NT 501	**2002018**
NT 502	**2002028**
NT 621	**2002088**
NT 622	**2002095**
NT 622VS	**2002094**
NT 901	**2002101**
NT 921	**2002121**

Original-Gebrauchsanleitung
V3/0718

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit 2
1.1 Symbolerklärung 2
1.2 Wichtige Sicherheitshinweise 3
1.3 Bestimmungsgemäße 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 11
5. Installation und Bedienung 13
5.1 Anweisungen für den Installateur 13
5.1.1 Hinweise zur Installation 13
5.1.2 Aufstellung 14
5.1.3 Elektrischer Anschluss 15
5.2 Anweisungen für den Benutzer 16
5.2.1 Sicherheitshinweise 16
5.2.2 Erste Inbetriebnahme 16
5.2.3 Bedienblenden 17
5.2.4 Temperatureinstellungen 19
5.2.5 Pizza backen 19
6. Reinigung 20
7. Mögliche Funktionsstörungen 21
8. Entsorgung 22

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.

HEIßE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Wichtige Sicherheitshinweise

- 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.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Lassen Sie **niemals** das Gerät während des Betriebes unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- 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!**
- 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.

- 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.
- 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.

GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Das Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen;
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt;
  - bevor Sie das Gerät reinigen.

HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Die äußeren Teile des Pizzaofens können die Temperatur von 60 °C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem oben abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, nicht mit bloßen Fingern/ Händen berühren.
- Tragen Sie beim Entnehmen der Pizzen aus dem Pizzaofen Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk gehen und für die hohe Temperaturen geeignet sind, und benutzen Sie Küchenutensilien mit langen Griffen. Bedienen Sie das Gerät nur über die dafür vorgesehene Türgriffe, Schalter oder Regler.

WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Geben Sie keine entflammbaren Gegenstände und Nahrung auf Alkoholbasis in den Pizzaofen: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung**: Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur durch qualifiziertes Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

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

Der Pizzaofen ist <u>nur</u> zum Backen von Pizza und ähnlichen Produkten bestimmt.

VORSICHT!

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.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

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

HINWEIS!

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

2.3 Konformitätserklärung

CE

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

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren;
- trocken und staubfrei aufbewahren;
- keinen aggressiven Medien aussetzen;
- vor Sonneneinstrahlung schützen;
- mechanische Erschütterungen vermeiden;
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Technische Angaben

Pizzaofenserie NT

- Ausführung Stahlblech lackiert
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 85 °C bis 450 °C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Innenisolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung
- Backstein aus feuerbeständigem Stein

Bezeichnung	**Pizzaofen**	
Art.-Nr.:	**2002018**	**2002028**
Model:	**NT 501**	**NT 502**
Temperatur:	85 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	4 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 800 x T 750 x H 360 mm	B 800 x T 750 x H 510 mm
Abmessungen Backkammer:	B 505 x T 530 x H 110 mm	je B 505 x T 530 x H 110 mm
Kapazität:	4 Pizzen Ø 25 cm	2 x 4 Pizzen Ø 25 cm
Gewicht:	44,6 kg	63,0 kg

Bezeichnung	**Pizzaofen**	
Art.-Nr.:	**2002088**	**2002095**
Model:	**NT 621**	**NT 622**
Temperatur:	85 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	5 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 885 x T 790 x H 400 mm	B 885 x T 790 x H 710 mm
Abmessungen Backkammer:	B 605 x T 630 x H 140 mm	je B 605 x T 630 x H 140 mm
Kapazität:	4 Pizzen Ø 30 cm	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	59,6 kg	102,8 kg

Bezeichnung	Pizzaofen
Art.-Nr.:	**2002094**
Model:	**NT 622VS****
Temperatur:	85 °C bis 450 °C
Anschlusswert:	10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 930 x T 835 x H 730 mm
Abmessungen Backkammer:	je B 620 x T 620 x H 140 mm
Kapazität:	2 x 4 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	151,6 kg

**** die gesamte Backkammer dieses Gerätes ist aus Schamottestein**

Bezeichnung	Pizzaofen	
Art.-Nr.:	**2002101**	**2002121**
Model:	**NT 901, 1BK 910x610**	**NT 921, 2BK 910x610**
Temperatur:	85 °C bis 450 °C	
Anschlusswert:	6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	12 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Abmessungen Gerät:	B 1190 x T 780 x H 395 mm	B 1190 x T 780 x H 710 mm
Abmessungen Backkammer:	B 910 x T 610 x H 140 mm	je B 910 x T 610 x H 140 mm
Kapazität:	6 Pizzen Ø 30 cm	2 x 6 Pizzen Ø 30 cm
Gewicht:	80,3 kg	141,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

