

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite 2
A1	BESCHREIBUNG	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 3
A3	TRANSPORT	Seite 4
A4	ENTPACKEN	Seite 4
B	MONTAGE	Seite 4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite 6
E	REINIGUNG und WATUNG	Seite 8
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite 9
G	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite 10
H	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	Seite 12

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig ganz durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals f"uhren. F"ur schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef"uhrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem fachpersonal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

A1 BESCHREIBUNG

*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konztruierte Pizzaofen.

Code	Mase (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsmase (mm)
SPO.01	1400x1200x1980	330	1380x1600x2250

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Kapazitaet	Power Input (V)	Kabel QU. (mm ²)	Leistung (Kw)	Sicherung (A)
SPO.01	Ø300 mm x 6 stck. Pizza 75 Pizza / St.	380	5x4	16	3*32 A 1*10 A

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflaeche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen.

*Der Stromanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*Stellen sie sicher, das die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspannung entspricht.



Die Erdung der Maschine muss mit dem Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die naehste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Der Elektrische Anschluss, Hauptsicherung und die Lecksicherung sollte mit den geltenden vorschriften und Regeln übereinstimmen.

*Für die Wartung und Reinigung den Ofen links und recht mit einem abstand von 50cm zur wand aufstellen. Die Maschine nur unter einem Dunstabzug benutzen.

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

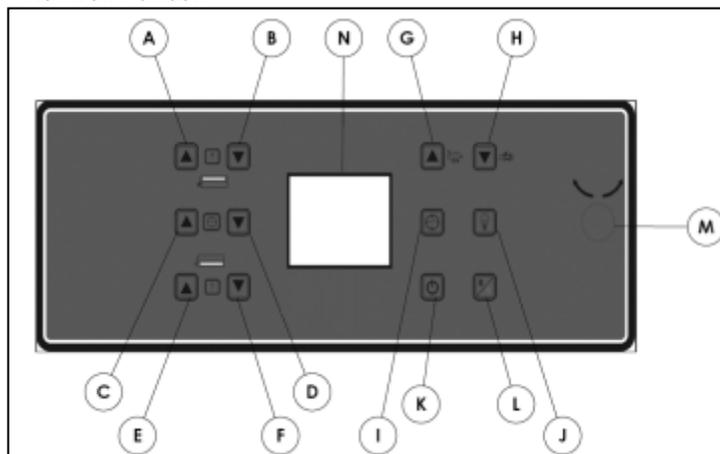
C ALLGEMEINE HINWEISE

-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten verwenden.
-  *Benutzen Sie keine beweglichen Produkte
-  *Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  *Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf lassen.
-  *Beachten Sie die Kapazität der Maschine
-  *Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht, nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.
-  *Schäden, die durch die fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

D ANWENDUNG DER MASCHINE

* Kontroll Paneel:



- A : OBERTEMPERATUR SET EINSTELLTASTE NACH OBEN
- B : OBERTEMPERATUR SET EINSTELLTASTE NACH UNTEN
- C : ZEITSCHALTER EINSTELLTASTE NACH OBEN
- D : ZEITSCHALTER EINSTELLTASTE NACH UNTEN
- E : BODENTEMPERATUR SET EINSTELLTASTE NACH OBEN
- F : BODENTEMPERATUR SET EINSTELLTASTE NACH UNTEN
- G : DREHTELLER MOTOR GESCHWINDIGKEITS EINSTELLTASTE SCHNELL
- H : DREHTELLER MOTOR GESCHWINDIGKEITS EINSTELLTASTE LANGSAM
- I : ZEITSCHALTER EIN TASTE
- J : INNENBELEUCHTUNGS LAMPE
- K : GERÄT EIN/AUS TASTE
- L : OFEN START/STOP TASTE
- M : JOYSTICK (MOTOR MANUEL BEDIENEN)
- N : DIGITAL ANZEIGE

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

* Anwendung:

- Vor dem erst betrieb nahme, Gerät innere mit lauwarmen feuchtes tuch abwieschen und troknen.
- Das Gerät an das Netz verbinden und mit EIN/AUS taste anschalten.
- Mit dem Ofen START/STOP taste das Ofen in betrieb nehmen.
- Beim erst in betrieb nahme des Gerätes könnte wegen Isolierungs materilien und Öl unangenehmen rauch und geruch kommen. Um dieses geruch und rauch zu vermeiden soll das Gerät beim 350°C (Unter-Oberhitzer) 30 min arbeiten lassen.
- Bevor Sie die Ware in das Gerät rein stellen, sollen Sie das Gerät 5 – 10 min vor heizen.
- Nach dem Sie die Ware in das Ofen reinstellen Zeitschalter ein schalten. Durch die Zeitschalter einstell tasten können Sie gewünschte Backzeit ein stellen.
- Pizza nach Back dauer Oben/Bodentemperatur einstellen. Sie können den unten Angegebene tabelle nutzen.
- Um Drehteller geschwindigkeit ein zu stellen (Hase) rauf – (Schidkröte) runter tasten nutzen.
- Den richtung der Drehteller können Sie mit Joystick einstellen.
- Sie können während der Back vorgang die Ware durch Innen beleuchtung beobachten.
- Nach dem Back vorgang können Sie das Gerät mit Gerät EIN/AUS taste aus schalten.

