# Michelangelo
## OFEN

Bedienungs- und Wartungsanleitung

ML435
ML635
ML635L
ML935

# Vorbemerkung

Wir gratulieren Ihnen zur Entscheidung für ein Produkt, das unter Anwendung von Avantgarde-Technologien entwickelt und gefertigt wurde.

Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in der Werkstatt des Herstellers einer Abnahmeprüfung unterzogen.
Das beiliegende „Prüfblatt Produktionsprozess" garantiert, dass **alle** Schritte des Produktionsprozesses von der Montage bis zur Verpackung sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit sorgfältig überprüft worden sind.

Vor der Benutzung **aufmerksam** den Inhalt des vorliegenden Handbuches lesen: Es enthält wichtige Informationen zur Benutzung des Produkts sowie zu den Sicherheitsbestimmungen.

## Die Gründung

Unser Unternehmen wurde im Jahr 1963 von den Brüdern Lorenzo, Luigi und Paolo Cuppone gegründet. Es hat sich direkt auf die Produktion von Öfen und Ausrüstungen für die Zubereitung und das Backen von Pizza spezialisiert.
Die ständige Erforschung neuer Geräte sind bis heute die Stärke unseres Unternehmens, die uns zur Erfindung und zur Patentierung vom Maschinen und Öfen geführt hat, die das Pizza-Machen revolutioniert haben.

## Kundendienst

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Benutzung und Wartung zu lösen.
Zögern Sie nicht, sich in Zweifelsfälle an ihn zu wenden.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

# Inhalt

**Vorbemerkung ..... 3**
Die Gründung ..... 3
Kundendienst ..... 3
**Sicherheitshinweise ..... 4**
Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole ..... 5
**Einleitende Anmerkungen ..... 6**
Den Ofen kennenlernen ..... 6
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung ..... 6
Einige unverbindliche Empfehlungen ..... 7
**Benutzung Modelle CD ..... 9**
**Benutzung Modelle TS ..... 13**
**Wartung und Reinigung ..... 28**
Hinweise ..... 28
Reinigung des Ofens ..... 28
Auswechseln von Komponenten ..... 30
Längere Nichtbenutzung des Ofens ..... 32
Entsorgung am Ende der Lebensdauer ..... 32
**Garantie ..... 33**
**Funktionsstörungen ..... 34**
Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen ..... 34

- Vor der Benutzung und Wartung das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor jeglichen Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf,die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
- Nichts auf dem Ofen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.
- Diese Geräte sind bestimmt zum Einsatz in geschäftlichen Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln. Ein von den Angaben abweichende Verwendung wird als Zweckentfremdung angesehen, ist potenziell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen. Die Zweckentfremdung des Geräts führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder ohne die notwendigen Kenntnisse bedient werden, vorausgesetzt, diese werden beaufsichtigt bzw. nachdem diese die nötigen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.
- Zur Reinigung des Gerätes, seiner Komponenten oder Zubehörteile sowie des Unterbaus NICHT verwenden:
  - Scheuernde, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel in Pulverform (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.).
  - scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
  - Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und es muss regelmäßig hinsichtlich der Benutzung desselben sowie den Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
- Stets hitzebeständige Werkzeuge (z. B. aus Stahl) verwenden. Küchengeräte aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien können den hohen Temperaturendes Ofens nicht standhalten.
- Periodisch die Effizienz der Abluftleitungen überprüfen. Die Leitung aus keinem Grund verstopfen.
- BRANDGEFAHR: Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR! Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr in Betrieb zu nehmen.
- ACHTUNG: Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Ofens zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.
- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- ACHTUNG: Es ist untersagt, feste oder flüssige entflammbare Materialien, zum Beispiel Alkohol, während des Betriebs in die Backkammer einzuführen.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht beachten Ofen lassen!
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.

## Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole

Zeigt an, dass Vorsicht erforderlich ist, wenn einen Operation ausgeführt wird, die in einem Abschnitt mit diesem Symbol beschrieben wird. Das Symbol zeigt außerdem an, dass vom Bediener die größtmögliche Umsicht verlangt wird, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden

Dazu verweisen wir auf ein anderes Kapitel, in dem das Thema detaillierter behandelt wird.

Empfehlung des Herstellers

Weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Oberflächen heiß sein können und daher mit Vorsicht berührt werden müssen

Gefährliche Spannung

Das Symbol kennzeichnet mit einander verbunden Kontakte, die die verschiedenen Bauteile eines Gerätes oder eines Systems auf das gleiche Potential bringen (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)

Weist darauf hin, dass der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt vor der Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes sorgfältig gelesen werden muss.

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die für angemessen erachtet werden.
Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.
Die Original-Sprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.

## Den Ofen kennenlernen

▶ **Abb. 1**

Ihr Ofen kann ausschließlich für das Backen von Pizza oder ähnlichen Produkten wie Brot oder Focaccia und zur Grillen von Gemüse verwendet werden.

Seine Hauptbauteile sind:

1 Backkammer aus rostfreiem Stahl
2 Kamin für die Ableitung der Backdämpfe
3 Backebene aus feuerfesten Ziegeln
4 Eingang Netzkabel
5 Fassade aus rostfreiem Stahl
6 Kontroll-Display
7 Lüftungsschlitze des Elektrikfaches: immer frei und sauber halten.

Die Temperatur in der Kammer wird von Karten gesteuert, die die Widerstände so ein- und ausschalten, dass der eingestellte Temperaturwert konstant gehalten wird.

Der Ofen kann die Leistungen separat steuern:

- der Unterhitze (unterer Teil der Kammer des Ofens);
- der Oberhitze (oberer Teil der Kammer des Ofens).

## Vorbereitung des Ofens für die Benutzung

Den Ofen und die eventuellen Zubehörteile sowohl außen, als auch innen sorgfältig reinigen und dabei die Angaben im entsprechenden Kapitel genau befolgen.

**Wartung und Reinigung** - *Seite* **28**.

**Bei der ersten Benutzung** sollte die Temperatur auf einen Wert von **150 °C - 302 °F** für das Modell „**TS**", Prozentsatz Oberhitze 80 %, Unterhitze 20 % eingestellt werden, für das Modell „**CD**" Max. für die Oberhitze und Min. für die Unterhitze einstellen, für zumindest **8 Stunden, ohne Lebensmittel ins Innere zu stellen**. Während dieser gesamten Zeit sollte das Auslassventil offen gehalten werden. Falls die Haube vorhanden ist, empfehlen wir, sie eingeschaltet zu lassen. In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.

Zum Einschalten des Ofens und zur Einstellung seiner Parameter konsultieren:

**Benutzung Modelle CD** - *Seite* **9**
**Benutzung Modelle TS** - *Seite* **13**

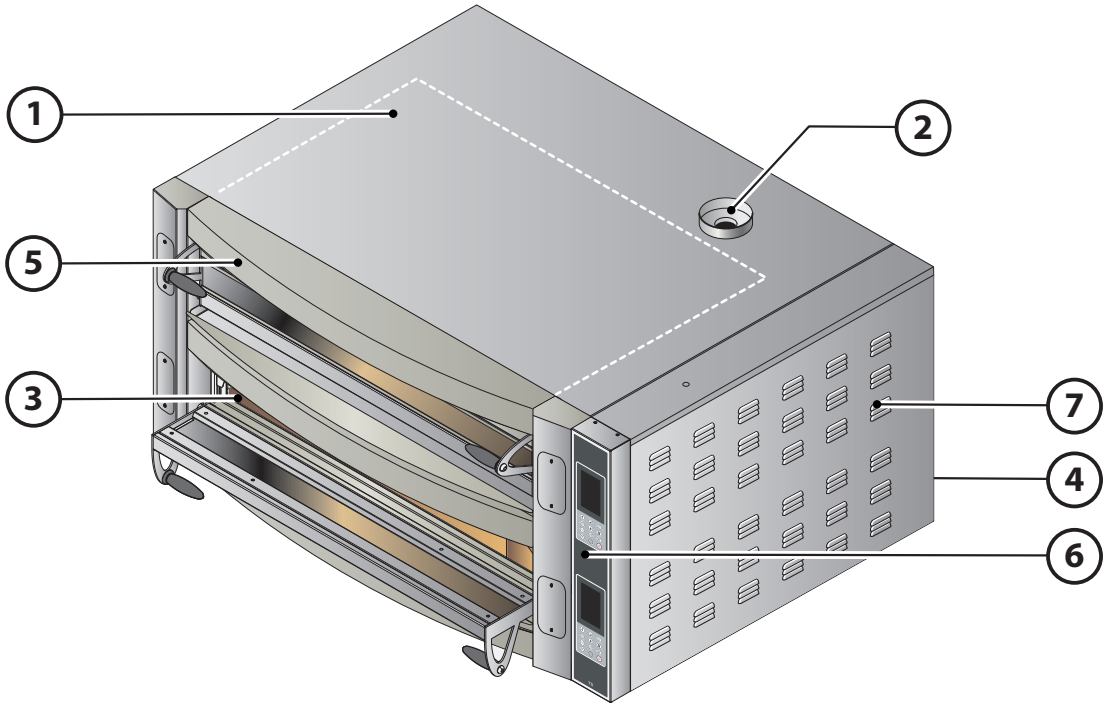



Abb. 1

*Der erste Tag der Benutzung des Ofens wird als „Einfahren" des Ofens betrachtet: Während dieser Zeit geben das feuerfeste Material und die Isolierung bis zur vollständigen Trocknung Feuchtigkeit ab.*

Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf,die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
Nichts auf dem Ofen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.

Beim Einführen und beim Entnehmen der Produkte in den Ofen mit Vorsicht vorgehen und persönliche Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) verwenden.

## Einige unverbindliche Empfehlungen...

- Vor Beginn des Backens den Ofen immer vorheizen; dies ist wesentlich für ein gutes Gelingen der Produkte. Das Vorheizen des Ofen **muss zumindest eine Stunde dauern** und daher sollte stets die Funktion programmierte Einschaltung verwendet werden, damit der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und bereit zum Backen der gewünschten Produkte ist.

Programmierte Einschaltung Modell CD: Seite 12
Programmierte Einschaltung Modell TS: Seite 22

- Während der Arbeitsphase die feuerfesten Ebenen mit einer Bürste mit harten Borsten sauber halten.
- Beim Wechsel von einem Pizza-Typ zum anderen die erforderliche Zeit warten, damit sich der Ofen stabilisieren kann.
- Die Einstellung der Backparameter in Abhängigkeit von der Arbeitsauslastung frühzeitig vornehmen.
- Zu viel Mehl in der Backkammer kann zur Entstehung von Rauch und Geruch führen und der Pizza einen unangenehmen Geschmack verleihen.
- Den Ofen nach Ende des Betriebs reinigen.

### Was ist Pizzaform?

*Pizzaform ist ein Patent von Hersteller. Es handelt sich um eine spezielle Presse für die Formung von Pizzen mit einem Durchmesser von bis zu 52 cm [Ø20.47 in.], die in fünf Modellen produziert wird.*
*Die Hauptbauteile sind:*
- *hohe Stundenproduktion, bis zu 400 Pizzen pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften;*
- *perfekt gleichmäßig Form, dank der besonderen Form der verchromten Teller mit traditionellem Rand;*
- *Möglichkeit der einfache Variation der Dicke der Pizza.*

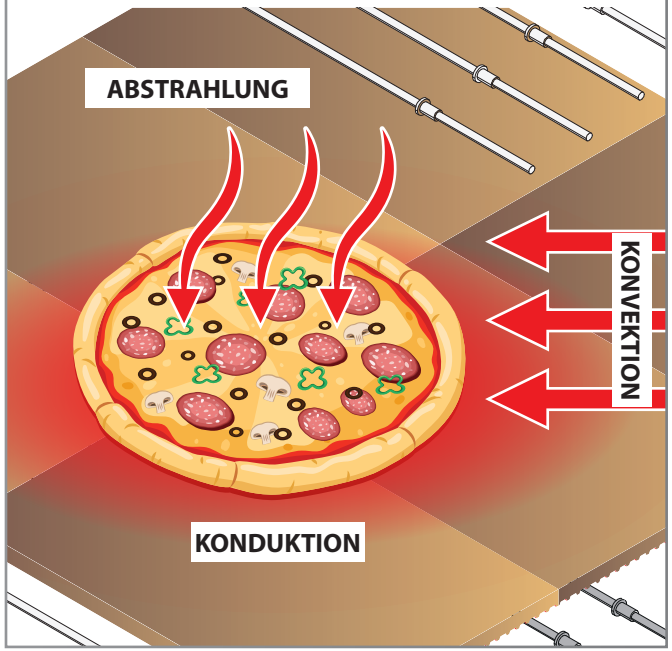
▶ **Abb. 2**

In den Öfen werden die Pizzen durch die kombiniert Wirkung der folgenden Faktoren gebacken:
- **Abstrahlung**: die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Widerständen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und golden
  ▶ dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der OBERHITZE.
- **Konvektion**: die heiße Luft, die in der Backkammer zirkuliert, backt das Produkt gleichmäßig
  ▶ dieser Parameter wird von der Einstellung der Temperatur in der Kammer kontrolliert
- **Konduktion**: die unteren Widerstände heizen die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen
  ▶ dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE.

### Nicht zufriedenstellende Backergebnisse

Versuchen, die folgenden Ursachen zu überprüfen, falls die Backergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen:
- **falsche Parameter des Ofens**:
  - zu hohe oder zu niedrige Temperatur in der Kammer
  - Prozentsätze/Einstellungen der UNTERHITZE oder der OBERHITZE zu hoch oder zu niedrig
- **falsche Vorheizung**:
  - die Vorheizung ist wesentlich für die Erzielung optimaler Resultate ab der ersten Pizza
  - bei der Vorheizung, der Prozentsatz (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen.
- **falsche Verwendung der Dampfauslassöffnungen:**
  - Auf der Rückseite der Garkammer sind Öffnungen für den Dampfaustritt vorhanden, die in Abhängigkeit vom zu garenden Produkt geöffnet oder geschlossen werden müssen: wenn sie zum Beispiel nicht geöffnet werden, könnte in der Garkammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die die Infrarotstrahlen der oberen Widerstände dabei behindert, den Produkten einen goldenen Ton zu verleihen.

Abb. 2



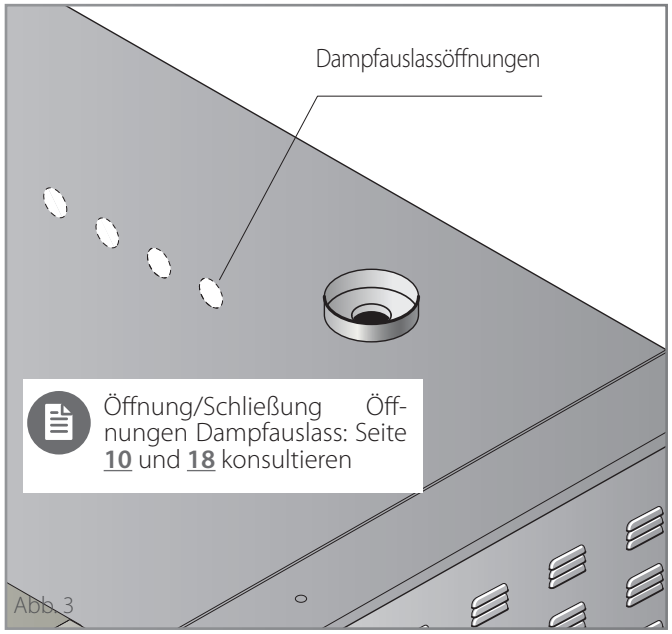
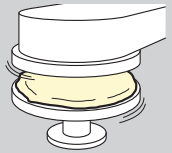
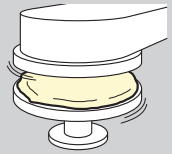




Abb. 3

## Backtabelle

*Die in den Tabellen angegebenen Parameter sind unverbindlich, da sie in Abhängigkeit von der Temperatur des Lokals, in dem der Ofen installiert wird, sowie vom Typ des zu backenden Pizzateigs (z. B. Mehltyp, Hydration usw.) variieren können.*

| STEUERUNG TS | | Anfertigung von Hand | | | |  Anfertigung mit Pizzaform | | | | Vorheizung für beide Typen (Formung von Hand oder mit Pizzaform) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TYP | | BACKEN | | | | BACKEN | | | | |
| | | ZEIT | TEMP. | % OBERHITZE | % UNTERHITZE | ZEIT | TEMP. | % OBERHITZE | % UNTERHITZE | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | 85% | 5% | 3 min | 290°C - 554°F | 85% | 0% | Zeit: 1 Stunde<br>(kann in Abhängigkeit von den eingestellten % variieren)<br><br>Temperatur / %: wie Pizzatyp<br><br>Während des Vorheizens müssen die **Dampfauslassöffnungen** auf der Rückseite der Backkammer **immer geschlossen** gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Widerstände zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzen führt. |
| PFÄNNCHEN | | 3 - 4 Min. | 320°C - 608°F | 40% | 100% | 3 - 4 Min. | / | / | / | |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 Min. | 370°C - 698°F | 80% | 0% | 1 - 2 Min. | / | / | / | |
| BACKBLECH | | 7 - 8 Min. | 280°C - 536°F | 30% | 100% | 7 - 8 Min. | / | / | / | |
| SACHAUFEL | VORBACKEN | 5 Min. | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 5 min | / | / | / | |
| | AUSBACKEN | 3 min | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 3 min | / | / | / | |

| STEUERUNG CD | | Anfertigung von Hand | | | |  Anfertigung mit Pizzaform | | | | Vorheizung für beide Typen (Formung von Hand oder mit Pizzaform) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TYP | | BACKEN | | | | BACKEN | | | | |
| | | ZEIT | TEMP. | OBERHITZE | UNTERHITZE | ZEIT | TEMP. | OBERHITZE | UNTERHITZE | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | MAX | OFF/MIN | 3 min | 290°C - 554°F | MAX | OFF | Zeit: 1 Stunde<br>(kann in Abhängigkeit von der eingestellte Auswahl variieren)<br><br>Temperatur / Auswahl: wie Pizzatyp<br><br>Während des Vorheizens müssen die **Dampfauslassöffnungen** auf der Rückseite der Backkammer **immer geschlossen** gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Widerstände zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzen führt. |
| PFÄNNCHEN | | 3 - 4 Min. | 320°C - 608°F | MIN | MAX | 3 - 4 Min. | / | / | / | |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 Min. | 370°C - 698°F | MAX | OFF | 1 - 2 Min. | / | / | / | |
| BACKBLECH | | 7 - 8 Min. | 280°C - 536°F | MIN | MAX | 7 - 8 Min. | / | / | / | |
| SACHAUFEL | VORBACKEN | 5 Min. | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 5 min | / | / | / | |
| | AUSBACKEN | 3 min | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 3 min | / | / | / | |

