

Зип Общепит

vsezip.ru

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

+7(812)987-08-81



ÖFEN PRIME-PRIME PLUS

EINKAMMERÖFEN 4 – 6 – 6L – 9 - PLUS

ZWEIKAMMERÖFEN 8 – 12 – 12L – 18



Händlerstempel für die
Garantie

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2006/95 EWG**, der Richtlinie **2004/108 EWG** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EWG** (Maschinen), ergänzt durch die CE-Kennzeichnung. Entspricht der Bestimmung (EG) Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rats vom **27. Oktober 2004** zu Materialien und Gegenständen, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

Art des Geräts/der Maschine: ELEKTROBACKOFEN

Handelsmarke:

Modell: PRIME – PRIME PLUS

Hersteller: PIZZA GROUP SRL

Adresse:

Telefon:
Telefax

Die harmonisierten Normen oder technischen Beschreibungen (Bezeichnungen), die in Übereinstimmung mit den sachbezogenen, geltenden Sicherheitsvorschriften innerhalb der EWG angewandt werden, sind die folgenden:

Normen oder andere Dokumente zu Normen

Prüfbericht - Technische Datenblätter

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Weitere Informationen:

Als Hersteller und/oder ermächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG wird auf eigene Verantwortung erklärt, dass die Geräte den wesentlichen Anforderungen, die von den oben genannten Richtlinien vorgesehen sind, entsprechen.

San Vito al Tagliamento PN

Bellotto Carlo

01-08-2007

Präsident



Unsere Geräte werden nach EU-Richtlinien gebaut und geprüft. Dieses Bedienungshandbuch ist für jene bestimmt, die für die Installation und die Wartung des Ofens zuständig sind, so dass die Produkteigenschaften am besten ausgenutzt werden können.

Für Fragen und Erklärungen, bitten wir Sie sich an den Hersteller bzw. an den genehmigten Kundendienst zu wenden, mit der Nummer des Absatzes, der unklar ist.

Es ist wichtig, dieses Handbuch (auch beim Eigentumswechsel) mit dem Produkt gut aufzubewahren, damit es bei Bedarf zugänglich ist um den Ofen sicher zu bedienen.

Die gesetzlichen Rechte des Handbuchs gehören der Firma. Pizzagroup Es ist verboten, es zu beschädigen oder ohne Genehmigung zu übersetzen.

Technische Informationen sowie graphische Darstellungen und Spezifizierungen im Handbuch sind nicht zu verbreiten.

Der Hersteller ist nicht gezwungen, eventuelle spätere Produktänderungen bekannt zu geben

Copyright 2007

INHALTSVERZEICHNIS

1 VORWORT

- 1.1 SYMBOLE
- 1.2 EINSATZSGEBIET
- 1.3 ZIEL UND INHALT DES HANDBUCHS
- 1.4 HANDBUCHSAUFBEWAHRUNG
- 1.5 HANDBUCHSAKTUALISIERUNG
- 1.6 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN
- 1.8 GESETZLICHE GARANTIE
- 1.9 HERSTELLERVERANTWORTLICHKEIT
- 1.10 BENUTZEREIGENSCHAFTEN
- 1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST
- 1.12 ERSATZTEILE
- 1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD
- 1.14 OFENLIEFERUNG

2 SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 2.1 INSTALLATIONSANWEISUNGEN
- 2.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN
- 2.3 WARTUNGSANWEISUNGEN

3 HANDLING UND TRANSPORT

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

- 4.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN
- 4.2 OFENINSTALLATIONSORT

5 INSTALLATION

- 5.1 POSITIONIERUNG DES OFENS
- 5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE

5.2.1 Stromanschluss

5.2.1.1 Erdung

+7(812)987-08-81

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL

6.2 ERSTE OFENEINSETZUNG

6.3 INBETRIEBNAHME

6.4 ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN

6.5 IDEEN UND TIPPS DES "PIZZAIOLO"

6.6 ARBEITSPHASE

6.7 GEBRAUCH DES ABZUGSVENTILS

6.8 AUSSCHALTUNG

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

7.2 REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG –FÜR DEN BENUTZER

7.2.1 Reinigung der Schamottsteinboden

7.2.2 Äußere Reinigung des Ofens

8 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

9 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

10 DETAILLIERTE DARSTELLUNG DER ERSATZTEILE

11 TECHNISCHE DATEN

Werter Kunde,

Vielen Dank dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.
Herzlichen Glückwunsch für Ihre Auswahl!

Wir empfehlen Ihnen die Anweisungen in diesem Handbuch folge zu leisten, um Ihren neuen Ofen am besten nutzen zu können.

1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Spezifizierungen und technische bzw. funktionelle Eigenschaften des Produktes zu ändern, ohne es bekanntmachen zu müssen.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Punkte durch die folgenden Symbole hervorgehoben:



HINWEIS: Hinweise bezüglich des richtigen Gebrauchs des Ofens und der Verantwortung des Benutzers



ACHTUNG: Ein Punkt, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.



GEFAHR: Wichtiger Hinweis auf das richtige Verhalten zur Vorbeugung von Unfällen und Sachschäden.

1.2 EINSATZSGEBIET

Die Öfen, deren Gebrauchsanleitungen hier zu finden sind, wurden ausschließlich um Pizza und ähnliche Produkte zu backen projektiert und gebaut.

Ihre Gebrauchsbestimmung und Gestaltung sind die einzigen, die vom Hersteller genehmigt sind. **Das Gerät bitte nicht anders einsetzen als hier angegeben!**



Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur für Geräte, die mechanisch, strukturell und was die Anlagen betrifft, im perfekten Zustand sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHES

Zweck:

Dieses Handbuch dient dazu, dem Benutzer zu ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals und die Beschaffung des notwendigen Materials für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu gewährleisten.

Inhalt:

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung des Ofens.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert eine hohe Sicherheit und Produktivität des Ofens.

1.4 HANDBUCHSAUFBEWAHRUNG

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch ist gut aufzubewahren und soll immer für den Benutzer und für die Einbau- und Wartungstechniker verfügbar sein, um nachschlagen zu können.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist Bestandteil des Gerätes.

Beschädigung oder Verlust:

Falls nötig, eine weitere Kopie des Handbuches vom Hersteller bzw. vom Verkäufer anfordern.

Weitergabe des Ofens:

Bei einer Weitergabe des Geräts muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch übergeben.

1.5 HANDBUCHSAKTUALISIERUNG

Dieses Handbuch respektiert den neusten Stand der Technik des Produktes, als er auf dem Markt eingeführt wird.

Die Geräte, die zusammen mit ihrer technischen Dokumentation auf dem Markt bereits vorhanden sind, werden vom Hersteller nicht als mangelhaft oder unangemessen betrachtet, eventuellen Änderungen, Anpassungen bzw. Verwendung von neuen Technologien auf neuen Geräte zufolge.

1.6 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Informationen:

Wenn man mit dem Hersteller oder mit dem Verkäufer über wichtigen Infos redet, bitte die Seriennummer und die technischen Daten auf dem Produktschild angeben.

Verantwortlichkeit:

Durch die Abgabe dieses Handbuches lehnt der Hersteller jede Zivil- und Strafverantwortung für Unfälle, die durch Teil- bzw. vollkommene Nichtbeachtung der Vorschriften verursacht worden sind, ab.

Außerdem lehnt der Hersteller jede Verantwortung für einen ungeeigneten Gebrauch des Gerätes, für unberechtigten Änderungen und Reparaturen sowie für den Gebrauch von nicht originalen bzw. unspezifischen Ersatzteilen ab.

Sonderwartung

Die außerordentliche Wartung muss von Fachtechnikern ausgeführt werden, die fähig sind das Gerät fachmännisch zu behandeln.

Wir empfehlen, einen regelmäßigen Wartungsvertrag abzuschließen.

Einbauverantwortlichkeit:



Der Hersteller ist nicht für den Einbau des Gerätes verantwortlich. Der Installateur trägt solche Verantwortung und dazu muss er auch die Genauigkeit der vorgeschlagenen Installationsmöglichkeiten überprüfen. Außerdem müssen alle die jeweiligen nationalen gesetzlichen Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden.

Gebrauch:

Um die Maschine zu gebrauchen, soll man die Gebrauchsanweisungen, sowie die Sicherheitsvorschriften der jeweiligen Länder, wo die Maschine installiert wird, beachten.

