Giorgione
GASOFEN

Bedienungs- und Wartungsanleitung

GR435
GR635
GR635L
GR935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Übersetzung der Originalanleitung

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.

Der Käufer muss an einer gut sichtbaren Stelle Hinweise anbringen, die bei Gasgeruch zu beachten sind. Diesbezügliche Informationen sind beim Gasversorger vor Ort zu erfragen.

SICHERHEITSHINWEISE
Kein Benzin oder andere leicht entzündbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts lagern.

WARNUNG
Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann Sachschäden, Verletzungen oder Tod zur Folge haben. Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen vor der Installation oder Wartung dieses Geräts sorgfältig durchlesen.

Kundendienst

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

CUPPONE since1963
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

Die Versorgungsanschlüsse müssen mit flexiblen Leitungen ausreichender Länge ausgeführt werden, damit das Gerät zur Reinigung des Geräts selbst sowie des angrenzenden Bereichs bewegt werden kann.

Die Gründung

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

Inhalt

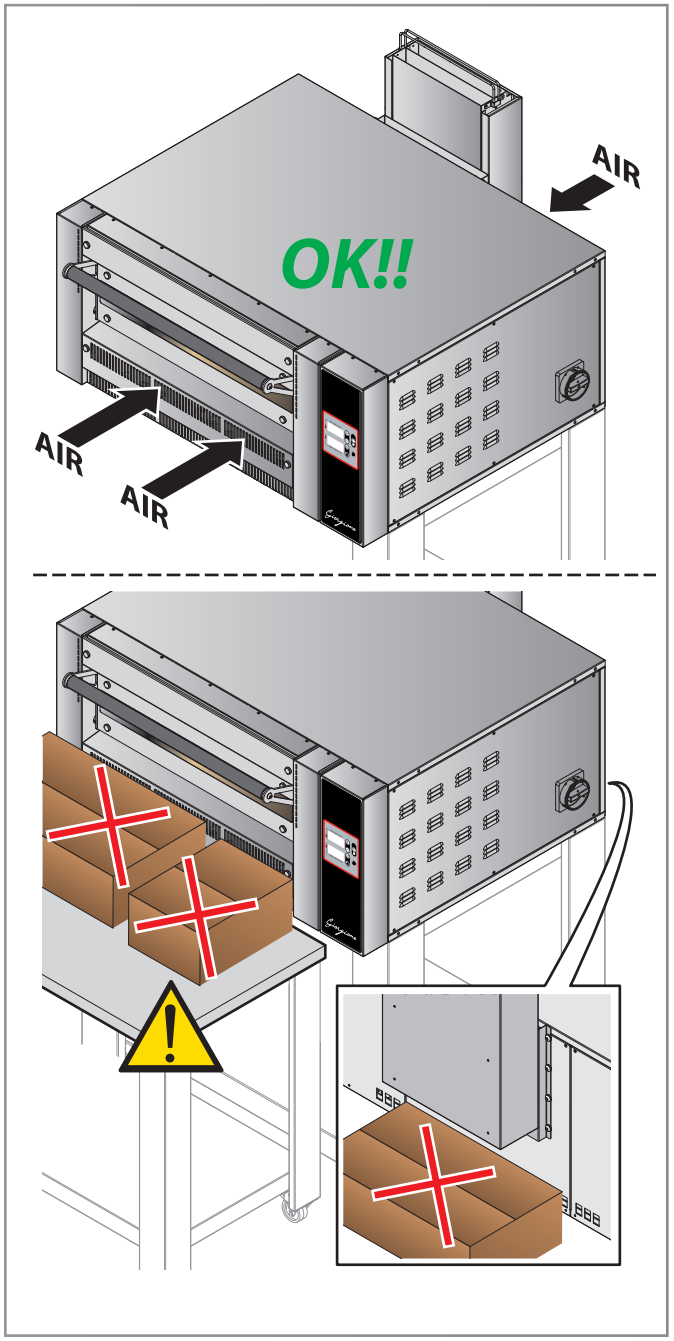
Vorbemerkung **3**
Kundendienst 3
Sicherheitshinweise **4**
Einleitende Anmerkungen **6**
Den Ofen kennenlernen 6
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung 6
Einige unverbindliche Empfehlungen 7
Nicht zufriedenstellende Backergebnisse 7
Backtabelle 8
Benutzung **9**
Das Bedienfeld kennenlernen 9
Benutzung der Modelle 10
Geführtes Benutzungsverfahren 10
A - Einschaltung des Ofens 10
B - Einstellung der Vorheizung 10
C - Beginnen des Backvorgangs 10
D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ) 10
E - Aktivieren eines Signals am Ende der Backzeit (Buzzer) 11
F - Ausschalten des Ofens 11
Wartung und Reinigung **12**
Hinweise 12
Reinigung des Ofens 12
Reinigung der äußeren Bauteile aus Stahl 12
Reinigung der Scheiben 12
Reinigung der Ebene aus feuerfestem Material 12
Reinigung der Kammer mit Pyrolyse 13
Auswechseln von Komponenten **14**
Ersetzen der Türscheibe 14
Ersetzen der äußeren Wärmeschutzscheibe der Tür 14
Ersetzung der Lampe und der Scheibe im Inneren 15
Auswechseln des feuerfesten Materials 15
Längere Nichtbenutzung des Ofens 16
Entsorgung am Ende der Lebensdauer 16
Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände 16
Garantie **17**
Garantiebedingungen 17
Funktionsstörungen **18**
Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen 18

1 SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Benutzung und Wartung das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, Ersetzung von Komponenten oder der ordentlichen/außerordentlichen Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
- Nichts auf dem Ofen oder dem Kamin abstellen, vor allem keine Gegenstände aus wärmeempfindlichem Material.
- Diese Geräte sind bestimmt zum Einsatz in geschäftlichen Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln. Ein von den Angaben abweichende Verwendung wird als Zweckentfremdung angesehen, ist potenziell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen. Die Zweckentfremdung des Geräts führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren 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 von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.
- Zur Reinigung des Gerätes, seiner Komponenten oder Zubehörteile sowie des Unterbaus NICHT verwenden:
  - Scheuernde, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel in Pulverform (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.).
  - scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
  - Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und es muss regelmäßig hinsichtlich der Benutzung desselben sowie den Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
- Stets hitzebeständige Werkzeuge (z. B. aus Stahl) verwenden. Küchengeräte aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien können den hohen Temperaturendes Ofens nicht standhalten.
- Periodisch die Effizienz der Abluftleitungen überprüfen. Die Leitung aus keinem Grund verstopfen.
- BRANDGEFAHR: Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG – Zur Verringerung der Brandgefahr darf das Gerät ausschließlich in Umgebungen installiert werden, die die von den geltenden Gesetzesvorschriften und dem Gasversorgungsunternehmen vorgeschriebenen Sicherheitsanforderungen erfüllen. Diese Umgebungen müssen über eine angemessene und konstante Belüftung verfügen. Sicherstellen, dass ein kontinuierlicher Luftaustausch mit der Außenluft vorhanden ist, um eine korrekte Verbrennung zu garantieren und die Bildung von gesundheitsschädlichen flüchtigen Substanzen zu verhindern (Erstickungsgefahr!). Die Installationsumgebungen dürfen NICHT brennbar sein und keine brennbaren Materialien in einem Abstand von ca. 46 cm (18 Zoll) von den Seiten, der Vorder- und Rückseite des Geräts oder ca. 102 cm (40 Zoll) über dem Gerät aufweisen. Das Gerät muss auf Flächen von nicht brennbaren Strukturen mit nicht brennbaren Böden und Oberflächenverkleidungen und ohne brennbare Materialien in Kontakt mit der Unterseite oder aber auf nicht brennbaren Platten oder Bögen ohne brennbares Material in Kontakt mit der Unterseite installiert werden. Diese Struktur darf in jedem Fall nicht weniger als ca. 31 cm (12 Zoll) an allen Seiten über das Gerät hinausgehen.
- ACHTUNG: Immer den Hauptschalter öffnen, um

die Benutzung des Ofens zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.

- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- ACHTUNG: Es ist untersagt, feste oder flüssige entflammbare Materialien, zum Beispiel Alkohol, während des Betriebs in die Backkammer einzuführen.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht beachten Ofen lassen!
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.
- Vor dem Ausführen jeglicher planmäßigen Reinigungsarbeiten das Gerät von der Strom- und Gasversorgung trennen.
- Öfen auf Rädern sind mit einem Rückhalter versehen. Ist eine Abtrennung erforderlich, muss dieser Rückhalter wieder angebracht werden, sobald das Gerät wieder in seine ursprüngliche Installationsposition verbracht wurde.
- Während Reinigungsarbeiten und außerordentlichen Wartungen kann der Ofen bewegt werden, sofern sichergestellt ist, dass dabei weder Strom- noch Gasanschluss beschädigt oder übermäßig beansprucht werden.



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

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

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

Empfehlung des Herstellers

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

Gefährliche Spannung

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

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

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

Den Ofen kennenlernen

▶ Abb. 1

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

Seine Hauptbauteile sind:

A Bedienpaneel
B Belüftungsöffnungen **(nicht abdecken)**
C Inspektionsabschnitt (Brennerregelungen)
D Ofentür
E Äußere Wärmeschutzscheibe der Tür
F Abnehmbarer Wärmeschutz
G Dampf- und Verbrennungsgasauslass des Ofens
H Fallschutz
I Paneel für den Zugang zu den elektrischen Komponenten
L Trennschalter (nur USA-Modelle)

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

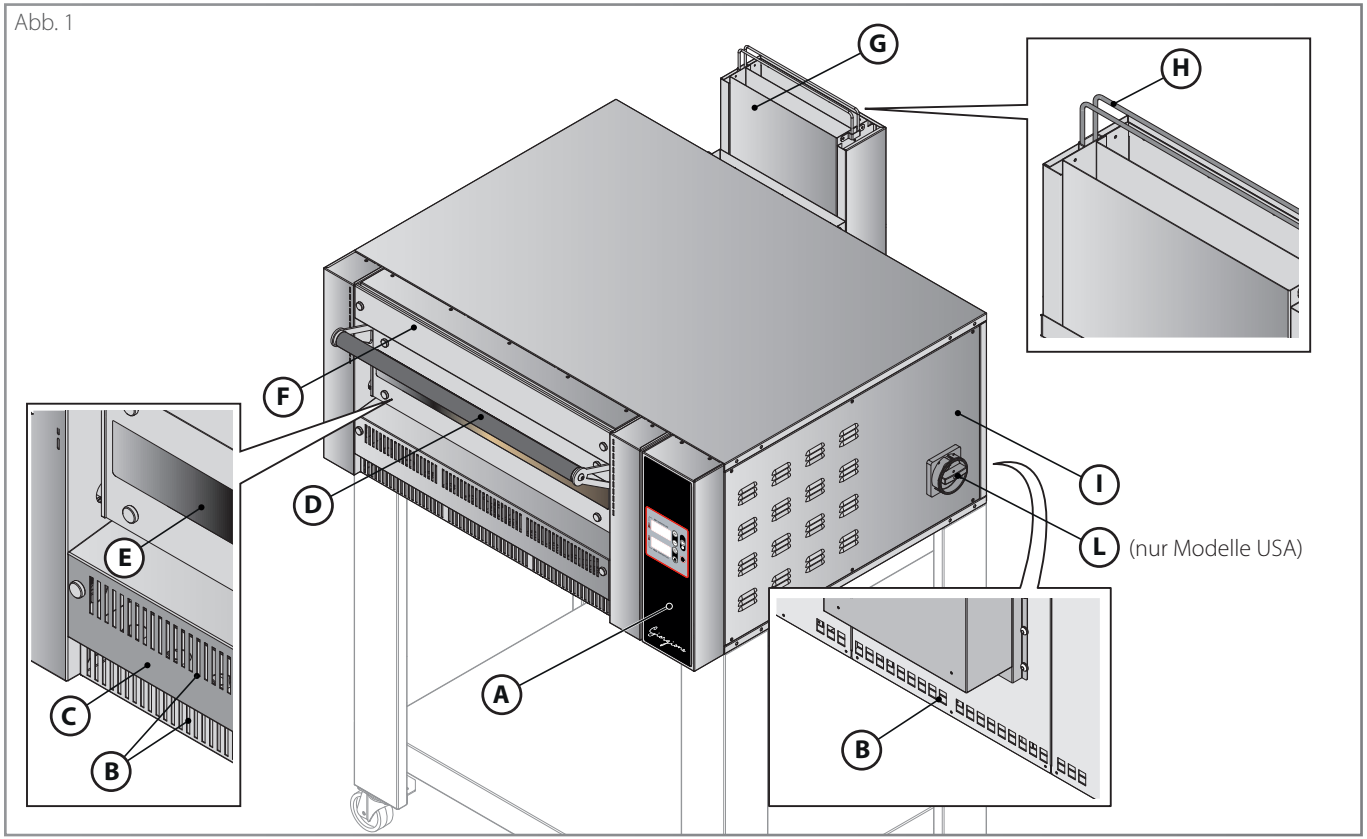
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung

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

Wartung und Reinigung - *Seite* 12.

Bei der ersten Benutzung sollte die Temperatur auf einen Wert von **150°C - 302 °F** eingestellt und mindestens **8 Stunden ohne Lebensmittel in den Ofen zu geben bei dieser gehalten werden.** Ist der Ofen unter einer Abzugshaube (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert, sollte diese eingeschaltet werden. In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden. Zum Einschalten des Ofens und zur Einstellung seiner Parameter siehe S. 10.

Abb. 1



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

Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen.
Bitte achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
Nichts auf dem Ofen und insbesondere auf dem Kamin abstellen, vor allem keine Gegenstände aus wärmeempfindlichem Material.
Die Belüftungsöffnungen an der Vorderseite mit keinerlei Gegenständen abdecken.
Beim Einführen und beim Entnehmen der Produkte in den Ofen mit Vorsicht vorgehen und persönliche Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) verwenden.

Einige unverbindliche Empfehlungen...

- Vor Beginn des Backens den Ofen immer vorheizen; dies ist wesentlich für ein gutes Gelingen der Produkte. Das Vorheizen des Ofens **muss ca. eine Stunde** dauern.
- Während der Arbeitsphase die feuerfesten Ebenen mit einer Bürste mit harten Borsten sauber halten.
- Beim Wechsel von einem Pizza-Typ zum anderen die erforderliche Zeit warten, damit sich der Ofen stabilisieren kann.
- Zu viel Mehl in der Backkammer kann zur Entstehung von Rauch und Geruch führen und der Pizza einen unangenehmen Geschmack verleihen.
- Den Ofen nach seinem Betrieb stets reinigen.

Abb. 2

Die Produkte garen in den Öfen dank der kombinierten Wirkung von:

- **Strahlung:** Die vom Brenner kommende Wärme wird von speziellen Lenkblechen an den Seiten der Backkammer verteilt. Der Wärmestrom bestrahlt das zu garende Produkt und backt es goldbraun.
- **Konvektion:** die heiße Luft, die in der Backkammer zirkuliert, backt das Produkt gleichmäßig;
- **Konduktion:** die vom Brenner erzeugte Wärme erwärmt die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen.

NICHT ZUFRIEDENSTELLENDE BACKERGEBNISSE

Versuchen, die folgenden Ursachen zu überprüfen, falls die Backergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen:

- **Temperatur in der Kammer** zu hoch oder zu niedrig
- **falsche Vorheizung:**
  - die Vorheizung ist zum Erzielen optimaler Resultate ab der ersten Pizza entscheidend;
  - bei der Vorheizung wurde die Temperatur zu hoch eingestellt: Die feuerfesten Ebenen haben sich ohne Produkte zu stark erhitzt und verbrennen die ersten gebackenen Pizzas.

