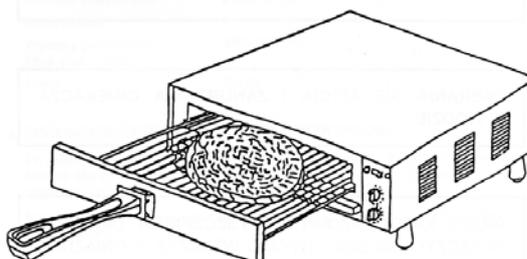


Betriebsanleitung für den Mini - Pizzaofen

OE 2



230 V 50Hz

CE

Stand 10/03

Betriebsanleitung Pizzaofen OE 2.doc

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Sinterstraße 9
D-44795 Bochum
Telefon (0234) 32570-0
Telefax (0234) 32570-101
E-Mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	2
2.	Verwendungszweck des Mini - Pizzaofen OE 2	3
3.	Die wesentlichen Bedienelemente sind:.....	3
4.	Sicherheitshinweise	4
5.	Installation / Inbetriebnahme	5
6.	Bedienung / Funktionsweise	7
7.	Die tägliche Arbeit mit dem Ofen.....	9
8.	Fehlerbehebung	10
9.	Reinigung.....	10
10.	Instandhaltung, Wartung und Reparatur	11
11.	Gewährleistung	11
12.	Stromlaufplan	11

1. Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht den Mini - Pizzaofen betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.

Der oder die Bedienende muß im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.

Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit des Mini - Pizzaofens sind die vom Hersteller gestatteten. Der Mini - Pizzaofen ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage des Mini - Pizzaofens.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

- a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,
- b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal
- c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,
- d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Mini - Pizzaofens OE 2 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

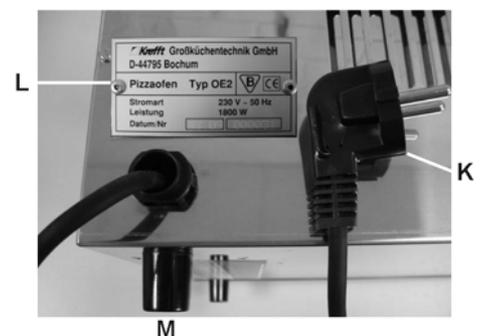
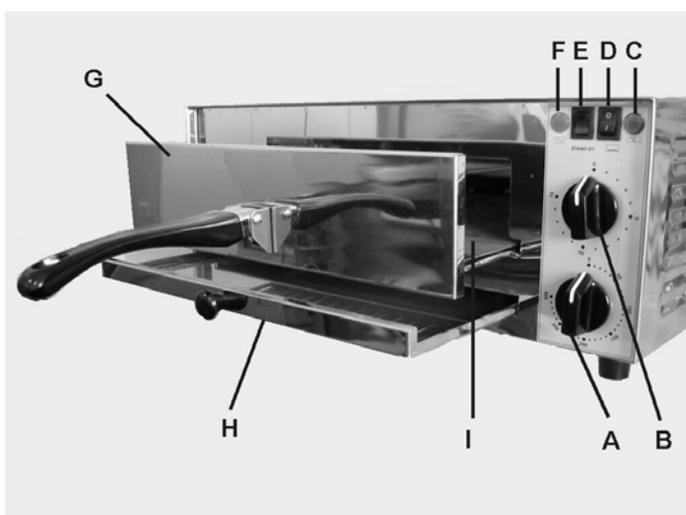
2. Verwendungszweck des Mini - Pizzaofen OE 2

Der Mini - Pizzaofen ist zum Backen von (tiefgekühlter) Pizza , (tiefgekühlten) Baguettes, Würste, Überbackenem und Ähnlichem geeignet. Er dient ausschließlich zur **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Bistros, Gaststätten, Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben sowie Großhaushalten.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

3. Die wesentlichen Bedienelemente sind:

- A Temperaturregler
- B Zeitschaltuhr
- C Kontrollleuchte grün „Temperatur erreicht“
- D Schalter für untere Heizung
- E Stand - By - Schalter
- F Kontrollleuchte orange „Ofen betriebsbereit bzw. in Betrieb“
- G Schieberrost
- H Tropfwanne
- I Backblech
- K Netzstecker
- L Typenschild
- M Gerätefuß



