Pizzaform

WARMFORMER

Bedienungs- und Wartungsanleitung

PZF/ 30
PZF/ 35
PZF/ 40
PZF/ 45
PZF/ 50

Vorbemerkung

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

Im vorliegenden Handbuch werden Sie alle Informationen zum Warmformer für Pizza mit elektronischer Steuerung der Serie PIZZAFORM finden.

Vor der Auslieferung an den Kunden wird das Produkt 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 2
Die Gründung 2
Kundendienst 2

Sicherheitshinweise 3
An der Maschine angebrachte Symbole 4
Analyse der Risiken 5
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen 6

Einleitende Anmerkungen 8
Kenntnis des Geräts 8
Einschalten des Geräts 9
Einstellung der Parameter 10
Eigenschaften des zu verarbeitenden Teigs 12

Benutzung 13
Formung der Scheiben 20
Abschaltung des Geräts 21
Probleme während der Benutzung 22
Spezialfunktionen: automatische Einschaltung 24
Spezialfunktionen: Zählung Schläge 24

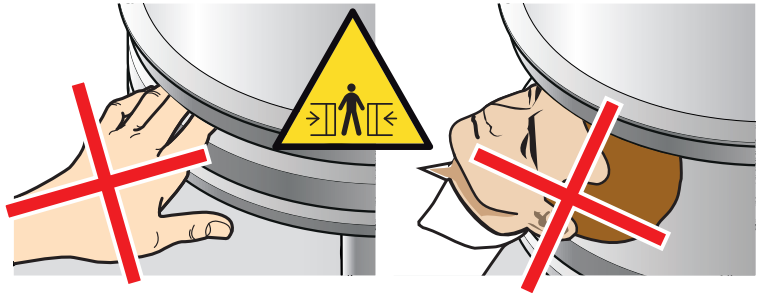
Wartung und Reinigung 25
Hinweise 25
Reinigung der Gerät 25
Längere Nichtbenutzung des Produkts 26
Entsorgung der Lebensmittelrückstände 26
Entsorgung am Ende der Lebensdauer 26

Garantie 27

Funktionsstörungen 28
Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen 28

- 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 Produkt abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.
- Das Gerät wurde zur Quetschung von Teigkugeln für Pizza entwickelt; jede andere Verwendungsweise ist als Zweckentfermdung anzusehen.
- 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.
- 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.
- BRANDGEFAHR: Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR! Es ist untersagt, das Produkt 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 Händlers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer Kundendienststelle, vom Händler, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht bewachten Produkt 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.

An der Maschine angebrachte Symbole



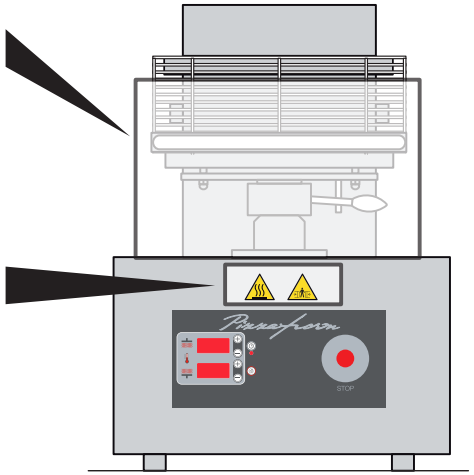
Bereich mit Risiko der Quetschung der Finger und des Kopfes

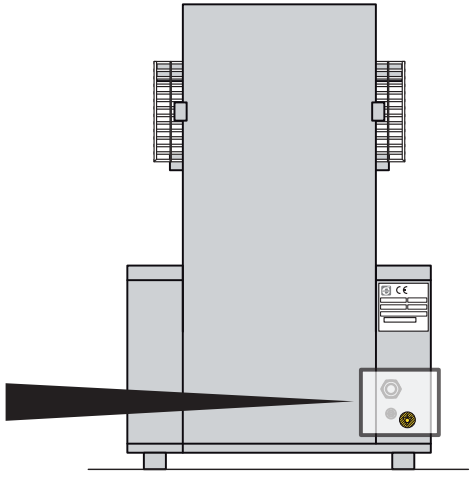
Risiko durch heiße Oberflächen

Risiko der Quetschung der Finger

Erdungssymbol

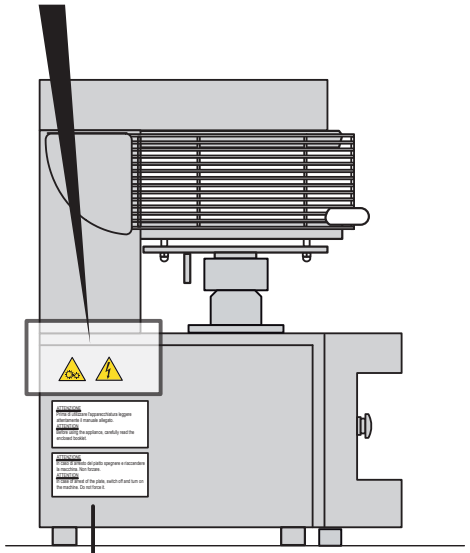
äquipotenzial





Gefahr durch Organe in Bewegung

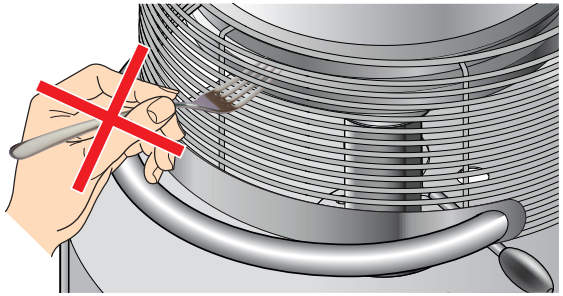
Stromschlaggefahr



- ACHTUNG: Beim Anhalten der Platte die Maschine ausschalten und wieder einschalten. Nicht erzwingen.
- ACHTUNG: Vor der Benutzung des Geräts aufmerksam das beiliegende Handbuch lesen.

Analyse der Risiken

- Die Maschine wurde gemäß den Vorgaben der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42 sowie des ital. Gesetzerlasses vom 27. Januar 2010, Nr. 17 entwickelt.
- Auf Grundlage dieser Normen wurde die Bewertung des möglichen Ausmaßes des Schadens als Folge des Risikos für die Gesundheit und die Sicherheit der betreffenden Maschine vorgenommen, der durch das Auftreten einer Gefahr entsteht.
- Auf Grundlage dieser Analysen sind Restrisiken vorhanden, die mit der Benutzung der Maschine in Zusammenhang stehen und die ohne Verlust der Funktionalität der Maschine und höhere finanziellen Aufwendungen nicht entfernt werden können.
- Diese Restrisiken sind:
- Der Kopf oder die Hände des Bedieners könnten während der Öffnungsbewegung von den Platten gequetscht werden. Das Restrisiko wird durch dieses an der Maschine angebrachte Piktogramm angezeigt.
- Risiko des Bruchs und des Auswurfs von Gegenständen durch Einführung von Klingen in die Schutzvorrichtungen während der Schließung. **Während der Bewegung der Maschine die Hände oder sonstige Gegenstände nicht in das Schutzgitter einführen, auch nicht zum Blockieren der Platten.**



- Im Fall der Blockierung der Maschine ausschalten und wieder einschalten.
- Risiko der Quetschung der Finger an der Basis des Kolbens der Platte. Die Basis des Kolbens ist abgeschrägt, um das Rutschen des Fingers zu gestattet und die Erfassung zu vermeiden; bestehen bleibt ein minimales Restrisiko der Quetschung des Fingers, wenn er in die Position gezwungen wird. Nicht versuchen, Eingriffe an der Basis des Kolbens bei Maschine in Bewegung vorzunehmen. Das Restrisiko wird durch dieses an der Maschine angebrachte Piktogramm angezeigt.

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.

- Risiko der Verbrennung bei Berührung der Platten: Während der Benutzung werden die Oberflächen der Platten heiß und wird Vorsicht empfohlen. Das Restrisiko wird durch dieses Piktogramm angezeigt.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

▶ **Abb. 1**

Einige Bauteile des Geräts (zum Beispiel die Platten) 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 Produkt abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.

Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Geräts zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.

Beim Loslassen des Schutzgitters während der Anhebung der unteren Platte wird die Bewegung aus Sicherheitsgründen Blockiert und umgekehrt.

▶ **Abb. 2**

- Falls es der unteren Platte nicht gelingt, die Quetschung innerhalb der vorgesehenen Zeit abzuschließen, zeigen die Displays die Anzeigen **„Err rot“** an; in diesem Fall bleibt die untere Platte blockiert. Zum Absenken der Platte die Maschine ausschalten und wieder einschalten und einen neuen Zyklus starten, indem das Schutzgitter abgesenkt wird.
- Zum Absenken der Platte während eines bereits gestarteten Zyklusses ist es ausreichend, das Schutzgitter loszulassen; in diesem Fall kehrt die Platte in die Ausgangsposition zurück.

Abb. 1

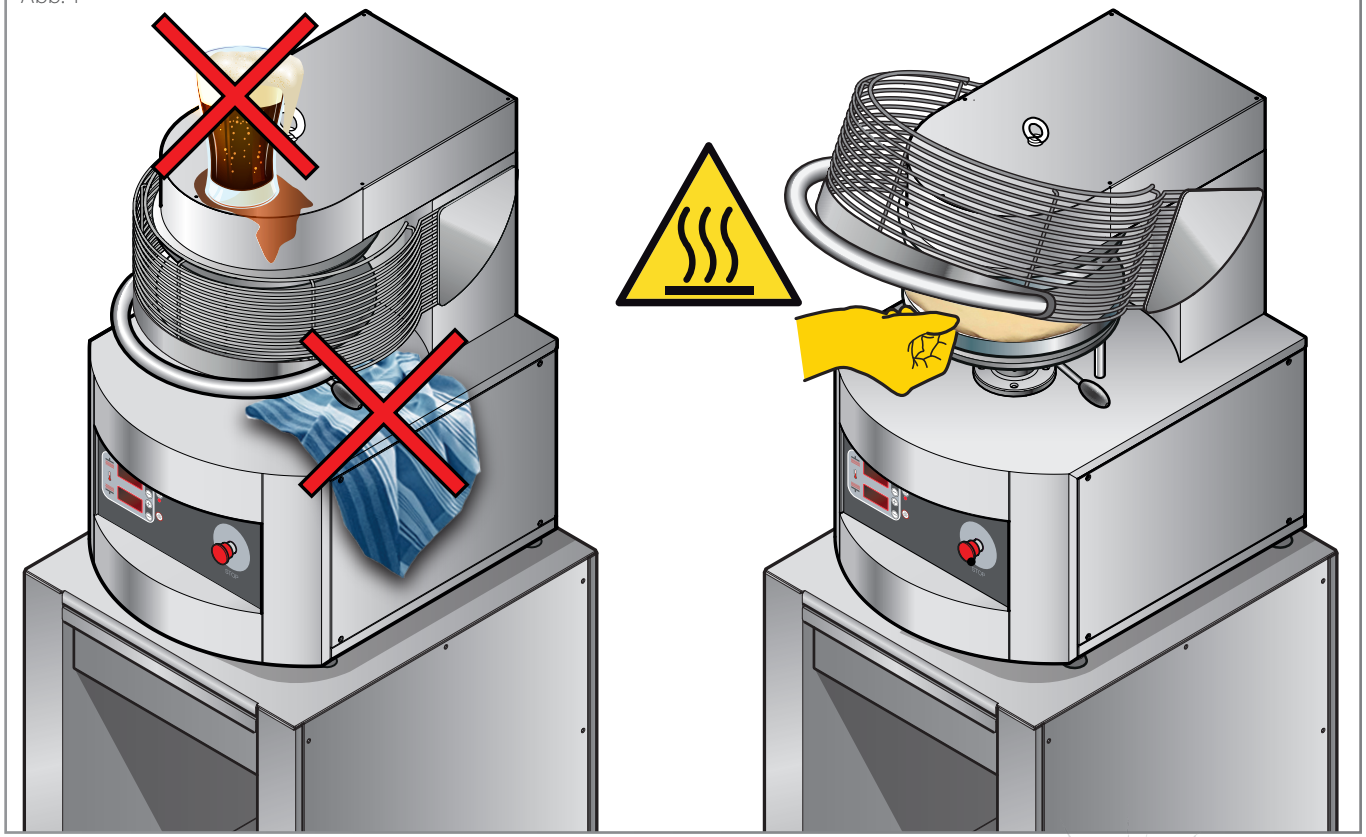
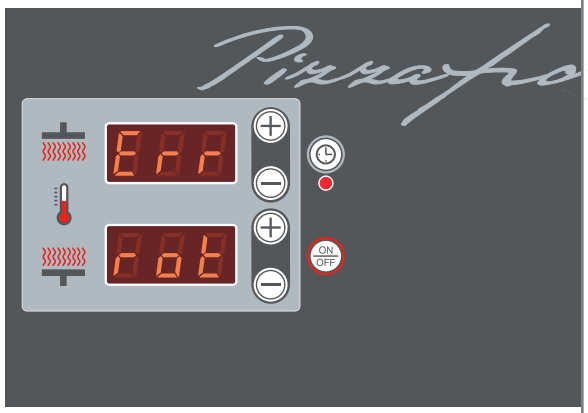


