

Scugnizzonapoletana - Ofen

Modellgrößen SCN 4 / SCN 6 / SCN 9

Inbetriebnahme und Montageanleitung

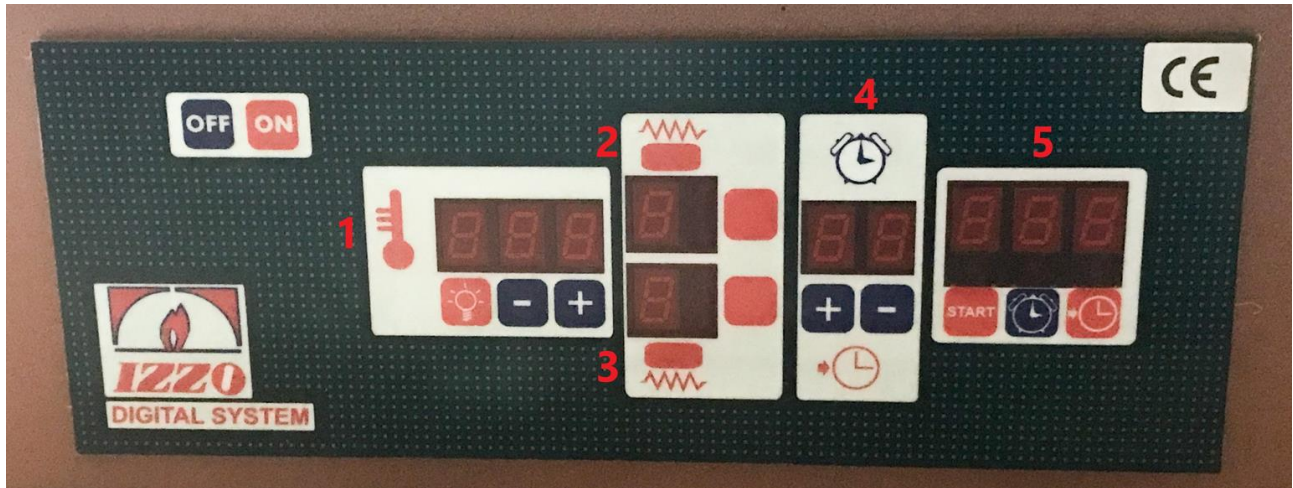
INHALTSVERZEICHNIS

1. Vorab - Information und Displayanzeige	Seite 2
2. Dienstleistung – Aufbauservice	Seite 2
3. Auswahl des Aufstellungsplatzes	Seite 3
4. Abluftanlagen	Seite 3
5. Stromanschluss	Seite 3
6. Programmierung	Seite 4
7. Inbetriebnahme	Seite 4
8. Eigenschaften des Ofens	Seite 5
9. Temperatur - Abhängigkeit – Wärmeverlust	Seite 6
10. Zeitgesteuerte Einschaltprogrammierung	Seite 7
11. Wartung	Seite 8
12. Wertekarte in kw/h des Modells SCN-4	Seite 8
13. Wertekarte in kw/h des Modells SCN-6	Seite 9
14. Wertekarte in kw/h des Modells SCN-9	Seite 10
15. Außenreinigung	Seite 11
16. Innenreinigung	Seite 12
17. Heißluft - Dämpfe – Rauch	Seite 12
18. Elektronische Steuertafel	Seite 12
19. Backkammer	Seite 13
20. Das Unterteil des Ofens	Seite 13
21. Verschlussklappe der Ofenöffnung / Ofentür	Seite 14
22. Austausch der Halogenlampen	Seite 14
23. Tipps und Anwendung	Seite 15
24. Die Sicherheitsvorschriften	Seite 16
25. Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 17

1. VORAB- INFORMATION UND DISPLAYANZEIGE

- Der Ofen Scugnizzonapoletana SCN kann wahlweise vormontiert geliefert oder direkt vor Ort montiert werden.

- Die Abnahmeprüfung und der damit verbundene Qualitätstest nach der Montage finden somit entweder ab Werk oder nach der Montage vor Ort statt.
- Für die Inbetriebnahme und für die Garantieleistung muss der neue Ofen grundsätzlich für zwei Stunden erst auf 100°C gebracht und für weitere vier Stunden auf 480°C erhitzt werden.



- | | | |
|--------------------|----------------------------|---------------------|
| • Displayanzeige 1 | Temperatureinstellung: | max. 499°C |
| • Displayanzeige 2 | Oberhitze - Höchstmenge | 8 / 4 / 6 |
| • Displayanzeige 3 | Bodenplatte - Mindestmenge | 4 / 6 / 2 |
| • Displayanzeige 4 | digitale Zeitschaltuhr | - - - - |
| • Displayanzeige 5 | Temperaturüberwachung | 00 bis 499°C |

2. DIENSTLEISTUNG - AUFBAUSERVICE

- Die Ofenmontage vor Ort wird durch unsere eigenen Monteure in nur einem halben Tag erledigt.
- Preise und eine Terminvergabe erhalten Sie auf Anfrage.

