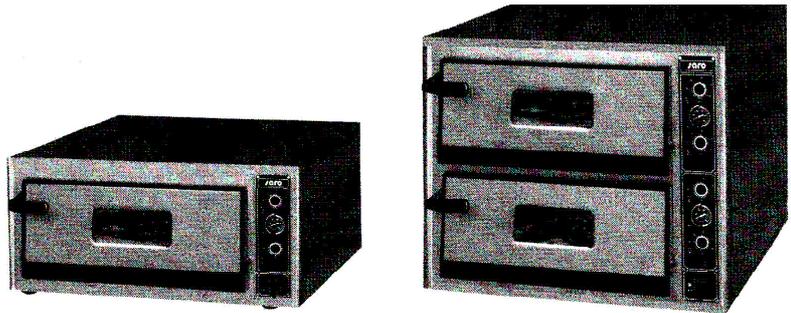


**Bedienungsanweisung Pizzaöfen  
 Modell FABIO 1620 Best.-Nr. 366-1015  
 Modell FABIO 2620 Best.-Nr. 366-1010**



<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
1. Inhaltsverzeichnis	1
2. Allgemeine Hinweise	2
3. Sicherheitshinweise	2 + 3
4. Installation	3 + 4
5. Inbetriebnahme und Bedienung	4
6. Reinigung	5
7. Technische Daten	5
8. Konformitätserklärung	5
9. Entsorgung	5

## **2. Allgemeine Hinweise**

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält für sicheres und sachgerechtes Arbeiten mit dem Pizzaofen.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
- Bei Weitergabe des Pizzaofen an Dritte, übergeben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung.
- Sobald Sie den Pizzaofen ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, wozu es konstruiert wurde. Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Jeder Benutzer des Gerätes, muss sich an die Angaben dieser Bedienungsanweisung halten.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie den Pizzaofen aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Pizzaofens nicht mehr gewährleistet.

## **3. Sicherheitshinweise**

- Der Pizzaofen darf nur in einwandfreiem Zustand von geschultem (vorher eingewiesenem) Personal benutzt werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien (z. B. Plastikbeutel / Styroporteile) außerhalb der Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchter/nasser Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien den Ofen berühren, wenn er in Betrieb ist.
- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss der Pizzaofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Prüfen Sie vor und nach jedem Gebrauch, ob sich irgendwelche Gegenstände im Ofeninnern befinden.
- Legen Sie keine entflammaren Gegenstände in den Ofen. Falls er unbeabsichtigt eingeschaltet wird, könnte ein Brand entstehen.
- Stellen Sie nichts auf den Pizzaofen.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen.

- Das Kabel darf nicht über Tischecken bzw. scharfe Kanten hängen.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen oder mit Wasser in Berührung kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Lassen Sie den Pizzaofen während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.
- Während des Betriebs erwärmen sich die Außenflächen. Seien Sie entsprechend vorsichtig.
- Vor jeder Reinigung oder Reparatur schalten Sie den Pizzaofen aus. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Die Lüftungsschlitze dürfen auf keinen Fall mit irgendwelchen Gegenständen zugestellt oder verdeckt werden.
- Wegen der hohen Temperaturen in den Kammern können Pizzableche oder Pfannen sehr heiß werden. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, und zwar mit Ersatzteilen, die der Hersteller empfiehlt. Diese entsprechen den technischen Anforderungen. Umbauten und Veränderungen am Produkt sind verboten. Versuchen Sie niemals, selber an dem Pizzaofen Reparaturen auszuführen. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Der Ofen darf nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung der Bedienungsanleitung betrieben werden.
- Falls Sie den Pizzaofen längere Zeit nicht benutzen möchten, lassen Sie ihn von einem qualifizierten Fachmann vom Netz trennen. Reinigen Sie den Ofen und decken Sie ihn mit einem luftdurchlässigen Stoff ab.

#### **4. Installation**

- Die Installation muss von einem qualifizierten Installateur nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften ausgeführt werden.
- Die auf dem Typenschild auf der Rückseite des Ofens angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Es dürfen keine Reduzierstecker oder Adapter verwendet werden.
- Falls der Pizzaofen an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose angeschlossen werden soll, schließen Sie kein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben, damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Bei direktem Anschluss an das Stromnetz muss in der Zuleitung an einer leicht erreichbaren Stelle in der Nähe des Ofens ein allpoliger Netztrennschalter (Magnet-Thermoschalter) mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden. Der Schutzleiter muss vorschriftsmäßig angeschlossen sein.
- Der Ofen verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10-mm-Leiter an einen Potentialausgleich angeschlossen werden muss.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Steckergehäuse und niemals am Kabel. Schalten Sie stets vorher den Pizzaofen aus.

