

SERVICE



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.

Vorbemerkung.....	3
Kundendienst.....	3
Sicherheitshinweise	4
Einleitende Anmerkungen.....	6
Den Ofen kennenlernen.....	6
Vorbereitung des Ofens für die Benutzung.....	6
Einige unverbindliche Empfehlungen.....	7
Benutzung.....	9
Das Bedienfeld kennenlernen.....	9
Geführtes Benutzungsverfahren	10
Wartung und Reinigung.....	12
Hinweise	12
Reinigung des Ofens.....	12
Auswechseln von Komponenten	14
Längere Nichtbenutzung des Ofens	16
Entsorgung am Ende der Lebensdauer	16
Entsorgung der Asche und der Lebensmittelrückstände	16
Garantie.....	17
Funktionsstörungen.....	18
Vorgehensweise im Fall von Funktionsstörungen.....	18



- 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 Reparatüreingriffs 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 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.
- Das Gerät nicht benutzen und eine Kundendienststelle des Herstellers kontaktieren, falls Anomalien festgestellt werden (z. B. Netzkabel beschädigt usw.). 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 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 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.



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 Handbuchs 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:

- A Rauchabzug Ofen
- B Ofentür
- C Kontrollplatte
- D Paneel für den Zugang zu den elektrischen Komponenten
- E Eingang Stromversorgung Ofen
- F Äquipotenzial
- G Rückstellung des Sicherheitsthermostats (nur Modelle USA)
- H Trennschalter (nur Modelle USA)

Der Ofen kann die Temperatur:

- der Backkammer;
- der Unterhitze separat steuern.

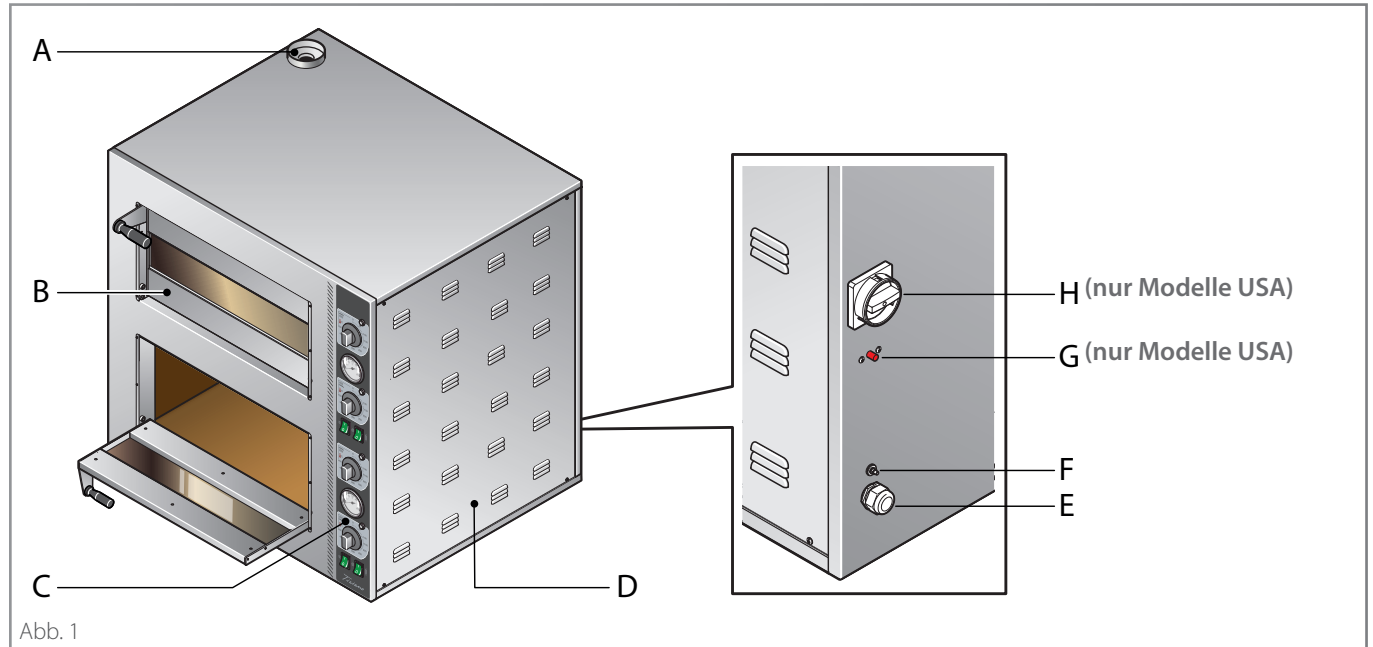


Abb. 1

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 12.

bei der ersten Benutzung sollte die Temperatur „Kammer“ und „Unterhitze“ **für zumindest 8 Stunden** auf den Wert **150 °C / 302 °F** eingestellt werden, **ohne Lebensmittel in denselben einzuführen**. 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 - Seite 9



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 Ofens **muss zumindest eine Stunde** dauern.
- Während der Arbeitsphase die feuerfesten Ebenen mit einer Bürste mit harten Borsten sauber halten.
- Beim Wechsel von einem Pizza-Typ zum anderen die erforderliche Zeit warten, damit sich der Ofen stabilisieren kann.
- Zu viel Mehl in der Backkammer kann zur Entstehung von Rauch und Geruch führen und der Pizza einen unangenehmen Geschmack verleihen.
- Den Ofen nach Ende des Betriebs reinigen.

► Abb. 2

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

- **Abstrahlung:** die Hitze und die Infrarotstrahlen, die von den oberen Widerständen erzeugt werden, machen die Produkte knusprig und golden
- **Konvektion:** die heiße Luft, die in der Backkammer zirkuliert, backt das Produkt gleichmäßig
- **Konduktion:** die unteren Widerstände heizen die feuerfesten Ebenen auf, auf denen die Produkte liegen.

Nicht zufriedenstellende Backergebnisse

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

- **falsche Parameter des Ofens:**
 - zu hohe oder zu niedrige Temperatur in der Kammer
- **falsche Vorheizung:**
 - die Vorheizung ist wesentlich für die Erzielung optimaler Resultate ab der ersten Pizza
 - Bei der Vorheizung wurde der Temperatur der UNTERHITZE zu hoch eingestellt: Die Ebenen haben sich ohne Vorhandensein von Produkt zu stark erhitzt und verbrennen die ersten Pizzen.

