





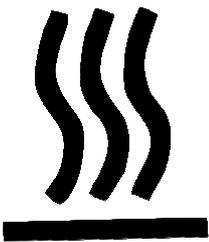
## **ACHTUNG!**



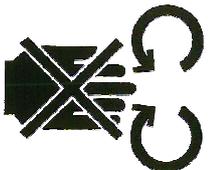
**BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS LASSEN SIE ES WENIGE MINUTEN STEHEN, UM RAUCH UND DÄMPFE ZU ENTLÜFTEN, DIE DURCH DIE BETRIEBLICHEN ÖLE ERZEUGT WERDEN**



**VERWENDEN SIE MESSERKLINGEN NICHT DIREKT AM BAND**



**DAS VERDECK KANN SEHR HEISS WERDEN. VERWENDEN SIE HANDSCHUHE UM ANPASSUNGEN VOR ZU NEHMEN**



**VERLETZUNGSGEFAHR: DAS KETTENBAND IST IN BEWEGUNG**

---

# INHALT

## **INSTALLATIONSANWEISUNG**

ALLGEMEINE HINWEISE .....	5
BEWEGUNG UND POSITIONIERUNG .....	5
GASANSCHLUSS .....	7
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	7
WERKSEINSTELLUNGEN .....	8
KALIBRIERUNG .....	8
TECHNISCHE DATEN UND GASVORSCHRIFTEN .....	10
VERBRAUCHSDATEN GAS .....	11
ANSCHLUSSDATEN GAS .....	11
KONVERTIERUNG / ANPASSUNGSARTEN VON GAS .....	12
SICHERHEITSTHERMOSTAT .....	13

## **GEBRAUCHSANWEISUNG**

<b>SERIENNUMMER</b> .....	14
ETIKETTE MIT SERIENNUMMER .....	14
<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	14
WICHTIGES HANDBUCH .....	14
STELLUNG "OFEN AUSGESCHALTET" .....	14
GEWÄHRLEISTUNG .....	14
<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	15
DATENBLATT .....	15
VERWENDUNGSZWECK .....	16
NUTZUNGSEINSCHRÄNKUNG .....	16
<b>BETRIEB UND NUTZUNG</b> .....	17
BEDIENFELD .....	17
HAUPTDISPLAY .....	18
EINSTELLUNGEN .....	19
PROGRAMMAUSWAHL .....	20
MENÜPUNKTE .....	21
AUTO-OFF FUNKTION .....	22
FEHLERMANAGEMENT .....	22
BANDGESCHWINDIGKEIT .....	23

---

PRODUKTIVITÄT .....	24
<b>INSTANDHALTUNG</b> .....	25
REINIGUNG .....	25
WARTUNGSINTERVALLE .....	26
MONTAGE UND ZERLEGUNG DES BANDS .....	27
EINSTELLUNGEN AM KETTENBAND .....	28
<b>ENTSORGUNG</b> .....	28
ALLGEMINE WARNHINWEISE .....	28
<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	29
<b>KOMPONENTEN</b> .....	30
EXPLOSIONSZEICHNUNG OFEN .....	30
EXPLOSIONSZEICHNUNG TÜRE .....	31
EXPLOSIONSZEICHNUNG SYSTEM .....	32
ERSATZTEILLISTE .....	33
<b>ELEKTRONIK</b> .....	34
SCHALTDIAGRAMM .....	34

# INSTALLATIONSANWEISUNG

## ALLGEMEINE HINWEISE

Der Ort, an dem der Ofen installiert wird, muss wie folgt beschaffen sein:

- Trocken; die in der Tabelle 3.1 angegebenen Werte (Temperatur und relative Luftfeuchte dürfen nicht überschritten werden;
- Jedliche Wasserquellen sollten in sicherer Entfernung sein
- Belüftung und Beleuchtung entsprechend den geltenden Hygiene- und Sicherheitsstandards.



**DAS GERÄT DARF NICHT IN DER NÄHE VON ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDEN IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN (HOLZ, KUNST- UND KRAFTSTOFFE, GASE ETC.). VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT VON ENTFLAMMBAREN MATERIAL AUF DEM OFEN. STELLEN SIE IMMER DIE BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN SICHER. GARANTIEREN SIE MINDESTENS 30 CM FREIEN RAUM UM DEN OFEN HERUM.**

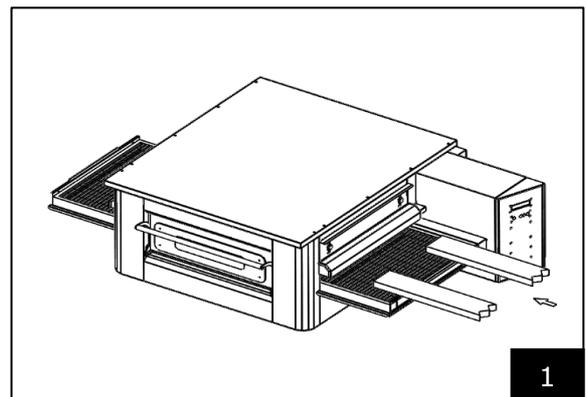
## HANDHABUNG UND POSITIONIERUNG

### BEWEGUNG DER MODULE

Verwenden Sie einen geeigneten Gabelstapler mit ausreichender Kapazität und heben Sie die kleine Abdeckhaube hoch.

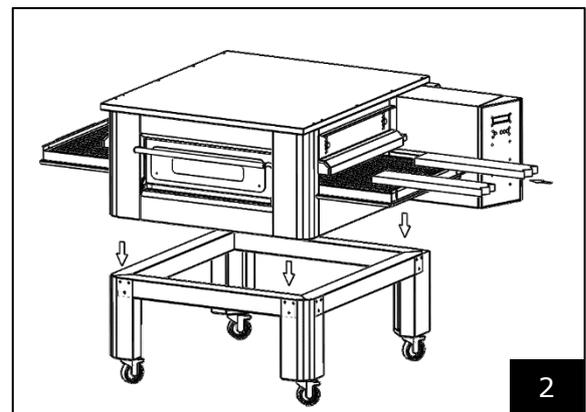
Heben Sie die Haube an und positionieren Sie die Gabeln, (ausreichend mit weichem Material bedeckt) durch den Einlass oder Auslass des Tunnels in den Garraum

(Abb. 1).



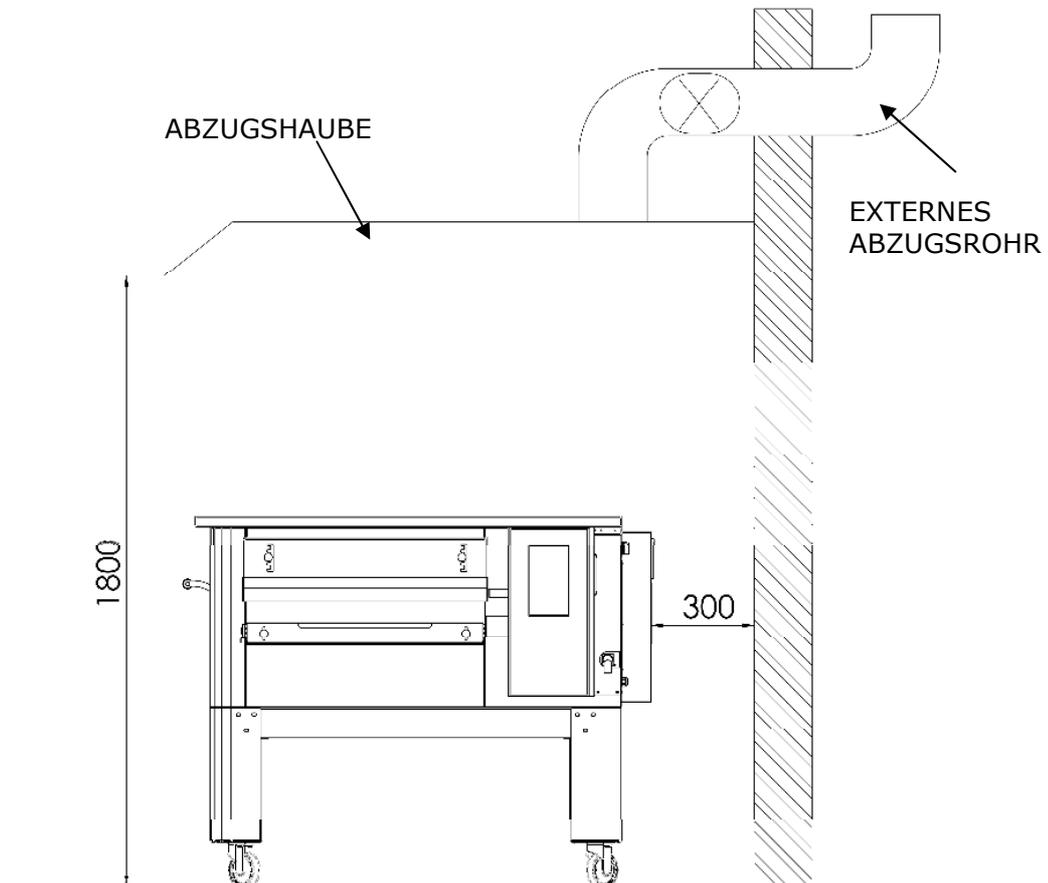
Stellen Sie das Gerät auf das entsprechende Unterstellgestell und richten dieses entsprechend aus, um den optimalen Stand zu gewährleisten.

(Abb.2).



## POSITIONIERUNG

Das Gerät entspricht der Klassifizierung A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> bei dem keine Verbindung zu einem Schornstein oder einer Einrichtung installiert ist, die die Dämpfe nach außen abführt.  
Der Ofen muss unter einer Abzugshaube positioniert werden.

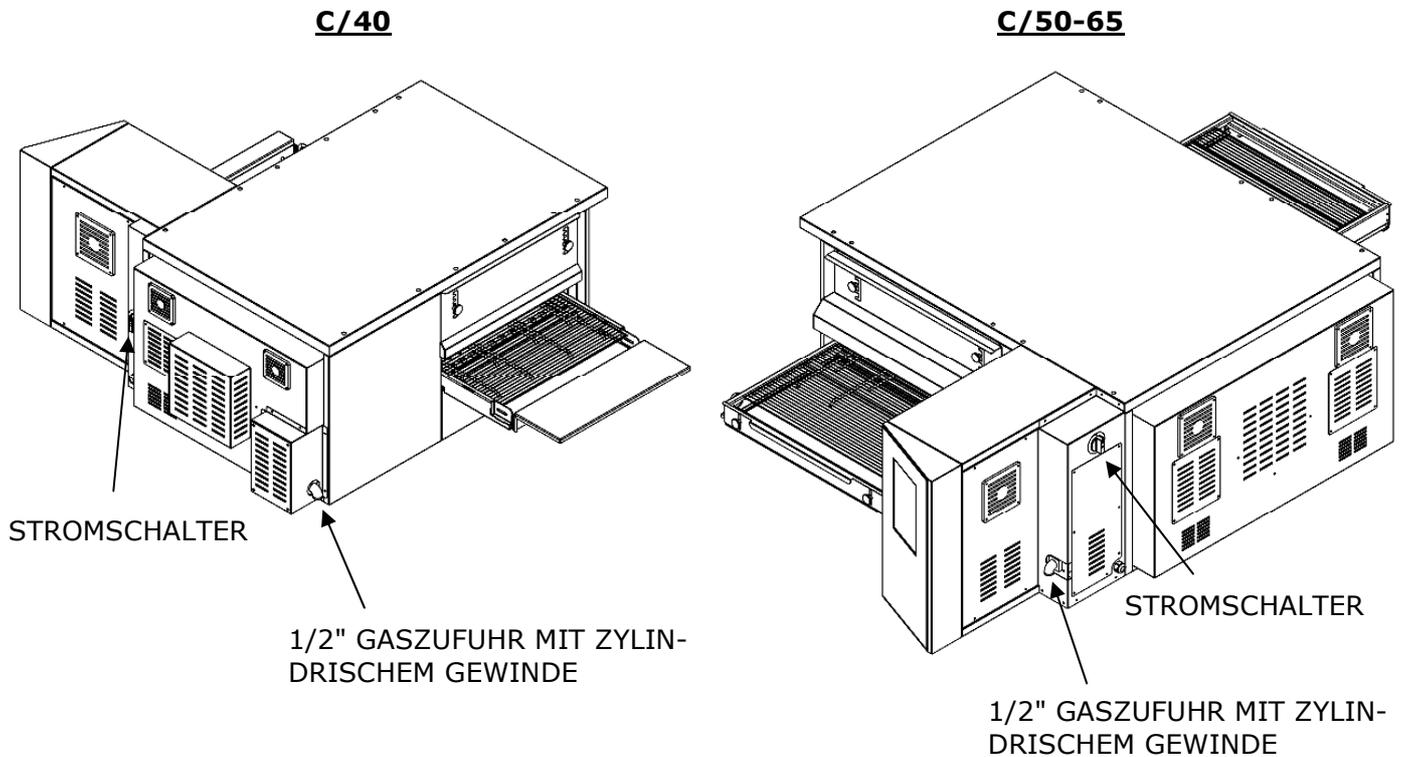


## GASANSCHLUSS



**DER GASANSCHLUSS HAT ZWINGEND DURCH EIN QUALIFIZIERTES PERSONAL ZU ERFOLGEN**

Die Gaszufuhr ist mit einem 1/2 "Gewinde-Gewindeanschluss vorbereitet und ist wie folgt positioniert:



Erdgas ist an das Netz angeschlossen.