1.7 HAUPTRICHTILINIEN UND -REGELUNGEN

- Richtlinie 2006/95/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“.
- Richtlinie 2004/108/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“
- Richtlinie 89/391/EWG „über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“.
- Richtlinie 2006/42/EG „über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG“.
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte“
- Richtlinie 2002/95/EG „zur Einschränkung des Gebrauchs von Schadstoffen in Elektro- und Elektronik-Geräten“.
- Richtlinie 2003/108/EG zur Änderung der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

1.8 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garantiezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen,

unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen davon sind elektrische Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft ausgenommen.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG, voll zu nutzen, müssen Sie die Vorschriften dieses Handbuches genau einhalten, im Besonderen:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Maschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
- mit dem Gebrauch der Maschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.

Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

1.9 HERSTELLERVERANTWORTLICHKEIT

! Der Hersteller übernimmt keine zivil- oder strafrechtliche, direkte oder indirekte Haftung, die durch folgendes entstand:

- eine Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
- ein nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
- unzureichende Wartung;
- außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.10 BENUTZEREIGENSCHAFTEN

Der Benutzer des Gerätes muss eine erwachsene und verantwortungsvolle Person sein, die über die notwendigen technischen

Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile der Maschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs der Maschine nicht nähern.

1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann während der gesamten Lebensdauer der Maschine jedes Einsatz- und Wartungsproblem lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen jeder Zeit zur Verfügung, um Ihnen die nächste zugelassene Kundendienststelle zu nennen.

1.12 ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für den Austausch der Teile nicht warten bis diese abgenutzt sind.

Ein abgenutztes Bauteil austauschen, bevor es bricht, unterstützt die Verhütung von Unfällen, die durch das plötzliche Brechen eines Bauteils entstehen und schwere Verletzungen und Sachschäden hervorrufen können.



Wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben, die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen.

1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD

Auf dem Gerätsidentifizierungsschild stehen alle die nützlichen Daten, wie die Herstellerdaten, die Seriennummer und das CE Zeichen.

1.14 OFENLIEFERUNG

Der Ofen wird in einem Pappkarton abgeliefert, der mit Bändern an einer Holzpalette befestigt ist, damit er mit einem Gabelstapler oder anderen Mitteln leicht angehoben und bewegt werden kann.

In der Packung befinden sich der Ofen, die Gebrauchs-, Installations- und Wartungsanweisungen, sowie die gesetzmäßige Konformitätserklärung.

2 SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 INSTALLATIONANWEISUNGEN



Sorgen Sie dafür, dass die Voreinsetzungen für den Ofeneinbau den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Handbuchsanweisungen immer beachten.
- Keine unsichere elektrische Verbindung mit provisorischen bzw. unisolierten Kabeln durchführen.
- Dafür sorgen, dass die Erdung der Elektroanlage effizient wirkt.
- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.

2.2 GEBRAUCHSANWEISUNGEN



Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.

- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.

2.3 WARTUNGSANWEISUNGEN



- Die Handbuchsanweisungen beachten!

- Gesetzmäßigen individuellen Schutzvorrichtungen und anderen Schutzmaßnahmen immer benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Ofen, wenn er benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Falls eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht funktioniert, muss den Ofen nicht bedient werden!
- Die Stromversorgung unterbrechen, bevor man auf elektrischen bzw. elektronischen Teile und Anschlüsse eingreift.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Das Gerät wird in einer mit Bändern an einer Holzpalette befestigten Packung mit allen seinen Bestandteilen abgeliefert.

Der Ofen muss aus dem Transportmittel durch geeignete Werkzeuge aufgehoben und ausgeladen werden.

Für den Transport des Ofens zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während des Transportes Rucke und plötzliche Bewegungen vermeiden.

Sicherstellen, dass die Aufhebungsmittel eine geeignete Tragfähigkeit haben.

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um den Ofen herum einen Freiraum von etwa 20 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung des Gerätes zu erleichtern.

GEFAHR



Gut darauf achten, dass keine Kinder mit den Packungsteilen (z.B. Filmen oder Styroporstücken) spielen. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 SICHERHEITSMÄßNAHMEN



Der Benutzer allein ist für die Arbeitsgänge im Raum des Ofens verantwortlich. Darüber hinaus soll er die nötigen Kontrolle in Bezug auf die vorgeschlagenen Installationsmöglichkeiten durchführen.

Der Benutzer soll alle die lokalen, nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften beachten.

Das Gerät muss auf einem Fußboden mit geeigneter Tragfähigkeit eingebaut werden.

Die Ein- und Ausmontierung des Ofens sind ausschließlich Fachtechnikern vorbehalten.

Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden.

Bevor das Gerät ein- oder ausmontiert wird, soll den Installateur die vorgeschriebenen Sicherheits- und Vorschriftmaßnahmen beachten. Insbesondere soll der Techniker:

A) Nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;

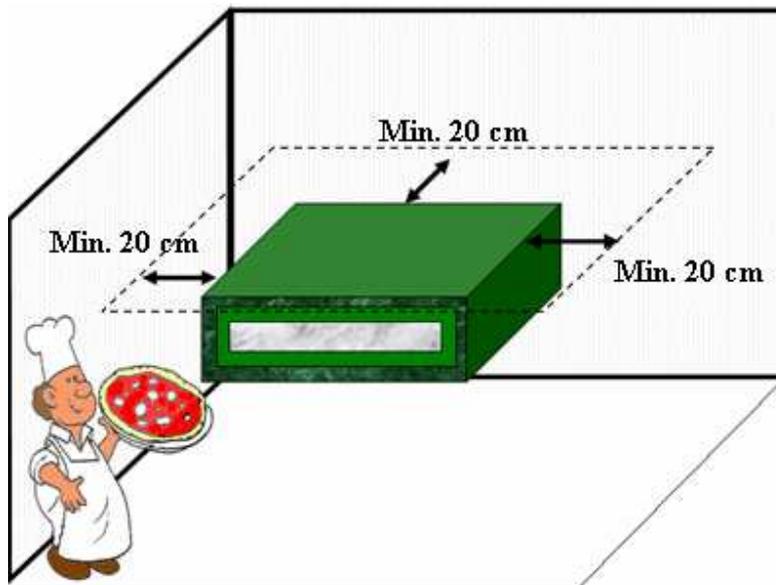
- B) unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und darauf achten, dass die individuellen und persönlichen Unfallverhütungsvorrichtungen im gutem Stand sind und gut funktionieren.
- C) Unfallverhütungshandschuhe tragen;
- D) Unfallverhütungsschuhe tragen;
- E) Werkzeuge mit elektrischer Isolierung benutzen;
- F) Feststellen, dass den Raum für die Ein- und Ausmontierung hindernisfrei ist.

4.2 OFENINSTALLATIONSORT

Auf dem Bild sind die Mindestabstände angegeben, die für einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung des Ofens einzuhalten sind.



Einen Abstand von mindestens 20 Cm zwischen den Ofen und den Wänden bzw. anderen Geräten freilassen.



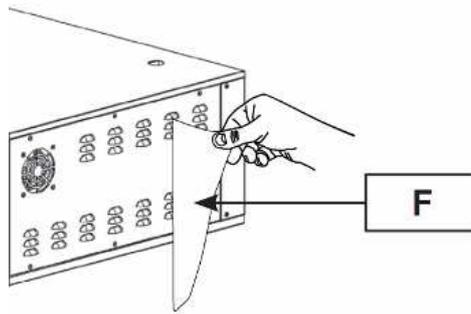
5 INSTALLATION

Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

5.1 POSITIONIERUNG DES OFENS

Dafür sorgen, dass die Ofenabstellplatte eine angemessene Tragfähigkeit hat und dass sie waagrecht ist.

Den Ofen von der Packung entfernen und ihn mit Beachtung auf die Mindestabstände auf die Abstellplatte positionieren (siehe Absatz 4.2). Eventuelle Styroporschutzelemente und **den Schutzfilm entfernen (F)**. Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Flächen beschädigen könnten!