CODE	PIZZA
SPO.01	1.ALTERNATIVE Obertemperatur Set Wärme: 300°C Bodentemperatur Set Wärme: 280°C Backzeit: 7 – 8 min 2.ALTERNATIVE Obertemperatur Set Wärme: 350°C Bodentemperatur Set Wärme: 320°C Backzeit: 5 – 6 min.

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Achten sie darauf, vor dem Reinigen der Maschine, dass der Stecker ausgesteckt und der Schalter ausgeschaltet ist.
- Um das Innere der Maschine zu reinigen, mit einem feuchten Tuch oder Duschstrahl reinigen bevor die Maschine abkühlt.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Saeure und aetzende Reinigungsmittel.
- Benutzen sie bei der Reinigung keinen Wasserstrahler oder Dampf. Kurzschluss gefahr!
- Die Maschine nicht mit gegenstaenden reinigen die die Chrom - Aussenflaeche zerkratzen können.

➤ **In regelmaesigen abstaenden erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von befugtem Personal durchgeführt werden.
- Die Wartung alle 15 tage durchführen.
- Je nach gebrauch die Beleuchtung überprüfen.

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

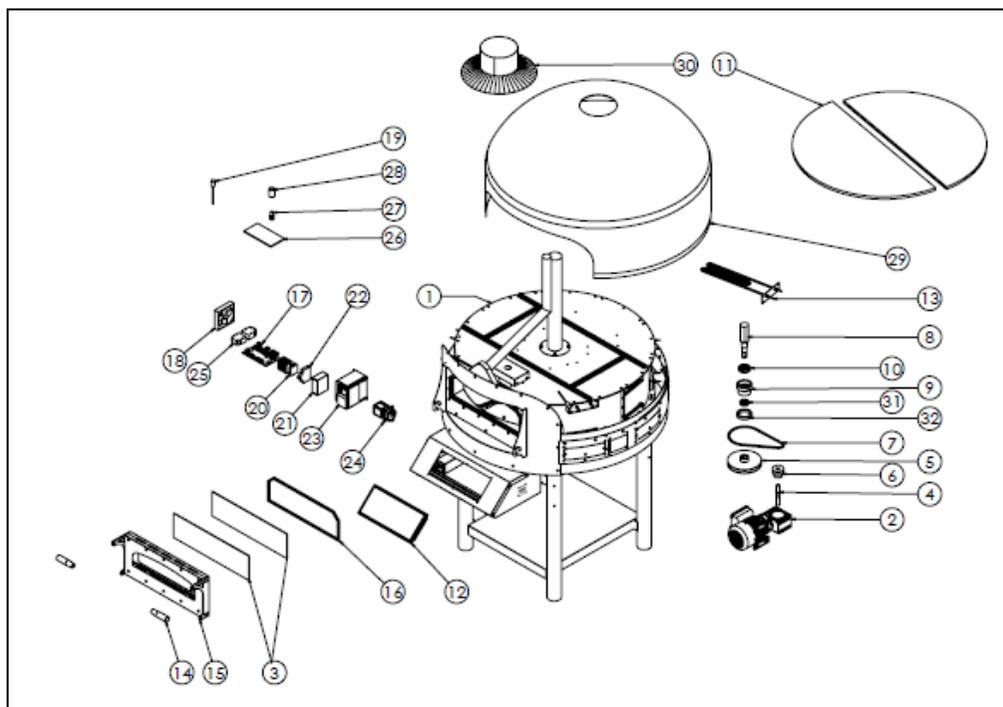
F FEHLER BEHEBUNG

MASCHINE FUNKTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie ob der Stecker gesteckt ist.2. Überprüfen sie die Stromverbindung.3. Überprüfen sie ob die Sicherung offen ist.4. Überprüfen sie die Heizkörper.
KOCHT NICHT GUT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie die Temperatur einstellung.2. Beachten sie die Kapazitaet.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	<ol style="list-style-type: none">1. Das Gerät kann durch Niederspannung stoppen. Überprüfen sie die Spannung2. Wenn die Betriebstemperatur überschritten ist, starten die Maschine nicht.
<ul style="list-style-type: none">• Der Pizzaofen Backt nicht zufrieden stellend.• Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nicht funktioniert.<ul style="list-style-type: none">➤ Das Geraet nicht in betrieb nehmen.	