1 Gehäuse

2 Innenbeleuchtung

3 Lüftungsöffnungen

4 Bedienblende

5 Tür mit Glasfenster

6 Türgriff

7 Pizzastein aus Schamotte

8 Backkammer

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Untergestell NT501N

geeignet für:

NT 501 / 2002018
NT 502 / 2002028

Chromnickelstahl

B 760 x T 610 x H 900 mm

Gewicht: 14,6 kg

Art.-Nr.: 200316

Untergestell NT601N

geeignet für:

NT 621 / 2002088
NT 622 / 2002095
NT 622VS / 2002094

Chromnickelstahl

B 840 x T 670 x H 900 mm

Gewicht: 15,9 kg

Art.-Nr.: 200317

Untergestell NT901N

geeignet für:

NT 901 / 2002101
NT 921 / 2002121

Chromnickelstahl

B 1150 x T 665 x H 900 mm

Gewicht: 19,5 kg

Art.-Nr.: 200318

5. Installation und Bedienung
5.1 Anweisungen für den Installateur

VORSICHT!

Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Geräts und der Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen stammen.
- Vergewissern Sie sich, dass zum Erreichen des Installationsortes keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG**: Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie für den Transport entsprechend dem Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.2 Aufstellung

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Stellen Sie sicher, dass diese vollständig entfernt ist. Entfernen Sie die Transportsicherung aus der Backkammer.

VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Stromanschlüsse.
- Wir empfehlen, den Pizzaofen unter einen Dunstabzug aufzustellen, um die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche zu gewährleisten. Anderenfalls muss die Ableitung dieser ins Freie sicher gestellt werden.
- Stellen Sie den Pizzaofen auf einer ebenen Fläche auf, um zu verhindern, dass er verrutschen oder kippen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche. Alternativ kann der Pizzaofen auf einem geeigneten Untergestell (Abschnitt **„Zusätzliches Zubehör“**, Seite 12) installiert werden.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Blockieren oder verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen des Gerätes.
- Die Aufstellfläche für den Pizzaofen muss für das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Möbel, Trennwände aus brennbaren Materialien oder in der Nähe von Behältern mit brennbaren Materialien (z. B. Gasflaschen) auf. Halten Sie zu diesen einen Mindestabstand von 20 cm ein.
  Im Falle, dass dies nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter Einhaltung der Brandschutzvorschriften.
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau oder eine Reihenaufstellung geeignet.**
- Lassen Sie genügend Platz, so dass die Stromversorgung problemlos hergestellt werden kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

5.1.3 Elektrischer Anschluss

GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation zu Verletzungen führen!
Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Falls das Gerät nicht über ein Gestell mit Rollen verfügt, welche das Bewegen erleichtert, empfehlen wir, zuerst den Anschluss an das Stromnetz und dann die Positionierung des Pizzaofens am Arbeitsort vorzunehmen.
- Achten Sie darauf, dass es während des Verrückens nicht zu Beschädigungen am Anschlusskabel kommt.
- Positionieren Sie das Anschlusskabel so, dass es an keinem Punkt einer höheren Umgebungstemperatur als 50 °C ausgesetzt ist.
- Der Stromkreis muss mit mindestens 25A abgesichert sein.
- Wir empfehlen einen CEE32A/400 V Anschluss

Potentialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleich Anschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol ⏚ gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen.
  Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss Potentialausgleichskabels (Farbe gelb/grün) mit einem Querschnitt von 4 bis 10 mm² .
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

5.2 Anweisungen für den Benutzer

VORSICHT!

Lesen Sie die folgende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Pizzaofens liefert .
Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von geschultem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

5.2.1 Sicherheitshinweise

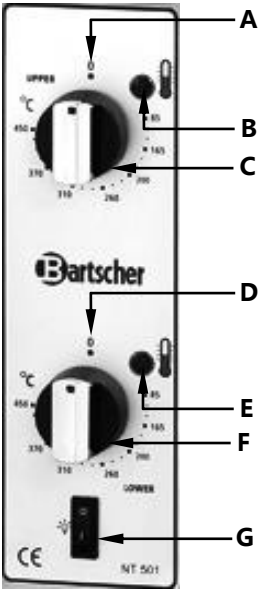
- Pizzaofen mittels Türgriff öffnen und schließen. Vermeiden Sie während des Betriebes jede Berührung der metallischen Teile: **Verbrennungsgefahr!**
  Sämtliche Bedienelemente und Türgriffe sind vor strahlender Wärme geschützt.
- Seien Sie beim Öffnen der Pizzaofentür äußerst aufmerksam: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen.
- **Niemals** die Lüftungsöffnungen blockieren oder verdecken, den Pizzaofen teilweise oder ganz abdecken. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, sind diese unverzüglichen zu ersetzen (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Pizzaofens (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Pizzaofentür geöffnet.

