

**ST415-2**



**2002302**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-08-22

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	6
2	Allgemeines .....	7
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	7
2.2	Urheberschutz .....	7
2.3	Konformitätserklärung .....	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	8
3.1	Transportinspektion .....	8
3.2	Verpackung .....	8
3.3	Lagerung .....	8
4	Technische Daten .....	9
4.1	Technische Angaben .....	9
4.2	Baugruppenübersicht .....	10
4.3	Funktion des Gerätes .....	11
5	Installation und Bedienung .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Bedienung .....	13
6	Reinigung und Wartung .....	16
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	17
6.2	Reinigung .....	17
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	18
8	Entsorgung .....	18



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 1 Sicherheit

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. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

### Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

### **Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel**

- Acrylamide, die in verbrannten Lebensmitteln enthalten sind, sind gesundheitsgefährdend und können Krebs auslösen.
- Entfernen Sie die verbrannten Stellen.
- Backen Sie die Lebensmittel nicht zu dunkel.

### **Verantwortung des Betreibers**

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreien Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### **Bedienpersonal**

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

## Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Backen von Pizza und ähnlichen Produkten.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Backen von nicht geeigneten Backwaren.



## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

### 2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

### 3 Transport, Verpackung und Lagerung

#### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

#### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

#### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Pizzaofen ST415-2</b>
Artikel-Nummer:	<b>2002302</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl, Boden aus hitzebeständigem Stein
Maße Backkammer (B x T x H) in mm:	415 x 410 x 120
Pizza-Aufnahmefähigkeit / Ø in cm:	1 / 40
Temperaturbereich von – bis in C°:	50 - 350
Anschlusswert:	2 kW   230 V   50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	580 x 561 x 315
Gewicht in kg:	26,4

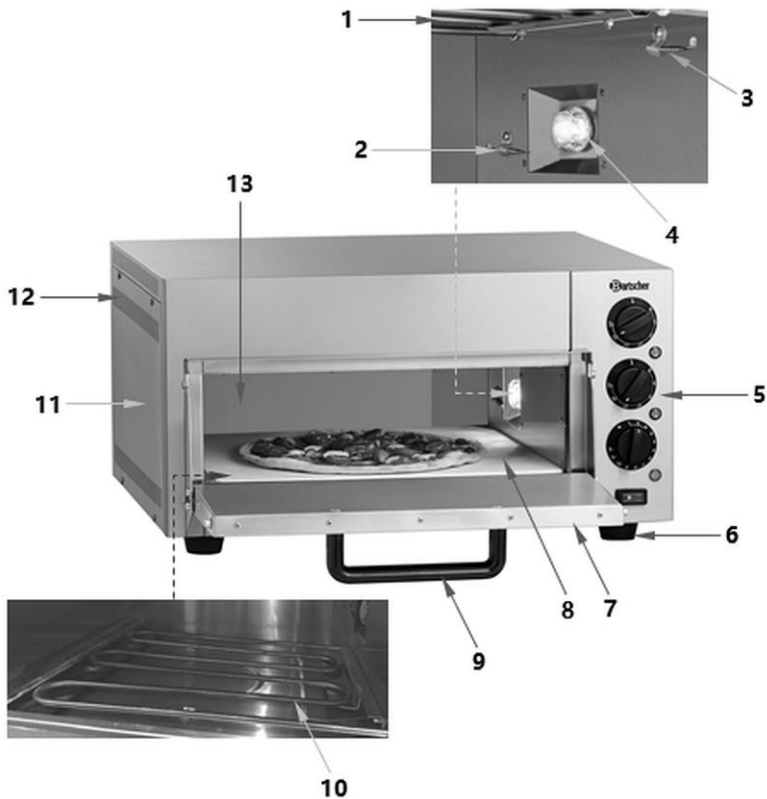
Technische Änderungen vorbehalten!

DE

### Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Funktionen: Oberhitze, Unterhitze
- Ober-/ Unterhitze getrennt regelbar
- Timer
- Innenbeleuchtung
- Isolierung:
  - Rundum-Isolierung
  - Baumwolle
- Sichtfenster: nein
- Eigenschaften:
  - Timer: Wahlweise bis 120 Minuten oder Dauerbetrieb
  - Signalton nach Ablauf der Zeit

## 4.2 Baugruppenübersicht



Lieferung ohne Dekoration!