## Inhalt Modelle CD

Das Bedienfeld kennenlernen....9
Geführtes Benutzungsverfahren....10
A - Manuelle Einschaltung des Ofens....10
B - Einstellung der Vorheizung....10
C - Beginnen des Backvorgangs....10
D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ)....10
E - Einstellung der Dampfauslassöffnungen....10
F - Ein Signal Ende Garung aktiveren (Buzzer)....11
G - Ausschalten des Ofens....11
Programmierte Einschaltung....12

## Das Bedienfeld kennenlernen

Abb. 4

1 **Hauptdisplay**
Abwechselnde Anzeige:
- die aktuelle Temperatur der Kammer
- die eingestellte Temperatur
- der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende
- der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung)

2 **Tasten + und -**
Gestatten das Anheben oder Absenken:
- der Temperaturwerte in der Kammer,
- der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende
- der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung)

3 **LED Widerstände**: Bei Ofen in Betrieb zeigt das Aufleuchten an, dass die Widerstände aufheizen; bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Blinken einen Countdown an (programmiert Einschaltung aktiv)

4 **Kontrolle Leistung Oberhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Oberhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF)
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

4A **LEDs Oberhitze:** zeigen die vorgenommene Auswahl an

5 **Kontrolle Leistung Unterhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Unterhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF),
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

5A **LEDs Unterhitze:** zeigen die vorgenommene Auswahl an

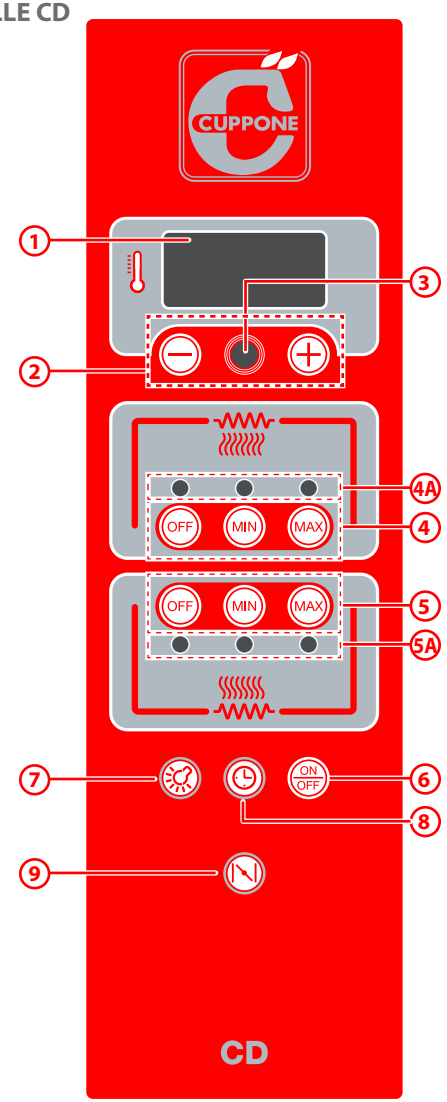
6 **Schalter ON/OFF**
Schaltet das Display ein und aus

7 **Taste Beleuchtung**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus

8 **Taste Uhr**
bei eingeschaltetem Ofen: aktiviert ein akustisches Signal bei Backende
bei ausgeschaltetem Ofen: stellt die programmierte Einschaltung ein

9 **Taste Kamin**
Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer

MODELLE CD




Das Bedienfeld darf ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern benutzt werden.
Das kontinuierliche und längere Drücken der Tasten (2) „+“ und „-“ hebt den wert schnell an oder senkt ihn schnell ab.

Abb. 4

## Geführtes Benutzungsverfahren

Die Einschaltung des Ofens kann vorgenommen werden:

- **manuell**: Beim Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung ▶ muss zumindest eine Stunde gewartet werden, bis der Ofen sich auf die richtige Benutzungstemperatur vorgeheizt hat.

  Das folgenden Benutzungsverfahren konsultieren (Punkte A, B, C, D usw.)

- **programmiert**: bei Einstellung der Stunde bis zur zukünftigen Einschaltung ▶ schaltet sich der Ofen automatisch ein.

  Konsultieren Sie die Seite 12

- **automatisch**: mit einer Uhr oder einer SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen).

### A - Manuelle Einschaltung des Ofens

▶ Abb. 5

Beim Drücken der Taste ON/OFF wird das Display eingeschaltet und die aktuelle Temperatur der Backkammer wird angezeigt (z. B. 25 °C - 77°F).

### B - Einstellung der Vorheizung

Die Vorheizung muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen des zu benutzenden Rezepts (siehe Tabelle auf Seite 8, Angaben zum Vorheizen). Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen und macht eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.

Während des Vorheizens muss das Entlüftungsventil **immer geschlossen** gehalten werden, um das Austreten der Wärme und die Einschaltung der Widerstände zu vermeiden, was zur Überhitzung der Ebenen aus feuerfestem Material und zum Verbrennen der ersten Produkte führen würde.

▶ Abb. 6

Die **Vorheiztemperatur** einstellen, indem die Tasten „+" oder „-" verwendet werden, bis der gewünschte Wert auf dem Display angezeigt wird.

▶ Abb. 7

Die **Leistung der Oberhitze** und die der **Unterhitze** mit den auf der Abbildung gezeigten Tasten einstellen.

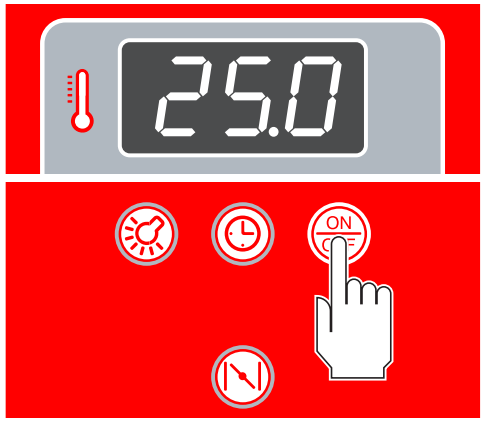


Abb. 5

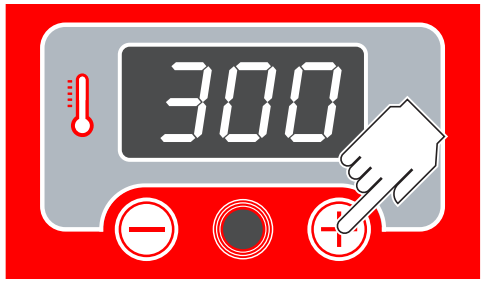


Abb. 6

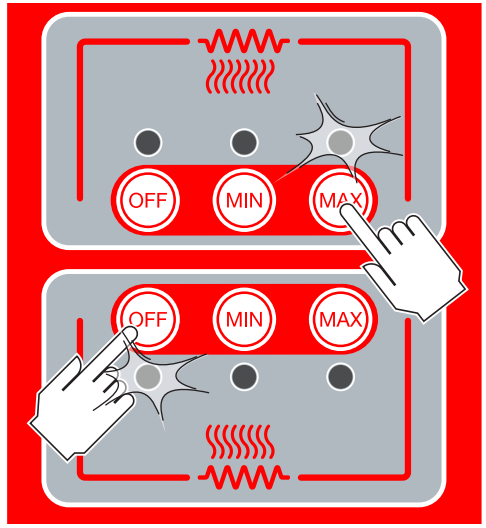


Abb. 7

Nach der Einstellung dieser drei Parameter beginnt der Ofen, sich zu erhitzen.
Nach ca. einer Stunde geht die LED „Widerstände" aus: Dies bedeutet, dass der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat und für das Backen bereit ist.

### C - Beginnen des Backvorgangs

▶ Abb. 8

Nach Ende des Vorheizens ist es möglich, das Backen zu beginnen und die zu backenden Produkte unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) sowie von Werkzeugen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und hitzebeständig sind (z. B. Stahl) in den Ofen einzuführen.

Zur Erzielung optimaler Resultate immer vom Hersteller der Ofens angegebene Fassungsvermögen einhalten und die zu backenden Produkte gleichmäßig in der Backkammer verteilen.

Während des Backvorgangs ist es immer möglich, alle Werte auf die übliche Weise zu ändern.

*Während des Backvorgangs könnte die LED* Widerstände *aufleuchten; dies bedeutet, dass die Widerstände wieder eingeschaltet wurden, um den eingestellten Temperaturwert konstant zu halten.*

### D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ)

▶ Abb. 9

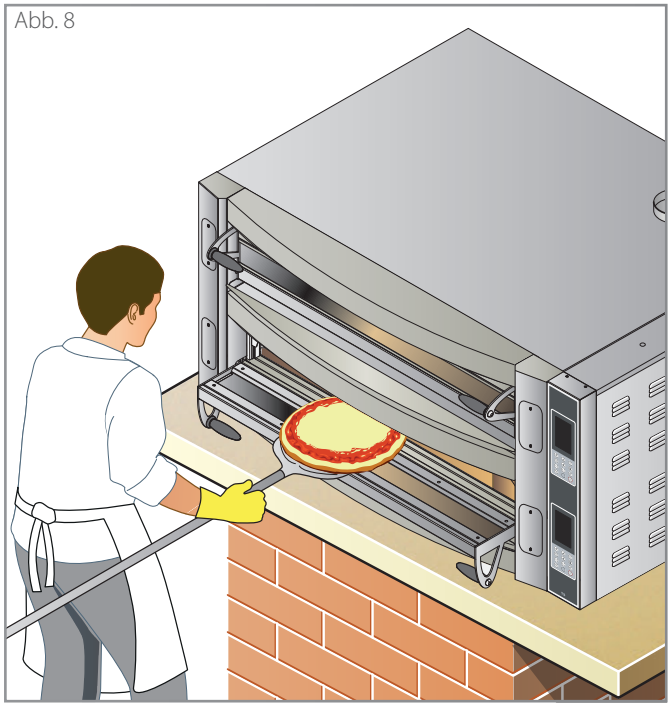
Falls erforderlich die Beleuchtung mit der Taste „Beleuchtung" des Ofens einschalten, um den Backvorgang kontrollieren zu können.
Zum Ausschalten die gleiche Taste drücken.

### E - Einstellung der Dampfauslassöffnungen

▶ Abb. 12

Im hinteren Teil der Backkammer sind Dampfauslassöffungen vorhanden: Sie können mehr oder weniger geöffnet werden, um in der Backkammer den Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten, der für den Typ der zu backenden Produkte am besten geeignet ist.

Abb. 8



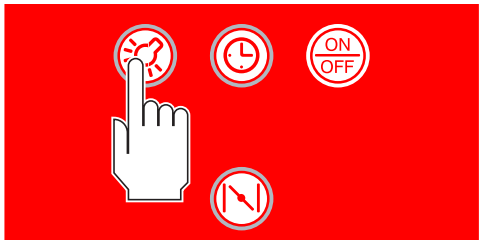



Abb. 9

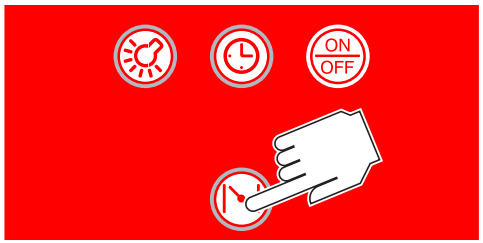



Abb. 12

Zum Öffnen der Dampfauslassöffnungen die auf der Abbildung gezeigte Taste gedrückt halten: Sie beginnen, sich nach und nach zu öffnen. Zum Blockieren in der gewünschten Position einfach die Taste loslassen.

## F - Ein Signal Ende Garung aktiveren (Buzzer)

▶ **Abb. 10**

Falls gewünscht, ist es möglich, ein akustisches Signal zu aktivieren, das bei Ablauf der eingestellten Zeit das Ende der Backzeit meldet.

Zur Aktivierung **bei eingeschaltetem Ofen** die „Uhr-Taste drücken".

Das Display zeigt an, **nach welcher Zeit das akustische Signal** ertönt (z. B. 3.3, das heißt, drei Minuten und 30 Sekunden): wenn dieser Defaultwert geändert werden soll, die Tasten „+" oder „-" benutzen, bis das Display die gewünschte Zeit anzeigt (z. B. 5.2, das heißt, 5 Minuten und 20 Sekunden).

Nach der Einstellung beginnt der Countdown und dann wird das akustische Signal ausgelöst, dass das Backende meldet.

Zum Blockieren des akustischen Signals die Taste „Uhr" drücken.

Achtung: **Die Aufheizung des Ofens wird nicht unterbrochen**, wenn das akustische Signal ertönt!

## G - Ausschalten des Ofens

▶ **Abb. 11**

Zum Ausschalten des Ofens für ca. zwei Sekunden die Taste ON/OFF drücken.

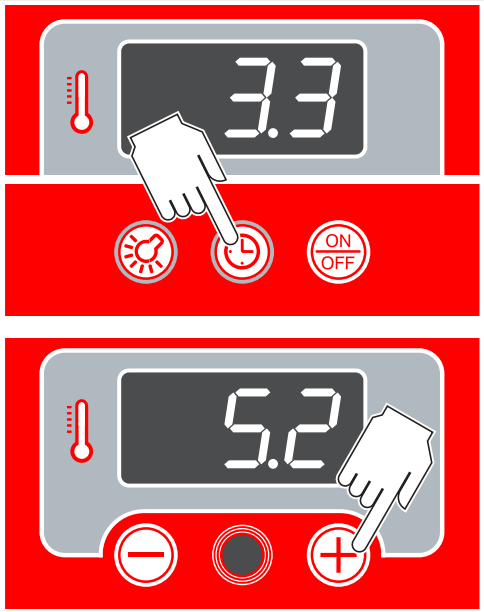



Abb. 10

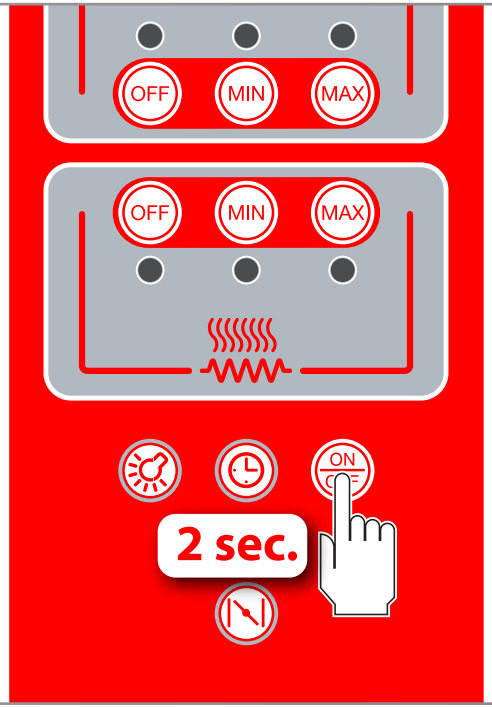



Abb. 11

## Programmierte Einschaltung

*Die Funktion programmierte Einschaltung ist sehr nützlich, das der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und daher bereit ist, die gewünschten Lebensmittel zu backen.*

▶ Abb. 13

Zur Aktivierung **bei ausgeschaltetem Ofen** die „Uhr-Taste" berühren.
Das Display zeigt die **Restzeit bis zur Einschaltung an**: zur Änderung dieser Defaultzeit die Tasten „+" oder „-" verwenden, bis das Display die gewünschte Zeit anzeigt (z. B. 99.5, das heißt, 99 Minuten und 50 Sekunden).
Nach der Einstellung beginnt der Countdown, bei dessen Ablauf der Ofen automatisch mit den Parametern Temperatur und Leistung eingeschaltet wird, die **beim letzten vorgenommenen Backvorgang** verwendet wurden.
Zur Änderung:

- die programmierte Einschaltung durch Drücken der „Uhr-Taste verlassen",
- den Ofen mit der Taste ON/OFF einschalten,
- einen Backvorgang mit den gewünschten Parametern einstellen (▶ Abb. 6 - Abb. 7)
- den Ofen mit der Taste ON/OFF ausschalten,
- die programmierte Einschaltung einstellen, die vorausgehend beschrieben.

Zum verlassen der Funktion und zum Eliminierung der programmierten Einschaltung erneut die „Uhr-Taste" berühren.

