

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

TUNNEL



VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Gebrauchsanleitungen und die Sicherheitsvorschriften, die für einen korrekten Betrieb des Geräts beachtet werden müssen. Das Handbuch muss den Personen ausgehändigt werden, die für den Gebrauch und die Wartung des Geräts zuständig sind.

INHALT

KAP. 1 - EINFÜHRUNG

- 1.1 Kontrolle bei der Lieferung*
- 1.2 Entsorgung der Verpackung*
- 1.3 Versetzen der Anlage*
- 1.4 Verschrotten*
- 1.5 Sicherheitsbestimmungen und Restrisiken*

KAP. 2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

KAP. 3 - INSTALLATION

- 3.1 Auswahl des Installationsortes*
- 3.2 Elektrischer Anschluss*

KAP. 4 - BEDIENELEMENTE DES OFENS

- 4.1 Einschalten*
- 4.2 Kurze Pausenzeiten*

KAP. 5 - ELEKTRONISCHE STEUERKARTE

- 5.1 Bedienfeld*
- 5.2 Ein-/Ausschalten des Geräts*
- 5.3 Temperatureinstellung Oberhitze*
- 5.4 Temperatureinstellung Unterhitze*
- 5.5 Einstellung Timer Garzyklus*
- 5.6 Programmspeicherung*
- 5.7 Wöchentliche programmierte Einschaltung*

KAP. 6 - REINIGUNG

6.1 Reinigung abnehmbarer Teile

6.2 Reinigung Garraum

6.3 Reinigung äußere Oberflächen

6.4 Reinigung der Schamotte-Elemente (Mod. Stone)

KAP. 7 - WARTUNG

KAP. 8 - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

KAP. 1 - EINFÜHRUNG

Das vorliegende Handbuch ist ein integrales Bestandteil des Ofens und muss für dessen ganze Lebensdauer bis zur Verschrottung aufbewahrt werden.

Die Öfen TUNNEL sind Teil der Serie der Durchlauföfen, die im wesentlichen für das automatische Backen von Pizza, Brot, Keksen und ähnlichen Produkten entwickelt wurden.

Es gibt 2 Arten: Stone (Band mit Elementen aus Schamottestein) und Classic (mit netzförmigem Band). Die Serie Stone besteht wiederum aus 3 Modellen, die sich durch Fassungsvermögen und Leistung unterscheiden: TSA, TSB und TSC. Das gleiche gilt für die Serie Classic, mit Aufgliederung in TCA, TCB und TCC.

Die wesentliche Eigenschaft dieses Ofens besteht darin, ein optimales Backergebnis zu erreichen, ohne dass man den Backvorgang überwachen muss. Dank der einfachen Verwendung und des geringen Energieverbrauchs ist er außerdem ein Gerät, das auch für Personal mit geringer Ausbildung geeignet ist.

Das Erreichen der eingestellten Temperatur erfolgt automatisch und graduell und dank des speziellen Isolationssystems ohne Schwankungen des eingestellten Werts.

Das Garen kann direkt auf der Backfläche oder unter Verwendung von Backblechen oder Backformen erfolgen.

Der Ofen Tunnel kann in jede beliebige automatische Produktionslinie integriert werden.

Der Hersteller kann in folgenden Fällen nicht für eventuelle Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden:

- Unsachgemäße Verwendung der Anlage
- Nicht autorisierte Änderungen oder technische Eingriffe
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen
- Teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Anweisungen

Wir danken Ihnen für die Wahl dieses Ofens.

1.1 - Kontrolle bei der Lieferung

Falls nicht anderweitig vereinbart, werden die Produkte sorgfältig mit Luftpolsterfolie und einer robusten Holzstruktur verpackt, um das Produkt während des Transports vor Stößen und Feuchtigkeit zu schützen.

Wir empfehlen jedoch eine Kontrolle der Verpackung bei der Annahme, um diese auf Beschädigungen zu überprüfen.

Im Fall von eventuellen Unregelmäßigkeiten sind diese auf der Quittung zu vermerken, die dann vom Lieferpersonal zu unterschreiben ist.

Sobald das Gerät ausgepackt ist, muss es auf Schäden kontrolliert werden. Falls Beschädigungen vorliegen, sollte nicht versucht werden, das Gerät zu verwenden, sondern qualifiziertes Fachpersonal hinzugezogen werden.