4. Sicherheitshinweise

Der Mini - Pizzaofen entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Lesen Sie diese Betriebsanleitung und machen Sie sich mit dem Ofen vertraut.
- B) Das Gehäuse wird im Betrieb heiß. Zum Beschicken des Ofens oder zur Entnahme von Backgut sollten Sie Wärmeschutzhandschuhe tragen.
- C) Nach dem erstmaligen Auspacken, nach der Montage des Ofens und nach dessen Reinigung (siehe Kapitel 5 „Installation / Inbetriebnahme“) sollte der Mini - Pizzaofen bei eingestellter höchster Temperatur (300°C) 15 Min. ohne Backgut betrieben werden.
- D) Decken Sie den Ofen niemals mit einer Decke oder andern brennbaren Gegenständen ab.
- E) Legen oder Lagern Sie keine brennbaren Materialien auf den Ofen oder in unmittelbarer (min. 60 cm) Umgebung des Ofens.
- F) Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- G) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken den Mini - Pizzaofen zu demontieren, ist darauf zu achten, daß dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.
- H) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.
- I) Legen Sie den Ofen niemals in einen Behälter (z.B. Waschbecken) welcher mit Wasser volllaufen kann, bzw. reinigen Sie den Ofen niemals in der Spülmaschine.
- J) Möchten Sie den Ofen an einen anderen Ort transportieren oder Reinigen, warten Sie, bis sich der Ofen auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

5. Installation / Inbetriebnahme

Achtung:

Elektrische Arbeiten am Mini - Pizzaofen nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 10 A.

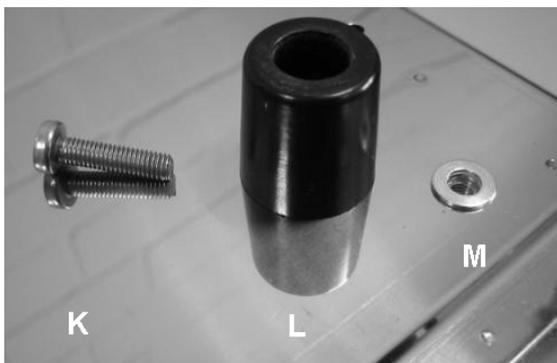
- * Stellen Sie den Mini - Pizzaofen auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.
- * Der Mini - Pizzaofen wird steckerfertig mit einem 230 V - Anschlußkabel geliefert.
- * Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (L) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.
- * Die bauseitige Steckdose muß mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muß sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluß des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.
- * Sind die oben genannten Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker des Mini - Pizzaofens in die Steckdose. Jetzt können Sie mit dem Mini - Pizzaofen arbeiten.
- * Eine konstruktive oder technische Veränderung des Mini - Pizzaofens ist unzulässig.
- * Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
Der Ofen sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann.

Erstmalige Inbetriebnahme

Nach dem Auspacken entnehmen Sie bitte dem Ofen das Schieberost (es wird ohne angebaute Griff geliefert) und die Tropfwanne.

Entfernen Sie (sofern vorhanden) die Schutzfolien vom Ofengehäuse, von der Tropfwanne und vom Backblech.

Legen Sie den Ofen auf die Oberseite, und montieren Sie die 4 Stück Füße indem Sie die Schrauben (im Gerätefuß) in die jeweiligen Gewindebohrungen im Bodenblech einschrauben (siehe Foto). Stellen Sie nach der Montage den Ofen auf seine Gerätefüße.



Einzelteile zur Fußmontage (4 Stück pro Gerät):

K Schraube

L Gerätefuß

M Gewinde im Bodenblech

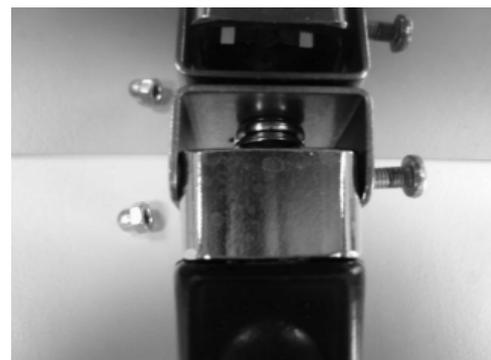


Montierter Gerätefuß

Montieren Sie den Griff an das Schieberost (siehe Foto)



Griffmontage (von links nach rechts):
Hutmutter, Griff, Schraube



Schraube durch Griffaufnahme (an Schieberost) und durch den Griff hindurch schieben, Hutmutter aufschrauben und anziehen.

Reinigen Sie das Schieberost, das Backblech und die Tropfwanne. Diese Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schieben Sie den gereinigten Schieberost und die Tropfwanne in den Ofen, und stecken Sie den Stecker in die vorgesehene Steckdose.

Stellen Sie den Temperaturregler (A) auf 300°C und die Zeitschaltuhr auf 15 Min. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Lampe (D). Warten Sie bis die Zeit von 15 Min. abgelaufen ist. Das Zeitende wird durch ein Glockenschlag akustisch angezeigt, die Kontrollleuchten (D und E) erlöschen.

