

02/2010

Mod: E3F/24R

Production code: BABY 3T RUST



Diamond
catering equipment



HANDLEIDING



BABY OVENS



Garantiestempel
Verkoper

CE

CONFORMITEITSVERKLARING

In overeenstemming met de Laagspanningsrichtlijn **2006/95 EG**, met de richtlijn **2004/108 EG** (Elektromagnetische Compatibiliteit), met de richtlijn **2006/42 EG** (machines), met geïntegreerde EC-markering.

In overeenstemming met verordening (EG) N. **1935/2004** van het Europees Parlement en de Raad van **27 oktober 2004** inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Soort apparatuur/Machine

ELEKTRISCHE OVEN

Handelsmerk

DIAMOND

Model

BABY-BABY 3T
ENTRY 4 - ENTRY 6 - ENTRY 6L - ENTRY 9
ENTRY 9 - ENTRY 12 - ENTRY 12L - ENTRY 18

Fabrikant

PIZZA GROUP SRL

Adres

Telefoon

Telefax

De geharmoniseerde normen en technische specificaties (aanwijzingen) toegepast volgens de regelen der kunst en de binnen de EEG geldende veiligheidsregels zijn als volgt:

Normen of andere normgevende documenten

Testrapport – Lijst technische inlichtingen

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 55014

FLAM GAS

Overige informatie:

In de hoedanigheid van Fabrikant en/of gevolmachtigde vertegenwoordiger binnen de EEG, verklaren wij uit eigen verantwoordelijkheid dat de apparaten conform de essentiële eisen zijn zoals bedoeld in bovengenoemde Richtlijnen.

San Vito al Tagliamento (PN)

Bellotto Carlo

01.03.2002

Voorzitter

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Carlo Bellotto.



Onze apparatuur is gemaakt en getest volgens de veiligheidsvoorschriften opgenomen in de betreffende Europese richtlijnen.

Dit handboek richt zich tot diegenen die de machines moeten installeren, gebruiken en onderhouden en legt uit hoe zij het product het best kunnen gebruiken.

Raadpleeg bij twijfel over de inhoud en voor verduidelijking de maker of de bevoegde technische dienst en vermeld daarbij het nummer van de paragraaf van het betreffende onderwerp.

Bewaar dit handboek goed en houd het bij het product als deze verplaatst wordt (ook als het product op een andere eigenaar overgaat). Zo kan het indien nodig geraadpleegd worden en beschikt u dus over de nodige informatie om op een veilige manier te werken.

Voor dit document geldt het recht van eigendom, het is verboden onbevoegd wijzigingen aan te brengen of het te vertalen.

De technische informatie, grafische afbeeldingen en specificaties in dit handboek mogen niet verspreid worden.

De fabrikant is niet verplicht eventuele latere wijzigingen bekend te maken.

© Copyright 2008

INDEX

1 PREMISSE

- 1.1 SYMBOLEN
- 1.2 BEOOGD GEBRUIK
- 1.3 DOEL EN INHOUD VAN HET HANDBOEK
- 1.4 BEHOUD VAN HET HANDBOEK
- 1.5 BIJWERKEN VAN HET HANDBOEK
- 1.6 ALGEMEEN
- 1.7 BELANGRIJKSTE IN ACHT GENOMEN EN IN ACHT TE NEMEN VOORSCHRIFTEN EN RICHTLIJNEN
- 1.8 WETTELIJKE GARANTIE
- 1.9 AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT
- 1.10 DE GEBRUIKER
- 1.11 TECHNISCHE DIENST
- 1.12 RESERVEONDERDELEN
- 1.13 IDENTIFICATIELABEL
- 1.14 LEVERING VAN DE OVEN

2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 2.1 INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR
- 2.2 INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER
- 2.3 INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL

3 HANTERING EN TRANSPORT

4 VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIEPLAATS

- 4.1 VEILIGHEIDS- EN VOORZORGSMaatregelen
- 4.2 INSTALLATIEPLAATS VAN DE OVEN

5 INSTALLATIE

- 5.1 PLAATSING VAN DE OVEN
- 5.2 AANSLUITING AAN DE INSTALLATIE

5.2.1 Elektrische aansluiting

5.2.1.1 Aarding

6 INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK VAN DE OVEN

- 6.1 OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL
- 6.2 EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN
- 6.3 STARTFASE
- 6.4 ALGEMENE AANWIJZINGEN
- 6.5 KENNIS EN RAADGEVING VAN DE PIZZABAKKER
- 6.6 PRODUCTIEGANG
- 6.7 GEBRUIK VAN HET ROOKKANAALVENTIEL
- 6.8 UITSCHAKELINGSFASE

7 ONDERHOUD EN REINIGING

- 7.1 VEILIGHEIDS- EN VOORZORGSMATREGELEN
- 7.2 PERIODIEK ONDERHOUD VOOR DE GEBRUIKER
 - 7.2.1 Reiniging van het hittebestendige vlak van de bakkamer
 - 7.2.2 Reiniging buitenkant oven

8 ALARM EN MOGELIJKE AFWIJKINGEN

9 INFORMATIE VOOR DE SLOOP EN VERWERKING

10 PLOFTEKENING RESERVEONDERDELEN

11 TECHNISCHE GEGEVENS

Geachte cliënt,
wij willen u er allereerst voor bedanken dat uw voorkeur naar ons is uitgegaan bij de aankoop van het product en wij feliciteren u met uw keuze.

Voor een optimaal gebruik van uw nieuwe Oven, wordt u verzocht nauwkeurig de instructies van dit handboek op te volgen.

1 PREMISSE

De fabrikant behoudt zich het recht voor om op ieder moment zonder anderen vooraf in kennis te hoeven stellen, details en technische en/of functionele kenmerken van het product te wijzigen.

