

BEDIENUNGSANLEITUNG

deutsch

Pizzaofen City
4x4 Pizzen ø25 cm



KBS Gastrotechnik GmbH - Johannes-Kepler-Str. 14 - 55129 Mainz



NUTZUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

FAST 50



Richtlinien 73/23-89/336-93/68

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Handbuch bezieht sich auf den Gebrauch und die Wartung der elektrischen Pizzaöfen der Serie FAST 50 und stellt einen Leitfaden für den korrekten und sicheren Gebrauch, sowie für eine sinnvolle Wartung dar.

Mit jedem Ofen wird eine Handbuch mitgeliefert.

INHALT

KAPITEL 1 – EMPFANG DES OFEN

1.1 PRÜFUNG BEI DER ÜBERGABE

1.2 ENTOSORGUNG DER VERPACKUNG

KAPITEL 2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 HINWEISE

2.2 BAUEIGENSCHAFTEN

2.3 TECHNISCHE DATEN

KAPITEL 3- INSTALLATION

3.1 POSITIONIERUNG DER MASCHINE

3.2 ELEKTRISCHE ANSCHLUSSE

KAPITEL .4 - NUTZUNG UND WARTUNG

4.1 VOR DER NUTZUNG

4.2 STEUERUNG

4.3 NUTZUNGSVORSCHRIFTEN

4.4 ORDENTLICHE REINIGUNG

4.5 REPARATUR UND WARTUNG

4.6 ERSATZTEILBESTELLUNG

4.7 GEWAEHRLEISTUNG

KAP: 1 - EMPFANG DES OFEN

1.1 - PRÜFUNG BEI DER ÜBERGABE

Falls nicht anders vereinbart, werden die Produkte sorgfältig in einer robusten Holzstruktur verpackt und mit einer Nylonplane abgedeckt, zum Schutz gegen Stöße und Feuchtigkeit während des Transports und sie werden dem Transporteur in den besten Bedingungen übergeben.

Wir empfehlen dennoch, die Verpackung bei der Übergabe zu überprüfen und sicherzustellen, dass sie keine Zeichen von Beschädigung aufweist. Sollte dies der Fall sein, muss dies auf dem Lieferschein, der vom Fahrer unterschrieben werden muss, notiert werden.

Nach dem Auspacken des Gerätes muss überprüft werden, dass es keine Beschädigungen erlitten hat.

1.2 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Alle Teile der Verpackung und der Schutzhülle müssen zu einer spezifischen Sammelstelle gebracht werden

KAP. 2 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 HINWEISE

ACHTUNG: Die vorliegenden Anweisungen für die Installation sind nur für das qualifizierte Personal bestimmt. Die Regulierung, die Wartung und Die Reinigung darf nur bei ausgeschaltetem Ofen mit Umgebungstemperatur durchgeführt werden. Zuvor muss die elektrische Versorgung abgetrennt werden. Das elektrische Anschlusskabel muss periodisch kontrolliert werden. Ein beschädigtes Kabel ist eine schwere Gefahr. Infolge der eventuellen Anomalie der Arbeitsweise, bitte die Wartungsstelle kontaktieren.

Dieser Ofen ist für das Backen von Lebensmitteln, insbesondere Pizza, Brotchen oder Toasts bestimmt; jeder andere Gebrauch ist fälschlich und unüberlegt.

Der Ofen ist derart realisiert worden, dass er den Personen, die ihn benutzen, einen bequemen Gebrauch und sicheren Betrieb garantiert, nach den gültigen Sicherheitsforderungen; dennoch existieren einige Restrisiken : Verbrennungsgefahr während des Ladens und Abladens des Produkts und während der Reinigung des Ofens.

2.2 BAUEIGENSCHAFTEN

Der FAST Ofen hat einen schlichten und rationellen Stil, kompakte Größe und einfachen Gebrauch. Alle Modelle haben einen Zeitgeber und Temperaturkontrolle mit Thermostat,

Backfläche aus Schamottstein, panzerter Widerstände aus Edelstahl. Die thermische Isolierung wird von der Auswahl der besten Materialien, die auf dem Markt zur Verfügung stehen, garantiert.

2.3 TECHNISCHE DATEN

Model-N°	Kammern	Int. Abm. BxLxH	Ext. Abm. BxLxH	Versorgung	Kw	Verpackung Abm. BxLxH	Gewicht Kg
FAST	2	50x51x10	78x63x57	400 V	6	80x74x63	60

50

KAP. 3 – INSTALLATION

3.1 – Positionierung der Maschine

Der Ofen ist auf einer feuerfesten und temperaturbeständigen Oberfläche, die sein Gewicht problemlos tragen kann, aufzustellen.

Die Umgebung, in der der Ofen installiert wird, muss ausreichend belüftet sein. Einen Sicherheitsabstand von mindestens 5 cm von Wänden oder Regalen einhalten. Sollten diese nicht temperaturbeständig sein, Schutzmaßnahmen zu deren thermischen Isolierung ergreifen. Brandschutzvorschriften beachten.

