Übersetzung der Originalanleitung

Tiziano

OFEN

Bedienungs- und Wartungsanleitung

TZ 420
TZ 425
TZ 230
TZ 430
TZ 435

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Vorbemerkung

Wir beglückwünschen Sie, dass Sie sich für ein Produkt entschieden haben, das nach dem neuesten Stand der Technik entwickelt und hergestellt 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 since 1963
CUPPONE 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

1 SICHERHEITSHINWEISE 4
Sicherheitshinweise 4
Im Handbuch verwendete Symbole 4

2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN 6
Den Ofen kennenlernen 6
Den Ofen für die Benutzung vorbereiten 6
Einige unverbindliche Empfehlungen 7
Nicht zufriedenstellende Backergebnisse 7
Backtabelle 8

3 BENUTZUNG 9
Das Bedienfeld kennenlernen 9
Geführtes Benutzungsverfahren 10

4 WARTUNG UND REINIGUNG 12
Reinigung des Ofens 12
Reinigung der Backkammer mit Pyrolyse 13
Auswechseln von Komponenten 14
Längere Nichtbenutzung des Ofens 16
Entsorgung am Ende der Lebensdauer 16
Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände 16

5 GARANTIE 17

6 FUNKTIONSSTÖRUNGEN 18

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

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

Gefährliche Spannung

Explosionsgefahr

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

Empfehlung des Herstellers

Warnung des Herstellers

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

- Vor dem Gebrauch und der Wartung des Geräts 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 Verwendung oder Wartung, die nicht im Handbuch angegeben ist, kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen 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 Komponenten 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 Gerätes 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 Komponenten 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 Rauchabzugleitungen 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.
- Geräuschpegel unter 70 dB.
- Maschinenteile (Funktionsteile, Steuerungen und Sicherheitseinrichtungen) dürfen nicht demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden.

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 Hauptkomponenten sind:

A Rauchabzug Ofen
B Ofentür
C Kontrollplatine
D Paneel für den Zugang zu den elektrischen Komponenten
E Eingang Stromversorgung Ofen
F Äquipotenzial
G Trennschalter (nur Modelle USA)

Der Ofen kann die Temperatur separat regeln:

- der Backkammer;
- der Unterhitze.

Den Ofen für die Benutzung vorbereiten

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* 12.

Bei der ersten Benutzung sollte die Temperatur „Backkammer" und „Unterhitze" für zumindest 8 Stunden auf den Wert **150°C - 302 °F** einstellt werden, **ohne Lebensmittel in denselben einzuführen**. Falls die Abzugshaube 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 - *Seite* 9

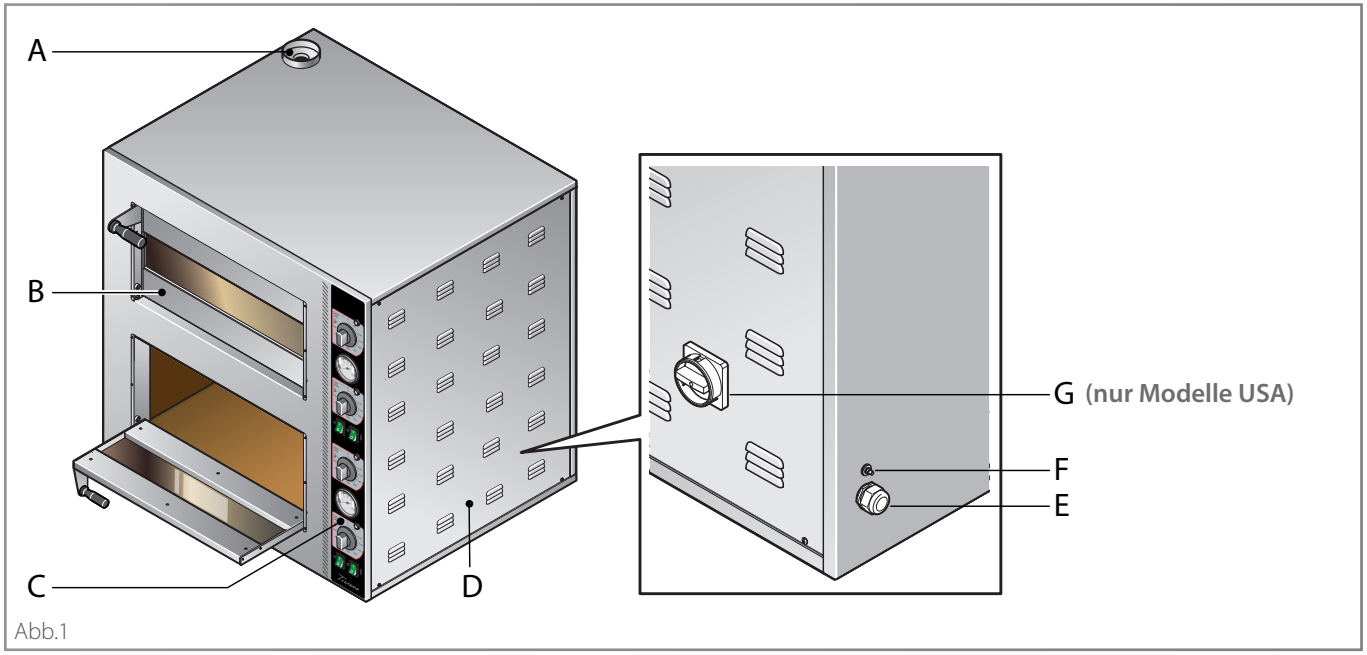


Abb.1

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 Komponenten 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 die Backkammer 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 Ofens **muss zumindest eine Stunde** dauern.
- 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.
- 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.
- Bei Blechpizza und Schaufelpizza ist es notwendig, die MIN/MAX-Einstellung während des Vorbackens und Backens (vor allem im oberen Bereich - Oberhitze) abwechselnd zu wählen, um ein optimales Ergebnis und eine schnelle Wärmeerholung in der Backkammer zu erzielen.
- Für Brot empfiehlt es sich, die Oberfläche des Produkts mit Wasser zu besprühen und eine Schale mit Wasser in den Ofen zu stellen, damit in der Backkammer Dampf entsteht.

Abb.2

In den Öfen backen und garen die Produkte dank der kombinierten Wirkung von:

- **Abstrahlung**: Die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Widerständen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und golden
- **Konvektion**: Die in der Backkammer zirkulierende Heißluft sorgt dafür, dass das Produkt gleichmäßig gebacken wird
- **Wärmeleitung**: Die unteren Widerstände heizen die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen.

NICHTZUFRIEDENSTELLENDEBACKERGEBNISSE

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 Backkammer
- **falsche Vorheizung**:
  - die Vorheizung ist wesentlich für die Erzielung optimaler Resultate ab der ersten Pizza
  - Bei der Vorheizung wurde der Temperatur der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen.

