

Pizzaofen

Bedienungsanleitung

Modell: PDKG20S

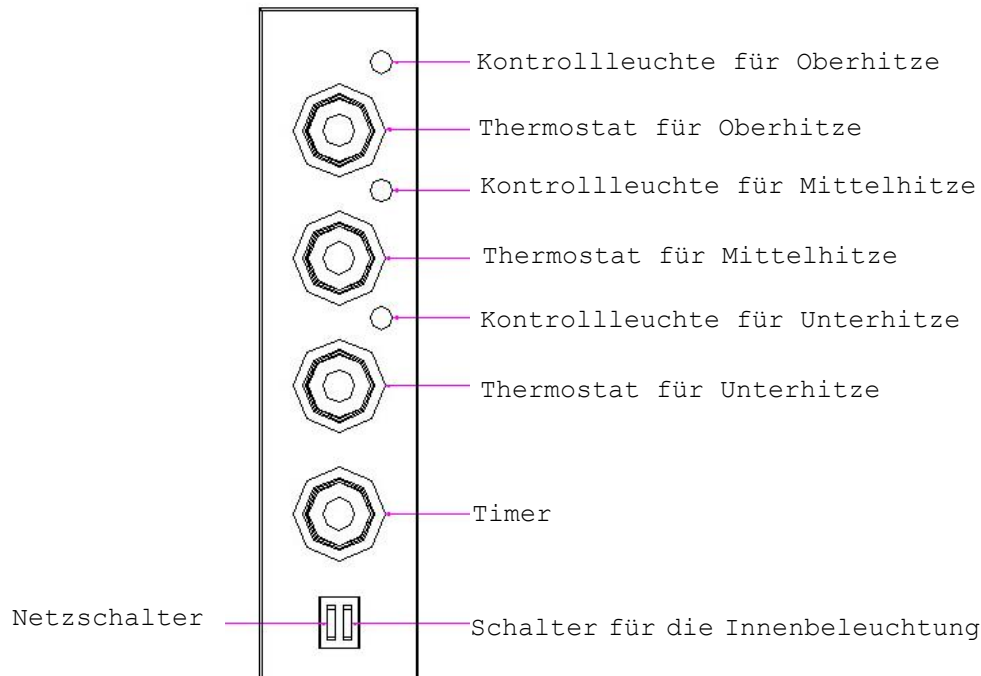
Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt unserer Firma entschieden haben. Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung, damit Sie das Gerät optimal nutzen können und keine unnötigen Schäden und Verluste auftreten. Außerdem erhalten Sie hier nähere Informationen zu den Geräteeigenschaften, der Installation und Bedienung. Heben Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Inhalt

- I. Bedienung der Steuerleiste
- II. Funktionen
- III. Schematische Gerätedarstellung
- IV. Installationsanleitung
- V. Bedienungsanleitung
- VI. Warnung
- VII. Instandhaltung
- VIII. Fehlersuche und -behebung
- IX. Spezifikationen
- X. Schaltpläne

I. Bedienung der Steuerleiste

PDKG20S



1. Bedienung der Steuerleiste des PDKG20S.

1.1 Mit dem rechten Schalter wird die Innenbeleuchtung geregelt.

1.2 Mit dem linken Schalter werden die Heizelemente geregelt. Schalten Sie ihn ein, bevor Sie die Thermostate verwenden. Die Kontrollleuchten schalten sich aus, wenn die Heizelemente die eingestellte Temperatur erreichen. **(Wenn der Netzschalter auf „On“ steht, ist der Timer außer Betrieb. Sollten Sie die Timer-Funktion benötigen, schalten Sie zunächst den Netzschalter aus. Danach dient der Timer auch als „Netzschalter“.)**

1.3 Diese drei Thermostate dienen zur separaten Regelung des oberen, mittleren und unteren Heizelements und ihrer Kontrollleuchten.

1.4 Der Timer kann auf 0–120 Minuten eingestellt werden.

II. Funktionen

1. Funktionen

1.1 Schnelles Vorheizen. Dieser Ofen ist mit einem 350-°C-Thermostat ausgestattet, was bei der Zubereitung viel Zeit spart.

1.2 Durch den integrierten Backstein werden Lebensmittel gleichmäßiger erhitzt.

1.3 Zwei Thermostate regeln separat die Ober- und Unterhitze, sodass man

die Temperatur jedes Heizelements nach Bedarf einstellen kann.

