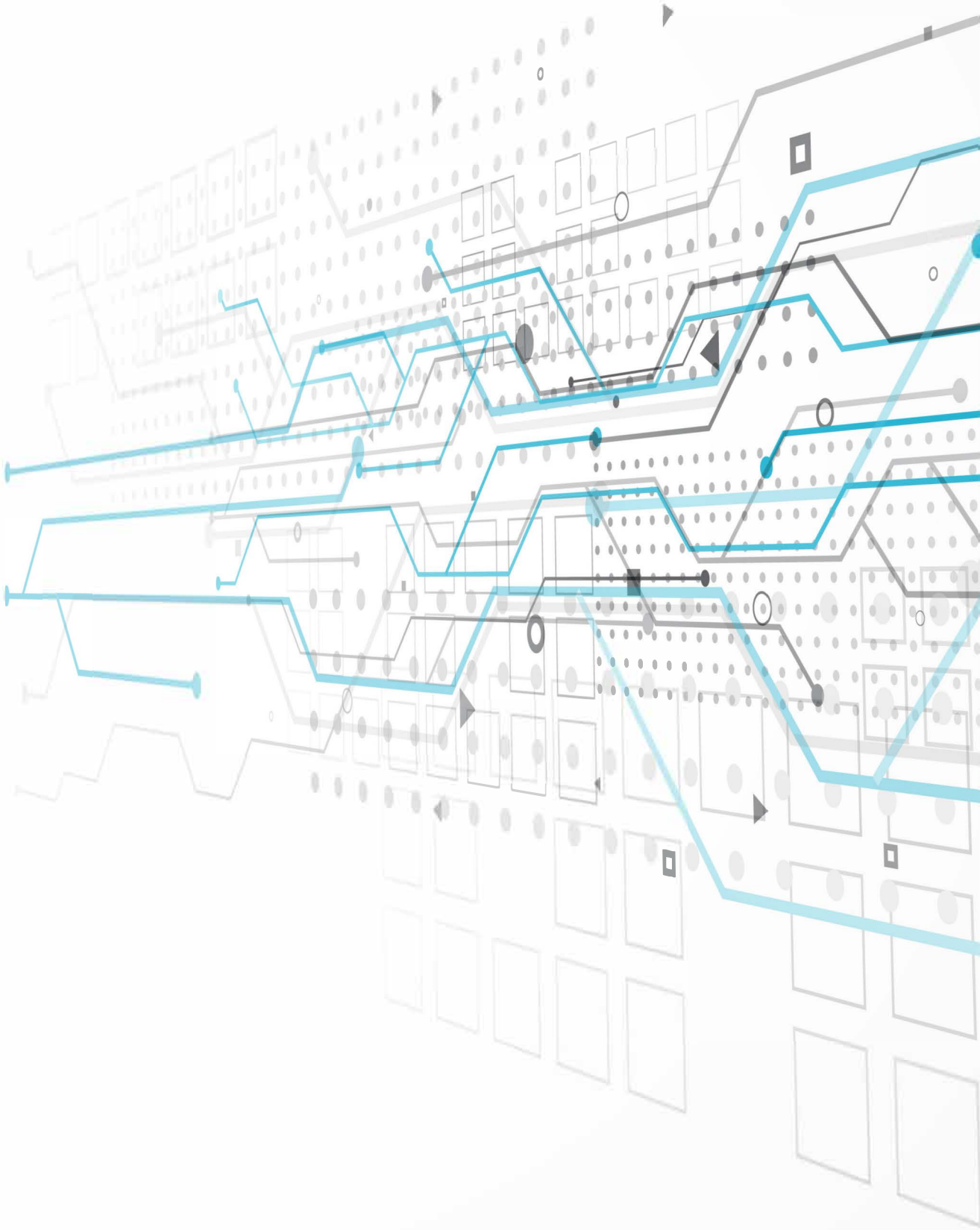
Virtus
THE PURSUIT OF EXCELLENCE

# SERVICE



+ 49 2381 - 973 710

Hüserstraße 53 | 59075 Hamm

www.virtusnet.de

# Vorbemerkung

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

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

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

## 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.

# Inhalt


**Vorbemerkung..... 3**

Kundendienst.....3

**Sicherheitshinweise .....**

**Einleitende Anmerkungen.....**
Den Ofen kennenlernen.....6
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung.....6
Einige unverbindliche Empfehlungen.....7

**Benutzung Modelle CD ..... 9**
Das Bedienfeld kennenlernen.....9
Geführtes Benutzungsverfahren.....

**Benutzung Modelle D.....**
Das Bedienfeld kennenlernen .....
Geführtes Benutzungsverfahren.....
Erstellung/Änderung von Programmen auf permanente Weise.....

**Wartung und Reinigung.....**
Hinweise.....
Reinigung des Ofens.....
Auswechseln von Komponenten.....
Längere Nichtbenutzung des Ofens .....
Entsorgung am Ende der Lebensdauer.....
Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände

**Garantie.....**

**Funktionsstörungen.....**
Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen.....

-
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 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 oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder ohne die notwendigen Kenntnisse bedient werden, vorausgesetzt, diese werden beaufsichtigt bzw. nachdem diese die nötigen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung gemacht werden.
- Zur Reinigung des Gerätes, seiner Komponenten oder Zubehörteile sowie des Unterbaus NICHT verwenden:
  - Scheuernde, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel in Pulverform (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.).
  - scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
  - Dampf- oder Hochdruckreiniger.
- Das Personal, das das Gerät benutzt, muss über eine Berufsausbildung verfügen und es muss regelmäßig hinsichtlich der Benutzung desselben sowie den Normen zur Sicherheit und Unfallvermeidung geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder 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.

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

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

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

Empfehlung des Herstellers

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

Gefährliche Spannung

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

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

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

## Den Ofen kennenlernen

Abb.1.

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

Seine Hauptbauteile sind:

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

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

Der Ofen kann die Leistungen separat steuern:

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

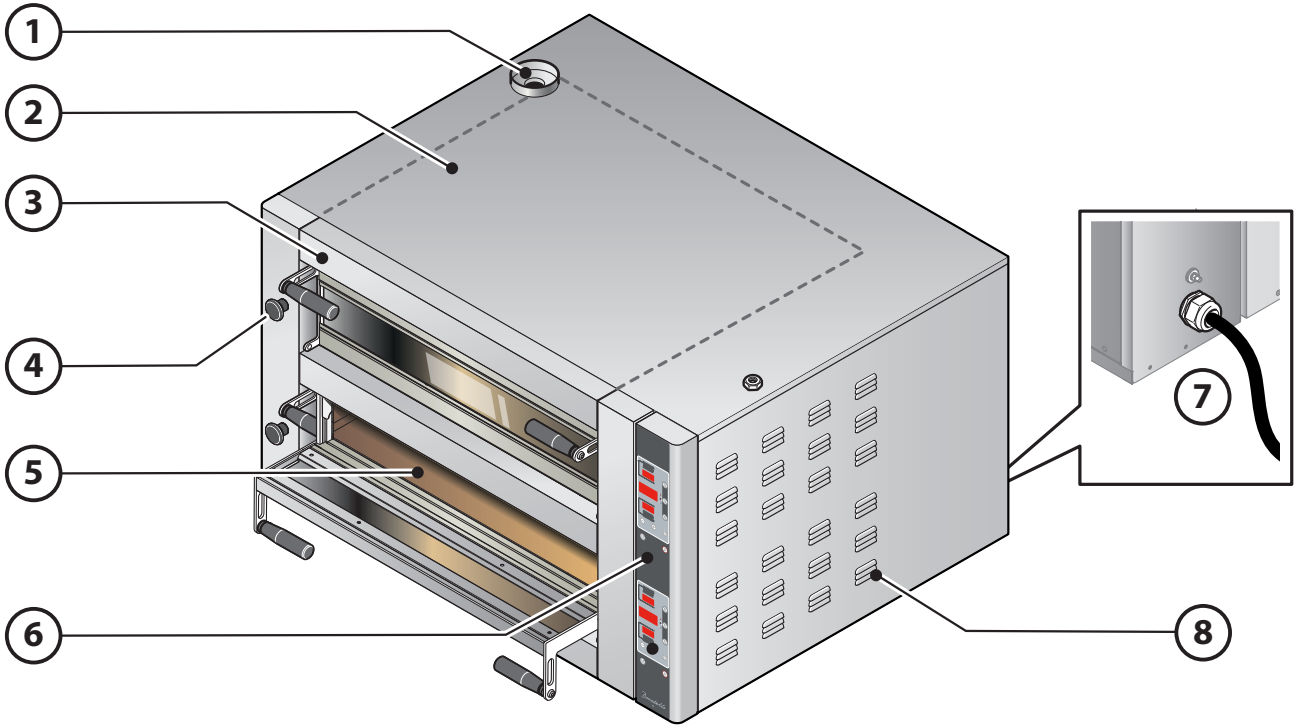



Abb.1.

## 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* **19**.

**Bei der ersten Benutzung** sollte die Temperatur auf einen Wert von **150 °C - 302 °F** für das Modell „**D**", Prozentsatz Oberhitze 80 %, Unterhitze 20 % eingestellt werden, für das Modell „**CD**" Max. für die Oberhitze und Min. für die Unterhitze einstellen, für zumindest **8 Stunden, ohne Lebensmittel ins Innere zu stellen**. Während dieser gesamten Zeit sollte das Auslassventil 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 konsultieren:

**Benutzung Modelle CD** - *Seite* **9**
**Benutzung Modelle DD** - *Seite* **13**

*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.

## EinigeunverbindlicheEmpfehlungen...

- Vor Beginn des Backens den Ofen immer vorheizen; dies ist wesentlich für ein gutes Gelingen der Produkte. Das Vorheizen des Ofen **muss zumindest 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 10
Programmierte Einschaltung Modell D: Seite 14

- 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.

▶ Abb.2.

In den Öfen von werden die Pizzen durch die kombiniert Wirkung der folgenden Faktoren gebacken:

- **Abstrahlung**: die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Widerständen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und golden
  ▶ dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell D) / 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 Widerstände heizen die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen
  ▶ dieser Parameter wird vom Prozentsatz kontrolliert (Modell D) / 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 D) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen.
- **falsche Benutzung des Dampfauslassventils:**
  - Auf der Rückseite der Backkammer sind Schlitze für das Auslassen des Dampfes vorhanden, die mit dem Ventil „**A**" in Abhängigkeit vom Typ des zu garenden Produkts **geöffnet/geschlossen** werden können: Wenn das Dampfauslassventil zum Beispiel geschlossen bleibt, entsteht in der Kammer zu viel Feuchtigkeit, die es verhindert, dass die Infrarotstrahlen der oberen Widerstände der Oberfläche der Produkte einen goldenen Farbton verleihen.

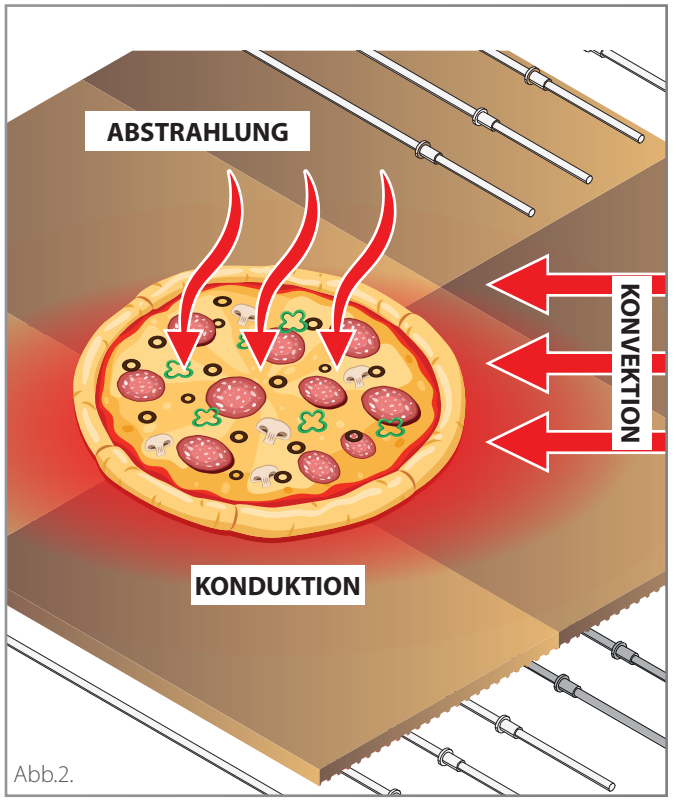


Abb.2.