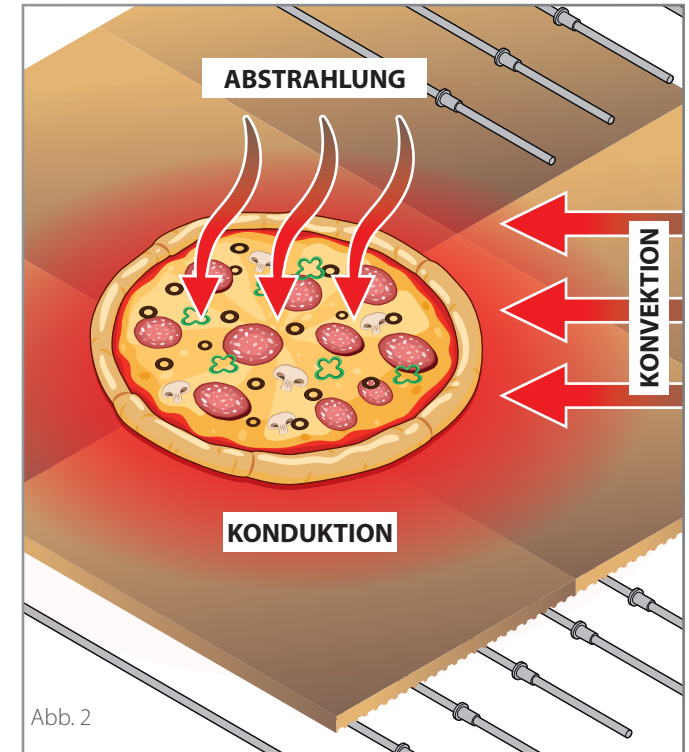


Abb. 2



Was ist Pizzaform?

Pizzaform ist ein Patent von Hersteller. Es handelt sich um eine spezielle Presse für die Formung von Pizzen mit einem Durchmesser von bis zu 52 cm [Ø20.47 in.], die in fünf Modellen produziert wird.

Die Hauptbauteile sind:

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



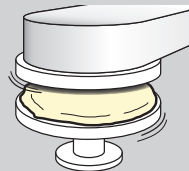
Einleitende Anmerkungen

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.

Anfertigung von Hand					Vorheizen (Einstellung von Hand)
TYP		BACKEN			
		ZEIT	TEMPERATUR IN KAMMER	TEMPERATUR UNTERHITZE	
CLASSICA		3 min	310 °C - 330 °C / 590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C / 302 °F - 608 °F	Zeit: 1 Stunde (kann in Abhängigkeit von den eingestellten Temperatur variieren) Temperatur: wie zu backender Pizzatyp
CLASSICA MAXI		4 min	310 °C - 330 °C / 590 °F - 626 °F	150 °C - 320 °C / 302 °F - 608 °F	
PFÄNNCHEN		4 min	330 °C / 626 °F	400 °C / 752 °F	
BACKBLECH		5 - 7 Min.	330 °C / 626 °F	380° / 716 °F	
SACHAUFELE	VORBACKEN	5 min	270 °C / 518 °F	260° / 500 °F	
	AUSBACKEN	3 min	290 °C / 554 °F	270 °C / 518 °F	

 Anfertigung mit Pizzaform				Vorheizen (mit Pizzaform)
TYP	BACKEN			
	ZEIT	TEMPERATUR IN KAMMER	TEMPERATUR UNTERHITZE	
CLASSICA	3 min	310 °C / 590 °F	150 °C - 300° / 302 °F - 572 °F	Zeit: 1 Stunde (kann in Abhängigkeit von den eingestellten Temperatur variieren)
CLASSICA MAXI	4 min	310 °C / 590 °F	150 °C - 300° / 302 °F - 572 °F	

Inhalt

Das Bedienfeld kennenlernen.....	9
Geführtes Benutzungsverfahren	10
A - Einschaltung des Ofens.....	10
B - Einstellung der Vorheizung.....	10
C - Beginnen des Backvorgangs	11
D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ).....	11
E - Ausschalten des Ofens	11



Das Bedienfeld kennenlernen ► Abb. 3

- 1 weiße Kontrollleuchte**
Das Aufleuchten zeigt an, dass Widerstände aufheizen.
- 2 Thermostat**
Speist die Widerstände der Oberhitze und kontrolliert die Temperatur der Backkammer.
- 3 weiße Kontrollleuchte**
Das Aufleuchten zeigt an, dass Widerstände aufheizen.
- 4 Thermostat**
Speist die Widerstände der Unterhitze und kontrolliert die Temperatur der Unterhitze.
- 5 Pyrometer**
Zeigt die Temperatur in der Backkammer an.
- 6 Lichtschalter**
Schaltet die interne Beleuchtung der Backkammer ein und aus.
- 7 Schalter ON/OFF**
Schaltet den Ofen ein und aus.

