Donatello

OFEN

Vorinstallations- und Installationshandbuch

Übersetzung der Originalanleitung

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Vorbemerkung

Dieser Ofen wurde mit der größtmöglichen Sorgfalt entwickelt und realisiert und strengen Abnahmetests in unseren Fabriken unterzogen; aus diesem Grund garantieren wir die uneingeschränkte Sicherheit und Funktionstauglichkeit desselben.

Die Installation muss von qualifiziertem **Fachpersonal** vorgenommen werden, das in der Lage ist, die Verantwortung für den Eingriff zu übernehmen und die bestmöglichen Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

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

Kundendienst

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

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

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.

Inhalt

1 ÜBERPRÜFUNGEN VOR DEM KAUF 3

2 TECHNISCHE DATEN ÖFEN 6

Technische daten Ofen Donatello | Halterung 7
Technische Daten Ofen Donatello DN 435 | einzelner Ofen 8
Technische Daten Ofen Donatello DN 635 | einzelner Ofen 15
Technische Daten Ofen Donatello DN 635L | einzelner Ofen . 22
Technische Daten Ofen Donatello DN 935 | einzelner Ofen 29

3 INSTALLATION 36

Transport..... 37
Einleitende Vorgänge..... 37
Entsorgung der Verpackungen..... 37
Aufstellung 38
Lektüre der Seriennummer..... 39
Rauchevakuierung..... 39
Elektrischer Anschluss 40
Vorabnahme und Abnahmeprüfung..... 49
Überprüfung der Funktionsweise und erstes Einschalten..... 49

4 WARTUNG UND REINIGUNG.....50

Hinweise..... 50
Reinigung des Ofens..... 50
Auswechseln von Komponenten..... 52

5 DIAGNOSTIK.....53

1 ÜBERPRÜFUNGEN VOR DEM KAUF

Vor dem Kauf des Ofens und vor seiner Installation **mit dem Eigentümer überprüfen und vereinbaren**, dass die folgenden Bedingungen zum Zeitpunkt der Installation erfüllt sind; sie sind unverzichtbar für die korrekte und sichere Installation, den betrieb und die Wartung des Ofens.

A	**Mit dem Eigentümer überprüfen, ob am Ort der Installation Vorrichtungen und Hilfsmittel für die Bewegung des Ofens vorhanden sind** ▶ Abb.1
√	Für die korrekte Bewegung des Ofens sind erforderlich:
	• die Verfügbarkeit persönliche Schutzausstattung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.)
	• eine Hebevorrichtung verfügbar ist, die geeignet sich, das Gerät sicher zu heben (die Gewichte und die Abmessungen auf den folgenden Seiten überprüfen), sowie Personal, das für die Durchführung dieser Arbeiten qualifiziert ist.

B	**Die Abmessungen des Ofens und der gewählten Zubehörvorrichtungen überprüfen**
√	
	• prüfen, dass die Abmessungen des gewählten Ofens für den verfügbaren Platz im Aufstellungsraum geeignet sind.
	• prüfen, dass das Fassungsvermögen der Backkammer für die Bedürfnisse des Besitzers ausreicht. Im Bereich „Technische Daten“ ab Seite **6** werden die Gewichte und Abmessungen der Öfen und der Backkammern angegeben.

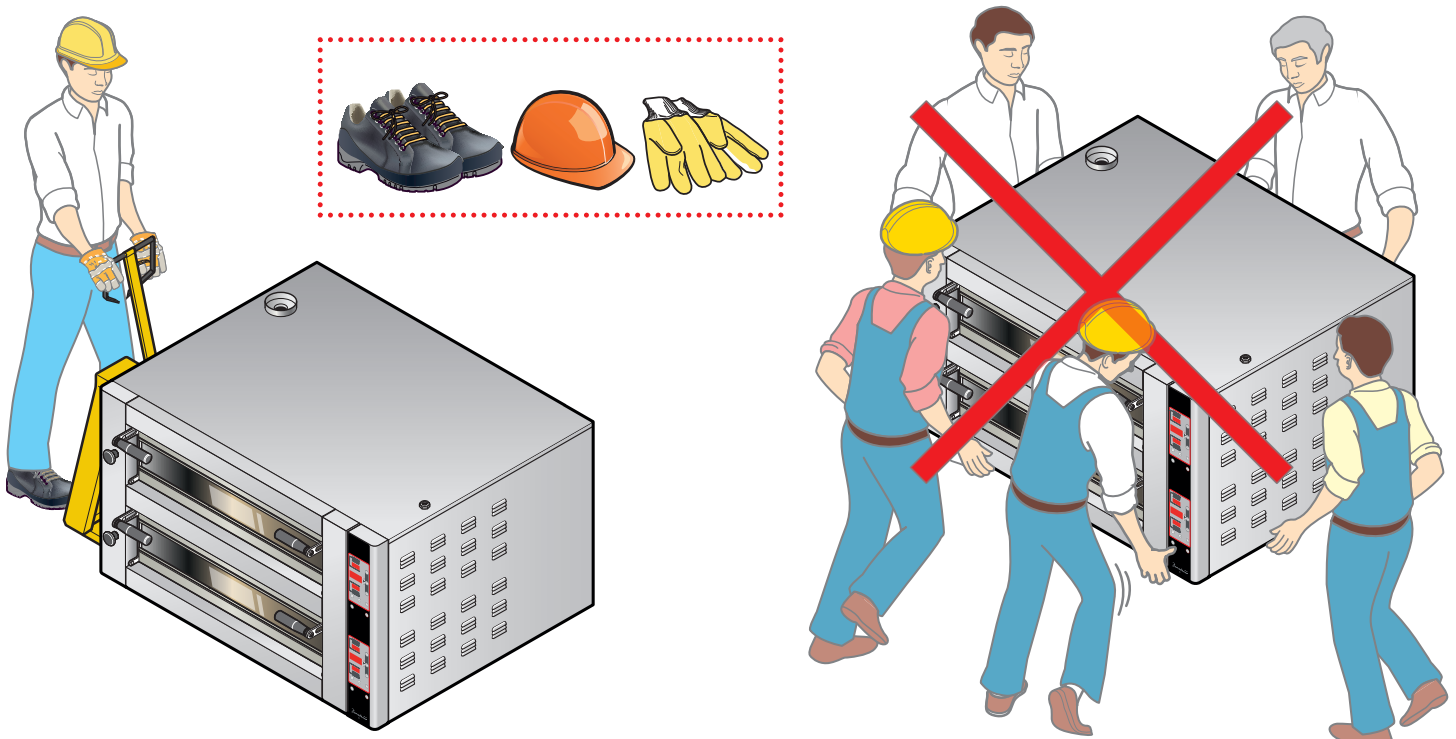


Abb.1

Überprüfungen vor dem Kauf

C **Durch einen Ortstermin sicherstellen, dass das Installationslokal geeignet ist**

√ Sicherstellen, dass ▶ Abb.3

- **der Boden des Installationslokals feuerfest**, perfekt **eben** und in der Lage ist, das Gewicht des Gerätes zu tragen.

Mod.	einzeln	doppelt	Mod.	einzeln	doppelt
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555.5 lb	DN635L	190 kg - 418.8 lb	324 kg - 714.2 lb
DN635	187 kg - 412.2 lb	330 kg - 727.5 lb	DN935	250 kg - 551.1 lb	430 kg - 948 lb

- Der Ofen wird auf einen Unterbau des Herstellers oder einen eignen Unterbau aufgestellt, der:
  - aus nicht entflammbar oder hitzeempfindlichen Material besteht;
  - perfekt stabil und eben ist;
  - das Gewicht des Geräts trägt.

- das Installationslokal:
  - für das Garen von Gerichten geeignet ist;
  - einen angemessenen Luftaustausch aufweist;
  - keine entflammbaren oder explosiven Elemente aufweist;
  - den geltenden Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit am Arbeitsplatz und Anlagensicherheit entspricht;
  - gegen Witterungseinwirkungen geschützt ist;
  - eine Temperatur zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) aufweist;
  - eine Feuchtigkeit von unter 70 % aufweist.

- das Gerät **problemlos durch die Türen passt**.

Bei der Wahl des Aufstellorts muss berücksichtigt werden, dass das Gerät für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu **bewegen**: sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Maurerarbeiten nach der Installation(z. B. die Errichtung von Wänden, das Ersetzen von Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) die Bewegungen nicht behindern.

- in der Nähe des Geräts dürfen sich KEINE Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Substanzen oder brennbare Stoffe (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.) befinden.

- dass eine **angemessene Belüftung** gemäß den geltenden Bestimmungen im Land der Installation vorhanden ist. Falls diese nicht vorhanden ist, muss eine Belüftungsöffnung **ø 140 mm [5.51 in.]** vorhanden sein, die mit dem Außenbereich oder einem belüfteten Lokal verbunden ist (z. B. Lager, Dachgeschoss, Garage, Treppenhaus).

- dass die Mindestabstände des Ofens zu den **Wänden,** anderen **Geräten**, **Gegenständen** und **brennbaren Materialien** ▶ Abb.4 eingehalten werden können. Falls sich warme oder kalte Geräte in der Nähe befinden, muss ein Abstand von **500 mm [19.7 in.]** eingehalten werden.

Die angegebenen Sicherheitsabstände müssen unbedingt eingehalten werden. Die Abstände müssen vergrößert werden, falls Gegenstände aus hitzeempfindlichen Materialien vorhanden sind.

- ▶ Abb.5 es muss ein **Rauchabzug** vorhanden sein, der ausschließlich vom Gerät verwendet wird, der den geltenden Normen entspricht und der einen Durchmesser aufweist, der den Durchgang eines Evakuierungsrohres mit einem Durchmesser von **Ø150 [Ø5.91 in.]** gestattet.

Der Ofen weist einen einstellbaren Rauchabzug im oberen Teil für die Abführung der Dämpfe der Backkammer auf (im Abschnitt „Technische Daten" ab Seite 6 befindet sich die genaue Angabe seiner Position).
Diese Dämpfe und diejenigen, die normalerweise während der Arbeitsphasen aus der Tür austreten, müssen auf eine der folgenden Weisen **nach außen evakuiert werden:**

A mit einer **vom Hersteller gelieferten Abzugshaube,** die die perfekte Kompatibilität mit dem Ofen gewährleistet. Der Rauchabzug muss ausschließlich dem Gerät vorbehalten sein, den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen und einen Durchmesser aufweisen, der den Durchgang eines Abzugsrohres mit **Ø150 [Ø5.91 in.]** gestattet, das dem Durchmesser des an der Abzugshaube zu montierenden Rohrs entspricht (nicht mitgeliefert).

B von einer **Abzugshaube** des Benutzers mit angemessenem Durchsatz, mindestens **300 mm [Ø 11.81 in.]** vom Ofen entfernt;

C mit einer geeigneten **Absauganlage** des Benutzers: In diesem Fall muss ein Abzugsschalter zwischen dem Abzug und dem Kamin des Ofens eingesetzt werden (der Abzug und der Abzugsschalter werden nicht vom Hersteller geliefert). Bei diesem Installationstyp werden die Dämpfe bei Öffnen der Tür nicht abgesaugt.

D **Den Eigentümer über die erforderlichen elektrischen Vorbereitungen informieren (Aktivitäten, die durch einen qualifizierten Elektriker vorgenommen werden müssen)**

√ Für einen korrekten Anschluss ▶ Abb.3:

- **Anschlüsse** an das Stromnetz in der Nähe des Ofens vorsehen. Falls der Ofen eine doppelte Backkammer aufweist, **müssen zwei Belüftungsöffnungen vorgesehen werden**.

Im Abschnitt „Technische Daten" ab Seite 6 werden die elektrischen Daten sowie die Position des Netzkabels und der Äquipotentialklemmen angegeben.

- **ein Anschlusskabel und A einen Stecker bereithalten B:** die Geräte werden ohne Anschlusskabel und Stecker geliefert; beide müssen von qualifiziertem Personal am Ofen montiert werden. Das Kabel muss **dem angegebenen Typ** entsprechen und es muss für den Anschluss an das Stromnetz mit einem Stecker ausgestattet werden, der der Stromaufnahme angemessen ist.

- **sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Bestimmungen im Land der Benutzung** sowie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

Abb.2 eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen . Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm^2 haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein;

- - Er muss an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (grün gelbes Kabel);
- - Er muss an einen **Thermodifferentialschalter** gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0.03A Typ A);
- es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

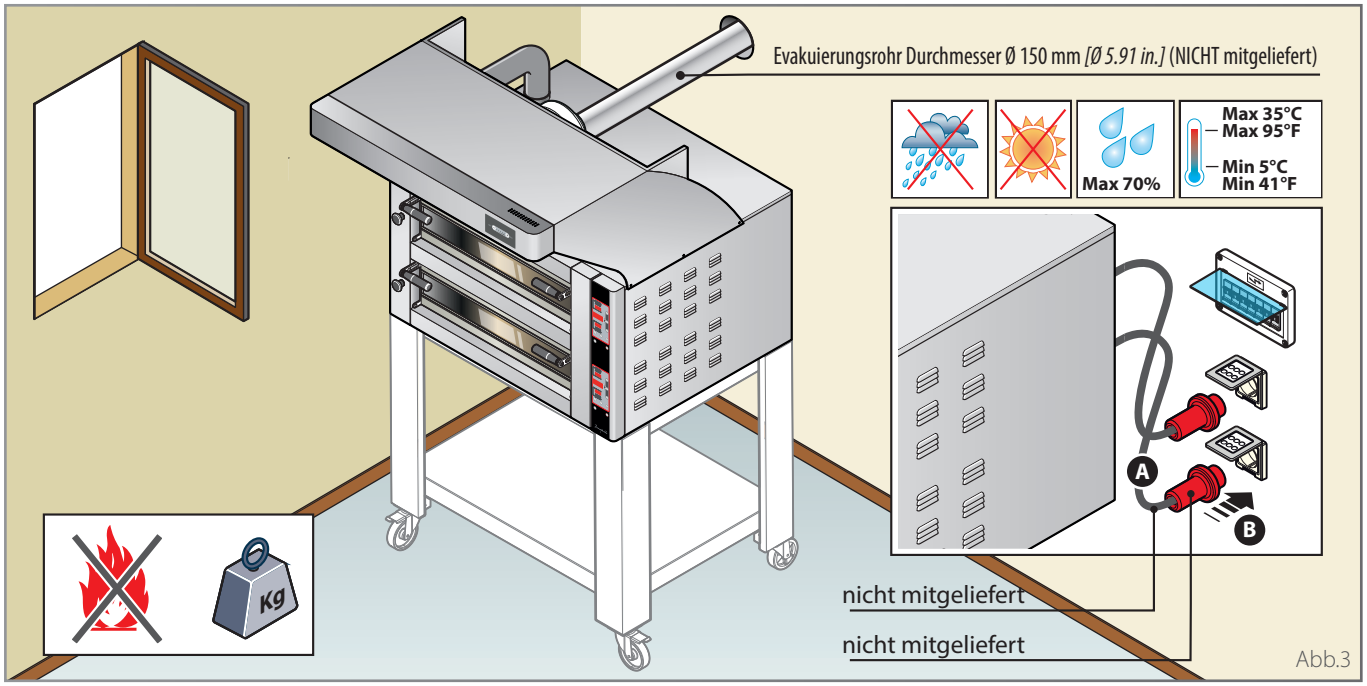


Abb.3

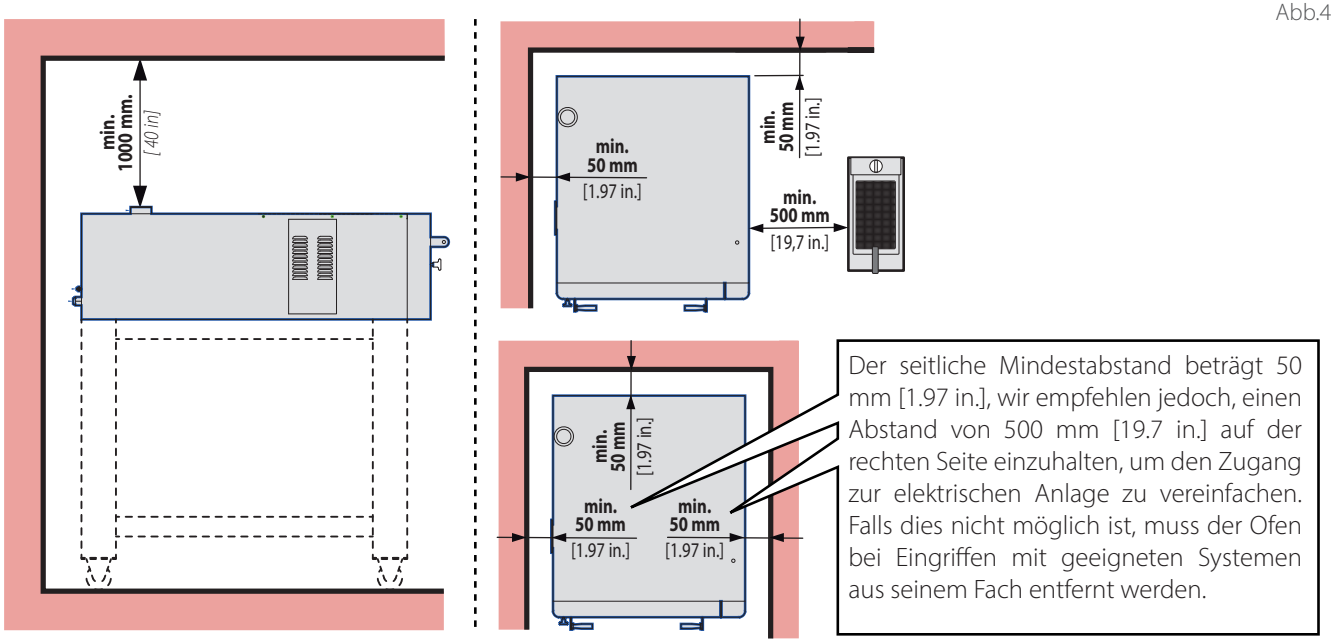


Abb.4

Der seitliche Mindestabstand beträgt 50 mm [1.97 in.], wir empfehlen jedoch, einen Abstand von 500 mm [19.7 in.] auf der rechten Seite einzuhalten, um den Zugang zur elektrischen Anlage zu vereinfachen. Falls dies nicht möglich ist, muss der Ofen bei Eingriffen mit geeigneten Systemen aus seinem Fach entfernt werden.

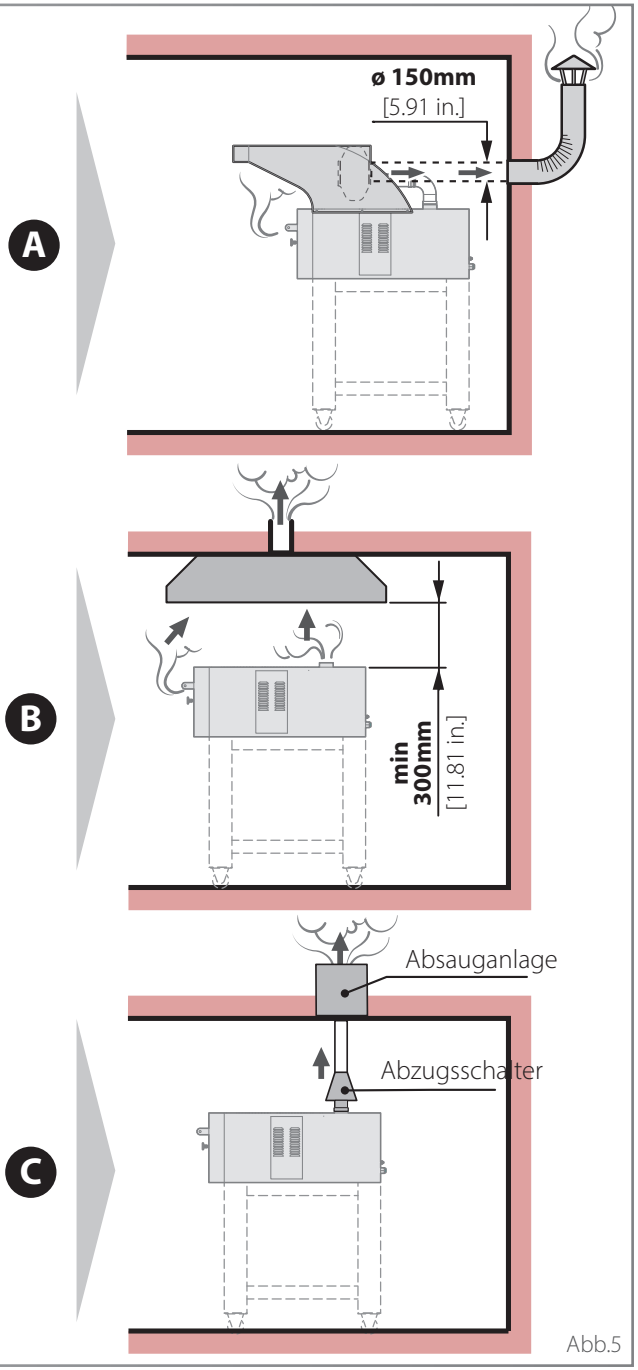


Abb.5

Elektrische Daten

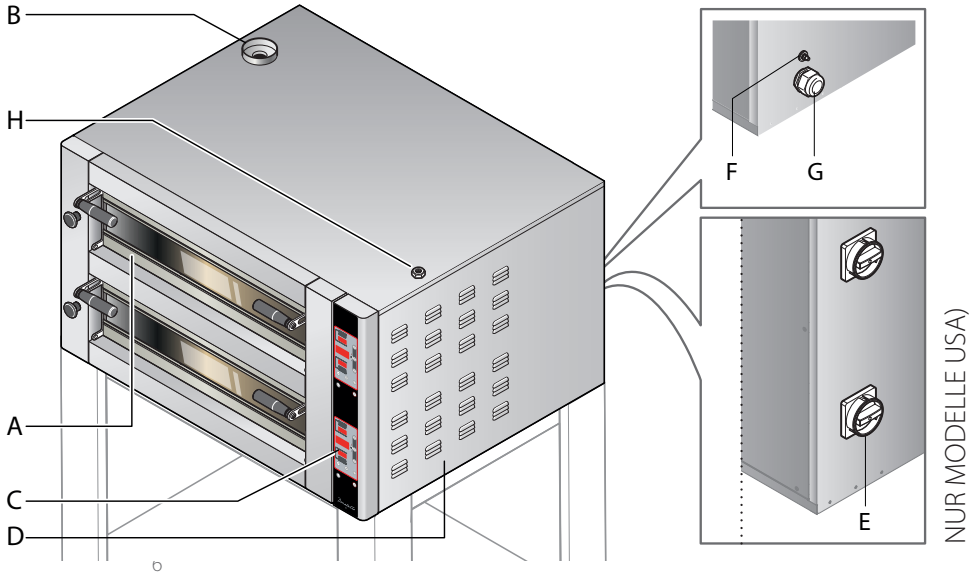
* Achtung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf eine Backkammer. Die doppelten Öfen weisen zwei Eingänge und daher zwei getrennte Leitungen auf
**Achtung: Für andere als die angegebenen Modelle wenden Sie sich an das Unternehmen