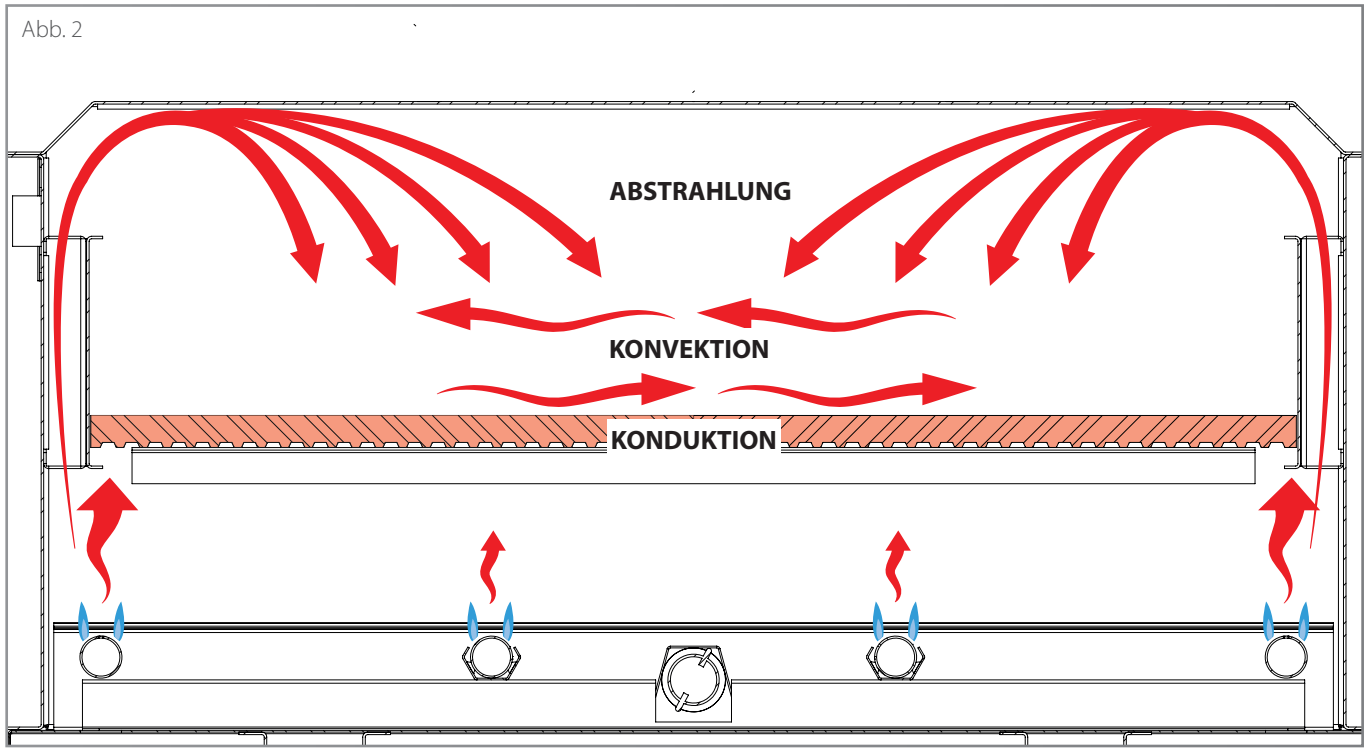
WAS IST PIZZAFORM?

Pizzaform ist ein Patent des Herstellers. Es handelt sich um eine spezielle Presse für die Formung von Teigscheiben für Pizzas mit einem Durchmesser von bis zu Ø 52 mm [Ø20.47 Zoll].

Die Hauptbauteile sind:

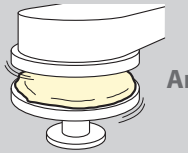
- *hohe Stundenproduktion, bis zu 400 Pizzas pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften;*
- *perfekt gleichmäßig Form, dank der besonderen Form der verchromten Teller mit traditionellem Rand;*
- *Möglichkeit der einfache Variation der Dicke der Pizza.*

Abb. 2



BACKTABELLE

Die in den Tabellen angegebenen Parameter sind unverbindlich, da sie in Abhängigkeit vom Typ des zu backenden Pizzateigs (z. B. Mehltyp, Hydration usw.) variieren können.

		Anfertigung von Hand				 **Anfertigung mit Pizzaform**			
TYP		**VORHEIZEN**		**BACKEN**		**VORHEIZEN**		**BACKEN**	
		ZEIT	**TEMP.**	**ZEIT**	**TEMP.**	**ZEIT**	**TEMP.**	**ZEIT**	**TEMP.**
CLASSICA		1 Stunde	330°C - 340°C 626°F - 644°F	3,5 min	330°C - 340°C 626°F - 644°F	1 Stunde	320°C - 608°F	3,5 min	320°C - 608°F
DIREKTER BACKVORGANG		1 Stunde	300°C - 572°F	4-5 min	300°C - 572°F		/		/
BACKVORGANG	VORBACKEN	1 Stunde	270°C - 518°F	5 min	270°C - 518°F		/		/
	AUSBACKEN	1 Stunde	270°C - 518°F	3 min	270°C - 518°F		/		/

3 BENUTZUNG

Inhalt

Das Bedienfeld kennenlernen 9
Geführtes Benutzungsverfahren 10
A - Einschaltung des Ofens 10
B - Einstellung der Vorheizung 10
C - Beginnen des Backvorgangs 10
D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ) 10
E - Aktivieren eines Signals am Ende der Backzeit (Buzzer) 11
F - Ausschalten des Ofens 11

Das Bedienfeld kennenlernen

▶ Abb. 3

1 **Oberes Display**
Zeigt die eingegebene oder einzugebende Temperatur oder die eingegebene oder einzugebende Zeit eines akustischen Signals zum Ende der Backzeit an (Buzzer)

2 **Unteres Display**
Zeigt die tatsächliche Temperatur in der Kammer an.

2a **Led**
Zeigt den Status des Brenners:
- Led eingeschaltet: Brenner aktiv
- Led ausgeschaltet: Brenner NICHT aktiv

3a **Taste +**
Erhöht den einzugebenden Wert

3b **Taste -**
Verringert den einzugebenden Wert

4 **RESET (Brennerrückstellung)**
Schaltet sich der Ofen nach drei Versuchen nicht ein, wird die Flammensteuerung blockiert. Durch Betätigen der Taste RESET werden die Funktionen wiederhergestellt und der Ofen versucht den Einschaltvorgang erneut

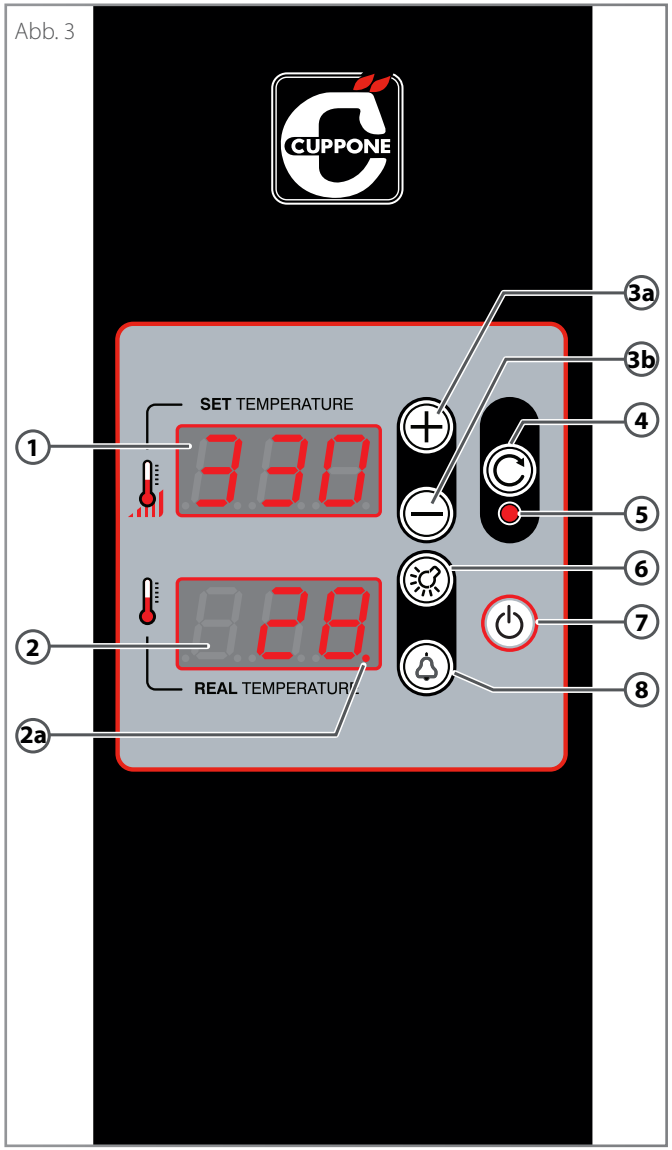
5 **Led**
- Led durchgehend an: ein akustisches Signal am Ende des Backvorgangs wird eingestellt
- Led blinkend: akustisches Signal am Ende des Backvorgangs aktiviert (Countdown läuft)
- Led aus: Funktion des akustischen Signals am Ende der Backzeit nicht aktiv

6 **Taste BELEUCHTUNG**
Schaltet die Beleuchtung ein und aus

7 **ON/OFF-Taste**
Schaltet das Bedienfeld ein und aus und aktiviert/deaktiviert den Brenner

8 **TIMER-Taste**
Aktiviert ein akustisches Signal bei Backende (Buzzer)

Abb. 3



Das Bedienfeld darf ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern benutzt werden.
Das kontinuierliche und anhaltende Drücken der Tasten „+“ und „-“ erhöht oder verringert den Wert schneller.