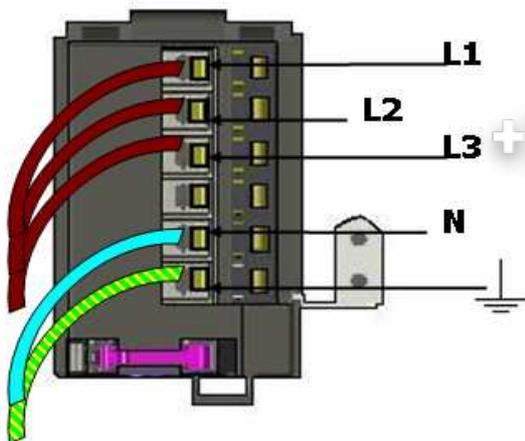


5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE

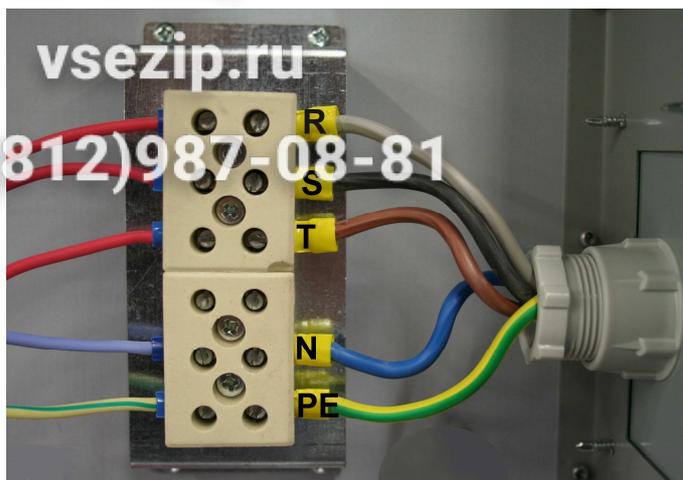
5.2.1 Stromanschluss

Der Ofen ist nicht mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet. Der Stromanschluss muss durch einen Differentialthermomagnetschalter mit passenden Eigenschaften, und mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm, ausgeführt werden. Um den Ofen an dem Stromversorgungsnetz anzuschließen, folgendes tun:

- Die Klappe des Klemmenbretts öffnen Prime Plus, entfernen Sie im rechten Fenster in den Ofen Prime Plus
- Die Versorgungskabelleitungen (vom **H07-RNF** zugelassen Typ) an dem Klemmenbrett mit Leitungen mit geeignetem Durchmesser anschließen, nach den geltenden Vorschriften.



PRIME



PRIME PLUS

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.

! **Der Stromanschluss soll auch nach der Ofeninstallation leicht zugänglich sein.**

Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.

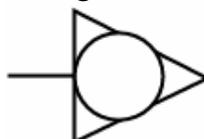
! **Um jede Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.**

5.2.1.1 Erdung



Die Anlage muss obligatorisch eine Erdung haben.

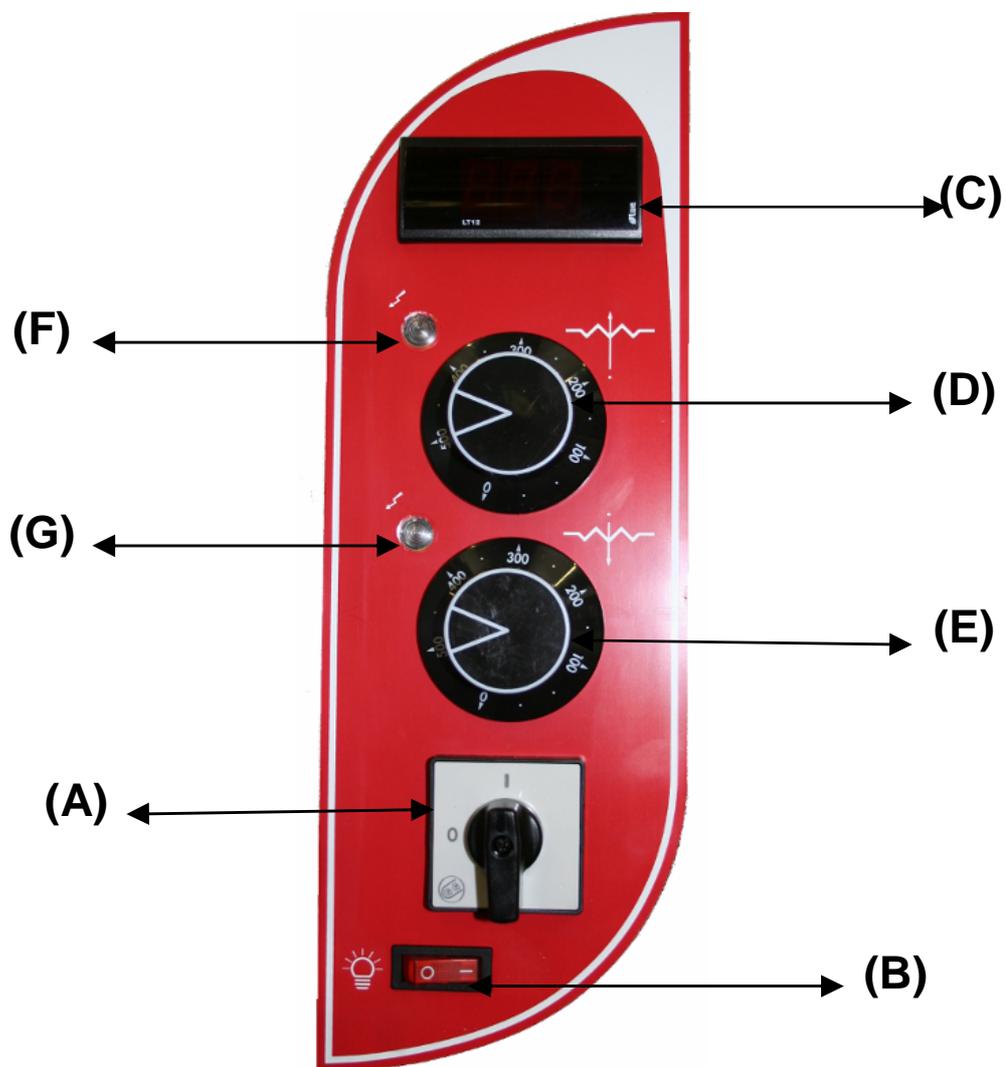
Nach den geltenden Vorschriften ist es pflichtig, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Das Kabel soll einen Querschnitt von mindestens 10mm² haben und an der passenden Klemme an dem schwarzen Klemmenbrett angeschlossen werden. Auf der Klemme steht folgendes Symbol:



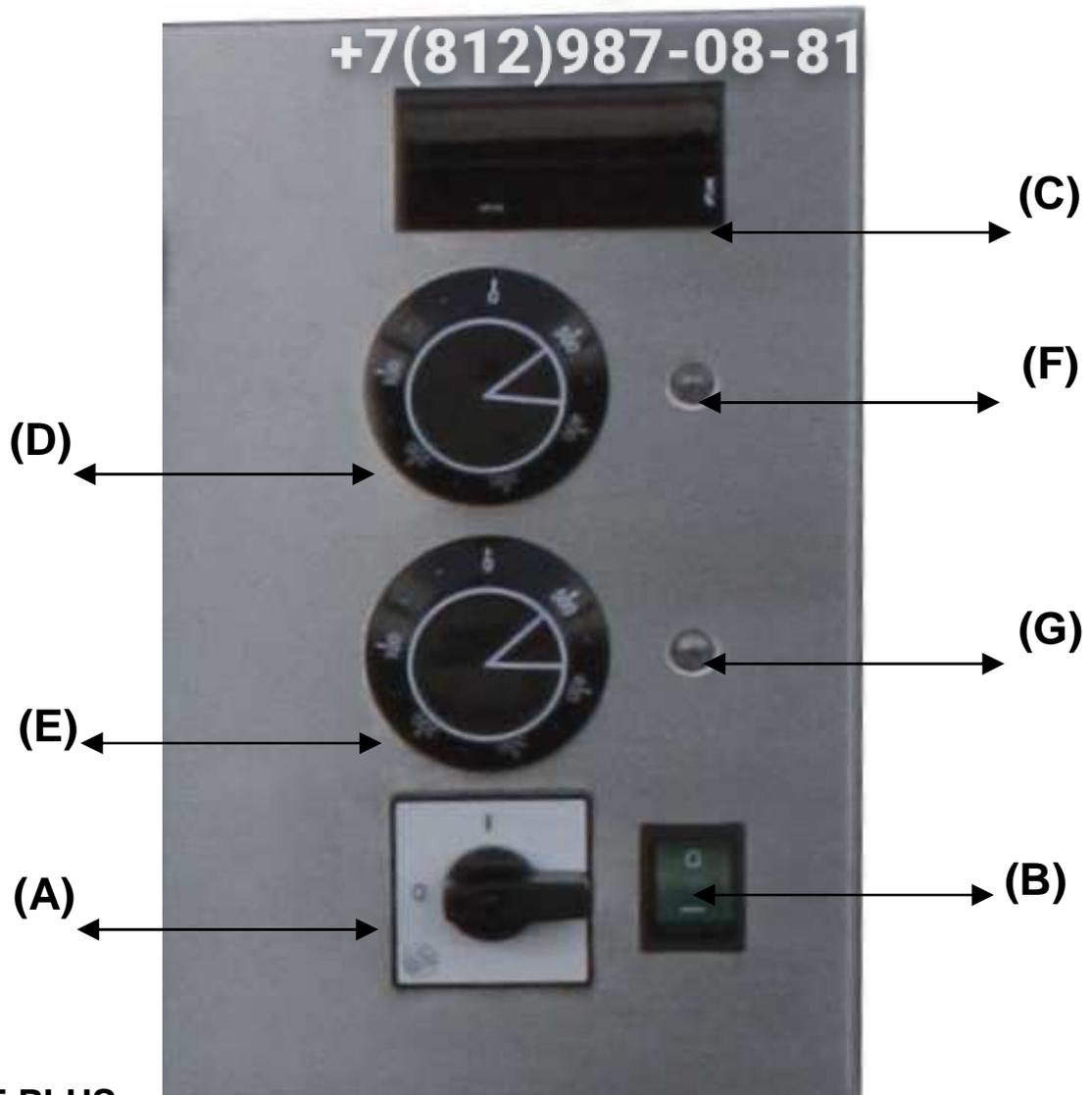
6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES OFENS

