Giotto

OFEN

Bedienungs- und Wartungsanleitung

GT110
GT140

HEat.
smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Vorbemerkung

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

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

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

Die Gründung

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

Kundendienst

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Benutzung und Wartung zu lösen.
Zögern Sie nicht, sich im Zweifelsfall 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

VORBEMERKUNG **3**
Kundendienst 3

1 SICHERHEITSHINWEISE **4**
Im Handbuch verwendete Symbole 5

2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN **6**
Den Ofen kennenlernen 6
Vorbereitung des Ofens auf die Benutzung 6
Einleitende Anmerkungen 6
Notsteuerungen 7
Einige unverbindliche Empfehlungen 8
Der Drehteller 9
Gartabelle 9

3 BENUTZUNG **10**

4 WARTUNG UND REINIGUNG **36**
Hinweise 38
Reinigung des Ofens 38
Auswechseln von Bauteilen 40
Längere Nichtbenutzung des Ofens 41
Entsorgung des Gerätes am Ende der Lebensdauer 41
Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände 41

6 GARANTIE **42**

7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN **43**

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

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

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

Gefährliche Spannung

Explosionsgefahr!

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

Empfehlung des Herstellers

Hinweis der Herstellers

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

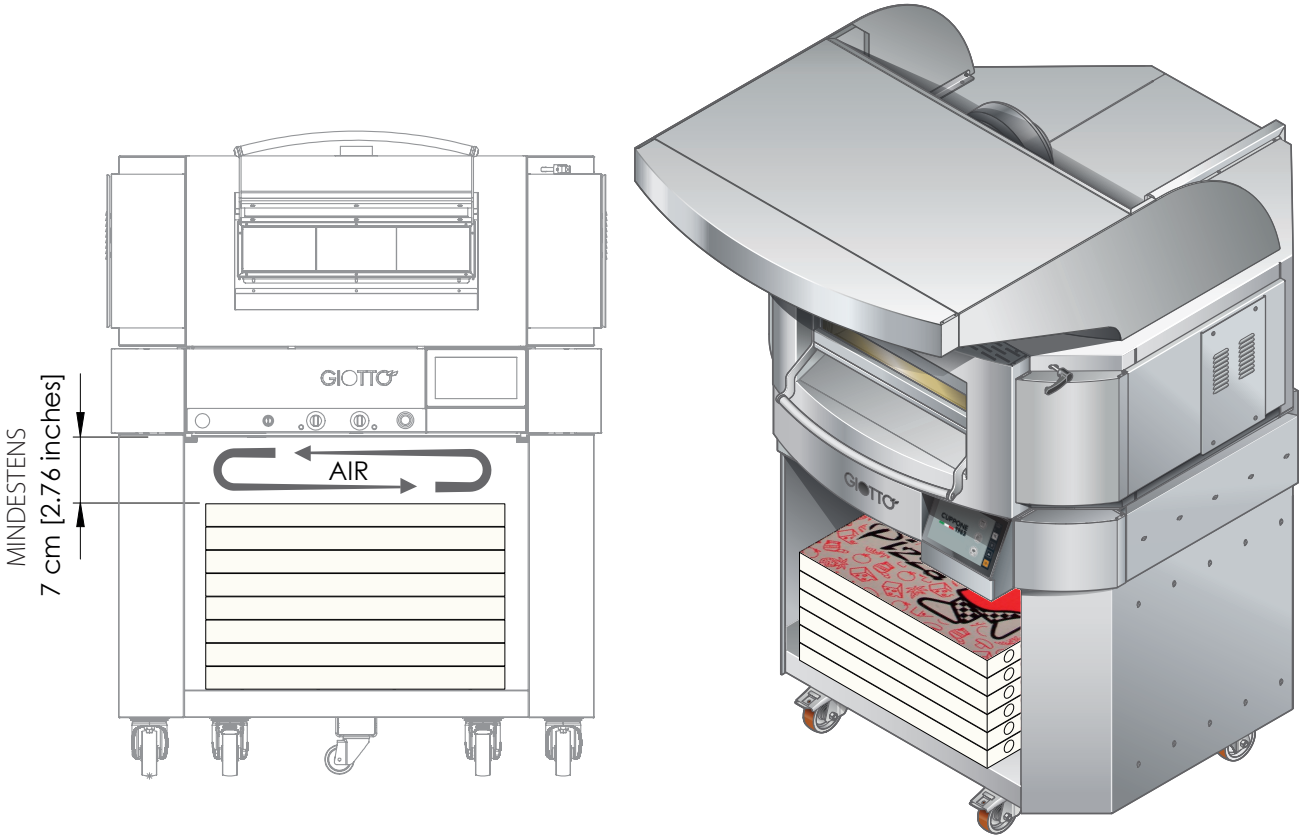
Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht auf Änderungen ohne Vorankündigung vor, die sie für angemessen erachtet.
Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.
Die Originalsprache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

Vor der Benutzung und Wartung das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und zum späteren Nachschlagen durch die verschiedenen Bediener zugänglich aufbewahren.

- Das Handbuch muss das Produkt außerdem während seiner gesamten Lebenszeit stets begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, zum Ersetzen von Komponenten oder zur planmäßigen/außerplanmäßigen Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Abänderungen, die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Informationen enthalten. Diese sind bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts unverzichtbar. 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 entzündlich oder wärmeempfindlich sein können.
- Keine Gegenstände auf dem Ofen abstellen, vor allem nicht, wenn sie aus wärmeempfindlichen Material bestehen.
- Diese Geräte sind zum Einsatz für gewerbliche Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln bestimmt. Eine von den Angaben abweichende Verwendung wird als unsachgemäß betrachtet, ist potenziell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen. Die unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und 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 vom Benutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Zur Reinigung des Gerätes, seiner Komponenten oder Zubehörteile sowie des Unterbaus Folgendes NICHT verwenden:
  - Scheuernde, aggressive oder ätzende Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel in Pulverform (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron, usw.).
  - scheuernde oder spitze Utensilien (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
  - Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und muss regelmäßig hinsichtlich seiner Benutzung sowie der Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Teilen davon spielen.
- Stets wärmebeständige Werkzeuge (z. B. aus

Stahl) verwenden. Küchengeräte aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien könnten den hohen Temperaturen des Ofens nicht standhalten.

- Regelmäßig die Effizienz der Abluftschächte überprüfen. Den Schacht aus keinem Grund versperren.
- BRANDGEFAHR: Den Bereich um das Gerät leer und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR! Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr in Betrieb zu nehmen.
- ACHTUNG: Am Ende der Benutzung des Geräts dieses stets über den Hauptschalter ausschalten, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.
- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Probleme (z. B. Netzkabel beschädigt, usw.), Funktionsstörungen oder Defekte festgestellt werden. Ausschließlich Originalersatzteile verwenden, andernfalls erlischt die Garantie.
- Die Notrufnummern an einer gut sichtbaren Stelle positionieren.
- ACHTUNG: Es ist untersagt, feste oder flüssige entzündliche Materialien, zum Beispiel Alkohol, während des Betriebs in die Garkammer zu geben.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden. Nie Speisen im nicht beaufsichtigten Ofen lassen!
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und Verletzungen, auch tödliche, verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Wir empfehlen, das Gerät mindestens einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.



Das untere Fach kann zum Aufbewahren verwendet werden (z. B. für Pizzakartons).
Es wird empfohlen, einen Freiraum von mindestens 7 cm [2.76 inches] über den Gegenständen vorzusehen, um die ungehinderte Luftzirkulation zu gestatten.

⚠ Achtung: Die Kühlgebläse unter der Schalttafel nicht abdecken.

Abb.1

Den Ofen kennenlernen

Abb.2

Ihr Ofen darf ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Produkten wie Brot oder Focaccia und zum Grillen von Gemüse verwendet werden.
Seine Hauptbauteile sind:

1. Garkammer aus rostfreiem Stahl
2. Kamin für die Ableitung der Gardämpfe
3. Garplatte aus feuerfesten Steinen
4. Netzkabelanschluss
5. Fassade aus rostfreiem Stahl
6. Digitales Steuerdisplay
7. Lüftungsschlitze des Beleuchtungsfaches
8. Regler Öffnen/Schließen Dampfablassventil
9. Joystick zur Steuerung der Tellerdrehgeschwindigkeit

Die Temperatur in der Kammer wird von Karten gesteuert, die die Widerstände so ein- und ausschalten, dass der eingestellte Temperaturwert konstant gehalten wird.
Der Ofen kann die Leistungen separat steuern:

- der Unterhitze (unterer Teil der Ofenkammer);
- der Oberhitze (oberer Teil der Ofenkammer).

Vorbereitung des Ofens auf die Benutzung

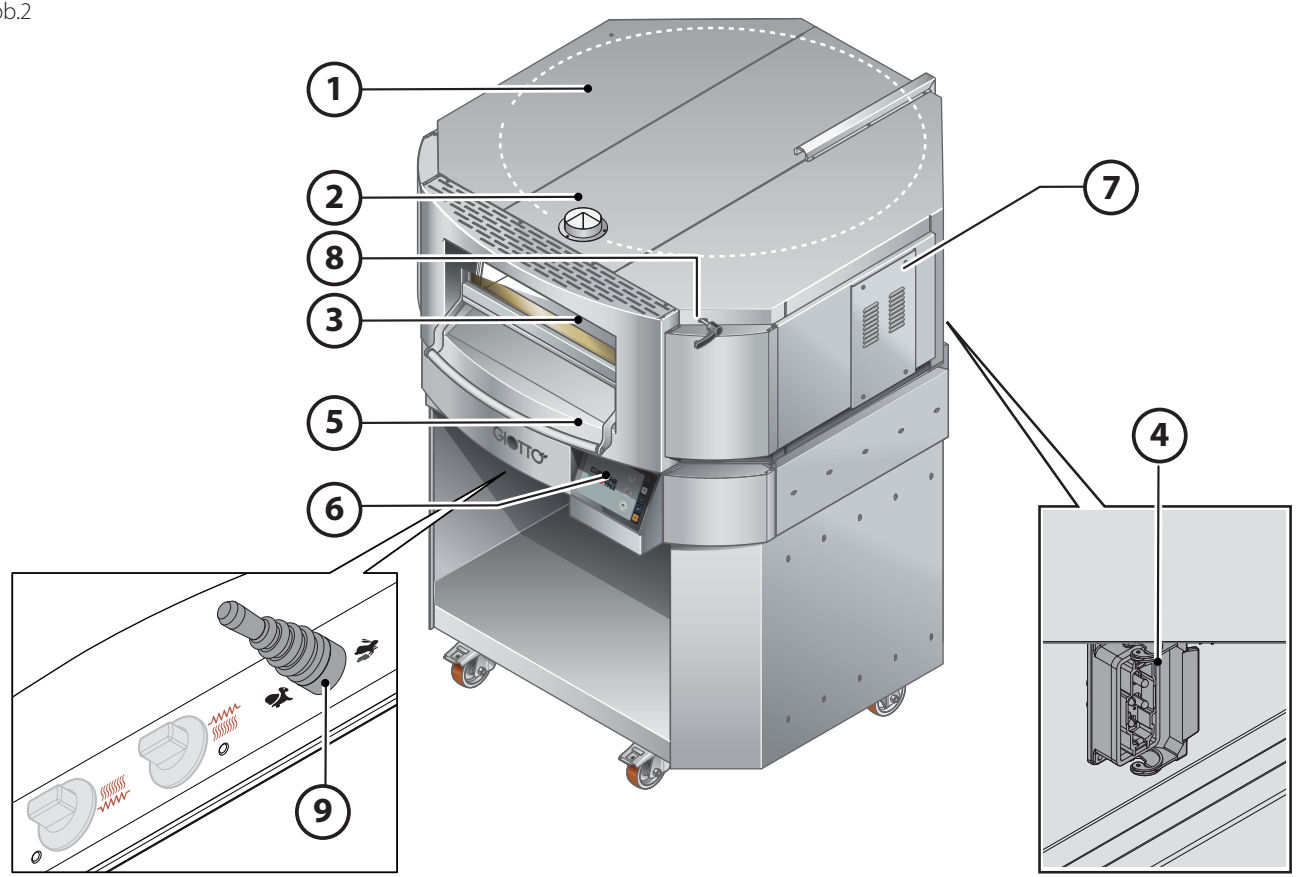
Den Ofen und die eventuellen Zubehörteile sowohl außen als auch innen sorgfältig reinigen und dabei die Angaben im entsprechenden Kapitel genau befolgen.

Wartung und Reinigung - *Seite* **38**.

Einschalten des Ofens: **bei der ersten Verwendung** wird empfohlen, die Temperatur auf einen Wert von **150 °C - 302 °F**, den Prozentsatz der Oberhitze auf **80 %** und der Unterhitze auf **20 %** für mindestens **8 Stunden einzustellen, ohne Lebensmittel in das Innere zu geben**. Während dieser Zeit sollte der Entlüftungskamin vollständig offen und, falls vorhanden, die Haube eingeschaltet gelassen werden. In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isoliermaterialien unangenehme Dämpfe und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.
Zum Einschalten des Ofens und zur Einstellung seiner Parameter siehe:

Benutzung - *Seite* **10**

Abb.2



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

Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die entzündlich oder wärmeempfindlich sein können. Keine Gegenstände auf dem Ofen abstellen, vor allem nicht, wenn sie aus wärmeempfindlichen Material bestehen. Beim Hineingeben und Entnehmen der Produkte in den Ofen vorsichtig vorgehen und persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) verwenden.

Notsteuerungen (EMERGENCY SYSTEM)

(11) **Notaus-Pilztaste:** ist sie gedrückt, wird die Drehfunktion des Drehtellers deaktiviert, auf dem Display erscheint eine Alarmansicht ▶ **Abb.4** und der Buzzer ertönt. Der Pilzknopf ist in einem echten Notfall zu betätigen. Zum normalen Stoppen des Tellers die „STOP"-Taste auf dem Display betätigen (sh. S. **13**). Um ihn zu entsperren und den normalen Arbeitsbetrieb wieder aufzunehmen, im Uhrzeigersinn drehen.

Abb.4

Vorrichtung EMERGENCY SYSTEM:

Wenn die Position des Schlüssels (10) D.C. ist ▶
normale Benutzung des Ofens mit dem Digitaldisplay.

Wenn der Schlüssel sich auf (10) OFF befindet ▶

- Die Drehfunktion des Drehtellers wird deaktiviert, es erscheint eine Alarmansicht ▶ **Abb.4** und der Buzzer ertönt.
- Die Widerstände werden deaktiviert und heizen daher nicht.
- Das Digitaldisplay bleibt an, doch es kann nur Folgendes aktiviert werden:
  - die Haubenfunktionen (Licht und Geschwindigkeit)
  - die Kammerbeleuchtung.

Wenn der Schlüssel sich auf (10) M.C. befindet ▶
der Ofen kann von den beiden Thermostaten der Oberhitze und Unterhitze mit den Reglern (8) und (9) anstatt über das Display gesteuert werden.

Diese Möglichkeit erweist sich als nützlich, wenn eine elektronische Komponente defekt ist (z. B. Touch-Karte oder Steuerplatine der Widerstände), die es nicht gestattet, die Widerstände zu erwärmen oder zu regeln.
Diese Betriebsart darf nur in echten Notfällen verwendet werden, um den Betriebsvorgang abzuschließen, während auf Fachpersonal gewartet wird, dass allein in der Lage ist, das Problem zu beheben.
Wenn der Schlüssel sich auf (10) M.C. befindet

- Wird die Drehfunktion des Drehtellers deaktiviert.
- Die Widerstände Oberhitze/Unterhitze werden aktiviert, indem die Regler (8) und (9) auf die gewünschte Temperatur gedreht werden:

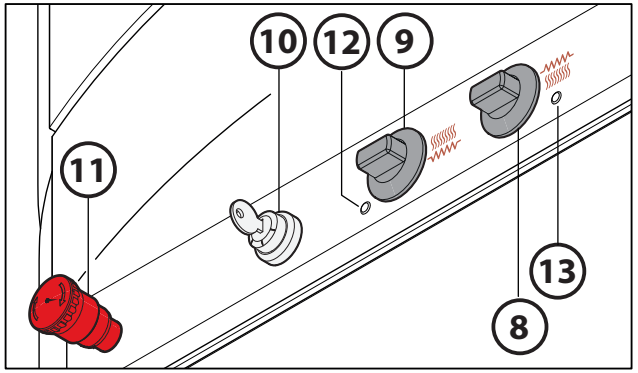
(9) Temperatureinstellung Unterhitze
(8) Temperatureinstellung Kammer

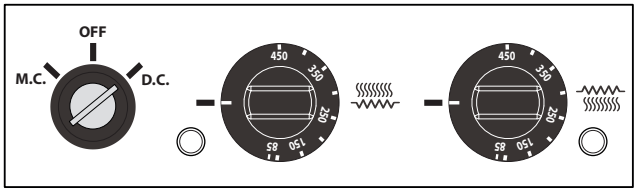
Nach dem Einstellen der Temperatur leuchten die Kontrollanzeigen (12) und (13) auf, um anzugeben, dass sich die Widerstände erwärmen, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.

In dieser Betriebsart:

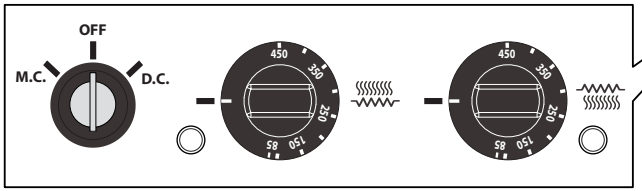
- wenn die Touch-Karte defekt ist, schaltet sich das Display aus und daher:
  - sind die Haubenfunktionen (Licht und Geschwindigkeit) und die Kammerbeleuchtung deaktiviert.
- wenn die Steuerplatine der Widerstände defekt ist und die Touch-Karte funktioniert:
  - bleibt das Digitaldisplay eingeschaltet und nur die Haubenfunktionen (Licht und Geschwindigkeit) und die Kammerbeleuchtung können aktiviert werden.

Abb.3

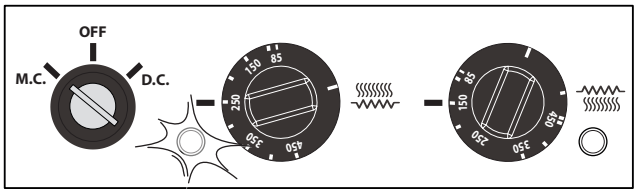




POSITION D.C. ▶ Der Ofen wird mit dem Digitaldisplay gesteuert



POSITION OFF ▶ einige Einschränkungen bei der Benutzung des Ofens



POSITION M.C. ▶ Die Temperatur Unterhitze und Kammer wird durch Drehen der Regler gesteuert. Im Beispiel:
- der linke Regler (Temperatur UNTERHITZE) ist auf 250 °C eingestellt. Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Widerstände aktiv sind, da die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht wurde;
- der rechte Regler (Kammertemperatur) ist auf 150 °C eingestellt. Die ausgeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Widerstände ausgeschaltet sind, da die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Einige unverbindliche Empfehlungen...

- Vor Beginn des Garvorgangs den Ofen stets vorheizen. Dies ist für ein gutes Gelingen der Produkte grundlegend. Das Vorheizen des Ofen **muss mindestens eine Stunde dauern**, daher sollte stets die Funktion des programmierten Einschaltens verwendet werden, damit der Ofen beim Öffnen des Lokals bereits heiß und bereit zum Garen der gewünschten Produkte ist.

Programmiertes Einschalten: Seite 28

- Während der Arbeit die feuerfesten Platten mit einer Bürste mit harten Borsten sauber halten.
- Beim Wechsel von einem Pizzatyp auf den anderen die erforderliche Zeit abwarten, damit sich der Ofen stabilisieren kann.
- Die Einstellung der Garparameter abhängig von der jeweiligen Arbeitsauslastung frühzeitig vornehmen.
- Zu viel Mehl in der Garkammer kann zur Entstehung von Rauch und Geruch führen und der Pizza einen unangenehmen Geschmack verleihen.
- Den Ofen nach Ende des Betriebs reinigen.

WAS IST PIZZAFORM?

Pizzaform ist ein Patent des Herstellers. Es handelt sich um eine spezielle Presse, die in fünf Modellen hergestellt wird, zum Formen von Pizzas mit einem Durchmesser von bis zu Ø 52 cm [Ø 2.05 in.].
Die Hauptmerkmale sind:
- *hohe Stundenproduktion, bis zu 400 Pizzas pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften;*
- *perfekt gleichmäßig Form und Stärke der Teigscheibe, ohne auf den traditionellen Rand zu verzichten, der dank der besonderen Form der verchromten Teller erzielt wird;*
- *Möglichkeit der einfache Änderung der Stärke der Pizza.*

▶ Abb.5

Die Produkte garen in den Öfen dank der kombinierten Wirkung von:
- **Abstrahlung**: Die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Widerständen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und goldbraun
  ▶ dieser Parameter wird vom Prozentsatz der OBERHITZE gesteuert.
- **Konvektion**: Die heiße Luft, die in der Garkammer zirkuliert, gart das Produkt gleichmäßig
  ▶ dieser Parameter wird von der Einstellung der Temperatur in der Kammer gesteuert
- **Konduktion**: Die unteren Widerstände heizen die feuerfesten Platten auf, auf denen die Produkte liegen
  ▶ dieser Parameter wird von der Temperatur und vom Prozentsatz der UNTERHITZE gesteuert.