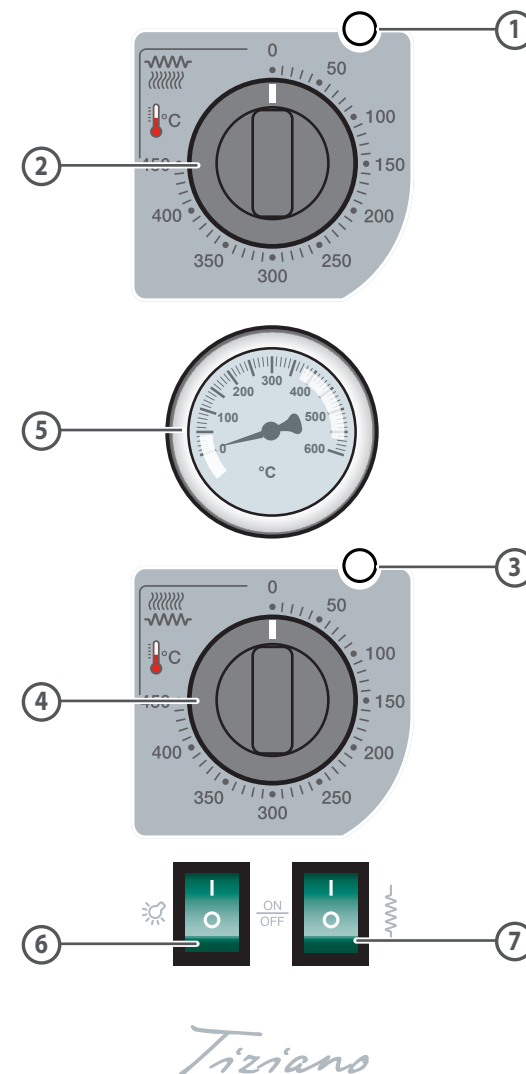


Abb. 3

Geführtes Benutzungsverfahren

A - Einschaltung des Ofens

► Abb. 4

Durch Drücken der Taste **ON/OFF** wird der Ofen eingeschaltet.

B - Einstellung der Vorheizung

► Abb. 5

Den Knauf (A) Temperatur „Kammer“ und den Knauf (B) Temperatur „Unterhitze“ in Uhrzeigersinn drehen, bis die Gartemperaturen des zu verwendenden Rezepts eingestellt sind (siehe Tabelle auf Seite 8).

Nach der Einstellung der Temperatur beginnt der Ofen sofort mit dem Aufheizen; es ist jedoch erforderlich, ca. eine Stunde zu warten, bevor die Produkte in den Ofen gegeben werden, damit der Ofen die optimale Temperatur erreicht und zum Backen bereit ist.

► Abb. 6

Die weißen Kontrollleuchten (C) und (D) bleiben an, bis die eingestellten Temperaturen erreicht sind; wenn sie aus gehen, ist das Vorheizen beendet und der Ofen ist zum Backen bereit.

Anschließend halten die Thermostate, die die Widerstände kontrollieren, die eingestellten Temperaturen konstant und schalten die Widerstände ein und aus.