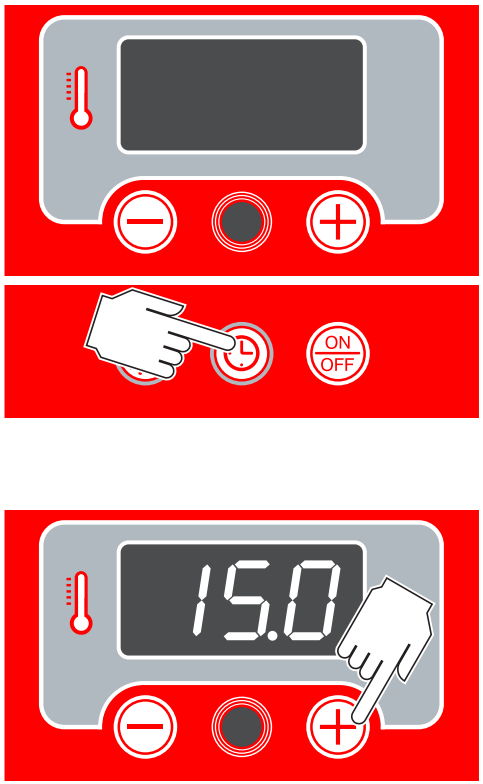


Abb. 13

## Inhalt Modelle TS


Das Bedienfeld kennenlernen ..... 13
Die Werte eingeben ..... 14
Geführtes Benutzungsverfahren ..... 15
A - Manuelle Einschaltung des Ofens ..... 15
B - Einstellung der Vorheizung ..... 16
C - Beginnen des Backvorgangs ..... 17
D - Aktivierung eines Signals bei Backende (Buzzer) ..... 17
E - Einschalten der Beleuchtung (fakultativ) ..... 18
F - Einstellung der Dampfauslassöffnungen ..... 18
G - Ausschalten des Ofens ..... 18
Ein Rezept erstellen ..... 20
Erstellung eines Rezepts ..... 21
Programmierte Einschaltung ..... 22
Einstellung eines Ereignisses ..... 22
Einstellung Agenda ..... 24
Einstellung Ferien ..... 25
Benutzereinstellungen ..... 26


## Das Bedienfeld kennenlernen

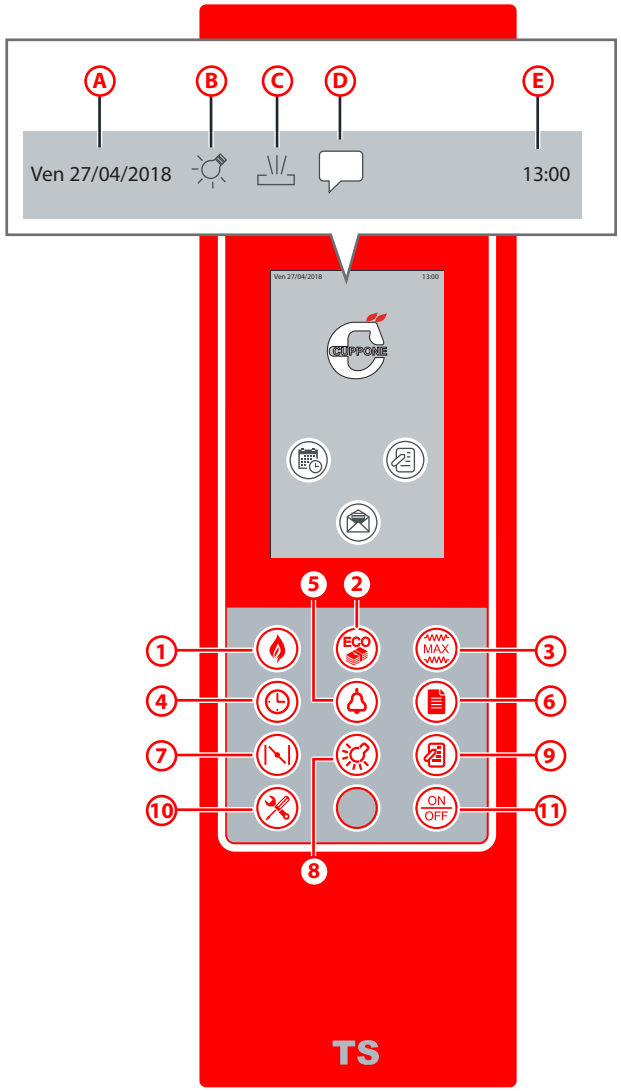
Abb. 14

1 **Taste Programm Pyrolyse**
Startet das Pyrolyse-Programm zur Reinigung des Ofens
2 **Taste Programm ECO**
Startet das Programm ECO (Seite 15)
3 **Taste Programm MAX**
Startet das Programm MAX (Seite 19)
4 **Taste TIMER**
Bildschirmanzeige Standby: aktiviert die Modalität Ferien; Bildschirmanzeige Arbeit: aktiviert/deaktiviert die Funktion des Timers für die wöchentliche Einschaltung.
5 **Taste BUZZER**
Aktiviert ein akustisches Signal bei Backende
6 **Taste Programme**
Drücken zum Anzeigen und Verwenden der vom Benutzer abgespeicherten Programme
7 **Taste Kamin**
Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer
8 **Taste Beleuchtung**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus
9 **Taste AGENDA**
Gestattet den Zugang zur Seite der Agenda
10 **Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugang zu den Benutzereinstellungen
11 **Schalter ON/OFF**
Einschaltung/Ausschaltung des Ofens

**FUNKTIONSLEISTE**

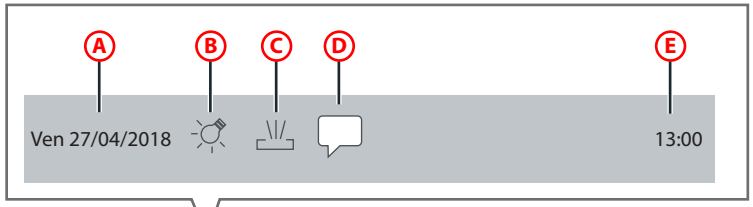
A **Aktuelles Datum**
B **Beleuchtung Kammer**
Zeigt den Status der Beleuchtung der Kammer an (an oder aus)
C **Entlüftung**
Zeigt an, dass der Kamin geöffnet wird (der Benutzer betätigt die Taste Kamin (7))
D **Hinweis**
Zeigt einen zu lesenden Hinweis an (z. B. Wartung)
E **Aktuelle Uhrzeit**

**MODELLE TS**

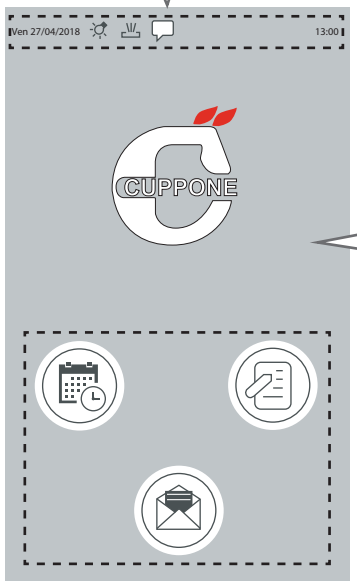



Das Bedienfeld darf ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern benutzt werden.

Abb. 14




**FUNKTIONSLEISTE**

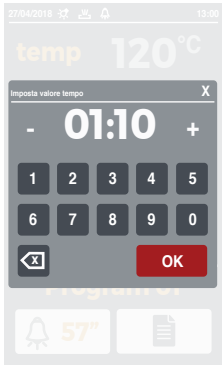



**Seite STANDBY**

**Taste PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG**
Gestattet den Zugang zur Seite **Programmierte wöchentliche Einschaltung**: Es ist möglich, die automatische Einschaltung und Ausschaltung des Ofens für die ganze Woche zu programmieren.

**Taste FERIEN**
Gestattet den Zugang zur Seite der **Ferien**: Diese Funktion gestattet es, die Programmierung der wöchentlichen Einschaltung und Ausschaltung für einen bestimmten Zeitraum zu unterbrechen, ohne dass sie eliminiert werden muss.

**Taste AGENDA**
Gestattet den Zugang zur Seite **Agenda**, auf der e möglich ist, bis zu 10 Hinweise einzustellen, die an den eingestellten Tagen zu den eingestellten Uhrzeiten auf dem Display erscheinen. Jeder Hinweis kann zyklisch wiederholt werden.




## Die Werte eingeben

Zum Eingeben der Werte mit dem Tastfeld:

- **A)** den gewünschten Wert mit den **Zifferntasten** eingeben (z. B. wenn nacheinander 1-1-0 gedrückt wird, erscheint auf dem Display 01:10, das heißt, eine Minute und 10 Sekunden)

oder, alternativ

- **B)** die **Tasten „+“** oder **„-“** verwenden: das einzelne Drücken führt einen Schritt weiter, das längere Gedrückthalten führt schnell weiter.

In beiden Fällen bestätigen mit **OK** oder annullieren mit ⌫.

## Der Ofen zeigt ein falsches Datum oder eine falsche Uhrzeit an

*Beim ersten Einschalten des Ofens oder nach einer längeren Ausschaltung ist es möglich, dass der Ofen ein falsches Datum oder eine falsche Uhrzeit anzeigt: den Bereich „Einstellungen“ aufrufen und die richtigen Werte eingeben.*

Siehe Seite 26

## Geführtes Benutzungsverfahren

Die Einschaltung des Ofens kann vorgenommen werden:

- **manuell**: Beim Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung ▶ muss zumindest eine Stunde gewartet werden, bis der Ofen sich auf die richtige Benutzungstemperatur vorgeheizt hat.

  Das folgenden Benutzungsverfahren konsultieren (Punkte A, B, C, D usw.)

- **programmiert**: durch Programmieren der automatischen Einschaltung und Ausschaltung des Ofens für die ganze Woche.

  Konsultieren Sie die Seite 22

- **automatisch**: mit einer Uhr oder einer SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen).

### A - Manuelle Einschaltung des Ofens

▶ Abb. 15

Nach der Einschaltung der Stromversorgung des Ofens schaltet sich das Display ein und zeigt die Seite STANDBY an. Beim Drücken der Taste ON/OFF zeigt das Display die Backseite an.

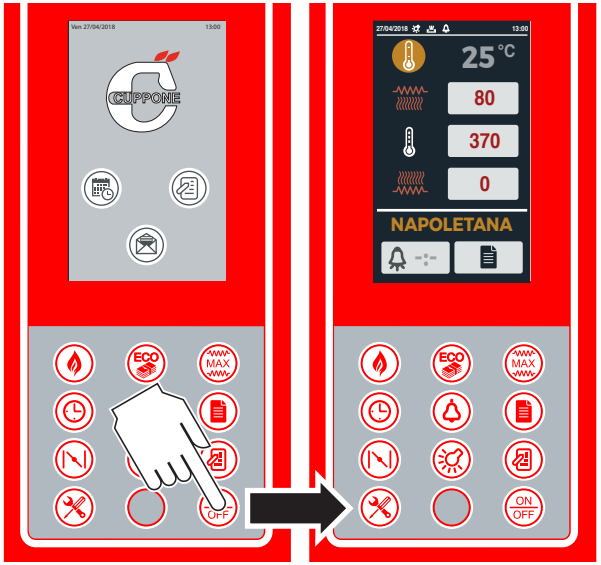



Abb. 15

*Während eines Backvorgangs oder einer Vorheizung, falls die aktuelle Temperatur der Kammer ist:*

- ***unter** der eingestellten (das heißt, die Widerstände sind aktiv), ▶ sind die Symbole für Oberhitze und Unterhitze **rot***
- ***gleich** oder **über** der eingestellten (das heißt, die Widerstände sind aus) ▶, sind die Symbole für Oberhitze und Unterhitze **weiß***

**Was muss für jeden Backvorgang oder die manuelle Vorheizung eingestellt werden:**

**Leistung Oberhitze**

**Vorheiz- oder Backtemperatur**

**Leistung Unterhitze**

**Signal Backende (fakultativ)**

Konsultieren Sie die Seite 17

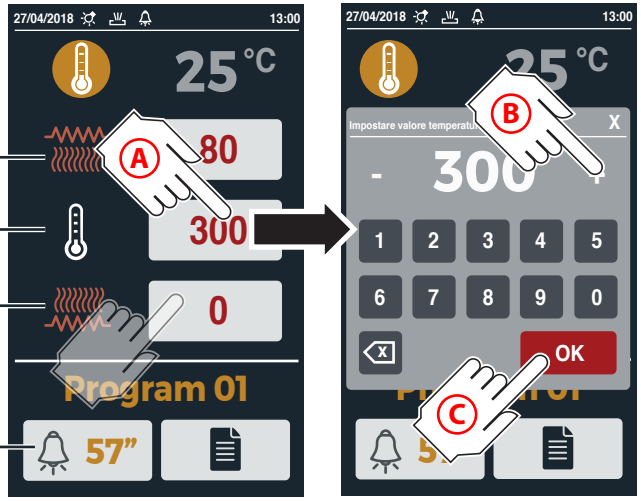



Abb. 16

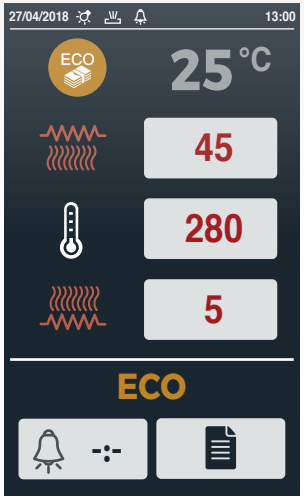
## Sonderprogramm

**Programm ECO:** *Das Programm ECO dient zur Aufrechterhaltung des Betriebs des Ofens, wenn nicht gearbeitet wird.*

**Defaultwerte des Programms ECO**

- **Dauer** *in Abhängigkeit von den Erfordernissen*
- **Temperatur** *280°C -536°F*
- **Leistung** *Oberhitze 45 % und Unterhitze 5 %*

*Diese Werte können* **vorübergehend** *geändert werden, indem die Taste wie üblich betätigt werden (siehe ▶ Abb. 16) oder* **permanent** *durch Änderung ihrer Parameter, wie erklärt auf Seite 21.*
*Das Programm wird unterbrochen, wenn ein anderes Programm ausgewählt, der Ofen ausgeschaltet oder erneut die ECO-Taste betätigt wird.*



## B - Einstellung der Vorheizung

Die Vorheizung muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen des zu verwendenden Rezepts. Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen und macht eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.
Es ist möglich, die Vorheizung auf zwei Weisen einzustellen:

- ▶ Abb. 17 Durch **manuelle** Eingabe der gewünschten **Vorheiztemperatur** und der **Leistung der Oberhitze und der Unterhitze** (siehe Tabelle auf Seite 8, Angaben zum Backen).
  *Die eingegebenen Parameter können nicht abgespeichert werden und daher müssen sie jedes Mal neu eingegeben werden. Um dies zu vermeiden, muss ein Rezept erstellt werden, wie erklärt auf Seite 20.*
- ▶ Abb. 18 **Starten eines bereits abgespeicherten Rezepts (Programms)**, zuvor abgespeichert vom Benutzer.

**Manuelle Eingabe der Parameter eines Rezepts** ▶ Abb. 17

(A) Durch Berühren des entsprechenden Felds einstellen:
- Die **Vorheiztemperatur**;
- die **Leistung der Oberhitze;**
- die **Leistung der Unterhitze.**

(B) Es erscheint eine alphanumerischen Tastatur, mit der der gewünschte Wert eingegeben werden kann (Siehe Tabelle auf Seite 8, Angaben zum Backen);

(C) mit „OK" bestätigen. Nach der Einstellung dieser drei Parameter beginnt der Ofen, sich in Abhängigkeit von den eingestellten Parametern zu erhitzen.

**Verwendung eines bereits abgespeicherten Rezepts** ▶ Abb. 16

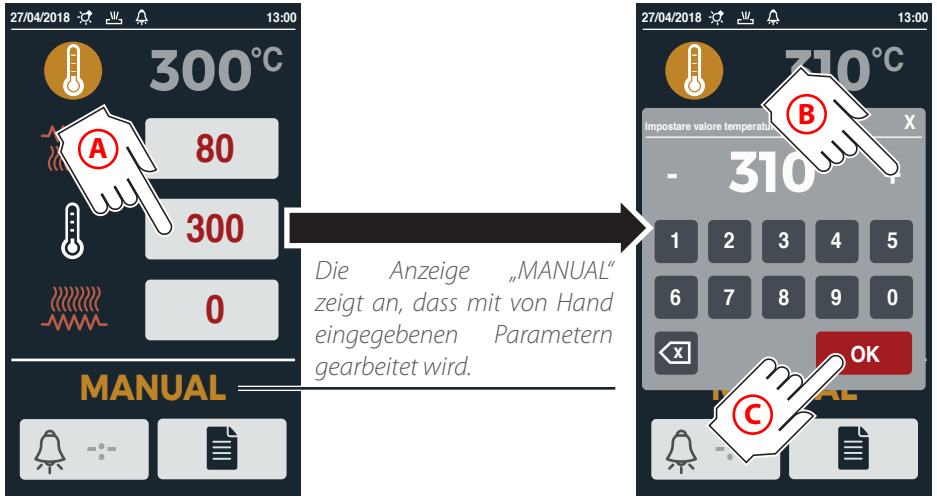
(A) Die Programmtaste (A1) auf dem Display oder auf der Tastatur drücken (A2) oder die Anzeige (A3) berühren;

(B) den Namen des Rezepts berühren, das verwendet werden soll: Der Ofen beginnt sofort, sich mit den vom Rezept vorgesehenen Parametern zu erhitzen;

(C)...(E) falls gewünscht, ist es möglich, die Parameter des ausgewählten Rezepts (z. B. die Temperatur) auf die übliche Weise zu ändern: die vorgenommenen Änderungen haben **nur auf das** laufende **Vorheizen** Auswirkung und sie verändern das Originalrezept nicht (vorübergehende Auswirkung).