Abb. 2



Anmerkungen

Kenntnis des Geräts

Das Gerät ist eine Spezialpresse für die Formung von Teigscheiben für Pizza. Ihr Funktionsweise ist sehr einfach: Bei Absenkung des Schutzgitters (1) nähert sich die untere Platte (3) der oberen Platte (2) an, bis der **mit dem Hebel (5) eingestellte Abstand** erreicht wird; auf diese Weise wird die Kugel zwischen den Platten gequetscht. **Nach der eingestellten Zeit** begibt sich die untere Platte wieder in die Ausgangsposition.
Für den Betrieb müssen daher nur 4 Parameter eingestellt werden (Kapitel **Einstellung der Parameter** auf Seite **10**) konsultieren:

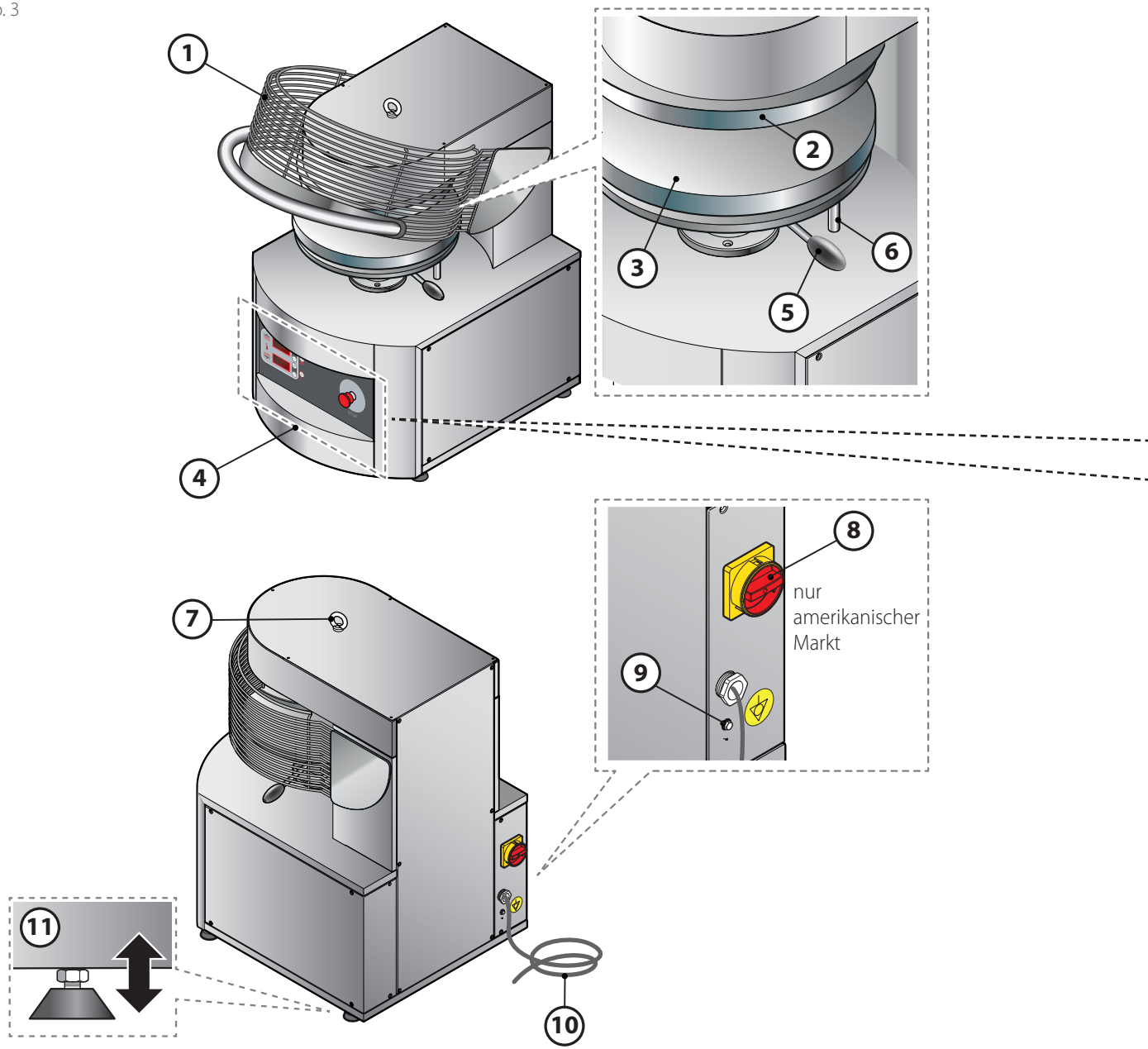
- die **Temperatur** der oberen Platte;
- die **Temperatur** der unteren Platte;
- der **Abstand** zwischen den Platten ▶ *diese Einstellung dient zur Erzielung des gewünschten Durchmessers der Teigscheibe*;
- **wie lange** die Scheiben in Kontakt bleiben müssen ▶ *die Kontaktzeit bestimmt die Abmessung der Teigscheibe nach der Quetschung.*

Für einige Empfehlungen zu den einzustellenden werten die Tabelle auf Seite **12** konsultieren.

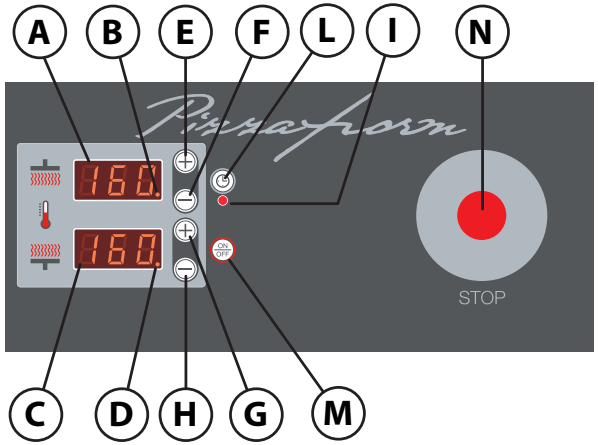
▶ **Abb. 3** Die Hauptbauteile der Maschine sind:

1 **Schutzgitter und Start Zyklus**: Verhindert, dass die Hände während des laufenden Zyklusses zwischen die Platten eingeführt werden können; wenn das Schutzgitter während der Quetschung losgelassen wird, wird die Bewegung der unteren Platte sofort unterbrochen und umgekehrt.
2 **Obere Platte**
3 **Untere Platte**
4 **Bedienpanell und Taste STOP Notaus**
5 **Hebel für die Einstellung der Quetschung**: variiert den Abstand zwischen den beiden Platten und somit die Stärke der Teigscheibe; wenn der Hebel in Gegenuhrzeigersinn bewegt wird, wird die Stärke verringert, wird er in Uhrzeigersinn bewegt, nimmt die Stärke zu.
6 **Anschlag Einstellhebel:** bestimmt den Mindestabstand zwischen den Platten
7 **Hebepunkt** (die mitgelieferte Hebeöse montieren)
8 **Trennschalter** (nur den amerikanischen Markt)
9 **Äquipotenzial**
10 **Netzkabel** (nicht vorhanden bei den Modellen für den amerikanischen Markt)
11 **Einstellfüße**

Abb. 3



nicht vorhanden bei den Modellen für den amerikanischen Markt



A **Display**
Zeigt die **reale Temperatur** der oberen Platte an.
Zeigt in der Phase der Einstellung der Parameter die **eingestellte Temperatur** für die obere Platte oder die **Kontaktzeit** zwischen den Platten an, wenn die Taste (L) gedrückt wird.

B **LED Display**
Wenn die LED aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Widerstand der oberen Platte heizt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn die LED aus ist, wurde die eingestellte Temperatur erreicht.

C **Display**
Zeigt die **reale Temperatur** der untere Platte an.
Zeigt in der Phase der Einstellung der Parameter die **eingestellte Temperatur** für die untere Platte an.
Wenn bei ausgeschalteter Maschine für einige Sekunden die Taste ON/OFF (M) gedrückt wird, beginnt die Zeit „Countdown" (programmierte Einschaltung).

D **LED Display**
Wenn die LED aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Widerstand der untere Platte heizt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn die LED aus ist, wurde die eingestellte Temperatur erreicht.

E **Taste +**
Hebt die **Temperatur der oberen Platte** oder die **Kontaktzeit der Platten** an. Gestattet bei ausgeschalteter Maschine die Anzeige der Anzahl der ausgeführten Quetschung auf den Displays (A) und (C).

F **Taste -**
Verringert die **Temperatur der oberen Platte** oder die **Kontaktzeit** der Platten.

G **Taste +**
Hebt die **Temperatur der unteren** Platte an.

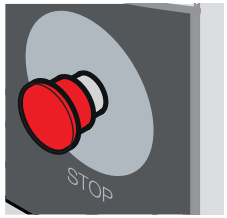
H **Taste -**
Verringert die **Temperatur der unteren** Platte.

I **LED Timer**
LED dauerhaft an: bedeutet bei eingeschalteter Maschine, dass die Kontaktzeit der Platten eingestellt wird.
LED blinkend: zeigt bei ausgeschalteter Maschine an, dass die Funktion programmierte Einschaltung aktiv ist.

L **Taste Timer**
Gestattet bei eingeschalteter Maschine die Einstellung der Kontaktzeit der Platten in Sekunden, angezeigt auf Display (A).

M **Taste ON/ OFF**
Die Maschine einschalten und ausschalten; wenn sie bei ausgeschalteter Maschine für einige Sekunden gedrückt wird, wird die Funktion „Countdown" (programmierte Einschaltung) aktiviert.

N **Taste STOP Notaus**



Das Drücken der roten Taste STOP schaltet die Maschine aus und unterbricht die Hubbewegung der unteren Platte im Notfall (zum Beispiel, falls ein Gegenstand zwischen den Platten eingeklemmt ist).
Sie wird nur falls unbedingt erforderlich und nicht als Schalter ON/OFF zum normalen Abschalten der Maschine bei Ende des Arbeitstages verwendet.
Wenn sie gedrückt wird, zum Wiederherstellen der Nutzungsbedingungen die Taste durch Drehen in Gegenuhrzeigersinn entsperren (das Display zeigt die Anzeige „PIF 197" an, die KEIN Alarm ist, sondern die Version der Karte anzeigt); anschließend die Maschine mit der Taste ON/OFF (M) erneut einschalten und den Zyklus wie üblich starten, das heißt, das Schutzgitter (1) absenken, um die Platte in die Ausgangsposition zu bringen.

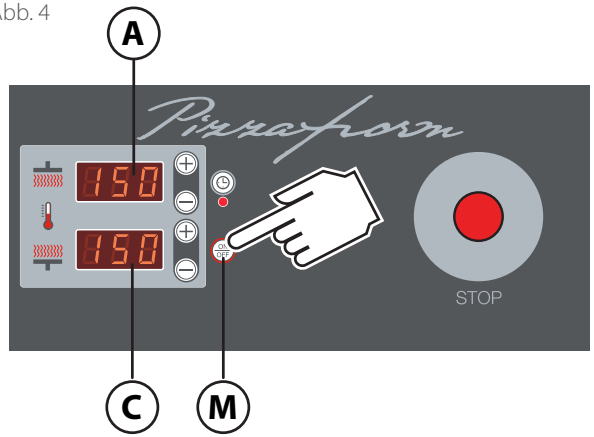
Einschalten des Geräts

▶ Abb. 4

Die Maschine wird durch Drücken der **Taste ON/OFF (M)** eingeschaltet.
Nach einigen Sekunden zeigt das Display:
(A) ▶ die aktuelle Temperatur der oberen Platte an
(C) ▶ die aktuelle Temperatur der untere Platte an.