NICHT ZUFRIEDENSTELLENDE GARERGEBNISSE

Versuchen Sie, die folgenden Ursachen zu überprüfen, falls die Garergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen:
- **falsche Parameter des Ofens**:
  - zu hohe oder zu niedrige Temperatur in der Kammer
  - (prozentuale) Leistung der UNTERHITZE oder der OBERHITZE zu hoch oder zu niedrig
- **falsches Vorheizen**:
  - das Vorheizen ist für das Erzielen optimaler Ergebnisse ab der ersten Pizza ausschlaggebend
  - Beim Vorheizen wurde der Prozentsatz der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Platten haben sich ohne Produkt zu stark erwärmt und verbrennen die ersten Pizzas.
- **fehlerhafte Verwendung des Entlüftungskamins:**
  - an der Oberseite der Garkammer befindet sich ein Entlüftungskamin, der abhängig von dem zu garenden Produkt geöffnet oder geschlossen werden muss: zum Beispiel könnte, wenn er nicht geöffnet wird, in der Garkammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die es den Infrarotstrahlen der oberen Heizelemente nicht gestattet, die Oberfläche der Produkte goldbraun werden zu lassen.

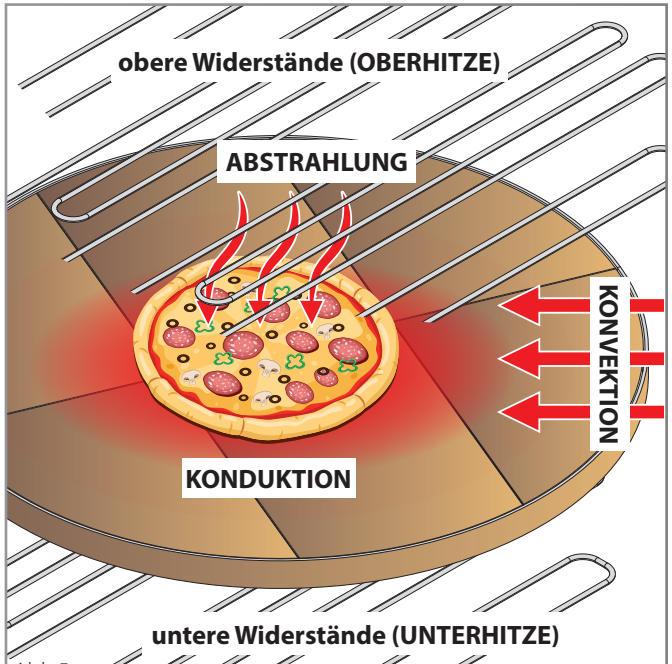
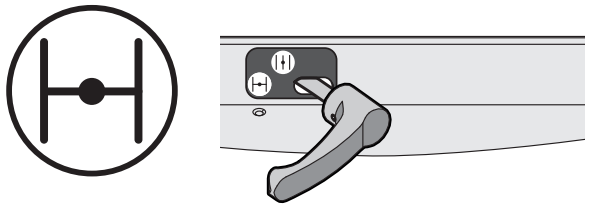


Abb.5


In dieser Position ist das Entlüftungsventil **GESCHLOSSEN**

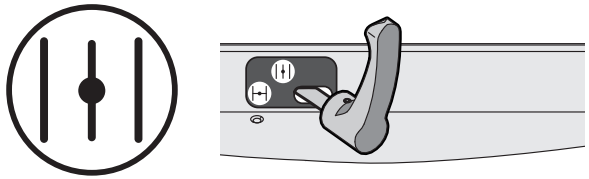
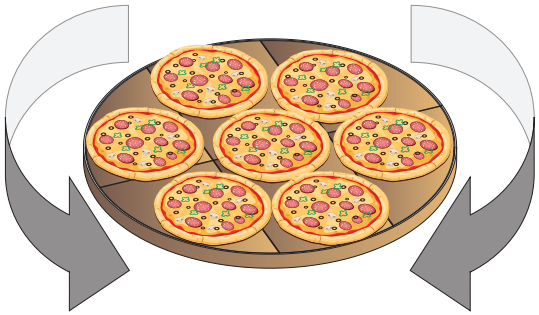

In dieser Position ist das Entlüftungsventil **GEÖFFNET**

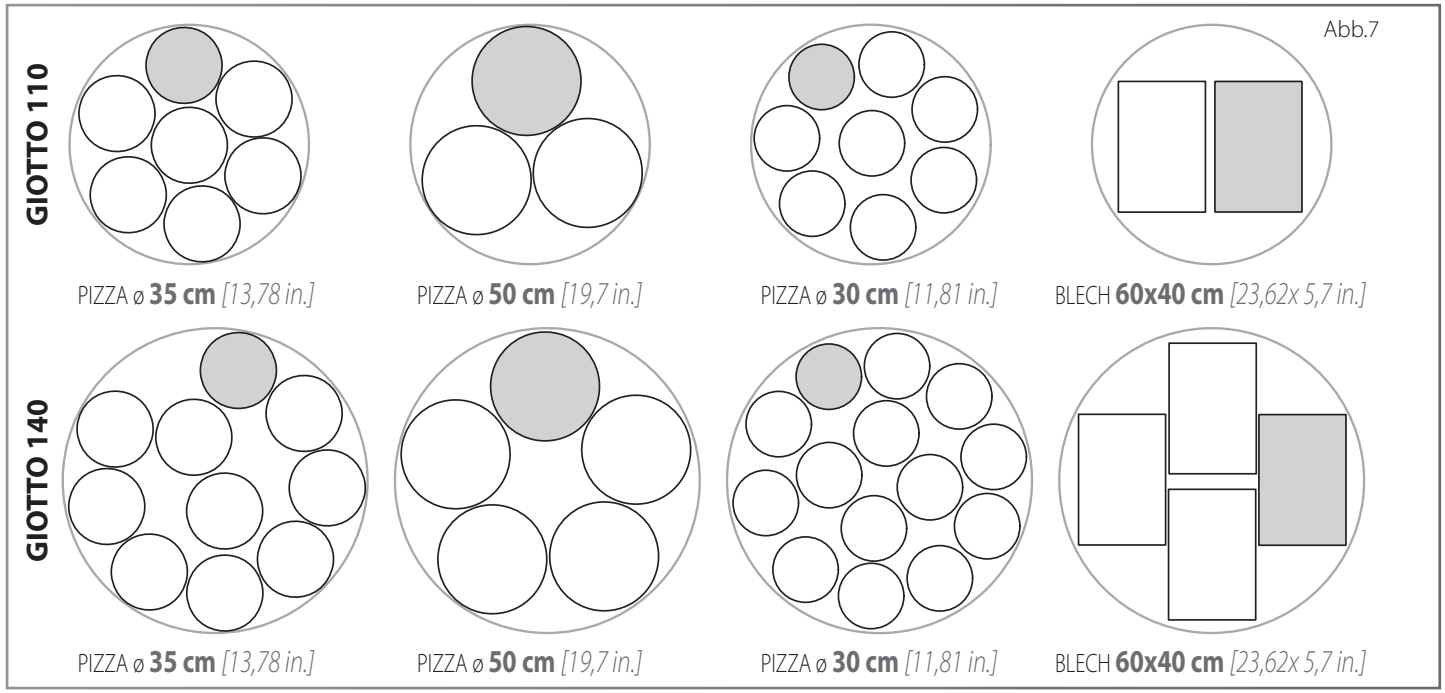
Abb.6

Der Drehteller

Der Drehteller aus feuerfestem Material gestattet das gleichmäßige Garen der Pizzas, ohne diese von Hand drehen zu müssen.
Für die Steuerung des Drehtellers siehe S. 13

Produktivität
GIOTTO 110: 60 Pizzas/Stunde
GIOTTO 140: 110 Pizzas/Stunde





GARTABELLE

Die in den Tabellen angegebenen Parameter sind unverbindlich, da sie je nach Arbeitsumfang und Art des zu verbackenen Teigs (z. B. abhängig von Mehltyp, Hydration usw.) variieren können.

TYP	Anfertigung von Hand					Anfertigung mit Pizzaform					Vorheizen für beide Typen (Anfertigung von Hand oder mit Pizzaform)
	GARVORGANG					GARVORGANG					
	ZEIT	TEMP. Kammer	% OBER-HITZE	TEMP. Unterhitze	% UN-TERHITZE	ZEIT	TEMP. Kammer	% OBER-HITZE	TEMP. Unterhitze	% UN-TERHITZE	
CLASSICA	3 min	320 °C - 608 °F	90%	270 °C - 518 °F	5%	3 min	320 °C - 608 °F	80%	270 °C - 518 °F	0%	Zeit: 1 Stunde (eventuelle Abweichungen je nach eingestellten Prozentwerten und der Raumtemperatur am Installationsort des Ofens) Temperatur oder Prozentangaben: wie Pizzatyp **Während des Vorheizens muss das Entlüftungsventil immer geschlossen sein, um das Entweichen von Wärme mit darauffolgendem Einschalten der Widerstände zu vermeiden, was zu einer Überhitzung der hitzebeständigen Platten und zum Anbrennen der Produkte führen würde.**
NAPOLETANA	90 Sek.	360 °C - 680 °F	90%	300 °C - 572 °F	5%	90 Sek.	350 °C - 662 °F	90%	300 °C - 572 °F	0%	
BLECH DIREKT	7 min	300 °C - 572 °F	50%	300 °C - 572 °F	60%						
BLECH VORBACKEN	5 min	280 °C - 536 °F	60%	310 °C - 590 °F	40%						
BLECH FERTIGBACKEN	4 min	280 °C - 536 °F	40%	300 °C - 572 °F	60%						
BACKVORGANG DIREKT	6 min	270 °C - 518 °F	70%	285 °C - 545 °F	20%						
BACKVORGANG VORGAREN	5 min	280 °C - 536 °F	70%	280 °C - 536 °F	20%						
SCHAUFEL FERTIGSTELLUNG	5 min	270 °C - 518 °F	60%	270 °C - 518 °F	20%						

Inhalt

Das Bedienfeld kennen lernen 10
Steuerungen des Drehtellers 12
Durchführen eines Garvorgangs 14
Manuelles Einschalten des Ofens 14
Einstellung der Vorheizung 14
Eingabe der manuellen Parameter eines Rezepts 15
Speichern der eingegebenen Parameter 16
Verwendung eines abgespeicherten Rezepts 17
Sonderfunktionen: Mehrfachauswahl 18
Beginn des Garvorgangs 19
Einschalten der Beleuchtung (auf Wunsch) 19
Aktivieren der Timer 20
Verwendung der Rezepte 22
Verwendung eines abgespeicherten Rezepts 22
Neues Rezept erstellen/abspeichern 22
Ändern eines bereits abgespeicherten Rezepts 24
Abgespeichertes Rezept löschen 24
Abgespeichertes Rezept kopieren 24
Sonderprogramme 26
Programm MAX 26
Programm ECO 27
Programmiertes Einschalten 28
Einstellung eines Ereignisses 28
Eine Wochenprogrammierung löschen 29
Ein Ereignis löschen 30
Ein Ereignis ändern 30
Einstellung Hinweisliste 31
Einstellung Urlaub 32
Einstellungen 33

Abb.8

Abb.8
OFEN ISTAND-BY-MODUS

1 **Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugriff auf die Benutzereinstellungen

2 **Einschalttaste KAMMERBELEUCHTUNG**
Schaltet die Innenbeleuchtung der Garkammer ein und aus

3 **Taste Haubensteuerung**
gestattet die Einstellung der Haubengeschwindigkeit und das Einschalten ihrer Beleuchtung

4 **Schalter ON/OFF**
Einschalten/Ausschalten des Ofens

5 **Taste PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN**
Gestattet den Zugang zur Seite **PROGRAMMIERTE WÖCHENTLICHE EINSCHALTUNG**: Es ist möglich, das automatische Ein- und Ausschalten des Ofens für die gesamte Woche zu programmieren, mit bis zu 4 Einschaltungen/Ausschaltungen pro Tag

6 **Taste Einstellung HINWEISLISTE**
Gestattet den Zugriff auf die Seite Hinweisliste, in der bis zu 10 Hinweise eingestellt werden können, die an den eingegebenen Tagen zur eingestellten Zeit im Display erscheinen. Jeder Hinweis kann zyklisch wiederholt werden.

7 **Taste URLAUB**
Gestattet den Zugriff auf die Seite Urlaub: Diese Funktion gestattet es, die Programmierung des wöchentlichen Ein- und Ausschaltens für einen bestimmten Zeitraum zu unterbrechen, ohne dass sie gelöscht werden muss.

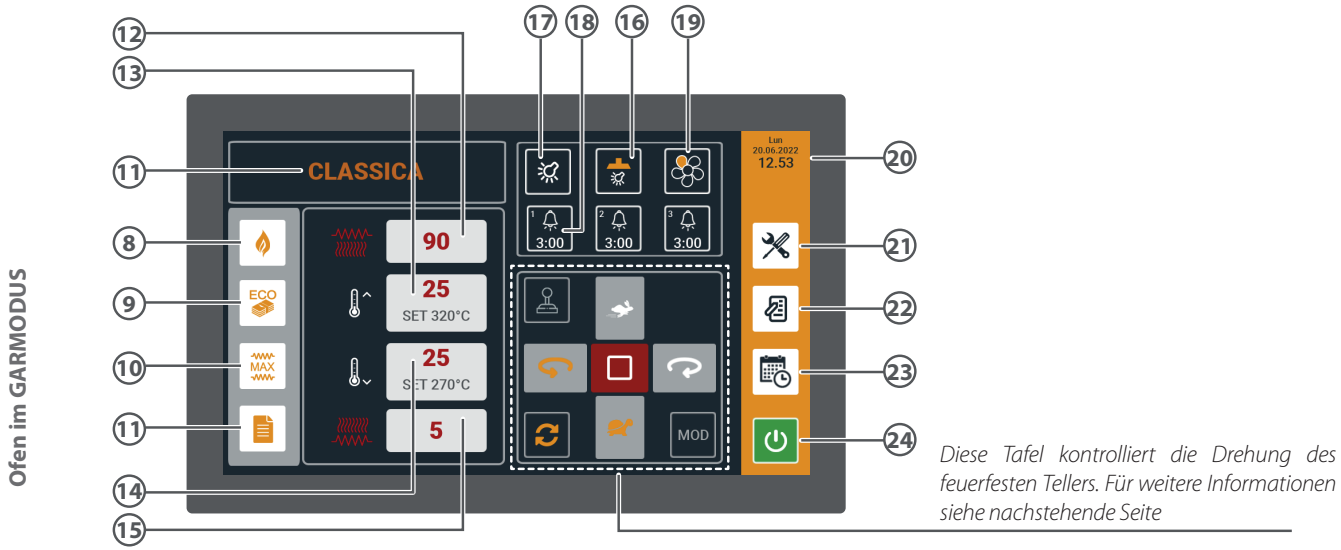


Abb.9

Abb.9
OFEN IM GARMODUS

8 **Taste Programm PYROLYSE**
Startet das Pyrolyse-Programm zur Reinigung des Ofens

9 **Taste Programm ECO**
Startet das Programm ECO (Seite 27)

10 **Taste Programm MAX**
Startet das Programm MAX (S. 26)

11 **Taste PROGRAMME**
Gestattet das Anzeigen und Verwenden der gespeicherten Programme

12 **Taste prozentuale Leistungseinstellung der Widerstände OBERHITZE**

13 **Taste Temperatureinstellung GARKAMMER**

14 **Taste Temperatureinstellung UNTERHITZE**

15 **Taste prozentuale Leistungseinstellung der Widerstände UNTERHITZE**

16 **Taste EINSCHALTEN HAUBENBELEUCHTUNG**

17 **Taste EINSCHALTEN KAMMERBELEUCHTUNG**

18 **Taste BUZZER**
Aktiviert am Ende der Garzeit ein akustisches Signal

19 **Taste Einstellung HAUBENGESCHWINDIGKEIT**

20 Zeigt Datum und Uhrzeit an

21 **Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugriff auf die Benutzereinstellungen

22 **Taste Einstellung HINWEISLISTE**
Gestattet den Zugriff auf die Seite **Hinweisliste**, in der bis zu 10 Hinweise eingestellt werden können, die an den eingegebenen Tagen zu den eingestellten Uhrzeiten im Display erscheinen. Jeder Hinweis kann zyklisch wiederholt werden.

23 **Taste PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN**
Gestattet den Zugang zur Seite **Programmierte wöchentliche Einschaltung**: Es ist möglich, das automatische Ein- und Ausschalten des Ofens für die gesamte Woche zu programmieren, mit bis zu 4 Einschaltungen/Ausschaltungen pro Tag

24 **Schalter ON/OFF**
Einschalten/Ausschalten des Ofens

Das Bedienfeld muss mit trockenen und sauberen Fingern betätigt werden.

Steuern des Drehtellers

Der Drehteller kann auf zwei Arten gesteuert werden: über den **Joystick** oder das **Bedienfeld**.

▶ Abb.10
Zum Umschalten der Steuerung von einer Betriebsart auf die andere, muss die Taste „Joystick" des Bedienfelds betätigt und das Symbol berührt werden, das in der Ansicht erscheint.

Ist die Farbe des Symbols „Joystick":

- Grün ▶ Abb.11 wird die Drehgeschwindigkeit mit dem Joystick gesteuert, der durch Verstellen nach rechts oder links den Teller langsam (Schildkrötensymbol) oder schnell (Hasensymbol) drehen lässt. Der Joystick gestattet nur die Steuerung der **Drehgeschwindigkeit** des Tellers.

- Weiß ▶ Abb.12 wird die Drehung des Tellers über die Bedientafel gesteuert. Diese gestattet verschiedene erweiterte Steuerungen, die in der nachstehenden Tabelle auf der nächsten Seite aufgeführt sind.

STEUERUNG DES DREHTELLERS MIT DEM JOYSTICK

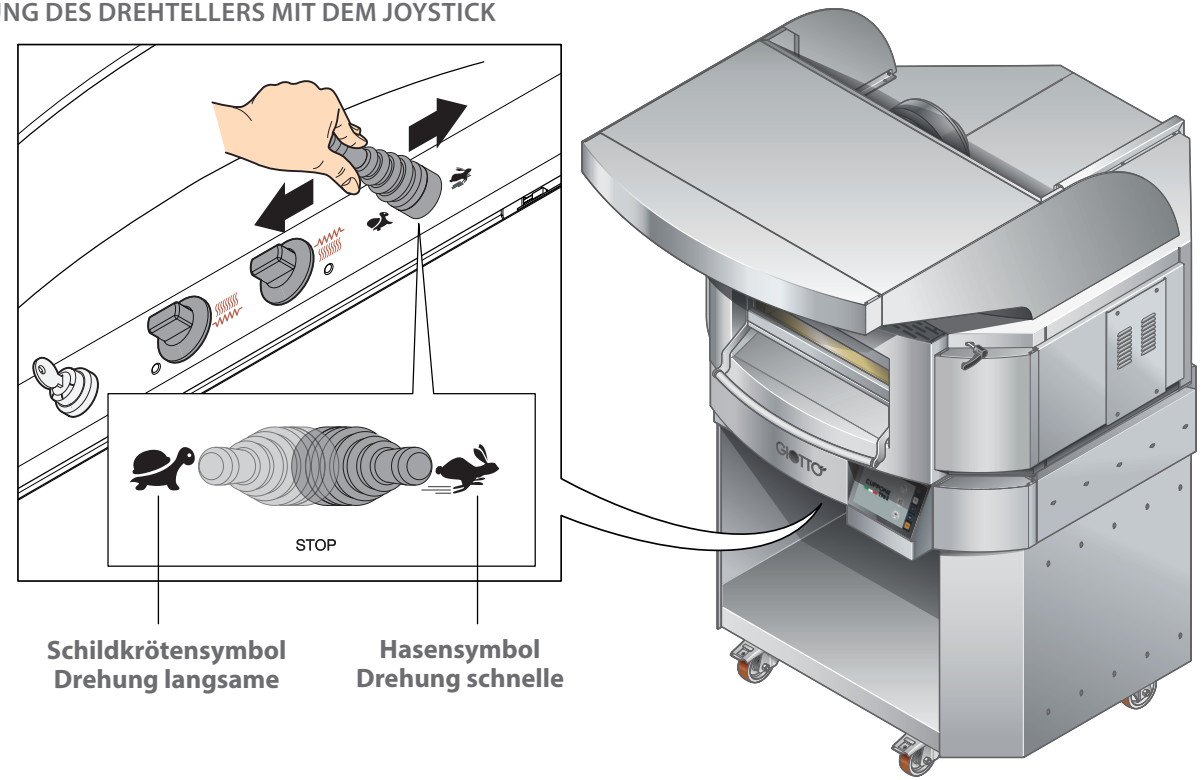
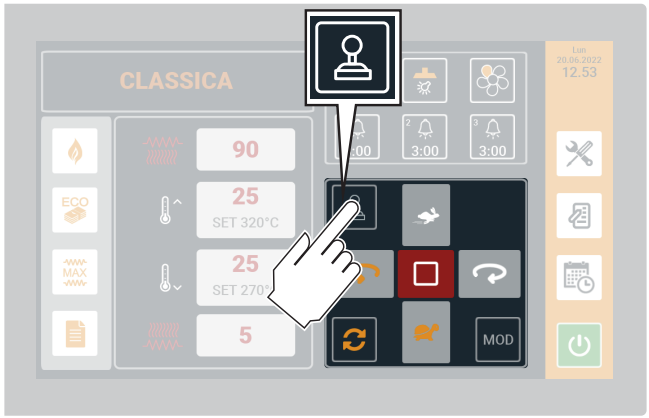
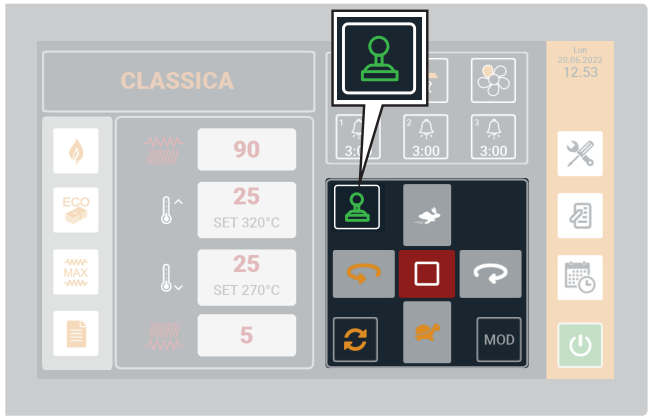