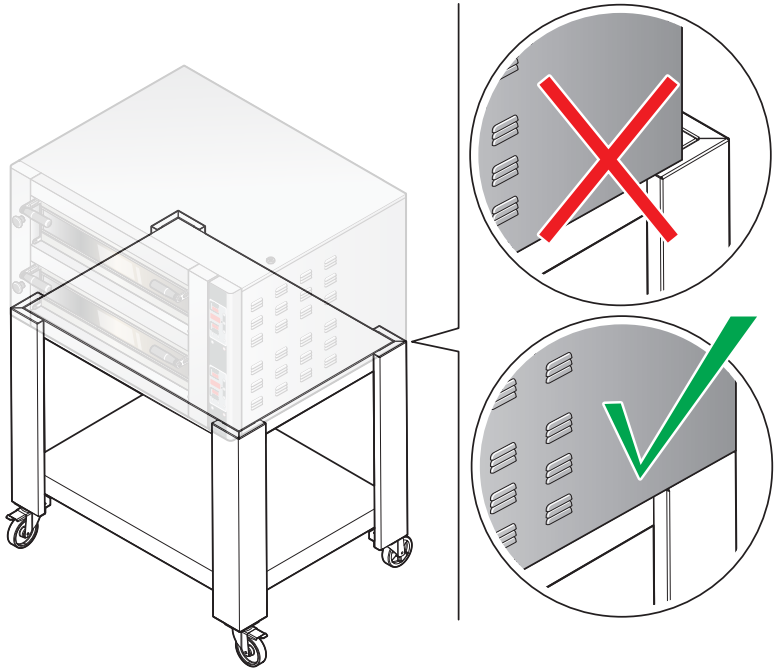
	Ofenmodell		Stromversorgung (V)	Leistung (kW)	Mittlerer Verbrauch (kWh)	Stromaufnahme (A)	Kabeltyp * (Nxmm²)	Schutz Tafel Kunde * (NxA)
STANDARDÖFEN	435	DN435/...-A5-CP	230V	5.8	3.5	25.2	3x4	2x32
		DN435/...-B5-CP	3x230V			14.6	4x1,5	3x16
		DN435/...-C5-CP	3Nx400V			8.4	5x1	4x16
		DN435/...-B6-US	3x208V	5.8	3.5	16.1	4xAWG13	3x20
	635	DN635/...-A5-CP	230V	8.4	5.0	36.5	3x6	2x40
		DN635/...-B5-CP	3x230V			21.1	4x2,5	3x25
		DN635/...-C5-CP	3Nx400V			12.1	5x1,5	4x16
		DN635/...-B6-US	3x208V	8.5	5.0	23.3	4xAWG13	3x25
	635L	DN635L/...-A5-CP	230V	8.6	5.2	37.4	3x6	2x40
		DN635L/...-B5-CP	3x230V			21.6	4x2,5	3x25
		DN635L/...-C5-CP	3Nx400V			12.4	5x1,5	4x16
		DN635L/...-B6-US	3x208V	8.6	5.2	23.9	4xAWG13	3x25
	935	DN935/...-B5-CP	3x230V	12.6	7.6	31.6	4x4	3x32
		DN935/...-C5-CP	3Nx400V			18.2	5x2,5	4x20
		DN935/...-B6-US	3x208V	12.8	7.7	35.5	4xAWG9	3x40

	Ofenmodell **		Stromversorgung (V)	Leistung (kW)	Mittlerer Verbrauch (kWh)	Stromaufnahme (A)	Kabeltyp * (Nxmm²)	Schutz Tafel Kunde * (NxA)
ÖFEN MIT MEHR LEISTUNG	435	DN435/D-C5P-CP	3Nx400V	7.5	4.5	10.8	5x1,5	4x16
	635	DN635/D-C5P-CP	3Nx400V	10.8	6.5	15.6	5x1,5	4x16
	635L	DN635L/D-C5P-CP	3Nx400V	11.04	6.6	15.9	5x1,5	4x16
	935	DN935/D-C5P-CP	3Nx400V	16.14	9.7	23.3	5x2,5	4x25

Legende

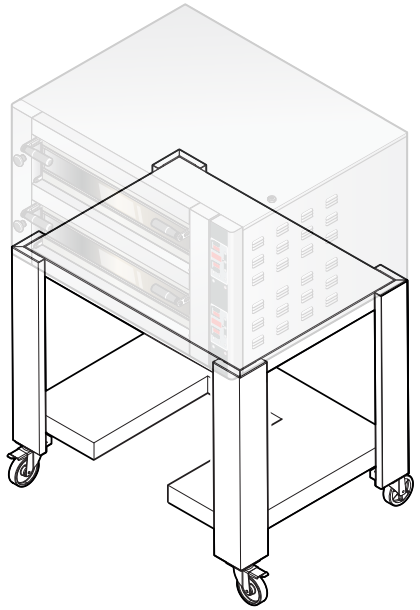
- (A) Ofentür
- (B) Rauchabzug Ofen
- (C) Kontrollplatine
- (D) Paneel für den Zugang zu den elektrischen Komponenten
- (E) Trennschalter (nur Modelle USA)
- (F) Äquipotenzial
- (G) Eingang Stromversorgung Ofen
- (H) Eingang Stromversorgung Abzugshaube





AUSRICHTUNG DES OFENS MIT DER HALTERUNG

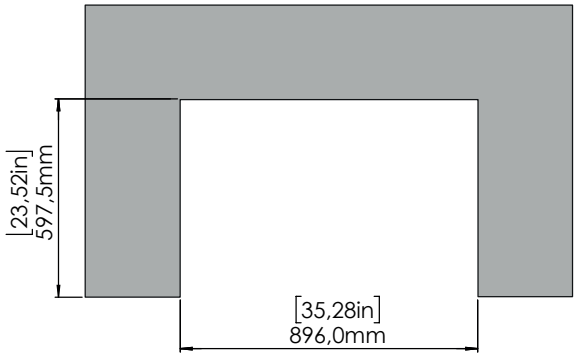
Wenn der Ofen Donatello auf einer Halterung aufgestellt werden muss, müssen die hinteren Ecken des Ofens mit denen der Halterung in Übereinstimmung gebracht werden.



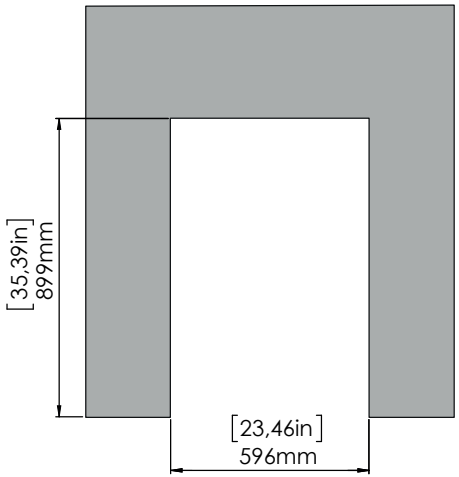
Auf Anfrage beim Hersteller sind Halterungen für den Ofen Donatello 635 / 635L / 935 mit einem geformten unteren Fachboden zum Einsetzen von Zubehör erhältlich.

Für weitere Abmessungen der Halterung wird auf die Maßzeichnungen auf den Seiten **8** bis **35** verwiesen

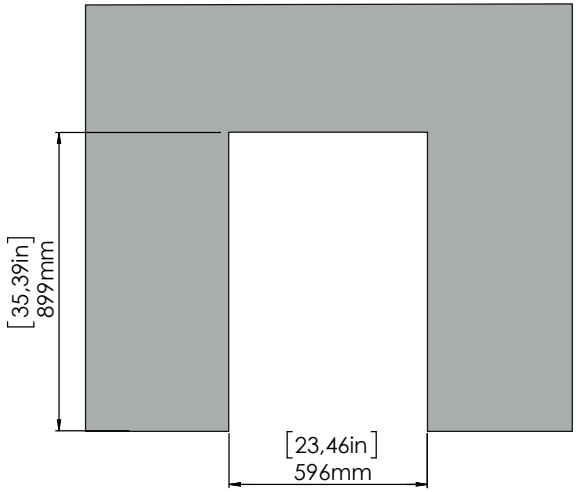
DN 635L



DN 635

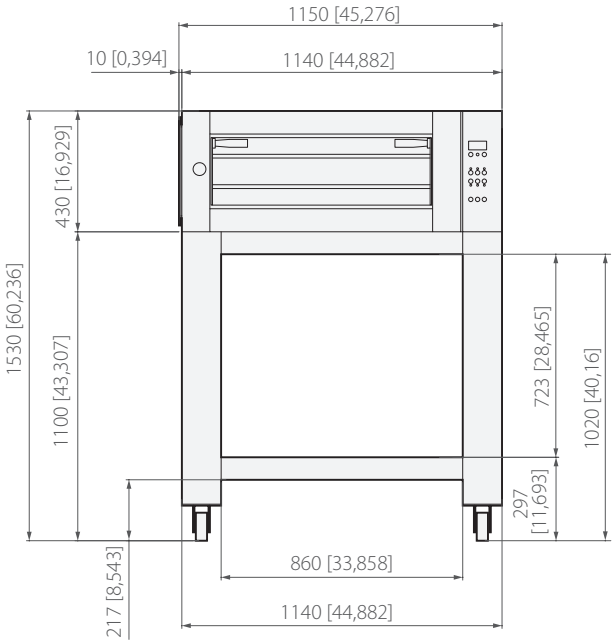


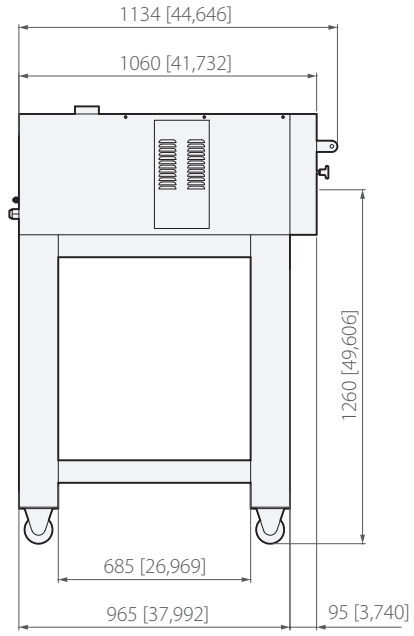
DN 935

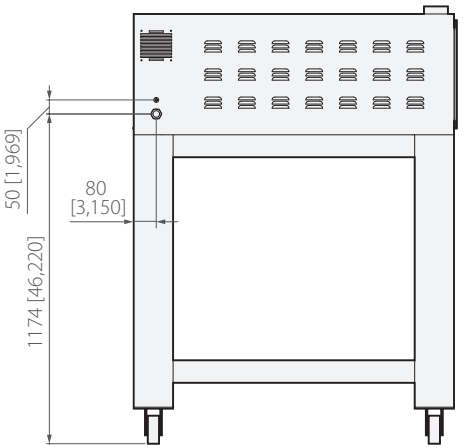


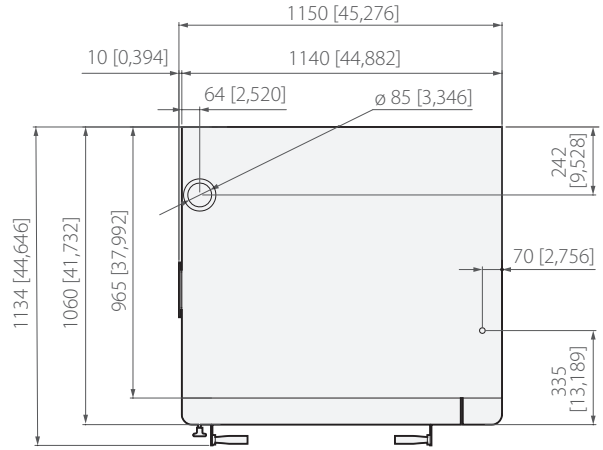
Technische Daten Ofen **Donatello DN 435** | einzelner Ofen

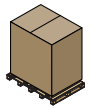
Maßeinheit: mm [Zoll]



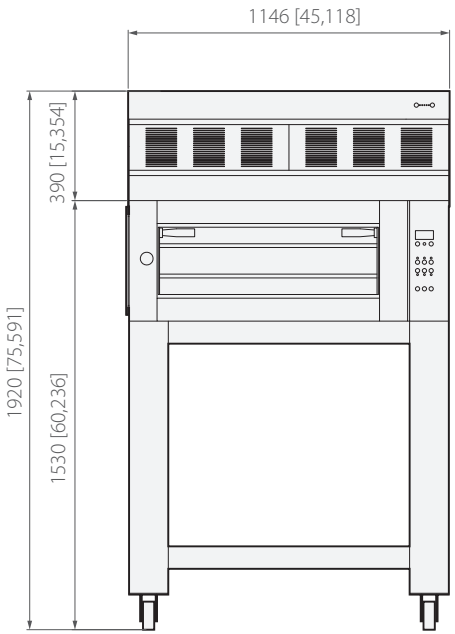


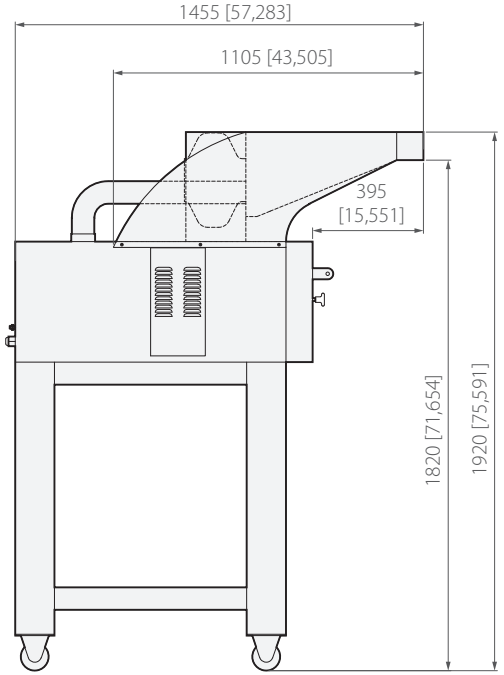


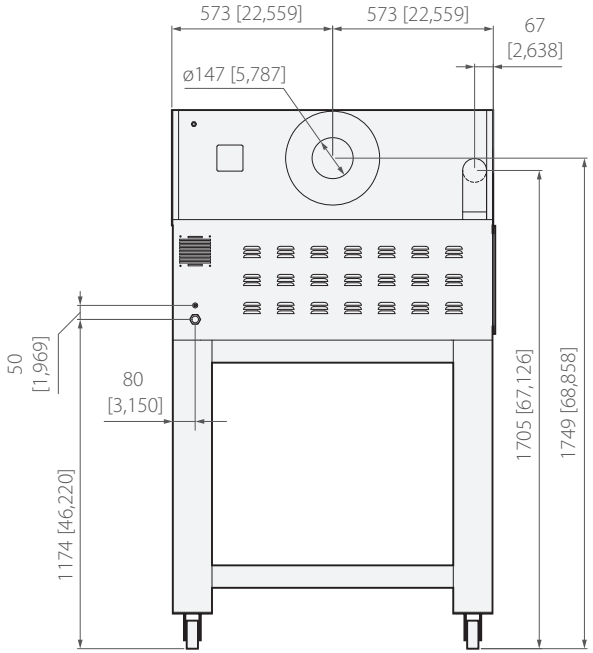


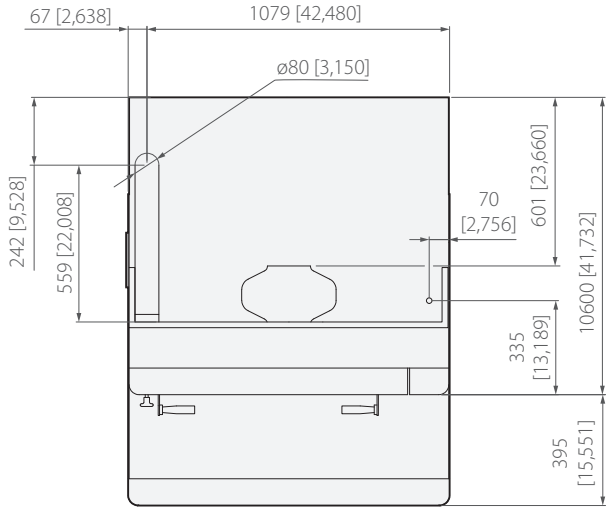
	Gewicht Ofen **DN 435 einzeln** *147 kg - 324 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen* **DN 435 einzeln** *167 kg - 368.1 lb*
	Maße *Ofenverpackung* **DN 435 einzeln** *1200x1200x620 [47.24x47.24x 24.41 in.]*

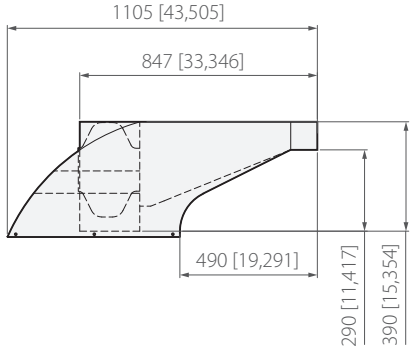
Maßeinheit: mm [Zoll]

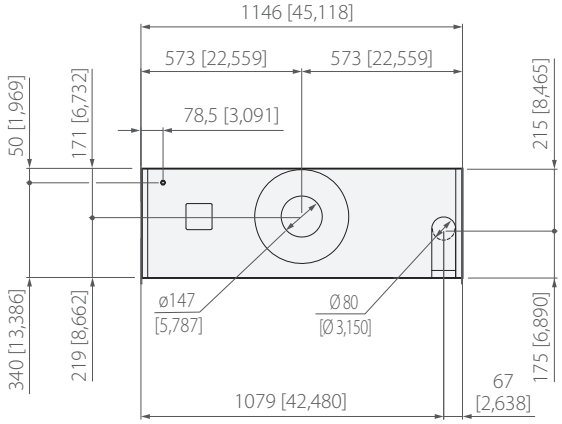




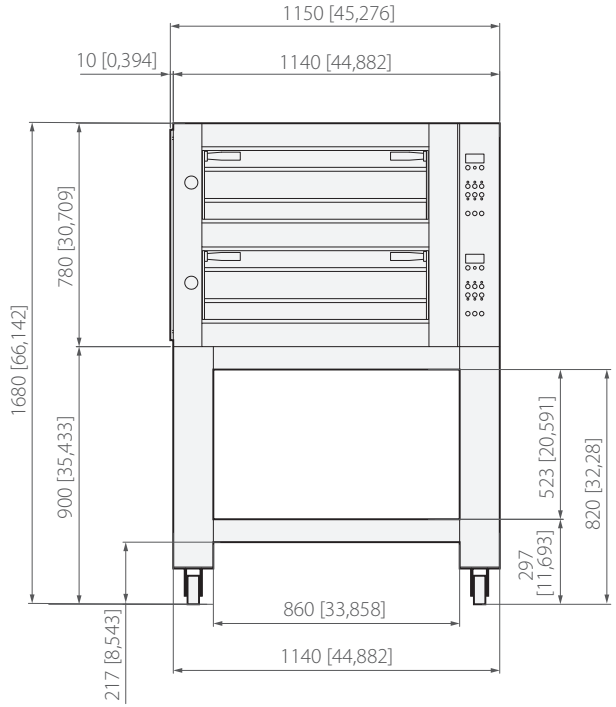


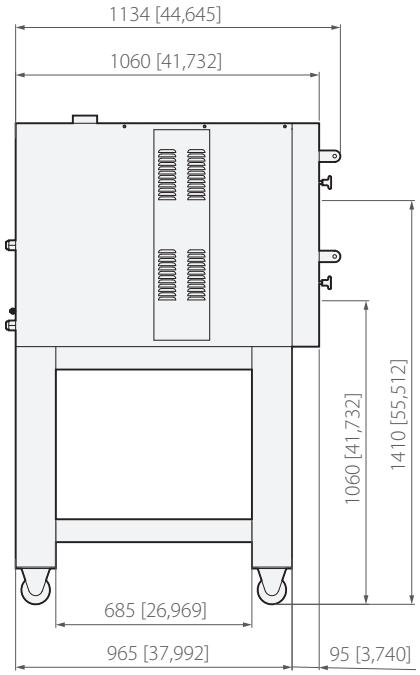


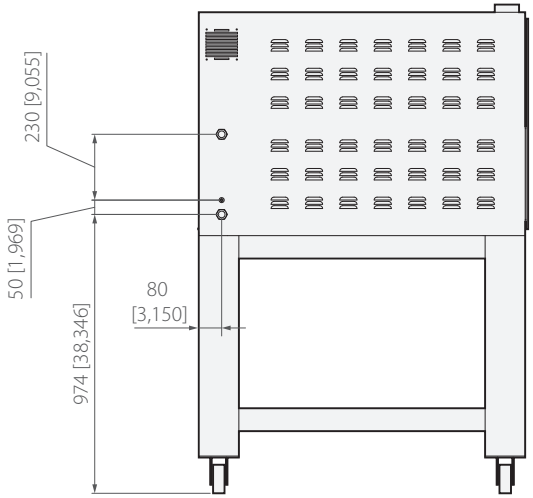


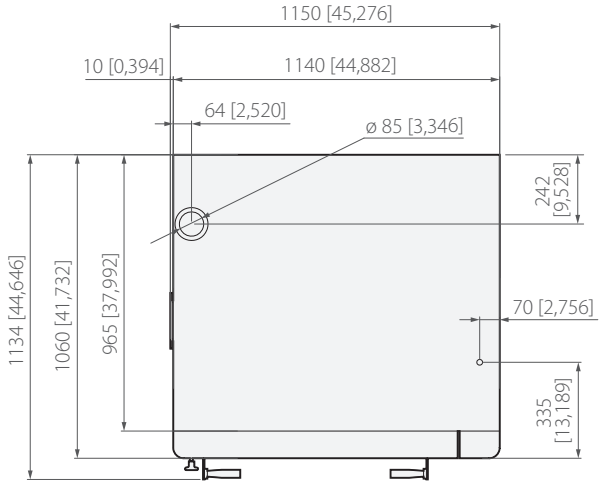


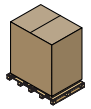
Maßeinheit: mm [Zoll]