⚠ Falls sich die Maschine nicht einschaltet, überprüfen, ob die **Taste STOP Notaus** blockiert ist; in diesem Fall muss sie durch Drehen in Gegenuhrzeigersinn entsperrt werden.

Abb. 4



Einstellung der Parameter

Für den Betrieb müssen nur 4 Parameter eingestellt werden:
- die **Temperatur** der oberen Platte;
- die **Temperatur** der untere Platte;
- de **Abstand** zwischen den Platten ▶ *diese Einstellung dient zur Erzielung des gewünschten Durchmessers der Teigscheibe*;
- **wie lange** die Scheiben in Kontakt bleiben müssen ▶ *die Kontaktzeit bestimmt die Abmessung der Teigscheibe nach der Quetschung.*

Für einige Empfehlungen zu den einzustellenden werten die Tabelle auf Seite 12 konsultieren.

EINSTELLUNGEN DER TEMPERATUR DER PLATTEN

Empfehlungen: Wir empfehlen, für die untere Platte und die obere Platte die gleiche Zeit einzustellen.
empfohlene Temperatur: **150 ° - 160 °C (302 °F - 320 °F)** anzuheben bei intensiver Arbeit.

▶ Abb. 5
Zur Einstellung der Temperatur der **oberen Platte** die **Taste „+" (E)** oder **„-" (F)** drücken; das **Display (A)** beginnt zu blinken; die **Taste „+" (E)** oder **„-" (F)** drücken, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Am Ende des Blinkens wird die eingestellte Zeit abgespeichert.

▶ Abb. 6
Zur Einstellung der Temperatur der **unteren Platte** die **Taste „+" (G)** oder **„-" (H)** drücken; das **Display (C)** beginnt zu blinken; die **Taste „+" (G)** oder **„-" (H)** drücken, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. Am Ende des Blinkens wird die eingestellte Zeit abgespeichert.

Die eingestellte Temperatur wird beim Abschalten der Maschine abgespeichert und beim erneuten Einschalten erneut angeboten.

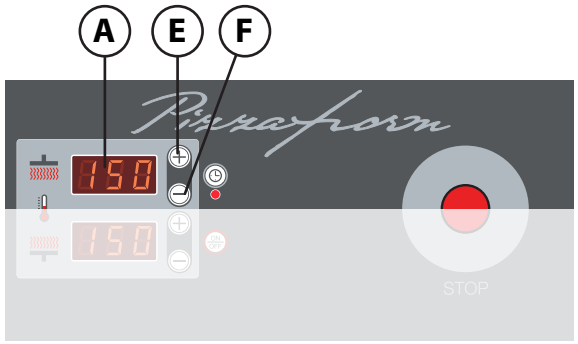


Abb. 5

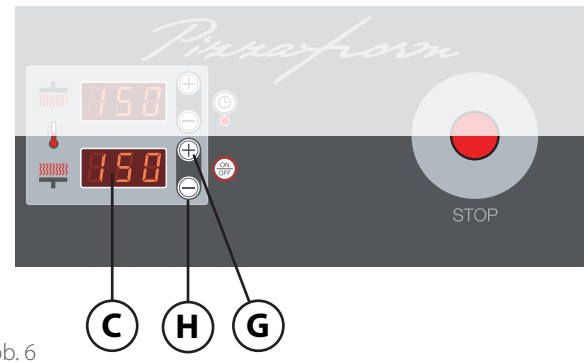


Abb. 6

EINSTELLUNG DER KONTAKTZEIT DER PLATTEN

Dient zu: Die **Kontaktzeit bestimmt die Abmessungen** der Teigscheibe nach dem Quetschen.
Empfehlungen: empfohlene Zeit: **0,6 - 0,8 Sekunden**
Diese Zeit variiert in Abhängigkeit vom Reifezustand des Teigs, seiner Temperatur sowie vom Typ des verwendeten Mehls. Bei einem nicht vollständig ausgereiften und kalten Teig, der zum Schrumpfen neigt, die Kontaktzeit anheben.

▶ Abb. 7
Es ist möglich, die Kontaktzeit der Platte von 0 bis 10 Sekunden einzustellen. Für diese Einstellung die **Taste „Timer" (L)** drücken; die **LED (I)** leuchtet auf, das **Display (A)** beginnt zu blinken und zeigt die eingestellte Zeit an; die **Tasten „+" (E)** oder **„-" (F)** drücken, bis die gewünschte Zeit erreicht wird. Am Ende des Blinkens wird die eingestellte Zeit abgespeichert.

Die eingestellte Kontaktzeit wird beim Abschalten der Maschine abgespeichert und beim erneuten Einschalten erneut angeboten.

EINSTELLUNG DER ABSTANDS ZWISCHEN DEN PLATTEN

Zweck: Diese Einstellung dient **zum Erreichen des Durchmessers der Teigscheibe, nicht zur Bestimmung ihrer Größe** (dazu die Kontaktzeit einstellen Platten).
Empfehlungen: Bei der Einstellung müssen das Gewicht der zu quetschenden Kugel und der zu erzielende Durchmesser berücksichtigt werden.

▶ Abb. 8
Den **Hebel (5)** drehen, bis der gewünschte Abstand zwischen den Platten erreicht wird.
Bewegung des Hebels in Richtung:
- **Gegenuhrzeigersinn** der Abstand zwischen den Platten wird **verringert**
  ▶ es werden **dünnere** Teigscheiben erzielt
- **Uhrzeigersinn** der Abstand zwischen erhöhen Platten wird **vergrößert**
  ▶ es werden **dickere** Teigscheiben erzielt..

Der **Anschlag (6)** verhindert, dass der Abstand zwischen den Platte und folglich die Stärke des Teigs zu stark verringert werden.

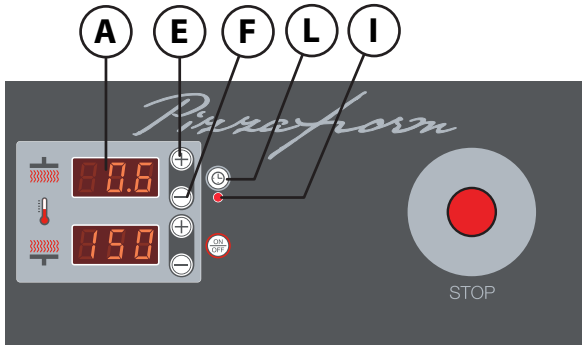


Abb. 7

Abb. 9

In der Standardkonfigurierung der Maschine sind die untere und die obere Platte am abschließenden Teil leicht ausgestellt. **A** Dies dient zur Aufnahme einer größeren Menge Teig im Randbereich der Scheibe, um in der Phase des Backens den Rand zu bilden.

Wenn die verwendete Teigmenge zu gering **B** oder die Einstellung der Quetschung falsch ist **C**, ist es möglich, dass die Teigscheibe einen wenig ausgeprägten Rand aufweist.

⚠ Wenn die Maschine im eigenen Besitz nicht ausgestellte Platten aufweist, ist es nicht möglich, den Rand zu erzielen.

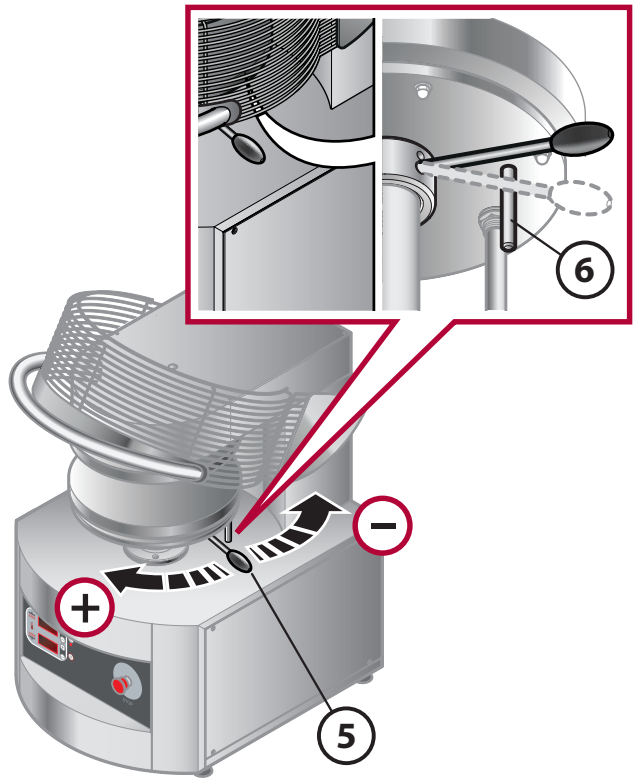


Abb. 8

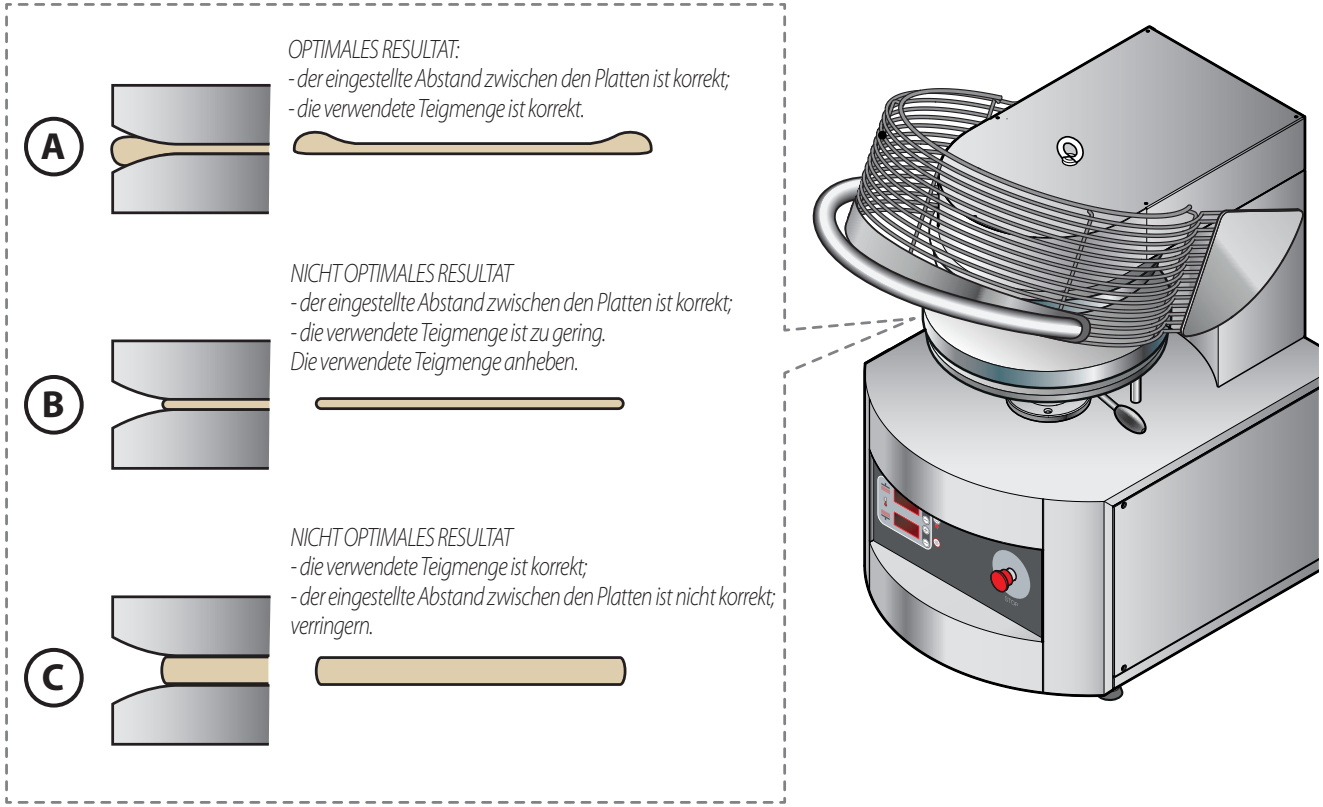


Abb. 9

EMPFEHLUNGEN ZUR EINSTELLUNG DER PARAMETER VON PIZZAFORM

	BESTIMMT	EMPFOHLENE WERTE
TEMPERATUR DER PLATTEN	Für die oberen Platte und die untere Platte die gleiche Temperatur einstellen.	empfohlene Temperatur, anzuheben bei intensiver Arbeit: **150 ° - 160 °C (302 °F - 320 °F)**
KONTAKTZEIT DER PLATTEN	Die **Kontaktzeit bestimmt die Abmessungen** der Teigscheibe nach der Quetschung.	empfohlene Zeit: **0,6 - 0,8 Sekunden** Die Zeit variiert in Abhängigkeit vom Reifezustand des Teigs, seiner Temperatur sowie vom Typ des verwendeten Mehls. Bei einem nicht vollständig ausgereiften und kalten Teig, der zum Schrumpfen neigt, die Kontaktzeit anheben.
ABSTAND ZWISCHEN DEN PLATTEN	Diese Einstellung dient **zum Erreichen des Durchmessers der Teigscheibe, nicht zur Bestimmung ihrer Größe** (dazu die Kontaktzeit einstellen). Bei der Einstellung müssen das Gewicht der zu quetschenden Kugel und der zu erzielende Durchmesser berücksichtigt werden.	Durch Drehen des **frontalen Hebels (5) wird der gewünschte Abstand zwischen den Platten eingestellt**; wenn der Hebel in Gegenuhrzeigersinn bewegt wird, nimmt die Stärke ab, wird er in Uhrzeigersinn bewegt, nimmt die Stärke zu. Je geringer der Abstand zwischen den Platte, desto dünner wird die Teigscheibe. Ein Anschlag (6) verhindert, dass der Abstand zwischen den Platten und somit die Stärke des Teigs zu sehr verringert werden.