Abb.11

Abb.10 UMSCHALTEN DER STEUERUNG ZWISCHEN JOYSTICK UND BEDIENFELD



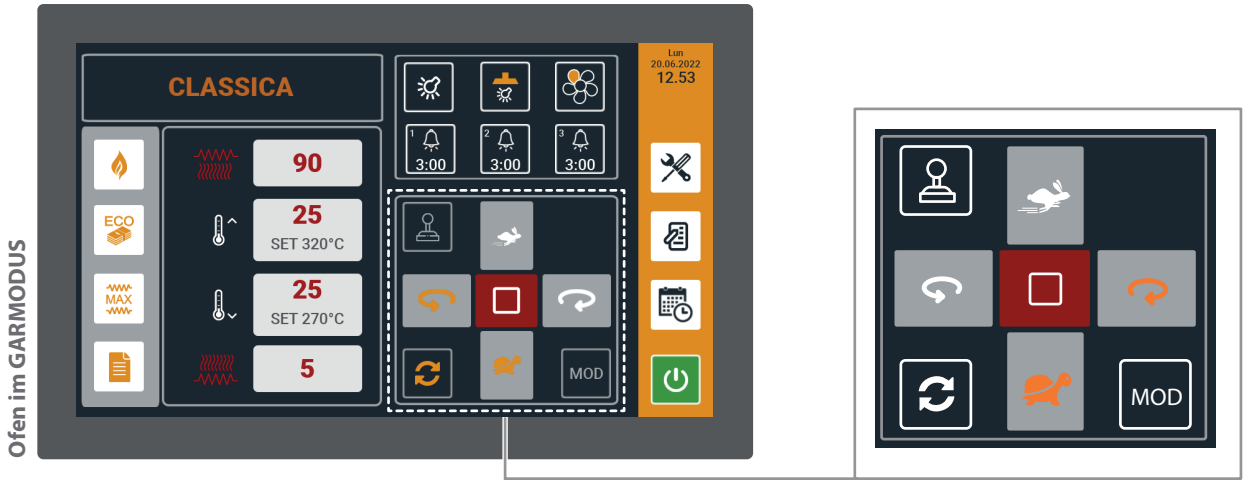
Die Drehung des Tellers wird über das Bedienfeld gesteuert



Die Drehung des Tellers wird mit dem Joystick gesteuert

STEUERUNGDES DREHTELLERS ÜBER DAS BEDIENFELD

Abb.12



	STOP: Blockiert die Rotation des Drehtellers. Nur im Fall tatsächlicher Notwendigkeit verwenden. Während des Vorheizens oder Garens sollte sich der Teller ständig drehen, um einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten und die Funktionsweise des Ofens zu schützen. **START:** Startet den Teller mit den vorgesehenen Einstellungen.
	Drehrichtung IM UHRZEIGERSINN Bei Aktivierung (Orange) dreht der Teller **im Uhrzeigersinn**
	Drehrichtung GEGEN DEN UHRZEIGERSINN: Bei Aktivierung (Orange) dreht der Teller **gegen den Uhrzeigersinn**
	MODUS HASE **Langsame Drehung** Wenn aktiv (orange), dreht sich der Teller **schnell** (eine vollständige Umdrehung alle 6 Sekunden).
	MODUS SCHILDKRÖTE **Langsame Drehung** Wenn aktiv (orange), dreht sich der Teller **langsam** (eine vollständige Umdrehung alle 13 Sekunden).

Während eines Garvorgangs ist es möglich, die Drehzeit **vorübergehend** zu ändern, indem das Symbol MOD berührt und der gewünschte Zeitwert eingegeben wird (in Sekunden).

Wenn die Einstellung **dauerhaft** bestehen bleiben soll:
- das Rezept mit dem neu eingestellten Zeitwert speichern ▶ siehe Kap. SPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER auf S. 16;

oder, alternativ
- die Einstellungen des Rezepts ändern ▶ siehe Abb.25 auf S. 23).

	UMSCHALTTASTE ZWISCHEN JOYSTICK UND BEDIENFELD Durch Betätigen der Taste wechselt die Steuerung der Drehung des Tellers vom Joystick auf das Bedienfeld und umgekehrt. Wenn aktiviert (grün) wird die Tellerdrehung mit dem **Joystick** gesteuert. Wenn deaktiviert (weiß) wird die Drehung des Tellers über das **Bedienfeld** gesteuert.
	TASTE ZUR UMKEHR DER DREHRICHTUNG Wenn aktiv (orange) wird **die Drehrichtung des Tellers** automatisch abhängig von der eingegebenen Zeit umgekehrt (um diese zu erfahren, die Taste UMKEHR DER DREHRICHTUNG betätigen); *ist der Wert z. B. auf 120 s eingestellt, kehrt der Teller die Drehrichtung von im Uhrzeigersinn auf gegen den Uhrzeigersinn um.* Die Umkehrzeit kann für jedes Rezept verschieden sein *(z. B. auf „Classica" könnte die Richtung alle 120 s umgekehrt werden, auf Napoletana alle 100 s).* Während eines Garvorgangs kann die Umkehrzeit nach Belieben durch Betätigen der Taste UMKEHR DER DREHRICHTUNG eingestellt werden: Die Änderung erfolgt jedoch nur **vorübergehend**, d. h., sie gilt nur für den laufenden Garvorgang. Wenn sie **dauerhaft** beibehalten werden soll: • das Rezept mit dem neu eingestellten Zeitwert speichern ▶ siehe Kap. SPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER auf S. 16; oder, alternativ • die Einstellungen des Rezepts ändern ▶ siehe Abb.25 auf S. 23).
MOD	**Symbol "MOD":** Beim Berühren der Taste erscheint eine numerische Tastatur, die die beliebige Änderung der **Drehzeiten** der gerade aktiven Betriebsart und damit der Standardzeiten gestattet. Die Wirkung der Änderungen ist **vorübergehend**. Die Werte kehren nach dem ersten Stoppen der Drehung wieder auf die Standardwerte zurück. Um die Werte **dauerhaft** zu ändern siehe S. 16 und S. 23

Anleitung zur Benutzung

MANUELL	Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung. Es muss daher noch mindestens eine Stunde abgewartet werden, bis der Ofen auf die richtige Benutzungstemperatur vorgewärmt ist.	Folgende Vorgehensweise beachten: (Punkte A, B, C, usw.)
VORPROGRAM-MIERT	Vorprogrammieren des automatischen Ein- und Ausschaltens des Ofens für eine ganze Woche	Siehe Seite 28
AUTOMATISCH	mittels Uhr oder SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen)	Siehe dem jeweiligen Produkt beiliegende Unterlagen

A MANUELLES EIN- ODER AUSSCHALTEN DES OFENS

Abb.13

Nach dem Anschließen des Ofens an die Stromversorgung, leuchtet das Display auf und die Seite STAND-BY wird angezeigt.

Durch Betätigen der Taste ON/OFF erscheint im Display die Seite GARVORGANG (der Ofen startet immer mit dem vor dem Ausschalten zuletzt verwendeten Rezept).

Um den Ofen erneut auf Standby zu stellen, wieder die Taste ON/OFF betätigen.

Achtung, solange der Ofen sich im Stand-by-Modus befindet, ist er noch spannungsführend!

B EINSTELLUNG DES VORHEIZENS

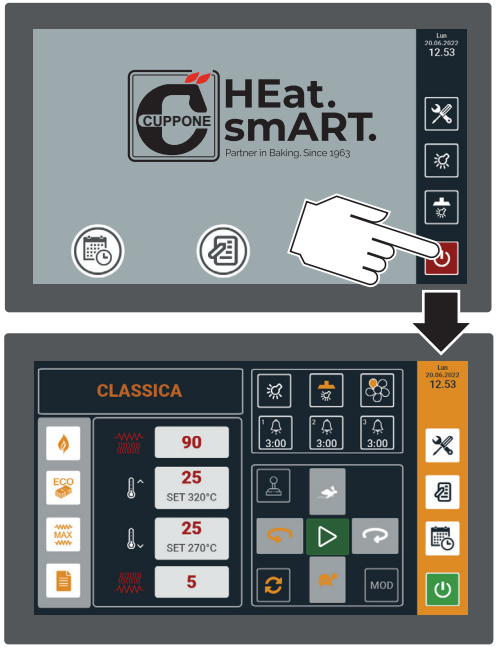
DAS Vorheizen muss die gleichen Garparameter wie das zu verwendende Rezept aufweisen. Es muss ohne Produkte in der Garkammer erfolgen und erfordert ca. eine Stunde, bevor der Ofen für den Garvorgang bereit ist.

ES ist möglich, das Vorheizen auf zwei Arten einzustellen:

- Abb.14 Durch **manuelle Eingabe** der gewünschten **Kammertemperatur sowie der Leistung von Oberhitze und Unterhitze** (siehe Tabelle ANGABEN ZUM GARVORGANG auf Seite 9).
- Die eingegebenen Parameter können nicht abgespeichert werden, daher müssen sie jedes Mal neu eingegeben werden. Um dies zu vermeiden, muss das Rezept manuell **gespeichert** (Seite 16) oder eines **erstellt** werden (Seite 22).

- Abb.16 **Starten eines abgespeicherten Rezepts** , das vom Benutzer zuvor gespeichert wurde.

Während des Vorheizens muss das Entlüftungsventil immer geschlossen sein, um das Entweichen von Wärme mit darauffolgendem Einschalten der Widerstände zu vermeiden, was zu einer Überhitzung der hitzebeständigen Platten und zum Anbrennen der Produkte führen würde.



Der Ofen starte stets mit dem vor dem Ausschalten zuletzt verwendeten Rezept (im Beispiel das Rezept Classica)

Abb.13

MANUELLE EINGABE DER PARAMETER EINES REZEPTS ▶ Abb.14

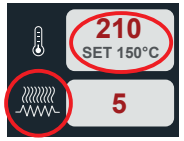
(1) Durch Berühren des entsprechenden Felds Folgendes einstellen:
- die **(prozentuale) Leistung der Oberhitze;**
- die **Temperatur in der Garkammer;**
- die **Temperatur der Unterhitze;**
- die **(prozentuale) Leistung der Unterhitze;**
- und, falls erforderlich, die **Einstellungen der Rotationen des Tellers.**

(2) Es erscheint eine alphanumerische Tastatur, mit der der gewünschte Wert eingegeben werden kann (siehe Tabelle auf Seite **ANGABEN ZUM GARVORGANG** auf S. 9).

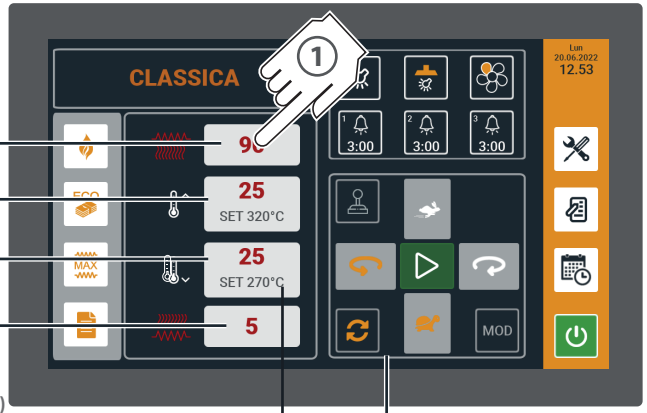
(3) Mit ✓ bestätigen oder mit CE abbrechen. Nach der Einstellung dieser Parameter beginnt der Ofen, sich gemäß den eingestellten Parametern zu erwärmen.

Abb.14

Während eines Garvorgangs oder eines Vorheizens bei folgender Temperatur der Kammer:
- ***unter** der eingestellten (d. h., die Widerstände sind aktiv) ▶ leuchten die Symbole für Ober- und Unterhitze **rot.***
- ***gleich** oder **über** der eingestellten (d. H., die Widerstände sind ausgeschaltet) ▶ leuchten die Symbole für Ober- und Unterhitze **weiß.***



Ist die angezeigte Temperatur der Unterhitze (z. B. 210 °C) höher als die eingegebene (z. B. 150 °C), doch die Symbole erscheinen weiß (Widerstände ausgeschaltet), bedeutet dies, dass die Sonde, die die Temperatur der Unterhitze misst, von der Wärmeansammlung aufgrund des Erwärmens des Ofens beeinflusst wird. In diesem Fall liegen normalerweise keine Probleme beim Garvorgang vor.



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

SPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER

▶ Abb.15

Zum Speichern der Einstellungen:

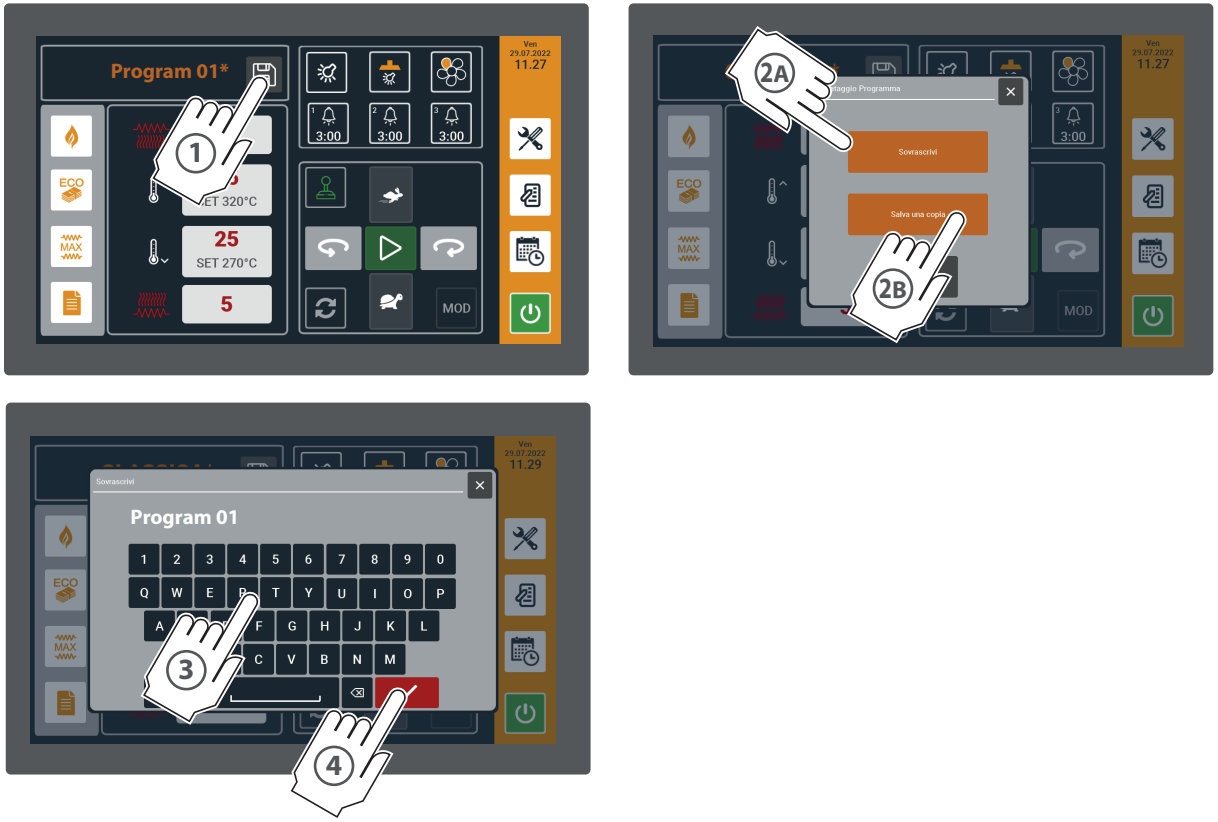
1. Die Taste **SPEICHERSYMBOL** betätigen.
2. Auswählen, ob das Rezept**überschrieben** oder eine Kopie**gespeichert** werden soll. Je nach Wahl:

2A ÜBERSCHREIBEN	wird das RezeptProgramm01 mit den eingegebenen Parametern gespeichert
2B KOPIE SPEICHERN	werden die ursprünglichen Standardparameter des RezeptsProgramm01 beibehalten und es wird eine Kopie erstellt, Programm01*, die mit den neuen Parametern abgespeichert wird

3. Den neuen Rezeptnamen eingeben.
4. Mit ✓ bestätigen.

Um die gespeicherten Rezepte anzuzeigen und zu starten siehe ▶ Abb.16.

Abb.15



WARUM SOLLTE MAN EIN REZEPT SPEICHERN?

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

VERWENDUNG EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

▶ Abb.16

(1) Die Taste **PROGRAMM** (1A) im Display betätigen oder das Textfeld berühren (1B)

(2) Die Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: den gewünschten **REZEPTNAMEN** (z. B. Napoletana) antippen:
Der Ofen heizt sich sofort gemäß den Rezeptvorgaben auf.

(3)...(5) Bei Bedarf können die die Parameter des ausgewählten Rezepts (z. B. die Temperatur), wie bereits im vorangegangenen Kapitel beschrieben, geändert werden. Eventuelle Änderungen haben **nur auf den laufenden Gar-Vorheizvorgang** Wirkung, das Originalrezept wird nicht verändert (vorübergehende Wirkung).

Soll das Rezept dauerhaft geändert werden, gibt es zwei Möglichkeiten:

▶ Siehe Seite 22 für Rezeptänderungen über das Menü **PROGRAMMVERWALTUNG**.

▶ Folgenden Beschreibungen folgen, siehe: ▶ Abb.17

(1) Die Taste **SPEICHERSYMBOL** betätigen.

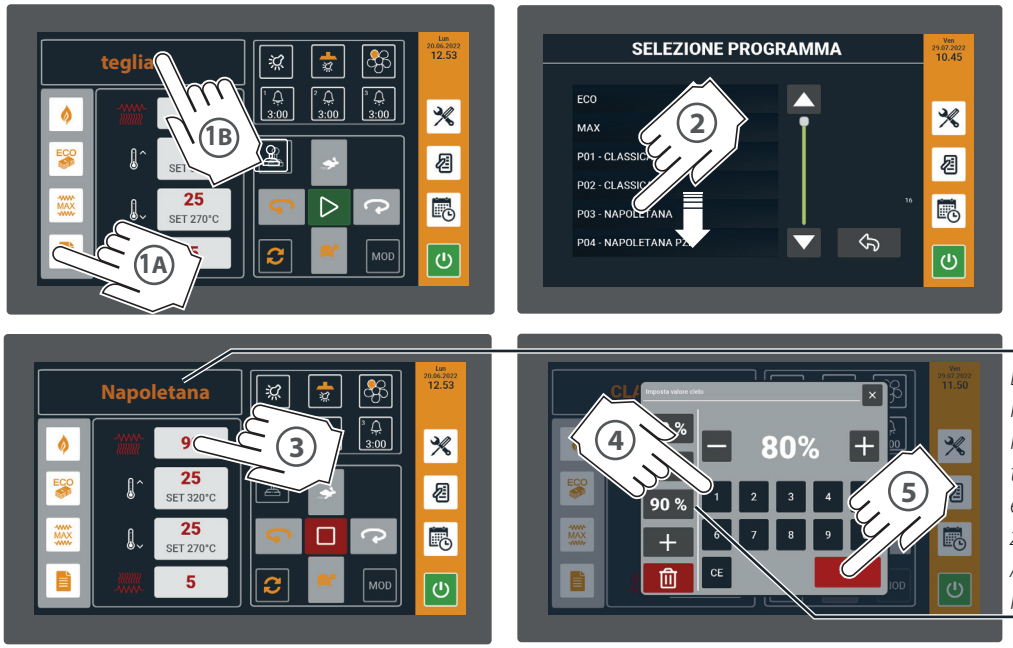
(2) Auswählen, ob das Rezept **überschrieben** oder eine Kopie **gespeichert** werden soll. Je nach Wahl:

(2A) ÜBERSCHREIBEN	Das RezeptNapoletana wird mit den eingegebenen Parametern gespeichert.
(2B) KOPIE SPEICHERN	Die ursprünglichen Standardparameter des RezeptsNapoletana werden beibehalten und eine Kopie erstellt, Napoletana*, die mit den neuen Parametern abgespeichert wird.