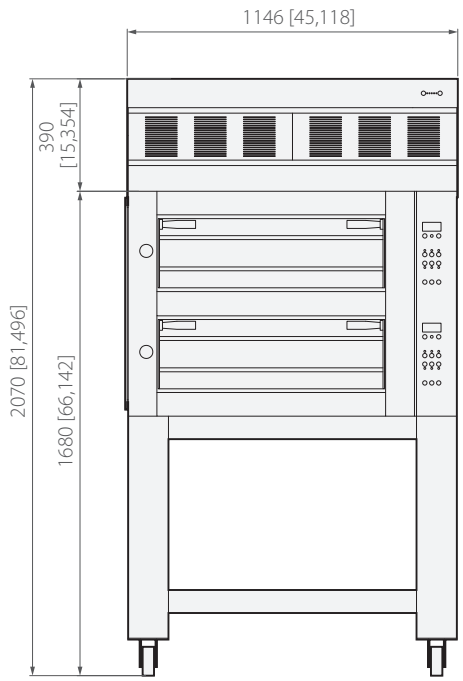


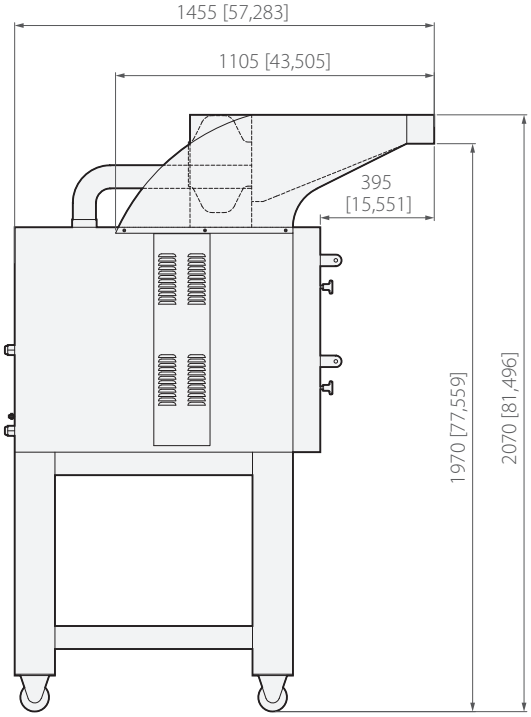


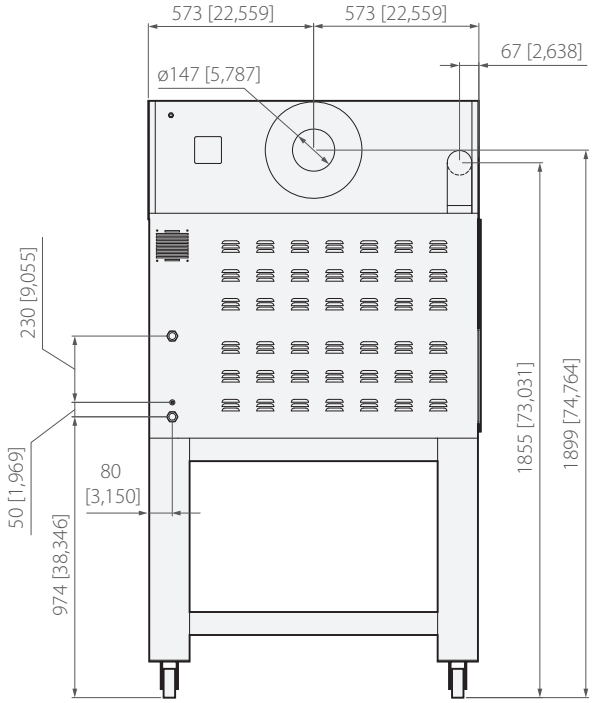


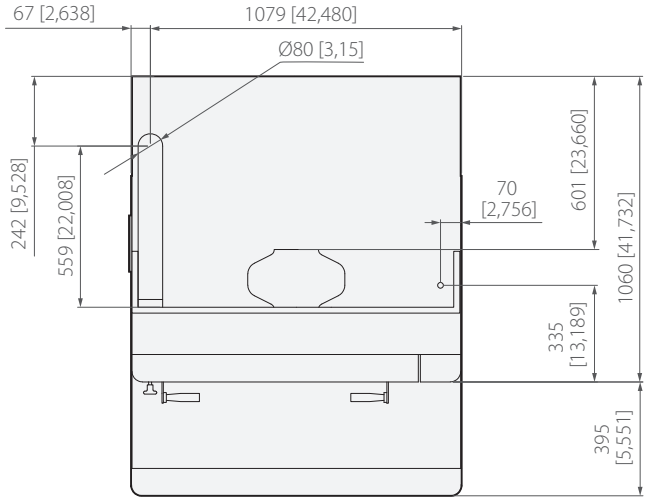
	Gewicht Ofen **DN 435 doppelt** *252 kg - 555.5 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 435 doppelt** *273 kg - 601.8 lb*
	Maße Verpackung Ofen **DN 435 doppelt** *1200x1200x960 [47.24x47.24xx24.41 in.]*

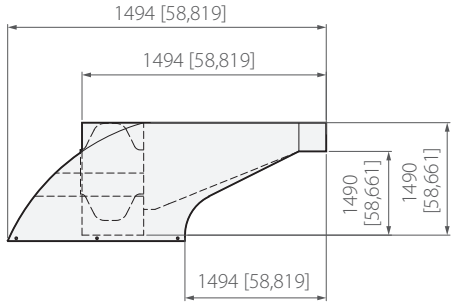
Maßeinheit: mm [Zoll]

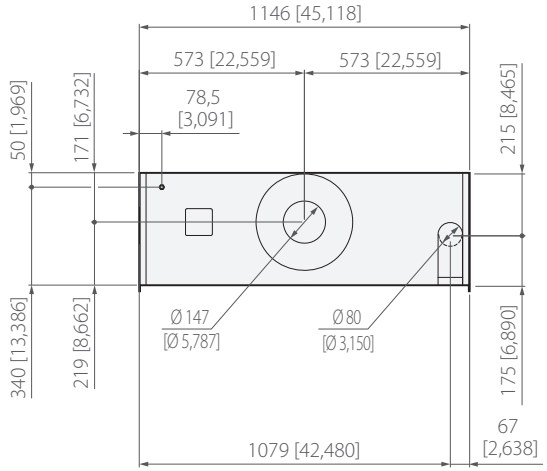




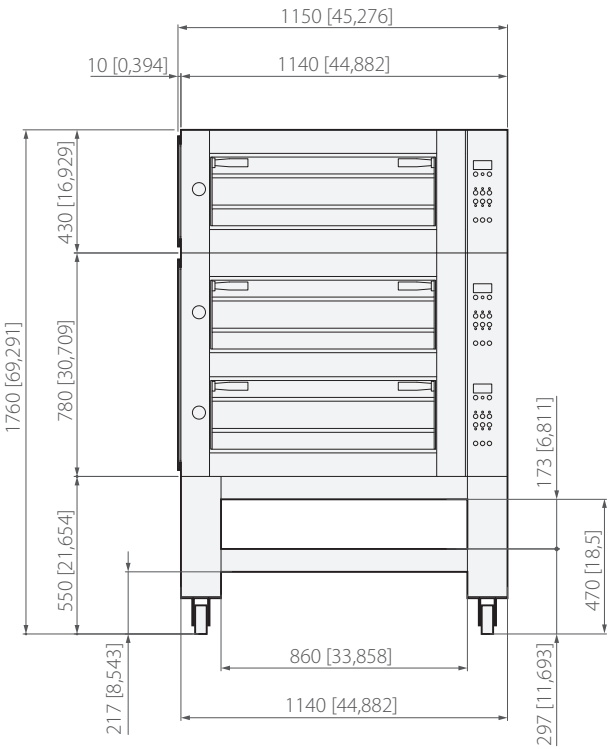


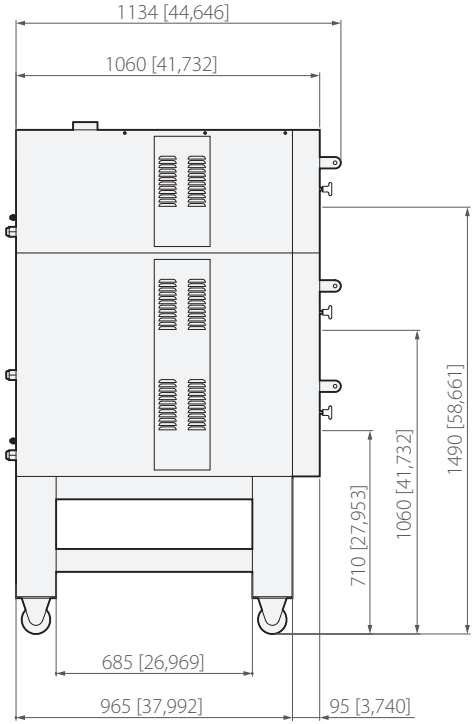


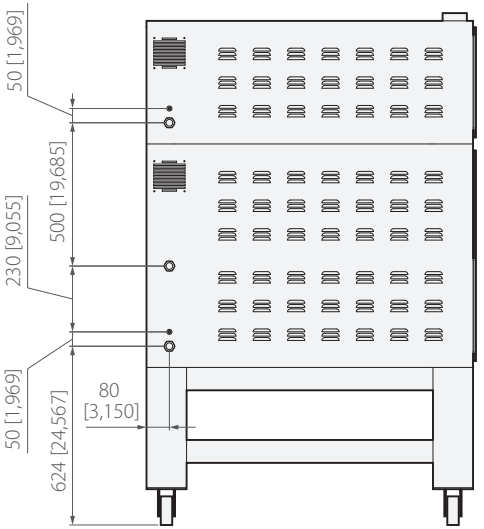


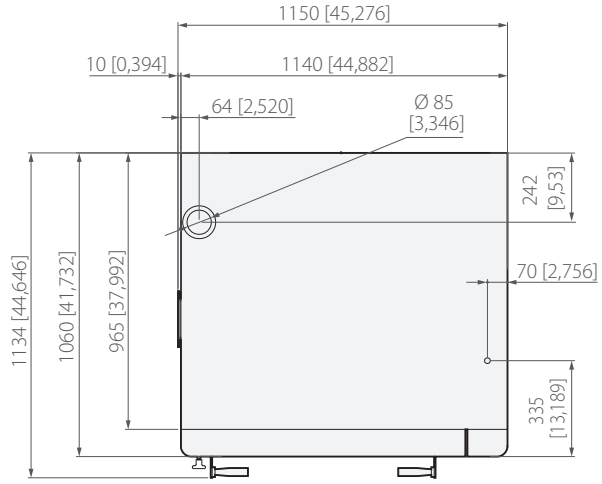


Maßeinheit: mm [Zoll]

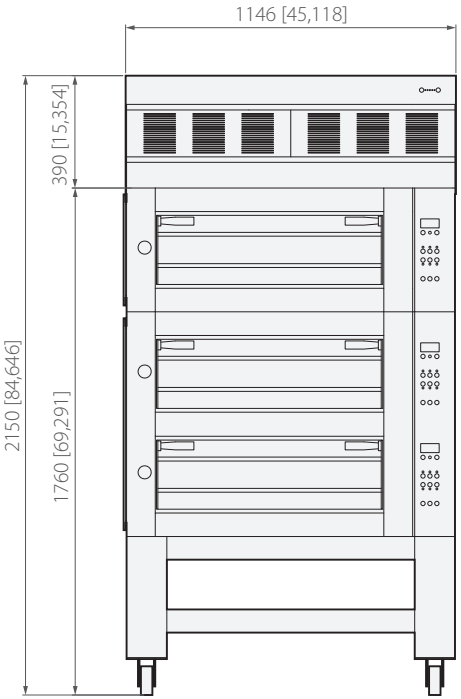


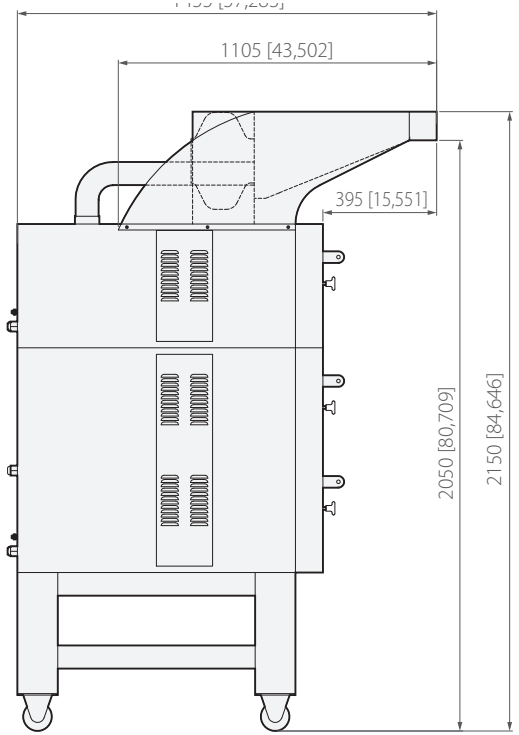


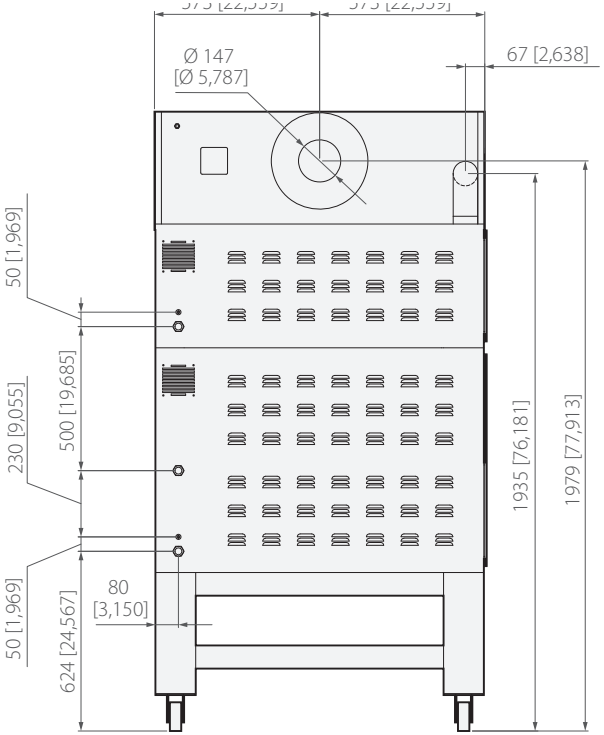


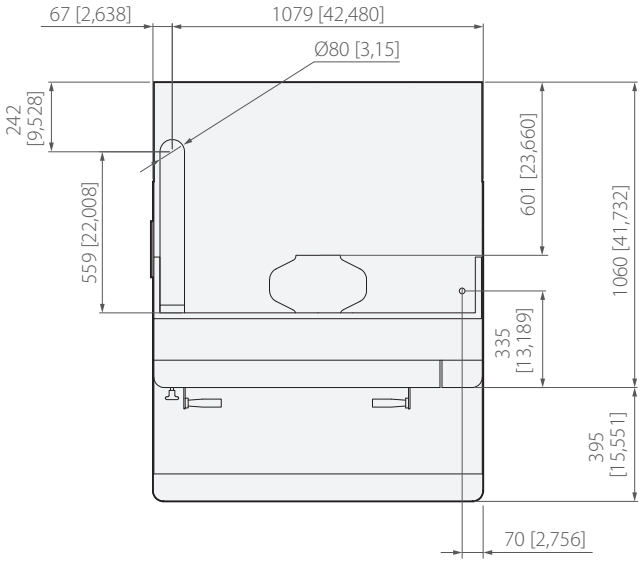


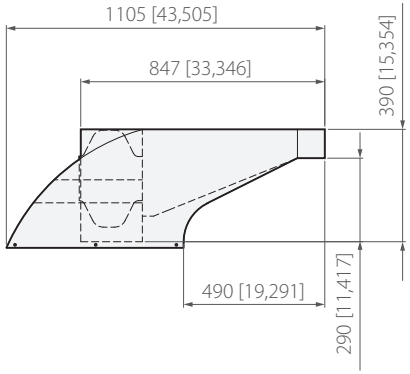
Maßeinheit: mm [Zoll]

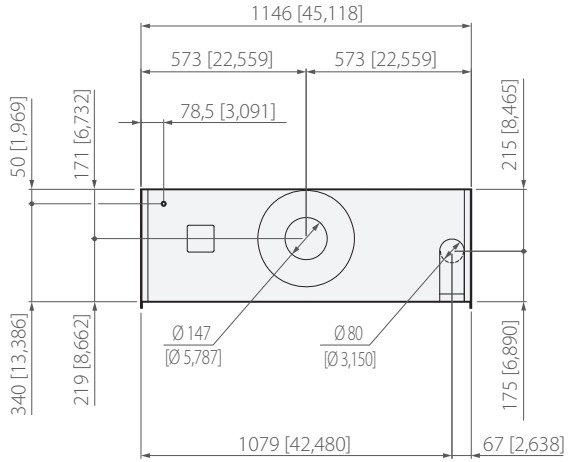


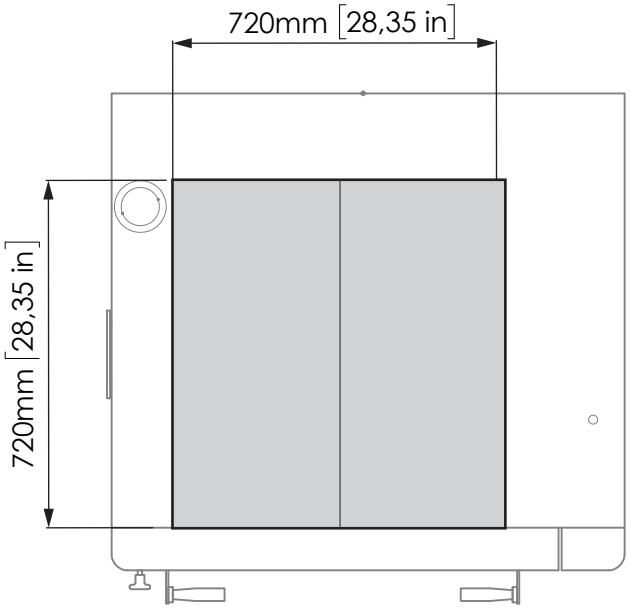




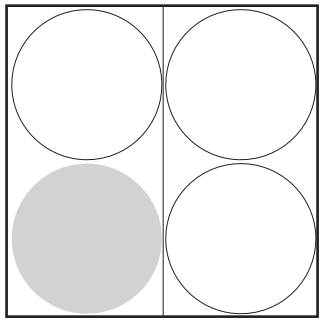




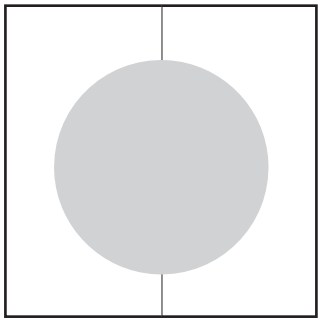




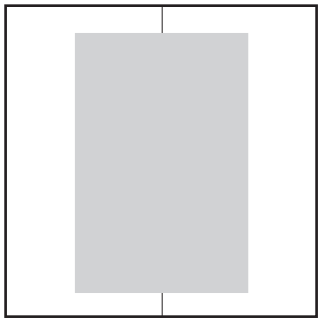
Backkammerhöhe: 140 mm *[5.51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



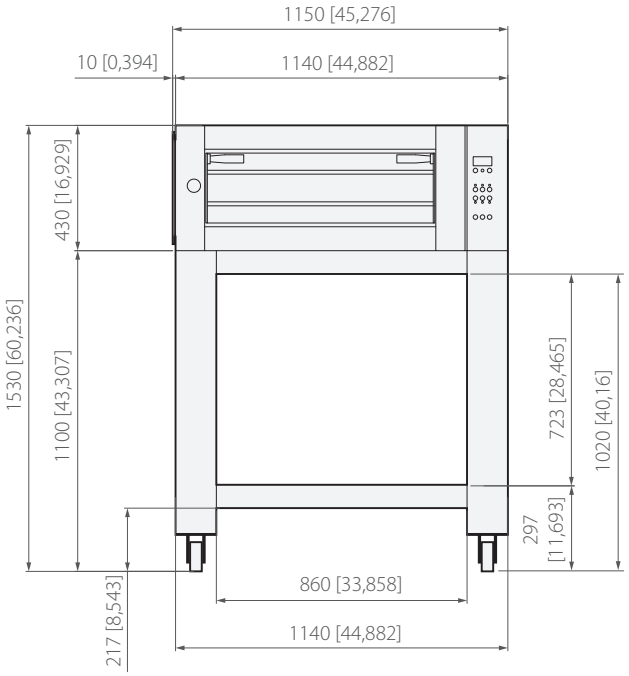
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*

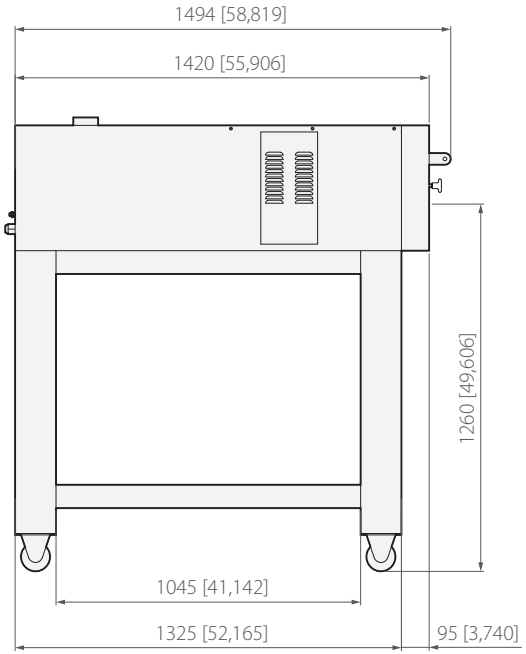


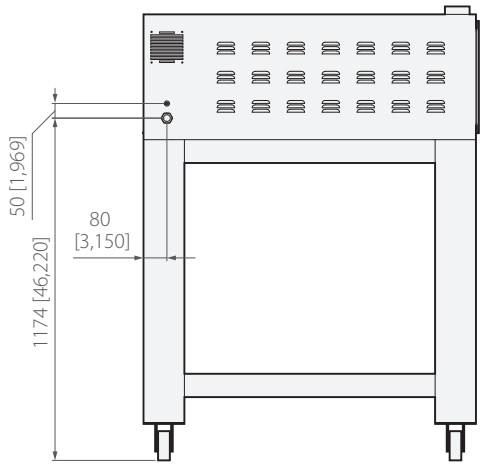
BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*

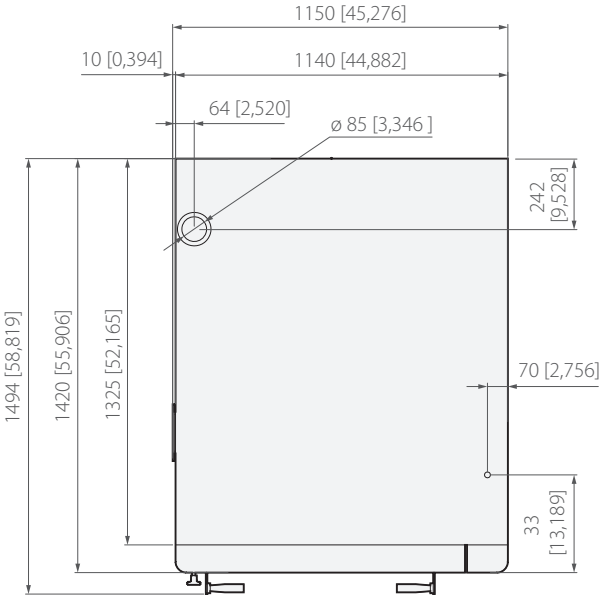
	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG
	Ø 35 cm *[Ø 13.78 in.]*	32 Pizzen
	Ø 50 cm *[Ø 19.69 in.]*	10 Pizzen
	60x40 cm *[23.62x15.75 in.]*	6 Pizzen

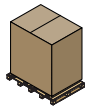
Maßeinheit: mm [Zoll]