Eigenschaften des zu verarbeitenden Teigs

Für optimale Endresultat müssen einige Angaben zu den Eigenschaften des zu verarbeitenden Teigs beachtet werden.

	BESTIMMT	EMPFOHLENE WERTE		
		Modell	von...	bis...
GEWICHT DES TEIGS	Das korrekte **Gewicht** des zu verarbeitenden Teigs ist wichtig für ein gutes Endresultat.	**PZF30**	160 g [0,35 Pfund]	300 g [0,66 Pfund]
		PZF35	200 g [0,44 Pfund]	350 g [0,77 Pfund]
		PZF40	250 g [0,55 Pfund]	450 g [1 Pfund]
		PZF45	400 g [0,88 Pfund]	600 g [1,32 Pfund]
		PZF50	600 g [1,32 Pfund]	800 g [1,76 Pfund]
TEMPERATUR DES TEIGS	Die korrekte Reifung und Temperatur des zu verarbeitenden Teigs sind entscheidend für das einfache Erzielen des Durchmessers der Scheibe sowie ein besseres Resultats in der Phase des Backens; aus diesem Grund immer einen gut ausgereiften und nicht zu kalten Teig verwenden (zumindest eine Stunde vor beginn der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen).	empfohlene Temperatur: min. **10 ° - 12 °C (50 °F - 54 °F)**		

Bei der ersten Benutzung des Geräts müssen einige vorbereitende Arbeiten durchgeführt werden; anschließend ist es möglich, zur Phase der Verarbeitung überzugehen.

		AUSZUFÜHRENDE OPERATION	ZWECK	ZEITPUNKT DER AUSFÜHRUNG	ENTSPRECHENDES KAPITEL UND SEITE
	1	**Bei kalter Maschine eine sorgfältige Reinigung** der externen Oberflächen aus Edelstahl vornehmen und **die Platten entfetten und hygienisieren**.	Die Reinigung garantiert optimale hygienische bedingungen für die verarbeitungen.	Diese Operation wird bei der ersten Benutzung und anschließend wenn erforderlich ausgeführt.	▶ Kap. Reinigung der Gerät auf Seite 25
	2	**Falls nicht bereits vom Monteur in der Phase der Abnahmeprüfung vorgenommen**, die Maschine einschalten, die Temperatur auf einen Wert von **160 °C / 320 °F** einstellen und für zumindest **eine Stunde aufrecht erhalten, ohne Lebensmittel**. Der Former muss während der gesamten Zeit überwacht werden.	Diese Operation dient zum Verdampfung der Feuchtigkeit der Isoliermaterialien; während dieser Zeit ist es möglich, dass die Maschine Dämpfe oder unangenehme Gerüche abgibt, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.	Diese Operation wird nur bei der ersten Benutzung oder nach längerer Nichtbenutzung der Maschine ausgeführt.	▶ Kap. Einschalten des Geräts auf Seite 9 und Kapitel Einstellung der Parameter auf Seite 10
	3	**Verfahren zum Ölen und zur Freisetzung der Stärke** auf den Platten	Diese Operation dient zur Verbesserung des Gleitens des Teigs auf den Platten und dient folglich dem Endresultat. Während dieser Operation Küchenhandschuhe tragen und darauf achten, Verbrennungen an den sehr heißen Platten zu vermeiden.	Die Operation wird vor der ersten Benutzung sowie nach jeder gründlichen Reinigung der Platten durchgeführt.	▶ Kap. Verfahren zum Ölen der Platten und zur Freigabe der Stärke auf Seite 14
	4	**Vorbereitung der Pizzatheke**	Nachdem die Teigscheiben gequetscht und auf der Pizzatheke abgelegt wurden, könnte es sein, dass es nach dem Belegen Schwierigkeiten bereitet, sie mit der Schaufel aufzunehmen. Dies geschieht, da die Teigscheibe normalerweise Feuchtigkeit freigibt, die dazu führt, dass sie an der Pizzatheke haften.	Diese Operation wird nach jeder gründlichen Reinigung der Pizzatheke oder bei Bedarf ausgeführt.	▶ Kap. Verfahren zur Vorbereitung der Pizzatheke auf Seite 16
VERARBEITUNG	5	**Formung der Scheiben**			▶ Kap. Formung der Scheiben auf Seite 20

Vorbereitende Arbeiten

VERFAHREN ZUM ÖLEN DER PLATTEN UND ZUR FREIGABE DER STÄRKE

Die Operation wird vor der ersten Benutzung sowie nach jeder gründlichen Reinigung der Platten durchgeführt.

▶ Abb. 10

1. Falls noch nicht geschehen, die Platten mit einem Produkt entfetten, das für den Kontakt mit Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen; die Rückstände des Entfetters sorgfältig mit einem mit Wasser angefeuchteten Schwamm entfernen und sorgfältig abtrocknen.

2. Das Gerät einschalten und anschließend:
   - die Temperatur der oberen und der unteren Platte auf **150 ° - 160 °C (302 °F - 320 °F)** einstellen;
   - den Abstand zwischen den Platten so einstellen, dass eine Teigscheibe mit den gewünschten Abmessungen erzielt wird;
   - die Kontaktzeit der Platten einstellen.

   ▶ siehe Kapitel Einschalten des Geräts auf Seite 9 und Kapitel Einstellung der Parameter auf Seite 10

3. In der Nähe des Pizzaform eine mit Mehl bestreute Kugel aus Teig vorbereiten.

4. Warten, bis die Platten die eingestellte Temperatur erreicht haben: Die **Displays(A)** und **(C)** zeigen die **reale Temperatur** der oberen und der unteren Platte an (beim Beispiel 70 °C / 158 °F); um hingegen die **eingestellte Temperatur** (das heißt, die zu erreichende) zu kennen, die **Taste E)** oder **„-“ (F)** drücken. Die LEDs neben der Temperatur liefern außerdem nützliche Informationen:

LED an ▶ die eingestellte Temperatur wurde noch nicht erreicht und die Widerstände der Platte heizen auf, um sie zu erreichen (z. B. 150 °C / 302 °F); die Formung der Scheiben ist noch nicht möglich

LED aus ▶ die eingestellte Temperatur wurde erreicht; die Formung der Scheiben ist möglich

Anschließend eine kleine Menge Olivenöl auf ein Stück Küchenpapier geben.

5. Mit dem geölten Küchenpapier die Oberfläche der oberen und der unteren Platte ölen.

Achtung: Diese Operation wird bei sehr heißen Platten ausgeführt und daher besteht Verbrennungsgefahr. Daher sehr vorsichtig vorgehen und geeignet persönliche Schutzausstattung verwenden (z. B. Küchenhandschuhe).

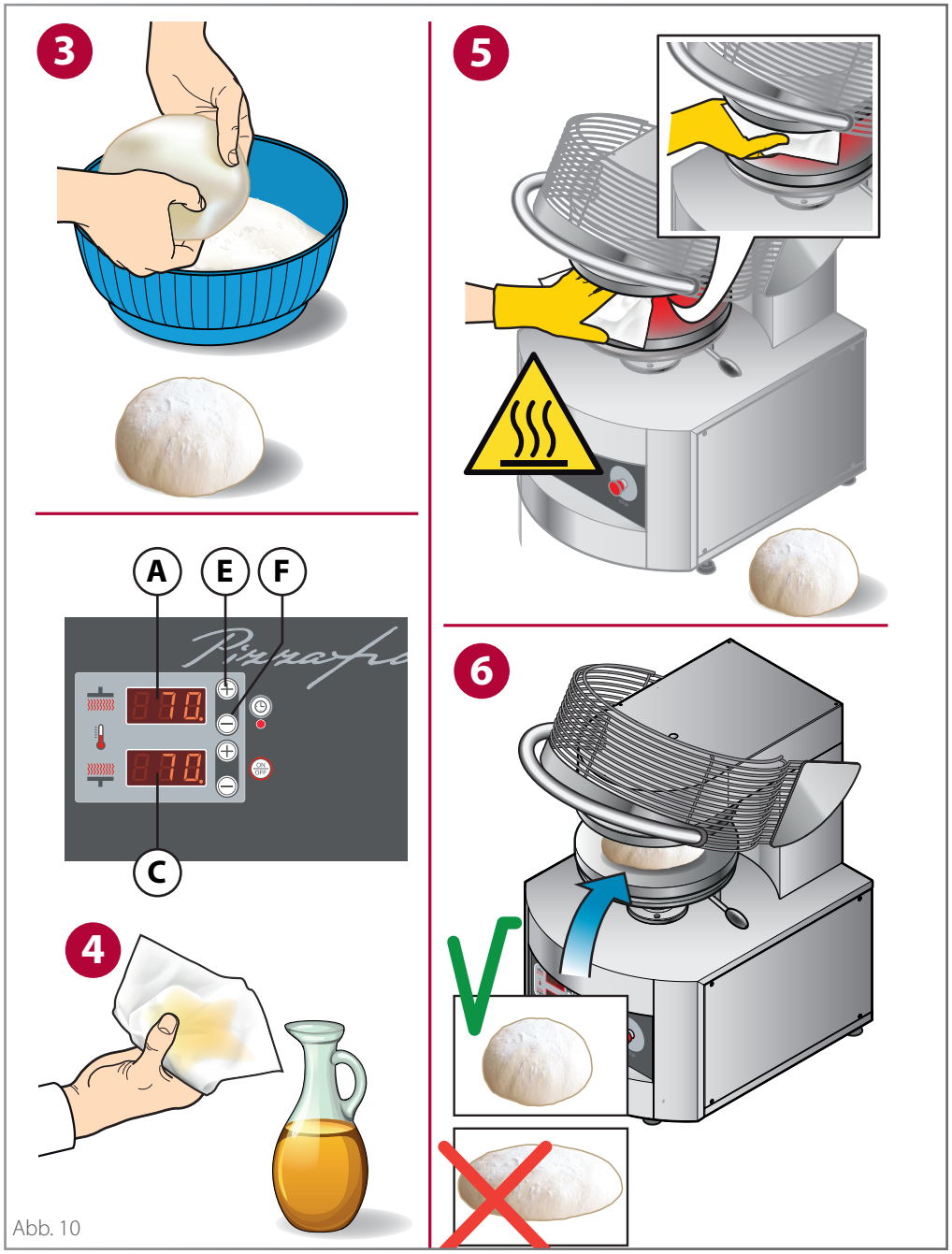


Abb. 10

6 Nach dem Ölen der Platten die leicht mit Mehl bestreute Teigkugel genau in das Zentrum der unteren Platte legen. **Es ist sehr wichtig, dass dies unmittelbar nach dem Ölen der Platten vorgenommen wird, um zu vermeiden, dass der flüssige Teil des Öls verdampft und klebrigen Rückstände auf den Platten hinterlässt.**

7 Das Schutzgitter absenken. Die untere Platte nähert sich automatisch der oberen an, bis die Teigkugel gequetscht wird. Nach der vorgesehenen Kontaktzeit kehrt die untere Platte in die Ausgangsstellung zurück.

8 Das Schutzgitter loslassen und die Teigscheibe entfernen; **dabei darauf achten, Verbrennungen an den sehr heißen Oberflächen der Platten zu vermeiden** (persönliche Schutzausstattung wie zum Beispiel wärmeisolierende Handschuhe verwenden).

