

Leonardo

OFEN

Bedienungs- und Wartungsanleitung



LN2T/1TS | 1TSH
LN3T/1TS | 1TSH
LN650/1TS



HEat.
smART.
Partner in Baking. Since 1963



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 sind 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 in Zweifelsfälle an ihn zu wenden.

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

VORBEMERKUNG	3
Kundendienst.....	3

1 SICHERHEITSHINWEISE..... 4

Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole.....5

2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN 6

Den Ofen kennenlernen.....	6
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung.....	6
Einige unverbindliche Empfehlungen.....	7
Nicht zufriedenstellende Backergebnisse	7
Backtabelle	8
Konfigurierung der Bleche in der Backkammer.....	9

3 GEBRAUCH..... 10

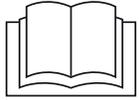
4 WARTUNG UND REINIGUNG 34

Hinweise	34
Reinigung des Ofens.....	34
Auswechseln von Komponenten	36
Längere Nichtbenutzung des Ofens	38
Entsorgung des Gerätes am Ende der Lebensdauer	38

6 GARANTIE.....39

7 FUNKTIONSSTÖRUNGEN.....40

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 Reparaturingriffs 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 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:
 - 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 entflammaren 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.
- Falls Anomalien (z. B. Stromversorgungskabel beschädigt usw.) oder Funktionsstörungen festgestellt werden, darf das Gerät nicht benutzt werden; wenden Sie sich an den Händler. Ausschließlich Originalersatzteile verwenden; andernfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.
- Die Notfalltelefonnummer gut sichtbar anbringen.
- **ACHTUNG:** Es ist untersagt, feste oder flüssige entflammare Materialien, zum Beispiel Alkohol,

während des Betriebs in die Backkammer einzuführen.

- Das Gerät muss während seines Betriebs überwacht werden; nie Speisen im nicht beachteten 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 vom Händler kontrollieren zu lassen.
- **ACHTUNG** – Um die Brandgefahr zu verringern, darf das Gerät nur in hitzebeständigen Umgebungen ohne brennbare Materialien im Abstand von ca. 46 cm (18 Zoll) rund um das Gerät oder im Abstand von ca. 102 cm (40 Zoll) über dem Gerät installiert werden. 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 Unterlage muss in jedem Fall rund um das Gerät mindestens 31 cm (12 Zoll) über den Geräteumfang hinausragen.

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 Hersteller



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 Handbuchs ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.

2 EINLEITENDE ANMERKUNGEN

Den Ofen kennenlernen

► Abb.1

Ihr Ofen kann ausschließlich für das Backen von Pizza oder ähnlichen Produkten wie Brot oder Focaccia sowie für die Gastronomie verwendet werden.

Seine Hauptbauteile sind:

- 1 Backkammer aus rostfreiem Stahl
- 2 Kamin für die Ableitung der Backdämpfe
- 3 Backebene aus feuerfesten Ziegeln/Quaderebene
- 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 34.

Bei der ersten Benutzung die Temperatur auf einen Wert von **150 °C (302 °F)**, den Prozentsatz der Oberhitze auf 80 %, der Unterhitze auf 20 % für mindestens **8 Stunden einstellen, ohne Lebensmittel im Inneren**. Während dieser Zeit sollte der Entlüftungskamin vollständig offen gehalten 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:

Gebrauch | Ausführen eines Backvorgangs - Seite 10

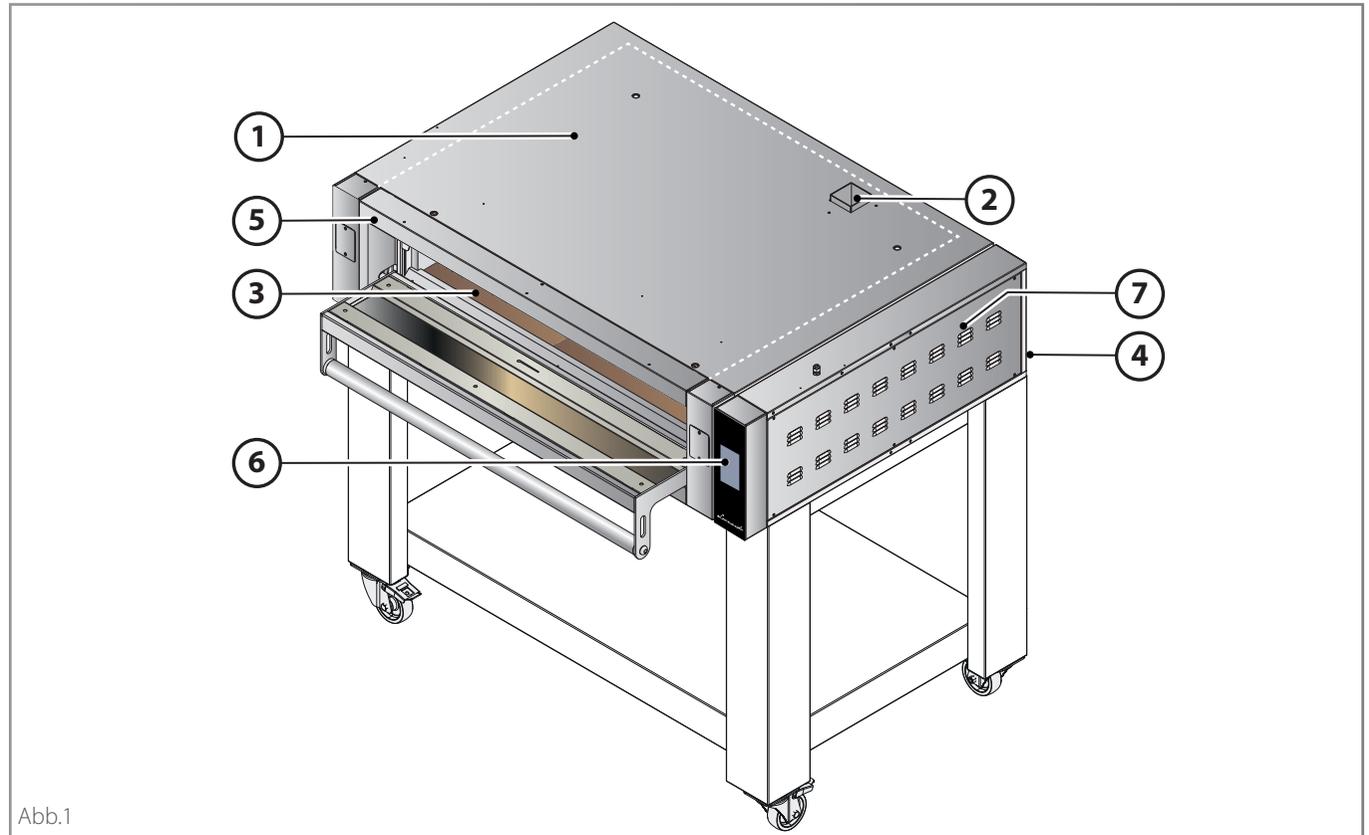


Abb.1

 **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 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: Seite [24](#)

- 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 einfachen 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 der OBERHITZE kontrolliert.
- **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 der UNTERHITZE kontrolliert.

NICHT ZUFRIEDENSTELLEND E 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 Vorheizung wurde der Prozentsatz der UNTERHITZE 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.

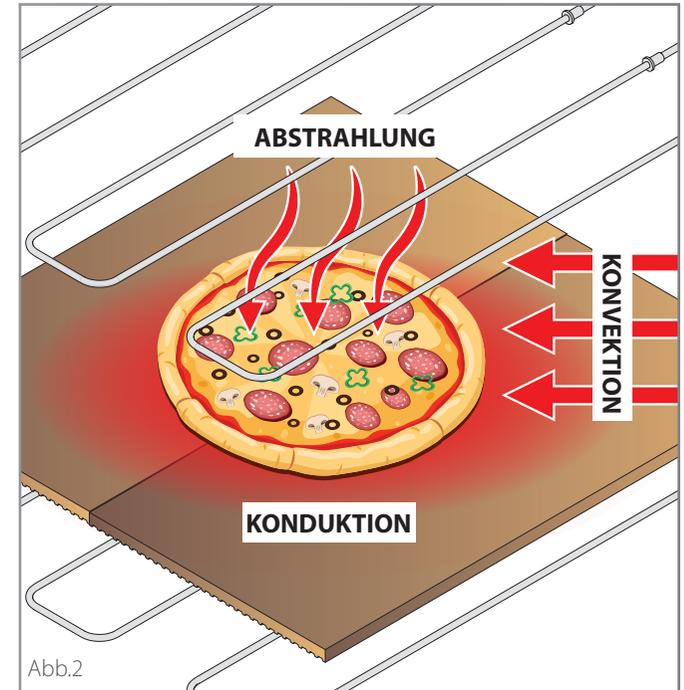


Abb.2

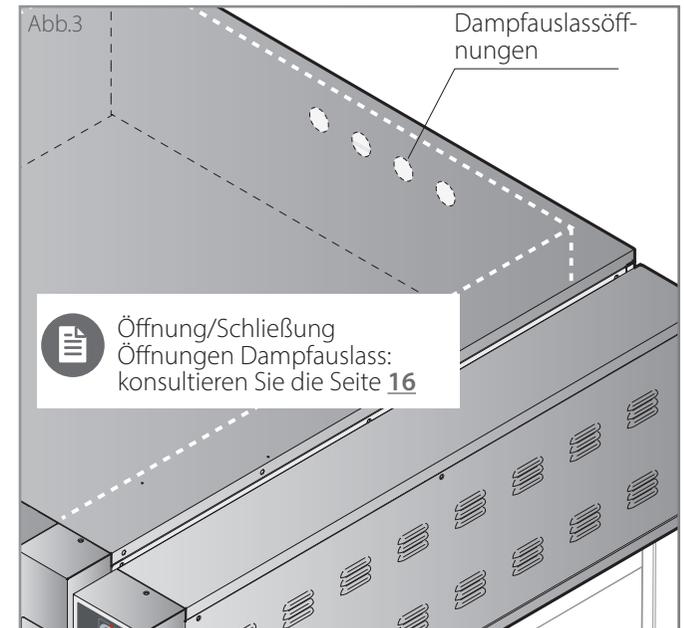


Abb.3

Einleitende Anmerkungen

BACKTABELLE

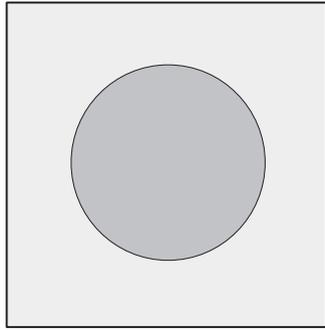
 Die in den Tabellen angegebenen Parameter sind unverbindlich, da sie je nach Arbeitsumfang und Art des zu verbackenen Teigs (z. B. abhängig von Mehltyp, Hydratation usw.) variieren können.

PIZZAOFEN H 18 mit hitzebeständiger Backfläche										
STEUERUNG		 Anfertigung von Hand				 Anfertigung mit Pizzaform				Vorheizung für beide Typen (Formung von Hand oder mit Pizzaform)
TYP	BACKEN				BACKEN					
	ZEIT	TEMP.	% OBERHITZE	% UNTERHITZE	ZEIT	TEMP.	% OBERHITZE	% UNTERHITZE		
KLASSISCH (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) Temperatur / %: wie Pizzatyp  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. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur die Dampfauslassöffnungen öffnen, je nach gewünschtem Produkt. Verbleibt der Ofen im Standby-Modus, die Dampfaustrittsöffnungen offen lassen, um einen Hitzestau auf dem Stein zu vermeiden.
KLASSISCH (50cm)		4 Min.	320°C - 608°F	90%	5%	4 Min.	320°C - 608°F	80%	0%	
PFÄNNCHEN		3 Min. 30Sek.	280°C - 536°F	60%	40%					
NAPOLETANA		90 Sek.	360°C - 680°F	90%	5%					
BLECH (DIREKT)		7 Min.	300°C - 572°F	50%	60%					
BACK- BLECH	VORBACKEN	5 Min.	280°C - 536°F	60%	40%					
	AUSBACKEN	4 Min.	280°C - 536°F	40%	60%					
SCHAUFEL	VORBACKEN	5 Min.	280°C - 536°F	70%	20%					
	AUSBACKEN	5 Min.	270°C - 518°F	60%	20%					

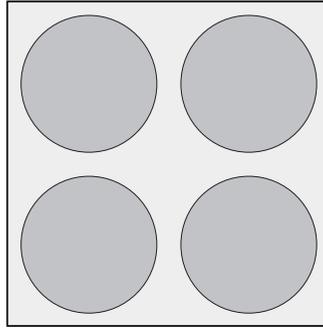
GASTRONOMIEOFEN H 25 mit geprägter Ebene										
TYP		BACKEN								Vorheizung
ZEIT	TEMP.	% OBERHITZE	% UNTERHITZE							
BISKUIT		25 min.	180°C - 356°F	50%	65%					Zeit: 1 Stunde (eventuelle Abweichungen je nach eingestellten Prozentwerten und der Raumtemperatur, Installationsort des Ofens) Temperatur / %: wie Pizzatyp  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. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur die Dampfauslassöffnungen öffnen, je nach gewünschtem Produkt. Verbleibt der Ofen im Standby-Modus, die Dampfaustrittsöffnungen offen lassen, um einen Hitzestau auf dem Stein zu vermeiden.
BLÄTTERTEIG		15 Min.	200°C - 392°F	60%	100%					
APFELTORTE		45 Min.	180°C - 356°F	60%	90%					
ECLAIR		20 Min.	200°C - 392°F	65%	90%					

KONFIGURIERUNG DER BLECHE IN DER BACKKAMMER

2T

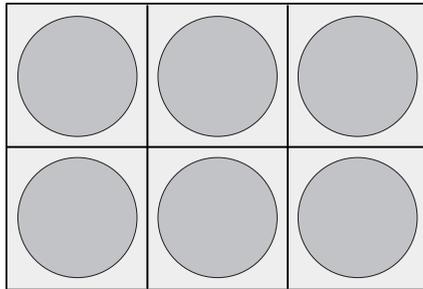


ø500mm - [Ø19.69 in.]

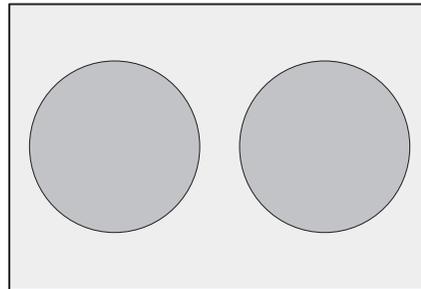


ø350mm - [Ø13.78 in.]

3T



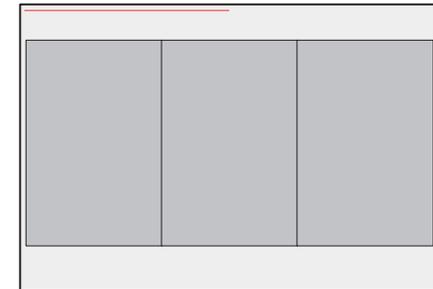
ø350mm - [Ø13.78 in.]



ø 500 - [Ø19.69 in.]

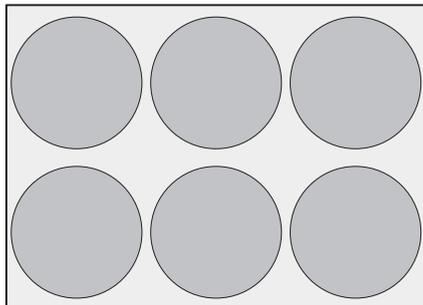


600x400mm - [23.62x15.75 in.]

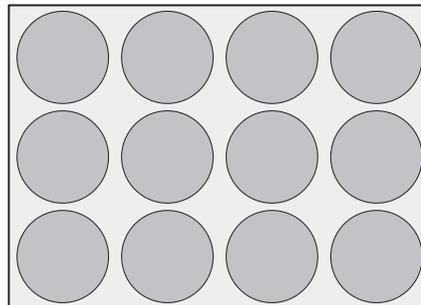


600x400mm - [23.62x15.75 in.]