Abb. 4

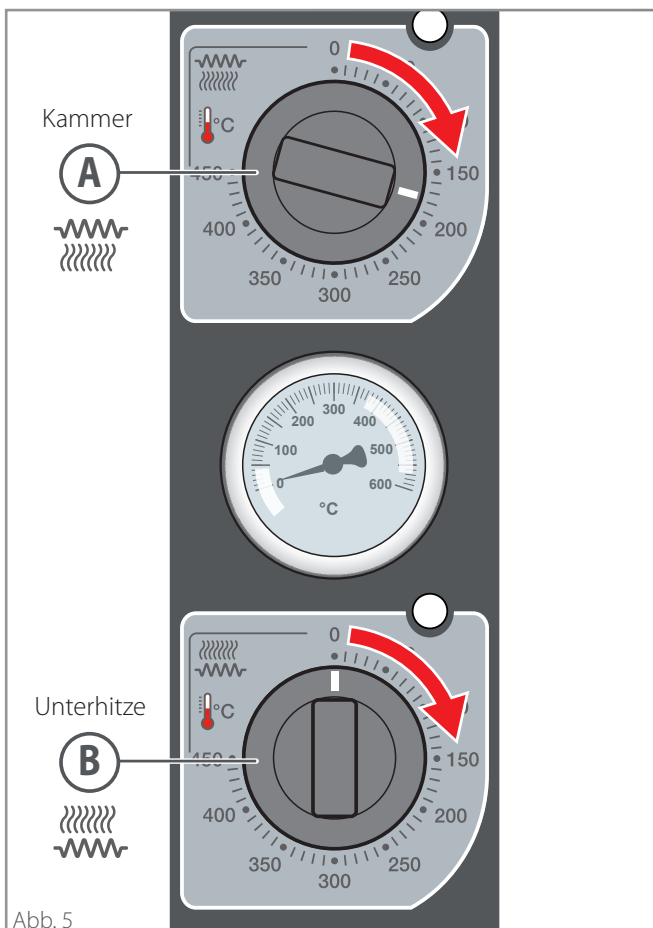


Abb. 5

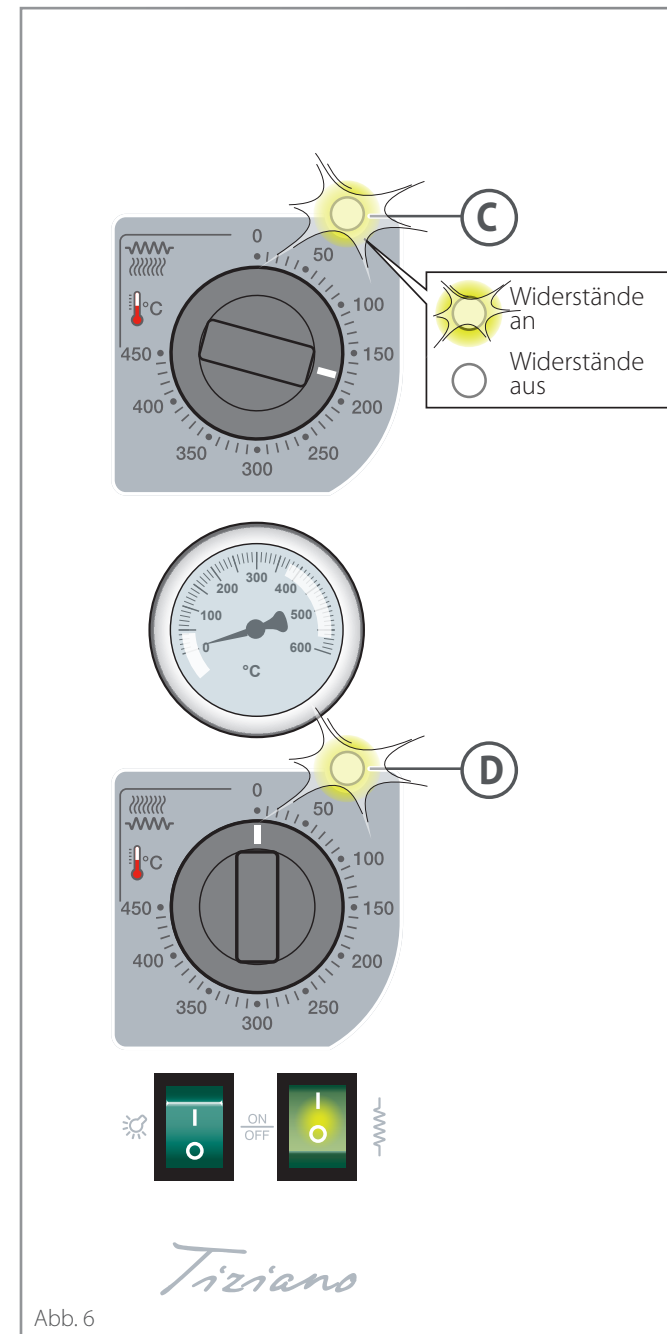


Abb. 6

C - Beginnen des Backvorgangs

► Abb. 7

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



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

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

D - Einschaltung der Beleuchtung (fakultativ)

► Abb. 8

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

E - Ausschalten des Ofens

► Abb. 9

Zum Ausschalten des Ofens die Taste **ON/OFF** drücken.

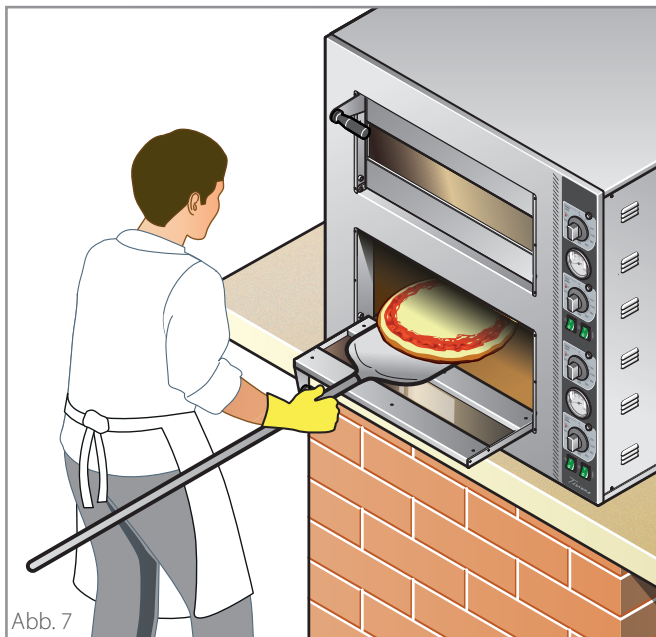


Abb. 7

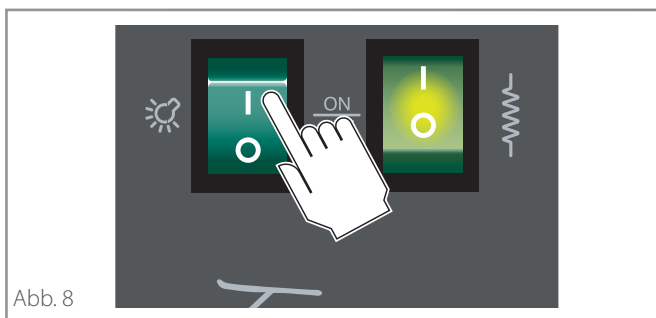


Abb. 8

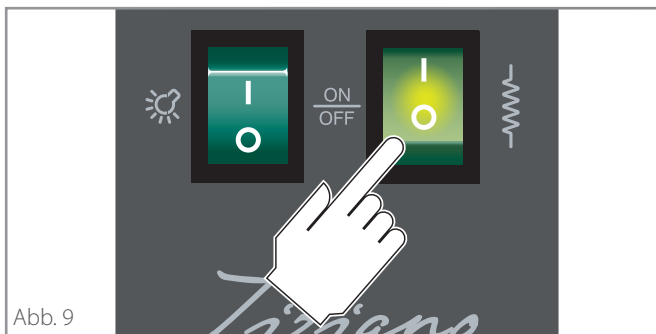


Abb. 9

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.

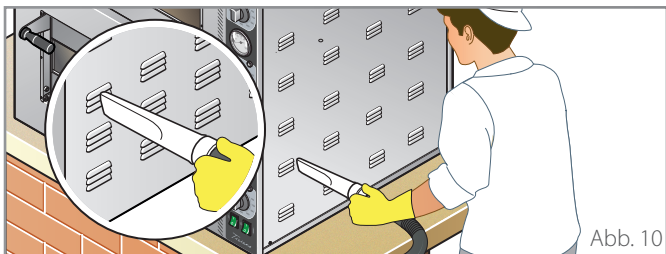


Abb. 10

Reinigung des Ofens

Reinigung der äußeren Bauteile aus Stahl

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

Reinigung der Scheiben

Die Scheiben mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Reinigung des Bedienfelds

Das Bedienfeld mit einem weichen Tuch und ein wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Außerdem die Verwendung von zu aggressiven Reinigungsmitteln vermeiden, die das Konstruktionsmaterial (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 „Einstellung der Pyrolyseparameter“ auf Seite **13**