9 Die soeben erzeugte Scheibe schnell entfernen und eine Kugel daraus bilden (wie Papier zusammenknüllen). Die so gebildete Kugel wieder in das Zentrum der unteren Platte legen und eine weitere Pressung vornehmen. Diese Operation 4 Mal wiederholen.

10 Das Resultat ist ein erschöpfter Teig, der seine Stärke an die Platte abgegeben hat. Die für dieses Verfahren verwendete Teigkugel nicht zum Verzehr verwenden.

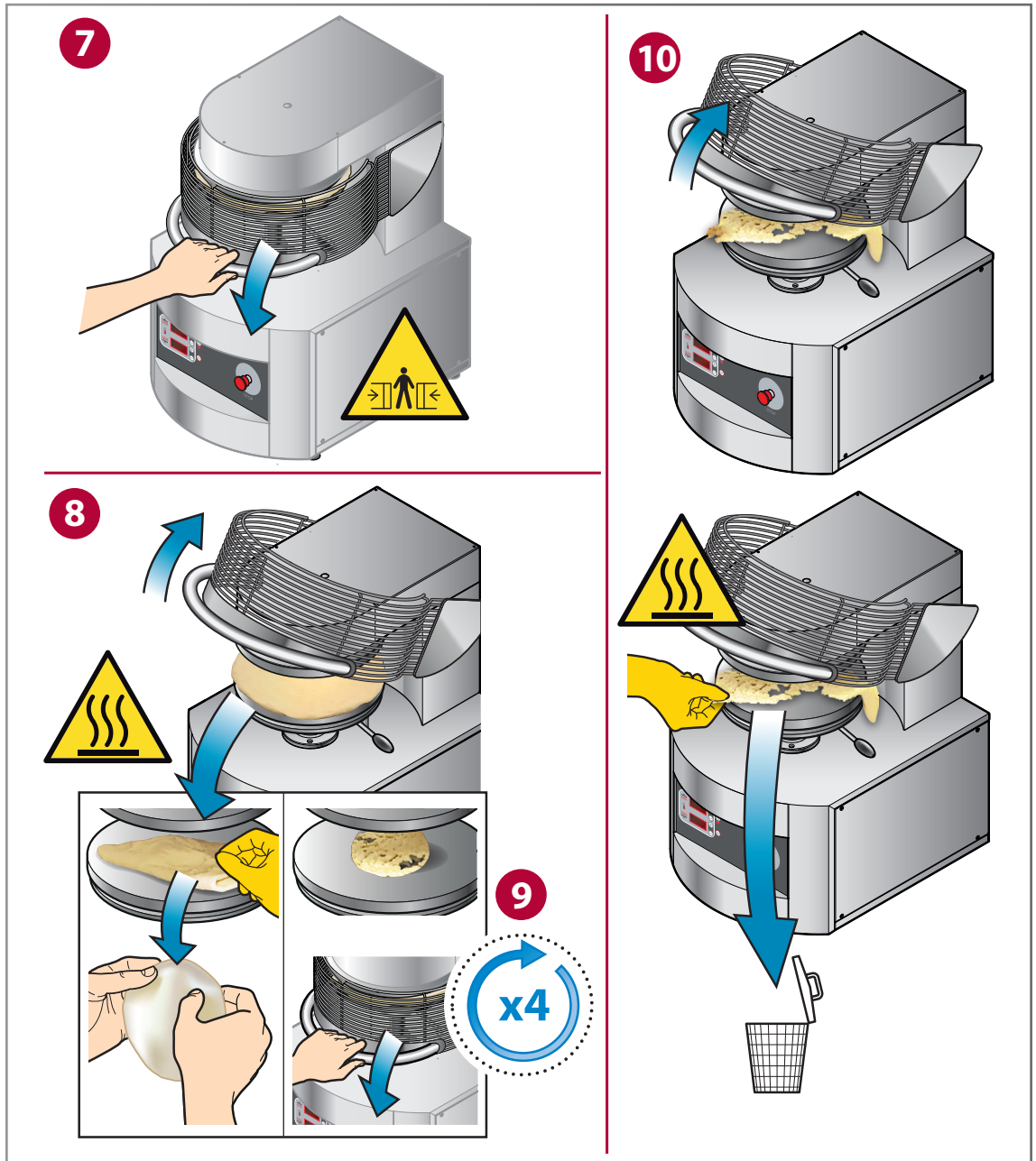


Abb. 11

VERFAHREN ZUR VORBEREITUNG DER PIZZATHEKE

Nachdem die Teigscheiben gequetscht und auf der Pizzatheke abgelegt wurden, könnte es sein, dass es nach dem Belegen **Schwierigkeiten bereitet, sie mit der Schaufel aufzunehmen**. Dies geschieht, da die Teigscheiben nach der Quetschung normalerweise Feuchtigkeit freigeben, die dazu führt, dass sie an der Pizzatheke haften. Zur Vermeidung dieses Problems muss die Pizzatheke mit einem der beiden vorgeschlagenen verfahren vorbereitet werden, die beide gleich wirkungsvoll sind.

Verfahren 1

▶ Abb. 12

1 2 3 Die Teigscheibe wie üblich vorbereiten.

▶ Abb. 13

4 Die soeben vorbereitete Scheibe mit Handschuhen von der Platte des Formers entfernen und auf der Pizzatheke ablegen;

5 ca. 5 Sekunden warten und 6 sie dann entfernen: auf der Theke bleibt eine leichte Spuren von Feuchtigkeit zurück.

7 Die feuchte Stelle leicht mit Mehl bestreuen.

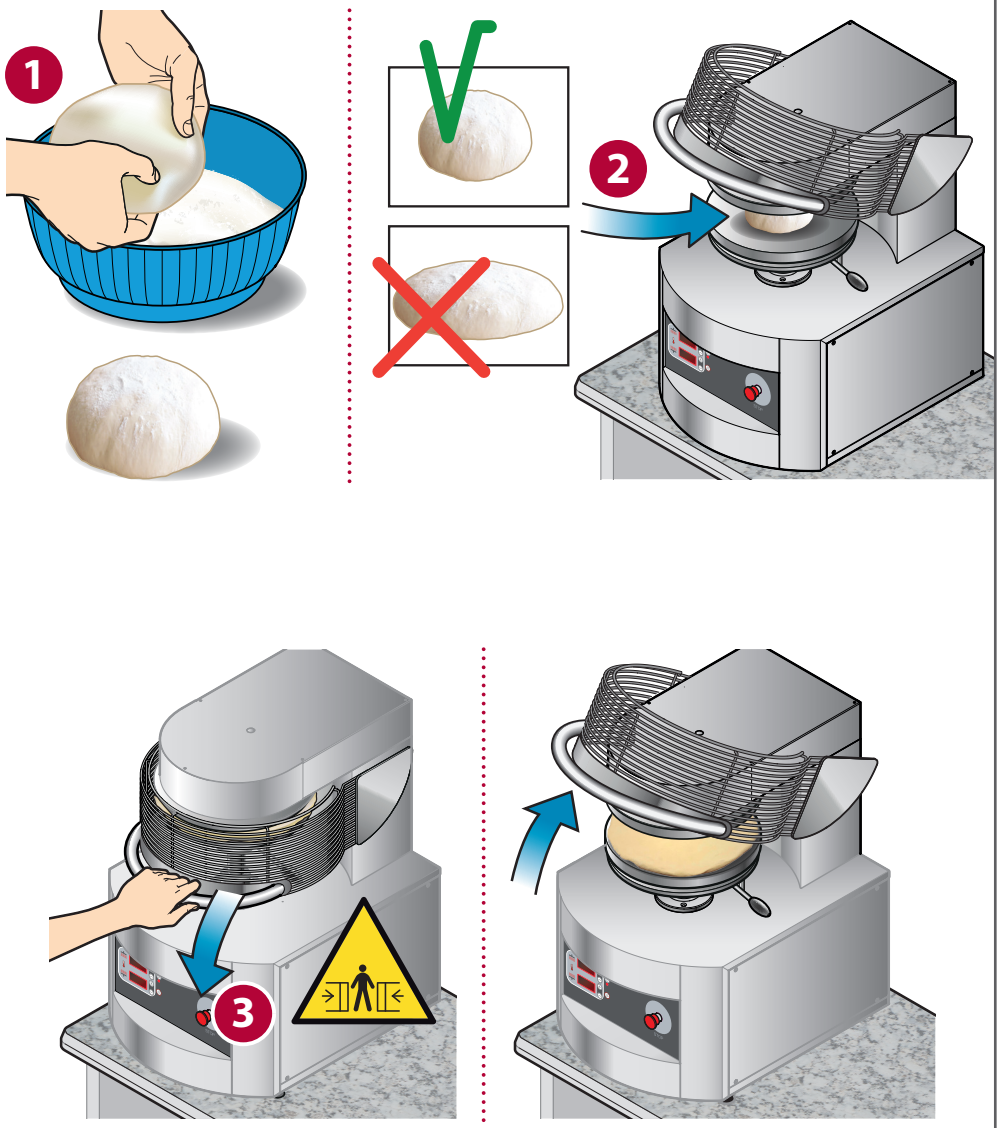
8 Die Teigscheibe auf das Mehl legen 9 und sie bewegen, um das Mehl gleichmäßig zu verteilen: es entsteht ein Ablagerung aus Stärke, die verhindert, dass der Teig an der Theke klebt.

10 Das gegebenenfalls überschüssige Mehl mit einer Bürste mit weichen Borsten entfernen.

Die Theke ist bereit zur Benutzung.

Achtung: Beim Aufnehmen von gefüllte Teigscheiben muss die Schaufel möglichst parallel zur Pizzatheke gehalten werden, um die Aufnahme der Pizzen zu vereinfachen und die Entfernung der Stärkeablagerung zu vermeiden.