1.2 - Entsorgung der Verpackung

Alle Verpackungsteile müssen den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden. Das Beiseitelegen dieses Materials an dafür ungeeigneten Orten ist verboten.

1.3 - Versetzen

Zum Versetzen oder vorübergehenden außer Betrieb nehmen der Anlage ist folgendes notwendig:

- Die Netzversorgung trennen
- Alle Teile reinigen
- Schmierer und Schützen

Bei erneuter Inbetriebnahme ist eine vorbereitende Kontrolle der Unversehrtheit durch Fachpersonal auszuführen.

1.4 - Verschrottung

Zur Verschrottung der Anlage müssen dazu qualifizierte Unternehmen und qualifiziertes Personal hinzugezogen werden.

1.5 - Sicherheitsbestimmungen und Restrisiken

Der Ofen wurde für einen komfortablen und sicheren Betrieb hergestellt. Dennoch bestehen Restrisiken, die durch folgende Verhaltensregeln vermieden werden können:

- Nicht autorisierte Personen vom Arbeitsbereich fernhalten
- Das Gerät nicht für dafür ungeeignete Verarbeitungen verwenden
- Stets Schutzhandschuhe tragen und auf heiße Teile achten
- An dem Ofen dürfen keine weiteren Veränderungen, Arbeiten oder Reparaturen ohne Genehmigung des Herstellers durchgeführt werden
- Keine Sicherheitsvorrichtungen entfernen
- Bei Gefahrensituationen ist die Netzversorgung zu trennen

KAP. 2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

TUNNEL ELETTRICO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C
TSA	11	53	80	52	108	182	45	200	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
TSB	11	67	114	52	122	216	59	308	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TSC	11	87	150	52	142	252	79	420	400/3/50-60	34	17	52	0/450
TCA	11	53	80	41	108	177	45	114	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
TCB	11	67	114	41	122	211	63	163	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TCC	11	87	150	41	142	247	83	233	400/3/50-60	34	17	52	0/450

TS: Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria - Conveyor belt with refractory stone fillets
TC: Nastro trasportatore con rete in acciaio inox - Conveyor belt with copper steel mesh

KAP. 3 - INSTALLATION

ACHTUNG: Die folgenden Installationsanweisungen sind ausschließlich für qualifiziertes Fachpersonal bestimmt.

Die Installation durch nicht dafür qualifizierte Personen kann zu Schäden am Ofen, an Personen, Tieren oder Sachen führen.

Weiterhin muss, falls zur Installation des Ofens Veränderungen oder Ergänzungen der Elektroinstallation des Gebäudes, in dem der Ofen installiert wird, notwendig sind, die ausführende Person eine Bescheinigung über die fachgerechte Ausführung der Arbeiten ausstellen.

3.1 - Auswahl des Installationsortes

Der sichere und langlebige Betrieb des Geräts hängt auch von seinem Installationsort ab, deshalb ist dieser noch vor der Lieferung sorgfältig auszuwählen.

Zur Installation des Geräts sollte ein trockener und leicht für dessen Bedienung, Reinigung und Wartung zugänglicher Ort gewählt werden. Der Bereich um das Gerät herum muss einfach begehbar sein. Außerdem muss darauf geachtet werden, keine Öffnungen und Lüftungsschlitze zu verschließen.

Bei der Installation des Geräts muss in jedem Fall ein Mindestabstand von 20 cm zu Wänden oder anderen Geräten eingehalten werden.

3.2 - Elektrischer Anschluss

Unsere Öfen werden mit einem Netzanschlusskabel mit Erdung geliefert. Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsvorschriften ***muss der Leiter für die Erdung (gelb-grün) an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Effizienz gemäß der geltenden Vorschriften korrekt überprüft wurde.***

Vor dem Herstellen einer jeglichen Verbindung muss kontrolliert werden, dass die Charakteristiken des elektrischen Netzes, an das das Gerät angeschlossen werden soll, denen der erforderlichen Versorgung entspricht.

Das Versorgungskabel muss mit einem Stecker versehen und an einen elektrischen Schaltschrank mit entsprechender Anschlussbuchse und Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden.