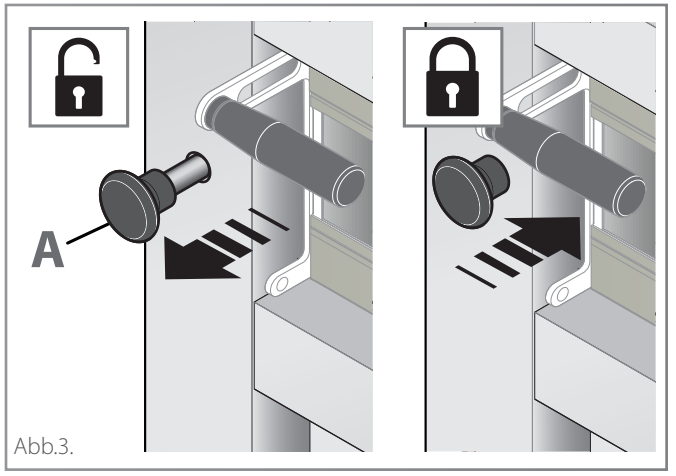
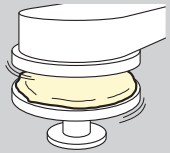


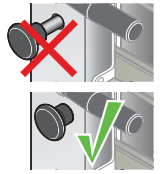
Abb.3.

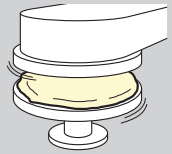
## Backtabelle

*Die in den Tabellen angegebenen Parameter sind unverbindlich, da sie in Abhängigkeit von der Temperatur des Lokals, in dem der Ofen installiert wird, sowie vom Typ des zu backenden Pizzateigs (z. B. Mehltyp, Hydration usw.) variieren können.*

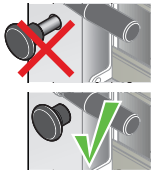
| KONTROLLE D | | Anfertigung von Hand | | | |  Anfertigung mit Pizzaform | | | | Vorheizung für beide Typen (Formung von Hand oder mit Pizzaform) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TYP | | BACKEN | | | | BACKEN | | | | |
| | | ZEIT | TEMP. | % OBERHITZE | % UNTERHITZE | ZEIT | TEMP. | % OBERHITZE | % UNTERHITZE | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | 85% | 5% | 3 min | 290°C - 554°F | 85% | 0% | Zeit: 1 Stunde (kann in Abhängigkeit von den eingestellten % variieren) |
| PFÄNNCHEN | | 3 - 4 Min. | 320°C - 608°F | 40% | 100% | 3 - 4 Min. | / | / | / | Temperatur / %: wie zu backender Pizzatyp |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 Min. | 370°C - 698°F | 80% | 0% | 1 - 2 Min. | / | / | / | |
| BACKBLECH | | 7 - 8 Min. | 280°C - 536°F | 30% | 100% | 7 - 8 Min. | / | / | / | |
| SACHAUFEL | VORBACKEN | 5 min | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 5 min | / | / | / | |
| | AUSBACKEN | 3 min | 270°C - 518°F | 40% | 60% | 3 min | / | / | / | |

Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöffnungen auf der Rückseite der Backkammer immer **geschlossen** gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Widerstände zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzen führt.



| KONTROLLE CD | | 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 | |
| CLASSICA | | 3 min | 320°C - 608°F | MAX | OFF/MIN | 3 min | 290°C - 554°F | MAX | OFF | Zeit: 1 Stunde (kann in Abhängigkeit von der eingestellte Auswahl variieren) |
| PFÄNNCHEN | | 3 - 4 Min. | 320°C - 608°F | MIN | MAX | 3 - 4 Min. | / | / | / | Temperatur / Auswahl: wie zu backender Pizzatyp |
| NAPOLETANA | | 1 - 2 Min. | 370°C - 698°F | MAX | OFF | 1 - 2 Min. | / | / | / | |
| BACKBLECH | | 7 - 8 Min. | 280°C - 536°F | MIN | MAX | 7 - 8 Min. | / | / | / | |
| SACHAUFEL | VORBACKEN | 5 min | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 5 min | / | / | / | |
| | AUSBACKEN | 3 min | 270°C - 518°F | MIN | MAX | 3 min | / | / | / | |

Während des Vorheizens müssen die Dampfauslassöffnungen auf der Rückseite der Backkammer immer **geschlossen** gehalten werden, um zu vermeiden, dass die Widerstände zu lange an sind und die Ebenen aus feuerfestem Material zu stark erhitzen, was zum Verbrennen der ersten Pizzen führt.



## Inhalt Modelle CD


Das Bedienfeld kennenlernen....9
Geführtes Benutzungsverfahren....10
A - Einschaltung des Ofens....10
Manuelle Einschaltung....10
Programmierte Einschaltung....10
B - Einstellung der Vorheizung....10
C - Ein Signal Ende Garung aktivieren (Buzzer)....11
D - Beginnen des Backvorgangs....12
E - Die Beleuchtung einschalten (fakultativ)....12
F - Öffnung und Schließung des Dampfauslassventils der Kammer 12
G - Ausschalten des Ofens....12


## Das Bedienfeld kennenlernen ▶ Abb.4.

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 Widerstände**: Bei Ofen in Betrieb zeigt das Aufleuchten an, dass die Widerstände aufheizen; bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Blinken einen Countdown an (programmiert Einschaltung aktiv)

4 **Kontrolle LeistungOberhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Oberhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF)
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

4A **LED Oberhitze:** zeigen die vorgenommen Wahl an

5 **Kontrolle Leistung Unterhitze**
Gestatten die Kontrolle der Leistung der Widerstände der Unterhitze und bieten drei Einstellungen:
- aus (OFF),
- min. (MIN = 33%)
- max. (MAX = 100 %)

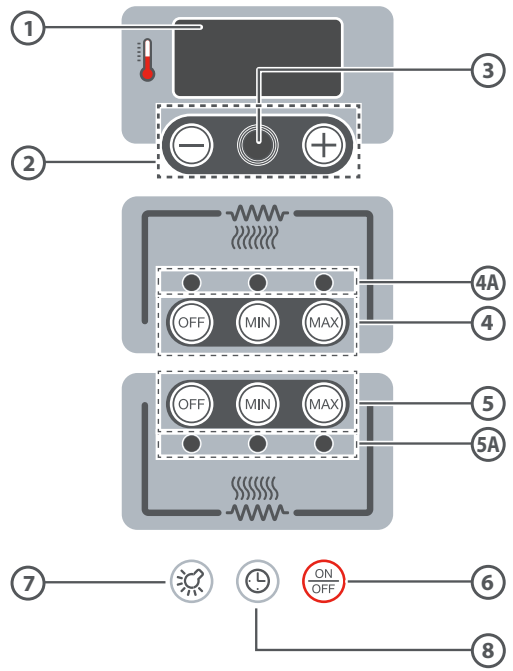
5A **LEDs Unterhitze:** zeigen die vorgenommene Wahl an

6 **Schalter ON/OFF**
Schaltet das Display ein und aus

7 **Taste Licht**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus

8 **Taste Uhr**
bei eingeschaltetem Ofen: aktiviert ein akustisches Signal bei Backende
bei ausgeschaltetem Ofen: stellt die programmierte Einschaltung ein

MODELL **CD**




CD

Das Bedienfeld darf ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern benutzt werden.
Das kontinuierliche und längere Drücken der Tasten „**+**" und „**-**" hebt den Wert schnell an oder senkt ihn schnell ab.

Abb.4.

## Geführtes Benutzungsverfahren

Die Einschaltung des Ofens kann vorgenommen werden:

- **manuell**: Beim Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung ▶ muss zumindest eine Stunde gewartet werden, bis der Ofen sich auf die richtige Benutzungstemperatur vorgeheizt hat.
  ▶ Kap. „**Manuelle Einschaltung**" auf Seite **10** und ▶ konsultieren **Abb.5.**

- **programmiert**: bei Einstellung der Stunde bis zur zukünftigen Einschaltung ▶ schaltet sich der Ofen automatisch ein.
  ▶ Kap. „**Programmierte Einschaltung**" auf Seite **10** und ▶ konsultieren **Abb.6.**

- **automatisch**: mit einer Uhr oder einer SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen).

### A - Einschaltung des Ofens

### Manuelle Einschaltung

▶ **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)).

### Programmierte Einschaltung

*Die Funktion programmierte Einschaltung ist sehr nützlich, das der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und daher bereit ist, die gewünschten Lebensmittel zu backen.*

▶ **Abb.6.**

(1) **Bei ausgeschaltetem Ofen**die Taste **Uhr** drücken;
(2) das Display zeigt die **Restzeit bis zur Einschaltung an**: zur Änderung dieser Zeit die Tasten „**+**" oder „**-**" verwenden, bis das Display die gewünschte Zeit anzeigt (oberer Grenzwert 99.5, das heißt, 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.

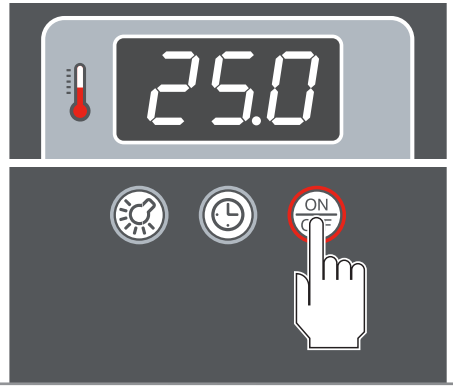


Abb.5.

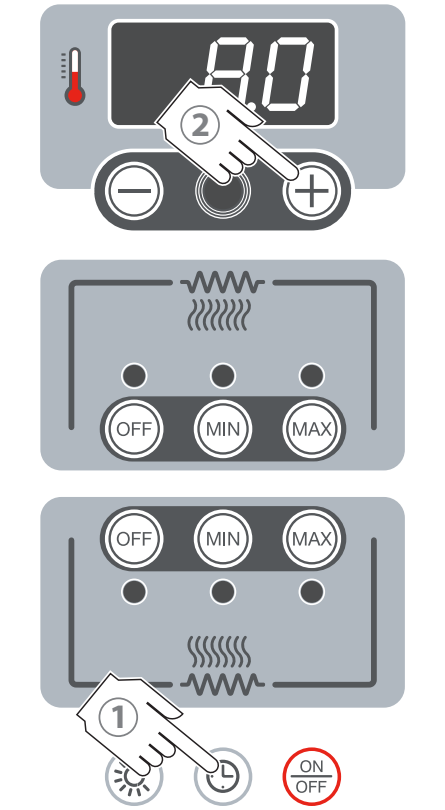


Abb.6.

Zur Änderung:

- die programmierte Einschaltung durch Drücken der Taste **Uhr** verlassen;
- den Ofen mit der Taste**ON/OFF** einschalten,
- einen Backvorgang mit den gewünschten Parametern einstellen:
  (▶ **Abb.7.** - **Abb.8.**)
- den Ofen mit der Taste **ON/OFF** ausschalten
- die programmierte Einschaltung einstellen, die vorausgehend beschrieben.

Zum Verlassen der Funktion und zum Eliminierung der programmierten Einschaltung erneut die Taste „Uhr" drücken.

### B - Einstellung der Vorheizung

Die Vorheizung muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen des zu benutzenden Rezepts (siehe Tabelle auf Seite **8**, Angaben zum Vorheizen). Es wird ohne Produkte in der Backkammer vorgenommen und macht eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.

▶ **Abb.7.**

Die **Vorheiztemperatur** einstellen, indem die Tasten „+" oder „-" verwendet werden, bis der gewünschte Wert auf dem Display angezeigt wird.

▶ **Abb.8.**

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 geht die LED „Widerstände" aus: Dies bedeutet, dass der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat und für das Backen bereit ist.

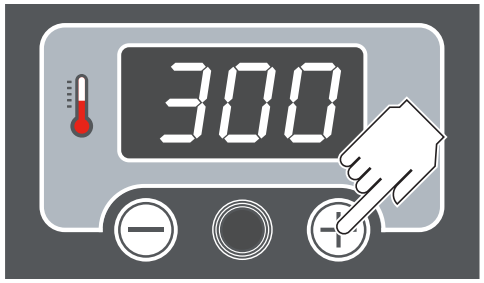



Abb.7.

