz	2	4,8	98 x 92 x 42 v	70 x 70 x 15 v	80
E - 6	400 V, 3N, 50 Hz	2	7,2	98 x 121 x 42 v	72 x 107 x 15 v	110
E - 6 L	400 V, 3N, 50 Hz	2	8	131 x 92 x 42 v	107 x 72 x 15 v	122
E - 9	400 V, 3N, 50 HZ	2	12	131 x 121 x 42 v	107 x 107 x 15 v	150
E - 8	400 V, 3N, 50 HZ	4	9,6	98 x 92 x 76 v	2x 70 x 70 x 15 v	125
E - 12	400 V, 3N, 50 HZ	4	14,4	98 x 121 x 76 v	2x 72 x 107 x 15 v	180
E - 12 L	400 V, 3N, 50 HZ	4	16	131 x 92 x 76 v	2x 107 x 72 x 15 v	232
E - 18	400 V, 3N, 50 HZ	4	24	131 x 121 x 76 v	2x 107 x 107 x 15 v	245

## DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf der die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

### Wichtige Hinweise

- Diese Bediennungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsmannipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

## **TECHNISCHE INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLATION UND REGULATION**

Zur Benützung nur für spezialisierte Techniker Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

### **Wichtig**

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein. Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

### **DIE PLATZIERUNG**

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 60°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie, ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisolierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

### **DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21**

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so plazieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

### **Tabelle:**

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfasernplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 Umgebung für elektrische Geräte

## **DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS**

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

**WIR VERZICHTEN AUF JEDLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHTEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.**

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.

Wir empfehlen, die Kochplatte das erste Mal leer einzuschalten, und zwar bei Höchstleistung, und ihn 20 bis 30 Minuten lang laufen zu lassen, wobei der Raum so gut wie möglich durchgelüftet werden sollte.

## **NETZANSCHLUSS DER ANLAGE**

Bei dem linearen Anschluss von mehreren Geräten müssen die Geräte untereinander in dem dazu bestimmten Punkt geerdet werden, der auf der hinteren Seite des Gerätes situiert ist. Dieser Punkt ist als Punkt des Äquipotentialanschlusses bezeichnet (Abb. 2).

## **INSTANDSHALTUNG**

Es ist empfohlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen fachlichen Servicedienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät darf nur eine qualifizierte Person durchführen, die zu solchen Handlungen eine Befugnis besitzt.

## **GEBRAUCHSANWEISUNG**

### **Vorsicht!**

Vor dem Gebrauch des Gerätes ist von der gesamten Oberfläche die Schutzfolie abzunehmen, weiter ist die gesamte Oberfläche mit einem Geschirreinigungsmitel zu waschen und mit weichem Putztuch abzuwischen. Vor dem Backen lassen Sie den Ofen auf volle Leistung ca. 30 Minuten lang laufen, um die Reste der Konservierungsmittel auszubrennen.

**Vor dem ersten Gebrauch ist die Temperatur auf 150°C einzustellen und der Ofen muss ca. 8 Stunden lang laufen. Nach diesem Ausbrennen kann der Ofen in den laufenden Betrieb genommen werden.**

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

**Betätigung (Abb. 1)**

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

### Ausschalten des Ofens

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

### BETÄTIGUNGSTAFEL (ABB. 1)



- (A) HAUPTSCHALTER
- (B) THERMOSTAT DER OBEREN HEIZKÖRPER
- (C) THERMOSTAT DER UNTEREN HEIZKÖRPER
- (D) KONTROLLLEUCHTEN DER ERWÄRMUNG
- (E) SCHALTER DER INNEREN BELEUCHTUNG
- (F) THERMOMETER
- (G) ZUGSTANGE DER KLAPPENBETÄTIGUNG
- (H) HANDGRIFFE TÜR

### BETRIEBSEMPFEHLUNG

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

### ANSCHLIESSEN DES ZULEITUNGSKABELS, ZEICHEN DER ÄQUIPOTENTIALITÄT (ABB. 2)

- Das Klemmbrett befindet sich auf der hinteren Geräteseite





## OFENKAMMER (ABB. 3)



- Ⓐ SCHAMOTTEPLATTEN
- Ⓑ INNERE KAMMERBELEUCHTUNG
- Ⓓ UNTERSTÜTZUNG DER OBEREN HEIZKÖRPER
- Ⓔ HEIZKÖRPER

## REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung muss nach jeder Betriebsbeendigung entsprechend den hygienischen Vorschriften erfolgen. Man muss sich immer überzeugen, dass die Anlage kalt und von dem Hauptanschluss getrennt ist. Angebackene Lebensmittelreste sind mit einer Spachtel oder mit feiner Drahtbürste zu entfernen. Beim Reinigen ist es vorsichtig vorzugehen, um jede Beschädigung der Schamotteplatten zu vermeiden. Die heftige Abkühlung kann eine Beschädigung der Schamotteplatten verursachen. Zur Reinigung dürfen weder eine unter Druck arbeitende Dusche, noch korrosive und abrasive Mittel eingesetzt werden, denn diese könnten einzelne Teile beschädigen und entsprechen ohnehin nicht den hygienischen Vorschriften.