3. AUSWAHL DES AUFSTELLUNGSPLATZES

1. Die Aufstellung des Ofens muss in einem trockenen Raum oder in einer trockenen Umgebung erfolgen, das Gerät darf keinesfalls der Witterung wie beispielsweise Regen, Hagel, Schnee oder übermäßiger Luftfeuchtigkeit ausgesetzt werden.

2. Das Gerät gilt als eine technische Anlage (mit kontrolliertem Abbrand) und darf daher keinen großen Luftbewegungen ausgesetzt werden. Dazu gehört auch allgemein das Thema Zugluft, welches durchaus Schäden am Material verursachen und den Temperatenausgleich in der Backkammer beeinträchtigen könnte.
3. Der Ofen muss in einer trockenen Umgebung ohne korrosive und stark oxidierende Faktoren wie Salz platziert sein.

4. ABLUFTANLAGEN

Alle Geräte sind nach CE geprüft. Für die Abluft gibt es keine generellen Vorgaben. Grundsätzlich sollte eine Überprüfung, bzw. eine Absprache zuvor, durch den Schornsteinfeger erfolgt sein. An der Oberseite der Decke, an der sog. Austrittsöffnung der aufgefangenen Warmluft, wird eine Ablufthaube angebracht und/oder ggf. ein Rohr nach außen gelegt, um eine möglichst geringe Geruchsbildung zu erreichen. Am Abgang entstehen max. Temperaturen von 60 - 80 °C und seitlich max. 60°C.

Eine kontrollierte Entleerung des gesamten Abluftvolumens sollte vorgesehen sein, um unnötige Temperaturabfälle und Gefahren zu vermeiden.

- a) Eine Ablufthaube sollte daher entweder ohne Absaugung sein, um den Abluftdruck des gesammelten Volumens nicht übermäßig zu begünstigen
- b) oder die Ablufthaube sollte mit einem Geschwindigkeitsregler / Drehzahlregler für das richtige Gleichgewicht zwischen Geschwindigkeit und Notwendigkeit ausgerüstet werden.
- c) Es ist auch möglich, eine Ausgangsmanschette von 150 mm mit einem Durchlaufrohr zu verbinden. In diesem Fall ist es nicht empfehlenswert, unmittelbar nach dem Anschluss einen langen vertikalen Durchgang zu haben, da dieser die Luftaustrittsgeschwindigkeit beschleunigt und eine zu schnelle Entleerung aus dem Auffangvolumen bewirkt.

5. STROMANSCHLUSS

Für die Wartung des Systems ist ein Dreiphasen-Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) mit ausreichender Stromstärke vorzusehen, und der Zähler muss eine gleiche oder größere Leistung als das System haben.



Stecker 32 Ampere

6. PROGRAMMIERUNG

Mikroprozessor - Steuerung

Zeit / Temperatur / Programmierung

/ Beispiel Backen der NEAPOLITANISCHEN PIZZA:

- | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------|
| • Displayanzeige 1 | Temperatureinstellung: | 480°C |
| • Displayanzeige 2 | Oberhitze - Höchstmenge | 8 / 4 / 6 |
| • Displayanzeige 3 | Bodenplatte - Mindestmenge | 4 / 6 / 2 |
| • Displayanzeige 5 | Temperaturüberwachung | 480°C |

7. INBETRIEBNAHME DES OFENS

1. Einsatz – 1. Arbeitstag

- Die Displayanzeige 3 mit **Ziffer 2** steht für eine sehr niedrige Produktion, die Displayanzeige 3 mit **Ziffer 8** steht für die höchste Produktionsstufe.
- Bei Erreichung der Temperatur von 480°C, die auf der Displayanzeige 5 abzulesen ist, ist die Ofenöffnung noch **45 - 60 Minuten** geschlossen zu halten.
- Ofentür wird heiß, bitte beachten!
- Nach der Wegnahme der Ofentür ist ein Temperaturabfall von ca. 40°C ist die Regel. Der Grund dafür ist die Konvektionsbewegung der großen thermischen Differenz zwischen dem Inneren der Backkammer und der äußeren Umgebung.