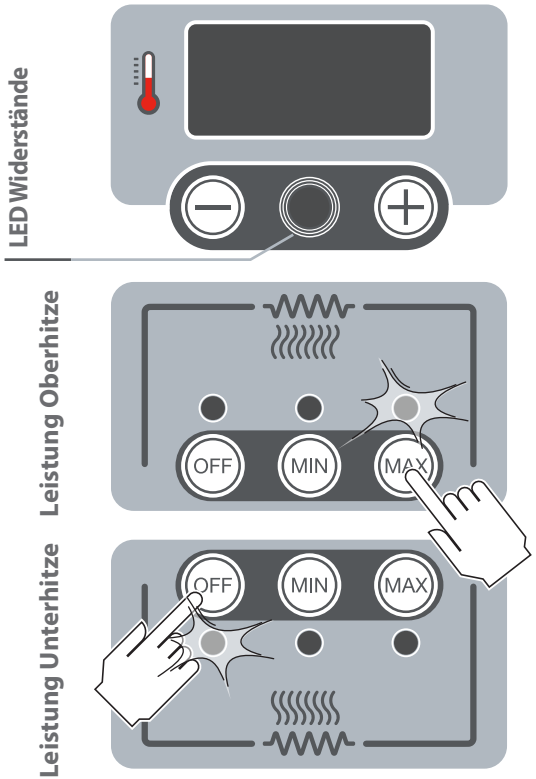



Abb.8.

## C - Ein Signal Ende Garung aktivieren (Buzzer)

Abb.9.

Falls gewünscht, ist es möglich, ein akustisches Signal zu aktivieren, das den Ablauf der eingestellten Zeit meldet.
Zum aktivieren:

1. **bei eingeschaltetem Ofen** die Taste **Uhr** drücken;
2. Das Display zeigt an, **nach welcher Zeit das akustische Signal** ertönt (im Beispiel 3.3, das heißt, drei Minuten und 30 Sekunden): wenn diese zeit geändert werden soll, die Tasten „+" oder „-" benutzen, bis das Display die gewünschte Zeit anzeigt (z. B. 5.2, das heißt, 5 Minuten und 20 Sekunden).

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

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

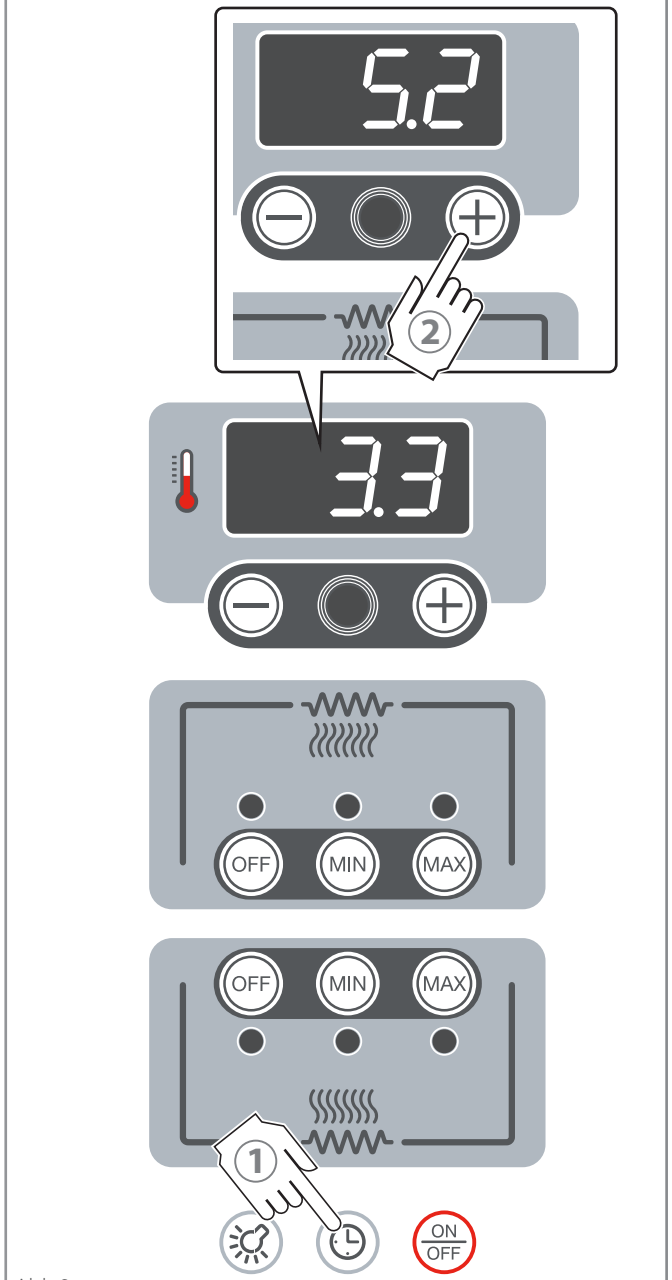



Abb.9.

## D - Beginnen des Backvorgangs

**Abb.10.**

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

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

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

*Während des Backvorgangs könnte die LED Widerstände aufleuchten; dies bedeutet, dass die Widerstände wieder eingeschaltet wurden, um den eingestellten Temperaturwert konstant zu halten.*

## E - Die Beleuchtung einschalten (fakultativ)

**Abb.11.**

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

## F-ÖffnungundSchließungdesDampfauslassventils der Kammer

Im vorderen linken Teil des Ofens ist ein Ventil vorhanden, das den Dampfauslass öffnet und schließt: Es dient dazu, den für den zu backenden Produkttyp geeigneten Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten.

**Abb.12.**

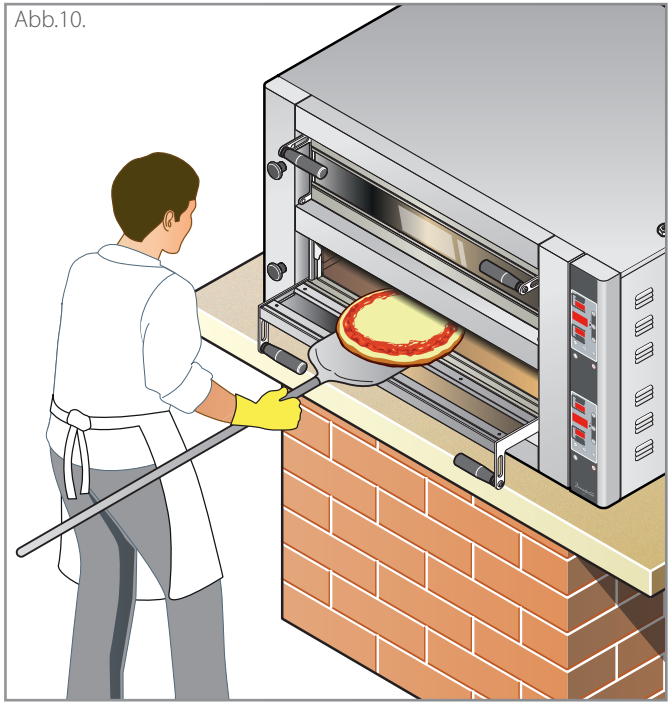
Zum Öffnen des Dampfauslasses und zum Ablassen der Dämpfe aus der Kammer das Ventil nach außen „**1**" ziehen. Zum erneuten Schließen ist es ausreichend, das Ventil in die Ausgangsposition „**2**" zu drücken.

## G - Ausschalten des Ofens

**Abb.13.**

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

Abb.10.



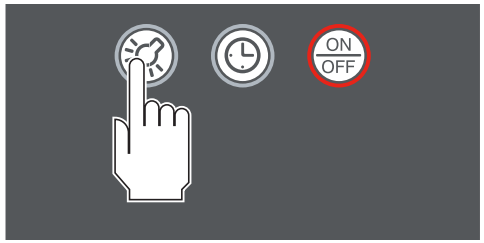



Abb.11

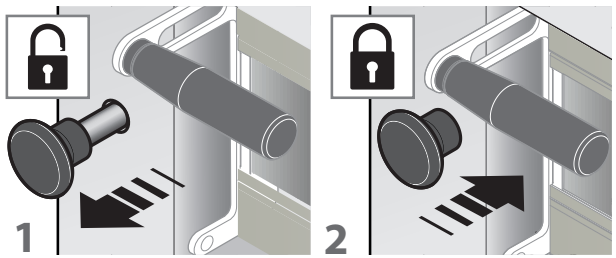



Abb.12

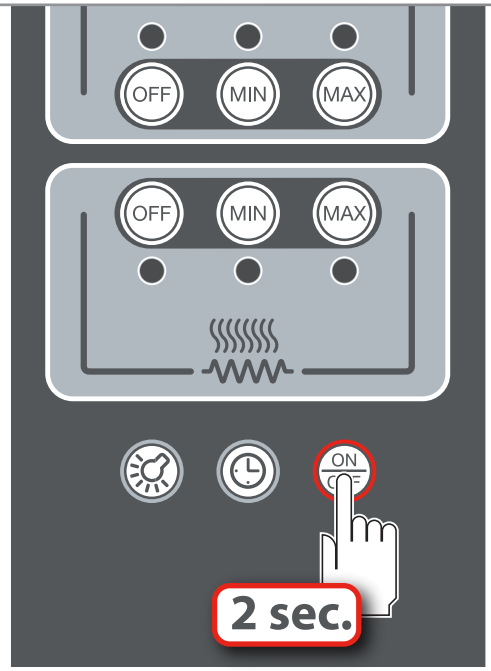



Abb.13.

## Inhalt Modelle D


Das Bedienfeld kennenlernen....13
Geführtes Benutzungsverfahren....14
A - Einschaltung des Ofens....14
Manuell Einschaltung....14
Programmierte Einschaltung....14
B - Einstellung der Vorheizung....15
Manuelle Einstellung der Parameter....15
Verwendung eines zuvor abgespeicherten Programms....16
C - Starten des Vorheizens oder des Garvorgangs....16
Erstellung/Änderung von Backprogrammen....16
D - Beginnen des Backvorgangs....18
E - Einschalten der Beleuchtung (fakultativ)....18
F - Öffnung/Schließung Dampfauslassventil Kammer.18
G - Ausschalten des Ofens....18


## Das Bedienfeld kennenlernen ▶ Abb.14.

1 **Set Oberhitze**
Gestattet das Aufrufen und das verlassen des Staus der prozentualen Einstellung der oberen Widerstände.

2 **Set Kammer**
Beim ersten Drücken gelangt man zum Status Einstellung Temperatur Kammer; beim zweiten drücken innerhalb von zwei Sekunden vom ersten gelangt man zum Status Auswahl Programm.

3 **Set Oberhitze**
gestattet das Öffnen und das Verlassen des Status Einstellung Prozentsatz untere Widerstände.

4 **Taste up**
Gestattet das Anheben der Temperaturwerte Kammer, Prozentsatz obere Widerstände, Prozentsatz untere Widerstände, Countdown-Zeit und Programmnummer.

5 **Taste down**
Gestattet das Absenken der Temperaturwerte Kammer, Prozentsatz obere Widerstände, Prozentsatz untere Widerstände, Countdown-Zeit und Programmnummer.

6 **Taste Uhr**
Gestattet die Aktivierung des „Summer" und der Funktion „Countdown".

7 **Taste Beleuchtung**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus

8 **Taste on/off**
aktiviert und deaktiviert den Ofen.

10 **Led 1**
Das Aufleuchtet zeigt an, dass der Benutzer sich im Status Einstellung Temperatur Kammer befindet.

11 **Led 2**
Das Aufleuchtet zeigt an, dass der Benutzer sich im Status Programmauswahl befindet.

12 **Led 3**
Das Aufleuchten zeigt an, dass die Widerstände aufheizen

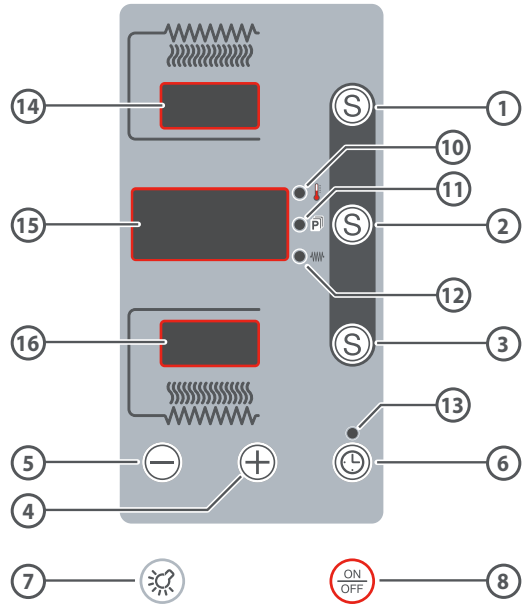
13 **Led 4**
Das Blinken zeigt an, dass der Countdown aktiviert wurde.

14 **Display 1**
Zeigt den Wert des Prozentsatzes der oberen Widerstände an.

15 **Display 2** zeigt an:
- die Temperatur der Kammer,
- die eingestellte Temperatur,
- die Nummer des ausgewählten Programms,
- der Eingriffszeit des akustischen Signals bei Backende (Summer),
- die Countdown-Zeit.

