

# Michelangelo

Bedienungs- und Wartungsanleitung

ML435 ML635 ML635L ML935



# Vorbemerkung

### Inhalt

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

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

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

#### Die Gründung

Unser Unternehmen wurde im Jahr 1963 von den Brüdern Lorenzo, Luigi und Paolo Cuppone gegründet. Es hat sich direkt auf die Produktion von Öfen und Ausrüstungen für die Zubereitung und das Backen von Pizza spezialisiert.

Die ständige Erforschung neuer Geräte ist bis heute die Stärke unseres Unternehmens, die uns zur Erfindung und zur Patentierung von Maschinen und Öfen geführt hat, die das Pizza-Machen revolutioniert haben.

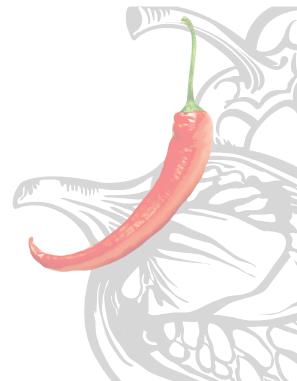
#### **Kundendienst**

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Benutzung und Wartung zu lösen.

Zögern Sie nicht, sich im Zweifelsfälle an ihn zu wenden.

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

VORBEMERKUNG	
1 SICHERHEITSHINWEISE	4
Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole	5
2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN	6
Den Ofen kennenlernen  Vorbereitung des Ofens für die Benutzung  Einige unverbindliche Empfehlungen  Backtabelle	6 7
3 BENUTZUNG MODELLE CD	9
4 BENUTZUNG MODELLE TS	13
5 WARTUNG UND REINIGUNG	36
Hinweise	36 38
6 GARANTIE	41
7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN	42



### 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 Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Benutzung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Einige Bauteile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Bitte achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in ihre Nähe zu bringen, die sich entzünden können oder die hitzeempfindlich sind.
- Nichts auf dem Öfen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material.
- Diese Geräte sind bestimmt zum Einsatz in geschäftlichen Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln. Ein von den Angaben abweichende Verwendung wird als Zweckentfremdung angesehen, ist potenziell gefährlich für Menschen

- und Tiere und könnte zu irreparablen Beschädigungen des Geräts führen. Die Zweckentfremdung des Geräts führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren 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:
- Scheuermittel in Pulverform, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salz-, Bitter- oder Schwefelsäure, Natronlauge (Ätznatron) usw.)
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und es muss regelmäßig hinsichtlich der Benutzung desselben sowie den Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder Bauteilen desselben spielen.
- Stets hitzebeständige Werkzeuge (z. B. aus Stahl) verwenden. Küchengeräte aus Kunststoff oder ähnlichen Materialien können den hohen Temperaturendes Ofens nicht standhalten.

- Periodisch die Effizienz der Abluftleitungen überprüfen. Die Leitung aus keinem Grund verstopfen.
- BRANDGEFAHR: Die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien lassen. Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR! Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr in Betrieb zu nehmen.
- ACHTUNG: Immer den Hauptschalter öffnen, um die Benutzung des Ofens zu verhindern, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerer Nichtbenutzung.
- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- ACHTUNG: Es ist untersagt, feste oder flüssige entflammbare Materialien, zum Beispiel Alkohol, während des Betriebs in die Backkammer einzuführen.
- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht beachten Ofen lassen!
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.
- Wir empfehlen, das Gerät zumindest einmal jährlich von einer Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.

### Sicherheitshinweise

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



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



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



Gefährliche Spannung



Explosionsgefahr!



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



Empfehlung des Herstellers



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 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 Originalsprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.



#### Den Ofen kennenlernen

#### Abb.1

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

Seine Hauptbauteile sind:

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

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

Der Ofen kann die Leistungen separat steuern:

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

#### Vorbereitung des Ofens für die Benutzung

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



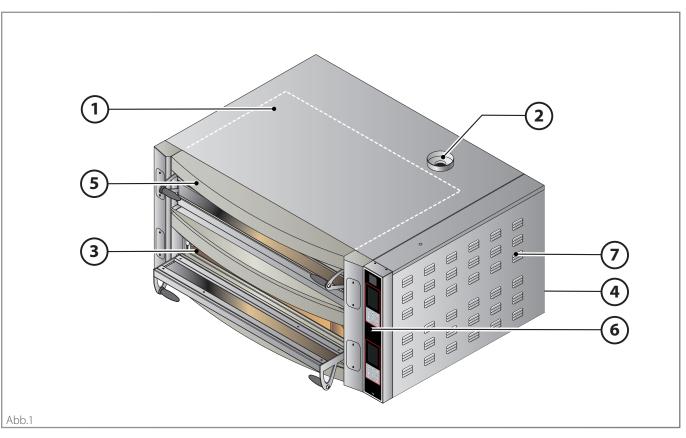
Wartung und Reinigung - Seite 36.

Bei der ersten Benutzung sollte die Temperatur für das Modell "TS" auf einen Wert von 150 °C (302 °F) mit Oberhitze 80 %, Unterhitze 20 % eingestellt werden, für das Modell "CD" die Oberhitze auf MAX (Maximum) und die Unterhitze auf MIN (Minimum) einstellen, jeweils mindestens für 8 Stunden, ohne Lebensmittel hineinzugeben. Während dieser Zeit sollte der Entlüftungskamin vollständig offen gehalten werden. Falls die Haube vorhanden ist, empfehlen wir, sie eingeschaltet zu lassen. In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.

Zum Einschalten des Ofens und zur Einstellung seiner Parameter siehe:



<u>Benutzung Modelle CD</u> - Seite <u>9</u> <u>Benutzung Modelle TS</u> - Seite <u>13</u>





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 hitze empfindlich sind.

Nichts auf dem Ofen abstellen, vor allem keine Gegenstände aus hitzeempfindlichen Material. Beim Einführen und beim Entnehmen der Produkte in den Ofen mit Vorsicht vorgehen und persönliche Schutzausstattung (z. B. Handschuhe) verwenden.

#### Einige unverbindliche Empfehlungen...

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



Programmierte Einschaltung Modell CD: Seite <u>12</u> Programmierte Einschaltung Modell TS: Seite <u>26</u>

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

#### **WAS IST PIZZAFORM?**

Pizzaform ist ein Patent 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 mit bis zu 400 Pizzas pro Stunde, ohne Einsatz von spezialisierten Arbeitskräften;
- Perfekte Gleichmäßigkeit der Form und der Dicke des Pizzabodens ohne Verzicht auf den traditionellen Rand dank der besonderen Beschaffenheit der verchromten Bleche;
- Möglichkeit der einfache Variation der Dicke der Pizza.



#### Abb.2

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

- Abstrahlung: Die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Heizelementen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und golden
- Dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der OBERHITZE.
- **Konvektion**: die heiße Luft, die in der Backkammer zirkuliert, backt das Produkt gleichmäßig.
- Dieser Parameter wird von der Einstellung der Temperatur in der Kammer kontrolliert.
- **Konduktion**: die unteren Heizelemente heizen die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen.
- Dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE.

#### NICHT ZUFRIEDENSTELLENDE BACKERGEBNISSE

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

#### · Falsche Parameter des Ofens:

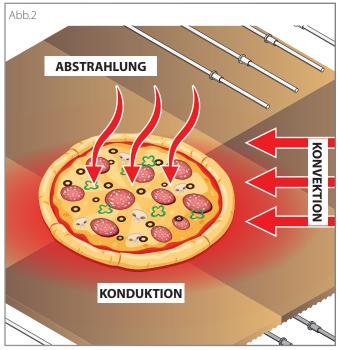
- Zu hohe oder zu niedrige Temperatur in der Kammer.
- Prozentsätze/Einstellungen der UNTERHITZE oder der OBERHITZE zu hoch oder zu niedrig.

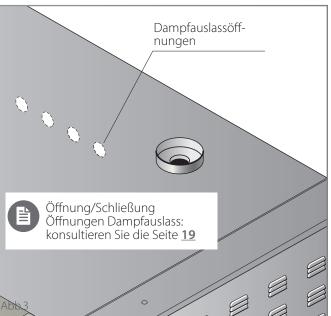
#### Falsche Vorheizung:

- Die Vorheizung ist wesentlich für die Erzielung optimaler Resultate ab der ersten Pizza
- Bei der Vorheizung, der Prozentsatz (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzas.

#### · Falsche Verwendung der Dampfauslassöffnungen:

 Auf der Rückseite der Garkammer sind Öffnungen für den Dampfaustritt vorhanden, die in Abhängigkeit vom zu garenden Produkt geöffnet oder geschlossen werden müssen: wenn sie zum Beispiel nicht geöffnet werden, könnte in der Garkammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die die Infrarotstrahlen der oberen Heizelemente dabei behindert, den Produkten einen goldenen Ton zu verleihen.





# Einleitende Anmerkungen

#### **BACKTABELLE**



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.