1.1 SYMBOLEN

De belangrijke punten worden in dit handboek met de volgende symbolen benadrukt:



INDICATIE: Indicaties met betrekking tot een juist gebruik van het product en de verantwoordelijkheid van de gebruikers.



PAS OP: Punt waar een belangrijke mededeling gedaan wordt.



GEVAAR: Hier wordt vermeld hoe u moet handelen om ongelukken of materiële schade te voorkomen.

1.2 BEOOGD GEBRUIK

De ovens waarnaar in dit handboek verwezen wordt zijn uitsluitend ontworpen voor het bakken van pizza's en gelijksoortige producten. Het bovengenoemde beoogd gebruik en de bedoelde configuraties van de machine zijn de enige toegestane door de Fabrikant: **gebruik de apparatuur niet op een wijze die niet overeenkomt met de geleverde indicaties.**



Het aangegeven beoogd gebruik geldt alleen voor apparaten die structureel, mechanisch en qua uitrusting functioneel zijn.

1.3 DOEL EN INHOUD VAN HET HANDBOEK

Doel:

Aan de hand van dit handboek kan de gebruiker die maatregelen nemen en alle nodige humane en materiële voorbereidingen te treffen die nodig zijn voor een juist, zeker en duurzaam gebruik.

Inhoud:

Dit handboek bevat alle informatie die nodig is voor de installatie, gebruik en onderhoud van de apparatuur.

Een nauwgezette naleving van de instructies garandeert een hoge veiligheids- en productiviteitsgraad van de apparatuur.

1.4 BEHOUD VAN HET HANDBOEK

Behoud en Raadpleging:

Het handboek moet zorgvuldig bewaard worden en moet op ieder ogenblik te raadplegen zijn, zowel door de gebruiker als door de monteurs en onderhoudspersoneel.

Het handboek Gebruiksaanwijzingen en Onderhoud maakt vast deel uit van de machine.

Slijtage of Verlies:

U kunt indien nodig een extra kopie aanvragen bij de fabrikant of bij de verkoper.

Overdracht van de apparatuur:

Bij overdracht van de apparatuur is de gebruiker verplicht dit handboek aan de nieuwe koper te overhandigen.

1.5 BIJWERKEN VAN HET HANDBOEK

Dit handboek geeft de technische situatie weer op het moment dat het product op de markt gekomen is.

Naar aanleiding van eventuele wijzigingen, aanpassingen of toepassingen van nieuwe technologieën op de nieuw op de markt gebrachte apparatuur, zal de apparatuur met bijbehorende technische documentatie die al op de markt is door de fabrikant niet als ontoereikend of inadequaet beschouwd worden.

1.6 ALGEMEEN

Informatie:

Verwijs bij informatie-uitwisseling met de Fabrikant of de Verkoper van de apparatuur naar het serienummer en identificatiegegevens van de machine op het label.

Aansprakelijkheid:

Bij levering van dit handboek wijst de Fabrikant iedere, zowel burgerlijke als strafrechtelijke, aansprakelijkheid voor ongelukken die voortkomen uit gedeeltelijke of algehele niet-naleving van de hierin vermelde specificaties af.

De Fabrikant wijst evenzo iedere aansprakelijkheid van de hand bij misbruik van de apparatuur of onjuist gebruik door de gebruiker, bij wijzigingen en/of reparaties waar geen toestemming voor is verleend, bij gebruik van niet-originele reserveonderdelen of die niet specifiek voor dit model bedoeld zijn.

Aanvullend onderhoud:

Aanvullende onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat bevoegd is onderhoud te verrichten aan apparatuur waar in dit handboek naar verwezen wordt.

Aansprakelijkheid bij installatiewerkzaamheden:



De aansprakelijkheid bij de uitgevoerde installatie van de apparatuur kan niet voor rekening van de Fabrikant komen te staan. Deze is en blijft voor rekening van de installateur die gedelegeerd is om de juistheid van de voorgestelde installatieoplossingen te controleren. Bovendien moet worden voldaan aan alle geldende wettelijk veiligheidsvoorschriften van de staat waar de machine wordt geïnstalleerd.

Gebruik:

Het gebruik van de apparatuur is niet alleen onderhevig aan de voorschriften in dit handboek, maar ook moeten alle geldende veiligheidsvoorschriften van de staat waar de apparatuur wordt geïnstalleerd, nageleefd worden.

1.7 BELANGRIJKSTE IN ACHT GENOMEN EN IN ACHT TE NEMEN VOORSCHRIFTEN EN RICHTLIJNEN

- Richtlijn 2006/95/EG “betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften der lidstaten inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen”
- Richtlijn 2004/108/EG “betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake elektromagnetische compatibiliteit en tot intrekking van Richtlijn 89/336/EEG”.
- Richtlijn 89/391/EEG “betreffende de tenuitvoerlegging van maatregelen ter bevordering van de verbetering van de veiligheid en de gezondheid van werknemers op het werk”.
- Richtlijn 2006/42/EG “betreffende machines en tot wijziging van Richtlijn 95/16/EG”.
- Richtlijn 85/374/EEG en Richtlijn 1999/34/EG “betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen van de lidstaten inzake de aansprakelijkheid voor producten met gebreken”.
- Richtlijn 2002/95/EG “betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur”.
- Richtlijn 2002/96/EG en 2003//108/EG “betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en alle latere wijzigingen”.

1.8 WETTELIJKE GARANTIE

De duur van de garantie is in overeenstemming met de communautaire wet- en regelgeving en gaat van kracht met ingang van de datum op de bij aankoop afgegeven factuur.

Binnen deze periode zullen onderdelen die wegens met zekerheid vastgestelde en onmiskenbare oorzaken fabrieksfouten blijken te hebben, alleen franco onze fabriek vervangen of gratis gerepareerd worden. Dit geldt niet voor elektrische en versleten onderdelen.

De verzend- en arbeidskosten zijn niet bij de garantie inbegrepen.

