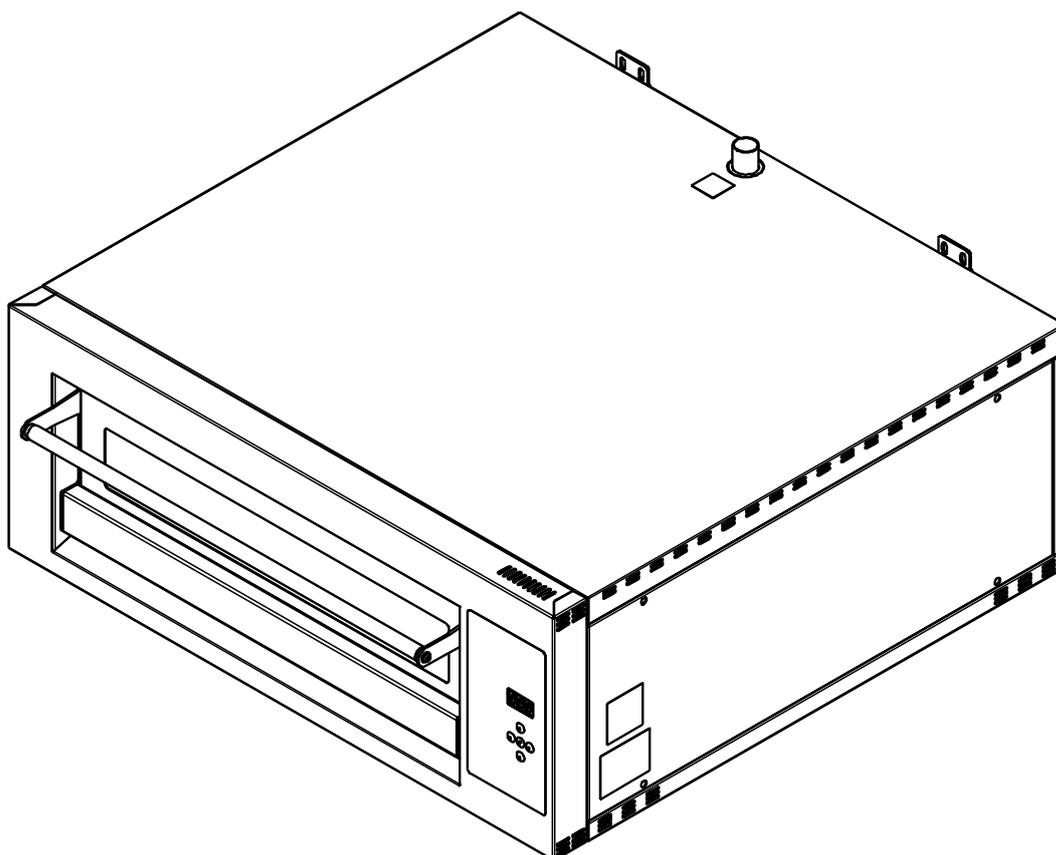


BEDIENUNGS- UND WARNHINWEISE



PIZZAOFEN

Mod. DOMITOR PRO

430/435/630S/630L/930

830/835/1230L

Artikelnummer:
OM40.00071



OEM ALI GROUP S.r.l a socio unico
Viale Lombardia, 33 Bozzolo (MN) - Italien
Tel. +39 0376 910511 – Fax +39 0376 920754
info@oemali.com – www.oemali.com

VORWORT

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herstellers vervielfältigt, verteilt, in eine andere Sprache übersetzt oder mit elektronischen oder mechanischen Mitteln übertragen werden, einschließlich Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderen Mitteln zum Abruf oder Abruf.

Der Hersteller ist in keiner Weise verantwortlich für die Folgen, die sich aus einer fehlerhaften Bedienung durch den Benutzer ergeben.

ANMERKUNG DER REDAKTION

Diese Dokumentation richtet sich ausdrücklich an Techniker; Daher sind einige Informationen, die sich leicht aus der Lektüre der Texte und der Untersuchung der Zeichnungen ableiten lassen, möglicherweise nicht näher spezifiziert worden.

Der Herausgeber ist in keiner Weise verantwortlich für die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen und Daten: Alle darin enthaltenen Informationen wurden vom Hersteller während der Überprüfung zur Verfügung gestellt, überprüft und genehmigt.

Der Herausgeber ist in keiner Weise verantwortlich für die Folgen, die sich aus fehlerhaften Operationen des Benutzers ergeben.

ALLGEMEIN

Alle in diesem Handbuch beschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Empfehlungsanweisungen müssen befolgt werden. Für beste Ergebnisse empfiehlt der Hersteller regelmäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten, um das System in bestem Zustand zu halten.

Es ist von besonderer Bedeutung, das für die Maschine verantwortliche Personal zu schulen, sowohl in Bezug auf ihre Verwendung als auch auf die Wartung und Kontrolle der Einhaltung der Betriebsverfahren und aller in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsvorschriften.

Ausgabe: 09/2024

Ausführung: 1.0

URheberRECHT

© 2024 OEM ALI GROUP S.r.l. a socio unico

Zusammenfassung

1 IDENTIFIZIERUNG	8
1.1 Herstellerkennzeichnung	8
1.2 Identifizierung	8
1.3 Bezeichnungsschild	8
1.4 EG-Konformitätserklärung (Fax)	9
1.5 Referenz-Direktiven	10
2 ERSTE SCHRITTE	12
2.1 Empfänger	12
2.2 Versorgung und Lagerung	12
2.3 Aktualisierungen	12
2.4 Zunge	12
2.5 Betriebspersonal	13
2.6 Im Handbuch verwendete Symbolik	15
2.7 Glossar	15
2.8 Persönliche Schutzausrüstung	18
2.9 Sicherheitsbereiche für die Benutzer	19
2.10 Garantie	20
3 WERTPAPIERE	23
3.1 Allgemeine Warnhinweise	23
3.2 Sicherheitseinrichtungen	24
3.3 Lärm	25
3.4 Schwingung	25
3.5 Elektromagnetische Verträglichkeit	25
3.6 Restrisiken	26
3.7 Aufgebrachte Sicherheitspiktogramme	27
4 BESCHREIBUNG	29
4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung (korrekt)	29
4.2 Vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch	29
4.3 Pflichten und Verbote	30
4.3.1 Pflichten der Nutzer	30

4.3.2	Pflichten des verantwortlichen Personals (Bediener/Wartungstechniker/Techniker)	30
4.3.3	Verbote des verantwortlichen Personals (Bediener/Wartungstechniker/Techniker)	30
4.4	Technische Daten.....	31
4.5	Layout der Messungen.....	34
4.6	Hauptkomponenten.....	38
4.7	Allgemeine Beschreibung.....	39
5	TRANSPORT UND MONTAGE.....	41
5.1	Einleitung	41
5.2	Verpackung	41
5.2.1	Entfernen von Verpackungen	42
5.2.2	Entsorgung von Verpackungen	42
5.3	Transport und Umschlag.....	42
5.3.1	Gruppen- und Gewichtsteilungstabelle	43
5.3.2	Beförderungen	43
5.4	Installation	46
5.4.1	Vom Kunden zu zahlende Arrangements	46
5.4.2	Zulässige Umgebungsbedingungen	46
5.4.3	Positionieren des Ofens	48
5.4.4	Versammlung	49
5.4.5	Anschluss Rauchabzug	51
5.5	Verbindungen	52
5.5.1	Elektrischer Anschluss	52
5.5.2	Elektrischer Anschluss des Ofens	54
5.5.3	Elektrischer Anschluss der Haube	55
5.5.4	Erstmaliges Einschalten	55
6	BEDIENELEMENTE UND VERWENDUNG.....	57
6.1	Positionierung des Bedieners.....	57
6.2	Schalttafel	58
6.2.1	Mechanisches Ofenbedienfeld	59
6.2.2	Digitales Bedienfeld für den Ofen	60
6.3	Vorbereiten des Ofens.....	61
6.3.1	Einschalten des mechanischen Ofens	61
6.3.2	Einschalten des digitalen Ofens	62
6.3.3	Einstellung des Gartimers (elektromechanischer/digitaler Backofen)	63

6.3.4	Programmierung der Selbstzündung	63
6.3.5	Verfahren zum Herunterfahren	63
6.4	Allgemeine Kochregeln	64
6.4.1	Backen auf einer feuerfesten Oberfläche (elektromechanische/digitale Öfen)	64
6.4.2	Allgemeine Regeln für das Backen auf einem Backblech (elektromechanische/digitale Backöfen)	64
6.5	Pizza backen	65
6.5.1	Mechanische Öfen für Pizza	65
6.5.2	Pizzabacken, elektromechanische und digitale Öfen	65
7	INSTANDHALTUNG.....	67
7.1	Sicherheitshinweise	68
7.2	Routinemäßige Wartung.....	69
7.2.1	Kontrollen und Überprüfungen	69
7.2.2	Sauberkeit	70
7.3	Außerordentliche Wartung.....	74
7.3.1	Austausch der Lampe	75
7.3.2	Austausch der Lampenfassung	76
7.3.3	Austausch von Decken- oder Plattenwiderständen	77
7.3.4	Austausch der Türfeder	79
7.3.5	Austausch von Türglas	80
7.3.6	Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats	81
8	STILLEGUNG UND ENTSORGUNG.....	83
8.1	Stilllegung und Lagerung.....	83
8.2	Beseitigung.....	84
9	FEHLERBEHEBUNG	87
9.1	Alarmer während des Betriebs (elektromechanische / digitale Backöfen).....	87
9.1.1	Alarm des Temperaturfühlers beschädigt oder getrennt	87
9.2	Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen.....	87
10	ANHÄNGSEL	89

SEITE ABSICHTLICH LEER GELASSEN

Kapitel 1

IDENTIFIZIERUNG

1 IDENTIFIZIERUNG

1.1 Herstellerkennzeichnung

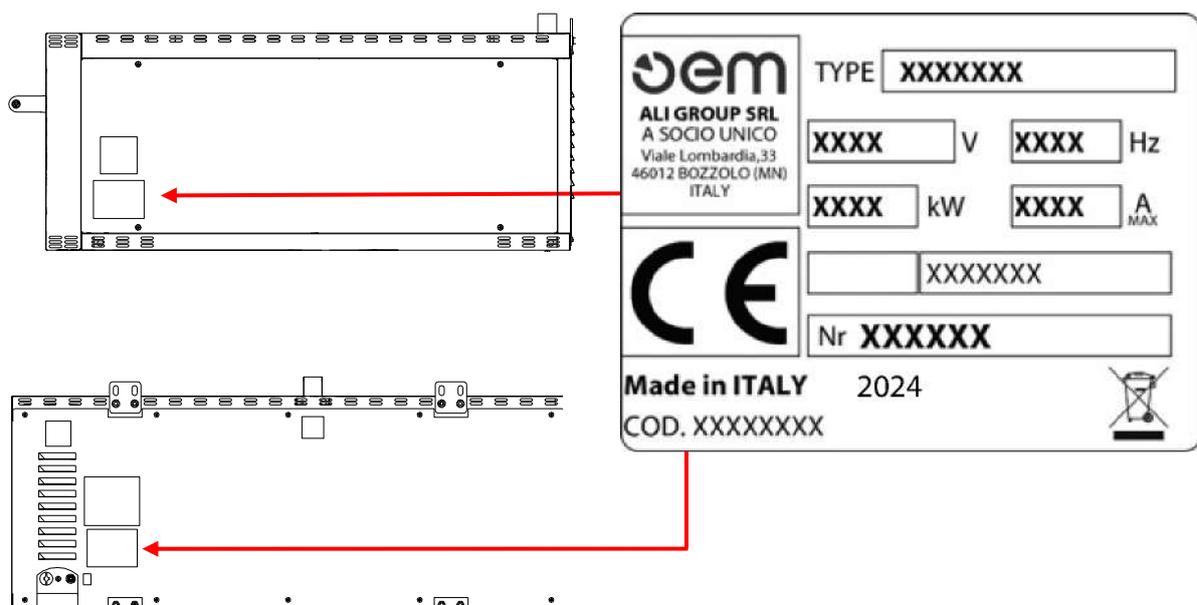
Konstruktor	OEM ALI GROUP S.r.l. a socio unico
Adresse	Viale Lombardia, 33 Bozzolo (MN) - Italien Tel. +39 0376 910511 – Fax +39 0376 920754 info@oemali.com - www.oemali.com

1.2 Identifizierung

Typologie	PIZZAOFEN
Modell	DOMITOR PRO
Baujahr	2024

1.3 Bezeichnungsschild

Die Maschine ist mit einem Typenschild ausgestattet, das sich an der Seitenwand befindet. Das Schild zeigt die Identifikationsdaten der Maschine, die im Bedarfsfall an OEM ALI GROUP S.r.l a socio unico zu verweisen ist.



VERBOT!

Es ist **ABSOLUT VERBOTEN**, das CE-Typenschild zu entfernen und/oder durch andere Schilder zu ersetzen. Wenn die Platte versehentlich beschädigt oder entfernt wird, muss der Kunde den Hersteller informieren.

1.4 EG-Konformitätserklärung (Ähnlich)

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33
46012 Bozzolo
Mantova, Italy

T +39 0376 910511
F +39 0376 910545
info@oemali.com
www.oemali.com



DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITA'
UE DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION UE DE CONFORMITE –
UE KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG - DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD'



OEM ALI Group S.r.l. a Socio Unico - Viale Lombardia, 33 46012 BOZZOLO (MN) Italia
Tel.: +39 0376 - 910511 - Fax: +39 0376 - 920754

Dichiara che il modello - It is hereby declared that model - Déclare que le modèle Erklärt, daß die Maschine
Modell - Declara que el modelo

DOMITOR PRO

Tipo - Type - Typologie - Typ - Tipo

FORNO ELETTRICO

Electric oven - Four électrique - Elektrischer öfen - Horno eléctrico

MOD: 430/435/630L/930/830/835/1230L

IT è conforme alle disposizioni legislative che traspongono le direttive e successivi emendamenti:

EN complies with the law provisions that transpose the directives and relevant amendments:

FR est conforme aux dispositions législatives qui transposent les directives et amendements successifs:

DE den gesetzlichen Richtlinienbestimmungen und nachfolgenden Änderungen:

ES es conforme a las disposiciones legislativas que transponen las directivas y sucesivas enmiendas:

2006/42/CE - 2014/35/UE - 2014/30/UE - 2011/65/UE

IT e inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate

EN it is also hereby declared that the following harmonized provisions have been applied

FR et en plus elle déclare que les normes suivantes ont été appliquées

DE sowie folgenden harmonisierten Normen:

ES y declara además que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas

**IEC 60335-1 / IEC 60335-2-36 / EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3 /
EN IEC 55014-1 / EN IEC 55014-2**

1.5 Referenz-Direktiven

Die von OEM ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO gelieferten Maschinen fallen nicht unter eine der Maschinenkategorien, die in der Liste in Anhang IV der Richtlinie aufgeführt sind. Daher wendet die OEM ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO zum Zwecke der Zertifizierung der Konformität der Maschine mit den Bestimmungen dieser Richtlinie das Konformitätsbewertungsverfahren mit interner Kontrolle über die Herstellung der Maschine gemäß Anhang VIII aufgeführt sind.

Um die Konformität der Maschine mit den Bestimmungen der Richtlinie zu bescheinigen, hat OEM ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO vor dem Inverkehrbringen die Risikobewertung durchgeführt, um die Einhaltung der in der Richtlinie vorgesehenen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen zu überprüfen, sowie die Tests und Überprüfungen in den angewandten Referenznormen vorgesehen sind. Die Unterlagen über die technische Konstruktion wurden gemäß den Bestimmungen des Anhangs VII der Richtlinie 2006/42/EG erstellt und können von den Aufsichtsbehörden auf begründeten Antrag gemäß den geltenden einschlägigen Rechtsvorschriften überprüft werden.

OEM ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO sorgt dann für das Inverkehrbringen der Maschine, indem sie sie ausstattet und begleitet mit:

CE-Kennzeichnung	
EG-Konformitätserklärung	
Bedienungsanleitung und Warnhinweise	(Dokumentation gemäß Punkt 1.7.4 der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG)

Es ist auch zu beachten, dass die Stütze gemäß den folgenden Richtlinien konzipiert wurde:

Richtlinie 2006/42/EG	Maschinenrichtlinie
2014/30/EU	Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit

Kapitel 2

ERSTE SCHRITTE

2 ERSTE SCHRITTE

2.1 Empfänger

Das Handbuch richtet sich an Bediener, die für die Bedienung und Verwaltung der Maschine in allen Phasen ihres technischen Lebens verantwortlich sind. Es werden die Probleme gemeldet, die sich auf die korrekte Verwendung der Maschine beziehen, um ihre funktionalen und qualitativen Eigenschaften im Laufe der Zeit unverändert zu erhalten.

Alle Informationen und Warnhinweise für den korrekten und sicheren Gebrauch werden ebenfalls gemeldet. Das Handbuch ist, wie die EG-Konformitätsbescheinigung, ein integraler Bestandteil der Maschine und muss sie bei jedem Umzug oder Wiederverkauf stets begleiten.

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, diese Dokumentation intakt zu halten, damit sie während der gesamten Lebensdauer der Maschine selbst eingesehen werden kann.

2.2 Versorgung und Lagerung

Das Handbuch wird in Papier- und elektronischer Form zur Verfügung gestellt. Alle zusätzlichen Dokumentationen werden als Anhang zu diesem Handbuch zur Verfügung gestellt. Dieses Handbuch kann im PDF-Format heruntergeladen werden, indem Sie sich mit der Website verbinden: www.oemail.com.

Bewahren Sie dieses mit der Maschine gelieferte Handbuch auf, damit es vom Bediener leicht eingesehen werden kann.

Das Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Sicherheitszwecke, daher:

- Es muss (in allen seinen Teilen) intakt bleiben. Bei Verlust oder Beschädigung muss unverzüglich eine Kopie angefordert werden.
- Er muss das Auto bis zum Abriss verfolgen (auch im Falle eines Umzugs, Verkaufs, Vermietung, Vermietung usw.);
- Die beigelegten Handbücher sind Bestandteil dieser Dokumentation und es gelten für sie die gleichen Empfehlungen/Vorschriften wie für diese Anleitung.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäßen Gebrauch der Maschine und/oder für Schäden ab, die durch Vorgänge verursacht werden, die nicht in der technischen Dokumentation enthalten sind.

2.3 Aktualisierungen

Wenn die Maschine Funktionsänderungen oder -austausch erfordert, liegt die Überarbeitung oder Aktualisierung des Handbuchs in der Verantwortung des Herstellers. Der Hersteller ist für die Aktualisierung des Handbuchs verantwortlich.

Der Benutzer ist auch dafür verantwortlich, dass im Falle einer Änderung dieses Dokuments durch den Hersteller nur die aktualisierten Versionen des Handbuchs tatsächlich an den Verwendungsstellen vorhanden sind.

2.4 Zunge

Das Originalhandbuch wurde in italienischer Sprache verfasst.

Alle Übersetzungen in weitere Sprachen müssen nach den Originalanweisungen erfolgen.

Der Hersteller ist für die in der Originalanleitung enthaltenen Informationen verantwortlich; Übersetzungen in verschiedene Sprachen können nicht vollständig überprüft werden, daher ist es notwendig, sich an den Text der Originalsprache zu halten oder sich an unser Büro für Technische Dokumentation zu wenden, wenn eine Inkonsistenz festgestellt wird.

2.5 Betriebspersonal

Um mit Sicherheit festzustellen, welche Fähigkeiten und Qualifikationen die Bediener haben, die mit den verschiedenen Aufgaben (Inbetriebnahme, Reinigung, routinemäßige Wartung) betraut sind, konsultieren Sie bitte die folgende Tabelle:

QUALIFIKATION	DEFINITION
Operator	<p>Das Personal der Benutzer, das geschult und qualifiziert ist, um die Maschine zu Produktionszwecken für die Tätigkeiten zu verwenden, für die sie gebaut und geliefert wurde.</p> <p>Er muss in der Lage sein, alle Arbeiten durchzuführen, die für das ordnungsgemäße Funktionieren der Maschine und für seine Sicherheit oder die seiner Mitarbeiter erforderlich sind. Er muss über nachgewiesene Erfahrung im korrekten Umgang mit solchen Maschinen verfügen und diesbezüglich geschult, informiert und weitergebildet sein.</p> <p>Im Zweifelsfall müssen Sie jede Anomalie Ihrem Vorgesetzten melden.</p> <p>Hinweis: Er ist nicht berechtigt, Wartungsarbeiten durchzuführen.</p>
Maintainer Mechaniker	<p>Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist, vorbeugende/korrigierende Wartungsarbeiten an allen mechanischen Teilen der Maschine durchzuführen, die gewartet oder repariert werden müssen.</p> <p>Qualifizierter Techniker, der Zugang zu allen Maschinenteilen für visuelle Analysen, Überprüfungen des Gerätestatus, Einstellungen und Kalibrierungen hat.</p> <p>Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die Maschine als Bediener; • Eingriffe in die mechanischen Teile für Einstellungen, Wartung und Reparaturen; • Lesen Sie technische Zeichnungen und Ersatzteillisten (falls vorhanden). <p>In Ausnahmefällen wird er darauf trainiert, die Maschine mit reduzierter Sicherheit zu bedienen.</p> <p>Bei Bedarf kann er dem Bediener Anweisungen für die ordnungsgemäße Verwendung der Maschine für Produktionszwecke geben.</p> <p>Hinweis: Er ist nicht berechtigt, in stromführende elektrische Systeme (falls vorhanden) einzugreifen.</p>
<u>Maintainer Elektrisch</u>	<p><u>Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist, vorbeugende/korrigierende Wartungsarbeiten an allen elektrischen Teilen der Maschine durchzuführen, die gewartet oder repariert werden müssen.</u></p> <p><u>Qualifizierter Techniker, der Zugang zu allen Maschinenteilen für visuelle Analysen, Überprüfungen des Gerätestatus, Einstellungen und Kalibrierungen hat.</u></p> <p><u>Qualifizierter Techniker, der in der Lage ist:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Verwenden Sie die Maschine als Bediener;</u> • <u>Eingriffe in die Einstellungen und elektrischen Systeme für die Wartung, Reparatur und den Austausch verschlissener Teile;</u> • <u>Lesen Sie Schaltpläne und überprüfen Sie den korrekten Funktionszyklus.</u> <p><u>Bei Bedarf kann er dem Bediener eine Einweisung in die ordnungsgemäße Verwendung der Maschine geben.</u></p> <p><u>Produktionszwecke.</u></p>

Es kann nur dann bei Spannung in Schalttafeln, Anschlusskästen, Steuergeräten usw. betrieben werden, wenn es sich um eine geeignete Person (PEI) handelt. (Siehe Rechtsvorschriften EN50110-1).

Techniker des Herstellers

Techniker, der vom Hersteller und/oder seinem Händler für komplexe Vorgänge qualifiziert ist, da er mit dem Produktionszyklus des Maschinenbaus vertraut ist. Diese Person greift entsprechend den Wünschen des Nutzers ein. Die Fähigkeiten sind mechanisch.

Die in der Tabelle auf dieser Seite aufgeführten Qualifikationen müssen zu einer Kategorie von Personen gehören, die als "geschulte Person" bezeichnet werden.

ART	DEFINITION
Geschulte Person	Eine Person, die über die Arbeit und die möglichen Gefahren, die sich aus unsachgemäßer Verwendung ergeben, informiert, unterwiesen und geschult wurde. Er weiß auch, wie wichtig Sicherheitseinrichtungen, Unfallverhütungsvorschriften und sichere Arbeitsbedingungen sind.

2.6 Im Handbuch verwendete Symbolik

SYMBOL	DEFINITION
	Symbol, das verwendet wird, um wichtige Warnungen für die Sicherheit von Bediener und/oder Maschine zu kennzeichnen.
	Ein Symbol, das verwendet wird, um Informationen von besonderer Bedeutung innerhalb des Handbuchs zu kennzeichnen. Die Informationen beziehen sich auch auf die Sicherheit des Personals, das an der Bedienung der Maschine beteiligt ist.
	Ein Symbol, das verwendet wird, um ein allgemeines Verbot anzuzeigen.
	Symbol, das verwendet wird, um die Verpflichtung anzuzeigen, die Bedienungs- und Wartungsanleitung vor der Verwendung des Geräts zu lesen.

2.7 Glossar

In den Handbüchern wird Fachterminologie oder Terminologie mit einer anderen Bedeutung als der üblichen verwendet.

Die verwendeten Begriffe und Abkürzungen werden im Folgenden erläutert:

AUSDRUCK	DEFINITION
Zubehör für Hebeanlagen	Bauteile oder Ausrüstungen, die nicht mit der Maschine verbunden sind und die es ermöglichen, die Last zwischen der Maschine und der Last oder auf der Last selbst aufzunehmen. Auch Anschlagmittel und deren Bestandteile gelten als Hebezeuge.
ATEX-Technik	Er leitet sich von den Wörtern ATmosphères und EXplosibles ab und ist die gebräuchliche Bezeichnung, die zwei Richtlinien der Europäischen Union (EU) zusammenfasst: <ul style="list-style-type: none"> • 2014/34/EU für die Regelung von Geräten, die zur Verwendung in explosionsgefährdeten Bereichen bestimmt sind; • 99/92/EG für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der Arbeitnehmer in explosionsgefährdeten Bereichen oder in explosionsgefährdeten Umgebungen.