Das LPG-Gas muss mit einem Druckminderer ausgestattet werden, der je nach Land von 20 bis 60 Millibar regulierbar ist.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Ofen ist bereits mit einem Kabel mit 230V-Stecker ausgestattet.

Es ist auf Anfrage mit Schuko-Stecker oder britisch 3-Pin adaptierbar.

Es reicht aus, es an das Stromnetz anzuschließen und den allgemeinen Drehschalter einzuschalten.

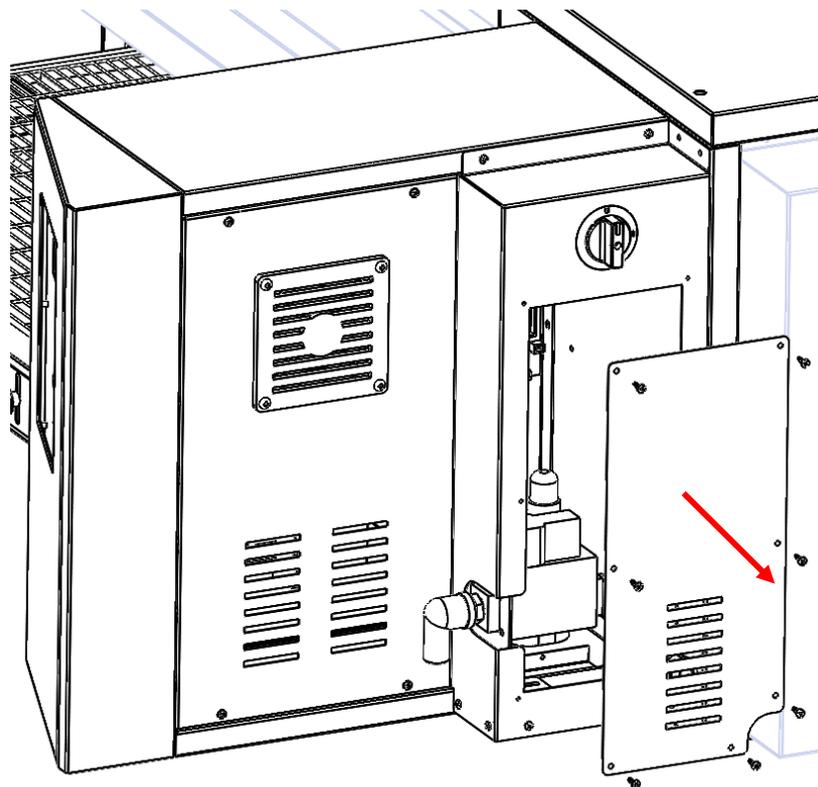
## WERKSEINSTELLUNGEN

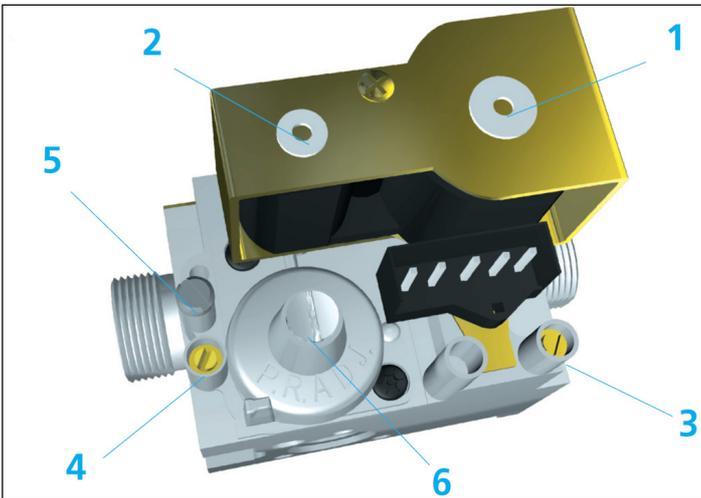
Der Ofen wird bereits bei Bestellung auf das entsprechende Gas eingestellt.  
Dies kann Flüssiggas G30 / G31 oder Erdgas Methan G20 sein und entspricht den in der Tabelle angegebenen Standards.  
Düsen, Gasdruck am Magnetventil und Brennerregelung ändern sich abhängig der Art des Gases.  
Zusätzliche Düsen werden jedoch separat geliefert, um eine entsprechende Anpassung vor zu nehmen.

			C/40 GAS	C/50 GAS	C/65 GAS
DÜSENLOCH	Flüssiggas G30/G31	1/100mm	Ø 165	Ø 165 (x2)	Ø 175 (x2)
MINDESEINSTELLUNG		mbar	16	16	16
MAXIMALEINSTELLUNG (Schraube am Hubende)		mbar	27.6	27.6	27.6
DÜSENLOCH	Erdgas G20	1/100mm	Ø 295	Ø 295 (x2)	Ø 290 (x2)
MINDESEINSTELLUNG		mbar	5,5	5,5	6.5
MAXIMALEINSTELLUNG		mbar	10	10	10

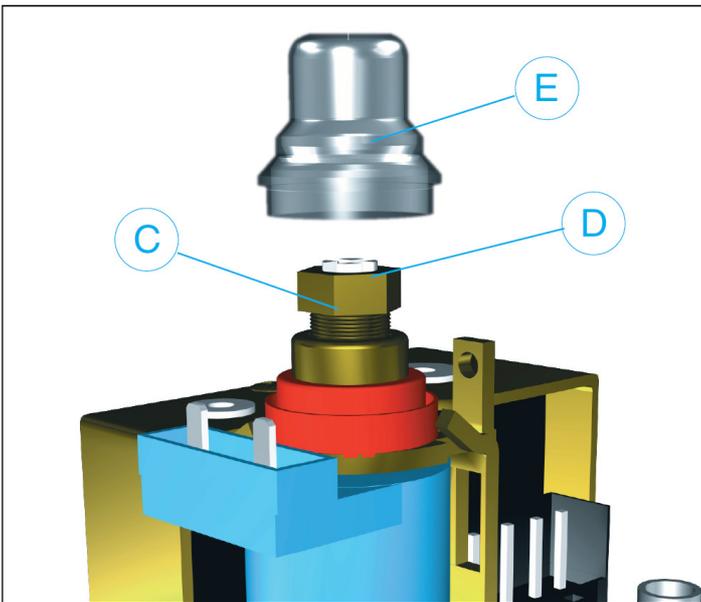
## EINSTELLUNGEN VOM OFEN

Die Kalibrierung erfolgt durch Einstellen des Magnetventils im technischen Fach.  
Um darauf zuzugreifen, entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt





Um den Ausgangsdruck einzustellen, lösen Sie die Schraube an Position 4 und schließen Sie einen Differenzdruckmesser an.



Prüfen Sie den Einlass- und Auslassdruck anhand der vorgesehenen Druckprüfpunkte. Nach dem Test die Testpunkte sorgfältig mit den mitgelieferten Schrauben verschließen.  
Empfohlenes Drehmoment: 1,0 Nm.

Entfernen Sie die Kunststoffkappe E.

- Maximaler Druck: Versorgt den Modulator im maximalen Zustand. Drehen Sie die Mutter C ein, um den Ausgangsdruck zu erhöhen, und schrauben Sie sie heraus, um ihn zu verringern. Verwenden Sie einen 10mm Schlüssel.

- Mindestdruck: Schalten Sie die Stromzufuhr zum Modulator aus. Halten Sie die Mutter C fest, drehen Sie die Schraube D ein, um den Druck zu erhöhen, und drehen Sie sie heraus, um den Druck zu verringern. Schraubendreher 6 x 1 Stück. Setzen Sie die Kunststoffkappe des Modulators vorsichtig zurück.

**Achtung: Um den korrekten Betrieb des Modulators zu gewährleisten, muss die Kunststoffkappe E an ihren ursprünglichen Ort zurückgesteckt werden.**

Den einzustellenden Druck entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle

# TECHNISCHE DATEN UND RICHTLINIEN GASANSCHLUSS FÜR C/65

Kategorie	Gas	Eingangsdruck [mbar]			Gasdruck am Brenner [mbar]		Injektor- durchmes- ser [1/100 mm]	Primärluf- tkontrolle [mm]	Nominelle Wärmeabga- be Qn [kW]	Reduzierte Wärmeabga- be Qr [kW]	Land
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I12H3B/P	G20 G30/G31	20	17	25	10	6.5	290 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	AT
		50	42.5	57.5	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)			
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I12ELL3B/P	G20 G25 G30/G31	20	17	25	10	6.5	290 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	DE
		20	17	25	15	10	290 (x2)	15 (x2)			
		50	42.5	57.5	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)			
I12H3+	G20 G30/G31	20	17	25	10	6.5	290 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	ES – CZ – GB – IT
		G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)			
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I3+	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	FR - BE
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I2Esi	G20/G25	G20:20 G25:25	G20:17 G25:18	G20:25 G25:30	G20:10 G25:15	G20:6.5 G25:10	G20: 290 (x2) G25: 290 (x2)	G20: 39 (x2) G25: 15 (x2)	22.0	17.0	FR
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I2E( R )	G20/G25	G20:20 G25:25	G20:17 G25:18	G20:25 G25:30	G20:10 G25:15	G20:6.5 G25:10	G20: 290 (x2) G25: 290 (x2)	G20: 39 (x2) G25: 15 (x2)	22.0	17.0	BE
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I12H3B/P	G20 G30/G31	20	17	25	10	6.5	290 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	HR – MK – NO – RO – UA
		28-30	25	35	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)			
		P <sub>nominale</sub>	P <sub>minima</sub>	P <sub>massima</sub>	Qn	Qr					
I12ELwLs3B/ P	G20 G27 G2.350 G30/G31	20	17	25	10	6.5	290 (x2)	39 (x2)	22.0	17.0	PL
		20	16	23	17	10.5	290 (x2)	15 (x2)			
		13	10	16	10.6	6.5	360 (x2)	15 (x2)			
		37	25	45	27.6	16	175 (x2)	39 (x2)			

## VERBRAUCHSWERTE C/65 MODEL

Gas G20 (Erdgas)		Gas G25 (Erdgas + N <sub>2</sub> )		Gas G27 (Erdgas + N <sub>2</sub> )		Gas G2.350 (Erdgas + N <sub>2</sub> )		Gas G30 (Flüssiggas Butan)		Gas G31 (Flüssiggas Propan)		Bemerkung
AI max (Qn) 2.33 m <sup>3</sup> /h	AI min (Qr) 1.80 m <sup>3</sup> /h	AI max (Qn) 2.71 m <sup>3</sup> /h	AI min (Qr) 2.09 m <sup>3</sup> /h	AI max (Qn) 2.84 m <sup>3</sup> /h	AI min (Qr) 2.19 m <sup>3</sup> /h	AI max (Qn) 3.23 m <sup>3</sup> /h	AI min (Qr) 2.50 m <sup>3</sup> /h	AI max (Qn) 1.74 kg/h	AI min (Qr) 1.34 kg/h	AI max (Qn) 1.71 kg/h	AI min (Qr) 1.32 kg/h	Die Verbrauchswerte werden mit dem unteren Heizwert Hi bei 15 ° C und 1013,25 mbar berechnet. Der Verbrauch für G31 der 3B / P-Gruppen muss um 7% gegenüber dem in der Tabelle angegebenen Wert reduziert werden. Für die 3+ -Gruppen sollte nur der Verbrauch bei der Mindestdurchflussmenge um 7% reduziert werden.