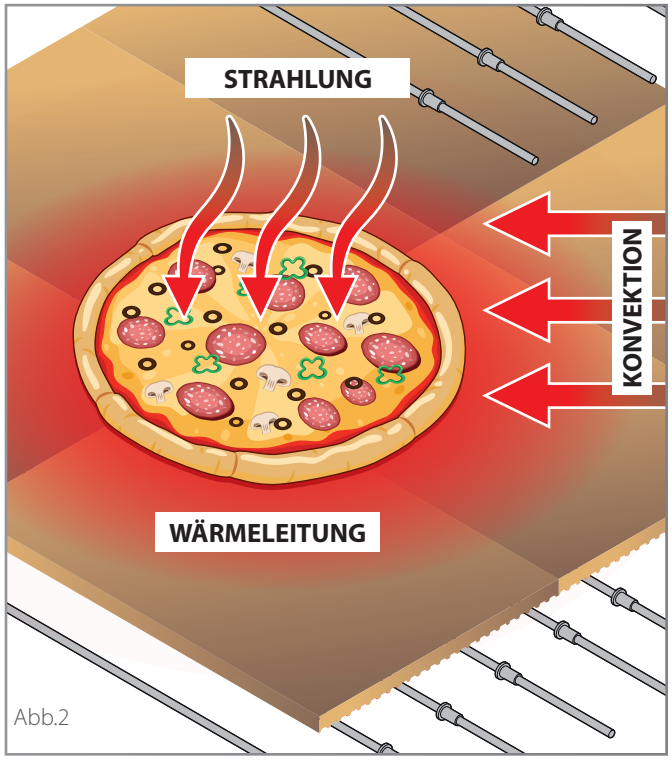


Abb.2

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 Hauptkomponenten sind:

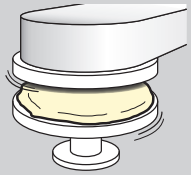
- *hohe Stundenproduktion, bis zu 400 Pizzen pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften;*
- *perfekt gleichmäßig Form, dank der besonderen Form der verchromten Teller mit traditionellem Rand;*
- *Möglichkeit der einfache Variation der Dicke der Pizza.*

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.

Formung von Hand

TYP		BACKVORGANG		
		ZEIT	KAMMERTEMPERATUR	BACKPLATTENTEMPERATUR
KLASSISCH		3 Min.	**310 °C - 330 °C** / 590 °F - 626 °F	**150 °C - 320 °C** / 302 °F - 608 °F
KLASSISCH MAXI		4 Min.	**310 °C - 330 °C** / 590 °F - 626 °F	**150 °C - 320 °C** / 302 °F - 608 °F
PFÄNNCHEN		4 Min.	**330 °C** / 626 °F	**400 °C** / 752 °F
BLECH		5 - 7 Min.	**330 °C** / 626 °F	**380° /** 716 °F
SCHAUFEL	VORBACKEN	5 Min.	**270 °C** / 518 °F	**260°** / 500 °F
	AUSBACKEN	3 Min.	**290 °C** / 554 °F	**270 °C** / 518 °F



Anfertigung mit Pizzaform

TYP	BACKVORGANG		
	ZEIT	KAMMERTEMPERATUR	BACKPLATTENTEMPERATUR
KLASSISCH	3 Min.	**310 °C** / 590 °F	**150 °C - 300°** / 302 °F - 572 °F
KLASSISCH MAXI	4 Min.	**310 °C** / 590 °F	**150 °C - 300°** / 302 °F - 572 °F

Vorheizung

Zeit: 1 Stunde (kann je nach eingestellten Prozentsätzen und der Temperatur des Raums, in dem der Ofen aufgestellt ist, variieren)

Temperatur oder Prozentsatz:

- Klassische Pizza: Vorheizen auf 320-330 °C, Oberhitze MAX, Unterhitze OFF, je nach Arbeitsanfall zu erhöhen (z.B. bei Dauerbetrieb sofort auf MIN schalten)
- Pizza alla Napoletana: Vorheizen auf 360/370 °C, Oberhitze MAX, Unterhitze OFF, je nach Arbeitsanfall zu erhöhen (z.B. bei Dauerbetrieb sofort auf MIN schalten)
- Schaufelpizza alla Romana: Vorheizen auf 280 °C, Oberhitze MAX, Unterhitze MIN, je nach Arbeitsanfall zu erhöhen (z.B. bei Dauerbetrieb sofort auf MAX schalten)
- Blechpizza: Vorheizen auf 280 °C, Oberhitze MAX, Unterhitze MIN, durch Umkehrung der Faktoren 5/10 Minuten vor Beginn des Backens der Formen, durchgeführt)
- Brot: Vorheizen auf 230 °C, Oberhitze MAX, Unterhitze MIN, sofortiges Absenken auf MIN, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, Absenken während des Backens (Backen bei fallender Temperatur).

Inhaltsverzeichnis

Das Bedienfeld kennenlernen 9
Geführtes Benutzungsverfahren 10
A - Den Ofen einschalten 10
B - Einstellung der Vorheizung 10
C - Den Backvorgang beginnen 11
D - Die Beleuchtung einschalten (fakultativ) 11
E - Den Ofen ausschalten 11

Das Bedienfeld kennenlernen ▶ Abb.3

1 **Weiße Kontrollleuchte**
Das Aufleuchten zeigt an, dass sich die Oberhitze-Widerstände aufheizen.

2 **Thermostat**
Speist die Widerstände der Oberhitze und kontrolliert die Temperatur der Backkammer.

3 **Weiße Kontrollleuchte**
Das Aufleuchten zeigt an, dass Widerstände der Unterhitze aufheizen.

4 **Thermostat**
Speist die Widerstände der Unterhitze und kontrolliert die Temperatur der Unterhitze.

5 **Pyrometer**
Zeigt die Temperatur in der Backkammer an.

6 **Lichtschalter**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus.

7 **ON/OFF-Schalter**
Schaltet den Ofen ein und aus.