AUSDRUCK	DEFINITION
Panne	Fehler verschiedener Art, die den normalen Betrieb einer Maschine, eines Systems usw. verhindern.
Ketten, Seile oder Gurte	Elemente, die für Hebezwecke als integraler Bestandteil von Hebemaschinen oder Hebezeugen entwickelt und gebaut wurden.
Schaden	Alle negativen Folgen, die sich aus dem Eintreten des gefährlichen Ereignisses ergeben.
D.P.I.	Der Begriff Persönliche Schutzausrüstung (PSA) bezieht sich auf Produkte, die die Funktion haben, den Arbeiter (Bediener, Wartungstechniker, Techniker usw.), der sie trägt oder auf jeden Fall bei sich trägt, vor Gesundheits- und Sicherheitsrisiken zu schützen.
Panne	Ein Element, das der normalen Möglichkeiten zur Ausübung einer geforderten Funktion völlig beraubt ist.
Unterstützen	Eine Einheit, die mit einem Antriebssystem ausgestattet ist oder ausgerüstet werden soll, bestehend aus Teilen oder Komponenten, von denen mindestens eine beweglich ist, die für eine bestimmte Anwendung fest miteinander verbunden sind.
Fehlfunktion	Fehlerhafter oder unzureichender Betrieb einer Maschine oder eines Elements davon bei der Ausführung einer bestimmten Funktion.
Schutzmaßnahme	Geplante Maßnahme zur Risikominderung, die durchgeführt wird: <ul style="list-style-type: none"> durch den Konstrukteur (eigensichere Konstruktion, ergänzende Schutz- und Schutzmaßnahmen, Gebrauchshinweise) und/oder durch den Nutzer (Organisation: sichere Arbeitsabläufe, Überwachung, Arbeitserlaubnisse; Bereitstellung und Verwendung von zusätzlicher Schutzausrüstung; Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung; Schulung).
Gefahr	Potenzielle Schadensquelle, die, wenn sie nicht vermieden wird, ein Risiko für die Sicherheit und Gesundheit der exponierten Personen darstellt.
Exponierte Person	Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einem Gefahrenbereich aufhält.
Verhütung	Die Gesamtheit der Bestimmungen oder Maßnahmen, die auch je nach Besonderheit der Arbeit, Erfahrung und Technik erforderlich sind, um Risiken zu vermeiden oder die Wahrscheinlichkeit des Auftretens zu verringern.
Schutz	Verteidigung gegen das, was Schaden anrichten könnte. Ein Element, das zwischen denjenigen steht, die einen Schaden erleiden können, und denen, die ihn aufgrund von Gefahren verursachen können, die nicht vernünftigerweise beseitigt werden können, oder Risiken, die während der Entwurfsphase nicht ausreichend reduziert werden können. Wir unterscheiden: <ul style="list-style-type: none"> der aktive Schutz, den die Bediener selbst aktivieren (z. B. Not-Aus-Schalter) und/oder tragen müssen (PSA); Passiver Schutz, der auch ohne menschlichen Befehl eingreift.
Schutz	Physische Barriere, die als Teil der Maschine konzipiert ist, um Schutz zu bieten.
Fester Unterstand	Schutz in Position (d. h. geschlossen) oder dauerhaft (geschweißt) oder durch Befestigungssysteme (Schrauben, Bolzen usw.), die es unmöglich machen, ihn ohne Hilfe von Werkzeugen (Schlüssel, Schraubendreher oder Inbusschlüssel)

AUSDRUCK	DEFINITION
	zu entfernen/zu öffnen. Befestigungssysteme, die sich leicht entfernen lassen (z.B. Kunststoffknöpfe), sind nicht zulässig.
Beweglicher Unterstand	Mechanisch mit der Maschinenstruktur verbundene Schutzhaube (z. B. mit Scharnieren oder Führungen), die ohne den Einsatz von Werkzeugen geöffnet werden kann.
Risiko	Kombination aus der Wahrscheinlichkeit des Eintretens eines Schadens und der Schwere des Schadens.
Restrisiko	Ein Risiko, das auch nach Schutz- und Präventionsmaßnahmen bestehen bleibt.
Hubwagen	Mechanisches Fahrzeug, das für die Handhabung von Lasten in Lagern, Industrieumgebungen oder auf externen Höfen verwendet wird. Das Fahrzeug bewegt sich auf Gummi- oder Nicht-Gummirädern, durch elektrischen oder manuellen Antrieb und ist mit einem pneumatischen Hebesystem ausgestattet, das nur das Lösen der Last vom Boden ermöglicht, um sie zu bewegen.
Bestimmungsgemäße Verwendung	Verwendung einer Maschine gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung.
Vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch	Verwendung einer Maschine in einer Weise, die nicht vom Konstrukteur beabsichtigt ist, die sich aber aus leicht vorhersehbarem menschlichem Verhalten ergeben kann.

2.8 Persönliche Schutzausrüstung

Bei Arbeiten in der Nähe der Maschine, sowohl bei Montagearbeiten als auch bei Wartungs- und/oder Einstellarbeiten, müssen die allgemeinen Regeln zur Unfallverhütung strikt eingehalten werden, weshalb es wichtig ist, die für jeden einzelnen Arbeitsgang erforderliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu verwenden.

Nachfolgend finden Sie die vollständige Liste der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) die für die verschiedenen Verfahren angefordert werden können:

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Pflicht zum Tragen von Schutz- oder Isolierhandschuhen. Zeigt an, dass das Personal Schutz- oder Isolierhandschuhe tragen muss.
	Pflicht zum Tragen von Sicherheitsschuhen. Es ist ein Rezept für das Personal, Sicherheitsschuhe zu tragen, um seine Füße zu schützen.
	Pflicht zum Tragen von Schutzkleidung. Es ist eine Vorschrift für das Personal, die spezifische Schutzkleidung zu tragen.
	Pflicht zum Tragen eines Schutzhelms. Es ist ein Rezept für das Personal, einen Helm zu tragen, um den Kopf zu schützen.
	Pflicht zum Tragen einer Schutzbrille. Weist auf eine Verschreibung für das Personal zur Verwendung einer Augenschutzbrille hin.
	Pflicht zur Verwendung von Lärmschutzgeräten. Weist auf eine Verschreibung für das Personal zur Verwendung von Kapselgehörschützern oder Gehörschutzstöpseln hin.
	Verpflichtung, die Bedienungsanleitung/das Handbuch zu konsultieren. Weist darauf hin, dass das Personal vor dem Betrieb des Ständers die Betriebs- und Warnhinweise des Ständers konsultieren (und verstehen) muss.

Die Kleidung derjenigen, die an der Maschine arbeiten oder Wartungsarbeiten durchführen, muss den grundlegenden Sicherheitsanforderungen entsprechen, die in der EU-Verordnung 2016/425 und den geltenden Gesetzen des Landes, in dem sie installiert ist, festgelegt sind.

2.9 Sicherheitsbereiche für die Benutzer

Die Zonen rund um die Maschine sind wie folgt unterteilt:

AUSDRUCK	BESCHREIBUNG
Befehlszonen	Dies sind die Bereiche, in denen der Benutzer und andere Bediener die Befehls- und Kontrollvorgänge der zyklischen Funktionen der Maschine sowohl automatisch als auch halbautomatisch ausführen können, indem sie auf die entsprechenden Bedienfelder oder für die Ausführung manueller Vorgänge reagieren.
Wartungszonen/ Regulierung	Dies sind die Bereiche, in denen mechanische Wartungstechniker Wartungs- oder Einstellarbeiten durchführen können. Diese Bereiche gelten als gefährlich und sind während des normalen Betriebs des Ständers nicht zugänglich. Die Bediener müssen sich der Sicherheitswarnungen und der einzelnen zu tragenden Geräte voll bewusst sein.
Explosionsgefährdete Bereiche	Alle Räume in und/oder um die Maschine, in denen eine Person einer Gefahr ausgesetzt sein kann.

Die in diesen Bereichen bestehenden Gefahren und Risiken werden so weit wie möglich durch Schutzeinrichtungen (Gehäuse, Luken) geschützt.



VERBOT!

Wenn die Maschine in Betrieb ist, ist es ABSOLUT VERBOTEN, in explosionsgefährdeten Bereichen zu arbeiten, da einige Risiken möglicherweise nicht vollständig ausgeschlossen wurden.

2.10 Garantie

Die vollständigen Garantieklauseln finden Sie im Kaufvertrag.

Die im Handelsvertrag vorgesehenen Bedingungen (falls abweichend) haben Vorrang vor dem, was in diesem Abschnitt berichtet wird.

Die Garantie unterliegt den folgenden allgemeinen Bedingungen:

- Das Öffnen der Verpackung und die Installation müssen in Anwesenheit von vom Hersteller autorisierten Technikern erfolgen.
- Die erste Inbetriebnahme und die positive Prüfung der installierten Maschine müssen in Anwesenheit und unter Anleitung der Techniker des Herstellers durchgeführt werden; das Interventionsblatt für die Installation/Prüfung der Halterung muss ausgefüllt werden.
- Die Maschine muss innerhalb der im Vertrag angegebenen und in der technischen Dokumentation angegebenen Grenzen verwendet werden.
- Die Wartung muss zu den in der Bedienungsanleitung vorgesehenen Zeiten und auf die vorgesehene Weise unter Verwendung von Original-Ersatzteilen der OEM ALI GROUP S.R.L. A SOCIO UNICO durchgeführt werden und die Eingriffe qualifiziertem Personal anvertraut werden.

Die Garantie erlischt bei:

- Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften;
- Entfernen oder Manipulieren von Steuer- und Sicherheitseinrichtungen (trennenden Schutzeinrichtungen);
- Änderungen der vom Hersteller in der Maschinenverwaltungssoftware festgelegten Sicherheitsbedingungen;
- unsachgemäße Verwendung der Maschine;
- Nutzung der Maschine durch ungeschultes und/oder nicht autorisiertes Personal oder Nichtbeachtung der Fähigkeiten der verschiedenen Bediener, wie in der Bedienungsanleitung angegeben;
- Änderungen oder Reparaturen, die vom Benutzer ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden;
- teilweise oder vollständige Nichtbefolgung der Anweisungen;
- Defekte der Energieversorgung (Strom, Druckluft usw.);
- mangelnde Wartung;
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- außergewöhnliche Ereignisse wie Überschwemmungen, Brände (wenn sie nicht durch Maschinen verursacht wurden).



Weitere Einzelheiten können im Handelsvertrag enthalten sein.

Die im Handelsvertrag vorgesehenen Bedingungen (falls abweichend) haben Vorrang vor dem, was in diesem Abschnitt berichtet wird.

SEITE ABSICHTLICH LEER GELASSEN

Kapitel 3

WERTPAPIERE

3 WERTPAPIERE

3.1 Allgemeine Warnhinweise

Der Nutzer (Unternehmer oder Arbeitgeber) muss:

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und machen Sie sich gründlich mit den technischen Spezifikationen und Bedienelementen vertraut, bevor Sie mit der Inbetriebnahme der Maschine fortfahren.
- Schulung des Bedieners in der Bedienung der Maschine;
- Prüfen Sie, ob die für die Installation des Geräts verwendete Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gesamtgewicht der Maschine kompatibel ist.
- Hebezeuge zu verwenden, die für das Gewicht und die Eigenschaften des zu hebenden/zu handhabenden Werkstücks geeignet sind;
- Verhindern, dass die Maschine von unbefugtem Personal verwendet wird;
- das Entfernen von Paneelen, die mechanische und elektrische Teile schützen, während des Maschinenbetriebs zu verhindern;
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromversorgungssystem des Käufers mit einem automatischen Entriegelungssystem vor dem Hauptschalter der Maschine und einem geeigneten Erdungssystem ausgestattet ist, das den Vorschriften zur Unfallverhütung entspricht.
- Trennen Sie die Stromversorgung der Leitung, an die der Hauptschalter angeschlossen ist, falls an diesem gearbeitet wird.
- Lassen Sie den Schutz entfernen, um NUR von spezialisiertem und autorisiertem Personal gewartet zu werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitseinrichtungen (Barrieren, Schutzvorrichtungen, Gehäuse, Mikroschalter usw.) nicht manipuliert wurden und voll funktionsfähig sind. Wenn nicht, sorgen Sie für ihre Unterkunft;
- Vermeiden Sie das Entfernen von Sicherheitsvorrichtungen.
- Verwenden Sie nur geeignete Geräte, die den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Manipulationen an den elektrischen, pneumatischen oder anderen Mechanismen zu vermeiden;
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie Kleidung, die den Sicherheitsstandards entspricht.
- bei Eingriffen an Positionen, die nicht direkt vom Boden aus erreichbar sind, Leitern oder Hebezeuge zu verwenden, die den Sicherheitsvorschriften entsprechen;
- Stellen Sie sicher, dass sich im Falle einer Wartung keine Teile befinden, die in Betrieb genommen werden können und/oder Teile an der Maschine positioniert sind.
- geeignete PSA und Werkzeuge zu verwenden;
- Entfernen Sie nicht die Warnschilder.
- Wartungseingriffe zu verhindern, während die Maschine in Betrieb ist;
- Wartungsarbeiten NUR von autorisiertem Personal durchführen lassen;
- Kinder daran zu hindern, mit der Maschine zu spielen oder Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten an der Maschine durchzuführen;
- Verwenden Sie das Gerät NUR in der im Absatz "RICHTIGE VERWENDUNG" angegebenen Weise;
- Vermeiden Sie hastige oder behelfsmäßige Reparaturen, die das ordnungsgemäße Funktionieren der Maschine und die Sicherheit des Bedieners beeinträchtigen könnten.



AUFMERKSAMKEIT!

Stellen Sie vor der Reinigung und/oder Wartung sicher, dass der Hauptschalter auf "0" - "OFF" steht, damit die Stromversorgung getrennt wird.



AUFMERKSAMKEIT!

Der Stecker muss so entfernt werden, dass der Betreiber von jedem Punkt, zu dem er Zugang hat, überprüfen kann, ob der Stecker gezogen ist.



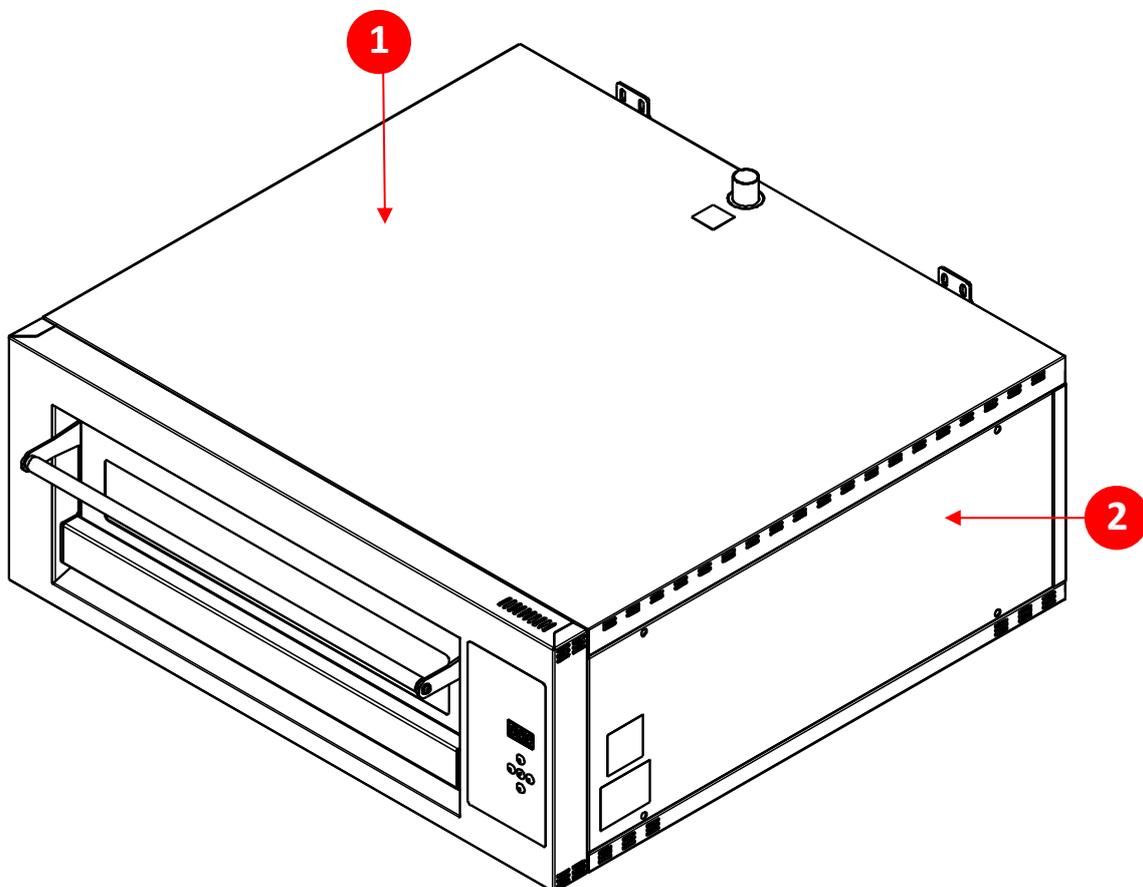
WICHTIG!

Unsachgemäße Verwendung der Maschine schließt jegliche Haftung des Herstellers aus.

3.2 Sicherheitseinrichtungen

Die Maschine ist mit den in der folgenden Tabelle beschriebenen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet. Die Position solcher Geräte finden Sie in der Zeichnung unter der Tabelle.

POS.	AUSDRUCK	BESCHREIBUNG
1	Feste Schutzvorrichtungen	Bei den ortsfesten Schutzvorrichtungen handelt es sich um feste Schutzvorrichtungen, die die Funktion haben, den Zugang zum Inneren der Maschine und ihrer Einheiten durch andere Bereiche als die Hauptöffnungen zu verhindern. Die Maschine ist mit festen Schutzvorrichtungen ausgestattet, die sich in den Bereichen befinden, die während der Wartung exklusiv zugänglich sind und für deren Entfernung spezielle Werkzeuge erforderlich sind.
2	Sicherheitsthermostat	Er befindet sich unter der rechten Blende und schaltet den Ofen aus, wenn eine Übertemperatur im Garraum festgestellt wird.



3.3 Lärm

Die Lärmmessungen wurden in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Normen UNI EN 11200 und UNI EN ISO 3746 durchgeführt.

Während der Betriebszyklen beträgt die Lärmbelastung des Personals weniger als 70 dB.

Der tatsächliche Geräuschpegel der installierten Maschine während des Betriebs am Standort in einem Produktionsprozess unterscheidet sich von dem festgestellten, da der Lärm von einigen Faktoren beeinflusst wird, wie z. B.:

- Art und Merkmale der Website;
- andere benachbarte Maschinen in Betrieb.

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, die daraus resultierenden Präventions- und Schutzmaßnahmen in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung des Landes, in dem die Maschine installiert und verwendet wird, anzuwenden.

3.4 Schwingung

Die von der Maschine erzeugten Vibrationen sind je nach Art der Leitung nicht gefährlich für die Gesundheit der Bediener.



AUFMERKSAMKEIT!

Übermäßige Vibrationen können nur durch einen mechanischen Defekt verursacht werden, der sofort gemeldet und behoben werden muss, um die Sicherheit der Maschine und der Bediener nicht zu gefährden.

3.5 Elektromagnetische Verträglichkeit

Die Maschine enthält elektronische Komponenten, die den Vorschriften zur elektromagnetischen Verträglichkeit unterliegen und durch leitungsgebundene und abgestrahlte Emissionen bedingt sind.

Die Emissionswerte liegen innerhalb der gesetzlichen Anforderungen dank der Verwendung von Komponenten, die der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen, geeigneter Anschlüsse und der Installation von Filtern, falls erforderlich.

Die Maschine ist daher konform mit der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



AUFMERKSAMKEIT!

Wartungsarbeiten an elektrischen Geräten, die nicht vorschriftsmäßig durchgeführt werden, oder unsachgemäßer Austausch von Komponenten können die Effizienz der angewandten Lösungen beeinträchtigen.

3.6 Restrisiken

Die Konstruktion der Maschine wurde so ausgeführt, dass die grundlegenden Sicherheitsanforderungen für den Bediener gewährleistet sind.

Die Sicherheit wurde, soweit möglich, in die Konstruktion und Konstruktion der Maschine integriert. Es gibt jedoch immer noch Risiken, vor denen Bediener geschützt werden müssen, insbesondere bei Arbeiten an:

- Transport und Installation;
- normaler Betrieb;
- Einstellung und Abstimmung,
- Wartung und Reinigung;
- Demontage und Demontage.

Für jedes Restrisiko finden Sie im Folgenden eine Beschreibung, den Bereich oder Teil der Maschine, der Gegenstand des Risikos ist (es sei denn, die gesamte Unterstützung ist abgedeckt) und Verfahrensinformationen zu dessen Vermeidung:

RISIKO	BESCHREIBUNG UND INFORMATIONEN ZUM VERFAHREN
Elektrische Gefahr	Kontakt von Menschen mit lebenden Elementen. Führen Sie die Reinigung/Wartung immer bei ausgeschalteter Maschine durch Nur der Elektroinstandhalter von PES/PAV, der gemäß der Norm CEI 11-27 für Arbeiten unter Spannung geeignet ist, kann außerordentliche Wartungsarbeiten mit geeigneter PSA durchführen.
Thermische Gefährdung	Kontakt von Personen mit Elementen, die Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen können, die durch den Kontakt mit Gegenständen oder Materialien mit extremer Temperatur verursacht werden
Gefährdungen durch Materialien und Stoffe, die von Maschinen verarbeitet, verwendet, hergestellt oder abgeleitet werden	Brand- oder Explosionsgefahr (durch verwendete oder hergestellte Materialien, Stäube, Flüssigkeiten, Stoffe und Gase).
Gefährdungen durch Materialien und Stoffe, die von Maschinen verarbeitet, verwendet, hergestellt oder abgeleitet werden	Biologische (Schimmelpilze) und mikrobiologische (Viren oder Bakterien) Gefahren.



AUFMERKSAMKEIT!

Führen Sie keine Wartungs- und Reinigungsarbeiten durch, es sei denn, die vorhandenen Energien wurden zuvor abgeschaltet.

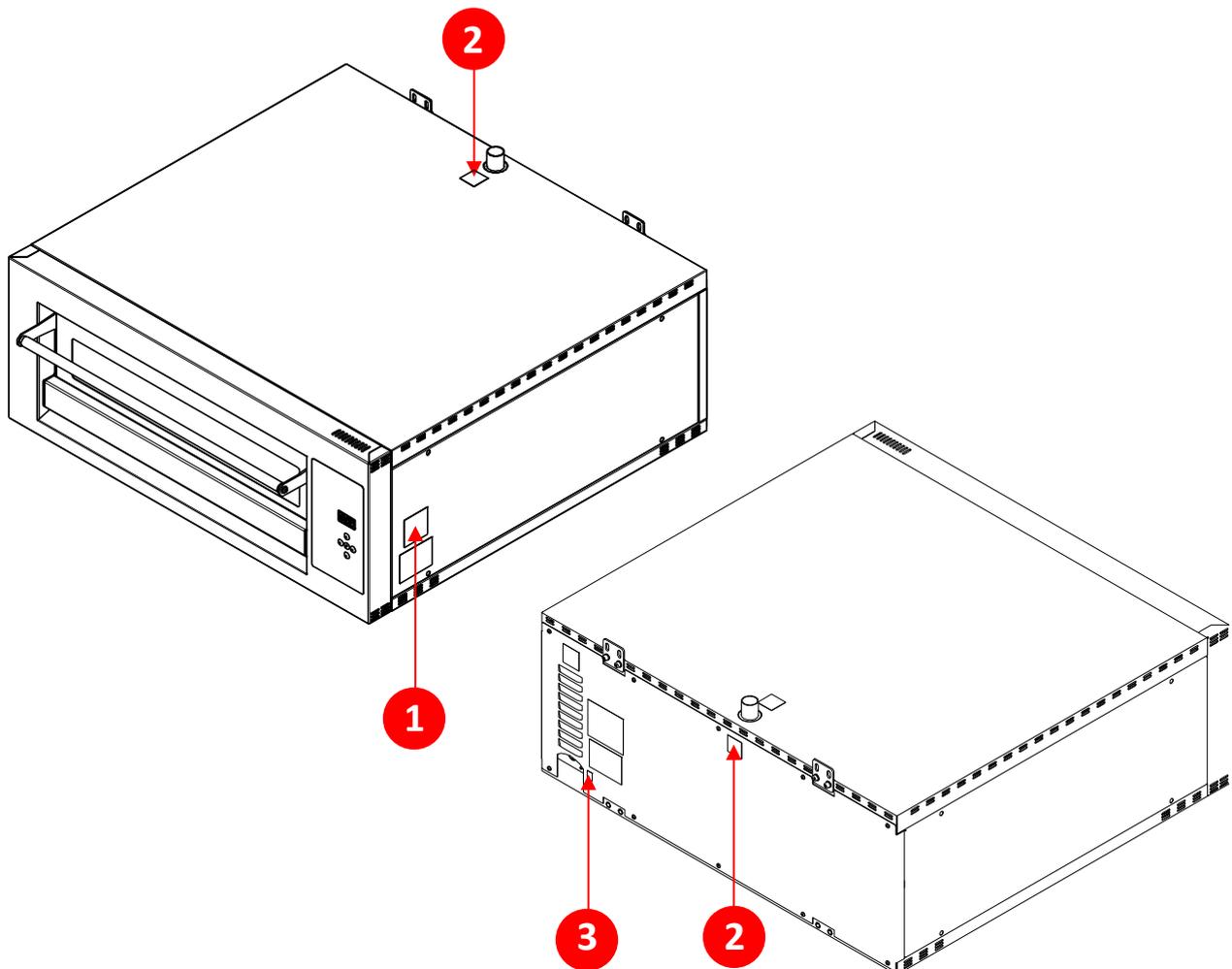
Es liegt in der Verantwortung des Benutzers:

- Analyse der Risiken, die während einer Handhabungs- und Installationsphase in ihren Räumlichkeiten auftreten können (die Analysen der Bewegung der Maschine wurden nur unter Berücksichtigung ihrer Eigenschaften durchgeführt);
- den Weg von Gabelstaplern und/oder lasergesteuerten Fahrzeugen mit Schildern auf dem Boden abzugrenzen;
- Sensibilisierung und Unterweisung des Personals, das für den Betrieb an den Arbeitsplätzen verantwortlich ist, und des Personals, das für das Führen der Maschine verantwortlich ist;
- Bringen Sie visuelle Sicherheitszeichen in der Arbeitsumgebung an, nachdem Sie die Risiken innerhalb der Transit- oder Kontrollbereiche bewertet haben.