- Idealtemperatur erneut abwarten, ca. **30 Minuten** bis 445/450°C erreicht sind.
- Die gesamte Lauf- und Wartezeit für die vollständige Programmierung (= Eingabe der Gesamtzeit) berechnen und eingeben.
- Arbeitsbeginn
- Reinigung ausschließlich mit Wasser / kein Reinigungsmittel verwenden
- Arbeitsende mit Verschluss der Backkammer, um die Hitze lange zu halten

2. Einsatz – 2. Arbeitstag

- Der Ofen wird bei geschlossener Tür ab dem Ende des Arbeitszyklus bei Temperaturen über 200°C wieder in Betrieb genommen. Die 480°C werden daher schneller erreicht sein.
 - Displayanzeige 3 vor Arbeitsbeginn kontrollieren, d.h. für die gewünschten Produktionsmengen pro Stunde die gewünschte Zahl einstellen.
 - Die Einstellung der Oberhitze muss immer auf 8 sein, unabhängig von der Art der zu backenden Pizza und ihrer Backzeit.
- | | | | |
|-----------|---------------------------------|-------------------|-------------------|
| • Stufe 2 | - Produktionsmengen pro Stunde: | ca. 20 - 30 St. | Pizzen pro Stunde |
| • Stufe 4 | - Produktionsmengen pro Stunde: | ca. 30 - 50 St. | Pizzen pro Stunde |
| • Stufe 6 | - Produktionsmengen pro Stunde: | ca. 50 - 70 St. | Pizzen pro Stunde |
| • Stufe 8 | - Produktionsmengen pro Stunde: | ca. 100- max. St. | Pizzen pro Stunde |

Wichtig:

Diese Einstellungsangaben dienen lediglich als Richtlinien, da die einzelnen Komponenten Mehl, Hydratation, Teigführung, Reifung und Belag zu unterschiedlichen Ergebnissen führen können.

[Die Backzeit für die ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA beträgt ca. 1 Minute.]

8. EIGENSCHAFTEN DES OFENS

Hinweise zur Temperaturregelung

- Bei Pizzen mit längeren Backzeiten (von 2 Minuten und länger), muss eine niedrigere Temperatur gewählt werden, jedoch muss diese um mindestens 40 - 50°C höher sein, als die gewünschte und während des Backens erforderliche Temperatur.
- Zu Beginn der Arbeit hat der Ofen, wie jeder gut beheizte Holzofen, eine zu heiße Bodenoberfläche.
- Nach dem Backen von mindestens zwei bis drei Pizzen pro Platz, wird dieser Temperaturüberschuss beseitigt.
- Es ist daher ratsam, dass Sie diesen wenigen Pizzen mehr Aufmerksamkeit schenken bis der Teigboden durchgebacken ist (ca. 30 - 40 Sekunden) und Sie die **Erst-Pizzen** bis einschließlich Ende der Backzeit mittels der Schaufel bewegen und halten, ohne dass sie mit dem Boden in Kontakt kommen.

- **BITTE BEACHTEN:**
- Es gibt einen Temperaturabfall, jedoch pendelt sich die Temperatur eigenständig im Laufe der Arbeitszeit bei 430 und 450°C ein. Daher ist keine Umstellung der eingestellten Temperatur, auch nicht die Änderung der Unter- und Oberhitze, notwendig!
- Für diese Pizzavariante ist die Einstellung 8 für Ober- und Unterhitze beizubehalten.
- Bitte die Einstellung nur bei auftretenden Schwierigkeiten während der ersten Nutzungsdauer, beim Backen der ersten Pizzen, oder bei Änderung der Produktionsmenge regulieren!

9. TEMPERATUR ABHÄNGIGKEIT - WÄRMEVERLUST

Im traditionellen Holzofen ist die Temperatur in der Brennkammer deutlich weniger konstant und gut verteilt, d.h. die größte Hitze befindet sich ohnehin im oberen Teil (Oberhitze) der Backkammer, der Boden (Unterhitze) dagegen ist deutlich weniger heiß.

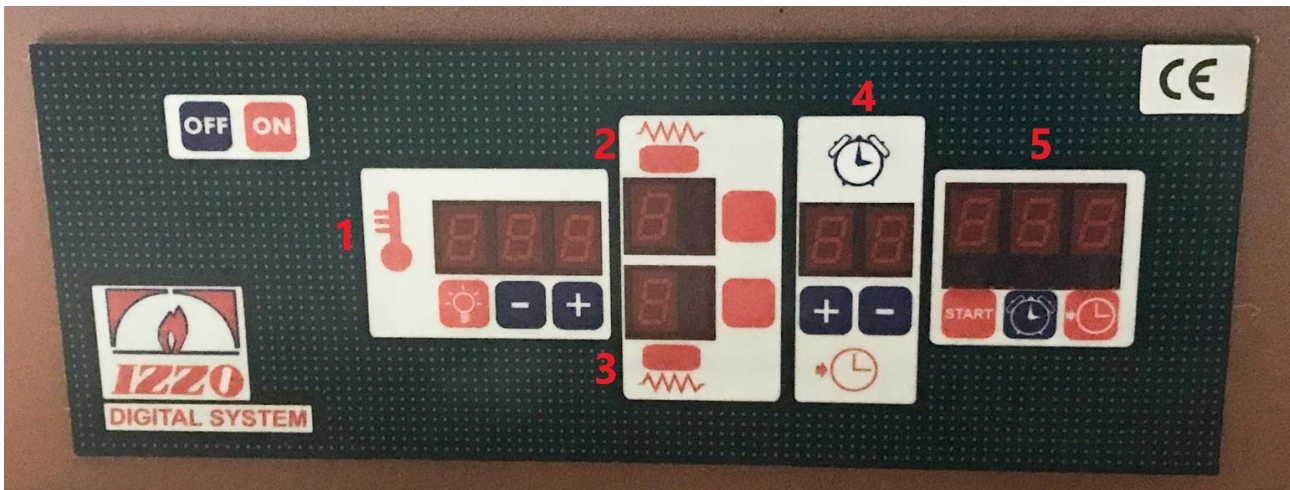
Im Gegensatz zu einem Holzofen besitzt der **Scugnizzonapoletano** unter dem Boden aus Biscotto di Sorrento eine zusätzliche Wärmequelle. Diese Besonderheit, die den Boden über die gesamte Fläche gleichmäßig erhitzt, verleiht ihm die eigentliche Voraussetzung der notwendigen Temperaturkonstanz für hohe Produktionszahlen, d.h. es wird dauerhaft die gleiche und angemessene konstante Menge an Hitze für das Backen einer Pizza erzeugt und damit sehr hohe Produktionszahlen mit optimalen Ergebnissen ermöglicht.