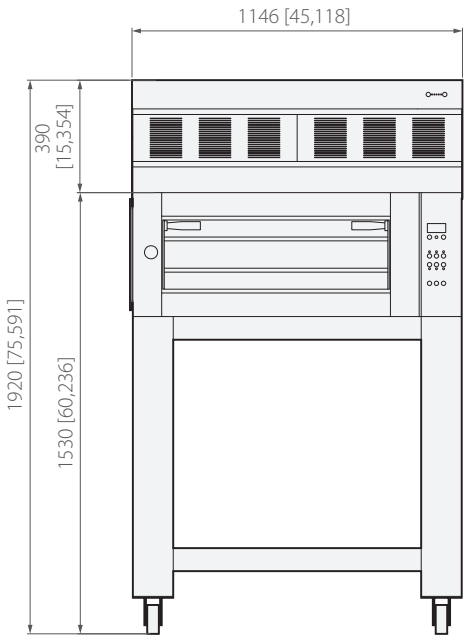


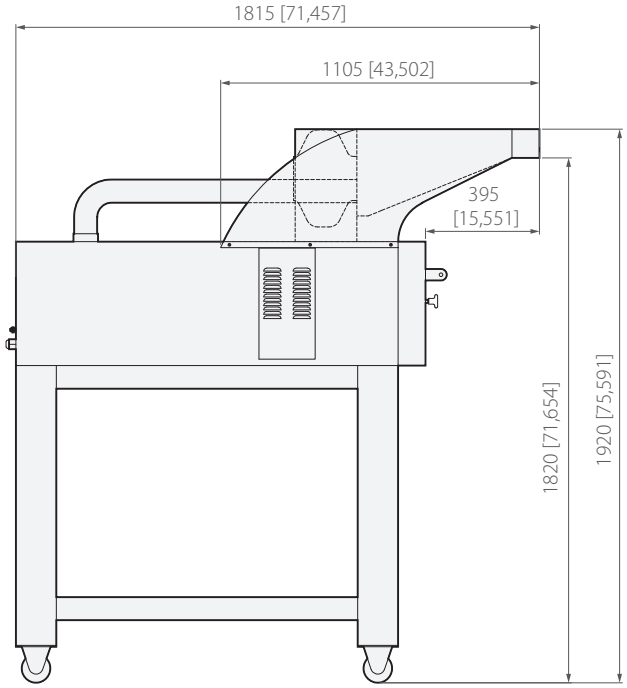


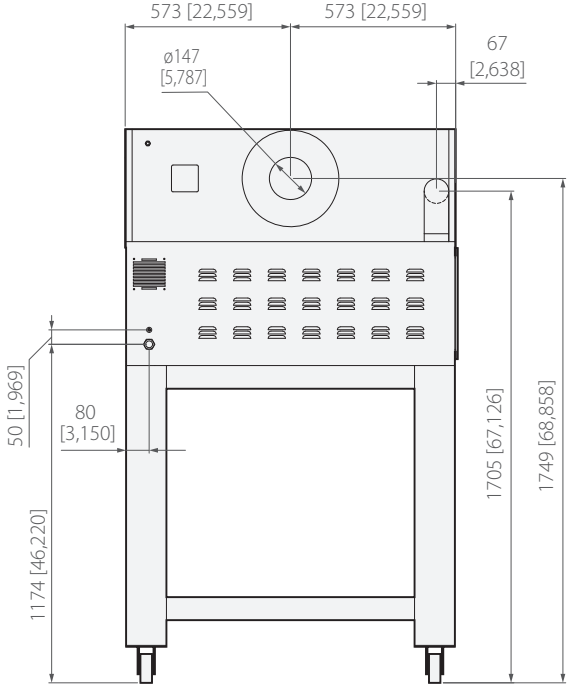


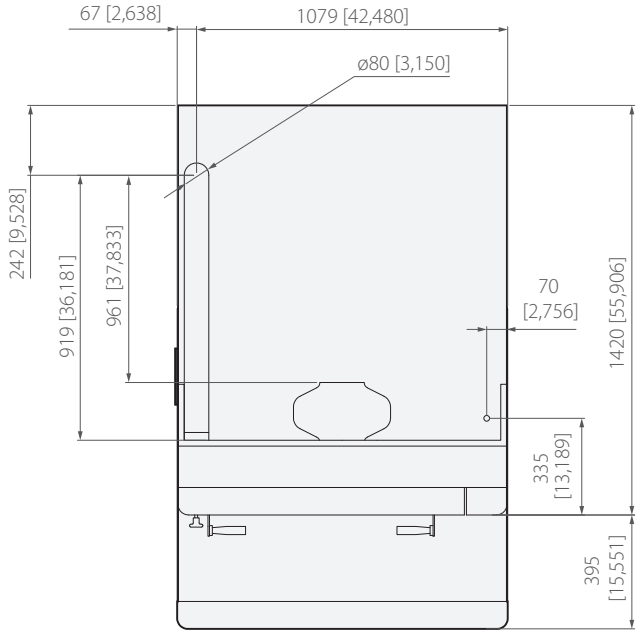
	Gewicht Ofen **DN 635 einzeln** *187 kg - 412.2 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 635 einzeln** *211 kg - 465.1 lb*
	Maße Ofenverpackung **DN 635 einzeln** *1200x1560x620 [47.24x61.42x24.41 in.]*

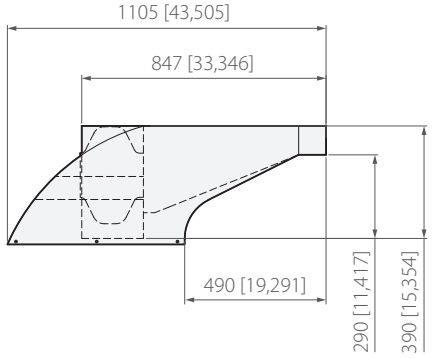
Maßeinheit: mm [Zoll]

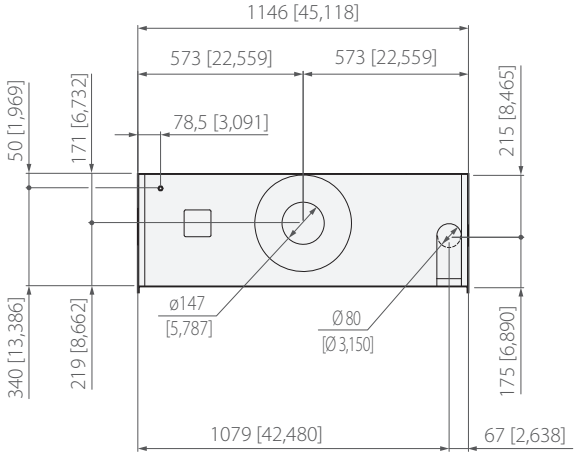




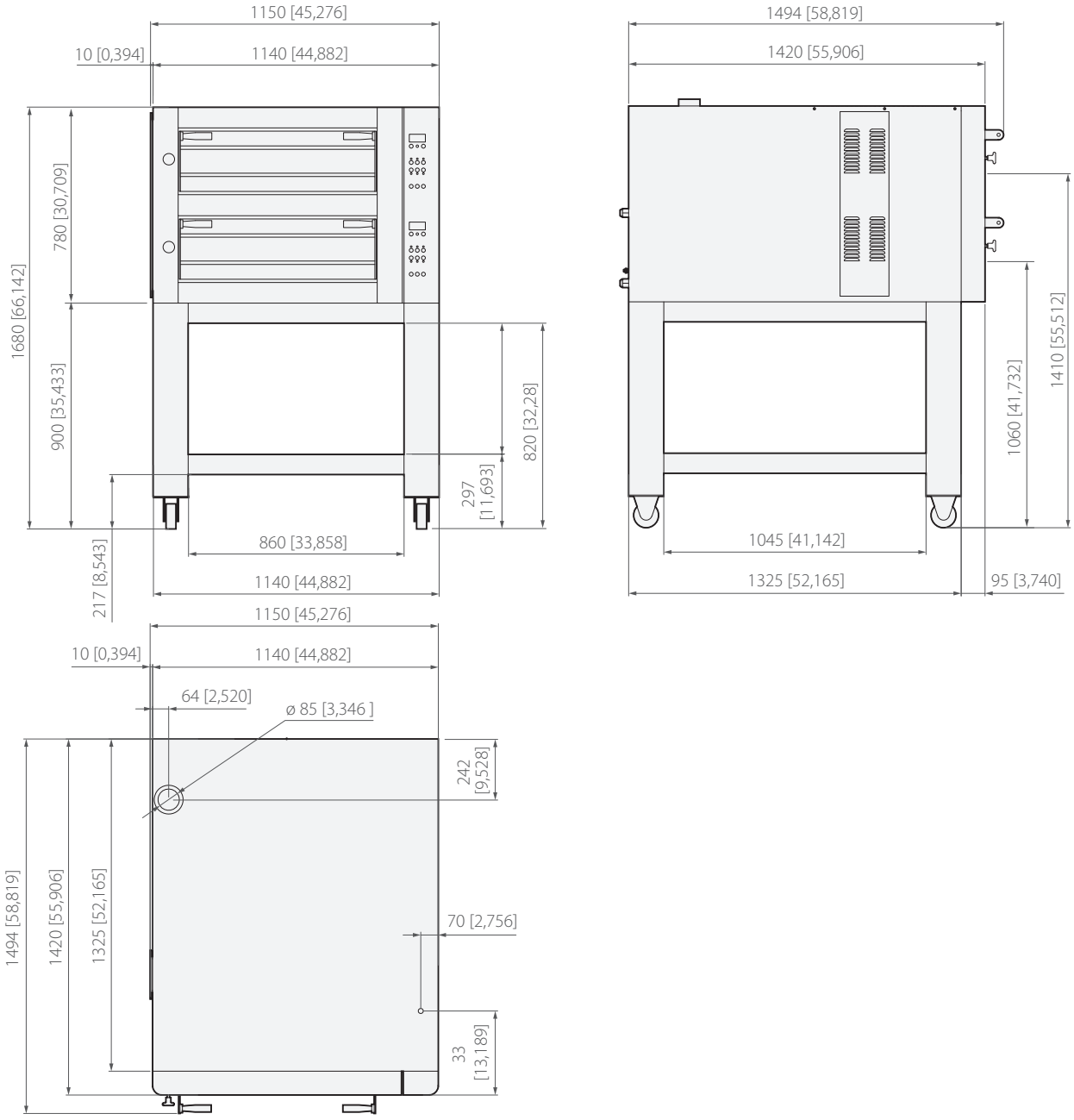


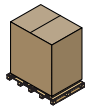




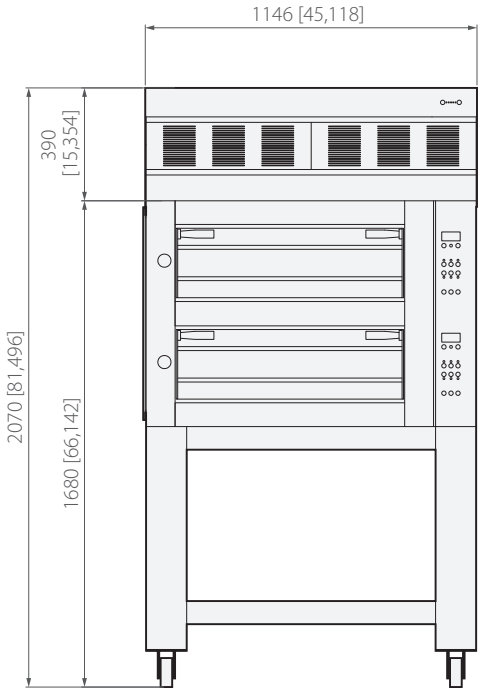


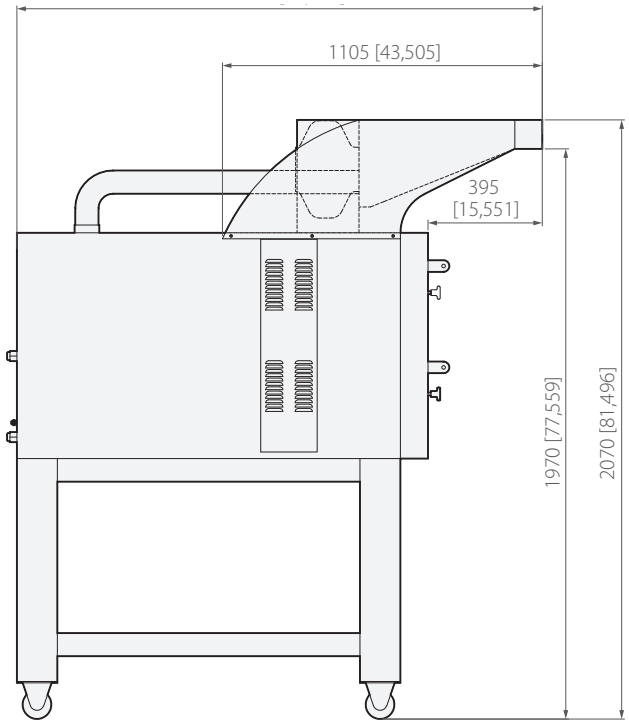
Maßeinheit: mm [Zoll]

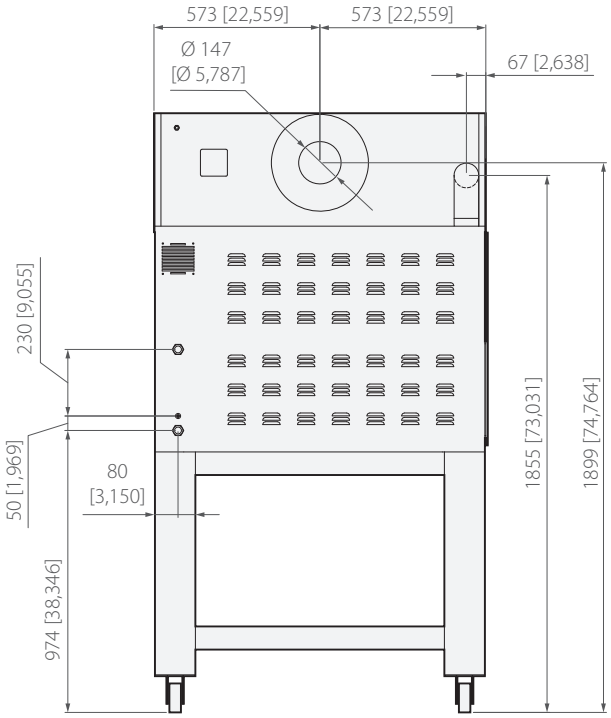


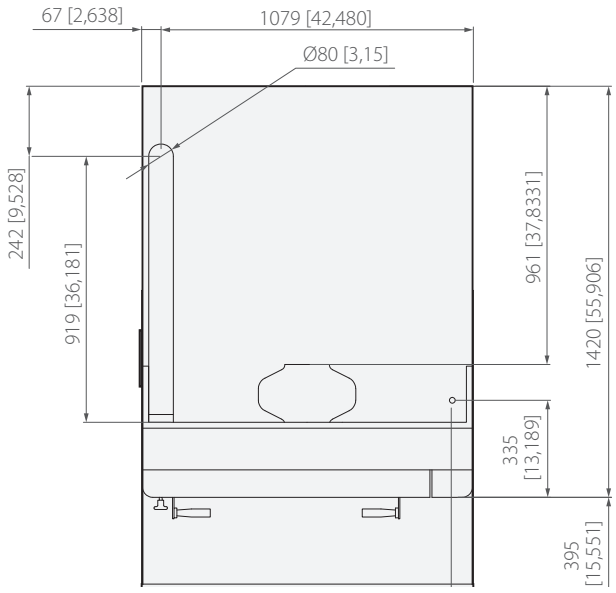
	Gewicht Ofen **DN 635 doppelt** *330 kg - 727.5 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 635 doppelt** *356 kg - 784.8 lb*
	Maße Verpackung Ofen **DN 635 doppelt** *1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]*

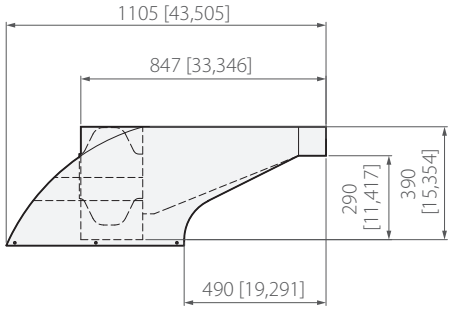
Maßeinheit: mm [Zoll]

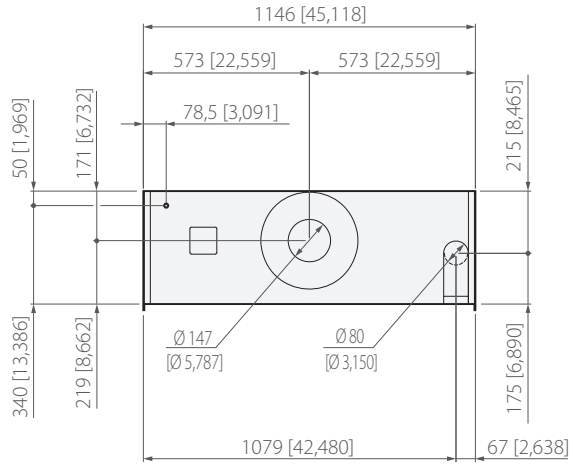




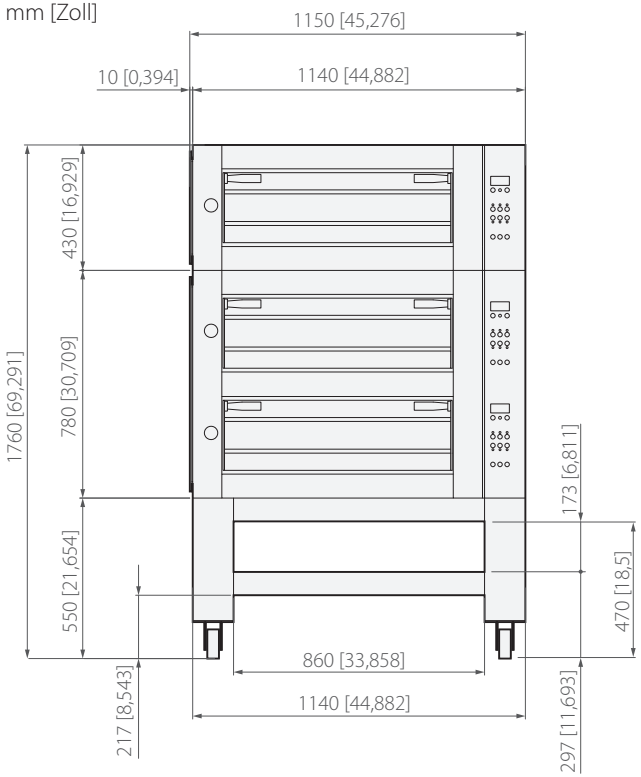


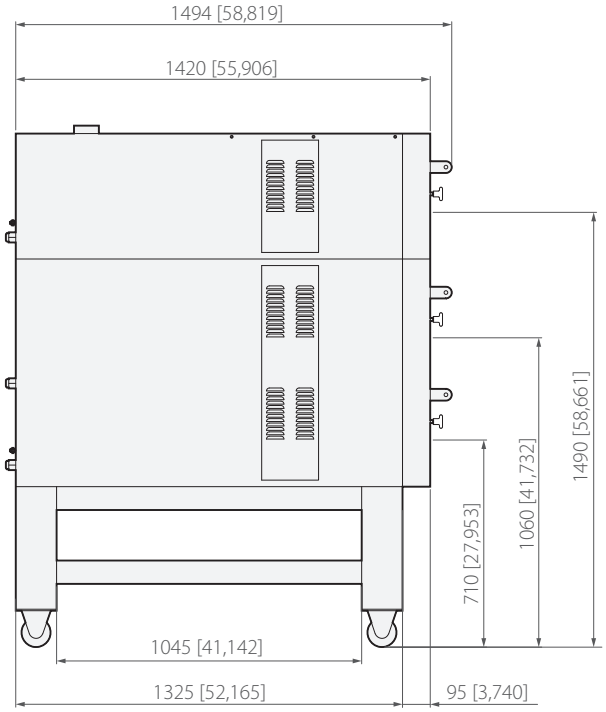


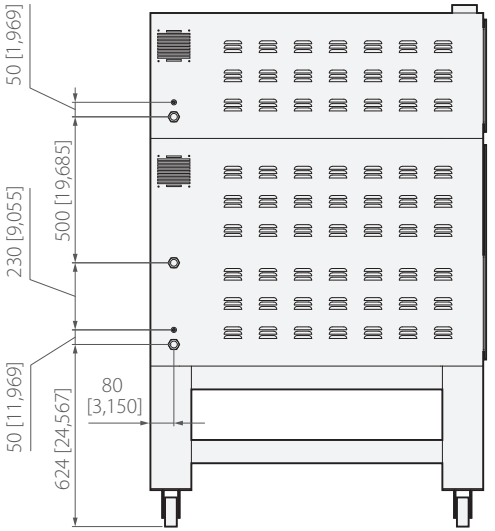


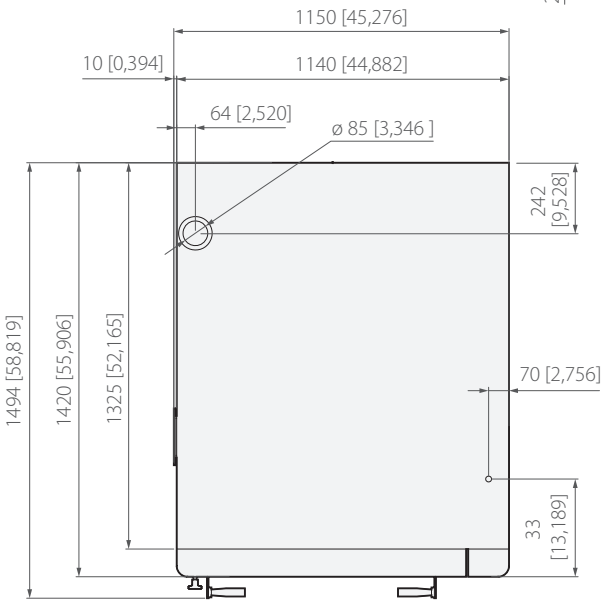


Maßeinheit: mm [Zoll]

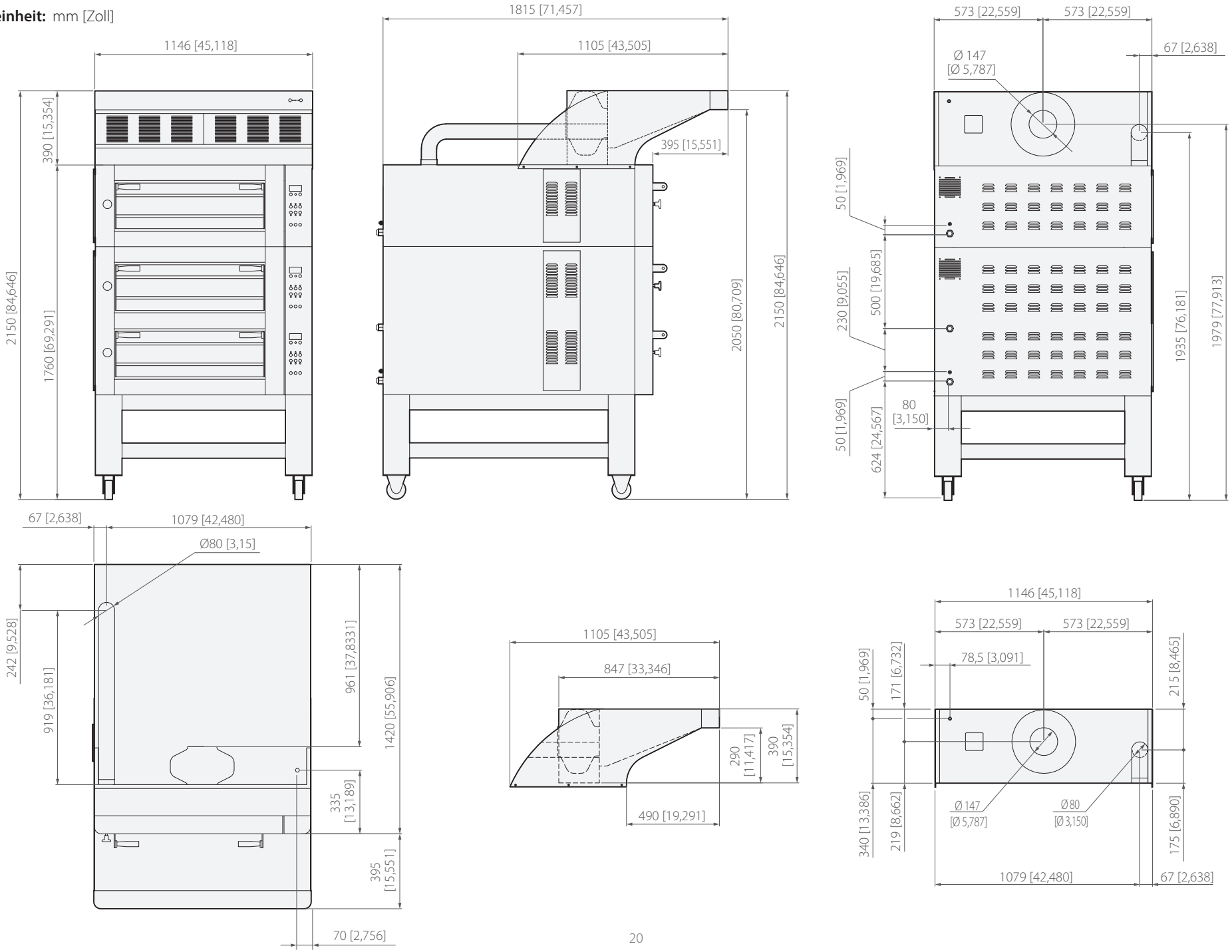


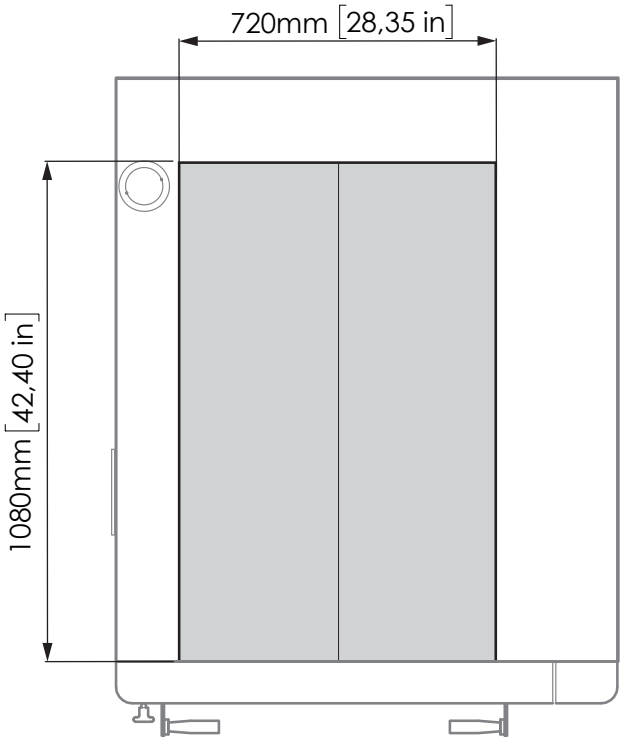




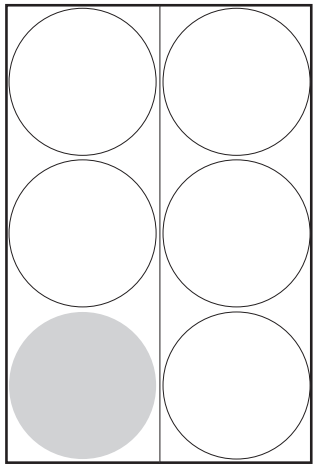


Maßeinheit: mm [Zoll]