3.7 Aufgebrachte Sicherheitspiktogramme

Aufkleber und Sicherheitsetiketten sind an der Maschine angebracht, wie in der folgenden Tabelle gezeigt. Zur Positionierung beziehen Sie sich auf das Bild.

POS.	PIKTOGRAMM	BESCHREIBUNG
1		Elektrische Gefahr!
2		Gefahr hohe Temperaturen!
3		Bezeichnet Klemmen, die, wenn sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Teile eines Geräts oder Systems auf das gleiche Potential bringen, nicht unbedingt auf das Erdpotential (IEC 60417-5021).



Kapitel 4

BESCHREIBUNG

4 BESCHREIBUNG

4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung (korrekt)

Die betreffende Maschine ist für folgende Zwecke bestimmt:

OPERATION	ERLAUBT	VERARBEITUNGSUMGEBUNG
Kochen aus:	Pizzen, Focaccia, Bruschetta.	Catering-Raum

Die Maschine wurde entwickelt, um:

- die im Kaufvertrag genannten spezifischen Bedürfnisse zu erfüllen;
- in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Verwendungseinschränkungen in diesem Handbuch verwendet werden.

Die Maschine ist so konzipiert und gebaut, dass sie sicher arbeitet, wenn:

- es wird innerhalb der im Vertrag und in diesem Handbuch angegebenen Grenzen verwendet;
- die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Verfahren befolgt werden;
- die ordentliche Wartung zu den angegebenen Zeiten und in der angegebenen Weise durchgeführt wird;
- außerordentliche Wartungsarbeiten werden im Bedarfsfall umgehend durchgeführt;
- Sicherheitseinrichtungen werden nicht entfernt und/oder umgangen.

4.2 Vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch

Der vernünftigerweise vorhersehbare Missbrauch ist im Folgenden aufgeführt:

- Verwenden Sie die Maschine als Stützpunkt für ungeeignete Komponenten.
- die Maschine so zu verwenden, dass Produktionswerte über den vorgeschriebenen Grenzwerten erzielt werden;
- die Maschine anders als im Absatz "Bestimmungsgemäße (korrekte) Verwendung" vorgesehen zu verwenden.

Jede andere als die vorgesehene Verwendung der Maschine muss zuvor vom Hersteller genehmigt werden. In Ermangelung einer solchen schriftlichen Genehmigung gilt die Verwendung als "unsachgemäße Nutzung"; Daher lehnt der Hersteller jede Verantwortung in Bezug auf Schäden ab, die an Sachen oder Personen verursacht werden, und betrachtet jede Art von Garantie auf den Träger als ungültig.



WICHTIG!

Unsachgemäße Verwendung der Maschine schließt jegliche Haftung des Herstellers aus.

4.3 Pflichten und Verbote

4.3.1 Pflichten der Nutzer

Der Nutzer (Unternehmer oder Arbeitgeber) muss:

- Berücksichtigung der Fähigkeiten und Bedingungen der Bediener in Bezug auf ihre Gesundheit und Sicherheit;
- für die einzelnen Verfahren geeignete Mittel zum persönlichen Schutz bereitzustellen;
- Bereitstellung von Hebezeugen und -verfahren in Übereinstimmung mit dem Gesetz;
- von den einzelnen Arbeitnehmern die Einhaltung der betrieblichen Vorschriften und Bestimmungen über die Sicherheit und die Nutzung der ihnen zur Verfügung gestellten kollektiven und individuellen Schutzmittel zu verlangen;
- das Personal über die Verfahren im Falle eines Unfalls zu unterweisen;
- das Personal über die bestehenden Restrisiken zu unterweisen;
- das Personal in die Geräte einweisen, die für die Sicherheit des Bedienpersonals aufgestellt sind;
- das Personal über die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften zu unterweisen, die in den europäischen Richtlinien und in den Rechtsvorschriften des Bestimmungslandes der Unterstützung vorgesehen sind.

Nur geschultes Personal, das diese Anleitung gelesen hat, bedient die Maschine.

4.3.2 Pflichten des verantwortlichen Personals (Bediener/Wartungstechniker/Techniker)

Das Personal muss:

- Führen Sie Wartungsarbeiten immer im ausgeschalteten Zustand der Maschine durch.
- Arbeiten an allen Komponenten der elektrischen Anlage immer bei ausgeschaltetem Hauptschalter durchführen.
- Achten Sie beim Starten der Maschine darauf, dass sich keine Fremdkörper im Inneren der Maschine befinden.
- Verwenden Sie die vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellte Schutzausrüstung sachgemäß.
- Melden Sie unverzüglich dem Arbeitgeber, Manager oder Vorgesetzten die Mängel der Sicherheitseinrichtungen.

4.3.3 Verbote des verantwortlichen Personals (Bediener/Wartungstechniker/Techniker)

Insbesondere darf das Personal

- die Maschine unsachgemäß zu verwenden, d. h. für andere als die im Absatz "Bestimmungsgemäße Verwendung" angegebenen Verwendungszwecke;
- Sicherheits- oder Signaleinrichtungen unbefugt zu entfernen oder zu verändern;
- von sich aus Vorgänge oder Manöver durchführen, die nicht in ihre Zuständigkeit fallen oder die ihre eigene Sicherheit oder die anderer Arbeitnehmer gefährden können;
- den Betrieb der Maschine zu ändern;
- Ändern Sie die elektrischen Anschlüsse, um die interne Sicherheit auszuschließen.
- Verwenden Sie den Ständer, wenn er nicht in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert wurde.
- Verwenden Sie die Medien außerhalb der zulässigen Umweltbedingungen (siehe "Kapitel 5").



AUFMERKSAMKEIT!

OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, wenn:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer der verbotenen Umgebungen verwendet wurde.
- Die hier beschriebenen Pflichten und Verbote wurden nicht eingehalten.

4.4 Technische Daten

ALLGEMEINE DATEN								
Modelle	DM Pro 430 M-DG	DM Pro 435 M-DG	DM Pro 830 M-DG	DM Pro 835 M-DG	DM Pro 630ER M-DG	DM Pro 630L M-DG	DM Pro 1230L M-DG	DM Pro 930 M-DG
Maximale Temperatur	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C	400°C
N° Pizza /Stunde Ø 30	32	32	64	64	32	48	96	72
N° Pizza / Stunde Ø 45	5	5	10	10	5	10	20	20
Anzahl Trays pro Stunde (60X40)	3	3	6	6	3	6	12	6

DATEN ZUR STROMVERSORGUNG			
Modell	Domitor Pro 430 M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	19,2 A	16,5 A	9,5 A
Kabelquerschnitt	3X4 mm ²	4X2,5 mm ²	5X1,5 mm ²
Macht		4,4 KW	
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%	
Modell	Domitor Pro 830 M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	38,2 A	33 A	19 A
Kabelquerschnitt	3X10 mm ²	4X6 mm ²	5X4 mm ²
Macht		8,8 KW	
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%	

DATEN ZUR STROMVERSORGUNG

Modell	Domitor Pro 435 M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	26,5 A	23 A	13,5 A
Kabelquerschnitt	3X6 mm ²	4X4 mm ²	5X2,5 mm ²
Macht		6 KW	
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%	

Modell	Domitor Pro 835 M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	53 A	46 A	27 A
Kabelquerschnitt	3X10 mm ²	4X6 mm ²	5X4 mm ²
Macht		12 KW	
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%	

DATEN ZUR STROMVERSORGUNG

Modell	Domitor Pro 630S M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	34 A	19,5 A	11,5 A
Kabelquerschnitt	3X6 mm ²	4X4 mm ²	5X2,5 mm ²
Macht		7,8 KW	
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%	

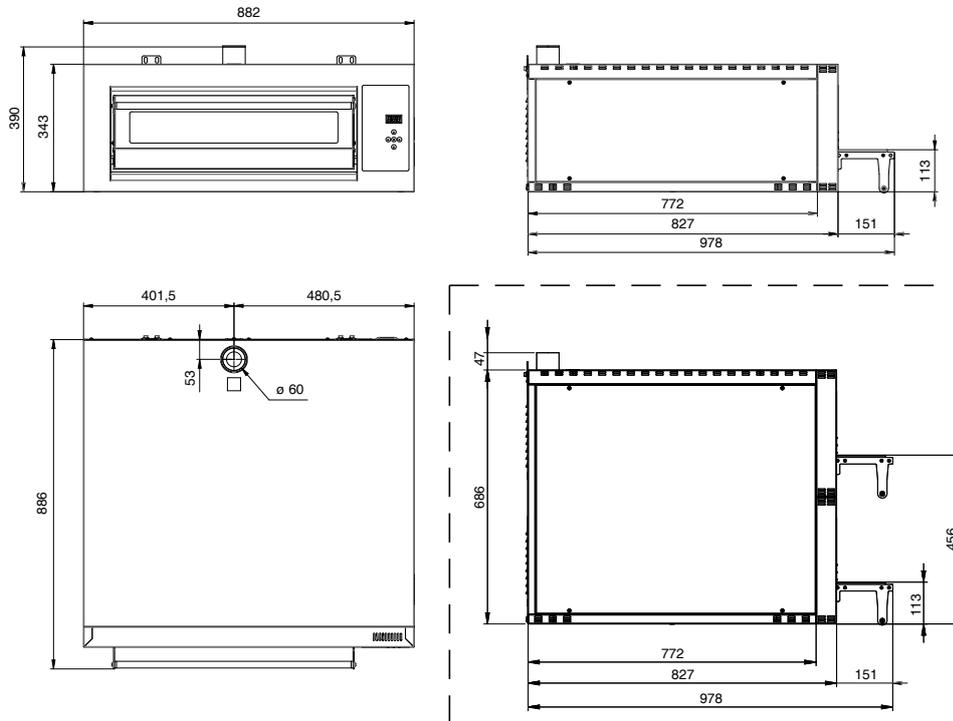
Modell	Domitor Pro 630L M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE
Absorption	34 A	19,5 A	11,5 A
Kabelquerschnitt	3X6 mm ²	4X4 mm ²	5X2,5 mm ²
Macht		7,8 KW	

Relative Luftfeuchtigkeit	10 – 80%
---------------------------	----------

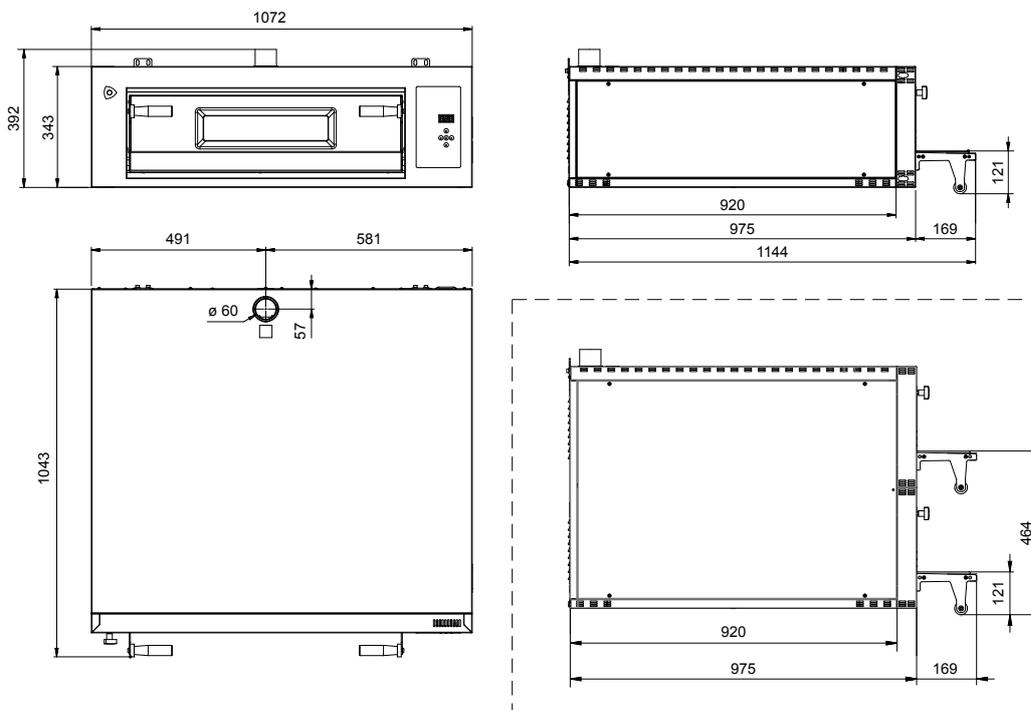
Modell		Domitor Pro 1230L M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V	
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE	
Absorption	67 A	39 A	22,6 A	
Kabelquerschnitt	3X10 mm ²	4X6 mm ²	5X4 mm ²	
Macht		15,6 KW		
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%		
Modell		Domitor Pro 930 M-DG		
Elektrischer Anschluss	208/240V	208/240V	380/416V	
Aktive Phasen	1Ph + PE	3Ph+PE	3Ph+N+PE	
Absorption	52,2 A	31 A	17,5 A	
Kabelquerschnitt	3X10 mm ²	4X6 mm ²	5X4 mm ²	
Macht		12 KW		
Relative Luftfeuchtigkeit		10 – 80%		

4.5 Layout der Messungen

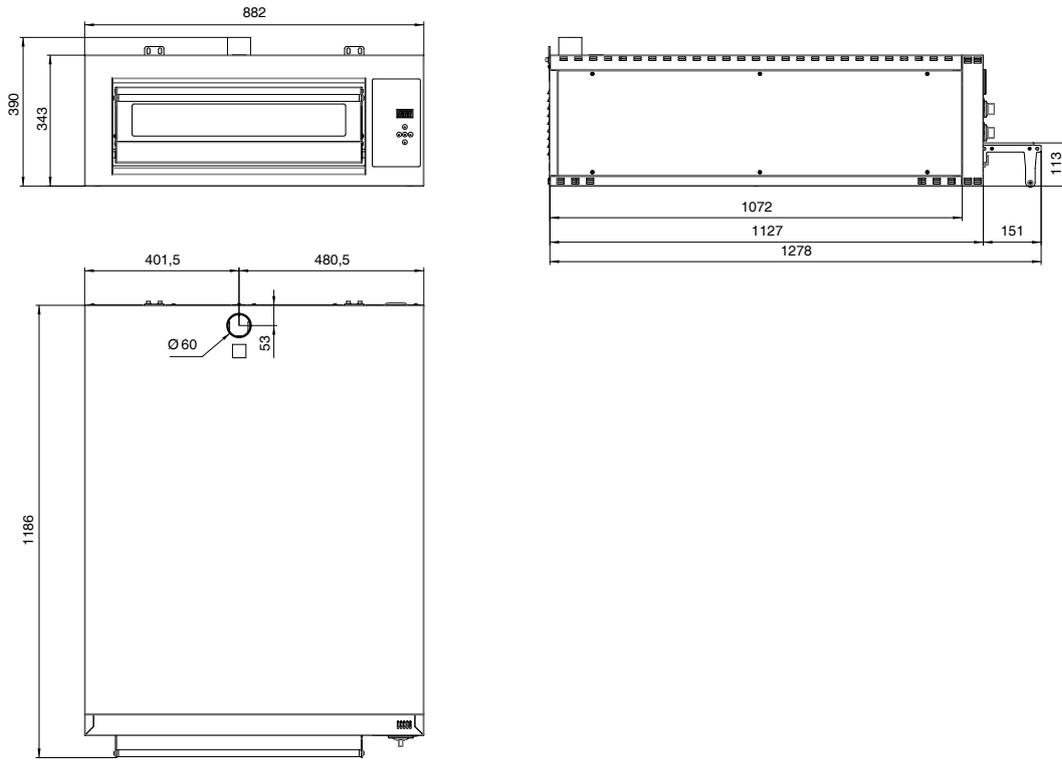
BACKOFEN 430 - 830



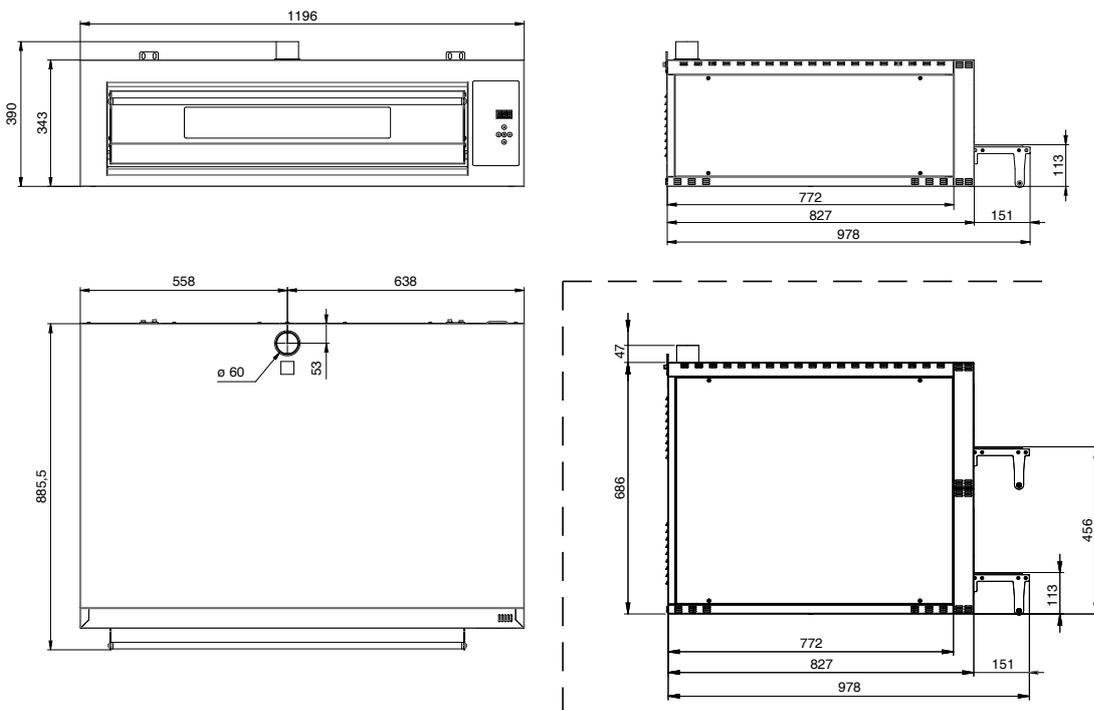
BACKOFEN 435 - 835



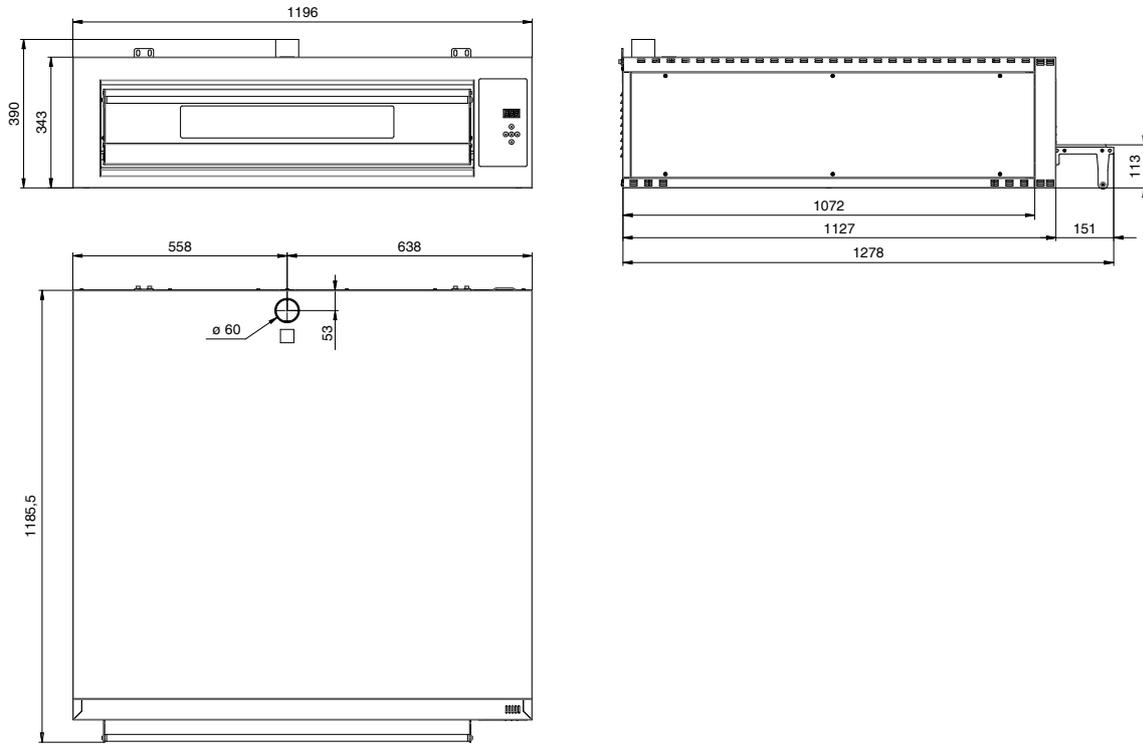
BACKOFEN 630 S

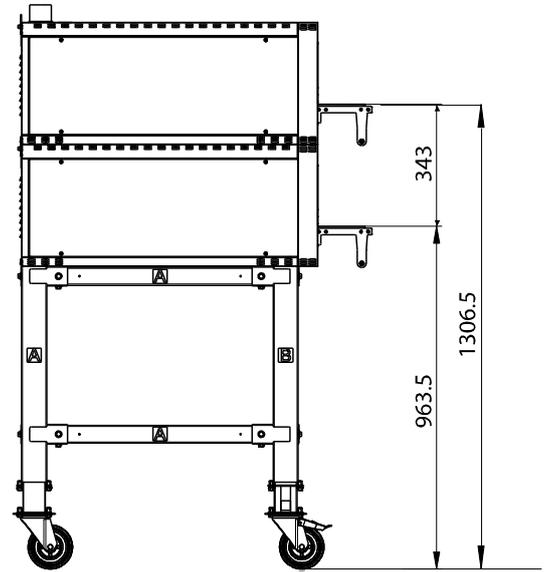
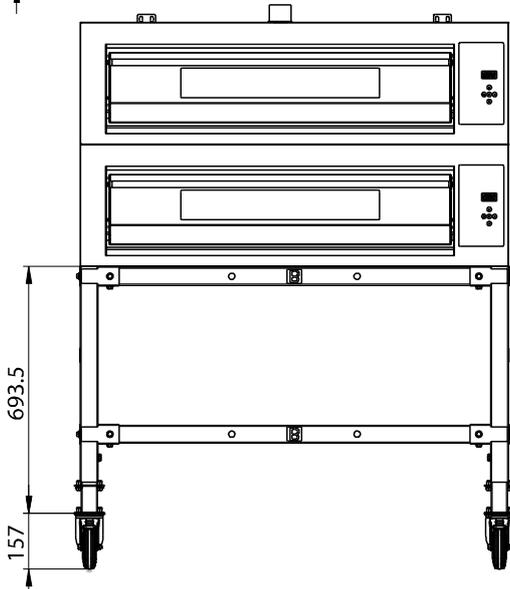
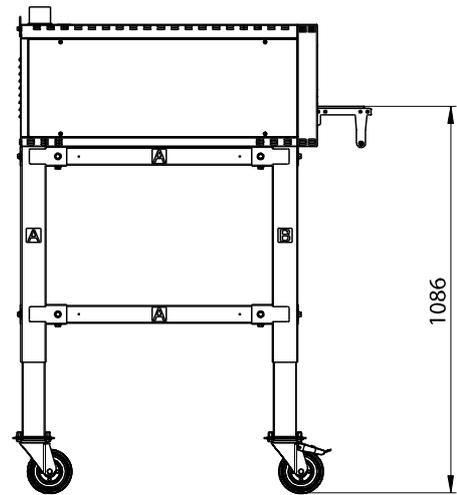
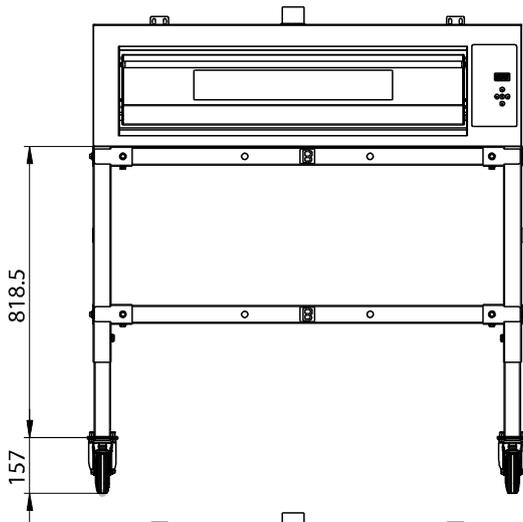


BACKOFEN 630 L – 1230 L



BACKOFEN 930

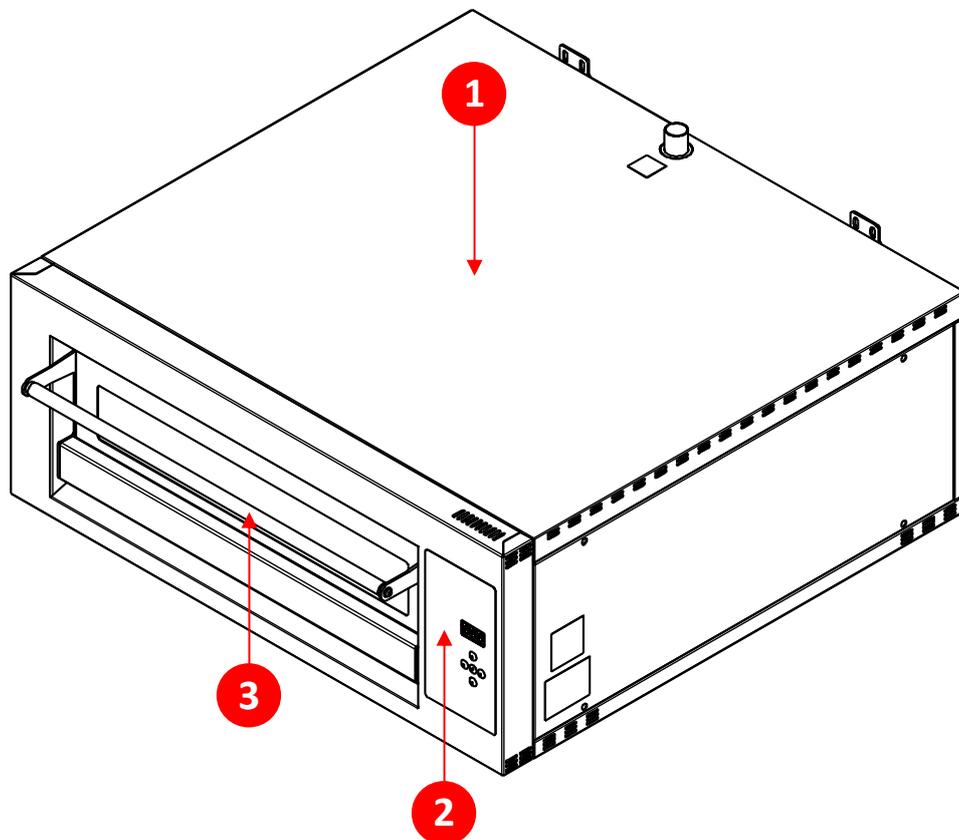




4.6 Hauptkomponenten

Der Backofen besteht aus folgenden Grundteilen:

POS.	BESCHREIBUNG
1	Garraum
2	Schalttafel
3	Tür



4.7 Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist ein professioneller Ofen, der zum kontinuierlichen Backen von Pizzen, Focaccia und Bruschetta verwendet wird.