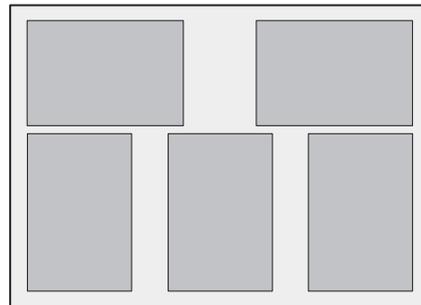
650



ø 500 - [Ø19.69 in.]



ø350mm - [Ø13.78 in.]



600x400mm - [23.62x15.75 in.]

Inhaltsverzeichnis Benutzung

Das Bedienfeld kennenlernen.....	10
Gebrauch Ausführen eines Backvorgangs.....	12
<i>Manuelles Einschalten des Ofens</i>	12
<i>Einstellung der Vorheizung</i>	12
<i>Sonderfunktionen: Mehrfachauswahl</i>	15
<i>Beginn des Backvorgangs</i>	16
<i>Einschalten der Beleuchtung (auf Wunsch)</i>	16
<i>Einstellung der Dampfauslassöffnungen</i>	16
<i>Timer aktivieren</i>	17
Gebrauch Dampfgenerator verwenden.....	18
Gebrauch Rezeptverwaltung.....	19
<i>Verwendung eines abgespeicherten Rezepts</i>	19
<i>Rezept erstellen/abspeichern</i>	20
<i>Ändern eines bereits abgespeicherten Rezepts</i>	21
<i>Abgespeichertes Rezept löschen</i>	21
<i>Abgespeichertes Rezept kopieren</i>	21
Benutzung Sonderprogramme.....	22
<i>Programm MAX</i>	22
<i>Programm ECO</i>	23
Benutzung Programmierte Einschaltung.....	24
<i>Vorprogrammiertes Einschalten</i>	24
<i>Programmierung eingeben</i>	24
<i>Eine Wochenprogrammierung löschen</i>	25
<i>Ein Ereignis löschen</i>	26
<i>Ein Ereignis ändern</i>	26
Benutzung Einstellung Liste Hinweise.....	27
Benutzung Einstellung Ferien.....	28
Benutzung Benutzereinstellungen.....	29
Verfahren Nullen des Stundenzählers.....	31

Ofen in Modalität STAND-BY

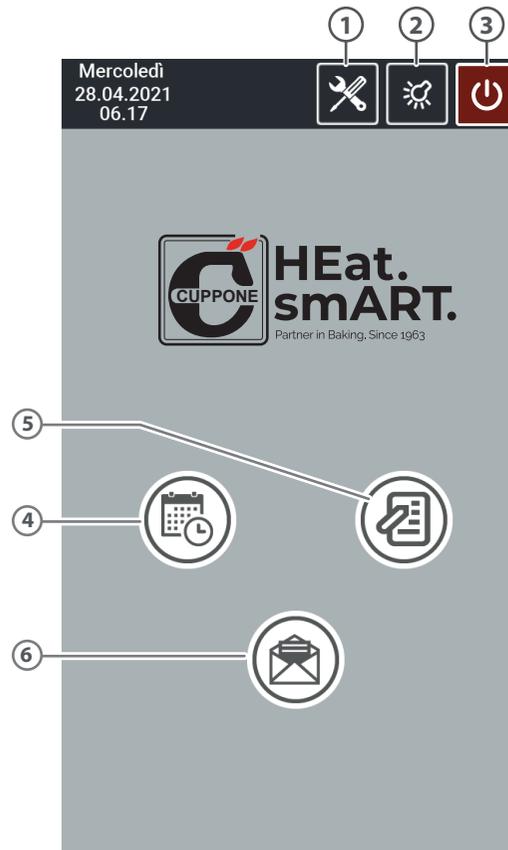


Abb.4

Das Bedienfeld kennenlernen

► Abb.4

OFEN IN MODALITÄT STAND-BY

- Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugang zu den Benutzereinstellungen
- Taste Einschaltung Licht Kammer**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus
- Schalter ON/OFF**
Einschaltung/Ausschaltung des Ofens
- Taste PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG**
Gestattet den Zugang zur Seite **Programmierte wöchentliche Einschaltung**: es ist möglich, die automatische Ein- und Ausschaltung des Ofens für die gesamte Woche zu programmieren, mit bis zu 4 Einschaltungen/Ausschaltungen pro Tag
- Taste Einschaltung Liste Hinweise**
Gestattet den Zugang zur Seite **Hinweisliste**, in der bis zu 10 Hinweise eingestellt werden können, die an den angegebenen Tagen zu den eingestellten Uhrzeiten im Display erscheinen. Jeder Hinweis kann zyklisch wiederholt werden.
- 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.

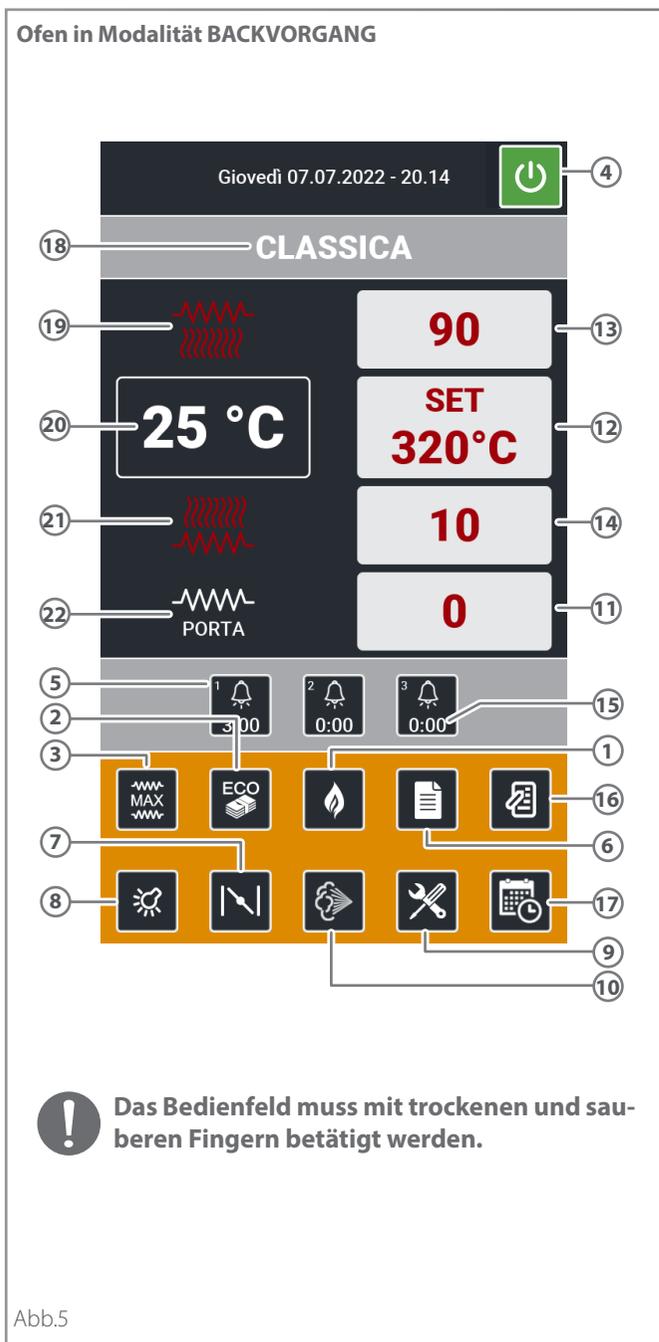


Abb.5

► **Abb.5**
OFEN IN MODALITÄT BACKVORGANG

- 1 **Taste Programm Pyrolyse**
Startet das Pyrolyse-Programm zur Reinigung des Ofens
- 2 **Taste Programm ECO**
Startet das Programm ECO (Seite [23](#))
- 3 **Taste Programm MAX**
Startet das Programm MAX (Seite [22](#))
- 4 **ON/OFF-Schalter**
Einschaltung/Ausschaltung des Ofens
- 5 **Taste Buzzer**
Aktiviert/deaktiviert das akustische Signal bei Backende
- 6 **Taste Programme**
Drücken zum Anzeigen und Verwenden der vom Benutzer abgespeicherten Programme
- 7 **Taste Kamin**
Öffnet und schließt den Dampfauslass auf der Rückseite der Backkammer
- 8 **Taste Licht**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus
- 9 **Taste SERVICE (Einstellungen)**
Gestattet den Zugang zu den Benutzereinstellungen
- 10 **Taste DAMPF**
Die Taste hat zwei Funktionen:
- **Betätigen der Taste unter 2 Sekunden:**
wenn der Dampfgenerator aus ist, wird sein Widerstand aktiviert (das Symbol wird rot);
wenn der Dampfgenerator bereit ist (grünes Symbol), ist es möglich, Dampf einzuleiten, indem die Dauer auf der erscheinenden Seite eingegeben wird.
- **Betätigen der Taste über 2 Sekunden:**
wenn der Dampfgenerator an ist, wird sein Widerstand ausgeschaltet (das Symbol wird weiß)
- 11 **Taste für Einstellung von Türheizelement**
- 12 **Taste für Einstellung von Kammertemperatur**
- 13 **Taste für Einstellung von Heizelement Oberhitze**
- 14 **Taste für Einstellung von Heizelement Unterhitze**

- 15 **Taste für Einstellung vom Timer der Backzeit und/oder Dauer eines Programms**, verknüpft mit einem akustischen Signal, das den Ablauf der eingestellten Zeit anzeigt.
- 16 **Taste Einschaltung Hinweisliste**
Gestattet den Zugang zur Seite **Hinweisliste**, in der bis zu 10 Hinweise eingestellt werden können, die an den eingegebenen Tagen zu den eingestellten Uhrzeiten im Display erscheinen. Jeder Hinweis kann zyklisch wiederholt werden.
- 17 **Taste PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG**
Gestattet den Zugang zur Seite **Programmierte wöchentliche Einschaltung**: Es ist möglich, die automatische Ein- und Ausschaltung des Ofens für die gesamte Woche zu programmieren, mit bis zu 4 Einschaltungen/Ausschaltungen pro Tag
- 18 **Taste Programme**
Gestattet das Anzeigen und Verwenden der gespeicherten Programme
- 19 **Kontrollleuchte Heizelement Oberhitze**: Bei Aufleuchten (rot) sind die Heizelemente Oberhitze aktiviert
- 20 **Aktuelle Kammertemperatur**
- 21 **Kontrollleuchte Heizelement Unterhitze**: Bei Aufleuchten (rot) sind die Heizelemente Unterhitze aktiviert
- 21 **Kontrollleuchte Heizelement Tür**: Bei Aufleuchten (rot) sind die Heizelemente Tür aktiviert

WAS IST DAS HEIZELEMENT TÜR?

Dies ist ein spezielles Heizelement, das sich im vorderen Teil des Ofens in der Nähe der Tür befindet und das garantiert, dass die Temperatur in der Kammer beim Öffnen der Tür keinen großen Variationen unterliegt.

Seine Leistung wird immer manuell eingestellt, auch wenn ein Rezept (Programm) verwendet wird, das bereits im Speicher ist, und es ist abhängig vom Typ des zu garenden Lebensmittels und von der Anzahl der Öffnungen der Tür während des Betriebs des Ofens.

Das Einschalten des Heizelements Tür führt zu einem Anstieg der Hitze in der Backkammer und zu einem höheren Stromverbrauch.

Geführtes Bedienungsanleitung

Das Einschalten des Ofens kann unterschiedlich erfolgen:

MANUELL	Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung, es muss allerdings noch mindestens eine Stunde abgewartet werden, bis sich der Ofen auf die richtige Benutzungstemperatur aufgeheizt hat.	Folgende Vorgehensweise für die Benutzung beachten: (Punkte A , B , C , usw...)
VORPROGRAMMIERT	Vorprogrammieren des automatischen Ein- und Ausschaltens des Ofens für eine ganze Woche	Siehe Seite 24
AUTOMATIK	mittels Uhr oder SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen)	Siehe dem entsprechenden Produkt beiliegende Unterlagen.

A MANUELLES EINSCHALTEN DES OFENS

► Abb.6

Nach der Einschaltung der Stromversorgung des Ofens schaltet sich das Display ein und zeigt die Seite STANDBY an. Beim Berühren der Taste **ON/OFF**  startet der Ofen immer mit dem Programm P01 (im Beispiel ist im Programm P01 das Rezept „Classica“ gespeichert).

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!**

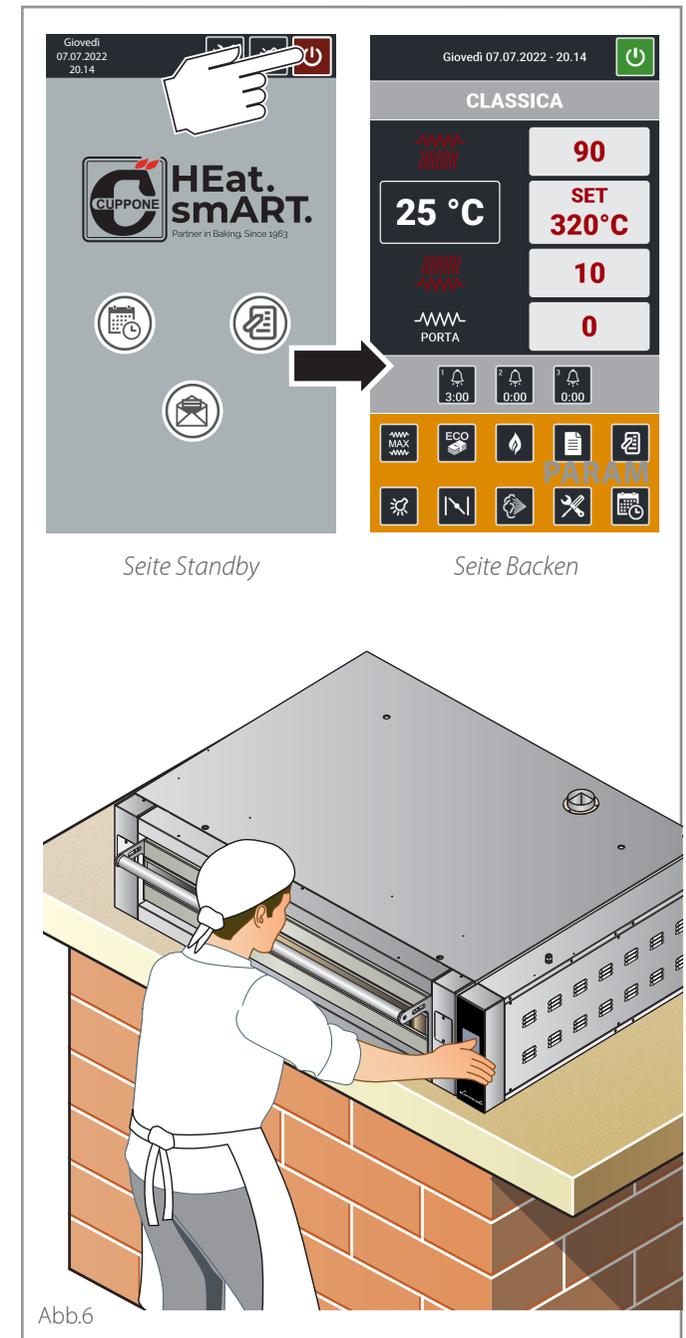
B EINSTELLUNG DES VORHEIZENS

DIE Vorheizung 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:

- **Abb.7** Durch **manuelle Eingabe** der gewünschten **Kammertemperatur und der Leistung von Oberhitze und Unterhitze** (siehe Tabelle **ANGABEN ZUM BACKEN** auf Seite **8**). 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 **13**) oder eines **erstellt** werden (Seite **20**).
- **Abb.9** **Starten eines bereits abgespeicherten Rezepts (Programms)**, zuvor abgespeichert vom Benutzer.