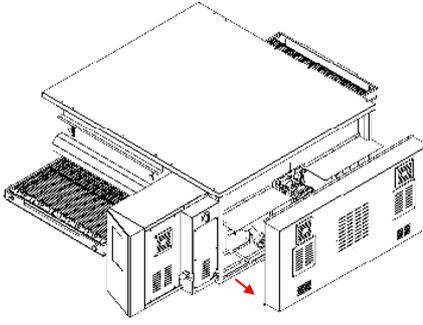
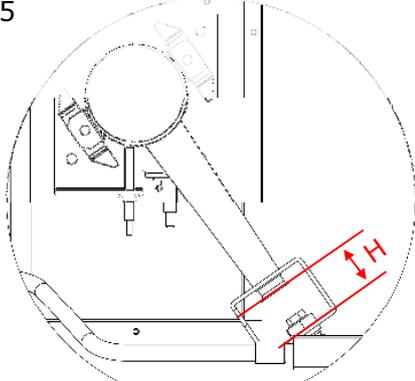
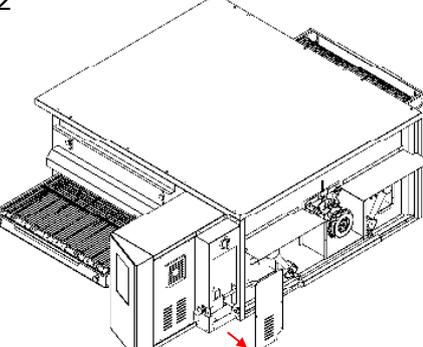
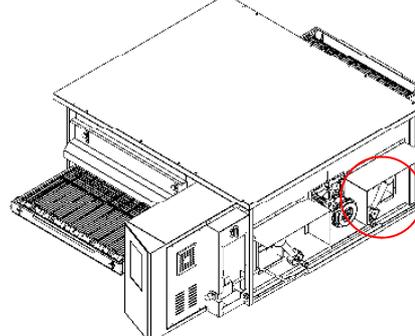
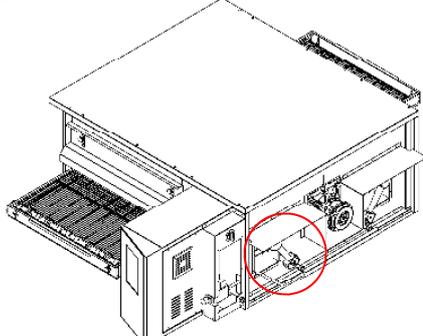
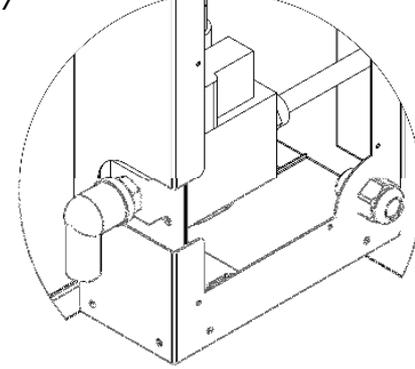
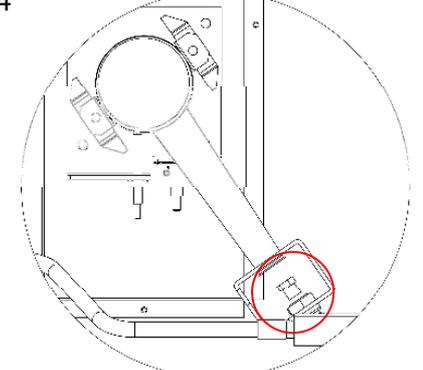
## GASANSCHLUSSWERTE

Gasanschluss	Installationsart	Notes
1 / 2 " Gewinde EN 228-1 (zylindrisch)	A <sub>2</sub> – B <sub>22</sub>	Je nach Zielland ist der Außenanschluss für Gasanschlüsse mit dem korrekten Außengewinde versehen (zylindrisch nach ISO 228-1 mit dazwischenliegender Gasdichtung oder Konus nach EN 10226 1/2 mit Dichtung am Gewinde).  Die Art der Installation (A2 oder B22) hängt von den Anforderungen und Anforderungen der nationalen Bestimmungen ab, die im Bestimmungsland gelten.

## KONVERTIERUNG / ANPASSUNGSARTEN VON GAS

**Gehen Sie wie folgt vor, um den Ofen auf eine andere Art von Gas umzurüsten.**

**ACHTUNG! Führen Sie die nachfolgend beschriebenen Vorgänge erst durch, nachdem Sie die das Gerät vom Stromnetz genommen haben!**

<p>1</p> 	<p>Entfernen Sie die seitliche Abdeckung</p>	<p>5</p> 	<p>Stellen Sie die Primärluftdurchzufuhr gemäß dem Abstand H in der Tabelle auf Seite 10 ein. Um Manipulationen zu vermeiden, versiegeln Sie die Position der Buchse.</p>
<p>2</p> 	<p>Entfernen Sie die Inspektionsabdeckung vom Magnetventil</p>	<p>6</p> 	<p>Ersetzen Sie nun die rechte Düse und passen Sie den Abstand wie bei der linken Düse an Hinweis: Beim Modell C / 40 gibt es nur einen Brenner.</p>
<p>3</p> 	<p>Sie sehen nun den linken Brenner</p>	<p>7</p> 	<p>Stellen Sie den Ausgangsdruck des Magnetventils wie auf Seite 8,9 beschrieben ein. Um Manipulationen zu vermeiden, verschließen Sie die Modultorkappe.</p>
<p>4</p> 	<p>Ersetzen Sie die installierte Düse durch der der Nutzung entsprechender Düse</p>	<p>8</p> <p>Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, führen Sie einen Funktionstest der Brenner durch, indem Sie die Zündung und die Stabilität der Flamme überprüfen.</p> <p>Aktualisieren Sie die Angabe der verwendeten Gasart, indem Sie das entsprechende Kästchen auf dem Etikett auf der Maschine "FORINSALLD FOR GAS" ankreuzen.</p>	

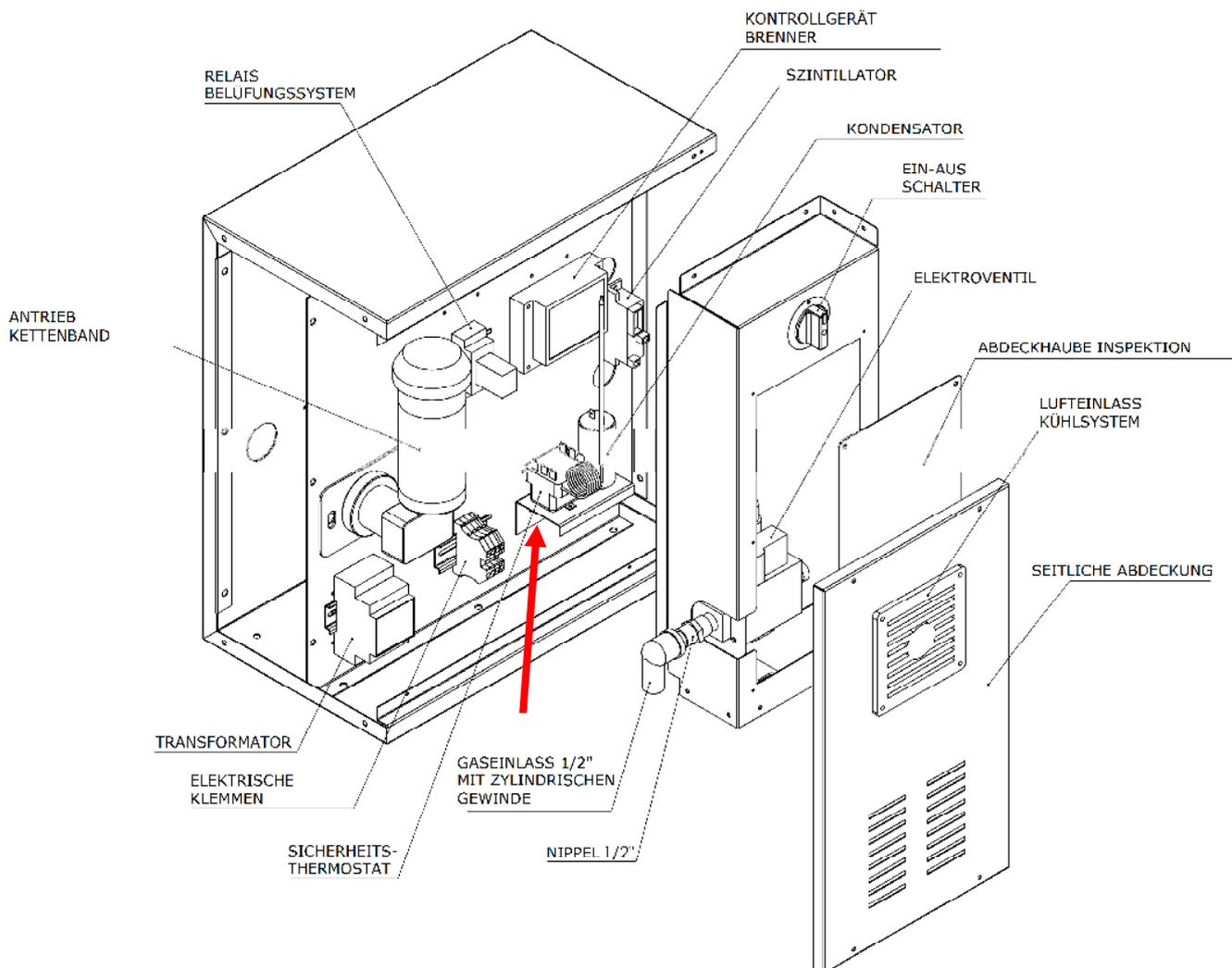
# SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat befindet sich in der Lüftungskammer in unmittelbarer Nähe der Brenner. Dieser ist auf 420 ° C eingestellt und manuell zurückgesetzt. Ist diese Temperatur erreicht, wird die Stromversorgung für den gesamten Ofen unterbrochen und die Gasversorgung entsprechend geschlossen.

Um den Ofen neu zu starten, muss ein qualifizierter Techniker eingreifen, der den Grund für diese Anomalie überprüft und ihn dann manuell zurücksetzen kann, indem er das technische Fach (Systemtür) öffnet. Siehe folgende Abbildung, in der der Sicherheitsthermostat hervorgehoben ist. Die Position der roten Reset-Taste wird durch den Pfeil angezeigt. Ein Reset ist nicht möglich, bis die Kammertemperatur unter 420 ° C gefallen ist.



Da der Sicherheitsthermostat nur bei schwerwiegenden Funktionsstörungen eingreift, überprüfen Sie die Funktion des Ofens sorgfältig und reparieren Sie ihn gegebenenfalls, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.



---

# BENUTZERANWEISUNG

## SERIENNUMMER

### ETIKETT MIT SERIENNUMMER

Das Etikett Seriennummer befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

Folgende Daten sind auf der Plakette eindeutig und dauerhaft eingearbeitet:

- Herstellername;
- Nennleistung (kW/A);
- Typ
- "Made in Italy" Label;
- Serial number;
- Volt und Frequenz (Volt/Hz);
- Produktionsjahr
- Gewicht

---

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### BITTE BEACHTEN

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Kettenbandofens aufmerksam die Bedienungsanleitung.

Dieses Handbuch muss "autorisierten Nutzern" jederzeit zur Verfügung stehen und sorgfältig aufbewahrt sich in der Nähe des Ofens befinden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Tieren durch unsachgemäße Handhabung bzw. Gebrauch ab.

Dieses Handbuch ist essenzieller Bestandteil des Kettenbandofens und muss bis zur endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.