### Vorgang im Störfall

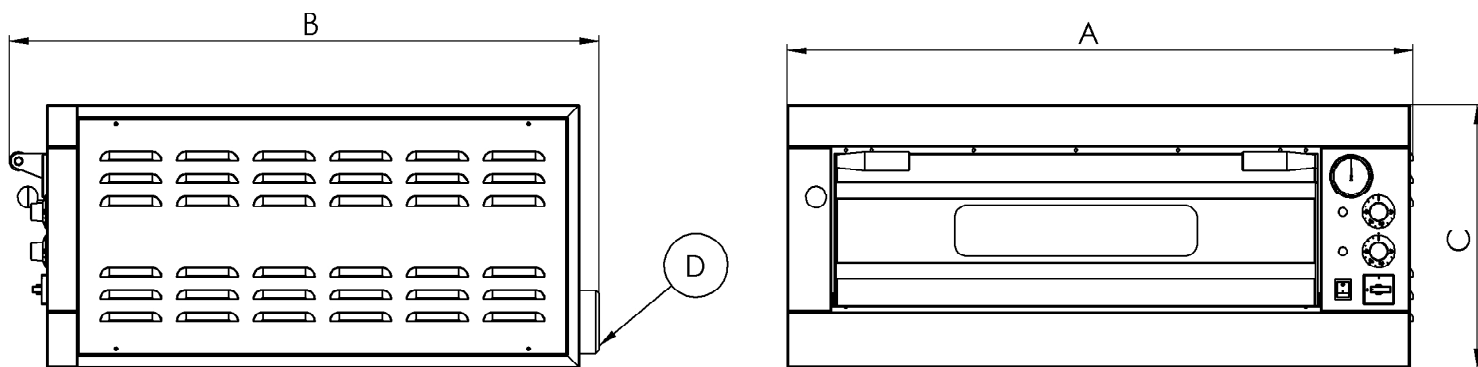
Stromversorgung abschalten und Kundendienstabteilung Ihres Händlers kontaktieren.

### ACHTUNG

Die Garantie bezieht sich nicht auf die Verbrauchsteile, die einer laufenden Abnutzung unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Die Garantie deckt auch keinesfalls jene Teile, deren Installierung nicht entsprechend der Anleitung durchgeführt wurde – d.h. von einem dazu berechtigten Fachmann entsprechend den einschlägigen Normen –, die infolge einer unsachgemäßen Handhabung beschädigt wurden (Eingriffe im Inneren der Anlage), die von den nicht geschulten Mitarbeitern und vorschriftswidrig bedient wurden; außerdem deckt die Garantie keine durch Natureinflüsse oder durch andere äußere Eingriffe verursachte Beschädigung.

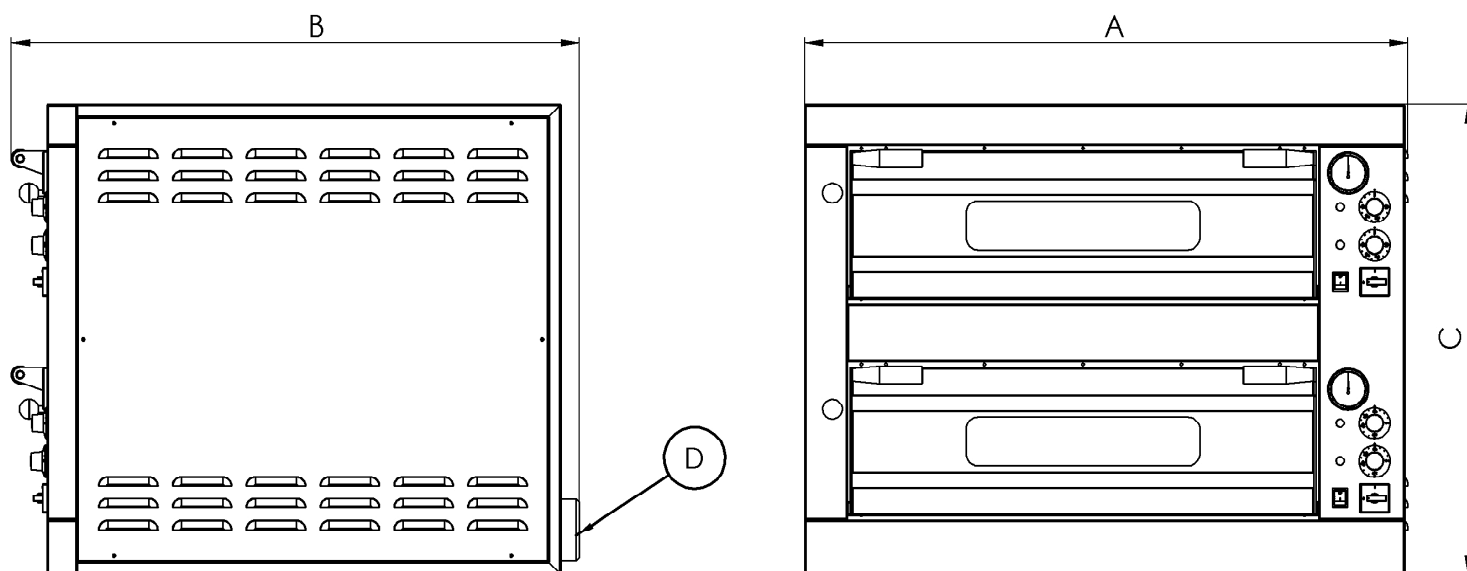
**Transportverpackungen und Anlagen nach dem Ende der Lebensdauer einer Sammelstelle abgeben.**

**DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS**  
**E - 4, 6, 6L, 9, 9L**



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 4	98	92	42
E - 6	98	121	42
E - 6 L	131	92	42
E - 9	131	121	42

**DIMENSION PLANS / MASSKIZZEN / DIMENSIONS**  
**E - 8, 12, 12L, 18**



TYPE	A (CM)	B (CM)	C (CM)
E - 8	98	92	76
E - 12	98	121	75
E - 12 L	131	92	75
E - 18	131	121	75