	BED	IENPANEEL TS			Anfertigun	g von Hand		Anfei	rtigung mit	: Pizzaform	Vorheizung für beide Typen (Formung von Hand oder mit Pizzaform)
	=1/0		BACKEN			BACKEN					
	TYP		ZEIT	TEMP.	% OBERHITZE	% UNTERHITZE	ZEIT	TEMP.	% OBERHITZE	% UNTERHITZE	
	KLASS	SISCH (35 cm)	3 Min.	320°C - 608°F	90%	5%	3 Min.	320°C - 608°F	80%	0%	Zeit: 1 Stunde (eventuelle Abweichungen je nach eingestellten Prozentwerten und der Raumtemperatur, Installationsort des Ofens)
	KLASS	SISCH (50 cm)	4 Min.	320°C - 608°F	90%	5%	4 Min.	320°C - 608°F	80%	0%	·
	PFÄNI	NCHEN	3 Min. 30Sek.	280°C - 536°F	60%	40%					Temperatur oder Prozentangaben: wie Pizzatyp
TS			90 Sek.	360°C - 680°F	90%	5%					Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöff- nungen auf der Rückseite der Backkammer immer ge-
-	BACKBI F	Vorbacken	5 Min.	280°C - 536°F	60%	40%					schlossen gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem
	BACKBLE	Ausbacken	4 Min.	280°C - 536°F	40%	60%					Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzas führt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur die Dampfaus-
	SCHAUFEL	VORBACKEN	5 Min.	280°C - 536°F	70%	20%					lassöffnungen öffnen, je nach gewünschtem Produkt. Verbleibt
		AUSBACKEN	5 Min.	270°C - 518°F	60%	20%					der Ofen im Standby-Modus, die Dampfaustrittsöffnungen offen lassen, um einen Hitzestau auf dem Stein zu vermeiden.
	KLASS	SISCH (35 cm)	3 Min.	320°C - 608°F	MAX	OFF/MIN	3 min	320°C - 608°F	MAX	OFF	Zeit: 1 Stunde (eventuelle Abweichungen je nach eingestellten Prozent-
	KLASS	SISCH (50 cm)	4 Min.	320°C - 608°F	MAX	OFF/MIN	4 min	320°C - 608°F	MAX	OFF	werten und der Raumtemperatur, Installationsort des Ofens)
	PFÄNI	NCHEN	3 Min. 30Sek.	280°C - 536°F	MIN	MAX					Temperatur oder Prozentangaben: wie Pizzatyp
CD	NAPOLETANA		90 Sek.	360°C - 680°F	MAX	OFF					Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöff- nungen auf der Rückseite der Backkammer immer ge-
	BACKBLEG	Vorbacken	5 Min.	280°C - 536°F	MIN	MAX					schlossen gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem
		Ausbacken	4 Min.	280°C - 536°F	MIN	MAX					Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzas führt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur die Dampfaus-
	SCHAUFEL -	VORBACKEN	5 Min.	280°C - 536°F	MIN	MAX					lassöffnungen öffnen, je nach gewünschtem Produkt. Verbleibt der Ofen im Standby-Modus, die Dampfaustrittsöffnungen offen
		AUSBACKEN	5 Min.	270°C - 518°F	MIN	MAX					lassen, um einen Hitzestau auf dem Stein zu vermeiden.

### BENUTZUNG MODELLE CD

#### **Inhalt Modelle CD**

Das Bedienfeld kennenlernen	9
Geführtes Benutzungsverfahren	1(
A - Manuelle Einschaltung des Ofens	1(
B - Einstellung der Vorheizung	10
C - Beginnen des Backvorgangs	1
D - Einschalten der Beleuchtung (fakultativ)	1
E - Regulierung der Dampfauslassöffnungen	1
F - Akustiksignal für Garzeitende aktiveren (Buzzer)	1
G - Ausschalten des Ofens	12
Programmierte Einschaltung	12



#### Das Bedienfeld kennenlernen

#### <u>Abb.4</u>

#### 1 Hauptdisplay

Abwechselnde Anzeige:

- Die aktuelle Temperatur der Kammer.
- Die eingestellte Temperatur.
- Der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende.
- Der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung).

#### 2 Tasten + und -

Gestatten das Anheben oder Absenken:

- Der Temperaturwerte in der Kammer.
- Der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende.
- Der Countdown-Zeit (Zeit bis zur Einschaltung des Ofens bei Verwendung der programmierten Einschaltung).
- 3 **LED Heizelemente**: Bei Ofen in Betrieb zeigt das Aufleuchten an, dass sich die Heizelemente erwärmen; bei ausgeschaltetem Ofen zeigt Blinken einen Countdown an (programmierte Einschaltung ist aktiviert).

#### 4 Leistungskontrolle Oberhitze

Gestattet die Kontrolle der Leistung der Heizelemente der Oberhitze und bietet drei Einstellungen:

- aus (OFF)
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

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

#### 5 Leistungskontrolle Unterhitze

Gestattet die Kontrolle der Leistung der Heizelemente der Unterhitze und bietet drei Einstellungen:

- aus (OFF)
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

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

#### 6 ON/OFF-Schalter

Schaltet das Display ein und aus.

#### 7 LICHT-Taste

Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus.

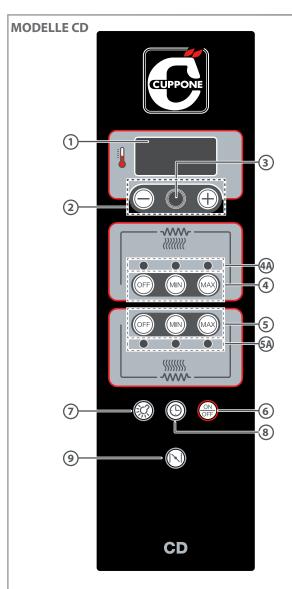
#### 8 UHR-Taste

Bei eingeschaltetem Ofen: aktiviert ein akustisches Signal bei Backende.

Bei ausgeschaltetem Ofen: stellt die programmierte Einschaltung ein.

#### 9 KAMIN-Taste

Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer





Das Bedienfeld muss mit trockenen und sauberen Fingern betätigt werden.

Durch längeres, kontinuierliches Drücken der Tasten 2 + bzw. - erfolgt eine schnellere Änderung des Wertes.

Abb.4

# Benutzung Modelle CD

#### Geführte Benutzungsanleitung

Das Einschalten des Ofens kann unterschiedlich erfolgen:

MANUELL	Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung, es muss allerdings noch mindestens eine Stunde ab- gewartet werden, bis sich der Ofen auf die richtige Be- nutzungstemperatur aufgeheizt hat.	Folgende Vorgehensweise für die Benutzung beachten:
VORPROGRAM- MIERT	Vorprogrammieren des automatischen Ein- und Ausschaltens des Ofens für eine ganze Woche	Siehe Seite <u>12</u>
AUTOMATIK	mittels Uhr oder SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen)	Siehe dem entsprechenden Produkt beiliegende Unterlagen.



#### Abb.5

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

#### **B** EINSTELLUNG DES VORHEIZENS

Das Vorheizen muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen laut verwendetem Rezept (siehe Tabelle **ANGABEN ZUM BACKVORGANG** auf Seite **8**, Spalte **VORHEIZEN**). Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen es dauert eine Stunde, bis der Ofen für das Backen bereit ist.



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

#### <u>Abb.6</u>

Die Vorheiztemperatur über die Tasten + bzw. - einstellen, bis der gewünschte Wert auf dem Display angezeigt wird.

#### Abb.7

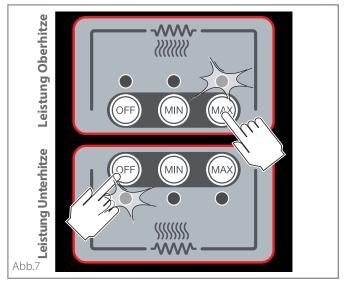
Die **Leistung der Oberhitze** und die der **Unterhitze** mit den auf der Abbildung gezeigten Tasten einstellen. Nach der Einstellung dieser drei Parameter beginnt der Ofen, sich zu erhitzen.



Nach ca. einer Stunde erlischt die LED HEIZELEMENTE: Der Ofen hat die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht und ist für das Backen einsatzbereit.







## Benutzung Modelle CD

### **C** BEGINN DES BACKVORGANGS

#### Abb.8

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



Zum Erzielen optimaler Ergebnisse sind die vom Ofenhersteller angegebenen Fassungsvermögen zu beachten und die zu backenden Produkte gleichmäßig in der Backkammer zu verteilen.

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



Während des Backvorgangs könnte die LED HEIZELEMENTE aufleuchten. In diesem Fall wurden die Heizelemente wieder eingeschaltet, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.

# D EINSCHALTEN DER BELEUCHTUNG (FAKULTATIV) Abb.9

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

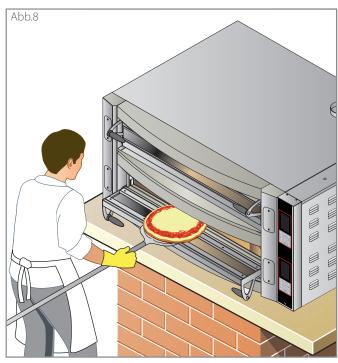
# E EINSTELLUNG DER DAMPFAUSLASSÖFFNUNGEN

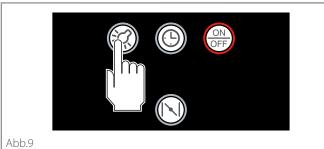
#### Abb.10

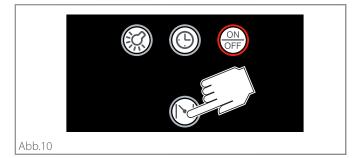
Im hinteren Teil der Backkammer sind Dampfauslassöffungen vorhanden: Sie können mehr oder weniger geöffnet werden, um in der Backkammer den Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten, der für den Typ der zu backenden Produkte am besten geeignet ist.

Zum Öffnen der Dampfauslassöffnungen die auf der Abbildung gezeigte Taste gedrückt halten: Sie beginnen, sich nach und nach zu öffnen.

Zum Blockieren in der gewünschten Position einfach die Taste loslassen.









#### Abb.11

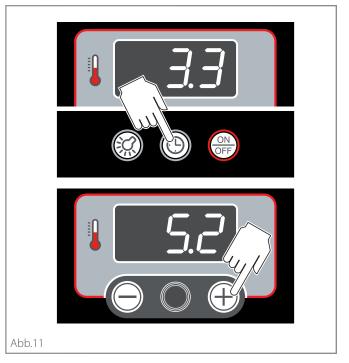
Bei Bedarf kann ein Timer aktiviert werden, dann ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal.