De gebruiker moet om gebruik te kunnen maken van de wettelijke garantie zoals bedoeld in richtlijn 1999/44/EG nauwkeurig de in dit handboek aangegeven voorschriften opvolgen, en in het bijzonder:

- werk altijd binnen de gebruikslimieten van het product;
- voer altijd een continu en nauwkeurig onderhoud uit;
- alleen personen die bekwaam en competent zijn en die een geschikte opleiding gevolgd hebben, mogen dit product gebruiken;

Het niet naleven van de in dit handboek opgenomen voorschriften zal onmiddellijk verval van de garantie tot gevolg hebben.

1.9 AANSPRAKELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

- !** De fabrikant wijst iedere zowel directe als indirecte, burgerlijke en strafrechtelijke aansprakelijkheid van de hand die het gevolg is van:
- installatie die niet conform de geldende nationale wetgeving en veiligheidsrichtlijnen is;
 - niet-naleving van de in het handboek vermelde instructies;
 - installatie die door niet-gekwalificeerd en niet-opgeleid personeel uitgevoerd is;
 - gebruik niet conform de veiligheidsrichtlijnen;
 - wijzigingen en reparaties die op de machine uitgevoerd zijn en waarvoor de Fabrikant geen toestemming heeft gegeven;
 - gebruik van niet-originele reserveonderdelen of die niet specifiek voor het model oven bestemd zijn;
 - onvoldoende onderhoud;
 - buitengewone gebeurtenissen.

1.10 DE GEBRUIKER

De gebruiker van de apparatuur moet een volwassen en verantwoordelijk persoon zijn die beschikt over de nodige technische kennis met betrekking tot periodiek onderhoud van de mechanische en elektrische onderdelen van de apparatuur.

Hij moet erop letten dat er geen kinderen en onbevoegden in de buurt van de in werking gestelde apparatuur komen.

1.11 TECHNISCHE DIENST

De Fabrikant is in staat om ieder willekeurig probleem met betrekking tot het gebruik en onderhoud gedurende de gehele levenscyclus van het product op te lossen.

Het hoofdkantoor kan u het dichtstbijzijnde bevoegde assistentiepunt aanwijzen.

1.12 RESERVEONDERDELEN

Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

Wacht niet met vervanging tot de onderdelen versleten zijn.

Het vervangen van een versleten onderdeel nog voordat het stuk gaat, helpt ongevallen voorkomen die juist veroorzaakt worden door het onverwachte kapotgaan van de onderdelen en die ernstig letsel aan personen en materiële schade kunnen veroorzaken.



Voer periodiek onderhoud uit zoals aangegeven in het hoofdstuk “ONDERHOUD EN REINIGING”.

1.13 IDENTIFICATIELABEL

Het registratielabel op de apparatuur bevat alle kenmerkende gegevens van de machine, inclusief de gegevens van de Fabrikant, het Registratienummer en de aanduiding X.

1.14 LEVERING VAN DE OVEN

De oven wordt geleverd in een hiervoor bestemde gesloten kartonnen verpakking die vastzit op een houten plank waarmee de machine door middel van vorkheftrucks en/of andere middelen kan worden verplaatst.

In de verpakking zit, behalve de oven, ook de gebruiksaanwijzing voor de installatie en onderhoud en de verklaring van conformiteit met de machinerichtlijn.

2 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

- ☐ Verifieer of de inrichting van de oven in conformiteit is met de lokale, nationale en Europese verordeningen.
- Volg de in het handboek aangegeven voorschriften op.
- Sluit de machine niet met losse, provisorische, niet-geïsoleerde snoeren aan.
- Verifieer of de aarding van de elektrische installatie voldoende is.
- Gebruik altijd de individuele veiligheidsinrichtingen en overige wettelijk voorgeschreven beschermingsmiddelen.

2.2 INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

- ☐ De plaats waar de oven komt te staan, moet aan de volgende eigenschappen voldoen:
 - het moet er droog zijn;
 - water- en warmtebronnen moeten op de juiste afstand staan;
 - ventilatie en geschikte verlichting moeten voldoen aan de geldende wettelijke hygiënische en veiligheidsvoorschriften;
 - de vloer moet vlak en compact zijn om zorgvuldige reiniging te bevorderen;
 - er mogen in de directe omgeving van de oven geen obstakels geplaatst worden die de normale ventilatie van de machine kunnen beïnvloeden.

Bovendien moet de gebruiker:

- oppassen dat er geen kinderen in de buurt van de in werking gestelde oven komen;
- de in het handboek aangegeven voorschriften opvolgen;
- niet de veiligheidsinrichtingen van de oven verwijderen of forceren;
- altijd heel goed oppassen, ofwel zijn eigen werk goed in de gaten houden en de oven niet gebruiken wanneer hij afgeleid is;
- alle werkzaamheden heel zelfverzekerd en kalm uitvoeren;

- de instructies en advies op de labels op de oven in acht nemen. De labels zijn veiligheidsinrichtingen en moeten daarom altijd goed leesbaar zijn. Mochten ze beschadigd en onleesbaar zijn, dan moeten zij vervangen worden en kunt u een origineel nieuw label bij de Fabrikant aanvragen.
- Haal aan het eind van ieder gebruik en voor het schoonmaken, onderhoud of verplaatsing van de oven de stroomtoevoer eraf.

2.3 INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL

- ☐ - Volg de in het handboek aangegeven voorschriften op;
- Gebruik altijd de individuele veiligheidsinrichtingen en overige beschermingsmiddelen;
- Controleer voor het aanvangen van de onderhoudswerkzaamheden aan de oven na eventueel gebruik eerst of deze afgekoeld is (elektrische motor);
- Mocht ook maar één van de veiligheidsinrichtingen onnauwkeurig afgesteld zijn of niet werken, dan doet de oven het niet;
- Haal de stroomtoevoer eraf voordat u met elektrische, elektronische delen en stekkers in de weer gaat.