Geführtes Benu tzungsverfahren

A EINSCHALTUNG DES OFENS

Überprüfen, ob der Gasabsperrhahn geöffnet ist.

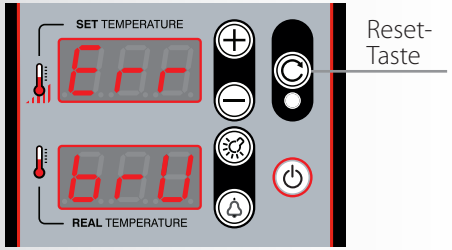
▶ Abb. 4

Die Taste ON/OFF **betätigen.**

⚠ Der Ofen beginnt, sich auf die vor dem Ausschalten zuletzt eingegebene Temperatur zu erwärmen.

Nicht erfolgtes Einschalten des Ofens

Ein Sicherheitssystem überprüft, ob der Ofen sich korrekt eingeschaltet hat: andernfalls erfolgen automatisch drei Einschaltversuche, nach denen, wenn der Ofen sich immer noch nicht einschaltet, auf den Displays die Meldung **„Err brU“** erscheint und der Brenner blockiert wird.



Lösung des Problems:

- Überprüfen, ob der Gasabsperrhahn der Anlage geöffnet ist;
- Die **Reset-Taste (Brennerrückstellung) betätigen:** der Ofen nimmt einen erneuten Einschaltversuch vor;
- Den Versorgungsstecker aus der Steckdose ziehen und umgedreht wieder einstecken (Umkehrung von Phase und Neutralleiter).

Sollte nach diesem Vorgang das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

B EINSTELLUNG DER VORHEIZUNG

Das Vorheizen muss auf die in der Tabelle auf S. 8 angegebenen Temperatur erfolgen. Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen und macht eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.

▶ Abb. 5

Bei eingeschaltetem Ofen zum Eingeben der Temperatur die Taste + oder die Taste - betätigen: das Display beginnt zu blinken.

Die Tasten + und – betätigen, um die gewünschte Temperatur einzugeben und ein dreimaliges Blinken des Displays abwarten, das das Speichern der Einstellung angibt. Der Ofen beginnt sich zu erwärmen, um die eingegebene Temperatur zu erreichen.

Während des normalen Betriebs **zeigt das obere Display die in der Backkammer eingegebene Temperatur** an, während das **untere Display die vom Temperaturfühler gemessene Temperatur anzeigt** (tatsächliche Temperatur).

C BEGINNEN DES BACKVORGANGS

▶ Abb. 6

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

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

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

D EINSCHALTUNG DER BELEUCHTUNG (FAKULTATIV)

▶ Abb. 7

Falls erforderlich die Beleuchtung mit der Taste BELEUCHTUNG des Ofens einschalten, um den Backvorgang kontrollieren zu können.

Zum Ausschalten die gleiche Taste drücken.

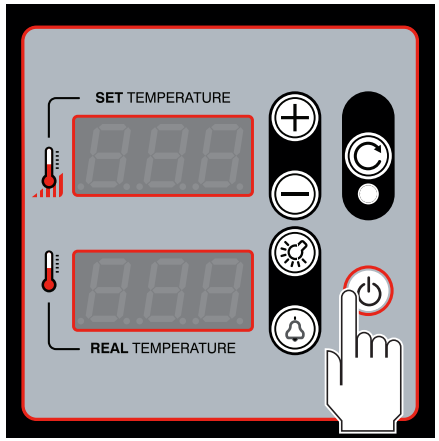


Abb. 4

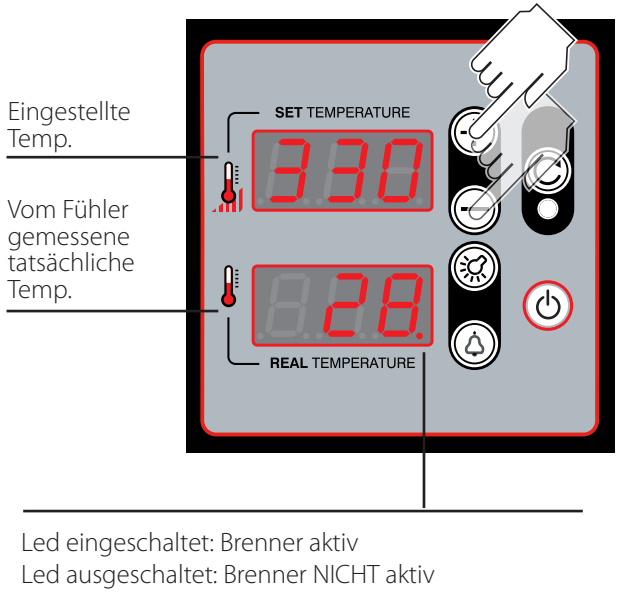


Abb. 5

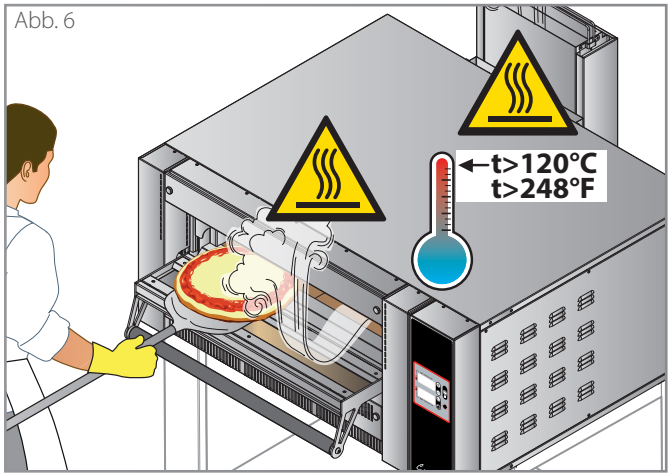


Abb. 6

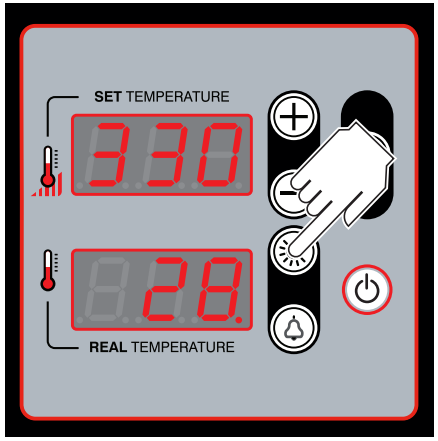


Abb. 7

E AKTIVIEREN EINES SIGNALS AM ENDE DER BACKZEIT (BUZZER)

▶ Abb. 8

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

(A) Zur Aktivierung **bei eingeschaltetem Ofen** die TIMER -Taste betätigen.

(B) Das obere Display beginnt zu blinken und die Led unter der Taste RESET leuchtet durchgehend auf; durch Betätigen der Tasten „+" oder „-" ist es möglich einzugeben, **nach welcher Zeit das akustische Signal ertönen soll.**

(C) Im oberen Display werden von einem Punkt getrennte Ziffern angezeigt, um links die Minuten und rechts Vielfache von 10 Sekunden anzuzeigen (zum Beispiel steht 3.5 für 3 Minuten und 50 Sekunden, die Ziffer 3 allein gibt 30 Sekunden an).