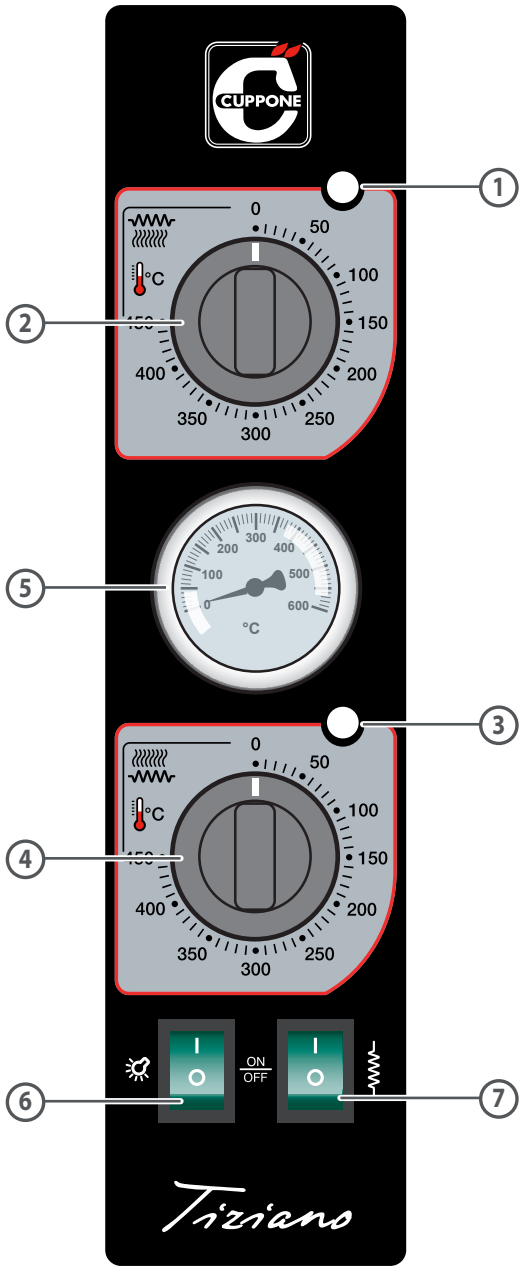


Abb.3

Geführtes Benutzungsverfahren

A DEN OFEN EINSCHALTEN

▶ Abb.4

Durch Drücken der Taste **ON/OFF** wird der Ofen eingeschaltet.

B EINSTELLUNG DER VORHEIZUNG

▶ Abb.5

Den Temperaturregelknauf (A) für die „Backkammer" und den Temperaturregelknauf (B) „Unterhitze" im Uhrzeigersinn drehen, bis die Backtemperaturen des zu verwendeten Rezepts eingestellt sind (siehe Tabelle auf Seite 8).

Nach der Einstellung der Temperatur beginnt der Ofen sofort mit dem Aufheizen. Es ist jedoch erforderlich, ca. eine Stunde zu warten, bevor die Produkte in den Ofen gegeben werden, damit der Ofen die optimale Temperatur erreicht und zum Backen bereit ist.

▶ Abb.6

Die weißen Kontrollleuchten (C) und (D) bleiben an, bis die eingestellten Temperaturen erreicht sind; wenn sie aus gehen, ist das Vorheizen beendet und der Ofen ist zum Backen bereit.

Anschließend halten die Thermostate, die die Widerstände kontrollieren, die eingestellten Temperaturen konstant und schalten die Widerstände ein und aus.

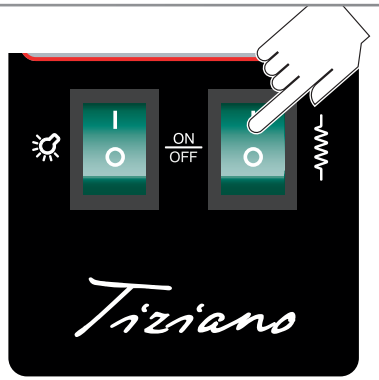


Abb.4

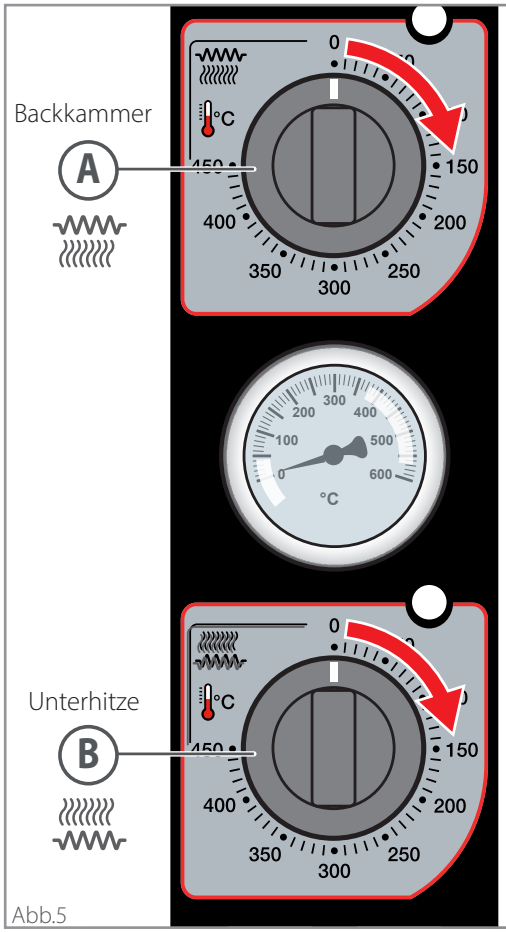


Abb.5

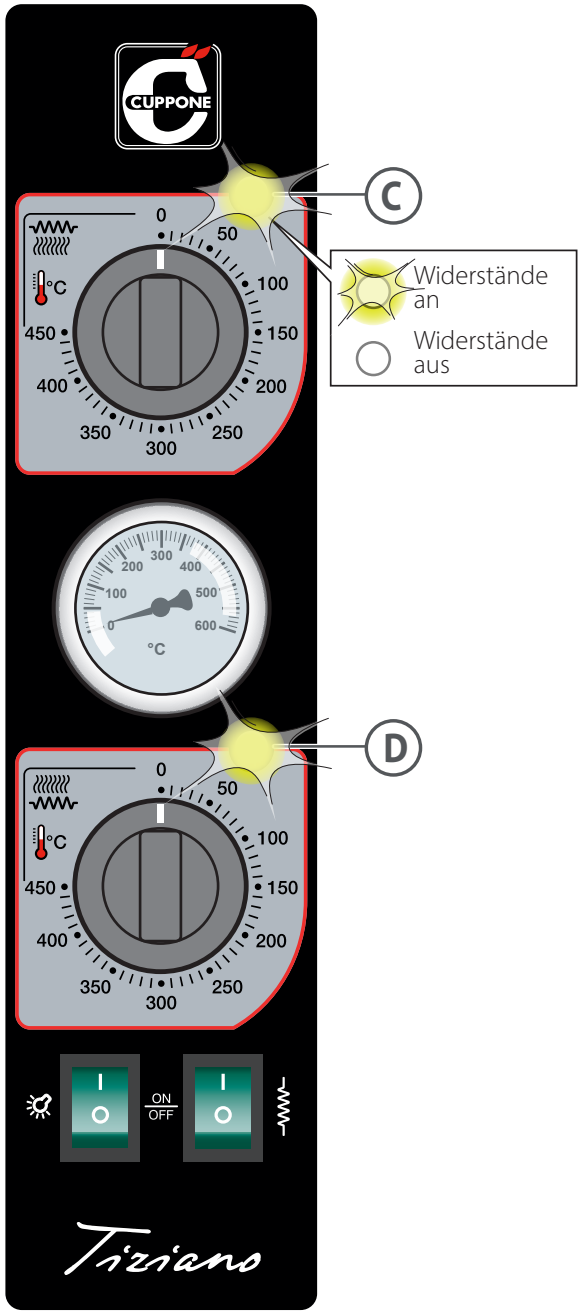


Abb.6

C BACKVORGANG BEGINNEN

▶ Abb.7

Nach dem Vorheizen kann mit dem Backvorgang begonnen werden, wobei persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Geschirr aus hochtemperaturbeständigem Material (z. B. Stahl) zu verwenden sind.

