

Pizza/Flammkuchen Stein-Öfen

Bedienungsanleitung



Backofen mit Steinböden, **Typ F11** mit Glasfenster



Backofen mit Steinböden, **Typ F11C**



Backofen mit Steinboden, **Typ F1** mit Glasfenster

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Benutzung elektrischer Geräte sollten immer die Sicherheitsregeln beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberflächen sind während des Einsatzes heiß.
3. Um Stromschläge zu vermeiden, Netzkabel, Stecker oder sonstige Teil nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung bringen.
4. Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Netzstecker ziehen, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist. Vor der Reinigung alle Teile abkühlen!
6. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn der Ofen in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie den Ofen zu einer autorisierten Serviceeinrichtung für Prüfung & Reparatur.
7. Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte zu Verletzungen führen.
8. Bei Einsatz im Freien muss der Ofen vor Regen/Schnee geschützt sein.
9. Das Kabel darf nicht von Tisch oder Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektro-Brenner, oder in einem beheizten Ofen nutzen.
11. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn in der Nähe des Ofens heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten stehen oder bewegt werden.
12. Immer zuerst den Stecker am Ofen anschließen und dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Ausschalten alle Schalter auf "O" setzten, danach den Stecker aus der Steckdose ziehen.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Einsatz.
14. Metallgegenstände dürfen nicht in den Ofen, da sie einen Brand oder Stromschlag verursachen können. Nicht mit Metallschwämmen reinigen. Ein Metallteil kann abbrechen und elektrische Teile berühren (Gefahr eines elektrischen Schlags).
15. Abdecken des Ofens oder Berührung mit brennbarem Material (z.B. Gardinen, Wände etc.) während des Betriebs kann Feuer verursachen. Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf die Oberfläche.
16. Extreme Vorsicht ist geboten bei der Verwendung von Metall oder Glas, das nicht zum Ofen gehört.
17. Bewahren Sie keine Gegenstände im Ofen auf, die nicht vom Hersteller als Zubehör deklariert sind.
18. Stellen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Pappe, Kunststoff und dergleichen.

MODELLÜBERSICHT



Backofen mit Steinböden, **Typ F11** mit Glasfenster, Edelstahl, 2 Einschübe

Außenmaße (B/T/H) 51 x 59 x 35 cm | Innenmaße 35 x 41 x 7,5 cm pro Backkammer | Gewicht 30 kg
Anschlusswert 3,5 KW/230 V
Innenmaß Steinplatten: 41 Breite, 35 Länge



Backofen mit Steinböden, **Typ F11C**, Edelstahl, 2 Einschübe

Außenmaße (B/T/H) 51 x 59 x 35 cm | Innenmaße 35 x 41 x 7,5 cm pro Backkammer | Gewicht 30 kg
Anschlusswert 3,5 KW/230 V
Innenmaß Steinplatten: 41 Breite, 35 Länge



Backofen mit Steinboden, **Typ F1** mit Glasfenster, Edelstahl, 1 Einschub

Außenmaße (B/T/H) 51 x 59 x 21 cm | Innenmaße 35 x 41 x 7,5 cm | Gewicht 20 kg | Anschlusswert 1,8 KW/230 V
Innenmaß Steinplatten: 41 Breite, 35 Länge

VOR INBETRIEBNAHME

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

- Schutzfolie abziehen
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um säubern Sie die Innenwände des Ofens mit klarem Wasser. Der Schamottstein darf nur mit einem trockenen Tuch abgerieben werden!
- Verwenden kein Spray, Schleif- oder Poliermittel.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente und weichen das Innere des Ofens nicht mit Wasser ein.

OFENBETRIEB

Einbrennen des Ofens bei Neugeräten:

Säubern Sie die Backkammern mit einem feuchten Tuch und gut abtrocknen. Lesen Sie auch den Abschnitt REINIGUNG!

Da Schamottstein generell Feuchtigkeit ziehen kann, muss der Einbrennvorgang sehr sorgfältig durchgeführt werden. Bei zu schneller und/oder zu hoher Erhitzung kann der Stein reißen. Die Feuchtigkeit muss langsam entweichen.