(D) Nach der Einstellung beginnt der Countdown, während dem die Led unter der Taste RESET blinkt. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt das akustische Signal, um das Ende der Backzeit anzugeben.

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

Soll überprüft werden, wie viel Zeit bis zum Ertönen des akustischen Signals fehlt, die TIMER-Taste betätigen: auf dem oberen Display wird die fehlende Zeit angezeigt (z. B. 3 = 30 Sekunden). Um die Buzzer-Funktion abzubrechen, die TIMER-Taste betätigen und die Zeit auf 0 stellen.

F AUSSCHALTEN DES OFENS

▶ Abb. 9

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

Vor eventuell erforderlichem Neueinschalten des Ofens 5 Minuten abwarten.

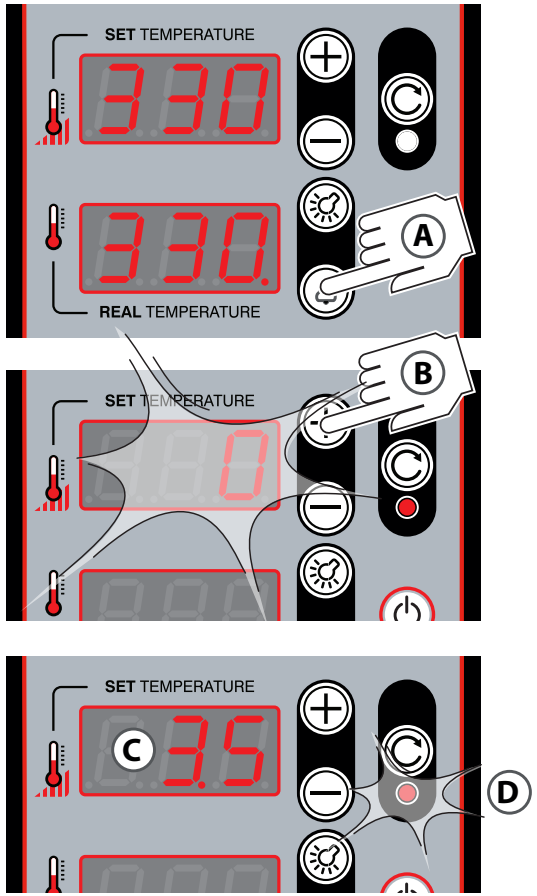


Abb. 8

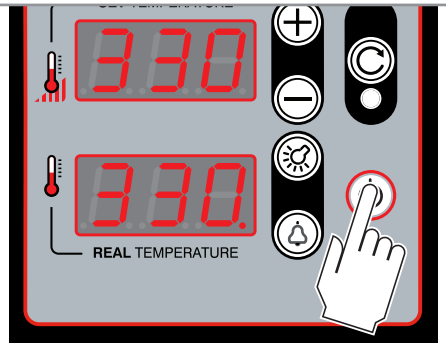


Abb. 9

2 Sekunden

Hinweise

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsvorgänge ist es notwendig, **die Stromversorgung zum Gerät zu unterbrechen** (durch Betätigen des Anlagenschalters), den Gasabsperrhahn zu schließen und geeignete persönliche Schutzausrüstung anzulegen (z. B. Handschuhe, usw.). Der Benutzer darf ausschließlich die ordentliche Wartung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten an eine Kundendienststelle wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel). Während Reinigungsarbeiten und außerordentlichen Wartungen kann der Ofen bewegt werden, sofern sichergestellt ist, dass dabei weder Strom- noch Gasanschluss beschädigt oder übermäßig beansprucht werden.

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

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

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

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

▶ **Abb. 10** Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.

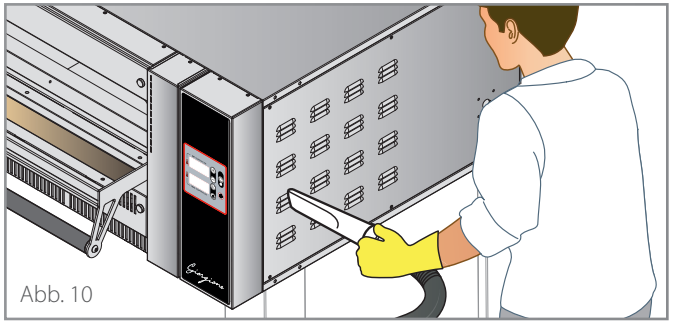


Abb. 10

Reinigung des Ofens

REINIGUNG DER ÄUSSEREN BAUTEILE AUS STAHL

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

REINIGUNG DER SCHEIBEN

Die Scheiben mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Reinigung des Displays

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

REINIGUNG DER EBENE AUS FEUERFESTEM MATERIAL

▶ **Abb. 11**

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

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

Für die Reinigung der feuerfesten Ebene nie Flüssigkeiten verwenden.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

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

Sollte die manuelle Reinigung nicht genügen, die Funktion PYROLYSE ▶ verwenden siehe S. 13

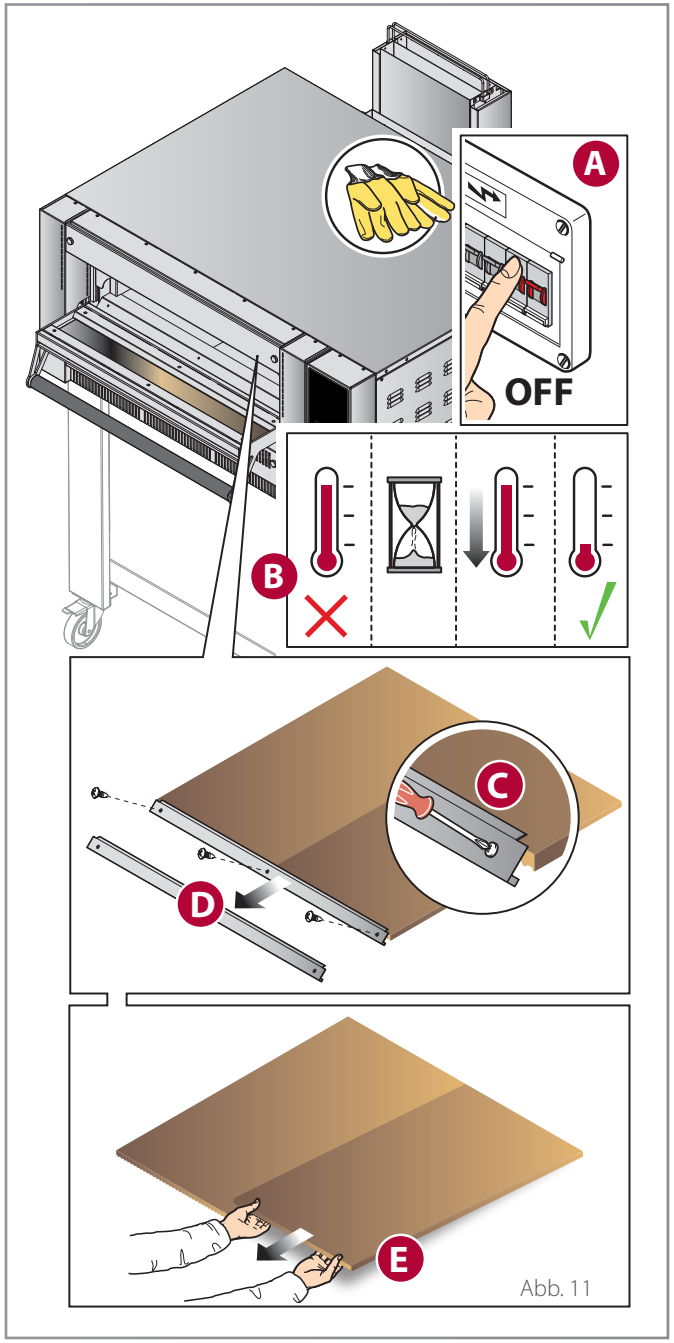


Abb. 11

REINIGUNG DER KAMMER MIT PYROLYSE

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

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

(A) ▶ Abb. 12 Die **Temperatur in der Kammer auf 400 °C - 752°F** einstellen, indem die Tasten „+“ oder „-“ verwendet werden, bis der gewünschte Wert (z. B. 400°C - 752°F) auf dem Display angezeigt wird,

(B) die Beleuchtung der Backkammer ausschalten;

(C) beim Erreichen der Temperatur den Ofen mit der taste ON/OFF ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen;

(E) ▶ Abb. 13 Die Kammer nach dem Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von den kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen.

