

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

# INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

**Gerät: ELEKTRISCHER PIZZAOFEN**

## TK SERIE

**CE**

Das Gerät entspricht der Richtlinie  
73/23 – 89/336 – 93/68 CEE

## VORWORT

Dieses Handbuch enthält die notwendigen Betriebsanleitungen und die zu beachtenden Sicherheitsmaßnahmen zur korrekten Handhabung des Geräts. Dieses Handbuch ist an alle Personen auszuhändigen, die mit dem Betrieb und der Wartung des Gerätes betraut werden.

# INHALTSVERZEICHNIS

- KAPITEL 1      ÜBERNAHME DER GERÄTELIEFERUNG**
- 1.1      Überprüfung der Verpackung bei Lieferung
  - 1.2      Entsorgung der Verpackung
- KAPITEL 2      ALLGEMEINE INFORMATIONEN**
- 2.1      Wichtige Hinweise
  - 2.2      Konstruktionseigenschaften
  - 2.3      Technische Daten
- KAPITEL 3      INSTALLATION**
- 3.1      Aufstellung des Gerätes
  - 3.2      Elektroanschluss
- KAPITEL 4      BETRIEB UND WARTUNG**
- 4.1      Vor der Inbetriebnahme
  - 4.2      Vorsichtsmaßnahmen für den Betrieb
  - 4.3      Routinemäßige Reinigung
  - 4.4      Reparaturen und Wartung
  - 4.5      Bestellung von Ersatzteilen
  - 4.6      Garantie
- KAPITEL 5      ABBAU UND ENTSORGUNG**
- 5.1      Abbau

# **KAPITEL 1 - ÜBERNAHME DER GERÄTELIEFERUNG**

## **1.1 - ÜBERPRÜFUNG DER VERPACKUNG BEI LIEFERUNG**

Sämtliche Geräte verlassen unser Werk mit der geeigneten Verpackung. In der Verpackung sind das Gerät und dieses Handbuch enthalten. Bei Übernahme der Lieferung überprüfen Sie bitte die Übereinstimmung der gelieferten Ware mit der aufgegebenen Bestellung und überzeugen Sie sich, dass keine Spuren unsachgemäßer Behandlung oder Beschädigung durch Fallenlassen an dem Gerät vorhanden sind. Falls dies der Fall ist, informieren Sie bitte umgehend den Spediteur und geben Sie ihm einen detaillierten Bericht über die an dem Gerät entstandenen Beschädigungen.

## **1.2 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG**

Die Verpackungsteile: Papier, Pappe und Styropor können wie normaler Haushaltsmüll behandelt werden und sind dementsprechend leicht und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

# **KAPTITEL 2 – ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

## **2.1 - WICHTIGE HINWEISE**

Die elektrischen Pizzaöfen dürfen nur von Personen betrieben werden, die vollständig mit den in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften vertraut sind. Vor der Ausführung von Adaptierungen sowie Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetzwerk abgenommen werden. Das elektrische Kabel ist regelmäßig zu überprüfen; ein beschädigtes Kabel stellt eine Gefahrenquelle dar. Bei Feststellen von Störungen an dem Gerät darf dieses nicht benutzt werden; rufen sie in einem solchen Fall bitte das Servicezentrum an. Die elektrischen Pizzaöfen sind für die Zubereitung von Pizzas, Sandwichs, Toast oder ähnlichen Speisen vorgesehen, sie sollten daher nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Herstellung der Geräte erfolgt in Übereinstimmung mit den zutreffenden Gesetzen; dennoch verbleiben stets Restrisiken, wie zum Beispiel die Gefahr von Verletzungen durch Verbrennungen beim Bestücken des Ofens und während der Entnahme sowie bei der Reinigung des Gerätes.

## 2.2 – KONSTRUKTIONSEIGENSCHAFTEN

Elektroöfen der Modellserie TK haben ein schlichtes und rationelles Design; dies und die kompakten Maße erlauben den Einbau dieses Ofens in beliebigen Arbeitsbereichen und kleinen Räumlichkeiten. Die Öfen sind leicht zu bedienen; alle Modelle verfügen über ein Thermometer und einen Temperaturregler über ein mechanisches Thermostat.

Das mechanische TK Modell ist mit einer Klapptür und einer Backablage aus feuerfestem Material ausgerüstet.

Alle Modelle sind sehr gut isoliert und mit Steinwollpanelen und einer armierten Stromsperre ausgestattet.