(3) Den neuen Rezeptnamen eingeben.

(4) Mit ✓ bestätigen.

Abb.16

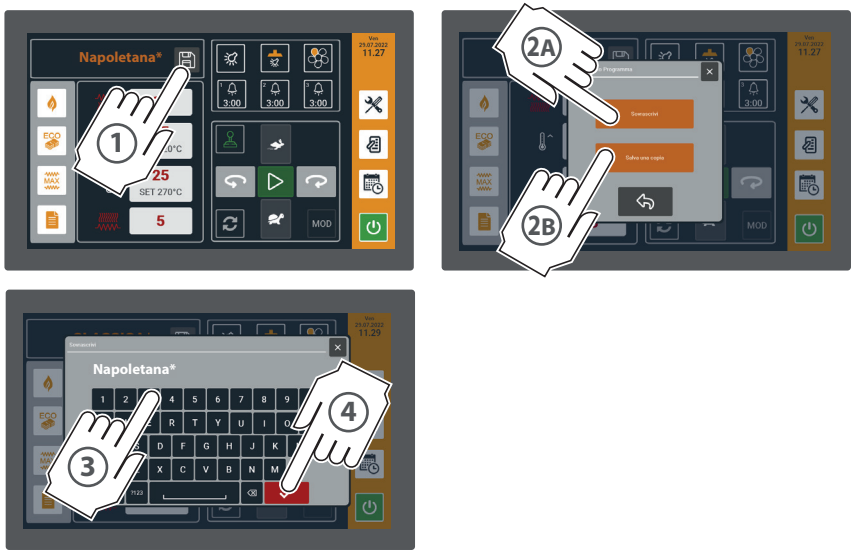


Die Namen der Programme, die in der nebenstehenden Abbildung angegeben werden, sind Beispiele (abhängig von den Namen, die der Benutzer seinen Rezepten zugewiesen hat)

Die Anzeige zeigt an, welches Rezept verwendet wird (z. B. Napoletana). Wird ein Parameter (z. B. die Temperatur) manuell geändert, erscheint die Anzeige „Napoletana", um auf die Änderung seitens des Benutzers hinzuweisen.*

MEHRFACHAUSWAHL: weitere detaillierte Erklärungen siehe Seite 18

Abb.17



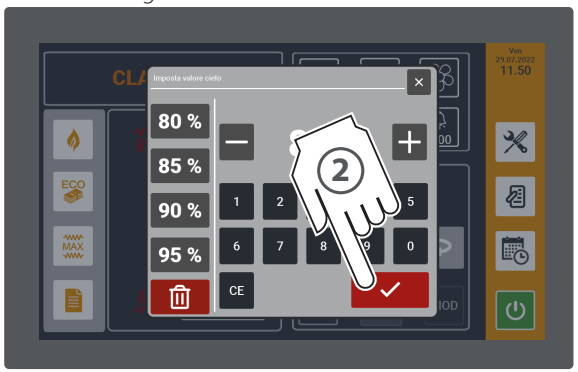
SONDERFUNKTIONEN: MEHRFACHAUSWAHL

Mit der Funktion **MEHRFACHAUSWAHL** *können weitere Eingabenerstellt werden, damit die Einstellung eines Rezept vereinfacht wird und schneller erfolgt.*

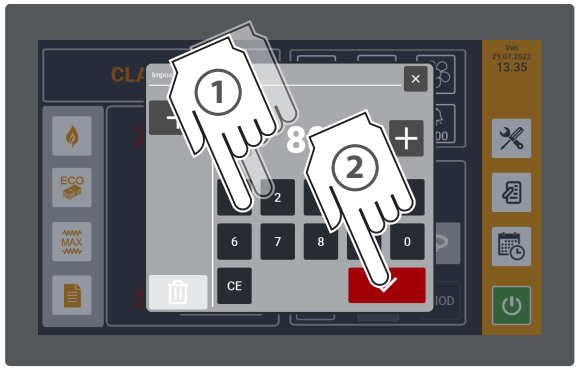
Siehe Beispiel in ▶ **Abb.18**. Die Abbildung links zeigt die Displayanzeige bei Auswahl der Funktion **MEHRFACHAUSWAHL**, die Abbildung rechts hingegen zeigt das Display mit der allgemeinen Darstellung.

Links genügt zur Einstellung ein Antippen des gewünschten Werts, rechts muss dieser über die Tastatur eingegeben werden.

Zusätzliche Parameter der möglichen Auswahl



Einstellung des Leistungswerts Widerstand Oberhitze ***mit*** *Mehrfachauswahl*



Einstellung des Leistungswerts Widerstand Oberhitze ***ohne*** *Mehrfachauswahl*

Abb.18

Einstellen einer Mehrfachauswahl ▶ Abb.19

(1) Das gewünschte Feld antippen.

(2) Die Taste + antippen.

(3) Den gewünschten Wert eingeben. Empfohlen wird die Eingabe von Werten, die häufiger verwendet werden.

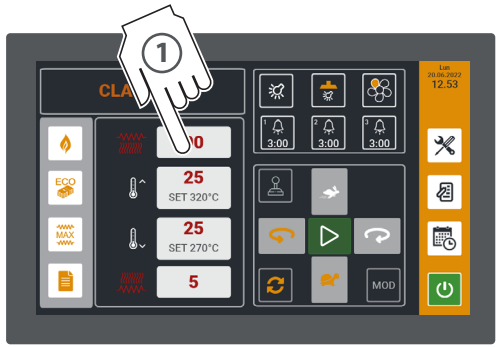
(4) Bestätigen mit ✓. ES können bis zu 4 Zusatzwerte eingegeben werden, dafür den Vorgang ab (2) wiederholen.

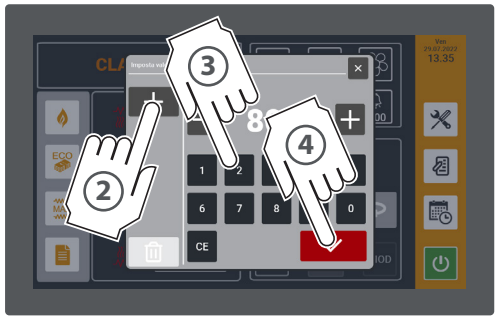
Damit die Eingaben nicht verloren gehen, müssen sie gespeichert werden (siehe ▶ **Abb.15**).

Nach Eingabe aller Werte für eine Mehrfachauswahl, kann ein Rezept viel schneller eingestellt werden.
Ganz einfach:

(1) Das gewünschte Feld antippen.

(5) Den gewünschten Wert unter den eingestellten durch Berühren auswählen: der Start erfolgt automatisch.





Sind Eingaben der Mehrfachauswahlen vorhanden, kann ein Rezept schneller eingestellt werden

Abb.19

C BEGINN DES GARVORGANGS

▶ Abb.20

Nach dem Ende des Vorheizens ist es möglich, den Garvorgang zu beginnen und die zu garenden Produkte unter Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) sowie von für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten und hitzebeständigen Utensilien (z. B. Stahl) in den Ofen zu geben.

Zum Erzielen optimaler Ergebnisse ist das vom Ofenhersteller angegebene Fassungsvermögen zu beachten und die zu garenden Produkte sind gleichmäßig in der Garkammer zu verteilen.

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

▶ Abb.21

Über das Garfenster kann auch die Haube gesteuert und eingestellt werden (Einschalten/Ausschalten Beleuchtung und Einstellung der Abzuggeschwindigkeit).

	Abzug ausgeschaltet Beleuchtung ausgeschaltet		Abzug aktiv Beleuchtung ausgeschaltet
	Abzug aktiv Beleuchtung eingeschaltet		Abzug ausgeschaltet Beleuchtung eingeschaltet

—	**Mindest**abzuggeschwindigkeit
	Höchste Abzuggeschwindigkeit

D EINSCHALTEN DER BELEUCHTUNG (WAHLWEISE)

▶ Abb.22

Bei Bedarf kann die Beleuchtung der Garkammer eingeschaltet werden. Zum Ausschalten dieselbe Taste betätigen.

Abb.20

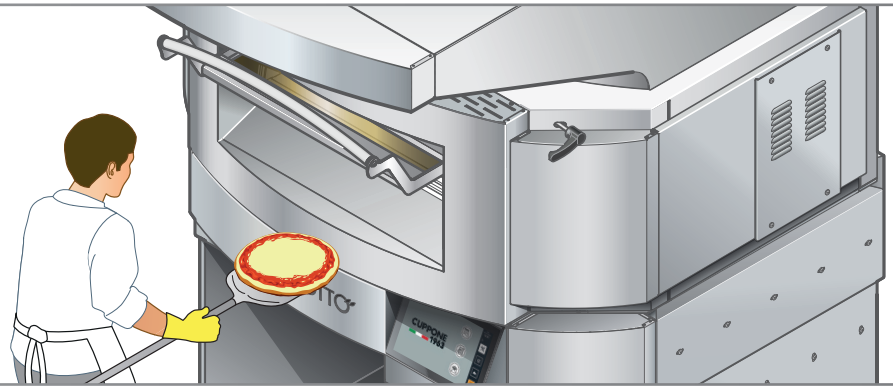


Abb.21

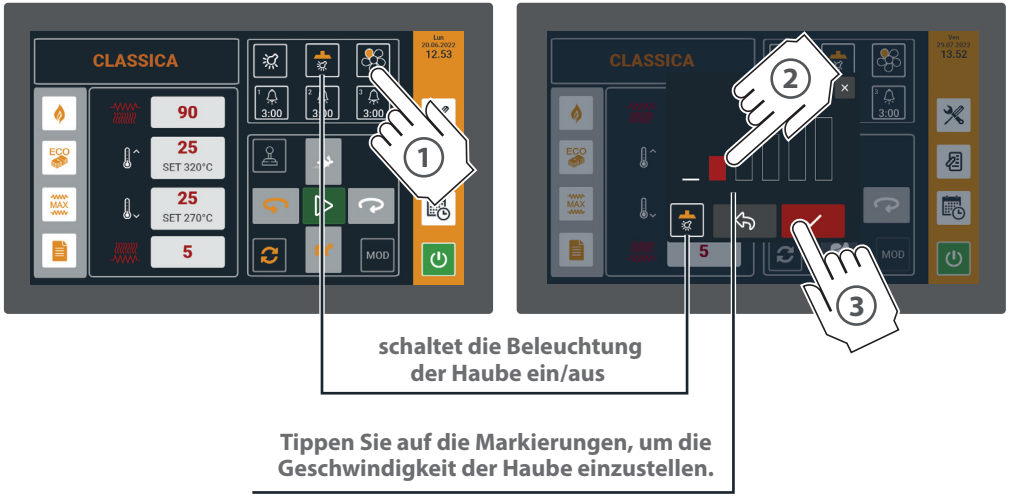
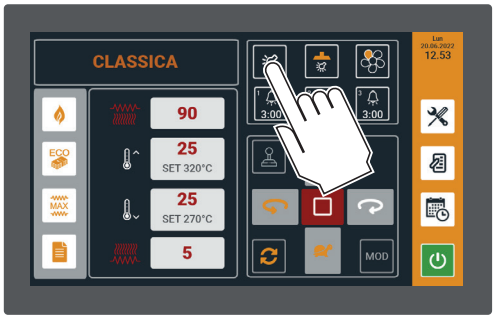


Abb.22



E AKTIVIEREN DER TIMER

Bei Bedarf können bis zu drei Timer aktiviert werden, die nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen. Es entspricht der geschätzten Zeit zum Garen der in den Ofen geschobenen Pizzas.

TIMEREINSTELLUNG

Abb.23 - Einstellung über Display

1. Das Symbol TIMER 0:00 des Timers berühren, der eingestellt werden soll (im Beispiel Timer 1).
2. Es erscheint ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann (in Minuten: Sekunden).
3. Mit ✓ bestätigen oder mit CE abbrechen.

Die Schritte von 1 bis 3 wiederholen, um auch Timer 2 und 3 einzustellen.

TIMER LÄUFT

Nach der Einstellung eines Timers beginnt der Countdown.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit der verschiedenen Timer:

- blinkt der abgelaufene Timer,
- ertönt ein akustisches Signal (zum Abstellen die entsprechende Timer-Taste drücken).

Achtung: Das Aufheizen des Ofens wird nicht unterbrochen, wenn das akustische Signal ertönt!

TIMER STOPPEN

Symbol des Timers anklicken, 0:00 der gelöscht werden soll.

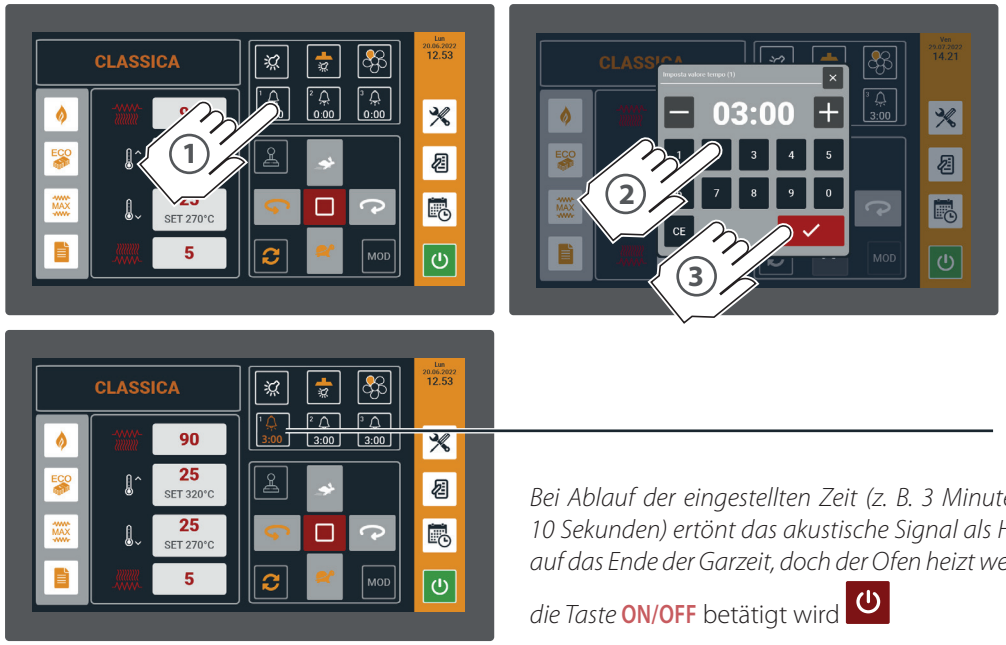


Abb.23

Bei Ablauf der eingestellten Zeit (z. B. 3 Minuten und 10 Sekunden) ertönt das akustische Signal als Hinweis auf das Ende der Garzeit, doch der Ofen heizt weiter, bis die Taste ON/OFF *betätigt wird* ⏻

DER OFEN ZEIGT EIN FALSCHES DATUM ODER EINE FALSCHE UHRZEIT AN

Beim ersten Einschalten des Ofens oder nach längerem Ausschalten ist es möglich, dass der Ofen ein falsches Datum oder eine falsche Uhrzeit anzeigt: den Bereich „SERVICE / DATUM UND UHRZEIT" aufrufen und die korrekten Werte eingeben.

Siehe Seite 33

Persönliche Anmerkungen

Verwenden der Rezepte

Ein Rezept zu speichern bedeutet, es wiederverwenden zu können, ohne dass seine Garparameter erneut eingegeben werden müssen. Außerdem ist es durch Vergabe eines Namens (z. B. Napoletana) möglich, es schnell zu finden und zu starten.

VERWENDUNG EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

▶ Abb.24

Um ein bereits gespeichertes Rezept zu verwenden, genügt es:

(1) Die Taste **PROGRAMM** im Display (1A) zu betätigen oder das Textfeld (1B) zu berühren.

(2) Die Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: den gewünschten **REZEPTNAMEN** (z. B. Napoletana) antippen: Der Ofen heizt sich sofort gemäß den Rezeptvorgaben auf.

- (3)...(5) Bei Bedarf können die die Parameter des ausgewählten Rezepts (z. B. die Temperatur) wie bereits im vorangegangenen Kapitel beschrieben geändert werden. Eventuelle Änderungen haben **nur auf den laufenden Garvorgang** Wirkung, das Originalrezept wird nicht verändert (vorübergehende Wirkung).

ERSTELLEN/ABSPEICHERN EINES REZEPTS

▶ Abb.25

Ein Rezept kann während des laufenden Garvorgangs **abgespeichert** werden (siehe ▶ Abb.15 Kap. SPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER) oder **erstellt** werden, und zwar im Menü **VERWALTUNG DER PROGRAMME**. Dazu wie folgt vorgehen:

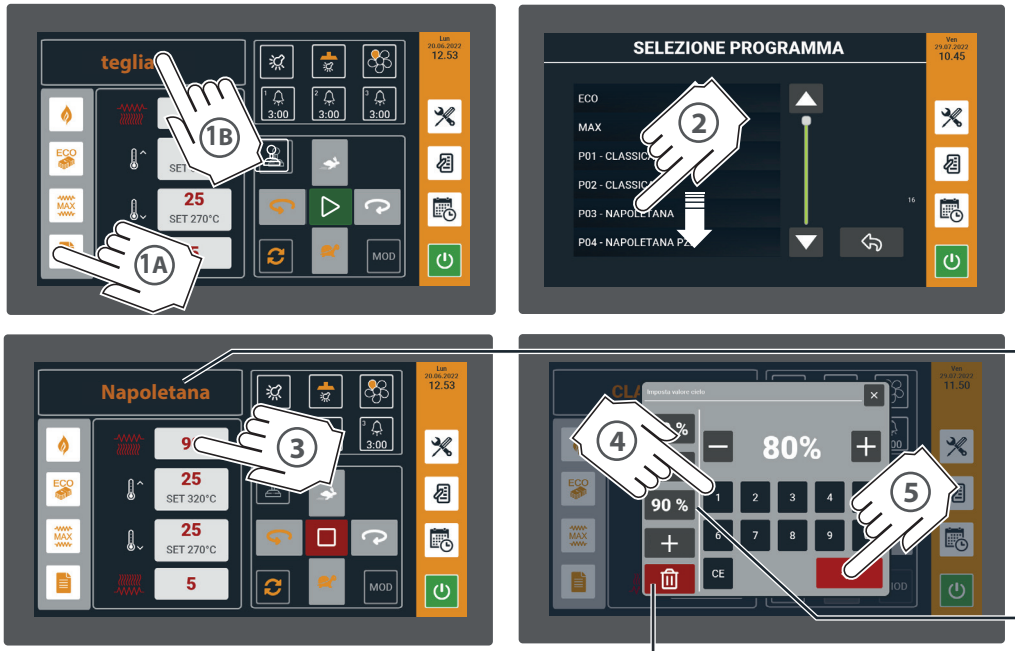
(1) Das Symbol **SERVICE** antippen (Ofen im Standby).

(2) Das Symbol **PROGRAMMVERWALTUNG** antippen.

(3) Die Taste **NEUES PROGRAMM** antippen.

(4) Dem **Rezept einen Namen** zuordnen (im Beispiel „Classica"): auf diese Weise kann das gewünschte leicht wiedergefunden werden;
Bestätigen mit ✓ oder löschen mit CE.

(5) Die Garparameter eingeben:
- die **Garparameter** ;
- die **Parameter** der Tellerdrehung; (6)



Die Anzeige zeigt an welches Rezept verwendet wird (z. B. Napoletana).

Selektives Löschen zusätzlicher Werte

Abb.24

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

Die Anzeige zeigt an, welches Rezept verwendet wird (z. B. Napoletana). Wird ein Parameter (z. B. die Temperatur) manuell geändert, erscheint die Anzeige „Napoletana", um auf die Änderung seitens des Benutzers hinzuweisen.*

*Wurden bei der Erstellung des Rezepts **zusätzliche Parameter** festgelegt, erscheinen diese als mögliche alternative Schnellauswahl (z. B. 20 %, 30 %, 40 %). Durch Drücken der Taste + können diese Einstellungen bereits vor der Verwendung des Rezepts erfolgen, wirken sie sich allerdings nur auf den laufenden Garvorgang aus, das Originalrezept wird nicht verändert (vorübergehende Wirkung).*

- Für einen korrekten Vorgang muss Folgendes eingegeben werden:
- der **Hauptparameter** ▶ Standardwert, mit dem das Rezept gestartet wird.
- **Zusätzliche Parameter** ▶ Werte, die schnell alternativ zum Standardwert während des Garvorgangs ausgewählt werden können (siehe z. B. ▶ Abb.21).

Eingaben bestätigen mit ✓ oder löschen mit CE.