 **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.**



MANUELLE EINGABE DER PARAMETER

► **Abb.7**

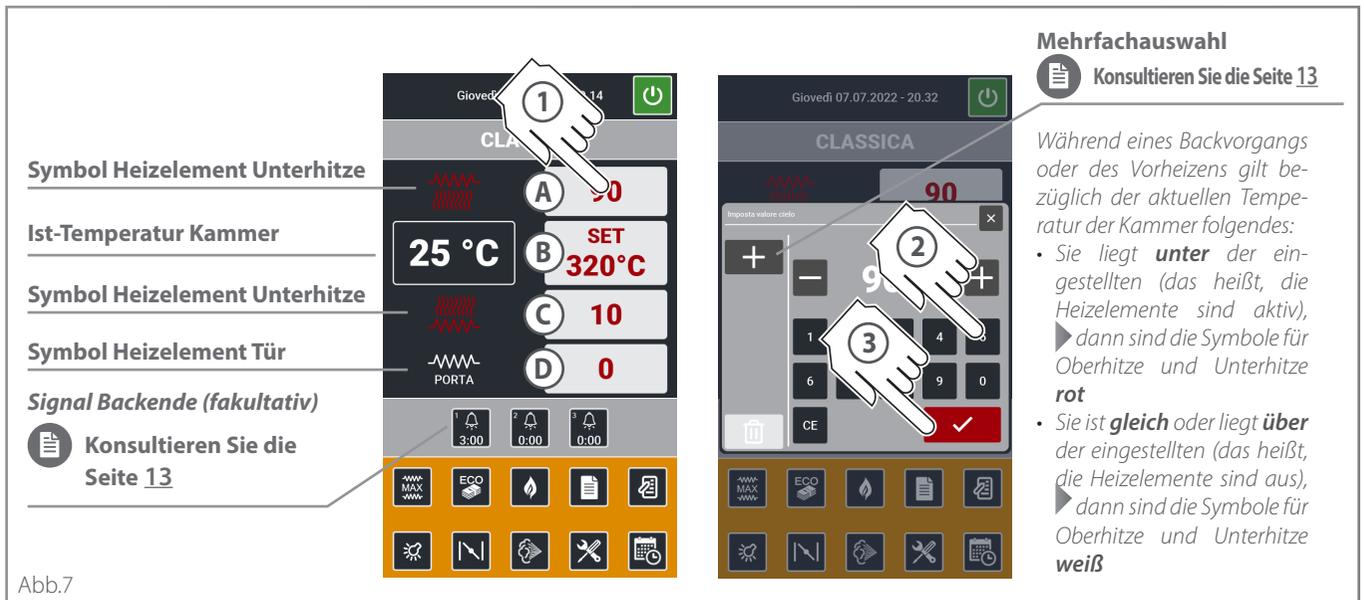
① Entsprechendes Feld antippen und Wert einstellen:

- **A (prozentuale) Leistung Oberhitze**
- **B Temperatur in der Backkammer**
- **C (prozentuale) Leistung Unterhitze**
- **D Leistung (prozentual) Widerstand Tür**

② Ein alphanumerisches Tastenfeld erscheint, auf dem der gewünschte Wert eingegeben werden kann (Für einige unverbindliche Tipps, siehe Tabelle **ANGABEN ZUM BACKVORGANG** auf Seite 8).

③ Bestätigen mit  oder löschen mit .

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



Mehrfachauswahl
Konsultieren Sie die Seite 13

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.7

SPEICHERN EINGESTELLTER PARAMETER

► **Abb.8**

Zum Speichern der Einstellungen:

① Taste **SPEICHERSYMBOL**  drücken.

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

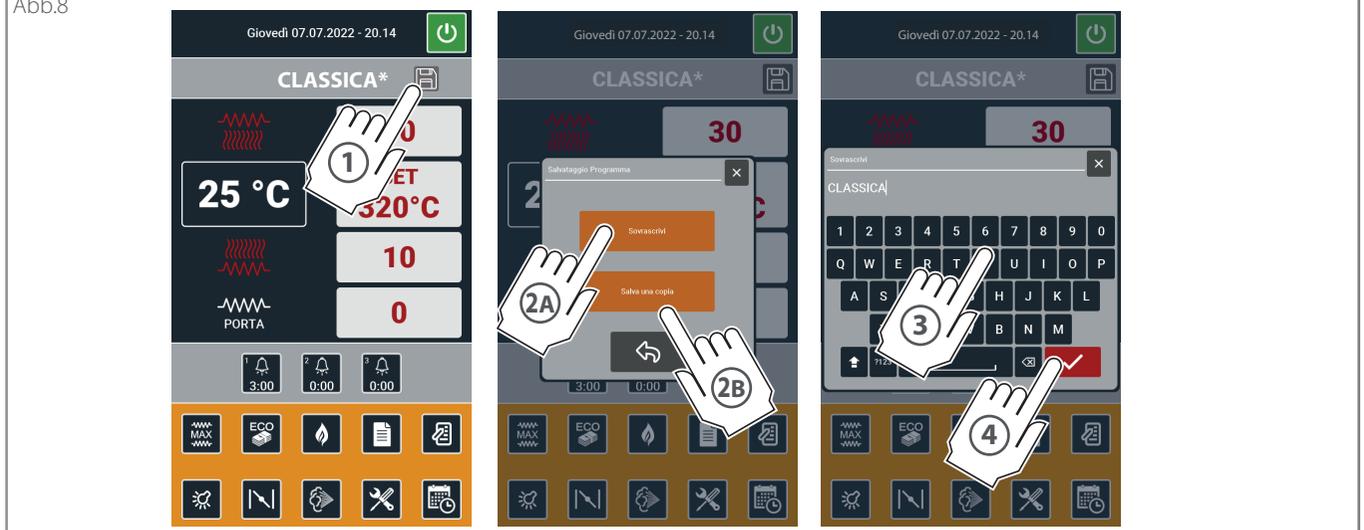
2A ÜBERSCHREIBEN	Das Rezept <u>Programm01</u> wird mit den eingegebenen Parametern gespeichert.
2B KOPIE SPEICHERN	Die ursprünglichen Standardparameter des Rezepts <u>Programm01</u> werden beibehalten und eine Kopie erstellt, <u>Programm01*</u> , die mit den neuen Parametern abgespeichert wird.

③ Neuen Rezeptnamen eingeben.

④ Bestätigen mit .

Anzeigen und Starten gespeicherter Rezepte siehe ► **Abb.9**

Abb.8



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 REZEPTE

► Abb.9

- 1 Taste **PROGRAMM** (1A) auf dem Display oder das Textfeld (1B) antippen.
- 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 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 20 für Rezeptänderungen im Menü **PROGRAMMVERWALTUNG**.

- Folgenden Beschreibungen folgen, siehe: ► **Abb.10**

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

2A ÜBERSCHREIBEN	Das Rezept <u>Napoletana</u> wird mit den eingegebenen 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 .

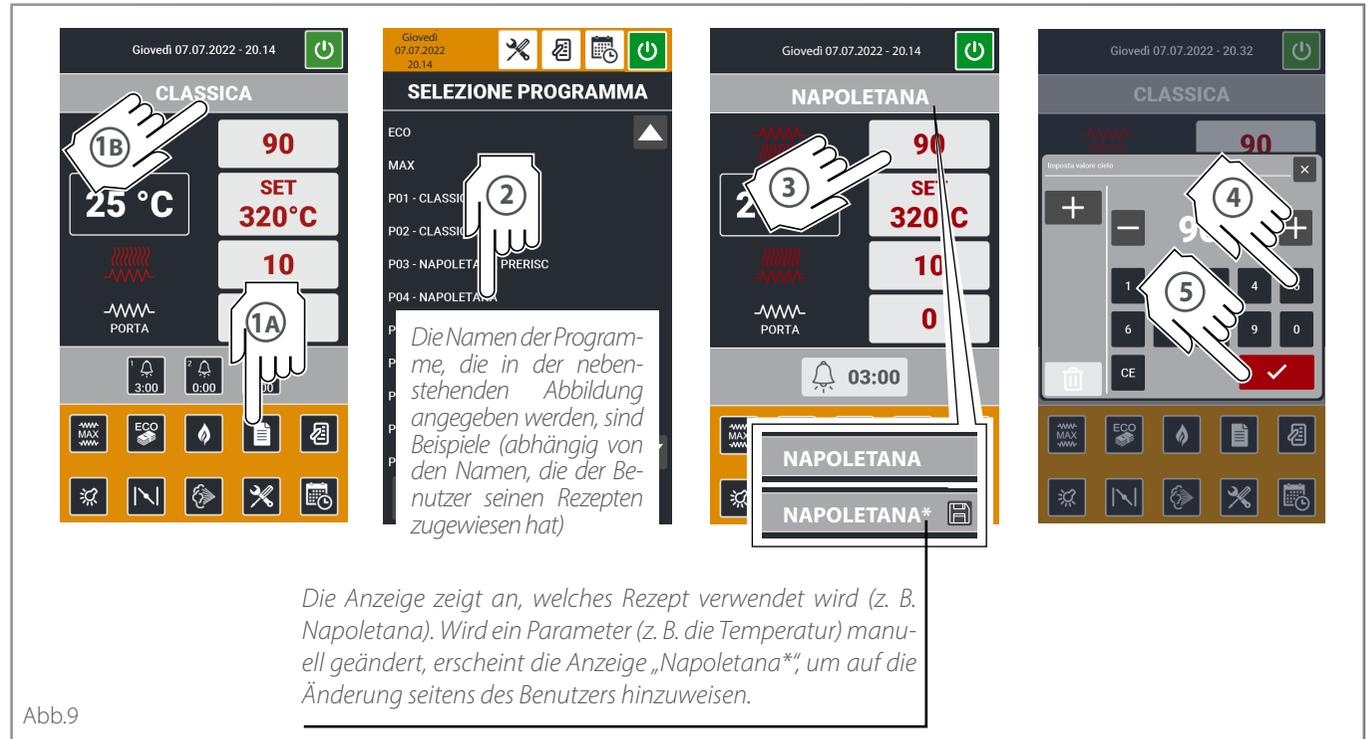
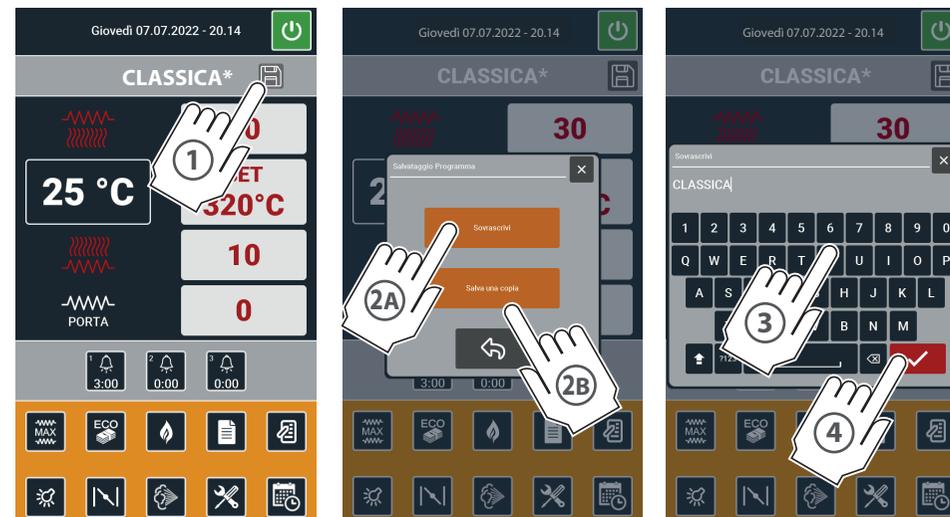


Abb.9

Abb.10



SONDERFUNKTIONEN: MEHRFACHAUSWAHL

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

Siehe Beispiel in **Abb.11**. 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.



Abb.11

Eine Mehrfachauswahl einstellen **Abb.12**

- 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.8**).

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.

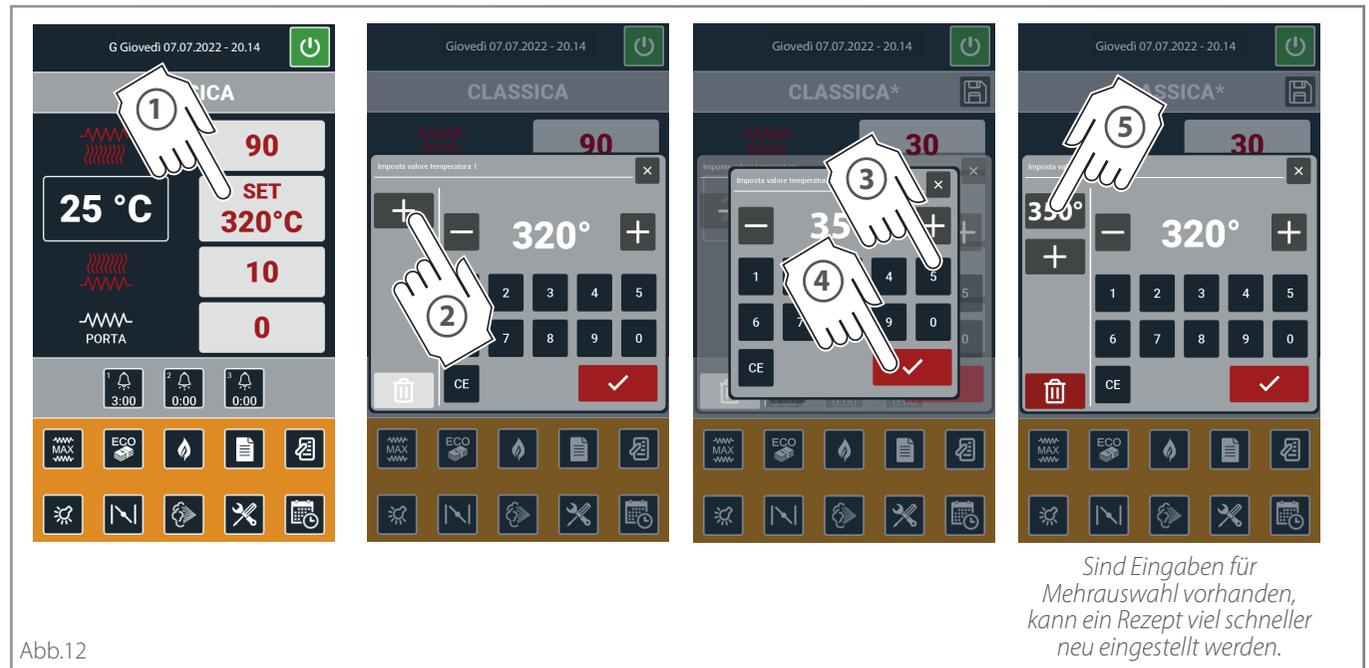


Abb.12

C BEGINN DES BACKVORGANGS

► Abb.13

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.



Abb.13

D BELEUCHTUNG ANSTELLEN (FAKULTATIV)

► Abb.14

Falls erforderlich, kann die Beleuchtung des Ofens mit der Taste **LICHT**  eingeschaltet werden, um den Backvorgang zu kontrollieren. Nach dem Drücken wird das Symbol orange. Zum Ausschalten die gleiche Taste drücken (das Symbol wird wieder weiß).

E EINSTELLUNG DER DAMPFAUSLASSÖFFNUNGEN

► Abb.15

Im hinteren Teil der Backkammer sind Dampfauslassöffnungen 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 **KAMIN**  gedrückt halten: sie beginnen, sich nach und nach zu öffnen. Zum Blockieren in der gewünschten Position einfach die Taste loslassen.