Die "autorisierten Nutzer" dürfen nur die Eingriffe vornehmen, die sich auf ihre spezifische Kompetenz am Ofen beziehen.

### STELLUNG "OFEN AUSGESCHALTET"

Vor jeder Art von Wartung und / oder Einstellung und / oder Bedieneingriff ist es wichtig, das Gerät vom Stromnetz zu nehmen, indem Sie den Netzstecker Steckdose entfernen, und zusätzlich überprüfen, ob der Ofen definitiv ausgeschaltet und abgekühlt ist.

### GEWÄHRLEISTUNG

Der Hersteller garantiert, dass die betreffenden Öfen vor Ort getestet wurden.  
Die Garantie für den Ofen beträgt **zwölf Monate**.



**VERWENDEN SIE NUR ORIGINAL-ERSATZTEILE, DA ANSONSTEN DIE GEWÄHRLEISTUNG VOLLSTÄNDIG ERLISCHT.**

# TECHNISCHE DATEN

## DATENBLATT

	Maßeinheit	<b>C/40</b>	<b>C/50</b>	<b>C/65</b>
Temperaturanzeige	°C	0-350		
Außenmaße ohne Untergestell	cm	L 142,5 P 101,0 H 45,0	L 186,0 P 120,0 H 50,0	L 207,0 P 137,5 H 56,0
Breite Kettenband	cm	40,0	50,0	65,0
Länge Kettenband	cm	105,0	160,0	185,0
Kammerbreite	cm	54,0	75,0	100,0
Stromversorgung	-	Monophase		
Spannung	Volz	230		
Frequenz	Hz	50		
Leistung	kW	9,75*	19,5*	22
Strom (Belüftung)	W	600	600	600
Gasverbindung	Zoll	1/2"		
Elektrischer Anschluss	--	SCHUKO-Stecker		
Kabellänge	m	2		
Arbeitstemperatur	°C	0-40		
Maximale Luftfeuchtigkeit	--	95% ohne Kondensation		

\* data to be confirmed

## VERWENDUNGSZWECK

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Ofen konzipiert und gebaut wurde, lautet wie folgt:



**VERWENDUNGSZWECK: BACKEN VON PIZZA, BROT, GRATIN, BACKEN VON LEBENS- MITTEL UND HEIZEN VON NAHRUNGSMITTELN AUF EINEM BACKWAGEN.**



**DER OFEN KANN AUSSCHLIESSLICH VON EINEM ANWENDER BENUTZT WERDEN.**



**DAS GERÄT DARF AUS SICHERHEITSGRÜNDEN NICHT VON PERSONEN MIT GESUNDHEITLICHEN EINSCHRÄNKUNGEN (PSYCHISCH, SENSORISCH ODER GEISTIG) BEDIENT WERDEN, ODER VON PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND WISSEN IM UMGANG MIT DIESEM GERÄT.**



**KINDER VOR ORT SOLLTEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM DAS HANTIEREN MIT DEM GERÄT ZU VERMEIDEN.**

## NUTZUNGSEINSCHRÄNKUNG

Der Ofen wurde ausschließlich für den beschriebenen Verwendungszweck entwickelt und hergestellt. Um jederzeit die Sicherheit der Bediener und die Effizienz des Ofens selbst zu gewährleisten ist jede andere Art der Verwendung absolut verboten



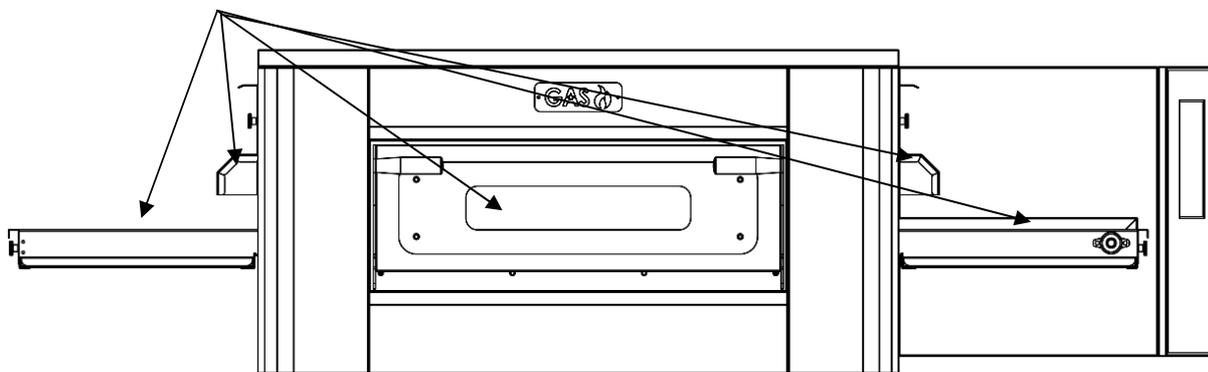
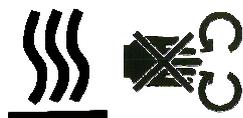
**ES IST VERBOTEN, DIE IM GERÄT INSTALLIERTEN KOMPONENTEN ZU MANIPULIEREN.**



**WARNUNG: BEACHTEN SIE BEIM ÖFFNEN DER TÜR, VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR**

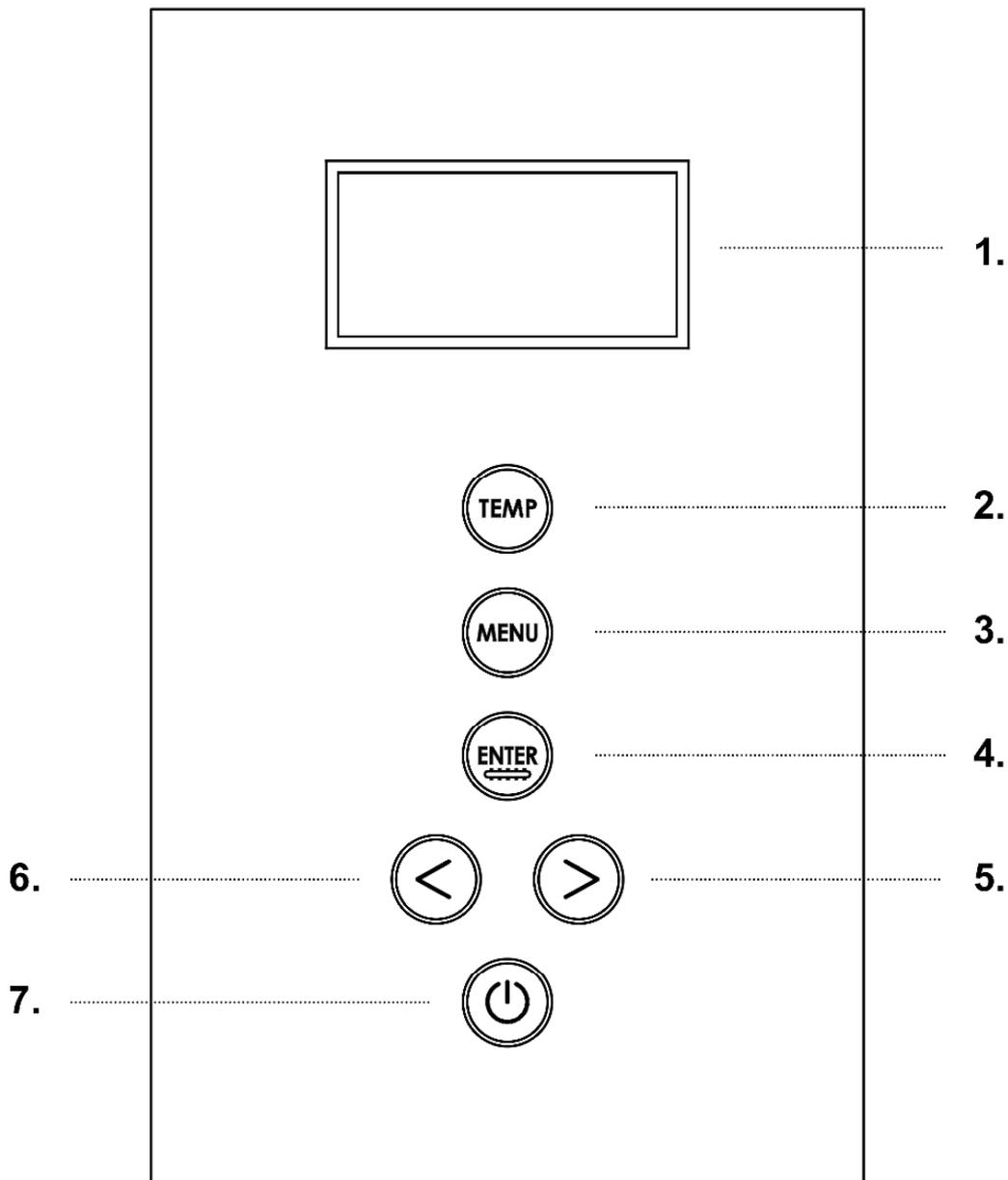


**WARNUNG: VERMEIDEN SIE KONTAKT MIT DEM BAND WENN DER OFEN ARBEITET. ES BESTEHT VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR**



# BENUTZUNG

## CONTROL PANEL



**1.** Display

**2.** EINSTELLUNGEN:

- ARBEITSTEMPERATUR
- GESCHWINDIGKEIT KETTENBAND

**3.** Access to the menu with items:

- PROGRAMME
- DATUM / UHRZEIT
- BEWEGUNGSRICHTUNG KETTENBAND
- SPRACHE
- HAUPTMENU
- EXIT

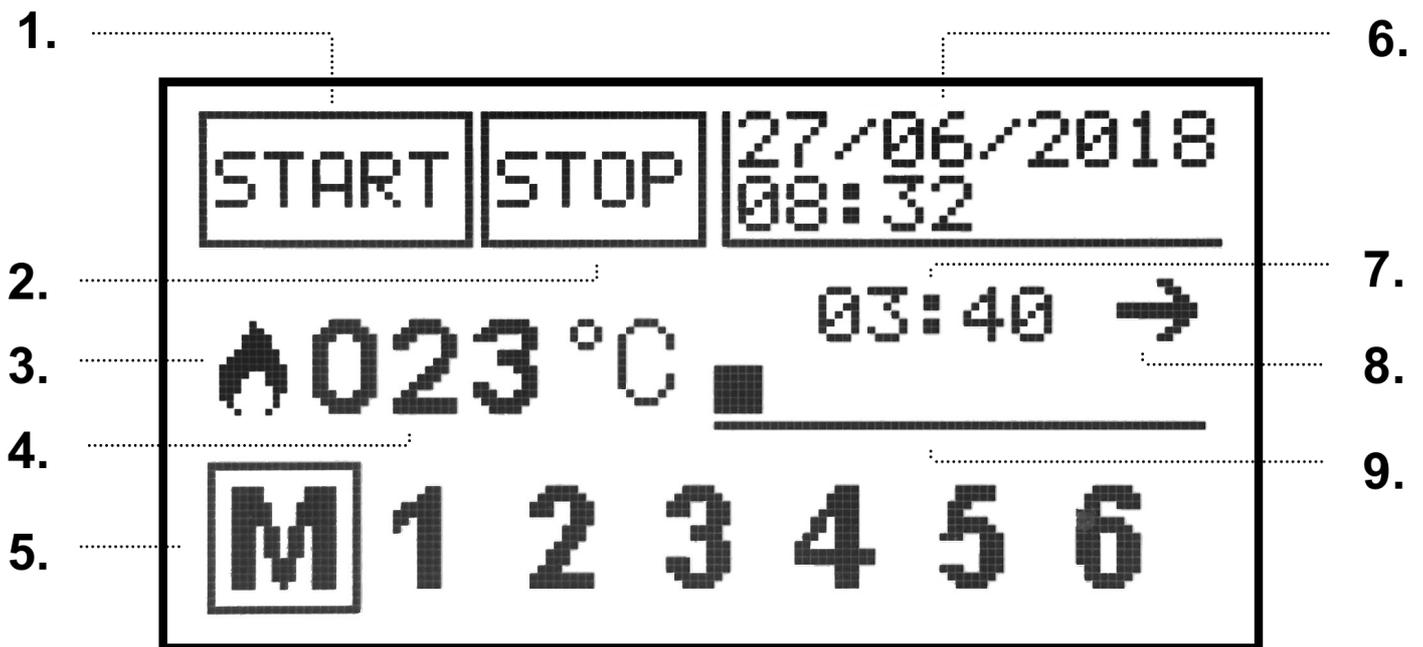
**4.** Bestätigung der eingestellten Werte oder Starten / Stoppen des Riemens auf dem Hauptbildschirm.