3 HANTERING EN TRANSPORT

De apparatuur inclusief alle aangegeven onderdelen wordt in een gesloten verpakking op een houten plank (pallet) geleverd.

De oven moet uit het transportmiddel geladen worden door middel van geschikte instrumenten.

Gebruik voor het vervoer van de oven naar de installatieplaats een kar op wielen met een geschikt draagvermogen.

Ruk tijdens het optillen niet aan de machine en voorkom bruuske bewegingen.

Controleer of de hijsapparatuur een draagvermogen heeft dat hoger is dan het gewicht van de op te tillen oven.

De aansprakelijkheid bij het ophijsen van de lading gaat uit naar de bestuurder van de hijsapparatuur.

Laat een ruimte van minstens 20 cm vrij tussen de oven en de muur en/of andere apparatuur om het gebruik, reiniging en onderhoud ervan te vergemakkelijken.

GEVAAR

- ☐ **Let erop dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijv. tape en polystyrol). Stikgevaar!**

4 VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIEPLAATS

4.1 VEILIGHEIDS- EN VOORZORGSMATREGELEN

- ☐ De aansprakelijkheid bij het uitvoeren van werkzaamheden in de ruimte waar de apparatuur staat, is en blijft uitgaan naar de gebruiker; ook is aan hem de taak de voorgestelde installatieoplossingen te onderzoeken.

De gebruiker moet alle lokale, nationale en Europese veiligheidsvoorschriften naleven.

Het apparaat moet op een vloer met voldoende draagvermogen worden geïnstalleerd.

De montage- en demontagehandleiding van de apparatuur is alleen aan gespecialiseerde technici gericht.

Voor het aanvragen van een gekwalificeerde technicus kunnen de gebruikers zich altijd tot onze technische dienst wenden.

Mocht u gebruik maken van andere technici, vergewis u zich dan eerst van hun ware kwaliteiten.

De installateur moet, voordat hij met de montage en demontage van de apparatuur begint, alle geldende wettelijke veiligheids- en voorzorgsmaatregelen naleven en in het bijzonder:

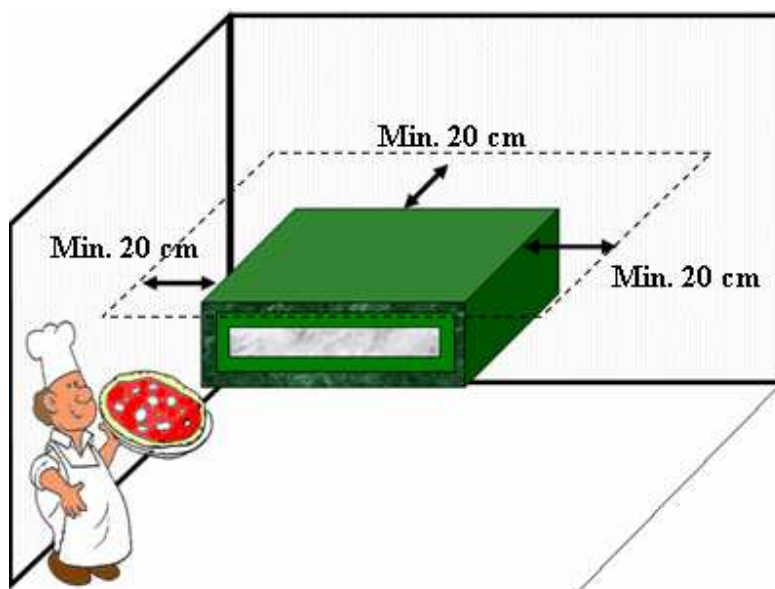
- A) hij mag niet in ongunstige omstandigheden werken;
- B) hij moet in perfecte psychofysische conditie zijn en moet nagaan of de individuele en persoonlijke veiligheidsinrichtingen intact zijn en perfect functioneren;
- C) hij moet veiligheidshandschoenen dragen;
- D) hij moet veiligheidsschoenen dragen;

- E) hij moet gebruik maken van geïsoleerd gereedschap;
- F) hij moet nagaan of het gebied rondom de montage- en demontagefase obstakelvrij is.
- G)

4.2 INSTALLATIEPLAATS VAN DE OVEN

In de hiernavolgende figuur wordt de aan te houden minimumafstand aangegeven voor het vergemakkelijken van de gebruiks-, reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan de oven, als ook een correcte ventilatie.

- ! Laat ongeveer 20 cm ruimte tussen de oven en de muur en/of andere apparatuur vrij.



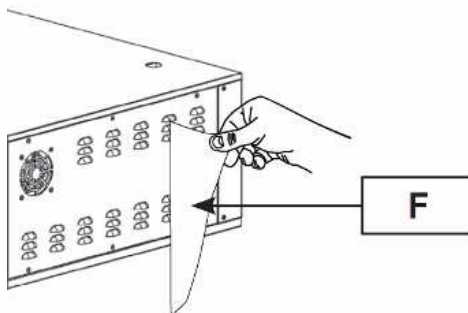
5 INSTALLATIE

De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel volgens de lokale, nationale en Europese voorschriften.

5.1 PLAATSING VAN DE OVEN

De apparatuur moet op een vlakke ondergrond met voldoende draagvermogen worden geïnstalleerd.

Plaats de oven na deze uit de verpakking te hebben gehaald op de bedoelde dislocatie en houd daarbij rekening met de minimumafstand (zie punt 4.2). Verwijder eventueel het piepschuim en de beschermingsfilm (F), gebruik hiervoor geen gereedschap dat het oppervlak kan beschadigen.