+7(812)987-08-81

6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL



PRIME



PRIME PLUS

Die Steuertafel besteht aus:

- Hauptschalter **(A)**
- Kammerlichtschalter **(B)**
- Digitales Kontrollethermometer **(C)**
- Thermostat für die Temperaturregelung der Ofendecke **(D)**
- Thermostat für die Temperaturregelung des Ofenbodens **(E)**
- Kontrollleuchte für Ofendecketemperatur **(F)**
- Kontrollleuchte für Ofenbodentemperatur **(G)**

6.2 ERSTE OFENEINSETZUNG

Bei der ersten Einsetzung ist es empfehlenswert, den Ofen leer brennen zu lassen, um schlechte Gerüche zu entfernen, die aus der Verdunstung der Schamottsteine und der inneren Metallbestandteile entstehen.

Verfahren:

- Das Abzugsventil ganz öffnen
- den Ofenstecker einstecken und den Hauptschalter auf Position „1“ setzen
- vor dem ersten Backen, den leeren Ofen mindestens 8 Stunden auf der Temperatur von 300°C brennen lassen.

6.3 INBETRIEBNAHME

Der Ofen an dem Stromnetz anschließen und der Hauptschalter (A) auf Position “1” setzen. Der Digitalthermometerbildschirm zeigt die reale durchschnittliche Temperatur der Backkammer. An diesem Zeitpunkt, die Thermostatdrehknöpfe (D) und (E) bis zur gewünschten Temperatur drehen. Die Heizwiderstände werden somit erhitzt und die passenden Kontrollleuchten eingeschaltet.

6.4 ALLGEMEINE BACKANWEISUNGEN

Kochtemperatur und –zeit der jeweiligen Lebensmittel lassen sich nicht genau feststellen, da sie von den verschiedenen Lebensmitteleigenschaften beeinflusst werden.

In dem Fall von Pizza und ähnlichen Produkten, hängen Backtemperatur und –Zeiten von der Teigform und –Dicke, sowie von der Menge und Art der Zutaten ab.

Deswegen ist es immer empfehlenswert, einige Backproben durchzuführen (insbesondere beim ersten Gebrauch des Ofens), um die Ofeneigenschaften und -Betrieb besser zu ergreifen.



Für ein gutes Ergebnis ist es extrem wichtig die Idealtemperatur und –Zeiten festzustellen, und das hängt meistens von der Erfahrung des Bäckers ab.

6.5 IDEEN UND TIPPS DES "PIZZAIOLO"

In diesem Kapitel sind Ideen und Empfehlungen eines erfahrenen Pizzabäckerteams zu finden, dessen Beitrag entscheidend für die Entwicklung unserer Produkte ist.

Für ein Idealergebnis, d.h. eine ausgezeichnete Pizza, soll die durchschnittliche Backtemperatur um die 310° C sein und die Backzeit ungefähr 3 Minuten betragen.

Um den Ofen am besten nutzen zu können und das beste Ergebnis zu erreichen, sollte man immer die folgenden Anweisungen beachten:

- 1) Der Ofen muss mindestens eine Stunde vor dem Backen angefeuert werden (Vorheizungsphase) und man muss die folgenden Backtemperaturen einstellen:
OFENDECKE → 300°C
OFENBODEN → 250°C
- 2) Zu diesem Zeitpunkt darf man mit diesen Einstellungen anfangen zu backen.
- 3) Wenn die ersten Pizzas fertig sind, folgende Temperaturen einstellen:
OFENDECKE → 320°C
OFENBODEN → 300°C
Mit diesen Temperatureinstellungen weiter backen.
- 4) Am Ende der Backzeit, oder falls man die Ofentemperatur auf einem bestimmten Niveau (ohne zu backen) halten möchte, den Ofen auf die Einstellungen vom Punkt 1 umstellen
- 5) Wenn man weiter backen möchte, wieder von vorne (Punkt 1) anfangen.



Für das beste Ergebnis soll ungefähr 20% der Backfläche (Schamottsteine) frei bleiben, was die Beseitigung des vom Pizzabacken stammenden Wasserdampfs erlaubt.

Falls die ganze Backfläche benutzt sein sollte (nicht empfohlen), das Abzugsventil ganz öffnen, um den Abfluss des Wasserdampfs zu begünstigen.

 Für das beste Ergebnis sollte man die rohen Pizzas immer auf eine verschiedene Stelle in den Ofen legen. Somit kann sich den Schamottsteinboden richtig gut trocknen und die Backflächetemperatur einheitlich bleiben.

6.6 ARBEITSPHASE

Während der Ofen brennt, ist es jederzeit möglich, die Temperaturwerte zu ändern und das Kammerlicht (**B**) anzumachen, um das Backverfahren zu überprüfen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird (auf dem Display gezeigt), darf man die Pizza/s in den Ofen reinschieben:

- Die Ofenklappe aufmachen (Handgriffe ziehen).
- Um die Kammer zu leuchten, der Lichtschalter (**B**) auf "1" stellen.
- Die Pizza/s in den Ofen schieben (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).
- Die Ofenklappe zumachen und das Backverfahren durch das Schaufenster kontrollieren.
- Wenn die Pizzas fertig sind, die Tür aufmachen und die Pizzas herausnehmen (geeignete Werkzeuge dafür benutzen).

 Wenn man die Tür beim brennenden Ofen aufmacht, nicht zu nah stehen bleiben, um bei der Hitzewelle nicht getroffen zu werden.

 Um Verbrennungen zu vermeiden, geeignete Werkzeuge um die Pizzas zu schieben und in den Ofen zu bewegen benutzen.

 Wenn man die Pizza/s in den Ofen schiebt, die Tür nicht lange offen lassen, um Temperaturverlust und -senkung zu vermeiden.

 Kein Fett bzw. Öl auf den Ofenboden tropfen lassen, da sie bei hoher Temperatur brennen könnten.

6.7 GEBRAUCH DES ABZUGSVENTILS

Das Abzugsventil dient zur Regelung des Abflusses der Backdämpfe und –Rauch in der Backkammer und erlaubt die Temperatur in der Kammer konstant zu halten.

Während der Vorheizphase, empfehlen wir, das Ventil ganz zu zu halten, so dass die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich erreicht werden kann. Während der Backphase, das Ventil je nach Bedürfnis regeln.

ABZUGSVENTIL



6.8 AUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (A) auf "0" stellen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN



Vor der Wartung auf den folgenden Vorsichtsmaßnahmen achten:

- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass die Stromversorgung unterbrochen worden ist.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- Immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;

➤ Nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme des Ofens erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

7.2 REGELMÄSSIGE INSTANDHALTUNG – FÜR DEN BENUTZER

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Öfen auch eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

7.2.1 Reinigung der Schamottsteinboden der Backkammer

Nach jedem Gebrauch, nach den gelten hygienischen Vorschriften den Ofen sorgfältig reinigen, um eine gute Leistung weiter gewährleisten zu können.