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



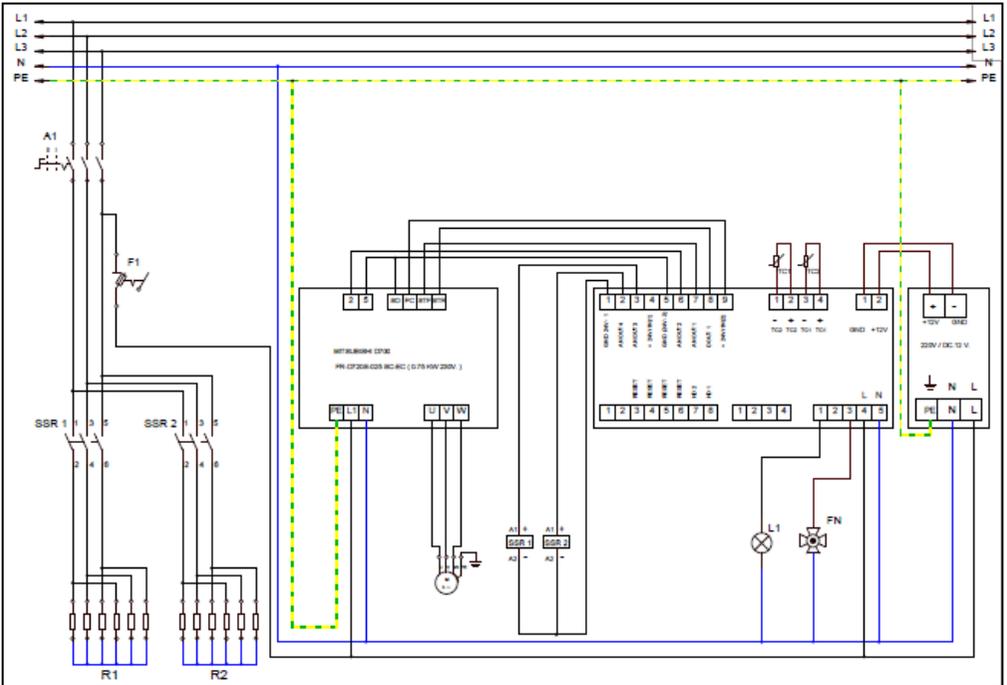
DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: SPO.01		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.SPO.01.1001
2	REDUZIER MOTOR	Y.SPO.01.1002
3	GLAS	Y.SPO.01.1003
4	REDUZIERWELLE	Y.SPO.01.1004
5	HÜLSEN RIEMENSCHLEIBE	Y.SPO.01.1005
6	REDUZIER RIEMENSCHLEIBE	Y.SPO.01.1006
7	RIEMEN (17x800)	Y.SPO.01.1007
8	DRUM EINSTELL STIFT	Y.SPO.01.1008
9	DRUM VERBINNDUNGS TEIL	Y.SPO.01.1009
10	KUGELLAGER (6206)	Y.SPO.01.1010
11	PIZZA STEIN	Y.SPO.01.1011
12	DISPLAY 7"	Y.SPO.01.1012
13	HEIZELEMENT	Y.SPO.01.1013
14	GRIFF	Y.SPO.01.1014
15	DECKEL	Y.SPO.01.1015
16	LUNTE	Y.SPO.01.1016
17	DISPLAY RELAY KARTE	Y.SPO.01.1017
18	VENTILATOR	Y.SPO.01.1018
19	THERMISTOR	Y.SPO.01.1019
20	TERMINAL	Y.SPO.01.1020
21	STROMMVERSORGUNG	Y.SPO.01.1021
22	SICHERUNG 4 AMP	Y.SPO.01.1022
23	GESCHWINDIGKEIT REGLER	Y.SPO.01.1023
24	SCHALTER 0-1	Y.SPO.01.1024
25	ROLLE	Y.SPO.01.1025
26	LEUCHT GLAS	Y.SPO.01.1026
27	GLÜHBIRNE	Y.SPO.01.1027
28	BUCHSE	Y.SPO.01.1028
29	OBERE FIBER	Y.SPO.01.1029
30	KAMIN FLANSCH	Y.SPO.01.1030
31	KUGELLAGER 6005	Y.SPO.01.1031
32	DRUM VERBINNDUNGS MUTTER	Y.SPO.01.1032

DREHTELLER PIZZA OFEN-ELEKT

H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



F1	STEUERKREIS SICHERUNG
SSR 1	OBERE HEIZELEMENT RELAIS
SSR 2	UNTERE HEIZELEMENT RELAIS
TC1	OBERE HEIZELEMENT THERMOELEMENT (TC.M06-L150-K01K)
TC2	UNTERE HEIZELEMENT THERMOELEMENT (TC.M06-L150-K01K)
FN	KÜHLUNG VENTILATOR
L1	INNERE BELEUCHTUNGS LEUCHE
A1	ON-OFF SWITCH
M	DREHSCHLEIBEN MOTOR
R1	OBERE HEIZELEMENT
R2	UNTERE HEIZELEMENT