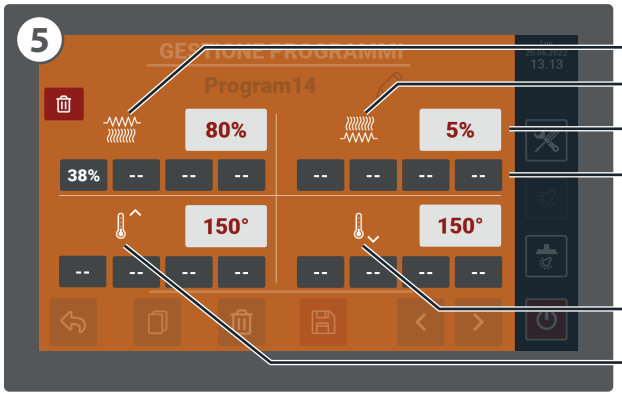
(7) Bei Bedarf können bis zu 3 **Timer** aktiviert werden, dann ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal (wahlweise). Die Zeiteingabe erfolgt wie üblich. Bestätigen mit ✓ oder löschen mit CE.

(8) Das Rezept mit dem **SPEICHERSYMBOL** speichern.

Zur dauerhaften Änderung des Originalrezepts siehe Seite 24.

Abb.25

REZEPTNAME



Leistung Oberhitze

Leistung Unterhitze

HAUPTparameter

NEBEN parameter

Temperatur der Unterhitze

Kammertemperatur

PARAMETEREINSTELLUNG

TIMEREINSTELLUNG

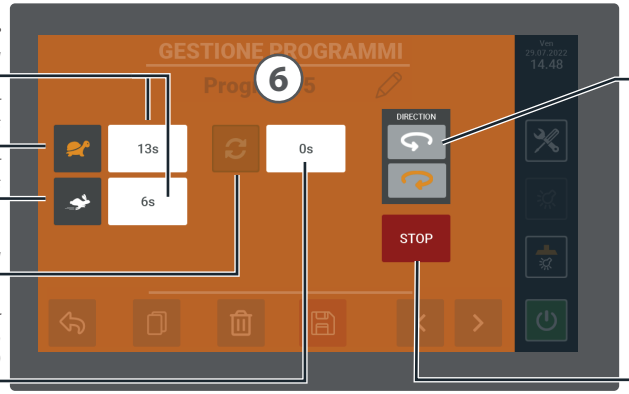
Einstellung der erforderlichen Zeit für die Ausführung einer vollständigen Umdrehung

Einstellung der LANGSAMEN Geschwindigkeit beim Start des Rezepts

Einstellung SCHNELLE Geschwindigkeit beim Start des Rezepts

Aktiviert/deaktiviert die Funktion Umkehr Tellerdrehung

Stellt die Anzahl der Sekunden für die Umkehr der Drehrichtung des Drehtellers ein (von im Uhrzeigersinn auf gegen den Uhrzeigersinn)



Drehung im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn des Gartellers beim Start des Rezepts

STOP: *Das Rezept sieht die Drehung des Tellers vor*

START: *Das Rezept sieht die Drehung des Tellers NICHT vor Den Teller nur im Fall tatsächlicher Notwendigkeit blockieren. Während des Vorheizens oder Garens sollte sich der Teller ständig drehen, um einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten und die Funktionsweise des Ofens zu erhalten.*

Im nebenstehenden Beispiel beim Starten des Rezepts:

- *der Teller dreht sich mit LANGSAMER Geschwindigkeit (15 Sekunden für die Ausführung einer vollständigen Umdrehung),*
- *die Drehung erfolgt gegen den Uhrzeigersinn*
- *die Tellerdrehung ist aktiviert (STOP)*
- *die Funktion automatische Umkehr der Drehrichtung ist aktiviert und erfolgt alle 30 Sekunden*

WEISSES SYMBOL: *Funktion deaktiviert*
ORANGES SYMBOL: *Funktion aktiviert*

DREHTELLEREINSTELLUNGEN

ÄNDERN EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

▶ Abb.26

1. Das Symbol **SERVICE** antippen (Ofen im Standby).
2. Das Symbol **PROGRAMMVERWALTUNG** antippen.
3. Den **NAMEN** des zu ändernden Rezepts antippen (im Beispiel „Classica").
4. Die Werte wie üblich ändern. Eingaben bestätigen mit ✓ oder löschen mit CE.
5. Das Rezept mit dem **SPEICHERSYMBOL** speichern.

EIN BEREITS GESPEICHERTES REZEPT LÖSCHEN

▶ Abb.27

1. Das Symbol **SERVICE** antippen (Ofen im Standby).
2. Das Symbol **PROGRAMMVERWALTUNG** antippen.
3. Den **NAMEN** des zu löschenden Rezepts antippen (im Beispiel „Classica").
4. Das Symbol des **PAPIERKORBS** antippen:
   - Über Papierkorb (4A) können Parameterwerte selektiv gelöscht werden.
   - Der Papierkorb (4B) löscht das Rezept nach Bestätigung (4C).

EIN BEREITS ABGESPEICHERTES REZEPT KOPIEREN

1. Das Symbol **SERVICE** antippen (Ofen im Standby).
2. Das Symbol **PROGRAMMVERWALTUNG** antippen.
3. Den **NAMEN** des zu kopierenden Rezepts antippen, zum Beispiel **CLASSICA**.
4. Die Taste anklicken. Es wird ein neues Rezept mit dem Namen des Ausgangsrezepts plus Suffix (01) erstellt, z. B. **CLASSICA (01)**. Dieses kann nach Belieben verändert werden, während des Ausgangsrezept **CLASSICA** seine Originalparameter beibehält.

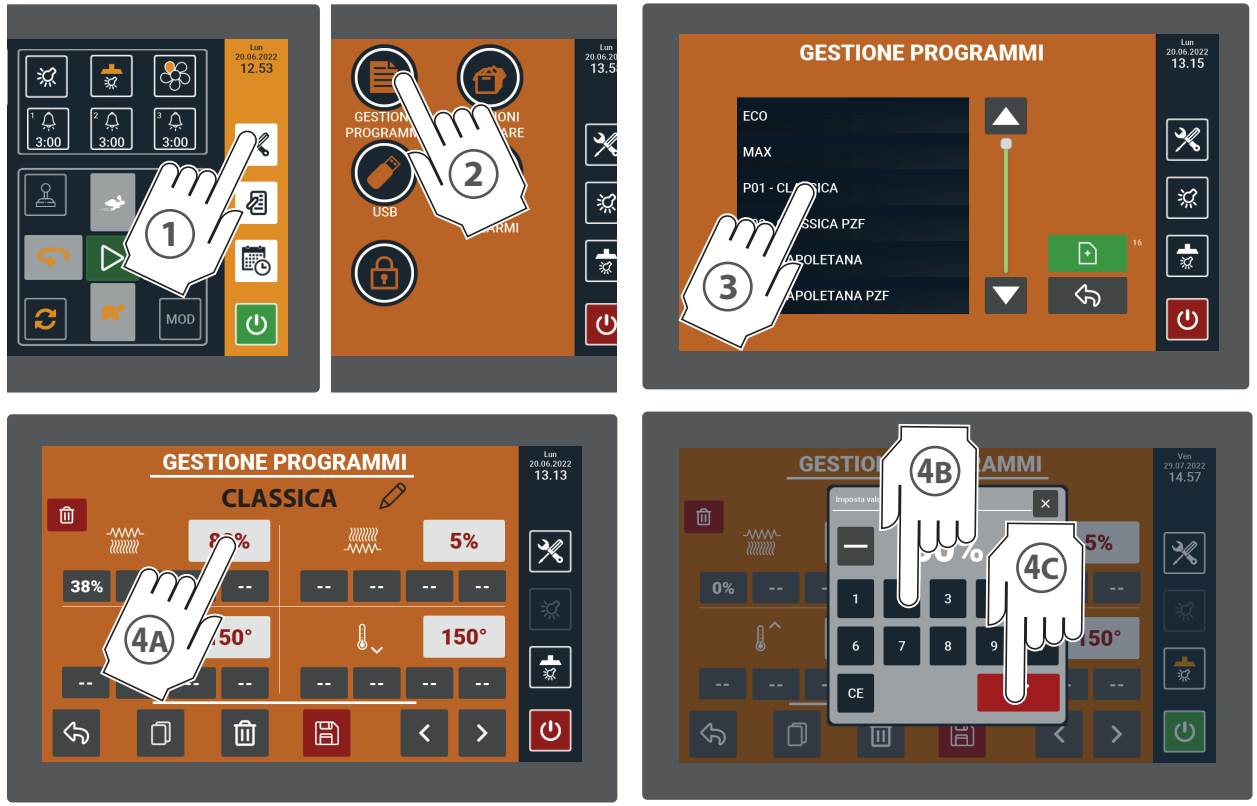


Abb.26

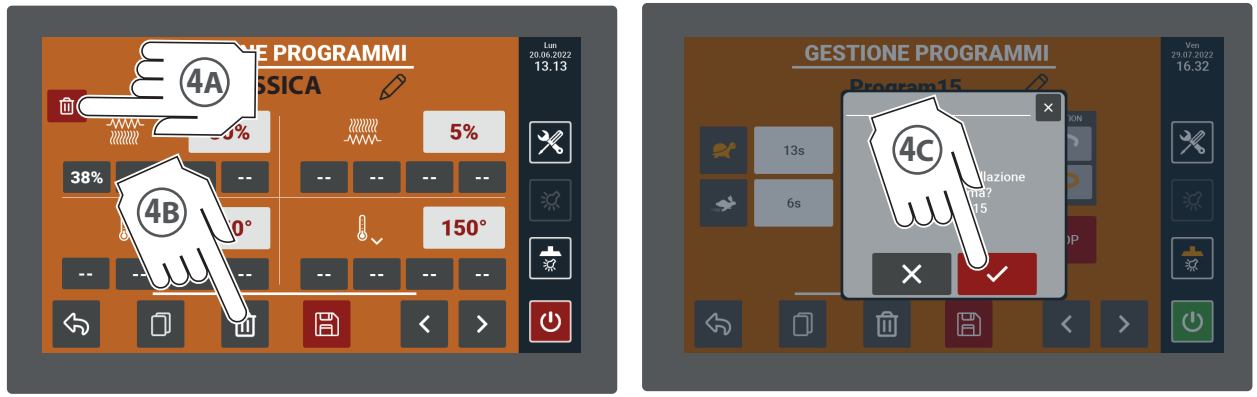


Abb.27

Persönliche Anmerkungen

Programm MAX

Das Programm MAX wird verwendet, um die Temperatur der Garkammer und der feuerfesten Platte schnell zu erhöhen, wenn der Benutzer feststellt, dass sie für seine Anforderung zu niedrig sind.

Standardwerte des Programms MAX
• **Dauer:** 1 Minute
• **Temperatur:** Erhöhen um 30 °C - 86 °F im Vergleich zur Temperatur in der Kammer (Offset)
• **Leistung:** Oberhitze und Unterhitze 100 %

START DES PROGRAMMS

(1) Zum Start des Programms das Symbol MAX *antippen.*

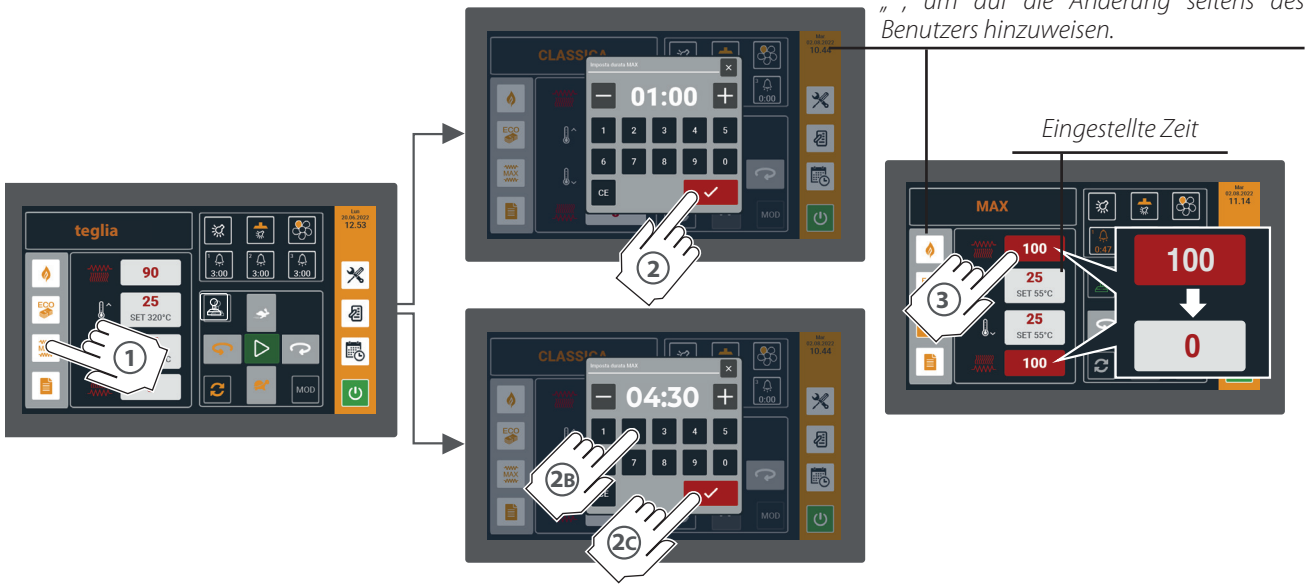
(2) Es erscheint eine Ansicht mit folgenden Optionen:

(2A) **Start des Programms** durch Betätigen der Taste ✓: In diesem Fall hat das Programm eine Dauer von 1 Minute (Standardwert).

(2B) **Einstellung der Programmdauer** durch Eingabe der gewünschten Zeit (z. B. 4:30 Minuten) und anschließender (2C) Start über die Taste ✓.

(3) Es erscheint eine Übersicht: Durch Antippen der Felder OBERHITZE *bzw.* UNTERHITZE kann die Leistung auf **100 %** oder auf **0 %** eingestellt werden (die Eingabe anderer Werte ist nicht möglich).

Die eingegebenen Werte gelten **vorübergehend**, d. h., nur für das laufende Programm MAX . Um die Werte **dauerhaft** zu ändern, siehe Erläuterungen auf Seite 23.



Anzeige, dass das Programm MAX verwendet wird. Wird ein Parameter manuell geändert, erscheint ein Sternchen „", um auf die Änderung seitens des Benutzers hinzuweisen.*

Eingestellte Zeit

Leistung Oberhitze/ Unterhitze: 100 % oder 0 %

Abb.28

PROGRAMMENDE

Das Programm endet, wenn:

- Die Taste MAX gedrückt wird.
- Ein anderes Programm gewählt wird.
- Der Ofen ausgeschaltet wird.
- Nach Ablauf der Standardzeit (1 Minute) oder der vom Benutzer eingestellten Zeit (z. B. 4:30 Minuten) ertönt das akustische Signal und der Ofen wird kehrt zu dem vor dem Starten des Programms MAX *aktiven Programm zurück.*

Programm ECO

Das Programm **ECO** dient zur Aufrechterhaltung der Ofenfunktion, wenn nicht gearbeitet wird.

Standardwerte des Programms ECO
• **Temperatur:** 280 °C - 536 °F
• **Leistung:** Oberhitze 45 % und Unterhitze 0%

START DES PROGRAMMS

1. Zum Start des Programms das entsprechende Symbol antippen.
2. Den Kamin öffnen, um das Überhitzen des Steins zu vermeiden.
3. Das vom Hersteller eingestellte Programm startet automatisch, so dass eine konstante Temperatur in der Kammer aufrechterhalten wird, energiesparend und ohne Überhitzung des Steins.

PROGRAMMENDE

Das Programm endet, wenn:

- Die Taste gedrückt wird.
- Wenn ein anderes Programm gewählt wird: Wird der Ofen auf die vorherigen Einstellungen zurückgesetzt und erreicht bald wieder die eingestellte Temperatur.
- Wenn der Ofen ausgeschaltet wird.

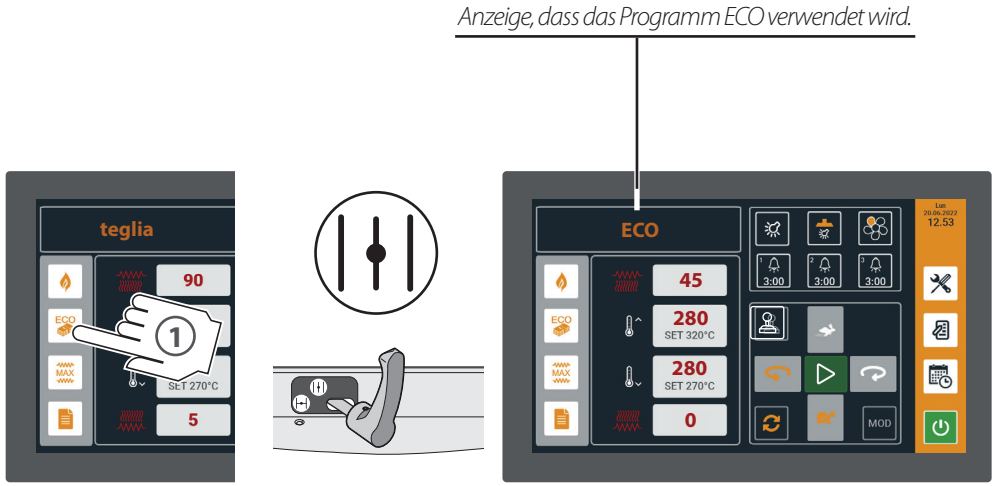


Abb.29

Programmierte Einschaltung

Die Funktion programmierte Einschaltung ist sehr nützlich, da der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits aufgeheizt und daher direkt einsatzbereit ist.

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

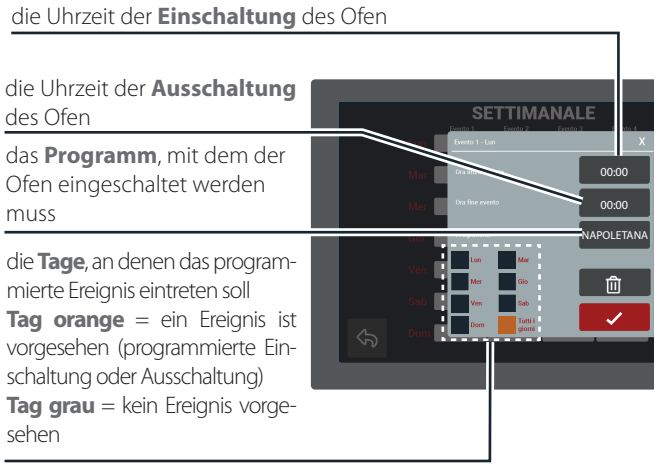
EINSTELLUNG EINES EREIGNISSES

Abb.30

(1) Das Symbol PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN anklicken.

(2) das kleine weiße Rechteck berühren

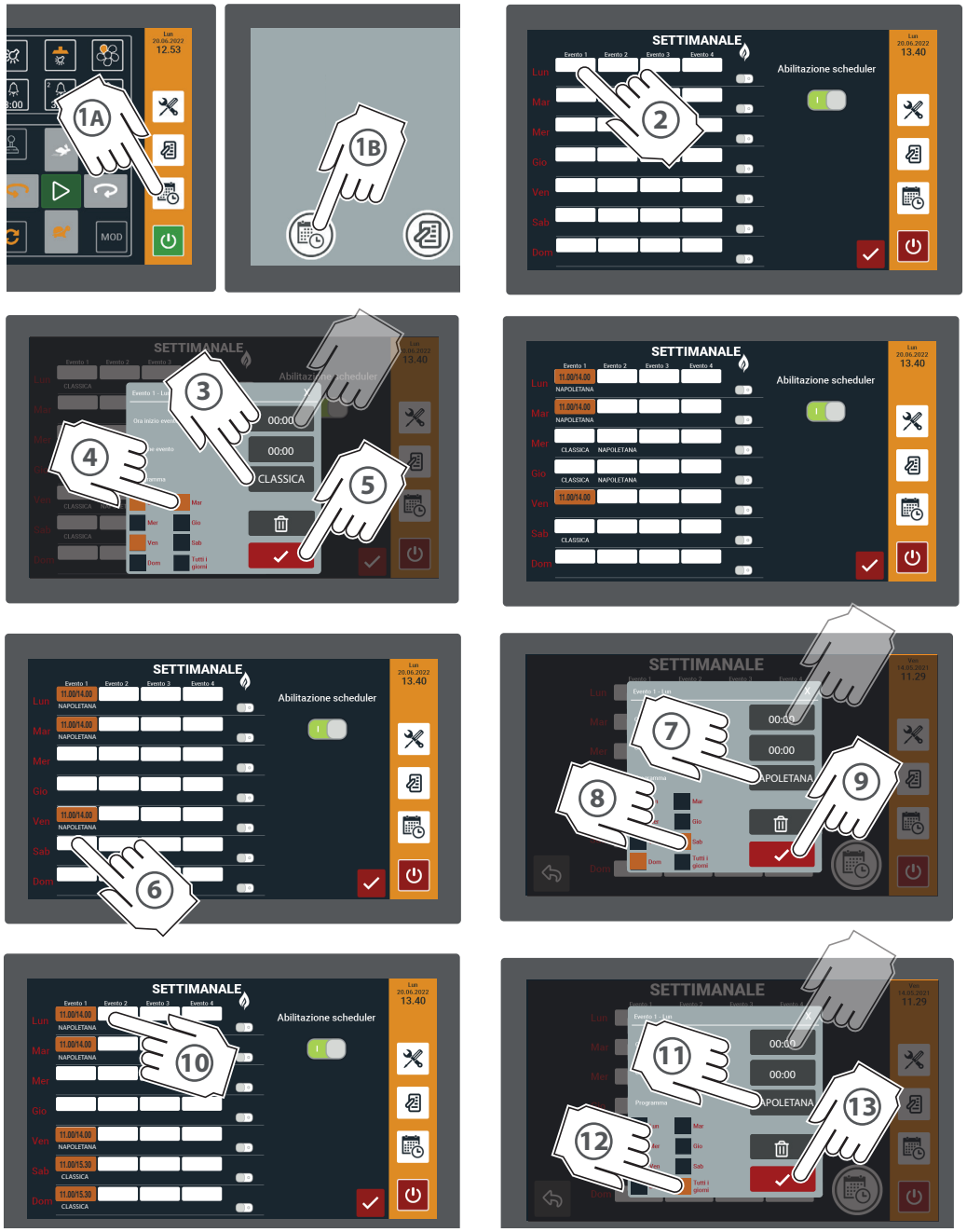
(3) (4) die Daten durch Auswahl eingeben:



(5) Bestätigen mit ✓

(6).....(13) Falls erforderlich die nachfolgenden Ereignisse wie beim ersten programmieren.