Ein Holzofen dagegen benötigt teilweise Ruhepausen, um die notwendige Hitze zurückzugewinnen, hinzu kommen der Arbeits- und Zeitaufwand für die manuelle Befuerung, insbesondere neue Glut in der Brennkammer vorzubereiten ect. . .

So entfallen langjährige und professionelle Arbeitserfahrungen eines spezialisierten (auch aus dem Holzofenbereich kommenden) Mitarbeiters.

Eine lange Einarbeitungszeit am Gerät **Scugnizzonapoletano** ist daher nicht erforderlich, Zeitaufwand und Kosten werden deutlich reduziert.

10. ZEITGESTEUERTE EINSCHALTPROGRAMMIERUNG



- Stellen Sie sicher, dass der Ofen korrekt mit Drehstrom und ausreichender Leistung betrieben wird.
- Öffnen Sie die Schaltschranktür
SCHALTPLATTE VON RECHTS NACH LINKS:

• Displayanzeige 1	Temperatureinstellung:	max. 499°C
• Displayanzeige 2	Oberhitze - Höchstmenge	8 / 4 / 6
• Displayanzeige 3	Bodenplatte - Mindestmenge	4 / 6 / 2
• Displayanzeige 4	digitale Zeitschaltuhr	- - - -
• Displayanzeige 5	Temperaturüberwachung	00 bis 499°C

➤ Den Hebel des thermisch-magnetischen Fehlstromschalters anheben, auch FI - Schutzschalter genannt

➤ Drücken Sie die ON-Taste

➤ Displayanzeige 1 die unterhalb angeordneten Tasten **+** und **-** regulieren. Sie gibt die gewünschte Temperatur an (max. 480°C).

➤ Displayanzeige 2 Einstellung der Oberhitze auf der Skala von 0 - 10, hierzu wird die Taste der oberen Displayanzeige betätigt.

➤ Displayanzeige 3: Einstellung der Unterhitze auf der Skala von 0 - 10, hierzu wird die Taste der oberen Displayanzeige betätigt.

➤ Displayanzeige 4 Einstellung der Programmierzeit und der Startzeit

➤ Displayanzeige 5 zeigt die Temperatur in der Backkammer von 00°C bis 499°C an.

Sichtbar dazu ist eine Anordnung von Minuszeichen (-), die von einem Ziffern paar (01 bis 99) abgelöst werden. Stellen Sie sicher, dass die rote LED aufleuchtet.

Betätigen Sie für die Eingabe der Ziffern rechts die letzte Taste des Bedienfeldes. Durch Drücken der + oder - Taste rechts, wird die Anzahl der Stunden zwischen der Programmierzeit und der gewünschten Einschaltzeit eingestellt.

Beispiel:

Es ist 23.00 Uhr und der Ofen soll am nächsten Morgen um 08.00 Uhr starten. Die Displayanzeige wird folglich auf 09 = Stunden gestellt, eine Programmierung von 9 Zeitstunden getätigt.

Stellen Sie sicher, dass das Licht in der Backkammer ausgeschaltet ist, um unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Die Taste LICHT befindet sich unterhalb der ersten Displayanzeige, die die programmierte Temperatur anzeigt, und ist mit einem Glühlampensymbol gekennzeichnet. Setzen Sie die Ofentür in die Öffnung der Backkammer ein.

STELLEN SIE SICHER, DASS DER OFEN ÜBER EINE VORRANGIGE STROMVERSORGUNG, OHNE UNTERBRECHUNGEN, BETRIEBEN WIRD.