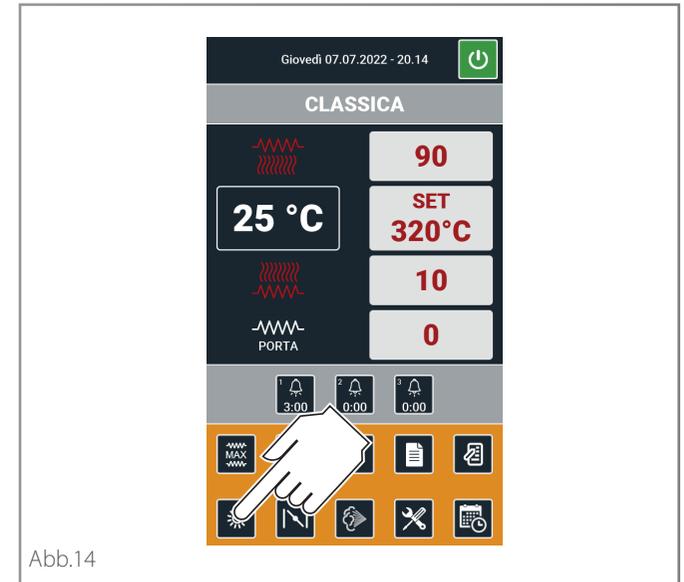


Abb.14

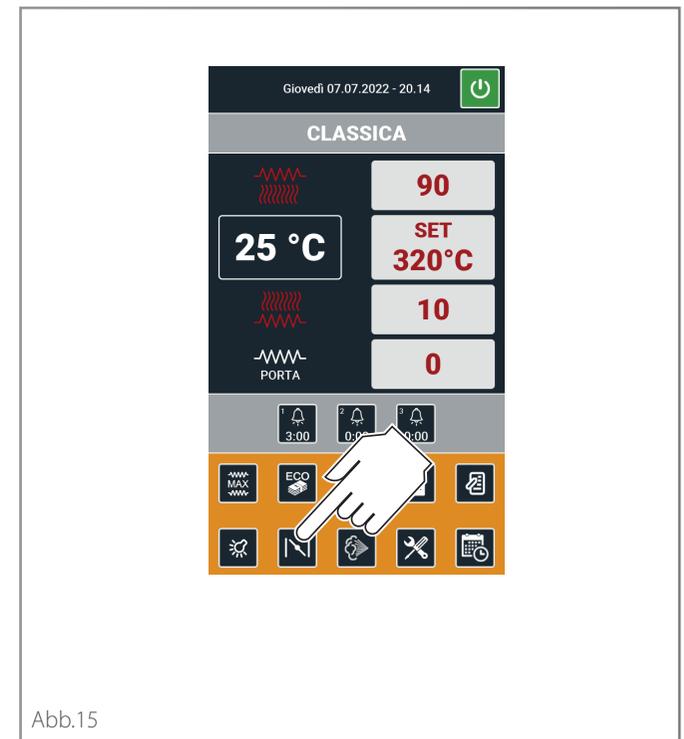


Abb.15

F 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.16 - 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.

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 , der gelöscht werden soll.

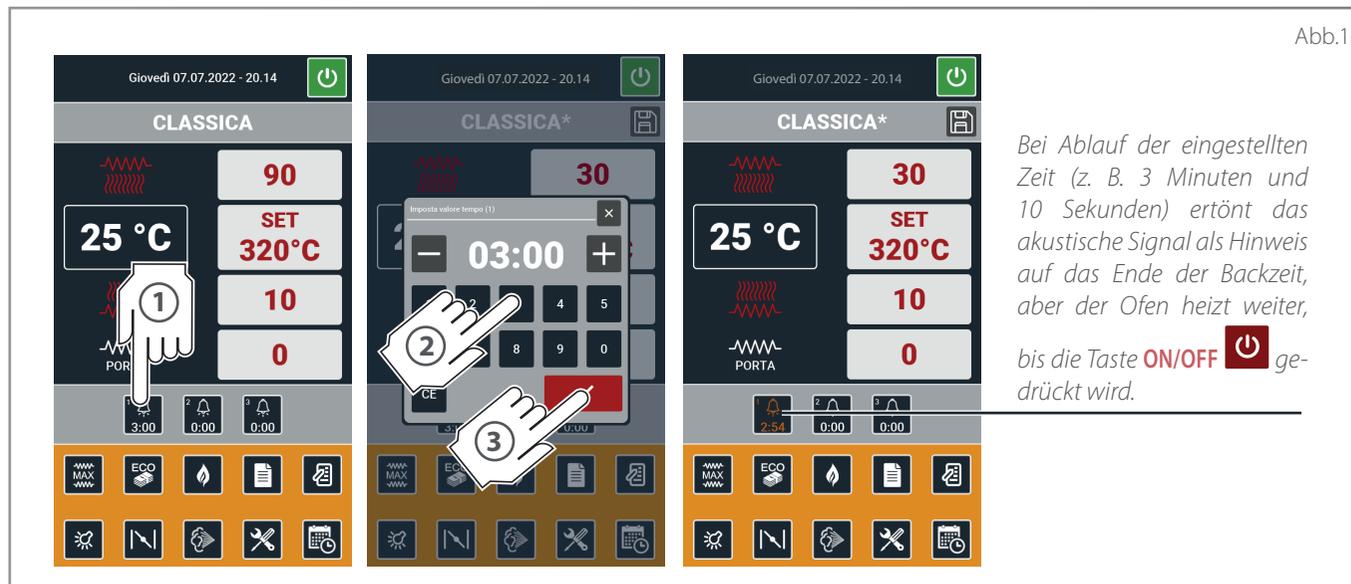


Abb.16

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.17

BENUTZUNG DES DAMPFGENERATORS (FALLS VORGESEHEN)

An die Öfen der Serie Leonardo kann das Zubehör des Dampfgenerators Mod. N602870184 angeschlossen werden, um Dampf in die Kammer zu injizieren.

⚠ ACHTUNG! VOR DER INSTALLATION DES DAMPFGENERATORS DEN OFEN VOM STROMNETZ ABKLEMMEN.

Die Dampfeinleitung während des Backvorgangs erfolgt manuell, das heißt, durch den Benutzer, wenn erforderlich.

► **Abb.18** - Zur Einleitung von Dampf während des Backvorgangs:

- A** Symbol „DAMPFGENERATOR“ berühren, es wechselt von weiß auf rot.
- B** Die Aufheizung des Dampfgenerators abwarten, bis das Symbol grün wird
- C** Das Symbol erneut drücken.
- D** Es erscheint ein Tastenfeld, auf dem eingegeben werden kann, für welche Zeit Dampf eingeleitet werden soll (z. B. 10 Sekunden).
- E** Bestätigen mit „OK“: Das Symbol beginnt zu blinken.
- F** Dampf wird entsprechend der eingestellten Zeit (z. B. 10 Sekunden) in die Kammer eingeleitet.

Um das Einleiten von Dampf vollständig zu deaktivieren, das Symbol „DAMPFGENERATOR“ ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Dampfgenerator ist während des Wechsels von einem Programm zu einem anderen und beim Abschalten des Ofens deaktiviert.

Erscheint das Symbol „DAMPFGENERATOR“ in ROT, erhitzt der Dampfgenerator das Wasser und kann momentan nicht verwendet werden. Für erneute Benutzung abwarten, bis das Symbol wieder GRÜN wird. Der Dampfgenerator ist während des Wechsels von einem Programm zu einem anderen und beim Abschalten des Ofens deaktiviert.

Die Wiederherstellungszeiten des Dampfgenerators sind unverbindlich und sie sind abhängig von mehreren Faktoren wie der Umgebungstemperatur, der Anzahl der Dampfeinleitungen sowie der Dauer der Dampfeinleitungen.

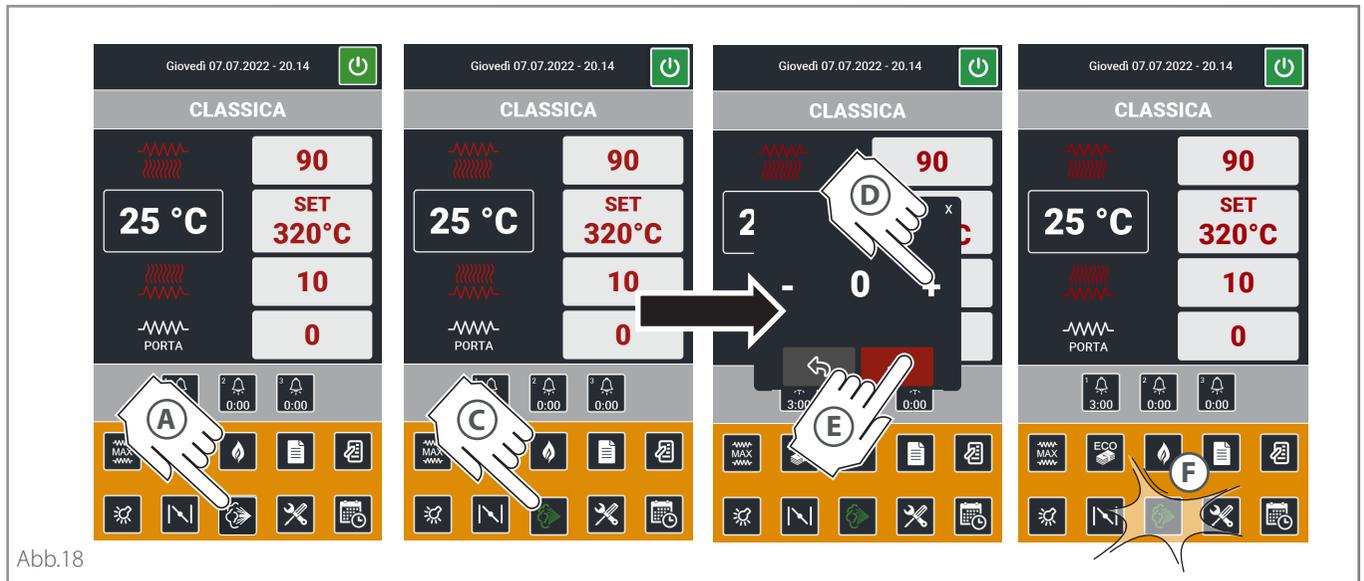


Abb.18

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. Blech) möglich, es schneller zu finden und zu starten.

VERWENDUNG EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTE

► Abb.19

Verwendung eines abgespeicherten Rezepts:

- 1 Taste **PROGRAMM** (1A) auf dem Display oder das Textfeld (1B) antippen.
- 2 Liste der verfügbaren Rezepte erscheint: gewünschten **REZEPTNAMEN** (z. B. Classica) antippen: Der Ofen heizt sich sofort entsprechend der Rezeptvorgaben auf.
- 3...5 Bei Bedarf können die 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 [21](#).

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.



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

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

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

Selektives Löschen zusätzlicher Parameter

Abb.19

REZEPTE ERSTELLEN/ABSPEICHERN

► **Abb.20**

Ein Rezept kann während des aktuellen Backvorgangs **abgespeichert** werden (siehe ► **Abb.8** 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. „Backblech“): 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.12**).

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 **CE**.

- ⑦ Rezept über **SPEICHERSYMBOL**  abspeichern.

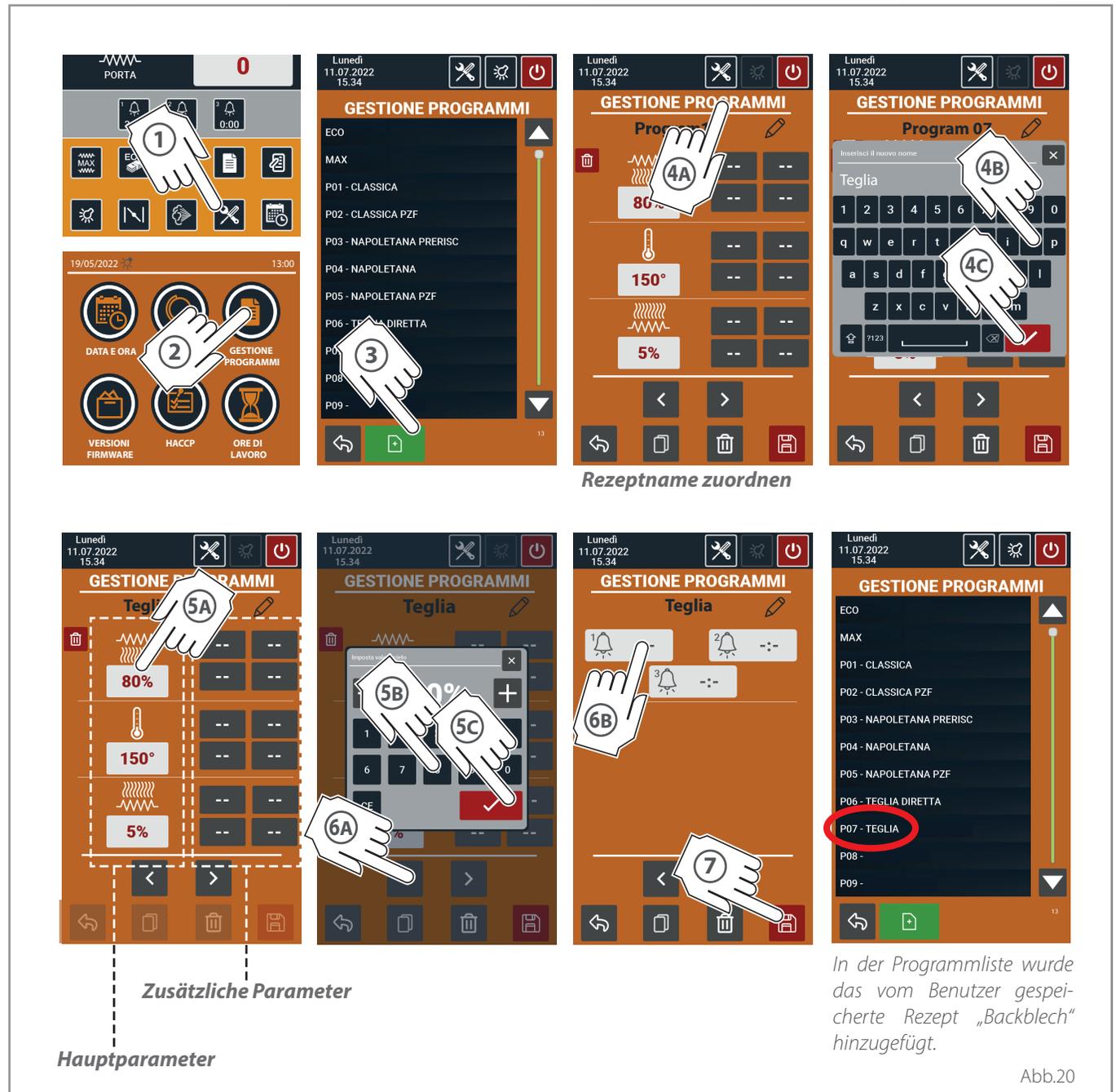


Abb.20

ÄNDERN EINES BEREITS ABGESPEICHERTEN REZEPTS

► Abb.21

- ① Symbol **SERVICE** anklicken (bei Ofen in Standby).
- ② Symbol **VERWALTUNG DER PROGRAMME** anklicken.
- ③ **NAME** des Rezepts anklicken, das geändert werden soll (z. B. „Classica“).
- ④ Werte wie gewohnt ändern. Eingaben bestätigen mit **✓** oder löschen mit **CE**.
- ⑤ Rezept über **SPEICHERSYMBOL** abspeichern.