Zur permanenten Änderung des Originalrezepts siehe Seite 20.

Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöffnungen auf der Rückseite der Backkammer immer geschlossen gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Widerstände zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzen führt.




*Die Anzeige „MANUAL" zeigt an, dass mit von Hand eingegebenen Parametern gearbeitet wird.*

Abb. 17

*Die Namen der Programme, die in der nebenstehenden Abbildung angegeben werden, sind Beispiele (abhängig von den Namen, die der Benutzer seinen Rezepten zugewiesen hat)*

*Die Anzeige zeigt an, welches Rezept verwendet wird (z. B. NAPOLETANA). Wenn ein Parameter (z. B. die Temperatur) von Hand geändert wird, wird die Anzeige „MANUAL", um einen externen Eingriff des Benutzers anzuzeigen.*

Abb. 18

## C - Beginnen des Backvorgangs

▶ **Abb. 19**

Nach Ende des Vorheizens ist es möglich, das Backen zu beginnen und die zu backenden Produkte unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) sowie von Werkzeugen, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und hitzebeständig sind (z. B. Stahl) in den Ofen einzuführen.

⚠ Zur Erzielung optimaler Resultate immer vom Hersteller der Ofens angegebene Fassungsvermögen einhalten und die zu backenden Produkte gleichmäßig in der Backkammer verteilen.

Während des Backvorgangs ist es immer möglich, alle Werte (zum Beispiel die Temperatur) auf die übliche Weise zu ändern.

## D - Aktivierung eines Signals bei Backende (Buzzer)

▶ **Abb. 20**

Falls gewünscht, ist es möglich, ein akustisches Signal zu aktivieren, das bei Ablauf der eingestellten Zeit das Ende der Backzeit meldet.

(D) Zur Aktivierung die Taste 🔔 auf dem Display oder die Taste auf dem Tastfeld drücken;

(E) ein alphanumerisches Tastfeld erscheint, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann (in Minuten: Sekunden);

(F) mit „OK" bestätigen.

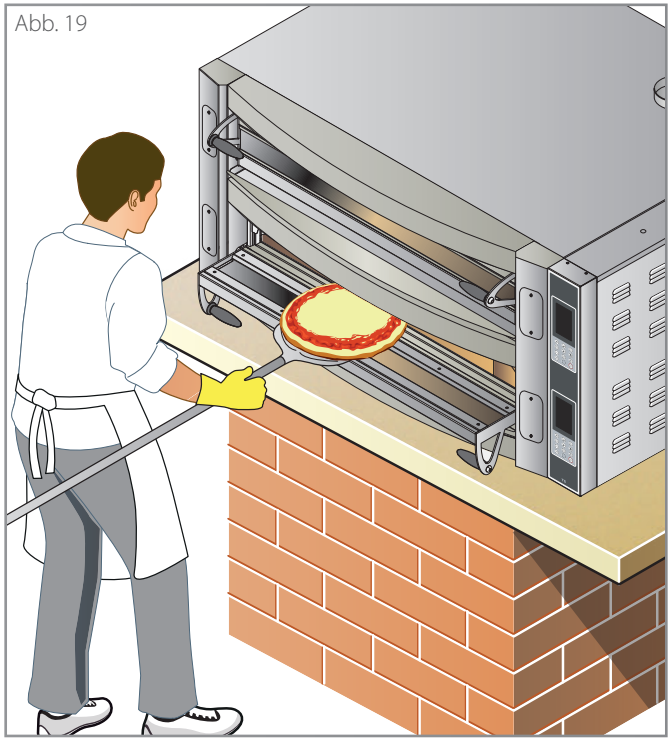
Das Display zeigt an, **nach welcher Zeit das akustische Signal ertönt** (z. B. 03:10, das heißt, drei Minuten und zehn Sekunden).

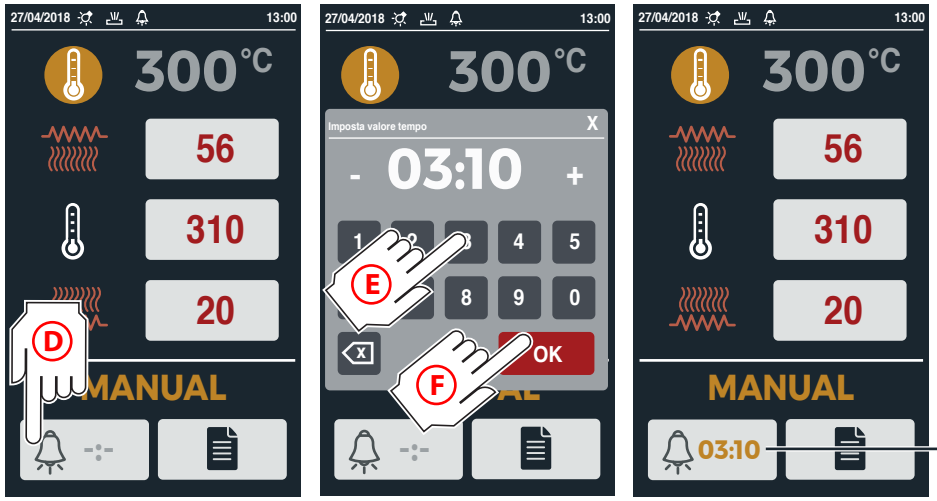
Nach der Einstellung beginnt der Countdown und dann wird das akustische Signal ausgelöst, dass das Backende meldet.

Zum Blockieren des akustischen Signals die Taste Buzzer drücken.

⚠ Achtung: **Die Aufheizung des Ofens wird nicht unterbrochen**, wenn das akustische Signal ertönt!

Abb. 19






*Beim Ablauf der eingestellten Zeit (z. B. 3 Minuten und 10 Sekunden) ertönt das akustische Signal, dass das Backende anzeigt, aber der Ofen heizt weiter, bis die Taste ON/OFF gedrückt wird (11)*

Abb. 20

## D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ)

▶ Abb. 21

Falls erforderlich die Beleuchtung mit der Taste „Beleuchtung" des Ofens einschalten, um den Backvorgang kontrollieren zu können.
Zum Ausschalten die gleiche Taste drücken.

## G - Einstellung der Dampfauslassöffnungen

▶ Abb. 22

Im hinteren Teil der Backkammer sind Dampfauslassöffungen vorhanden: Sie können mehr oder weniger geöffnet werden, um in der Backkammer den Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten, der für den Typ der zu backenden Produkte am besten geeignet ist.
Zum Öffnen der Dampfauslassöffnungen die entsprechende Taste gedrückt halten: Sie beginnen, sich nach und nach zu öffnen. Zum Blockieren in der gewünschten Position einfach die Taste loslassen.

## H - Ausschalten des Ofens

▶ Abb. 23

Zum Unterbrechen des Backvorgangs die Taste ON/OFF drücken: der Ofen schaltet sich auf Standby.

Abb. 21

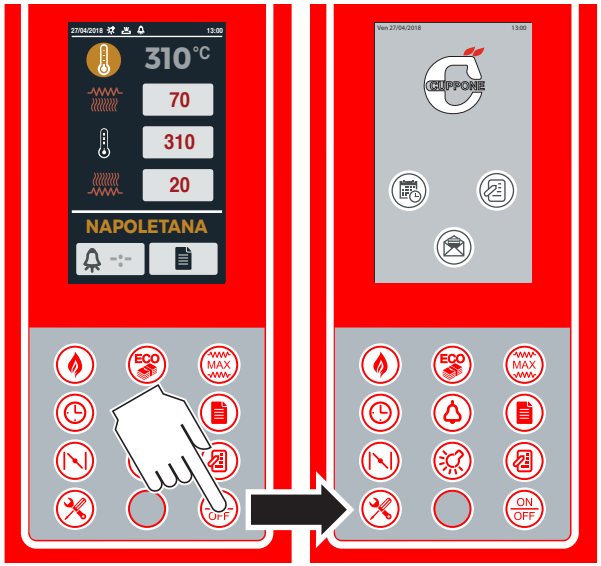



Abb. 23

Abb. 22

## Sonderprogramm

**Programm MAX:** *Das Programm MAX wird verwendet, um die Temperatur der Backkammer und der Ebene schnell anzuheben, wenn der Benutzer feststellt, dass sie für seine Zwecke zu niedrig sind.*

(A) *Zum Start des Programms das entsprechende Symbol antippen.*
(B) *Es erscheint eine Bildschirmseite mit folgenden Optionen:*

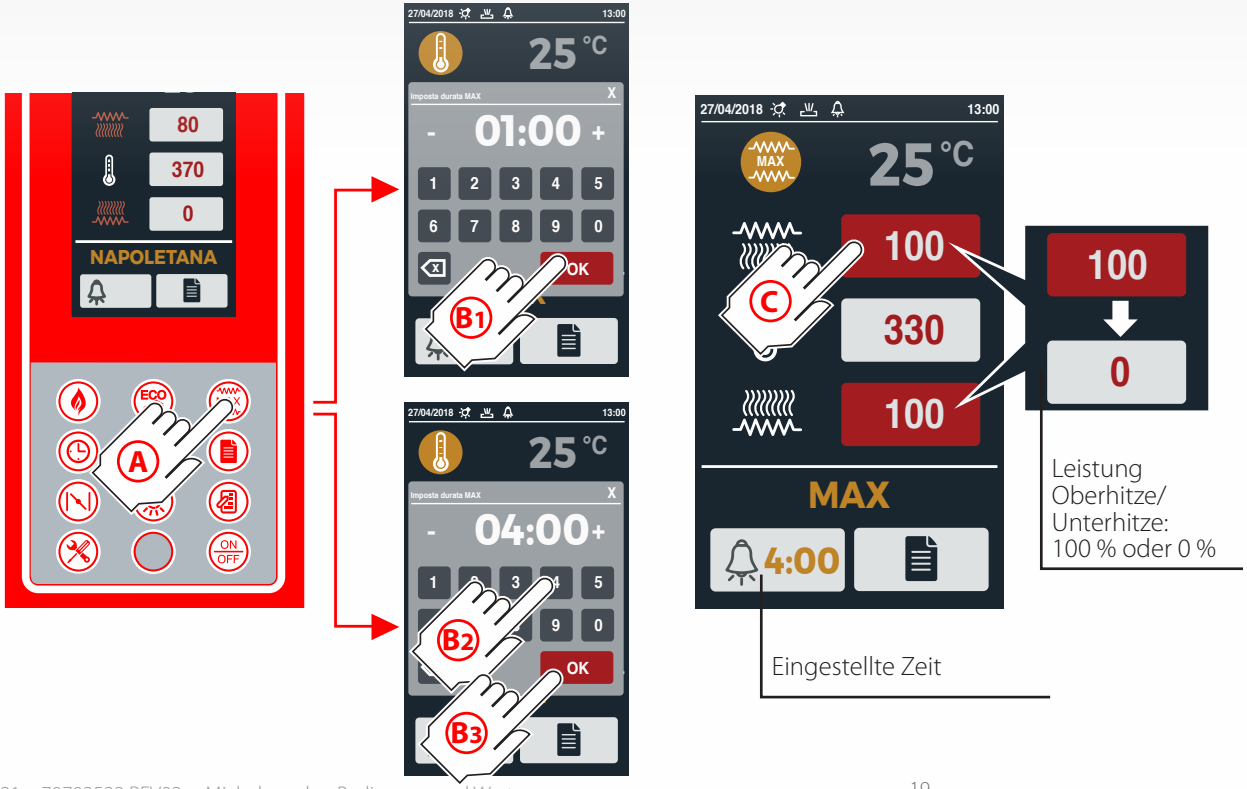
- (B1) **Start des Programms** *durch Drücken der Taste „OK": in diesem Fall hat das Programm eine Dauer von 1 Minute (Defaultwert). oder*
- (B2) **Einstellung der Programmdauer** *durch Eingabe der gewünschten Zeit (z.B. vier Minuten) und anschließender* **Start** *über die Taste „OK"* (B3).

(C) *Es erscheint eine Übersicht: durch Antippen der Felder „Oberhitze" oder „Unterhitze" kann die Leistung auf* **100%** *oder* **0%** *eingestellt werden (die Eingabe anderer Werte ist nicht möglich).*

| Defaultwerte des Programms MAX |
|---|
| • **Dauer** *1 Minute* |
| • **Temperatur** *Offset von 30°C - 86°F mehr als Temperatur in der Kammer* |
| • **Leistung** *Oberhitze und Unterhitze 100 %* |

*Zum* **permanenten** *Ändern der Werte wie auf Seite* **21** *erklärt vorgehen.*

*Das Programm endet mit dem Drücken der Taste MAX, bei Auswahl eines anderen Programms oder bei Ablauf der eingestellten Zeit: Der Buzzer ertönt und der Ofen kehrt zum Programm zurück, das vor dem Starten des Programms MAX aktiv war.*



## Ein Rezept erstellen

Ein Rezept zu speichern bedeutet, dass es wiederverwendet werden kann, ohne dass seine Backparameter erneut eingegeben werden müssen.
Außerdem ist es durch die Zuweisungen eines Namens (z. B. NAPOLETANA) möglich, es schneller zu finden und zu starten.

Für jedes Rezept müssen eingestellt werden:
- die **Vorheiztemperatur**
- die **Leistung Oberhitze** und **Unterhitze**
- sein **Name** (fakultativ - nützlich, um es einfacher zu finden)
- nach wie viel Zeit ein **akustisches Signal** Backende ertönen soll (fakultativ).

Für Informationen zur Erstellung eines Rezepts siehe Seite 21

Abb. 24

Nach der Abspeicherung dieser Parameter zur Verwendung des Rezepts wie folgt vorgehen:
- die Taste Programm (A1) auf dem Display oder auf dem Tastfeld (A2) drücken oder die Anzeige (A3) berühren;
- die Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: den Namen desjenigen berühren, das verwendet werden soll;(B) der Ofen beginnt sofort, sich mit den vorgesehenen Parametern aufzuheizen.

Wie üblich vorgehen, wenn **während des Backvorgangs** die Parameter des ausgewählten Rezepts geändert werden sollen (z. B. Anheben der Temperatur) (Punkte (C), (D) und (E)): Die vorgenommenen Änderungen haben **nur auf den laufenden Backvorgang** Ausgang und verändern nicht das Originalrezept (vorübergehende Auswirkung).

Zur permanenten Änderung des Originalrezepts siehe Seite 21

*Die Namen der Programme, die in der nebenstehenden Abbildung angegeben werden, sind Beispiele (abhängig von den Namen, die der Benutzer seinen Rezepten zugewiesen hat)*

*Die Anzeige zeigt an, welches Rezept verwendet wird (z. B. NAPOLETANA). Wenn ein Parameter (z. B. die Temperatur) von Hand geändert wird, wird die Anzeige „MANUAL", um einen externen Eingriff des Benutzers anzuzeigen.*

Abb. 24

### Gründe für die Abspeicherung eines Programms

*Auf diese Weise steht ein echtes Rezeptbuch zur Verfügung, das schnell abgerufen und benutzt werden kann. Die Verwendung eines bereits abgespeicherten Rezepts gestattet es, den Garvorgang auf einfaches weise zu starten, ohne dass jedes mal die Backparameter eingegeben werden müssen: Dies gewährleistet die maximale Produktivität sowie stets ausgezeichnete Resultate.*

## Erstellung eines Rezepts

▶ Abb. 25

(A) Das Symbol „Wartung“ berühren (bei Ofen in Standby),

(B) das Symbol „Verwaltung der Programme“ berühren,

(C) den Namen eines Programms berühren,

(D) Einstellen:

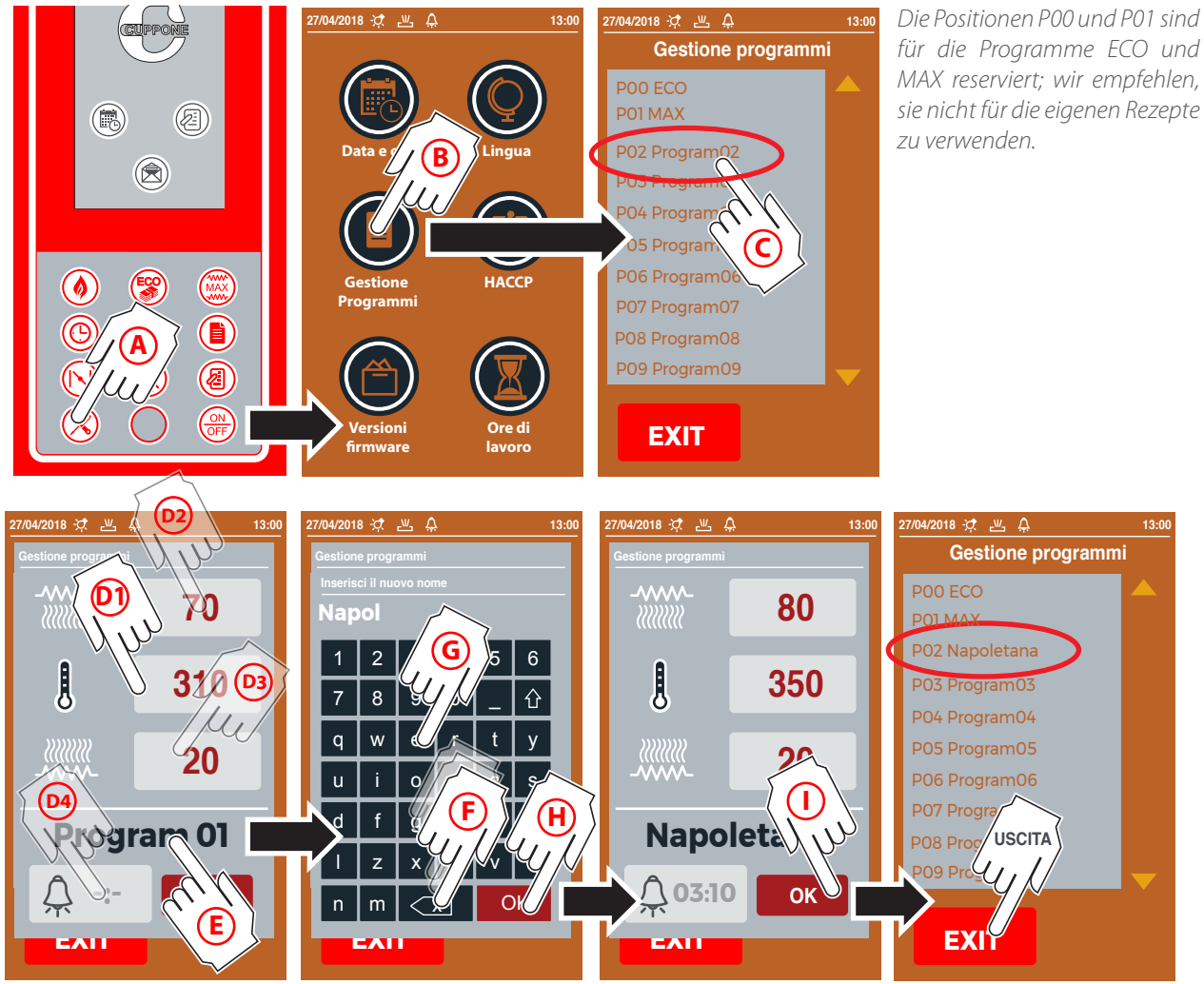
- (D1) die **Backtemperatur** (das entsprechende Feld berühren; es erscheint ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann; mit „OK“ bestätigen.
- (D2) (D3) die **Leistung der Oberhitze** und die der **Unterhitze** (das entsprechende Feld berühren; es erscheint ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann;
- (D4) falls erforderlich, ist es auch möglich, ein akustisches Signal zu aktivieren, das bei Ablauf der eingestellten Zeit das Ende der Backzeit meldet (siehe ▶ Abb. 19).

