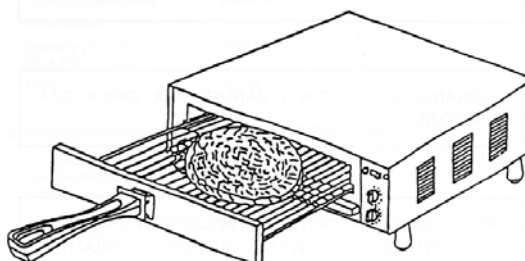




## Betriebsanleitung für den Pizzaofen

# OE 2



230 V 50Hz

CE

Stand 07/03

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](mailto:info@krefft.de)  
Internet [www.krefft.de](http://www.krefft.de)

## Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung .....	2
2.	Verwendungszweck des 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 .....	8
8.	Fehlerbehebung .....	9
9.	Reinigung .....	9
10.	Instandhaltung, Wartung und Reparatur .....	10
11.	Gewährleistung .....	10
12.	Stromlaufplan.....	10

### 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 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 Pizzaofens sind die vom Hersteller gestatteten. Der Pizzaofen ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage des 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 Pizzaofens OE 2 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

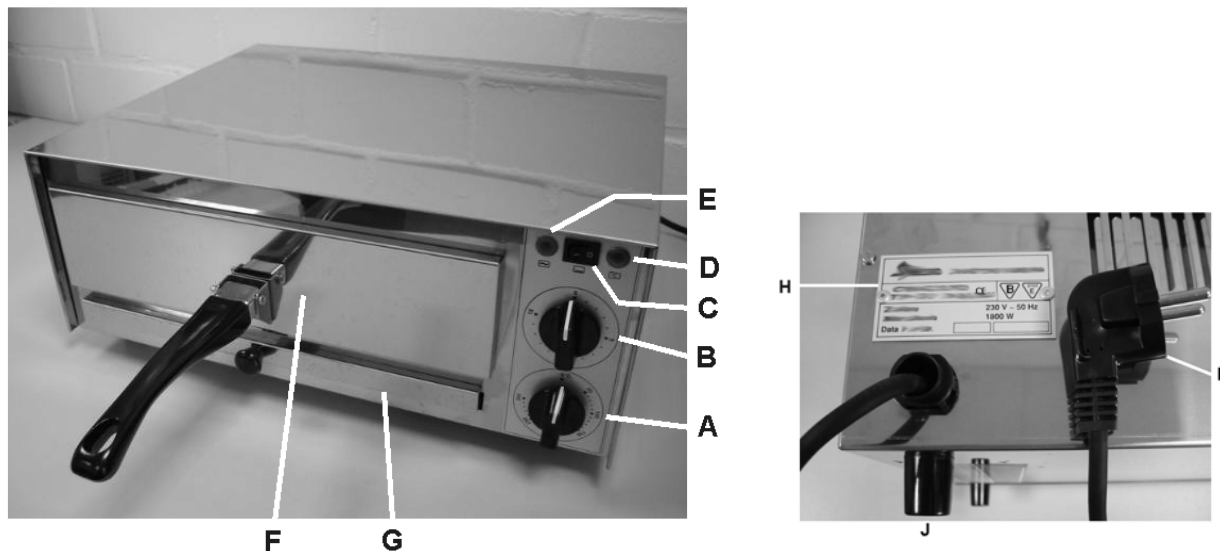
## 2. Verwendungszweck des Pizzaofen OE 2

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

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 Schalter für untere Heizung
- D Kontrollleuchte grün „Temperatur erreicht“
- E Kontrollleuchte orange „Ofen betriebsbereit bzw. in Betrieb“
- F Schieberrost
- G Tropfwanne
- H Typenschild
- I Netzstecker
- J Gerätefuß



## 4. Sicherheitshinweise

Der 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 Erstmöglichen Auspacken und nach der Montage des Ofens (siehe Kapitel 5 „Installation / Inbetriebnahme“) sollte dieser 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.
- D) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken den 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.
- G) 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.
- H) 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.
- I) 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 Pizzaofen nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 10 A.