Zur Aktivierung **bei eingeschaltetem Ofen** die Taste **UHR** betätigen. Das Display zeigt an, **nach welcher Zeit das akustische Signal** ertönt (z. B. 3.3 bedeutet drei Minuten und 30 Sekunden): soll dieser Standardwert geändert werden, über die Tasten + bzw. - die gewünschte Zeit auf dem Display einstellen (z. B. 5.2 entspricht 5 Minuten und 20 Sekunden).

Nach der Einstellung beginnt der Countdown und dann wird das akustische Signal ausgelöst, dass das Backende meldet. Zum Abstellen des akustischen Signals die Taste **UHR** drücken.



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



# Benutzung Modelle CD

### Ofen ausschalten

#### Abb.12

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



Achtung, solange der Ofen im Standby-Modus ist, steht er noch unter Strom!

#### **Programmierte Einschaltung**



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

#### Abb.13

Zur Aktivierung bei ausgeschaltetem Ofen die Taste UHR drücken.

Das Display zeigt die Restzeit bis zum Einschalten an: Ändern der Standardzeit über die Tasten + bzw. - bis das Display die gewünschte Zeit anzeigt (maximal einstellbarer Wert ist 99.5, d. h. 99 Stunden und 50 Minuten).

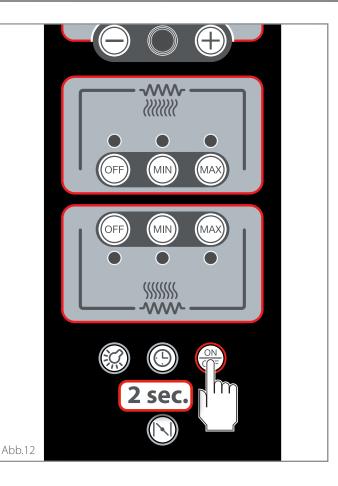
Nach der Einstellung beginnt der Countdown, bei dessen Ablauf der Ofen automatisch mit den Parametern Temperatur und Leistung eingeschaltet wird, die beim letzten vorgenommenen Backvorgang verwendet wurden.

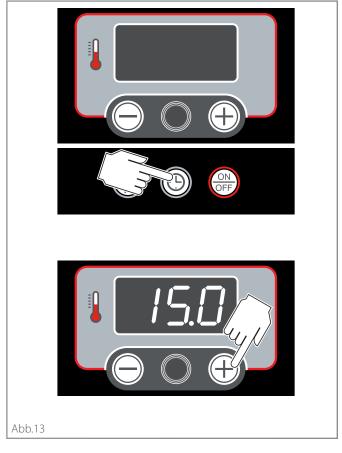
#### Zur Änderung:

- Verlassen der Funktion für programmierte Einschaltung erfolgt über die Taste UHR.

  Ofen mit der Taste ON/OFF einschalten.
- Backvorgang mit den gewünschten Parametern einstellen ( Abb.6 - Abb.7).
- Ofen mit der Taste ON/OFF ausschalten.
- Die programmierte Einschaltung einstellen, wie vorausgehend beschrieben.

Verlassen der Funktion und Löschen der programmierten Einschaltung erfolgt erneut über die Taste UHR.





# 4 BENUTZUNG MODELLETS

#### **Inhalt Modelle TS**

Das Bedienfeld kennenlernen	13
Die Werte eingeben	14
Geführtes Benutzungsverfahren	15
A - Manuelles Ein- oder Ausschalten des Ofens	s1 <i>5</i>
B - Einstellung der Vorheizung	15
Sonderfunktionen: Mehrfachauswahl	18
C - Beginnen des Backvorgangs	19
D - Einschalten der Beleuchtung (fakultativ)	19
E - Regulierung der Dampfauslassöffnungen	19
F - Timer aktivieren	20
Rezepte verwenden	21
Verwendung eines abgespeicherten Rezepts	21
Rezept erstellen/abspeichern	22
Abgespeichertes Rezept ändern	23
Abgespeichertes Rezept löschen	23
Abgespeichertes Rezept kopieren	23
Sonderprogramme: MAX und ECO	24-25
Programmierte Einschaltung	26
Programmierung eingeben	26
Eine Wochenprogrammierung löschen	27
Ein Ereignis löschen	28
Ein Ereignis ändern	28
Agenda eingeben	29
Einstellung Ferien	30
Einstellungen	31

#### Das Bedienfeld kennenlernen

#### Abb.14

1 **Programmtaste PYROLYSE** 

Startet das Pyrolyse-Programm zur Reinigung des Ofens

2 **Programmtaste ECO** 

Startet das Programm ECO (Seite **25**)

**3 Programmtaste MAX** 

Startet das Programm MAX (Seite 24)

4 Taste TIMER

Bildschirmanzeige Standby: aktiviert die Modalität Ferien; Bildschirmanzeige Arbeit: aktiviert/deaktiviert die Funktion des Timers für die wöchentliche Einschaltung.

5 Taste BUZZER

Aktiviert ein akustisches Signal bei Backende

**6 Taste PROGRAMME** 

Drücken zum Anzeigen und Verwenden der vom Benutzer abgespeicherten Programme

7 KAMIN-Taste

Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer

8 LICHT-Taste

Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus

9 Taste AGENDA

Gestattet den Zugang zur Seite der Agenda

10 Taste SERVICE (Einstellungen)

Gestattet den Zugang zu den Benutzereinstellungen

11 ON/OFF-Schalter

Einschaltung/Ausschaltung des Ofens

#### **FUNKTIONSLEISTE**

- A Aktuelles Datum
- **B** Beleuchtung Backkammer

Zeigt den Status der Beleuchtung der Kammer an (an oder aus)

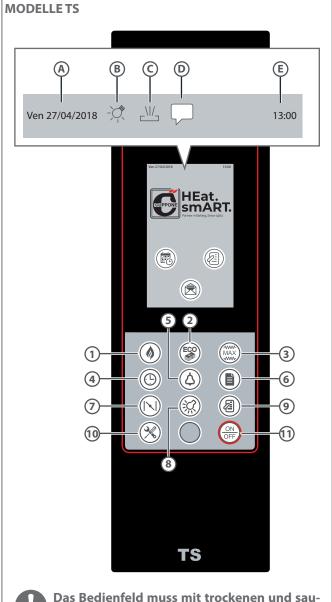
**C** Entlüfter

Aufleuchten bedeutet, der Kamin wird geöffnet (Benutzer betätigt die Taste KAMIN (7))

**D** Warnung

Zeigt einen zu lesenden Hinweis an (z. B. Wartung)

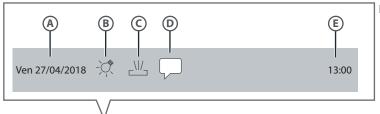
F Aktuelle Uhrzeit



Das Bedienfeld muss mit trockenen und sau beren Fingern betätigt werden.

Abb.14

# Benutzung Modelle TS



#### **FUNKTIONSLEISTE**





#### **Taste PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG**

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



#### **Taste FERIEN**

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



#### Taste AGENDA

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



Seite STANDBY

#### **EINGABE DER WERTE:**

- (A1) Den gewünschten Wert mit den **Zifferntasten** eingeben (z. B. erscheint, wenn nacheinander 1-1-0 gedrückt wird, auf dem Display 01:10, d. h., 1 Minute und 10 Sekunden) oder, alternativ
- (A2) die Tasten + bzw. -: verwenden. Kurz drücken: Wert ändert sich schrittweise bei jedem Antippen. Längeres Gedrückthalten: Wert ändert sich schneller.
- **B** In beiden Fällen bestätigen mit oder annullieren mit **E**.

# DER OFEN ZEIGT EIN FALSCHES DATUM ODER EINE FALSCHE UHRZEIT AN

Beim ersten Einschalten des Ofens oder nach längerem Stillstand wird möglicherweise ein falsches Datum oder eine falsche Uhrzeit anzeigt: Angaben im Bereich EINSTELLUNGENkorrigieren.



Siehe Seite 31



#### **Geführte Bedienungsanleitung**

Das Einschalten des Ofens kann unterschiedlich erfolgen:

MANUELL	Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung, es muss allerdings noch mindestens eine Stunde ab- gewartet werden, bis sich der Ofen auf die richtige Be- nutzungstemperatur aufgeheizt hat.	Folgende Vorgehensweise für die Benutzung beachten: (Punkte 🎝 , 🖪 , 🔾 , usw)
VORPROGRAM- MIERT	Vorprogrammieren des automatischen Ein- und Ausschaltens des Ofens für eine ganze Woche	Siehe Seite <u>26</u>
AUTOMATIK	mittels Uhr oder SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen)	Siehe dem entsprechenden Produkt beiliegende Unterlagen.



#### Abb.15

Nach dem Anschließen des Ofens an den Strom, leuchtet das Display auf und die Seite STANDBY wird angezeigt.

Nach Drücken der Taste **ON/OFF** erscheint auf dem Display die Seite **BACKEN**. (Der Ofen startet immer mit dem zuletzt verwendeten Programm.)

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



Achtung, solange der Ofen im Standby-Modus ist, steht er noch unter Strom!

### **B** EINSTELLUNG DES VORHEIZENS

Das Vorheizen muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen des zu verwendenden Rezepts. Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen und macht eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.

Es ist möglich, das Vorheizen auf zwei Weisen einzustellen:

- <u>Abb.16</u> **Manuelle Parametereingabe** (Vorheiztemperatur und gewünschte Leistung der Oberhitze und der Unterhitze). Für einige unverbindliche Tippssiehe Tabelle **ANGABEN ZUM BACK-VORGANG** auf Seite **8**, Spalte **VORHEIZEN**. Die eingegebenen Parameter können nicht abgespeichert werden und 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.18 Starten eines abgespeicherten Rezepts, vom Benutzer abgespeichert.
- Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöffnungen auf der Rückseite der Backkammer immer geschlossen gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzas führt.