11. WARTUNG

Der **SCUGNIZZONAPOLETANO** erfordert keine regelmäßige oder planmäßige Wartung. Bestimmungsgemäßer Gebrauch, ordnungsgemäße Handhabung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch, eine regelmäßige Reinigung und eine von Spannungsschwankungen freie Stromversorgung sind alles, was erforderlich ist.

Die Front besteht aus handgefertigtem Kupfer. Die Materialien sind meist verzinkt, aus Edelstahl oder aluminiertem Stahl gefertigt und ihrer Aufgabe entsprechend strukturiert. Insgesamt alle Materialien, die eine hohe Oxidationsbeständigkeit aufweisen. Sorgfältig gereinigt, zum Teil mit antioxidativen Pulverlacken behandelt und mit einer eleganten und langlebigen Ferromica-Beschichtung versehen.

12. WERTEKARTE IN KW/H DES MODELLS SCN-4

SNA-4: Oberhitze: 8,34 kW Boden-Unterhitze: 3,5 kW

Während der Arbeit verwendet die Anlage alle ihr zur Verfügung stehenden kW nur in einigen Momenten. Dies ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung von mind. 20%.

Die Oberhitze muss auf der verfügbaren 0 bis 10 - Skala des Bedienfeldes auf 8 eingestellt werden, was bedeutet, dass die Widerstände für 8 von 10 Sekunden eingeschaltet bleiben. Die anderen 2 Sekunden, in denen sie nicht gespeist werden, haben keinen negativen Einfluss auf die Heizung, da aufgrund des Prinzips der Wärmeträgheit, die Widerstände in diesen 2 Sekunden so weiter heizen, als ob sie gespeist würden.

Dies entspricht einer Nettoeinsparung von 20%.

Folglich

- Leistung Oberhitze: 8.34 kW 20% = 6.672 kW pro Stunde

Der Boden muss je nach Arbeitsaufwand des Ofens zwischen 2 und 8 eingestellt werden. Stellen Sie den Temperaturanstieg auf 4 ein. Die Einstellung sollte während der Arbeit zwischen 2 und 8 liegen.

Folglich

- Leistung Unterhitze: 3,5 kW
- 80% = 0.700 kW/h (Einstellung 2) 70% = 1.050 kW/h (Einstellung 3)
- 60% = 1.400 kW/h (Einstellung 4) 50% = 1.750 kW/h (Einstellung 5)
- 40% = 2.100 kW/h (Einstellung 6) 30% = 2.450 kW/h (Einstellung 7)
- 20% = 2.800 kW/h (Einstellung 8)

Null – Verbrauch, bei Einstellung 0 (keine Produktion)

Der SNA-4 hat einen Verbrauch pro Stunde von kW/h, der zwischen 6,672 und 9,472 liegt.

Oder

- für Leistungen, die maximale Leistungskraft erfordern (sehr hohe Produktionen), ist es nicht möglich, mehr als 80% der Leistung zu verbrauchen, (20% Einsparung auf 11.840 kW = 9.472 kW).
- Bei Leistungen mit mittleren Produktionen beträgt die Ersparnis 33%.

Die Steckdose und der Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) müssen 32 A / 5-polig sein. Das Gewicht beträgt 480 Kg.

13. WERTEKARTE IN KW/H DES MODELLS SCN-6

SCN-6: Oberhitze: 9,7 kW Boden - Unterhitze: 3,5 kW

Während der Arbeit verwendet die Anlage alle ihr zur Verfügung stehenden kW nur in einigen Momenten. Dies ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung von mind. 20%.

Die Oberseite muss auf der verfügbaren 0 bis 10-Skala des Bedienfeldes auf 8 eingestellt werden, was bedeutet, dass die Widerstände für 8 von 10 Sekunden eingeschaltet bleiben. Die anderen 2 Sekunden, in denen sie nicht gespeist werden, haben keinen negativen Einfluss auf die Heizung, da aufgrund des Prinzips der Wärmeträgheit, die Widerstände in diesen 2 Sekunden so weiter heizen, als ob sie gespeist würden.

Dies entspricht einer Nettoeinsparung von 20%.

Folglich

- Leistung Oberhitze: 9.7 kW 20%= 7.760 kW pro Stunde

Der Boden muss je nach Arbeitsaufwand des Ofens zwischen 2 und 8 eingestellt werden. Stellen Sie den Temperaturanstieg auf 4 ein.

Die Einstellung sollte während der Arbeitszeit zwischen 2 und 8 liegen.

Folglich

- Leistung Boden - Unterhitze: 3,5 kW
- 80%= 0,700 kW/h (Einstellung 2) 70% = 1.050 kW/h (Einstellung 3)
- 60%= 1.400 kW/h (Einstellung 4) 50%= 1.750 kW/h (Einstellung 5)
- 40%= 2.100 kW/h (Einstellung 6) 30%= 2.450 kW/h (Einstellung 7)
- 20%= 2.800 kW/h (Einstellung 8)
- Null - Verbrauch bei Einstellung 0 (keine Produktion)

Der SNA-6 hat einen Verbrauch pro Stunde von kW/h, der zwischen 7,760 und 10,560 liegt.