Das Kochen kann mit speziellen Pfannen, Tablettts oder runden Stützen aus Aluminium- oder Edelstahldrahtgeflecht erfolgen.

Er wurde so konzipiert, dass er über einer speziellen Bank platziert werden kann.

Kapitel 5

TRANSPORT UND MONTAGE

5 TRANSPORT UND MONTAGE

5.1 Einleitung



WICHTIG!

Hebe- und Handhabungsvorgänge dürfen ausschließlich von spezialisiertem und unterwiesenem Personal durchgeführt werden, das für die Durchführung dieser Tätigkeiten geeignet ist.

Während der Installation müssen die Techniker von OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO von Bedienern unterstützt werden, die auf die zukünftige Wartung und den Einsatz der Maschine vorbereitet sind.

Die Maschine wurde so konzipiert, dass der Einsatz eines Gabelstaplers oder eines Krans / Hebezeugs während der Verpackungs-, Transport- und Montagephase erforderlich ist.

5.2 Verpackung

Die Maschine wird von OEM ALI GROUP S.R.L, A SOCIO UNICO von der Produktionsstätte bis zum Kunden des Benutzers versandt.

Abhängig von der Entfernung des Transports, den spezifischen Wünschen des Kunden und der Zeit, die die Ladung in der Verpackung verbleibt, erfolgt der Versand der Maschine auf folgende Weise:

- normale Schutzverpackung für kurze und mittlere Entfernungen;
- Spezielle Schutzverpackung für lange Distanzen.

Der Transport muss je nach Art der Ladung mit überdachten oder planenden Transportmitteln erfolgen.

Bei Erhalt der Maschine hat der Kunde zu überprüfen, ob keine Schäden vorliegen, die durch die oder durch Personal, das für bestimmte Vorgänge zuständig ist.

- Wird ein Schaden festgestellt, lassen Sie die betreffende Verpackung in dem vorgefundenen Zustand und verlangen Sie unverzüglich eine Begutachtung des Schadens durch das zuständige Versandunternehmen, woraufhin der Schaden der zuständigen Transportversicherung und der Verkaufsstelle mit einer Schadensbescheinigung gemeldet werden muss.
- Wenn die Halterung in der Kiste auf einer Palette oder Holzhalterungen mit einem Schrumpfcellophanschut geliefert wird, entfernen Sie zunächst die Verpackung oder eine eventuelle Abdeckung. Um die Maschine vollständig zu befreien, entfernen Sie die Schrauben und das Metallband. Heben Sie dann die Maschine mit dem Hubwagen an, wie in der entsprechenden Tabelle beschrieben, und entnehmen Sie die für den Transport verwendete Palette.

5.2.1 Entfernen von Verpackungen

Um die Verpackung zu entfernen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Stellen Sie die Maschine an den dafür vorgesehenen Ort.
2	Packen Sie die auf Paletten angelieferten Teile wie folgt aus: <ul style="list-style-type: none"> • Umreifung entfernen; • Entfernen Sie den Karton; • Entfernen Sie das Zellophan; • Entfernen Sie alle Befestigungssysteme am Holzboden.



WICHTIG!

Befolgen Sie die Tabelle im Abschnitt "Tabelle der Einteilung von Gruppen und Gewichten", um zu sehen, in welchen und wie vielen Einzelteilen die Maschine transportiert wird.

Für die Handhabung der Maschine siehe Abschnitt "Transport".

5.2.2 Entsorgung von Verpackungen

Die Verpackung ist integraler Bestandteil der Lieferung und wird nicht abgeholt, so dass die Entsorgung der Verpackung auf Kosten des Käufers erfolgt.

Jede Entsorgung oder Vernichtung muss in Übereinstimmung mit den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften unter Berücksichtigung der Art der Materialien erfolgen:

- Holz für die Kisten;
- Kunststoffolie zum Schutz des Substrats und Klebebänder zu deren Befestigung;
- Saugfähige Beutel für Feuchtigkeit.
- etc.

5.3 Transport und Umschlag

OEM ALI GROUP S.R.L, A SOCIO UNICO verwendet geeignete Verpackungen und Verschlüsse, um die Unversehrtheit und Konservierung während des Transports zu gewährleisten.

Vergewissern Sie sich nach Erhalt der Maschine, dass keine Teile während des Transports und/oder der Handhabung beschädigt wurden.

Wenn ein Schaden festgestellt wird, ist es obligatorisch, diesen unverzüglich dem Hersteller zu melden.

Die in diesem Absatz beschriebenen Handhabungstätigkeiten müssen von Personal durchgeführt werden, das für diese Arbeiten qualifiziert ist, d. h. von Personal, das speziell für die sichere Durchführung von Be- und Entlade- und Handhabungsvorgängen mit Hebezeugen geschult ist und das die Vorschriften zur Unfallverhütung kennt.



AUFMERKSAMKEIT!

OEM ALI GROUP S.R.L, A SOCIO UNICO haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch Unfälle verursacht werden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch verursacht wurden.

5.3.1 Gruppen- und Gewichtsteilungstabelle

Befolgen Sie die folgende Tabelle, um zu sehen, in welchen und wie vielen Einzelteilen der Ofen transportiert wird.

MODELL	NETTOGEWICHT	INNENMASSE	DIMENSIONEN
430	ca. 100 kg	L = 630 mm P = 630 mm H = 105 mm	L = 882 mm D = 827 mm H = 343 mm
435	130 kg	L = 730 mm P = 730 mm H = 105 mm	L = 1072 mm D = 1045 mm H = 343 mm
830	170 kg	L = 630 mm P = 630 mm H = 105 mm	L = 882 mm D = 827 mm H = 686 mm
835	220 kg	L = 730 mm P = 730 mm H = 105 mm	L = 1072 mm D = 1045 mm H = 686 mm
630ER	ca. 133 kg	L = 630 mm D = 937 mm H = 105 mm	L = 882 mm D = 1127 mm H = 343 mm
630L	ca. 135 kg	L = 943 mm P = 630 mm H = 105 mm	L = 1196 mm D = 827 mm H = 343 mm
1230L	220 kg	L = 943 mm P = 630 mm H = 105 mm	L = 1196 mm D = 827 mm H = 686 mm
930	178 kg	L = 943 mm D = 937 mm H = 105 mm	L = 1196 mm D = 1127 mm H = 343 mm

5.3.2 Beförderungen



AUFMERKSAMKEIT!

OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO übernimmt keine Verantwortung für Schäden an der Maschine, die aus der Nichtbeachtung der bereitgestellten Anweisungen resultieren.



WICHTIG!

Das Personal, das mit Hebevorgängen betraut ist, muss in der Verwendung von Hebezeugen und -mitteln autorisiert und geschult sein und die geltenden Vorschriften für den persönlichen Schutz einhalten.

TRANSPORT MIT EINEM GABELSTAPLER

Qualifikation des Bedieners	Fahrer von Hebezeugen
PSA erforderlich	
Hebezeuge	Gabelstapler
Zu verwendende Werkzeuge	Niemand



AUFMERKSAMKEIT!

Verwenden Sie nur geeignete und zugelassene Hebezeuge, die mit der Größe und dem Gewicht der Maschine kompatibel sind.

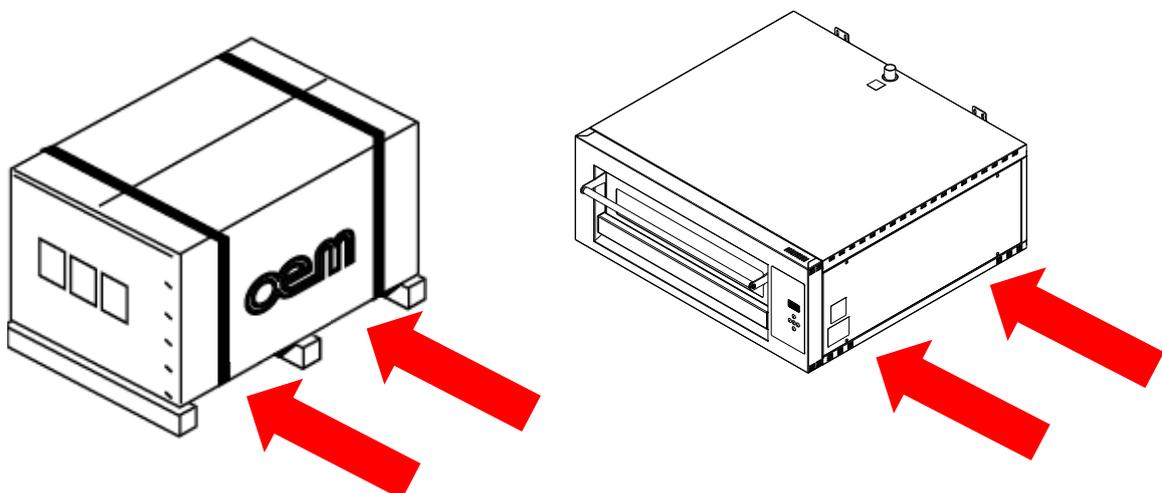


AUFMERKSAMKEIT!

Stellen Sie sicher, dass niemand unter und in Reichweite des Hebezeugs steht.

Um den Transport mit dem Gabelstapler korrekt durchzuführen, gehen Sie folgendermaßen vor:

SCHRITT	AKTION
1	Platzieren Sie die Gabeln des Gabelstaplers unter der Arbeitsplatte der Maschine.
2	Achten Sie darauf, dass die Gabeln aus dem hinteren Teil der Ladung herausragen (mindestens 5 cm), und zwar in ausreichender Länge, um die Gefahr eines Umkippens des transportierten Teils auszuschließen.
3	Heben Sie die Gabeln an, bis sie mit der Last in Berührung kommen. Hinweis: Sichern Sie die Ladung ggf. mit Klemmen oder ähnlichen Vorrichtungen an den Gabeln.
4	Heben Sie die Last langsam einige Dutzend Zentimeter an und überprüfen Sie ihre Stabilität, wobei Sie darauf achten, dass sich der Schwerpunkt der Last in der Mitte der Hubgabeln befindet.
5	Kippen Sie den Mast nach hinten (in Richtung Fahrersitz), um das Kippmoment zu nutzen und eine größere Stabilität der Ladung während des Transports zu gewährleisten.
6	Passen Sie die Transportgeschwindigkeit an den Fahrbahnbelag und die Art der Ladung an, um plötzliche Manöver zu vermeiden.



TRANSPORT MIT KRAN / HEBEZEUG

Qualifikation des Bedieners	Fahrer von Hebezeugen
PSA erforderlich	
Hebezeuge	Kran / Hebezeug
Zu verwendende Werkzeuge	Riemen



AUFMERKSAMKEIT!

Verwenden Sie nur geeignete und zugelassene Hebezeuge, die mit der Größe und dem Gewicht der Maschine kompatibel sind. Verwenden Sie keine Stahldrahtseile, um das Gehäuse der Maschine nicht zu beschädigen.

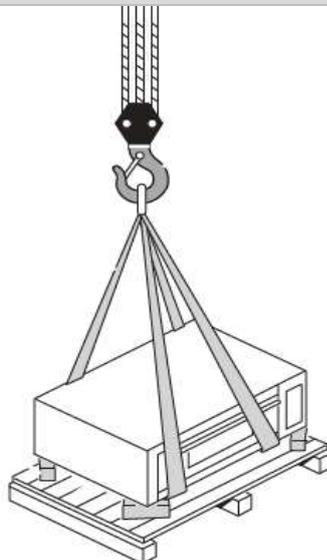


AUFMERKSAMKEIT!

Stellen Sie sicher, dass niemand unter und in Reichweite des Hebezeugs steht.

Um den Transport per Kran / Hebezeug korrekt durchzuführen, gehen Sie folgendermaßen vor:

SCHRITT	AKTION
1	Heben Sie die vier Ecken der Maschine abwechselnd leicht an und positionieren Sie sich unter den Unterlegscheiben. Hinweis: Falls erforderlich, verwenden Sie einen Gabelstapler (siehe vorherige Seite).
2	Führen Sie zwei Bänder unter dem Maschinenfuß hindurch.
3	Verbinden Sie die Gurte mit dem Haken des Hebeseystems (Kran/Hebezeug).
4	Heben Sie die Last langsam einige Dutzend Zentimeter an und überprüfen Sie ihre Stabilität, indem Sie darauf achten, dass sie in horizontaler Position bleibt.
5	Heben Sie langsam an und achten Sie darauf, dass die Last nicht schwingt oder aus dem Gleichgewicht gerät.



5.4 Installation

5.4.1 Vom Kunden zu zahlende Arrangements

Unbeschadet abweichender vertraglicher Vereinbarungen liegt es in der Regel in der Verantwortung des Kunden:

- Räume (einschließlich Maurerarbeiten, wie z. B. Fundamente oder Kanäle, die erforderlich sein können, Beleuchtung);
- elektrische Systeme bis zu den Stromversorgungspunkten der Maschine, in Übereinstimmung mit den im Land der Installation geltenden und/oder vom Hersteller geforderten Vorschriften. Alle vom Hersteller geforderten technischen Spezifikationen sind im Kaufvertrag enthalten. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn der Kunde nicht in der Lage ist, die im Kaufvertrag geforderten technischen Eigenschaften der elektrischen Anlage zu garantieren.
- die Stromversorgung des Ofens, einschließlich des Erdungsleiters, gemäß den in diesem Handbuch geforderten und festgelegten Eigenschaften und Toleranzen.
- Werkzeuge und Verbrauchsmaterialien, die für die Montage und Installation benötigt werden;
- geeignete Hebe- und Handhabungsgeräte.



AUFMERKSAMKEIT!

Die elektrischen Energiekabel liegen in der Verantwortung des Kunden und müssen entsprechend dem maximal aufgenommenen Strom dimensioniert werden.

Verwenden Sie eine ölbeständige, ummantelte flexible Leitung, die nicht leichter sein sollte als Mantelleitungen aus Polycrylen oder synthetischen Elastomeren (Bezeichnung 60245 IEC 57).

5.4.2 Zulässige Umgebungsbedingungen

Die Umgebung, in der die Maschine installiert und verwendet wird, befindet sich in Innenräumen, geschützt vor Witterungseinflüssen wie: Regen, Hagel, Schnee, Nebel, Schwebstaub, brennbarer Staub, geschützt vor aggressiven Stoffen wie korrosiven Dämpfen oder übermäßigen Wärmequellen und darf nicht ATEX-klassifiziert sein.

Die Maschine darf nicht unter anderen als den aufgeführten Bedingungen verwendet werden.

Insbesondere darf die Installations- und Nutzungsumgebung Folgendes nicht aufweisen:

- Exposition gegenüber korrosiven Dämpfen;
- Exposition gegenüber übermäßiger Luftfeuchtigkeit (mehr als 85 %) und schnellen Änderungen der relativen Luftfeuchtigkeit (mehr als 0,005 % p.u./h);
- Exposition gegenüber übermäßigem Staub;
- Einwirkung von abrasivem Staub;
- Einwirkung von öligen Dämpfen;
- Exposition gegenüber explosiven Gemischen aus Staub oder Gasen;
- Exposition gegenüber salzhaltiger Luft;
- Exposition gegenüber abnormalen Vibrationen, Stößen oder Stößen;
- Exposition gegenüber schlechtem Wetter außerhalb der zulässigen Grenzen oder Tropfenbildung;
- Exposition gegenüber ungewöhnlichen Transport- oder Lagerbedingungen;
- Exposition gegenüber hohen oder schnellen Temperaturschwankungen (mehr als 5 K/h);
- Vorhandensein von nuklearer Strahlung.

Die Maschine ist so konzipiert und gebaut, dass sie unter den folgenden Umgebungsbedingungen sicher betrieben werden kann:

Raumtemperatur	15 – 35 °C
Maximale relative Luftfeuchtigkeit	90 %
Einbauort	Catering-Raum
Ambiente-Beleuchtung	Neon- oder LED-Licht
Auflagefläche	Jeder Bodenbelag, der sein Gewicht tragen kann



AUFMERKSAMKEIT!

Andere als die angegebenen Umgebungsbedingungen können zu schweren Schäden an der Maschine führen.

Wenn Sie die Maschine in Umgebungen positionieren, die nicht den angegebenen entsprechen, erlischt die Garantie für die zu ersetzenden Teile.



WICHTIG!

Die Arbeitsfläche muss ausreichend beleuchtet sein.

Für den Fall, dass es am Arbeitsplatz Schattenbereiche oder Höhenunterschiede gibt, liegt es in der Verantwortung des Nutzers, geeignete Beleuchtungseinrichtungen zur Verfügung zu stellen.

Werden diese Anweisungen nicht befolgt, lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

5.4.3 Positionieren des Ofens



WICHTIG!

Stellen Sie den Backofen so auf, dass die Lebensmittel nicht durch Zugluft, Staub, undichte Flüssigkeiten, Kondenswasser oder Aerosole beeinträchtigt werden.



GEFAHR!

Der Ofen **DARF NICHT** in der Nähe von brennbaren Wänden wie Möbeln, Trennwänden, Streichholzverkleidungen usw. installiert werden.

Der Bodenbelag, auf dem der Ofen installiert ist, darf nicht aus brennbarem Material bestehen. Brennbare Gegenstände dürfen unter keinen Umständen in der Nähe des Geräts gelagert werden. Die Brandschutzbedingungen müssen gewährleistet sein.

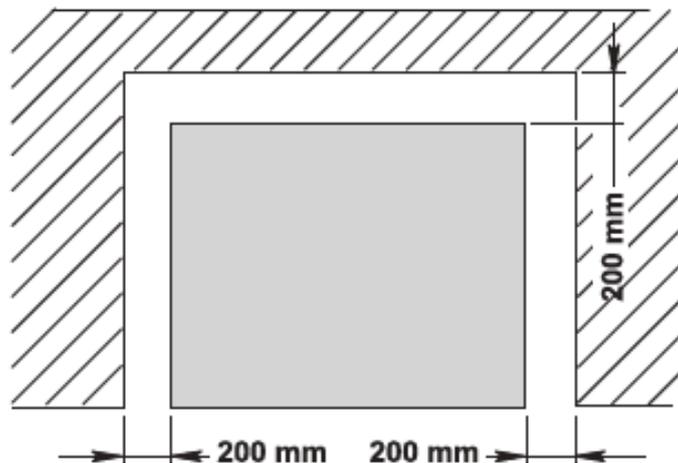


WICHTIG!

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Brände an Personen oder Sachen ab, die sich aus der Nichteinhaltung dieser Bestimmungen ergeben.

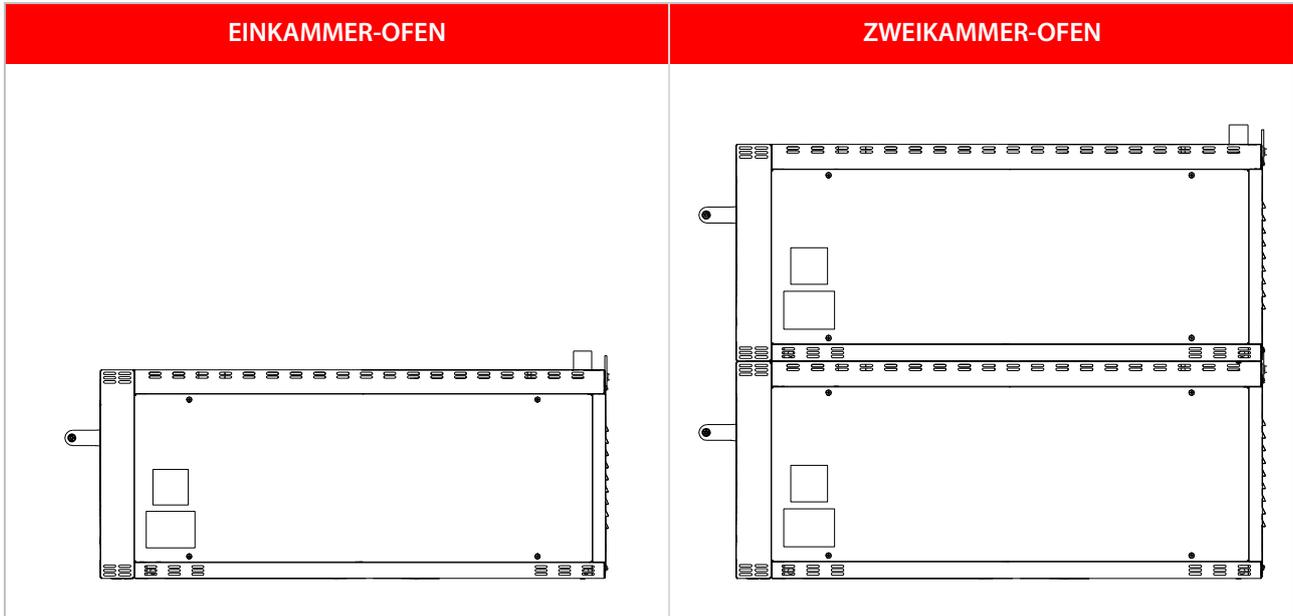
Für die Platzierung des Ofens:

- Stellen Sie den Ofen auf dem definierten Bereich unter Beachtung der in der Abbildung gezeigten Angaben auf, da sie die Mindestabstände angeben, die für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens erforderlich sind.
- den Ofen an einem Ort aufstellen, an dem keine Turbulenzen oder Zugluft auftreten, da diese das ordnungsgemäße Funktionieren des Garraums und damit des Endprodukts beeinträchtigen würden; Dieser Zustand führt zu einem erheblichen Anstieg des Stromverbrauchs.
- Verriegeln Sie die Ofenposition, indem Sie die Räder (optional) auf der Bedienseite abbremesen.



5.4.4 Versammlung

Die Montage des Ofens umfasst zwei Arten von Konfigurationen:



ANMERKUNG!
Eine Standmontage ist vorhanden (optional)

Auf den folgenden Seiten berichten wir über die Indikationen für die beiden Montagearten.