#### MANUELLE EINGABE DER PARAMETER

#### Abb.16

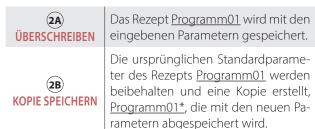
- 1) Entsprechendes Feld antippen und Wert einstellen:
  - · Temperatur in der Backkammer
  - Leistung Oberhitze
  - Leistung Unterhitze
- 2 Es öffnet sich ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem die gewünschten Werte eingestellt werden können (Gewünschte Werte über die Tasten + bzw. einstellen oder über das numerische Tastenfeld eingeben). Für einige unverbindliche Tipps siehe Tabelle ANGABEN ZUM BACKVORGANG auf Seite 8)
- 3 Bestätigen mit oder löschen mit CE

Nach Einstellung dieser drei Parameter heizt sich der Ofen entsprechend auf.

# SPEICHERN EINGESTELLTER PARAMETER Abb.17

Zum Speichern der Einstellungen:

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



- (3) Neuen Rezeptnamen eingeben.
- 4 Bestätigen mit

Anzeige und Starten gespeicherter Rezepte siehe Abb.18.

Während eines Backvorgangs oder des Vorheizens gilt bezüglich der aktuellen Temperatur der Kammer folgendes:

- Sie liegt unter der eingestellten (das heißt, die Heizelemente sind aktiv),
   dann sind die Symbole für Oberhitze und Unterhitze rot
- Sie ist **gleich** oder liegt **über** der eingestellten (das heißt, die Heizelemente sind aus), dann sind die Symbole für Oberhitze und Unterhitze weiß

Abb.16





#### **WARUM SOLLTE MAN EIN REZEPT SPEICHERN?**

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

# VERWENDUNG EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

#### Abb.18

- 1 Taste **PROGRAMM** 1A auf dem Display oder der Tastatur antippen 1B oder das Textfeld 1C
- **2** Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: gewünschten **REZEPTNAME** (z. B. Napoletana) antippen: Der Ofen heizt sich sofort entsprechend der Rezeptvorgaben auf.
- (3)...(5) Bei Bedarf können die Parameter des ausgewählten Rezepts (z. B. die Temperatur) wie bereits im vorherigen Kapitel beschrieben geändert werden. Eventuelle Änderungen haben **nur auf das aktuelle Vorheizen** Auswirkung, das Originalrezept wird nicht verändert (vorübergehende Auswirkung).

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

- Siehe Seite <u>22</u> für Rezeptänderungen im Menü PROGRAMMVERWALTUNG.
- Folgenden Beschreibungen folgen, siehe: Abb.19
  - 1 Taste**SPEICHERSYMBOL** drücken.
  - 2 Auswählen, ob das Rezept **überschrieben** oder eine Kopie **gespeichert** werden soll. Je nach Wahl:

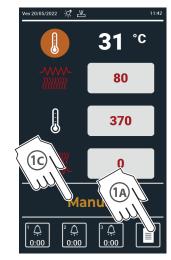


Das Rezept <u>Napoletana</u> wird mit den eingebenen Parametern gespeichert.

**2B**KOPIE
SPEICHERN

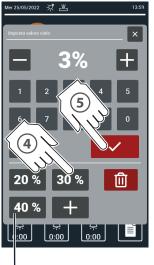
Die ursprünglichen Standardparameter des Rezepts <u>Napoletana</u> werden beibehalten und eine Kopie erstellt, <u>Napoletana\*</u>, die mit den neuen Parametern abgespeichert wird.

- (3) Neuen Rezeptnamen eingeben.
- 4 Bestätigen mit











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.

Weitere detaillierte Erklärungen siehe Seite **18** 







Abb.19

Abb.18

#### SONDERFUNKTIONEN: MEHRFACHAUSWAHL



Mit der Funktion MEHRFACHAUSWAHL können weitere Eingaben erstellt werden, wodurch die Einstellung eines Rezepts eventuell vereinfacht wird und schneller erfolgt.

Siehe Beispiel in Abb.20. 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 auf den gewünschten Wert, rechts muss dieser über die Tastatur eingegeben werden.



Heizelemente Oberhitze mit Mehrfachauswahl



Angaben für die Leistung der Heizelemente Oberhitze **ohne** Mehrfachauswahl

#### Eine Mehrfachauswahl einstellen Abb.21

- (1) Gewünschtes Feld anklicken.
- (2) Taste+ antippen.
- (3) Gewünschten Wert eingeben. Empfohlen wird die Eingabe von Werten, die häufiger verwendet werden sollen.
- (4) Bestätigen mit . Es können bis zu 4 Zusatzwerte eingegeben werden, dafür Vorgang ab (2) wiederholen.

Damit die Eingaben nicht verloren gehen, müssen sie gespeichert werden (Siehe Abb.17).

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

- (1) Gewünschtes Feld antippen.
- (5) Gewünschten Wert unter den Vorgaben auswählen, alles weitere erfolgt automatisch.









Sind Einaaben für Mehrauswahl vorhanden. kann ein Rezept viel schneller neu eingestellt werden.

Abb.21

Abb.20

# BEGINN DES BACKVORGANGS Abb.22

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.



Zum Erzielen optimaler Ergebnisse sind die vom Ofenhersteller angegebenen Fassungsvermögen zu beachten und die zu backenden Produkte gleichmäßig in der Backkammer zu verteilen.

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

# D EINSCHALTEN DER BELEUCHTUNG (FAKULTATIV) ▶ Abb.23

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

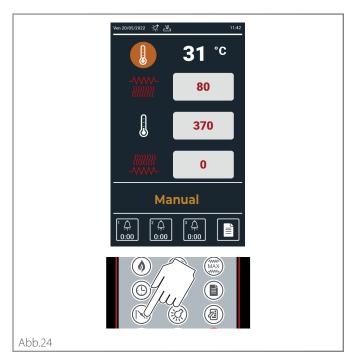
# E EINSTELLUNG DER DAMPFAUSLASSÖFFNUNGEN Abb.24

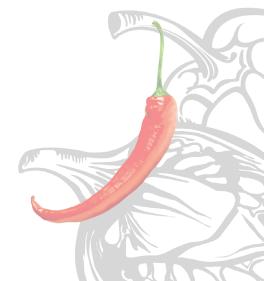
Im hinteren Teil der Backkammer sind Dampfauslassöffungen vorhanden: Sie können mehr oder weniger geöffnet werden, um in der Backkammer den Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten, der für den Typ der zu backenden Produkte am besten geeignet ist.

Zum Öffnen der Entlüftungsöffnungen die Taste **ENTLÜFTUNG** gedrückt halten: sie beginnen, sich nach und nach zu öffnen. Zum Blockieren in der gewünschten Position einfach die Taste loslassen.









### **TIMER AKTIVIEREN**

Bei Bedarf können bis zu drei Timer aktiviert werden, dann ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal. Es gilt die geschätzte Zeit zum Garen der in den Ofen geschobenen Pizzas

#### **TIMEREINSTELLUNG**

#### Abb.25 - Einstellung über Display

- 1 Symbol TIMER des Timers anklicken, der eingestellt werden soll (z. B. Timer 1).
- (2) Es erscheint ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann (in Minuten:Sekunden).
- 3 Bestätigen mit oder löschen mit

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

#### Abb.26 - Einstellung über Tastenfeld

- 1) Taste TIMER auf dem Tastenfeld drücken.
- (2) Timer anklicken, der eingestellt werden soll (z. B. Timer 1).
- (3) Es erscheint ein alphanumerisches Tastenfeld, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann (in Minuten:Sekunden).
- (4) Bestätigen mit oder löschen mit

Schritte von (1) bis (4) wiederholen, um auch Timer 2 und 3 einzustellen.

#### TIMER COUNTDOWN LÄUFT

Nach der Einstellung des 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: Die Aufheizung des Ofens wird nicht unterbrochen, wenn das akustische Signal ertönt!

#### **TIMER STOPPEN**

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







Abb.25

Bei Ablauf der eingestellten Zeit (z. B. 3 Minuten und 10 Sekunden) ertönt das akustische Signal als Hinweis auf das Ende der Backzeit, aber der Ofen heizt weiter, bis











Bei Ablauf der eingestellten Zeit (z. B. 3 Minuten und 10 Sekunden) ertönt das akustische Signal als Hinweis auf das Ende der Backzeit, aber der Ofen heizt

weiter, bis die Taste **ON/OFF** gedrückt wird.



Abb.26

### Gebrauch Modell TS | REZEPTVERWALTUNG

#### Rezepte verwenden

Ein Rezept zu speichern bedeutet, dass es wiederverwendet werden kann, ohne dass seine Backparameter erneut eingegeben werden müssen.

Außerdem ist es durch die Zuweisungen eines Namens (z. B. Napoletana) möglich, es schneller zu finden und zu starten.