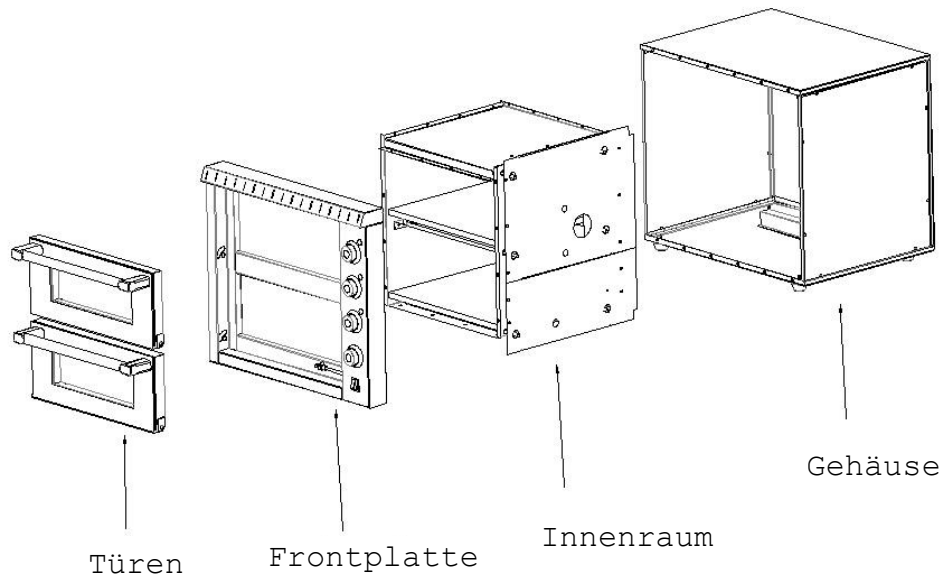
2. Einsatzgebiet

2.1 Der Ofen eignet sich zum Backen frischer und tiefgekühlter Teigwaren.

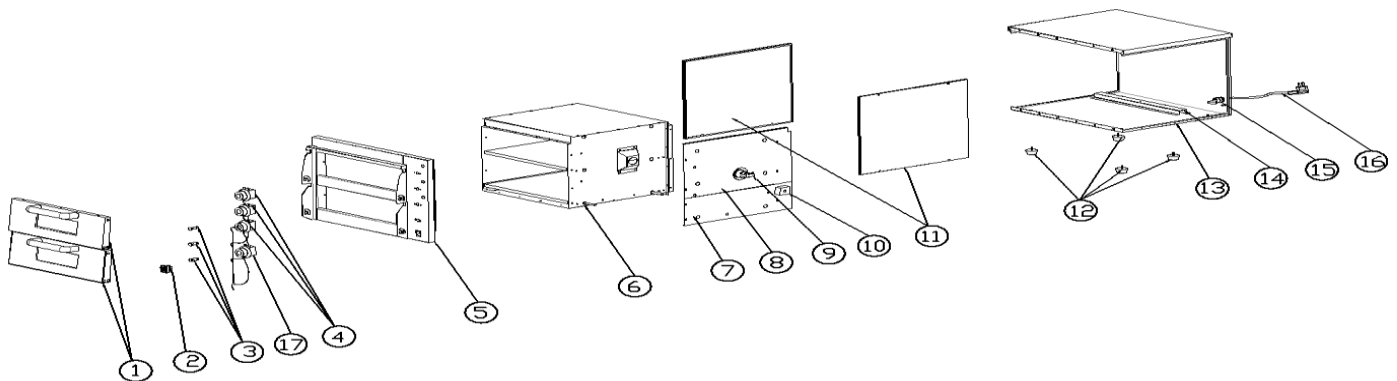
2.2 Auch frische und tiefgekühlte Fleischprodukte können damit gegart werden.