**5.** Erhöhen Sie die Werteinstellungen, wenn Sie im Hauptbildschirm nach rechts navigieren.

**6.** Verringern Sie die Werteinstellungen, wenn Sie im Hauptbildschirm nach links navigieren.

**7.** Ein- und Austaste

## HAUPTBILDSCHIRM



1 - START TASTE: Bei Betätigung startet der Ofen den Zündvorgang an den Brennern in der gewählten Temperatur

2 - STOP TASTE: Bei Betätigung erlöschen die Flammen

3 - FLAMMENSTÄRKE: Ein Indikator für die Gasleistung. Wenn die Flamme groß ist, heizt der Ofen auf Solltemperatur, wenn die Flamme klein ist, reduziert der Ofen die Flamme auf ein Minimum, um die gewählte Temperatur beizubehalten.

Wenn das Symbol nicht vorhanden ist, befindet sich keine Flamme im Ofen, um beispielsweise die Temperatur zu senken.

4 - KAMMERTEMPERATUR

5 - PROGRAMME: Ausgehend von der manuellen Anzeige (M) können 6 Programme mit den Richtungstasten ausgewählt werden. Diese werden ausgeführt, wenn die ENTER-Taste gedrückt wird. Das verwendete Programm wird hervorgehoben.

6 - DATUM UND ZEIT

7 - BANDGESCHWINDIGKEIT: Anzeige in Minuten und Sekunden, entspricht der Garzeit in der Kammer. Siehe auch unten stehende Punkte.

8 - BEWEGUNGSRICHTUNG: Der Pfeil gibt die Bewegungsrichtung des Kettenbandes wieder.

9 - BEWEGUNGSANZEIGE BAND: Die Anzeige ist nur in Bewegung wenn das Band arbeitet. Sie gibt nicht die Geschwindigkeit des Bandes wieder.

---

## SETTING PARAMETERS

### **TEMP TASTE (2)**

Beim Drücken blinkt der einzustellende Parameter in der folgenden Reihenfolge:

- TEMPERATUR-EINSTELLUNG
- BANDGESCHWINDIGKEIT

Beim dritten Drücken wird die Einstellung verlassen und die eingestellten Parameter werden bestätigt. Alternativ ist es möglich, den Vorgang zu beenden und zu bestätigen, ohne alle Parameter durch Drücken der EINGABETASTE zu übergeben oder stattdessen einige Sekunden zu warten.

Die Einstellungen werden daher immer automatisch gespeichert.

### **MENU TASTE (3)**

Drücken Sie die Taste, um auf das Menü mit der Liste der Elemente zuzugreifen:

- PROGRAMME
- DATUM / ZEIT
- LAUFRICHTUNG KETTENBAND
- SPRACHE
- HAUPTMENU
- BEENDEN / EXIT

Die Navigation erfolgt durch die Pfeiltasten (TASTEN 4 und 5); Um auf das entsprechende Element zuzugreifen, drücken Sie die ENTER-Taste. Um das Menü zu verlassen, gehen Sie zum Beenden und drücken Sie ENTER.

### **ENTER TASTE (4)**

Wird die Taste im Hauptmenü gedrückt, startet oder stoppt das Kettenband. Wenn es innerhalb der Parameterkonfigurationen gedrückt wird, bestätigt Sie die aktuelle Eingabe.

### **LINKE PFEILTASTE(5)**

Navigation nach links - Verringerung des Wertes.

### **RECHTE PFEILTASTE (6)**

Navigation nach rechts - Erhöhung des Wertes

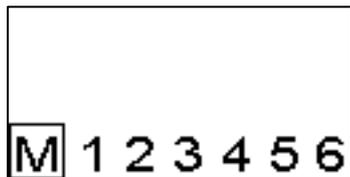
### **ON/OFF TASTE (7)**

Schaltet die Platine und Türe ein / aus

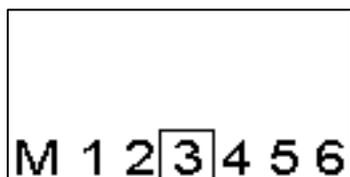
---

## PROGRAMMAUSWAHL AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM

Auf dem Hauptbildschirm sind die Programme wie folgt sichtbar:



Das leere Kästchen zeigt das auszuwählende Programm.



Das ausgewählte Programm ist 3.

Wenn Sie das Programm mit den Navigationspfeilen (4 und 5) auswählen, wird das Kästchen wie folgt voll:



Nach 5 Sekunden wird das Programm automatisch aktiviert.  
Es kann auch durch Drücken von ENTER gespeichert werden.

Hinweis zu den Navigationstasten: Wenn auf dem Hauptbildschirm gedrückt wird, füllt die erste Betätigung die Box des verwendeten Programms, die zweite Betätigung bewegt die Box, um ein anderes Programm auswählen zu können.

---

# MENÜPUNKTE

## **PROGRAMME**

Der Bildschirm bietet die Möglichkeit, 6 Programme einzustellen, von denen jedes die Parameter enthält

- OBERHITZE
- UNTERHITZE
- BANDGESCHWINDIGKEIT

Das MANUAL-Programm ist nicht vorhanden, es bleibt nur auf dem Hauptbildschirm. Es speichert die eingestellten Werte, die bei jeder Rückkehr von einem Programm 1-6 zum Manual abgerufen werden.

## **DATUM / UHRZEIT**

Datum und Zeiteinstellungen

## **LAUFRICHTUNG KETTENBAND**

Bandrichtung einstellen.

Wählen Sie mit den Pfeiltasten die Richtung des Kettenbandes

## **SPRACHE**

AUSWÄHLEN FOLGENDER SPRACHEN:

- ENGLISCH
- ITALIENISCH
- FRANZÖSISCH
- DEUTSCH
- SPANISCH

## **HAUPTMENÜ**

Passwortgeschütztes Menü für den Hersteller / Wartungstechniker.

## **EXIT**

Menüelement zum Beenden und Zurückkehren zum Hauptbildschirm:

---

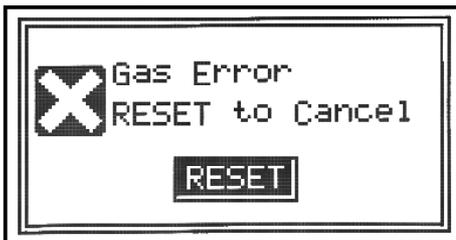
## AUTO-OFF FUNKTION (HERUNTERFAHREN)

Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, bleibt die Lüftung eingeschaltet, bis er abgekühlt ist. Auf dem Bildschirm wird eine Warnung mit der aktuellen und heruntergefahrenen Temperatur angezeigt.

Der Ofen kühlt sich weiter auf eine Temperatur von 140 ° C ab und schaltet sich nach Erreichen dieser Temperatur automatisch ab.

**Trennen Sie während dieser Phase NICHT die Stromversorgungskabel, da dies zu Beschädigungen der elektronischen Komponenten führen kann.**

## FEHLERMANAGEMENT



Der Ofen hat 3 Versuche unternommen, den Brenner / die Brenner ohne Erfolg zu zünden. Überprüfen Sie die Gaszufuhr.



Der Ofen ist mit einem Sicherheitssensor ausgestattet, der die Rotation des Lüfters steuert. Die angesaugte Luft ist für den Ofen essentiell, um korrekt zu arbeiten. Wenn diese Fehleranzeige angezeigt wird, blockiert das System den Gasbetrieb. Überprüfen Sie den Lüftermotor.



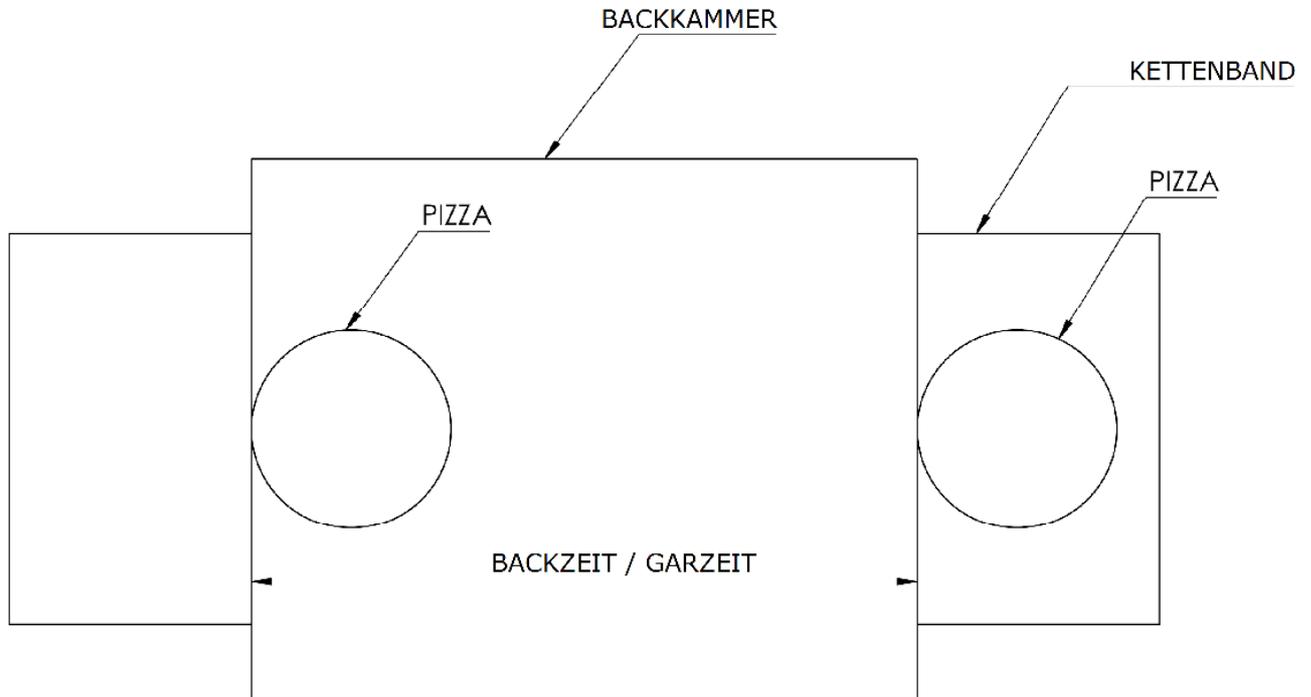
Die Sonde ist nicht angeschlossen oder defekt.

---

## GESCHWINDIGKEIT KETTENBAND

Die Nettogeschwindigkeit wird auf dem Hauptbildschirm angezeigt und in Minuten und Sekunden ausgedrückt.

Die angegebene Zeit ist die Garzeit in der Kammer, siehe nachfolgende Zeichnung.



Die Zeitauswahl erfolgt in unten stehenden Schritten

von 1:00 bis 5:00	10 Sekunden Schritte
von 5:00 bis 10:00	20 Sekunden Schritte
von 10:00 bis 20:00	30 Sekunden Schritte

Unten stehend können Sie die minimalen und maximalen Garzeiten der verschiedenen Modelle sehen:

C/40	von 1:00 bis 13:00
C/50	von 1:00 bis 15:30
C/65	von 1:20 bis 20:00
C/80	von 1:10 bis 17:30

## PRODUKTIVITÄT

Abhängig vom Ofenmodell wird die Anzahl der Pizzen / Stunde anhand der Tabelle angezeigt:

	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>65</b>	<b>80</b>
ANZAHL PIZZEN Ø 25 IN BACKKAMMER	2,5	5	8	12
ANZAHL PIZZEN Ø 32 IN BACKKAMMER	1,5	2,5	6	7
ANZAHL PIZZEN Ø 40 IN BACKKAMMER	1,33	1,67	3	5
ANZAHL PIZZEN Ø 45 IN BACKKAMMER	0	1,5	2,33	3,33
BACKZEIT / GARZEIT (Sek.)	210	210	210	210
BACKVORGÄNGE PRO STUNDE	17	17	17	17
<b>Ø25 PIZZEN/STUNDE</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>Ø32 PIZZEN/STUNDE</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>Ø40 PIZZEN/STUNDE</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>Ø45 PIZZEN/STUNDE</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

### BEMERKUNG:

Die Menge an Pizzen wird einer Garzeit von 3:30 bei einer Temperatur von 320 ° C zugrunde gelegt (nicht bei gefrorenen Produkten).