# VERWENDUNG EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

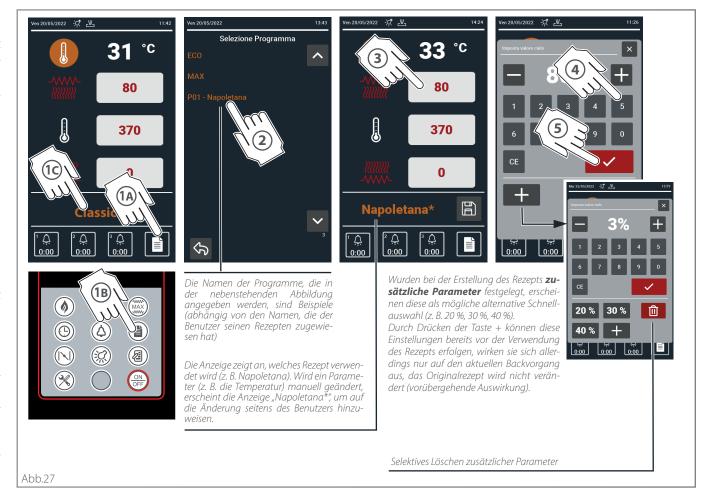
Abb.27

Verwendung eines abgespeicherten Rezepts:

- 1 Taste **PROGRAMM** auf dem Display 1 oder auf dem Tastfeld 1 drücken oder Textfeld 1 antippen.
- **2** Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: gewünschten **REZEPTNAMEN** (z. B. Napoletana) antippen. Der Ofen heizt sich sofort entsprechend der Rezeptvorgaben auf.
- 3...5 Bei Bedarf können die Parameter des ausgewählten Rezepts (z. B. die Temperatur) wie bereits im vorherigen Kapitel beschrieben geändert werden. Eventuelle Änderungen haben **nur auf den aktuellen Backvorgang** Auswirkung, das Originalrezept wird nicht verändert (vorübergehende Auswirkung).



Zur permanenten Änderung des Originalrezepts siehe Seite 23



# Gebrauch Modell TS | REZEPTVERWALTUNG

#### REZEPT ERSTELLEN/ABSPEICHERN

#### Abb.28

Ein Rezept kann während des aktuellen Backvorgangs **abgespeichert** werden (siehe Abb.17 Kap. SPEICHERN EINGESTELLTER PARAMETER) oder **erstellt** werden im Menü VERWALTUNG DER PROGRAMME. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken (Ofen in Standby).
- 2 Symbol VERWALTUNG DER PROGRAMME anklicken.
- (3) Taste NEUES PROGRAMM anklicken.
- 4 Einen **Rezeptnamen** zuordnen (z. B. "Classica"): auf diese Weise kann gewünschtes leicht wiedergefunden werden. Bestätigen mit oder löschen mit CE.
- **5** Parameter für Backvorgang einstellen:
  - · Leistung der Oberhitze;
  - Backtemperatur;
  - · Leistung der Unterhitze.

Für korrektes Ausfüllen muss Folgendes eingegeben werden:

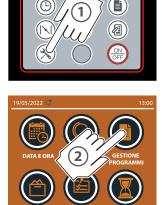
- **Hauptparameter** Standardwert, mit dem das Rezept gestartet wird.
- Zusätzliche Parameter Werte, die schnell alternativ zum Standardwert während des Backvorgangs ausgewählt werden können (z. B. siehe Abb.21).

Eingaben bestätigen mit oder löschen mit CE

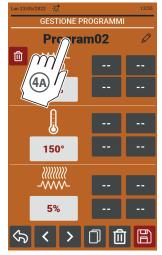
**6** Bei Bedarf können bis zu 3 **Timer** aktiviert werden, dann ertönt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal.

Zeiteingabe wie immer. Bestätigen mit oder löschen mit

7 Rezept über **SPEICHERSYMBOL** abspeichern.

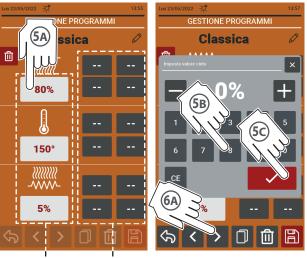


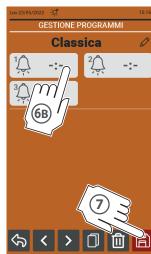






Rezeptname zuordnen







In der Programmliste wurde das vom Benutzer gespeicherte Rezept "Classica" hinzugefügt.

Abb.28

**Hauptparameter** 

Zusätzliche Parameter

# ÄNDERN EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

#### Abb.29

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken (Ofen in Standby).
- (2) Symbol VERWALTUNG DER PROGRAMME anklicken.
- **3** NAME des Rezepts anklicken, das geändert werden soll (z. B. "Classica").
- Werte wie gewohnt ändern. Eingaben bestätigen mit oder löschen mit CE.
- **5** Rezept über **SPEICHERSYMBOL** abspeichern.

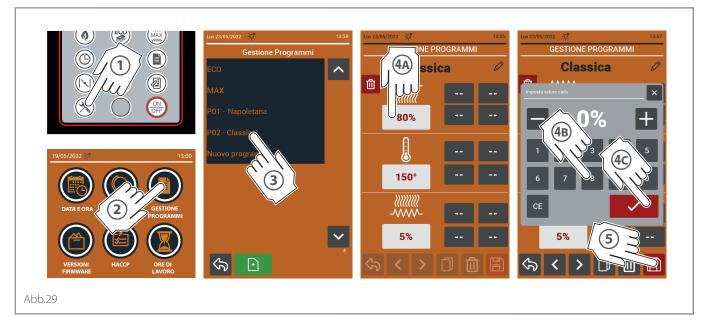
#### **GESPEICHERTES REZEPT LÖSCHEN**

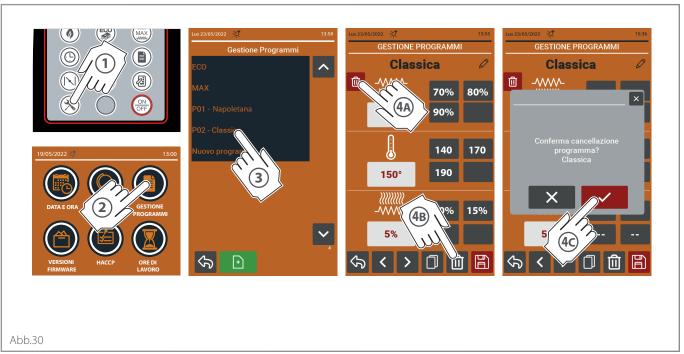
#### Abb.30

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken (Ofen in Standby).
- 2 Symbol VERWALTUNG DER PROGRAMME anklicken.
- **3** NAME des Rezepts anklicken, das gelöscht werden soll (z. B. "Classica").
- 4) Symbol PAPIERKORB i ankicken:
  - Über Papierkorb (4A) können Parameterwerte selektiv gelöscht werden.
  - Der Papierkorb (4B) löscht das Rezept nach Bestätigung (4C).

#### **ABGESPEICHERTES REZEPT KOPIEREN**

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken (Ofen in Standby).
- (2) Symbol VERWALTUNG DER PROGRAMME anklicken.
- 3 NAME des Rezepts anklicken, das kopiert werden soll, z. B. CLASSICA.
- 4 Taste anklicken. Es wird ein neues Rezept erstellt mit dem Namen des Ausgangsrezepts plus Suffix (01), z. B. CLASSICA (01). Dieses kann nach Belieben verändert werden, während des Ausgangsrezept CLASSICA seine Originalparameter beibehält.





# Programm MAX (MAX)

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

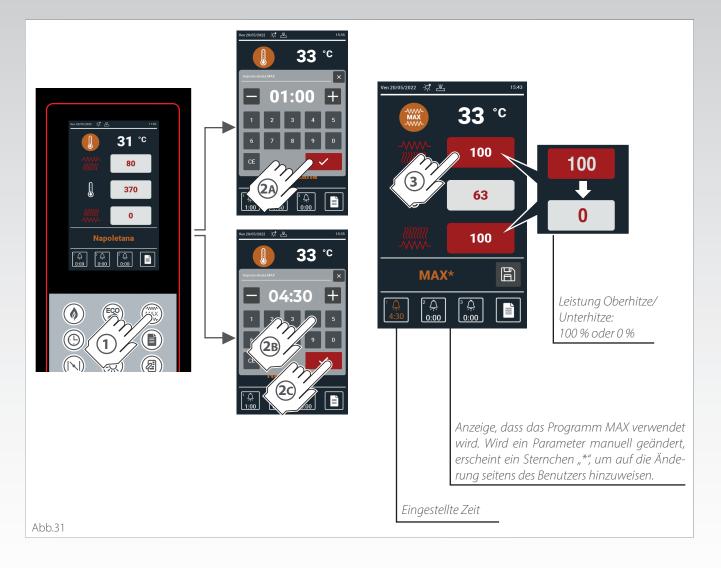
#### **Standardwerte des Programms MAX**

- Dauer: 1 Minute
- **Temperatur:** Erhöhen um 30 °C 86 °F bezüglich der Temperatur im Backraum (offset)
- Leistung: Oberhitze und Unterhitze 100 %

#### **PROGRAMM STARTEN**

- 1 Zum Start des Programms das Symbol (MAX) antippen.
- 2 Es erscheint eine Bildschirmseite mit folgenden Optionen:
  - **Start des Programms** durch Drücken 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. vier 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 sind **temporär**, sie gelten nur für das aktuelle Programm MAX. Um die Werte **dauerhaft** zu ändern, siehe Erläuterungen auf Seite <u>23</u>.



#### **PROGRAMMENDE**

Das Progamm endet, wenn:

- Die Taste 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 auf das vorherige Programm, vor dem Starten des Programms MAX, zurückgesetzt.

# Benutzung der Modelle TS | sonderprogramme

# Programm ECO (ECO)

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

#### **Standardwerte des Programms ECO**

- Temperatur: 280 °C 536 °F
- Leistung: Oberhitze 45% und Unterhitze 0%

#### **PROGRAMM STARTEN**

- (1) Zum Start des Programms das entsprechende Symbol antippen.
- (2) Kamin öffnen, um Überhitzung 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 Progamm endet, wenn:

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



#### **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).

#### PROGRAMMIERUNG EINGEBEN

#### Abb.33

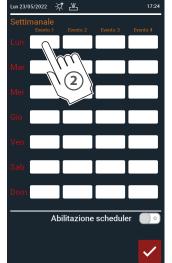
- (1) Symbol **PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG** anklicken.
- 2 Das kleine weiße Rechteck antippen.
- (3) (4) Daten durch Auswahl eingeben:



- 5 Eingaben bestätigen mit
- (6).....(13) Zum Programmieren weiterer Ereignisse ebenso vorgehen.