5.4.4.1 Montage von Einkammeröfen

PSA erforderlich	 
Hebezeuge	Gabelstapler / Kran / Hebezeug
Zu verwendende Werkzeuge	-

Um den Zusammenbau des Einkammerofens durchzuführen, gehen Sie folgendermaßen vor:

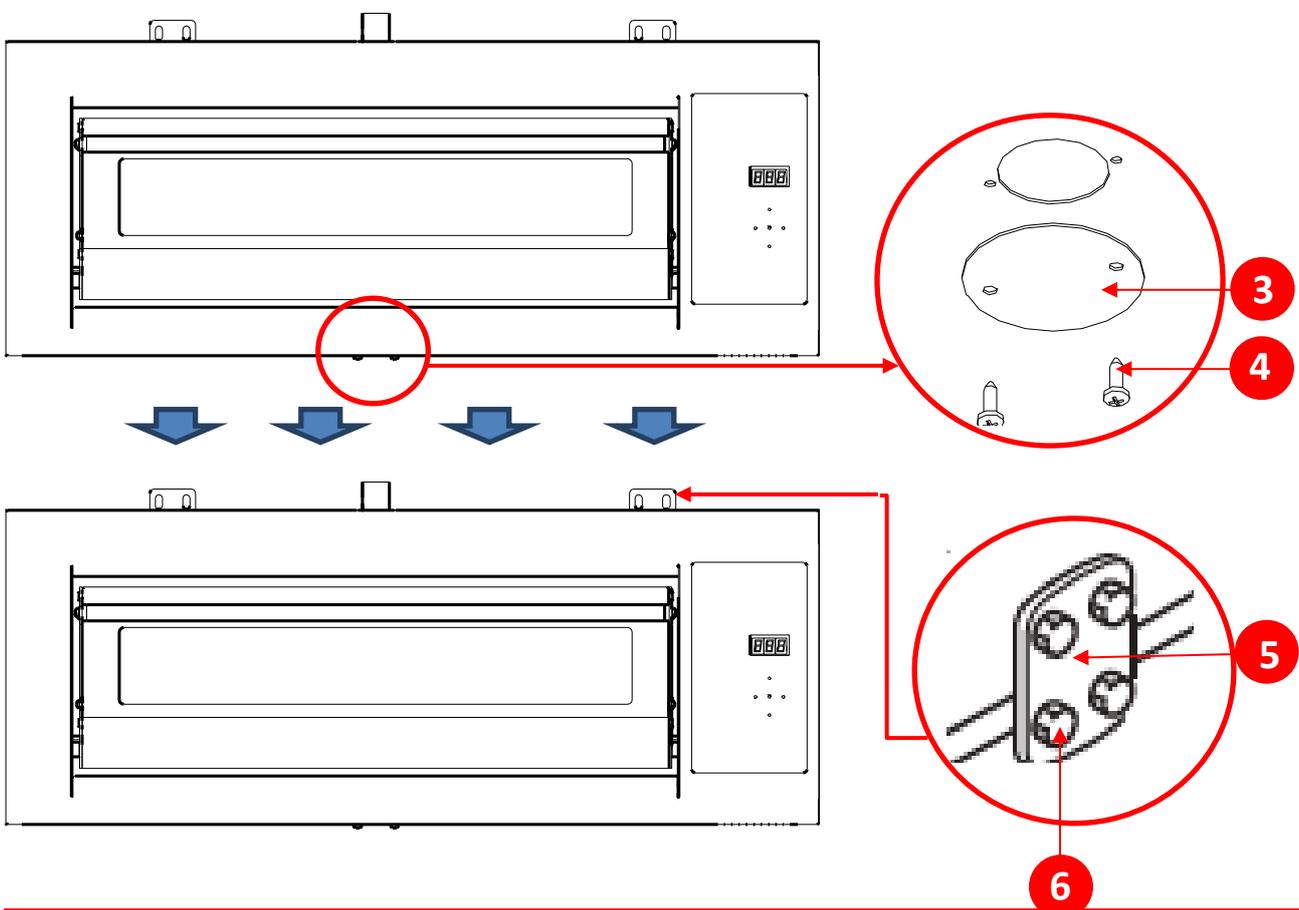
SCHRITT	AKTION
1	Heben Sie den Ofen an, wie im Abschnitt "Transport" beschrieben.
2	Stellen Sie den Backofen auf die Arbeitsplatte oder in den für den Betrieb vorgesehenen Bereich.

5.4.4.2 Zweikammer- oder Dreikammer-Ofenmontage

PSA erforderlich	
Hebezeuge	Gabelstapler / Kran / Hebezeug
Zu verwendende Werkzeuge	-

Um die Montage der Zweikammeröfen durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

SCHRITT	AKTION
1	Heben Sie den Ofen an, wie im Abschnitt "Transport" beschrieben.
2	Stellen Sie den Ofen auf die Arbeitsplatte oder in den für den Betrieb vorbereiteten Bereich - UNTERE KAMMER.
3	Entfernen Sie den Schornsteinverschlussdeckel (3), indem Sie die Schrauben (4) – OBERE KAMMER – lösen.
4	Setzen Sie die obere Kammer auf die untere Kammer.
5	Befestigen Sie die beiden Kammern, indem Sie die Schrauben (6) in den Halterungen (5) festziehen. Hinweis: Bei Dreikammeröfen den dritten Ofen auf den zweiten Ofen stellen und auf die gleiche Weise sichern.

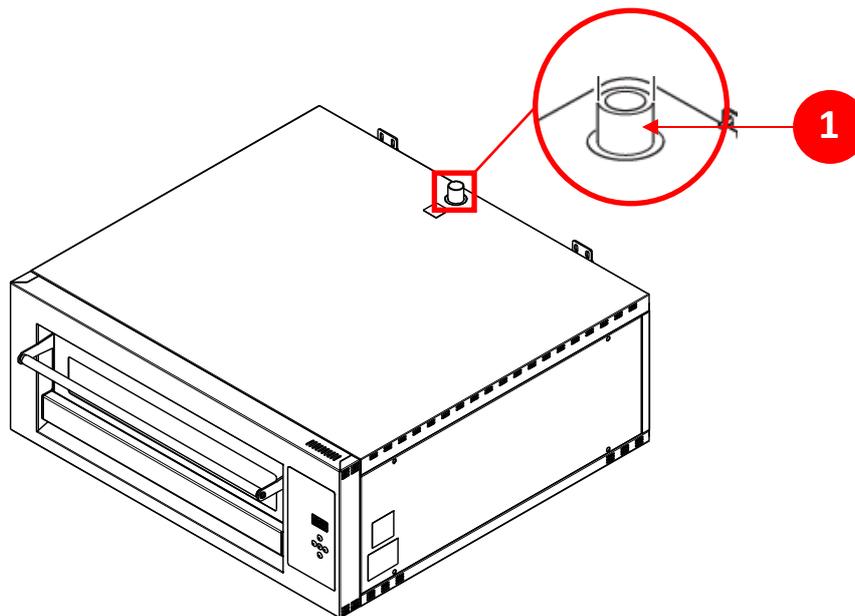


5.4.5 Anschluss Rauchabzug

PSA erforderlich	-	 
Hebezeuge	-	
Zu verwendende Werkzeuge	-	

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Anschluss des Rauchabzugs herzustellen:

SCHRITT	AKTION
1	Der Rauch wird durch einen Abzug (1) ($\varnothing = 40$ mm bei Domitor Pro 430) und ($\varnothing = 60$ mm bei anderen Öfen) abgeführt, der sich an der oberen Blende des Ofens befindet.
2	Der Anschluss des Rauchabzugs an den Schornstein erfolgt über einen gewerblichen Anschluss ($\varnothing = 30$ mm) (nicht im Lieferumfang enthalten).



WICHTIG!

Für die Montage der Stütze und der Haube sowie der zugehörigen Komponenten befolgen Sie die Anweisungen in den entsprechenden Handbüchern.

5.5 Verbindungen

Für die Inbetriebnahme der Maschine müssen die notwendigen Anschlüsse und Verbindungen zu den lokalen Netzwerken sichergestellt sein:

- Elektrischer Anschluss (einschließlich Erdungsanschluss) gemäß den im Land der Installation geltenden Vorschriften.

Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die erforderlichen Verbindungseigenschaften sicherzustellen.



AUFMERKSAMKEIT!

Die erforderlichen Anschlüsse müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal hergestellt werden.

5.5.1 Elektrischer Anschluss



AUFMERKSAMKEIT!

Die elektrischen Energiekabel liegen in der Verantwortung des Kunden und müssen entsprechend dem maximal aufgenommenen Strom dimensioniert werden.

Verwenden Sie eine ölbeständige, ummantelte flexible Leitung, die nicht leichter sein sollte als Mantelleitungen aus Polycopolylen oder synthetischen Elastomeren (Bezeichnung 60245 IEC 57).



AUFMERKSAMKEIT!

Bevor Sie elektrische Anschlussarbeiten durchführen, ist es wichtig zu überprüfen, ob die Halterung ausgeschaltet ist. Stellen Sie dann den Hauptschalter auf "0" - "OFF".



AUFMERKSAMKEIT!

Stellen Sie sicher, dass die elektrische Zuleitung des Kunden zuvor getrennt wurde.

Die Konformität der Verbindung zwischen der Maschine und dem Erdungssystem liegt in der Verantwortung des Käufers.



AUFMERKSAMKEIT!

Die Operation darf ausschließlich von spezialisiertem und autorisiertem Personal (Elektrowartungstechniker) durchgeführt werden.

Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, überprüfen Sie Folgendes:

- Der Wartungstechniker ist sich der geltenden Vorschriften des Installationslandes bewusst.
- die Werte der Frequenz und der Spannung der Versorgung der Maschine entsprechen den Werten des Versorgungsnetzes;
- Der Querschnitt der verwendeten elektrischen Kabel ist für die Absorption ausreichend.
- Die Stromversorgungsleitung ist ausreichend, um der maximalen Absorption des Ofens standzuhalten.
- die Erdung des Stromkreises entspricht den Normen EN 60204-1;
- Die im Erdungssystem verwendeten Materialien weisen eine ausreichende Festigkeit oder einen angemessenen mechanischen Schutz auf.



AUFMERKSAMKEIT!

Nicht mit nassen Händen und Gegenständen betreiben.

Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser auf die elektrischen Komponenten.



WICHTIG!

Um den elektrischen Anschluss herzustellen, wird ein spezielles Kabel mitgeliefert, welches vom Kunden durch Fachpersonal (Elektriker) an das Stromnetz angeschlossen werden muss.



AUFMERKSAMKEIT!

Bei Zweikammeröfen muss jeder Ofen an einen speziellen Leitungstrennschalter angeschlossen werden, es ist nicht möglich, mehrere Öfen an einen einzigen Leitungstrennschalter anzuschließen.



AUFMERKSAMKEIT!

Die Stromversorgungsleitung muss mit einem geeigneten allpoligen LINE DISCONNECT (thermomagnetischer oder Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein, der vor dem Hauptschalter des Steuergeräts mit einer minimalen Kontaktöffnung von 3 mm platziert wird.



AUFMERKSAMKEIT!

Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem vom Ofen maximal benötigten Strom dimensioniert sein, so dass der Gesamtspannungsabfall bei Volllast weniger als 2 % beträgt.



WICHTIG!

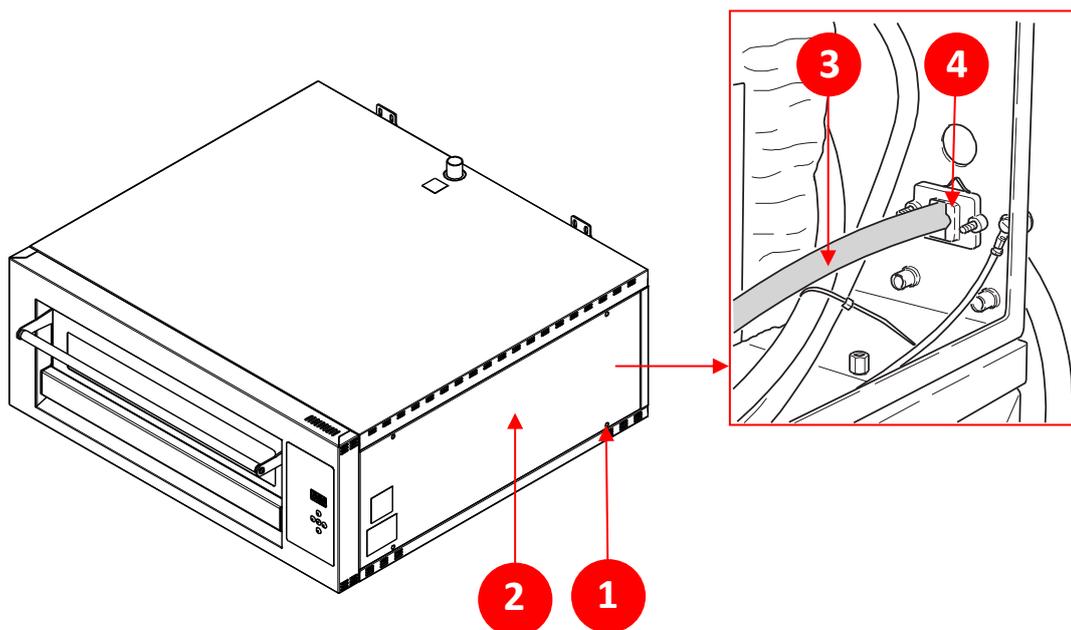
Der Leitungstrennschalter, der sich vor dem Ofen befindet, muss sich in einem leicht zugänglichen und sichtbaren Bereich befinden.

5.5.2 Elektrischer Anschluss des Ofens

PSA erforderlich	 
Hebezeuge	-
Zu verwendende Werkzeuge	-

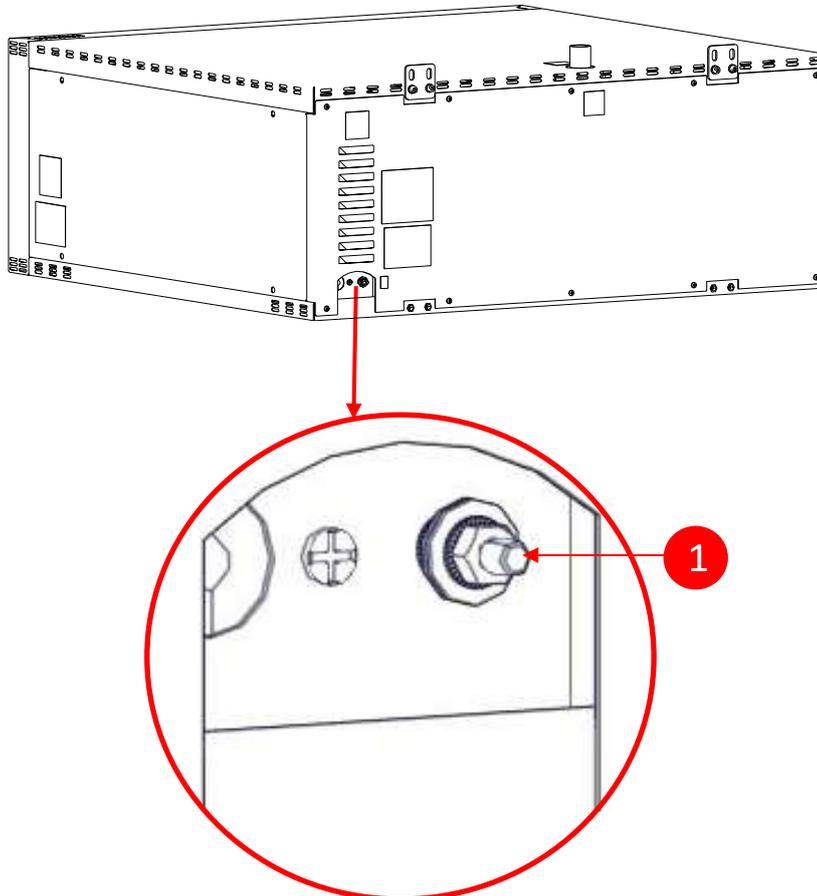
Um den elektrischen Anschluss des Ofens herzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

SCHRITT	AKTION
1	Lösen Sie die vier Schrauben (1) der rechten Seitenwand (2) des Backofens.
2	Entfernen Sie die rechte Seitenwand (2) des Ofens, um an den elektrischen Teil zu gelangen.
3	Schließen Sie ein elektrisches Kabel (3) mit geeigneter Größe entsprechend der Absorption des Ofens an die Klemme an, indem Sie die drei Phasen an die Klemmen L1-L2-L3, den Neutralleiter an die Klemme N und die Erde an die Klemme T anschließen.
4	Stecken Sie das Elektrokabel (3) in die Kabeltülle (4) und verbinden Sie es mit dem Leitungstrennschalter, der sich vor dem Ofen befindet.
5	Bringen Sie die rechte Seitenwand (2) wieder an.
6	Ziehen Sie die vier Schrauben (1) der Blende fest.



5.5.3 Elektrischer Anschluss der Haube

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingesetzt werden, dessen Wirksamkeit gemäß den geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Die Verbindung muss in Kaskade zwischen den verschiedenen Komponenten des Ofens mit der Schraube (1) an der Rückseite des Ofens erfolgen.



WICHTIG!

Um die Dunstabzugshaube an den Stromanschluss anzuschließen, befolgen Sie die Anweisungen, die der Dunstabzugshaube beiliegen.

5.5.4 Erstmaliges Einschalten



GEFAHR!

Reinigen Sie das Innere des Ofens gründlich, wie im Kapitel "Wartung" beschrieben, und überprüfen Sie am Ende der Installation und vor dem Einschalten, ob sich keine fremden oder brennbaren Gegenstände im Inneren befinden.

Überprüfen Sie beim Einschalten des Backofens, dass:

- Der Ofen erreicht die eingestellte Temperatur und dass die verschiedenen Optionen funktionieren.

Kapitel 6

BEDIENELEMENTE UND VERWENDUNG

6 BEDIENELEMENTE UND VERWENDUNG

Die Maschine erfordert während des Betriebs nicht die ständige Anwesenheit eines Bedieners.

Die Steuergeräte befinden sich an der Seite des Produkteinlaufbereichs.



AUFMERKSAMKEIT!

Wenn die Maschine für einen anderen als den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet wird, kann dies zu schweren Schäden an Personen und/oder Eigentum und/oder Tieren führen. Die Firma OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine verursacht werden.



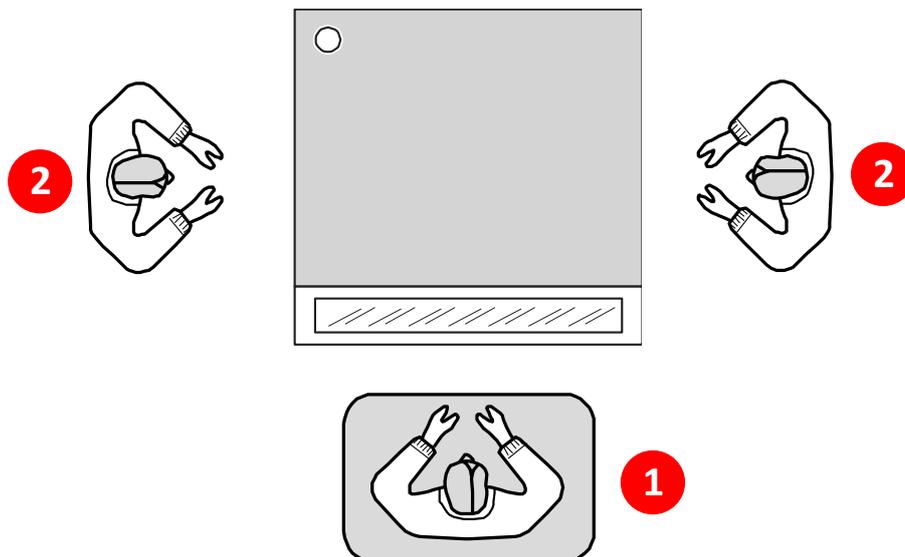
WICHTIG!

Das Bedienfeld ist nicht Teil des Lebensmittelkontaktbereichs, und es müssen daher geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass der Bediener mit dem Lebensmittel und den Bedienelementen in Berührung kommt.

6.1 Positionierung des Bedieners

Der Bediener befindet sich während des Betriebs des Ofens vor ihm, so dass die Pizza leicht durch die Tür (1) eingelegt und entnommen werden kann.

Bei Wartungsarbeiten kann der Techniker die Position (2) an der Rückseite oder an der Seite des Ofens positionieren.



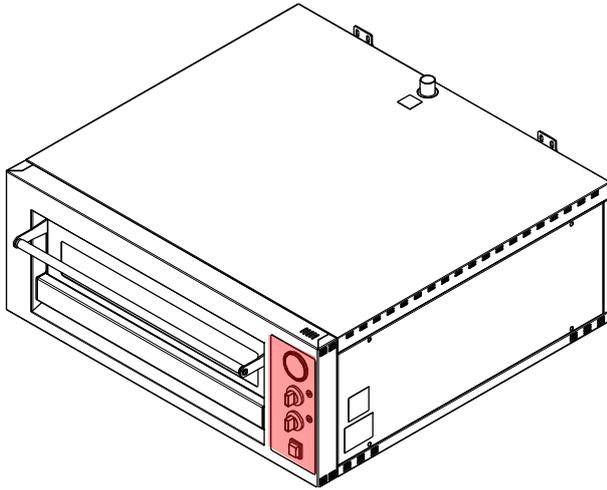
WICHTIG!

DER BODEN IN DER NÄHE DES OFENS KANN RUTSCHIG SEIN, RÜSTEN SIE SICH MIT GEEIGNETEN RUTSCHFESTEN SCHUHEN AUS.

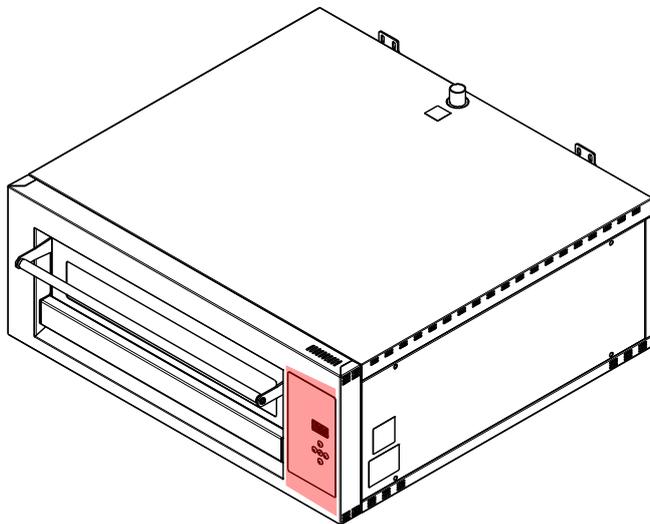
6.2 Schalttafel

Die Bediengeräte befinden sich neben dem Produkteinlaufbereich und je nach Ofentyp (elektromechanisch/mechanisch/digital) werden im Folgenden die Tasten auf dem Bedienfeld beschrieben.

(ELEKTROMECHANISCH/MECHANISCH)



(DIGITAL)



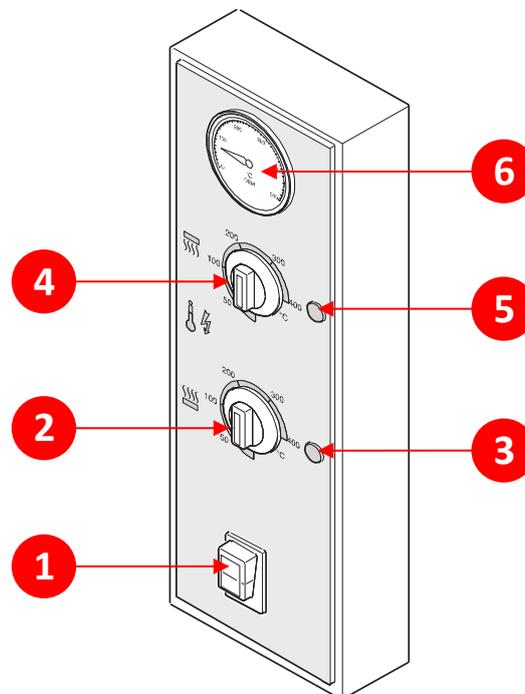
AUFMERKSAMKEIT!

Das Bedienfeld ist nicht Teil des Lebensmittelkontaktbereichs, und es müssen daher geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass der Bediener mit dem Lebensmittel und den Bedienelementen in Berührung kommt.

6.2.1 Mechanisches Ofenbedienfeld

Die Schaltflächen auf dem Bedienfeld werden im Folgenden beschrieben.