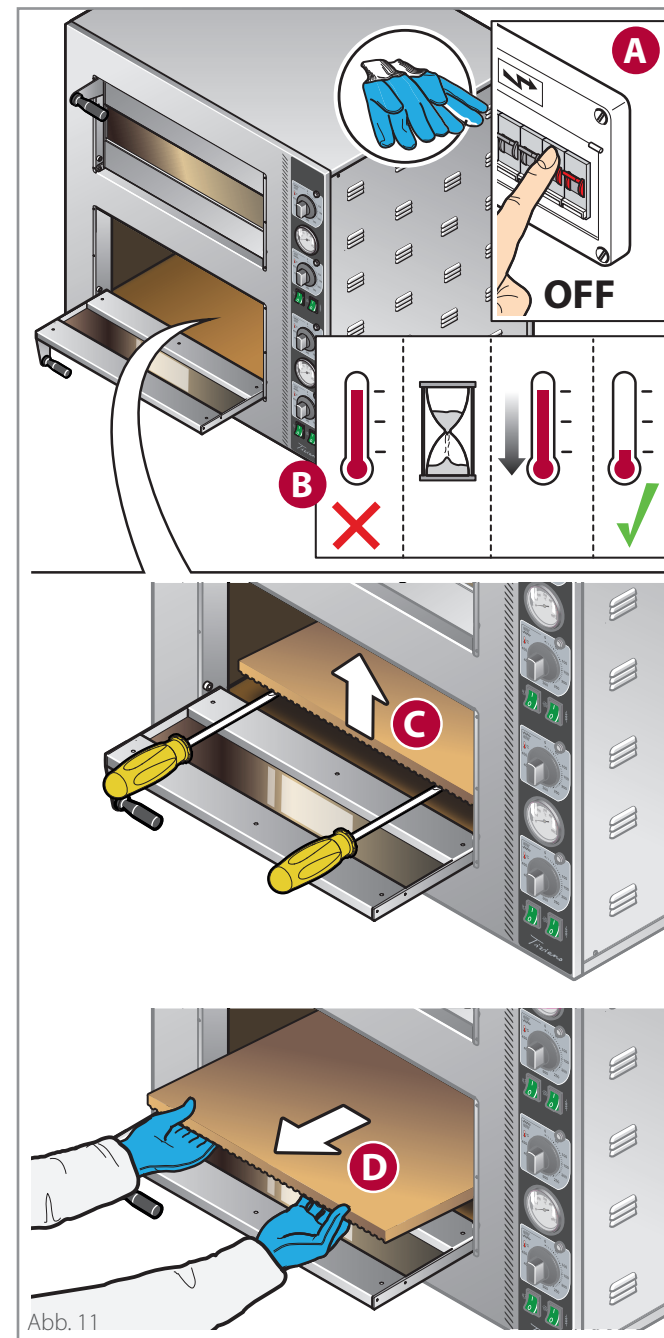


Abb. 11

Einstellung der Pyrolyseparameter

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

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

► Abb. 12

- (A)** Den Knauf **(A)** Temperatur „Kammer“ in Uhrzeigersinn drehen, bis eine Temperatur von **400 °C / 752 °F** eingestellt ist;
- (B)** den Knauf **(B)** Temperatur „Unterhitze“ in Uhrzeigersinn drehen, bis eine Temperatur von **400 °C / 752 °F** eingestellt ist;
- (C)** schaltet die Beleuchtung **(C)** der Backkammer aus.

► Abb. 13

Beim Erreichen der Temperatur den Ofen mit der Taste **ON/OFF** ausschalten und mit geschlossener Tür abkühlen lassen.

► Abb. 14

Die Kammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen.