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, die Temperaturen auf die übliche Weise zu ändern.

D DIE BELEUCHTUNG EINSCHALTEN (FAKULTATIV)

▶ Abb.8

Falls erforderlich ist es sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Ofen möglich, das Licht durch Drücken der Taste **LICHT** einzuschalten. Zum Ausschalten die gleiche Taste drücken.

E DEN OFEN AUSSCHALTEN

▶ Abb.9

Zum Ausschalten des Ofens die Taste **ON/OFF** drücken.

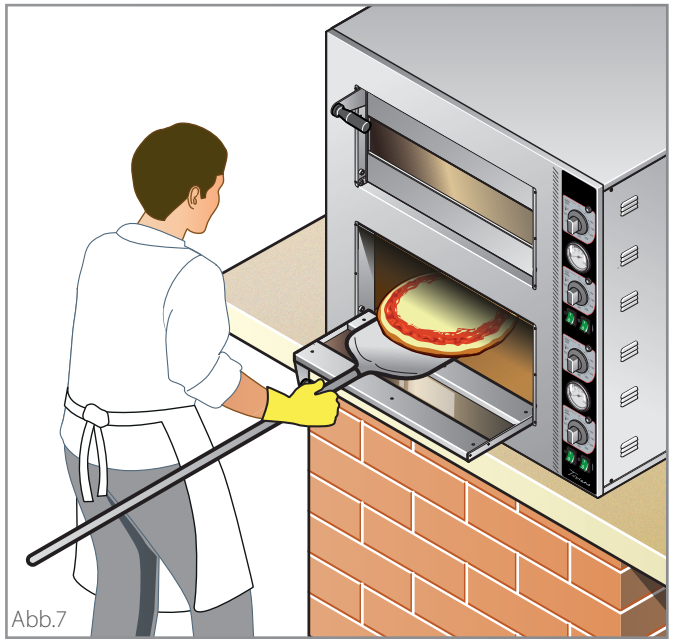


Abb.7

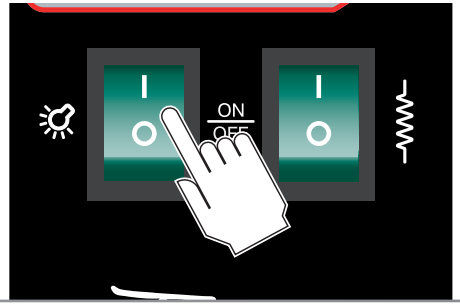


Abb.8

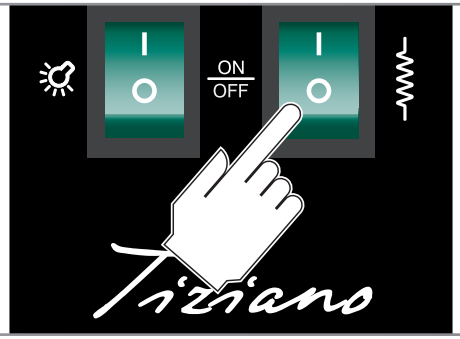


Abb.9

Hinweise

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten ist es erforderlich, die **Stromzufuhr** zum Gerät abzuschalten (durch Betätigung des Systemschalters) und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.. 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.

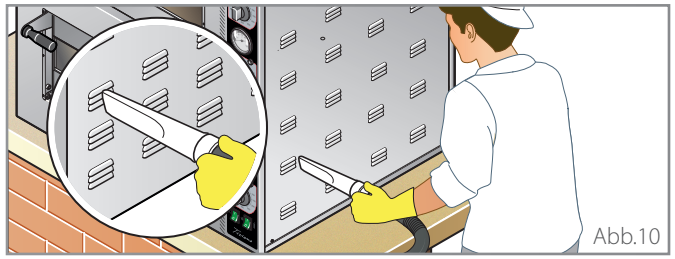


Abb.10

Reinigung des Ofens

REINIGUNG DER ÄUSSEREN KOMPONENTEN 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 BEDIENFELDS

Das Bedienfeld mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Außerdem die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln vermeiden, die das Konstruktionsmaterial (Polycarbonat) des Displays 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 Händler Ebenen aus feuerfestem Material für die eventuelle Ersetzung verfügbar.

Wenn die manuelle Reinigung nicht ausreicht, verwenden Sie die Funktion **PIROLISI (PYROLYSE)** ▶ siehe Seite 13.