Abb.30



***Ereignis 1**: Montag, Dienstag und Freitag schaltet sich der Ofen um 11:00 Uhr ein und um 14:00 Uhr wieder aus, verwendet wird das Rezept „Napoletana".*

***Ereignis 1** Samstag und Sonntag schaltet sich der Ofen um 11:00 Uhr ein und um 15:00 Uhr wieder aus, verwendet wird das Rezept „Classica".*

***Ereignis 2**: Der Ofen schaltet sich jeden Abend um 18:00 Uhr ein und um 23:30 Uhr wieder aus, verwendet wird das Rezept „Napoletana"..*

Abb.31

1. Nach den Einstellungen muss die Wochenfunktion aktiviert werden. Dazu den Cursor nach rechts bewegen, bis er auf grün wechselt und die Ziffer **1** erscheint.

0 **Graues Symbol**	▶ deaktiviert die programmierte Einschaltung für die Woche (die Einstellungen bleiben erhalten): ▶ aktiviert das manuelle Einschalten (nicht automatisiert) durch den Benutzer;
1 **Grünes Symbol**	▶ aktiviert das wöchentlich programmierte Einschalten (basierend auf den Einstellungen)

2. Eingaben bestätigen mit ✓.

EINE WOCHENPROGRAMMIERUNG LÖSCHEN

Abb.32

1. Das Symbol **PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN** anklicken.
2. Zum Deaktivieren einer Programmierung den Cursor nach links bewegen, bis er grau wird und die Ziffer **0** erscheint.
3. Die Auswahl bestätigen mit ✓.

Von nun an muss der Benutzer den Ofen manuell ein- und ausschalten.

Die vorherige Programmierung bleibt gespeichert. Zur erneuten Aktivierung den Cursor nach rechts bewegen, bis er auf grün wechselt und die Ziffer **1** erscheint.

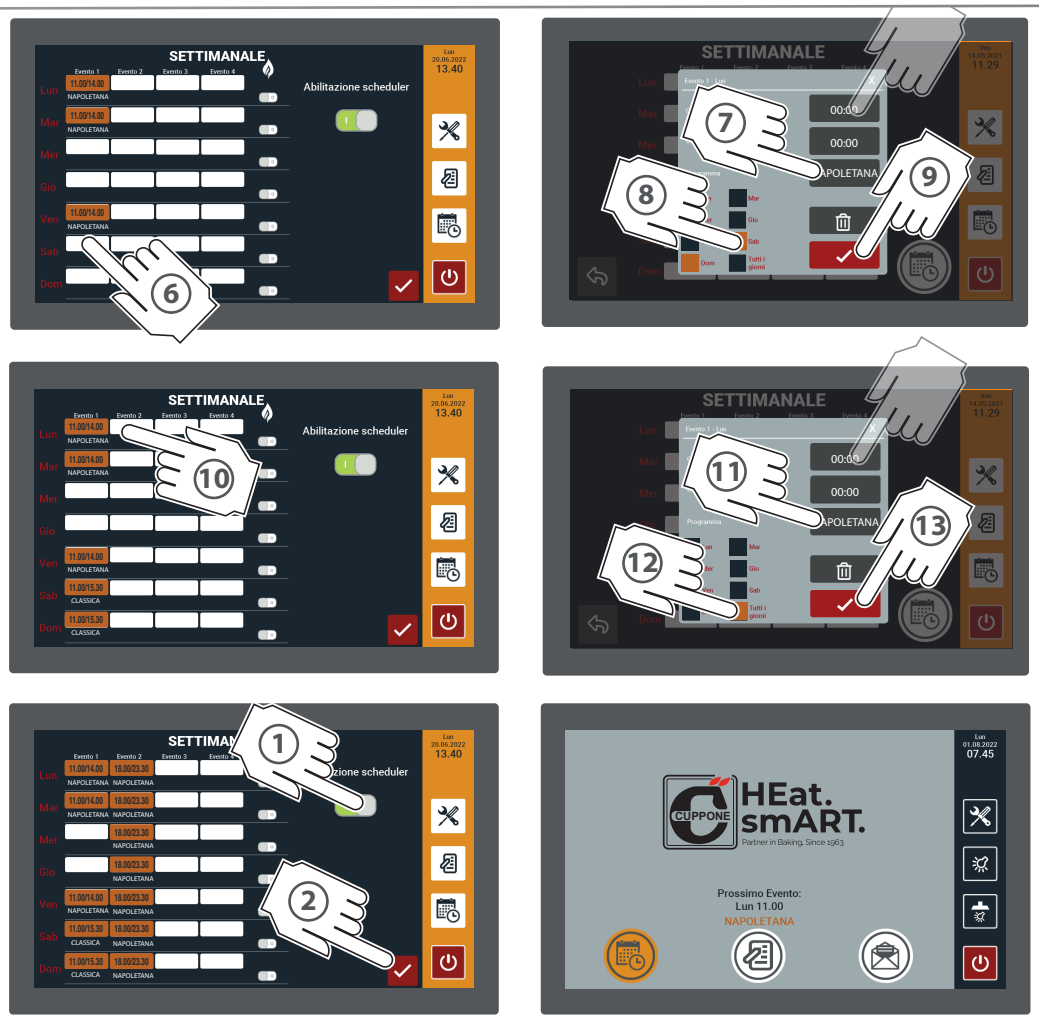
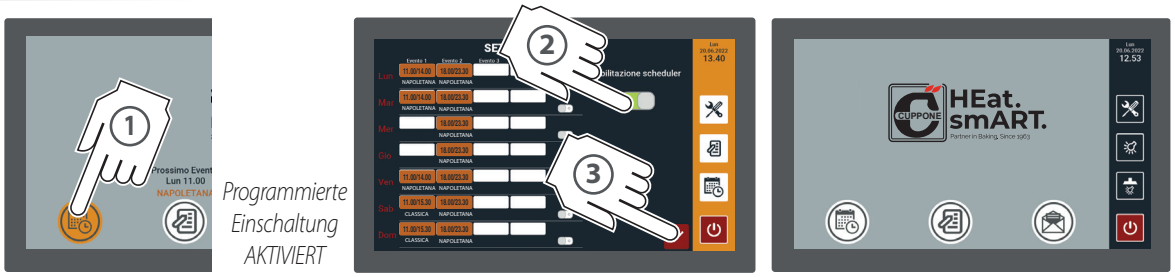


Abb.31

Ist eine programmierte Wocheneinschaltung aktiv, werden auf der Seite STANDBY die Uhrzeit und das Programm des nächsten automatischen Starts angezeigt und das Symbol wechselt auf Orange.



Programmierte Einschaltung AKTIVIERT

Programmiertes Einschaltung NICHT AKTIVIERT

Abb.32

EIN EREIGNIS LÖSCHEN

▶ Abb.33

1. Das Symbol **PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN** anklicken.
2. Das zu löschende Ereignis antippen .
3. Das Symbol **PAPIERKORB** antippen.
4. Die Auswahl mit ✓ bestätigen.
5. Die programmierte Funktion mit ✓ verlassen.

Abb.33

In diesem Beispiel wurde ein Ereignis gelöscht, bei dem das Einschalten um 18:00 Uhr und das Ausschalten um 23:30 Uhr am Mittwoch vorgesehen war.

Alle anderen Ereignisse bleiben aktiv und programmiert.

EIN EREIGNIS ÄNDERN

▶ Abb.34

1. Das Symbol **PROGRAMMIERTES EINSCHALTEN** anklicken.
2. Das zu ändernde Ereignis antippen .
3. Den zu ändernden Parameter anklicken (Startzeit oder Ende des Ereignisses, Rezept, mit dem der Ofen starten soll).
4. Die gewünschten Werte eingeben.
5. Die Auswahl mit ✓ bestätigen.
6. 7. Die programmierte Funktion mit ✓ verlassen.

Abb.34

Einstellung Hinweisliste

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

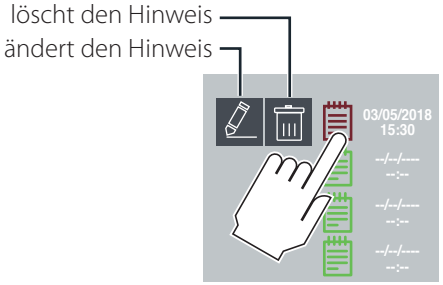
Abb.35

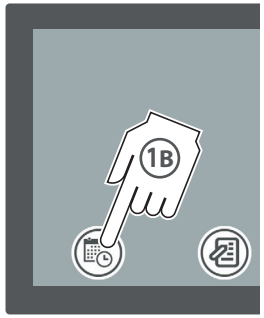
Die Erstellung eines neuen Hinweises (oder die Änderung eines vorhandenen Hinweises) sieht Folgendes vor:

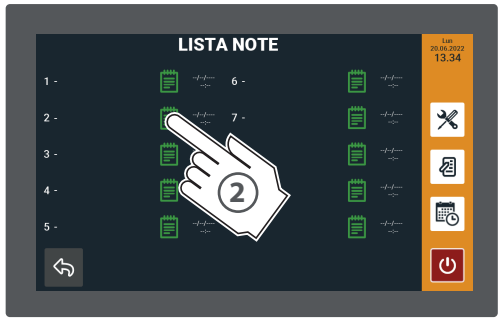
- die Eingabe des **Textes** (das heißt, was auf dem Display erscheinen soll)
- die **Fälligkeit** (das heißt, wann der Hinweis auf dem Display erscheinen soll)
- die **Wiederholung** (das heißt, mit welcher Häufigkeit der Hinweis auf dem Display erscheinen soll):
  - **nicht wiederholen**: der Hinweis wird bei Fälligkeit angezeigt und nicht wiederholt,
  - **täglich**: der Hinweis wird angezeigt und am nächsten Tag wiederholt,
  - **monatlich**: der Hinweis wird angezeigt und im nächsten Monat wiederholt. Falls der nächste Monatstag nicht existiert (z. B. 29. Februar) findet die Wiederholung im ersten Monat statt, in dem dieser Tag vorkommt (z. B. der Hinweis wird am 29. März wiederholt),
  - **jährlich**: der Hinweis wird angezeigt und im nächsten Jahr wiederholt.

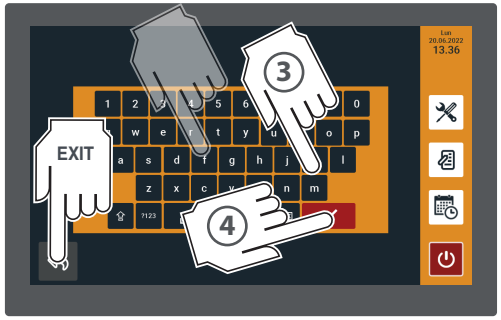
Falls der Ofen ohne Stromversorgung bleibt, erscheinen alle gegebenenfalls abgelaufenen Hinweise bei der erneuten Einschaltung.

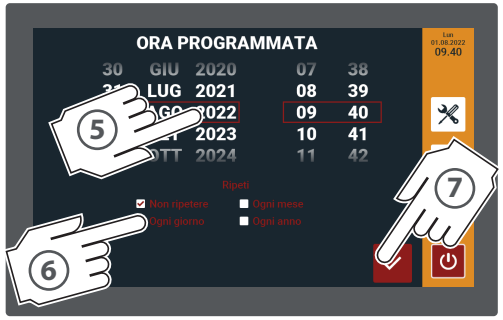
Durch Auswahl eines bereits erstellten Hinweises ist es möglich, ihn mit den beiden Tasten, die auf dem Display erscheinen, zu ändern oder zu löschen.











Eingabe des Textes des Hinweises

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

Zum Ausblenden des Pop-Up-Hinweises genügt es, ihn zu berühren.

Die Farbe des Symbols zeigt den Status des Hinweises an:

- *Nicht programmierter Hinweis, also frei*
- *Programmierter Hinweis und noch nicht abgelaufen (muss noch angezeigt werden)*
- *Programmierter Hinweis und abgelaufen (bereits angezeigt)*

Abb.35

Einstellung Urlaub

Wenn aktiviert:

- **unterbricht die Funktion die Programmierung der wöchentlichen Ein- und Ausschaltung** (Seite 26), falls vorhanden, bis zum/r eingestellten Datum/Uhrzeit, ohne dass sie gelöscht werden muss: Dies ist nützlich, wenn das Lokal wegen Urlaubs geschlossen bleibt und der Ofen in diesem Zeitraum daher nicht automatisch eingeschaltet werden soll.
- **warnt** die Funktion mittels einer Nachricht, wenn versucht wird, den Ofen mit der Taste ON/OFF einzuschalten: Dies vermeidet das versehentliche Einschalten zum Beispiel während Reinigungsvorgängen, die erfolgen, während das Lokal geschlossen ist.

▶ Abb.36

(1) Das Symbol URLAUB berühren.

(2) Die Daten eingeben und dazu Folgendes auswählen:
- das **Datum Urlaubsende** (z. B. 29. Juli 2021)
- die **Uhrzeit des Urlaubsendes** (z. B. 03:45 Uhr).

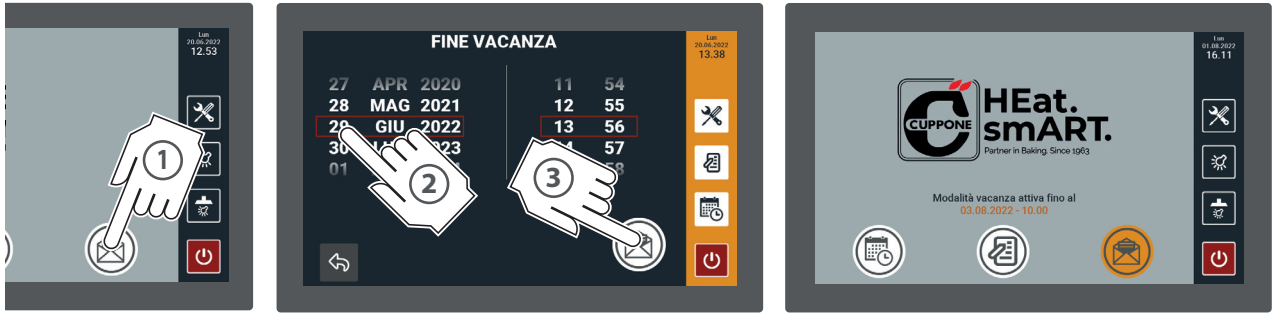
(3) Am Ende der Einstellungen muss die Urlaubsfunktion durch Berühren des Symbols unten rechts aktiviert werden. Ist es:

weiß = ist die Urlaubsfunktion **nicht aktiv**, bleibt jedoch programmiert

orange = ist die Ferienfunktion **aktiv** (Ofen in Standby bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit). In der Hauptansicht wird „Urlaubsmodus aktiv bis zum" mit den Eingaben für Datum/Uhrzeit" angezeigt.

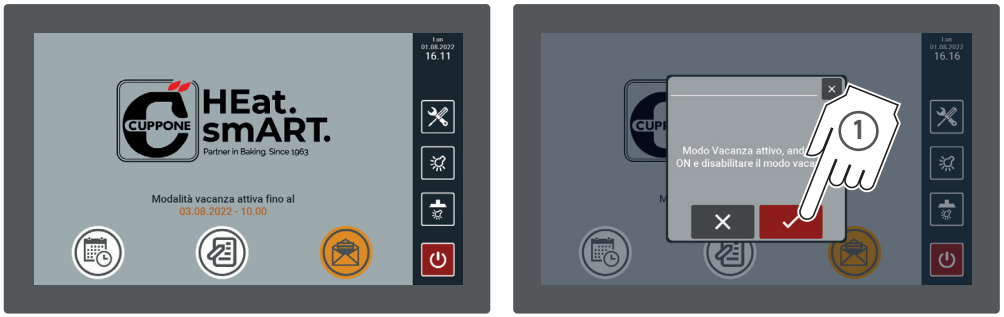
Von diesem Moment an bis zum/r eingestellten Datum/Uhrzeitist die Funktion für wöchentliches Ein-/Ausschalten deaktiviert.
In dieser Situation (orangefarbenes Symbol = Funktion aktiv) kann der Ofen nicht mit der Taste ON/OFF eingeschaltet werden. Zum manuellen Einschalten muss die Urlaubsfunktion manuell aktiviert werden (siehe ▶ Abb.37).

Abb.36



*Eingabe von Datum und Uhrzeit des **Urlaubsendes** und **Aktivierung** der Funktion*

Abb.37



Einstellungen

Der Bereich **EINSTELLUNGEN** ist für drei verschiedene Figuren vorgesehen: Benutzer, Installateur und Wartungstechniker.

Um zu verhindern, dass nicht qualifizierte Personen auf die Programmierung der Parameter zugreifen, die bei falscher Einstellung die Verwendung des Ofens beeinträchtigen könnten, werden einige Menüs durch ein Password geschützt, das nur vom Hersteller geliefert wird.

DATUM UND UHRZEIT

Abb.38

In diesem Bereich können das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

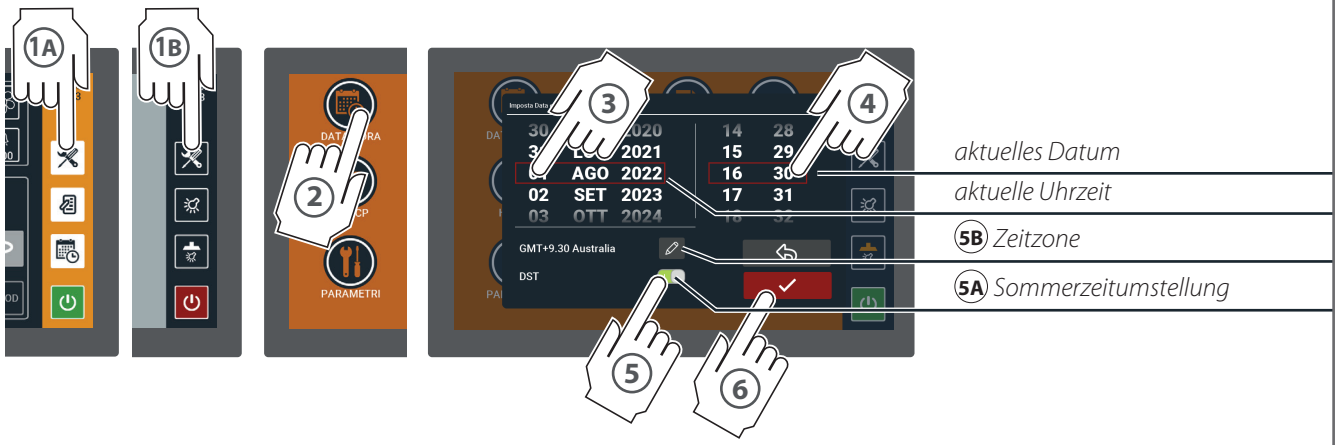
1. Das Symbol **SERVICE** antippen.
2. Das Symbol **DATUM UND UHRZEIT** antippen.
3. Dasaktuelle Datum mit den Pfeiltasten eingeben
4. Die aktuelle Uhrzeit mit den Pfeiltasten eingeben.