---

# INSTANDHALTUNG



**VOR BEGINN JEDLICHER WARTUNGSARBEITEN IST ES ZWINGEND ERFORDERLICH, DEN OFEN VON DER STROMVERSORGUNG ZU TRENNEN:**

## REINIGUNG

Die Reinigung muss täglich unter den hygienisch geltenden Vorschriften erfolgen.

### Reinigung der Backkammer:

1. Trennen Sie den Netzstecker des Ofens von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die Schubladen unter den Kettenband
3. Entfernen Sie das Gehäuse des Kopplung Netzwerkes durch Hochheben.
4. Drehen Sie mit der Hand das Transportband bis zur Einkerbung des Kopplung Netzwerkes.
5. Heben Sie die kleinen Hauben hoch.
6. Heben Sie den Riemen von beiden Seiten und schieben sie sie von der Steuerseite
7. Öffnen Sie die Seitentür und entfernen Sie vorsichtig die gelochten Platten. Die Oberflächen der Platten sollten abgekühlt sein.
8. Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem feuchten Schwamm mit NICHT atzenden Reinigungsmitteln und reinigen anschließend die Oberflächen mit einem feuchten Schwamm.

**Außenverkleidung des Ofens:** (Oberflächen aus Edelstahl, Schauglas und Bedienfeld):



**ES WIRD EMPFOHLEN, GEEIGNETE KLEIDUNG UND HANDSCHUHE BEI DER OFENREINIGUNG ZU TRAGEN, ZUM SCHUTZ GEGEN MÖGLICHE KRATZER DURCH SCHARFE KANTEN UND VERBRENNUNGEN. BITTE BEACHTEN: DIE REINIGUNG DARF NUR MIT ERKALTETEM OFEN DURCHFÜHRT WERDEN**



**ES IST VERBOTEN, SCHEUERENDE ODER ÄTZENDE STOFFE ZUR REINIGUNG ZU VERWENDEN, DA EINZELNE KOMPONENTE BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNEN, DIE DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGEN.**

---

## WARTUNGSINTERWALLE

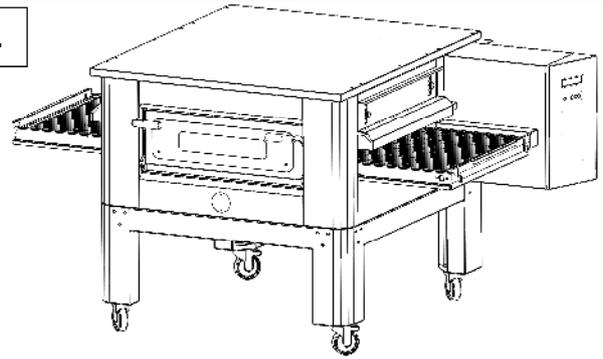
Die Wartung und Reparatur darf nur von autorisiertes Fachpersonal (TECHNIKER)  
DURCHGEFÜHRT WERDEN

<b>Wartung, Kontrollen, Inspektionen und Reinigung</b>	<b>Regelmäßig</b>
<b>Mechanische Schutzvorrichtungen</b> Überprüfen Sie den Zustand und auf jegliche Verformung, Lockerung oder Entfernung von Teilen.	<b>Monatlich</b>
<b>Steuerung</b> Mechanik auf Bruch oder Verformung prüfen, Schrauben anziehen. Überprüfen Sie die Lesbarkeit und den Zustand von Wörtern, Aufklebern und Symbolen und stellen Sie sie gegebenenfalls wieder her.	<b>Jährlich</b>
<b>Maschinenstruktur</b> Anziehen der Hauptschrauben (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) der Maschine.	<b>Jährlich</b>
<b>Warnhinweise</b> Überprüfen Sie die Lesbarkeit und den Zustand der Warnhinweise.	<b>Jährlich</b>
<b>Elektrisches Bedienfeld</b> Überprüfen Sie die elektrischen Komponenten, die in der Schalttafel installiert sind. Überprüfen Sie die Verdrahtung zwischen der Schalttafel und den Maschinenteilen.	<b>Jährlich</b>
Elektrisches Verbindungskabel und Stecker Verbindungskabel und Stecker überprüfen (ggf. austauschen).	<b>Jährlich</b>
<b>Generalüberholung</b> Überprüfung von allen Komponenten, Elektronik, Leitungen, Korrosion...	<b>Every 10 years</b>

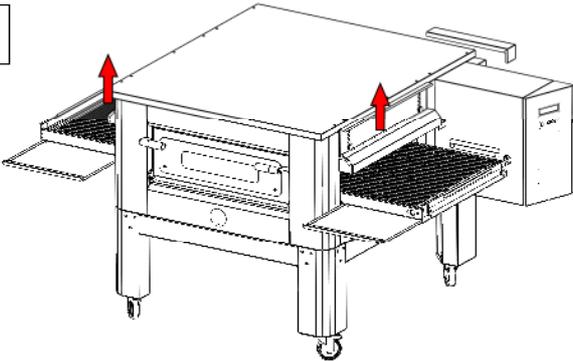
# ZERLEGUNG UND MONTAGE DES KETTENBANDES

Anweisungen zur Demontage des Kettenbandes. Um es wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

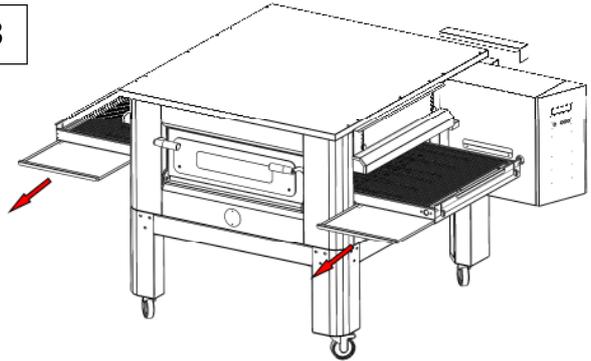
1



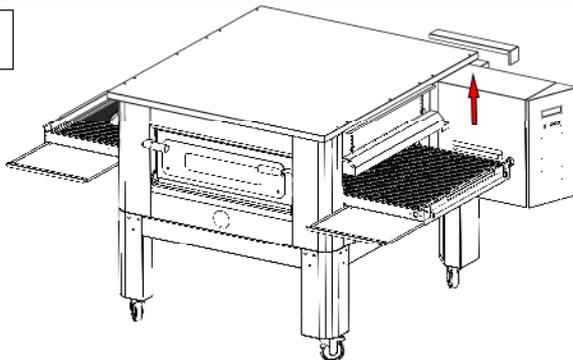
2



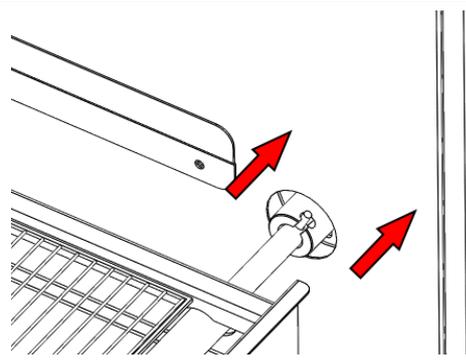
3



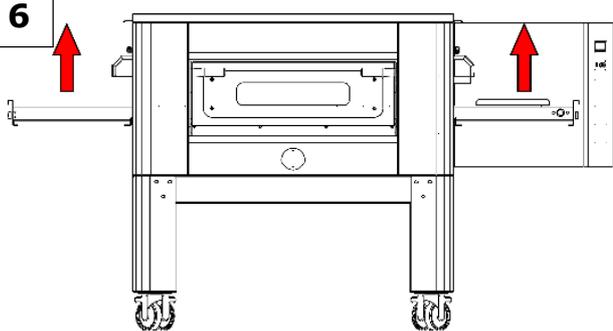
4



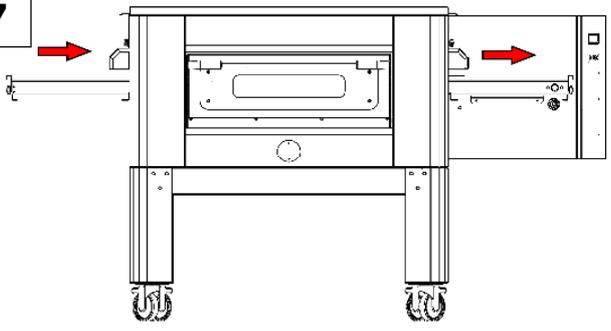
5



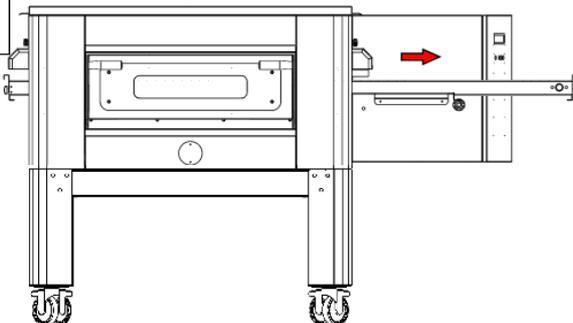
6



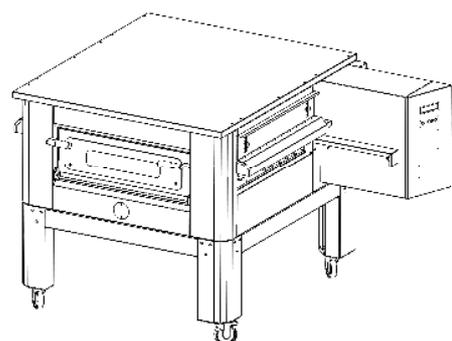
7



8



9



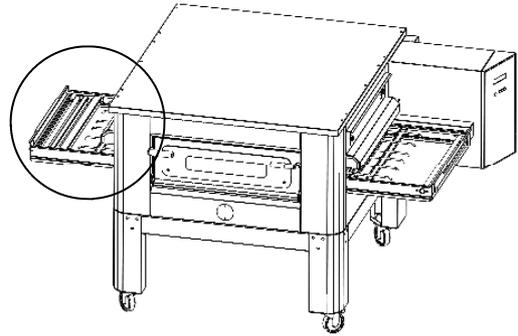
## EINSTELLUNGEN AM KETTENBAND



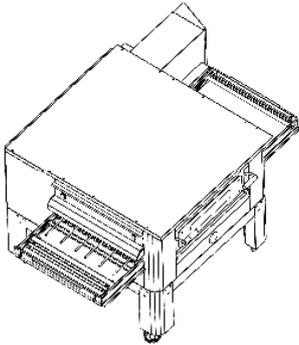
ES WIRD EMPFOHLEN DIE SPANNUNG DES KETTENBANDES REGELMÄßIG ZU ÜBERPRÜFEN. UM RICHTIG ZU ARBEITEN UND FEHLFUNKTIONEN ZU VERMEIDEN MUSS DAS BAND STÄNDIG GESPANNT SEIN

Drehen Sie die angezeigten Muttern im Uhrzeigersinn, um das Band festzuziehen, und lösen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