III. Schematische Gerätedarstellung

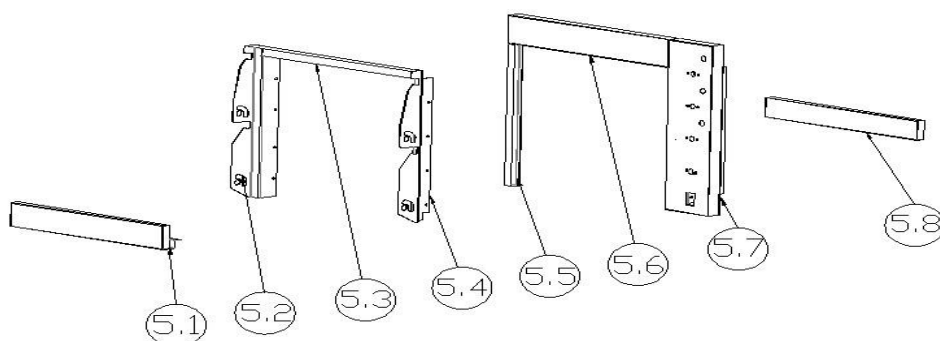
PDKG20S



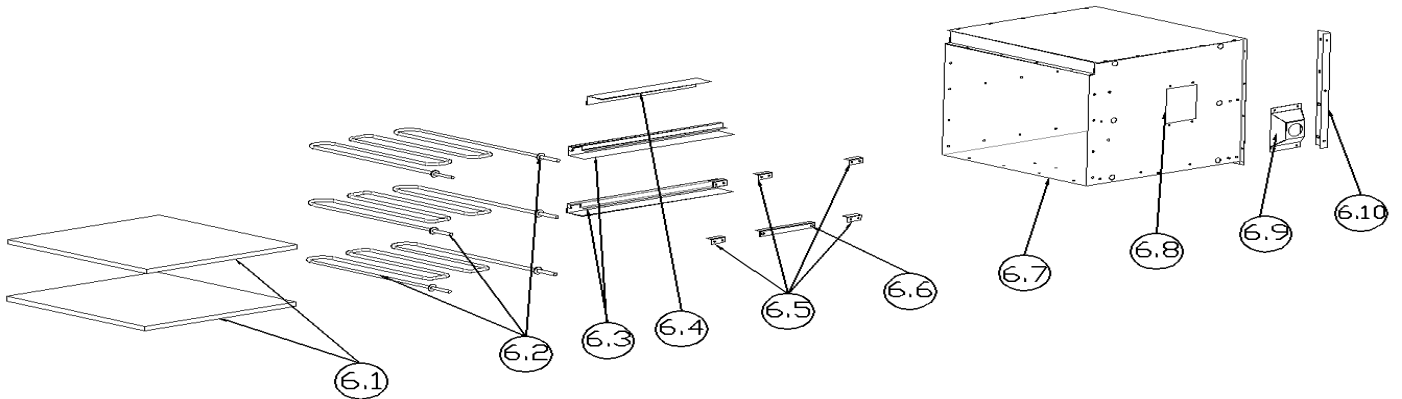
Case:



Front Panel:



Chamber:



IV. Parts list

No.	Part No.	Description	QTY
1	PDKG20-001	Door	2
2	PDKG20-002	Double row switch	1
3	PDKG20-003	Indicator light	3
4	PDKG20-004	Thermostat	3
5	PDKG20-005	Front frame	1
5.1	PDKG20-005-001	Bottom rail	1
5.2	PDKG20-005-002	Left clevis	1
5.3	PDKG20-005-003	Top clevis	1
5.4	PDKG20-005-004	Right clevis	1
5.5	PDKG20-005-005	Left vertical board	1
5.6	PDKG20-005-006	Top rail	1
5.7	PDKG20-005-007	Machine control board	1
5.8	PDKG20-005-008	Middle rail	1
6	PDKG20-006	Chamber	1
6.1	PDKG20-006-001	Baking stone	1
6.2	PDKG20-006-002	Heating element	3

6.3	PDKG20-006-003	Left layer board	1
6.4	PDKG20-006-004	Up strip for the heating element	1
6.5	PDKG20-006-005	Right layer board 1	2
6.6	PDKG20-006-006	Right layer board 2	1
6.7	PDKG20-006-007	Main panel of the chamber	1
6.8	PDKG20-006-008	Cover board of the chamber	1
6.9	PDKG20-006-009	Fixed plate for the pyrocotton	1
6.10	PDKG20-006-010	Lamp shade	1
7	PDKG20-007	Bottom fixed plate for the pyrocotton	1
8	PDKG20-008	Top fixed plate for the pyrocotton	1
9	PDKG20-009	Durothermic lamp	1
10	PDKG20-010	Binding post	1
11	PDKG20-011	Side board	2
12	PDKG20-012	Rubber feet	4
13	PDKG20-013	Shell	1
14	PDKG20-014	Layer board for the chamber	1
15	PDKG20-015	PG13.5 cable gland	1
16	PDKG20-016	Cable	1
17	PDKG20-017	Timer	1

IV. Installationsanleitung

1. Alle Netz- und Elektroanschlüsse müssen nach geltenden Sicherheitsstandards von einem dazu ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden.
2. Die Anschlussbedingungen müssen erfüllt sein.
3. Vergewissern Sie sich, dass die GummifüÙe sicher montiert wurden.
4. Das Gerät ist an einem gut belüfteten Ort auf einer stabilen Unterlage aufzustellen. Wir empfehlen, einen Mindestabstand von 10 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Barrieren einzuhalten. Stellen Sie das Gerät nicht zu nahe an brennbaren Materialien auf und halten Sie einen Feuerlöscher griffbereit.
5. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät.
6. Das Netzkabel ist nach den geltenden Sicherheitsstandards anzuschließen. Überprüfen Sie, ob Spannung und Frequenz den Betriebsparametern entsprechen. Bitte bringen Sie vor dem Anschluss einen zweipoligen Schalter an. Die anliegende Spannung sollte um nicht mehr als $\pm 10\%$ von

der Nennspannung abweichen.