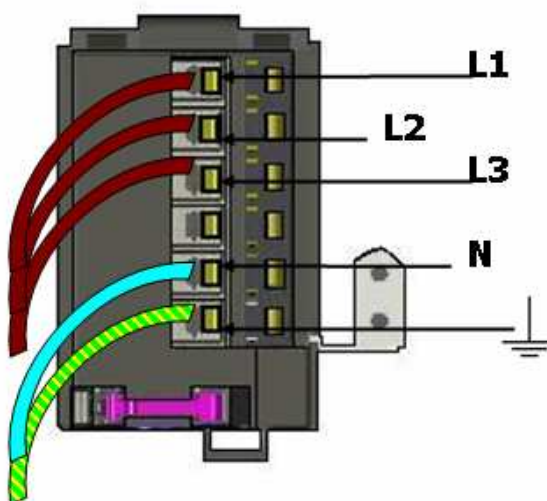


5.2 AANSLUITING AAN DE INSTALLATIE

5.2.1 Elektrische aansluiting

De oven wordt zonder voedingskabel geleverd. De elektriciteit moet aangesloten worden door middel van een aardlekautomaat waarbij de minimum openingsafstand tussen de contacten minstens 3 mm moet zijn. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet op de volgende manier:

- licht de deksel van het klemmenbord op.
- verbindt de geleiders van de voedingskabel die van het goedgekeurde type **H07-RNF**, met sectiegeleiders die voldoen aan de voorschriften van de geldende wetgeving.



U moet makkelijk bij het stopcontact kunnen komen zonder de machine te hoeven verplaatsen.

! U moet ook na de installatie van de oven makkelijk bij de elektrische aansluiting kunnen komen.

Zet de oven niet te ver van het stopcontact af om te voorkomen dat de voedingskabel te strak komt te staan. Verder moet de kabel niet onder het grondvlak van de oven zitten.

! Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze om ieder risico te vermijden, vervangen worden door de technische dienst of door een gekwalificeerd technicus.

5.2.1.1 Aarding



De elektrische installatie moet geaard zijn.

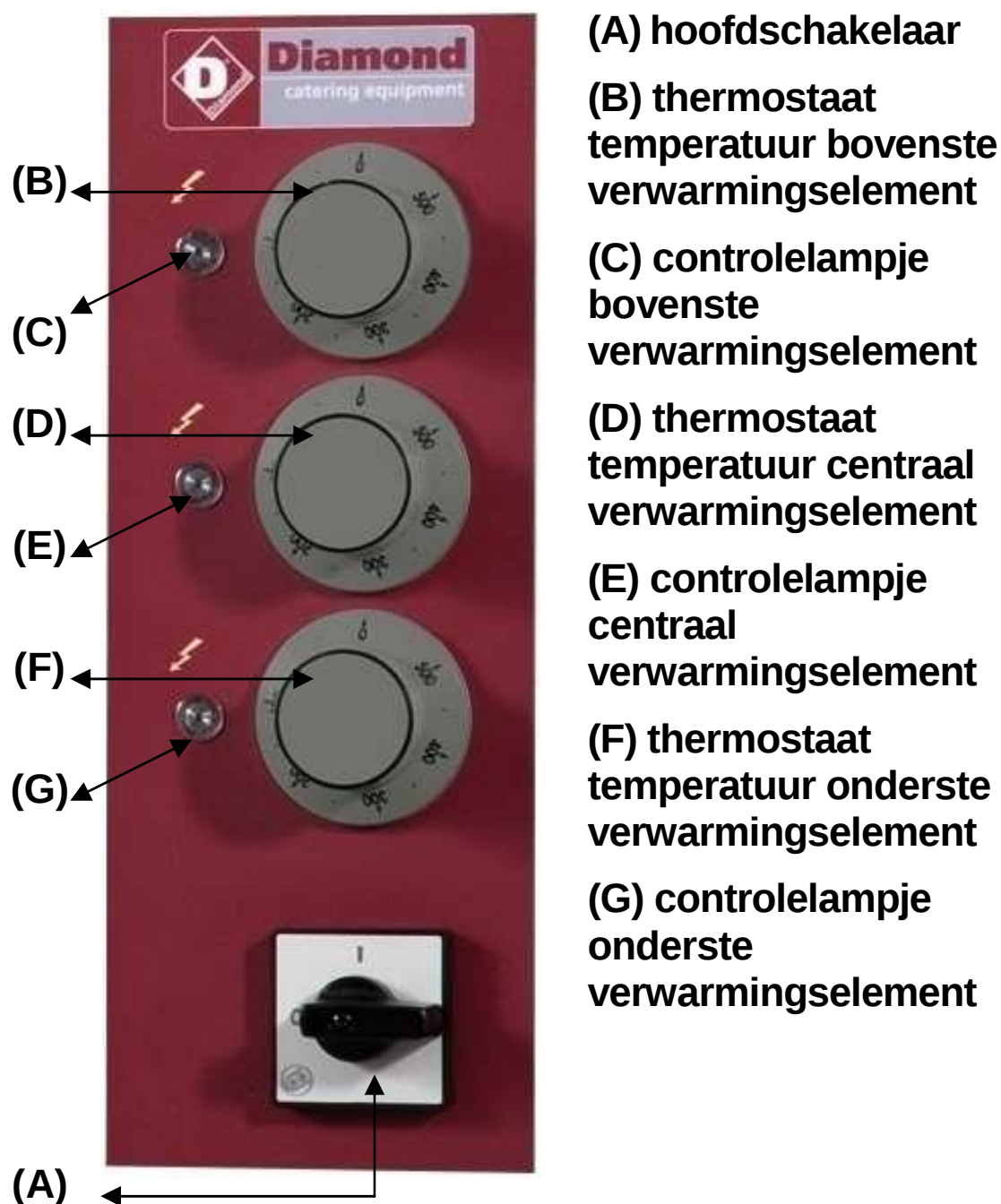
Het is volgens de geldende voorschriften verplicht de apparatuur te verbinden met een equipotentiaal systeem en op correcte wijze te controleren of dit efficiënt is. Het moet met een sectiekabel van minimaal 10mm² aan de daarvoor bedoelde klem verbonden worden naast het zwarte klemmenbord. Deze klem is herkenbaar aan het volgende symbool.