Vor der Reinigung, den Ofen eine Stunde lang auf 350° C brennen lassen, damit die Backreste sich verkohlen können. Wenn die Temperatur erreicht wird, den Ofen bitte ausschalten und warten, bis die Temperatur auf etwa 100° C sinkt (Idealtemperatur für die Reinigung). Die Stromversorgung ausschalten. Hitzeschutzhandschuhe und passende Kleidung anziehen, die Ofentür aufmachen und mit einem Naturfaserbesen mit langem Besenstiel erst die Reste aus dem Schamottsteinboden entfernen und nachher sie mit einem geeigneten Staubsauger absaugen. Jetzt den Schamottsteinboden mit einem feuchten Lappen wischen.

7.2.2 Äußere Reinigung des Ofens

Die Reinigung der Außenflächen und -Stahlbleche, der verglasten Ofentür und der Steuertafel sollen bei gekühltem, elektrisch ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Dazu einen weichen und nicht schleifenden feuchten Schwamm bzw. Lappen, und eventuell ein bisschen sanftes Reinigungsmittel, benutzen. Auf keinen Fall Wasserstrahle benutzen, die in die Elektroteile durchdringen, und dadurch Schaden und Gefahr verursachen könnten.

8 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

+7(812)987-08-81

BETRIEBSTÖRUNGEN		
Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet nicht ein und das Display des Digitalthermometers ist aus	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Der Ofen schaltet nicht ein und das Display des Digitalthermometers ist aus	Hauptschalter ist aus (auf "0")	Den Hauptschalter auf "1" setzen
Das Display bleibt aus, obwohl der Hauptschalter auf "1" steht und Strom versorgt wird	Digitalthermometer Defekt	Das Digitalthermometer ersetzen
Auf dem Digitalthermometerdisplay steht "PF"	Temperatursonde Defekt	Temperatursonde ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Leuchteschalter Defekt	Leuchteschalter ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Die Tür ist zu, aber Rauch kommt aus	Absperrklappe des Schornsteins ist zu	Die Absperrklappe mehr öffnen und nachprüfen, dass sie gut funktioniert.
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Hitzwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Temperatur steigt über die Thermostateinstellungen	Thermostatsonde bzw. – Kontakte Defekt	Den Thermostat überprüfen und eventuell ersetzen

9 HINWEISE ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG +7(812)987-08-81

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.



HINWEIS: *immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.*



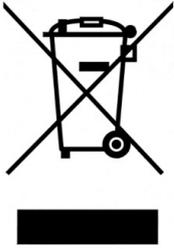
ACHTUNG: *Alle Demontearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.*

- *den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;*
- *die Speicher der elektronischen Platinen trennen;*
- *das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;*



ACHTUNG: *Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.*

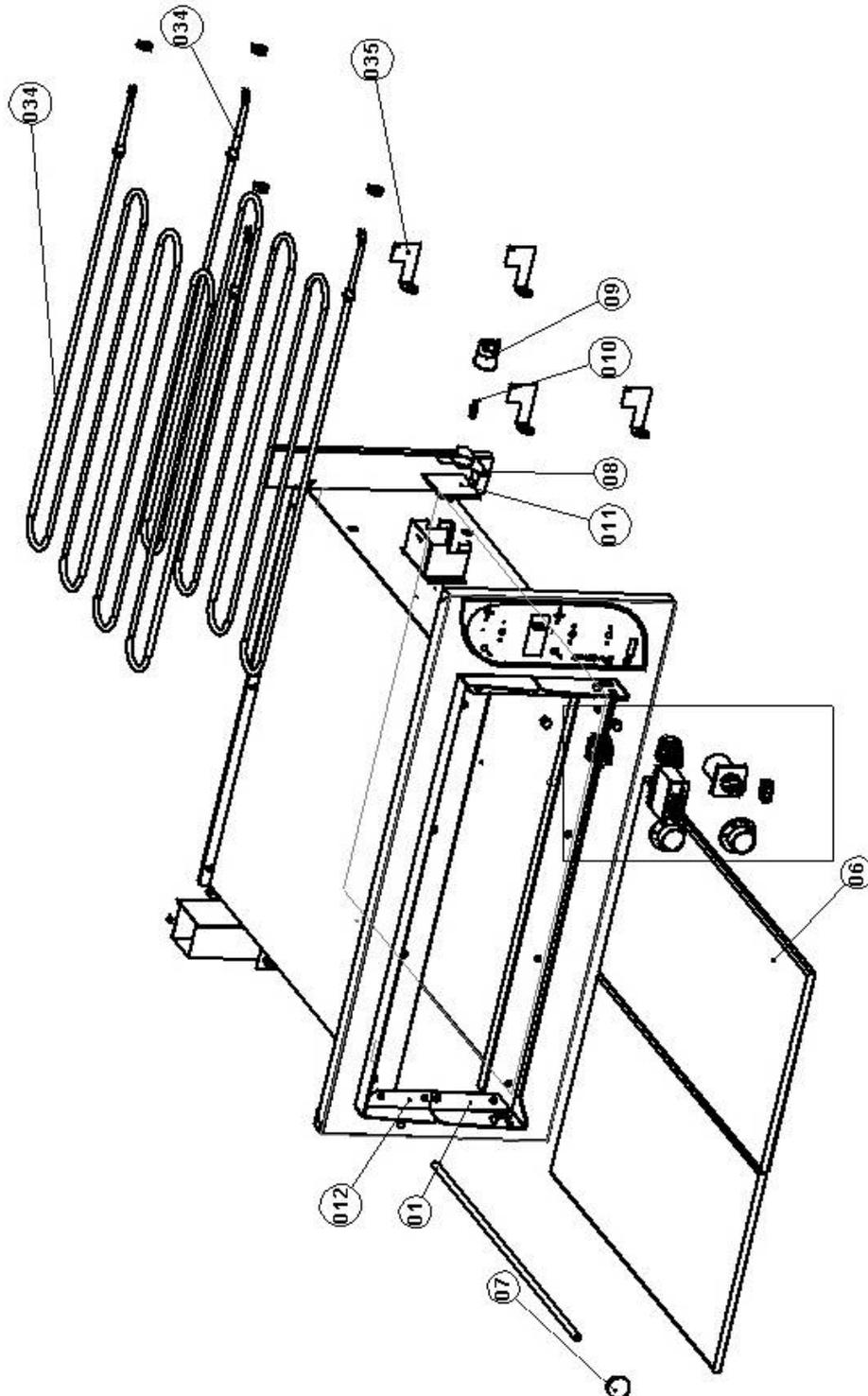
Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.



"Dieses Gerät unterliegt der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, welche vorschreibt, dass Altgeräte nicht zusammen mit normalem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, soll dieses Gerät getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden, damit es sicher im Sinne des Umweltschutzes recycelt werden kann.

Für nähere Informationen zu den Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, der Ihnen das Produkt verkauft hat."