Die Verbindung aus Stecker und Buchse muss derart gestaltet sein, dass der Schutzleiter als erster verbunden und als letzter getrennt wird, und die Verbindung für den Nennstrom entsprechend dimensioniert ist. Für diesen Zweck sind Industriestecker gemäß **CEE 17** geeignet, oder zumindest solche, die die europäische Norm **EN 60309** erfüllen.

Der thermische Schutzschalter muss auf den Gesamt-Nennstrom tariert sein, der magnetische Schutzschalter muss auf den momentanen Maximalstrom tariert sein und der Fehlerstromschutzschalter auf Strom von **30 mA**.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften und Normen entstehen.

KAP. 4 - BEDIENELEMENTE DES OFENS



4.1 - Einschalten

ACHTUNG: Vor dem ersten Einschalten des Ofens muss die Schutzfolie auf den Edelstahlblechen entfernt werden.

Nach dem Einstecken des Steckers in die Wandsteckdose den HAUPTSCHALTER auf „ON“ drehen. Die STARTTASTE drücken und sicherstellen, dass sie aufleuchtet.

Danach die Taste zum Einschalten der ELEKTRONISCHEN STEUERKARTE drücken und einige Sekunden gedrückt halten.

Jetzt den SCHALTER auf „ON“ drehen, um das Förderband in Betrieb zu setzen.

Die Geschwindigkeit des Bands wird mit dem POTENTIOMETER eingestellt, das nach rechts zu drehen ist, um die Drehzahl zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verlangsamen.

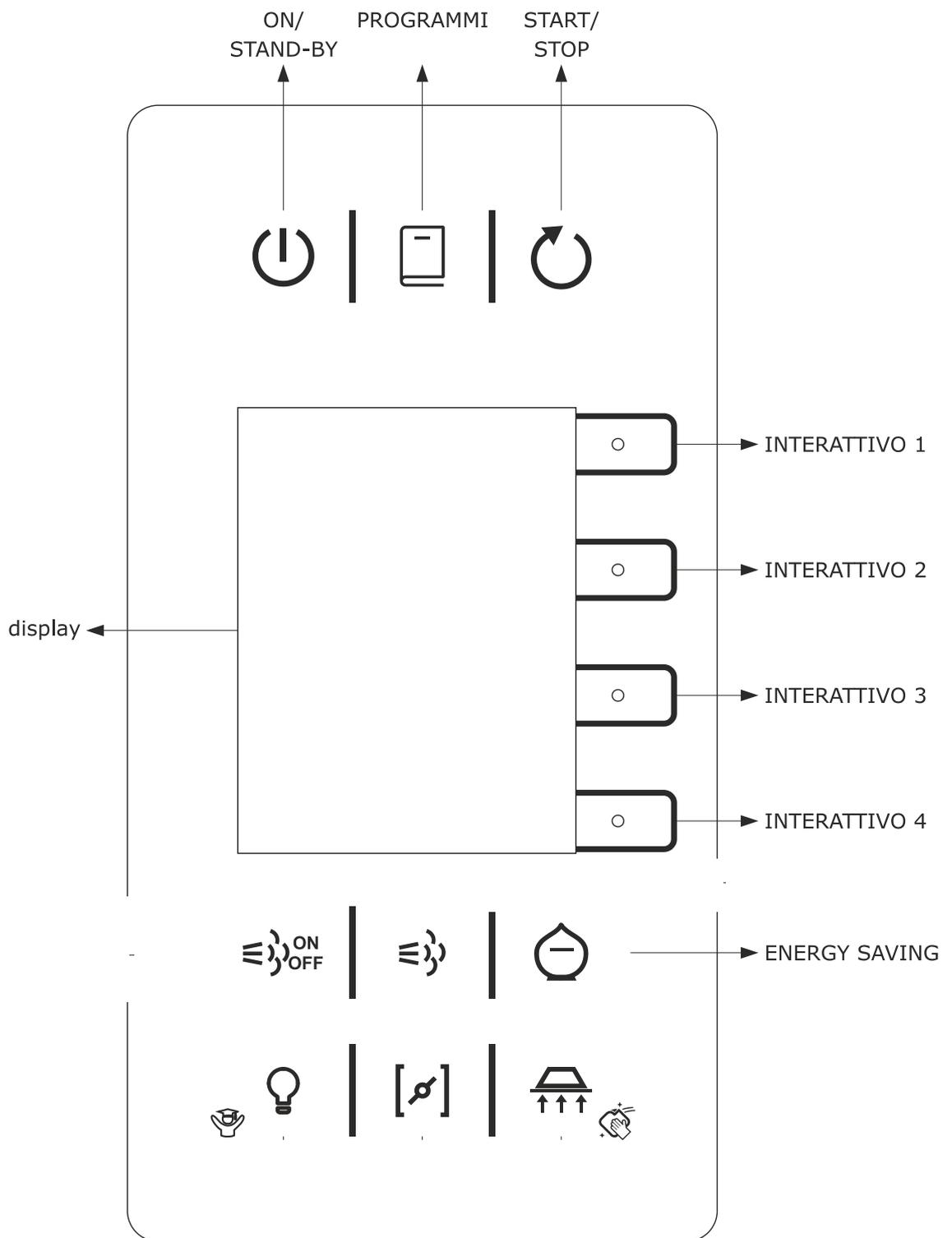
Die Bandgeschwindigkeit muss gemäß der Dezimalskala auf dem Drehknopf und den Anforderungen des Garzyklus eingestellt werden.