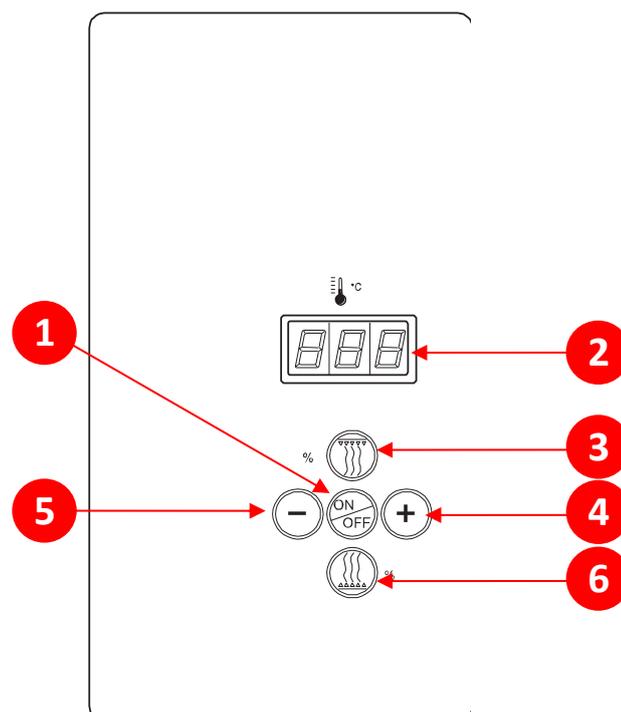
POS.	KNOPF	BESCHREIBUNG
1	Line ON/OFF-Taste	ON: Ofen ein, Aktivierung der Bedienelemente und Lampenbeleuchtung in der Kammer OFF: Backofen aus und Regler aus.
2	Thermostat zur Temperatureinstellung der Grundplatte	Drehen Sie den Knopf und stellen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur am Bett ein, die sich auf die Skala bezieht.
3	Bremsen Widerstandslampe	Er leuchtet auf, wenn die Heizelemente der Grundplatte eingeschaltet sind, und schaltet sich aus, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4	Thermostat zur Regelung der Sky-Temperatur	Drehen Sie den Knopf und stellen Sie ihn auf die gewünschte Himmelstemperatur ein, indem Sie sich auf die abgestufte Skala beziehen.
5	Deckenheizung Lampe	Er leuchtet auf, wenn die Heizelemente eingeschaltet sind, und schaltet sich aus, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
6	Analoges Pyrometer	Zeigt die tatsächliche Temperatur im Inneren des Ofens an.



6.2.2 Digitales Bedienfeld für den Ofen

Die Schaltflächen auf dem Bedienfeld werden im Folgenden beschrieben.

POS.	KNOPF	BESCHREIBUNG
1	Line ON/OFF-Taste	ON: Backofen an, Bedienelemente aktiviert und Displaybeleuchtung (2). OFF: Backofen aus und Regler aus. Halten Sie gedrückt, um die Lampe in der Kammer einzuschalten.
2	Zeigen	Anzeige der Soll- und Ist-Temperatur sowie des Betriebsprozentsatzes der oberen und unteren Heizelemente.
3	Power im Dachhimmel	Durch Drücken der Taste wird der Prozentwert der oberen Heizelemente auf dem Display angezeigt; zum Erhöhen drücken Sie die Taste (4), zum Verringern drücken Sie die Taste (5).
4	Schaltfläche "Inkrement"	Drücken Sie die Taste einmal, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Wird die Taste innerhalb von 5 Sekunden erneut gedrückt, wird die Temperatur erhöht. Die neue Temperatur wird nach 10 Sekunden gespeichert.
5	Schaltfläche "Dekrement"	Drücken Sie die Taste einmal, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Wird der Knopf innerhalb von 5 Sekunden erneut gedrückt, wird die Temperatur gesenkt. Die neue Temperatur wird nach 10 Sekunden gespeichert.
6	Leistung des Plattenwiderstands	Durch Drücken der Taste wird der Prozentwert der unteren Heizelemente auf dem Display angezeigt; zum Erhöhen drücken Sie die Taste (4), zum Verringern drücken Sie die Taste (5).



6.3 Vorbereiten des Ofens

Es ist möglich, Pizza auf zwei verschiedene Arten zu backen:

- direktes Kochen auf der feuerfesten Oberfläche;
- Backen auf einem Backblech.



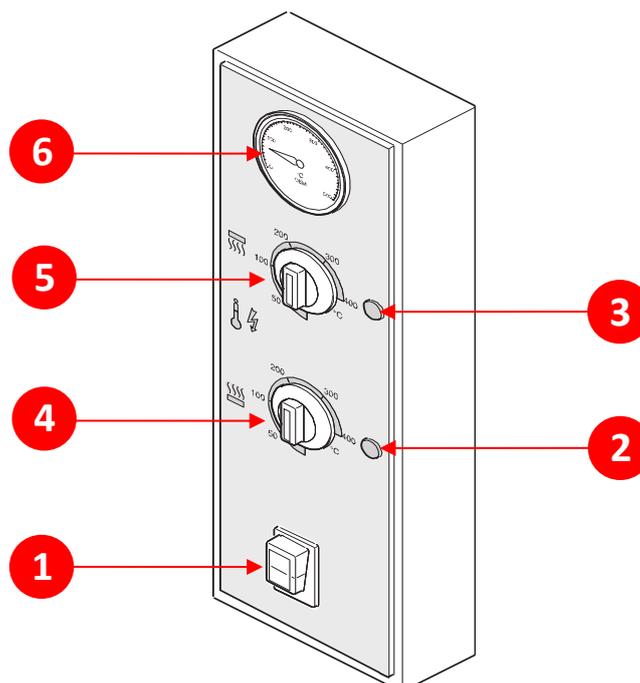
WICHTIG!

Stellen Sie beim Einschalten des Ofens die Heizelemente oben und auf dem Deck nicht auf maximale Leistung ein, da die Ofentemperatur 50 °C - 60 °C über der eingestellten Temperatur liegt und die Pizzen daher anbrennen.

6.3.1 Einschalten des mechanischen Ofens

Um den mechanischen Ofen einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

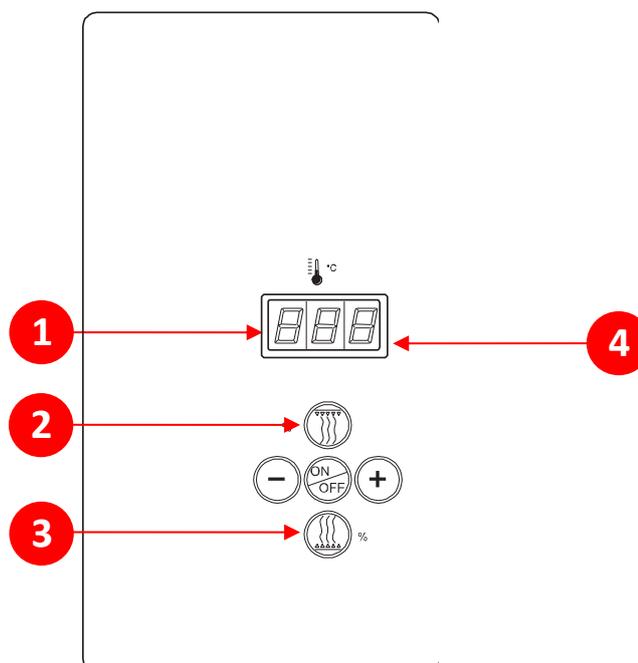
SCHRITT	AKTION
1	Drücken Sie die Taste (Pos.1) auf ON; Die Lampen (Pos.2) und (Pos.3) der Stände und Sky-Widerstände sind beleuchtet.
2	Prüfen Sie, ob die Knöpfe (Pos.4) und (Pos.5) der Heizelemente für die Grundplatte und den Dachhimmel auf die gewünschte Temperatur eingestellt sind.
3	Warten Sie, bis die Temperatur im Ofen (Pos.6) den eingestellten Wert erreicht, der durch Ausschalten der Lampen (Pos.2) und (Pos.3) angezeigt wird.



6.3.2 Einschalten des digitalen Ofens

Um den digitalen Backofen einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

SCHRITT	AKTION
1	Drücken Sie die Taste "ON/OFF", das Display leuchtet auf (Pos.1).
2	Die tatsächliche Temperatur des Ofens wird auf dem Display angezeigt.
3	Stellen Sie die Gartemperatur ein, indem Sie die Tasten "+" oder "-" drücken, und der Temperaturwert wird auf dem Display angezeigt.
4	Stellen Sie den Betriebsprozensatz der Himmelswiderstände durch Drücken der Taste (Pos.2) ein und ändern Sie den Wert mit den Tasten "+" oder "-".
5	Stellen Sie den Betriebsprozensatz der Bedplate-Widerstände ein, indem Sie die Taste (Pos.3) drücken, und ändern Sie den Wert mit den Tasten "+" oder "-".
6	Warten Sie, bis der Ofen die für das Backen der Pizza eingestellte Temperatur erreicht hat, die durch die LED-Beleuchtung (Pos. 4) angezeigt wird.



6.3.3 Einstellung des Gartimers (elektromechanischer/digitaler Backofen)

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Gartimer einzustellen:

SCHRITT	AKTION
1	Drücken Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig für ca. 20 Sekunden, bis die Garzeit angezeigt wird.
2	Variieren Sie innerhalb von 3/4 Sekunden die Zeit, indem Sie immer "+" und "-" drücken.
3	Nach 3/4 Sekunden Inaktivität kehrt die Temperaturanzeige zurück. HINWEIS: Die einstellbare Zeit reicht von 30" bis 9'.55".

6.3.4 Programmierung der Selbstzündung

Der Ofen ist mit einer automatischen Selbstzündungsveranlagung ausgestattet. Es ist notwendig, eine externe Zeitschaltuhr vor dem Hauptschalter zu installieren und die Funktion über das Bedienfeld zu aktivieren.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um diese Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren:

SCHRITT	AKTION
1	Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, halten Sie die Taste "ON/OFF" gedrückt und halten Sie sie immer gedrückt, um den Ofen mit dem vorgeschalteten Hauptschalter einzuschalten.
2	Sie gelangen dann auf die Seite A-x, wo: <ul style="list-style-type: none"> x=0 Autostart AUS x=1 Selbstzündung EIN Stellen Sie mit den Tasten "+" oder "-" den gewünschten Modus ein. HINWEIS: Wenn drei Sekunden lang keine Änderung vorgenommen wird, bestätigt die Karte die Daten auf dem Display und schaltet sich aus.

6.3.5 Verfahren zum Herunterfahren

Um die Maschine herunterzufahren, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (siehe Abschnitt "Bedienfeld"), um die Maschine zu stoppen.
2	Stellen Sie den Haupt-EIN/AUS-Schalter, der sich vor der Maschine befindet, auf "OFF".



WICHTIG!
Schalten Sie am Ende des Arbeitstages den Backofen aus.

6.4 Allgemeine Kochregeln

Es ist eine gute Idee, die folgenden Vorkehrungen für einen optimalen Betrieb und ein ideales Pizzabacken zu berücksichtigen.

6.4.1 Backen auf einer feuerfesten Oberfläche (elektromechanische/digitale Öfen)

Schalten Sie den Ofen mindestens 1 Stunde und 15 Minuten vor Arbeitsbeginn ein, indem Sie die folgenden Parameter einstellen:

- Arbeitstemperatur 290°C ÷ 350°C;
- Himmelswiderstand 75%;
- Publikumswiderstände 5%.



WICHTIG!

Wenn es Zeit ist, die ersten Pizzen zu backen, stellen Sie die Temperatur auf 320°C ein.



WICHTIG!

Wenn eine signifikante Steigerung der Arbeit erwartet wird, stellen Sie den Widerstand des Publikums auf 40% ein.

AUFMERKSAMKEIT!

Diese Maßnahmen verhindern eine Verschlechterung der feuerfesten Oberfläche und ermöglichen somit ein korrektes Garen der Pizza.



- Werfen Sie kein Salz auf die feuerfeste Oberfläche.
- Kühlen Sie das Kochfeld nicht mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch ab.
- Verwenden Sie nur Pizzateig.

6.4.2 Allgemeine Regeln für das Backen auf einem Backblech (elektromechanische/digitale Backöfen)

Schalten Sie den Ofen mindestens 1 Stunde und 15 Minuten vor Arbeitsbeginn ein, indem Sie die folgenden Parameter einstellen:

- Arbeitstemperatur 300°C ÷ 350°C;
- Himmelswiderstand 40%;
- Blockiert Resistenzen um 60 %.



WICHTIG!

Stellen Sie beim Einschalten des Ofens die Heizelemente oben und auf dem Deck nicht auf maximal (100 %) ein, da die Ofentemperatur 50° - 60° C über der eingestellten Temperatur liegt und Sie Gefahr laufen, dass die Pizzen verbrennen.

6.5 Pizza backen



AUFMERKSAMKEIT!

Das Innere des Ofens hat eine hohe Temperatur, daher verwenden Sie während des Einlegens und Entnehmens der Pizza eine angemessene persönliche Schutzausrüstung.
VERBRÜHUNGSGEFAHR.

6.5.1 Mechanische Öfen für Pizza

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie die Zugangstür und führen Sie die zu backende Pizza ein.
- Starten Sie die Haube, indem Sie den Haubenschalter drücken.
- Während des Garvorgangs ist es möglich, die Temperatur durch Betätigen der entsprechenden Knöpfe zu ändern (wie in den vorherigen Absätzen beschrieben).
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Zugangstür zum Ofen und nehmen Sie die gebackene Pizza heraus.

6.5.2 Pizzabacken, elektromechanische und digitale Öfen

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, öffnen Sie die Zugangstür und führen Sie die zu backende Pizza ein.
- Starten Sie die Haube, indem Sie den Haubenschalter drücken.
- Während des Garvorgangs ist es möglich, die Parameter sowohl am Ofen mit manueller Steuerung als auch am Ofen mit digitaler Steuerung zu ändern, indem Sie auf die entsprechenden Tasten oder Knöpfe einwirken, wie in den vorherigen Absätzen erläutert.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Zugangstür zum Ofen und nehmen Sie die gebackene Pizza heraus.

Kapitel 7

INSTANDHALTUNG

7 INSTANDHALTUNG



AUFMERKSAMKEIT!

Führen Sie Wartungsarbeiten bei ausgeschalteter Maschine durch (Hauptschalter auf "0" - "OFF").



AUFMERKSAMKEIT!

Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.



WICHTIG!

Der Stecker muss so entfernt werden, dass der Betreiber von jedem Punkt, zu dem er Zugang hat, überprüfen kann, ob der Stecker gezogen ist.

Die Wartung der Maschine umfasst die Eingriffe (Inspektion, Überprüfung, Kontrolle, Einstellung und Austausch), die nach dem normalen Gebrauch erforderlich sind.

Für eine gute Wartung:

- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile, für den jeweiligen Zweck geeignete Werkzeuge und in gutem Zustand.
- Beachten Sie die im Handbuch angegebenen Eingriffshäufigkeiten für die planmäßige Wartung (vorbeugend und regelmäßig). Der Abstand (angegeben in Zeit oder in Arbeitszyklen) zwischen einem Eingriff und einem anderen ist als maximal zulässiger Abstand zu verstehen; daher darf sie nicht überschritten werden; Es kann gekürzt werden.
- Eine gute vorbeugende Wartung erfordert eine ständige Aufmerksamkeit und eine kontinuierliche Überwachung der Maschine. Überprüfen Sie umgehend die Ursache von Anomalien wie übermäßigem Lärm, Überhitzung usw. und Abhilfe schaffen.
- Die rechtzeitige Beseitigung von Ursachen für Anomalien oder Fehlfunktionen verhindert weitere Schäden an der Ausrüstung und gewährleistet die Sicherheit des Bedieners.

Das für die Wartung der Maschine zuständige Personal muss gut ausgebildet sein und über fundierte Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften verfügen. Unbefugtes Personal muss sich während des Betriebs außerhalb des Arbeitsbereichs aufhalten.

Auch die Reinigungsarbeiten der Maschine werden nur und ausschließlich während der Wartungsphase und bei angehaltener und stromloser Maschine durchgeführt.



WICHTIG!

Im Zweifelsfall ist der Betrieb untersagt. Wenden Sie sich für die notwendigen Erläuterungen an den Hersteller.



AUFMERKSAMKEIT!

Reparaturen oder Wartungsarbeiten, die nicht in diesem Handbuch enthalten sind, dürfen nur mit vorheriger Genehmigung von OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO durchgeführt werden. OEM ALI GROUP S.R.L, A SOCIO UNICO kann nicht für Personen- oder Sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf andere als die beschriebenen Eingriffe zurückzuführen sind oder auf andere als die angegebene Weise durchgeführt werden.

Die Wartung der Maschine wird aus betrieblicher Sicht in zwei Hauptkategorien unterteilt:

Instandhaltung
gewöhnlich

Alle Arbeiten, die der Wartungstechniker vorbeugend durchführen muss, um das ordnungsgemäße Funktionieren der Maschine im Laufe der Zeit zu gewährleisten; Die routinemäßige Wartung umfasst Inspektion, Kontrolle, Einstellung, Reinigung und Schmierung.

Instandhaltung
außerordentlich

Alle Arbeiten, die der Wartungstechniker durchführen muss, wenn die Maschine sie benötigt. Die außerordentliche Wartung umfasst die Überholung, Reparatur, Wiederherstellung des nominalen Betriebszustands oder den Austausch einer fehlerhaften, defekten oder verschlissenen Baugruppe.

7.1 Sicherheitshinweise



AUFMERKSAMKEIT!

Trennen Sie die Maschine vor Beginn der Wartung von der Stromversorgung.



AUFMERKSAMKEIT!

Der Stecker muss so entfernt werden, dass der Betreiber von jedem Punkt, zu dem er Zugang hat, überprüfen kann, ob der Stecker gezogen ist.



AUFMERKSAMKEIT!

Trennen Sie während der Wartung der Maschine die Stromversorgung, um eine versehentliche Inbetriebnahme zu verhindern, und bringen Sie Schilder mit den Worten an:
"WARNUNG! MASCHINE IN WARTUNG "

Die in diesem Absatz enthaltenen Vorsichtsmaßnahmen zur Unfallverhütung sind bei der Wartung der Maschine stets strikt einzuhalten, um Verletzungen von Personen und Schäden an Geräten zu vermeiden.

- Führen Sie die Eingriffe nur und ausschließlich bei ausgeschalteter und stromloser Maschine durch.
- Bringen Sie spezifische Warnschilder an, wie z. B.: GERÄT IN WARTUNG - SCHALTEN SIE DIE STROMVERSORGUNG NICHT EIN, in Übereinstimmung mit der Maschine.
- Führen Sie die in Ihre Zuständigkeit fallenden Arbeiten (Mechanik, Elektrik, Fluidik) durch, für die Sie befugt sind, einzugreifen.
- Es ist notwendig, in der Lage zu sein, die am besten geeigneten und angemessensten Instrumente für die Suche nach dem Fehler zu verwenden und die am besten geeigneten Geräte für Wartungseingriffe zu kennen.

7.2 Routinemäßige Wartung

Die Maschine ist bei der Auslieferung an den Benutzer bereits so eingestellt, dass sie korrekt funktioniert. Um jedoch ein ordnungsgemäßes Funktionieren im Laufe der Zeit zu gewährleisten, müssen regelmäßige und vorbeugende Überprüfungen und Wartungen durchgeführt werden.

Die routinemäßige Wartung umfasst Inspektionen, Kontrollen und Eingriffe, die zur Vermeidung von Ausfällen unter Kontrolle gehalten werden:

- den mechanischen Zustand der Maschine;
- die (elektrischen) Energiequellen;
- Reinigung der Maschine.

In den folgenden Tabellen ist eine Reihe von Kontrollen und Eingriffen aufgeführt, die nach einem empfohlenen Zeitplan durchzuführen sind.

Die angegebenen Periodizitäten der ordentlichen Wartungsarbeiten beziehen sich auf normale Betriebsbedingungen, d. h. solche, die den vorgesehenen Einsatzbedingungen entsprechen.

7.2.1 Kontrollen und Überprüfungen

7.2.1.1 Tabellen für die routinemäßige Wartung

OPERATION	FREQUENZ				
	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Halbjährlich	Alle 2 Jahre
Sichtprüfung des Zustands der Maschine			X		
Prüfen des Anziehens von Schrauben			X		
Überholung des Ofens*					X

* Um eine komplette Überholung des Ofens durchzuführen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

7.2.2 Sauberkeit



AUFMERKSAMKEIT!

Reinigungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.



AUFMERKSAMKEIT!

Halten Sie sich an die im Land der Installation geltenden Vorschriften für die Aufbereitung von Waschwasser.



AUFMERKSAMKEIT!

Reinigen Sie den Backofen am Ende jedes Arbeitszyklus gründlich.



WICHTIG!

Der Stecker muss so entfernt werden, dass der Betreiber von jedem Punkt, zu dem er Zugang hat, überprüfen kann, ob der Stecker gezogen ist.

7.2.2.1 Tische reinigen

OPERATION	FREQUENZ				
	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Halbjährlich	Jährlich
Außenreinigung	X				
Selbstreinigender Zyklus	X				
Reinigung von feuerfesten Oberflächen	X				
Zimmerreinigung			X		

7.2.2.2 Außenreinigung

Verwenden Sie für die Außenreinigung ein mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtetes Tuch, das für die zu behandelnde Oberfläche geeignet ist.



AUFMERKSAMKEIT!

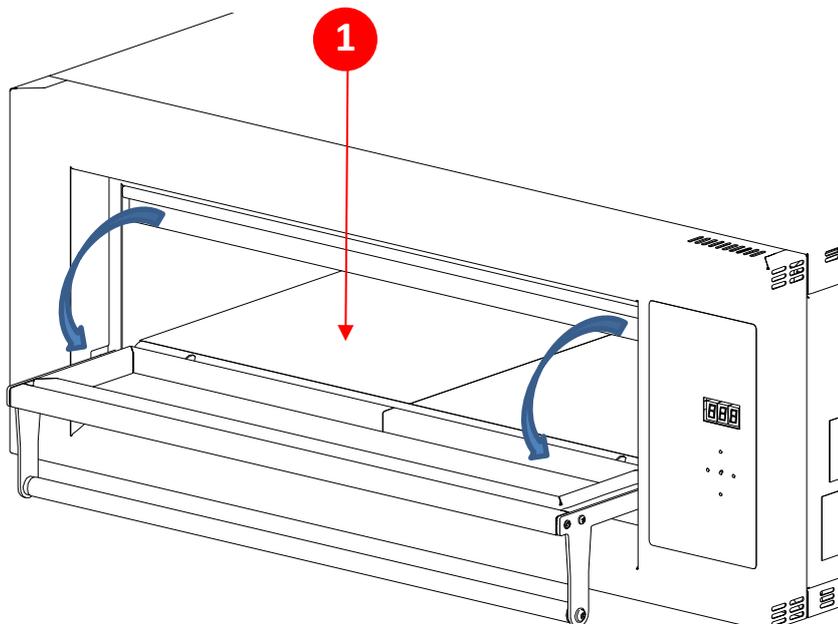
Verwenden Sie KEINE Metallutensilien wie Scheuerschwämme, Bürsten, Schaber und/oder ätzende Produkte, um den Ofen zu reinigen. Verwenden Sie KEINE Wasserstrahlen.

7.2.2.3 Reinigung von feuerfesten Oberflächen

Qualifikation des Bedieners	Operator
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Bürsten

Um das Kochfeld zu reinigen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Prüfen Sie, ob der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2	Öffnen Sie die Tür in die durch die Pfeile angezeigte Richtung.
3	Reinigen Sie die feuerfeste Oberfläche (1) mit der Spezialbürste.

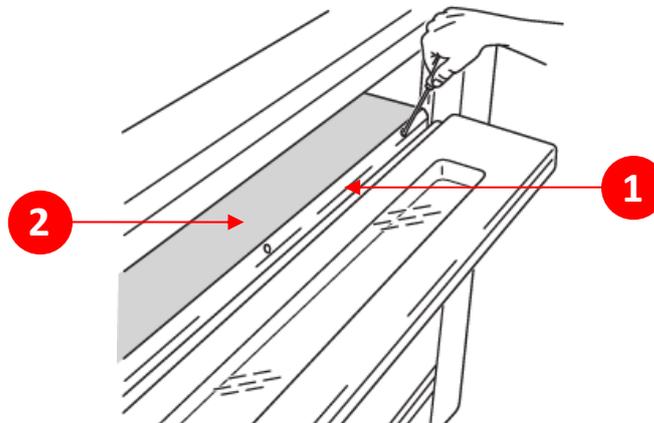


7.2.2.4 Zimmerreinigung

Qualifikation des Bedieners	Operator
PSA erforderlich	  
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge / Staubsauger / Bürste

Um den Raum zu reinigen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Prüfen Sie, ob der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2	Öffnen Sie die Tür.
3	Entfernen Sie die Schutzhaube (1), indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
4	Entfernen Sie vorsichtig die feuerfeste Oberfläche (2) aus dem Ofen.
5	Verwenden Sie einen Staubsauger, um alle vorhandenen Rückstände zu entfernen.
6	Reinigen Sie die feuerfeste Oberfläche mit der Spezialbürste.
7	Positionieren Sie die feuerfeste Platte neu.
8	Bauen Sie die zuvor demontierte Schutzhaube wieder zusammen.



AUFMERKSAMKEIT!

Behandeln Sie die feuerfeste Oberfläche mit Vorsicht. Nicht mit Wasser waschen, NICHT in der Spülmaschine waschen, KEINE Reinigungsmittel zur Reinigung der feuerfesten Oberflächen verwenden, nur ein in Wasser getränktes Tuch verwenden.

7.2.2.5 Selbstreinigungszyklus für mechanische Öfen

Qualifikation des Bedieners	Operator
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um den Selbstreinigungszyklus zu starten, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Stellen Sie mit den Knöpfen die Temperatur der oberen und unteren Heizelemente auf 400 °C ein.
2	Lassen Sie den Ofen ca. 20 Minuten bei dieser Temperatur, schalten Sie ihn dann aus und lassen Sie ihn abkühlen.
3	Wenn die Dunstabzugshaube in Betrieb ist, lassen Sie sie so lange eingeschaltet, wie es für den Selbstreinigungszyklus erforderlich ist.