Abb. 12



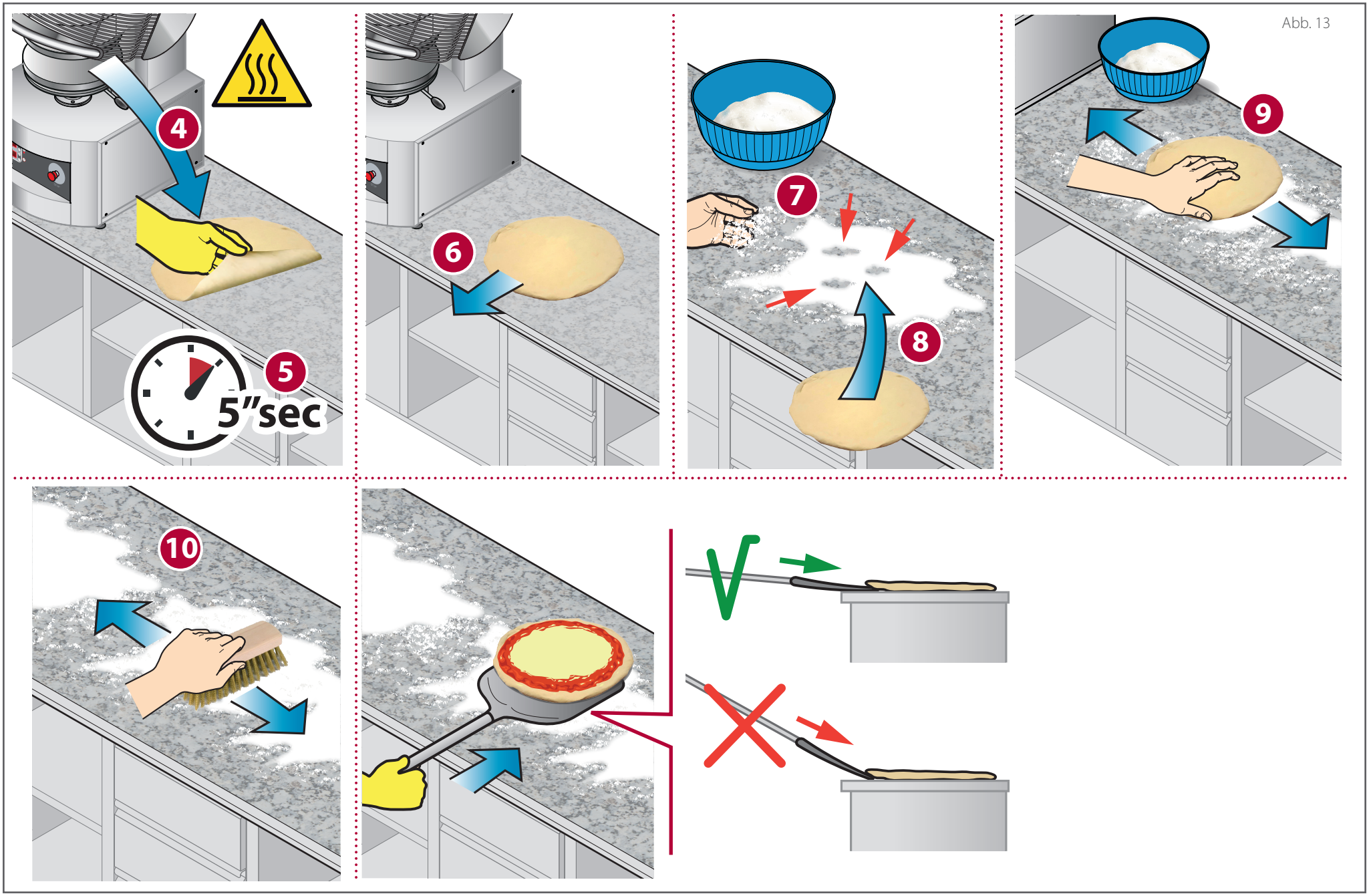


Abb. 13

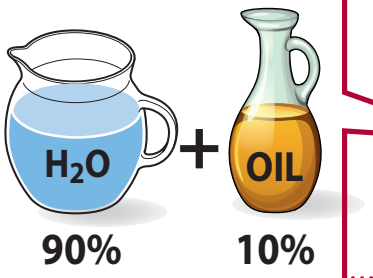
Verfahren 2

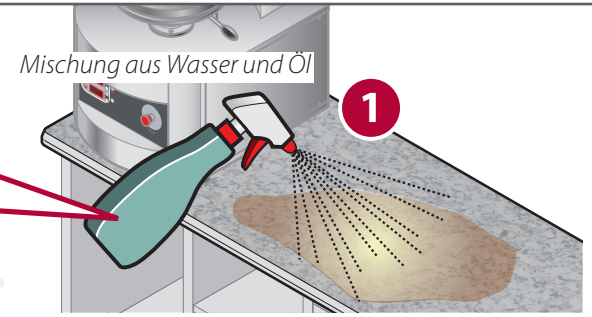
Abb. 14

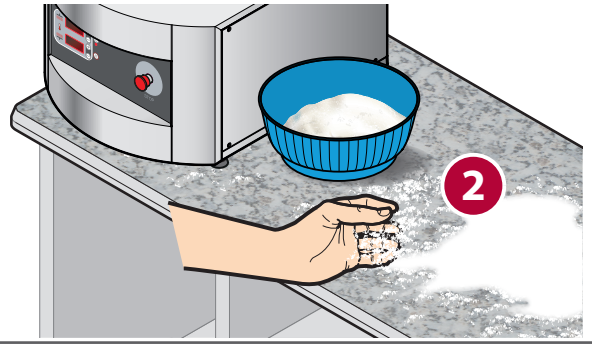
1 Die Pizzatheke leicht mit einer Mischung aus Wasser (90 %) und Öl (10 %) besprühen (die Mischung schütteln, damit sich die beiden Komponenten möglichst gut vermischen).

2 Die angefeuchtete Theke mit Mehl bestreuen.

Abb. 14







Beispiele:
Zur Erzielung von...
1 Liter (1.000 ml) Mischung:
900 ml Wasser und 100 ml Öl

1/2 Liter (500 ml) Mischung:
450 ml Wasser und 50 ml Öl

250 ml Mischung:
225 ml Wasser und 25 ml Öl

Abb. 15

3 4 5 Die Teigscheibe wie üblich vorbereiten.

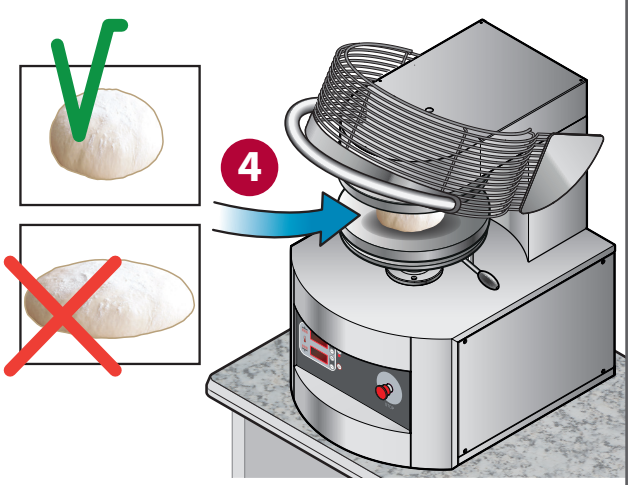
6 Die soeben gebildete Scheibe mit Handschuhen von der Platte des Formers entfernen, sie auf eine mit Mehl bestreute Fläche ablegen und 7 sie verwenden, um das Mehl gleichmäßig zu verteilen.

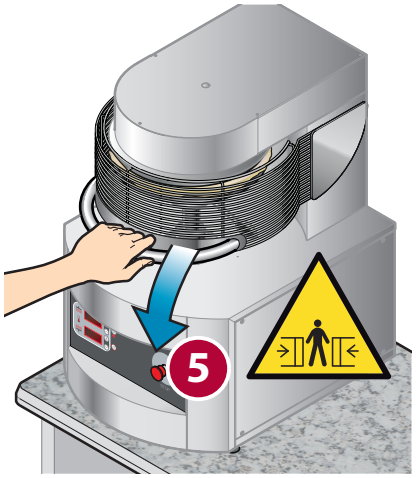
8 Ca. 5 Minuten warten, bis sich eine „Kruste" aus Stärke bildet, die auf natürliche Weise dazu führt, dass die Pizzatheke nicht haftet.

9 Das gegebenenfalls überschüssige Mehl mit einer Bürste mit weichen Borsten entfernen.

Achtung: Beim Aufnehmen von gefüllte Teigscheiben muss die Schaufel möglichst parallel zur Pizzatheke gehalten werden, um die Aufnahme der Pizzen zu vereinfachen und die Entfernung der Stärkeablagerung zu vermeiden.

Abb. 15





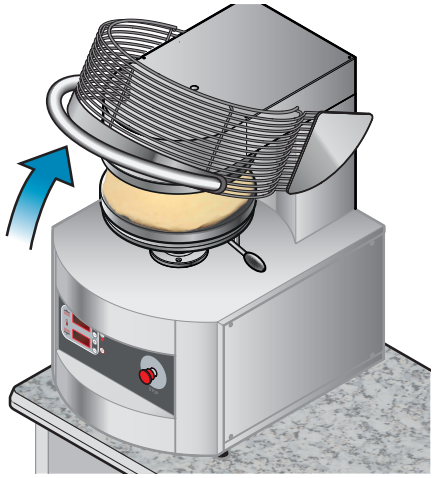
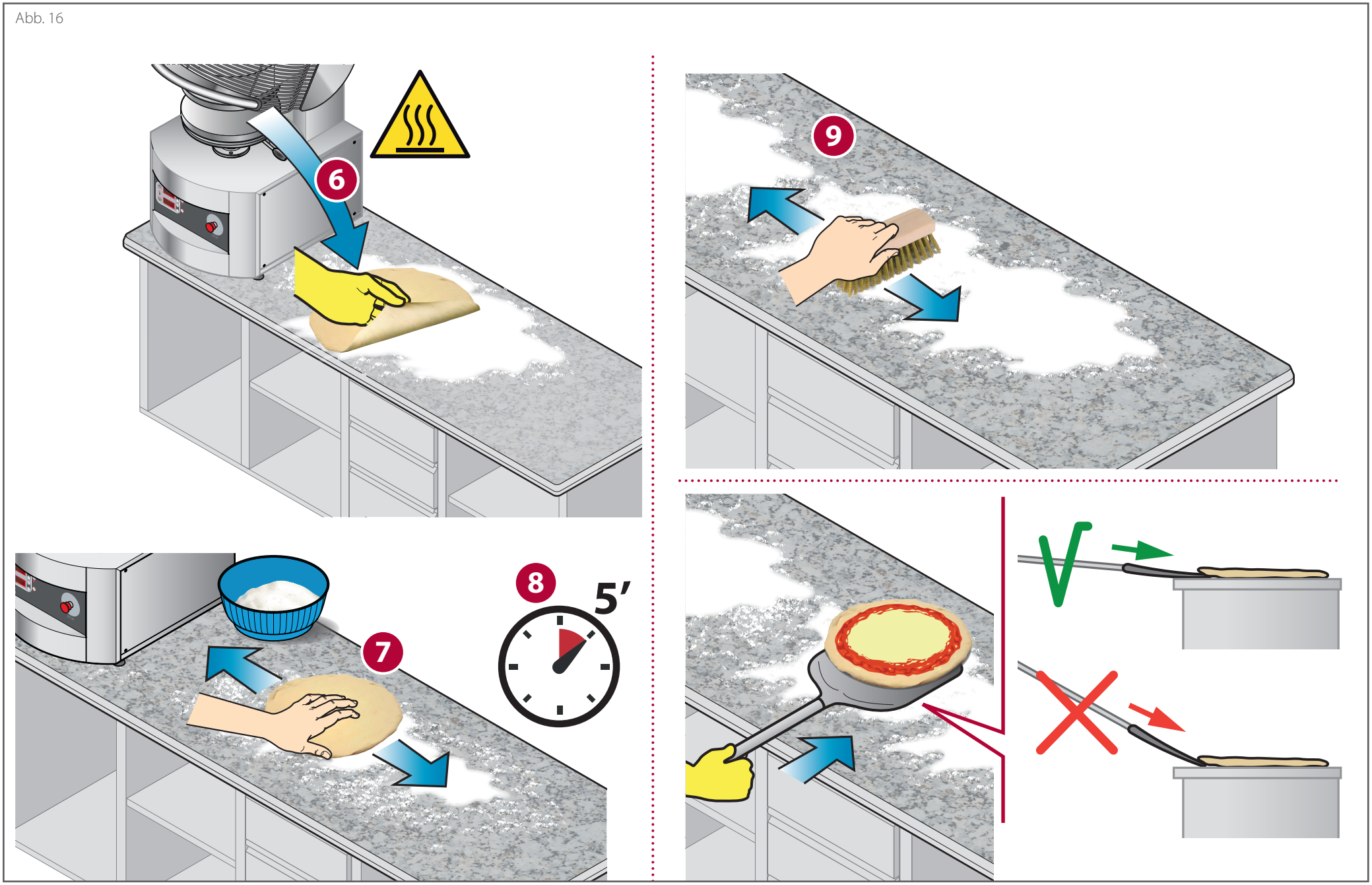


Abb. 16



Formung der Scheiben

Nach Durchführung der im vorausgehenden Kapitel beschriebenen vorbereitenden Arbeiten kann die Verarbeitung des Teigs vorgenommen werden. Falls erforderlich die Benutzungsparameter eingeben:

- die Temperatur der oberen Platte;
- die Temperatur der unteren Platte;
- den Abstand zwischen den Platten;
- die Kontaktzeit der Platten.