16 **Display 3**
Zeigt den Wert des Prozentsatzes der unteren Widerstände an.

MODELL **D**




Das Bedienfeld darf ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern benutzt werden.
Das kontinuierliche und längere Drücken der Tasten „**+**" und „**-**" hebt den Wert schnell an oder senkt ihn schnell ab.

Abb.14.

## Geführtes Benutzungsverfahren

Die Einschaltung des Ofens kann vorgenommen werden:

- **manuell**: Beim Einschalten des Ofens zum Zeitpunkt der Benutzung ▶ muss zumindest eine Stunde gewartet werden, bis der Ofen sich auf die richtige Benutzungstemperatur vorgeheizt hat.
  ▶ Kap. „**Manuelle Einschaltung**" auf Seite **14** und konsultieren **Abb.15.**

- **programmiert**: bei Einstellung der Stunde bis zur zukünftigen Einschaltung ▶ schaltet sich der Ofen automatisch ein.
  ▶ Kap. „**Programmierte Einschaltung**" auf Seite **14** und konsultieren **Abb.16.**

- **automatisch**: mit einer Uhr oder einer SMS (mit externen, nicht vom Hersteller gelieferten Modulen).

Das Starten des Vorheizens oder eines Garvorgangs kann vorgenommen werden:

- **manuell** ▶ der Benutzer gibt die Parameter der Temperatur der Kammer, die Leistung Oberhitze und die Leistung Unterhitze von Hand ein. Die eingegebenen Werte werden abgespeichert und bei jedem erneuten Einschalten erneut eingestellt.
  ▶ Kap. „**Manuelle Einstellung der Parameter**" auf Seite **15** und ▶ konsultieren **Abb.17.**

- **unter Verwendung der zuvor abgespeicherten Programme** ▶ der Benutzer muss das Rezept auswählen, das für das zu garende Produkt am besten geeignet ist. Falls während des Vorheizens oder des Garvorgangs die Parameter des ausgewählten Rezepts geändert werden (z. B., falls die Temperatur angehoben wird), haben die vorgenommenen Änderungen Auswirkung**nur auf den laufenden Garvorgang** und sie verändern das Originalrezept nicht (vorübergehende Wirkung).
  ▶ Kap. „**Verwendung eines zuvor abgespeicherten Programms**" auf Seite **16** und ▶ konsultieren **Abb.18.**

## A - Einschaltung des Ofens

### Manuelle Einschaltung

▶ **Abb.15.**

Die Taste **ON/OFF** drücken: Der Ofen wird eingeschaltet und die Parameter des letzten Programms, das vor dem Abschalten verwendet wurde, werden angezeigt.

- Das **Display** (A) zeigt den Prozentsatz der oberen Widerstände (Leistung Oberhitze) an, der vom verwendeten Programm vorgesehen ist;
- das **Display** (B) zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer an (z.B. 25 °C - 77°F)); zum Anzeigen der vom Programm vorgesehenen Temperatur (z. B. 320°C 608°F) einmal die Taste (S) (B1) drücken (die LED Temperatur leuchtet auf ); um den Namen des verwendeten Programms anzuzeigen, schnell ein weiteres Mal die gleiche Taste (S) (B2) drücken (die LED Programm leuchtet auf (P));
- das **Display** (C) zeigt den vom verwendeten Programm vorgesehenen Prozentsatz der unteren Widerstände (Leistung Unterhitze) an.

### Programmierte Einschaltung

*Die Funktion programmierte Einschaltung ist sehr nützlich, das der Ofen bei Öffnung des Lokals bereits heiß und daher bereit ist, die gewünschten Lebensmittel zu backen. Ihr Ofen weist die Funktion „Countdown" für die automatische Einschaltung auf.*

▶ **Abb.16.**

(1) **Bei ausgeschaltetem Ofen**die Taste **Uhr** drücken;
(2) während des Blinkens des Displays (B) mit den Tasten „**+**" oder „**-**" die gewünschte Zeit einstellen (oberer Grenzwert 99.5, das heißt, 99 Stunden und 50 Minuten, im Beispiel 02.2 = 2 Stunden und 20 Minuten).
(3) Am Ende des Blinkens des Displays (B) wird der eingestellte Wert abgespeichert, die anderen beiden Displays gehen aus und der Countdown beginnt; das Blinken der LED (O) zeigt an dass die Funktion aktiv ist.

Bei Ablauf der vorgesehenen Zeit schaltet sich der Ofen mit den Parametern des letzten Programms ein, das vor der Abschaltung verwendet wurde.
Zum Unterbrechen der Funktion„programmierte Einschaltung", die Taste **Uhr** oder die Taste **ON/OFF** drücken.

**MANUELLE EINSCHALTUNG**

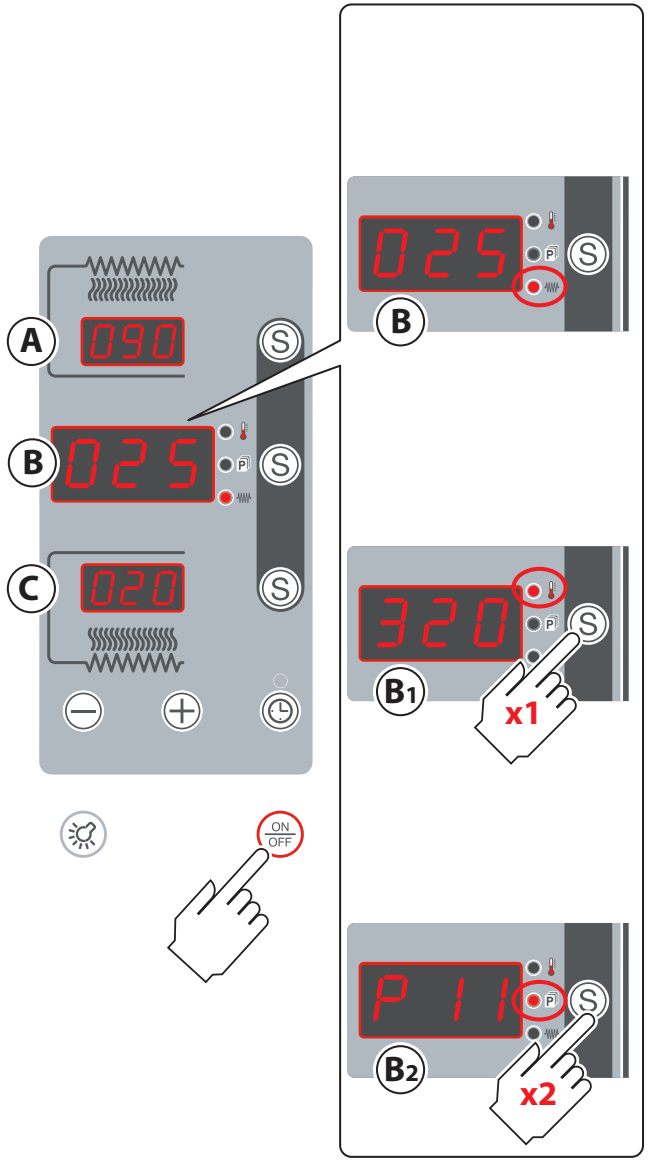



Abb.15.

PROGRAMMIERTE EINSCHALTUNG

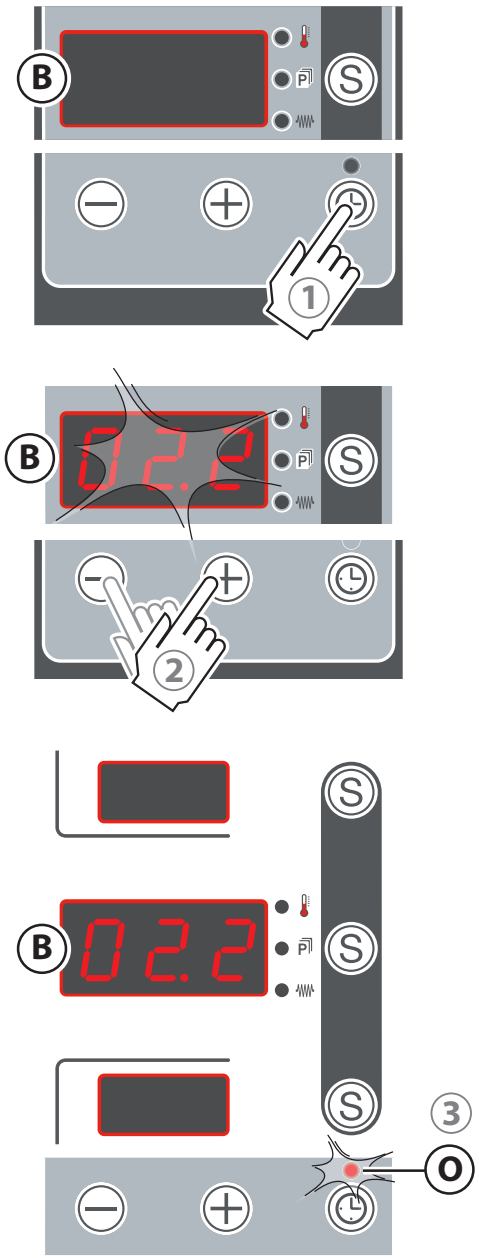



Abb.16.

## B - Einstellung der Vorheizung

Die Vorheizung muss die gleichen Parameter aufweisen, wie das Backen des zu benutzenden Rezepts (siehe Tabelle auf Seite 8, Angaben zum Vorheizen). Das Vorheizen wird ohne Produkte in der Kammer vorgenommen und macht ca. eine Stunde erforderlich, bis der Ofen für das Backen bereit ist.
Wie bereits erklärt, können das Vorheizen und das Garen von Hand eingestellt werden oder es können die zuvor abgespeicherten Programme verwendet werden:

▶ Kap. „Manuelle Einstellung der Parameter" auf Seite 15
▶ Kap. „Verwendung eines zuvor abgespeicherten Programms" auf Seite 16

## Manuelle Einstellung der Parameter

▶ Abb.17.

Der Benutzer kann die Parameter der Temperatur der Kammer von Hand einstellen, das heißt, Leistung Oberhitze und Leistung Unterhitze.
Die eingegebenen Werte werden abgespeichert und bei jedem erneuten Einschalten erneut eingestellt.
Wie folgt vorgehen:

- **EINSTELLUNG LEISTUNG OBERHITZE**
  (1) Die Modalitätdurch drücken der Taste (S) (A) öffnen;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.
  Bei Ende des Blinkens wird ist Wert programmiert.

- **EINSTELLUNG TEMPERATUR KAMMER**
  (1) Die Modalität durch Drücken der (S) (B) öffnen: Die LED Temperatur leuchtet auf;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.
  Bei Ende des Blinkens wird ist Wert programmiert.

- **EINSTELLUNG LEISTUNG UNTERHITZE**
  (1) Die Modalitätdurch drücken der Taste (S) (C) öffnen;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.
  Bei Ende des Blinkens wird ist Wert programmiert.

MANUELLE EINSTELLUNG DER PARAMETER

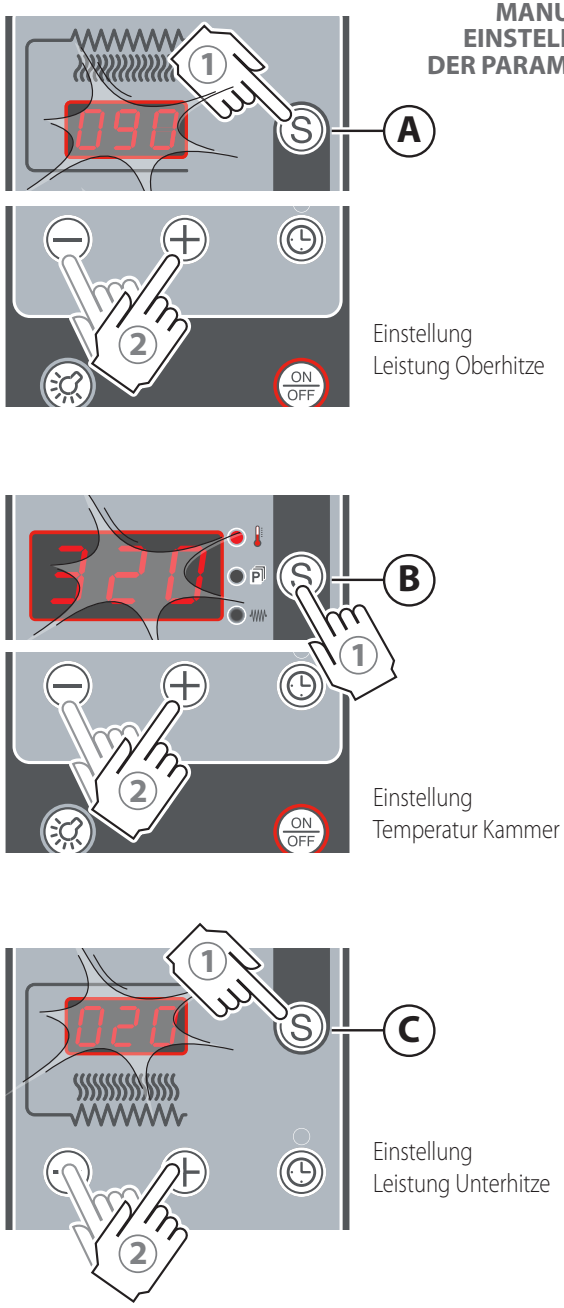



Abb.17.