## 2.3 – TECHNISCHE DATEN

Modell	Anzahl der Kammern	Interne Maße LxTxH cm	Externe Maße LxTxH cm	Voltzahl	Kw	Verpackung Maße LxTxH cm	Gewicht in Kg
TK A -1	1	66x66x15	91x84x43	400/220	4,5	98x98x60	100
TK A -2	2	66x66x15	91x84x43	400/220	9	98x98x84	140
TK B -1	1	66x99x15	91x84x70	400/220	6,5	98x130x60	120
TK B -2	2	66x99x15	91x117x70	400/220	13	98x130x84	170
TK C -1	1	99x99x15	125x117x498x98x603	400/220	9,6	130x125x57	150
TK D -2	2	99x66x15	125x94x70	400/220	13	102x126x84	170

## KAPITEL 3 INSTALLATION

### 3.1 - AUSTELLUNG DES GERÄTES

Der Ofen muss auf einem nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, der hohen Temperaturen und dem Gewicht des Gerätes standhält.

Das Gerät muss auf einer Höhe von mindestens 80 cm über dem Boden in einer Position installiert werden, die für eine Verbindung zum Stromnetz und für die Ausführung von Wartungsarbeiten geeignet ist. Der Standort muss über eine ausreichende Belüftung verfügen. Der Abstand zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden oder Regalen muss mindestens 5 cm betragen. Falls die

angrenzenden Bereiche nicht hitzebeständig sind, treffen Sie die erforderlichen Vorkehrungen zur Gewährleistung geeigneter Brandschutzmaßnahmen. Die Brandschutzvorschriften sind unbedingt strikt zu beachten. Das Gerät ist nicht für den eingelassenen Einbau geeignet.

### **3.2 ELEKTROANSCHLUSS**

Die Installation und Inbetriebnahme des Gerätes muss durch einen qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den geltenden Arbeitsschutz- und Arbeitssicherheitsvorschriften und den CEI Standards erfolgen. Die Hinweise auf dem technischen Datenschild und dem elektrischen Schaltplan sind strikt zu beachten. Der Durchmesser der Kabel muss für die auf dem technischen Datenschild angegebene, elektrische Spannung des Gerätes geeignet sein. Der Netzschalter bzw. die Steckdose muss leicht erreichbar und in der Nähe des Gerätes installiert sein; gemäß der internationalen Vorschriften muss oberhalb des Stromanschlusses eine Gesamtpol-Unterbrechungsvorrichtung mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm angebracht sein. Beim laufenden Betrieb des Gerätes kann die elektrische Spannung um  $\pm 10\%$  vom normalen Wert abweichen.

Das Gerät muss an einen einwandfrei funktionierenden Erdungskreislauf angeschlossen werden.

## **KAPITEL 4 – BETRIEB UND WARTUNG**

### **4.1 – VOR DER INBETRIEBNAHME**

Lesen Sie bitte **SORGFÄLTIG** die Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens bzw. vor der Ausführung jeglicher Handhabungen an dem Gerät. Die an dem Gerät angebrachte Schutzfolie sollte vorsichtig entfernt werden und eventuelle Kleberückstände sind zu beseitigen. Zu diesem Zweck dürfen keine spitzen Gegenstände oder ätzende bzw. brennbare Substanzen verwendet werden. Aufgrund der für diesen Ofen verwendeten Hitzeisolierung und Rückständen von Fetten, die bei der Herstellung verwendet wurden, entstehen bei der ersten Inbetriebnahme des Gerätes für wenige Minuten eine Rauchentwicklung und eine unangenehme Geruchsbildung. Wir empfehlen, den Ofen bei der ersten Inbetriebnahme für etwa 20 Minuten auf höchster Stufe und im Leerzustand laufen zu lassen

und den Arbeitsbereich während dieses Vorgangs so gut wie möglich zu lüften.

## **BETRIEBSANLEITUNG**

Schalten sie den Hauptschalter des TK Modells ein.

Stellen sie die gewünschte Temperatur an der Decke und an den Thermostaten an der Grundplatte ein.

Die entsprechende LED Anzeige signalisiert, dass die Widerstände funktionieren, wenn die LED Anzeige erlischt, heißt das, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Der Ofen ist nun für das Garen der Speisen bereit.

**-ACHTUNG** Während der Aufheizphase des Ofens kann die am Thermometer angezeigte Temperatur von der von ihnen eingestellten Temperatur abweichen.