Bei Problemen oder Störungen die NOTAUS-TASTE drücken, die die Stromzufuhr zum Gerät sofort unterbricht. Wenn das Problem behoben ist, kann der Ofen durch Entriegeln der Notaus-Taste und Drücken der Starttaste neu gestartet werden.

4.2 - Kurze Pausenzeiten

Wenn der Ofen während einer begrenzten Zeit auf Temperatur gehalten werden muss, empfiehlt es sich, den Leistungsregler herunterzustellen, damit der Ofen immer die eingestellte Temperatur beibehält. Dadurch werden unnötige und kostspielige Ausgaben für Strom vermieden.

KAP. 5 - ELEKTRONISCHE STEUERKARTE



Nach der korrekten Einschaltung des Ofens (Abschnitt 4.1) können die verschiedenen Parameter in der elektronischen Steuerkarte eingestellt werden. Nachstehend werden alle Regelungen aufgelistet, damit der Ofen den eigenen Bedürfnissen entsprechend eingestellt werden kann.

5.1 - Bedienfeld

BEZUG	BESCHREIBUNG
ON/STAND-BY	<i>EIN- UND AUSSCHALTTASTE</i>
PROGRAMME	<i>TASTE PROGRAMMIERUNG UND REZEPTUREN</i>
START/STOP	<i>TASTE ZUM STARTEN DES BETRIEBS</i>
INTERAKTIV 1	<i>TASTE OBERHITZE UND ERHÖHEN</i>
INTERAKTIV 2	<i>TASTE WERT VERRINGERN</i>
INTERAKTIV 3	<i>TASTE UNTERHITZE</i>
INTERAKTIV 4	<i>TASTE TIMER</i>
ENERGY SAVING	<i>TASTE FÜR VERRINGERTE LEISTUNG</i>

5.2 - Ein-/Ausschalten des Geräts

Zum Ein- oder Ausschalten des Geräts die Taste ON/STAND-BY drücken.

Nach dem Einschaltvorgang werden auf dem DISPLAY die von den Sonden für die Ober- und Unterhitze erfasste Temperatur und die Zeit für den Garzyklus-Timer angezeigt.

5.3 - Temperatureinstellung Oberhitze

- Die Taste INTERAKTIV 1 drücken.
- Die Temperatur mit den Tasten INTERAKTIV 1 oder 2 zum Erhöhen oder Verringern des Wertes einstellen.
- Mit der Taste INTERAKTIV 3 bestätigen oder 10 Sekunden warten, bis der Wert gespeichert wird.

5.4 - Temperatureinstellung Unterhitze

- Die Taste INTERAKTIV 2 drücken
- Die Temperatur mit den Tasten INTERAKTIV 1 oder 2 zum Erhöhen oder Verringern des Wertes einstellen.
- Mit der Taste INTERAKTIV 3 bestätigen oder 10 Sekunden warten, bis der Wert gespeichert wird.