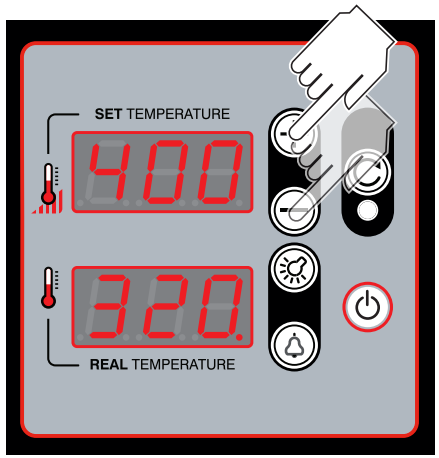


Abb. 12

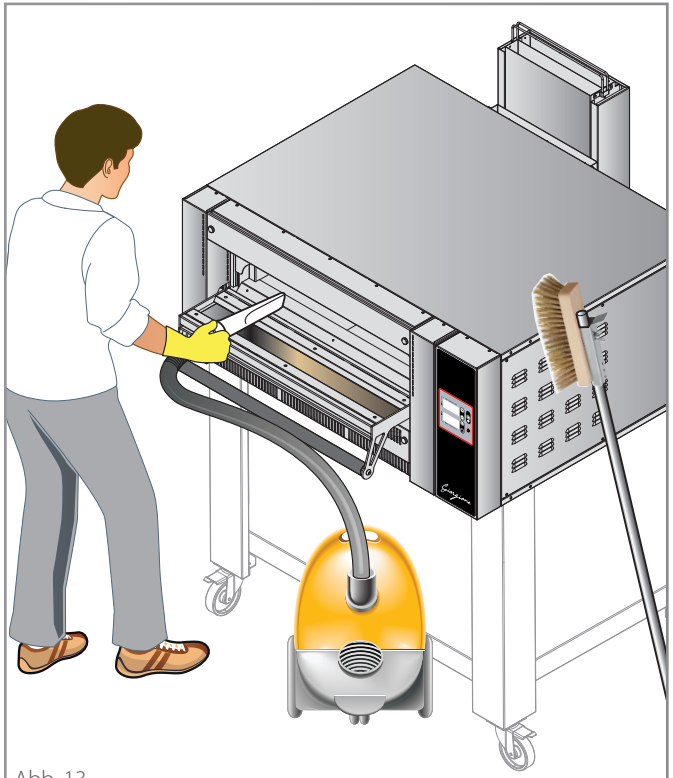


Abb. 13

Auswechseln von Komponenten

⚠ **Der Benutzer darf ausschließlich die angegebenen Komponenten auswechseln**: Bei Defekten oder außerordentlichen Wartungsarbeiten an den Händler wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern.

⚠ **Für Austausch stets Originalbauteile verwenden**: Die Verwendung von Ersatzteilen von Drittanbietern kann zu nicht optimalen Leistungen des Geräts sowie zu schweren Verletzungen von Personen und schweren Beschädigungen des Geräts führen, die nicht unter die Garantieleistung fallen.

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

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

ERSETZEN DER TÜRSCHEIBE

▶ Abb. 14

ERSETZEN DER ÄUSSEREN WÄRMESCHUTZ-SCHEIBE DER TÜR

▶ Abb. 15

Abb. 14

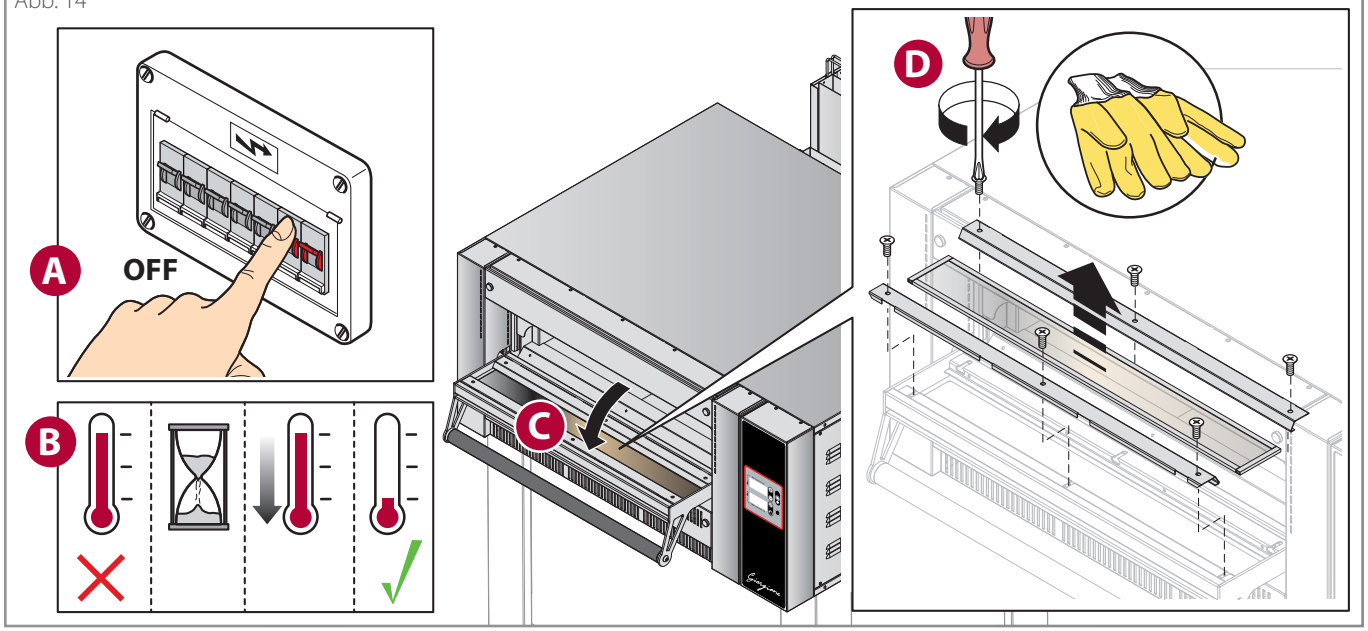
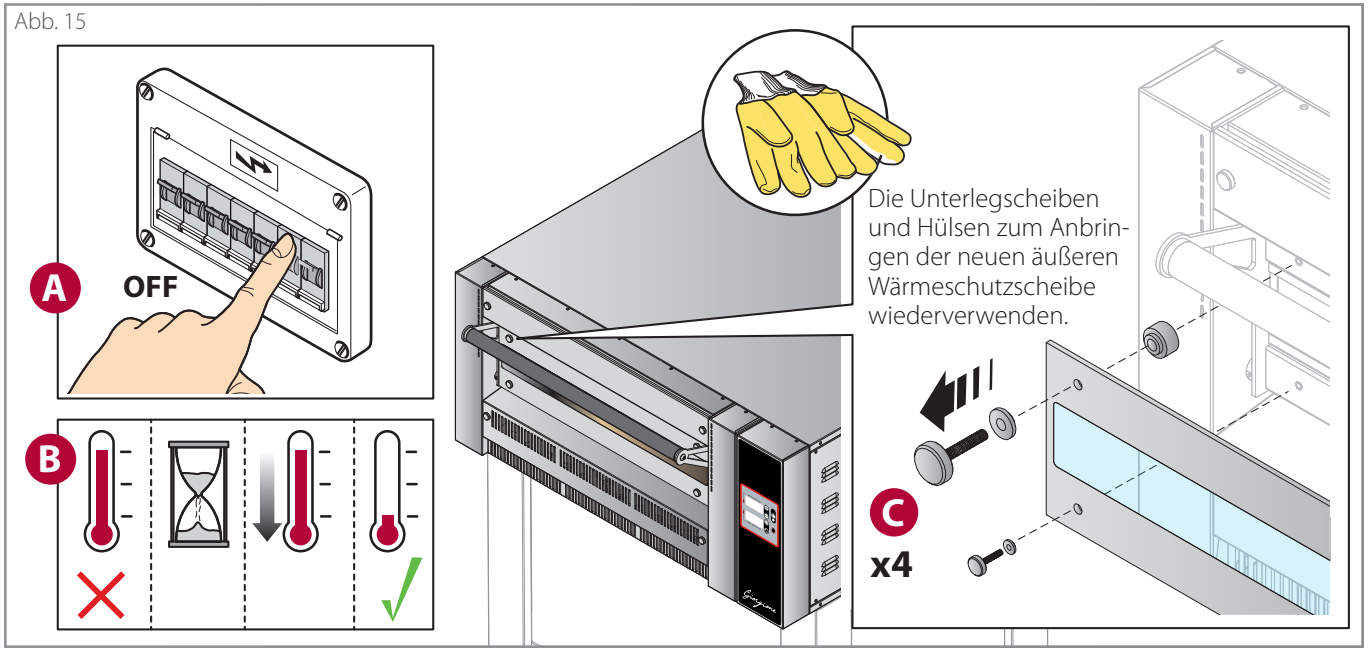