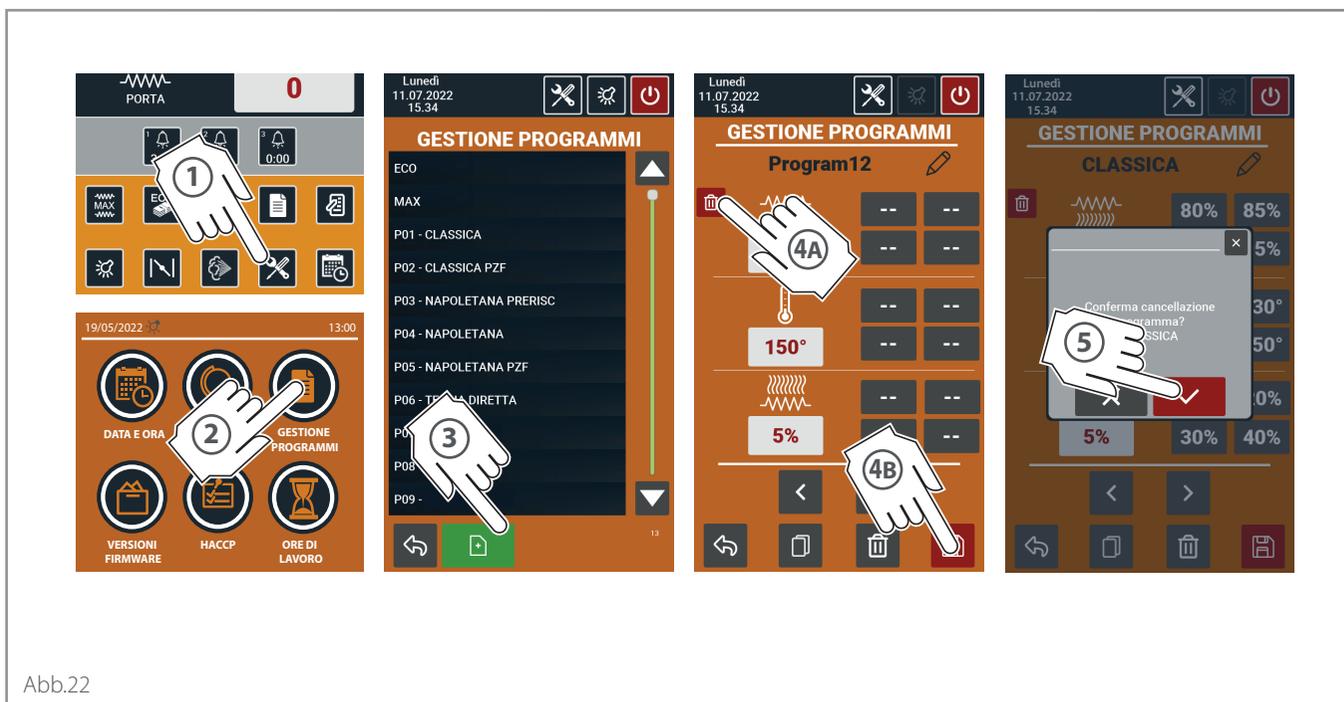
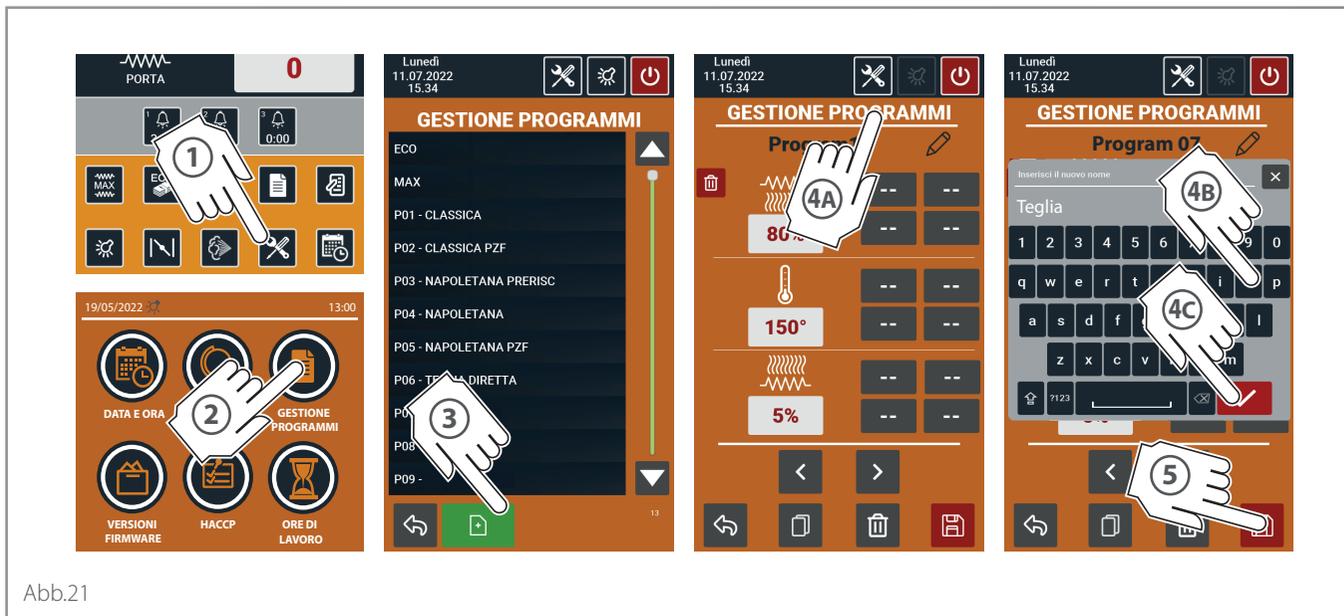
GESPEICHERTES REZEPTE LÖSCHEN

► Abb.22

- 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** anklicken:
 - Über Papierkorb **4A** können Parameterwerte selektiv gelöscht werden.
 - Der Papierkorb **4B** löscht das Rezept nach Bestätigung **4C**.

ABGESPEICHERTES REZEPTE 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

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  antippen.
- 2 Es erscheint eine Bildschirmseite mit folgenden Optionen:
 - 2A **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 [21](#).

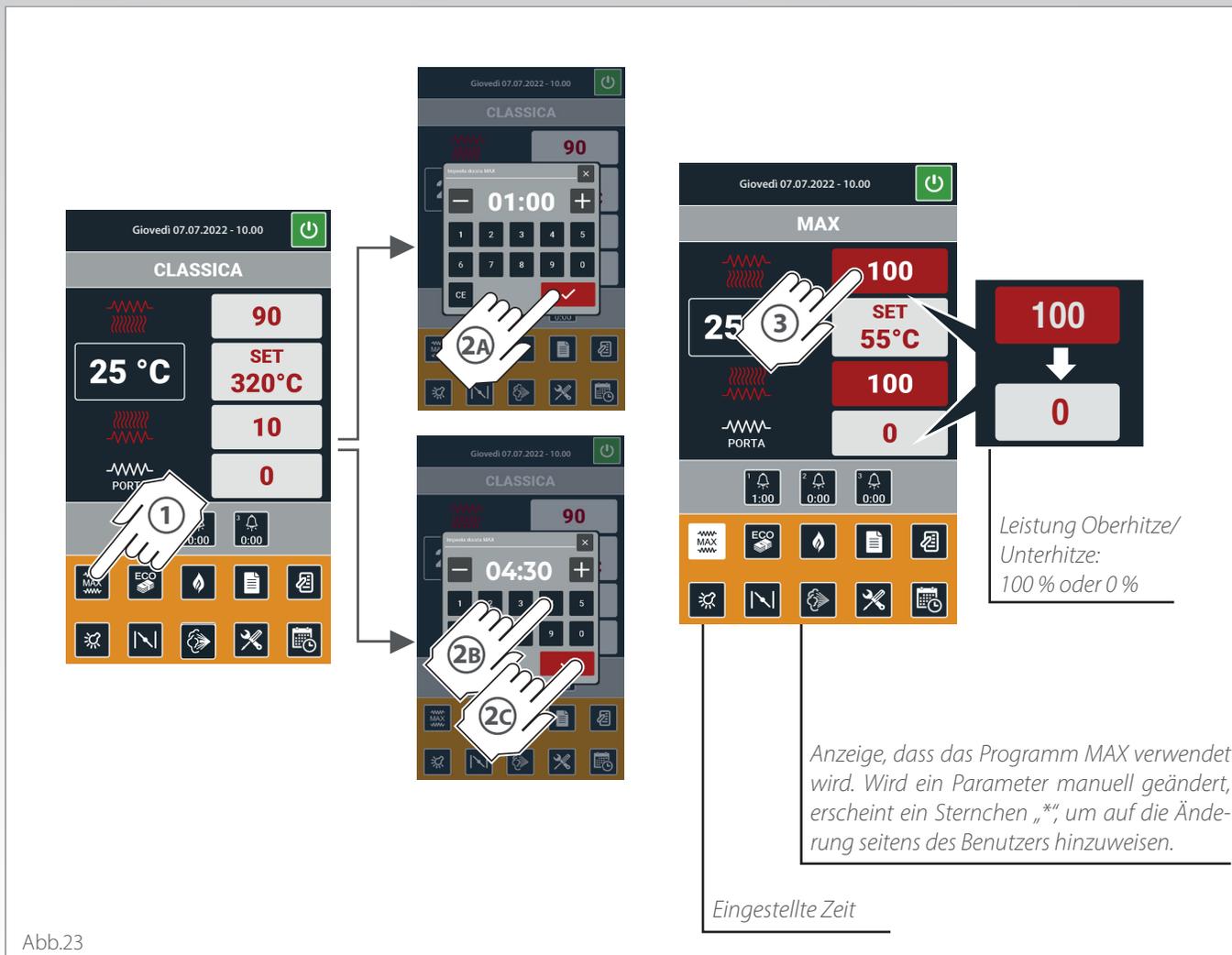


Abb.23

PROGRAMMENDE

Das Programm endet, wenn:

- 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.

Programm 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

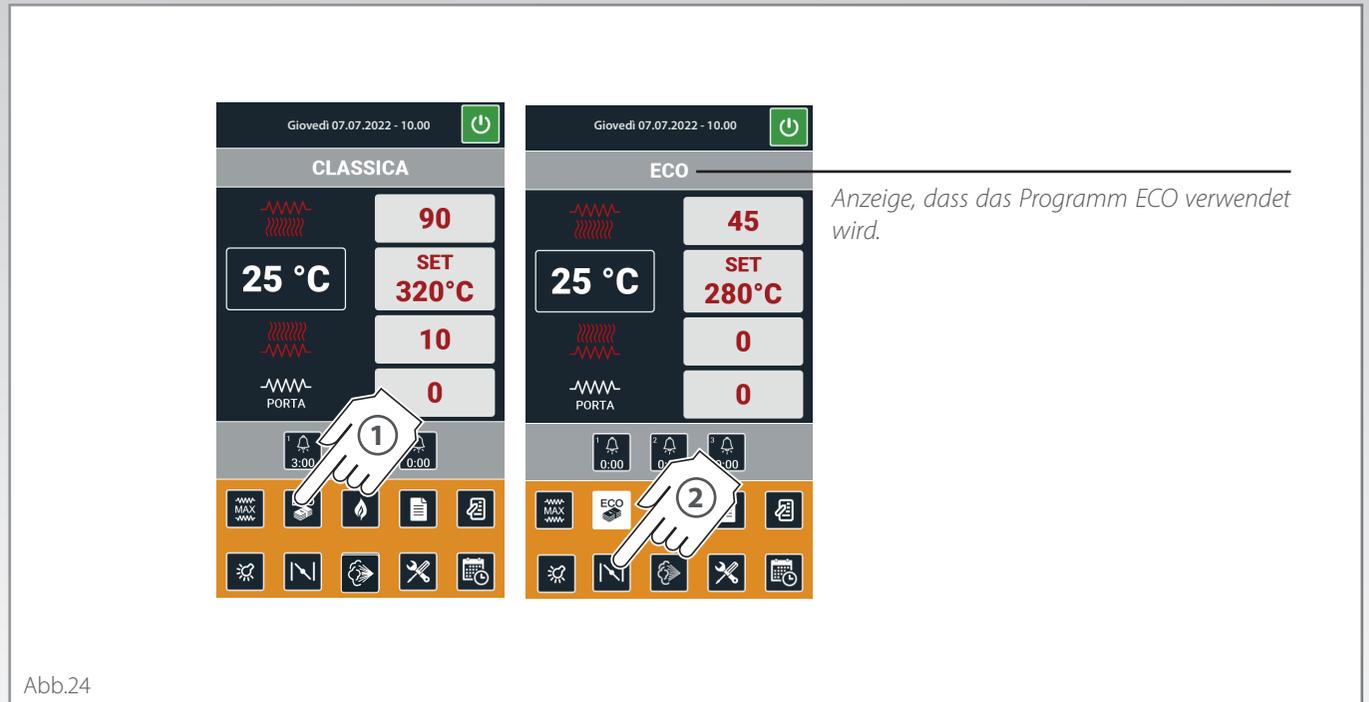


- 1 Zum Start des Programms das entsprechende Symbol antippen.
- 2 Kamin öffnen, um Überhitzung des Steins zu vermeiden.
- 3 Das vom Hersteller eingestellte Programm startet automatisch, so dass eine konstante Temperatur in der Kammer aufrechterhalten wird, energiesparend und ohne Überhitzung des Steins.

PROGRAMM ENDE

Das Programm endet, wenn:

- Die Taste  gedrückt wird.
- Ein anderes Programm gewählt 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, die **automatische Einschaltung und Ausschaltung** 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.25

① Symbol **PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG** anklicken.

② Das kleine weiße Rechteck antippen.

③ ④ Daten durch Auswahl eingeben:

Tage, an denen das programmierte Ereignis ausgeführt werden muss
Tag orange ► ein Ereignis ist vorgesehen (vorprogrammiertes Einschalten oder Ausschalten)
Tag grau ► kein Ereignis vorgesehen

Uhrzeit der **Einschaltung** des Ofen

Uhrzeit der **Ausschaltung** des Ofen

Rezept oder Funktion (z. B. Pyrolyse), mit denen der Ofen eingeschaltet werden muss

⑤ Eingaben bestätigen mit

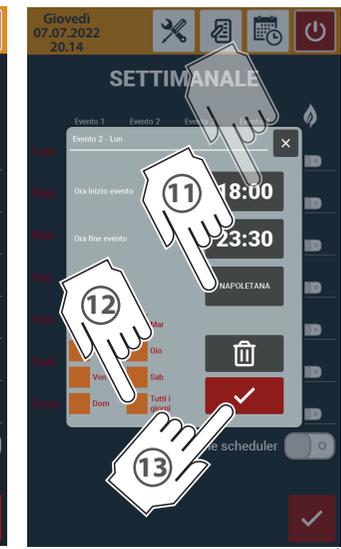
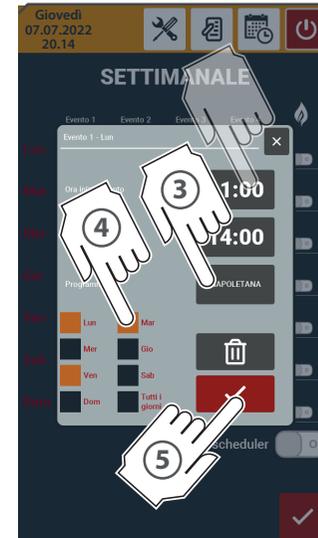
⑥.....⑬ Zum Programmieren weiterer Ereignisse ebenso vorgehen.



Abb.25



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 „Napoletona“.



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

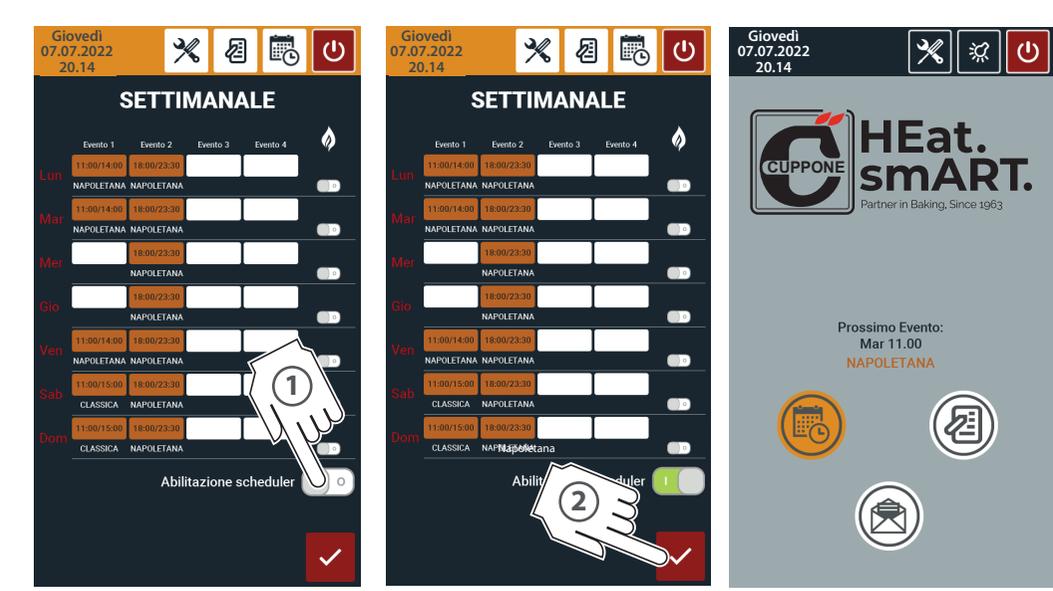
Ereignis 2: Der Ofen schaltet sich jeden Abend um 18:00 Uhr ein und um 23:30 Uhr wieder aus, verwendet wird das Rezept „Napoletona“.

► **Abb.26**

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

 0 Graues Symbol	<ul style="list-style-type: none"> ▶ deaktiviert die programmierte Einschaltung für die Woche (die Einstellungen bleiben erhalten). ▶ aktiviert das manuelle Einschalten (nicht automatisiert) durch den Benutzer.
 1 Grünes Symbol	<ul style="list-style-type: none"> ▶ aktiviert das wöchentlich programmierte Einschaltung (basierend auf den Einstellungen)

- 2 Eingaben bestätigen mit .



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.