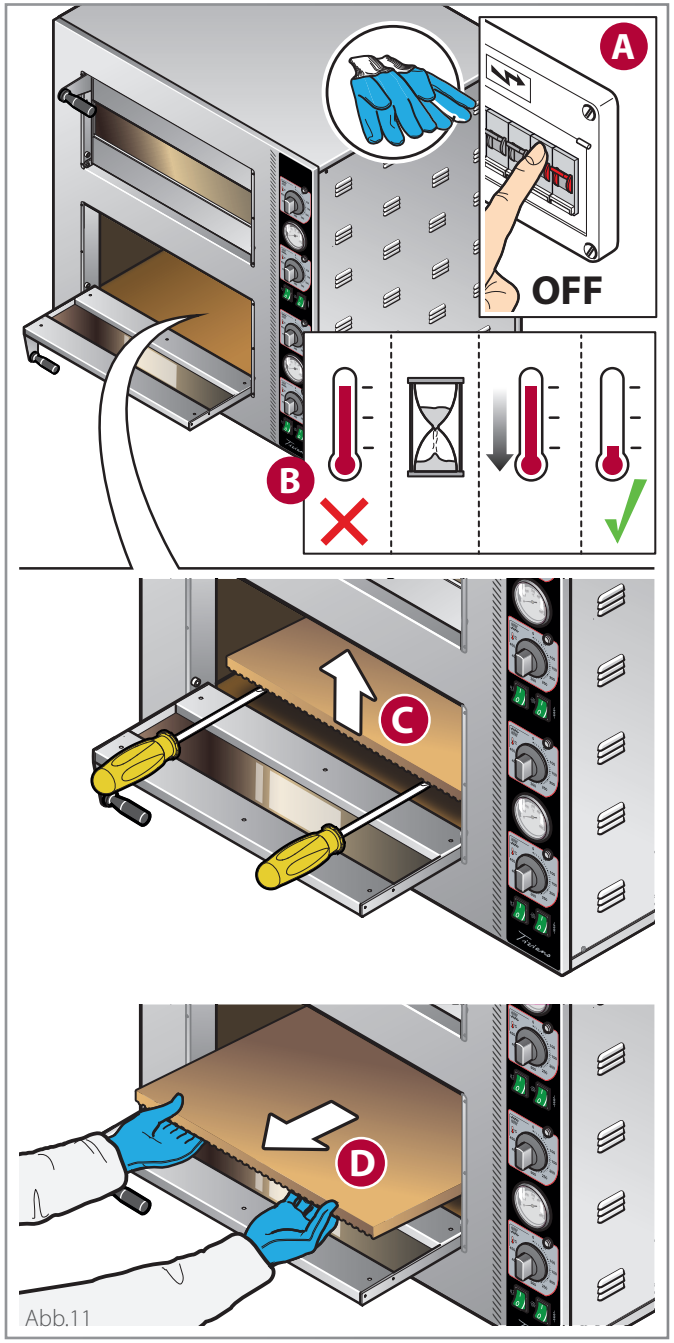


Abb.11

REINIGUNG DER BACKKAMMER MIT PYROLYSE

Die Pyrolyse ist 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.

▶ Abb.12

- Den Temperaturregelknauf (A) für die Backkammer im Uhrzeigersinn drehen, bis eine Temperatur von 400 °C /752 °F eingestellt ist;
- den Temperaturregelknauf (B) für die „Unterhitze" im Uhrzeigersinn drehen, bis eine Temperatur von 400 °C /752 °F eingestellt ist;
- die Beleuchtung (C) der Backkammer ausschalten.

▶ Abb.13

Beim Erreichen der eingestellten Temperatur den Ofen mit der Taste ON/OFF ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen.

▶ Abb.14

Die Backkammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen.

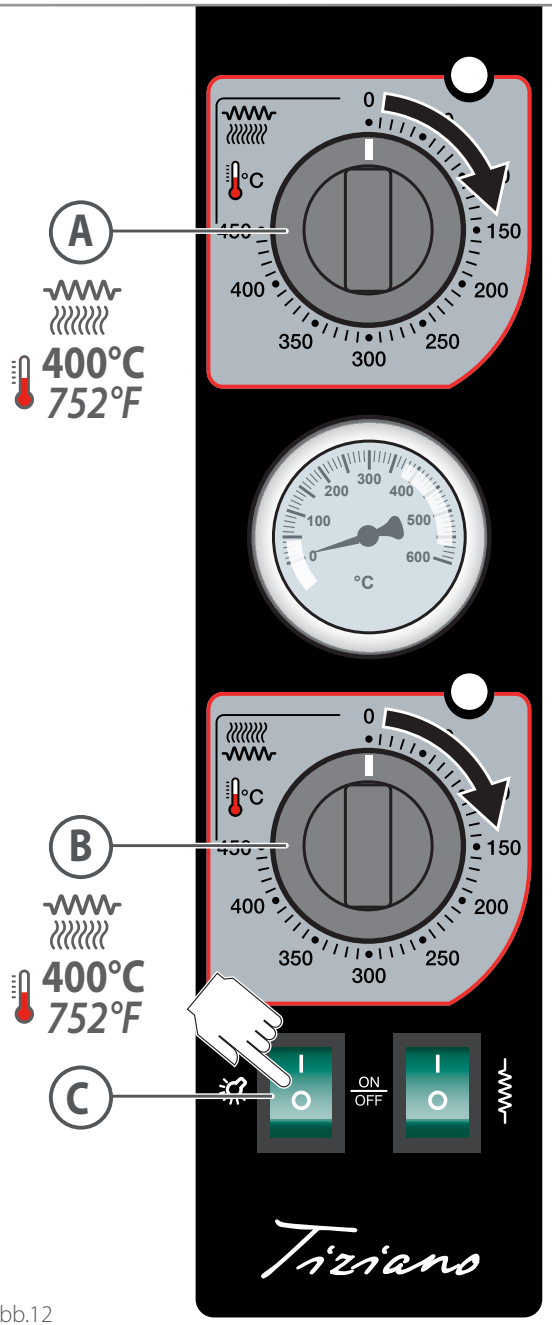


Abb.12

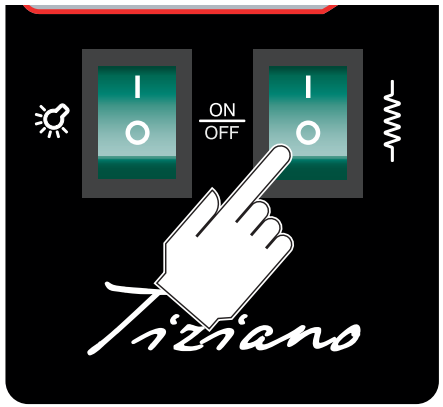


Abb.13

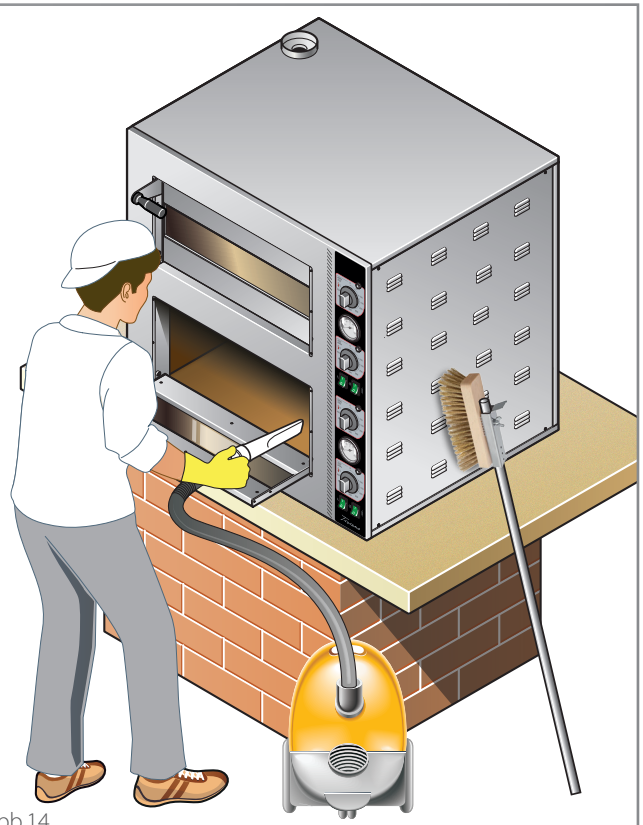


Abb.14

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 den Austausch müssen immer Original-Ersatzteile verwendet werden, die beim Hersteller zu bestellen sind**: Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen kann zu einer suboptimalen Leistung des Geräts und zu schweren Personenschäden und Schäden am Gerät selbst führen, die nicht unter die Garantie fallen.

