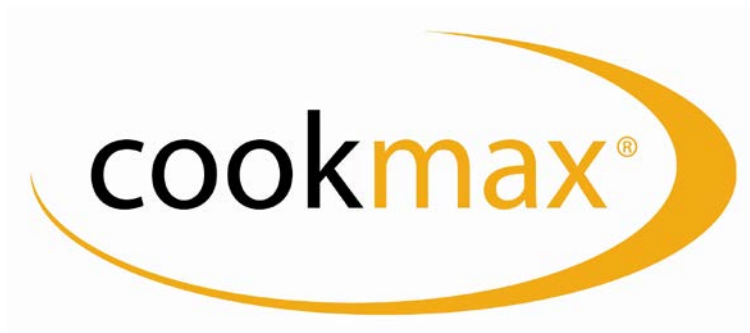




Pizza & Pasta Pizzaofen

Artikel-Nr. 531034 (PP66E)

Handbuch



Bedienungsanleitung

FÜR PIZZAOFEN SERIE

CLASSIC

GRANDE

PP

Datum: 01.01.2014

INHALTSVERZEICHNIS

1.	ALLGEMEINES	1
2.	HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG	1
3.	SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE	2
4.	PIZZAOFEN BEDIENELEMENT	7
5.	AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN DES PIZZAOFENS.....	7
6.	BEDIENUNG.....	9
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	10
8.	ENTSORGUNG.....	11

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten. Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

2. Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler oder Irrtümer wird nicht übernommen.

Bitte nehmen Sie sich ausreichend Zeit, um die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen. Eine Inbetriebnahme darf nur nach Kenntnis der Bedienungsanleitung vorgenommen werden. Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

Transport, Verpackung und Lagerung

Bei Lieferung ist unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden zu überprüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden bitte die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt annehmen. Der Schadensumfang ist auf dem Lieferschein

des Transporteurs zu vermerken. Den Schaden bzw. die Reklamation bitte unverzüglich Ihrem Anbieter melden. Andererseits sind Reklamationen oder Schadenersatzansprüche ausgeschlossen.

3. Sicherheits- und Verwendungshinweise

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind. Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

Verwendungshinweise:

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Großküchenbetrieben zu bedienen. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die Pizzaofen sind nur zum Backen von Pizzaprodukten bestimmt. Die Pizzaofen sind **nicht geeignet** für das Backen von Kuchen, Brot, Brötchen und ähnlicher Gebäcksorten oder das Zubereiten oder Aufwärmen von Speisen.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

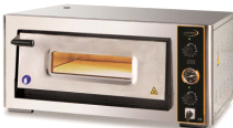


BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber

Produkt	Artikel-Nr.	Beschreibung
Pizzaofen	CLASSIC PF 9292 DE	 Kapazität: 9+9 Stk. Ø 30 cm Leistung: 16 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 92 x 92 x 15 cm Außenmaße: 120 x 117 x 76 cm Gewicht: 245 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 9292 E	 Kapazität: 9 Stk. Ø 30 cm Leistung: 8 kw , 3 NAC 230/400V Innenmaße: 92 x 92 x 15 cm Außenmaße: 120 x 117 x 44 cm Gewicht: 130 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 9262 DE	 Kapazität: 6+6 Stk. Ø 30 cm Leistung: 12 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 92 x 62 x 15 cm Außenmaße: 120 x 87 x 76 cm Gewicht: 195 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 9262 E	 Kapazität: 6 Stk. Ø 30 cm Leistung: 6 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 92 x 62 x 15 cm Außenmaße: 120 x 87 x 44 cm Gewicht: 102 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 6292 DE	 Kapazität: 6+6 Stk. Ø 30 cm Leistung: 12 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 62 x 92 x 15 cm Außenmaße: 89 x 117 x 76 cm Gewicht: 195 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 6292 E	 Kapazität: 6 Stk. Ø 30 cm Leistung: 6 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 62 x 92 x 15 cm Außenmaße: 89 x 117 x 44 cm Gewicht: 102 kg