1



2

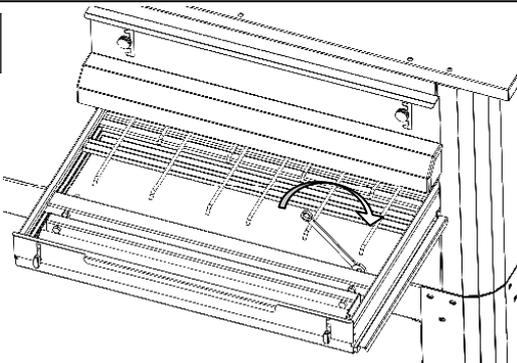


3

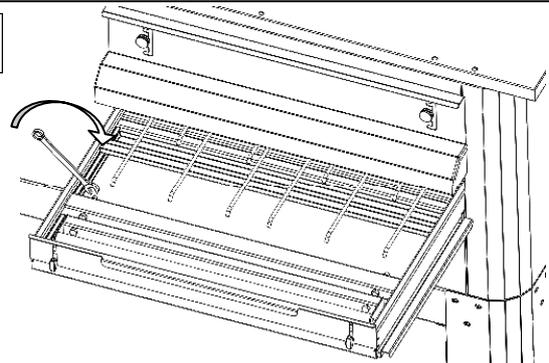


Schlüssel 13

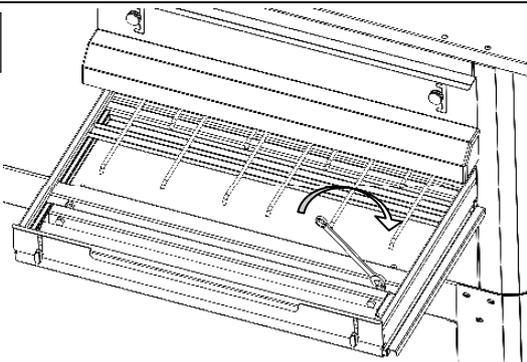
4



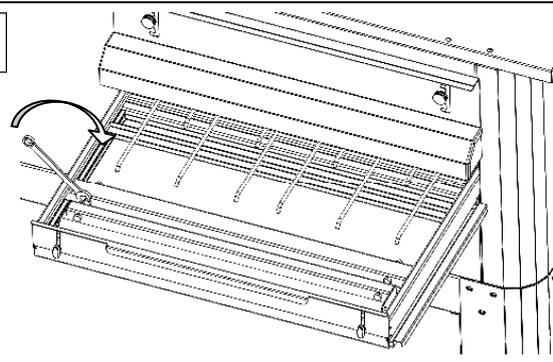
5



6



7



## ENTSORGUNG

### ALLGEMEINE HINWEISE

Beachten Sie beim Entsorgung des Ofens die Bestimmungen der geltenden Vorschriften. Separieren Sie die Teile, aus denen der Ofen besteht, nach den verschiedenen Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.).

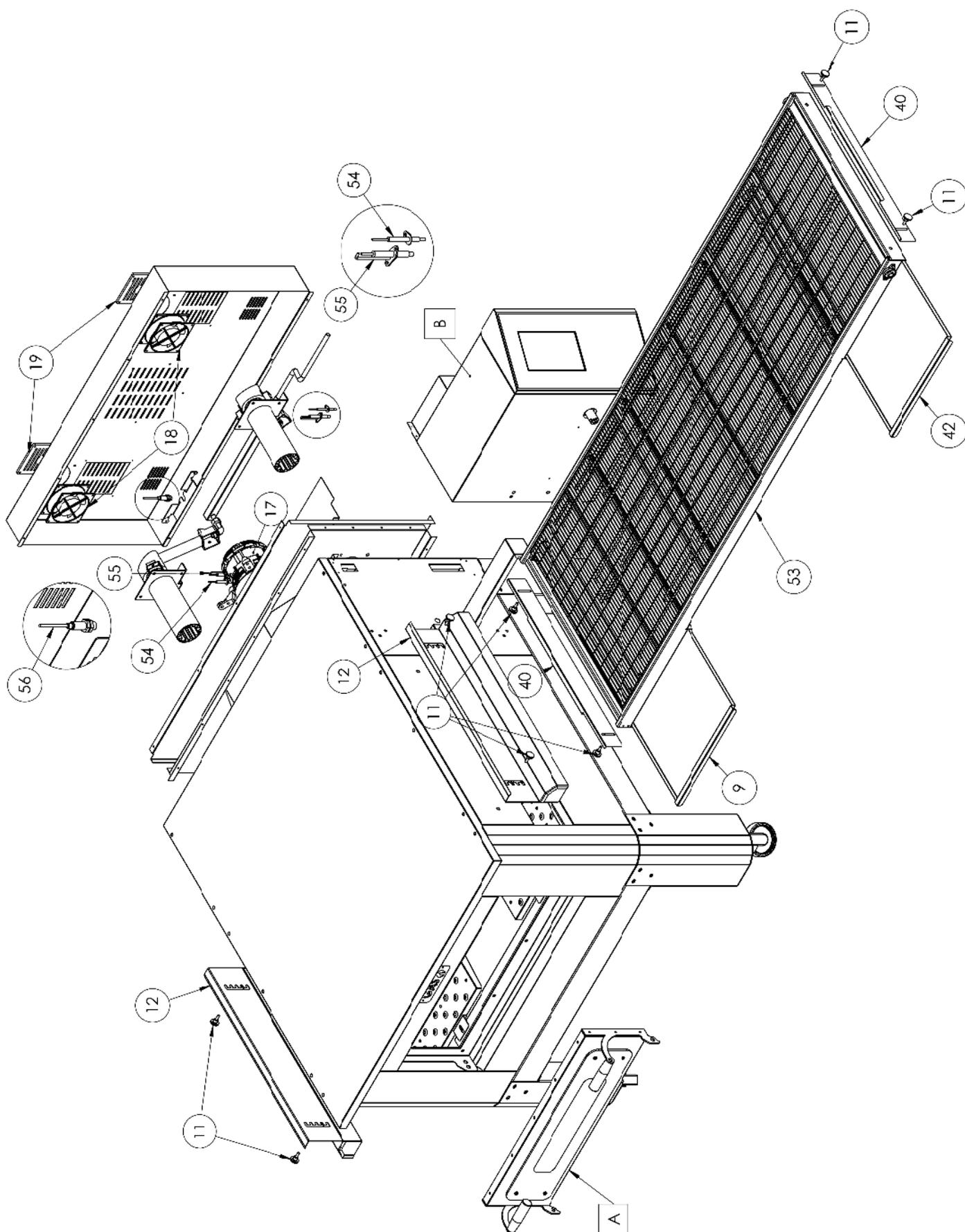
# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	ÜBERPRÜFUNG	HANDLUNG DURCH
Der Display leuchtet nicht auf	Der Stecker ist nicht in der Dose	Benutzer
	Der Hauptschalter ist auf Stellung "0"	Benutzer
	Das Sicherheitsthermostat hat sich eingeschalten	Autorisierter Techniker
Der Ofen ist an aber zündet nicht	Die START-Taste wurde nicht gedrückt	Benutzer
	Der Sollwert ist niedriger als die vom Kammerfühler gemessene Temperatur.	Benutzer
	Gaseinlass (GAS ERROR)	Benutzer
	Überprüfen Sie das Vorhandensein von Gas im Tank (GAS ERROR)	Benutzer
	Die Sonde erfasst die Temperatur in der Kammer nicht (PROBE ERROR)	Autorisierter Techniker
	Der Lüftungsmotor startet nicht (FAN ERROR), prüfen Sie den induktiven Sensor	Autorisierter Techniker
Kettenband arbeitet nicht	Die START Taste wurde nicht gedrückt	Benutzer
	Der Kettenband Motor arbeitet nicht.	Autorisierter Techniker