⚠ **Vor der Durchführung von Eingriffen zur Ersetzung muss die Stromversorgung des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden.**

⚠ **Der Austausch von Komponenten muss bei völlig kaltem Ofen und mit persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhen usw.) durchgeführt werden.**

ERSETZUNG DER SCHEIBE DER TÜR

▶ Abb.15

ERSETZUNG DER LAMPE UND DER SCHEIBE IM INNEREN

▶ Abb.16

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.

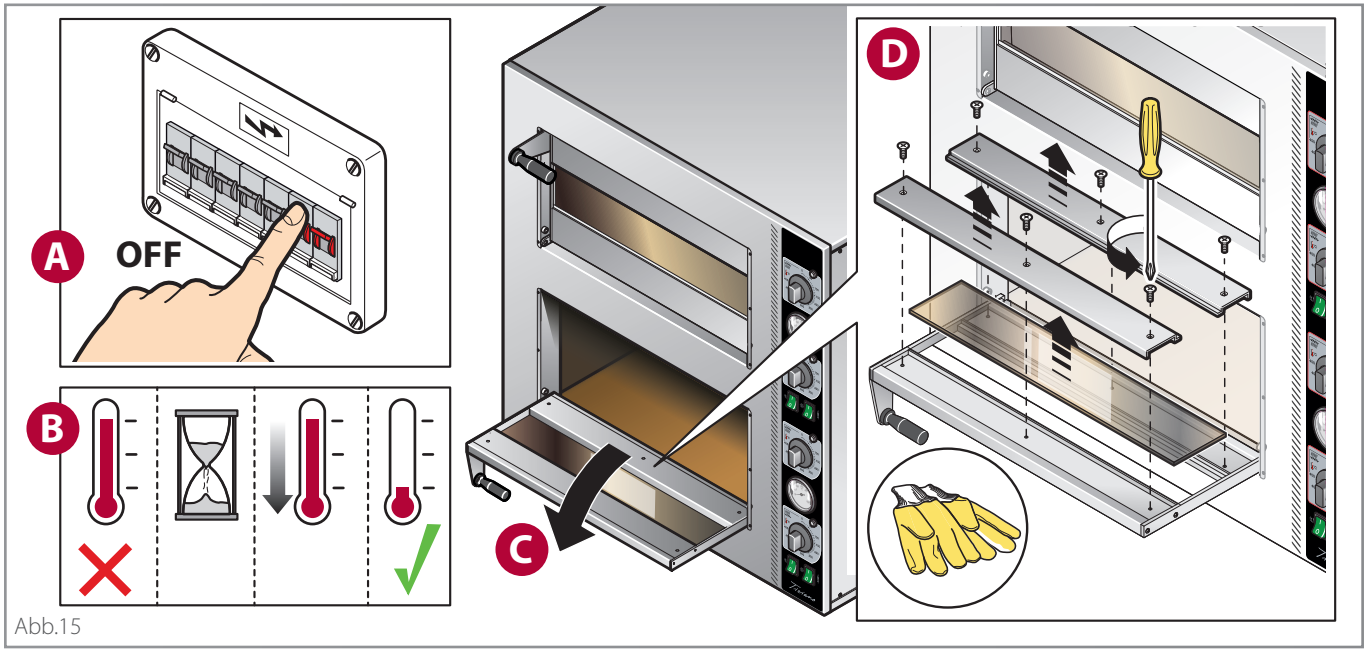


Abb.15

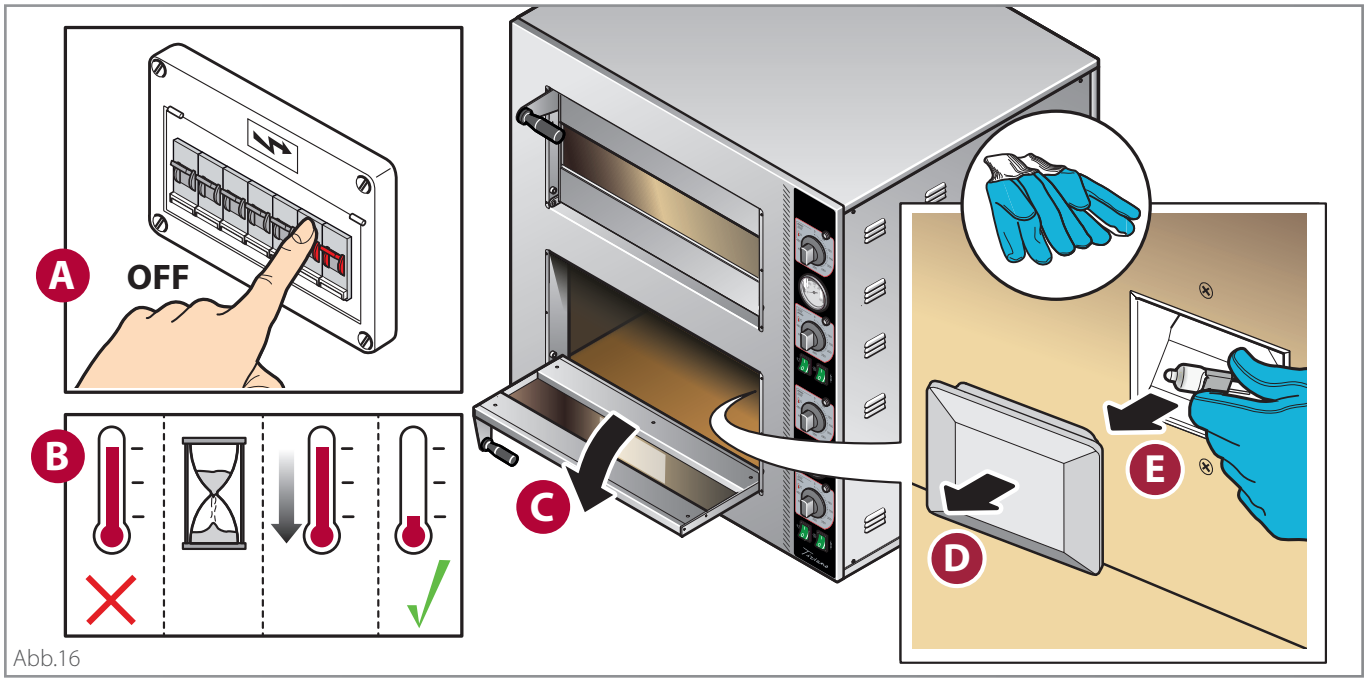


Abb.16

AUSWECHSELN DES FEUERFESTEN MATERIALS