(E)...(H) den Namen „Program 01“ berühren; eine alphanumerisches Tastfeld erscheint, auf dem der **Name eingegeben werden kann, der dem Rezept zugewiesen werden soll** (z. B. NAPOLETANA); mit „OK“ bestätigen,

(I) mit „OK“ bestätigen.

## Ändern eines bereits abgespeicherten Rezepts

Falls das abgespeicherte Rezept nachfolgend geändert werden muss, zum Beispiel zur Änderung der Temperatur, das oben beschriebene Verfahren wiederholen und im Punkt (C) das zu ändernde Rezept auswählen.




*Die Positionen P00 und P01 sind für die Programme ECO und MAX reserviert; wir empfehlen, sie nicht für die eigenen Rezepte zu verwenden.*

*Die Temperatur in der Kammer, die Leistung der Oberhitze und der Unterhitze und die Einstellung des akustischen Signals werden wie üblich eingestellt (▶ Abb. 16 konsultieren)*

*Mit der alphanumerischen Tastatur ist es einfach, dem Programm einen Namen zuzuweisen: Auf diese Weise ist es einfacher, das benötigte Rezept zu erkennen*

*Das Programm P01 hat den Namen geändert und die Parameter nehmen die vom Benutzer eingestellten Werte an*

Abb. 25

## Programmierte Einschaltung

*Die Funktion programmierte Einschaltung ist sehr nützlich, das der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und daher bereit ist, die gewünschten Lebensmittel zu backen.*

Mit dieser Funktion ist es möglich, die **automatische Einschaltung und Ausschaltung** des Ofens für die ganze Woche zu programmieren.
Es ist möglich, bis zu max. **4 Ereignisse** pro Tag zu programmieren (das heißt, 4 Einschaltungen und 4 Ausschaltungen pro Tag).

### Einstellung eines Ereignisses

Abb. 26

(A) Das Symbol „Programmierte Einschaltung" berühren,

(B) das kleine weiße Rechteck berühren

(C) die Daten durch Auswahl eingeben:

die **Tage**, an denen das programmierte Ereignis ausgeführt werden muss
**Tag orange**= ein Ereignis ist vorgesehen (programmierte Einschaltung oder Ausschaltung)
**Tag grau**= kein Ereignis vorgesehen

die Uhrzeit der **Einschaltung** des Ofen

die Uhrzeit der **Ausschaltung** des Ofen

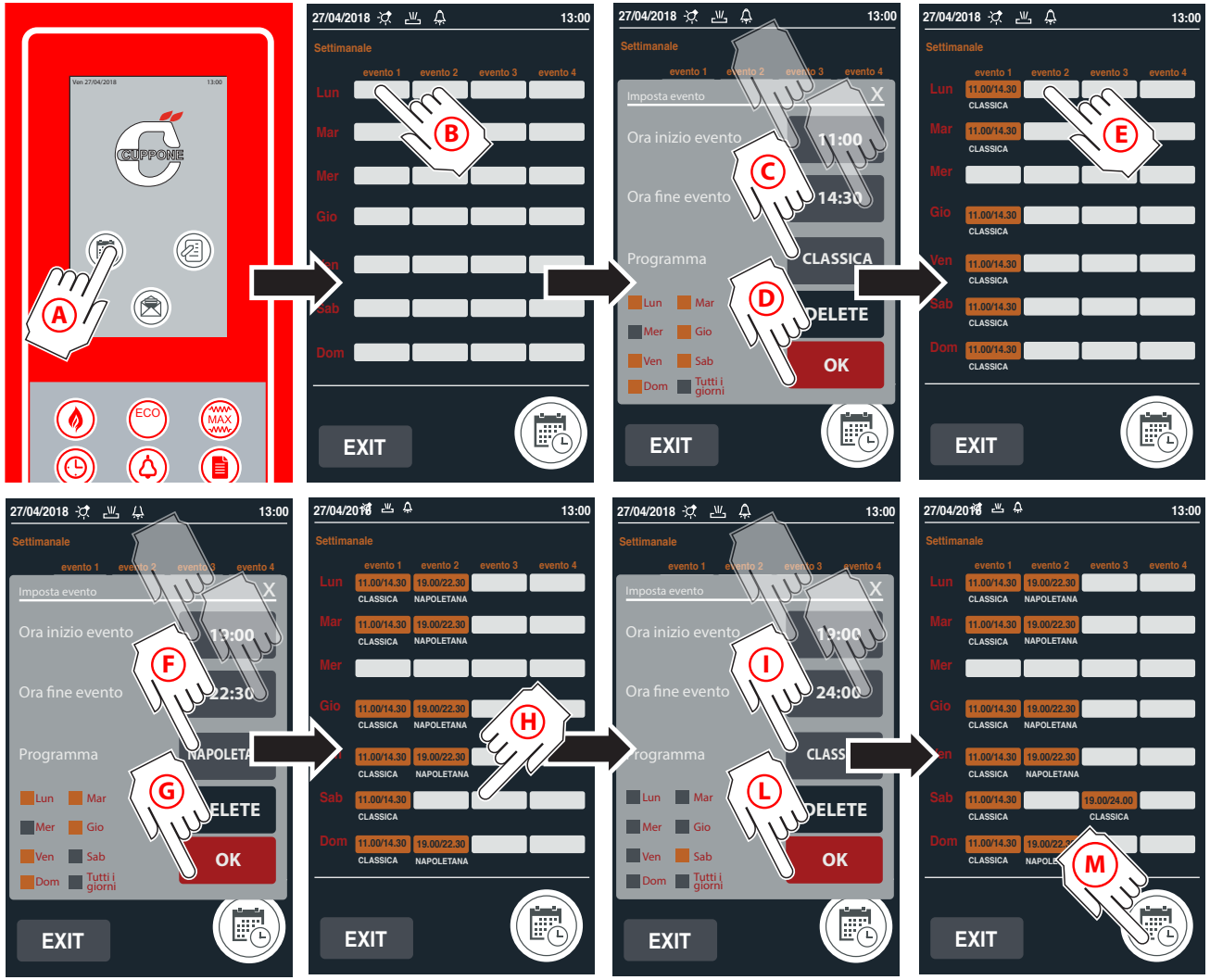
das **Programm**, mit dem der Ofen eingeschaltet werden muss

(D) Die eingegebenen Daten durch Drücken von „OK" bestätigen.

(E).....(L) Falls es erforderlich ist, die nachfolgenden Ereignisse zu programmieren, wie beim ersten vorgehen.

Abb. 26

***Ereignis 1**: Der Ofen wird an allen Tagen mit Ausnahme von Mittwoch um 11.00 Uhr mit dem Programm „CLASSICA" eingeschaltet und um 14.30 Uhr ausgeschaltet*




***Ereignis 2**: Der Ofen wird montags, dienstags, mittwochs, freitags und sonntags um 19.00 Uhr mit dem Programm „NAPOLETANA" eingeschaltet und um 22.30 Uhr ausgeschaltet.*

***Ereignis 3**: Der Ofen um 19.00 Uhr mit dem Programm „CLASSICA" eingeschaltet und um 24.00 Uhr ausgeschaltet.*

▶ Abb. 26

(M) Am Ende der Einstellungen muss die Wochenfunktion durch Berühren des Symbols unten rechts aktiviert werden. Wenn sie ist:

**weiß**= die Wochenfunktion bleibt programmiert, aber sie **ist nicht aktiv** (manuelle Einschaltung/Ausschaltung durch den Benutzer und nicht mehr automatisch)

**orange**= die Wochenfunktion ist **aktiv** (programmierte Einschaltung/Ausschaltung auf Grundlage der eingestellten Daten).

▶ Abb. 27

Wenn eine programmierte Wocheneinschaltung aktiv ist, werden auf der Seite STAND-BY die Uhrzeit und das Programm des nächsten automatischen Starts angezeigt und das Symbol wird orange. Wenn dieses Symbol berührt wird:

**ein Mal**= Rückkehr zur Seite Einstellung der Programmierung; dies ist nützlich zum Anzeigen aller programmierten Ereignisse sowie für deren eventuelle Änderung (Punkte von (A) bis (F))

**zwei Mal**= das Symbol wird weiß, die Wochenfunktion bleibt programmiert, aber sie **ist nicht aktiv** (manuelle Einschaltung/Ausschaltung durch den Benutzer).

## Annullierung oder Änderung eines programmierten Ereignisses

*Zum **Annullieren** der gesamten Programmierung (manuelle Einschaltung und Ausschaltung durch den Benutzer und nicht mehr automatisch) die folgende Abbildung konsultieren* ▶ Abb. 27 (x2)

*Zur **Änderung** eines Ereignisses die folgende Abbildung konsultieren* ▶ Abb. 27 (x1)

*Zur **Annullierung** eines Ereignisses die folgende Abbildung konsultieren* ▶ Abb. 28

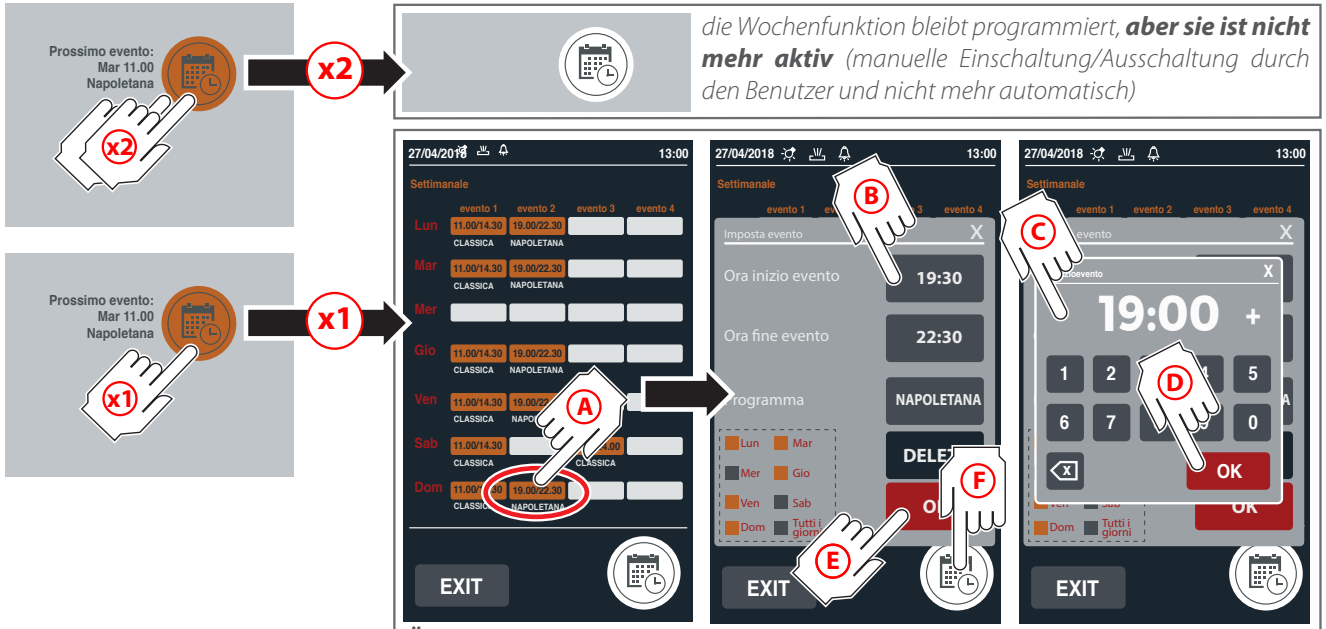



Abb. 27

***Änderung eines bereits programmierten Ereignisses***

*(im Beispiel wird gezeigt, wie die Uhrzeit der Einschaltung von 19.30 Uhr auf 19.00 Uhr geändert wird)*

Abb. 28

## Einstellung Agenda

*Die Funktion Agenda gestattet die Einstellung von 10 Hinweisen, die an den eingestellten Tagen zu den eingestellten Uhrzeiten auf dem Display erscheinen. Jeder Hinweis kann aus bis zu 200 Zeichen Text bestehen und es ist möglich, die Fälligkeit und die eventuelle Wiederholung des Hinweises zu programmieren (z. B. jeden Monate zu wiederholender Hinweis „Mozzarella kaufen").*

▶ Abb. 29

Die Erstellung eines neuen Hinweises (oder die Änderung eines vorhandenen Hinweises) sieht vor:

- die Eingabe des **Textes** (das heißt, was auf dem Display erscheinen muss)
- die **Fälligkeit** (das hießt, wann der Hinweis auf dem Display erscheinen muss)
- die **Wiederholung** (das heißt, nach wie viel zeit der Hinweis auf dem Display erscheinen muss):
  - **nicht wiederholen**: der Hinweis wird bei Fälligkeit angezeigt und nicht wiederholt,
  - **täglich**: der Hinweis wird angezeigt und am nächsten Tag wiederholt,
  - **monatlich**: der Hinweis wird angezeigt und im nächsten Monat wiederholt. Falls der nächste Monatstag nicht existiert (z. b. 29. Februar) findet die Wiederholung im ersten Monat statt, in dem dieser Tag vorhanden ist (z. B. der Hinweis wird am 29. März wiederholt),
  - **jährlich**: der Hinweis wird angezeigt und im nächsten Jahr wiederholt.

Falls der Ofen aus ist, erscheinen alle gegebenenfalls abgelaufenen Hinweise bei der erneuten Einschaltung.

Durch Auswahl eines bereits erstellten Hinweises ist es möglich, ihn mit den beiden Taste, die auf dem Display erscheinen, zu ändern oder zu löschen.