### Verwendung eines zuvor abgespeicherten Programms

▶ Abb.18.

(1) Die Taste Ⓢ schnell zwei Mal drücken: die LED Programm leuchtet auf und das Display (B) zeigt das Programm an, das benutzt wird (z. B. P11), während die Displays (A) und (C) den vom Programm vorgesehenen Prozentsatz der Widerstände anzeigen.

(2) Wenn auch die vom Programm vorgesehene Temperatur angezeigt werden soll, die Taste Ⓢ drücken (die LED Temperatur leuchtet auf ). Zum Zurückkehren zur Anzeige des Namens des Programms erneut die Taste Ⓢ drücken.

(3) Zum Auswählen eines anderen Programms, während das Display (B) den Name des verwendeten Programms anzeigt (z. B. P11), die Tasten „**+**" und „**-**" drücken, um die Liste der 99 verfügbaren Programme durchzugehen.

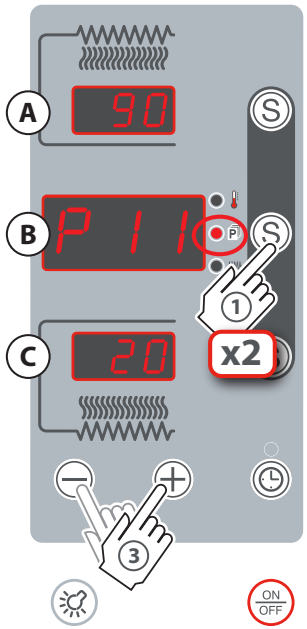
### C - Starten des Vorheizens oder der Garung

Nach der Eingabe der Parameter von Hand oder dem Anzeigen des gewünschten Programms auf dem Display beginnt der Ofen sofort mit dem Aufheizen und es sind keine weiteren Schritte erforderlich.

▶ Abb.19.

Das Aufleuchten der LED „Widerstände" zeigt an, dass die Widerstände aktiv sind und den Ofen auf Temperatur bringen.
Wenn die LED „Widerstände" aus ist, zeigt dies an, dass der Ofen die eingestellten Temperatur erreicht hat und für das Backen bereit ist.

Falls es während des Backvorgangs erforderlich ist, die Parameter des auf dem Display angezeigten Programms zu ändern (B), wie in erklärt vorgehen ▶ Abb.17.
Die vorgenommenen Änderungen haben **nur auf das laufende Programm Auswirkung** und sie ändern nicht das Originalrezept (vorübergehende Wirkung). Zur permanenten Änderung des Originalrezepts siehe Seite 16;




Das Drücken der Taste Ⓢ wechselt die Anzeige zwischen:
vom verwendeten Programm vorgesehene Temperatur und Name des verwendeten Programms.

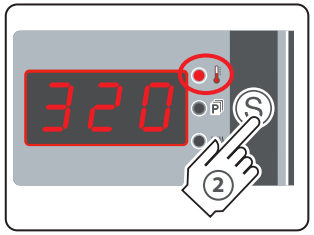



Abb.18.

Abb.19.

## Erstellung/Änderung von Programmen auf permanente Weise

▶ Abb.20.

Zum Eingeben und **„permanenten"** Ändern der Parameter der im Speicher vorhandenen Programme:

(1) **Bei ausgeschaltetem Ofen** 4 Sekunden die Taste Ⓢ gedrückt halten (alle Displays gehen aus).

(2) Erneutdie Taste Ⓢ drücken; das Display (B) zeigt das Programm an, an dem die Änderung vorgenommen wird, und die LED Programm leuchtet auf.

(3) Mit den Tasten „+" und „-" die vorhandenen Programme durchgehen, bis das zu ändernde gefunden wird.

▶ Abb.21.

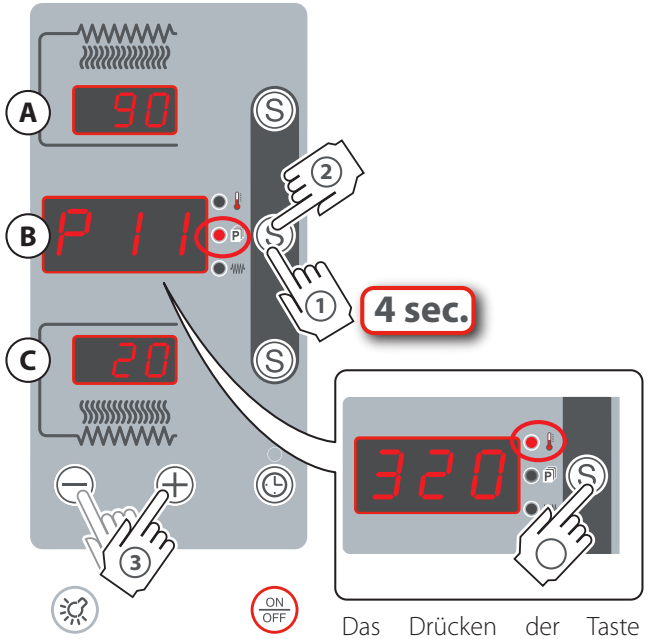
Wenn das Display (B) das zu ändernde Programm anzeigt, ist es wie im Folgenden erklärt möglich, seine Parameter zu ändern. Achtung: Von einer Einstellung zur anderen wechseln, während die Displays blinken. Wenn zu lange gewartet wird, gehen die Displays aus und die Programmierung wird verlassen (die vorgenommenen Einstellungen werden jedoch gespeichert).

- **EINSTELLUNG LEISTUNG OBERHITZE**
  (1) Die Modalitätdurch drücken der Taste Ⓢ (A) öffnen;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.

- **EINSTELLUNG TEMPERATUR KAMMER**
  (1) Die Modalität durch Drücken der Ⓢ (B) öffnen: Die LED Temperatur leuchtet auf ;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.

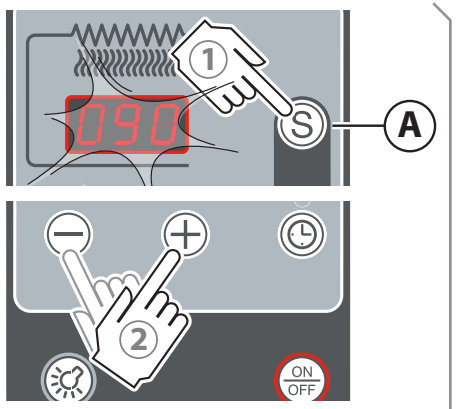
- **EINSTELLUNG LEISTUNG UNTERHITZE**
  (1) Die Modalitätdurch drücken der Taste Ⓢ (C) öffnen;
  (2) während des Blinkens des Displays ist es möglich, den Wert mit den Tasten „+" und „-" zu ändern.

Zum Verlassen der Einstellungen und Abspeichern der vorgenommenen Änderung warten, bis die Displays von allein ausgehen oder die Taste Ⓢ neben dem Display Ⓑ gedrückt halten, bis alle Displays ausgehen.

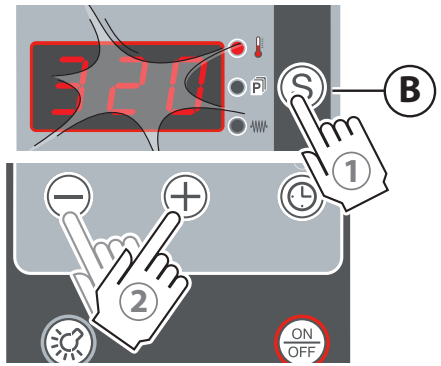



Das Drücken der Taste Ⓢ wechselt die Anzeige zwischen:
vom Programm vorgesehene Temperatur, die geändert werden soll und Name, des Programms, das geändert werden soll

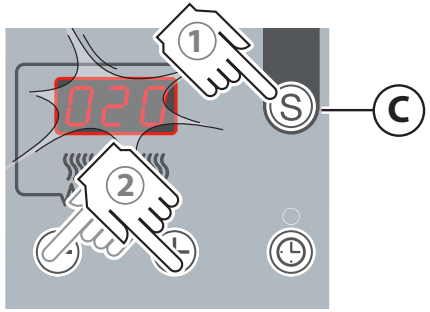
Abb.20.




Einstellung Leistung Oberhitze




Einstellung Temperatur Kammer




Einstellung Leistung Unterhitze

Von einer Einstellung zur anderen wechseln, während die Display blinken. Wenn zu lange gewartet wird, gehen die Displays aus und die Programmierung wird verlassen (die Einstellungen werden jedoch gespeichert)

Abb.21.

## C - Ein akustisches Signal Ende Garung aktivieren (Buzzer)

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

Abb.22.

1. **Bei eingeschaltetem Ofen** und dieTaste **Uhr** drücken;
2. die gewünschte Zeit mit der Tasten „**+**" oder „**-**" einstellen. Das Display Ⓑ zeigt an, nach welcher Zeit das akustische Signal ertönt (z. B. 01.1, das heißt, 1 Minute und 10 Sekunden).

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

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

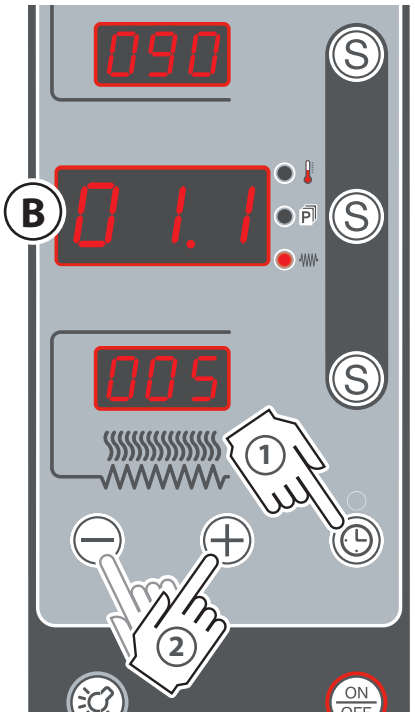



Abb.22.

## D - Beginnen des Backvorgangs

▶ **Abb.23.**

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

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

Während des Backvorgangs ist es immer möglich, alle Werte auf die übliche Weise zu ändern. Falls ein voreingestelltes Programm verwendet wird, haben die vorgenommenen Änderung **nur für die laufenden Garvorgang** Auswirkung und sie ändern das Originalrezept nicht (vorübergehende Wirkung). Zur permanenten Änderung des Originalrezepts siehe Seite **16**.

*Während des Backvorgangs könnte die LED Widerstände aufleuchten; dies bedeutet, dass die Widerstände wieder eingeschaltet wurden, um den eingestellten Temperaturwert konstant zu halten.*

## E - Die Beleuchtung einschalten (fakultativ)

▶ **Abb.24.**

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

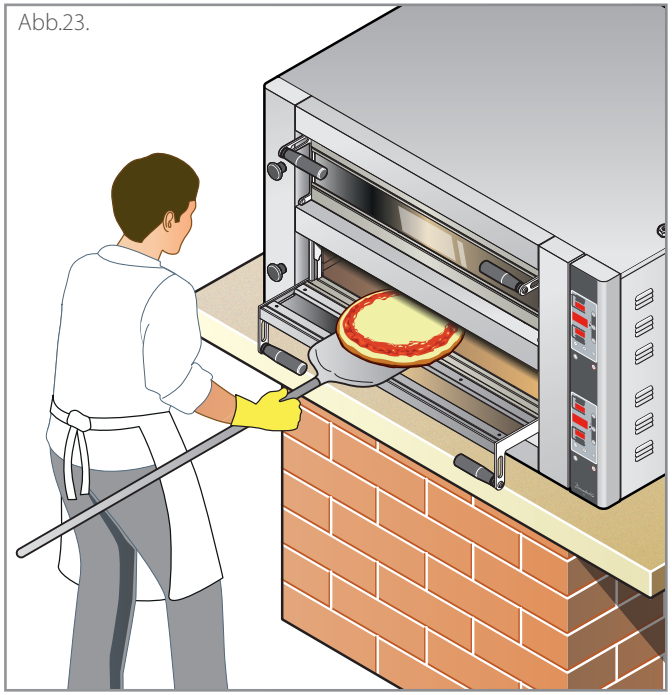
## F - Öffnung/Schließung Dampfauslassventil Kammer

Im vorderen linken Teil des Ofens ist ein Ventil vorhanden, das den Dampfauslass öffnet und schließt: Es dient dazu, den für den zu backenden Produkttyp geeigneten Feuchtigkeitsgrad aufrecht zu erhalten.