10 DETAILLIERTE DARSTELLUNG DER ERSATZTEILE 7(812)987-08-81

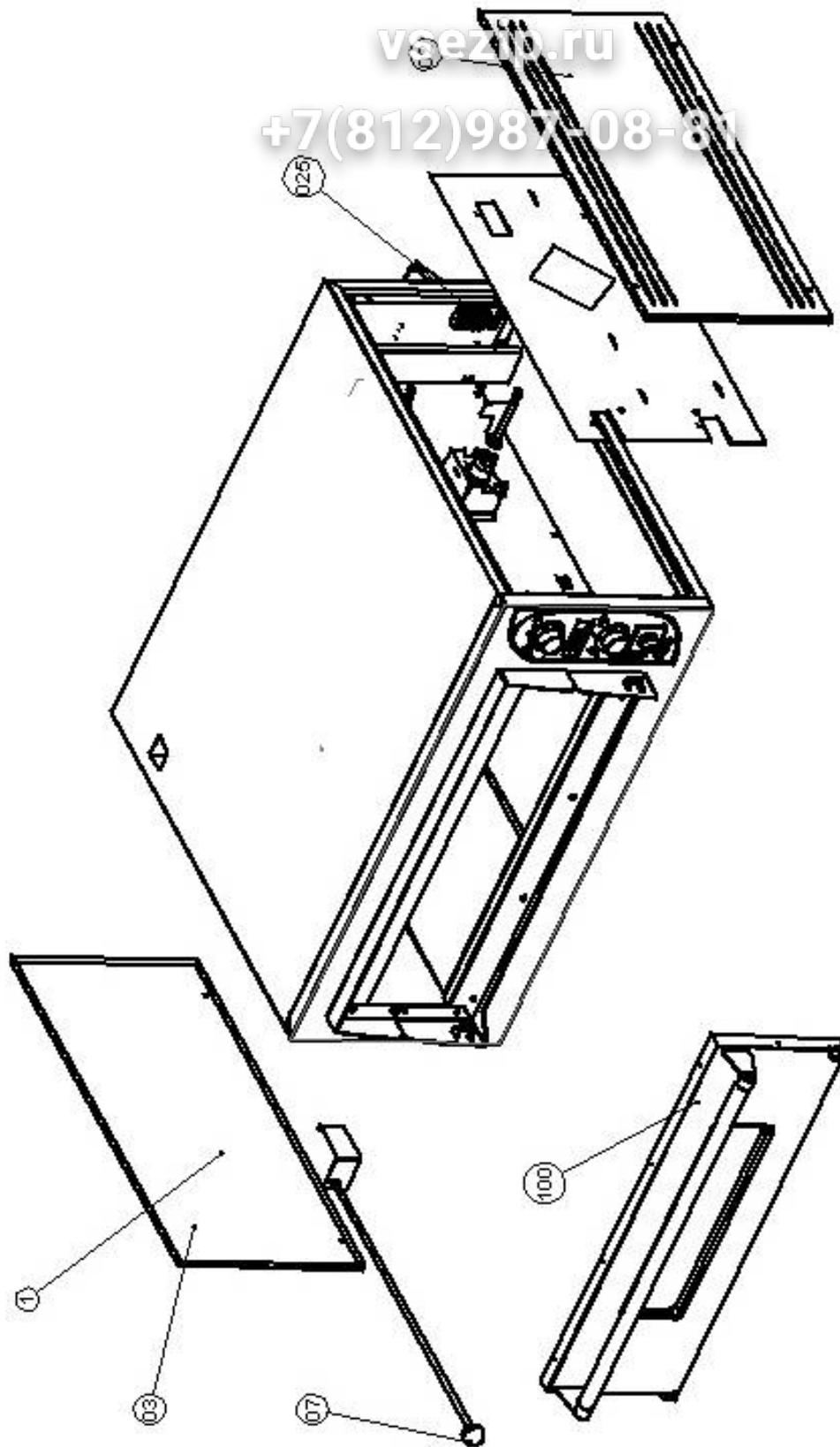


PRIME

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

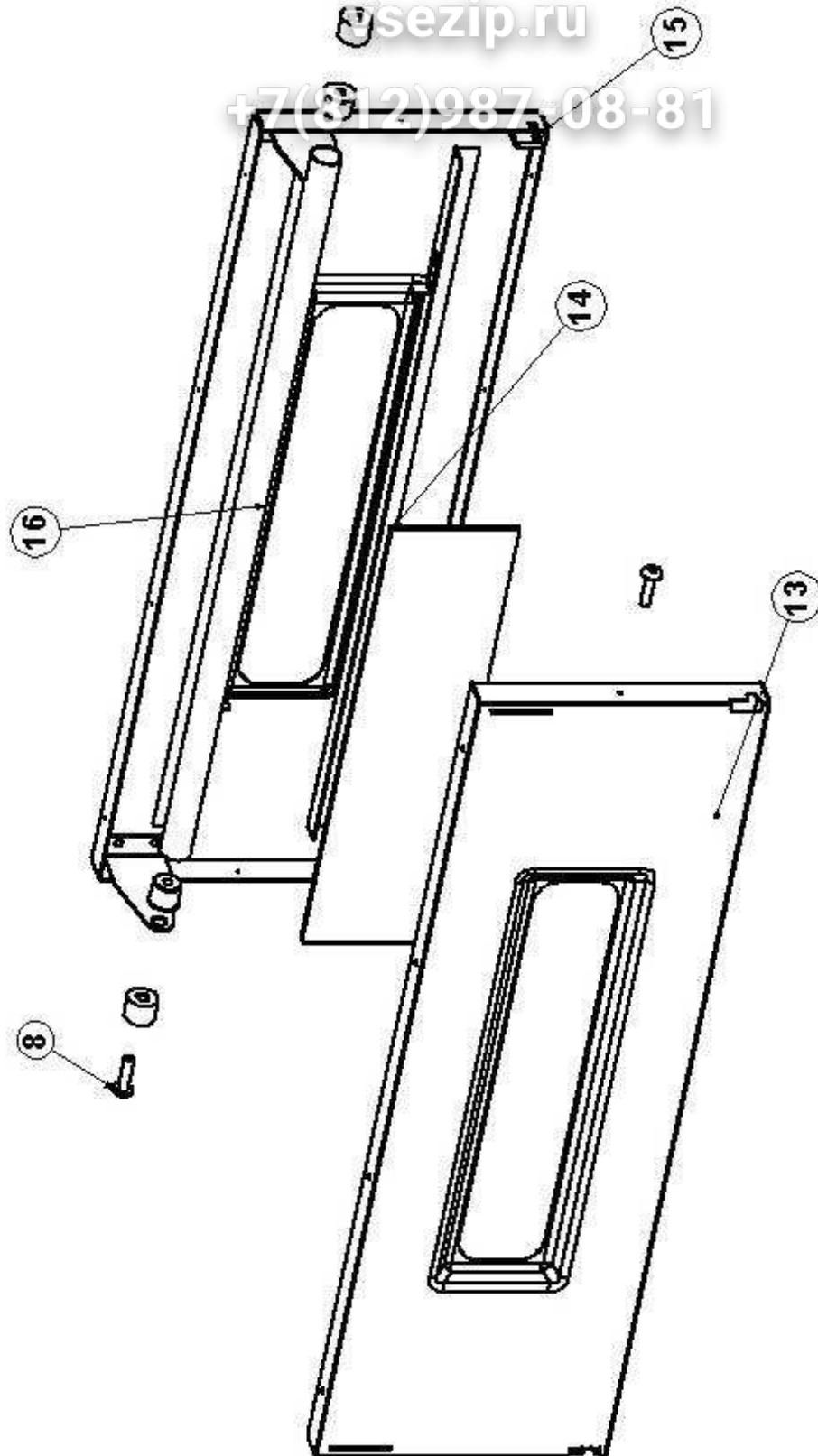


PRIME

Зип Общепит

sezip.ru

+7(812)987-08-81

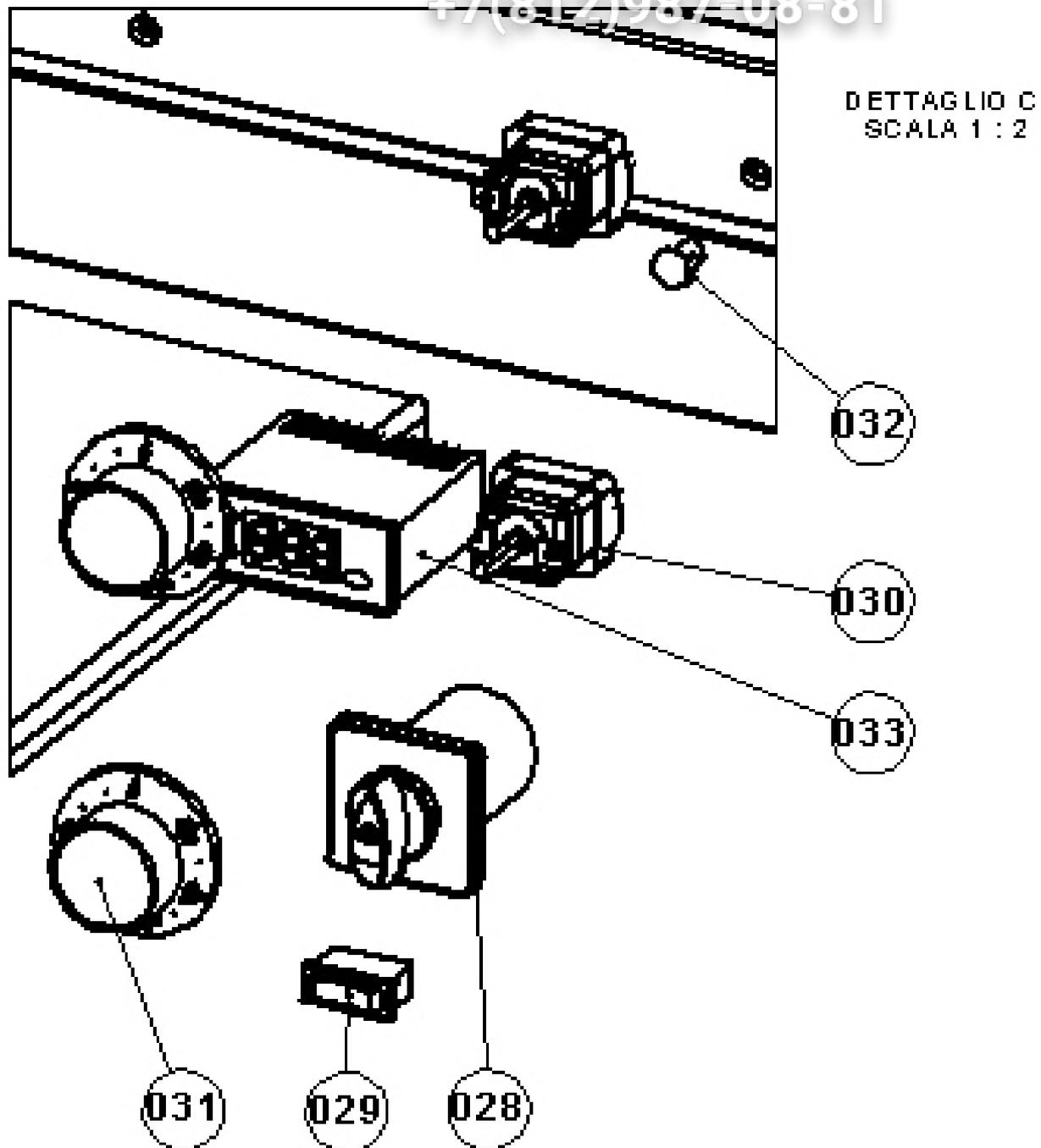


PRIME

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

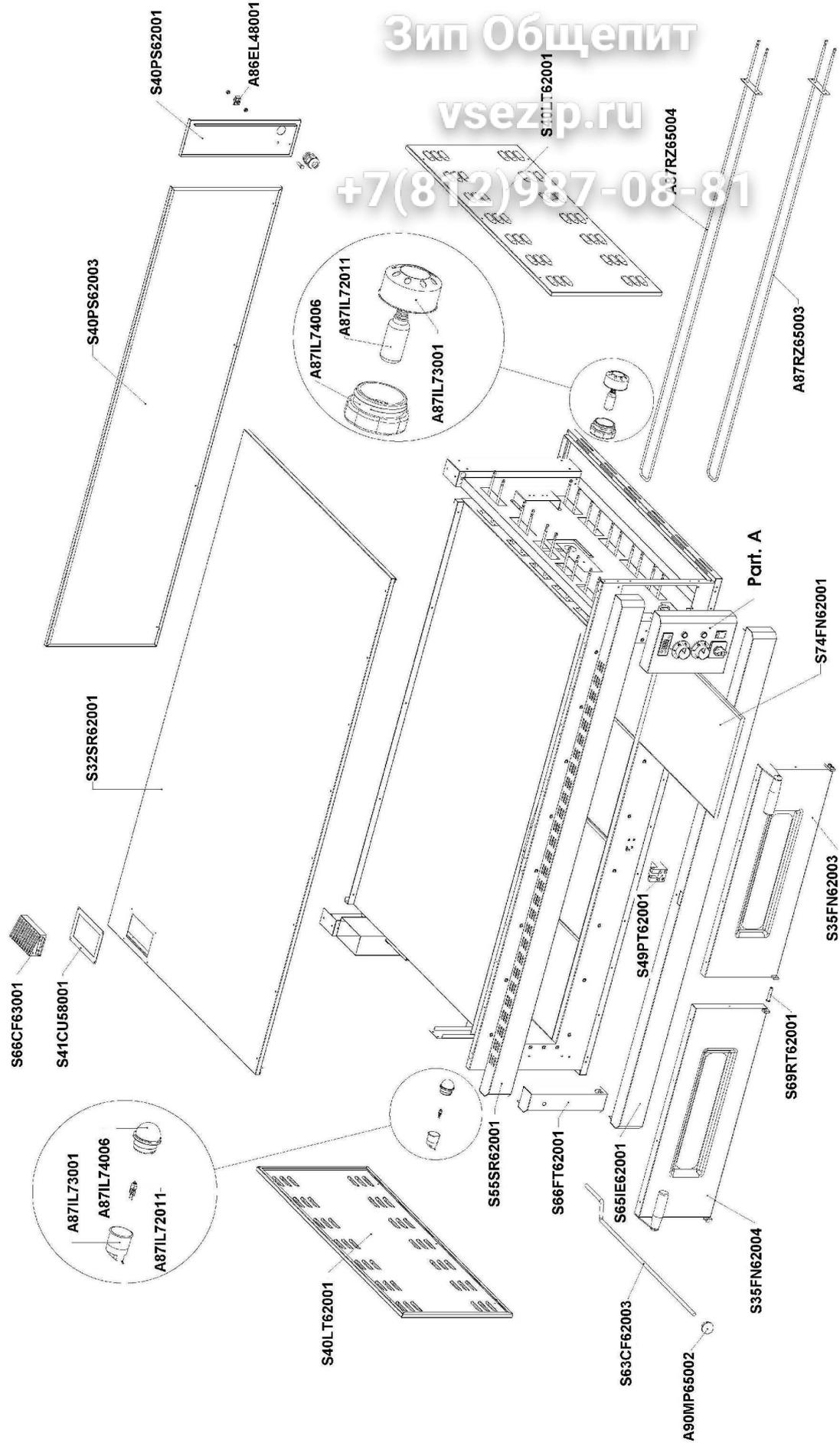


PRIME

Зип Общепит

vsezip.ru

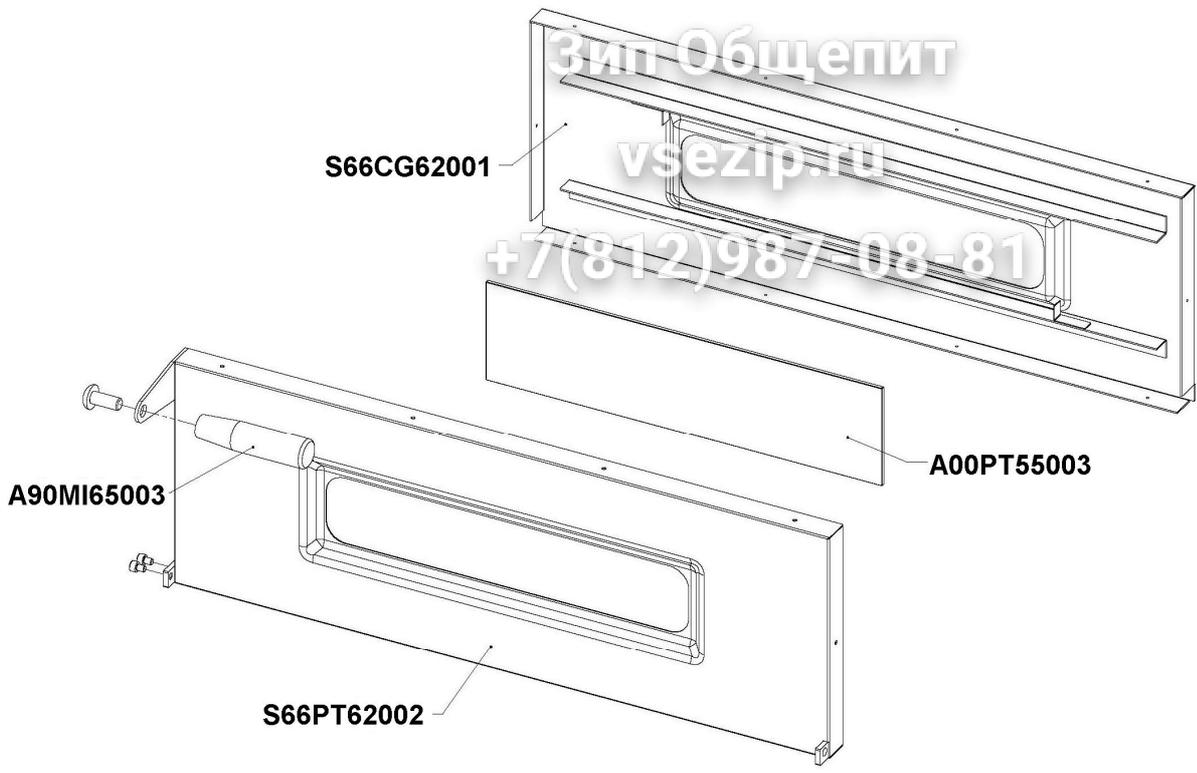
+7(812)987-08-81



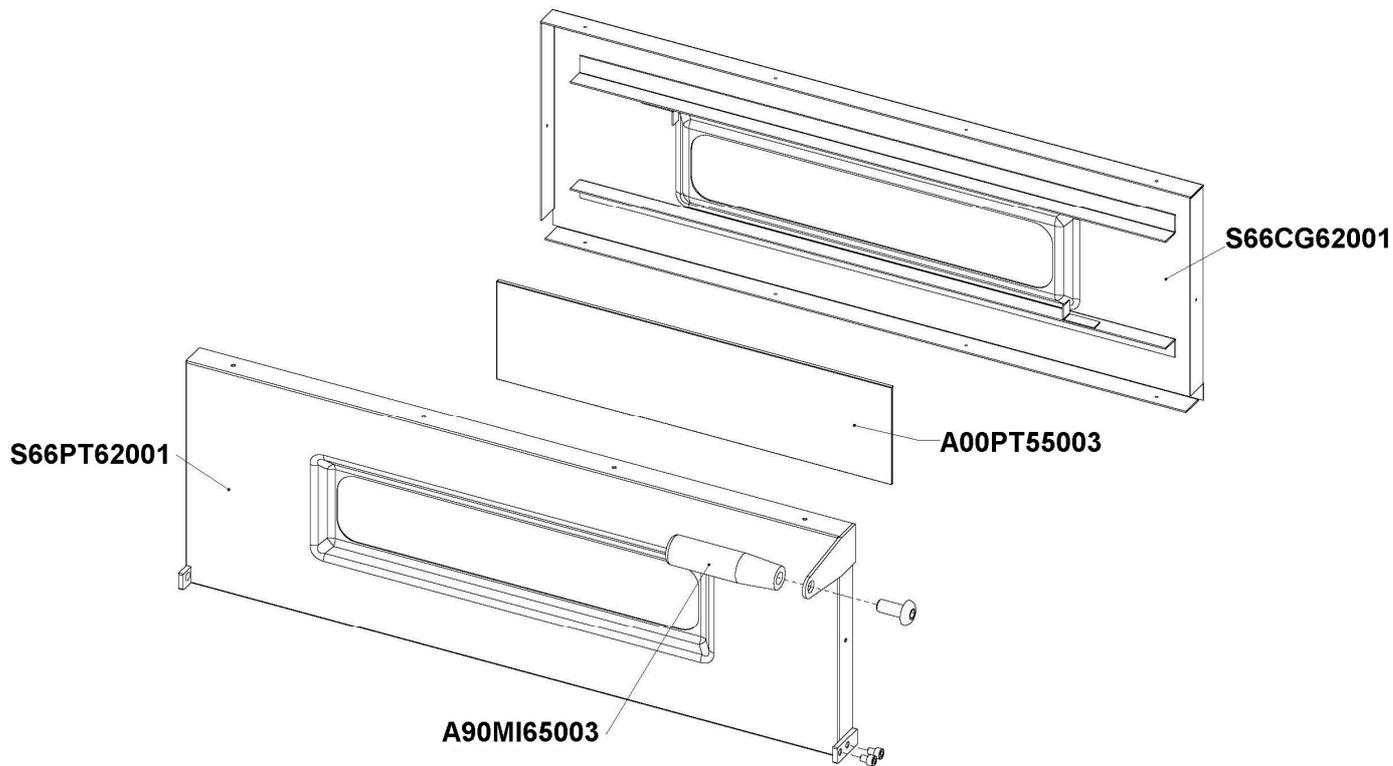