7.2.2.6 Selbstreinigungszyklus für elektromechanische/digitale Öfen

Qualifikation des Bedieners	Operator
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um den Selbstreinigungszyklus zu starten, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Drücken Sie die Taste "+" oder "-" und dann die Taste "+", um die Temperatur auf 400 °C zu erhöhen.
2	Stellen Sie die Leistung der Ober- und Unterseite auf 100 % ein, indem Sie den Knopf (elektromechanischer Ofen) oder die Tasten "+" und "-" (für Öfen mit digitaler Steuerung) verwenden.
3	Lassen Sie den Ofen etwa zwanzig Minuten lang eingeschaltet, schalten Sie ihn dann aus und lassen Sie ihn abkühlen.

7.3 Außerordentliche Wartung



AUFMERKSAMKEIT!

Die außerordentliche Wartung und Reparatur der Maschine ist qualifizierten, unterwiesenen und autorisierten Technikern vorbehalten, die beim Hersteller oder beim autorisierten Servicecenter angestellt sind.

Diese Eingriffe erfordern ein tiefgreifendes und spezielles Wissen über die Maschinen, die erforderlichen Vorgänge, die damit verbundenen Risiken und die richtigen Verfahren für einen sicheren Betrieb.

Wenn außergewöhnliche Ereignisse auftreten, die eine außerordentliche Wartung erfordern, muss das normale Wartungspersonal des Benutzers die folgenden Verfahren befolgen:

- Überprüfen Sie den Status beschädigter oder phasenverschobener Gruppen.
- die in diesem Absatz beschriebenen Vorgänge durchzuführen;
- Wenn die durchzuführenden Arbeiten nicht in diesem Handbuch behandelt werden, senden Sie dem Hersteller den Bericht über die aufgetretenen Ereignisse, das Ergebnis der Inspektion und etwaige Beobachtungen.

Der Hersteller oder das autorisierte Servicecenter wird die Situation von Fall zu Fall bewerten. Sie vereinbaren dann mit den normalen Wartungstechnikern die Art des durchzuführenden Eingriffs und wählen die am besten geeignete Lösung aus den unten aufgeführten aus:

- der Hersteller einen autorisierten, angewiesenen und qualifizierten Techniker entsendet, um die erforderlichen Eingriffe durchzuführen;
- oder der Hersteller ermächtigt die ordentlichen Wartungstechniker des Benutzers, die Eingriffe durchzuführen, und sendet zusätzliche Anweisungen.



AUFMERKSAMKEIT!

Die zu ersetzenden Ersatzteile müssen bei OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO bestellt werden. Wenn der Kunde keine Originalersatzteile verwendet oder vom Hersteller schriftlich autorisiert wurde, ist dieser von jeglicher Verantwortung für den Betrieb der Maschine und die Sicherheit der Bediener befreit. Genehmigungen und/oder Weisungen müssen immer schriftlich mitgeteilt werden. Ohne schriftliche Genehmigung ist es verboten zu arbeiten und der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab.



AUFMERKSAMKEIT!

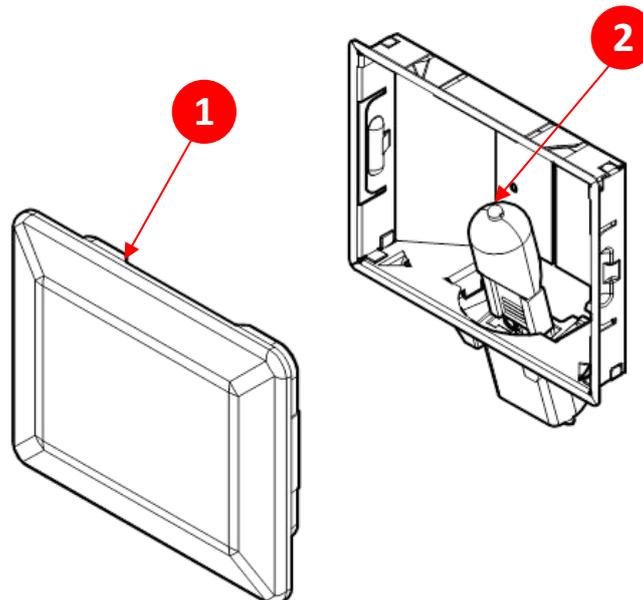
Wenn außergewöhnliche Wartungsarbeiten notwendig sind, wenden Sie sich an den Hersteller.

7.3.1 Austausch der Lampe

Qualifikation des Bedieners	Elektrischer Wartungstechniker
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um die Lampe auszutauschen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Verwenden Sie einen Schraubendreher und hebeln Sie, um das Lampenabdeckungsglas (Pos.1) zu entfernen.
2	Ersetzen Sie die Glühbirne (Pos. 2).
3	Bringen Sie die Lampenabdeckung (Pos. 1) wieder an. HINWEIS: Überprüfen Sie die korrekte Platzierung der Dichtung (falls vorhanden).



WICHTIG

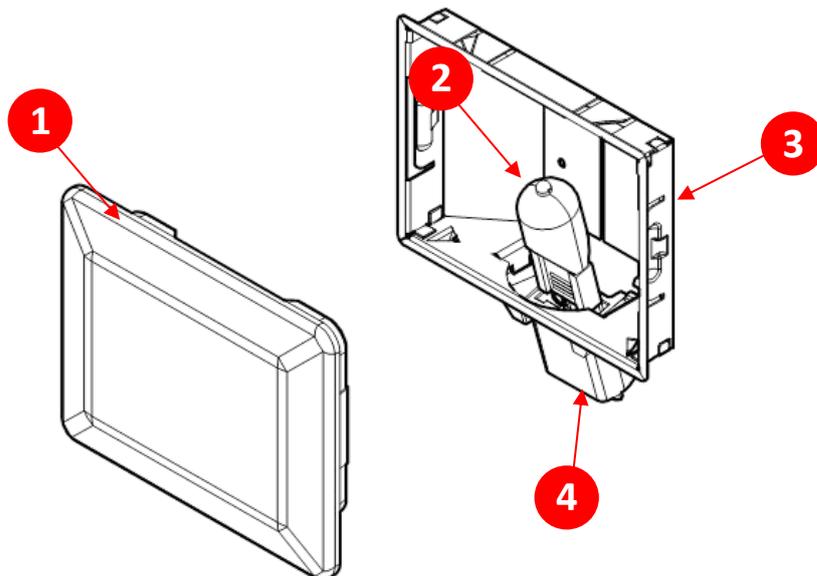
Die Lampe ist halogenbeschichtet, berühren Sie sie nicht mit den Fingern.

7.3.2 Austausch der Lampenfassung

Qualifikation des Bedieners	Elektrischer Wartungstechniker
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um die Lampenfassung auszutauschen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Verwenden Sie einen Schraubendreher und hebeln Sie, um das Lampenabdeckungsglas (Pos.1) zu entfernen.
2	Entfernen Sie die Lampe (Pos. 2).
3	Verwenden Sie einen Schraubendreher und hebeln Sie ihn hoch, um die Lampenfassung zu entfernen (Pos. 3).
4	Den elektrischen Stecker (Pos. 4) abziehen.
5	Setzen Sie die neue Lampenfassung ein und setzen Sie sie in den Sitz in der Ofenkammer ein.
6	Stecken Sie die Glühbirne ein und bauen Sie das Glas wieder zusammen.



WICHTIG

Die Lampe ist halogenbeschichtet, berühren Sie sie nicht mit den Fingern.

7.3.3 Austausch von Decken- oder Plattenwiderständen

Qualifikation des Bedieners	Elektrischer Wartungstechniker
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge



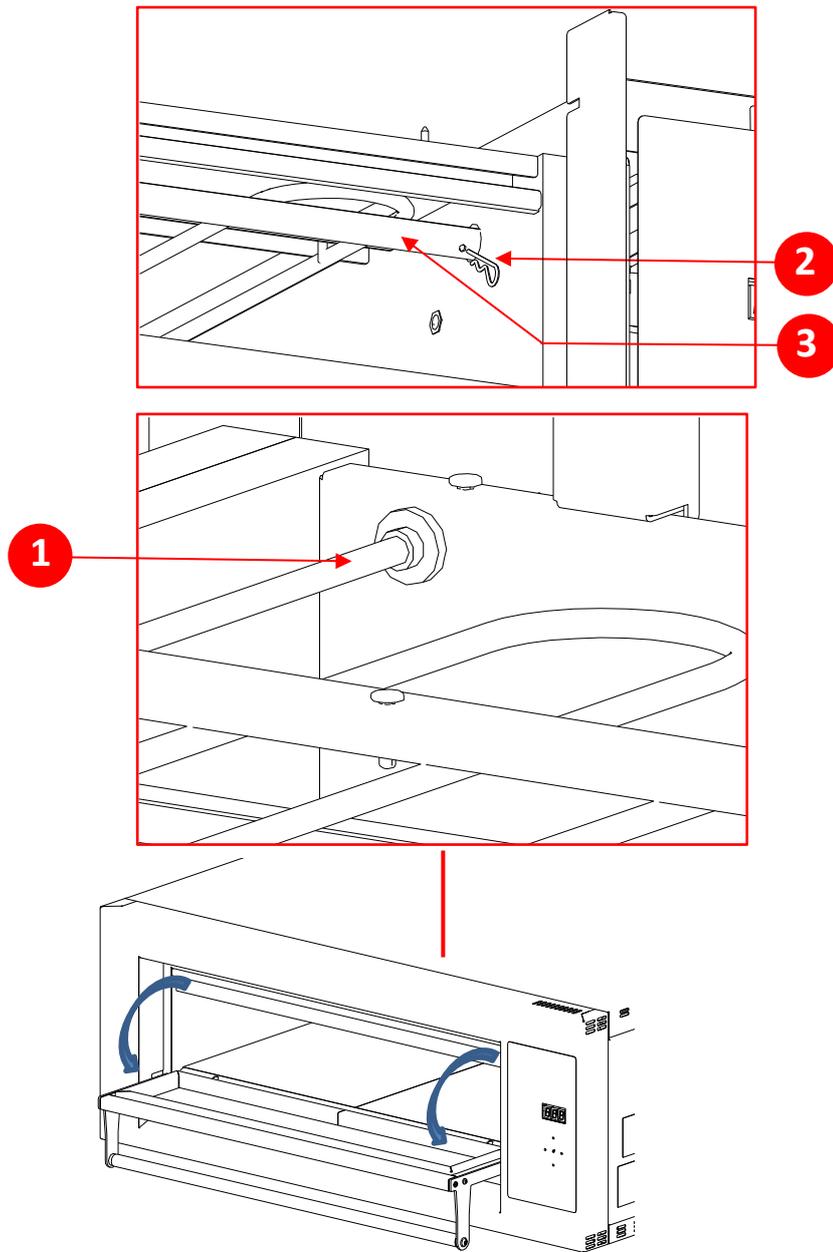
AUFMERKSAMKEIT!

Dieser Vorgang muss von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden.

Um an das Heizelement zu gelangen, ist es notwendig, die Steinwolle der Ofenauskleidung zu bewegen, daher ist es unerlässlich, eine angemessene persönliche Schutzausrüstung zu haben.

Um die Heizelemente auszutauschen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Trennen Sie die elektrische Verbindung, indem Sie den Schalter des Hauptofens auf "0" stellen.
2	Öffnen Sie die Backofentür in der durch die Pfeile angezeigten Richtung.
3	Entfernen Sie die Rückseite des Ofens, indem Sie die Ofenschrauben lösen.
4	Trennen Sie das Heizelement elektrisch, indem Sie die Schrauben (1) lösen, mit denen das Heizelement befestigt ist (zwei für jedes Heizelement).
5	Heizelement für die Grundplatte: Entfernen Sie nach dem Öffnen der Ofentür die feuerfeste Oberfläche und das zu ersetzende Heizelement.
6	Deckenheizelement: Entfernen Sie nach dem Öffnen der Backofentür die Splinte (2), entfernen Sie die Heizelementhalterung (3) und entfernen Sie dann das zu ersetzende Heizelement.
7	Tauschen Sie das Heizelement aus und bauen Sie alles in die entgegengesetzte Richtung wieder zusammen, wobei Sie darauf achten, dass die Verbindung wiederhergestellt wird Netzka- bel richtig ein.

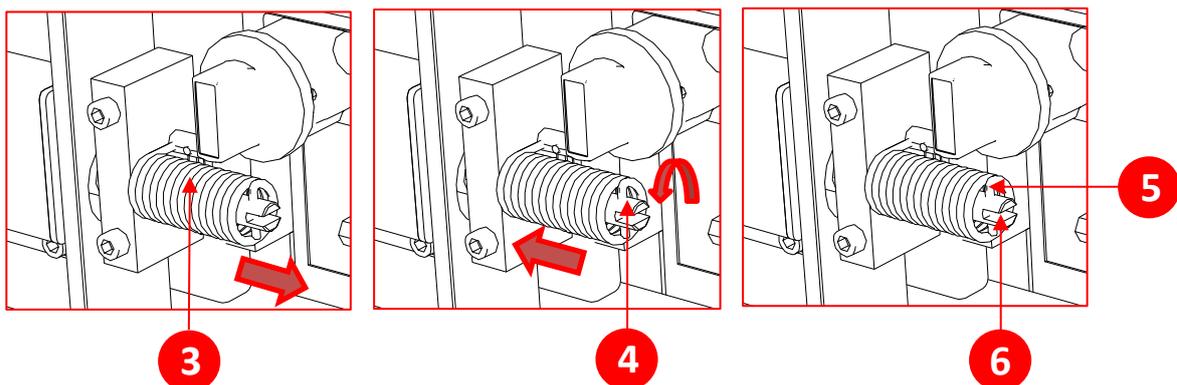
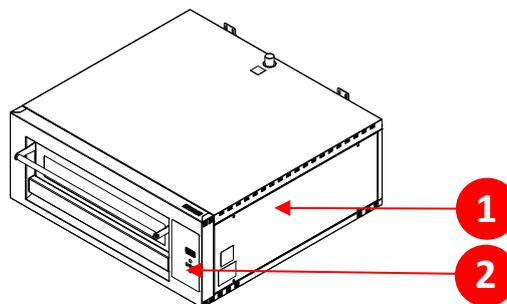


7.3.4 Austausch der Türfeder

Qualifikation des Bedieners	Techniker für mechanische Instandhaltung
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um den Federwechsel durchzuführen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Entfernen Sie die rechte Seitenwand (1), indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
2	Entfernen Sie das Bedienfeld (2), indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
3	Entfernen Sie die Feder (3) und setzen Sie sie wieder ein.
4	Setzen Sie die Feder (3) auf den Stift (4) ein und drehen Sie sie, indem Sie sie vorspannen.
5	Den Federanschlag (5) in die Führung (6) des Bolzens (4) einhängen.
6	Die Paneele (1) und (2) wieder zusammenbauen.

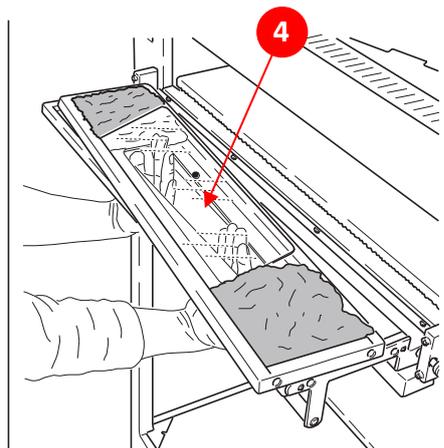
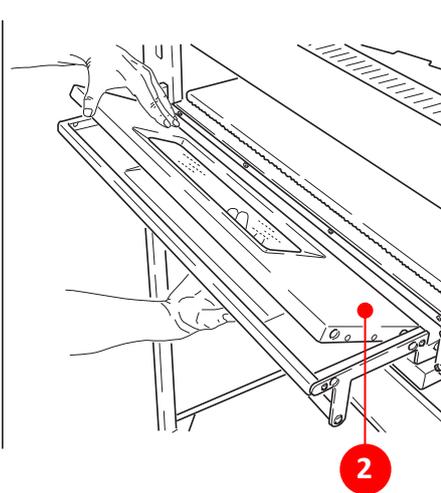
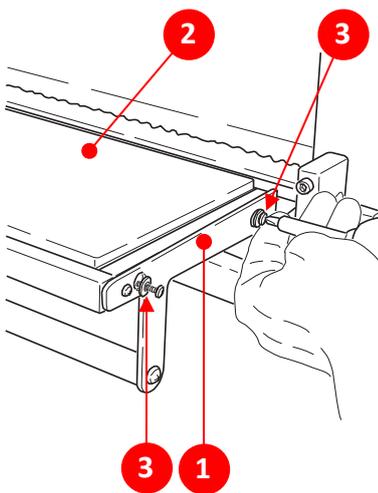


7.3.5 Austausch von Türglas

Qualifikation des Bedieners	Techniker für mechanische Instandhaltung
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge

Um das Glas auszutauschen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Öffnen Sie die Tür (1).
2	Entfernen Sie die Innenverkleidung (2), indem Sie die Schrauben (3) lösen.
3	Entfernen Sie das Glas (4) und setzen Sie es wieder ein.
4	Baue alles wieder zusammen, indem du in die entgegengesetzte Richtung vorgehst.



7.3.6 Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats

Qualifikation des Bedieners	Elektrischer Wartungstechniker
PSA erforderlich	
Zu verwendende Werkzeuge	Handwerkzeuge



AUFMERKSAMKEIT!

Dieser Vorgang muss vom technischen Kundendienst nach dem Eingriff zur Wiederherstellung der Anomalie durchgeführt werden.

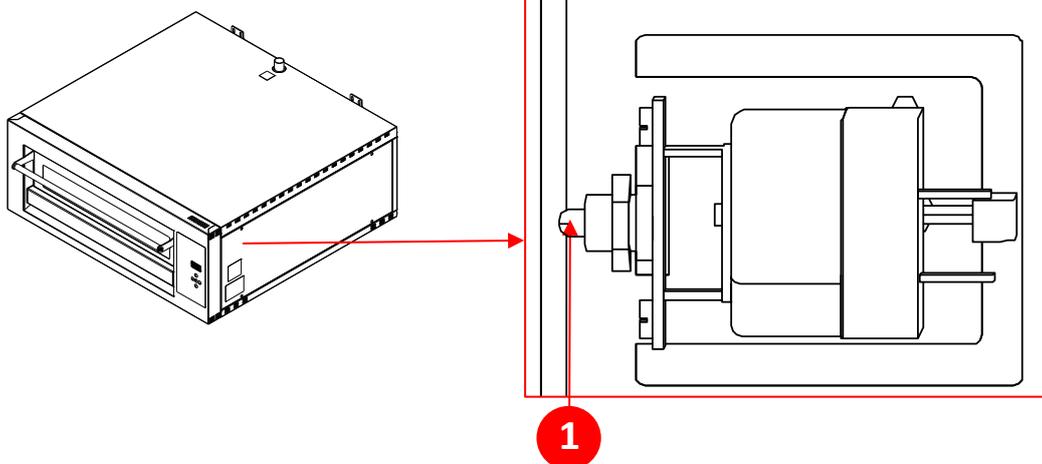


AUFMERKSAMKEIT!

Schalten Sie den Leitungstrennschalter aus, der sich vor dem Gerät befindet, und beseitigen Sie die Ursachen, die zum Einschalten des Thermostats geführt haben.

Um das Thermostat zurückzusetzen, gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Demontieren Sie die rechte Seitenwand.
2	Drücken Sie die rote Taste (1) am Sicherheitsthermostat.
3	Bringen Sie die Seitenwand wieder an.



Kapitel 8

STILLEGUNG UND ENTSORGUNG

8 STILLLEGUNG UND ENTSORGUNG



AUFMERKSAMKEIT!

Die Stilllegungs- und Demontearbeiten müssen Personal anvertraut werden, das auf diese Tätigkeiten spezialisiert ist. Insbesondere kann nur die Person, die für die Demontagephase und die Entsorgung am Ende ihrer Lebensdauer verantwortlich ist, Folgendes durchführen:

- Mechanisches und elektrisches Trennen von Teilen gemäß Demontageanleitung und Projektdiagrammen.
- Transport der Teile zum Entsorgungszentrum zur Materialtrennung.

Die Materialien, aus denen die Maschine hergestellt ist, sind im Wesentlichen:

- ferritischer Stahl (AISI 430);
- Stahl (DD11);
- aluminisiert (DX51D + AS);
- Polyethylen-Kunststoff;
- Elastomere, PTFE, Graphit;
- elektrische Kabel mit entsprechenden Ummantelungen;
- etc...



AUFMERKSAMKEIT!

Die Maschine enthält keine gefährlichen Bestandteile oder Substanzen, die spezielle Entferungsverfahren erfordern.

8.1 Stilllegung und Lagerung

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt werden soll, muss sie gesichert und gelagert werden. Gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Trennen Sie die Stromversorgung der Maschine.
2	Decken Sie die Maschine ab und lagern Sie sie in einer überdachten Umgebung ohne übermäßige Feuchtigkeit.

8.2 Beseitigung

Wenn Sie beabsichtigen, die Maschine zu entsorgen, muss sie sicher aufbewahrt werden. Gehen Sie wie beschrieben vor:

SCHRITT	AKTION
1	Trennen Sie die Stromversorgung der Maschine.
2	Fahren Sie mit der Demontage fort und trennen Sie die Maschinenkomponenten in Gruppen für die getrennte Entsorgung.



AUFMERKSAMKEIT!

Für die Demontage von gewerblichen Teilen oder Zuliefermaterial, das Teil der von OEM ALI GROUP S.R.L A SOCIO UNICO gelieferten Maschine ist, lesen Sie bitte das entsprechende Lieferantenhandbuch.



Wenn das gekaufte Bauteil/Gerät gemäß der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU mit dem folgenden Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet ist, bedeutet dies, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.



AUFMERKSAMKEIT!

Bitte beachten Sie, dass die geltenden Gesetze zur Entsorgung in dem Land, in dem die Maschine installiert ist, eingehalten werden.

SEITE ABSICHTLICH LEER GELASSEN

Kapitel 9

FEHLERBEHEBUNG

9 FEHLERBEHEBUNG

9.1 Alarme während des Betriebs (elektromechanische / digitale Backöfen)

Während des Betriebs können Alarme aufgrund von Brüchen eingefügt werden; Diese Alarme werden auf dem Display angezeigt.

9.1.1 Alarm des Temperaturfühlers beschädigt oder getrennt

Wenn dieser Alarm eingegeben wird, erscheint folgende Meldung auf dem Display:

AL1 - AL2

- Die Stromversorgung der Heizelemente wird automatisch unterbrochen;
- Schalten Sie den Backofen aus und rufen Sie den Kundendienst an.

9.2 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

PROBLEM	LÖSUNG
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	Vergewissern Sie sich, dass ein Stromanschluss vorhanden ist. Prüfen Sie, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist Rufen Sie den technischen Kundendienst an.
Die Pizzen werden nicht gleichmäßig gebacken	Verschmutztes Kochfeld: Reinigen Sie das Kochfeld. Beschädigtes Kochfeld: Tauschen Sie das Kochfeld aus. Stellen Sie die Ofentemperatur ein.
Nichterreichen der Temperatur	Heizelemente funktionieren nicht. Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss des Backofens. Rufen Sie den technischen Kundendienst an.



AUFMERKSAMKEIT!