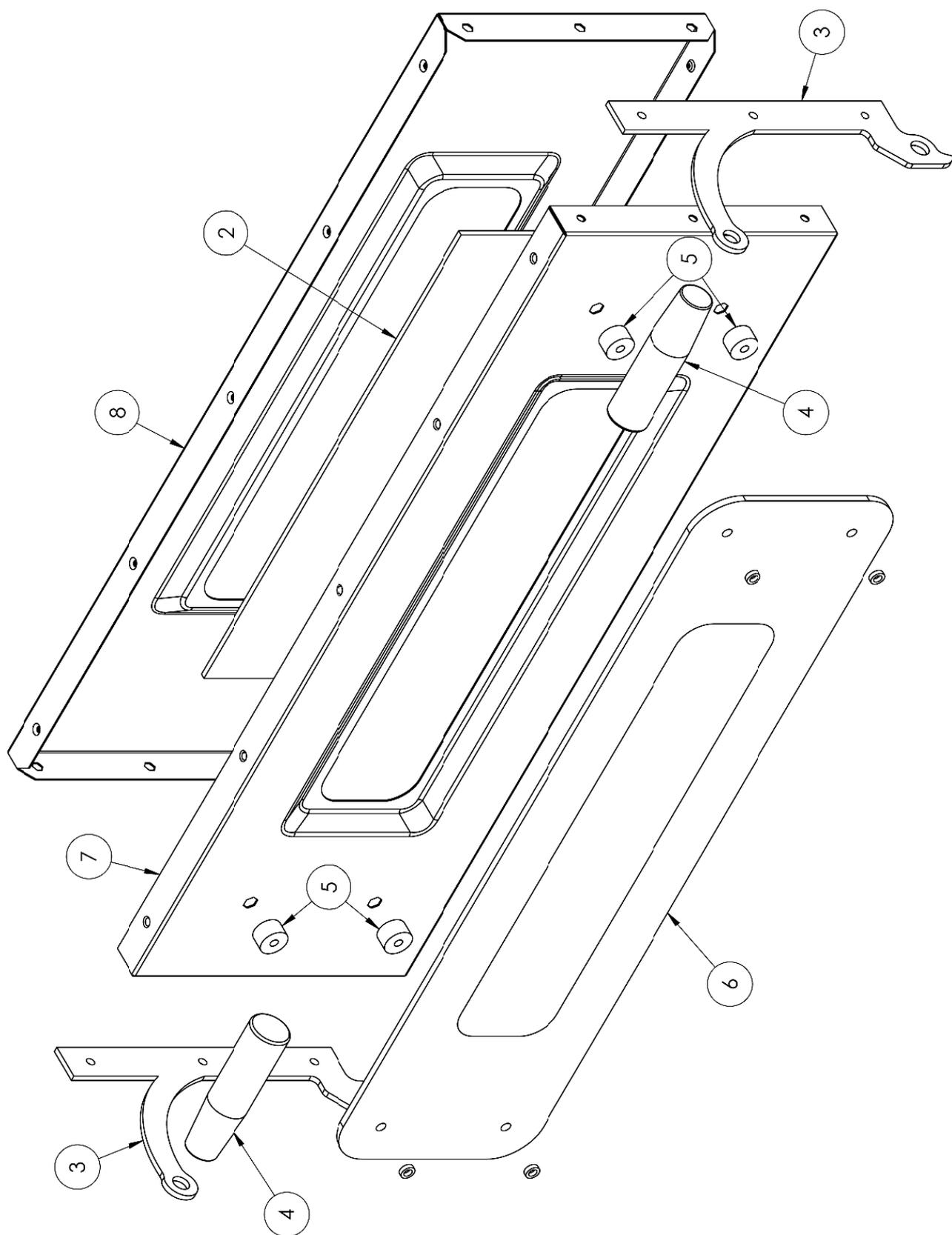
FOR OTHER UNMENTIONED MALFUNCTIONS CALL THE CUSTOMER SERVICE

# ERSATZTEILE

## EXPLOSIONSZEICHNUNG OFEN

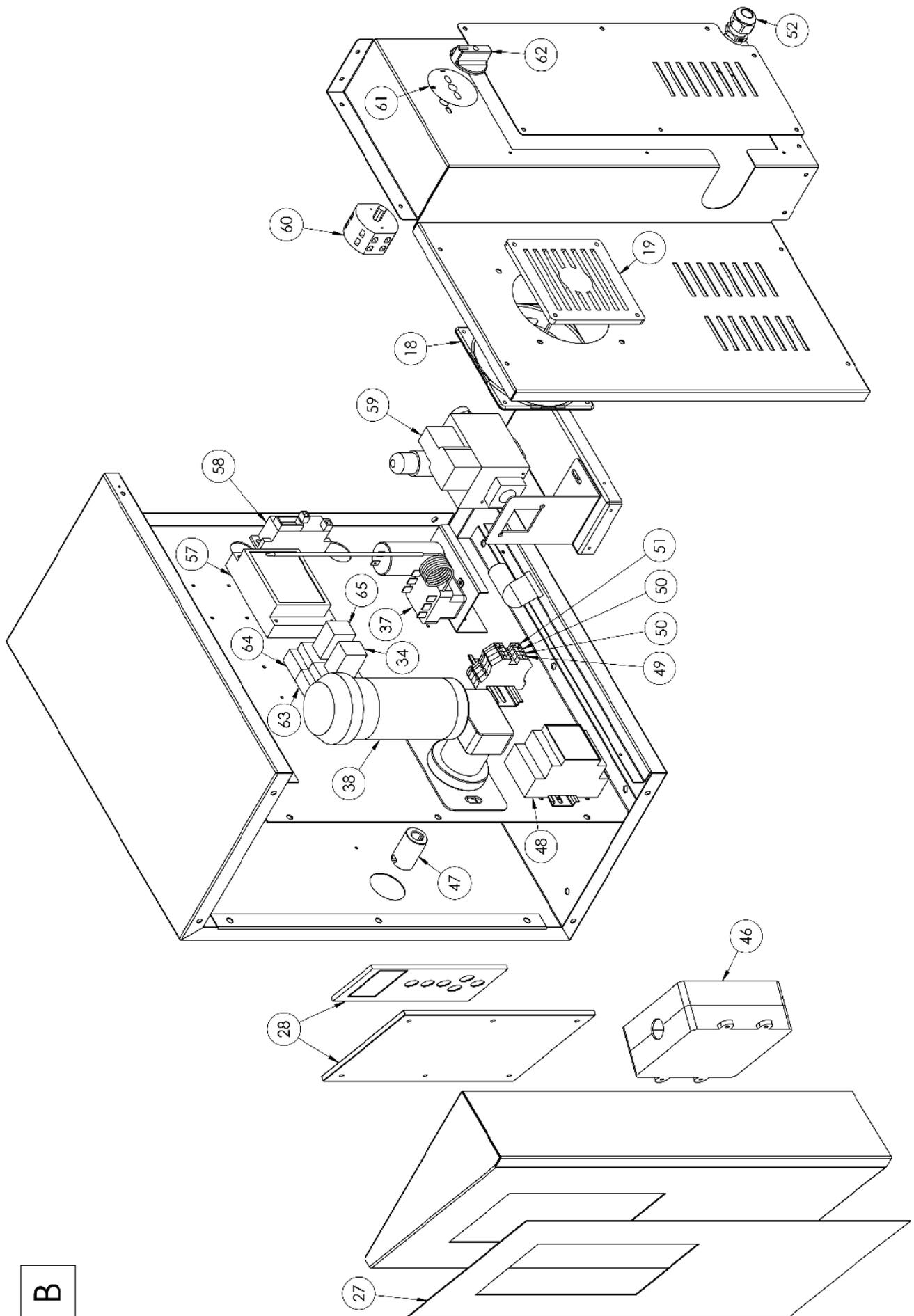


# EXPLOSIONSZEICHNUNG TÜRE



A

# EXPLOSIONSZEICHNUNG SYSTEM



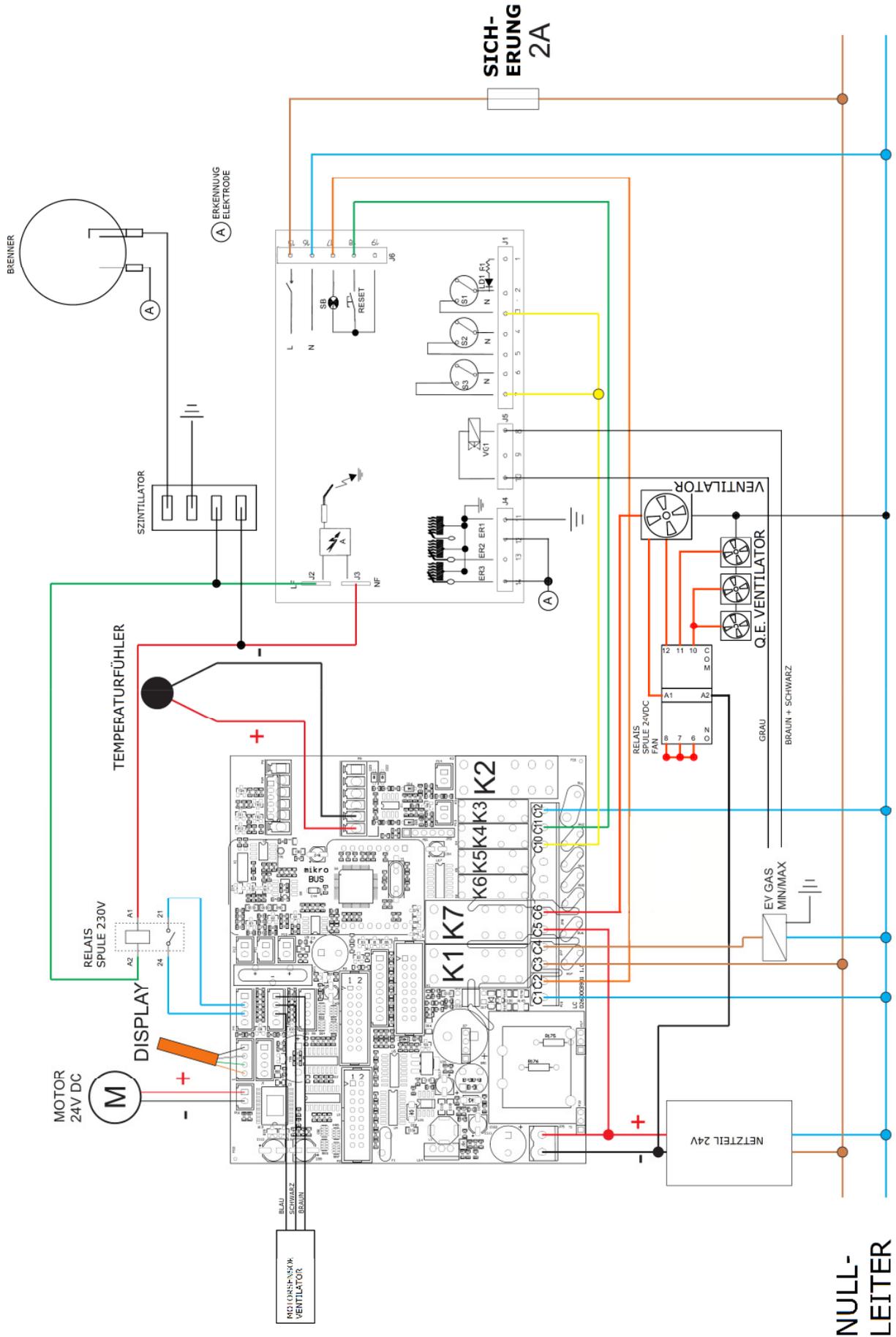
B

## ERSATZTEILLISTE

	<b>C/40 GAS</b>	<b>C/50 GAS</b>	<b>C/65 GAS</b>
2	5V010015	5V010015	5V010015
3	4P100062	4P100061	4P100061
4	/	5M200030	5M200030
5	3D010080	3D010080	3D010080
6	5V010032	5V010031	5V010031
7	4P050102	4P050101	4P050100
8	4C020102	4C020101	4C020100
9	4P010304	4P010302	4P010300
11	5P100052	5P100052	5P100052
12	4C041012	4C041021	4C041020
17	5M020701	5M020701	5M020701
18	5V050005	5V050001	5V050001
19	5P100301	5P100300	5P100300
27	5E200711	5E200706	5E200701
28	5P060100	5P060100	5P060100
34	5R020101	5R020101	5R020101
37	5T010016	5T010016	5T010016
38	5M010100	5M010100	5M010100
40	/	4C010402	4C010400
42	4P010303	4P010301	4P010300
46	5B100008	5B100008	5B100008
47	3G010010	3G010010	3G010010
48	5A010115	5A010115	5A010115
49	5M100151	5M100151	5M100151
50	5M100152	5M100152	5M100152
51	5M100150	5M100150	5M100150
52	5P100003	5P100003	5P100003
53	7N010200	7N010205	7N010210
54	5E010211	5E010211	5E010211
55	5E010210	5E010210	5E010210
56	5S010078	5S010078	5S010078
57	5C010900	5C010900	5C010900
58	5S010600	5S010600	5S010600
59	5E010250	5E010250	5E010250
60	5I100022	5I100022	5I100022
61	5E200750	5E200750	5E200750
62	5M200008	5M200008	5M200008
63	5Z001011	5Z001011	5Z001011
64	5Z001010	5Z001010	5Z001010
65	5R020100	5R020100	5R020100

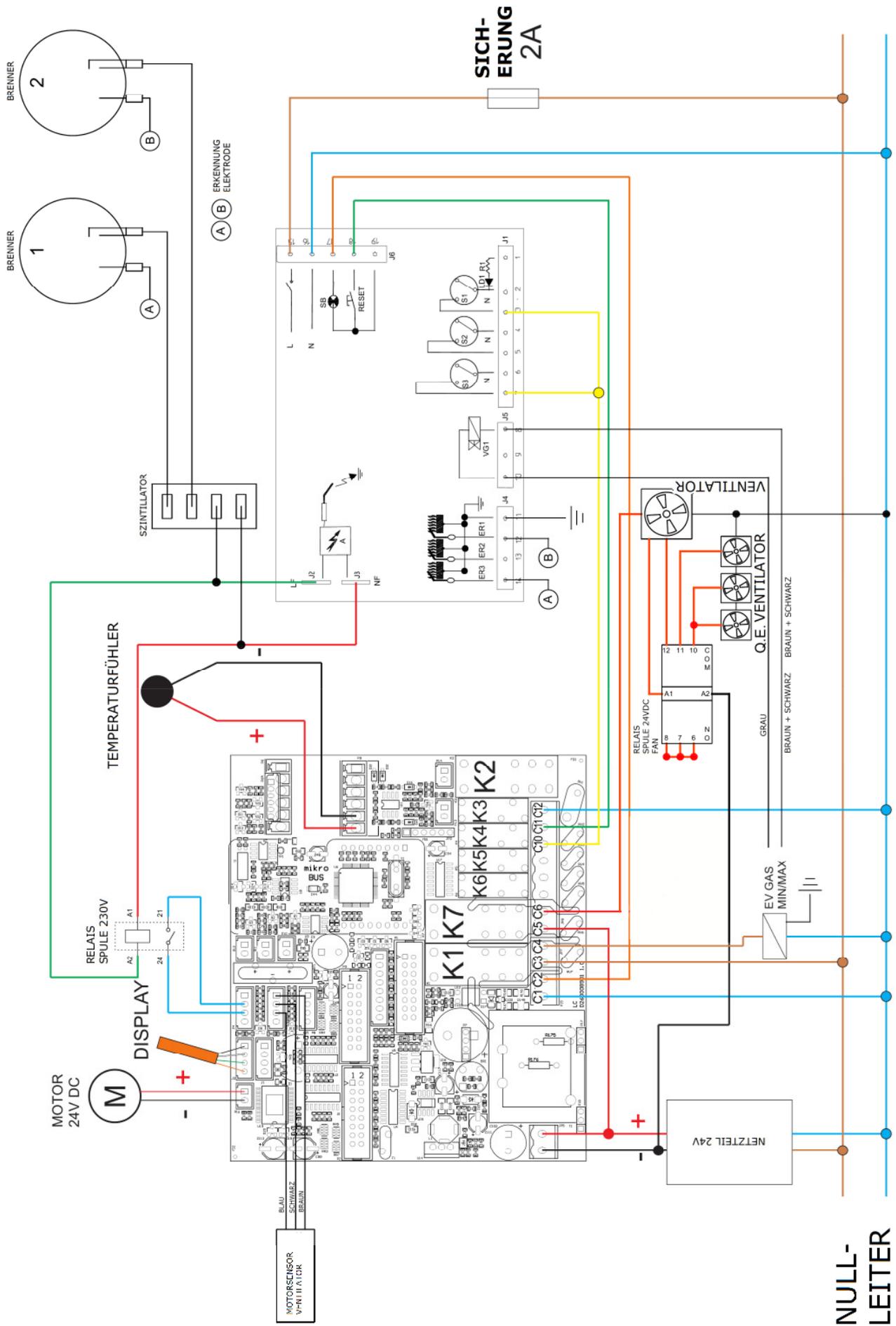
# ELEKTRONIK

## SCHALTDIAGRAM C/40



NULL-LEITER

# SCHALTDIAGRAMM C/50-65



NULL-LEITER