▶ **Abb.25.**

Zum Öffnen des Dampfauslasses und zum Ablassen der Dämpfe aus der Kammer das Ventil nach außen „**1**" ziehen. Zum erneuten Schließen ist es ausreichend, das Ventil in die Ausgangsposition „**2**" zu drücken.

Abb.23.



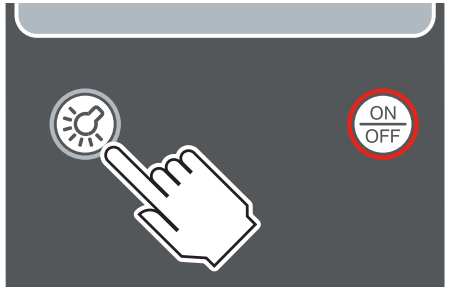



Abb.24

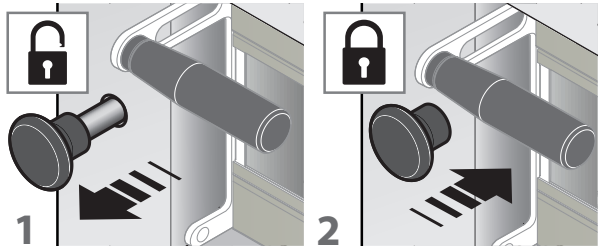



Abb.25

## G - Ausschalten des Ofens

▶ **Abb.26.**

Durch Drücken der Taste **ON/OFF** wird der Ofen ausgeschaltet. Beim Wiedereinschalten schlägt der Ofen das letzte Programm vor, das vor der Ausschaltung verwendet wurde, ohne die Änderungen, die von Hand während des Garvorgangs vorgenommen wurden (vorübergehende Änderungen).

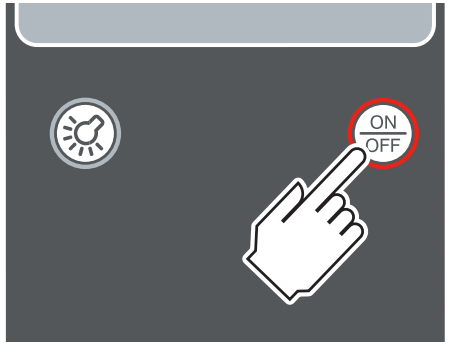



Abb.26

## 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.

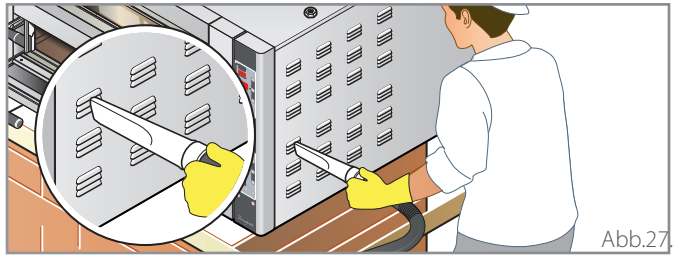


Abb.27.

## 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

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

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

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

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

Falls die Verwendung einer Naturfaserbürste zur Entfernung der Lebensmittelreste von der feuerfesten ebene nicht ausreichend ist, siehe das Kapitel „Pyrolysereinigung" auf Seite **20**

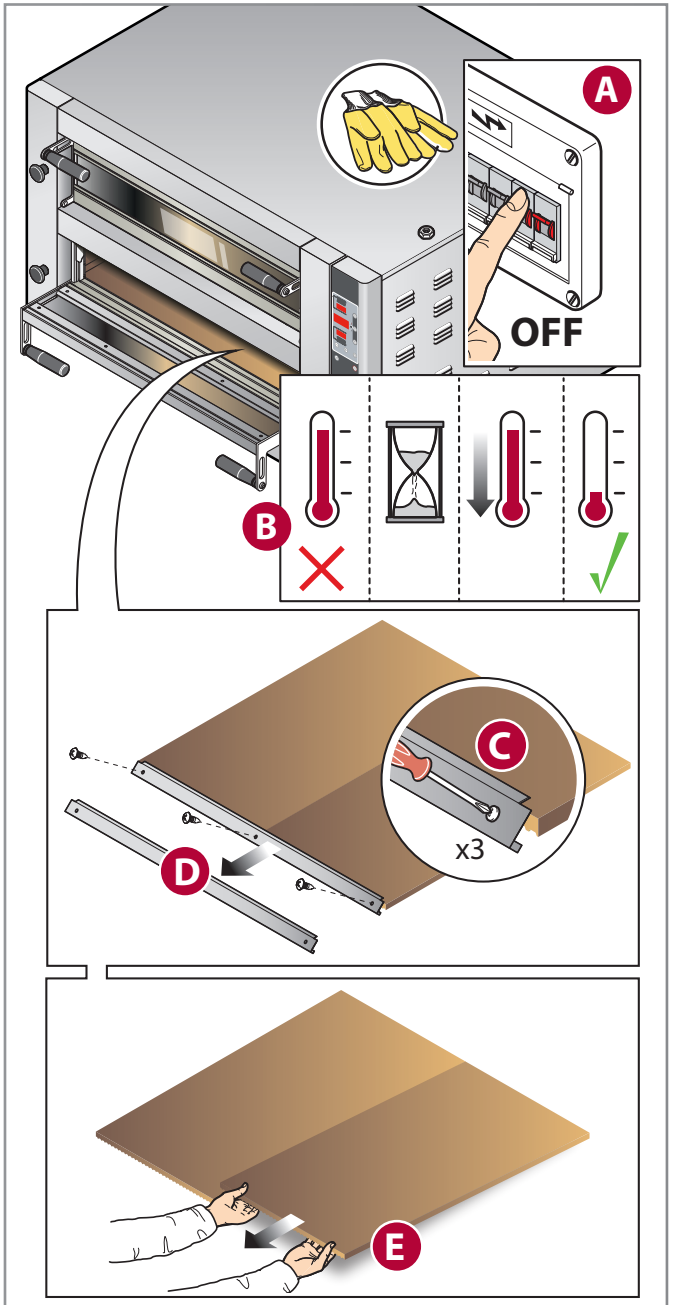



Abb.28.

## Manuelle Einstellung der Pyrolyseparameter

*Die Pyrolyseist ein Prozess zur thermochemischen Kristallisierung der Lebensmittelrückstände, die sich in der Backkammer ablagern, der ausgeführt wird, indem der Ofen auf 400°C - 752°F. gebracht wird.*

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

**Öfen Modell CD** ▶ Abb.29.

(A) Die **Temperatur in der Kammer auf 400°C** - *752°F* einstellen;

(B) Mit den Tasten „MIN" und „MAX" **Oberhitze** und **Unterhitze** auf **MAX** einstellen;

(C) die Beleuchtung der Backkammer ausschalten;

(D) beim Erreichen der Temperatur den Ofen mit der Taste **ON/OFF** ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen;

(E) Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.31.

**Öfen Modell D** ▶ Abb.30.

(A) Die **Temperatur in der Kammer auf 400°C** - *752°F* einstellen;

(B) die **Oberhitze** und die **Unterhitze** auf **100 %** einstellen; siehe manuelle Einstellung;

(C) die Beleuchtung der Backkammer ausschalten;

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

(E) Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.31.

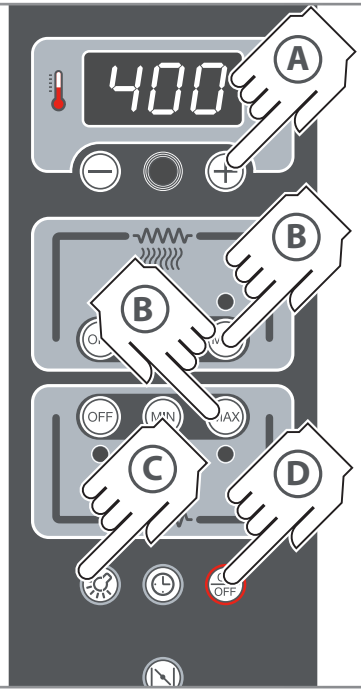


Abb.29.

Abb.31.

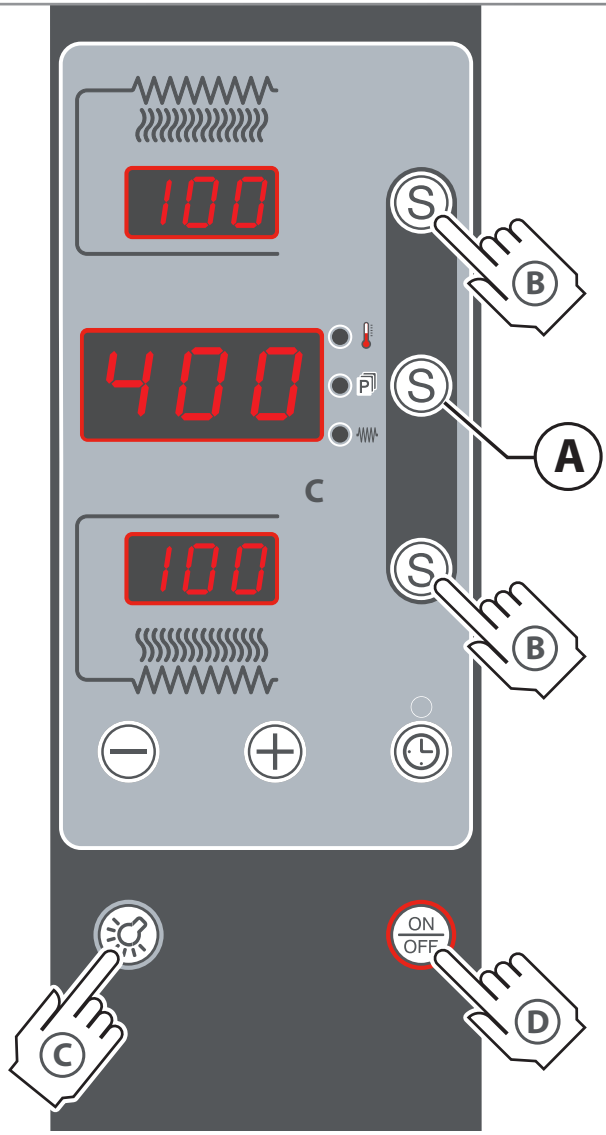


Abb.30.

## 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 die Ersetzung stets Originalbauteile verwenden, die beim Händler bestellt werden können: Die Verwendung von Ersatzteilen von Drittanbietern kann zu suboptimalen Leistungen des Geräts sowie zu schweren Verletzungen von Personen und schweren Beschädigungen des Geräts führen, die nicht von der Garantie abdeckt werden.

Vor der Durchführung von Eingriffen zur Ersetzung muss die **Stromversorgung** des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden; außerdem muss angemessene persönliche Schutzausstattung verwendet werden (z. B. Handschuhe usw.).

**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.32.

### Ersetzung der Lampe und der Scheibe im Inneren

Abb.33.