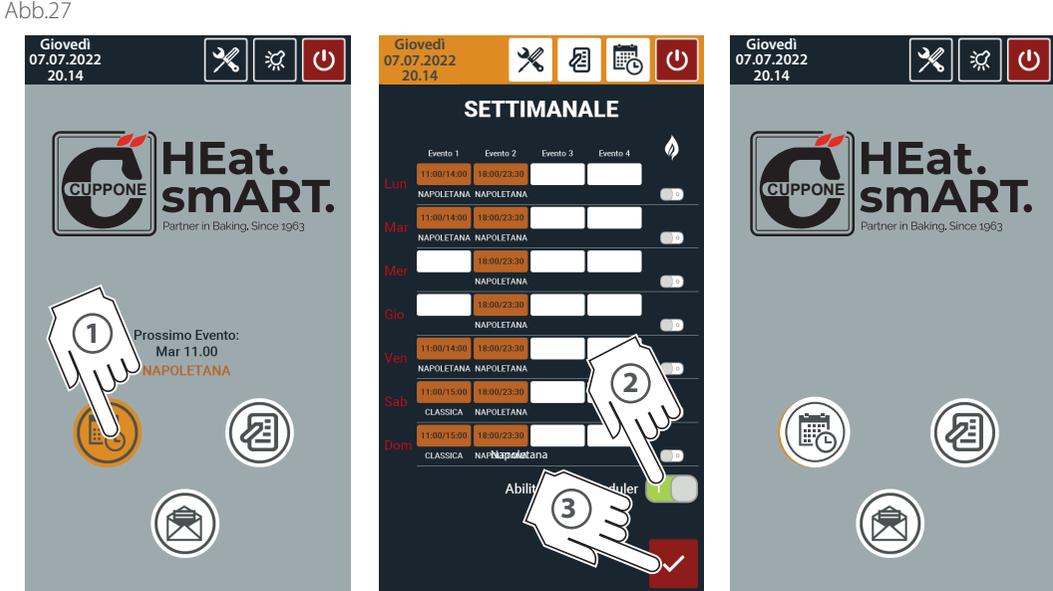
Abb.26

EINE WOCHENPROGRAMMIERUNG LÖSCHEN

- 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.



Programmierte Einschaltung **AKTIVIERT**

Programmierte Einschaltung **NICHT AKTIVIERT**

Abb.27

EIN EREIGNIS LÖSCHEN

► Abb.28

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

EIN EREIGNIS ÄNDERN

► Abb.29

- 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 .

Abb.29



Einstellung Hinweisliste

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

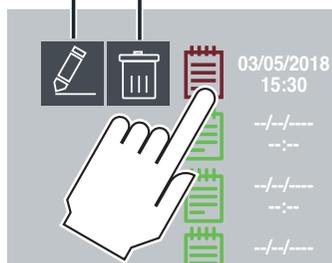
Abb.30

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

löscht den Hinweis
ändert den Hinweis



Eingabe des Textes des Hinweises

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

Die Farbe des Symbols zeigt den Status des Hinweises an:

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

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

Abb.30

Einstellung Ferien

Die Funktion, falls aktiviert, **unterbricht die Programmierung für das wöchentliche Ein- und Ausschalten**, 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.

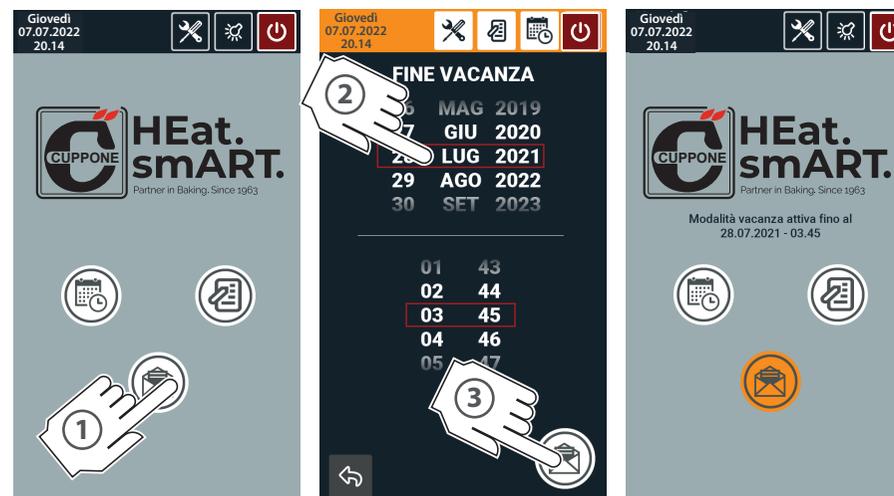
Abb.31

- 1 Symbol **FERIEN** anklicken.
- 2 Daten durch Auswahl eingeben:
 - **Datum Ferienende** (z. B. 29. Juli 2021)
 - **Uhrzeit Ferienende** (z. B. 03:45 Uhr).
- 3 Am Ende der Einstellungen muss die Wochenfunktion durch Berühren des Symbols unten rechts aktiviert werden. Ist sie:
 - weiß=** die Ferienfunktion **ist nicht aktiv**, aber sie ist programmiert
 - orange=** die Ferienfunktion ist **aktiv** (Ofen in Standby bis zum eingestellten Datum/Uhrzeit). In der Hauptansicht wird „Betriebsart Ferien aktiv bis zum“ mit den Eingaben für Datum/Uhrzeit“ angezeigt.

Von diesem Moment an bis zum eingestellten Datum/ Uhrzeit ist die Funktion für wöchentliches Ein-/Ausschalten deaktiviert.

In dieser Situation (oranges Symbol = Funktion aktiv) kann der Ofen nicht mit der Taste **ON/OFF** eingeschaltet werden. Für manuelles Einschalten muss die Funktion Ferien deaktiviert werden (siehe ► [Abb.32](#)).

Abb.31



Eingabe von Datum und Uhrzeit des **Ferienendes** und **Aktivierung** der Funktion.

Abb.32



Urlaubsfunktion aktiviert

Urlaubsfunktion deaktiviert

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 Passwort geschützt, das nur vom Hersteller geliefert wird.

DATUM UND UHRZEIT

► **Abb.33**

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 und endet am ersten Sonntag im November um 2.00 Uhr.
- ⑤B **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.

Abb.33

aktuelles Datum

aktuelle Uhrzeit

⑤B Zeitzone

⑤A Sommerzeitumstellung

Zeitunterschiede je nach geographischem Gebiet

Zeitzonen der Welt unterteilt nach geografischen Gebieten

SPRACHE

► Abb.34

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  annullieren.



Abb.34

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.

 Siehe Seite [20](#)

FIRMWARE-VERSIONEN

► Abb.35

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

- ① Symbol **SERVICE** anklicken.
- ② Symbol **FIRMWARE-VERSION** anklicken.
- ③ Anschließend Bildschirmanzeige verlassen mit .

Abb.35



HACCP

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

Verfahren | NULLEN DES STUNDENZÄHLERS



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

1

Den angezeigten Hinweis anklicken, um mit dem Vorgang fortzufahren.



2

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



3

Symbol **BETRIEBSSTUNDEN** anklicken.



4

Symbol **PAPIERKORB** neben dem Text „Stunden seit der letzten Wartung“ anklicken: 5 *(h)“

* Beispielangabe



5

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.

7

Symbol **SERVICE** anklicken, um zur Ansicht Standby zurückzukehren.



USB

► Abb.36

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.

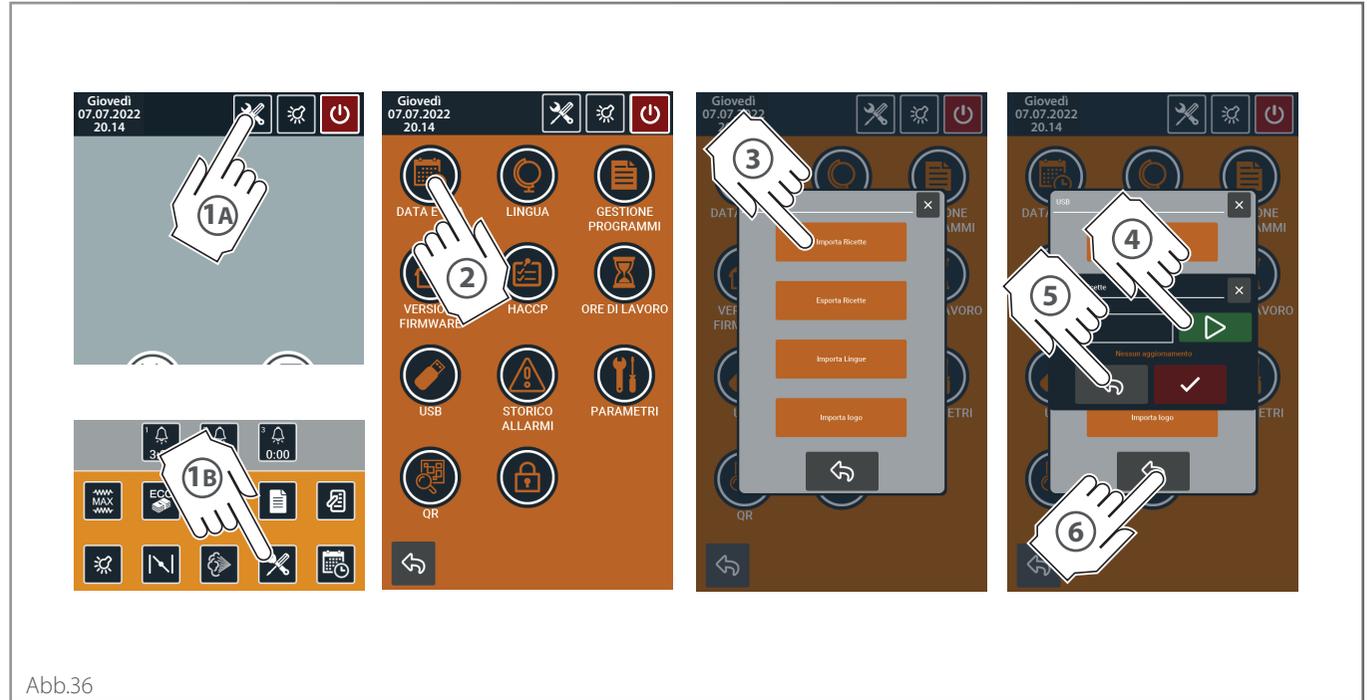


Abb.36

ALARMHISTORIE

► Abb.37

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 .



Abb.37

QR

► Abb.38

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 .

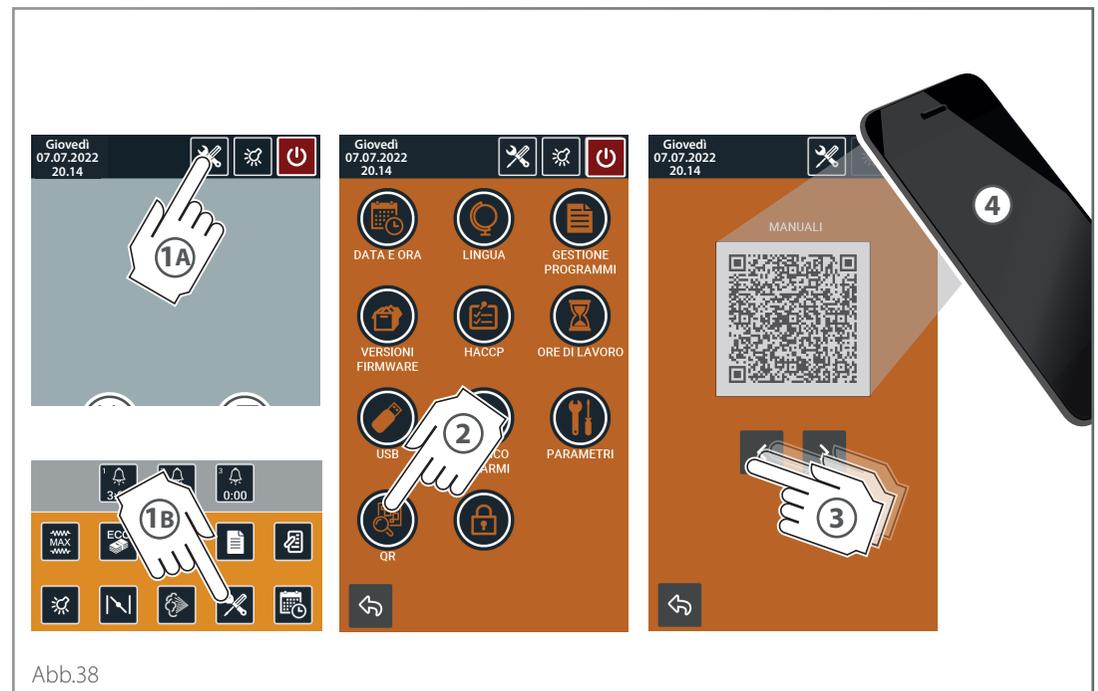


Abb.38

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 den Händler kontaktieren und den Eingriff eines autorisierten Technikers anfordern. Der Gewährleistungsanspruch erlischt im Fall von Schäden, die auf unterlassene Wartung oder falsche Reinigung zurückzuführen sind (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

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

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen dürfen NICHT verwendet werden:

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

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

Die Lüftungsschlitze des Elektrofaches stets frei und sauber halten.

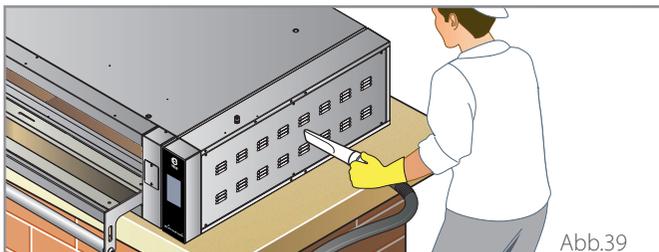


Abb.39

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.40

Wird der Ofen überwiegend zum Backen auf Backstein verwendet, müssen regelmäßig die Schrauben des Backsteinhalterungsprofils mit einem Schraubenzieher entfernt, die Backsteine nach vorn herausgezogen und die verkohlten Rückstände mit einem Aschesauger vom Boden abgesaugt werden. Vor dem Wiedereinsetzen müssen die feuerfesten Ziegel mit einer Bürste mit harten Borsten gereinigt werden. Für die Reinigung der feuerfesten Ebene nie Flüssigkeiten verwenden.

! Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

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

Reicht manuelle Reinigung nicht aus, die Funktion **PYROLYSE** verwenden. ► Siehe Seite 35

REINIGUNG DER EBENEN AUS QUADERN

► Abb.40

Mit einem Schraubenzieher die Schrauben des Backsteinhalterungsprofils entfernen, die Ebenen aus Quadern nach vorn

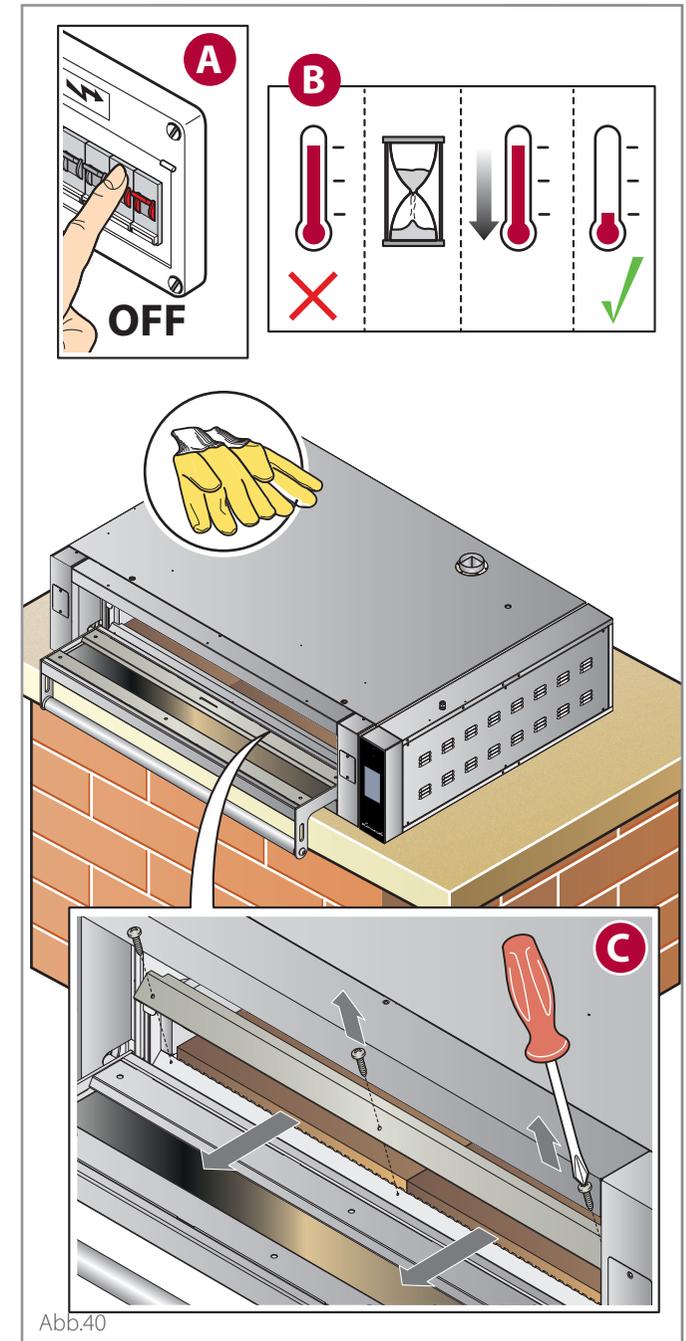


Abb.40

herausziehen und mit einem mit warmem Seifenwasser getränkten weichen Tuch reinigen. Die Verwendung von scheuernden oder zu aggressiven Produkten ist zu vermeiden. Am Ende sorgfältig abspülen und abtrocknen und wieder einsetzen.