Abb.33









**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".





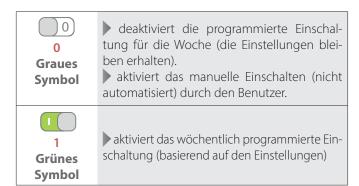
×

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

# Benutzung der Modelle TS | programmierte einschaltung

#### Abb.34

Nach den Einstellungen muss die Wochenfunktion aktiviert werden, dazu den Cursor nach rechts bewegen, bis er grün wird und die Ziffer 1 erscheint.



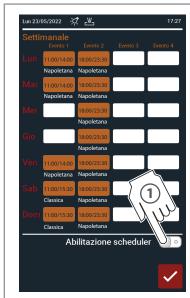
2 Eingaben bestätigen mit

# EINE WOCHENPROGRAMMIERUNG LÖSCHEN ▶ Abb.35

- 1) Symbol **PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG** anklicken.
- 2 Zum Deaktivieren einer Programmierung den Cursor nach links bewegen, bis er grau wird und die Ziffer 0 erscheint.
- 3 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 grün wird und die Ziffer 1 erscheint.







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

Abb.34









Programmierte Einschaltung
NICHT AKTIVIERT

# Benutzung der Modelle TS | programmierte einschaltung

#### **EIN EREIGNIS LÖSCHEN**

#### Abb.36

- 1 Symbol **PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG** anklicken.
- 2 Das zu löschende Ereignis anklicken.
- 3 Symbol PAPIERKORB anklicken.
- 4 Bestätigen mit
- **5** Programmierte Funktione verlassen mit

#### **EIN EREIGNIS ÄNDERN**

#### Abb.37

- 1 Symbol **PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG** anklicken.
- 2 Das zu ändernde Ereignis anklicken.
- **3** Gewünschten Parameter anklicken (Startzeit oder Ende des Ereignisses, Rezept, mit dem der Ofen starten soll).
- **4**) Gewünschte Parameter eingeben.
- **5** Bestätigen mit
- (6) (7) Programmierte Funktion verlassen mit





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

Alle anderen Ereignisse bleiben aktiv und programmiert.



#### **Einstellung Hinweisliste**

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

#### Abb.38

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

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

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

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

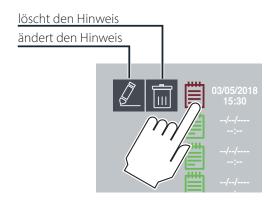


Abb.38



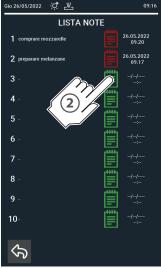
LISTA NOTE

26.05.2022 09.21

Gio 26/05/2022 - 💢 🖳

2 preparare melanzane

4



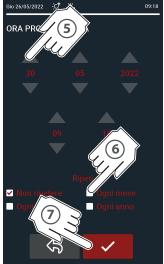




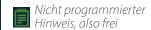


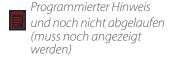






Die Farbe des Symbols zeigt den Status des Hinweises an:





Programmierter Hinweis und abgelaufen (bereits angezeigt)





#### **Einstellung Ferien**

Bei aktivierter Funktion:

- Die Funktion unterbricht die Programmierung für das wöchentliche Ein- und Ausschalten (Seite 26), falls vorhanden, bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit, ohne dass sie gelöscht werden muss: Dies ist nützlich, wenn das Lokal wegen Ferien geschlossen bleibt und der Ofen in diesem Zeitraum daher nicht automatisch eingeschaltet werden muss.
- Erfolgt ein **Hinweis**, falls versucht wird, den Ofen manuell mit der Taste **ON/OFF** einzuschalten: Dadurch wird versehentliches Einschalten vermieden, zum Beispiel bei Reinigungsarbeiten die während des Schließungszeitraums durchgeführt werden.

#### Abb.39

- 1 Symbol **FERIEN** anklicken.
- (2) das kleine weiße Rechteck anklicken.
- 3 Daten durch Auswahl eingeben:
  - Datum Ferienende (z. B. 29. Mai 2022)
  - Uhrzeit für das Ende der Ferien (z. B. 13:30)
- (4) Eingaben bestätigen über die Taste OK.
- (5) Am Ende der Einstellungen muss die Wochenfunktion durch Berühren des Symbols unten rechts aktiviert werden. Ist es:

weiß= die Ferienfunktion ist nicht aktiv, aber sie ist

programmiert

orange= die Ferienfunktion ist aktiv (Ofen in Standby

bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit).

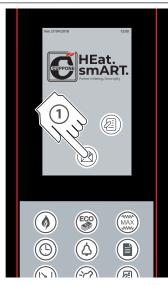
Auf der Hauptbildschirmanzeige wird die Anzeige "Modalität Ferien aktiv bis zum" mit dem eingestellten Datum/Uhrzeit angezeigt.

### Von diesem Moment an bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit

(z. B. bis 13.30 Uhr am 29. Mai 2022):

- ist die Funktion für das wöchentliche Einschalten/Ausschalten deaktiviert:
- beim Versuch den Ofen manuell mit der Taste **ON/OFF** einzuschalten, erscheint eine Meldung.

Um 13:31 Uhr am 29. Mai 2022 wird die Funktion automatisch deaktiviert, die Wochenprogrammierung (falls vorhanden) wird fortgesetzt und das manuelle Einschalten des Ofens ist immer gestattet.







io 26/05/2022 💢 🖳

Abb.39

Eingabe des Datums und der Uhrzeit des **Endes** der Ferien



ECO S

2A)

MAX







#### ANNULLIEREN DER FUNKTION FERIEN

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

Zur Deaktivierung der Funktion können zwei Vorgehensweisen verwendet werden:

#### MODALITÄT 1:

- (A1) (B1) Orangenes Symbol anklicken.
- (1) Verlassen über die Taste EXIT.

#### MODALITÄT 2:

- Taste **ON/OFF** drücken: Ein Hinweis zeigt an, dass die Funktion **FERIEN** aktiviert ist.
- **B2** Taste **OK** anklicken.

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

# Benutzung der Modelle TS | einstellungen benutzer

#### Einstellungen

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



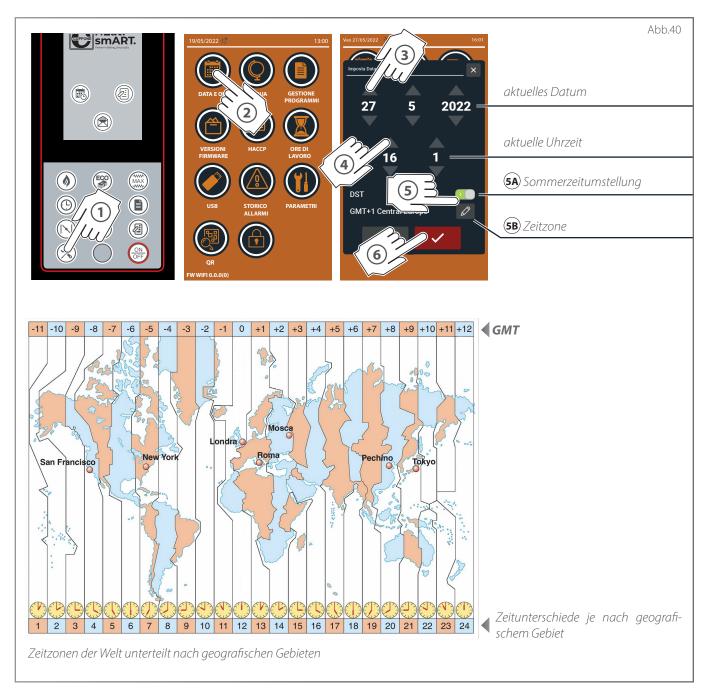
Um zu verhindern, dass nicht qualifizierte Personen auf die Programmierung der Parameter zugreifen, die bei falscher Einstellung die Benutzung des Ofens beeinträchtigen könnten, werden einige Menüs von einem Password geschützt, das nur vom Hersteller geliefert wird.

#### **DATUM UND UHRZEIT**

#### Abb.40

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

- 1 Symbol **SERVICE** anklicken.
- 2) Symbol **DATUM UND UHRZEIT** anklicken.
- 3 Aktuelles Datum mit den Pfeiltasten 📤 einstellen.
- (4) Aktuelle Uhrzeit mit den Pfeiltasten 📤 einstellen.
- **5A Automatische Zeitumstellung** (DST daylight saving time) einstellen.
  - **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, die Winterzeit beginnt am ersten Sonntag im November um 2:00 Uhr.
- **Zeitverschiebung GMT (Greenwich Mean Time)** einstellen, ausgehend von einer bestimmten geographischen Zeitzone (z. B. für Italien: GMT +1 Central Europe).
- 6 Am Ende der Einstellungen mit bestätigen oder mit annullieren.



# Benutzung der Modelle TS | einstellungen benutzer

#### **SPRACHE**

#### Abb.41

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

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken.
- 2 Symbol **SPRACHE** anklicken.
- (3) Gewünschte Sprache anklicken. Mit den Pfeiltasten über die derzeit verfügbaren Sprachen scrollen: Englisch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Deutsch, Russisch.
- 4 Am Ende der Einstellungen mit bestätigen oder mit Sannullieren.