Oder

- für Leistungen, die maximale Leistungskraft erfordern, ist es nicht möglich, mehr als 80% der Leistung zu verbrauchen (20% Einsparung auf 13.200 kW = 10,5 kW).
- Bei Leistungen mit mittleren Produktionen beträgt die Ersparnis 33%.

Die Steckdose und der Fehlerstromschutzschalter (FI – Schalter) müssen 32 A / 5-polig sein.

Das Gewicht beträgt 580 Kg.

14. WERTEKARTE IN KW/H DES MODELLS SCN-9

SCN-9: Oberhitze: 11,2 kW Boden - Unterhitze: 5,3 kW

Während der Arbeit verwendet die Anlage alle ihr zur Verfügung stehenden kW nur in einigen Momenten. Dies ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung von mind. 20%.

Die Oberseite muss auf der verfügbaren 0/10-Skala des Bedienfeldes auf 8 eingestellt werden, was bedeutet, dass die Widerstände für 8 von 10 Sekunden eingeschaltet bleiben. Die anderen 2 Sekunden, in denen sie nicht gespeist werden, haben keinen negativen Einfluss auf die Heizung, da aufgrund des Prinzips der Wärmeträgheit, die Widerstände in diesen 2 Sekunden so weiter heizen, als ob sie gespeist würden.

Dies entspricht einer Nettoeinsparung von 20%.

Folglich

- Leistung Oberhitze: 11,2 kW 20%= 8.960 kW pro Stunde

- VERWENDEN SIE KEINE BESEN MIT METALLBORSTEN.

WARNUNG:

- **Das Lochblech der Deckenverkleidung innerhalb der Backkammer steht unter Strom und darf keinesfalls berührt oder beschädigt werden. !!!!!**

17. HEISSLUFT - DÄMPFE - RAUCH

Warme Luft strömt kontinuierlich durch die Ofenmündung aus der Backkammer, wird von der handgeschlagenen Kupfer-Fronthaube aufgefangen und mit einer Temperatur von ca. 110 - 120°C durch eine 150mm Ø Öffnung zurück in die Mitte der Backkammer geleitet.

Diese Ausläufe müssen von einer Haube aufgefangen werden, die sich in der Nähe der Öffnung befinden und durch ein geeignetes Rohr entsprechend der Länge und Beschaffenheit nach außen geführt werden.

Alternativ zur Haube kann ein Rohr mit dem Auslaufkragen von 150 mm Ø verlegt und weitergeführt werden. Je nach Länge und Verlauf des Durchgangs oder im Zusammenhang mit entsprechenden Filteranlagen / Abzugshauben kann es sinnvoll und/oder notwendig sein, ein Absauggerät einzusetzen. Diese müssen mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet sein, um sicherzustellen, dass die Geschwindigkeit der aus dem Ofen austretenden Warmluft stets gleichgestellt ist.

Ein elektrischer Ofen, produziert keine Rückstände oder Partikel. Dennoch ist es erforderlich, die örtlichen Vorschriften und Bestimmungen der für die Kontrolle zuständigen Behörden anzufragen und einzuhalten.

18. ELEKTRONISCHE STEUERTAFEL

Die elektronische Steuertafel, die sich in dem durch eine Falttür verschlossenen Fach befindet, ist in einer Edelstahlkonstruktion untergebracht, die durch Klammern abgedichtet ist. **Sie befindet sich standardmäßig an der rechten Seite des Ofens. Auf Wunsch kann sie aber auch links oder frontal (untere Kupferplatte) platziert werden.**

Um sie durch einen Elektriker ersetzen oder versetzen zu lassen, gehen Sie wie folgt vor:

WARNUNG:

**Das Gerät muss für jede Änderung der Steuertafel außer Betrieb sein, versichern Sie sich !!!
Sie arbeiten an einem spannungsführenden Gerät!**

Austausch - Variante 1:

Verwenden Sie zwei Schlitz-Schraubzieher und entfernen Sie seitlich die Platte aus dem Edelstahlträger. Platzieren Sie die Platte mit der glatten Fläche nach unten auf die geöffnete Tür. Entfernen Sie die Halterungsstifte an den beiden Längsseiten.

Sobald, die Kabelverbindung getrennt ist und die Platte abmontiert ist, legen Sie die neue Platte in die gleiche Position und stecken die beiden Stifte wieder ein. Verbinden Sie beide Kabelverbindungen korrekt miteinander.

Der Austausch ist sehr einfach und dauert nur wenige Minuten.

Austausch - Variante 2:

Es kann auch das gesamte Edelstahlblech inklusive der elektronischen Schalttafel ausgetauscht werden. Hierzu alle 4 Schrauben in den Ecken entfernen. Mit den Kabelverbindungen ebenso vorgehen, wie oben bereits beschrieben.