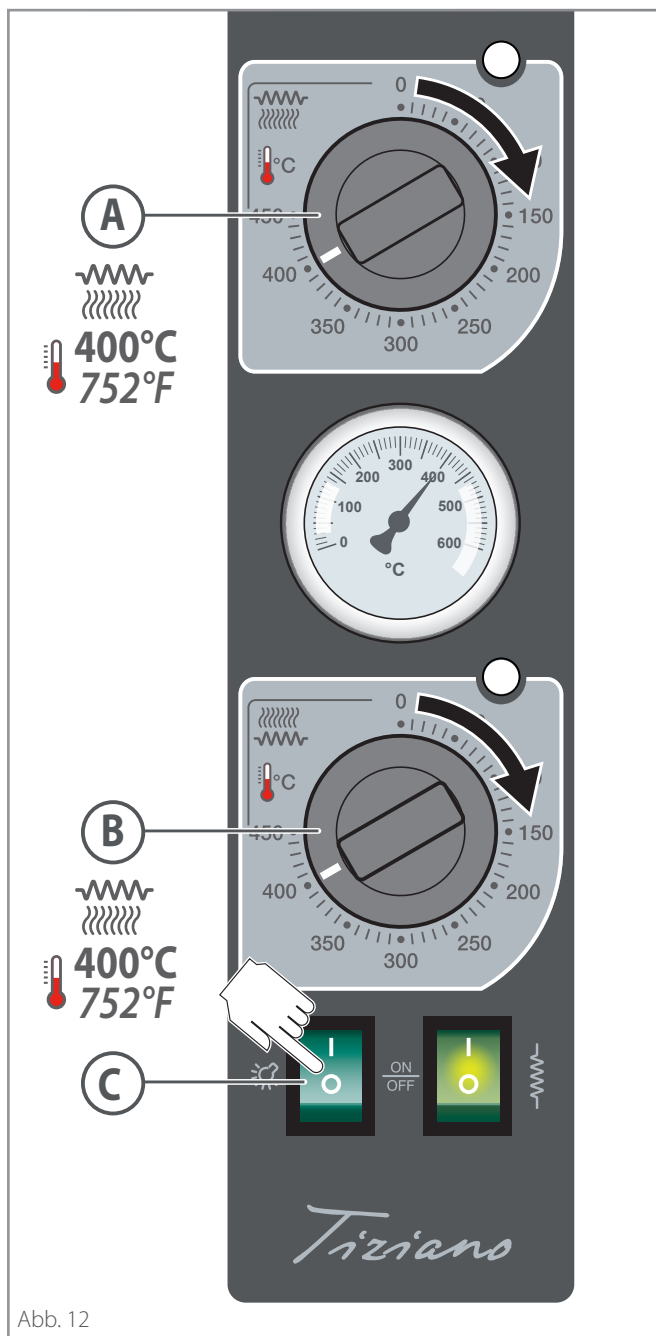


Abb. 12



Abb. 13

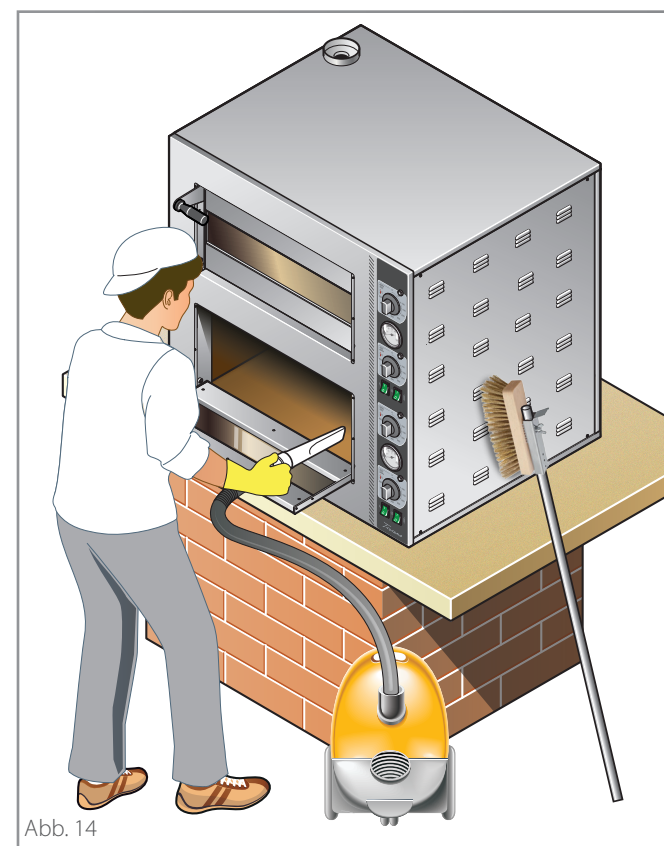


Abb. 14

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. 15

Ersetzung der Lampe und der Scheibe im Inneren

► Abb. 16

Vor dem Auswechseln der Glühlampe 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 ausgetauscht werden.