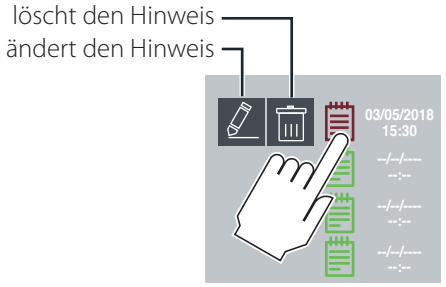
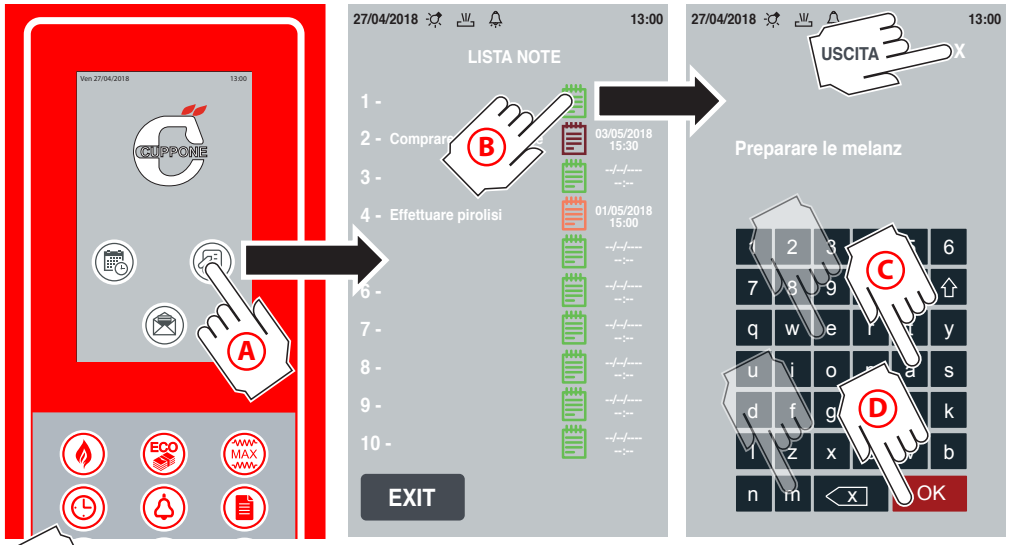
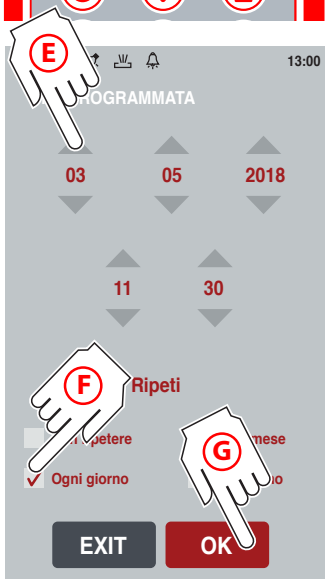


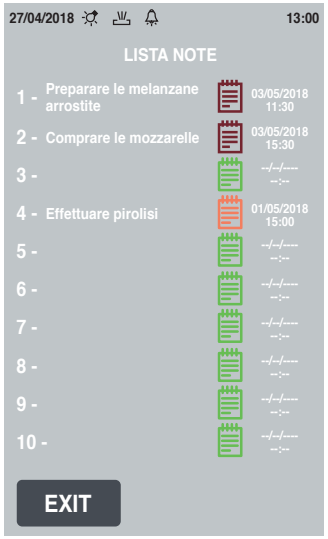

Abb. 29

*Eingabe des Texts des Hinweises*




*Eingabe der Fälligkeit (Datum und Uhrzeit) und der Wiederholung des Hinweises*




*Die Farbe des Symbols zeigt den Status des Hinweises an:*

***Grün***= *Hinweis nicht programmiert*

***Rot***= *Hinweis programmiert und noch nicht fällig*

***Orange***= *Hinweis programmiert und fällig.*

*Zum Ausblenden des Pop-Up-Hinweises ist es ausreichend, ihn zu berühren.*

## Einstellung Ferien

*Die Funktion, wenn aktiviert:*

- ***Die Funktionunterbricht die Programmierung der wöchentlichen Ein- und Ausschaltung*** *(Seite 22), falls vorhanden, bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit, ohne dass sie eliminiert werden muss: dies ist nützlich, wenn das Lokal wegen Ferien geschlossen bleibt und der Ofen in diesem Zeitraum daher nicht automatisch eingeschaltet werden muss.*
- ***Hinweis****, mit einer Meidung, falls versucht wird, den Ofen von Hand mit der Taste ON/OFF einzuschalten: Dies vermeidet ein versehentliches Einschalten, zum Beispiel bei Reinigungsarbeiten die während des Schließungszeitraums durchgeführt werden.*

Abb. 30

(A) Das Symbol „Ferien" berühren,

(B) das kleine weiße Rechteck berühren,

(C) die Daten durch Auswahl eingeben:
- das **Datum** des **Endes** der Ferien (z. B. 28. 08. 2018)
- die **Uhrzeit** des **Endes** der Ferien (z. B. 10.30).

(D) Die eingegebenen Daten durch Drücken von „OK" bestätigen.

(E) Am Ende der Einstellungen muss die Ferienfunktion durch Berühren des Symbols unten rechts aktiviert werden.
Wenn sie ist:

**weiß**= die Ferienfunktion **ist nicht aktiv**, aber sie ist programmiert

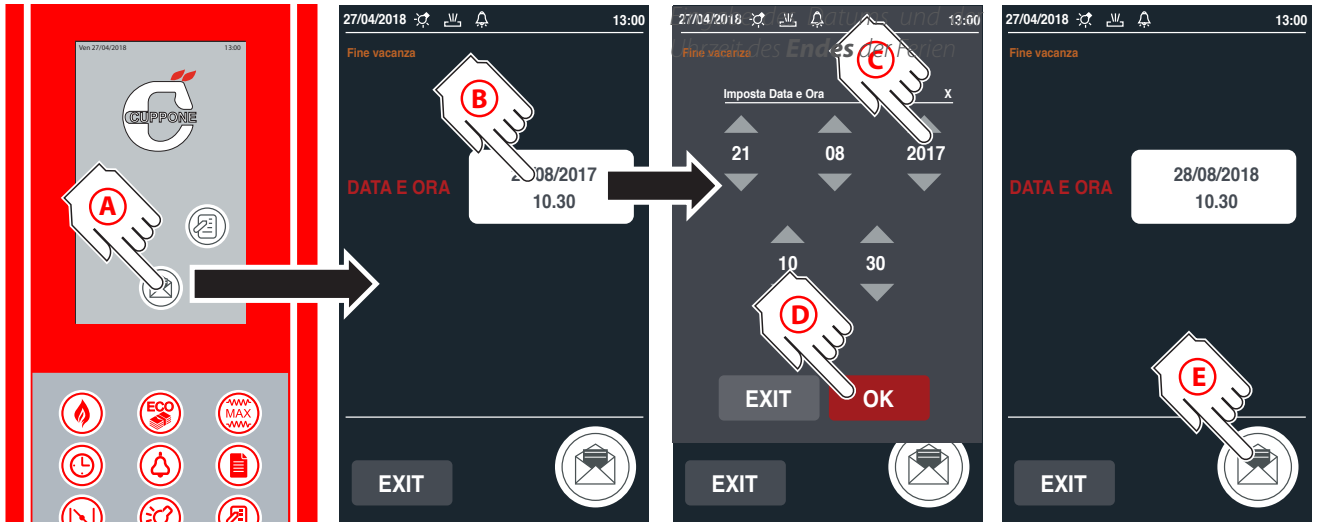
**orange**= die Ferienfunktion ist **aktiv** (Ofen in Standby bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit).

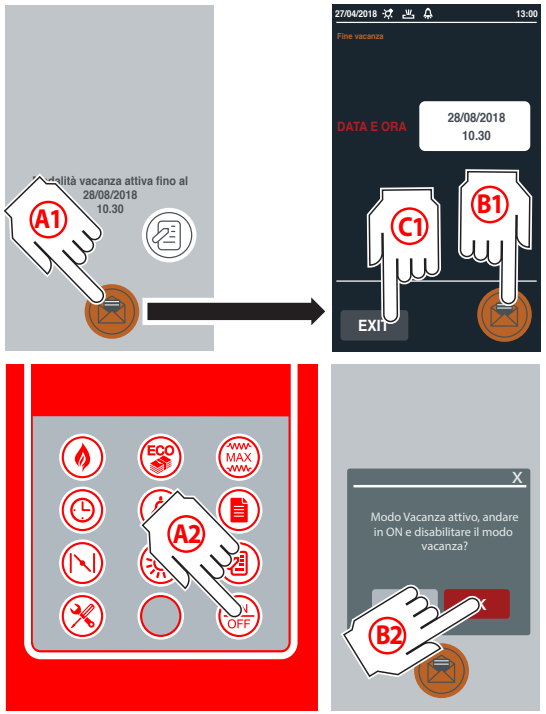
Auf der Hauptbildschirmanzeige wird die Anzeige „Modalität Ferien aktiv bis zum" mit dem eingestellten Datum/Uhrzeit angezeigt.

**Von diesem Momentan bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit** (z. B. bis 10.30 Uhr am 28. August 2018):
- ist die Funktion wöchentliche Einschaltung/Ausschaltung deaktiviert;
- wenn versucht wird, den Ofen von Hand mit der Taste ON/OFF einzuschalten, erscheint eine Meldung.

UM 10.3**1** Uhr am 28. August 2018 wird die Funktion automatisch deaktiviert, die Wochenprogrammierung (falls vorhanden) wird fortgesetzt und das manuelle Einschalten des Ofens ist immer gestattet.

Abb. 30




### Annullieren der Funktion Ferien

*Es kann vorkommen, dass die Ferienfunktion annulliert werden muss, zum Beispiel bei vorzeitiger Beendigung der Ferien.*

*Zur Deaktivierung der Funktion können zwei Vorgehensweisen verwendet werden:*

MODALITÄT 1:

(A1) (B1) *Das orange Symbol berühren,*

(C1) *durch Drücken von „EXIT" verlassen.*

MODALITÄT 2:

(A2) *Die Taste ON/OFF drücken: ein Hinweis zeigt an, dass die Ferienfunktion aktiv ist,*

(B2) *die Taste „OK" berühren.*

*Nach der Ausführung einer dieser Vorgehensweisen wird die Ferienfunktion deaktiviert: Der Ofen kann wieder eingeschaltet werden und wenn die Funktion automatische Einschaltung aktiv war, wird diese mit den vom Wochenkalender vorgesehene Tagen und Uhrzeiten fortgesetzt.*

## Benutzereinstellungen

*Der Bereich „Einstellungen" ist für drei verschiedene Figuren vorgesehen: den Benutzer, den Installateur und den Wartungstechniker.*
*Um zu verhindern, dass nicht qualifizierte Personen auf die Programmierung der Parameter zugreifen,die bei falscher Einstellung die Benutzung des Ofens beeinträchtigen könnten, werden einige Menüs von einem Password geschützt, das nur vom Hersteller geliefert wird.*

▶ **Abb. 31**
Für den Zugang zum Bereich „Einstellungen" das Symbol „Wartung" berühren.

### Datum und Uhrzeit

▶ **Abb. 32**
In diesem Bereich können das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit durch Drücken auf die Pfeile eingestellt werden.
Im unteren Teil der Seite ist es möglich, den **automatischen** Wechsel zur Sommerzeit auszuwählen, indem die Version Europa oder Vereinigte Staaten ausgewählt wird.

- **Europa**: die Sommerzeit beginnt am letzten Sonntag im März um 2.00 Uhr und sie endet am letzten Sonntag im Oktober um 3.00 Uhr.
- **Vereinigte Staaten**: die Sommerzeit beginnt am zweiten Sonntag im März um 2.00 Uhr und sie endet am ersten Sonntag im November um 2.00 Uhr.

automatischer Wechsel Version Europa

automatischer Wechsel Version U.S.A.

Am Ende der Einstellungen mit „OK" bestätigen oder mit „EXIT" verlassen.

Abb. 31

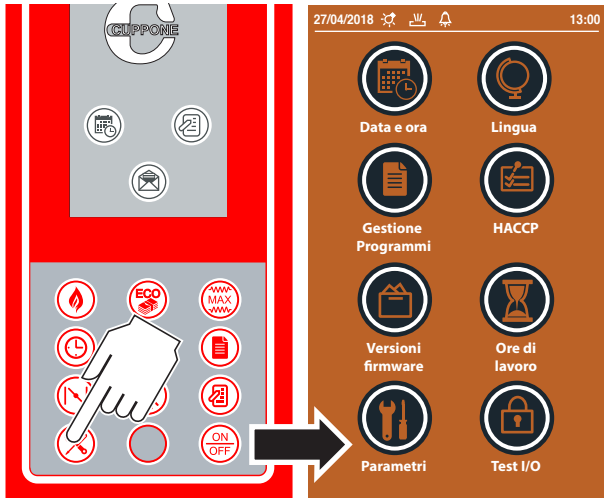


Abb. 32

### Sprache

▶ **Abb. 33**
In diesem Bereich kann die Anzeigesprache der Menüs eingestellt werden: Die aktive Sprache wird rot hervorgehoben.
Am Ende der Einstellung mit „OK" bestätigen oder mit „EXIT" verlassen.

### Verwaltung der Programme

In diesem Bereich ist es möglich, ein Rezept zu speichern: Dies bedeutet, dass es wiederverwendet werden kann, ohne dass seine Backparameter erneut eingegeben werden müssen. Außerdem ist es durch Zuweisung eines Namens möglich, es schnell zu finden und zu verwenden.

Siehe Seite **20**

### HACCP

Für den Benutzer nicht zugänglicher Bereich, reserviert für qualifiziertes Personal.

### Firmware-Versionen

In diesem Bereich können die im Ofen installierte Version der Firmware und die entsprechenden Daten angezeigt werden.

### Betriebsstunden

▶ **Abb. 34**
In diesem Bereich können die Betriebsstunden des Ofens angezeigt werden: Dies hilft zu verstehen, ob er optimal genutzt wird, um die maximale Produktivität zu gewährleisten. Auf der gleichen Seite werden außerdem die Stunden angezeigt, die seit der letzten Wartung vergangen sind.

### Parameter / Test 0/1

Diese Menüs dienen nur für die Wartung, sie sind daher mit einem Password geschützt, das vom Hersteller ausschließlich autorisierten und qualifizierten Technikern geliefert wird.

Lingua
27/04/2018
13:00
Data e ora
Lingua
Seleziona nuova lingua
X
English
Italiano
EXIT
OK
Parametri
Test I/O

Abb. 33

Ore di lavoro
27/04/2018
13:00
Data e ora
Lingua
Ore di lavoro
X
Ore funzionamento: 91 (h)
Ore da ultima manutenzione: 170 (h)
Ore lavoro 2: 00 (h)
Ore lavoro 3: 00 (h)
Ore lavoro 4: 00 (h)
EXIT
Parametri
Test I/O

Abb. 34

## Hinweise

Vor der Durchführung von Eingriffen zur Reinigung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet werden (z. B. Handschuhe usw.). Der Benutzer darf ausschließlich die ordentliche Wartung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten an eine Kundendienststelle wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

**Die Reinigung von Komponenten muss bei vollständig kaltem Ofen sowie unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung (z. B. Handschuhe usw.) vorgenommen werden.**

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

- Scheuernde Reinigungsmittel in Pulverform;
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Struktur/des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät im perfektem Nutzungs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es zumindest einmal jährlich durch den Vertragskundendienst warten zu lassen.

Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.

Abb. 35

## Reinigung des Ofens

### Reinigung der äußeren Bauteile aus Stahl

Ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch verwenden und anschließend sorgfältig nachspülen und abtrocknen.

### Reinigung der Scheiben

Die Scheiben mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

### Reinigung des Displays

Das Display mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Große Produktmengen vermeiden, da eventuelle Infiltrationen zu schweren Beschädigungen des Displays führen können.
Außerdem die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln vermeiden, die das Konstruktionsmaterial des Displays (Polykarbonat) beschädigen könnten.

### Reinigung der Ebene aus feuerfestem Material

*Auf den feuerfesten Ziegeln befinden sich normalerweise Rückstände von Lebensmitteln (z. B. Fett, Rückstände von Lebensmitteln usw.), die aus Hygiene- und Sicherheitsgründen häufig entfernt werden müssen.*

Mit einer Naturfaserbürste größere Lebensmittelreste entfernen. Anschließend, sofern notwendig, die feuerfesten Steine der Backplatte wie in der Abbildung entnehmen und die sich darunter angesammelten verkohlten Rückstände am Ofenboden mit einem Aschesauger entfernen.
Für die Reinigung der feuerfesten Ebene nie Flüssigkeiten verwenden.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

*Auf Anfrage sind beim Hersteller Ebenen aus feuerfestem Material für die eventuelle Ersetzung verfügbar.*

Die Funktion PYROLYSE ▶ verwenden, falls die manuelle Reinigung nicht ausreichend ist; siehe Seite **29**

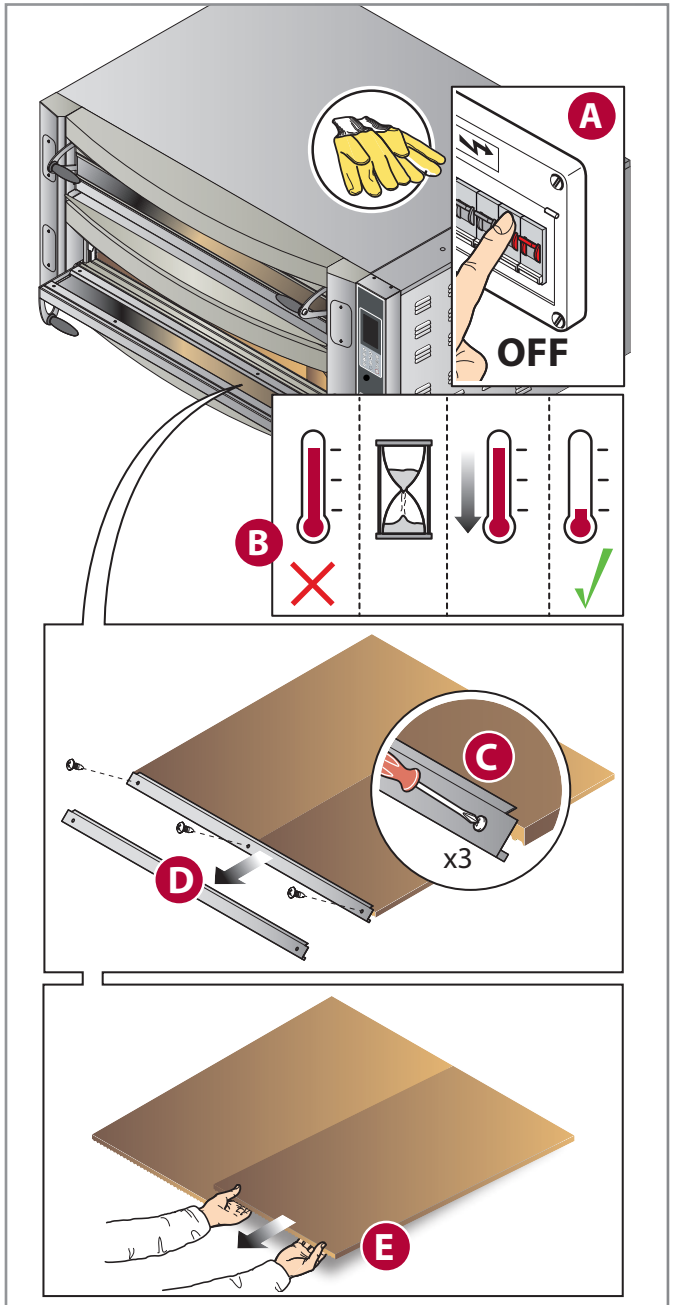



Abb. 36

## Reinigung mit pyrolyse

*Die Pyrolyseist ein Prozess zur thermochemischen Kristallisierung der Lebensmittelrückstände, die sich in der Backkammer ablagern, der ausgeführt wird, indem der Ofen auf 400°C - 752°F. gebracht wird.*

Vor der Aktivierung der Pyrolyse größere Lebensmittelreste mit einer Naturfaserbürste entfernen.