3.2 – Elektrische Anschlüsse

Die Installation und Inbetriebnahme des Gerätes müssen durch qualifiziertes Personal unter Einhaltung der geltenden Regelungen zum Unfallschutz und CEI-Normen erfolgen. Zudem sind die Anweisungen auf der Plakette mit den technischen Daten und im Schaltplan zu beachten. Der Kabelquerschnitt muss der auf der Plakette mit den technischen Daten angegebenen Ofenleistung entsprechen.

Der Hauptschalter oder Stecker müssen sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein; entsprechend den internationalen Vorschriften ist vorgeschaltet ein Gerät zur omnipolaren Trennung des Ofens vom Netz mit Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm einzubauen. Die Versorgungsspannung des laufenden Gerätes muss vom Nennwert um +_ 10% abweichen.

Das Gerät muss an eine perfekt funktionierende Erde angeschlossen werden.

KAP. 4 – NUTZUNG UND WARTUNG

4.1 – Vor der Nutzung

Vor Inbetriebnahme des Ofens oder jeder Art von Eingriff daran lesen Sie bitte **AUFMERKSAM** vorliegende Anleitung. Die Oberflächen-Schutzfolie und eventuelle Klebstoffrückstände sind sorgfältig zu entfernen. Verwenden Sie hierfür keine spitzen Gegenstände, Scheuermittel oder brennbare Stoffe. Die verwendeten Dämmstoffe und Fettrückstände aus dem Herstellungsprozess führen während der ersten paar Minuten der Inbetriebnahme zur Rauchbildung und unangenehmen Gerüchen. Wir empfehlen, den Ofen beim ersten Einschalten im Leerlauf bei maximaler Leistung 20 - 30 Minuten laufen zu lassen und den Raum dabei so gut wie möglich zu lüften.

4.2 – Steuerung

Zum Einschalten und zur Temperaturregelung des Ofens drehen Sie den Thermostatknopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur zwischen 0° e 500° ein. Sobald die Temperatur erreicht wurde, schaltet sich die rote Lampe aus.

Um Heizelemente vor der eingestellten Zeit auszuschalten, drehen Sie den Thermostatknopf vorsichtig

gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie den Zeiger auf die Position 0. Vorsichtig drehen, es kann sonst zu irreparablen Schäden kommen.

4.3 – Nutzungsvorschriften

Die Klappe durch Verwendung der entsprechenden Griffe öffnen und schließen. Wenn der Ofen eingeschaltet oder noch warm ist, ein Einführen der Hände vermeiden. Verwenden Sie Handschuhe und entsprechende geeignete Utensilien.

4.4 – Ordentliche Reinigung

Die Maschine ist in ausgeschaltetem und kalten Zustand bei getrenntem Versorgungskabel zu reinigen. Das Gerät sollte täglich und besonders gründlich an den Stellen gereinigt werden, die mit Speisen in Kontakt geraten. Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreinigern, Wasserstrahlen oder Scheuermitteln gereinigt werden.

Die Kochfläche des FAST ist jedes Mal nach Verwendung mit einem Schabeisen oder einem Spachtel zu reinigen.

Vermeiden Sie in jedem Falle, die feuerfeste Kochfläche des Ofens mit Wasser zu reinigen oder abzukühlen, da dies die Platte beschädigen könnte.

Zeitweise die Lüftungsöffnungen im rechten Paneel, das die Ofensteuerung beinhaltet, prüfen und eventuell reinigen, damit die Luftzirkulation im Gerät gewährleistet wird.

4.5 – Reparatur und Wartung

Jede Art von Wartung oder Reparatur ist ausschließlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Vor dem Beginn den Stecker herausziehen oder die Stromzufuhr mittels des vorgeschalteten Gerätes unterbrechen. Zum Austauschen des Versorgungskabels oder für den Zugang zum Thermostat, den Leuchtanzeigen und anderen elektrischen Komponenten entfernen Sie das rechte Paneel nach Entfernung der Befestigungsschrauben. Zum Austauschen der elektrischen Widerstände entfernen Sie die Isolierung, trennen Sie die elektrischen Anschlüsse und entfernen Sie die Befestigungsmuttern.

4.6 – Ersatzteilbestellung

Zur Bestellung von Ersatzteilen geben Sie bitte folgende Daten an: Ofenmodell, Seriennummer mit Herstellungsjahr, Artikelnummer des zu ersetzenden Teils und die Qualität.

4.7 – Gewährleistung

Die Gewährleistung beginnt mit dem Kaufdatum und ist über einen Zeitraum von 12 (zwölf) Monaten gültig.