5.5 - Einstellung Timer Garzyklus

- Die Taste INTERAKTIV 4 drücken
- Die Zeit mit den Tasten INTERAKTIV 1 oder 2 zum Erhöhen oder Verringern des Wertes einstellen. Mit INTERAKTIV 3 kann zwischen Minuten und Sekunden umgeschaltet werden.
- Mit der Taste INTERAKTIV 4 bestätigen.
- Die Taste START/STOP drücken, um den Timer zu starten. Zum Abbrechen des Vorgangs die Taste START/STOP erneut 2 Sekunden lang gedrückt halten.

5.6 - Programmspeicherung

- Bevor ein Programm gespeichert werden kann, müssen die Temperaturen der Ober- und Unterhitze und der Timer wie oben beschrieben eingestellt werden.
- Die Taste PROGRAMME 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Ein Programm auswählen und die Taste INTERAKTIV 3 drücken. Die Rezeptur wurde nun gespeichert und ist aktiv. Auf dem Display wird das in grün angezeigt (z. B. „Ricetta 1 (Rezeptur 1)“).
Um ein Programm zu löschen, dieses auswählen und die Taste INTERAKTIV 4 drei Sekunden lang gedrückt halten. Dann mit der Taste INTERAKTIV 3 bestätigen.

5.7 - Wöchentliche programmierte Einschaltung

- Damit ein Wochenprogramm eingeschaltet werden kann, muss zunächst ein Programm gespeichert und aktiviert werden.
- Das Gerät mit der Taste ON/STAND-BY in Standby schalten.
- Im Standby wird auf Höhe der Taste INTERAKTIV 3 das Kalendersymbol angezeigt. Jetzt die Taste INTERAKTIV 3 drücken.
- Noch einmal INTERAKTIV 3 drücken, um eine programmierte Einschaltung einzustellen.
- Auf dem DISPLAY können nun Tag, Uhrzeit und Rezeptur eingestellt werden.
- Nach der Einstellung der erforderlichen Parameter die Taste INTERAKTIV 4 drücken, um wieder auf Standby umzuschalten.
- Die Taste ON/STAND-BY drücken, um das Gerät am Hauptabschnitt einzuschalten.
- Wenn die Taste ON/STAND-BY noch einmal gedrückt wird, wird auf dem Display die Möglichkeit zur Programmierung der Einschaltung angezeigt.
- Die Taste START/STOP drücken, um die programmierte Einstellung zu bestätigen.

5.9 - Fehler der Steuerkarte

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	LÖSUNG
Power Failure (DISPLAY)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Keine Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Stromversorgung wiederherstellen und eine der Taste auf dem Display drücken.
Sonda Camera (DISPLAY)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sonden Ober- und Unterhitze nicht korrekt angeschlossen ▪ Sonden Ober- und Unterhitze defekt ▪ Fehlerhafter Anschluss Gerät-Sonde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anschluss der Sonde prüfen ▪ Zustand der Sonde prüfen ▪ Anschluss Gerät-Sonde prüfen

KAP. 6 - REINIGUNG

Die Reinigungsarbeiten sind immer bei ausgeschaltetem und auf Raumtemperatur abgekühlten Ofen durchzuführen.

6.1 - Reinigung abnehmbarer Teile

Zur Reinigung abnehmbarer Teile ist eine erste Reinigung mit Wasser, Schwamm und gewöhnlichen Haushaltsreinigungsmitteln ausreichend. Es wird empfohlen, diese anschließend mit einem Wasserstrahl abzuspülen. Dies dient zum Entfernen von Schmutz- und Reinigungsmittelrückständen an schwer erreichbaren Stellen, die die Produkte kontaminieren könnten.

Vom Gebrauch von scheuernden Materialien wird abgeraten, da dadurch im Laufe der Zeit der Glanz und die Unversehrtheit der gereinigten Teile beeinträchtigt werden kann.

6.2 - Reinigung des Garraumes

Zur Reinigung des Garraumes ist eine erste Reinigung mit Wasser, Schwamm und gewöhnlichen Haushaltsreinigungsmitteln ausreichend.

Im Falle der Ansammlung von Material ist der umsichtige und feinfühlige Einsatz einer Spachtel empfehlenswert, damit Beschädigungen an Instrumenten und Heizelementen vermieden werden.