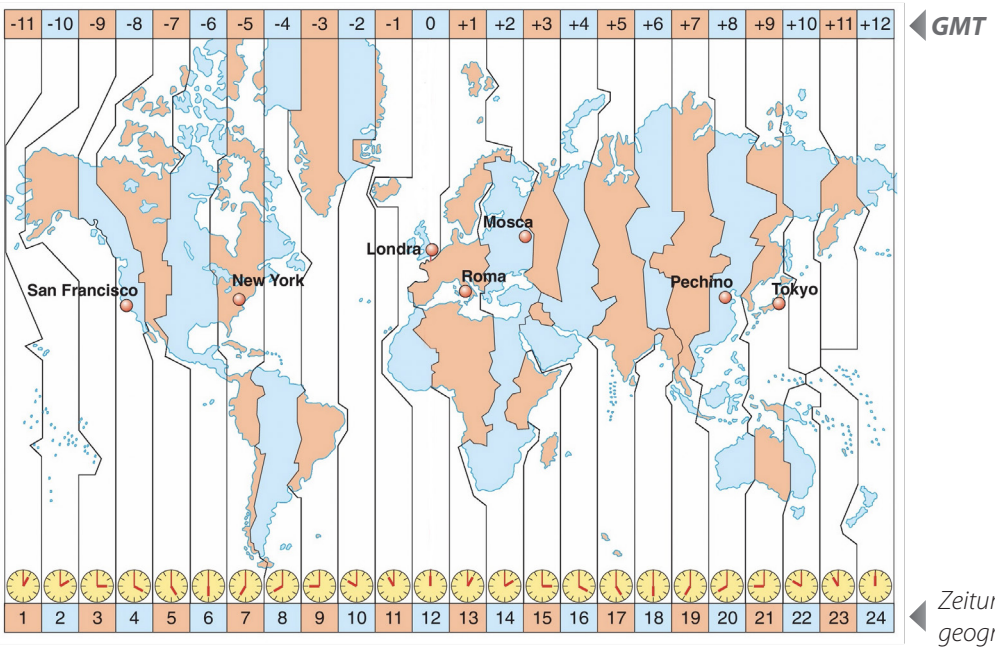
5A Die **automatische Zeit umstellung** einstellen (DST - daylight saving time)
- **Europa**: Die Sommerzeit beginnt am letzten Sonntag im März um 2:00 Uhr, die Winterzeit beginnt am letzten Sonntag im Oktober um 3:00 Uhr.
- **Vereinigte Staaten**: Die Sommerzeit beginnt am zweiten Sonntag im März um 2.00 Uhr und endet am ersten Sonntag im November um 2.00 Uhr.

5B Die **Zeitzone GMT (Greenwich Mean Time)** einstellen und dazu das jeweilige geographische Gebiet auswählen (z. B. für Italien: GMT +1 Central Europe).

6. Am Ende der Einstellungen mit bestätigen oder mit abbrechen.

Abb.38





Zeitzonen der Welt unterteilt nach geografischen Gebieten

SPRACHE

Abb.39

In diesem Bereich kann die Anzeigesprache der Menüs eingestellt werden: Die aktive Sprache wird rot hervorgehoben.

1. Das Symbol **SERVICE** antippen.
2. Das Symbol **SPRACHE** antippen.
3. Die gewünschte Sprache anklicken. Mit den Pfeiltasten durch die derzeit verfügbaren Sprachen scrollen: Englisch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Deutsch, Russisch.
4. Am Ende der Einstellungen mit bestätigen oder mit abbrechen.

Programmverwaltung

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

Siehe Seite 22

FIRMWARE-VERSIONEN

Abb.40

In diesem Bereich können die im Ofen installierte Firmwareversion und andere diese betreffende Daten angezeigt werden.

1. Das Symbol **SERVICE** antippen.
2. Das Symbol **FIRMWAREVERSION** antippen.
3. Anschließend die Bildschirmanzeige mit verlassen.

HACCP

Für den Benutzer nicht zugänglicher und qualifiziertem Personal vorbehaltener Bereich.

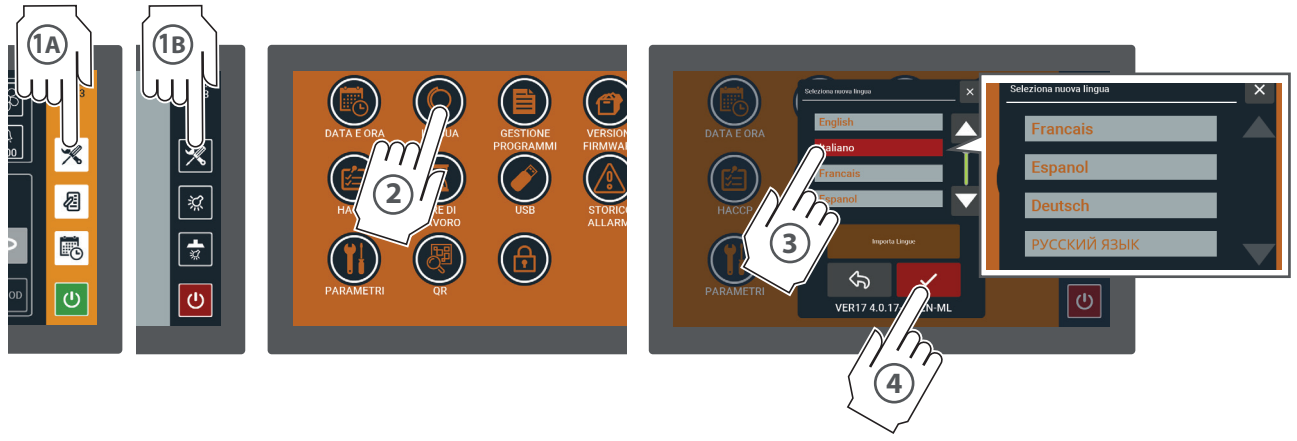
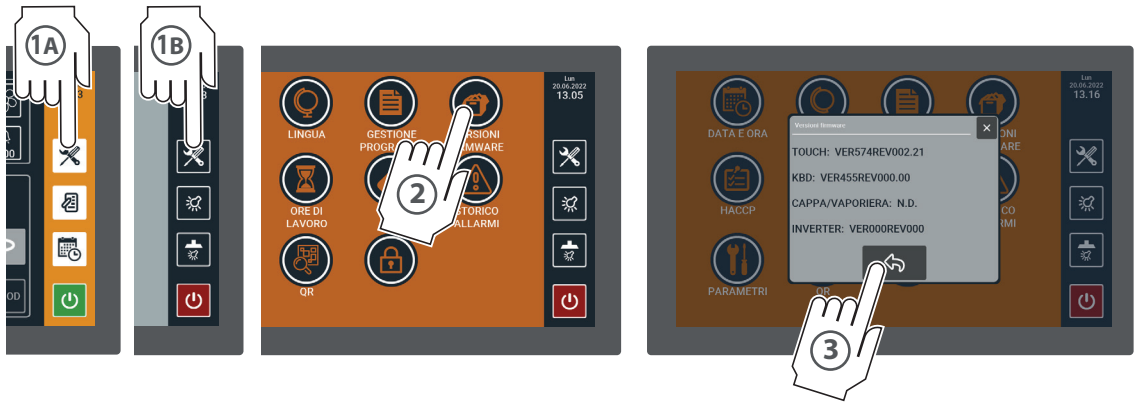


Abb.39

Abb.40

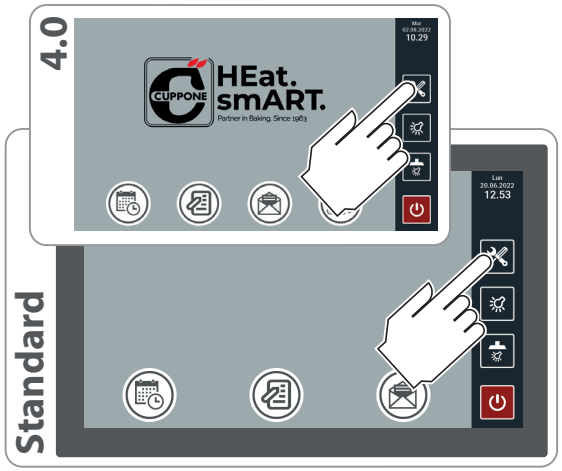


BETRIEBSSTUNDEN: RÜCKSTELLUNG DER WARTUNGSSTUNDEN (ZÄHLERRÜCKSTELLUNG)

Ein Zähler im Inneren des Ofens zählt die geleisteten Betriebsstunden. Nach einer bestimmten Stundenzahl erscheint ein Pop-up auf dem Display mit dem Hinweis auf die Notwendigkeit der Wartung des Ofens. Nach Durchführung des erforderlichen Vorgangs (z. B. Reinigung unter den Steinen) muss der Zähler wieder auf Null zurückgesetzt werden.

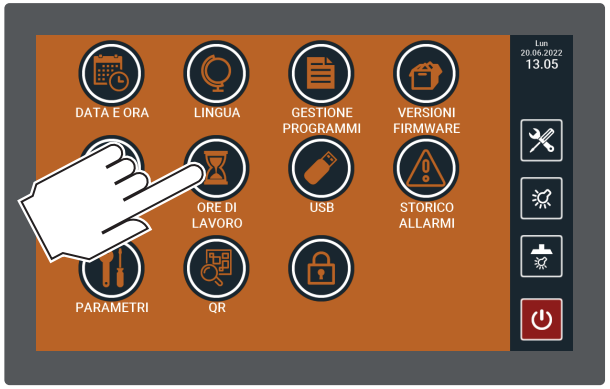
1

Den angezeigten Hinweis anklicken, um mit dem Vorgang fortzufahren.



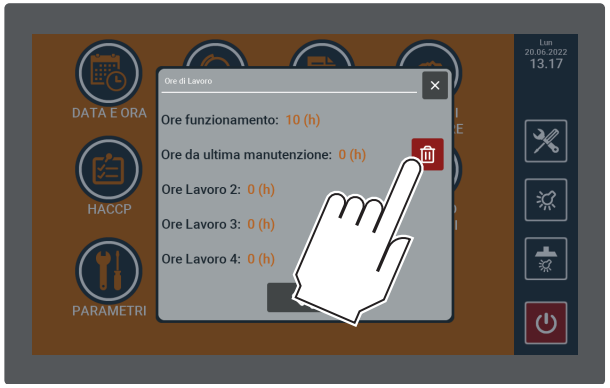
2

Mit Ofen im Standby das Symbol **SERVICE** *berühren.*



3

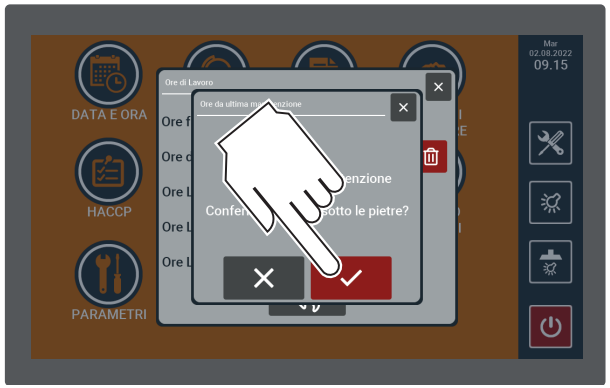
Das Symbol **BETRIEBSSTUNDEN** antippen.



4

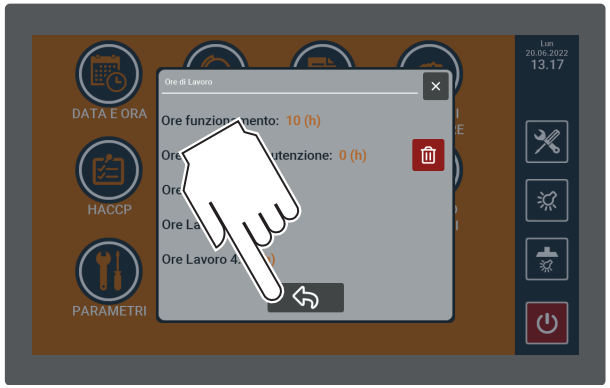
Das **PAPIERKORBSYMBOL** neben „Stunden seit der letzten Wartung antippen: 5 *(h)"

* Beispielangabe



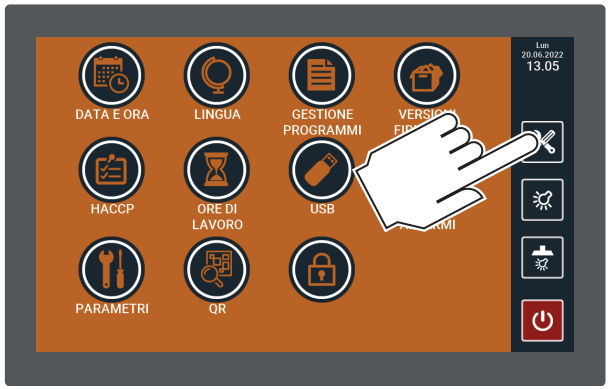
5

Die Taste ✓ berühren, um die Nullstellung der Wartungsstunden zu bestätigen (Zählerrückstellung).



6

Das Symbol **PFEIL ZURÜCK** berühren oder einige Sekunden abwarten, um die Ansicht zu verlassen.



7

Das Symbol **SERVICE** berühren, um zur Standby-Ansicht zurückzukehren.

USB

▶ Abb.41

In diesem Bereich können, nachdem ein Techniker das Software-Update durchgeführt hat, neue Rezepte, neue Sprachen oder ein Logo von einem USB-Stick hochgeladen werden.

ALARMHISTORIE

▶ Abb.42

Zeigt Datum, Uhrzeit und Art der aufgetretenen Alarme an. Das RESET von Meldungen und deren Export sind dem Kundendienst des Händlers vorbehalten. Anschließend die Ansicht mit verlassen.

QR

▶ Abb.43

Durch Einscannen des QR-Codes, der auf dem Display erscheint, mit einem persönlichen Gerät (z. B. Smartphone, Tablet, usw.) ist es möglich, Handbücher, Kurzanleitungen und Datenblätter für Ersatzteile herunterzuladen oder auf die Website des Herstellers oder die Cloud zuzugreifen.
Einfach mit den Pfeiltasten < > durch die verfügbaren QR scrollen. Anschließend die Funktion mit verlassen.

Abb.41

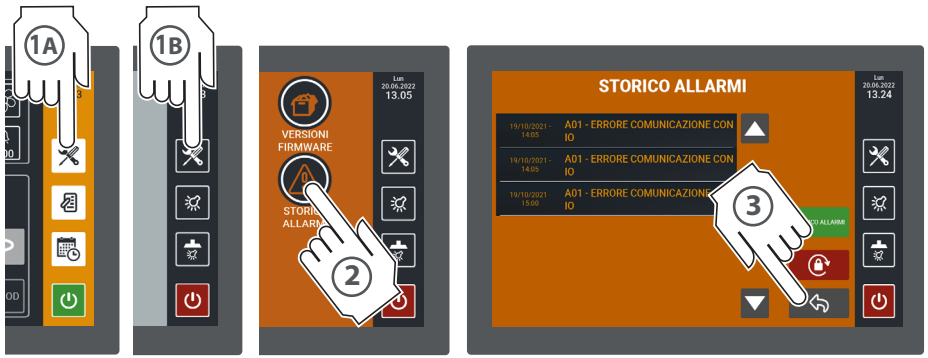


Abb.42

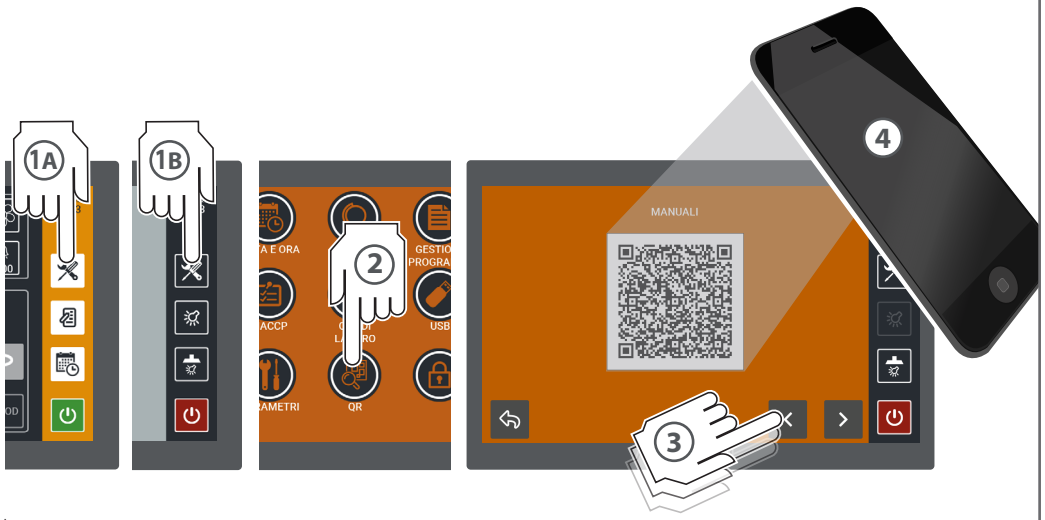


Abb.43

Hinweise

Vor der Durchführung jeglicher Reinigungseingriffe muss die **Stromversorgung** des Geräts (durch Betätigen des Anlagenschalters) unterbrochen werden. Außerdem muss geeignete persönliche Schutzausrüstung verwendet werden (z. B. Handschuhe, usw.). Der Benutzer darf ausschließlich die planmäßige Wartung durchführen. Wenden Sie sich für die außerplanmäßige Wartung an eine Kundendienststelle und fordern Sie den Eingriff eines autorisierten Technikers an. Der Hersteller leistet keine Garantie bei Schäden, die auf mangelnde Wartung oder falsche Reinigungsvorgänge zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

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

Zur Reinigung jeglicher Komponenten oder Zubehörteile darf Folgendes NICHT verwendet werden:

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

Um sicherzustellen, dass auf dem Gerät perfekte Nutzungs- und Sicherheitsbedingungen vorliegen, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich durch eine Kundendienststelle warten zu lassen.

Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.

Abb.44

Reinigung des Ofens

REINIGUNG DER ÄUSSEREN BAUTEILE AUS STAHL

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

REINIGUNG DER SCHEIBEN

Die Scheiben mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

REINIGUNG DES DISPLAYS

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

REINIGUNG DER PLATTE AUS FEUERFESTEM MATERIAL

▶ Abb.45

Auf den feuerfesten Steinen 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 Platte nie Flüssigkeiten verwenden.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

Auf Anfrage sind beim Hersteller Platten aus feuerfestem Material zum eventuellen Ersetzen erhältlich.

Die Funktion PYROLYSE verwenden, falls die manuelle Reinigung unzureichend ist ▶ siehe Seite 39

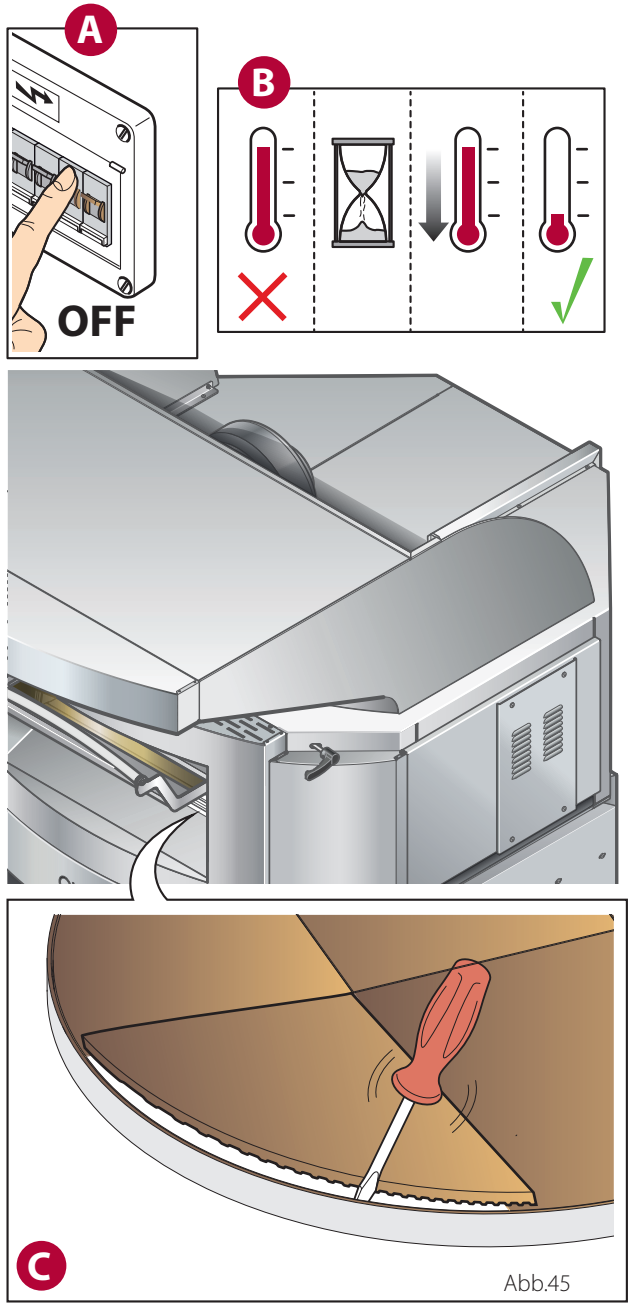


Abb.45

KAMMERREINIGUNG MIT PYROLYSE

Die Pyrolyse ist ein Prozess der thermochemischen Kristallisierung von Lebensmittelrückstände, die sich in der Garkammer ablagern, der erfolgt, indem der Ofen auf 400 °C gebracht wird.

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

▶ Abb.46

1. Die Taste ON/OFF berühren (bei ausgeschaltetem Ofen);
2. Die Taste Pyrolyse berühren;
3. durch Berühren dder Taste bestätigen: Das Aufheizen der Ofenkammer startet und erfolgt bis zum Erreichen einer Temperatur von 400 °C (752 °F). Danach wird die Funktion unterbrochen und der Ofen schaltet sich automatisch aus, ohne dass ein Eingreifen des Benutzers erforderlich ist. Zum vorzeitigen Blockieren der Funktion erneut die Taste Pyrolyse drücken oder den Ofen mit der ON/OFF-Taste abschalten;
4. Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.47

Beim Start der Pyrolysefunktion wird die Beleuchtung der Kammer zum Schutz abgeschaltet.