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.

► Abb.41

BACKRAUMREINIGUNG MIT PYROLYSE | MANUELL

- ① Taste **ON/OFF**  anklicken (bei ausgeschaltetem Ofen)
 - ② Taste **PYROLYSE** anklicken
 - ③ Bestätigen mit **OK**: Das Aufheizen der Backkammer startet und erfolgt bis zum Erreichen der Temperatur von 400 °C (752 °F). Danach wird die Funktion unterbrochen und der Ofen automatisch ausgeschaltet, ohne dass ein Eingriff des Benutzers erforderlich ist. Zum vorzeitigen Blockieren der Funktion erneut die Taste Pyrolyse drücken oder den Ofen mit der Taste **ON/OFF**  abschalten.
 - ④ Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen
- Abb.42

! Beim Starten der Pyrolysefunktion wird die Beleuchtung der Kammer zum Schutz abgeschaltet.

KAMMERREINIGUNG MIT PYROLYSE IM MODUS DER WOCHENPROGRAMMIERUNG

Eine Kammerreinigung mit Pyrolyse kann als Ereignis programmiert werden im Menü **Programmierte Einschaltung** (siehe Seite 24) und unter Angabe der Uhrzeit, wann die Pyrolyse erfolgen soll.

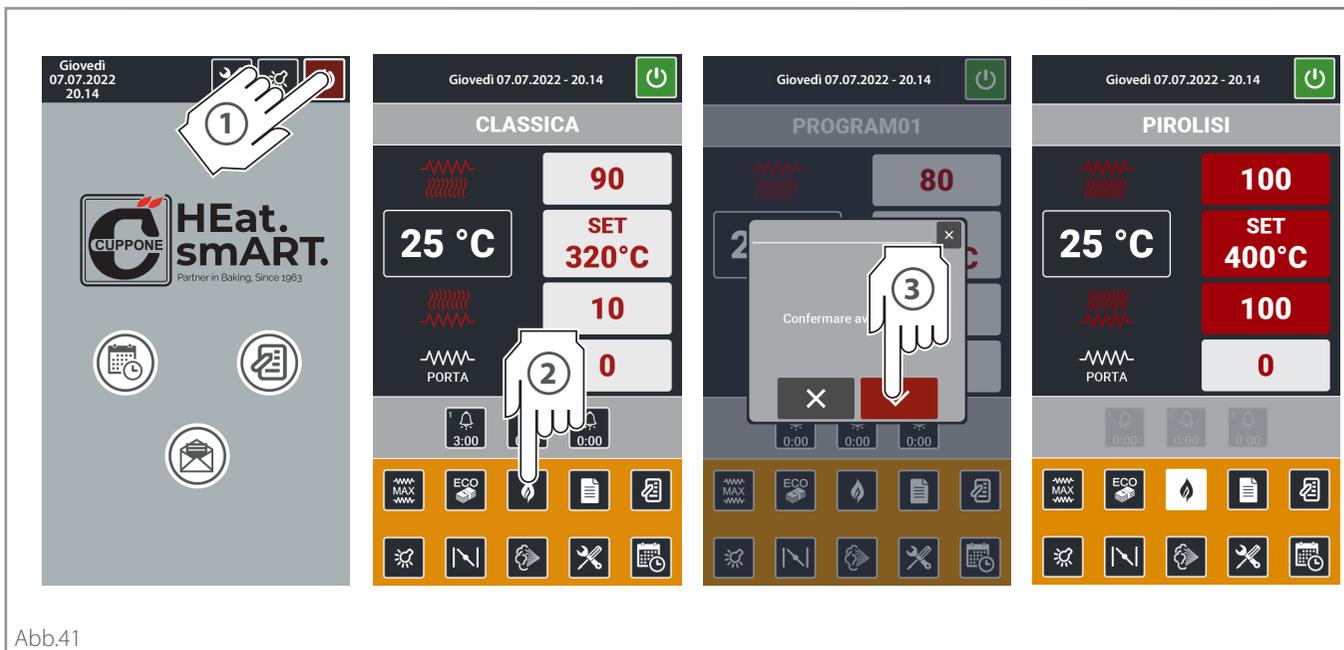


Abb.41

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

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

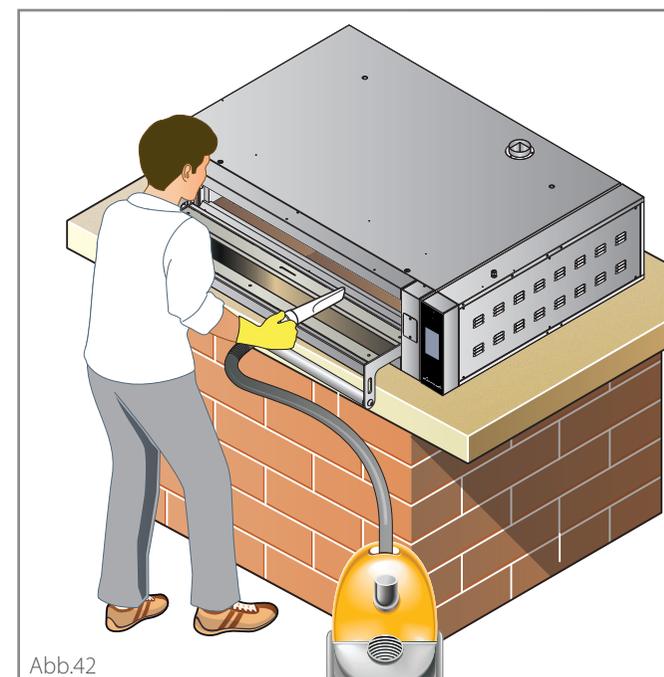


Abb.42

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.

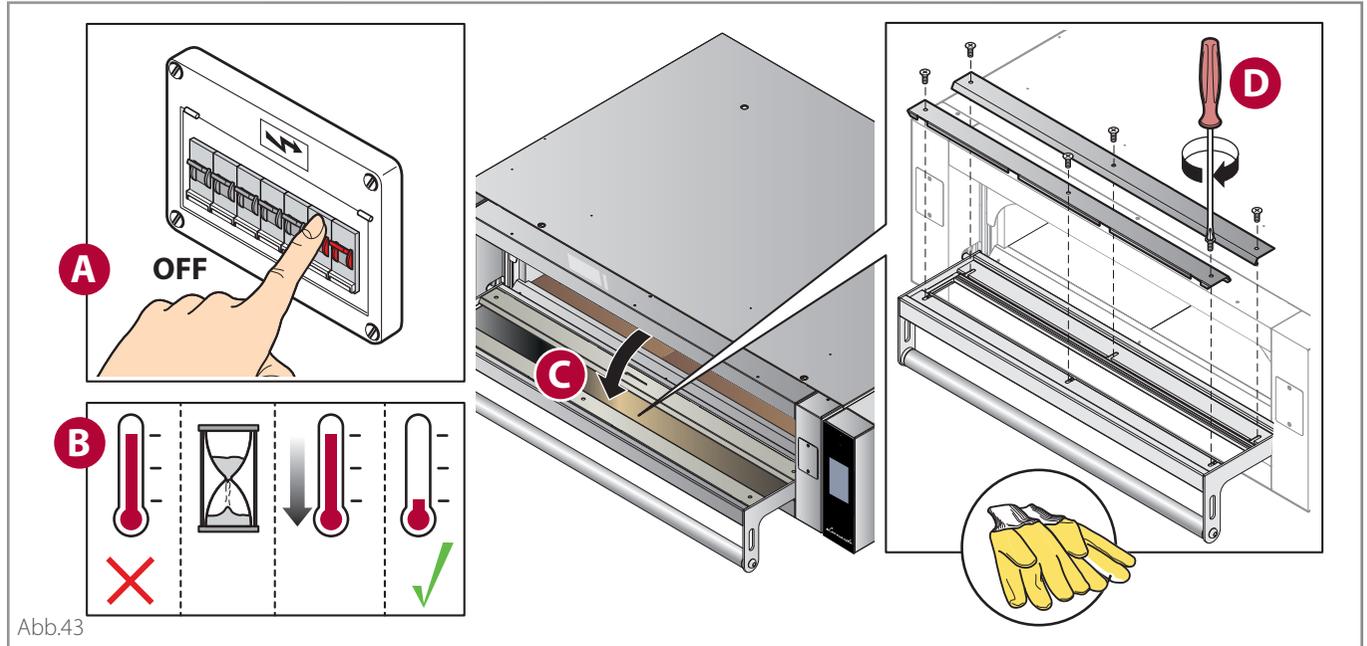


Abb.43

ERSETZUNG DER SCHEIBE DER TÜR

► [Abb.43](#)

ERSETZUNG DER LAMPE UND DER SCHEIBE IM INNEREN

► [Abb.44](#)

Vor dem Auswechseln der Glühlampe die **Stromversorgung** des Geräts (über den 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.

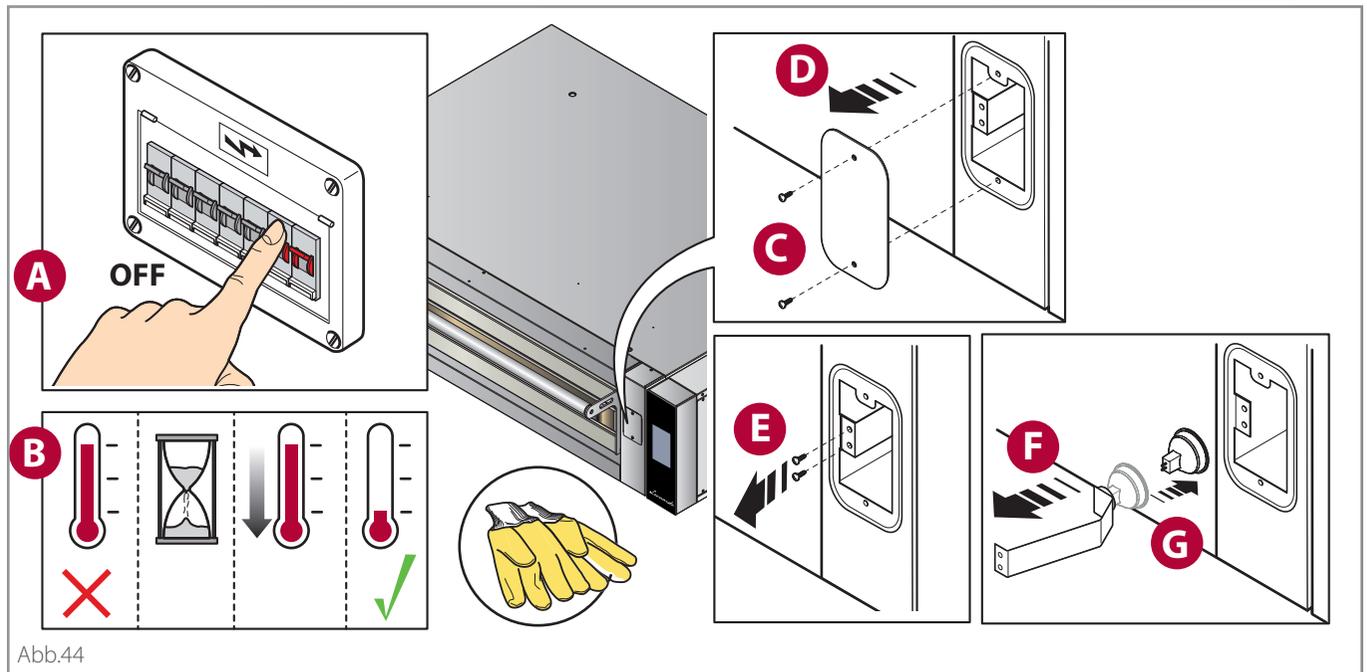
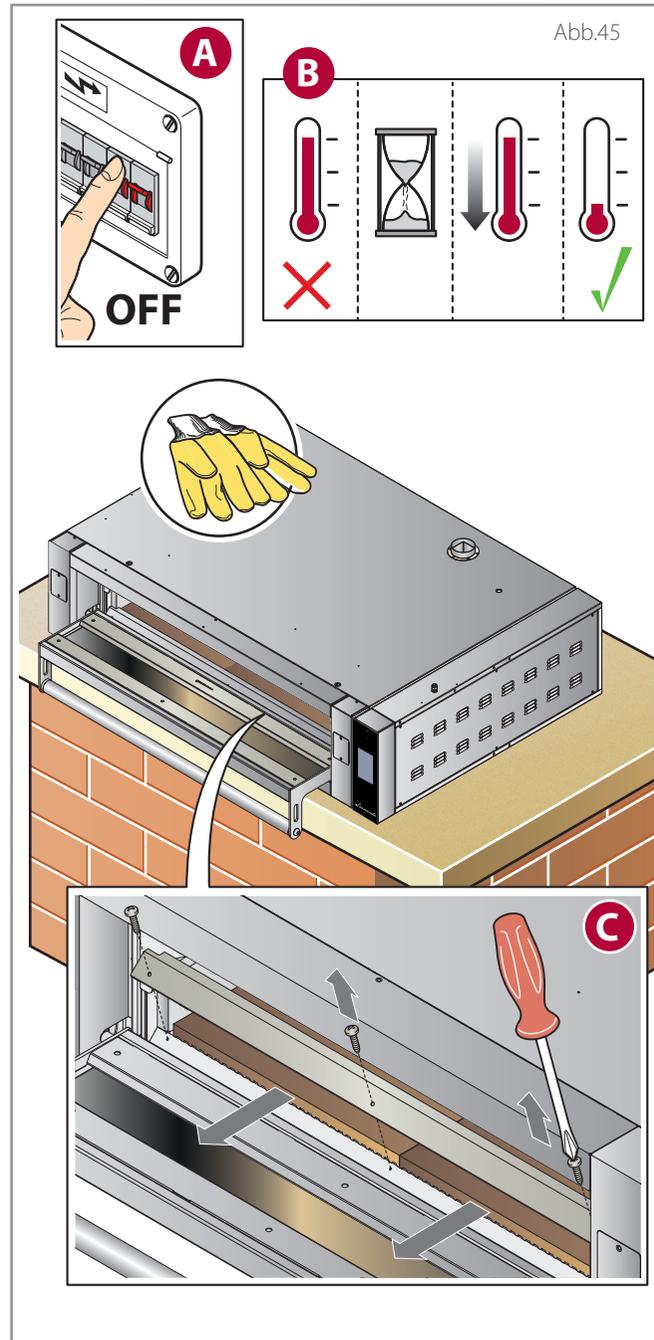