Produkt	Artikel-Nr.	Beschreibung
Pizzaofen	CLASSIC PF 7070 DE	 Kapazität: 4+4 Stk. Ø 34 cm Leistung: 10 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 70 x 70 x 15 cm Außenmaße: 97 x 95 x 76 cm Gewicht: 155 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 7070 E	 Kapazität: 4 Stk. Ø 34 cm Leistung: 5 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 70 x 70 x 15 cm Außenmaße: 97 x 95 x 44 cm Gewicht: 82 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 6262 DE	 Kapazität: 4+4 Stk. Ø 30 cm Leistung: 10 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 62 x 62 x 15 cm Außenmaße: 89 x 87 x 76 cm Gewicht: 144 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 6262 E	 Kapazität: 4 Stk. Ø 30 cm Leistung: 5 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 62 x 62 x 15 cm Außenmaße: 89 x 87 x 44 cm Gewicht: 75 Kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 5050 DE	 Kapazität: 4+4 Stk. Ø 25 cm Leistung: 6 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 50 x 50 x 10 cm Außenmaße: 81 x 77 x 51 cm Gewicht: 73 kg
Pizzaofen	CLASSIC PF 5050 E	 Kapazität: 4 Stk. Ø 25 cm Leistung: 4 kw , 3 NAC 230/400 V Innenmaße: 50 x 50 x 10 cm Außenmaße: 81 x 77 x 37 cm Gewicht: 56 kg

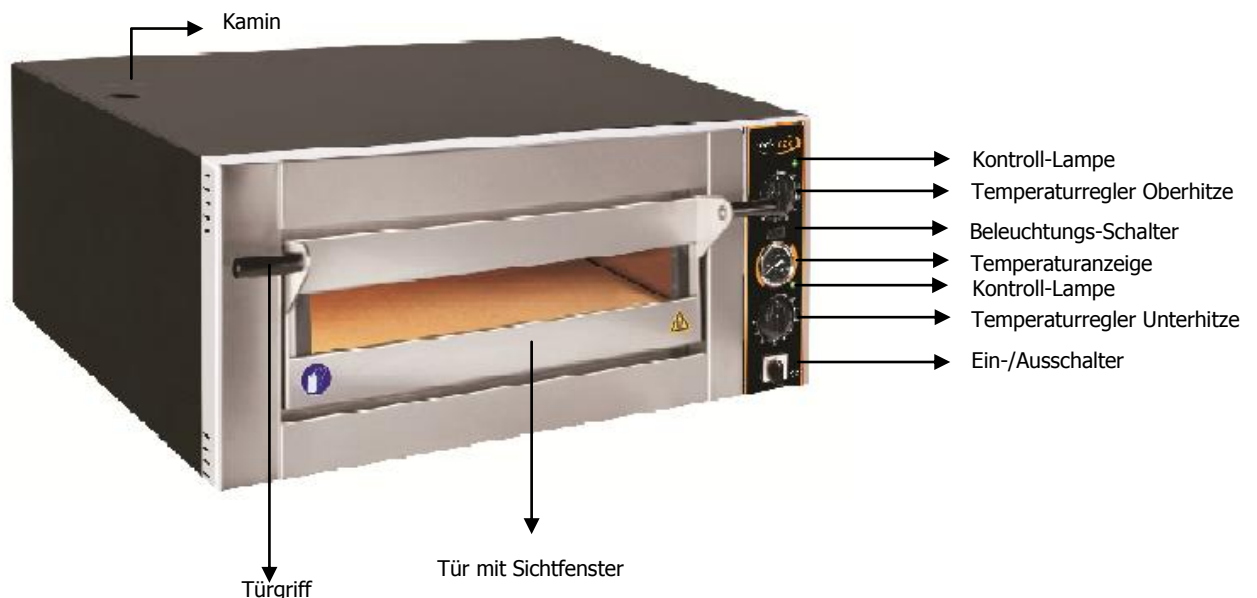
Pizzaofen	CLASSIC PF4040E	 Kapazität: 1 Stk. Dm. 40cm Leistung: 3,5 kw, 1 NAC 230/400V Innenmaße: 40 x 40 x 10cm Außenmaße: 68 x 54 x 31cm Gewicht: 38kg
Pizzaofen	CLASSIC PF4040DE3	 Kapazität: 2 Stk. Dm. 40cm Leistung: 5,25 kw, 3 NAC 230/400V Innenmaße: 40 x 40 x 10cm Außenmaße: 68 x 54 x 51,5cm Gewicht: 68kg
Pizzaofen	CLASSIC PF4040DE4	 Kapazität: 2 Stk. Dm. 40cm Leistung: 7 kw, 3 NAC 230/400V Innenmaße: 40 x 40 x 10cm Außenmaße: 68 x 54 x 51,5cm Gewicht: 68kg