19. BACKKAMMER

Der Boden, die Oberseite und die Seitenteile der Backkammer bestehen aus gerilltem und feuerfestem Biscotto di Sorrento, hinter denen Widerstände aus spiralförmig gearbeitetem Nickel-Chrom-Draht verlaufen.

Die Backkammer wird innen durch 4 Halogenlampen [**OSRAM 12V 20w. Cod. 64428 OVEN**] beleuchtet. Diese sind seitlich in zwei Lampenfächern rechts und links der Ofenöffnung angebracht. Gehärtetes Glas schützt sie vor übermäßiger Hitze im Raum. Versorgt wird die Beleuchtung durch zwei Lochöffnungen im Marmor.

20. DAS UNTERTEIL DES OFENS

Der Ofen besteht aus zwei Blöcken: dem Unterteil und dem Ofen selbst. Die beiden Teile werden durch vier Stifte solide miteinander verbunden.

Der **Scugnizzonapoletano** ist auf eingebauten Schwenkrädern montiert. Diese heben ihn um 14 mm vom Boden ab und vermitteln den Eindruck, dass er direkten Bodenkontakt hat.

Hocheffiziente Räder ermöglichen, dass der Ofen mit minimalem Kraftaufwand extrem leicht bewegt werden kann.

Die Fronttür in der Mitte ist mit Scharnieren ausgestattet und wird gegen den Uhrzeigersinn geöffnet. Der Innenraum ist lackiert und kann daher, solange er noch heiß ist, nicht verschlossen werden. Die untere Sockelstruktur dient als Palette.

Seitlich befinden sich zwei zentrale, abnehmbare Segmente der Sockelleiste. Nach der Demontage dient die Basis als stabile Palette, die von den Gabeln eines jeden mechanischen Staplers aufgenommen werden kann.

21. VERSCHLUSSKLAPPE DER OFENÖFFNUNG / OFENTÜR

VORSICHT:

 **Personen, insbesondere Kinder, aber auch Tiere vor Verbrennungen schützen!!!!**

Das Entfernen der **sehr heißen Verschlussklappe** muss mit einem Isolierhandschuh oder einer ähnlichen Schutzvorrichtung erfolgen.

Achten Sie auch auf eine geeignete Verwahrung der Ofentür, um unnötige Schäden zu vermeiden (Nicht auf einem Linoleum-, Gummi- oder Holzboden ablegen!!!)

22. AUSTAUSCH DER HALOGENLAMPEN



Für das Auswechseln der Halogenlampen muss die Stromversorgung des Ofens unterbrochen werden. Lösen Sie die einzelnen Kreuzkopfschrauben der seitlich liegenden Glasgehäuse, Nähe der Ofenöffnung. Schieben Sie das Glasgehäuse mittig heraus. Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Kupferplatte, die sich direkt unter der Steinbodenfläche befindet. Entfernen Sie diese Platte. Die nun sichtbaren Elektrokabel bilden den Stromanschluss der Lampen. Erleichtern Sie sich die Entnahme des Lampenhalters durch leichtes Drücken nach oben. Nach dem Austausch mit den bereits oben genannten Halogenlampen, **OSRAM 12v. 20w. Code 64428 OVEN**, ist die umgekehrte Vorgehensweise anzuwenden.

23. TIPPS UND ANWENDUNG

Vorbereitung des Heizsystems

- Halten Sie die Ofenöffnung mit der Ofenklappe geschlossen
- Öffnen Sie die Tür des Faches in dem sich das Bedienfeld befindet.

Von links nach rechts wie folgt:

- Vergewissern Sie sich, dass der **FI - Schalter** eingeschaltet ist

- Drücken Sie die **ON-Taste** rechts
- Temperatureinstellung durch Drücken der **Tasten + und -** im dreistelligen Display

(Anmerkung: neapolitanische Pizza bei 480°C backen)

- Für jede weitere Art des Backens stellen Sie die Temperatur um **+50°C höher** ein als die gewünschte Temperatur **während des Betriebes**
- Stellen Sie die beiden übereinanderliegenden Displayanzeigen mit der **oberen Ziffer „0“ und dem Buchstaben „o“** (= Ziffer 10) ein

Die **obere Ziffer** (reguliert die Heizelemente des Backraums) muss immer auf 8 gehalten werden.

- Die **untere Ziffer** reguliert die Heizelemente des Bodens und muss entsprechend den Arbeitsanforderungen eingestellt werden:
- Bei niedrigen bis mittleren Produktionen auf Ziffer „2“ einstellen
- Bei Produktionen von ca. 30 - 50 Pizzas pro Stunde auf „4“ einstellen
- Die Einstellung für die Oberhitze hängt von verschiedenen Faktoren ab:
 - Teig mit geringem oder hohem Wassergehalt
 - Gesamtruhezeit des Teiges
 - Temperatur des Teiges
 - Pizzabelag
 - schnelles oder langes Backen uvm.