Abb. 15



ERSETZUNG DER LAMPE UND DER SCHEIBE IM INNEREN

▶ Abb. 16

Vor dem Auswechseln der Glühbirne die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrechen; es ist nicht ausreichend, die Taste „ON/OFF" zu betätigen, da die Lampen dennoch unter Spannung stehen.

Nie das Glas der Lampen mit bloßen Händen berühren; immer Handschuhe tragen.

Nie den Ofen einschalten, ohne zuvor das Schutzglas der Lampe montiert zu haben; falls es zerbricht, muss es umgehend auswechselt werden.

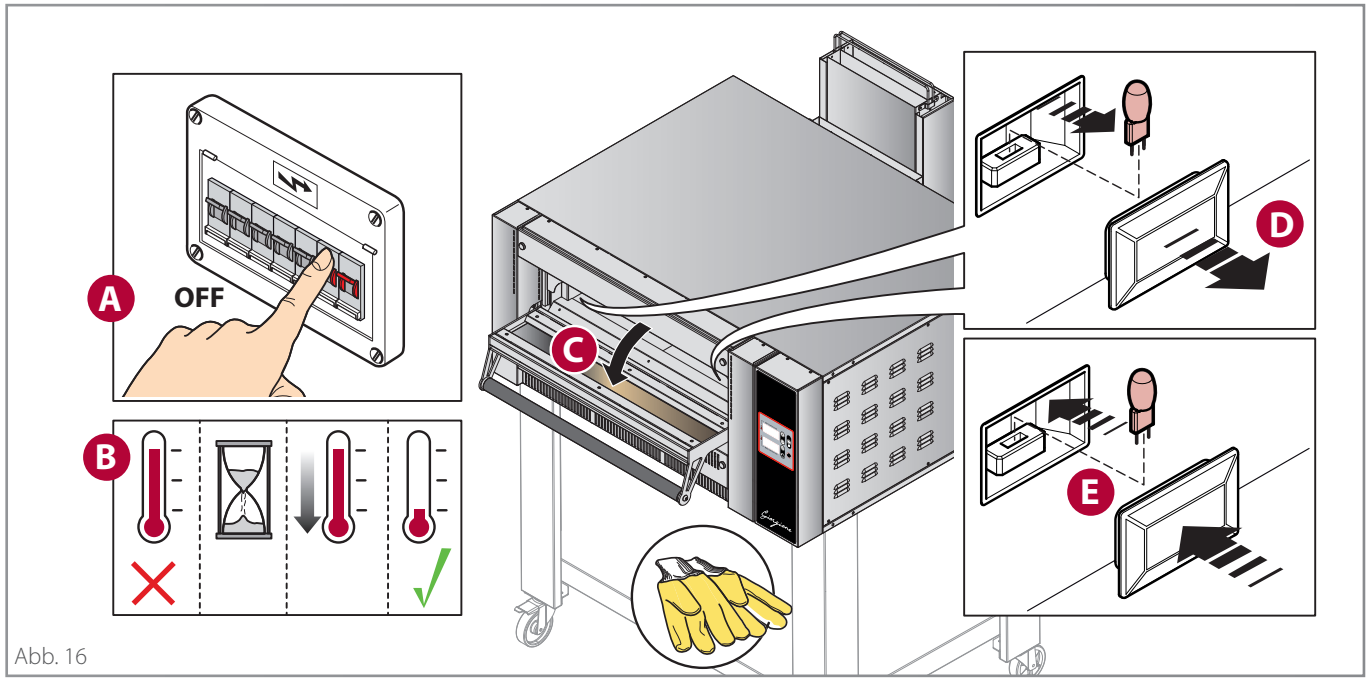


Abb. 16

AUSWECHSELN DES FEUERFESTEN MATERIALS

▶ Abb. 17

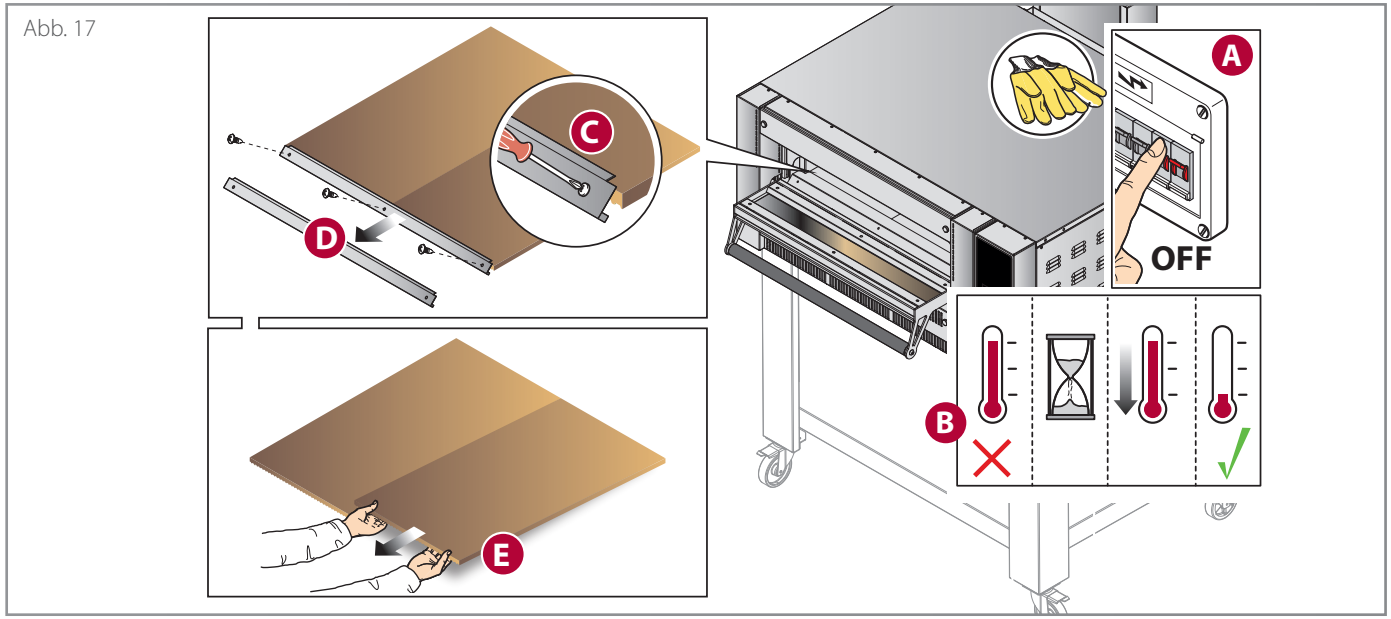


Abb. 17

Längere Nichtbenutzung des Ofens

▶ Abb. 18 Während Zeiten der Nichtbenutzung den Ofen von der Stromversorgung trennen und den Gasabsperrhahn schließen. die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.
die Tür angelehnt lassen, damit die Luft zirkulieren kann.
vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