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

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

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

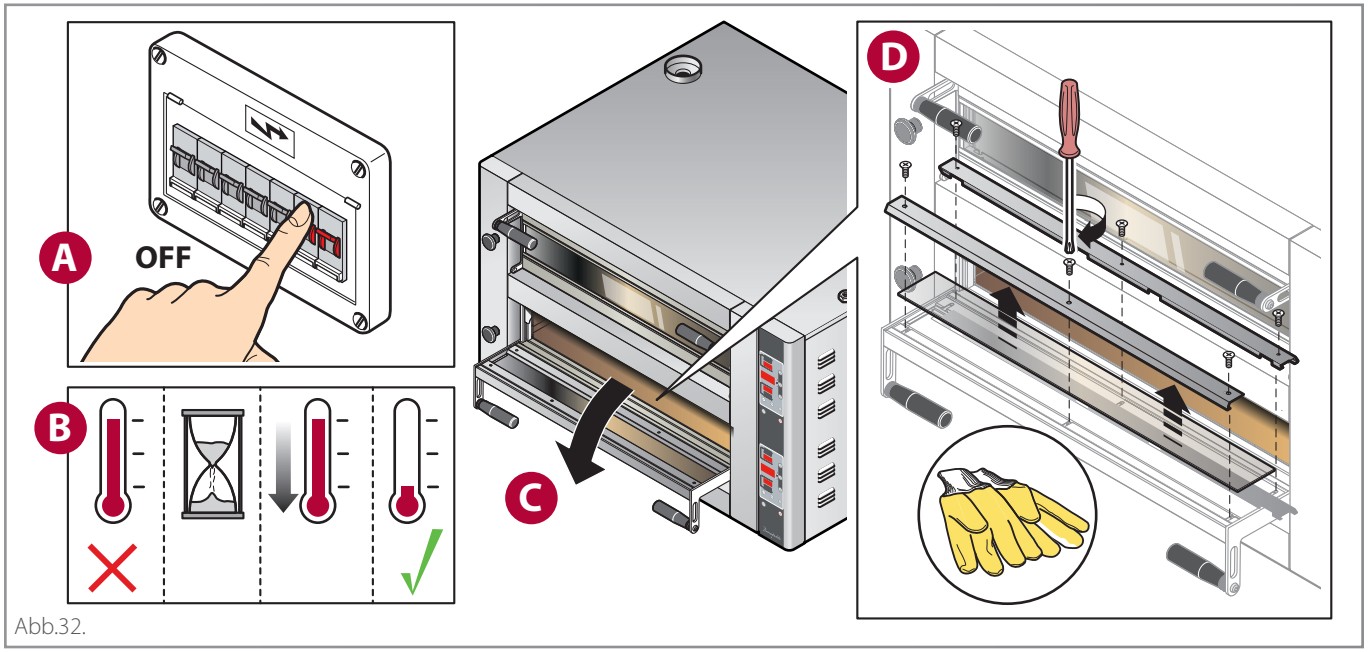



Abb.32.

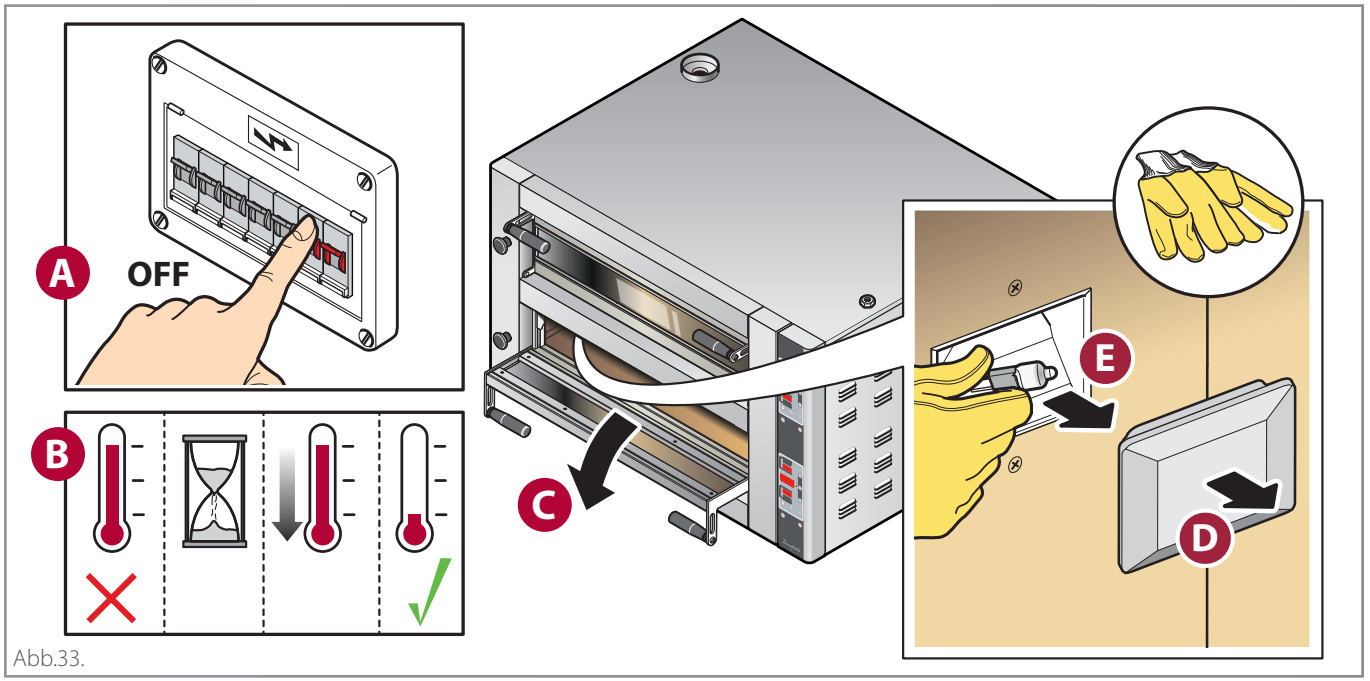



Abb.33.

## Auswechseln des feuerfesten Materials

Abb.34.

## Auswechseln des Türknaufs

Abb.35.

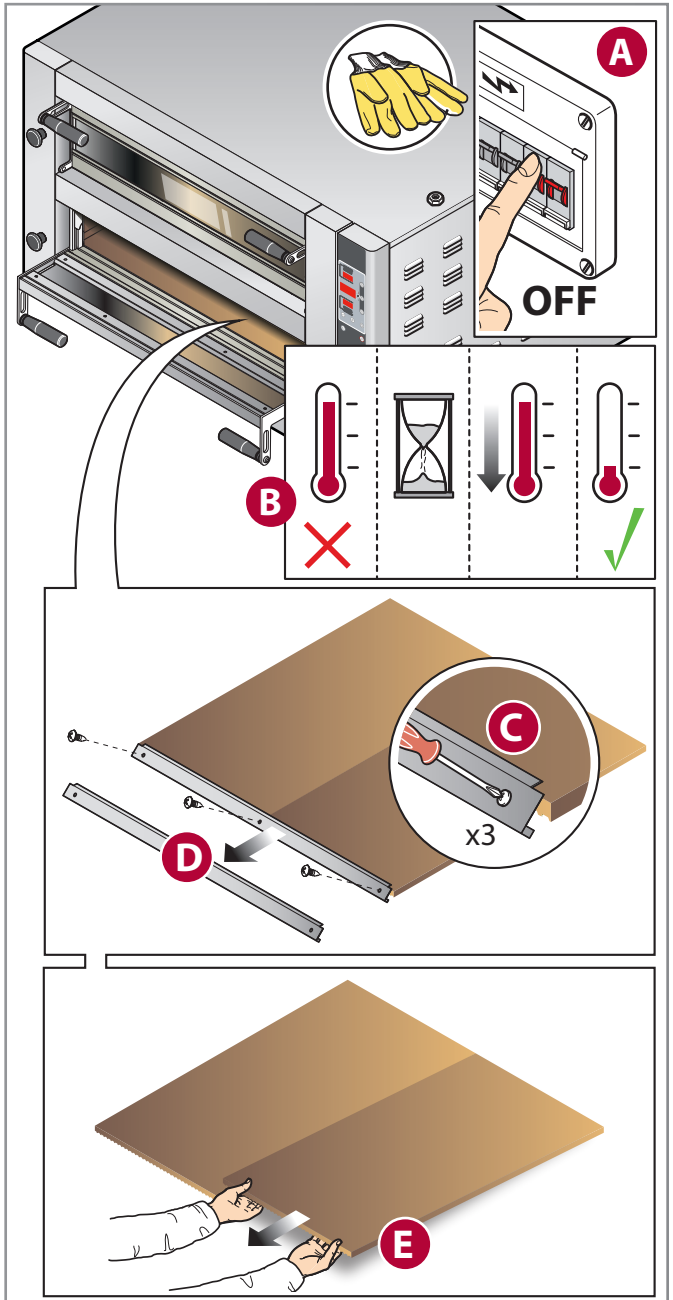



Abb.34.

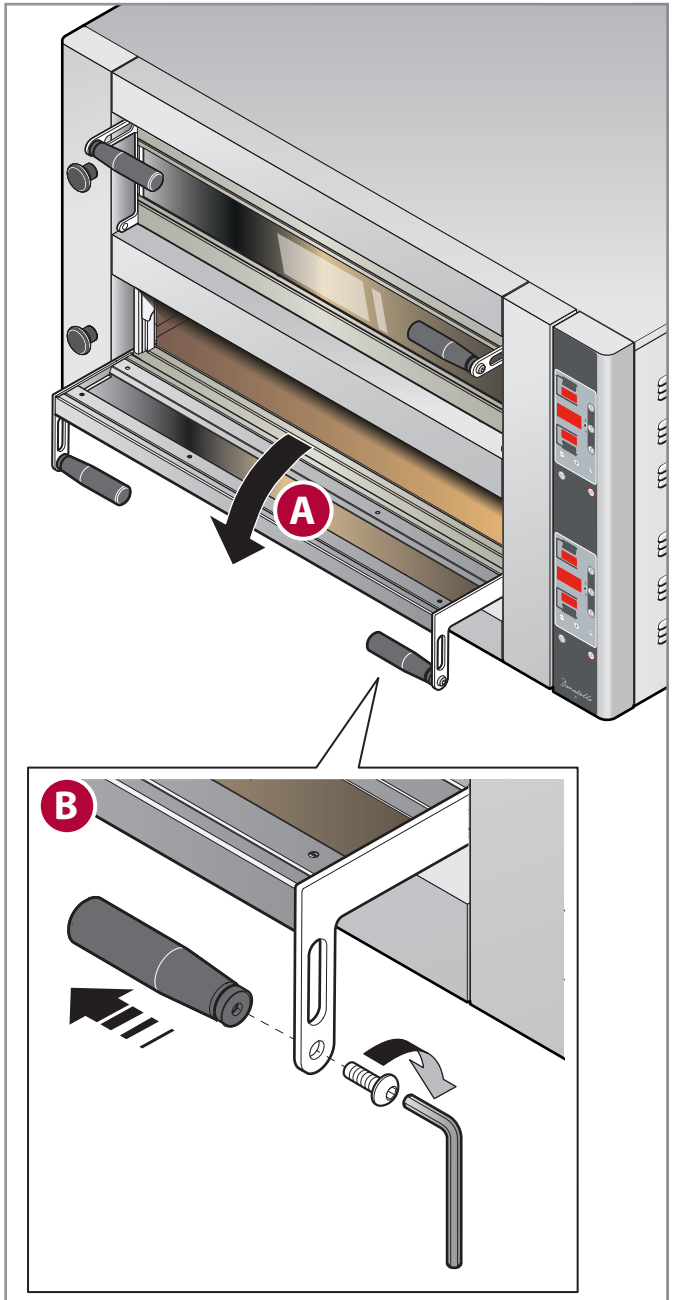



Abb.35.

## 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.

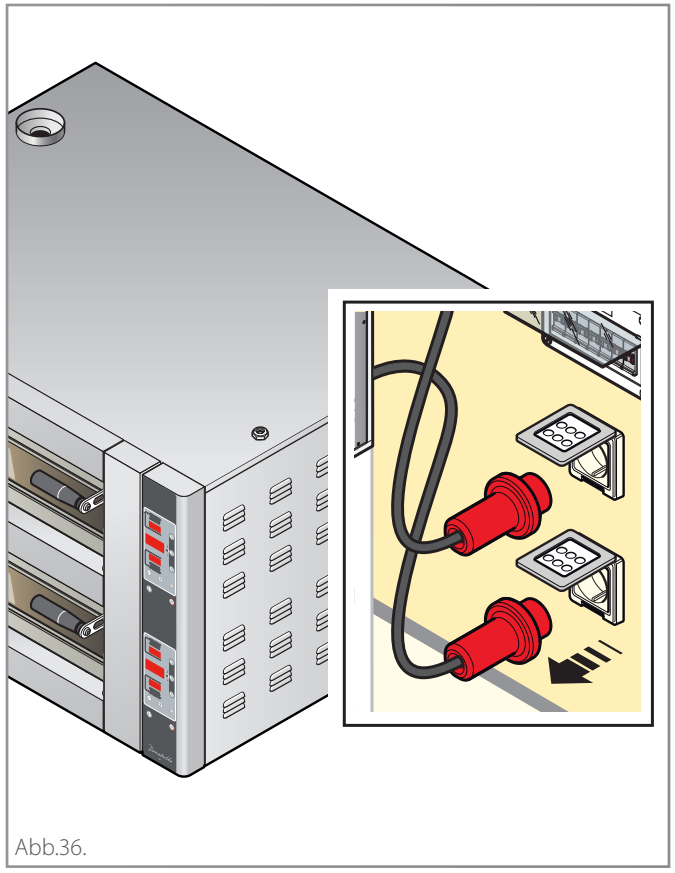


Abb.36.