Abb.44

AUSWECHSELN DES FEUERFESTEN MATERIALS

► Abb.45



Längere Nichtbenutzung des Ofens

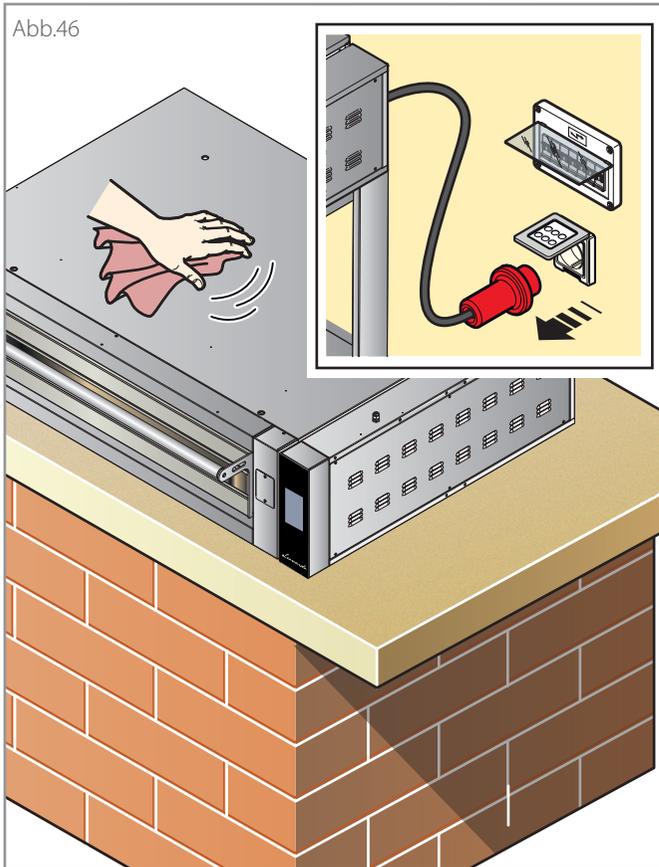
Während längerer Nichtbenutzung die Stromversorgung unterbrechen, die externen Bauteile aus Stahl des Geräts schützen, indem Sie sie mit einem Öl oder Vaseline angefeuchtetem Tuch abreiben.

die Tür angelehnt lassen, damit die Luft zirkulieren kann.

vor der erneuten Benutzung wie folgt vorgehen:

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

Abb.46



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

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte wie folgt entsorgt werden:

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

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 entsprechen. Hierzu wird auf die Vorgaben von Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer garantiert:
 - (a) dass die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
 - (b) dass die Produkte Verkaufsqualität aufweisen (ausgenommen im Fall von bekannten Defekten oder Defekten, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle verborgene Mängel der Produkte müssen vom Käufer innerhalb von 8 Tagen nach Feststellung schriftlich mitgeteilt werden, ansonsten verfallen eventuelle Ansprüche. Ausgeschlossen sind die Verpackung betreffende Mängel (auch wenn diese Mängel oder Schäden an dem darin enthaltenen Produkt verursacht haben), die gemäß Art. 5.8 im Moment der Lieferung angezeigt werden hätten müssen.
- Die Mängelanzeige muss die genaue Angabe der mangelhaften Produkte, eine detaillierte Beschreibung der Art des Mangels, den das Produkt aufweist, sowie das Lieferdatum und das Datum der Entdeckung enthalten.
- Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn der Mangel sich durch Eingriffe des Käufers ergibt wie zum Beispiel fehlerhafte Installation des Produkts, Verwendung des Produkts in Abweichung von den normalen Verwendungsbedingungen, Nichtbeachtung der in der Bedienungs- und Installationsanleitung enthaltenen Anweisungen, missbräuchliche Eingriffe am Produkt. Für den gebrauchsbedingten normalen Verschleiß des Produkts werden keine Garantieleistungen erbracht.
- Der Verkäufer haftet für Mängel, die innerhalb eines Jahres ab Aktivierung der Garantie eintreten wie unter Punkt 8.12 vorgesehen.
- 8.4 Der Verkäufer hat das Recht, das Produkt zu untersuchen oder von einer dazu beauftragten Person untersuchen zu lassen. Sollte das Vorliegen des Mangels festgestellt werden, hat der Käufer im alleinigen Ermessen des Verkäufers Anspruch auf Reparatur oder Ersatz.
- Es bleibt vereinbart, dass der Käufer das Produkt nach erfolgter Mängelanzeige solange nicht benutzen darf, bis dieses nicht vom Verkäufer oder einer von ihm beauftragten Person in Augenschein genommen wird. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Anzeige verwendet wurde, verfällt der Anspruch des Käufers auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Ersatz oder Reparatur erfolgen gemäß den nachstehenden Bedingungen:

- a) Der Verkäufer kann mangelhafte Produkte reparieren, indem er sich an den Ort begibt, an dem sich diese Produkte befinden, oder eine von ihm beauftragte Person entsendet.
- b) Alternativ dazu kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in einem seiner Werke oder einem anderen Ort der Wahl des Verkäufers reparieren.
- c) Alternativ dazu kann der Verkäufer beschließen, die mangelhaften Produkte zu ersetzen.
- Sollte die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein, leistet der Verkäufer dem Käufer eine festzulegende Rückzahlung, die den Kaufpreis jedoch nicht überschreiten darf. Schadenersatz ist ausgeschlossen.
- 8.6. Im Fall der Reparatur des Produkts an einem vom Verkäufer gewählten Ort oder im Fall des Ersetzens des mangelhaften Produkts erfolgt der Versand des Produkts zu Lasten des Käufers, der dieses auf seine Kosten und seine Gefahr an den vom Verkäufer angegebenen Ort sendet.
- 8.7 Der Verkäufer haftet in keinem Fall für indirekte oder Folgeschäden und/oder für Verdienstauffälle, 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 Verdienstauffall 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 Recht 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 bezüglich einer Reparatur kontaktiert werden. Erkannte Probleme werden, zusätzlich zum Pop-up Fenster, auch in der Bildschirmanzeige „Alarmhistorie“ gemeldet (Siehe ► **Abb.37 - Menü Alarmhistorie**).

Meldung.....

- 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.

Garantiebedingungen - Seite 39.

- 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

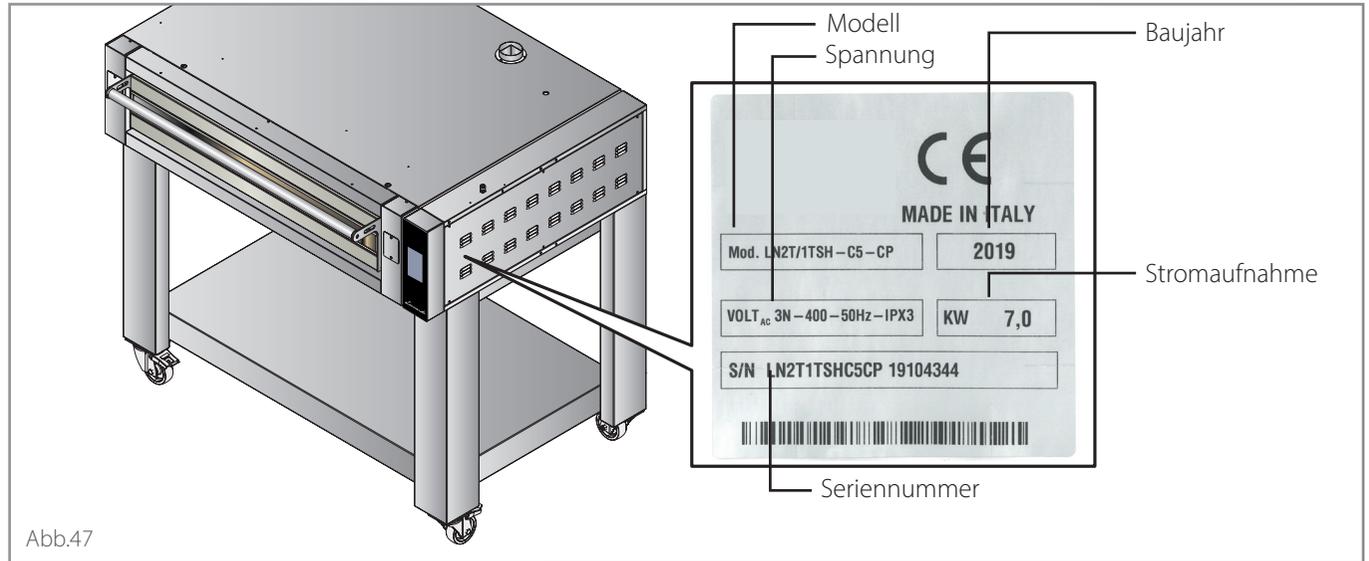
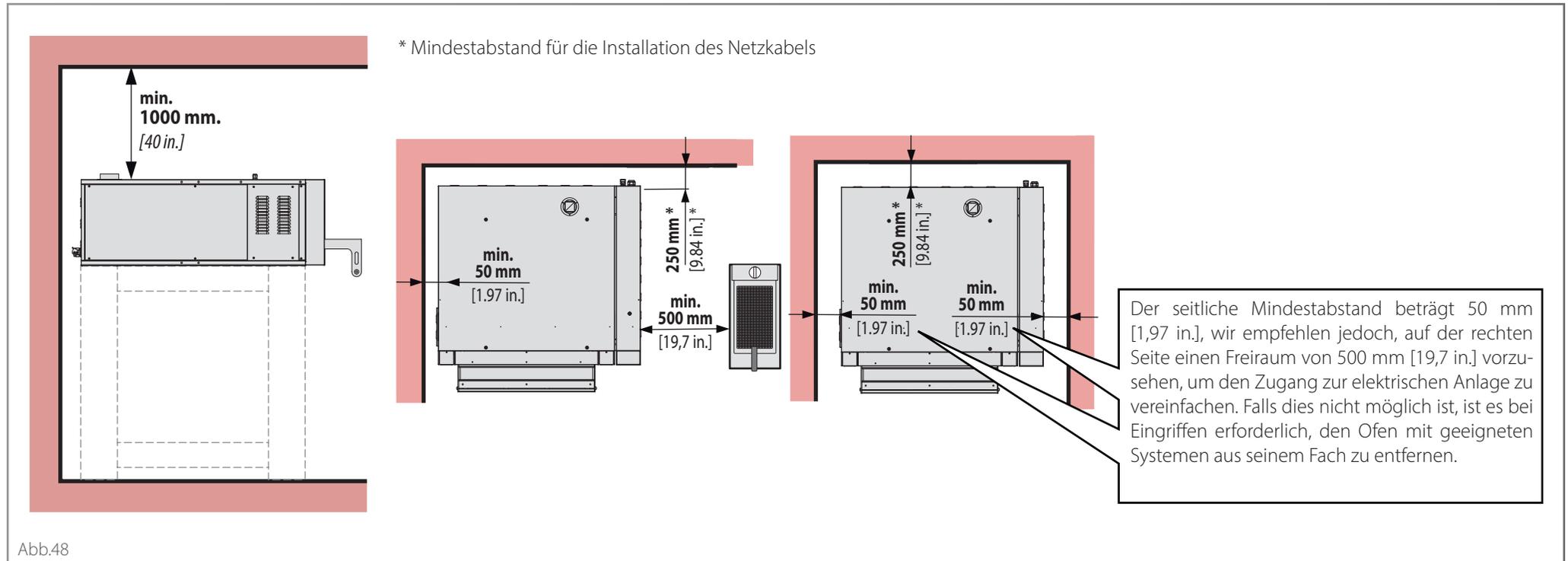
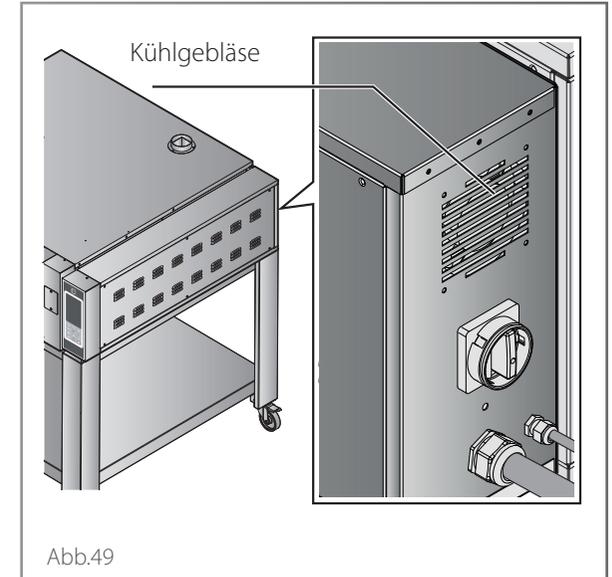
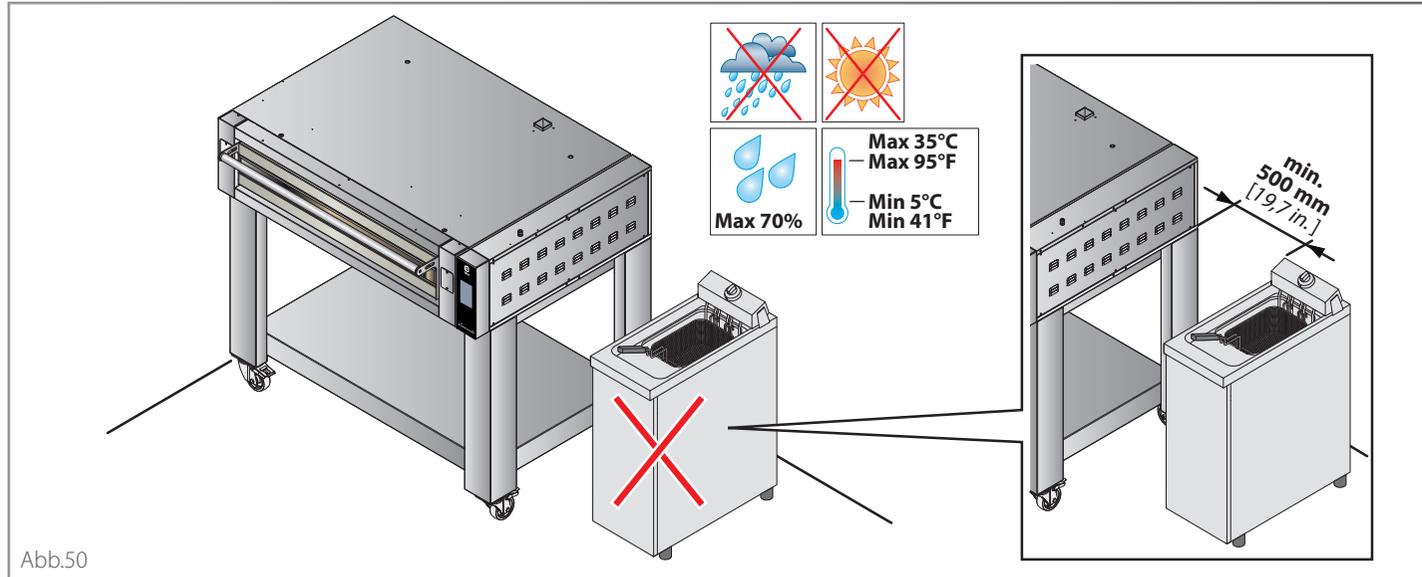


Abb.47

Problem	Lösung	
Der Ofen lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde. • Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON). 	
Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Garvorgang lässt sich nicht starten	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind. 	 Einstellung der Garparameter: Konsultieren Sie die Seite 7
Der Ofen gart ungleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind. 	
Die ersten gebackenen Pizzas brennen unten an (Ziegelbacken)	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Vorheizung wurde der Prozentsatz der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Ebenen aus feuerfestem Material haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzas. 	
Die ersten auf Blech gebackenen Pizzas verbrennen unten	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Vorheizung wurde der Prozentsatz der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Ebenen aus feuerfestem Material haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten auf Blech gebackenen Pizzas. 	
Zu wenig / zu stark goldene Produkte an der Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> • (zu wenig goldene Produkte) 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. • (zu wenig / zu stark golden) Die Prozentsätze der Heizelemente OBERHITZE wurden falsch eingestellt. 	 Öffnung/ Schließung Öffnungen Dampfauslass: Konsultieren Sie die Seite 16
Übermäßige Feuchtigkeit tritt durch die Tür des Ofens aus	<ul style="list-style-type: none"> • Die in den Ofen eingeführten Produkte geben normalerweise Feuchtigkeit ab; falls die Dampfauslassöffnungen nicht korrekt geöffnet werden, tritt dieser Dampf durch die Tür aus. 	 Einstellung der Garparameter: Konsultieren Sie die Seite 13





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