KAMMERREINIGUNG MIT PYROLYSE IM MODUS „WOCHENPROGRAMMIERUNG“

Eine Kammerreinigung mit Pyrolyse kann als programmiertes Ereignis über das Menü **Programmierte Einschaltung** programmiert werden (siehe S. 28), indem die Uhrzeit angegeben wird, zu der die Pyrolyse erfolgen soll.

Abb.47

Vorsicht bei der Programmierung, die Funktion startet:
- bei Einstellung auf Montag 23:59 Uhr stets um diese Uhrzeit an diesem Tag;
- bei Einstellung auf 00:00 Uhr stets montags um Mitternacht.

Soll der Ofen daher Dienstag um Mitternacht starten, muss die dem Tag entsprechende Taste ausgewählt werden.

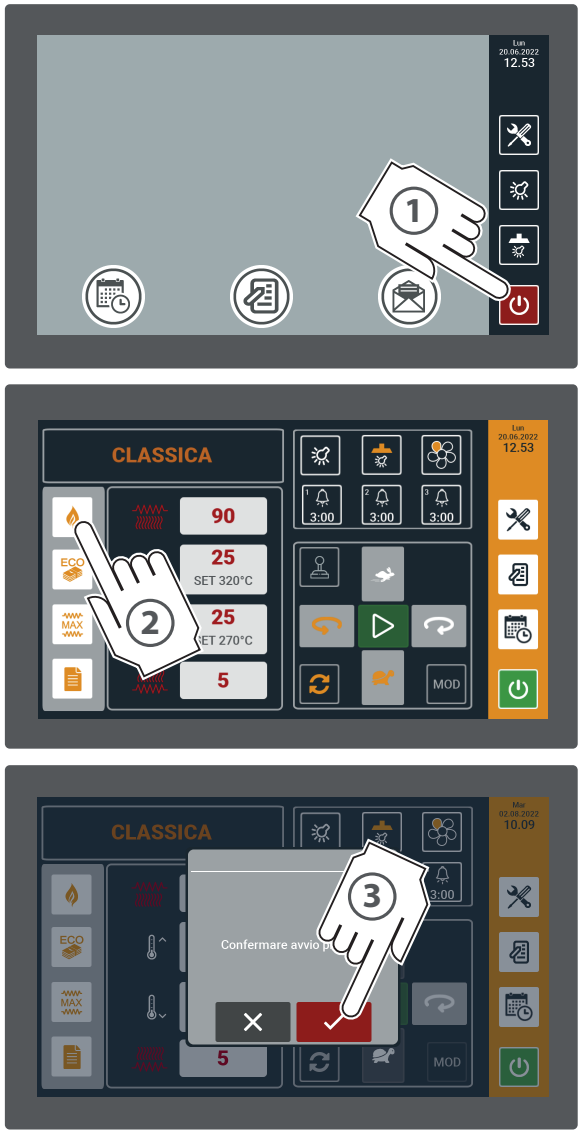


Abb.46

Ersetzen von Komponenten

Der Benutzer darf ausschließlich die angegebenen Komponenten ersetzen: Bei Defekten oder der außerplanmäßigen Wartung wenden Sie sich an den Händler und fordern Sie den Eingriff eines autorisierten Technikers an.

Für Ersetzungen stets beim Händler anzufordernde Originalbauteile verwenden: Die Verwendung von Ersatzteilen von Drittanbietern kann zu nicht optimalen Leistungen des Geräts sowie zu schweren Personen- und Geräteschäden führen, die nicht unter die Garantieleistung fallen.

Vor jeglichen Ersetzungen muss die Stromversorgung des Geräts (über den Schalter der Anlage) unterbrochen werden.

Das Ersetzen jeglicher Komponenten muss bei vollständig kaltem Ofen sowie unter Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) vorgenommen werden.

ERSETZEN DER TÜRSCHEIBE

Abb.48

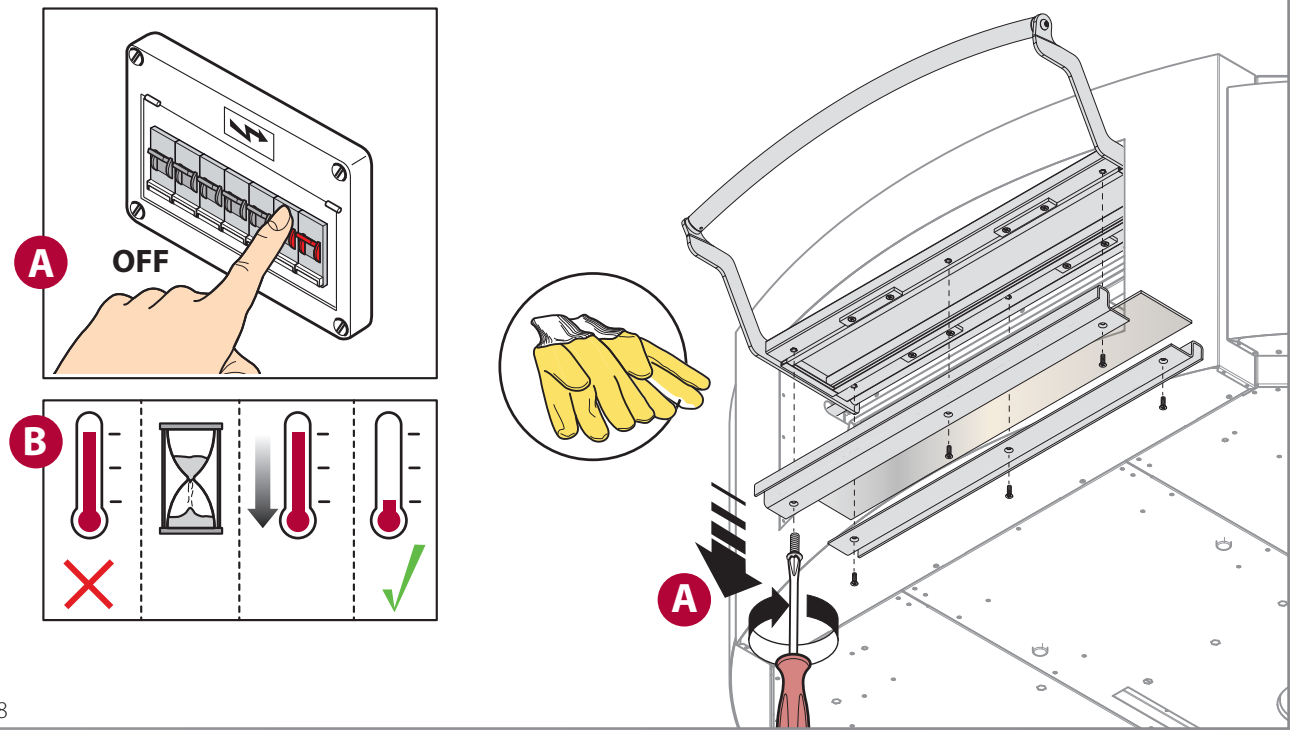


Abb.48

Längere Nichtbenutzung des Ofens

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

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

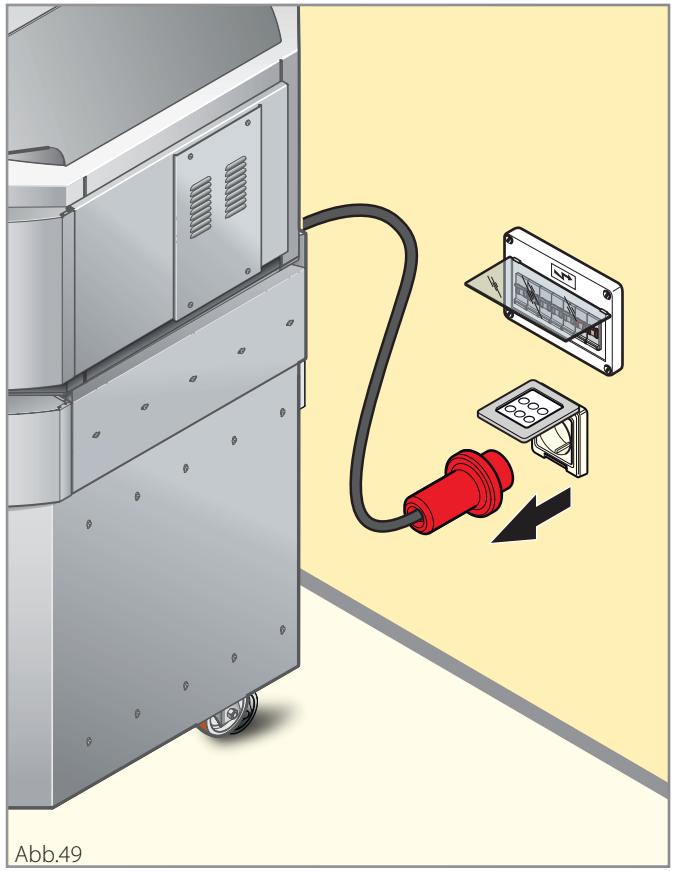


Abb.49

Entsorgung des Gerätes am Ende der Lebensdauer

Vor dem Entsorgen des Gerätes muss das Gerät vom Stromnetz genommen und anschließend das Netzkabel durchtrennt oder entfernt 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 im Inneren der Garkammer eingesperrt werden kann.

Gemäß den Bestimmungen von Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU 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 am Ende seiner Lebensdauer ist darauf zu achten, negative Umwelteinflüsse zu vermeiden und die Effizienz der Ressourcennutzung zu verbessern, indem der Grundsatz „Wer verschmutzt, zahlt" angewandt wird, sowie durch Vorbeugung, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Verhängung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen WEEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

- bei Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt);
- bei 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 Gemeinschaftsrichtlinie zu WEEE-Geräten wurde in jedem Land auf andere Weise umgesetzt, daher empfehlen wir, sich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts an die zuständige lokale Behörde oder den Händler zu wenden.

Entsorgung von Asche und Lebensmittelrückständen

Entfernte Asche und Lebensmittelreste müssen gemäß den geltenden Vorschriften im Verwendungsland des Ofens entsorgt werden.

Im Zweifelsfall wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.
Bis zu ihrer endgültigen Entsorgung müssen Asche und Lebensmittelreste in feuerfesten und für hohe Temperaturen geeigneten Metallbehältern mit Deckel aufbewahrt werden, der stets geschlossen bleiben muss.
Die Behälter geschützt vor Witterungseinflüssen und außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren lagern.
Es dürfen keine entzündlichen, explosionsgefährdeten oder wärmeempfindlichen Materialien in die Nähe der Behälter gebracht werden.

Garantiebedingungen

- 8.1 Jedes verkaufte Produkt ist als konform zu betrachten, wenn Menge, Qualität und Typ bei der Lieferung den Angaben in der schriftlichen Bestätigung entsprechen. Hierzu wird auf die Vorgaben von Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer garantiert:
  - (a) dass die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
  - (b) dass die Produkte Verkaufsqualität aufweisen (ausgenommen im Fall von bekannten Defekten oder Defekten, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle verborgene Mängel der Produkte müssen vom Käufer innerhalb von 8 Tagen nach Feststellung schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten verfallen eventuelle Ansprüche. Ausgeschlossen sind die Verpackung betreffende Mängel (auch wenn diese Mängel oder Schäden an dem darin enthaltenen Produkt verursacht haben), die gemäß Art. 5.8 im Moment der Lieferung angezeigt werden hätten müssen.
- Die Mängelanzeige muss die genaue Angabe der mangelhaften Produkte, eine detaillierte Beschreibung der Art des Mangels, den das Produkt aufweist, sowie das Lieferdatum und das Datum der Entdeckung enthalten.
- Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn der Mangel sich durch Eingriffe des Käufers ergibt wie zum Beispiel fehlerhafte Installation des Produkts, Verwendung des Produkts in Abweichung von den normalen Verwendungsbedingungen, Nichtbeachtung der in der Bedienungs- und Installationsanleitung enthaltenen Anweisungen, missbräuchliche Eingriffe am Produkt. Für den gebrauchsbedingten normalen Verschleiß des Produkts werden keine Garantieleistungen erbracht.
- Der Verkäufer haftet für Mängel, die innerhalb eines Jahres ab Aktivierung der Garantie eintreten wie unter Punkt 8.12 vorgesehen.
- 8.4 Der Verkäufer hat das Recht, das Produkt zu untersuchen oder von einer dazu beauftragten Person untersuchen zu lassen. Sollte das Vorliegen des Mangels festgestellt werden, hat der Käufer im alleinigen Ermessen des Verkäufers Anspruch auf Reparatur oder Ersatz.
- Es bleibt vereinbart, dass der Käufer das Produkt nach erfolgter Mängelanzeige solange nicht benutzen darf, bis dieses nicht vom Verkäufer oder einer von ihm beauftragten Person in Augenschein genommen wird. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Anzeige verwendet wurde, verfällt der Anspruch des Käufers auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Ersatz oder Reparatur erfolgen gemäß den nachstehenden Bedingungen:
  - a) Der Verkäufer kann mangelhafte Produkte reparieren, indem er sich an den Ort begibt, an dem sich diese Produkte befinden, oder eine von ihm beauftragte Person entsendet;
  - b) Alternativ dazu kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in einem seiner Werke oder einem anderen Ort der Wahl des Verkäufers reparieren;
  - c) Alternativ dazu kann der Verkäufer beschließen, die mangelhaften Produkte zu ersetzen;
- Sollte die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein, leistet der Verkäufer dem Käufer eine festzulegende Rückzahlung, die den Kaufpreis jedoch nicht überschreiten darf. Schadenersatz ist ausgeschlossen.
- 8.6. Im Fall der Reparatur des Produkts an einem vom Verkäufer gewählten Ort oder im Fall des Ersetzens des mangelhaften Produkts erfolgt der Versand des Produkts zu Lasten des Käufers, der dieses auf seine Kosten und seine Gefahr an den vom Verkäufer angegebenen Ort senden muss.
- 8.7 Der Verkäufer haftet in keinem Fall für indirekte oder Folgeschäden und/oder für Verdienstausfälle, die dem Käufer durch die Defekte der Produkte entstehen können wie (aber nicht darauf beschränkt) die Stornierung von Bestellungen von Seiten von Kunden, Vertragsstrafen wegen verspäteter Lieferungen, Geldbußen oder Rückerstattungen jeglicher Art.
- 8.8 Der Verkäufer entbindet den Käufer von jeglicher Haftung oder Wiedergutmachung von Schäden durch defekte Produkte, außer diese Haftung ergibt sich durch fahrlässige Handlungen oder Unterlassungen des Käufers bzw. durch die Nichterfüllung seiner Pflichten seitens desselben.
- 8.9 Der Verkäufer haftet nicht für Personen- und/oder Sachschäden, die sich durch unsachgemäße Verwendung der Produkte und/oder jegliche nicht dem Verwendungszweck derselben und/oder den vom Verkäufer erteilten Anweisungen entsprechende Verwendung, Be- oder Verarbeitung der Produkte ergeben sollten. Dies gilt außer im Fall von grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Verkäufers.
- Der Verkäufer haftet außerdem nicht im Fall von Personen- oder Sachschäden oder im Fall von Funktionsstörungen oder Ausfall oder Beeinträchtigung des Produkts durch einen Anschluss des Produkts an eine nicht normgerechte elektrische Anlage.
- 8.10 Der Käufer kann keinerlei Ansprüche für Personen- oder Sachschäden an anderen als den Vertragsgegenständen oder für Verdienstausfall geltend machen, außer aus den Umständen des Falles sollte hervorgehen, dass von Seiten des Verkäufers „grobe Fahrlässigkeit" vorliegt.
- 8.11 Die „grobe Fahrlässigkeit" umfasst nicht jegliches Fehlen einer angemessenen Sorgfalt und Umsicht, sondern bezeichnet eine Handlung oder Unterlassung des Verkäufers, die entweder eine mangelnde Berücksichtigung der schwerwiegenden Folgen beinhaltet, die ein gewissenhafter Lieferant normalerweise als wahrscheinlich vorausgesehen hätte, oder aber eine absichtliche Vernachlässigung jeglicher sich aus dieser Handlung oder Unterlassung ergebenden Folgen.
- 8.12 Die Wirksamkeit der in diesem Artikel genannten Garantie unterliegt der Aktivierung derselben, die innerhalb von 48 Stunden nach dem Zeitpunkt der Produktinstallation auf der Website www.cuppone.com erfolgen muss.

Ersatzteile

- 9.1 Der Verkäufer verpflichtet sich für zehn Jahre nach Lieferung des Produkts, dem Käufer auf Anfrage beim Finden von Ersatzteilen für die Instandhaltung des Produkts zur Seite zu stehen. In jedem Fall haftet der Verkäufer in keiner Weise, sollten diese Quellen nicht auffindbar sein.

Anwendbares Recht und Multi-Step-Klausel

- 11.1 Das italienische Rechte regelt, als Recht des Verkäufers, die auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen erfolgten Verkäufe.
- 11.2 Die Parteien schließen die Anwendung des Wiener Übereinkommens aus.
- 11.3 Die Parteien bedienen sich bei den sich aus auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen erfolgten Verkäufen ergebenden Streitfällen des vom Schlichtungsdienst der Mailänder Schiedskammer vorgesehenen Schlichtungsversuchs. Sollte der Schlichtungsversuch fehlschlagen, werden die sich aus den erfolgten Verkäufen ergebenden Streitfälle, auch nicht vertraglicher Art, auf Grundlage dieser Allgemeinen Verkaufsbedingungen in einem Schiedsverfahren gemäß der Regelung der Mailänder Schiedskammer von einem/drei gemäß dieser Regelung ernannten Schiedsrichter/n beigelegt. Das Schiedsgericht urteilt gemäß dem italienischen Gesetz. Sitz des Schiedsverfahrens ist Mailand (Italien) Die Sprache des Schiedsverfahrens ist Italienisch.

Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen

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

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

  Seriennummer (S/N).....

  Modell.....

  Rechnungsdatum .....

  Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie aufmerksam lesen.

GARANTIE - *Seite* **42**.

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

CUPPONE 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

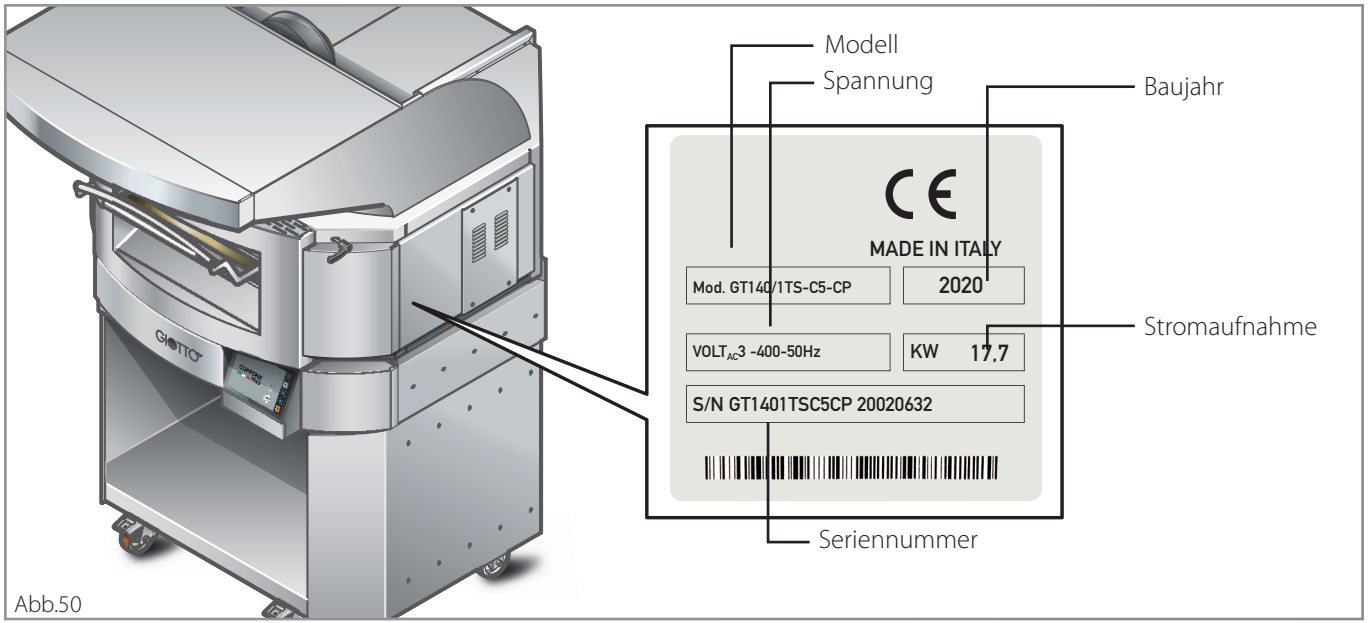


Abb.50

Problem	Lösung
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	• Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und dass diese nicht unterbrochen wurde. • Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON).
Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Garvorgang lässt sich nicht starten	• Sicherstellen, dass die Garparameter korrekt eingegeben wurden.
Der Ofen gart ungleichmäßig	• Sicherstellen, dass die Garparameter korrekt eingegeben wurden. • Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzas ändern.
Die ersten gebackenen Pizzas brennen an	• Beim Vorheizen wurde der Prozentsatz der Leistung der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Platten aus feuerfestem Material haben sich ohne vorhandene Produkte zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzas.

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