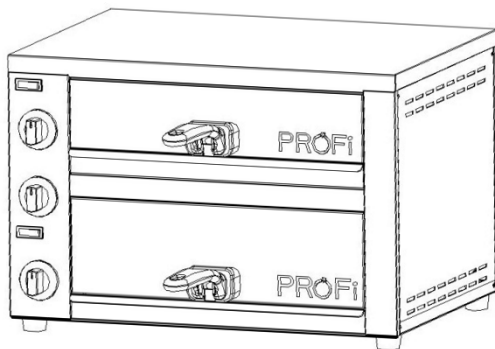


Flammkuchen/Pizza Profi-Ofen

Bedienungsanleitung



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Benutzung dieses Geräts sollten immer folgende Sicherheitsregeln beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen
 2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberflächen sind während des Einsatzes heiß.
 3. Netzkabel, Stecker oder sonstige Teile nicht mit Flüssigkeiten in Berührung bringen (Stromschlaggefahr).
 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. Nicht im Freien verwenden.
 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" setzen, 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.
 19. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn beide „0 / I“ Tasten auf „0“ stehen.

Vor Inbetriebnahme

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

- Spülen Sie Griff, Schublade und Backblech mit Spülwasser.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um säubern Sie die Innenwände des Ofens.
- Verwenden Sie eine kleine Menge an Spülmittel, aber kein Spray, Schleif- oder Poliermittel.
- Berühren Sie nicht die elektrischen Heizelemente und weichen das Innere des Ofens nicht mit Wasser ein.

Einbrennen: Setzen Sie den Handrost in den Backofen.

- Heizen Sie den Backofen vor. Zunächst schließen Sie den Ofen und heizen dann bei höchster Temperatur 5 Minuten ein. Danach ist kein weiteres Vorheizen mehr erforderlich.
- Schalten Sie die Heizelemente aus. Öffnen Sie die Backofentür, um Rauchrückstand zu entfernen.

Technische Daten:

Flammkuchen/Pizza Profiofen
2 separat schaltbare Backkammern

Gewicht:

15 kg

Maße in mm:

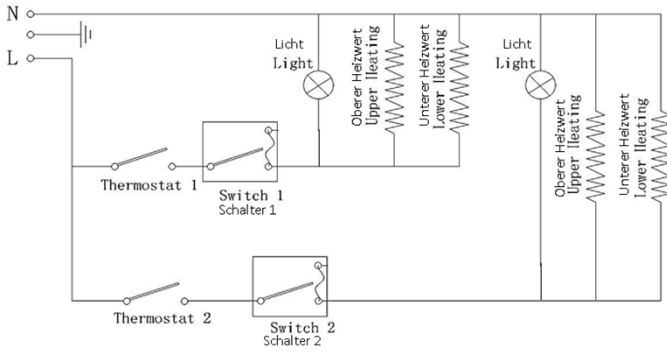
Außenmaße: BxHxT = 485 x 330 x 500 (mit Griff)
Obere Schublade: BxHxT = 370 x 110 x 340
Untere Schublade: BxHxT = 370 x 140 x 340

Stromversorgung:

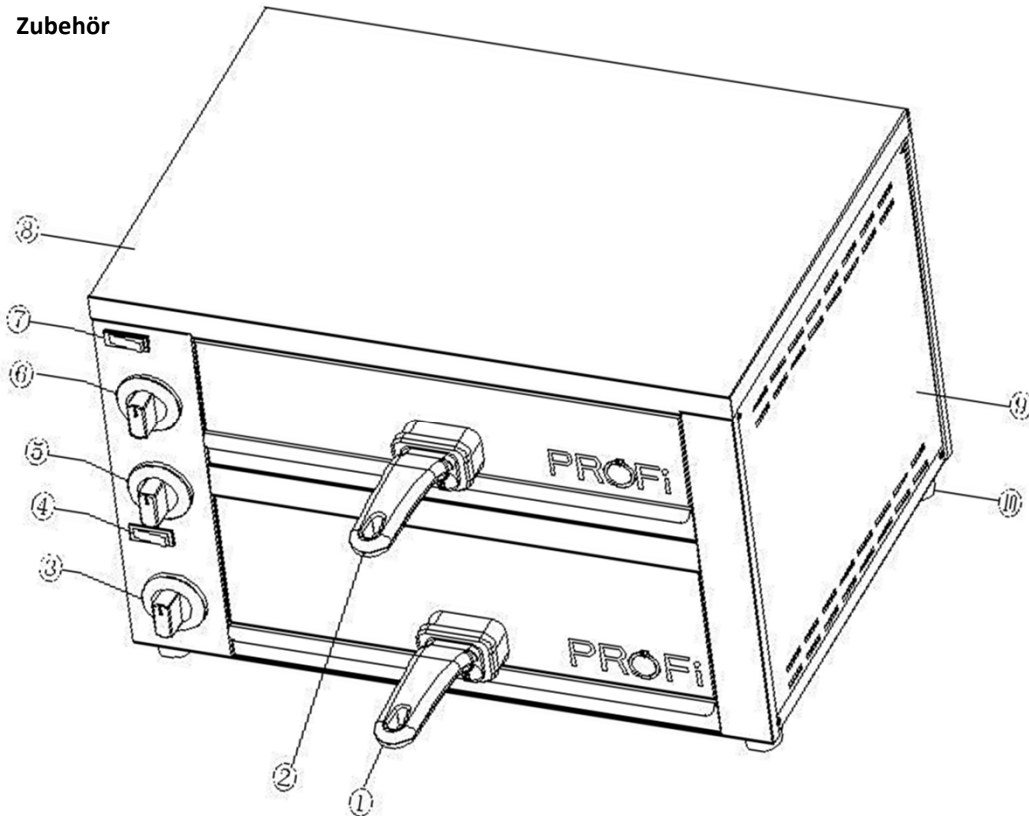
AC230V 50Hz 2260W / 50°C - 300°C

Das Gehäuse und die Backkammern sind aus Edelstahl.

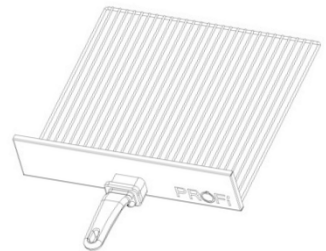
Schaltkreislauf



Zubehör



Schublade



1. Untere Schublade
2. Obere Schublade
3. Unterer Thermostat
4. Unterer Netzschalter
5. Zeitschaltuhr
6. Oberer Thermostat
7. Oberer Netzschalter
8. Obere Abdeckung
9. Seitenteil
10. Fuß

Ofenbetrieb

Bitte tragen Sie Handschuhe oder verwenden Sie einen Griff, wenn Sie das Backgut aus dem Ofen holen.

★ Anzeigenleuchte

Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, schalten Sie den Temperatur-Regler auf die gewünschten Werte. Drücken Sie den Netzschalter. Die Leuchte ist nun an. Der Ofen startet.

★ Zeitschaltuhr

Der Zeitbereich geht von 0 bis 15 Minuten. Die Zeitschaltuhr hat keine elektrische Funktion. Sie dient lediglich als Erinnerung. Während des Backprozesses, kann der Zeitgeber auf eine neue Position gedreht werden, um die Zeit gemäß geänderter Anforderungen anzupassen.

★ Temperaturregelknopf / Schutzkomponenten

Dieser Schalter regelt die Temperatur im Ofen; wenn der Thermostat aus ist, erlischt auch die Lampe. Er regelt die konstante Temperatur während der verschiedenen Backvorgänge. Dieses Gerät bietet eine Schutzkomponente. Wenn die höchste Temperatur des Ofens erreicht ist, schaltet der Ofen ab. Beim Nachheizen leuchten die Lampe wieder auf.

★ Reinigung und Wartung

- 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.

★ Fehlerbehebung

1. Der Ofen wird nach Einschalten nicht heiß? Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter an ist. Stellen Sie sicher, dass der Temperatur-Schalter an ist.
2. Das Backgut ist verbrannt? Lassen Sie den Service die Temperatur-Schalter überprüfen.

★ Reparatur und Wartung

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

★ Gewährleistung

Wir geben auf alle Neu-Geräte 2 Jahre Gewährleistung, auf Gebrauchteräte 1 Jahr Gewährleistung.

So erzielen Sie die besten Backergebnisse !

Flammkuchen tiefgekühlt

Bei Kaltstart auf 300°C:

Fach oben und unten ca. 12 min

Vorgeheizt auf 300°C :

Fach oben und unten ca. 5-6 min



Pizza tiefgekühlt

Bei Kaltstart auf 300°C:

Fach oben und unten ca. 12-13 min

Vorgeheizt auf 300°C :

Fach oben und unten ca. 8-9 min

Baguette (nur im unteren Fach abbacken!)

Bei Kaltstart und

Vorgeheizt auf 220°C :

ca. 10-11 min



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. Einzelheiten hierzu sind nach dem nationalen Recht des jeweiligen Landes definiert. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung, zeigt an, dass das Produkt diesen Bestimmungen unterliegt. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.