#### Verwaltung der Programme

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



#### **FIRMWARE-VERSIONEN**

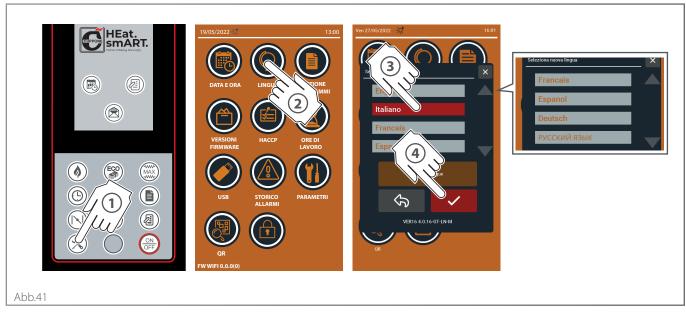
#### Abb.42

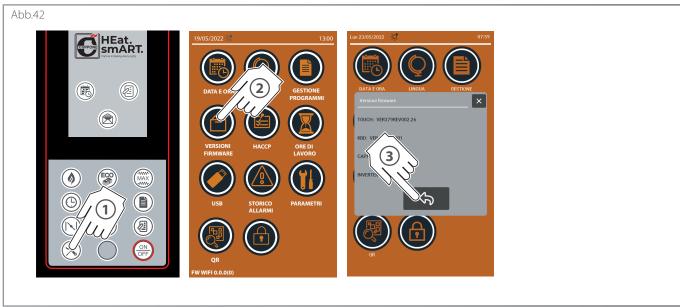
In diesem Bereich können die im Ofen installierte Version der Firmware und die entsprechenden Daten angezeigt werden.

- 1) Symbol **SERVICE** anklicken.
- Symbol FIRMWARE-VERSION anklicken.
- 3 Anschließend Bildschirmanzeige verlassen mit

#### HACCP

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





#### BETRIEBSSTUNDEN: RÜCKSTELLUNG DER WARTUNGSSTUNDEN (ZÄHLERRÜCKSTELLUNG)



1 Den angezeigten Hinweis anklicken, um mit dem Vorgang fortzufahren.



**2** Bei Ofen in STANDBY das Symbol **SERVICE** anklicken.



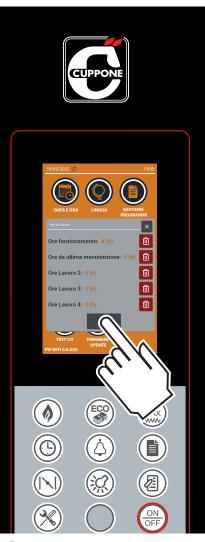
3 Symbol BETRIEBSSTUNDEN anklicken.



4 Symbol PAPIERKORB neben dem Text "Stunden seit der letzten Wartung anklicken: 05 \*(h)"



Taste anklicken, um das Zurücksetzen der Wartungsstunden auf Null zu bestätigen (Zählerreset).



**6** Symbol **PFEIL ZURÜCK** anklicken oder einige Sekunden abwarten, um die Bildschirmansicht zu verlassen.



zur Ansicht Standby zurückzukehren.

<sup>\*</sup> Beispielangabe

# Benutzung der Modelle TS | EINSTELLUNGEN BENUTZER

#### **USB**

#### Abb.43

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.44

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

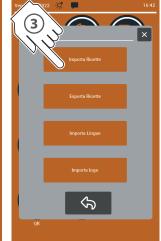
#### QR

#### Abb.45

Durch Scannen des QR-Codes, der auf dem Display erscheint, mit einem persönlichen Gerät (z. B. Smartphone, Tablet usw.) können Handbücher, Kurzanleitungen und Datenblätter für Ersatzteile heruntergeladen oder auf die Website des Herstellers oder die Cloud zugegriffen werden. Einfach mit den Pfeiltasten <> durch die verfügbaren QRs scrollen. Anschließend Funktion verlassen mit







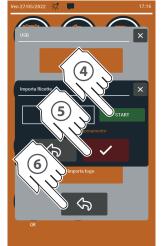
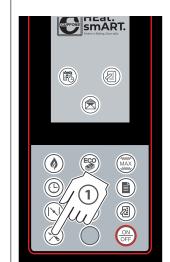


Abb.43







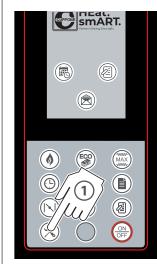






Abb.45

#### Hinweise



Vor der Durchführung von Eingriffen zur Reinigung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet

werden (z. B. Handschuhe usw.). Der Benutzer darf ausschließlich die ordentliche Wartung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten an eine Kundendienststelle wenden und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).



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

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

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



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

Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.



#### 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.47

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.

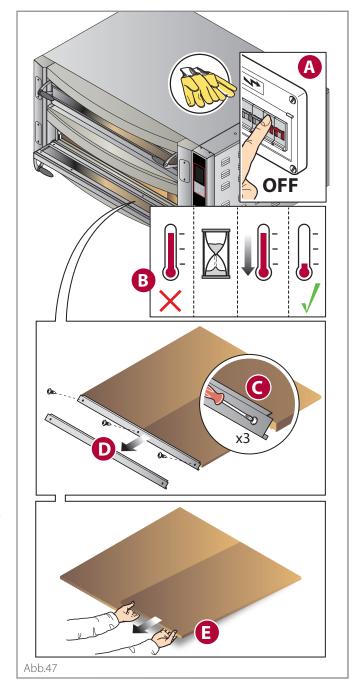


Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.



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

Reicht manuelle Reinigung nicht aus, die Funktion PYROLYSE verwenden. Siehe Seite 37



# Wartung und Reinigung | REINIGUNG

#### KAMMERREINIGUNG 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.



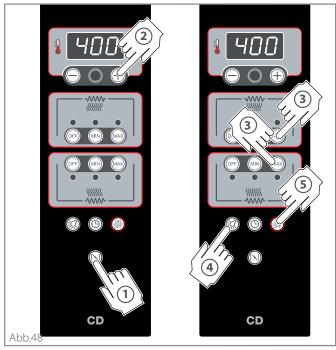
Vor der Aktivierung der Pyrolyse größere Lebensmittelreste mit einer Naturfaserbürste entfernen.

#### Öfen Modell CD ▶ Abb.48

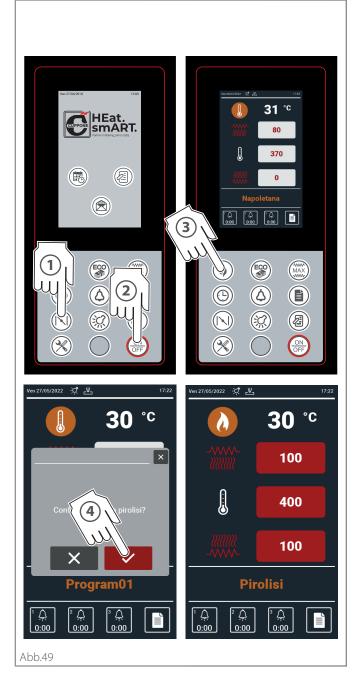
- 1 Kamin mittels der entsprechenden Taste schließen.
- 2 Die Temperatur in der Kammer auf 400 °C (752 °F) einstellen.
- (3) Mit den Tasten "MIN" und "MAX", die Leistungen Oberhitze und Unterhitze auf MAX einstellen.
- (4) die Beleuchtung der Backkammer ausschalten.
- ON/OFF ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen.
- 6 Die Kammer nach dem Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.50

#### Öfen Modell TS ▶ Abb.49

- 1 Kamin mittels der entsprechenden Taste schließen.
- 2 Taste ON/OFF on Anklicken.
- 3 Taste **PYROLYSE** anklicken.
- Bestätigen mit : Starten des Aufheizens des Ofen bis zu einer Temperatur von 400 °C (752 °F), bei Erreichen der Temperatur wird die Funktion unterbrochen (zum vorzeitigen Blockieren der Funktion erneut die Taste PYROLYSE) drücken.
- 5 Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.50.
- Während der Pyrolyse geht das Licht bei den Modellen "TS" automatisch aus, um die Glühbirne zu schonen; bei den Modellen "CD" ist es hingegen erforderlich, es von Hand auszuschalten.







#### **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.

# **ERSETZUNG DER SCHEIBE DER TÜR**▶ Abb.51

# ERSETZUNG DER LAMPE UND DER SCHEIBE IM INNEREN

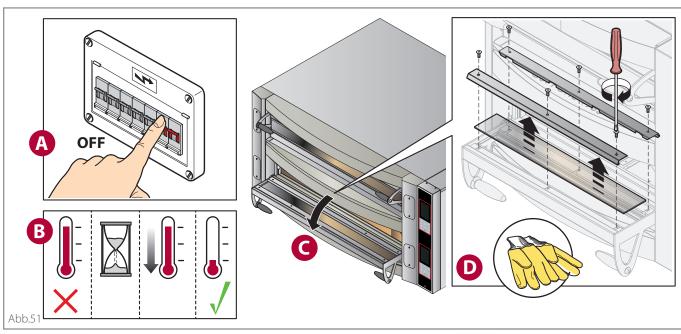
#### Abb.52

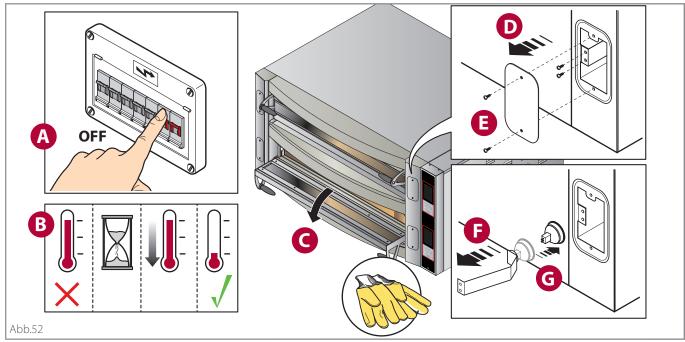
Vor dem Auswechseln der Glühbirne die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrechen. Es ist

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.