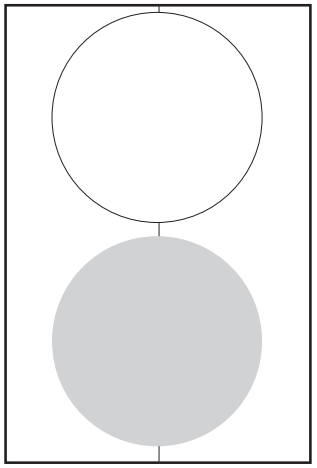




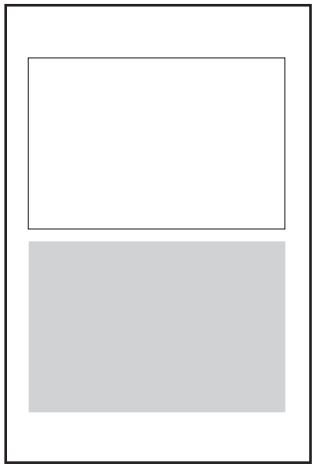
Backkammerhöhe: 140 mm *[5.51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*

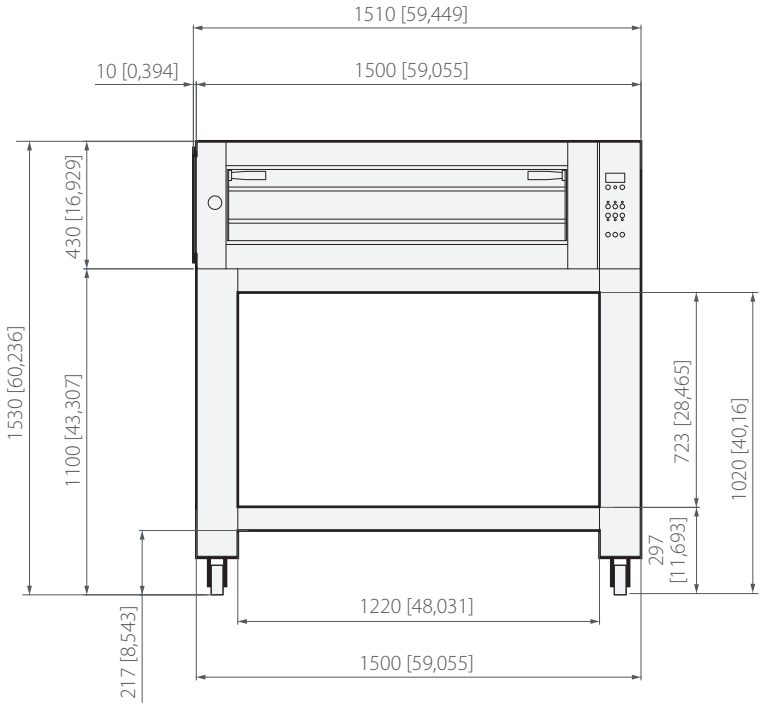


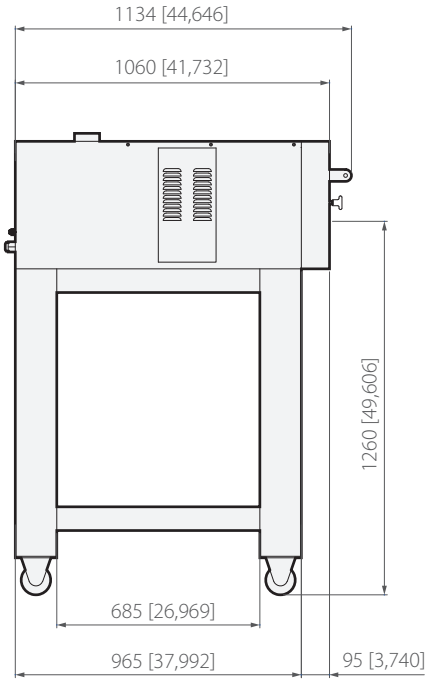
BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*

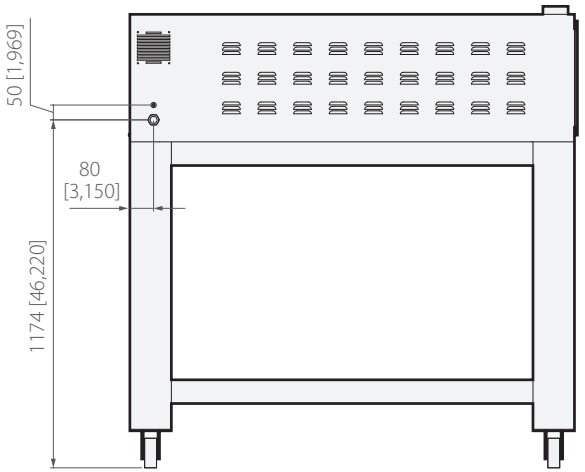
	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60 Pizzen
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20 Pizzen
▭	**60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*	12 Pizzen

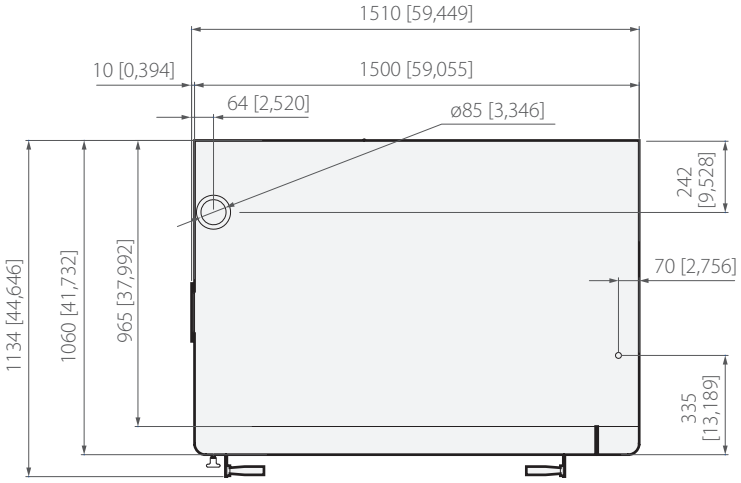
Technische Daten Ofen **Donatello DN 635L** | einzelner Ofen

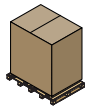
Maßeinheit: mm [Zoll]



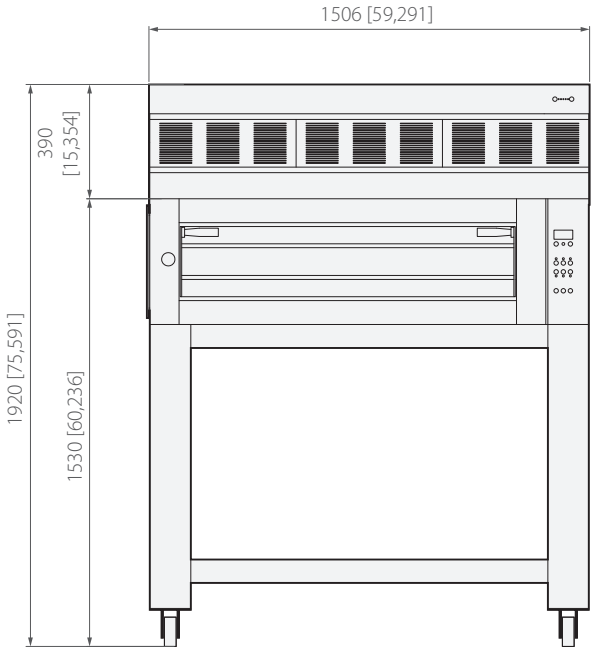


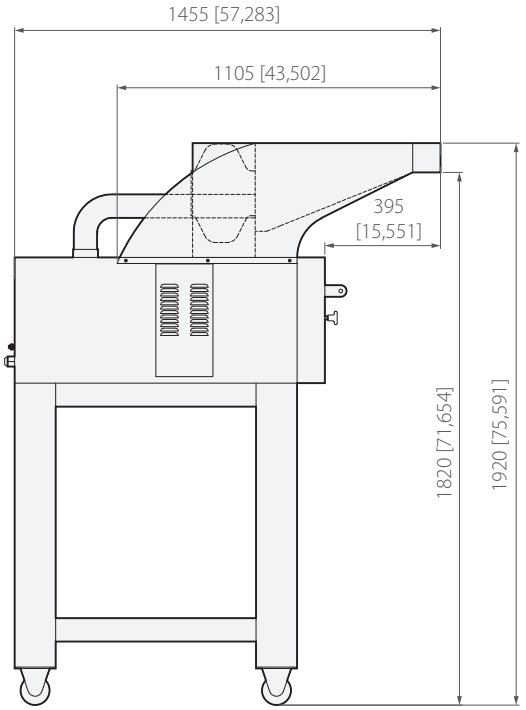


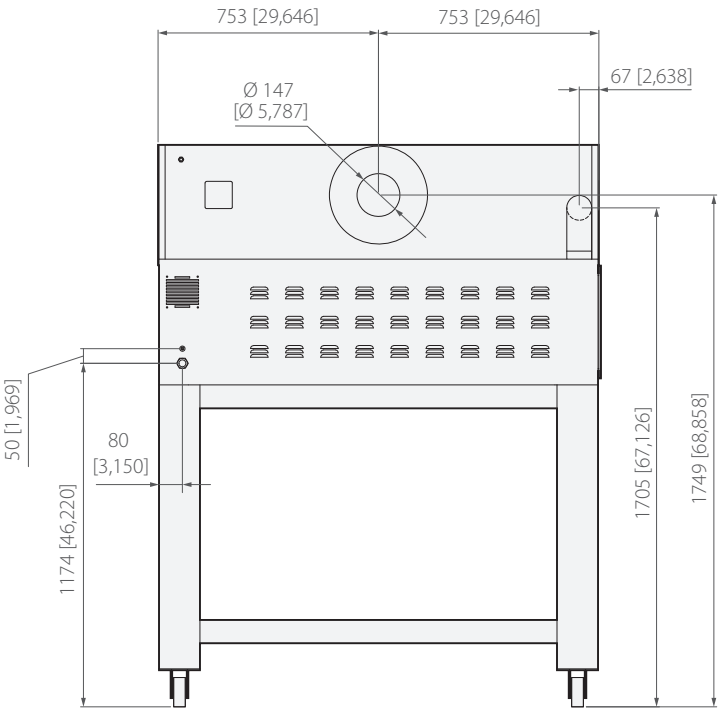


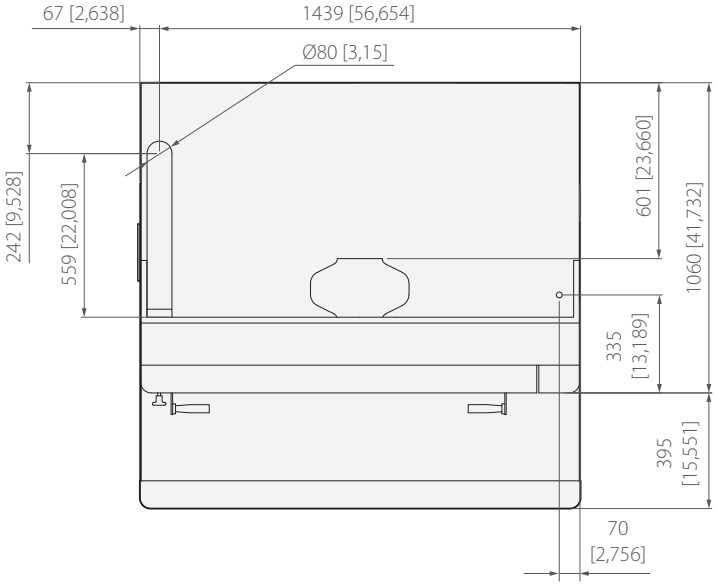
	Gewicht Ofen **DN 635L einzeln** *190 kg - 418.8 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 635L einzeln** *215 kg - 473.9 lb*
	Maße Ofenverpackung **DN 635L einzeln** *1560x1200x620 [61.42x47.24x24.41 in.]*

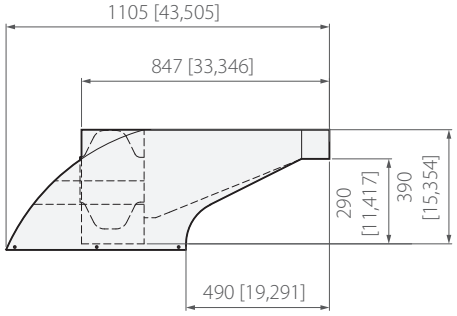
Maßeinheit: mm [Zoll]

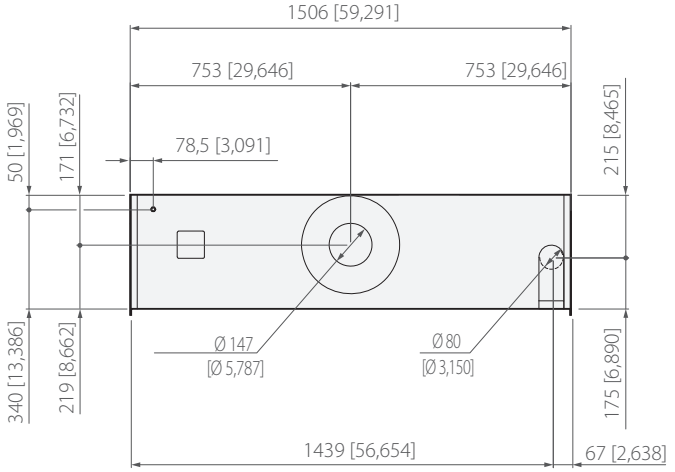






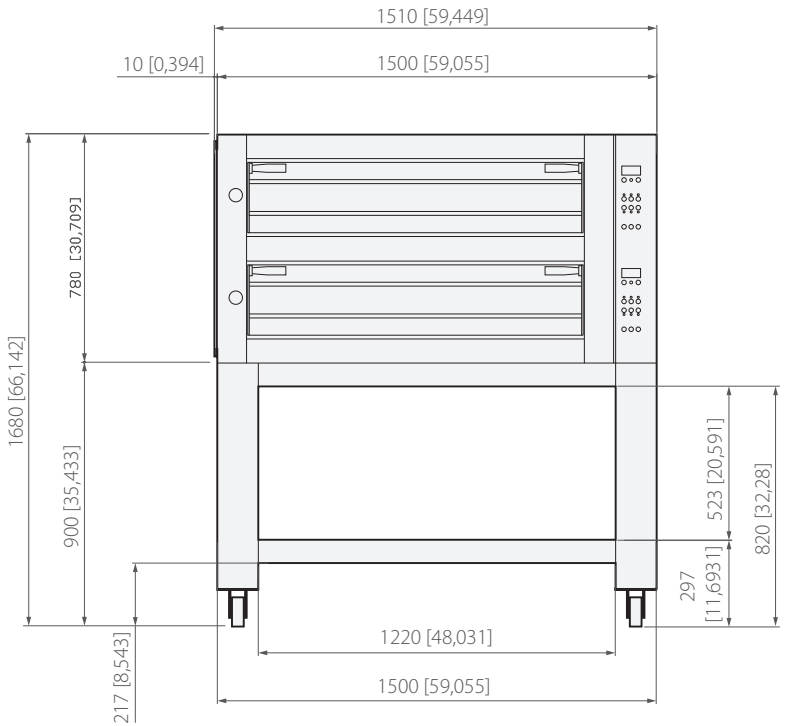


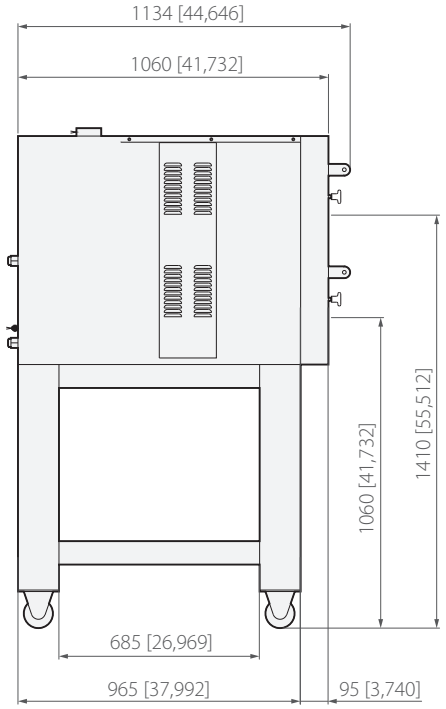


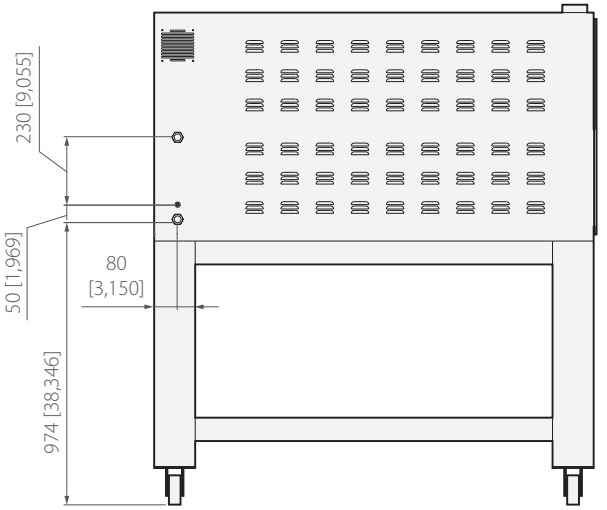


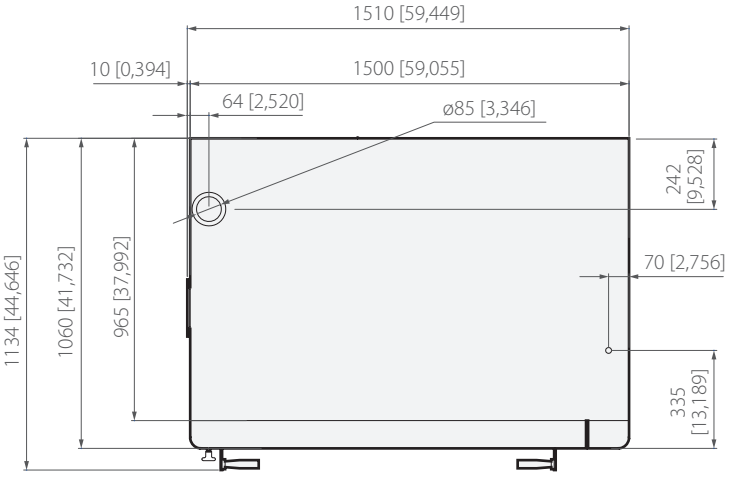
Technische Daten Ofen **Donatello DN 635L** | doppelter Ofen

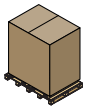
Maßeinheit: mm [Zoll]