Bei allen anderen Problemen wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Kapitel 10

ANHÄNGSEL

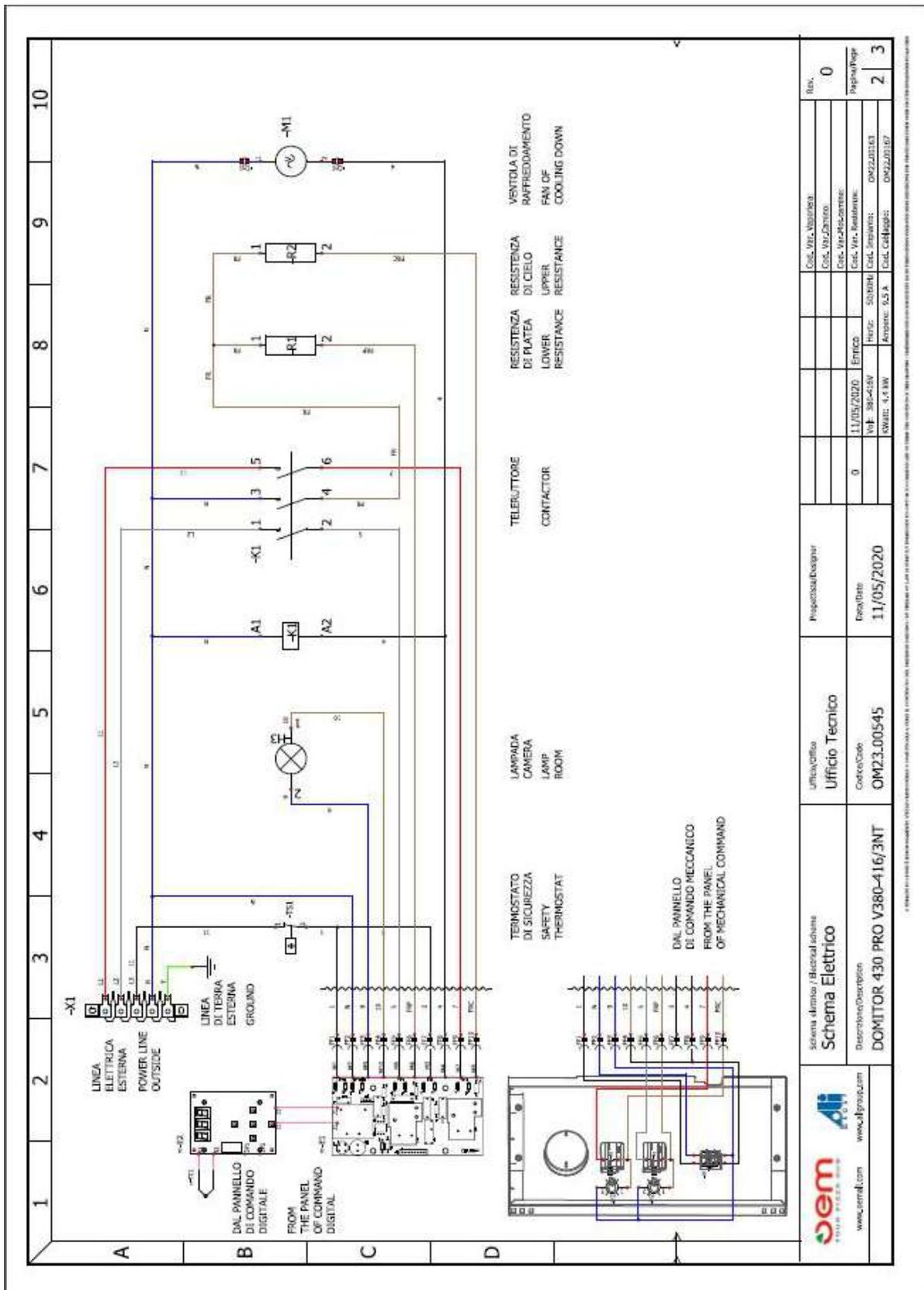
10 ANHÄNGSEL

LISTE DES ANHANGS	
1	TABELLE DER MEDIENSPEZIFIKATIONEN
2	STÜCKLISTE DER DOMITOR PRO ÖFEN
3	SCHALTBILDER

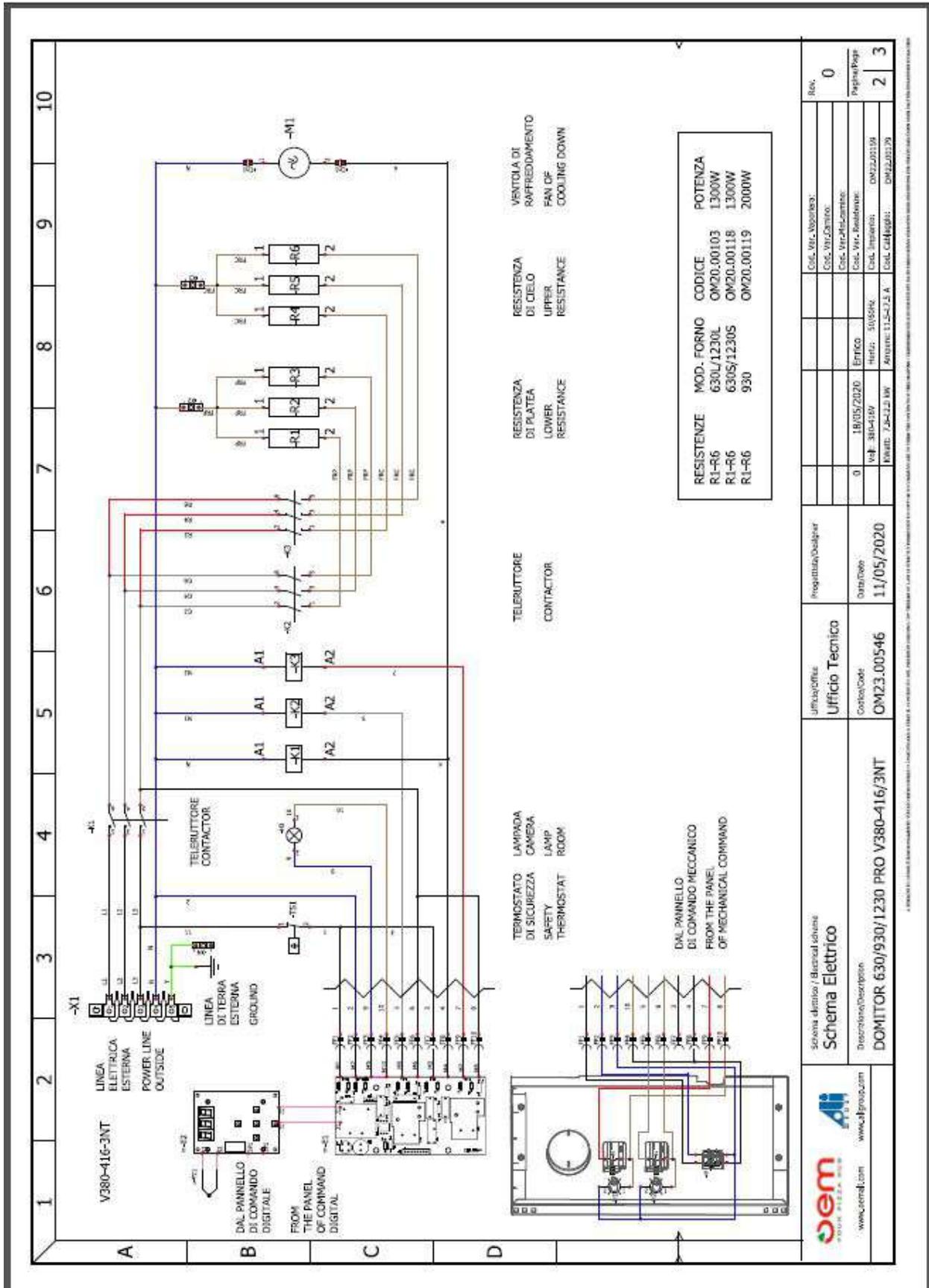
Legende mit der Stückliste der DOMITOR PRO Backöfen:

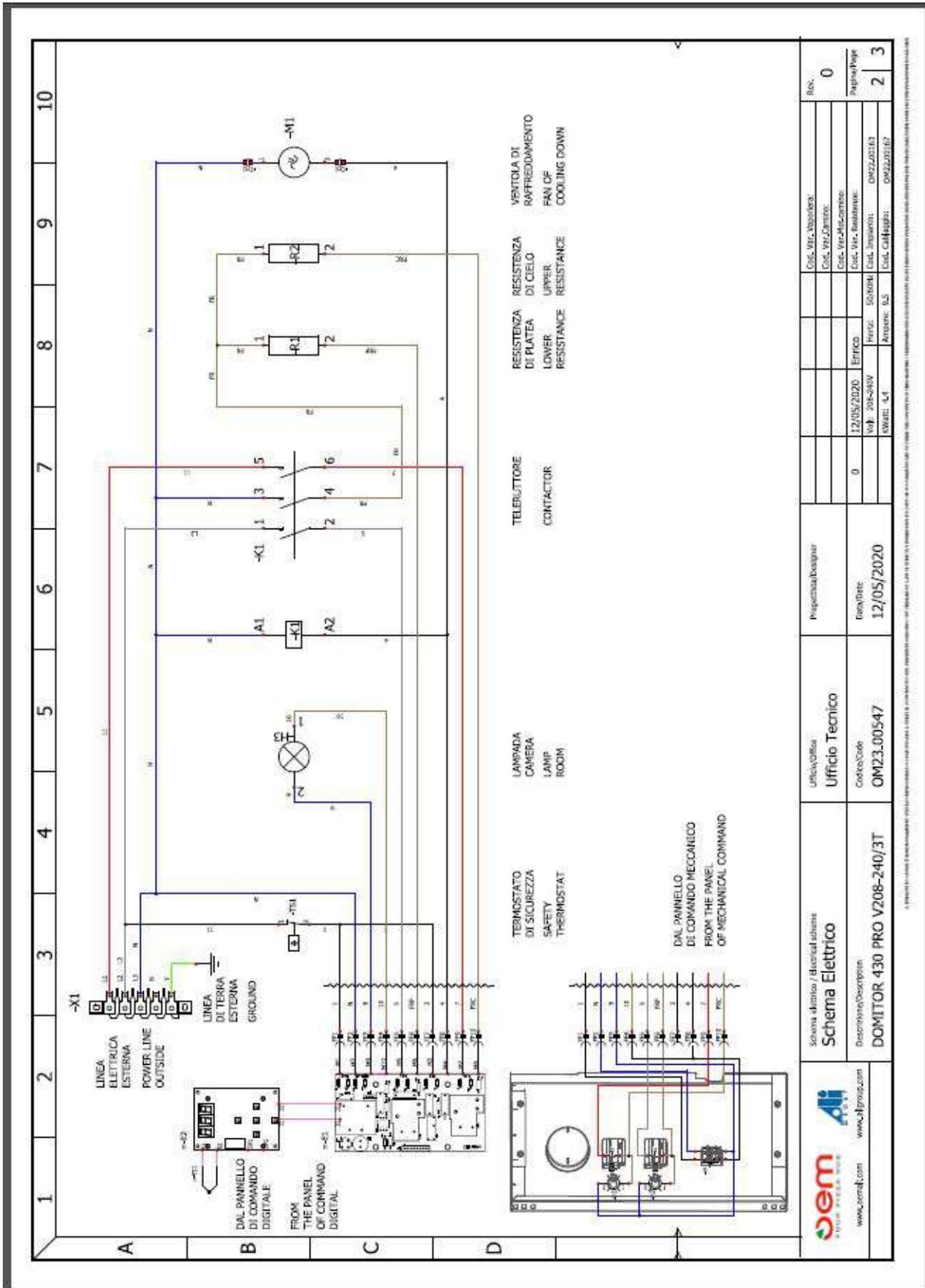
AKRONYM	BESCHREIBUNG
B1	THERMOSTAT OBEN/UNTEN - THERMOSTAT OBEN/UNTEN
B2	THERMOSTAT OBEN/UNTEN - THERMOSTAT OBEN/UNTEN
CN1	MORSETTO / KLEMME
E1	SCHEMA DI POTENZA / POWER BOARD
E2	SCHEMA DI COMANDO / STEUERPLATINE
H1	LAMPADA SPIA RESISTENZA IN FUNZIONE / PILOT LIGHT BESTÄNDIGKEIT IN FUNKTION
H2	LAMPADA SPIA RESISTENZA IN FUNZIONE / PILOT LIGHT BESTÄNDIGKEIT IN FUNKTION
H3	LAMPADA CAMERA DI COTTURA / LAMPENZIMMER
K1	TELERUTTORE / SCHÜTZ
K2	TELERUTTORE / SCHÜTZ
K3	TELERUTTORE / SCHÜTZ
M1	VENTOLA / LÜFTER
Frage 1	INTERRUTTORE GENERALE / GENERAL SWITCH
Nr. R1	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
Nr. R2	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
R3	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
Nr. R4	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
R5	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
R6	RESISTENZA CIELO-PLATEA / UPPER-LOWER RESISTANCE
TC1	SONDA DI TEMPERATURA / TEMPERATURFÜHLER
TS1	TERMOSTATO DI SICURA / SICHERHEITSTHERMOSTAT
X1	MORSETTO DI POTENZA / KRAFTSCHELLE
X2	MORSETTO / KLEMME
X3	MORSETTO / KLEMME
X4	MORSETTO / KLEMME
T1	TRASFORMATORE / TRANSFORMATOR

Schaltbilder:

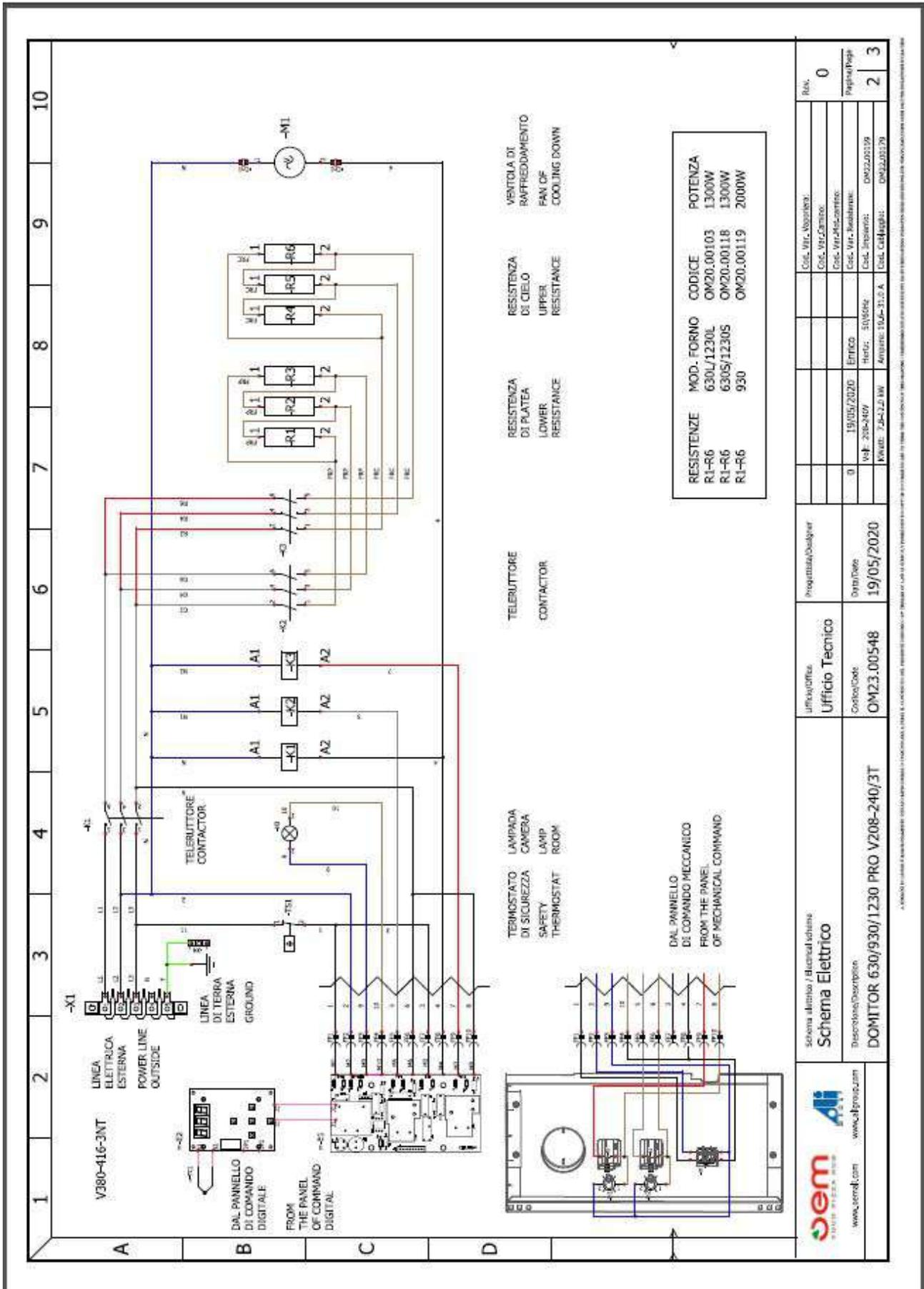


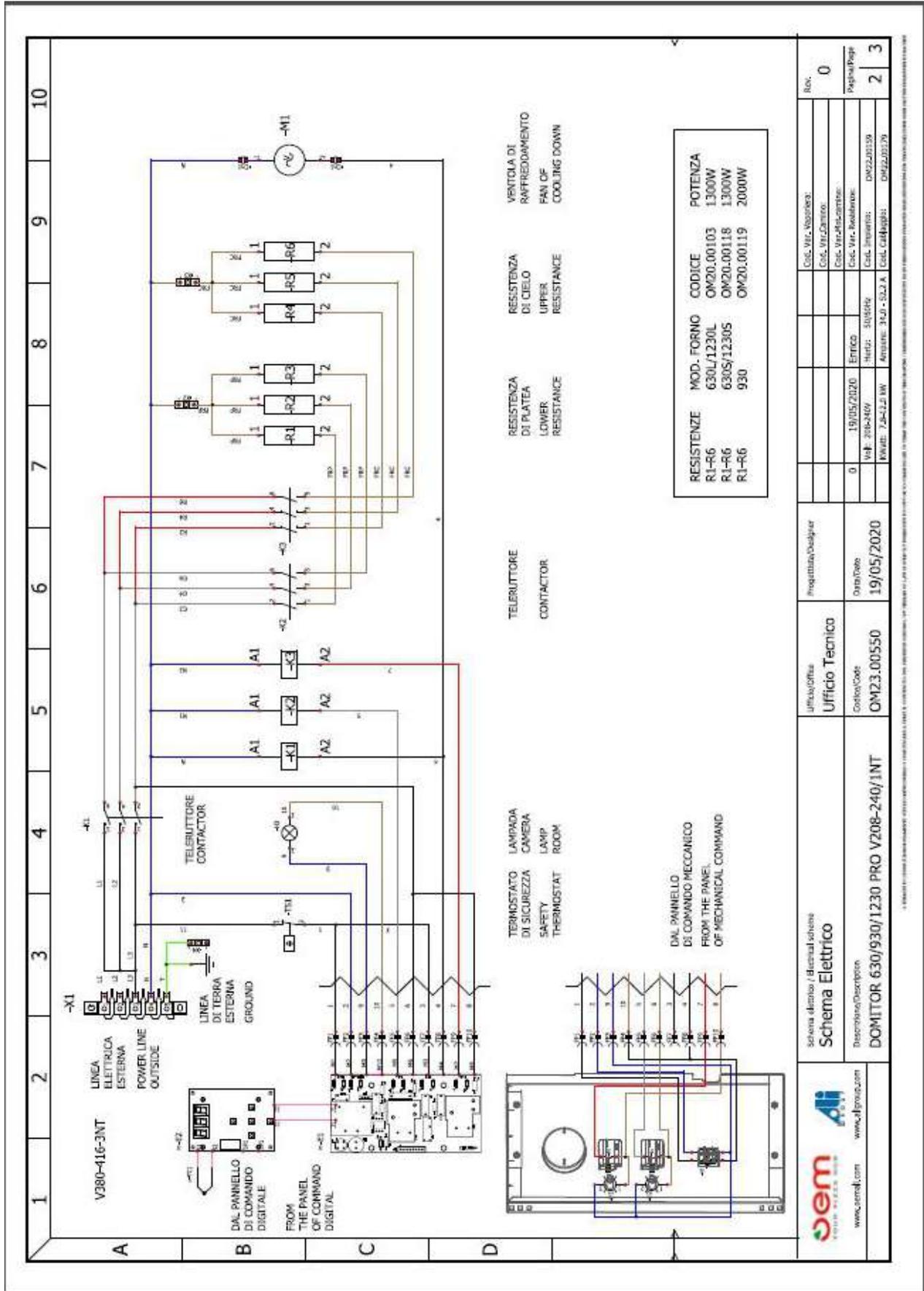
 www.jem.it		 www.ali.com		Schema elettrico / Electrical scheme Schema Elettrico		Proposta/Designer 11/05/2020		Rev. 0	
Descrizione/Description DOMITOR 430 PRO V380-416/3NT		Ufficio/Tecnico Ufficio Tecnico		Rev. 0		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Page/Page 2 / 3	
Code/Code OM23.00545		Rev. 0		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Page/Page 2 / 3	
DATE 11/05/2020		Enrico HURC: 50/60H		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Page/Page 2 / 3	
Model V380-416V		Appalto S.A.		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Cost. Vel. Vendita Cost. Vel. Distrib.		Page/Page 2 / 3	



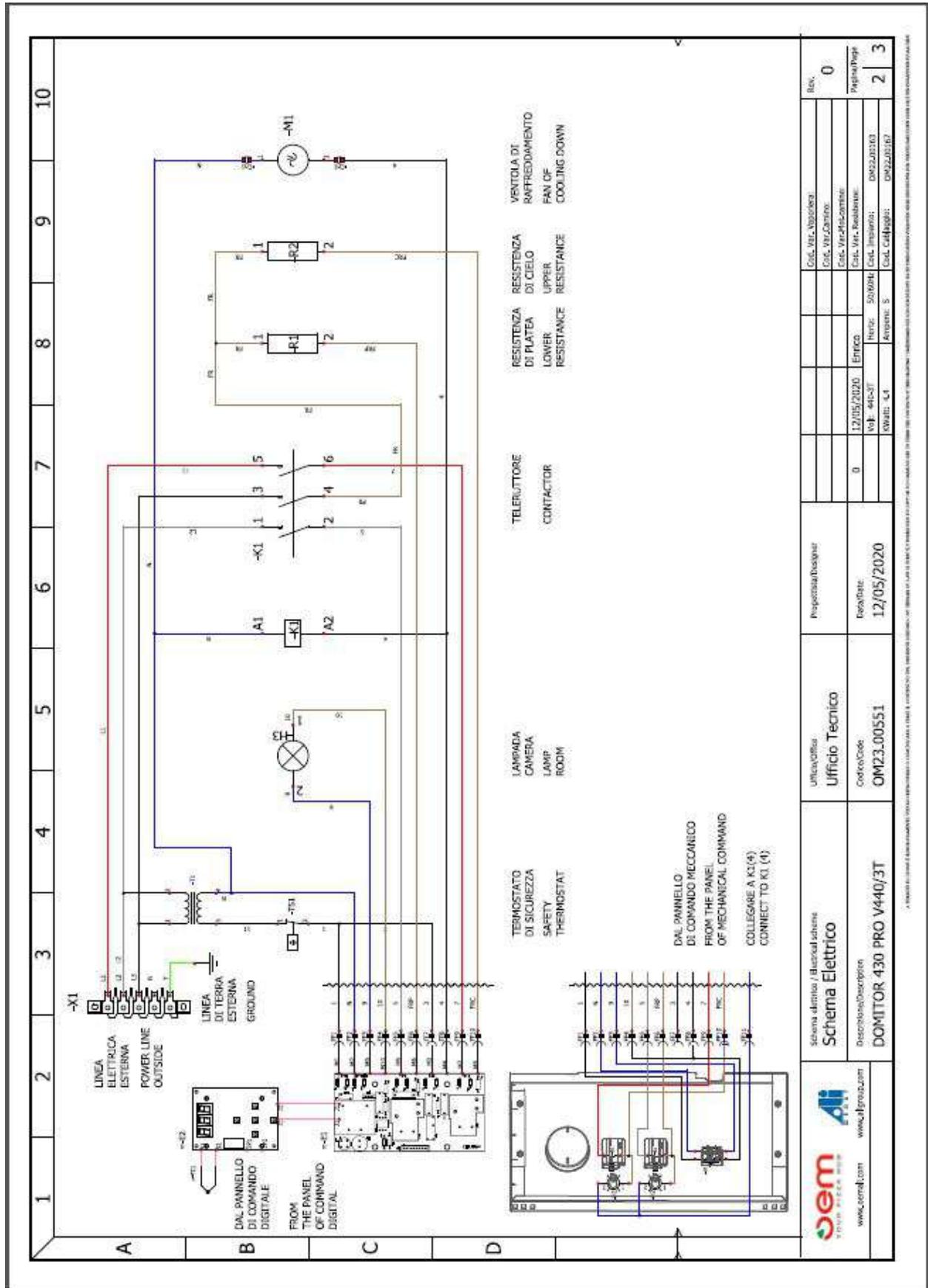


Rev.	0
Page/Page	2 / 3
Autore/Author	AS
Disegnato/Designed	AS
Verificato/Checked	AS
Approvato/Approved	AS
Emesso/Issued	12/05/2020
Progetto/Project	DOMITOR 430 PRO V208-240/3T
Ufficio/Office	Ufficio Tecnico
Code/Code	OM23-00547





<p>Schema elettrico / Electrical scheme Schema Elettrico</p> <p>Disponibilità/Description DOMITOR 630/930/1230 PRO V208-240/INT</p>		<p>Ufficio/Office Ufficio Tecnico</p> <p>Codice/Code OM23.00550</p>	<p>Progettato/Designer</p> <p>Data/Date 19/05/2020</p>	<p>Col. Vir. Assistenti: Col. Vir.2/Int/001</p> <p>Col. Vir.2/Int/001</p> <p>Col. Vir.2/Int/001</p> <p>Col. Vir.2/Int/001</p>	<p>Rev. 0</p> <p>Page/Page</p> <p>2 / 3</p>
---	--	---	---	---	--



 www.jem.it		Schema elettrico / Electrical scheme Schema Elettrico		Ufficio/Office Ufficio Tecnico		Progetto/Designer 		Rev. 0	
Descrizione/Description DOMITOR 430 PRO V440/3T		Codice/Code OM23.00551		Data/Date 12/05/2020		Emesso/Issued 12/05/2020 Enrico		Pagina/Page 2 3	
		Collegamento/Connection 12/05/2020 Enrico		Potenza/Power 5000W		Codice Materiale/Material Code OM23J0103		Codice Cliente/Client Code OM23J0107	

Tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Jem s.p.a. Tutti i diritti sono riservati. All rights reserved. No reprinting or unauthorized use without written permission from Jem s.p.a. All rights reserved.