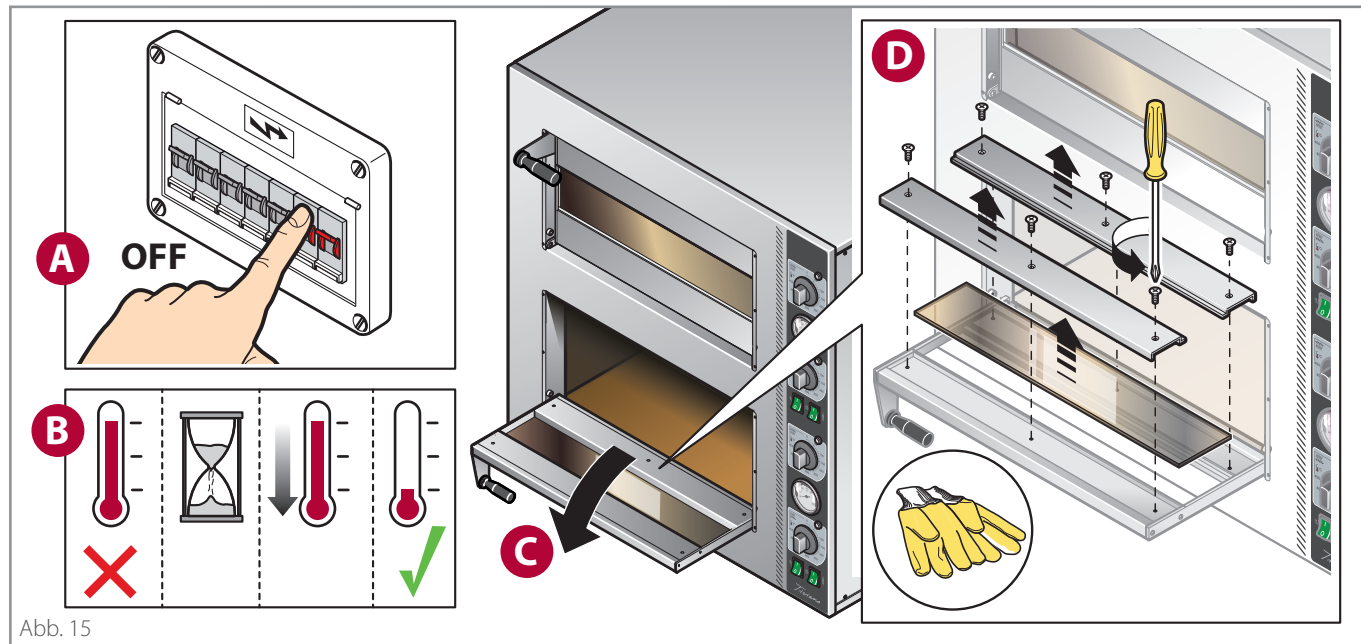


Abb. 15

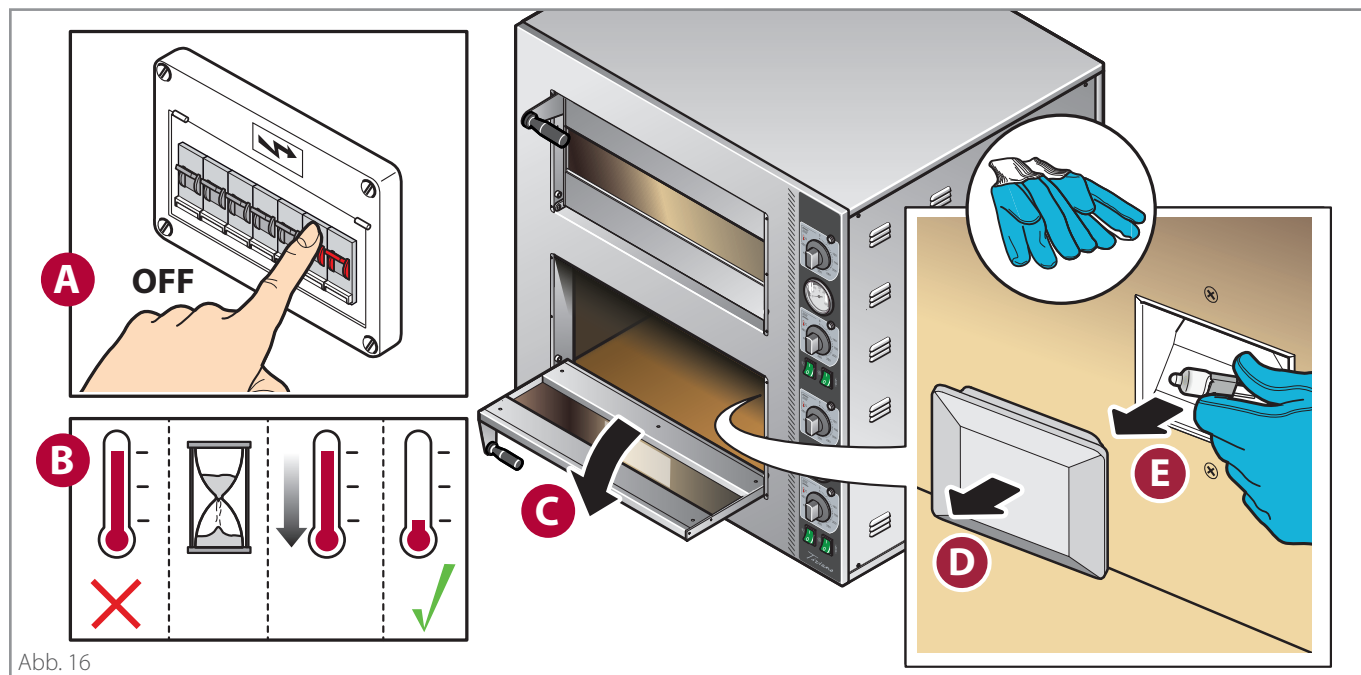


Abb. 16

Auswechseln des feuerfesten Materials

► Abb. 17

Auswechseln des Türknaufs

► Abb. 18

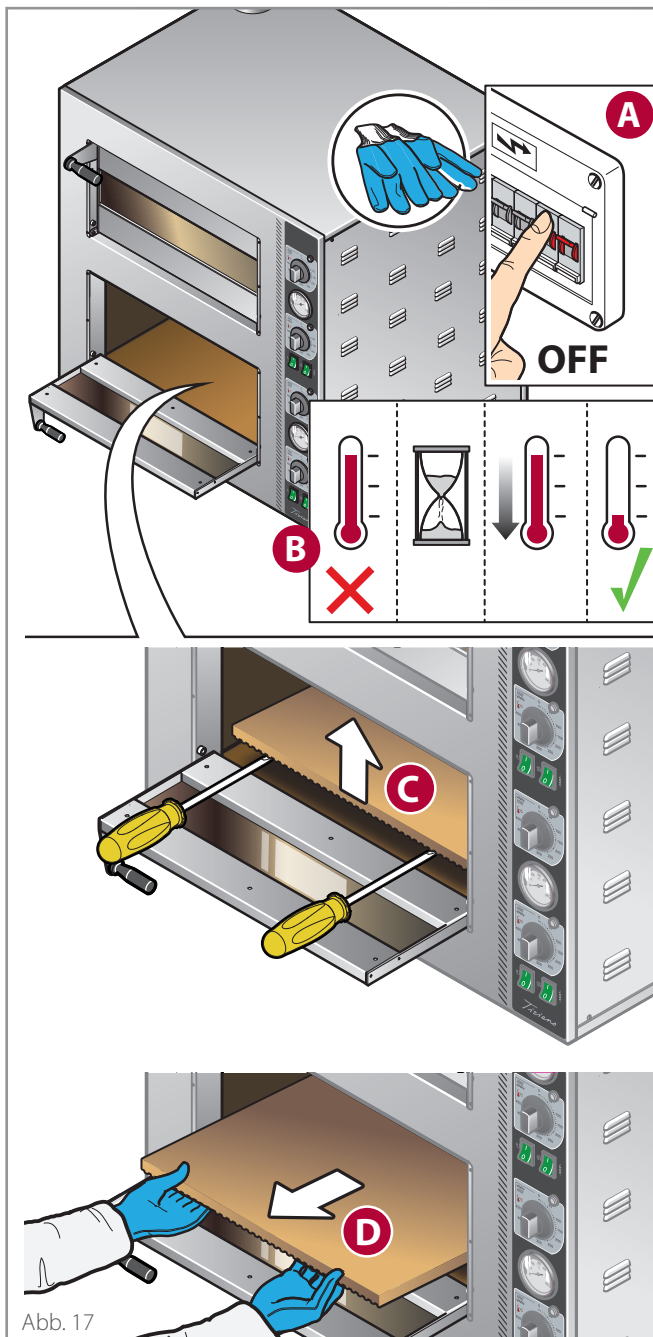


Abb. 17

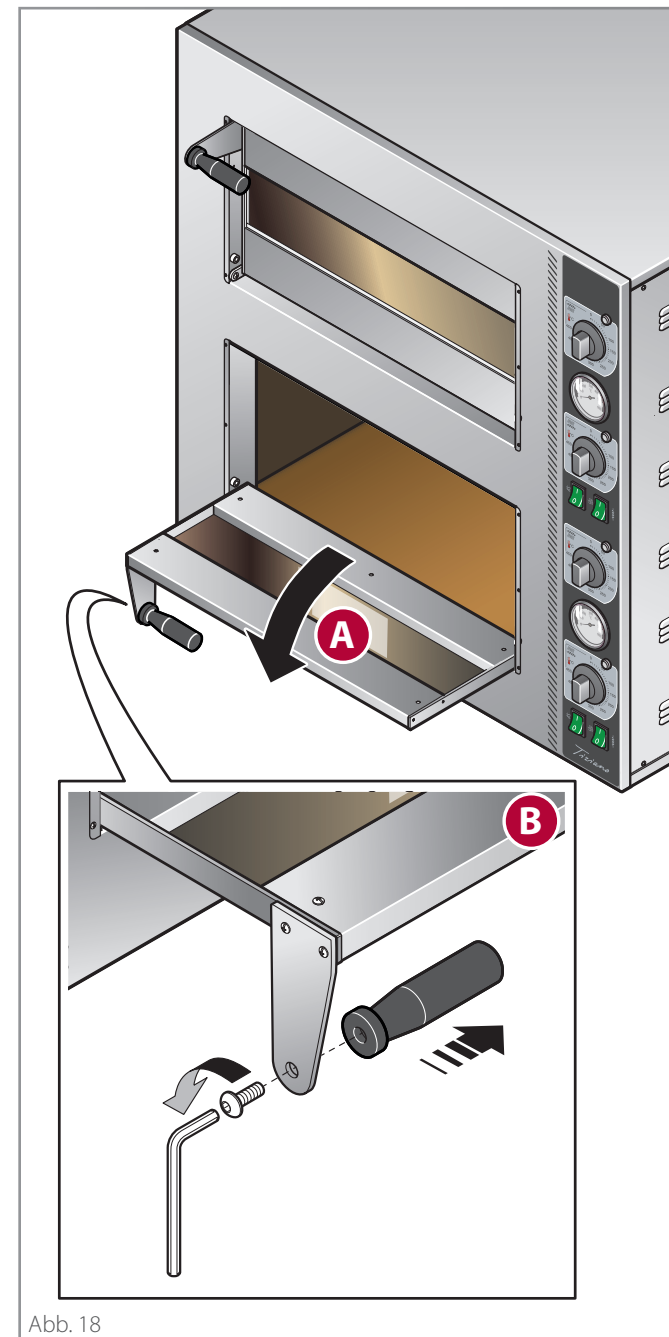


Abb. 18

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.

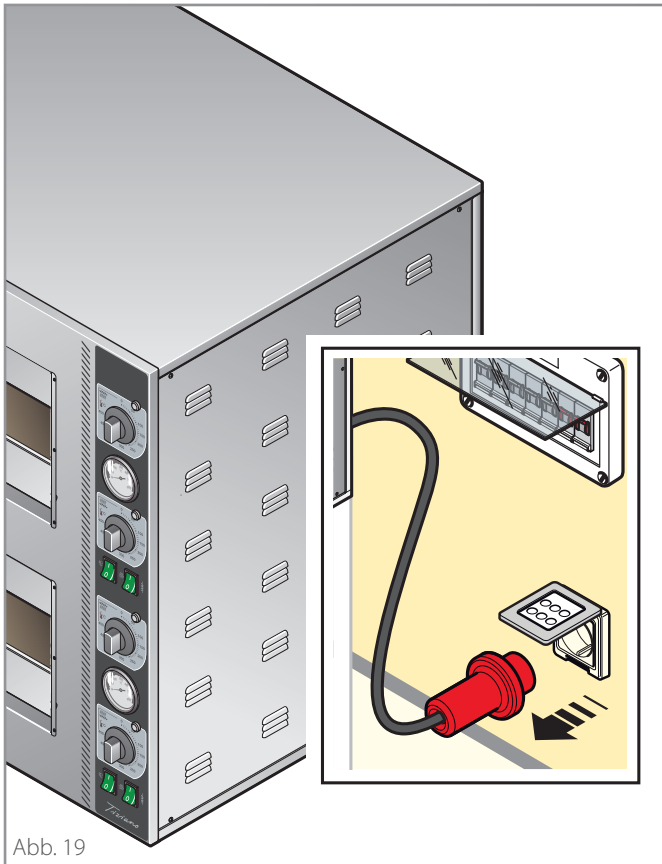


Abb. 19

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 Folgeschäden 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 Produktes 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 Ge-