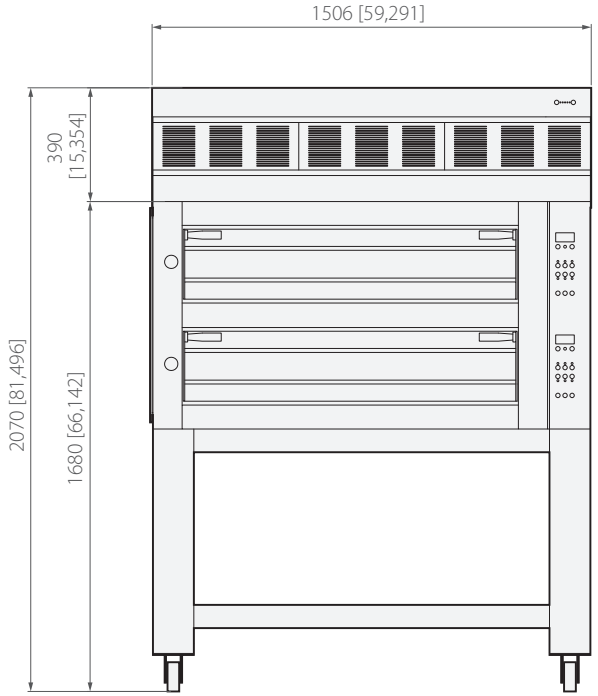


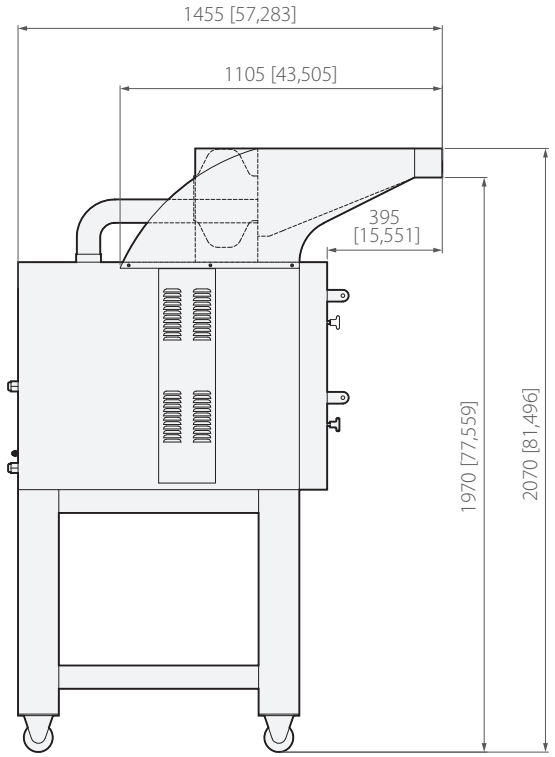


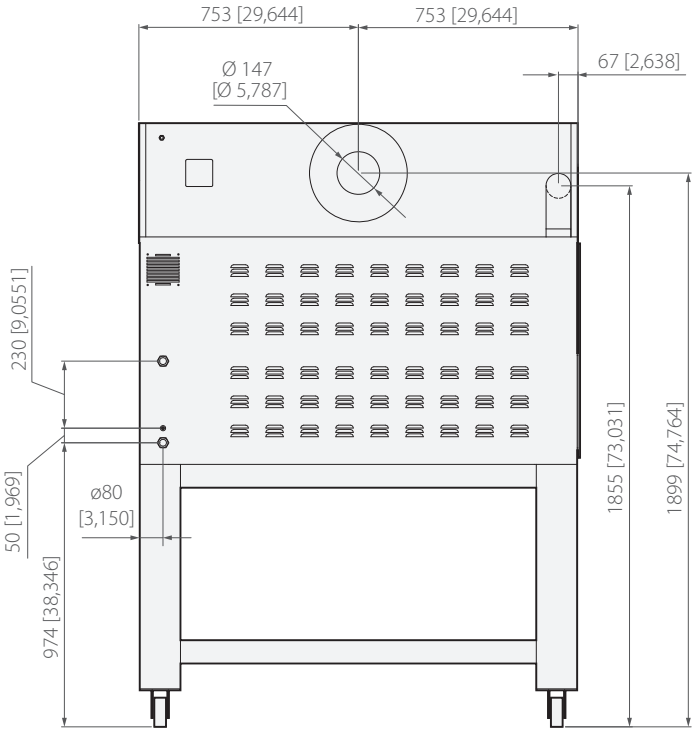


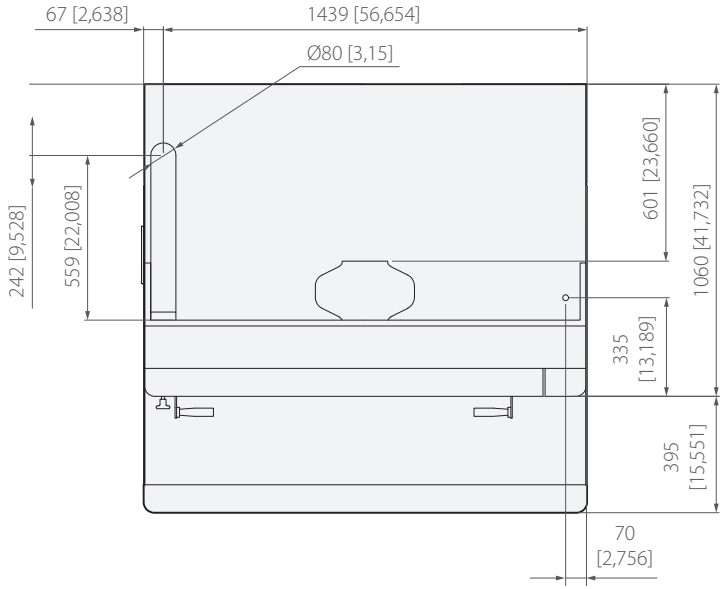
	Gewicht Ofen **DN 635L doppelt** *324 kg - 714.2 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 635L doppelt** *350 kg - 771.6 lb*
	Maße Verpackung Ofen **DN 635L doppelt** *1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]*

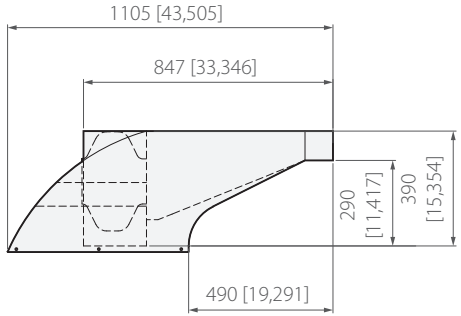
Maßeinheit: mm [Zoll]

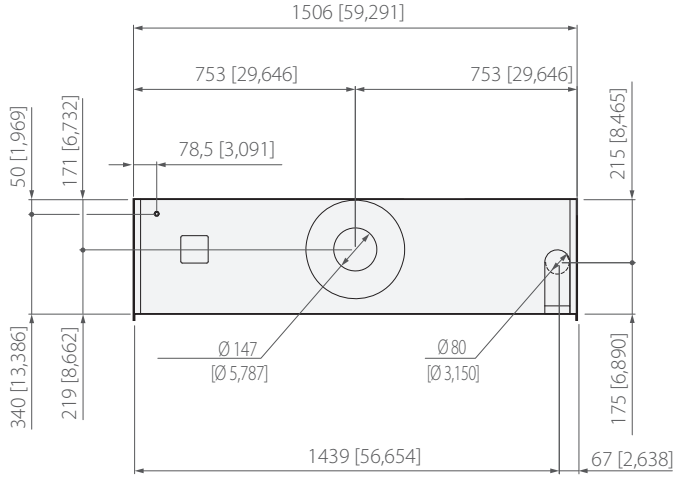




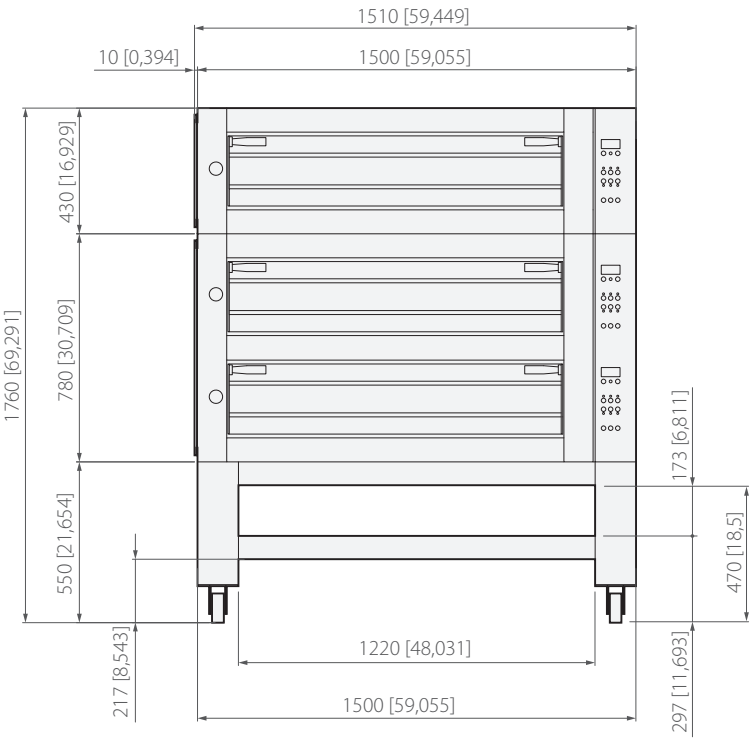


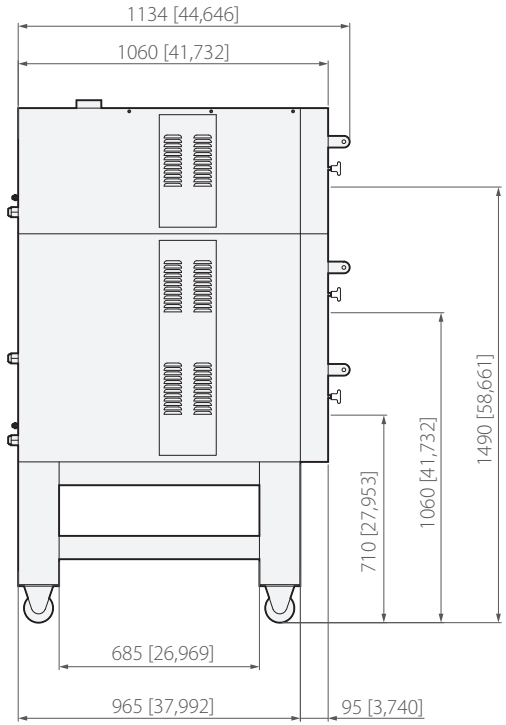


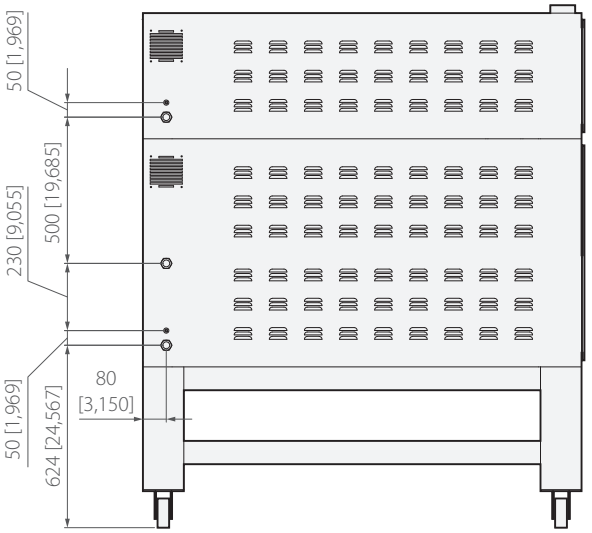


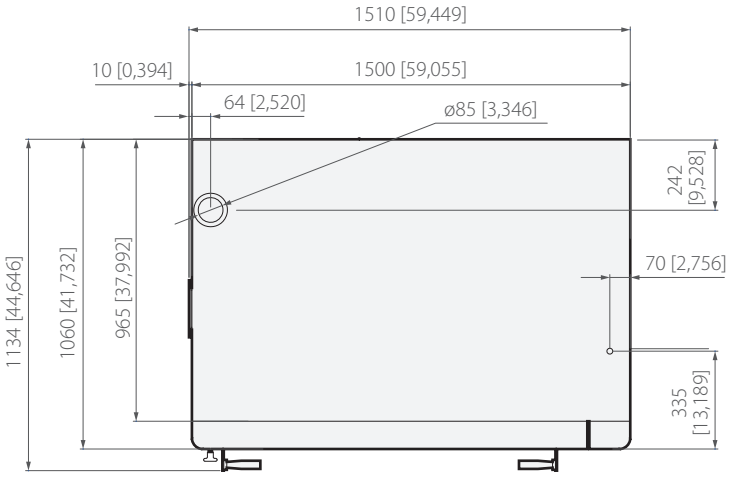


Maßeinheit: mm [Zoll]

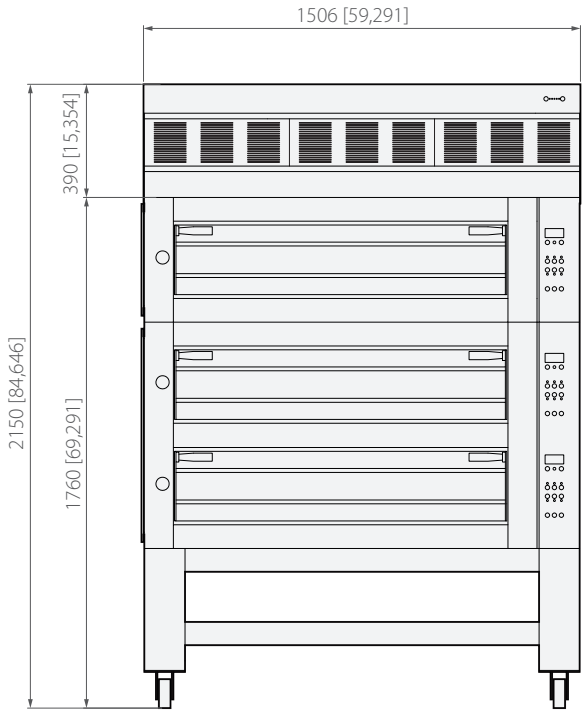


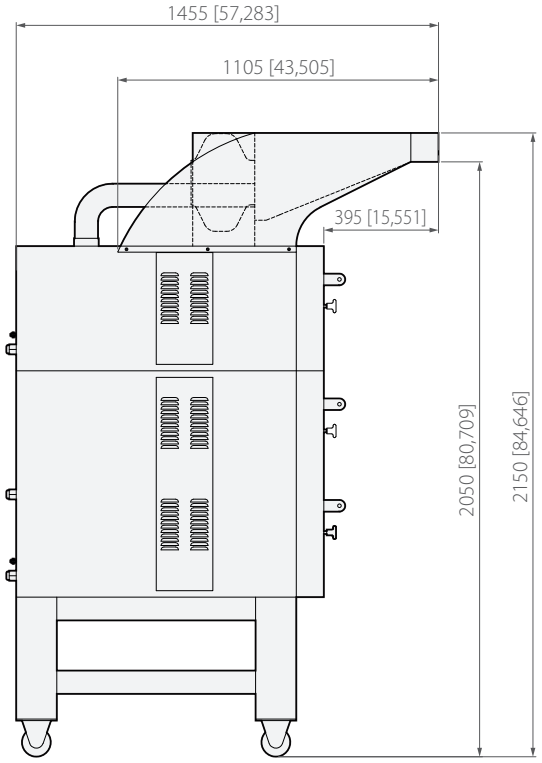


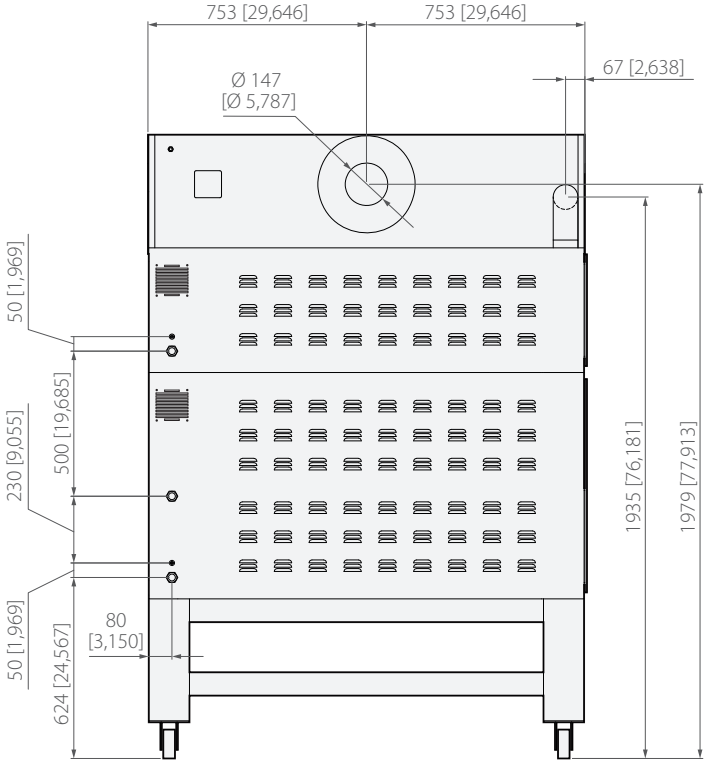


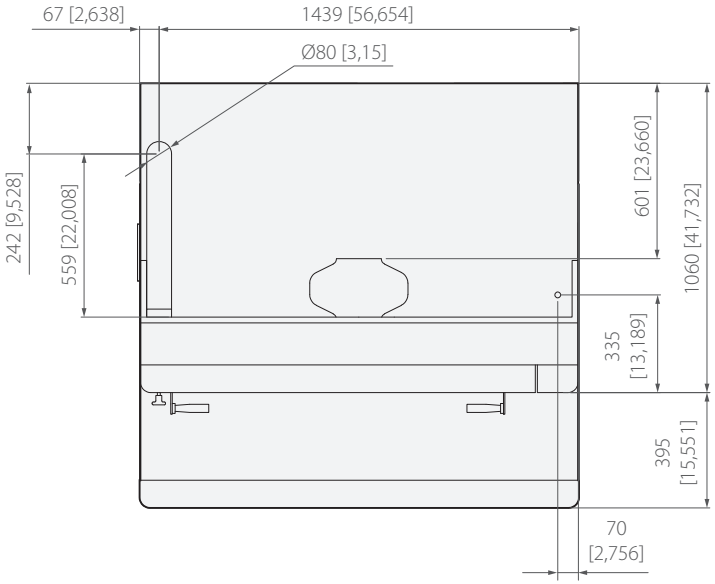


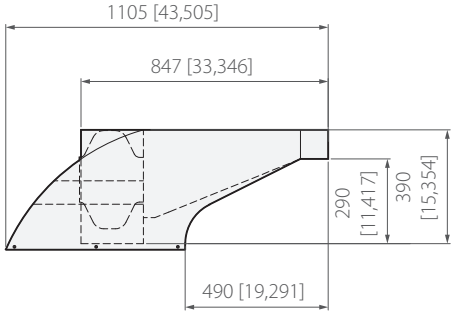
Maßeinheit: mm [Zoll]

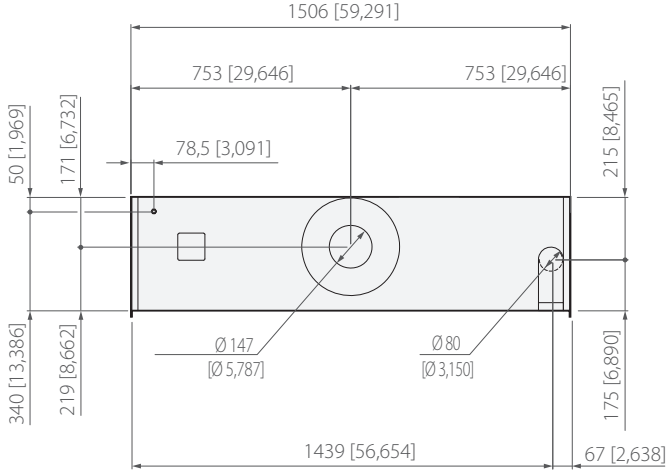


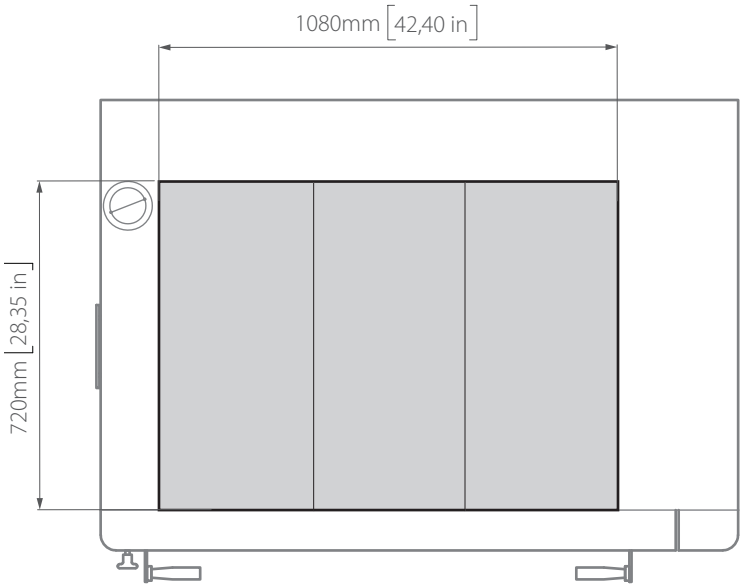




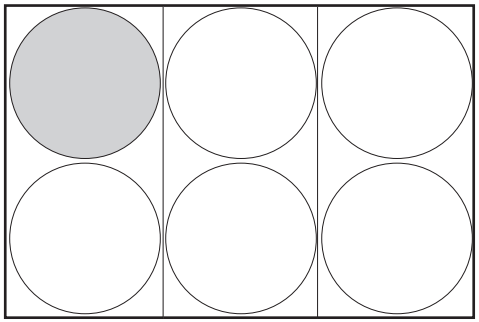




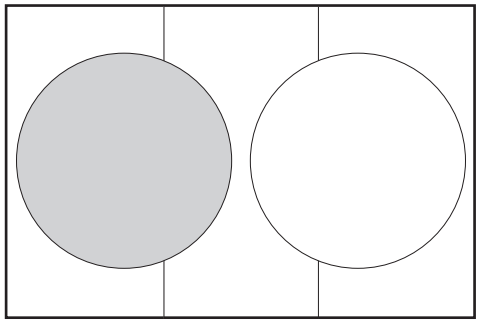




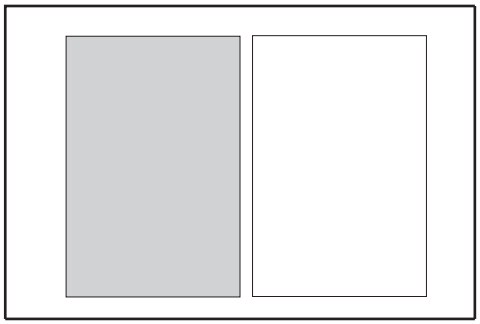
Backkammerhöhe: 140 mm *[5.51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



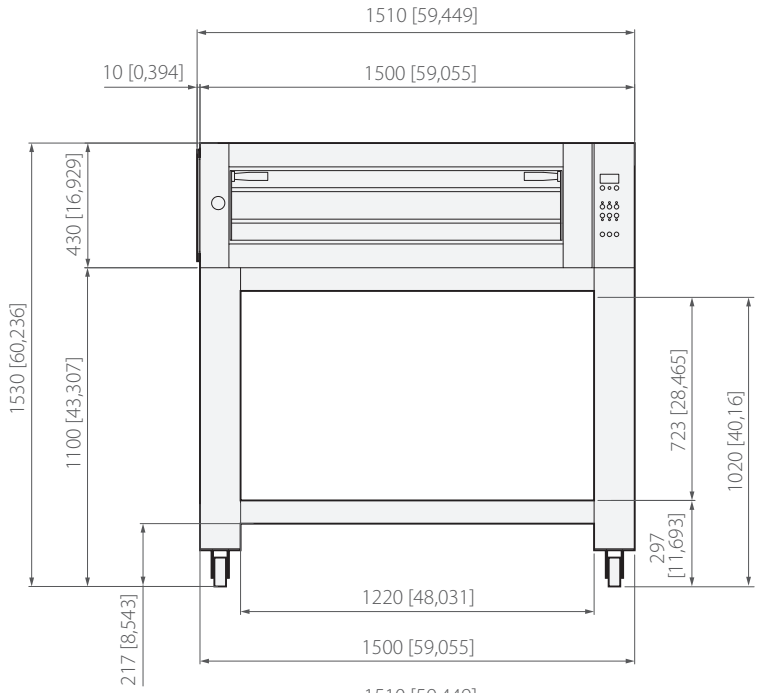
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*

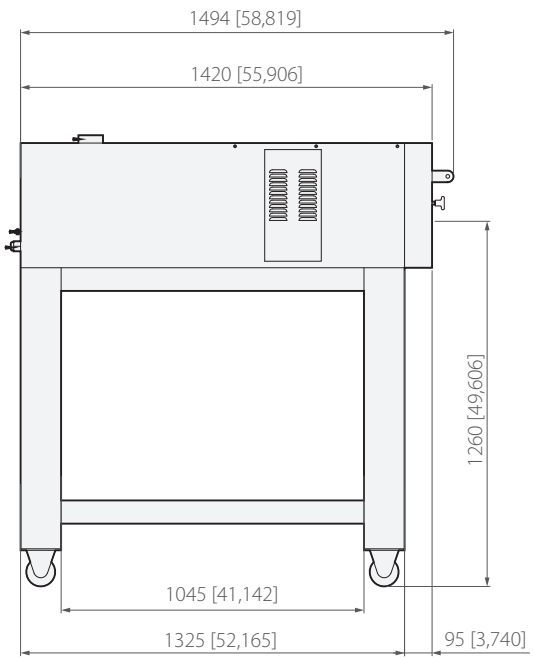


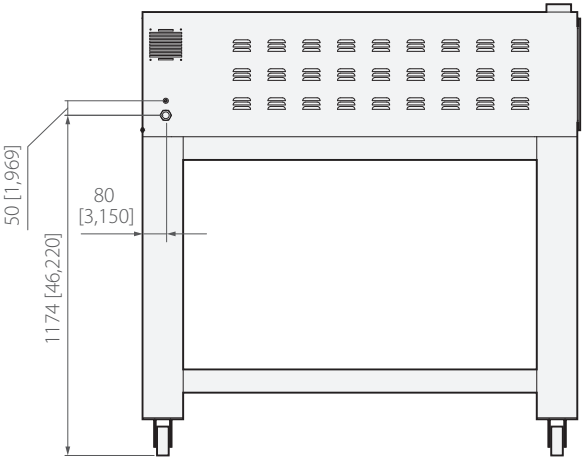
BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*