Abb. 1

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Oberes Heizelement          | 2. Temperaturfühler Oberhitze                  |
| 3. Temperaturfühler Unterhitze | 4. Innenbeleuchtung Backkammer                 |
| 5. Bedienblende                | 6. Füße (4x)                                   |
| 7. Gerätetür                   | 8. Backkammer-Boden aus hitzebeständigem Stein |
| 9. Griff Gerätetür             | 10. Unteres Heizelement                        |
| 11. Gehäuse                    | 12. Belüftungsöffnungen                        |
| 13. Backkammer                 |  |

### 4.3 Funktion des Gerätes

Im Pizzaofen mit Boden aus hitzebeständigem Stein, getrennt schaltbaren Ober-/ Unterhitze und Timer wird jede einzelne Pizza zum Genuss. Dank der kompakten Bauweise findet der Pizzaofen überall seinen Platz – ob in Bistros, Imbissbetrieben, Snackbars oder kleinen Gastronomieküchen.

## 5 Installation und Bedienung

### 5.1 Installation



#### **VORSICHT!**

**Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.**

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

DE

#### **Auspacken / Aufstellen**

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



#### **VORSICHT!**

##### **Erstickungsgefahr!**

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:

- Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
  - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
  - Einen sicheren Stand gewährleisten.
  - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
  - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
  - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
  - Um den sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
  - Sollte das Gerät direkt an eine Wand oder Möbel gestellt werden, müssen diese bis zu einer Temperatur von 60 °C hitzebeständig sein. Besteht die Wand aus einem entflammbareren Material, muss eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.
  - Verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen des Gerätes. Bedecken Sie das Gerät niemals mit Tüchern oder Decken, hängen Sie keine Gegenstände am Gerät auf.

DE

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Gerätes (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

### 5.2 Bedienung



#### **WARNUNG!**

##### **Verbrennungsgefahr!**

**Die Oberfläche des Gerätes wird während des Betriebes sehr heiß.**

Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Gerätes.

Bedienen Sie das Gerät nur über die dafür vorgesehenen Drehregler und Schalter.

##### **Die Backkammer wird während des Betriebes sehr heiß!**

Tragen Sie beim Entnehmen der fertigen Pizza Schutzhandschuhe.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Pizza geeignete Hilfsmittel mit langem Stiel (z. B. Pizzaschaufel).

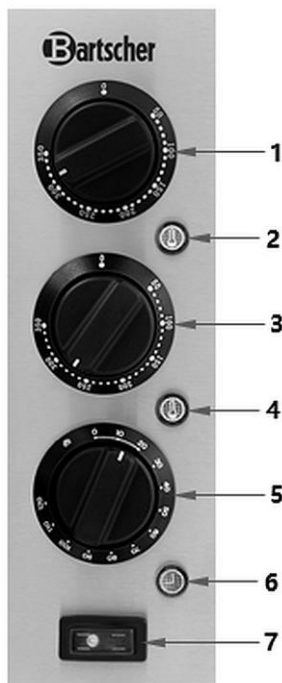
#### **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Teile anschließend ab.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.
5. Heizen Sie den Pizzaofen vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel bei einer Temperatureinstellung von 200 C° (Oberhitze und Unterhitze) für 30 Minuten auf. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Einstellungen**“.

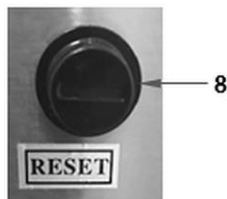
Das Gerät erzeugt möglicherweise einen unangenehmen Geruch, der auf Produktionsrückstände wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist.

6. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung des Aufstellraumes.

### Bedienelemente



### Rückseite



1. Temperaturregler Oberhitze
2. Aufheiz-Kontrollleuchte Oberhitze (orange)
3. Temperaturregler Unterhitze
4. Aufheiz-Kontrollleuchte Unterhitze (orange)
5. Zeitregler (Timer)
6. Betriebs-Kontrollleuchte (grün)
7. Schalter Innenbeleuchtung mit integrierter Kontrollleuchte (grün)
8. RESET-Taste

Abb. 2

### Einstellungen

#### Temperatur

1. Zur Einstellung der gewünschten Temperatur in der Backkammer drehen Sie die Temperaturregler für Oberhitze (1, Abb. 2) und/oder Unterhitze (3) auf die entsprechende Temperatureinstellung.

