

PIZZA ÖFEN
INSTALLATION - OPERATING - MAINTENANCE

**POE430, POE4430, POE434, POE4434, POE630,
POE6630, POE930T, POE9930T**

INHALT:

- A. INSTALLATION
- B. POSITIONIERUNG
- C. ERSTER START DES OFENS
- D. BACKANLEITUNG
- E. PFLEGE UND WARTUNG
- F. FEHLERSUCHE

A. INSTALLATION



WICHTIG: Für die Gültigkeit der Garantie und aus Sicherheitsgründen müssen elektrische Arbeiten von einem autorisierten Elektriker durchgeführt werden.

1. Der Backofen muss zu Ihrem Schutz geerdet werden, um das Risiko elektrischer Entladungen zu vermeiden.
2. Die Stromkabel des Ofens müssen mindestens **5x2,5 (für POE430, POE434, POE630, POE930T) und 5x4 (für POE4430, POE4434, POE6630, POE9930) / Antigron** Standardarts sein (Empfohlen)

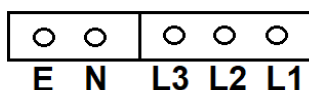
3. Sicherungsanforderungen

POE430:	3x25 A	POE630:	3x25 A
POE4430:	3x25 A	POE6630:	3x32 A
POE434:	3x25 A	POE930T:	3x25 A
POE4434:	3x25 A	POE9930T:	3x40 A

4. Elektrische Anschlüsse nach Modellen :

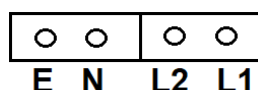
**POE4430 / POE4434 / POE630
POE6630 / POE930T / POE9930T**

400V / 3NAC 50/60hz



POE430 - POE434

400V / 2NAC 50/60hz



B. POSITIONIERUNG

Wenn der Ofen um die Wände herum positioniert wird, sollte ein **Abstand von 50 mm** zwischen der Wand und dem Ofen eingehalten werden.

C. ERSTER START DES OFENS



Bevor der Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss er "ausgebrannt" werden, um das restliche Schutzfett und Öl aus dem Ofen zu entfernen. Während dieses Vorgangs gibt der Ofen eine Menge Rauch ab.

1. Schließen Sie alle Backofentüren, öffnen Sie alle Schornsteinklappen und stellen Sie die Thermostate auf 100°C.
2. Wenn der Backofen 100°C erreicht hat, lassen Sie ihn 1 Stunde lang stehen. Wischen Sie die Innenseite der Glastür mit einem feuchten Tuch ab.
3. Drehen Sie den Thermostat auf 200°C hoch und lassen Sie den Ofen eine weitere Stunde stehen.
4. Drehen Sie den Thermostat auf 300 °C und lassen Sie den Backofen eine weitere Stunde lang stehen.
5. Wenn der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt ist, sollte die Innenseite der Glastür mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Die Beschichtung auf dem Glas, die sich während des "Ausbrennens" gebildet hat, wird sonst in das Glas eingebrannt und lässt sich nur schwer entfernen.

DER BACKOFEN IST JETZT BETRIEBSBEREIT!

D. BACKANLEITUNG

Die Backzeit und die Temperatur im Ofen hängen natürlich stark von der Art der Pizza und auch von den verschiedenen Ofentypen ab.

Temperatureinstellung:

Die Temperatur sollte so hoch wie möglich sein, ohne dass die Pizza verbrennt. Das folgende Verfahren kann verwendet werden, um die richtige Temperatur zu finden:

Beginnen Sie mit einer niedrigen Temperatur, z. B. 180 °C, und backen Sie eine Probecharge. Wenn das Produkt nicht verbrennt, die Temperatur um 10 °C erhöhen und den Vorgang wiederholen, bis das Produkt verbrennt, dann die Temperatur um 10 °C senken.

E. PFLEGE UND WARTUNG

Der Backofen sollte regelmäßig innen und außen gereinigt werden, damit er frisch und sauber aussieht.

1. Bürsten oder kratzen Sie Backreste und Ruß von der Herdplatte ab.
2. Wischen Sie die Glastür von innen und außen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Die Tür kann warm sein, aber die Temperatur sollte 50°C nicht überschreiten. Wenn der Temperaturunterschied zwischen dem feuchten Tuch und dem Glas zu groß ist, besteht die Gefahr, dass das Glas durch den Druck springt.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Wasser oder einem Reinigungsmittel für rostfreie Oberflächen.

Verwenden Sie für die Reinigung der Glastür oder der Außenseite keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese den Backofen zerkratzen und beschädigen können. Spülen Sie den Backofen nicht mit Wasser aus, da dies zu einem Kurzschluss des Backofens führen kann und auch nicht sichtbare Teile korrodieren können.

F. FEHLERSUCHE

FEHLER	GRUND	VERFAHREN
* Der Ofen funktioniert nicht	* Haupt- und Backofensicherungen * Elektrische Anschlüsse	* Sicherungen prüfen * Anschlüsse prüfen * Autorisierte Dienste anrufen
* Der Backofen heizt nicht oder einige Bereiche sind nicht gut beheizt	* Haupt- oder Backofensicherungen * Elektrische Phasen	* Sicherungen prüfen * Elektriker anrufen und Phasen überprüfen * Autorisierte Dienste anrufen
* Die Backofentür ist heruntergefallen oder funktioniert nicht richtig	* Schrauben der Tür	* Wenn defekt, Service anrufen
* Oberseite des Produkts brennt an	* Obere Thermostateinstellung ist zu hoch * Thermostat ist defekt	* Die Einstellung des oberen Thermostats muss ein wenig reduziert werden. * Autorisierte Dienste anrufen
* Die Unterseite des Produkts brennt an	* Der untere Thermostat ist zu hoch eingestellt * Thermostat ist defekt	* Die Einstellung des unteren Thermostats muss ein wenig reduziert werden. * Autorisierte Dienste anrufen
* Das Garen ist nicht gut	* Heizelement ist zu langsam * Heizelement(e) oder Schütz(e) sind defekt	* Die Einstellung des Thermostats muss ein wenig erhöht werden * Autorisierte Dienste anrufen