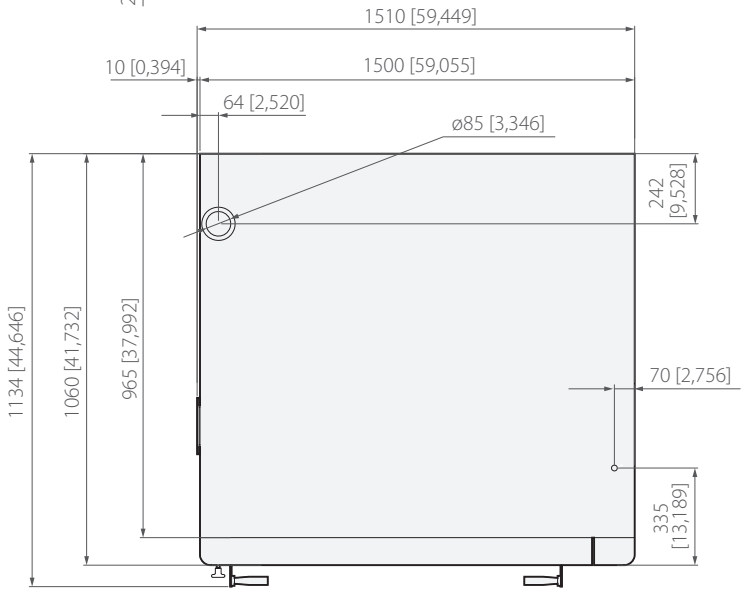
	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	54 Pizzen
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	18 Pizzen
▭	**60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*	10 Pizzen

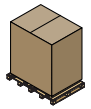
Maßeinheit: mm [Zoll]



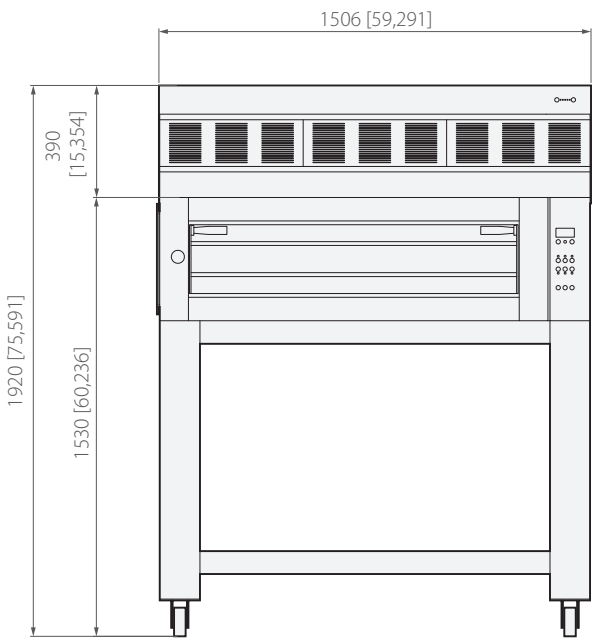


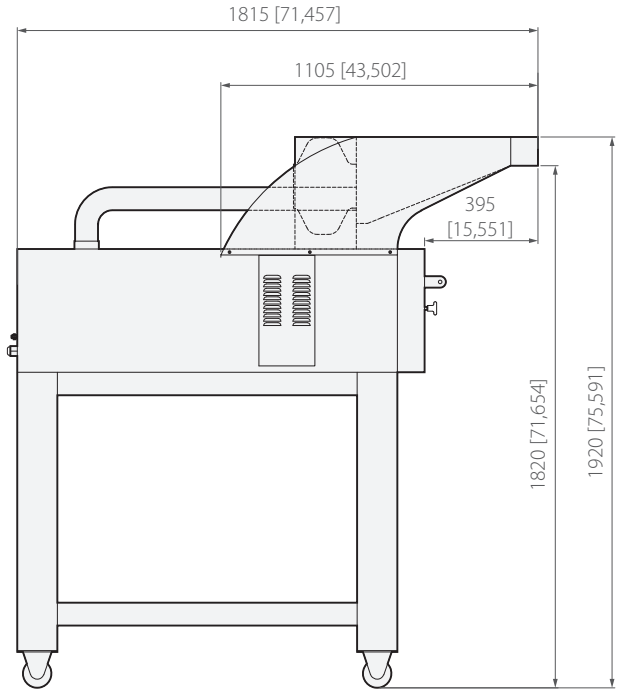


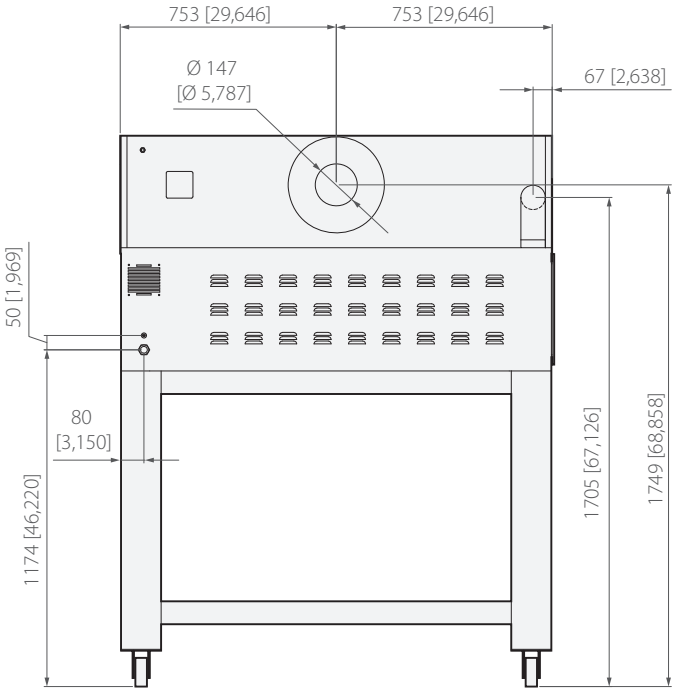


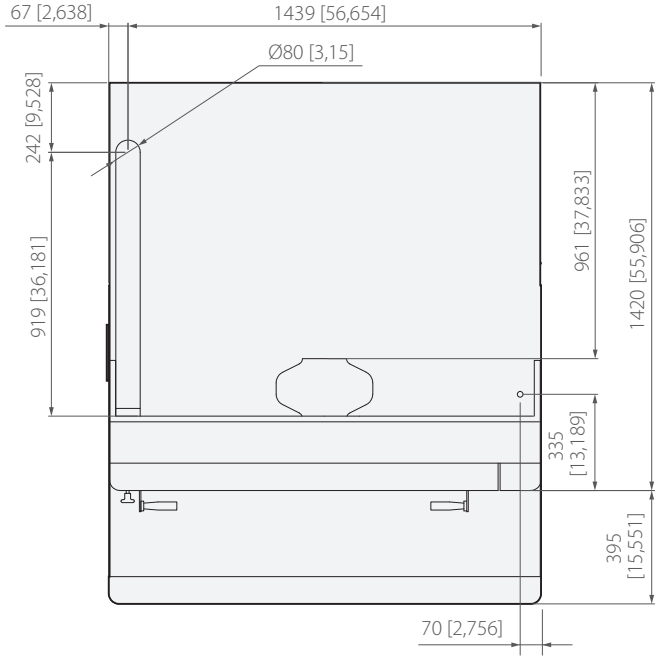
	Gewicht Ofen **DN 935 einzeln** *250 kg - 551.1 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 935 einzeln** *282 kg - 621.7 lb*
	Maße Ofenverpackung **DN 935 einzeln** *1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]*

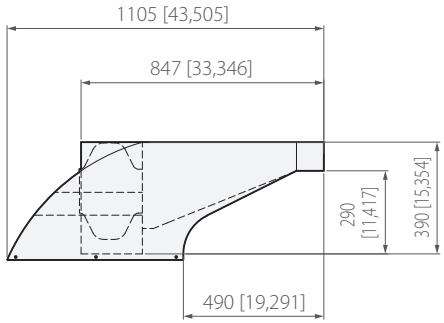
Maßeinheit: mm [Zoll]

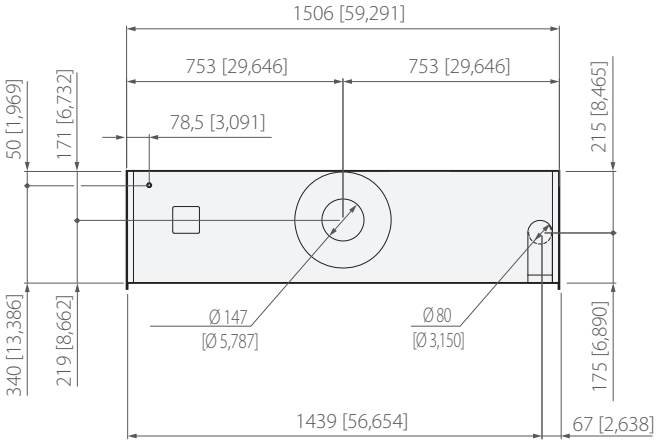




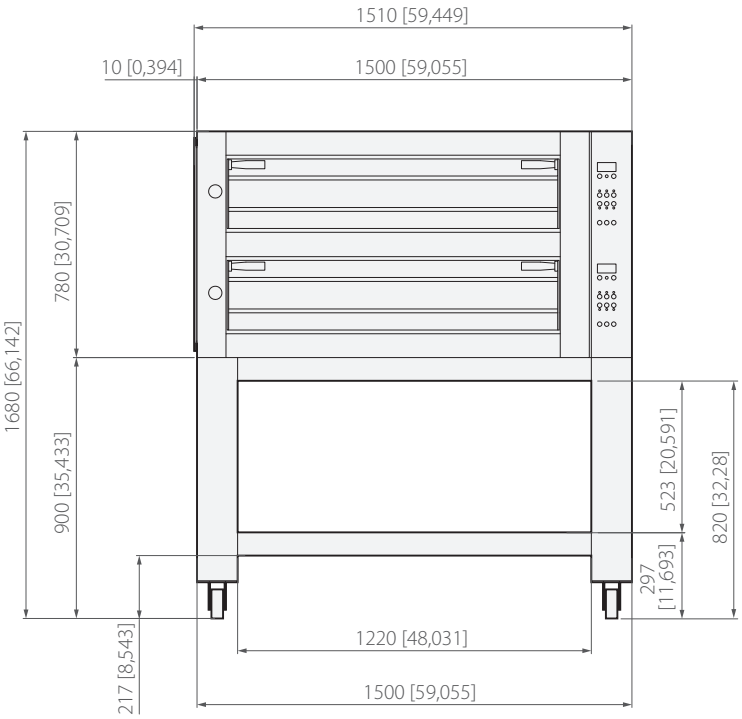


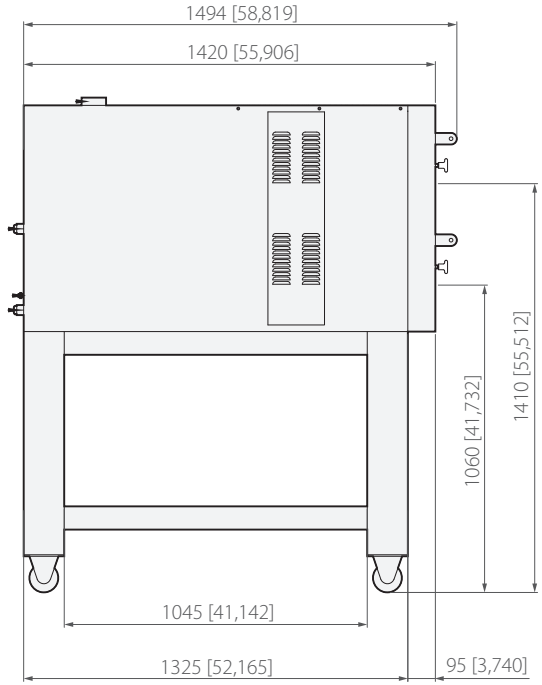


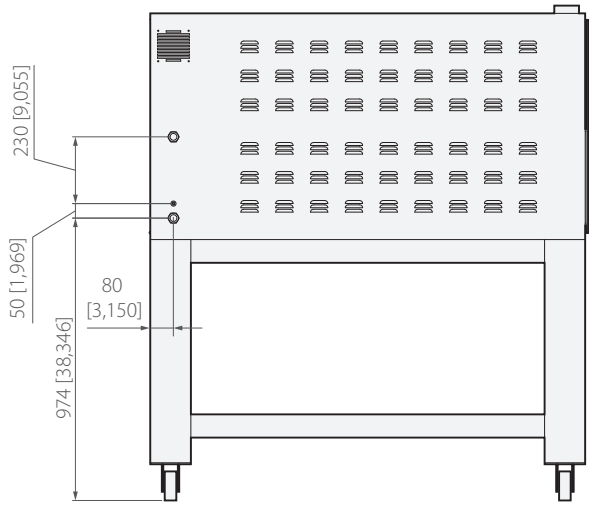


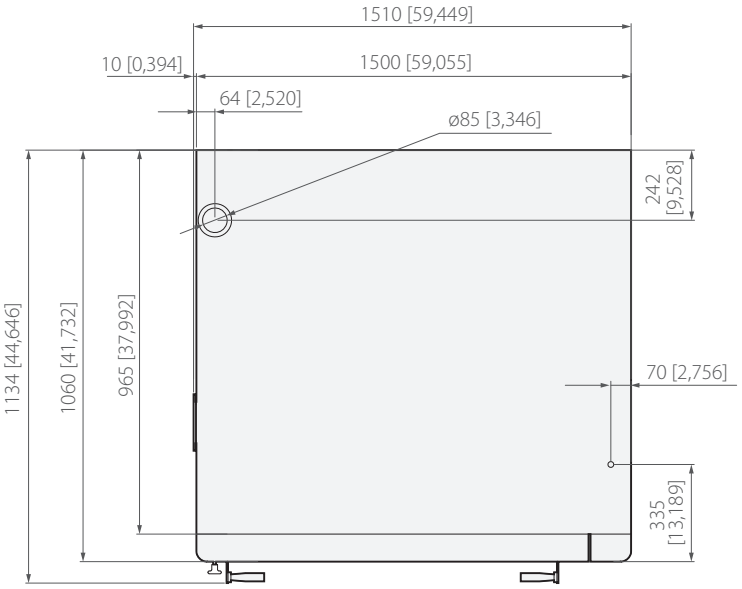


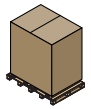
Maßeinheit: mm [Zoll]



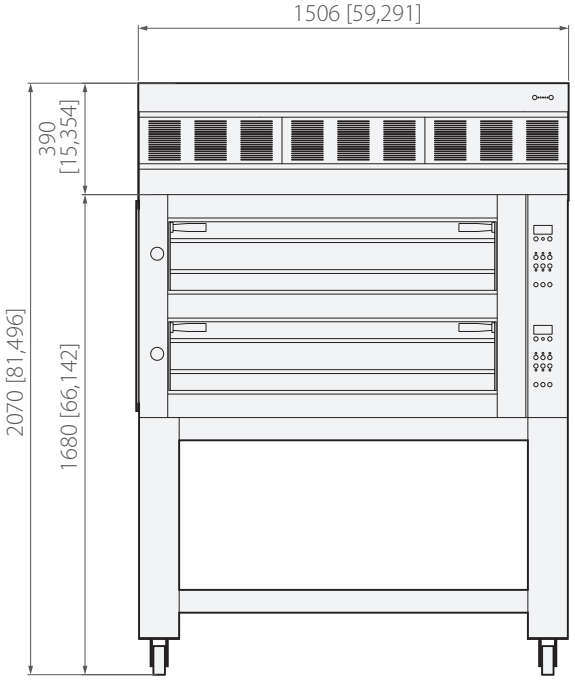


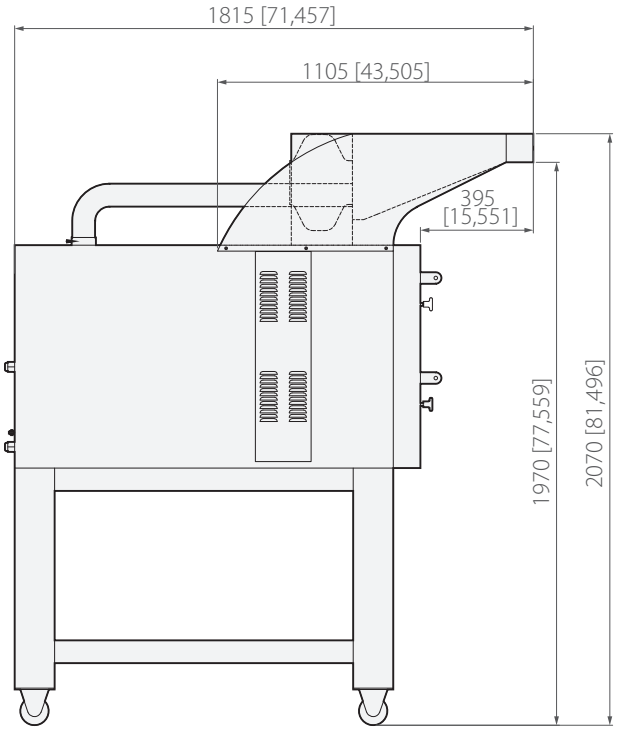


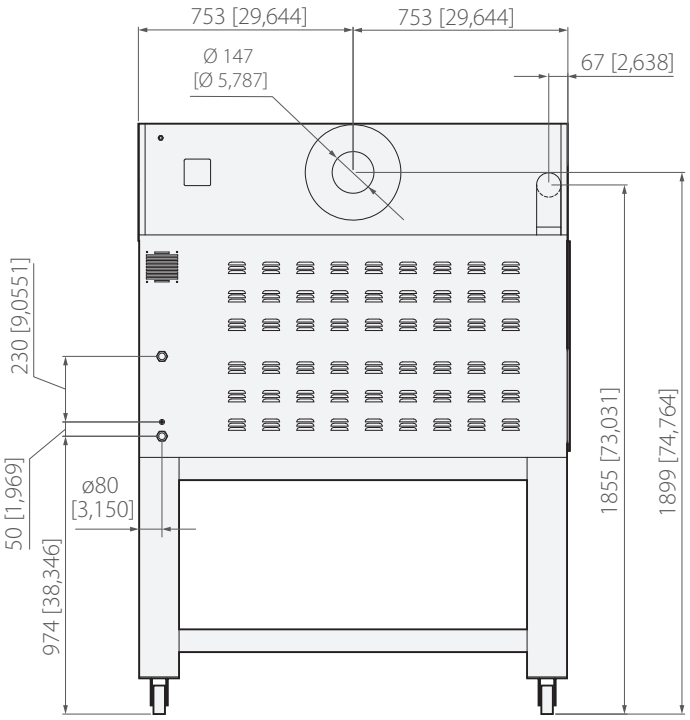


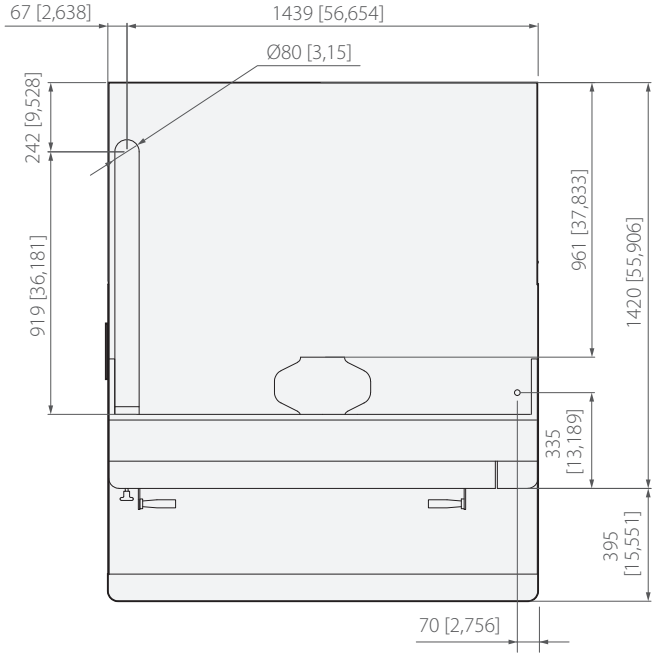
	Gewicht Ofen **DN 935 doppelt** *430 kg - 947.9 lb*
	*Gewicht Verpackung + Ofen komplett* **DN 935 doppelt** *465 kg - 1025.1 lb*
	Maße Verpackung Ofen **DN 935 doppelt** *1560x1560x960 [61.42x61.42x37.8 in.]*

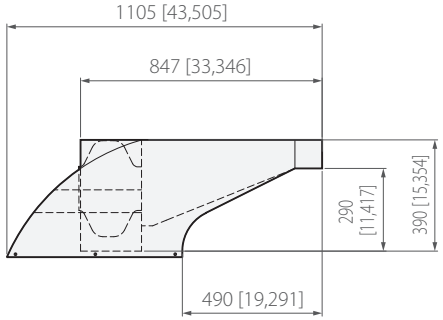
Maßeinheit: mm [Zoll]