ACHTUNG: für die Oberflächen weder einen Wasserstrahl verwenden, noch Flüssigkeiten direkt darauf gießen. Diese könnten in die elektrischen Komponenten oder die Heizelemente eindringen und den Ofen schwer beschädigen oder tödliche Stromschläge verursachen.

6.3 - Reinigung der äußeren Oberflächen

Zur Reinigung der äußeren Oberflächen ist eine erste Reinigung mit Wasser, Schwamm und gewöhnlichen Haushaltsreinigungsmitteln ausreichend.

ACHTUNG: keinen Wasserstrahl oder Flüssigkeiten direkt auf den Oberflächen verwenden. Diese könnten in die elektrischen Komponenten oder die Heizelemente eindringen und den Ofen schwer beschädigen oder tödlichen Stromschlag verursachen.

6.4 - Reinigung der Schamotte- Elemente (Mod. Stone)

Für die korrekte Reinigung der Schamotte- Elemente im Modell Tunnel Stone ist eine handelsübliche Edelstahlbürste zu verwenden.

Die Bürste muss auf dem Element mit leichtem Druck von rechts nach links und umgekehrt gerieben werden.

Der dabei entfernte Schmutz muss jeweils mit einem Staubsauger entfernt werden, damit sich keine schädlichen Schmutzrückstände auf der Ofenbasis ansammeln.

KAP. 7 - WARTUNG

ACHTUNG: Die vorliegenden Wartungsanweisungen sind ausschließlich für qualifiziertes Fachpersonal für Installation und Wartung von Elektrogeräten bestimmt.

Die Wartung durch nicht dafür qualifizierte Personen kann zu Schäden am Ofen, an Personen, Tieren oder Sachen führen.

Zum Durchführen von Reparaturen und Kontrollen ist es in den meisten Fällen nötig, die festen Schutzabdeckungen zu entfernen. Dies ist mit Risiken verbunden, da unter Strom stehende Bereiche zugänglich werden.

Es ist somit ratsam sicherzustellen, dass der Stecker der elektrischen Versorgung des Heizmoduls vom Schaltkasten getrennt ist.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE EVENTUELLE VERANTWORTUNG AB, DIE INFOLGE DER NICHTBEACHTUNG DER OBEN AUFGEFÜHRTE ANWEISUNGEN ODER BEI AUSFÜHRUNG DER WARTUNGSARBEITEN DURCH NICHT DAFÜR QUALIFIZIERTES PERSONAL ENTSTEHT.

7.1 - Vorgeschriebene laufende Wartung

TÄGLICHE WARTUNG

Reinigung der Steine

- Die Steine des Förderbands mit einer Backofenbürste mit festen Naturborsten reinigen. Dazu mit einer Bewegung von rechts nach links in Richtung der Steine die Lebensmittelrückstände entfernen. Dieser Vorgang muss mehrmals täglich und am Ende des Arbeitstages bei noch eingeschaltetem Backofen wiederholt werden, denn die Steine lassen sich leichter reinigen, wenn sie heiß sind.

Reinigung der Außenflächen des Backofens

- Den Ofen ausschalten. Warten, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat. Die Stromversorgung ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Die Außenflächen des Ofens mit einem milden Reiniger/Entfetter und einem weichen Tuch reinigen. Dabei vorsichtig vorgehen, um sichtbare Kratzer auf dem Stahl zu vermeiden.

Reinigung der Krümelschubladen

- Die beiden Krümelschubladen herausziehen, entleeren und reinigen. Dieser Vorgang muss bei kaltem Ofen durchgeführt werden.

PERIODISCHE WARTUNG

Reinigung der Gebläsefilter

- Einmal monatlich (oder bei Bedarf öfter) die Filter aus den Gebläseabdeckungen entnehmen und mit Druckluft reinigen. Es kann auch eine weiche Bürste oder ein Staubsauger verwendet werden oder die Filter können unter laufendem Wasser ausgewaschen werden.

In diesem Fall müssen sie ganz abgetrocknet sein, bevor sie wieder eingebaut werden.

Schmierung der Kette

- Die Antriebskette des Förderbands alle 40 Betriebsstunden des Backofens mit einem von ITALFORNI zugelassenen Schmiermittel schmieren. Dieser Vorgang muss nach dem Einschalten des Ofens erfolgen, wenn dieser noch kalt ist, und zwar auf der Zuführseite des Förderbands.