Зип-Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

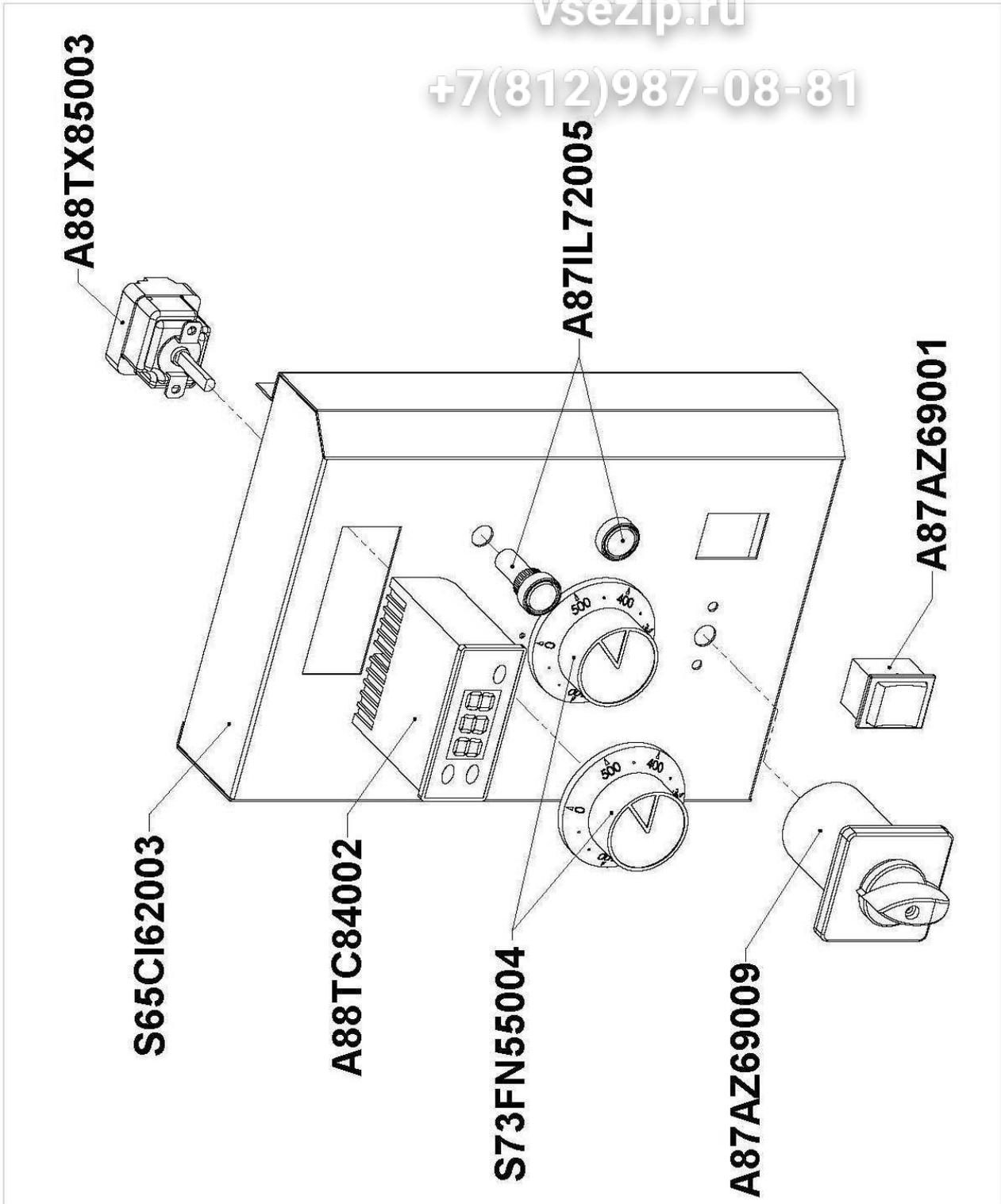


S35FN62004



S35FN62003

PRIME PLUS



Part. A

PRIME PLUS

11 TECHNISCHE DATEN

+7(812)987-08-81

Model	Gewicht (Kg)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Höhe (mm)	Gesamte Leistung (W)	Versorgung	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Höchste Temperatureinstellung (°C)
PRIME 4	88	950	886	390	5600	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 6	115	950	1240	390	9120	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 8	152	950	886	680	11200	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 9	153	1300	1240	390	12900	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 12	218	950	1240	680	18240	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 6L	122	1300	887	390	9900	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME12L	232	1300	887	680	19800	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME 18	274	1300	1240	680	25800	3 F + N + T	400	50/60	450°
PRIME PLUS	270	1650	1060	420	12900	3 F + N + T	400	50/60	450°

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

01-03-2013