▶ siehe Kapitel **Einstellung der Parameter** auf Seite **10**

▶ **Abb. 17**

Vor Beginn der Formung der Teigscheiben müssen beide Platten die eingestellte Temperatur erreicht haben.
Die **Displays (A)** und **(C)** zeigen die **reale Temperatur** der oberen (Display A) und der unteren (Display C) (beim Beispiel 70 °C/ 158 °F) Platte an; um hingegen die **eingestellte Temperatur** (das heißt, die zu erreichende) zu kennen, die **Taste „+" (E)** oder **„-" (F)** (Temp. obere Platte) oder die **Taste „+" (G)** oder **„-" (H)** (Temp. untere Platte) drücken (beim Beispiel ist die eingestellte Temperatur 150 °C / 302 °F). Die LEDs neben der Temperatur liefern außerdem nützliche Informationen:

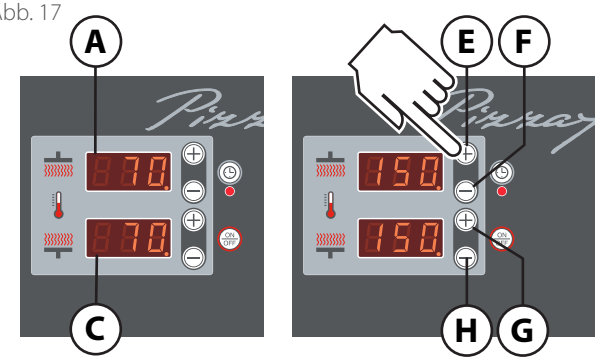
LED an ▶ die eingestellte Temperatur wurde noch nicht erreicht und die Widerstände der Platte heizen auf, um sie zu erreichen (z. B. 150 °C / 302 °F); die Formung der Scheiben ist noch nicht möglich

LED aus ▶ die eingestellte Temperatur wurde erreicht; die Formung der Scheiben ist möglich

▶ **Abb. 18**

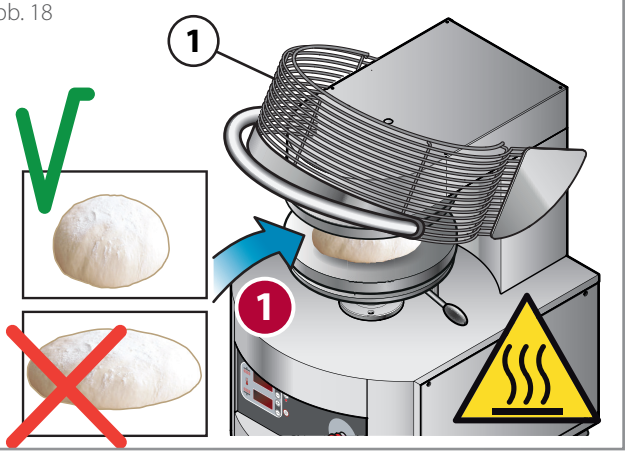
1. Eine leichte mit Mehl bestreute Teigkugel genau im Zentrum der unteren Platte positionieren, **ohne sie dabei flach zu drücken**. **Dabei darauf achte, Verbrennungen an den sehr heißen Oberflächen der Platten zu vermeiden** (persönliche Schutzausstattung verwenden, zum Beispiel wärmeisolierende Handschuhe).

Abb. 17



Reale Temperatur **Eingestellte Temperatur**

Abb. 18



Es folgen einige Empfehlungen zu den Eigenschaften des zu verwendenden Teigs:

Gewicht des Teigs			**Temperatur des Teigs**
Das korrekte **Gewicht** des zu verarbeitenden Teigs ist wichtig für ein gutes Endresultat.			Die korrekte Reifung und Temperatur des zu verarbeitenden Teigs sind entscheidend für das einfache Erzielen des Durchmessers der Scheibe sowie ein besseres Resultats in der Phase des Backens; aus diesem Grund immer einen gut ausgereiften und nicht zu kalten Teig verwenden (zumindest eine Stunde vor beginn der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen).
Modell	von...	bis...	Empfohlene Temperatur: min. **10 ° - 12 °C (50 °F - 54 °F)**
PZF30	160 g [0,35 lb]	300 g [0,66 lb]	
PZF35	200 g [0,44 lb]	350 g [0,77 lb]	
PZF40	250 g [0,55 lb]	450 g [1 lb]	
PZF45	400 g [0,88 lb]	600 g [1,32 lb]	
PZF50	600 g [1,32 lb]	800 g [1,76 lb]	

▶ Abb. 19

2 Das **Schutzgitter (1)** absenken. Die untere Platte nähert sich automatisch der oberen an, bis die Teigkugel gequetscht wird. Nach der vorgesehenen Kontaktzeit kehrt die untere Platte in die Ausgangsstellung zurück.

▶ Abb. 20

3 Das **Schutzgitter (1)** loslassen;

Das Schutzgitter darf erst losgelassen werden, wenn die untere Platte die Quetschung abgeschlossen hat und in die Ausgangsposition zurück gekehrt ist; wen jedoch das Anheben vorgezogen werden soll, um den Durchmesser der Pizzascheibe zu verringern, kann das Gitter vor Ende des Zyklusses freigegeben werden.

4 Bei Entfernen der Teigscheibe **darauf achte, Verbrennungen an den sehr heißen Oberflächen der Platten zu vermeiden** (persönliche Schutzausstattung wie zum Beispiel wärmeisolierende Handschuhe verwenden).

Überprüfen, ob das Resultat zufriedenstellend ist; anderenfalls:

- versuchen, die zuvor eingestellten Parameter zu verändern (Temperatur, Kontaktzeit und Abstand zwischen den Platten), siehe Seite 12;
- für einige praktische Empfehlungen die Tabelle auf Seite 12 konsultieren;
- die Tabelle auf Seite 22 **konsultieren.**

Abschaltung des Geräts

▶ Abb. 21

Zum Abschalten des Geräts die Taste **ON/OFF (M)** drücken.
Beim Abschaltung werden alle eingegebenen Daten (Temperaturen der Platten und Kontaktzeit) abgespeichert und beim Wiedereinschalten der Maschine erneut vorgeschlagen.

Die roten Taste STOP (N) **NICHT** zum Abschalten der Maschine verwenden. Sie wird nur falls unbedingt erforderlich und **nicht als Schalter ON/OFF zum normalen Abschalten** der Maschine bei Ende des Arbeitstages verwendet.

Abb. 19

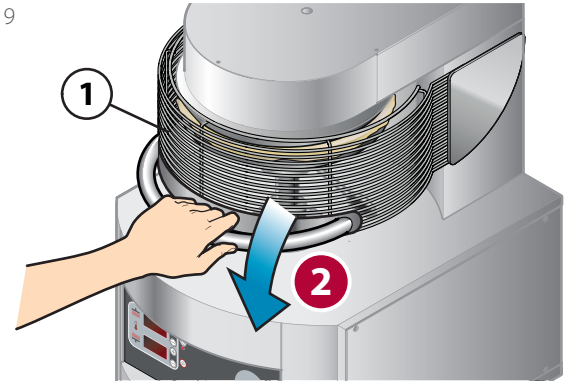


Abb. 20

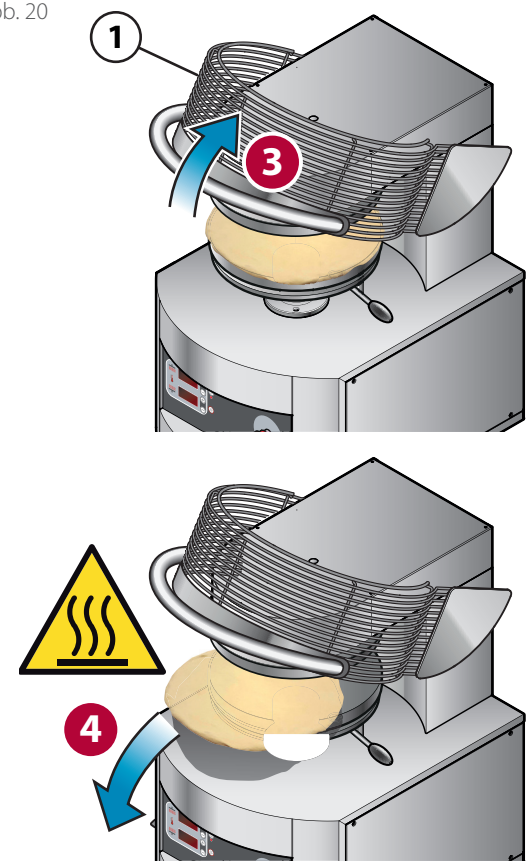
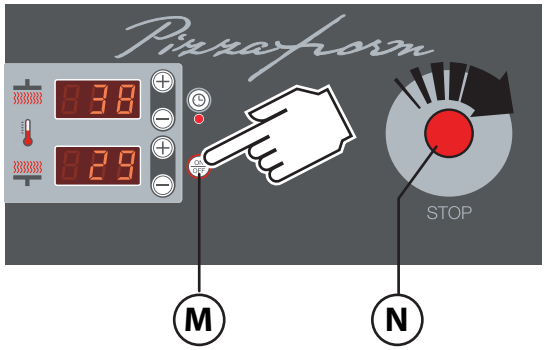


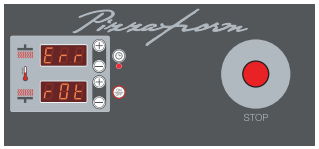
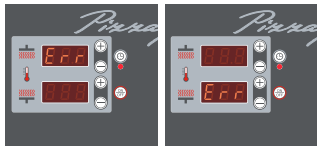
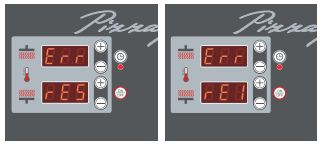
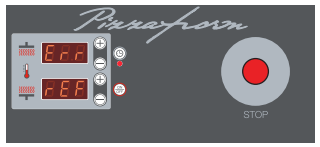
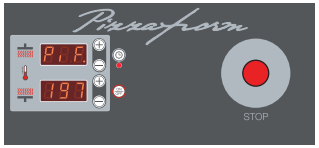
Abb. 21



Probleme während der Benutzung

Während der Benutzung können einige Probleme auftreten, die einfach behoben werden können, wie in der folgenden Tabelle angeben.

AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER
Die gequetschte Scheibe klebt an den Platten	Das Verfahren zur Vorbereitung der Platten wurde nicht durchgeführt (Reinigung, Ölen und Freigabe der Stärke)	Reinigen, ölen und das Verfahren zur Freigabe der Stärke auf den Platten durchführen (siehe Seite 14) Diese Operation muss nach jeder gründlichen Reinigung der Platten wiederholt werden. **Während dieser Operation Küchenhandschuhe tragen und darauf achten, Verbrennungen an den noch sehr heißen Platten zu vermeiden**
	Die Temperatur der Platten ist zu niedrig	Die eingestellte Temperatur überprüfen (gegebenenfalls bis auf 150 ° / 160 °C anheben)
Die Scheibe weist nicht die gewünschten Abmessungen auf	Der Pressling weist die falsche Stärke auf	Die Stärke des Presslings am **Einstellhebel der Quetschung** einstellen
Die Scheibe schrumpft nach der Quetschung	Der Teig ist noch nicht vollständig ausgereift	Die Reifungszeit anheben
	Der Teig ist zu kalt	Teig mit einer Mindesttemperatur von 10 ° - 12 °C (50 °F - 54 °F) verwenden.
	Die Kontaktzeit der Platten ist nicht korrekt	Die Kontaktzeit der Platten leicht anheben (empfohlen 0,6 - 0,8 Sekunden)
Die Form der gequetschten Teigscheibe ist nicht perfekt rund	Die Kugel wurde nicht genau in der Mitte der Platte positioniert	Die Kugel genau in der Mitte der Platte positionieren
	Die Form der Kugel war vor dem Quetschen nicht perfekt rund	Bearbeiten, bis eine runde Form erzielt wird
	Die Temperatur der Platten ist zu niedrig	Die eingestellte Temperatur überprüfen (gegebenenfalls bis auf 150 ° / 160 °C anheben)
	Das Verfahren zur Vorbereitung der Platten wurde nicht durchgeführt (Reinigung, Ölen und Freigabe der Stärke)	Reinigen, ölen und das Verfahren zur Freigabe der Stärke auf den Platten durchführen (siehe Seite 14) Diese Operation muss nach jeder gründlichen Reinigung der Platten wiederholt werden. **Während dieser Operation Küchenhandschuhe tragen und darauf achten, Verbrennungen an den noch sehr heißen Platten zu vermeiden**
Die soeben geformte Scheibe haftet an der Pizzatheke	Die Scheibe setzen nach dem Formen normalerweise Feuchtigkeit frei	Es ist erforderlich, die Pizzatheke vorzubereiten, das verfahren anwenden, das auf Seite angegeben wird 16
Die Pizza wirft beim Backen Blasen	Der Teig ist noch nicht vollständig ausgereift	Die Reifungszeit anheben
	Der Teig ist zu kalt	Teig mit einer Mindesttemperatur von 10 ° - 12 °C (50 °F - 54 °F) verwenden.
	Die Kontaktzeit der Platten ist zu lang	Die Kontaktzeit der Platten verringern
Beim Loslassen des Schutzgitters während des Anhebens der unteren Platte wird die Bewegung blockiert und umgekehrt	Normale Funktionsweise der Maschine aus Sicherheitsgründen	
Die Platte hält während der Quetschung an	Die Maschine wurde während des Anhebens durch das Drücken der Notaustaste angehalten.	Zur Wiederherstellung der Nutzungsbedingungen die Notaustaste durch Drehen in Uhrzeigersinn entsperren oder die Maschine mit der Taste ON/OFF erneut einschalten; einen neuen Zyklus starten, indem das Schutzgitter abgesenkt wird
Die Pizzen bilden keinen schönen Backrand	▶ **Abb. 9** auf Seite 11 konsultieren.	