▶ Abb.17

AUSWECHSELN DES TÜRKNAUFS

▶ Abb.18

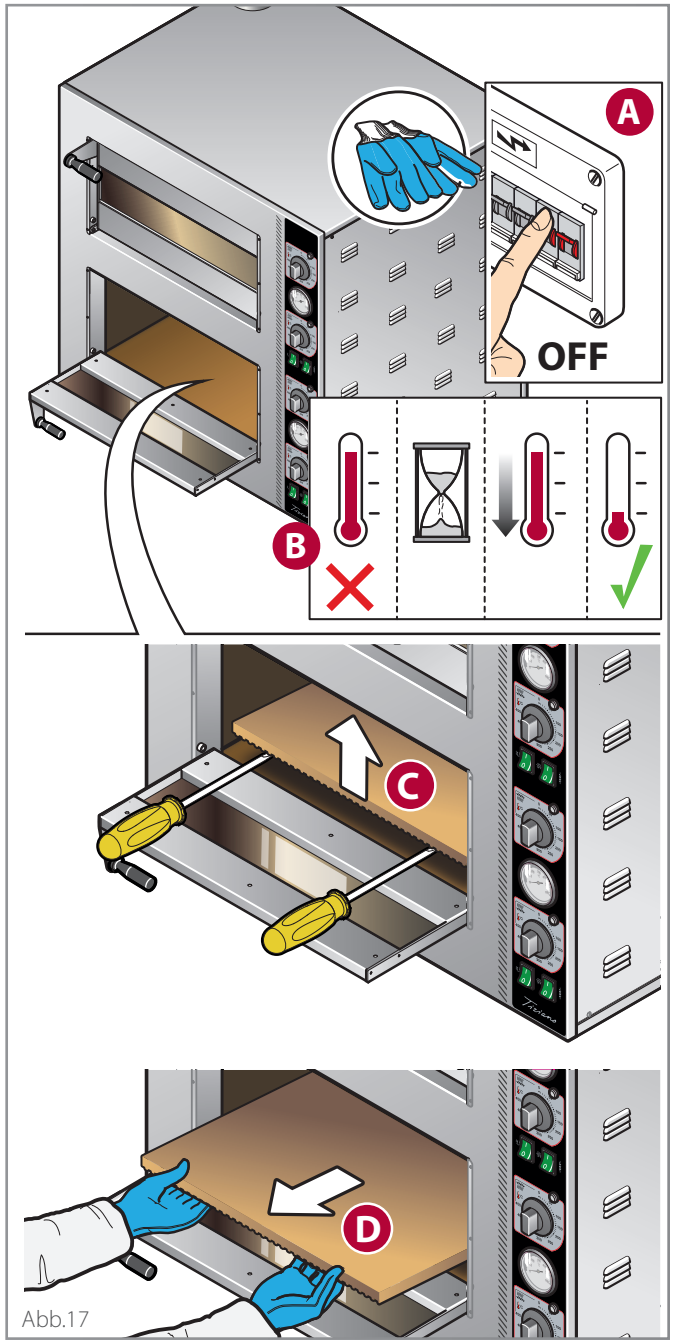


Abb.17

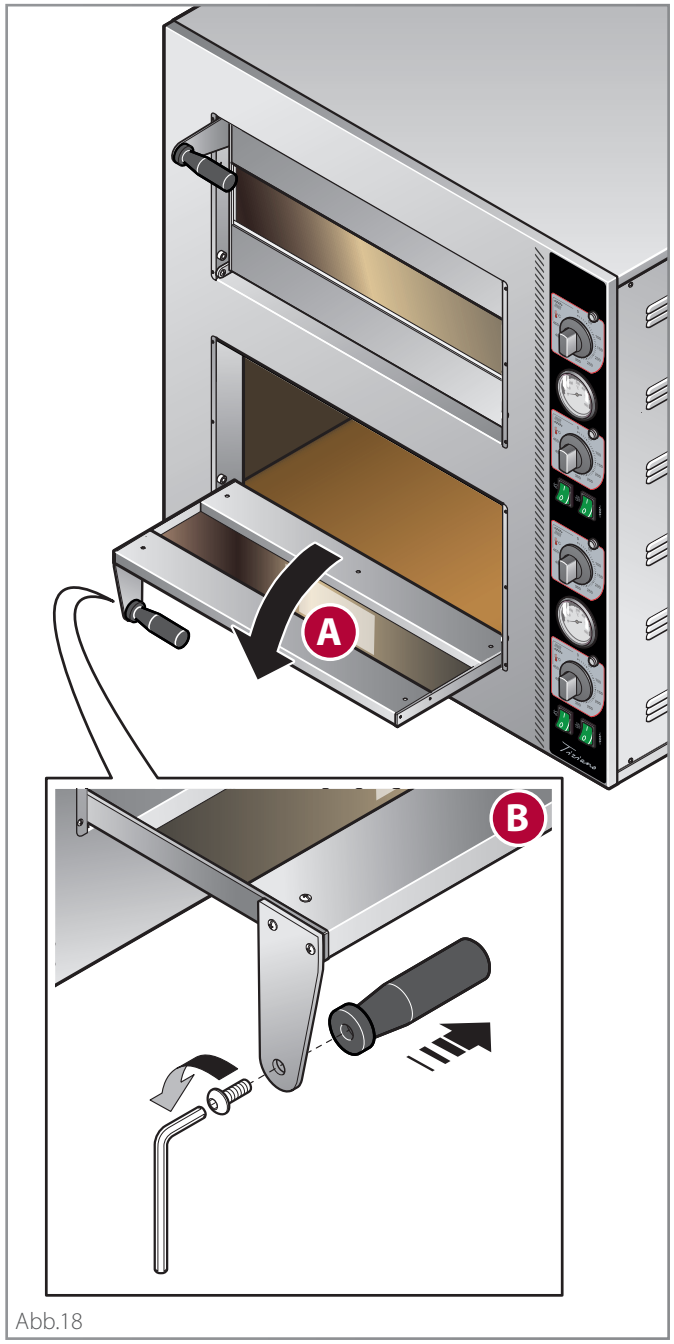


Abb.18

Längere Nichtbenutzung des Ofens

Bei Nichtbenutzung Stromversorgung unterbrechen. Die äußeren Stahlteile des Geräts schützen Sie, indem Sie sie mit einem weichen, frisch mit Vaselineöl getränkten Tuch abwischen. Die Tür sollte einen Spalt breit geöffnet sein, um einen guten Luftaustausch zu gewährleisten.
Bei der Wiederherstellung, vor der Verwendung:

- 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.