Produkt	Artikel-Nr.	Beschreibung
Pizzaofen	GRANDE PG 66 DE (kpl. Schamottstei	 Kapazität: 6+6 Stk. Ø 33 cm Leistung: 12 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 67 x 103 x 15 cm Außenmaße: 101 x 141 x 80 cm Gewicht: 240 kg
Pizzaofen	GRANDE PG 44 DE (kpl. Schamottstei	 Kapazität: 4+4 Stk. Ø 33 cm Leistung: 10 kw , 3 NAC 400 V Innenmaße: 67 x 68 x 15 cm Außenmaße: 101 x 103 x 80 cm Gewicht: 188 kg

Produkt	Artikel-Nr.	Beschreibung
Pizzaofen	PP44 E	 Kapazität: 4 Stk. Ø30cm Leistung: 5 kw Innenmaße: 62 x 62 x 15 cm Aussenmaße: 95 x 90 x 41 cm Gewicht: 83 kg
Pizzaofen	PP44 DE	 Kapazität: 4+4 Stk. Ø30cm Leistung: 10 kw Innenmaße: 62 x 62 x 15 cm Aussenmaße: 95 x 90 x 74 cm Gewicht: 155 kg
Pizzaofen	PP66 E	 Kapazität: 6 Stk. Ø30cm Leistung: 6 kw Innenmaße: 62 x 92 x 15 cm Aussenmaße: 95 x 120 x 41 cm Gewicht: 93 kg
Pizzaofen	PP66 DE	 Kapazität: 6+6 Stk. Ø30cm Leistung: 12 kw Innenmaße: 62 x 92 x 15 cm Aussenmaße: 95 x 120 x 74 cm Gewicht: 185 kg

4. Pizzaofen Bedienelement

Anhand des unteren Pizzaofens werden die Bedienelemente beschrieben. Bitte berücksichtigen Sie, dass dieses Modell nur exemplarisch zur Beschreibung ausgewählt ist. Die konkreten Modelleigenschaften aller Pizzaöfen entnehmen Sie bitte der Modellübersicht.



5. Aufstellen und Anschließen des Pizzaofens

Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

1. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
 2. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
 3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche.

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder
- zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen. Vor dem Umsetzen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
- Gerät vor Regenwasser, Feuchtigkeit und Nässe schützen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf den Pizzaofen, die ggf. den Kamin bedecken könnten.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen! Vor Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!



ACHTUNG!

Die Installation und Wartung des Gerätes sollte nur durch Fachpersonal durchgeführt werden!

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Sollten Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
2. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.

3. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von brennbaren und leicht entzündlichen Materialien auf.
4. Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
5. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
6. Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

6. Bedienung

Bitte beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Schritte vor der Erstbedienung Ihres Pizzaofens:

- Das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen. Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter (oder Nockenschalter) ein.
- Das Gerät für ca. 1 Stunde auf ca. 200°C eingeschaltet lassen, dann das Gerät abkühlen, anschließend das Gerät für ca. 1 Stunde auf 400°C eingeschaltet lassen, um die Herstellungsrückstände zu beseitigen. Lassen Sie danach das Gerät abkühlen.
- Die Temperatur wird getrennt für jede Backkammer mit den Temperaturreglern eingestellt.
- Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß, berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht. Benutzen Sie den Handgriff des Gerätes.

Bedienung nach dem Vorheizen:

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der einstellbare Temperaturbereich des Pizzaofens liegt bei 0° -450°C.
- Die Kontrolllampen für die Ober- oder Unterhitze leuchten auf.

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sinkt die Temperatur in der Backkammer, leuchtet die Kontrolllampe wieder auf und das Heizelement heizt bis zur eingestellten Temperatur auf.
- Öffnen Sie nach Ablauf der Vorheizzeit die Tür des Pizzaofens.
- Legen Sie die Pizzen in die Backkammer und schließen Sie die Tür.
- Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie den Backvorgang durch das Türfenster.
- Entnehmen Sie die fertigen Pizzen aus dem Ofen.
- Falls Sie das Gerät nicht mehr benutzen, trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
- Für eine erneute Benutzung befolgen Sie bitte alle Schritte, die unter „Bedienung nach dem Vorheizen“ beschrieben sind



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

7. Reinigung und Wartung

Reinigungshinweise:

- Reinigen Sie das Gerät täglich.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie es abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nur trocken oder mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen in noch warmem Zustand mit einem Ofenbesen (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals metallische oder spitze Gegenstände.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Wartungshinweise:

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

8. Entsorgung

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen. Um ein Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, stellen Sie bitte sicher, dass Ihr altes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar ist und hiervon keine Gefahren für andere ausgeht.

Bei Störungen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Cookmax-Fachhändler.