### **4.2 - VORSICHTSMAßNAHMEN FÜR DEN BETRIEB**

Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen der Tür die hierfür vorgesehenen Griffe. Nicht mit den Händen in den eingeschalteten bzw. noch heißen Ofen fassen. Tragen sie stets Ofenhandschuhe bzw. verwenden sie einen geeigneten Schutz vor Verbrennungen. Der Ofen darf auf keinen Fall abgedeckt werden, auch nicht zum Teil.

**ACHTUNG!! Achten Sie darauf, dass keine kalten Zutaten, wie zum Beispiel Tomaten, Mozzarella-Käse, etc. auf das heiße, hitzebeständige Glass des Ofens fallen; es besteht sonst die Gefahr, dass aufgrund des plötzlichen Temperaturwechsels Glassbruch entstehen könnte (Temperaturschock)**

### **4.3 – ROUTINEMÄßIGE REINIGUNG**

Der Ofen darf nur im erkalteten Zustand gereinigt werden. Vor der Reinigung muss der Ofen vom Stromnetz abgeschaltet werden. Die Reinigung muss täglich und gründlich erfolgen, besonderes Augenmerk ist dabei auf alle Teile zu richten, die mit Nahrungsmitteln in Verbindung kommen. Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger, starkem Wasserstrahl oder ätzenden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

**ACHTUNG!! Die Backablage des Modells TK sollte nach der Benutzung mit einem Spachtel oder Abkratzer aus Metall gereinigt werden.**

**Unter keinen Umständen darf die Schamotte (feuerfester Bereich) des Ofens mit Wasser gereinigt bzw. abgekühlt werden, da diese dadurch beschädigt werden könnte.**

**ACHTUNG!! Das hitzebeständige Glas muss in erkaltetem Zustand gereinigt werden, um Glasbruch durch plötzlichen Temperaturwechsel zu vermeiden (Temperaturschock).**

Die Belüftungsschlitze in der rechten Gehäusehälfte, die die Schalttafel des Ofens umgibt, sind regelmäßig zu kontrollieren, und gegebenenfalls zu reinigen, damit eine ordnungsgemäße Luftzirkulation innerhalb des Gerätes gewährleistet ist.

#### **4.4 - REPARATUREN UND WARTUNG**

**ACHTUNG!! Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.**

**Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden und vollständig erkaltet sein.**

**Beim Auftreten von Störungen oder Ausfall des Gerätes wenden Sie sich bitte ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Servicezentren.**

#### **4.5 - BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN**

Die Garantie ist ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von 12 (zwölf) Monaten gültig.

Geräteteile, die nach der unzweifellosen Beurteilung unserer Firma defekt sind aufgrund eines ursprünglichen Materialfehlers oder eines Fehlers bei der Herstellung des Gerätes, werden kostenlos von dem nächsten Servicezentrum repariert bzw. ersetzt. Die Garantie umfasst jedoch nicht:

- Beschädigungen während des Transports (Kratzer, Dellen und ähnliches)
- Fehler aufgrund unsachgemäßer Installation
- Fehler aufgrund von Fahrlässigkeit, unsachgemäßer Handhabung und Betrieb sowie Reparaturen, die durch nicht autorisierte Personen durchgeführt wurden.



- Glühbirnen, feuerfeste Ablagen, Glas- und Plastikteile, Schalter, Gummiabdichtungen, elektrische Teile und jegliches Zubehör
- Die Installation des Gerätes oder Adaptionen
- Wartung

*Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Eigentum, die aufgrund einer Fehlfunktion oder einer gewaltsamen Aufhebung des Betriebes des Gerätes entstehen.*

## **ABBAU UND ENTSORGUNG**

### **5.1 ABBAU**

Der Ofen sollte nach Beendigung des Betriebslebens abgebaut werden, der Abbau besteht aus folgenden Stufen:

- Schalten Sie den Ofen vom Stromnetz, der Wasserversorgung bzw. der Treibstoffversorgung ab
- Bauen sie die elektrischen Teile einschließlich der Stromkabel ab und trennen sie die Plastikteile und die Gummiteile von den Metallteilen.
- Entfernen Sie die Hitzeisolierung und stecken Sie diese in Plastiktüten

Die Einzelteile sollten dann getrennt zum Recycling verbracht werden bzw. in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

**Hinweis! Zur Entsorgung der Einzelteile des Gerätes wenden sie sich bitte and die hierfür vorgesehenen und autorisierten Dienstleistungsbetriebe, die diese Teile abholen und verwerten; es sind in jedem Fall die in dem entsprechenden Land, in dem der Ofen entsorgt werden soll, Gesetze und Vorschriften zu beachten. DIE ENTSORGUNG DER EINZELNEN MATERIALIEN IN DER UMWELT IST VERBOTEN.**