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

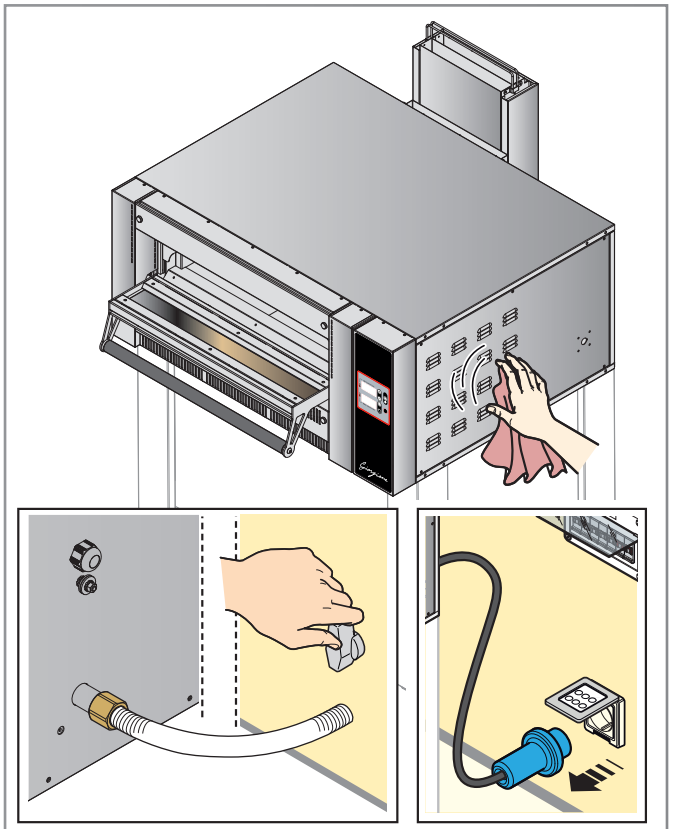


Abb. 18

Entsorgung 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.**

⚠ **Türöffnung blockieren (z. B. mit Klebeband oder Klammern), damit kein Kind beim Spielen versehentlich im Backraum eingesperrt werden kann.**

Entsorgung des Gerätes

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

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände

⚠ **Entfernte Asche und Lebensmittelreste müssen gemäß den geltenden Vorschriften im Bestimmungsland des Ofens entsorgt werden.**

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

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 entspricht. 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 sendet.
- 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, Geldbußen wegen verspäteter Lieferungen 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 schwerer Schuld 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

- Die nachstehenden Tabellen zur Hilfe ziehen. Das folgende Verfahren lesen, falls das Problem mit keiner der angebotenen Lösungen behoben werden kann.
- Kontrollieren, ob Hinweismeldungen auf dem Display angezeigt werden.
- Entnehmen Sie die Daten des Ofens (Typenschild) sowie Datum und Nummer der Kaufrechnung des Gerätes.

  Seriennummer (S/N).....

  Modell.....

  Rechnungsdatum .....

  Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.

GARANTIE - *Seite* **17**.

- Den Händler anrufen und die Daten des Ofens mitteilen. Während des Wartens auf den Eingriff des Kundendienstes, den Ofen von der Stromversorgung trennen und den Gasabsperrhahn schließen.

CUPPONE since1963
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

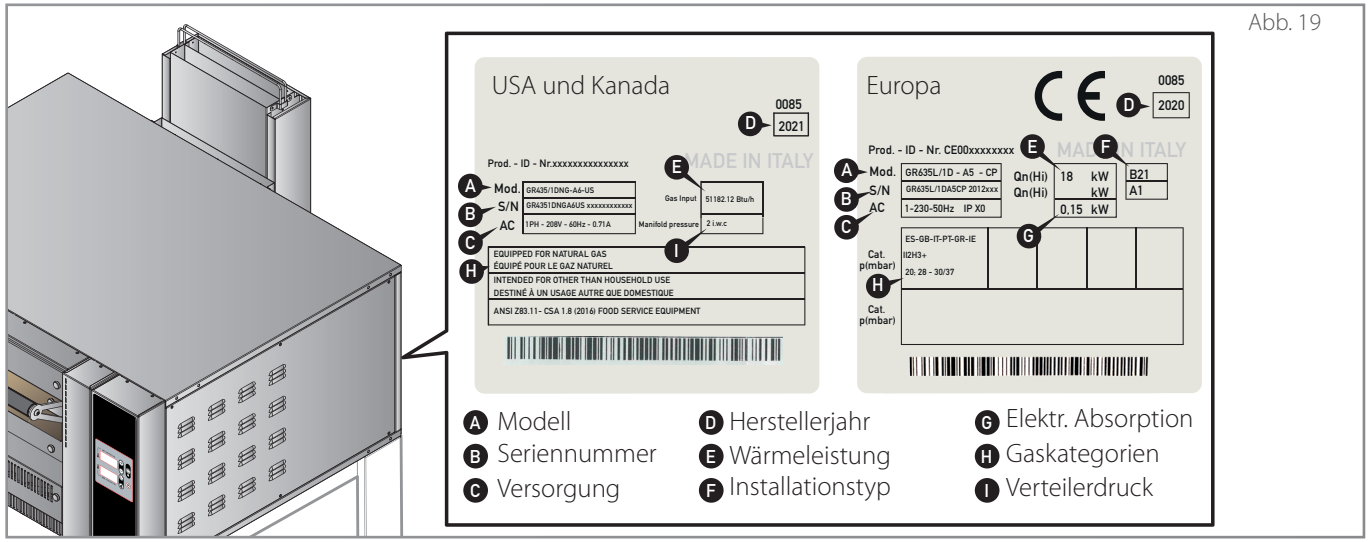
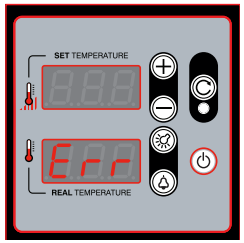
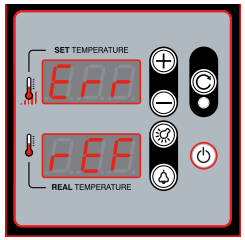
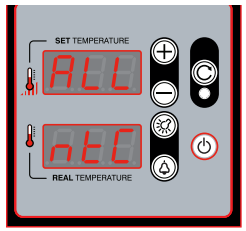
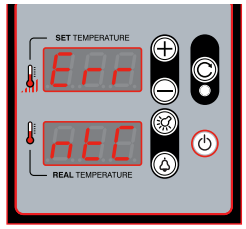
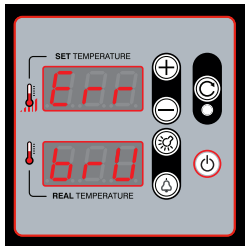


Abb. 19

Problem	Lösung
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	• Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde. • Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON).
Der Ofen gart ungleichmäßig	• Überprüfen, ob die Backtemperatur korrekt eingegeben wurde. • Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzas ändern.
Die ersten gebackenen Pizzas brennen an	• Bei der Vorheizung wurde die Temperatur zu hoch eingestellt: Die feuerfesten Ebenen haben sich ohne Produkte zu stark erhitzt und verbrennen die ersten gebackenen Pizzas.

DISPLAY- MELDUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER
	-	Wenden Sie sich an den Händler
	-	Wenden Sie sich an den Händler
	-	Wenden Sie sich an den Händler
	-	Wenden Sie sich an den Händler
	Ein Sicherheitssystem überprüft, ob der Ofen sich korrekt eingeschaltet hat: andernfalls erfolgen automatisch drei Einschaltversuche, nach denen, wenn der Ofen sich immer noch nicht einschaltet, auf dem Display die Meldung **„Err brU“** erscheint und der Brenner blockiert wird.	• Überprüfen, ob der Gasabsperrhahn der Anlage geöffnet ist; • Die **Reset-Taste (Brennerrückstellung) betätigen:** der Ofen nimmt einen erneuten Einschaltversuch vor; • Den Versorgungsstecker aus der Steckdose ziehen und umgedreht wieder einstecken (Umkehrung von Phase und Neutralleiter). Sollte nach diesem Vorgang das Problem weiterbestehen, wenden Sie sich bitte an den Händler

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