6 INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK VAN DE OVEN

6.1 OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel van de oven ziet er als volgt uit:



6.2 EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN

Laat voor het eerste gebruik de oven leeg werken om het luchtje van de hittebestendige laag en interne metalen delen te verwijderen.

Procedure:

- zet het rookkanaalventiel helemaal open
- controleer of de oven op het elektriciteitsnet aangesloten is en zet de hoofdschakelaar in positie "1"
- laat de oven voor het eerste gebruik voor minstens 8 uur op een temperatuur van 300°leeg werken

6.3 STARTFASE

Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet en zet de hoofdschakelaar **(A)** in positie "1". Draai aan de thermostaatknoppen **(D)** en **(E)** tot de gewenste temperatuur bereikt is. Zo worden de weerstanden van het bovenste en onderste verwarmingselement geactiveerd en gaan de controlelampjes aan.

6.4 ALGEMENE AANWIJZINGEN

Alle voedselproducten hebben verschillende eigenschappen. Het is dan ook over het algemeen niet mogelijk om een precieze temperatuur en baktijd aan te geven.

Vooraf bij pizza's en gelijksoortige producten hangen de tijd en temperatuur af van de vorm en dikte van het deeg en van de hoeveelheid en soort toegevoegde ingrediënten.

U kunt daarom beter van te voren enkele proeven doen (vooral als u voor de eerste keer dit model oven gebruikt) om de kenmerken en werking beter te kunnen begrijpen.

 De gekozen tijd en temperatuur zijn doorslaggevend voor een goede pizza en dit hangt vooral af van de ervaring van de pizzabakker.

6.5 KENNIS EN RAADGEVING VAN DE PIZZABAKKER

In dit hoofdstuk vindt u enkele raadgevingen van een team ervaren pizzabakkers dat continu werkt aan de ontwikkeling van onze producten.

Voor het beste resultaat en dus voor een lekkere pizza moet de oven voor 3 minuten op 310°C ingesteld worden.

Ga voor een makkelijke omgang, eenvoudig gebruik van de oven en het beste resultaat als volgt te werk:

- 1) zet de oven (opwarmingsfase) minstens een uur van te voren aan op de volgende temperaturen:

BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT → 300°C

ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT → 250°C

- 2) houd vervolgens voor de eerste lichting pizza's deze instellingen aan.

- 3) stel na het bakken van de eerste pizza's (eerste lichting) de oventemperatuur als volgt in:

BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT → 320°C

ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT → 300°C

houd voor de tweede en daarop volgende lichtingen deze instellingen aan.

- 4) stel zodra het bakken voltooid is of als de oven warm gehouden moet worden zonder iets te bakken, de oventemperatuur weer in zoals aangegeven onder punt 1.

- 5) volg zodra u weer pizza's gaat bakken dezelfde procedure vanaf punt 1.



Het (hittebestendig) bakoppervlak moet voor een optimaal resultaat voor ongeveer 20% vrij blijven. Op deze manier kan het vocht afkomstig van de pizza's het best verdampen.

Mocht echter het hele bakoppervlak bedekt worden (niet aanbevolen), zet dan het rookkanaalventiel open om de stoomafvoer te vergemakkelijken.

 Gebruik voor een beter resultaat steeds een ander gedeelte van het bakoppervlak. Hierdoor kan het hittebestendige oppervlak op correcte wijze drogen en blijft de temperatuur over het hele oppervlak gelijk.

6.6 PRODUCTIEGANG

U kunt terwijl de oven aanstaat op ieder moment de temperatuur veranderen en de pizza's controleren door het lampje in de ovenkamer (B) aan te zetten.

Zodra de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft (zichtbaar op de thermometer), kunt u de pizza('s) in de oven doen. Ga als volgt te werk:

- Trek de ovendeur bij de handgrepen open;
- Zet om de ovenkamer te verlichten de lichtknop (B) in positie "1";
- Doe de te bakken pizza('s) in de oven en gebruik hiervoor geschikte hulpmiddelen;
- Doe de ovendeur dicht en controleer het bakken door het inspectieglas;
- Trek zodra de pizza ('s) klaar is/zijn de ovendeur bij de handgrepen open en haal de pizza('s) eruit. Gebruik hiervoor geschikte hulpmiddelen.

 Houd bij het opentrekken van de ovendeur als de oven nog aanstaat enige afstand. Zo krijgt u de heteluchtstroom niet in uw gezicht.

 Gebruik geschikte hulpmiddelen om de pizza's in de oven te verplaatsen. Zo voorkomt u brandwonden.

 Laat de ovendeur niet te lang openstaan. Zo gaat er geen warmte verloren en blijft de oventemperatuur gelijk.

 Laat geen olie of vet op de bodem vallen. Bij hoge temperaturen kunnen zij in brand vliegen.

6.7 GEBRUIK VAN HET ROOKKANAALVENTIEL

Met het rookkanaalventiel wordt de afvoer van rook en stoom uit de ovenkamer geregeld en de warmte gehandhaafd.

U kunt tijdens de opwarmingsfase het ventiel het best geheel gesloten laten. De gewenste temperatuur wordt zo sneller bereikt. Tijdens het bakken kunt u het ventiel naar eigen inzicht afstellen.

VENTIEL
ROOKKANAAL



6.8 UITSCHAKELINGSFASE

Draai om de oven uit te zetten de hoofdschakelaar **(A)** in positie “0”.