DISPLAY- MELDUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER
Die Displays zeigen die Anzeigen **„Err“** und **„rOt“** an, da der Motor eine Anheben oder eine Absenkung nicht in der vorgesehenen Zeit ausführt. 	Der Teig ist nicht vollständig ausgereift oder zu kalt	Sicherstellen, dass der Teig ausgereift ist. Die Temperatur des Teigs überprüfen; er darf nicht zu kalt sein. Empfohlene Mindesttemperatur 10 ° - 12 °C (50 °F - 54 °F)
	Das Verfahren zur Vorbereitung der Platten wurde nicht durchgeführt (Reinigung, Ölen und Freigabe der Stärke)	Reinigen, ölen und das Verfahren zur Freigabe der Stärke auf den Platten durchführen (siehe Seite **14**)
	Die Stärke des Presslings wird zu stark verringert	Die Stärke des Presslings am **Einstellhebel der Quetschung** einstellen
	Fremdkörper zwischen den Platten oder falsche Benutzung des Geräts	Überprüfen, ob Fremdkörpern zwischen den Platten sind und sicherstellen, dass das Gerät richtig benutzt wird. Die Platte nicht in die Ausgangsposition zwingen, sondern die Maschine ausschalten und wieder einschalten und einen neuen Zyklus starten, indem das Schutzgitter abgesenkt wird.
Das obere Display oder das untere Display zeigt die Anzeige **„Err“** an. 	Alarmmeldung: Ein Problem ist aufgetreten, das den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine verhindert.	An den Kundendienst wenden.
Das obere Display zeigt die Anzeige **„Err“** an und das untere die Anzeige **„rES“** oder **„rEI“** an. 	Alarmmeldung: Ein Problem ist aufgetreten, das den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine verhindert.	An den Kundendienst wenden.
Das obere Display zeigt die Anzeige **„Err“** an und das untere die Anzeige **„rEF“** an. 	Alarmmeldung: Ein Problem ist aufgetreten, das den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine verhindert.	An den Kundendienst wenden.
Das Display zeigt die Anzeige **„PiF 197“** an. 	Die Maschine wurde durch das Drücken der Notaustaste angehalten.	Zur Wiederherstellung der Nutzungsbedingungen die Notaustaste durch Drehen in Uhrzeigersinn entsperren: **Das Display zeigt die Anzeige „PIF 197“ an,** die KEIN Alarm ist, sondern die Version der Karte anzeigt.
	Die Stromversorgung der Maschine wurde unterbrochen und wieder eingeschaltet	Die Anzeige **„PIF 197“** ist KEIN Alarm, sondern zeigt die Version der Karte an.

Spezialfunktionen: automatische Einschaltung

Die Karte weist eine Spezialfunktion für die automatische Einschaltung des Geräts (Countdown) nach einer gewissen, vom Benutzer eingestellten Anzahl von Stunden auf.

▶ Abb. 22

Bei Gerät mit ausgeschaltetem Display (Stecker eingesteckt, Taste STOP Notaus entsperrt, Taste ON/OFF nicht an) für einige Sekunden die Taste **„ON/OFF“ (M)** drücken, um die Funktion zu aktivieren.
Das **Display (C)** zeigt die Restzeit bis zur automatischen Einschaltung an (im Beispiel bedeutet 12 =, dass sich die Maschine in 12 Stunden automatisch einschaltet).
Zur Änderung des Werts die **Taste „+“ (G)** oder **„-“ (H)** verwenden, bis die gewünschte Zeit auf die Display angezeigt wird (mit einem Maximum von 99,5, das heißt, 99 Stunden und 50 Minuten). Wenn das Blinken der Ziffern aufhört, wurde die Zeit abgespeichert.

Der Countdown beginnt sofort und bei Ablauf wird das Gerät automatisch mit den bei der Ausschaltung eingestellten Parametern gestartet (Temperatur obere Platte, Temperatur unter Platte und Kontaktzeit).

Während des Wartens auf die Einschaltung (das heißt, während der gesamten Zeit des Countdowns) blinkt die **LED Timer (I)**, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist.

Zum **Deaktivieren der Funktion** und sofortigen Einschalten des Geräts ohne Abwarten der vorgesehenen Zeit erneut die **Taste ON/OFF (M)** drücken.

⚠ Wenn die Stromversorgung während des Countddowns unterbrochen wird (zum Beispiel durch einen Stromausfall), wird der erreichte Wert abgespeichert, um den Countdown bei Rückkehr der Stromversorgung fortzusetzen: Wenn zum Beispiel 4 Stunden bis zum Einschalten des Ofens fehlen und die Stromversorgung für 30 Minuten unterbrochen wird, fehlen bei Rückkehr der Stromversorgung noch 4 Stunden.

Spezialfunktionen: Zählung Schläge

▶ Abb. 23

Bei Gerät mit ausgeschaltetem Display (Stecker eingesteckt, Taste STOP Notaus entsperrt, Taste ON/OFF nicht an) wird beim Drücken der **Taste „+“ (E)** für 5 Sekunden die Anzahl der ausgeführten Schläge angezeigt (das heißt, die Anzahl der gestarteten Zyklen).
Das Zählwerk wird alle 5 Schläge zurückgestellt.

Das **Display (A)** zeigt die Tausender, das **Display (C)** die Hunderter, die Zehner oder die Einheiten an.

Beispiele:
Display (A): 0 (Tausender)
Display (C): 400 (Hunderter)
es wurden 400 Zyklen ausgeführt

Display (A): 1 (Tausender)
Display (C): 4 (Einheiten)
es wurden 1.004 Zyklen ausgeführt

Display (A): 1 (Tausender)
Display (C): 40 (Zehner)
es wurden 1.040 Zyklen ausgeführt

Display (A): 1 (Tausender)
Display (C): 400 (Hunderter)
es wurden 1. 400 Zyklen ausgeführt

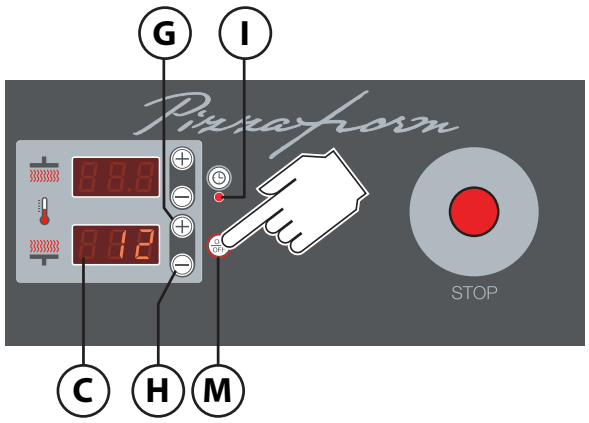


Abb. 22

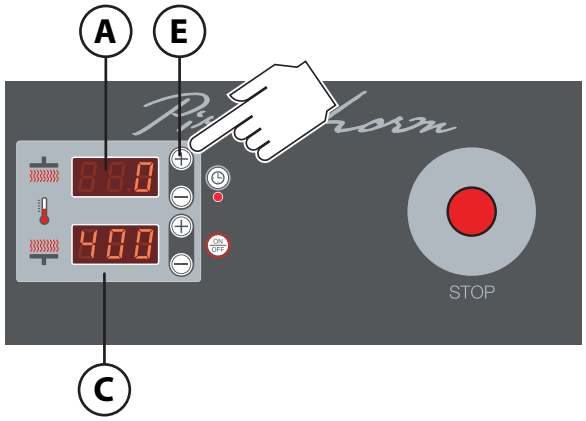


Abb. 23

Hinweise

Vor der Durchführung von Eingriffen zur Reinigung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden, müssen angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet (z. B. Handschuhe usw.) und das Abkühlen aller Bauteile des Geräts abgewartet werden. 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 Produkt 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, Chlor, 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.

Reinigung der Gerät

Reinigung der äußeren Bauteile aus Stahl

▶ Abb. 24

Sicherstellen, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde und dass es nicht noch zu heiß ist, um Verbrennungen des Bedieners oder Beschädigungen der für die Reinigung verwendeten Werkzeuge zu vermeiden.
Ein mit warmer Seifenlauge angefeuchtetes Tuch verwenden und anschließend sorgfältig nachspülen und abtrocknen; dabei darauf achten, dass alle Reinigungsmittelspuren entfernt werden.

Entfettung und Hygienisierung der Teller

▶ Abb. 24

Sicherstellen, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde und dass die Teller Raumtemperatur aufweisen, um Umgebungen Bedieners oder Beschädigungen der für die Reinigung verwendeten Werkzeuge zu vermeiden.
Falls erforderlich die größeren Teigrückstände mit einem Schaber entfernen und dabei darauf achten, dass die Teller nicht zerkratzt werden. Anschließend ein mit Seifenlaufe angefeuchtetes Tuch verwenden oder alternativ ein neutrales und nicht aggressives Reinigungsmittel verwenden, das für die Reinigung von Komponenten geeignet ist, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Zum Abschluss sorgfältig nachspülen und abtrocknen und dabei darauf achten, dass alle Reinigungsmittelspuren entfernt werden.

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.

Abb. 24

Längere Nichtbenutzung des Produkts

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.
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.

Entsorgung der Lebensmittelrückstände

Entfernte Lebensmittelrückstände müssen gemäß den geltenden Vorschriften im Bestimmungsland des Produkt entsorgt werden.
In Zweifelsfällen wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgung zu informieren.

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.

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

- Kontrollieren, ob Fehlermeldungen auf dem Display angezeigt werden (siehe Tabelle auf Seite **23**.)

  Meldung.....

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

  Seriennummer (S/N).....

  Modell.....

  Rechnungsdatum .....

  Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.

  Garantie - *Seite* **27**.

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

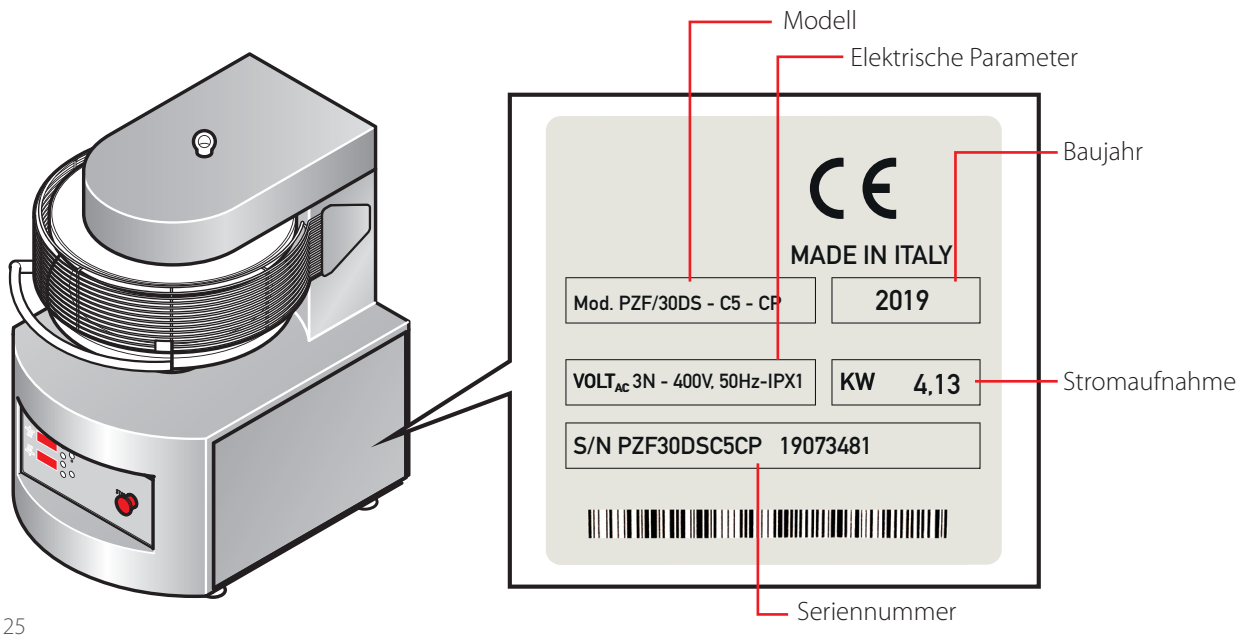


Abb. 25

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

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