

FAQ Frequently Asked Questions – Häufig gestellte Fragen und Antworten

1. Werden die Geräte anschlussfertig mit Anschlussstecker geliefert?

- Alle Geräte mit einer Eingangsspannung von 230V werden inkl. Kabel und Stecker geliefert
- Alle Geräte mit einer Eingangsspannung von 380/400V werden nur mit einem Kabel ohne Stecker geliefert

2. Wer installiert mir das Gerät oder nimmt es in Betrieb?

- Alle unsere Produkte mit einer Eingangsspannung von 380/400V müssen durch eine konzessionierte Fachfirma installiert und/oder angeschlossen werden. Geräte mit einer Eingangsspannung von 230V können problemlos durch den Anwender selbst lt. Betriebshandbuch in Betrieb genommen werden.

3. Kann ich mit den Geräten auch andere Produkte zubereiten, als im Betriebshandbuch angegeben?

- Nein, die von uns produzierten Geräte sind für die Zubereitung bestimmter Produkte konzipiert und getestet. Die Zubereitung von nicht im Betriebshandbuch aufgeführten oder erwähnten Produkten kann zu Störungen und/oder Ausfällen des Gerätes führen oder auch zu unerwünschten Produktergebnissen.

4. Wen muss ich im Störfall oder bei Problemen mit dem Produkt kontaktieren?

- Grundsätzlich ist der Fach- oder Großhändler zuständig.
Anwender sollten jedoch immer einen Blick in das Betriebshandbuch werfen, welches viele Antworten gibt.

5. Was ist bei der Inbetriebnahme eines Pizzaofens zu beachten?

- Das Gerät muss lt. Betriebshandbuch stufenweise langsam aufgeheizt werden. Weiterhin ist bei Benutzung mit Temperaturen über 400°C zu beachten, dass die Innenbeleuchtung ausgeschaltet wird, um die Lebensdauer des Leuchtmittels zu gewährleisten. Zudem dürfen Schamottsteine nur trocken, nicht feucht oder gar mit kaltem Wasser gereinigt werden, da ansonsten feine Risse im Material entstehen, die dann bei anschließender Hitze zu Bruch führen können.

6. Kann ich einen Kontaktgrill, Waffeleisen oder Crepé-Gerät mit herkömmlichen Reinigungsmitteln reinigen?

- Es dürfen keine Haushalts-Reiniger oder -Pflegeprodukte mit Essiganteil verwendet werden. Zudem keine spitzen metallischen Gegenstände verwenden, die die Grill- oder Backplatte beschädigen können. Materialverfärbungen können unter Einfluss von Hitze oder bei Reinigung entstehen, beeinflussen aber nicht die Funktion des Gerätes.

7. Kann ich die Schwere bei Auf- und Zuklappen der oberen Platte bei einem Kontaktgrill beeinflussen?

- Ja, unter der hinteren Edelstahlabdeckplatte sind Aluminiumblöcke mit Kreuzschrauben installiert, die den Hebelgriff und dessen Druck beeinflussen. Mittels dieser Kreuzschrauben und dem Ein- oder Ausdrehen lässt sich der Druck auf die Platte einstellen.

8. Kann ich Pizza auch direkt auf dem Schamottstein backen?

- Ja, Sie können in unseren Pizzaöfen die Pizzen auch direkt auf dem Stein backen. Allerdings muss dann die Kammertemperatur entsprechend angepasst und der Backvorgang intensiver beobachtet werden.

9. Wie lange dauert es bei den Geräten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist?

- Grundsätzlich leuchtet bei allen Geräten während der Aufheizzeit oder beim Zwischenheizen die grüne Kontrollleuchte auf und erlischt erst, wenn die voreingestellte Temperatur tatsächlich erreicht ist.
Je nach Umgebungstemperatur, geschlossener oder geöffneter Tür oder Grill-/Backplatte und auch Produkttemperatur wird dieser Vorgang positiv oder negativ vom Anwender beeinflusst und die Garzeit entschieden.

Haben Sie weitere Fragen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.