winns 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 ernststen 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.

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

Seriennummer (S/N).....

Modell.....

Rechnungsdatum

Rechnungsnummer.....

- Das Kapitel Garantie sorgfältig lesen.



Garantie - Seite 17.

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

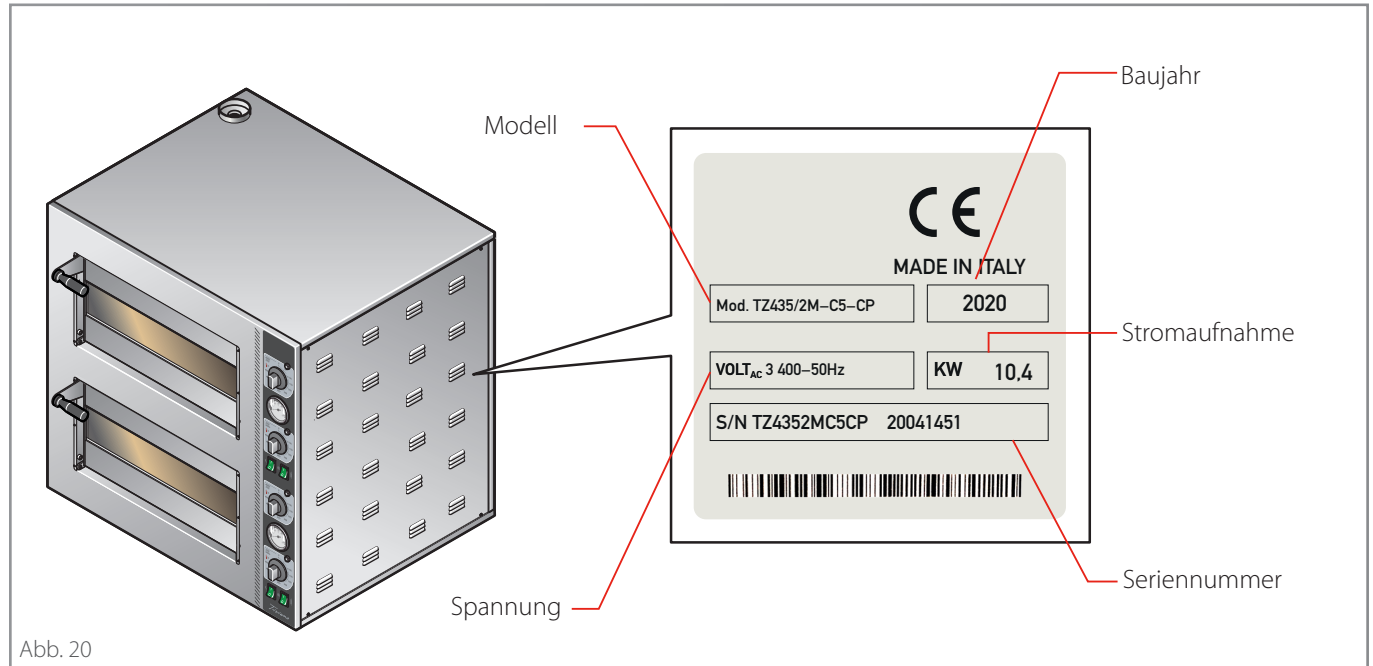


Abb. 20

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