Starten Sie den Ofen in allen Backkammern daher zunächst mit 50 °C. Nach 15 – 20 min erhöhen Sie auf 100 °C, danach wieder nach weiteren 15-20 min auf 150 °C usw. bis Sie die höchste Temperatur 350 °C erreicht haben und warten dann eine weitere halbe Stunde, bis Sie den Ofen abschalten.

Während des gesamten Vorgangs, lüften Sie den Raum. Der Einbrennvorgang kann starke Gerüche und Rauchentwicklung hervorrufen.

Starten des Ofens:

Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an und stellen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur ein. Der obere Drehknopf regelt die **Obertemperatur**, der untere Drehknopf die **Untertemperatur** der jeweiligen Kammer. Das Aufleuchten der orangefarbenen **Kontrolllampe** signalisiert, dass das Gerät heizt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (ca. 20 Minuten) schaltet sich die Kontrolllampe wieder aus. Beim Nachheizen leuchten die Lampe wieder auf.

Zum Öffnen und Schließen der Ofentür sind die dafür vorgesehenen Griffe zu verwenden. Wenn der Ofen läuft oder die Innentemperatur noch hoch ist, bitte nicht mit den Händen in den Ofen fassen.

Verwenden Sie Handschuhe und für den Verwendungszweck geeignetes Kochzubehör. Bedecken Sie nicht den Ofen und hängen Sie keinerlei Gegenstände an das Gerät an.

Wir weisen darauf hin, dass mehrere Öfen nur mit Abstandshaltern übereinander gestellt werden dürfen oder nebeneinander, wenn ein Zwischenabstand von mindestens 10 cm gewährleistet ist. Die Lüftungsschlitze müssen unbedingt frei sein.

Die Öfen sollten immer einzeln direkt an die Steckdose angeschlossen werden (ohne weitere Geräte). Der Einsatz eines Verlängerungskabels kann die Leistungsfähigkeit des Ofens verringern.

Backanleitung:

Das beste Ergebnis erreichen Sie, wenn Sie die belegten frischen Teigplatten oder Tiefkühl-Fertigprodukte direkt auf den Schamottstein legen. Bitte keine Backformen o. ä. benutzen. Bitte tragen Sie Handschuhe oder verwenden Sie einen Griff, wenn Sie das Backgut aus dem Ofen holen. **WICHTIG!** Bitte zerteilen sie das Backgut nicht während des Backens, damit der Belag nicht mit den Schamottsteinen in Berührung kommt und dieser nicht übermäßig verschmutzt wird.

Frische Teigplatten:

Backzeit (bei vorgeheiztem Ofen ca. 250° C) ca. 3 Minuten

Tiefkühl-Flammkuchen und Pizzen:

Backzeit (bei vorgeheiztem Ofen ca. 250° C) ca. 5-7 Minuten

Tiefkühl-Pizzen:

Backzeit (bei vorgeheiztem Ofen ca. 320° C) ca. 4-6 Minuten

Reinigung:

Bei Leihgeräten übernehmen wir die Reinigung für Sie. Falls Sie den Ofen selbst reinigen, bitte folgendes beachten: Entfernen Sie zuerst den Stecker des Stromkabels aus der Steckdose. Nach Abkühlen des Ofens, mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Den Innenraum nicht mit fließendem Wasser reinigen, da dies schwere Schäden am Gerät verursachen kann. Verwenden Sie keine scharfen oder harten Küchengeräte auf dem Ofen, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

Die Steinplatten dürfen auf keinen Fall mit Wasser und dergleichen gereinigt werden, da ansonsten die Platten reißen können und die Lebensdauer verkürzt wird. Die Steinplatten können, wenn sie abgekühlt sind, mit einem Spachtel oder Schaber vorsichtig gereinigt werden.

Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, können sich die Backzeiten verlängern. Um schlechte Gerüche und Ablagerungen während des Backens zu vermeiden, sollte die Backkammern regelmäßig gereinigt werden. Säubern Sie nie die Heizstäbe. **WICHTIG: ZU IHRER SICHERHEIT MUSS DER OFEN WÄHREND DER REINIGUNG STETS KALT SEIN.**

Bringen das Glas der Ofentür während des Betriebs in keinem Fall mit kaltem Wasser in Berührung, um ein Zerschlagen auf Grund von Temperaturunterschieden zu verhindern.