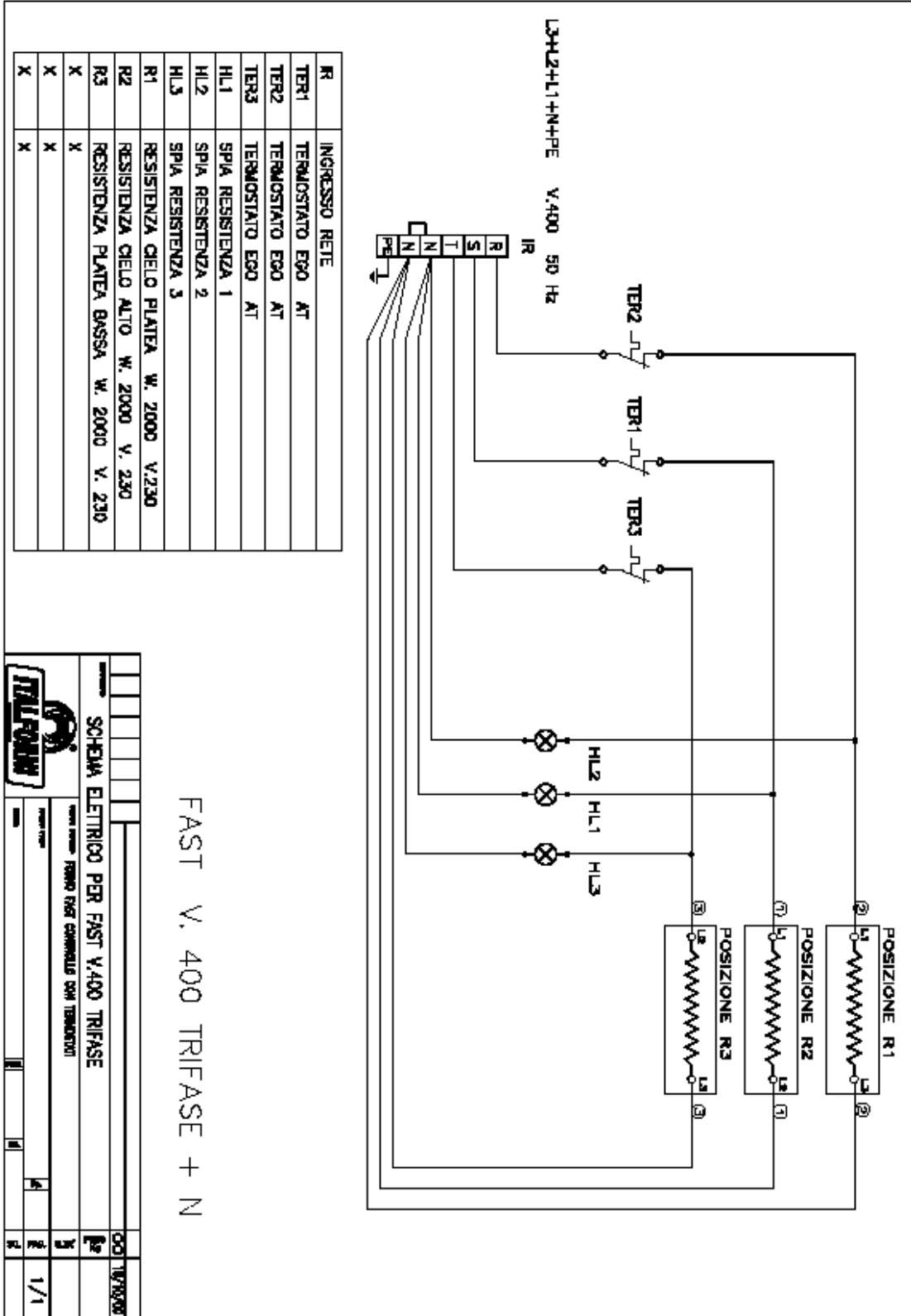
Die Geräteteile, die nach unanfechtbarem Urteil unseres Unternehmens einen ursprünglichen Material- oder Verarbeitungsdefekt aufweisen, werden beim nächsten Kundencenter kostenfrei repariert und ersetzt. Im Gegensatz dazu sind nicht in der Gewährleistung inbegriffen:

- Transportschäden (Kratzer, Dellen o.ä.)
- Funktionsschäden durch falsche Installation
- Schäden durch Fahrlässigkeit, unerlaubte Änderungen, unsachgemäße Handhabung und Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal
- Lampen, Glas- und Kunststoffteile, Knöpfe, Gummidichtungen, elektrische Teile und alle eventuellen Zubehörteile
- Installation oder Einstellung der Geräte
- Wartung

Das Unternehmen haftet nicht für mögliche Personen- oder Sachschäden durch Gerätedefekte oder längere Nichtbenutzung des Gerätes.

KAP. 5 – SCHALTPLÄNE

5.1 – Schaltplan 400V
DREIPHASIG



5.2 – Schaltplan 230V
DREIPHASIG