Netzwerkregistrierung für Tunnel Classic

- Überprüfen Sie regelmäßig die Spannung des Netzes, wenn es sich im Vergleich zu der werkseitig eingestellten Einstellung zu sehr lockert, müssen Sie eingreifen, indem Sie auf die Einstellschrauben einwirken, die sich in Übereinstimmung mit der Welle auf der Schussseite befinden, um das Netz wieder in die richtige Position zu bringen der optimale Zustand.

WARNUNG

Der Backofen kann weiter benutzt werden, auch wenn einige Steine kaputt sind, solange keine Teile von Steinen oder Nieten fehlen. Falls Steinteile oder Nieten fehlen, müssen diese umgehend ersetzt werden, bevor der Ofen wieder benutzt wird. Wenn der Ofen benutzt wird, wenn Steinteile oder Nieten fehlen, kann er nicht richtig arbeiten.

DIE GARANTIE ERLISCHT, WENN DIE OBEN GENANNTEN ARBEITEN NICHT AUSGEFÜHRT WERDEN.

AUFKLEBER / ETIKETT AUF DER SEITE DES OFENS ANGEBRACHT!

Auf einer Seite des Ofens ist ein Aufkleber mit den Anweisungen angebracht, die das für die Verwendung des Ofens zuständige Personal als obligatorische normale Wartung ausführen muss.

Backofen Tunnel Stone – Vorgeschriebene laufende Wartung

ACHTUNG

- ✦ Niemals einen Wasserschlauch, Hochdruckwasserstrahlreiniger oder Dampfreiniger am Ofen benutzen.
- ✦ Keine Metallschaber, Rasierklingen, Stahlwolle, Reinigungsmittel oder andere eisenhaltigen Schleifmittel zur Reinigung des Ofens benutzen.

Tägliche Wartung

Reinigung der Steine

- ✦ Die Steine des Förderbands mit einer Backofenbürste mit festen Naturborsten reinigen. Dazu mit einer Bewegung von rechts nach links in Richtung der Steine die Lebensmittlrückstände entfernen. Dieser Vorgang muss mehrmals täglich und am Ende des Arbeitstages bei noch eingeschaltetem Backofen wiederholt werden, denn die Steine lassen sich leichter reinigen, wenn sie heiß sind.

Reinigung der Außenflächen des Backofens

- ✦ Den Ofen ausschalten. Warten, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat. Die Stromversorgung ausschalten und das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Die Außenflächen des Ofens mit einem milden Reiniger/Entfetter und einem weichen Tuch reinigen. Dabei vorsichtig vorgehen, um sichtbare Kratzer auf dem Stahl zu vermeiden.

Reinigung der Krümelschubladen

- ✦ Die beiden Krümelschubladen herausziehen, entleeren und reinigen. Dieser Vorgang muss bei kaltem Ofen durchgeführt werden.

Periodische Wartung

Reinigung der Gebläsefilter

- ✦ Einmal monatlich (oder bei Bedarf öfter) die Filter aus den Gebläseabdeckungen entnehmen und mit Druckluft reinigen. Es kann auch eine weiche Bürste oder ein Staubsauger verwendet werden oder die Filter können unter laufendem Wasser ausgewaschen werden.
In diesem Fall müssen sie ganz abgetrocknet sein, bevor sie wieder eingebaut werden.

Schmierung der Kette

- ✦ Die Antriebskette des Förderbands alle 40 Betriebsstunden des Backofens mit einem von ITALFORNI zugelassenen Schmiermittel schmieren. Dieser Vorgang muss nach dem Einschalten des Ofens erfolgen, wenn dieser noch kalt ist, und zwar auf der Zuführseite des Förderbands.

WARNUNG

Der Backofen kann weiter benutzt werden, auch wenn einige Steine kaputt sind, solange keine Teile von Steinen oder Nieten fehlen. Falls Steinteile oder Nieten fehlen, müssen diese umgehend ersetzt werden, bevor der Ofen wieder benutzt wird. Wenn der Ofen benutzt wird, wenn Steinteile oder Nieten fehlen, kann er nicht richtig arbeiten.

DIE GARANTIE ERLISCHT, WENN DIE OBEN GENANNTEN ARBEITEN NICHT AUSGEFÜHRT WERDEN.