Der Mini - Pizzaofen ist nun Betriebsbereit.

6. Bedienung / Funktionsweise

* Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".

* An dem Mini - Pizzaofen befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf Seite 3):

1) Temperaturregler (A)

Sie können eine Temperatur zwischen 50°C (100°C bei eingeschaltetem Stand – By Betrieb) und 300°C einstellen. Die Temperatur wird im Backraum gemessen und ist unabhängig davon, ob der untere Heizkörper eingeschaltet ist.

2) Zeitschaltuhr (B)

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 15 Minuten einstellen. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen ertönt ein Glockenschlag. Die Zeitschaltuhr ist gleichzeitig der Hauptschalter; d.h. steht die Zeitschaltuhr auf 0, sind die Heizkörper ausgeschaltet (betrifft nicht Stand – By).

3) Kontrollleuchte „Temperatur erreicht“ (C)

Die Kontrollleuchte (grün) leuchtet wenn der Ofen eingeschaltet ist (durch Drehen der Zeitschaltuhr), und die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Temperaturregelung und somit das Ein- und Ausschalten dieser Leuchte erfolgt automatisch. Während der Heizphasen leuchtet die Kontrollleuchte nicht. Die Kontrollleuchte arbeitet nicht im Stand – By – Betrieb.

4) Schalter für untere Heizung (D)

Der untere Heizkörper kann durch die Betätigung des Schalters ein- bzw. ausgeschaltet werden.

6) Schalter für „Stand By“ (E)

Nach Betätigung des Stand By – Schalters wird die Temperatur im Innenraum des Ofens auf ca. 100°C geheizt und konstant gehalten. Diese Funktion ist unabhängig von der Stellung der Zeitschaltuhr (B) oder von der Stellung des Temperaturreglers (A). Die eingeschaltete Stand By – Funktion wird durch rotes leuchten des Schalters (E) angezeigt.

5) Kontrollleuchte „Ofen betriebsbereit“ bzw. in Betrieb (F)

Die Kontrollleuchte (orange) leuchtet wenn der Ofen durch Drehung der Zeitschaltuhr eingeschaltet wurde. Das Leuchten ist unabhängig davon ob die Temperatur erreicht ist oder nicht.

6) Schieberrost (G)

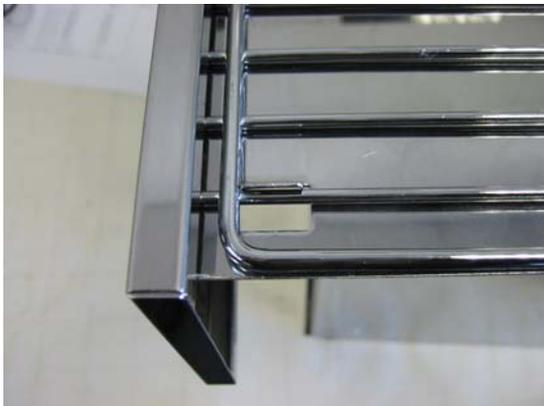
Auf dem Schieberrost, welches in der Spülmaschine gereinigt werden kann, platzieren Sie das zu Backende gut.

7) Tropfwanne (H)

Die Tropfwanne, welche Sie ebenfalls in der Spülmaschine reinigen können, nimmt herabfallendes Backgut und Tropfen auf.

8) Backblech (I)

Das Backblech wird durch Haltenasen auf dem Schieberrost gehalten.



Legen Sie das Backblech zentriert auf das Schieberrost mit den Rastnasen Richtung Schieberrost.

2 Rastnasen auf einer Seite des Backbleches werden an einem Schieberroststab gehalten (Foto: Ansicht Schieberrost von unten)
Die einzelne Rastnase am Backblech wird an den nächsten Schieberroststab angeklemt, bis das Backblech fest sitzt.

Hinweis: Bei einer hohen Backraumtemperatur kann sich das Backblech etwas verziehen. Möchten Sie den Backfortschritt der Ware kontrollieren, ziehen Sie den Schieberrost nicht komplett aus dem Ofen heraus. Kontrollieren Sie (bei herausgezogenem Schieberrost) vor dem Einschoben des Rostes die richtige Lage des Backbleches.

7. Die tägliche Arbeit mit dem Ofen

Für das Zubereiten tiefgekühlter Waren richten Sie sich bitte nach den Vorgaben (Temperatur / Zeit) der Hersteller der Backwaren.