Eine stufenlose Einstellung der Temperatur für Oberhitze und Unterhitze ist im Bereich von 50 C° bis 350 C° möglich.

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte für Oberhitze und/oder Unterhitze leuchtet auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die entsprechende Aufheiz-Kontrollleuchte.

#### HINWEIS!

**Heizen Sie das Gerät vor dem Backvorgang immer auf die gewünschte Temperatur auf. Die Aufheizzeit beträgt ca. 10 Minuten.**



### Backzeit

1. Drehen Sie den Zeitregler (Timer) im Uhrzeigersinn.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf.

#### **HINWEIS!**

**Der Pizzaofen wird nur dann aufgeheizt, wenn der Timer aktiviert ist.**

2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit im Bereich 0 bis zu 120 Minuten ein.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal und die grüne Betriebs-Kontrollleuchte erlischt. Das Gerät schaltet automatisch ab.



3. Wenn Sie keine Garzeit einstellen möchten, drehen Sie den Zeitregler gegen den Uhrzeigersinn auf Dauerbetrieb (a, Abb. 3).

Bei dieser Einstellung schaltet sich das Gerät nicht automatisch ab.

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Zeitregler auf die „0“-Einstellung.

Abb. 3

DE

### Pizza backen

1. Öffnen Sie die Gerätetür mit Hilfe des Griffes.

2. Legen Sie die vorbereitete Pizza (bis Ø 40 cm) auf den Boden der Backkammer.

3. Schließen Sie die Gerätetür.

#### **VORSICHT!**

**Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht!**

4. Öffnen Sie nach Ablauf der Backzeit die Gerätetür mit Hilfe des Griffes.

5. Entnehmen Sie mit Hilfe geeigneter Utensilien die fertige Pizza aus dem Pizzaofen.

### Innenbeleuchtung ein-/ausschalten

1. Schalten Sie bei Bedarf die Innenbeleuchtung der Backkammer ein.

2. Betätigen Sie den entsprechenden Schalter auf der Bedienblende des Gerätes, indem Sie diesen auf die Position „I“ schalten.

Die grüne Kontrollleuchte im Schalter leuchtet, solange die Innenbeleuchtung aktiviert ist.

3. Zum Ausschalten der Innenbeleuchtung den Schalter auf die Position „0“ stellen.

### Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie die beiden Temperaturregler sowie den Zeitregler auf die „0“-Einstellung.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!).

### Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser löst bei einer Überhitzung des Gerätes aus und schaltet das Gerät ab. Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungsschutz-Einrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die RESET-Taste an der Rückseite des Gerätes betätigt wird. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

- lassen Sie das Gerät abkühlen;
- schrauben Sie die Kunststoffabdeckung von der RESET-Taste gegen den Uhrzeigersinn ab;
- drücken Sie die RESET-Taste ein;
- schrauben Sie die Kunststoffabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder auf.
- nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.

## 6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
2. Reinigen Sie die Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, besonders sorgfältig.
3. Entfernen Sie nach jedem Backvorgang die Lebensmittelreste vom Boden aus hitzebeständigem Stein mit einem metallischen Spachtel oder Schaber.
4. Reinigen Sie den Boden aus hitzebeständigem Stein mit einem weichen feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie die Außenflächen und die Gerätetür mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
6. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
7. Trocknen Sie die gereinigten Flächen mit einem weichen Tuch ab.
8. Überprüfen Sie regelmäßig die Belüftungsöffnungen des Gerätes.
9. Reinigen Sie die Belüftungsöffnungen bei Bedarf mit einer weichen Bürste oder einem Staubsauger, damit die Luftumwälzung im Inneren des Gerätes gewährleistet ist.

### 7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.


Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Funktion	Gerät nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen	Gerät korrekt an die Stromversorgung anschließen
Aufheizzeit dauert zu lange	Leistung entspricht nicht den Anforderungen	Gerät korrekt an die Stromversorgung anschließen
	Heizelement(e) beschädigt	Betrieb des Gerätes einstellen Kundendienst kontaktieren
Temperatur ist außer Kontrolle	Temperatursensor defekt	Betrieb des Gerätes einstellen Kundendienst kontaktieren
	Komponente der Temperaturregelung beschädigt	

DE

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.