Reparatur und Wartung

Bitte verwenden Sie im Falle von Reparaturen nur Original-Teile von autorisierten Fachhändlern. Der Gebrauch anderer Teile als vom Hersteller angegeben, könnte die Beschädigung des Ofens zur Folge haben.

Wenn der Ofen längere Zeit nicht verwendet wurde, Staub und Feuchtigkeit vor dem Betrieb entfernen.

Das Unternehmen bietet einen kostenlosen Reparatur- und Wartungsservice innerhalb eines Jahres ab dem Zeitpunkt des Kaufs. Dieser deckt nur Herstellungsfehler.

Kostenlose Reparatur und Wartungsservice ist nicht gegeben, wenn es Beweise für Schäden gibt, die durch Unachtsamkeit oder unsachgemäße Verwendung verursacht wurden.

Wenn der Ofen beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Reparaturservice. Versuchen Sie nicht ihn zu zerlegen und reparieren.

HINWEIS: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einen qualifizierten Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

GENERELLE HINWEISE

Dies ist ein elektrisch betriebener Ofen mit Schamottsteinboden. Dieses Material garantiert konstante Hitze, die dafür sorgt, dass die Feuchtigkeit aus dem Teig gut entweichen kann.

Die Verwendung von verschiedenen Teigsorten, egal ob selbstgemacht, vom Bäcker, eingefroren oder vorgebacken, ist problemlos möglich. Die Qualität des Backergebnisses ist in jedem Fall gleichmäßig hoch, lediglich die Backzeit unterscheidet sich.

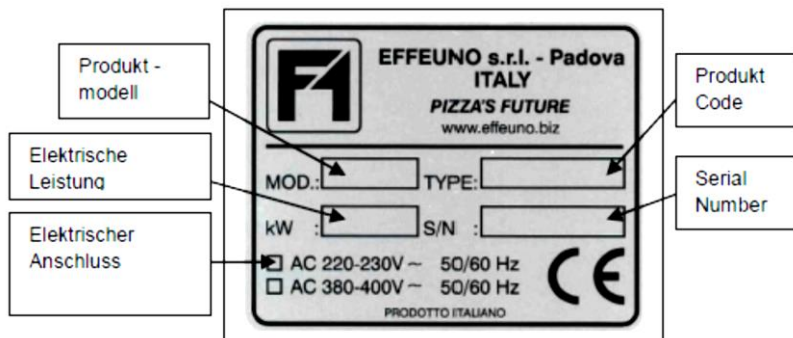
Achten Sie immer darauf, dass Stecker und Kabel sich immer in entsprechender Entfernung von den heißen Teilen des Ofens befinden. Diese Teile werden während des Backvorganges sehr heiß und bleiben auch nach Ausschalten des Ofens noch längere Zeit warm.

Berühren Sie nicht die Heizelemente innerhalb des Gerätes, stellen sicher, dass nach dem Ausschalten des Ofens alle Kontrollleuchten erloschen sind. Denken Sie daran, dass beim Öffnen der Ofentür sehr heiße Luft aus der Backkammer strömt!

GEWÄHRLEISTUNG

Wir geben auf alle Neu-Geräte zwei Jahre Gewährleistung, auf Gebrauchtgeräte ein Jahr Gewährleistung. Ein Ausfall der Öfen durch unsachgemäße Handhabung und ein eventuell damit verbundener Umsatzverlust werden von uns nicht anerkannt. Daraus resultierende Folgeschäden an den Öfen werden in Rechnung gestellt.

Datenplatte auf der Rückseite des Ofens



ZUSATZINFORMATIONEN FÜR ENTSORGUNG VON GERÄTEN UND BATTERIEN



Nach der Umsetzung der europäischen Richtlinie 2002/96/EU in nationales Recht gilt folgendes:
Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer zu den öffentlichen Sammelstellen oder Verkaufsstellen zu bringen.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihren Anruf:



Flammkuchen Profi GmbH

Im Schlangengarten 4

D-76877 Offenbach

fon. +49 6348 95963-0

fax. +49 6348 95963-22

email. info@flammkuchen-profi.de

web. www.flammkuchen-profi.de