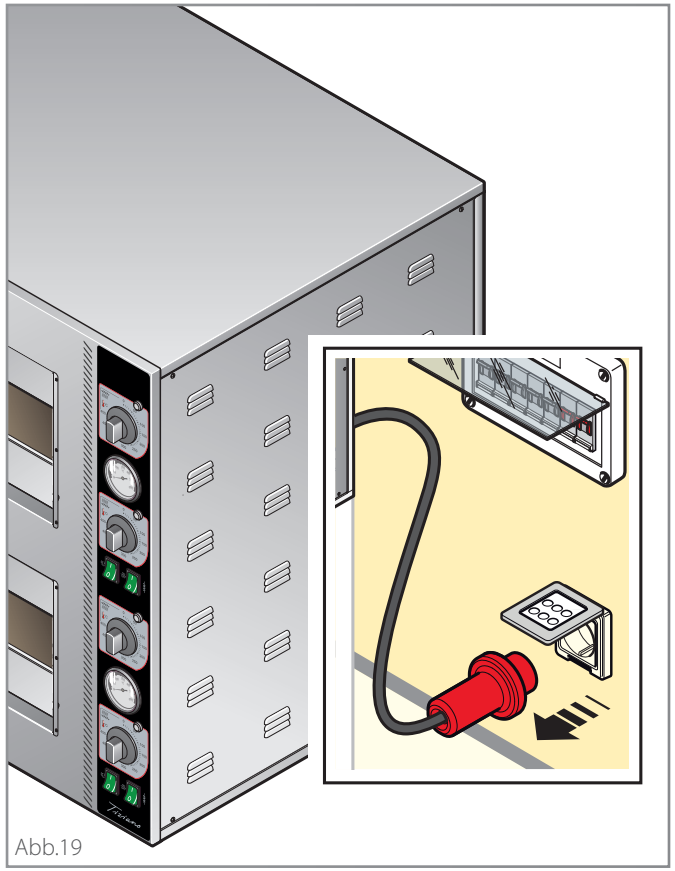


Abb.19

Entsorgung am Ende der Lebensdauer

Vor der Entsorgung des Geräts muss das Netzkabel durchtrennt oder entfernt und das Gerät vom Stromnetz getrennt werden, um eine unbefugte Benutzung und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden.

Die Türöffnung blockieren (z. B. mit Klebeband oder Klammern), damit kein Kind beim Spielen versehentlich in der Backkammer eingeklemmt werden kann.

Gemäß Art. 13 des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ Die durchgestrichene Mülltonnenmarkierung mit Balken gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen zusammengeführt werden darf, sondern getrennt entsorgt werden muss. 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 Elektro- und Elektronik-Altgeräte (gemäß WEEE) wie folgt entsorgt werden:

- an Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim 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 Elektro- und Elektronik-Altgeräten (gemäß WEEE) 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.

Garantiebedingungen

- 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, dass:
  - (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 hat das Recht, das Produkt zu untersuchen oder durch einen Vertreter untersuchen zu lassen, und wenn er das Vorhandensein des Mangels feststellt, hat der Käufer das Recht auf Reparatur oder Ersatz, nach dem alleinigen Ermessen des Verkäufers.
- Es wird davon ausgegangen, dass der Käufer das Produkt nach der Mängelrüge nicht benutzen darf, bevor es vom Verkäufer oder seinem Beauftragten überprüft worden ist. 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 eigenen Werk oder nach seiner Wahl an einem anderen Ort reparieren,
  - c) Alternativ kann sich der Verkäufer 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. Im Falle der Reparatur des Produkts an einem vom Verkäufer gewählten Ort oder im Falle des Ersatzes des mangelhaften Produkts erfolgt der Versand des Produkts auf Kosten und Gefahr des Käufers, der es an den vom Verkäufer angegebenen 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- und/oder Sachschäden, die sich aus einer unsachgemäßen Verwendung der Produkte und/oder einer Verwendung, Verarbeitung oder Umgestaltung der Produkte ergeben, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck der Produkte und/oder den Anweisungen des Verkäufers entsprechen. 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, es 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 Mehrstufenklausel

- 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

- Siehe die Tabelle auf dieser Seite. Wenn keine der vorgeschlagenen Lösungen das Problem behebt, lesen Sie die folgenden Schritte weiter.

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

  Seriennummer (S/N).....

  Mod.....

  Rechnungsdatum .....

  Rechnungsnummer.....

- Lesen Sie bitte das Kapitel über die Garantie sorgfältig durch.

GARANTIE - *Seite* **17**.

- Wenden Sie sich mit den Ofendaten an Ihren Händler. Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz, während Sie auf den Kundendienst warten.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

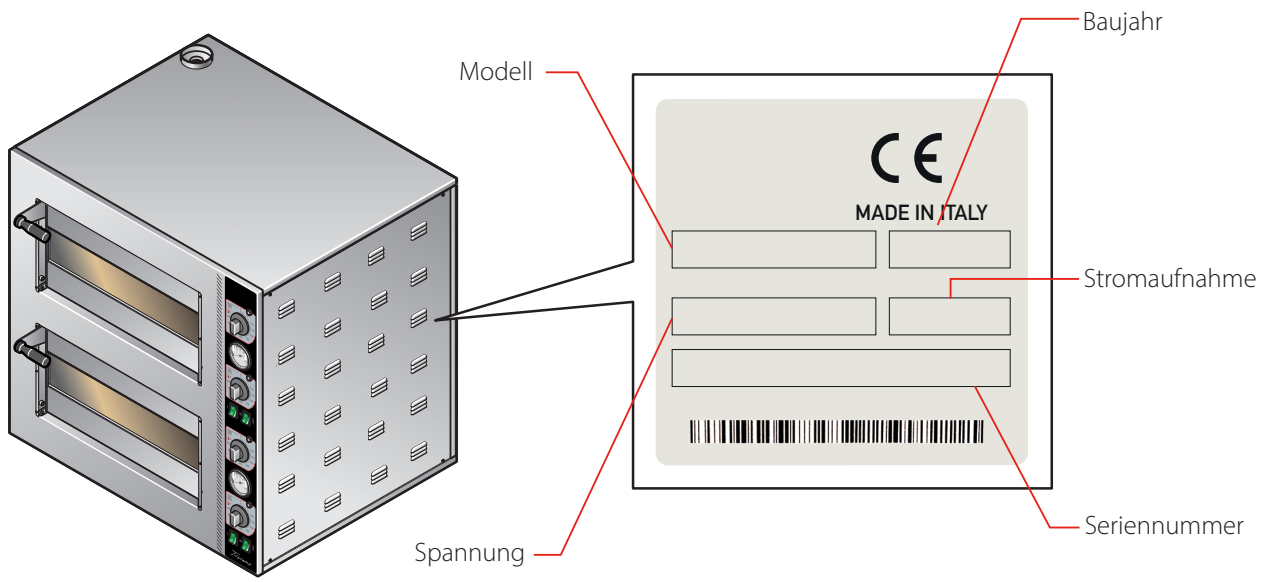


Abb.20

Problem	Lösung
Der Ofen schaltet nicht ein	• Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde. • Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON).
Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Backvorgang lässt sich nicht starten	• Sicherstellen, dass die Backparameter richtig eingegeben worden sind.
Der Ofen gart und backt ungleichmäßig	• Sicherstellen, dass die Backparameter richtig eingegeben worden sind. • Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzen ändern.
Die ersten gebackenen Pizzen brennen an	• Bei der Vorheizung wurde der Temperatur der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com