### Öfen Modell CD ▶ Abb. 37

(A) Die **Temperatur in der Kammer auf 400 °C**,
(B) Mit den Tasten „MIN" UND „MAX" die **Leistungen Oberhitze** und **Unterhitze** auf **MAX** einstellen,
(C) die Beleuchtung der Backkammer ausschalten;
(D) beim Erreichen der Temperatur den Ofen mit der taste ON/OFF ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen;
(E) Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb. 39

### Öfen Modell TS ▶ Abb. 38

(A) Die Taste ON/OFF (11) berühren;
(B) die Taste Pyrolyse (1) berühren;
(C) mit „OK" bestätigen: Die Aufheizung der Kammer des Ofens beginnt bis zum Erreichen der Temperatur von **400°C - 752°F** und dann wird die Funktion unterbrochen (zum vorzeitigen Blockieren der Funktion erneut die Taste Pyrolyse (1) drücken);
(D) Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb. 39

*Während der Pyrolyse geht das Licht bei den Modellen „TS" automatisch aus, um die Glühbirne zu schonen; bei den Modellen „CD" ist es hingegen erforderlich, es von Hand auszuschalten.*

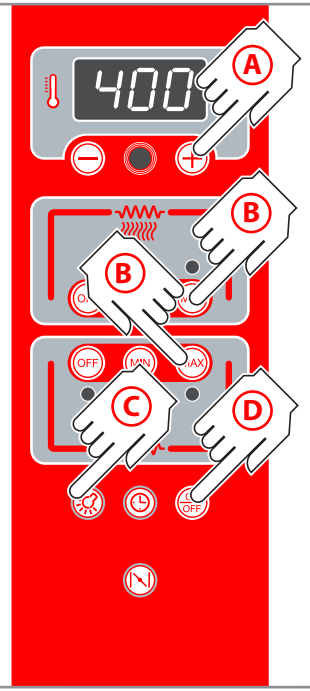


Abb. 37

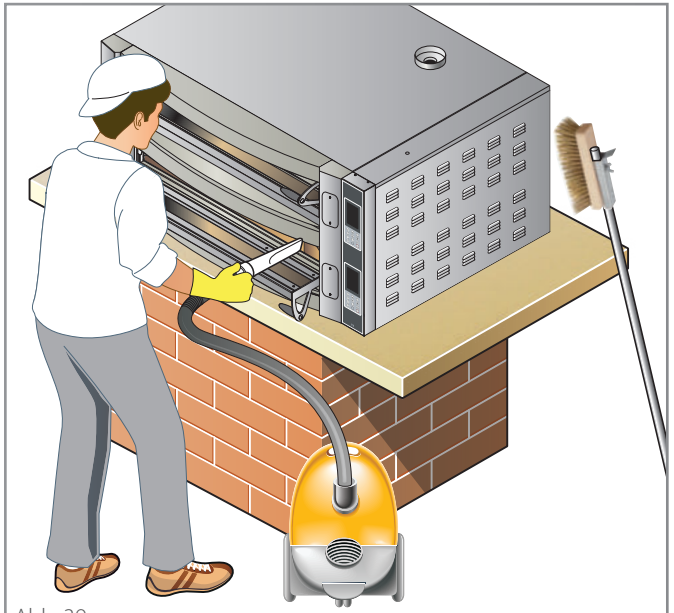


Abb. 39

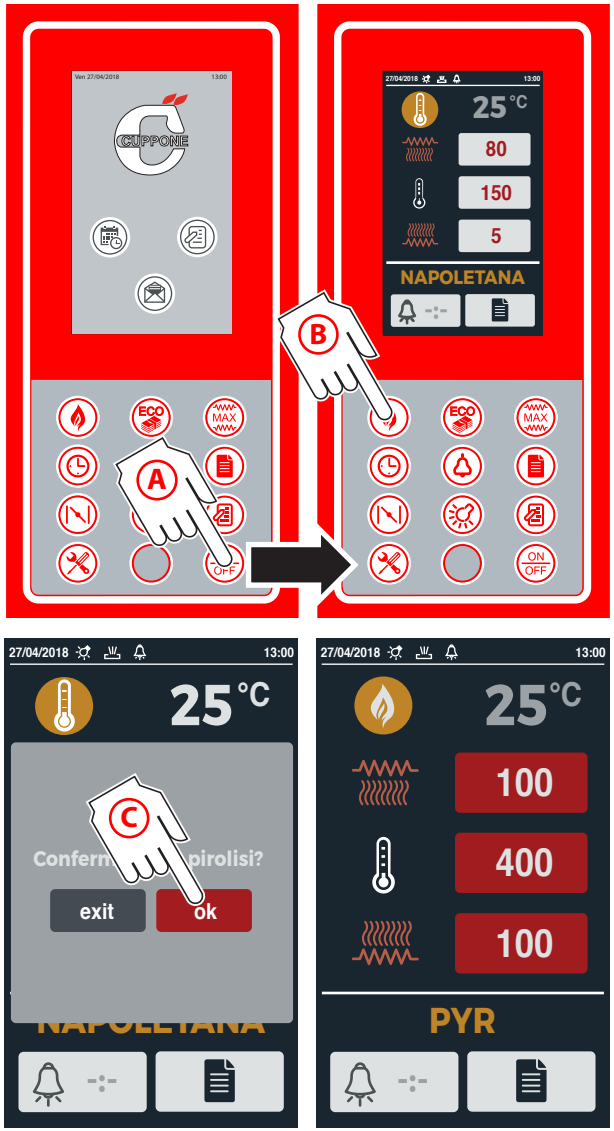


Abb. 38

## Auswechseln von Komponenten

Der Benutzer darf **ausschließlich** die angegebenen Komponenten auswechseln: Bei Defekten oder außerordentlichen Wartungsarbeiten an den Händler wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Für die Ersetzung stets Originalbauteile verwenden, die beim Hersteller bestellt werden können: Die Verwendung von Ersatzteilen von Drittanbietern kann zu suboptimalen Leistungen des Geräts sowie zu schweren Verletzungen von Personen und schweren Beschädigungen des Geräts führen, die nicht von der Garantie abdeckt werden.

Vor der Durchführung von Eingriffen zur Ersetzung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet werden (z. B. Handschuhe usw.).

**Die Ersetzung von Komponenten muss bei vollständig kaltem Ofen sowie unter Verwendung von persönlicher Schutzausstattung (z. B. Handschuhe usw.) vorgenommen werden.**

### Ersetzung der Scheibe der Tür

▶ Abb. 40

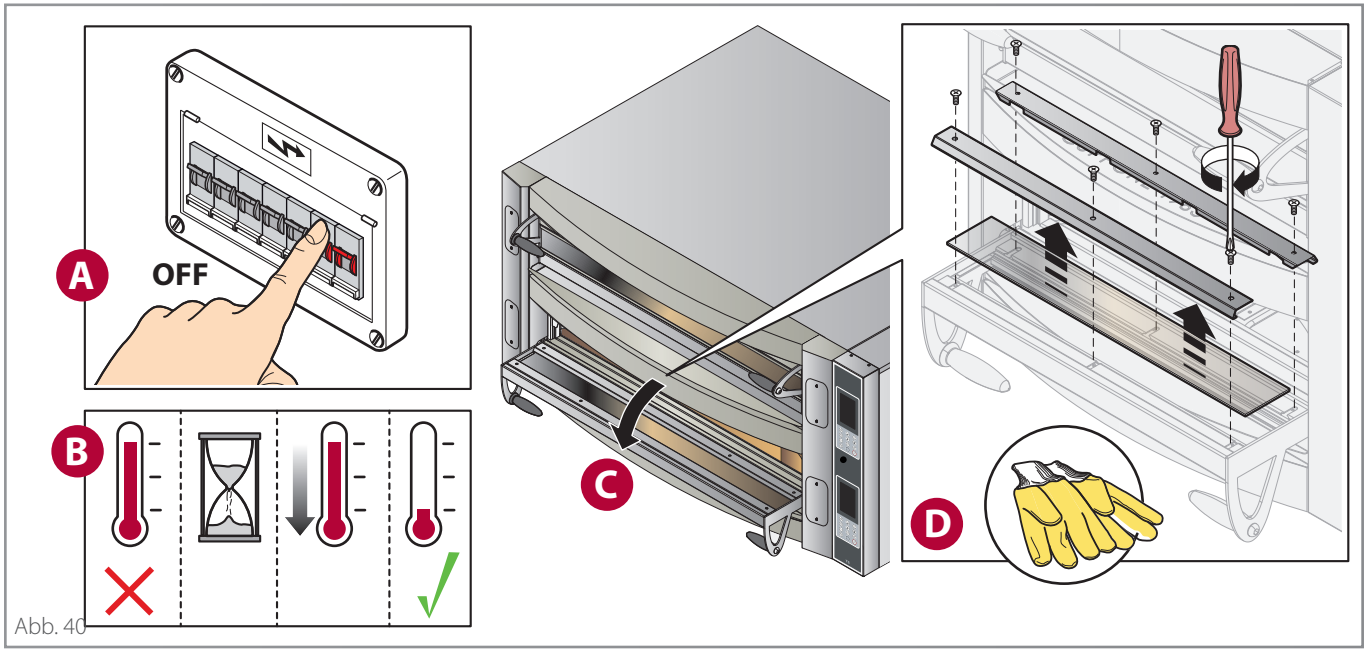


Abb. 40

### Ersetzung der Lampe und der Scheibe im Inneren

▶ Abb. 41

Vor dem Auswechseln der Glühbirne die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrechen; es ist nicht ausreichend, die Taste „ON/OFF" zu betätigen, da die Lampen dennoch unter Spannung stehen.
**Nie das Glas der Lampen mit bloßen Händen berühren**; immer Handschuhe tragen.
Nie den Ofen einschalten, ohne zuvor das Schutzglas der Lampe montiert zu haben; falls es zerbricht, muss es umgehend auswechselt werden.

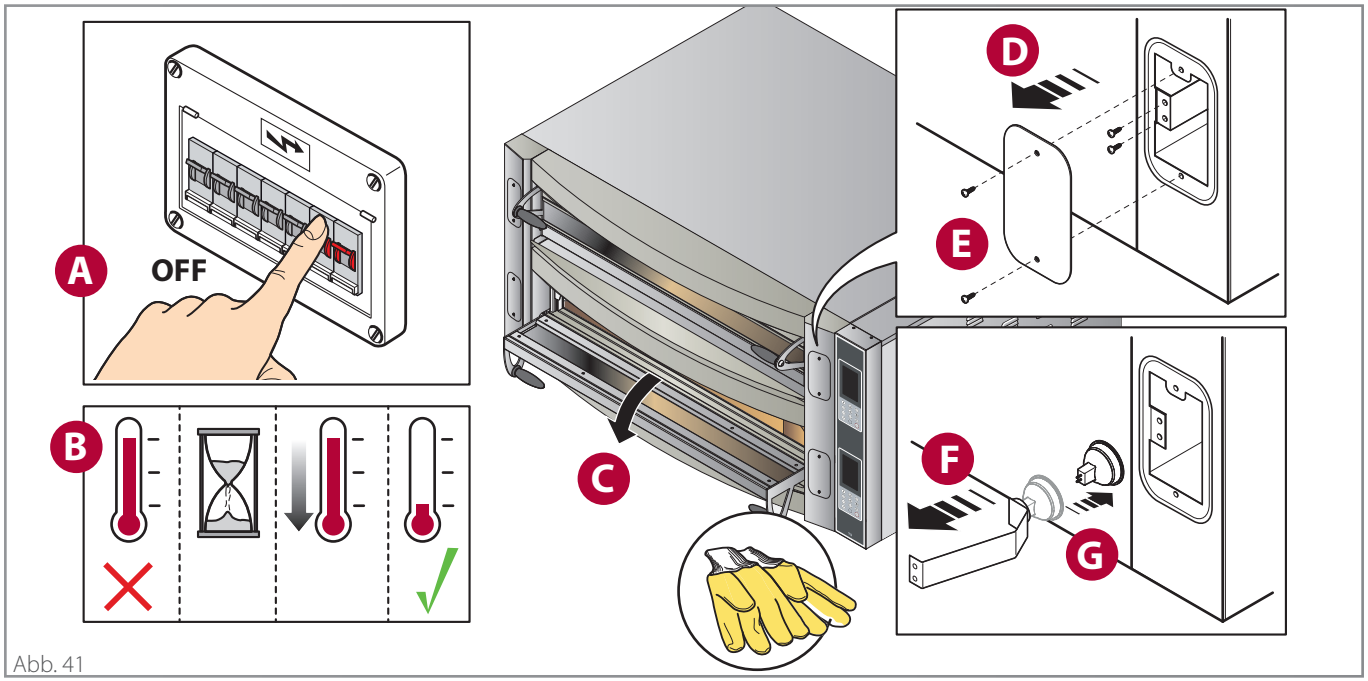


Abb. 41

## Auswechseln des feuerfesten Materials

▶ Abb. 42

## Auswechseln des Türknaufs

▶ Abb. 43

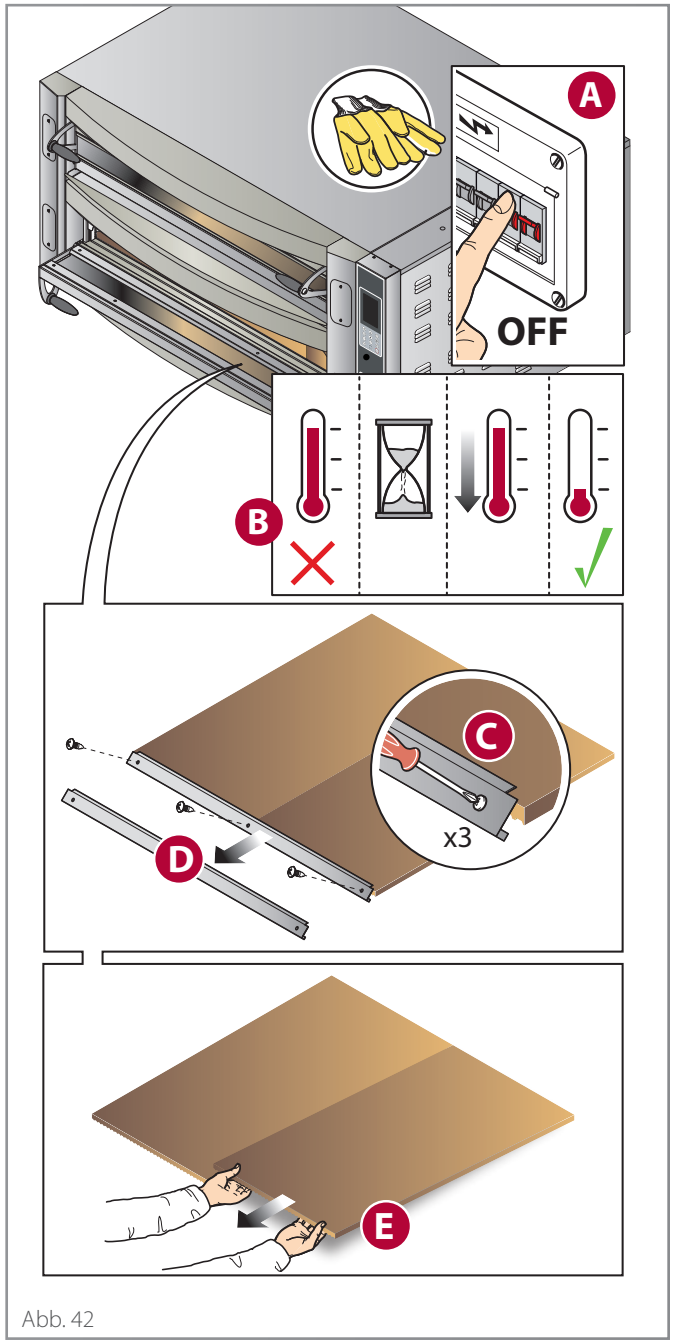



Abb. 42

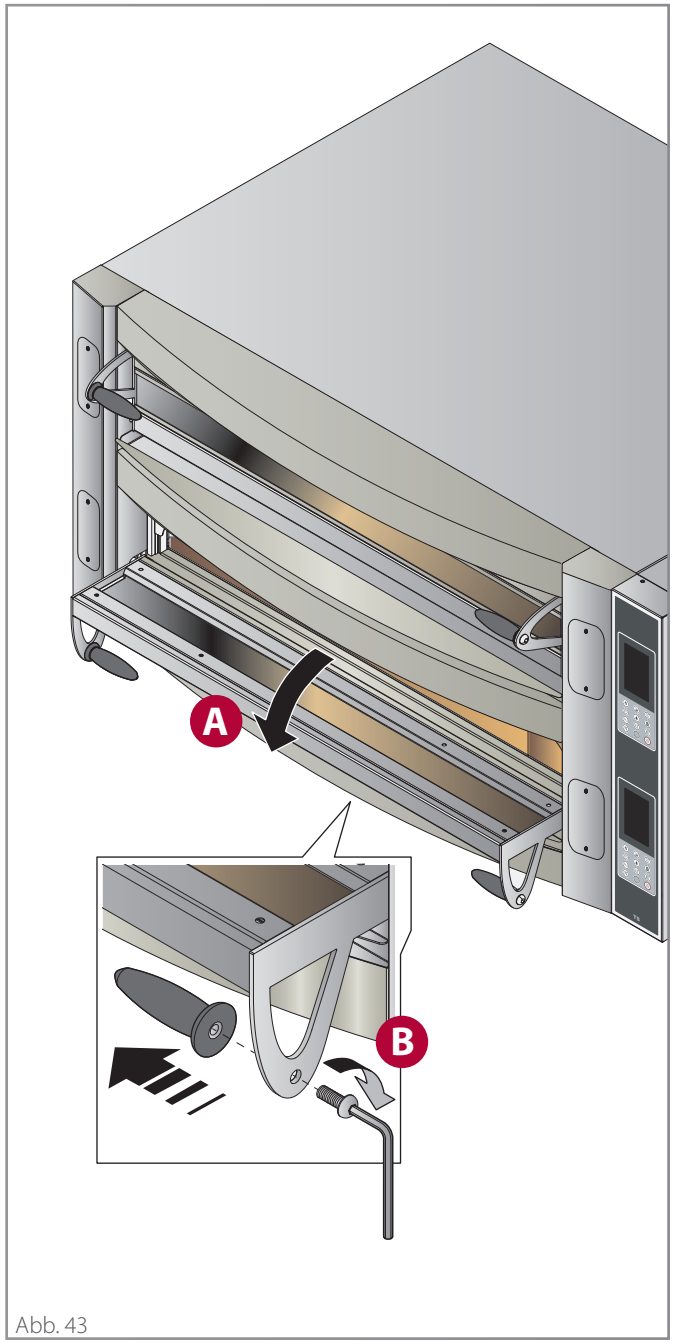



Abb. 43

## Längere Nichtbenutzung des Ofens

Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen. die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.
die Tür angelehnt lassen, damit die Luft zirkulieren kann.
vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

- eine sorgfältige Reinigung des Geräts und der Zubehörteile vornehmen;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;
- das Gerät vor der erneuten Benutzung einer Kontrolle unterziehen.