(Das Produkt muss geerdet sein.)

7. Schließen Sie das Kabel mithilfe eines Schraubenziehers entsprechend dem Anschlussdiagramm an das Stromnetz an. Dazu lösen Sie die Schrauben im Inneren des Netzanschlusses, stecken die Kabelenden ein und schrauben diese fest. Überprüfen Sie, ob die Kupferleitungen fest mit dem Netzkabel verbunden sind. Bei falschem Anschluss kann es zur Überhitzung der Kabelverbindung und dadurch zu einem Kabelbrand kommen.

V. Bedienungsanleitung

1. Drücken Sie den Netzschalter.

1.1 Die Ofentemperatur kann zwischen 0–350 °C eingestellt werden.

1.2 Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer. Nun leuchtet die Kontrollleuchte auf und das jeweilige Heizelement schaltet sich ein. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte ab. Falls die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, heizt sich das Heizelement automatisch auf und die zugehörige Kontrollleuchte schaltet sich wieder ein.

1.3 Die Innenbeleuchtung ermöglicht es, den Backvorgang zu beobachten.

1.4 Die Gardauer hängt von der Menge ab – je größer das Backgut, desto länger dauert es.

1.5 Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie es nicht verwenden.

VI. Warnung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung, einer Reparatur oder dem Umstellen des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Berühren Sie weder den Schalter noch den Stecker mit nassen Händen.
3. Das Gerät darf nicht direkt ausgespült werden. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung kein Wasser durch den Schalter eindringt.
4. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht berühren oder benutzen.
5. Das Erdungskabel muss angeschlossen sein. Alle Anschlüsse müssen nach Instandhaltungsarbeiten wiederhergestellt werden.

VII. Instandhaltung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, wenn der Innenraum abgekühlt ist.
2. Bei der täglichen Reinigung können Sie mit einem trockenen Lappen das Fett aus dem Innenraum entfernen. Spülen Sie den Innenraum nicht direkt mit Wasser aus. Nehmen Sie den Backstein zur Reinigung aus dem Ofen und reinigen Sie seine Oberfläche mit einer Bürste. Spülen Sie ihn anschließend mit Wasser ab und trocknen Sie ihn ab. **(Verwenden Sie zur Reinigung des Backsteins keinerlei Spülmittel, da der Stein sehr viel**

Wasser aufnehmen kann. Das Spülmittel würde dabei ebenfalls in den Stein gelangen und könnte den Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigen.)

- Wir empfehlen, das Gerät einmal monatlich von einem ausgebildeten Elektriker warten zu lassen.

VIII. Fehlersuche und -behebung

Störung	Lösung
Ofen heizt nicht	<ol style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob sich der Anschluss gelöst hat. Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Überprüfen Sie, ob der Netzanschluss den Spezifikationen entspricht Wenden Sie sich an den Kundenservice, um Tipps zur Reparatur zu erhalten.
Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundenservice, um Tipps zur Reparatur zu erhalten
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Ofeninnenraum abkühlen. Setzen Sie eine neue Lampe ein.
Schmorgeruch tritt auf	Wenden Sie sich an den Kundenservice, um überprüfen zu lassen, ob ein Kurzschluss vorliegt.
Ungleichmäßiges Backen	<p>Stellen Sie die Thermostate für jedes der Heizelemente neu ein, um zu überprüfen, ob diese funktionieren.</p> <p>Falls sie ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice, um zu überprüfen, ob Heizelemente ausgetauscht werden müssen.</p>

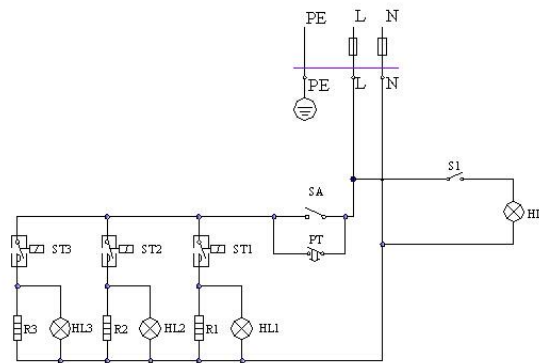
IX. Spezifikationen

Modell	Temperaturbereich	Abmessungen (mm)	Innere Abmessungen (mm)	Spannung (V)	Leistung (kW)
PDKG20S	0~350 °C	590X530X535	420X400X160X2PCS	220 V	3

X. Schaltplan

PDKG20S

220-240V_~/50HZ



ST1 ST2 ST3 - Thermostat

HL1 HL2 HL3 - Kontrollleuchte

R1 R2 R3 - Heizelement

PT - Timer

SA - Netzschalter

S1 - Schalter für die

HL - Innenbeleuchtung

Innenbeleuchtung