Aufgrund des kleineren Backraumes des Mini - Pizzaofens im Vergleich zu einem normalen Backofen, wählen Sie eine geringere Temperatur oder eine kürzere Backzeit.

Wenn es die zu backende Ware zulässt benutzen Sie Backpapier.

Für Überbackenes oder wenn keine Unterhitze gewünscht wird, können Sie die untere Heizung ausschalten. Betätigen Sie hierzu den Schalter (D). Diesen Schalter können Sie auch während des Backens benutzen z.B. wenn die Unterseite der Backware zu dunkel wird.

Frische Backwaren, oder Backwaren, für welche das Schieberost nicht geeignet ist, backen Sie auf dem Backblech. Legen Sie hierzu das Backblech zentriert auf das Schieberost und befestigen Sie es mit den Rastnasen (siehe 6.8). Bitte beachten Sie, dass das Backblech die direkte Wärmestrahlung der unteren Heizung behindert. Um z.B. einen knusprigen Pizzaboden zu bekommen verzichten Sie ggf. auf das Ausschalten der unteren Heizung.

Möchten Sie in kurzen Abständen bzw. in kurzer Zeit mehrere Pizzen, Baguettes o. Ä. backen, können Sie den Backofen im Stand – By – Betrieb betreiben. Hierzu betätigen Sie den Schalter E. Dieser leuchtet rot nach dem Einschalten. Im Stand – By wird der Ofen auf ca. 100°C aufgeheizt und bei dieser Temperatur gehalten. Durch diese Funktion entfällt das gezielte Vorheizen.

Arbeitet der Ofen im Stand – By legen Sie die Backware auf das vorgeheizte Schieberost bzw. Backblech und schieben Sie dieses in den Ofen. Mit dem Temperaturregler stellen Sie wie gewohnt die max. Temperatur ein. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Backzeit ein, da nur bei eingeschalteter Zeitschaltuhr die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Achtung: Verbrennungsgefahr!

Bei eingeschaltetem Stand – By – Betrieb wird nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht mehr auf die eingestellte Maximaltemperatur (sofern über 100°C) geheizt, jedoch verbleibt die Temperatur ständig auf ca. 100°C.

Lassen Sie daher den Ofen niemals unbeaufsichtigt in Betrieb insbesondere wenn sich Backware im Ofen befindet.

- * Es ist zu empfehlen eine Arbeitshöhe (Maß Arbeitstisch + Ofen) abgestimmt auf die Konstitution des Mitarbeiters zu wählen, die eine ergonomische Körperhaltung ermöglicht.
- * Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.
- * Veranlassen Sie, daß alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor der ersten Bedienung des Ofens, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.

8. Fehlerbehebung

Fehlerart	Behebung
Der Ofen heizt nicht auf	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h. - führt die Steckdose Strom? - ist der Netzstecker richtig eingesteckt? - ist das Zuleitungskabel in Ordnung?
Die Kontrollleuchte (F) erlischt, obwohl die Zeitschaltuhr nicht auf „ 0 „ steht.	Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat.

9. Reinigung

- * Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- * Den Mini - Pizzaofen niemals in der Spülmaschine bzw. einem Spülbecken, das voll Wasser ist bzw. laufen kann, reinigen.
- * Das Backblech (I), das Schieberost (G) und die Tropfwanne (H) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- * Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern.
- * Das Gehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind.
- * Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden, Teile des Ofens sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, daß Sie beim Reinigen von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel verwenden, die lebensmittelecht sind bzw. für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassen sind.

10. Instandhaltung, Wartung und Reparatur

- * Der Mini - Pizzaofen OE 2 muss bei Reparatur- und Wartungsarbeiten generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.
- * Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, daß diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.
- * Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen bzw. einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammwerk bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- * Bitte beachten Sie, daß nur original Krefft - Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten.
- * Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf der Mini - Pizzaofen keiner besonderen Wartung.
- * Bei einer Beschädigung der Netzanschlussleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlussleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen. Der Austausch der defekten Netzanschlussleitung muss durch einen Servicetechniker aus unserem Stammhaus oder durch einen autorisierten Servicetechniker erfolgen.

11. Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

12. Stromlaufplan

Legende Stromlaufplan:

1. Kontrollleuchte „orange“ (F)
2. Kontrollleuchte „grün“ (C)
3. Heizkörper (2x) 900 W, 230 V
4. Schalter f. untere Heizung (D)
5. Zeitschaltuhr (B)
6. Netzanschlussklemme
7. Temperaturregler / Thermostat (A)
8. Stand – By - Schalter (E)
9. Thermostat für Stand – By
10. Netzanschlußleitung