7 ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 VEILIGHEIDS- EN VOORZORGSMaatregelen

! Neem alvorens aan te vangen met de onderhoudswerkzaamheden de volgende voorzorgsmaatregelen:

- controleer of de oven uitgeschakeld en geheel afgekoeld is;
- controleer of de oven niet onder stroom staat;
- controleer of de stroomtoevoer niet onverwacht weer ingeschakeld kan worden; haal de stekker uit het stopcontact;
- neem de persoonlijke veiligheidsmaatregelen bedoeld in richtlijn 89/391/EEG;
- werk altijd met voor onderhoud geschikt gereedschap;
- als het onderhoud of de reparatiewerkzaamheden volbracht zijn, installeer alvorens de oven aan te zetten eerst de beschermingsmiddelen en heractiveer alle veiligheidsinrichtingen.

7.2 PERIODIEK ONDERHOUD VOOR DE GEBRUIKER

Ook onze ovens moeten net als alle andere apparatuur eenvoudig maar regelmatig en nauwkeurig gereinigd worden. Alleen op deze manier kan altijd een efficiënt rendement en een normale werking gegarandeerd worden.

! Gebruik in geen enkel geval chemische, niet voor voedselapparatuur bestemde, schurende en bijtende producten. Gebruik absoluut geen harde waterstralen, diverse soorten gereedschap, ruwe en schuurmiddelen zoals schuursponsjes, sponzen en dergelijke die de oppervlakten kunnen beschadigen en die vooral de hygiëne in gevaar kunnen brengen.

7.2.1 Reiniging van het hittebestendige vlak van de ovenkamer

De machine moet altijd na ieder gebruik gereinigd worden met inachtneming van de hygiënische voorschriften om het goed functioneren van de machine te garanderen.

Zet alvorens over te gaan op het schoonmaken de temperatuur van de oven voor ongeveer 60 minuten op 350° C (stel zowel de het bovenste verwarmingselement als het onderste verwarmingselement in op 350°) om de carbonisatie van de bakresten te bevorderen. Zet zodra de temperatuur bereikt is de oven uit en wacht tot de temperatuur daalt tot ongeveer 100°C (beste temperatuur voor het reinigen). Haal op dit punt de stroomtoevoer van de oven af. Doe handschoenen en geschikte kleding aan om u te beschermen tegen verbranding, doe de deur open en verwijder met een borstel van natuurvezel en lang handvat de eerste bakresten op het hittebestendig vlak. De overige resten kunt u met een geschikte zuiger verwijderen. Veeg vervolgens met een vochtige doek over het hittebestendig vlak.

7.2.2 Reiniging buitenkant oven

Het reinigen van de buitenkant van de oven, externe gedeeltes van roestvrij staal, inspectieglas en bedieningspaneel moet plaatsvinden als de oven afgekoeld is en de stroomtoevoer van de oven gehaald is.

Gebruik een spons of een zachte niet-schurende doek, enigszins vochtig gemaakt met water of eventueel met een neutraal niet-bijtend schoonmaakmiddel. Gebruik in ieder geval geen harde waterstralen die de elektrische gedeeltes kunnen binnendringen. Deze kunnen ernstig beschadigd raken en een gevaar voor de mens vormen.

8 ALARM EN MOGELIJKE AFWIJKINGEN

AFWIJKINGEN TIJDENS DE WERKING		
Anomalie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven verwarmt niet ook al is de temperatuur correct ingesteld. De controlelampjes van de weerstanden zijn echter uit	De hoofdschakelaar staat uit (in positie "0")	Draai de hoofdschakelaar in positie "1"
De oven verwarmt niet ook al staat de hoofdschakelaar in positie 1 en is de temperatuur correct ingesteld De controlelampjes van de weerstanden zijn echter uit	Er is geen stroom	Controleer de hoofdschakelaar, het stopcontact, de stekker en de voedingskabel
De analogische thermometer geeft geen temperatuursverhoging aan ondanks dat de weerstanden op correcte wijze verwarmen	De analogische thermometer is defect	Vervang de analogische thermometer
De interne verlichting gaat niet aan	Het lampje is kapot	Vervang het lampje
De interne verlichting gaat niet aan	De lichtknopje is kapot	Vervang het lichtknopje
De interne verlichting gaat niet aan	Er staat geen stroom op het lampje	Controleer de elektrische aansluiting van het lampje
De ovendeur is dicht maar er komt rook naar buiten	Het rookkanaalventiel is dicht	Zet het ventiel verder open en controleer of deze op correcte wijze werkt
De ovenkamer warmt niet goed op	De temperatuur is te laag afgesteld	Stel de juiste temperatuur in
De ovenkamer warmt niet goed op ondanks dat de temperatuur goed is afgesteld	Een of meerdere weerstanden zijn kapot	Vervang de kapotte weerstanden
De oventemperatuur stijgt uit boven de met de thermostaat ingestelde temperatuur	De sonde van de thermostaat of de contacten zijn kapot	Controleer en vervang eventueel de thermostaat
De ovendeur sluit niet goed	De sluitveer van de deur wijkt	Demonteer de deur en vervang de interne veer

9 INFORMATIE VOOR DE SLOOP EN VERWERKING

De sloop en verwerking van de machine zijn voor rekening van de eigenaar die moet handelen met inachtneming van de in het eigen land geldende wetten op het gebied van veiligheid, respect voor en bescherming van het milieu.

De ontmanteling en sloop mogen aan derden overgelaten worden, mits het om bedrijven gaat die een vergunning hebben voor het recyclen van de desbetreffende materialen.