5.2.2 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich nichts in der Backkammer befindet (Verpackungsfolien, Styroporreste, Gebrauchsanleitungen, etc.).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses.
- Erhitzen Sie vor dem ersten Gebrauch den leeren Pizzaofen für ca. 2 Stunden auf eine Temperatur von 450 °C. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Gebrauchsanleitung im Abschnitt **5.2.4 „Temperatureinstellungen“**.
- Das Gerät erzeugt möglicherweise einen unangenehmen Geruch, der auf Produktionsrückstände wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist.
- Lassen Sie danach das Gerät abkühlen und reinigen es anschließend laut Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**.
- Das Gerät ist dann betriebsbereit.

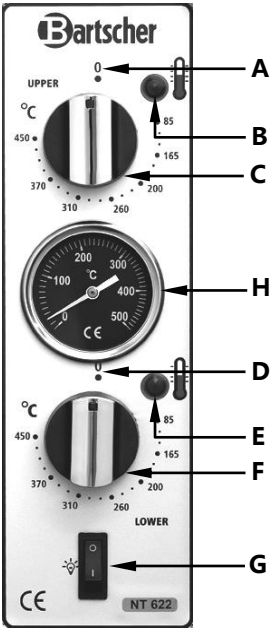
5.2.3 Bedienblenden

2002018



A Einstellmarkierung **„0“**
B Kontrolllampe Oberhitze
C Temperaturdrehregler Oberhitze
D Einstellmarkierung **„0“**
E Kontrolllampe Unterhitze
F Temperaturdrehregler Unterhitze
G Schalter Innenbeleuchtung

2002088 / 2002095 / 2002094 / 2002101 / 2002121

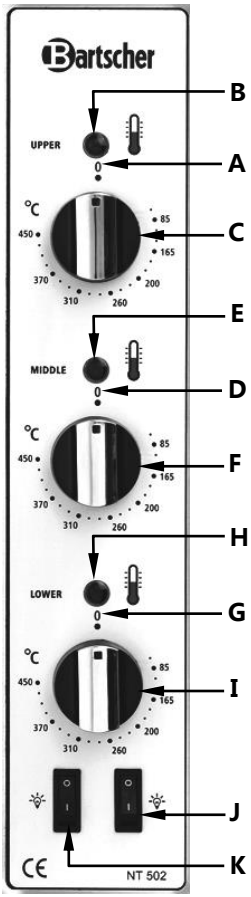


A Einstellmarkierung **„0“**
B Kontrolllampe Oberhitze
C Temperaturdrehregler Oberhitze
D Einstellmarkierung **„0“**
E Kontrolllampe Unterhitze
F Temperaturdrehregler Unterhitze
G Schalter Innenbeleuchtung
H Temperaturanzeige

HINWEIS!

Jede Backkammer der Pizzaöfen **NT-Serie (außer 2002028)** hat zwei Heizelemente: ein Heizelement ist unter dem Pizzastein aus Schamotte und das andere Heizelement im oberen Bereich des Pizzaofens. Die Heizelemente werden mittels des jeweiligen Temperaturdrehreglers für die Ober- und Unterhitze eingestellt.

2002028



A Einstellmarkierung **„0“**

B Kontrolllampe Oberhitze

C Temperaturdrehregler Oberhitze

D Einstellmarkierung **„0“**

E Kontrolllampe mittleres Heizelement

F Temperaturdrehregler mittleres Heizelement

G Einstellmarkierung **„0“**

H Kontrolllampe Unterhitze

I Temperaturdrehregler Unterhitze

J Schalter Innenbeleuchtung obere Backkammer

K Schalter Innenbeleuchtung untere Backkammer

HINWEIS!

Der Pizzaofen **2002028** hat nur eine Backkammer, die durch den Pizzastein aus Schamotte in der Mitte der Backkammer in 2 einzelne Kammern geteilt wird.