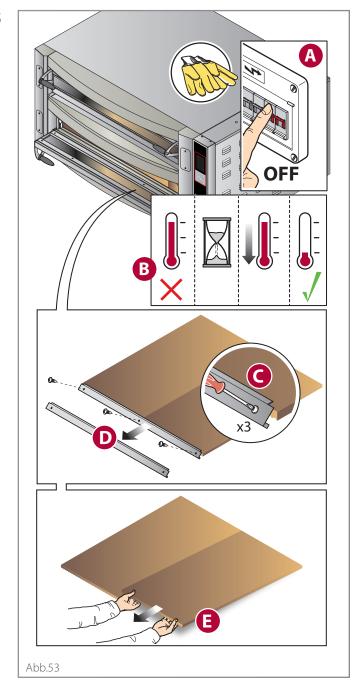
# Wartung und Reinigung | Auswechseln von Komponenten

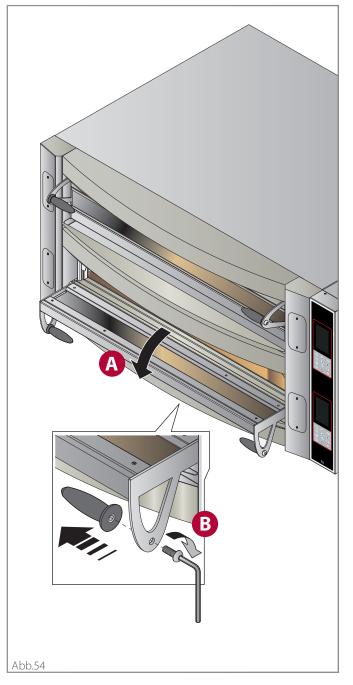
AUSWECHSELN DES FEUERFESTEN MATERIALS

▶ Abb.53

AUSWECHSELN DES TÜRKNAUFS

▶ Abb.54



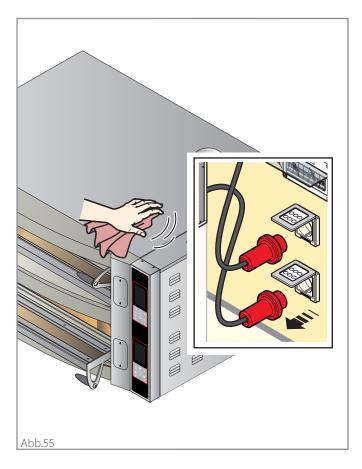


#### Längere Nichtbenutzung des Ofens

Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen. die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

Die Tür angelehnt lassen, damit die Luft zirkulieren kann. Vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

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



# 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.



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



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 durchgestriche-

nen Abfalltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus recycelbare Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.). Bei der Entsorgung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass negative Umwelteinflüsse durch dieses vermieden und Ressourcen geschont werden, indem das Prinzip "Wer verschmutzt, zahlt" angewandt wird sowie durch Vorbeugung und Vorbereitung zu Wiederverwendung, Recycling und Verwertung. Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts führt zur Anwendung der von den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

#### Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

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

# Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

#### Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände



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

In Zweifelsfällen wird empfohlen, sich bei den örtlichen Behörden über die korrekte Entsorgung zu informieren.

Bis zu ihrer endgültigen Entsorgung müssen die Asche und die Lebensmittelreste in feuerfesten Metallbehältern mit Deckel aufbewahrt werden, der stets geschlossen bleiben muss.

Den Behälter geschützt vor Witterungseinflüssen und außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren lagern. Es dürfen keine entzündlichen, explosiven oder wärmeempfindlichen Materialien in die Nähe der Behälter gebracht werden.

# 6 GARANTIE

#### 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 M\u00e4ngelanzeige 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 Ouellen 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.
- Überprüfen, ob Alarmmeldungen auf dem Display angezeigt werden. Hat das System ein Problem erkannt, erscheint ein Pop-up Fenster. Alarme weisen auf Störungen/Fehlfunktionen hin, aufgrund derer die Nutzung des Ofens ganz oder teilweise ausgeschlossen wird, bis sie zurückgesetzt werden. In diesem Fall muss der Händler bezügliche einer Reparatur kontaktiert werden. Erkannte Probleme werden, zusätzlich zum Pop-up Fenster, auch in der Bildschirmanzeige "Alarmhistorie" gemeldet (Siehe Abb.44 Menü Alarmhistorie).

A A I I		
Malduna		
MEIGUIIG	 	 

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

Seriennummer (S/N)	
Modell	
Rechnungsdatum	
Rechnungsnummer	

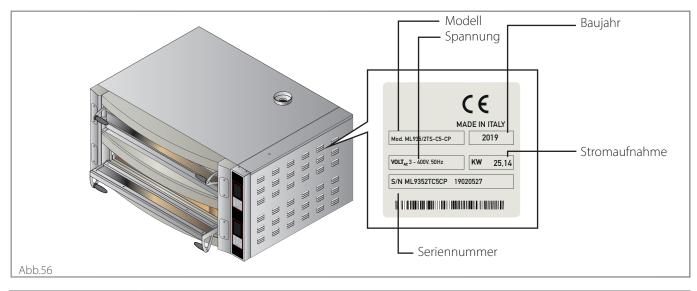
• Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.



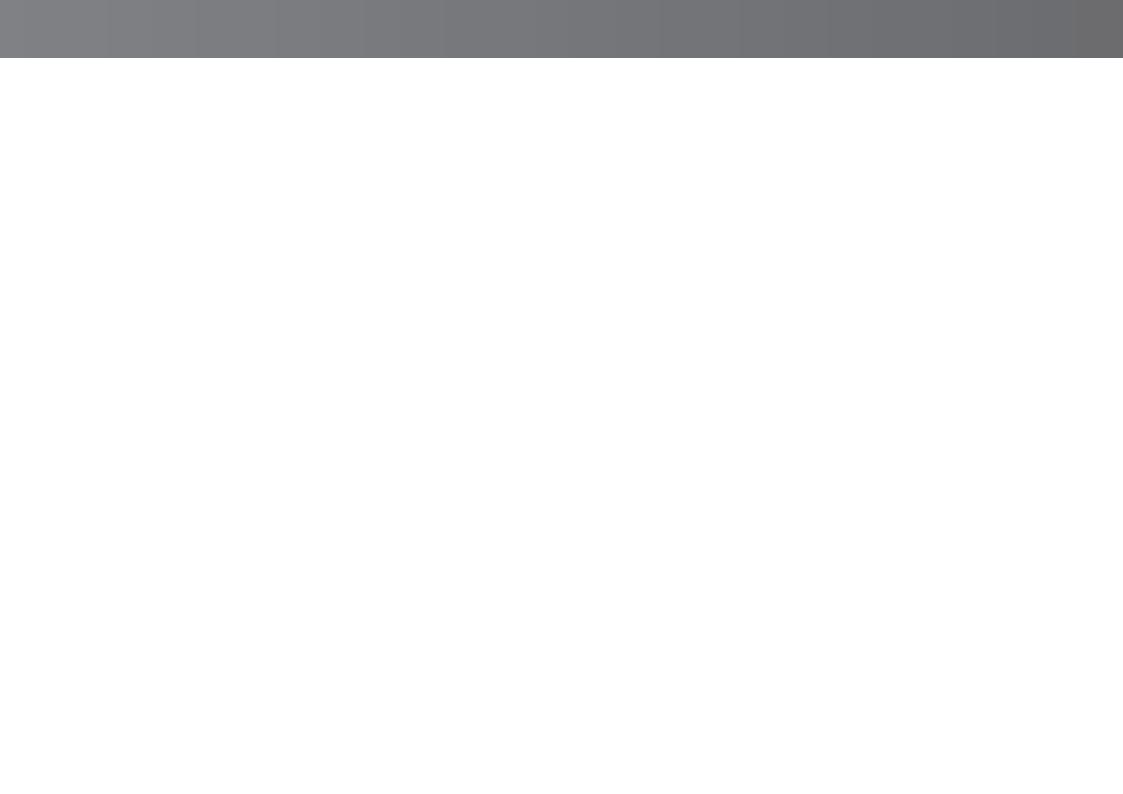
#### <u>Garantiebedingungen</u> - Seite <u>41</u>.

• Den Händler anrufen und die Daten des Ofens mitteilen. 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



Problem	Lösung		
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	<ul> <li>Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.</li> <li>Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON).</li> </ul>		
Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Garvorgang lässt sich nicht starten	Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind.	- Einstellung der	
Der Ofen gart ungleichmäßig	<ul> <li>Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind.</li> <li>Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzas ändern.</li> </ul>	Garparameter: Konsultieren Sie die	
Die ersten gebackenen Pizzas brennen an	bei der Vorheizung, der Prozentsatz (Modell TS) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzas.	Seite <u>7</u>	
Wenig goldene Produkte an der Oberfläche	Auf der Rückseite der Garkammer sind Öffnungen für den Dampfaustritt vorhanden, die in Abhängigkeit vom zu garenden Produkt geöffnet oder geschlossen werden müssen. Werden sie zum Beispiel nicht geöffnet werden, könnte in der Garkammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die die Infrarotstrahlen der oberen Heizelemente dabei behindert, den Produkten einen goldenen Ton zu verleihen.	Öffnung/Schließung der Dampfauslas- söffnungen: siehe	
Übermäßige Feuchtigkeit tritt durch die Tür des Ofens aus	Die in den Ofen eingeführten Produkte geben normalerweise Feuchtigkeit ab; falls die Dampfauslassöffnungen nicht korrekt geöffnet werden, tritt dieser Dampf durch die Tür aus.	Seite <u>11</u> und Seite <u>19</u>	





#### 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.co