Drücken Sie die letzte Taste (START - Programmschalter) auf der Steuertafel. Eine rote LED auf der Displayanzeige leuchtet auf.

HINWEIS / AUßENSEITE DES OFENS

Berühren Sie KEINE Kupferteile, sie sind heiß !!!!

24. DIE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die folgenden allgemeinen Sicherheitsvorschriften sind während aller Betriebs- und Wartungsphasen des Gerätes unbedingt zu beachten und einzuhalten. Die Nichteinhaltung der genannten Vorschriften kann zu Schädigungen der Sicherheitssysteme und des Gerätes führen.

Die Firma **Scugnizzonapoletano Srl** lehnt jede Haftung für Schäden am Ofen oder Verletzungen von Personen ab, die sich aus der Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitsvorschriften ergeben.

1. Die Installation und Abnahmeprüfung des Ofens muss von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
2. Der Ofen darf nur von fachkundigem und ausreichend geschultem Personal bedient werden.
3. Der Benutzer des Ofens muss sicherstellen, dass alle in dieser Anleitung aufgeführten Anweisungen genau und unmissverständlich befolgt werden.
4. Jede Handlung am Ofen, die die Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte, erfolgt

auf Gefahr des Benutzers.

5. Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen von geschultem Personal unter Beachtung der in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen und der in den Vorschriften festgelegten Sicherheitsstandards durchgeführt werden.
6. Bevor Wartungs- und/oder Einstellarbeiten vorgenommen werden, den Ofen von der Energieversorgung trennen.
7. Die Innenwände der Backkammer nicht mit der Ofenschaufel berühren.
8. Stecken Sie nichts durch die Löcher im Blech, das die Oberseite der Innenseite der Backkammer bedeckt.
9. Setzen Sie den Ofen keinen Wasserstrahlen oder -infiltrationen oder anderen Flüssigkeiten aus. Öle, Fette und brennbare Stoffe dürfen nicht mit dem Boden aus feuerfesten Steinen in Berührung kommen.
10. Verwenden Sie den Ofen nicht zum Backen oder Erhitzen von brennbaren oder alkoholischen Substanzen.
11. Nach Gebrauch den Ofen vom Stromnetz trennen.
12. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens ausschließlich mit einem trockenen Tuch für Kupferteile und einem leicht feuchten Tuch für lackierte Teile.
13. Der Ofen steht auf Rädern. Sie sind aus ästhetischen Gründen nicht sichtbar.
14. Vorsicht ist geboten, wenn die Anlage von einem Raum in einen anderen verlegt werden muss, insbesondere wenn sie auf ein Fahrzeug oder eine schiefe Ebene verladen werden muss. Sie muss auf entsprechenden Paletten transportiert und mit Gurten gesichert werden.
15. Wenn die Ofentür nach dem Aufheizen des Ofens entfernt werden soll, muss sie mit einem Isolierhandschuh oder einem anderen geeigneten Handschutz gegen Verbrennungen abgenommen werden.
16. Sie muss sorgfältig an einem Ort aufbewahrt werden, der für Fremde oder Servicepersonal nicht zugänglich ist. Nicht auf hitzeempfindliche Materialien (Teppich, Holz, Kunststoff, Papier, Pappe, Stoff, etc.) legen.
17. Der geformte Marmor an der Ofenmündung steht dem Bäcker beim Herausnehmen der Pizzen zur Verfügung.
18. Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten, keine brennbaren Materialien oder
19. Verwenden Sie keine Bürsten mit Metallborsten, um den Boden zu reinigen (falls eine oder mehrere Borsten zwischen die Ziegelfugen eindringen, könnten sie die Widerstandsrahmen erreichen und das System kurzschließen).
20. Das Bedienfeld und das Gehäuse, in dem es untergebracht ist, dürfen nicht mit Wasser, Flüssigkeiten oder feuchten Tüchern in Berührung kommen.
21. Die Ablageplatte aus Marmor kann durch Wärmeübertragung heiß werden.

25. BESTIMMUNGSGEMÄÑE VERWENDUNG

Alle drei beschriebenen **Modelle Scugnizzonapoletano** sind für das Backen von Pizza und Brot besonders geeignet und für die Gastronomie konzipiert und entsprechend zertifiziert.

Nicht vorgesehene Nutzung

Backen oder Erhitzen von brennbaren Produkten.

Backen oder Erhitzen von Alkohol- oder schadstoffhaltigen Lebensmitteln.

Das ununterbrochen geöffnete Ofenfach bewirkt eine natürliche Temperaturerhöhung an der Außenseite der Ofenfront und der Ofenoberseite (Kuppel). Nicht berühren!

Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um die Tür zu öffnen und zu schließen.

Alle anderen als die oben genannten Verwendungen sind vom Hersteller verboten und gelten daher als nicht bestimmungsgemäß!