- \* Stellen Sie den 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 Pizzaofen wird steckerfertig mit einem 230 V - Anschlußkabel geliefert.
- \* Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (H) 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 Pizzaofens in die Steckdose. Jetzt können Sie mit dem Pizzaofen arbeiten.
- \* Eine konstruktive oder technische Veränderung des 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 Rost (es wird ohne angebauten Griff geliefert) und die Tropfwanne.

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

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

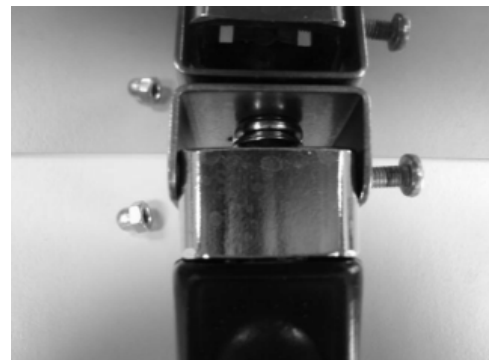


Montierter Gerätefuß

Montieren Sie den Griff an das Rost (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 Rost und die Tropfwanne. Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schieben Sie den gereinigten Rost 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 Pizzaofen ist nun Betriebsbereit.

## 6. Bedienung / Funktionsweise

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

\* An dem Pizzaofen befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf Seite 4):

### 1) Temperaturregler ( A )

Sie können eine Temperatur zwischen 50°C 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.

### 3) Schalter für untere Heizung ( C )

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

### 4) Kontrollleuchte „Temperatur erreicht“ ( D )

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.

### 5) Kontrollleuchte „Ofen betriebsbereit“ ( E )

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) Schieberost ( F )

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

### 7) Tropfwanne ( G )

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

## **7. Die tägliche Arbeit mit dem Ofen**

Für das Zubereiten tiefgekühlter Waren richten Sie sich bitte nach den Vorgaben der Hersteller der Backwaren.

Aufgrund des kleineren Backraumes des 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 ( C ). Diesen Schalter können Sie auch während des Backens benutzen z.B. wenn die Unterseite der Backware zu dunkel wird.

- \* 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 ( E ) 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 Pizzaofen niemals in der Spülmaschine bzw. einem Spülbecken, das voll Wasser ist bzw. laufen kann, reinigen.
- \* 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. Wir empfehlen unseren Edelstahlreiniger **Algol plus** ( Art.Nr.: 509 711 ).
- \* 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.

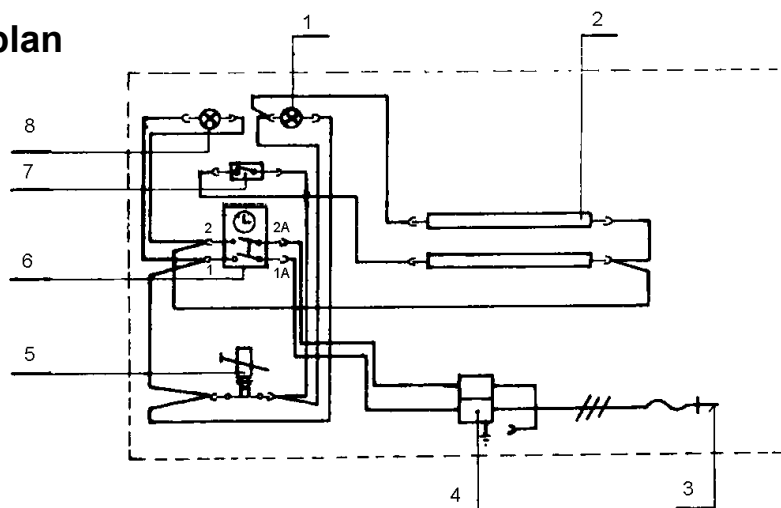
## 10. Instandhaltung, Wartung und Reparatur

- \* Der 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 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



1 Kontrolleuchte grün  
3 Netzanschlussleitung  
5 Temperaturregler / Thermostat  
7 Schalter f. untere Heizung

2 Heizkörper (2x) 900 W, 230 V  
4 Netzanschlußklemme  
6 Zeitschaltuhr  
8 Kontrolleuchte orange