Dieser Pizzaofen hat 3 Heizelemente bzw. 3 Temperaturdrehregler:

der **obere** Temperaturdrehregler ist für die Einstellung von Oberhitze der oberen Kammer,

der **untere** – für die Einstellung der Unterhitze der unteren Kammer und

der **mittlere** – für die Einstellung der Unterhitze der oberen Kammer und der Oberhitze der unteren Kammer, da das Heizelement direkt unter dem Pizzastein in der Mitte der Backkammer liegt.

5.2.4 Temperatureinstellungen

HINWEIS!

Den Pizzaofen vor dem Pizzabacken immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen!

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie für die gewählte Backkammer die gewünschte Temperatur für die Oberhitze / Unterhitze mit Hilfe des entsprechenden Temperaturdrehreglers ein. Der Temperatureinstellbereich des Pizzaofens liegt bei 85 °C - 450 °C. Wir empfehlen für das Backen von Pizza eine Temperatureinstellung zwischen 300 °C - 400 °C.
- Die Kontrolllampen für Ober- oder Unterhitze leuchten auf, wenn das Gerät aufheizt.
- Die Temperatur im Inneren der Backkammer kann an der Temperaturanzeige der Geräte (**außer bei Pizzaöfen mit Art.-Nr. 2002018 und 2002028**) abgelesen werden.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrolllampe. Sinkt die Temperatur in der Backkammer, leuchtet die Kontrolllampe wieder auf und das Heizelement heizt die Backkammer erneut bis zur eingestellten Temperatur auf.

5.2.5 Pizza backen

- Öffnen Sie nach dem Vorheizen die Tür des Pizzaofens mit Hilfe der Türgriffe.
- Legen Sie dievorbereiteten Pizzen auf den Pizzabackstein und schließen Sie die Tür.
- Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Fenster in der Ofentür.
- Entnehmen Sie nach dem Backvorgang die fertigen Pizzen aus dem Ofen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie beim Entnehmen der Pizzen aus der Backkammer Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk gehen und für diese Temperaturen geeignet sind, und benutzen Sie Küchenutensilien mit langen Griffen (z. B. Pizzaschaufel).

6. Reinigung

WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, besonders gründlich die Teile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Entfernen Sie die Backrückstände vom Pizzabackstein sorgfältig nach jedem Backvorgang mit einem metallischen Spachtel oder Schaber, ohne Reinigungsmittel und Wasser zu benutzen.

VORSICHT!

Der Pizzastein darf auf keinen Fall mit Wasser gereinigt oder abgekühlt werden, denn das könnte diesen beschädigen.

- Zur gründlichen Reinigung am Ende eines Tages den Pizzaofen für 30 Minuten auf höchster Temperatureinstellung (nur für Unterhitze einstellen) aufheizen. Danach abschalten und am folgenden Tag die kalte Fläche des Pizzabacksteines abbürsten.
- Reinigen Sie die kalte Backkammer (**außer** Pizzaofen mit **Art.-Nr. 2002094**, bei dem die gesamte Backkammer aus Schamottestein besteht) mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen ein mildes Reinigungsmittel, wischen Sie anschließend mit einem in klarem Wasser getränkten Tuch nach, um Reinigerrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie die gesamte Backkammer vom Pizzaofen mit **Art.-Nr. 2002094** nach dem Abkühlen, indem Sie Backrückstände vom Pizzabackstein und den Innenwänden aus Schamotte mit einem metallischen Spachtel oder Schaber entfernen und diese abbürsten, ohne Reinigungsmittel und Wasser zu benutzen.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Benutzen Sie **niemals** aggressive oder säurehaltige sowie grobe Reinigungsmittel, welche die Oberfläche des Gerätes beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen am Gehäuse in regelmäßigen Abständen. Bei Verunreinigungen oder Staub reinigen Sie diese mit einer Bürste oder einem Staubsauger, damit die Luftumwälzung im Inneren der Backkammer gewährleistet und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielt werden kann.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Gerät ist eingeschaltet. Kontrolllampe leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht.	• Keine Stromversorgung. • Temperaturdrehregler defekt.	• Stromversorgung und Kabelanschluss prüfen. • Händler kontaktieren
Temperatur eingestellt, Kontrolllampe an, aber Gerät heizt nicht auf.	• Heizelement defekt.	• Händler kontaktieren
Temperatur eingestellt, steigt, kann aber nicht reguliert (eingestellt) werden.	• Temperaturdrehregler defekt	• Händler kontaktieren
Temperatur eingestellt, Gerät heizt auf, aber Kontrolllampe leuchtet nicht.	• Kontrolllampe defekt.	• Händler kontaktieren

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen);
  - Kaufdatum.

8. Entsorgung

Altgeräte

Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.

HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com