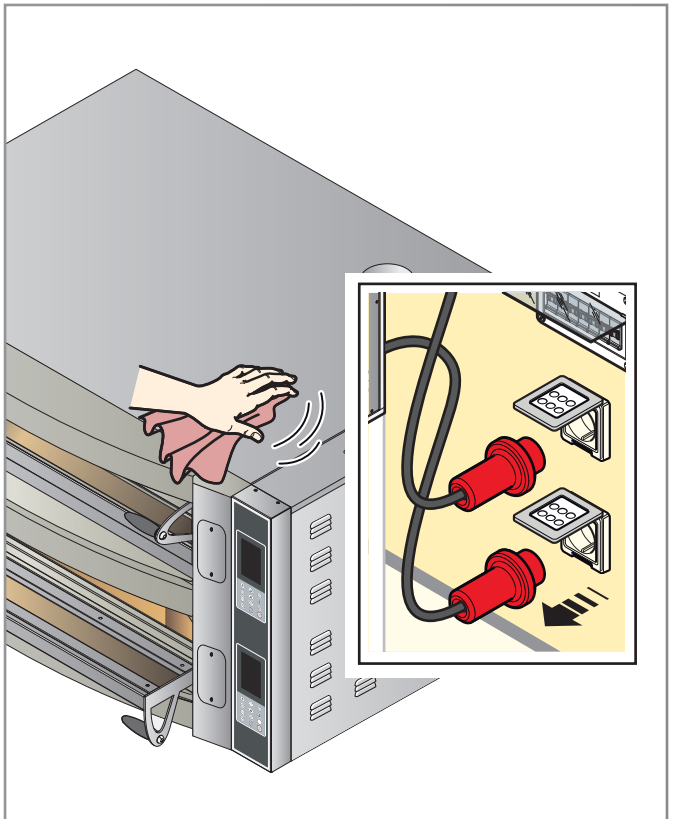


Abb. 44

## Entsorgung am Ende der Lebensdauer

Um eventuelle unbefugte Verwendungen und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden, vor der Entsorgung des Geräts dafür sorgen, dass dieses nicht mehr verwendet werden kann: zu diesem Zwecke ist das Netzkabel durchzuschneiden oder zu entfernen (bei von der Stromversorgung getrenntem Gerät).
Sicherstellen, dass keine Kinder versehentlich in der Garkammer eingeschlossen werden kann: Dazu die Öffnung der Tür blockieren (zum Beispiel mit Klebeband oder Anschlägen).

### Entsorgung des Gerätes

Gemäß den Bestimmungen von Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der EU-Richtlinie EEAG 2012/19 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ gibt das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus recycelbare Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.). Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umwelteinflüsse durch dieses vermieden und Ressourcen geschont werden, indem das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“ angewandt wird sowie durch Vorbeugung und Vorbereitung zu Wiederverwendung, Recycling und Verwertung. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

**Informationen zur Entsorgung in Italien**

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

- den Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- dem Händler, bei dem ein neues Gerät gekauft wird, der gehalten ist, dieses kostenlos abzuholen (Abholung „eins gegen eins“).

**Informationen zur Entsorgung in Ländern der europäischen Union**

Die EU-Richtlinie zu Geräten (RAEE) wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt und daher empfehlen wir Ihnen, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.

## Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände

Entfernte Asche und Lebensmittelreste müssen gemäß den geltenden Vorschriften im Bestimmungsland des Ofens entsorgt werden.
In Zweifelsfällen wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgung zu informieren.
Bis zu ihrer endgültigen Entsorgung müssen die Asche und die Lebensmittelreste in feuerfesten Metallbehältern mit Deckel aufbewahrt werden, der stets geschlossen bleiben muss.
Den Behälter geschützt vor Witterungseinflüssen und außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren lagern.
Es dürfen keine entzündlichen, explosiven oder wärmeempfindlichen Materialien in die Nähe der Behälter gebracht werden.

## Garantie

- 8.1 Jedes verkaufte Produkt gilt bei der Übergabe als der in der schriftlichen Auftragsbestätigung angegebenen Menge, Qualität und Typ entsprechend. Diesbezüglich wird auf Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer übernimmt die Gewährleistung dafür, das :
  - (a) die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
  - (b) die Produkte eine handelsübliche Qualität aufweisen (ausgeschlossen der Fall bekannter Mängel oder der Mängel, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle versteckte Mängel der Produkte hat der Käufer innerhalb von 8 Tagen nach ihrer Entdeckung schriftlich zu rügen, andernfalls verliert er jegliche Ansprüche. Mängel der Verpackung – auch wenn diese Mängel oder Schäden am verpackten Produkt verursacht haben sollten – sind hiervon ausgenommen und sind nach Art. 5.8 im Zeitpunkt der Übergabe zu rügen.
- Die Mängelrüge hat genaue Angaben zu den mit Mängeln behafteten Produkten, eine detaillierte Beschreibung des Mangels, den das Produkt aufweist sowie das Datum der Produktlieferung und das der Entdeckung des Mangels zu enthalten.
- Die Gewährleistung ist ausgeschlossen, wenn der Mangel des Produktes vom Käufer zu vertreten ist, wie zum Beispiel im Falle des fehlerhaften Einbaus des Produktes, der unsachgemäßen Verwendung des Produktes, der mangelnden Beachtung der in der Gebrauchs- und Installationsanleitung enthaltenden Anweisungen und des unbefugten Eingriffes in das Produkt. Die Garantie deckt den durch den Gebrauch des Produktes verursachten, normalen Verschleiß nicht.
- Der Verkäufer haftet für die Mängel, die innerhalb eines Jahres nach der in Punkt 8.12 vorgesehenen Aktivierung der Garantie auftreten.
- 8.4 Der Verkäufer ist berechtigt, das Produkt selbst oder durch einen Beauftragten prüfen zu lassen. Werden Mängel festgestellt, hat der Käufer nach Wahl des Verkäufers Anspruch auf die Reparatur des Produktes oder auf Ersatz.
- Nachdem der Käufer den Mangel gerügt hat, darf er das Produkt nicht mehr verwenden, bis der Verkäufer oder dessen Beauftragter dieses nicht in Augenschein genommen haben. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Mängelrüge weiter verwendet wurde, verliert der Käufer seinen Anspruch auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Der Ersatz oder die Reparatur erfolgen nach folgenden Bedingungen:
  - a) Der Verkäufer kann die mangelhaften Produkte selbst oder durch die Übersendung eines Bevollmächtigten an dem Ort reparieren, an dem sich die Produkte befinden.
  - b) Alternativ kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in seinem Werk oder an einem anderen, vom Verkäufer gewählten Ort reparieren.
  - c) Alternativ kann der Verkäufer sich für den Ersatz der mangelhaften Produkte entscheiden.
- Für den Fall, dass die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein sollten, wird der Verkäufer dem Käufer Geld in einer zu bestimmenden Höhe zurückerstatten, die den gezahlten Kaufpreis jedoch nicht übersteigen wird. Schadenersatz wird ausgeschlossen.
- 8.6. Die Kosten der Versendung des Produktes an den vom Verkäufer für dessen Reparatur gewählten Ort oder des mangelhaften Produktes zum Zwecke des Ersatzes gehen zu Lasten des Käufers, der das Produkt auf seine Kosten und sein Risiko hin an den vom Verkäufer genannten Ort zu versenden hat.
- 8.7 Der Verkäufer haftet weder für indirekte noch für Folgenschäden und/oder für einen Gewinnausfall, die dem Käufer aufgrund der Mängel des Produktes entstehen wie (zum Beispiel, aber nicht auf diese beschränkt) die Stornierung von Bestellungen durch Kunden, Verzugsstrafen, Vertragsstrafen oder Entschädigungen jeglicher Art.
- 8.8 Der Verkäufer stellt den Käufer von jeglicher Haftung für fehlerhafte Produkte bzw. für von diesen verursachte Schäden frei, es sei denn, die Produkthaftung ist Folge fahrlässiger Handlungen oder Unterlassungen des Käufers oder ergibt sich aus einer von ihm begangenen Pflichtverletzung.
- 8.9 Der Verkäufer haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Produkts bzw. durch jegliche Verwendung, Bearbeitung oder Umfunktionierung des Produktes verursacht werden, die nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechen bzw. die vom Verkäufer zur Verfügung gestellte Gebrauchsanweisung missachten. Hiervon ausgenommen ist die grobe Fahrlässigkeit oder der Vorsatz des Verkäufers.
- Der Verkäufer haftet weiterhin nicht für Personen- oder Sachschäden oder für die Betriebsstörung und einen vollständigen Betriebsausfall des Produktes, die durch einen Anschluss des Produktes an ein nicht vorschriftsgemäßes Stromnetz verursacht werden.
- 8.10 Dem Käufer stehen keinerlei Ansprüche in Bezug auf andere als in diesem Vertrag geregelte Personen- oder Sachschäden bzw. auf die Entschädigung des entgangenen Gewinns zu, sei sei denn, die Umstände des Einzelfalls ergeben, dass der Verkäufer „grob fahrlässig" gehandelt hat.
- 8.11 „Grobe Fahrlässigkeit" umfasst dabei nicht jedes Fehlen von angemessener Sorgfalt und Sachverstand, sondern liegt bei einer Handlung oder Unterlassung des Verkäufers vor, der gemäß dieser entweder deren ernsten Folgen, die ein sorgfältiger Lieferant normalerweise als wahrscheinlich eintretend erkannt hätte, unberücksichtigt lässt oder wenn der Verkäufer sich aus der Handlung oder der Unterlassung ergebende Konsequenzen absichtlich nicht beachtet.
- 8.12 Damit die vorliegende Garantie greifen kann, muss sie innerhalb von 48 Stunden nachdem das Produkt installiert wurde auf der Website www.cuppone.com aktiviert werden.

## Ersatzteile

- 9.1 Der Verkäufer verpflichtet sich, den Käufer auf dessen Anfrage hin ab der Lieferung des Produktes 10 Jahre lang bei der Feststellung der für die Wartung des Produktes notwendigen Ersatzteile zu unterstützen. Der Verkäufer ist in jedem Fall nicht für das Fehlen einer Ersatzteilquelle verantwortlich.

## Anwendbares recht und schiedsklausel

- 11.1 Die auf der Grundlage dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen getätigten Verkäufe unterliegen dem italienischen Recht, dem Recht des Verkäufers.
- 11.2 Die Vertragsparteien schließen die Anwendung des Wiener Kaufrechts aus.
- 11.3 Die Vertragsparteien werden eventuelle, sich aus Verkäufen, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, ergebende Streitigkeiten im Hinblick auf eine gütliche Einigung der Schlichtungsstelle des Schiedsgerichts der Handelskammer Mailand unterbreiten. Kommt es zu keiner gütlichen Einigung, werden die Streitigkeiten, welche sich aus Verkäufen ergeben, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, eingeschlossen auch nicht vertragliche Streitigkeiten, nach der Schiedsordnung des Schiedsgerichts Mailand durch einen Einzelschiedsrichter/drei Schiedsrichter entschieden werden, die nach der Schiedsordnung zu bestimmen sind. Das Schiedsgericht entscheidet nach italienischem Recht. Der Sitz des Schiedsverfahrens ist Mailand (Italien). Sprache des Schiedsverfahrens ist Italienisch.

## Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen

- Versuchen Sie, die Tabelle auf dieser Seite zu konsultieren. Das folgende Verfahren lesen, falls das Problem mit keiner der angebotenen Lösungen behoben werden kann.
- Kontrollieren, ob Hinweismeldungen auf dem Display angezeigt werden.

  Meldung.....

- Entnehmen Sie die Daten des Ofens (Typenschild) sowie Datum und Nummer der Kaufrechnung des Gerätes.

  Seriennummer (S/N).....

  Modell.....

  Rechnungsdatum .....

  Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.

**Garantie** - *Seite* **33**.

- Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle oder direkt an den Händler und geben Sie die Daten des Ofens an. Während des Wartens auf den Eingriff des Kundendienstes die Stromversorgung des Ofens unterbrechen.

**CUPPONE 1963**
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

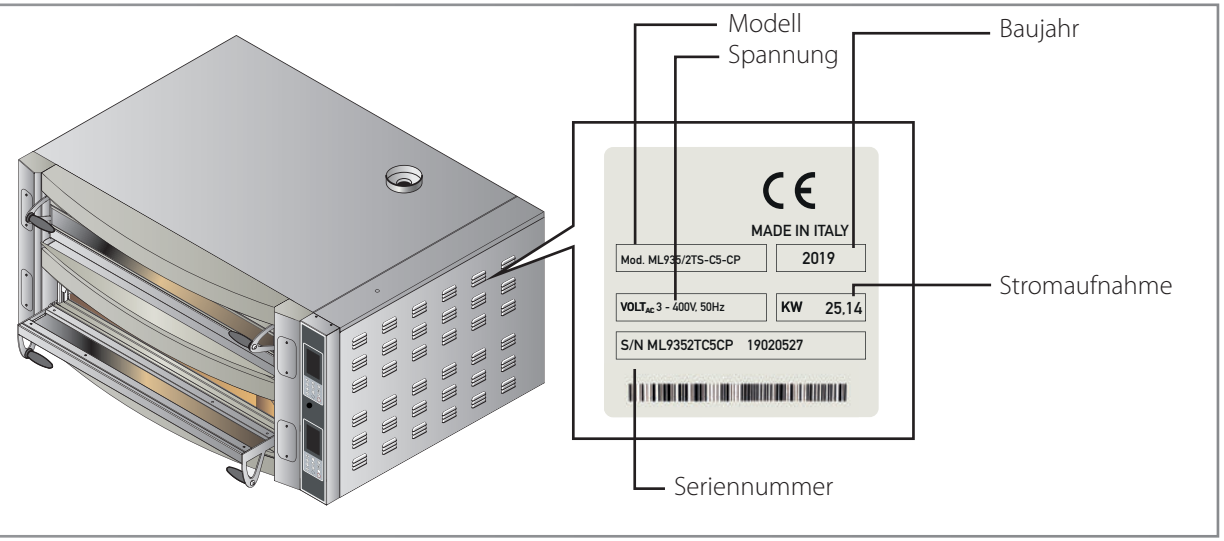


Abb. 45

| Problem | Lösung | |
|---|---|---|
| Der Ofen lässt sich nicht einschalten | • Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.<br>• Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON). | |
| Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Garvorgang lässt sich nicht starten | • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind. | Einstellung der Garparameter: Konsultieren Sie die Seite 7 |
| Der Ofen gart ungleichmäßig | • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind.<br>• Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzen ändern. | |
| Die ersten gebackenen Pizzen brennen an | • bei der Vorheizung, der Prozentsatz (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen. | |
| Wenig goldene Produkte an der Oberfläche | • Auf der Rückseite der Garkammer sind Öffnungen für den Dampfaustritt vorhanden, die in Abhängigkeit vom zu garenden Produkt geöffnet oder geschlossen werden müssen: wenn sie zum Beispiel nicht geöffnet werden, könnte in der Garkammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die die Infrarotstrahlen der oberen Widerstände dabei behindert, den Produkten einen goldenen Ton zu verleihen. | Öffnung/Schließung Öffnungen Dampfauslass: Seite 10 und konsultieren 18 |
| übermäßige Feuchtigkeit tritt durch die Tür des Ofens aus | • Die in den Ofen eingeführten Produkte geben normalerweise Feuchtigkeit ab; falls die Dampfauslassöffnungen nicht korrekt geöffnet werden, tritt dieser Dampf durch die Tür aus. | |

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com