## Entsorgung am Ende der Lebensdauer

Um eventuelle unbefugte Verwendungen und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden, vor der Entsorgung des Geräts dafür sorgen, dass dieses nicht mehr verwendet werden kann: zu diesem Zwecke ist das Netzkabel durchzuschneiden oder zu entfernen (bei von der Stromversorgung getrenntem Gerät).
Sicherstellen, dass keine Kinder versehentlich in der Garkammer eingeschlossen werden kann: Dazu die Öffnung der Tür blockieren (zum Beispiel mit Klebeband oder Anschlägen).

### Entsorgung des Gerätes

Gemäß den Bestimmungen von Art. 13 der ital. Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der EU-Richtlinie EEAG 2012/19 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte" gibt das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichts aus 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.

## Garantie

- 8.1 Jedes verkaufte Produkt gilt bei der Übergabe als der in der schriftlichen Auftragsbestätigung angegebenen Menge, Qualität und Typ entsprechend. Diesbezüglich wird auf Art. 1.2 verwiesen.
- 8.2 Der Verkäufer übernimmt die Gewährleistung dafür, das :
  - (a) die Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind und
  - (b) die Produkte eine handelsübliche Qualität aufweisen (ausgeschlossen der Fall bekannter Mängel oder der Mängel, die dem Käufer bekannt sein mussten).
- 8.3 Eventuelle versteckte Mängel der Produkte hat der Käufer innerhalb von 8 Tagen nach ihrer Entdeckung schriftlich zu rügen, andernfalls verliert er jegliche Ansprüche. Mängel der Verpackung – auch wenn diese Mängel oder Schäden am verpackten Produkt verursacht haben sollten – sind hiervon ausgenommen und sind nach Art. 5.8 im Zeitpunkt der Übergabe zu rügen.
- Die Mängelrüge hat genaue Angaben zu den mit Mängeln behafteten Produkten, eine detaillierte Beschreibung des Mangels, den das Produkt aufweist sowie das Datum der Produktlieferung und das der Entdeckung des Mangels zu enthalten.
- Die Gewährleistung ist ausgeschlossen, wenn der Mangel des Produktes vom Käufer zu vertreten ist, wie zum Beispiel im Falle des fehlerhaften Einbaus des Produktes, der unsachgemäßen Verwendung des Produktes, der mangelnden Beachtung der in der Gebrauchs- und Installationsanleitung enthaltenden Anweisungen und des unbefugten Eingriffes in das Produkt. Die Garantie deckt den durch den Gebrauch des Produktes verursachten, normalen Verschleiß nicht.
- Der Verkäufer haftet für die Mängel, die innerhalb eines Jahres nach der in Punkt 8.12 vorgesehenen Aktivierung der Garantie auftreten.
- 8.4 Der Verkäufer ist berechtigt, das Produkt selbst oder durch einen Beauftragten prüfen zu lassen. Werden Mängel festgestellt, hat der Käufer nach Wahl des Verkäufers Anspruch auf die Reparatur des Produktes oder auf Ersatz.
- Nachdem der Käufer den Mangel gerügt hat, darf er das Produkt nicht mehr verwenden, bis der Verkäufer oder dessen Beauftragter dieses nicht in Augenschein genommen haben. Sollte der Verkäufer feststellen, dass das Produkt nach der Mängelrüge weiter verwendet wurde, verliert der Käufer seinen Anspruch auf Ersatz oder Reparatur.
- 8.5 Der Ersatz oder die Reparatur erfolgen nach folgenden Bedingungen:
  - a) Der Verkäufer kann die mangelhaften Produkte selbst oder durch die Übersendung eines Bevollmächtigten an dem Ort reparieren, an dem sich die Produkte befinden.
  - b) Alternativ kann der Verkäufer das mangelhafte Produkt in seinem Werk oder an einem anderen, vom Verkäufer gewählten Ort reparieren.
  - c) Alternativ kann der Verkäufer sich für den Ersatz der mangelhaften Produkte entscheiden.
- Für den Fall, dass die Reparatur / der Ersatz nicht möglich sein sollten, wird der Verkäufer dem Käufer Geld in einer zu bestimmenden Höhe zurückerstatten, die den gezahlten Kaufpreis jedoch nicht übersteigen wird. Schadenersatz wird ausgeschlossen.
- 8.6. Die Kosten der Versendung des Produktes an den vom Verkäufer für dessen Reparatur gewählten Ort oder des mangelhaften Produktes zum Zwecke des Ersatzes gehen zu Lasten des Käufers, der das Produkt auf seine Kosten und sein Risiko hin an den vom Verkäufer genannten Ort zu versenden hat.
- 8.7 Der Verkäufer haftet weder für indirekte noch für Folgenschäden und/oder für einen Gewinnausfall, die dem Käufer aufgrund der Mängel des Produktes entstehen wie (zum Beispiel, aber nicht auf diese beschränkt) die Stornierung von Bestellungen durch Kunden, Verzugsstrafen, Vertragsstrafen oder Entschädigungen jeglicher Art.
- 8.8 Der Verkäufer stellt den Käufer von jeglicher Haftung für fehlerhafte Produkte bzw. für von diesen verursachte Schäden frei, es sei denn, die Produkthaftung ist Folge fahrlässiger Handlungen oder Unterlassungen des Käufers oder ergibt sich aus einer von ihm begangenen Pflichtverletzung.
- 8.9 Der Verkäufer haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Produkts bzw. durch jegliche Verwendung, Bearbeitung oder Umfunktionierung des Produktes verursacht werden, die nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechen bzw. die vom Verkäufer zur Verfügung gestellte Gebrauchsanweisung missachten. Hiervon ausgenommen ist die grobe Fahrlässigkeit oder der Vorsatz des Verkäufers.
- Der Verkäufer haftet weiterhin nicht für Personen- oder Sachschäden oder für die Betriebsstörung und einen vollständigen Betriebsausfall des Produktes, die durch einen Anschluss des Produktes an ein nicht vorschriftsgemäßes Stromnetz verursacht werden.
- 8.10 Dem Käufer stehen keinerlei Ansprüche in Bezug auf andere als in diesem Vertrag geregelte Personen- oder Sachschäden bzw. auf die Entschädigung des entgangenen Gewinns zu, sei sei denn, die Umstände des Einzelfalls ergeben, dass der Verkäufer „grob fahrlässig" gehandelt hat.
- 8.11 „Grobe Fahrlässigkeit" umfasst dabei nicht jedes Fehlen von angemessener Sorgfalt und Sachverstand, sondern liegt bei einer Handlung oder Unterlassung des Verkäufers vor, der gemäß dieser entweder deren ernsten Folgen, die ein sorgfältiger Lieferant normalerweise als wahrscheinlich eintretend erkannt hätte, unberücksichtigt lässt oder wenn der Verkäufer sich aus der Handlung oder der Unterlassung ergebende Konsequenzen absichtlich nicht beachtet.
- 8.12 Damit die vorliegende Garantie greifen kann, muss sie innerhalb von 48 Stunden nachdem das Produkt installiert wurde auf der Website www.cuppone.com aktiviert werden.

## Ersatzteile

- 9.1 Der Verkäufer verpflichtet sich, den Käufer auf dessen Anfrage hin ab der Lieferung des Produktes 10 Jahre lang bei der Feststellung der für die Wartung des Produktes notwendigen Ersatzteile zu unterstützen. Der Verkäufer ist in jedem Fall nicht für das Fehlen einer Ersatzteilquelle verantwortlich.

## Anwendbares recht und schiedsklausel

- 11.1 Die auf der Grundlage dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen getätigten Verkäufe unterliegen dem italienischen Recht, dem Recht des Verkäufers.
- 11.2 Die Vertragsparteien schließen die Anwendung des Wiener Kaufrechts aus.
- 11.3 Die Vertragsparteien werden eventuelle, sich aus Verkäufen, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, ergebende Streitigkeiten im Hinblick auf eine gütliche Einigung der Schlichtungsstelle des Schiedsgerichts der Handelskammer Mailand unterbreiten. Kommt es zu keiner gütlichen Einigung, werden die Streitigkeiten, welche sich aus Verkäufen ergeben, die diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen unterliegen, eingeschlossen auch nicht vertragliche Streitigkeiten, nach der Schiedsordnung des Schiedsgerichts Mailand durch einen Einzelschiedsrichter/drei Schiedsrichter entschieden werden, die nach der Schiedsordnung zu bestimmen sind. Das Schiedsgericht entscheidet nach italienischem Recht. Der Sitz des Schiedsverfahrens ist Mailand (Italien). Sprache des Schiedsverfahrens ist Italienisch.

## Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen

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

  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.

**Garantie** - *Seite* **24**.

- An den Händler wenden und die Daten des Ofens mitteilen. Während des Wartens auf den Eingriff des Kundendienstes die Stromversorgung des Ofens unterbrechen.

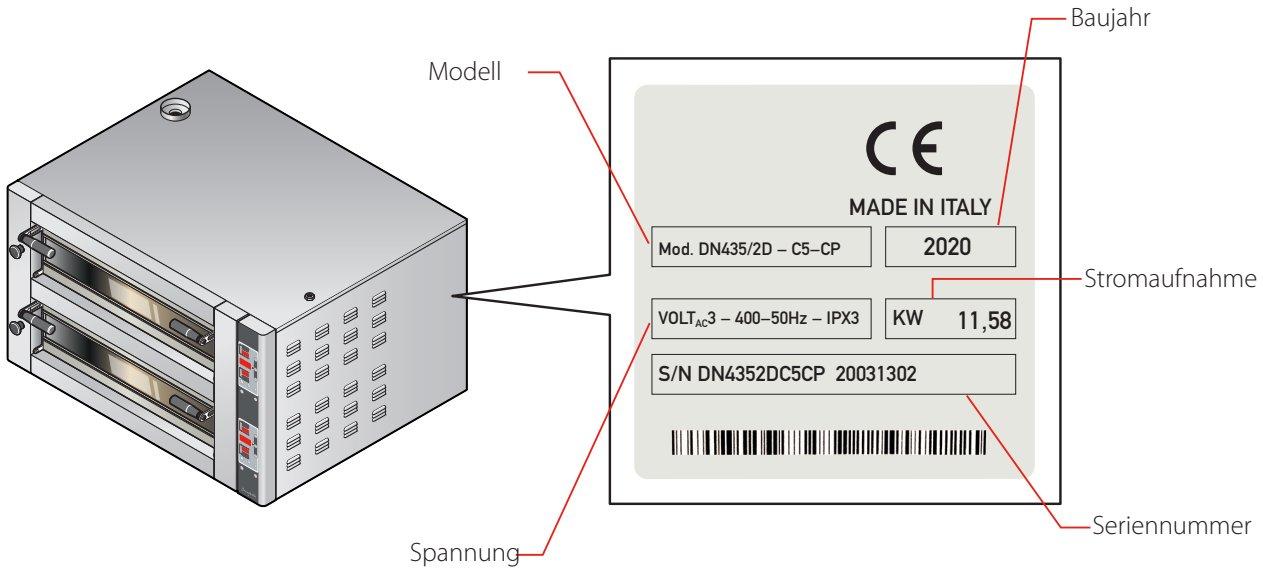



Abb.37.

| Problem | Lösung |
|---|---|
| Der Ofen lässt sich nicht einschalten | • Kontrollieren, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist (Stecker ordnungsgemäß eingesteckt) und, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.<br>• Überprüfen, ob der Netzschalter der Anlage eingeschaltet ist (ON). |
| Der Ofen lässt sich einschalten, aber der Garvorgang lässt sich nicht starten | • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind. |
| Der Ofen gart ungleichmäßig | • Sicherstellen, dass die Garparameter richtig eingegeben worden sind.<br>• Bei unvollständiger Auslastung des Ofens die Position der Pizzen ändern. |
| Die ersten gebackenen Pizzen brennen an | • bei der Vorheizung, der Prozentsatz (Modell D) / Einstellung (Modell CD) der UNTERHITZE ist zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen. |
| Wenig goldene Produkte an der Oberfläche | • Im vorderen linken teil ist ein Ventil vorhanden, dass den Dampfauslass öffnet und schließt: wenn es zum Beispiel nicht öffnet wird, könnte in der Kammer zu viel Feuchtigkeit entstehen, die es verhindert, dass die Infrarotstrahlen der oberen Widerstände den Produkten einen goldenen Ton verleihen. |
| übermäßige Feuchtigkeit tritt durch die Tür des Ofens aus | • Die in den Ofen eingeführten Produkte geben normalerweise Feuchtigkeit ab; falls das Dampfauslassventil nicht korrekt geöffnet wird, tritt dieser Dampf durch die Tür aus. |