INDICATIE: *houd u altijd aan de geldende voorschriften van het Land waar het slopen van de materialen plaatsvindt en eventueel waar voor het slopen aangifte wordt gedaan.*

! **PAS OP:** *Alle demontagewerkzaamheden voor de sloop moeten uitgevoerd worden als de machine uitstaat en de stroomtoevoer van de machine afgehaald is.*

- *verwijder het hele elektrische apparaat;*
- *scheid de accumulators in de printplaten;*
- *sloop van de structuur van de machine moet door bevoegde bedrijven uitgevoerd worden;*

! **PAS OP:** *De machine achterlaten in een toegankelijk gebied vormt een groot gevaar voor personen en dieren.*

De aansprakelijkheid voor eventuele schade aan personen en dieren gaat altijd uit naar de eigenaar.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS



“Op de apparatuur is de Europese richtlijn 2002/96/EG van toepassing. Deze richtlijn schrijft voor dat dit product niet samen met het gewone huishoudelijke afval afgevoerd mag worden. U wordt verzocht dit product gescheiden van ander afval te houden. Zo kan het product op milieuvriendelijke wijze gerecycled worden en wordt schade aan het milieu of de menselijke gezondheid voorkomen. Neem voor verdere informatie over afvalinzamelingspunten contact op met de gemeente of de verkoper bij wie u het product heeft gekocht.”

Het symbool van de doorgestreepte afvalbak op de apparatuur en op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur apart van ander afval verzameld moet worden.

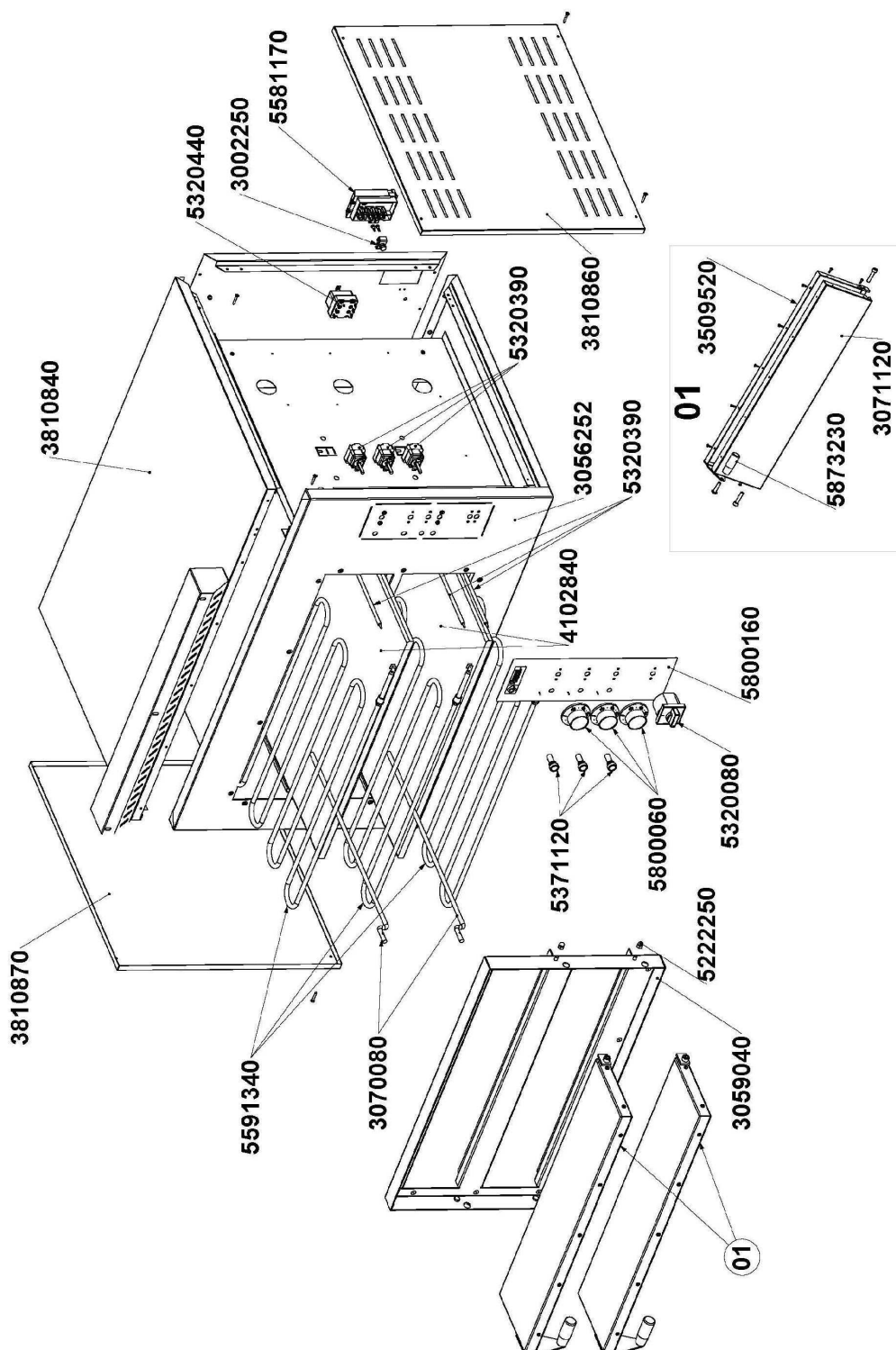
Het ophalen van deze afgedankte apparatuur wordt georganiseerd en geleid door de producent. De gebruiker die deze apparatuur wil wegdoen moet dus met de producent contact opnemen en het systeem volgen dat deze heeft aangenomen voor gescheiden inzameling van afgedankt apparatuur.

Een correcte gescheiden inzameling waarna de afgedankte apparatuur naar de recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking door kan, helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waarvan de apparatuur is gemaakt. Abusieve verwerking van het product in het bezit van de houder leidt tot geldende wettelijk administratieve sancties.

Inschrijving in het Nationaal Register van Producenten van EEA met nummer:

IT0802000000645

10 PLOFTEKENING RESERVEONDERDELEN



11 TECHNISCHE GEGEVENS

Model	Gewicht (Kg)	Breedte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Totaal vermogen	Voedingsoort	Voedingsspanning (V)	Frequentie (Hz)	Max. instelbare temp. (°C)
BABY	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°
BABY 3T	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°

20100428_FE10002_5