- Entfernen Sie sämtliche Schutz- und Verpackungsmaterialien. Hierzu gehören auch Fremdteile auf oder im Pizzaofen sowie in der Nähe des Ofens.
- Überprüfen Sie den Ofen und das Kabel auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn irgendetwas beschädigt ist.
- Stellen Sie den Pizzaofen auf einen stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Untergrund, jedoch nicht in die Nähe von Gas- oder Elektroherden bzw. anderen Wärmequellen, es sei denn, diese sind durch eine nicht brennbare Beschichtung geschützt.
- Lassen Sie um den Pizzaofen einen Freiraum von 50 cm.
- Um den Pizzaofen vor Hitze und Feuchtigkeit zu schützen, sollte der Raum gut belüftet sein.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Alle elektrischen Teile müssen vor Nässe, Feuchtigkeit und Staub geschützt werden.

## 5. Inbetriebnahme und Bedienung

- Der Pizzaofen darf nur von geschultem Personal, unter Beachtung der grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung sowie dieser Bedienungsanleitung, benutzt werden.
- Entfernen Sie den Schutzfilm und den gesamten Polyschaum, der sich in der Backkammer befindet. Sehen Sie auch unter den Schamottesteinen nach, ob dort irgendetwas ist, was entfernt werden muss.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feucht-warmen Tuch und einem handelsüblichen Reinigungsmittel, um die Fett- und Kleberückstände zu beseitigen. Das Tuch darf nicht tropfnass sein. Reiben Sie alles sorgfältig trocken.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Um eventuelle Fettrückstände aus der Fabrikation zu beseitigen, gehen Sie beim aller ersten Gebrauch des Pizzaofens wie folgt vor: Drehen Sie die Thermostate auf 100°C (nicht darüber) und lassen Sie den Pizzaofen 1 Stunde arbeiten, ohne etwas darin zu backen.
- Bei jedem weiteren Gebrauch drehen Sie die entsprechenden Knebel für die Ober- und Unterhitze auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrolllampe wird dann aufleuchten und dadurch anzeigen, dass die Heizelemente arbeiten. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet. Die Heizelemente werden wieder eingeschaltet, sobald die Temperatur unter der gewünschten Gradzahl liegt. Die Kontrolllampe leuchtet dann erneut auf.
- Beachten Sie die Vorheizzeit von ca. 35 bis 40 Minuten.
- Stellen Sie die Speisen, die Sie backen wollen, in den Ofen und nehmen Sie diese nach Ablauf der Backzeit vorsichtig (mit Schutzhandschuhen) wieder heraus.
- Bei geöffneter Türe wird der Heizvorgang fortgesetzt. Aus Gründen der Energiesparung sollten Sie deshalb dafür sorgen, dass die Türe/Türen stets geschlossen sind.
- Wenn Sie den Backvorgang überprüfen wollen, dann schalten Sie das Licht für die Backkammer ein.
- Zum Abschalten des Pizzaofens, drehen Sie zuerst die Thermostate komplett auf „0“ und erst dann schalten Sie den Hauptschalter aus.

## 6. Reinigung

- Schalten Sie den Pizzaofen aus, indem Sie zuerst die Thermostate komplett auf „0“ drehen und dann den Hauptschalter ausschalten.
- **ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie den Pizzaofen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Schauen Sie nach, ob sich irgendwelche Gegenstände im Inneren des Ofens befinden. **Sorgen Sie dafür, dass niemals Gegenstände im Ofeninnern verbleiben!**
- Reinigen Sie den Pizzaofen außen und innen mit einem feucht-warmen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alles gut ab.
- Die Lüftungsschlitze sollten von Zeit zu Zeit abgebürstet bzw. mit dem Handfeger und Staubsauger gereinigt werden, weil Staub und Schmutz die Schlitze verschließen können..
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme.
- Lassen Sie niemals Reste von Reinigungsmitteln im Ofen! Reinigungsmittel können verdunsten und damit in zu backende Lebensmittel gelangen.
- Den Innenraum können Sie mit einem Handfeger ausfegen.
- Nehmen Sie auch von Zeit zu Zeit die Schamottesteine heraus, um zum Beispiel Essensrückstände o.ä. zu entfernen. Verwenden Sie hierzu ggf. einen Staubsauger.

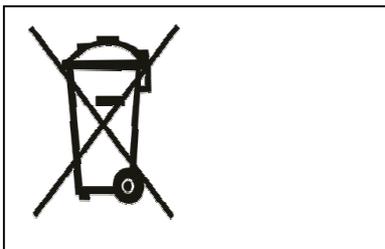
## 7. Technische Daten

Modell	Temperatur	Außenabmessungen	Kammerabmessungen	Volt	Ph	kW
1620	50°- 500°C	B 890 x T 710 x H 440	B 620 x T 620 x H 150	400	3	4,4
2620	50°- 500°C	B 890 x T 710 x H 770	B 620 x T 620 x H 150 (je Kammer)	400	3	8,8
1620	Gewicht netto	74 kg				
2620	Gewicht netto	129 kg				

## 8. Konformitätserklärung

Das Gerät (die Maschine) 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.

## 9. Entsorgung



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.