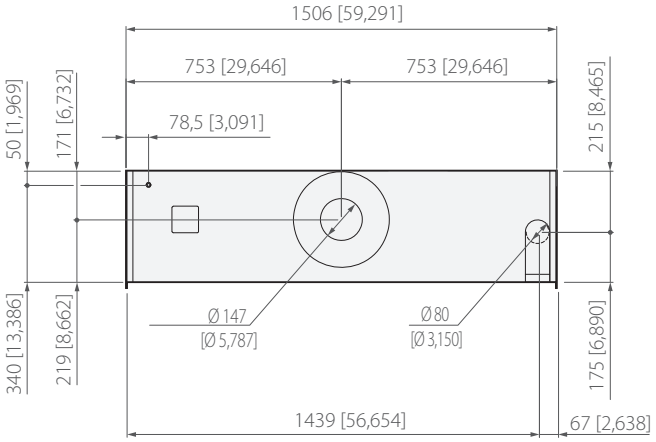




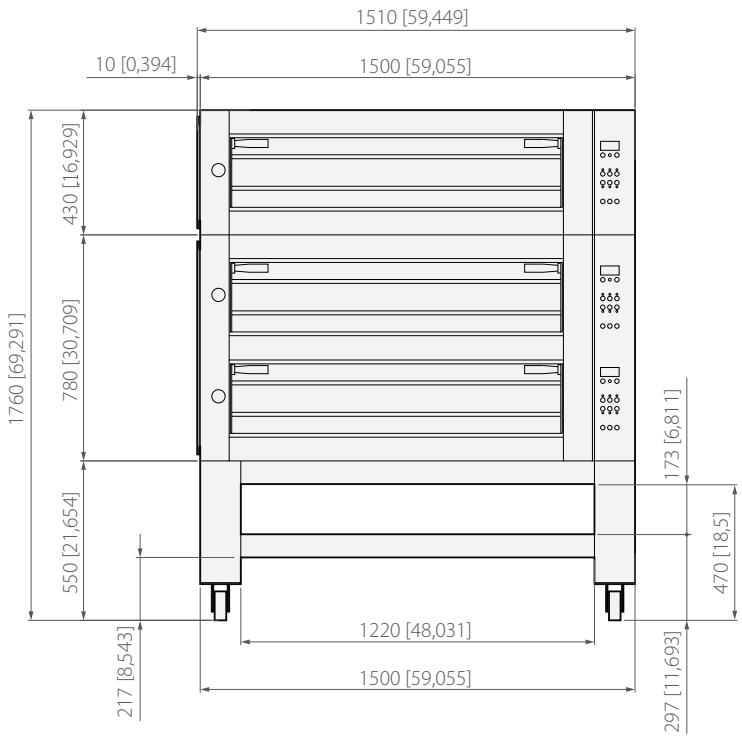


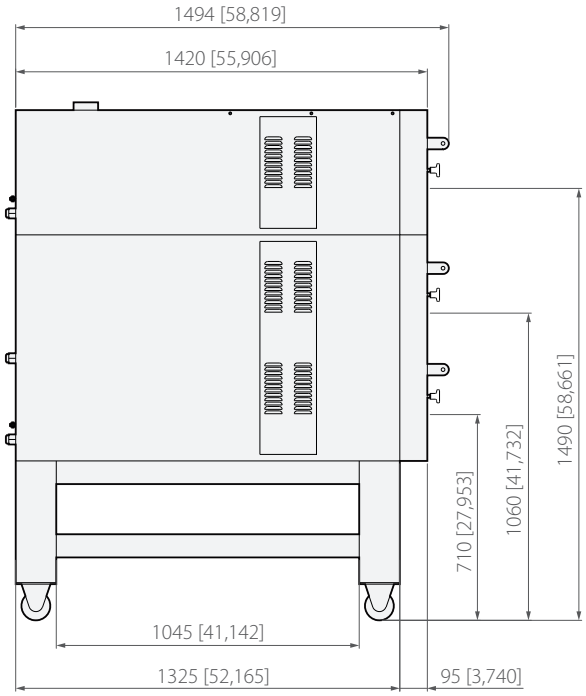


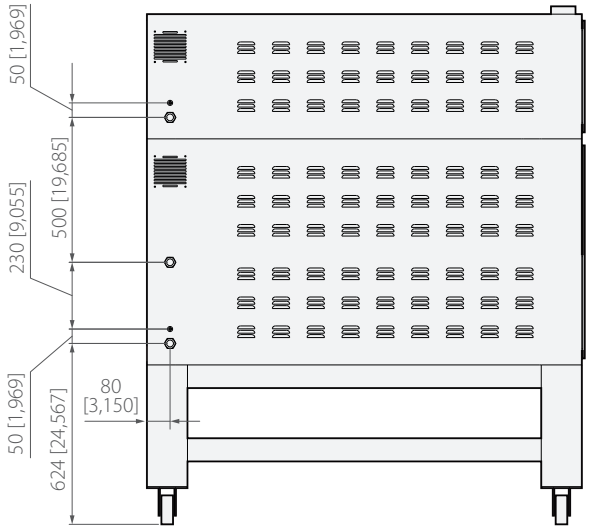


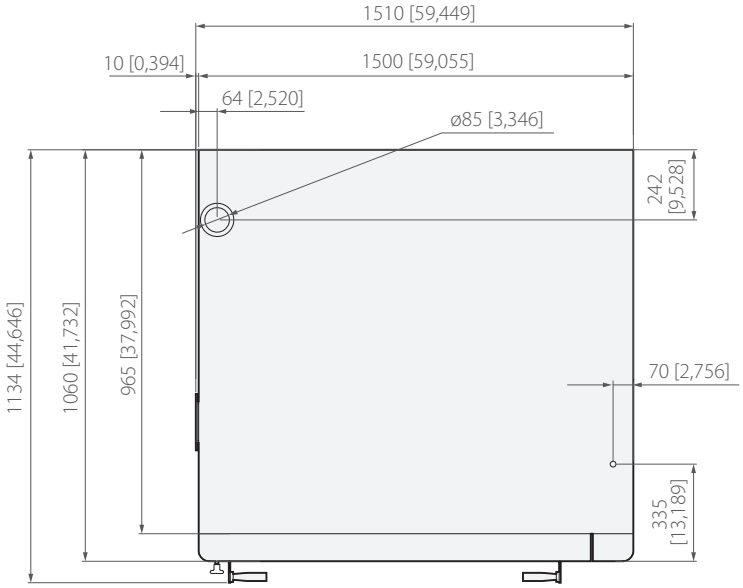


Maßeinheit: mm [Zoll]

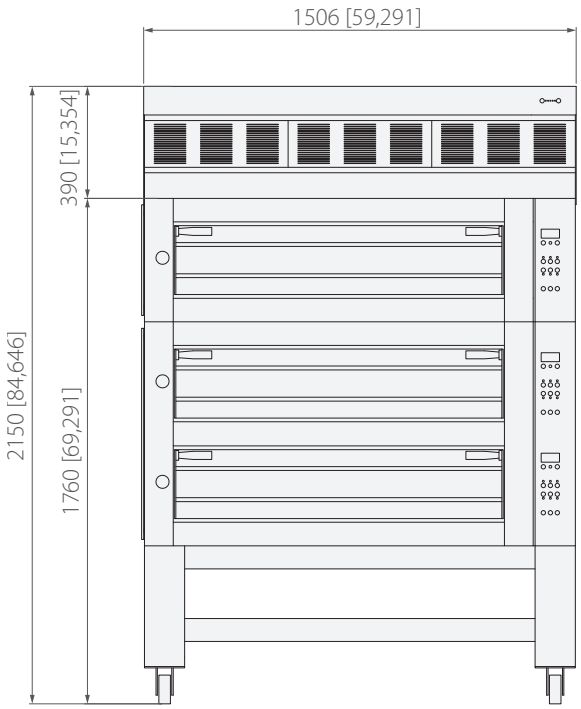


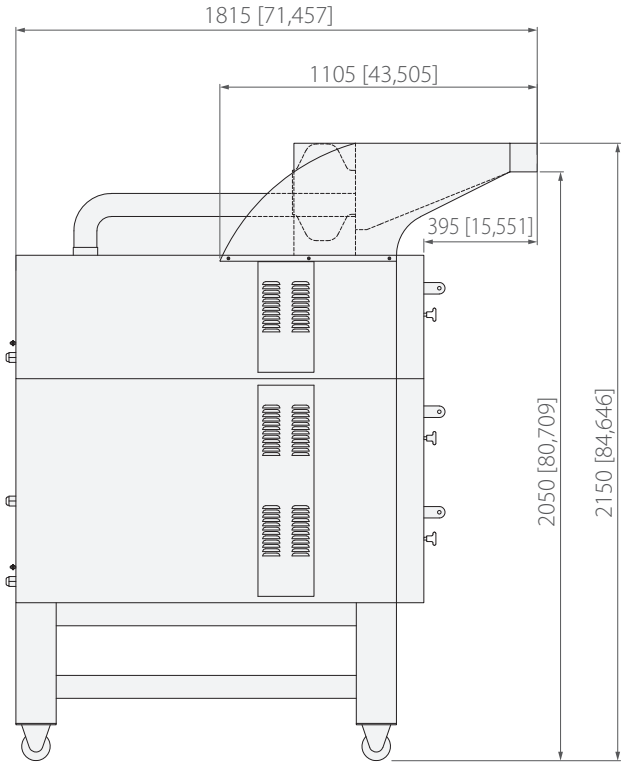


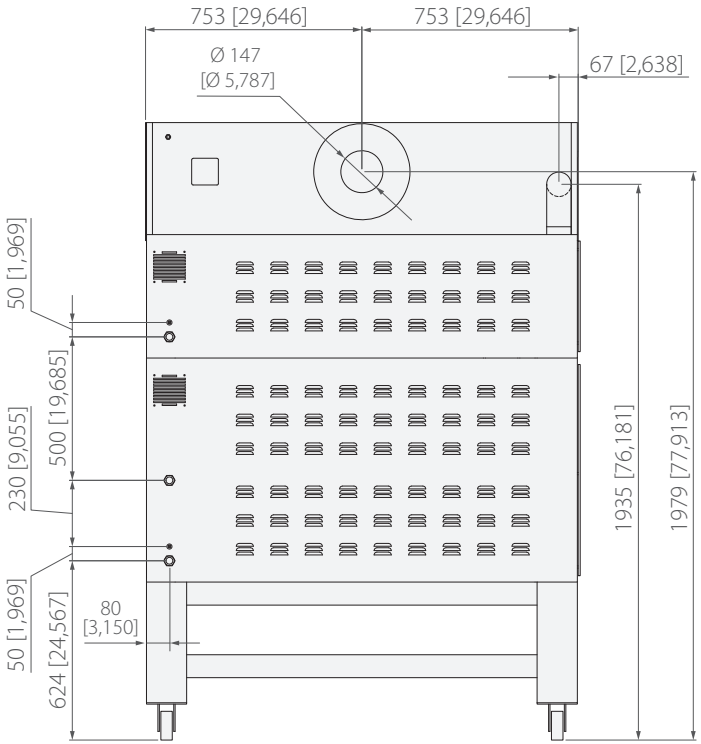


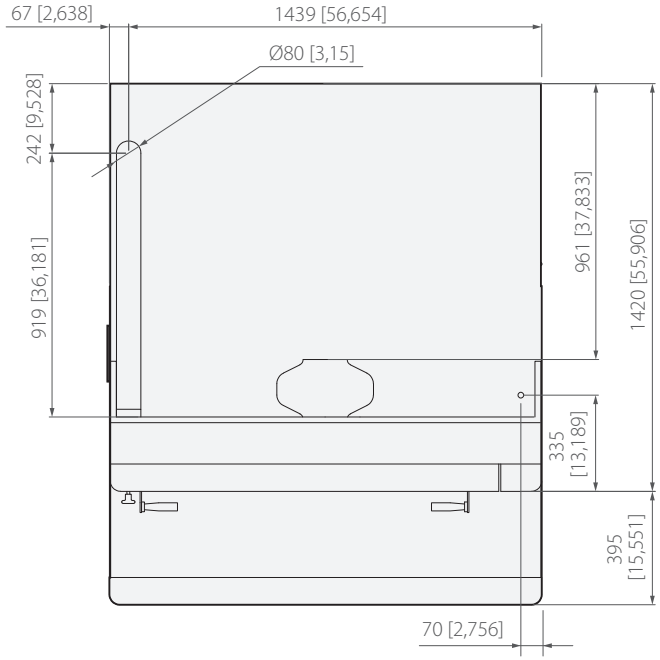


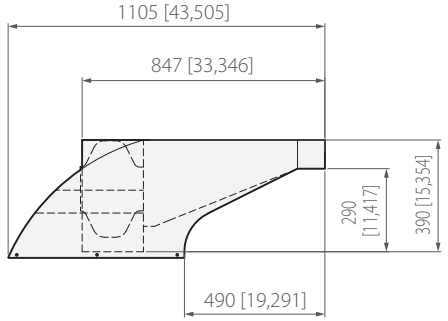
Maßeinheit: mm [Zoll]

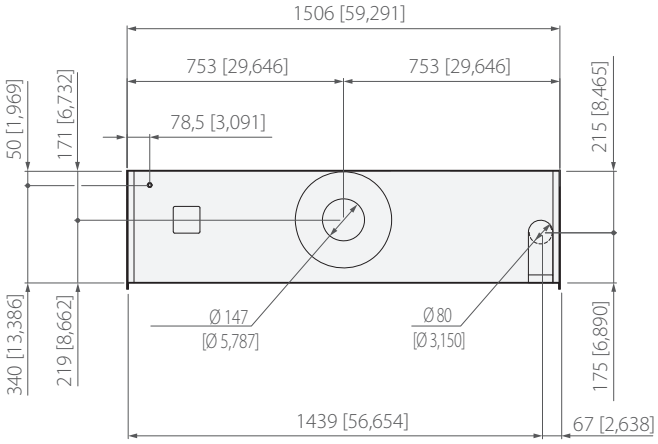


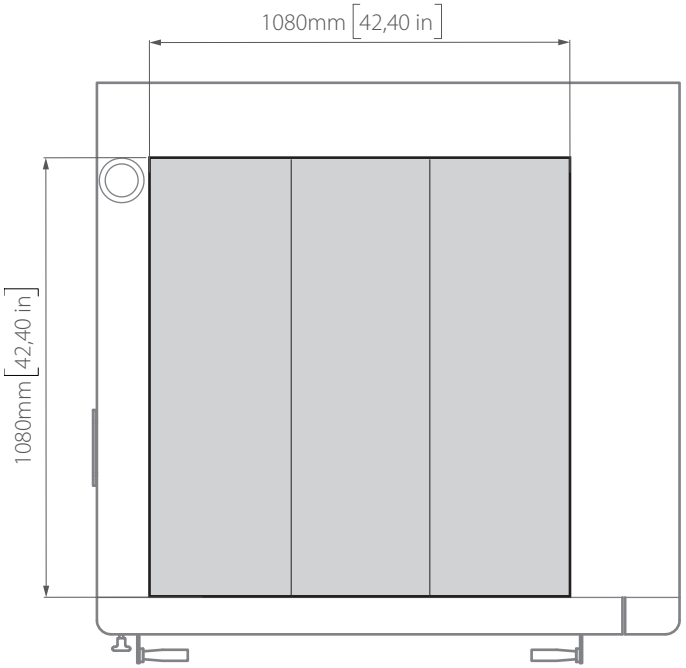




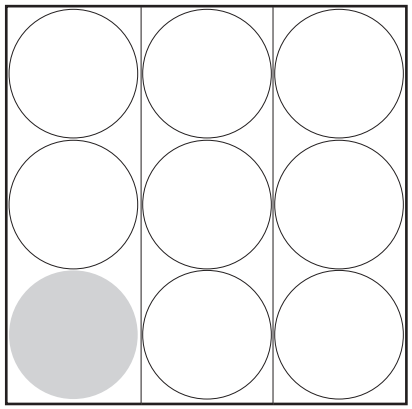




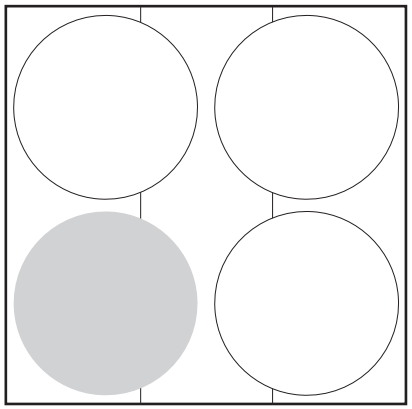




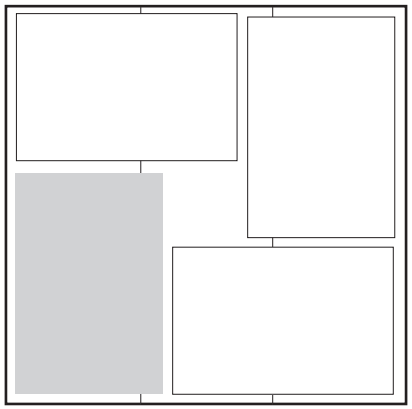
Backkammerhöhe: 140 mm *[5.51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*



PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*



BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*

	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	90 Pizzen
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	40 Pizzen
▭	**60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*	24 Pizzen

Sicherheitshinweise

- Vor der Installation 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 allen Arbeiten zur Bewegung und Installation des Geräts sicherstellen, dass das Lokal überprüfen, das es aufnimmt, und sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen im Land der Benutzung und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Alle Arbeiten zur Installation, Montage und Wartung dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- 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 Gerätes führt zum Verfall des Gewährleistungsanspruches
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, Ersetzung von Komponenten oder der ordentlichen/außerordentlichen Reinigung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Es ist untersagt, den Ofen in Umgebungen mit Explosionsgefahr zu installieren.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Montage oder Wartung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten.
- 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.
- 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.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

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

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

Gefährliche Spannung

Explosionsgefahr

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

Empfehlung des Herstellers

Warnung des Herstellers

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

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

Transport

Abb.6

Mit persönlicher Schutzausstattung ausstatten und das Gerät zum Installationsort transportieren.
Eine Vorrichtung verwenden, die geeignet ist, das Gewicht desselben zu tragen.

Mod.	einzeln	doppelt	Mod.	einzeln	doppelt
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555.5 lb	DN635L	190 kg - 418.8 lb	324 kg - 714.2 lb
DN635	187 kg - 412.2 lb	330 kg - 727.5 lb	DN935	250 kg - 551.1 lb	430 kg - 948 lb

Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten. Während des Transport auf besondere Weise auf den Transport durch Türen und/oder Öffnungen achten.

Einleitende Vorgänge

Abb.7

Die Schutzfolie sorgfältig entfernen.
Rückstände von Kleber auf den Oberflächen mit Seifenlauge und nicht mit scheuernden oder korrosiven Produkten oder scharfen oder spitzen Werkzeuge entfernen.

Sicherstellen, dass alle Komponenten des Ofens in einwandfreiem Zustand sind; anderenfalls zur Vorgehensweise an den Händler wenden.

Entsorgung der Verpackungen

Vor Beginn der Installation des Ofens die Verpackungen unter Beachtung der im Land der Installation geltenden Bestimmungen entsorgen.

Achtung, Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterialien, die unbeaufsichtigt gelassen werden, können eine potentielle Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere darstellen.

Achtung, Behinderungsgefahr! Verpackungsmaterialien, die unbeaufsichtigt gelassen werden, können eine Behinderung für Fahrzeuge und Installateure während der Montage darstellen.

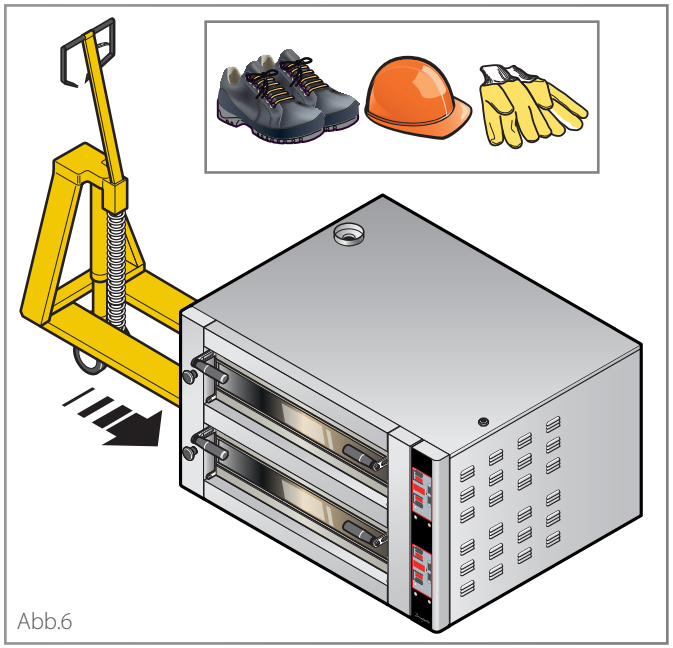


Abb.6

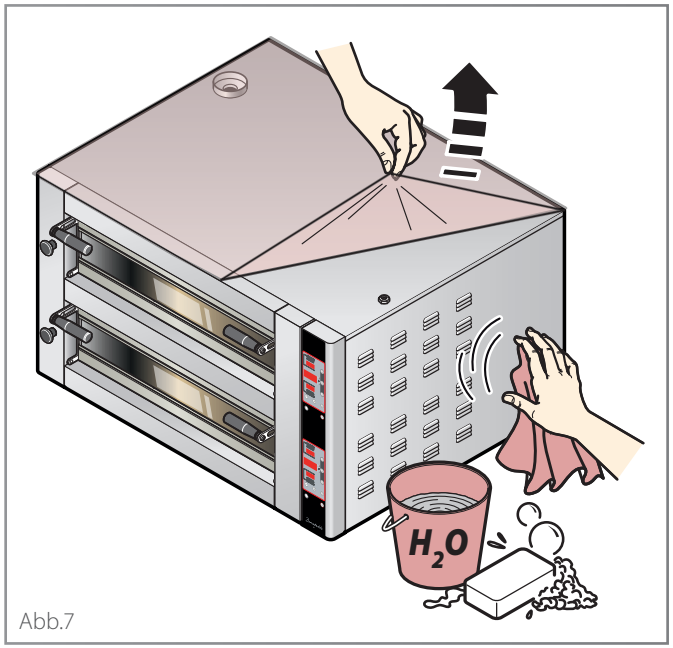


Abb.7

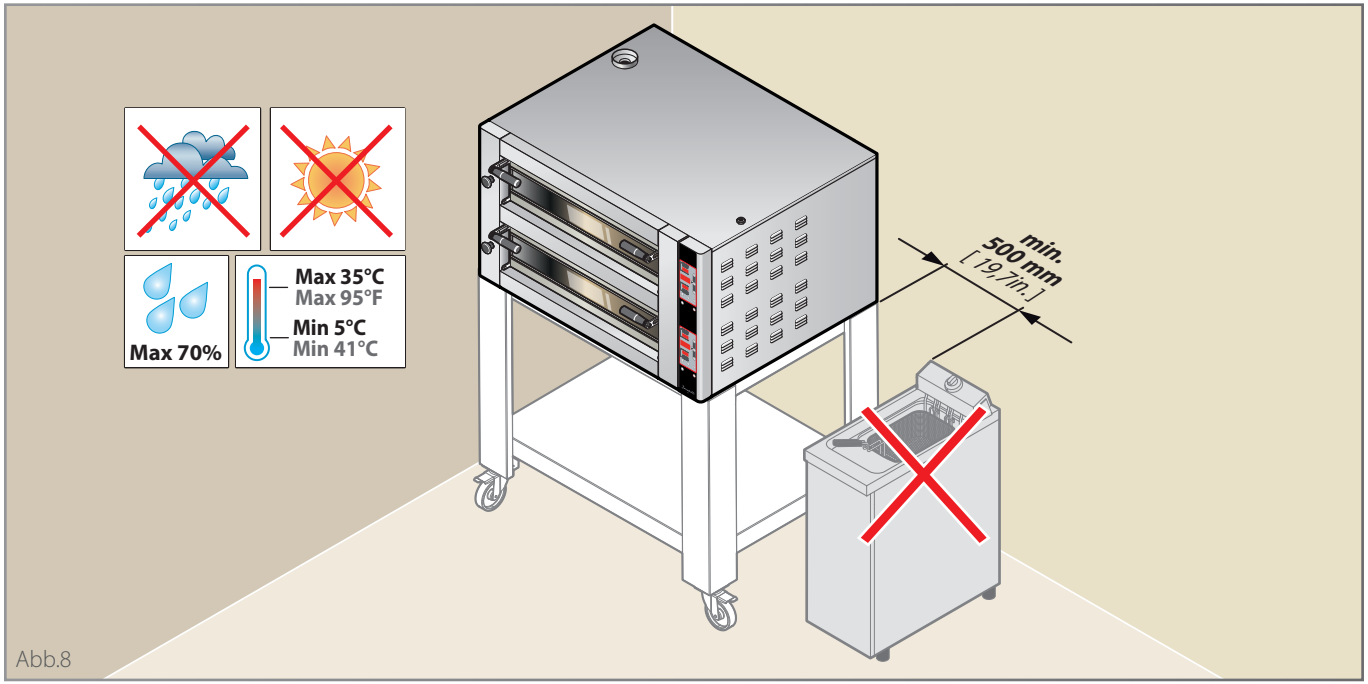


Abb.8

Aufstellung

Abb.9

Das Aufstellungslokal muss den Angaben auf Seite **4** und **5** entsprechen. Die auf der Abbildung angegebenen Abstände einhalten.

Abb.10

Der Ofen wird auf einen Unterbau des Herstellers oder einen eignen Unterbau aufgestellt, der:

- aus nicht entflammbar oder hitzeempfindlichen Material besteht;
- perfekt stabil und eben ist;
- das Gewicht des Geräts trägt.

Mod.	einzeln	doppelt	Mod.	einzeln	doppelt
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555.5 lb	DN635L	190 kg - 418.8 lb	324 kg - 714.2 lb
DN635	187 kg - 412.2 lb	330 kg - 727.5 lb	DN935	250 kg - 551.1 lb	430 kg - 948 lb

In beiden Fällen den Spalt zwischen Ofen und Halterung oder Auflagefläche mit temperaturbeständigem Silikon abdichten.

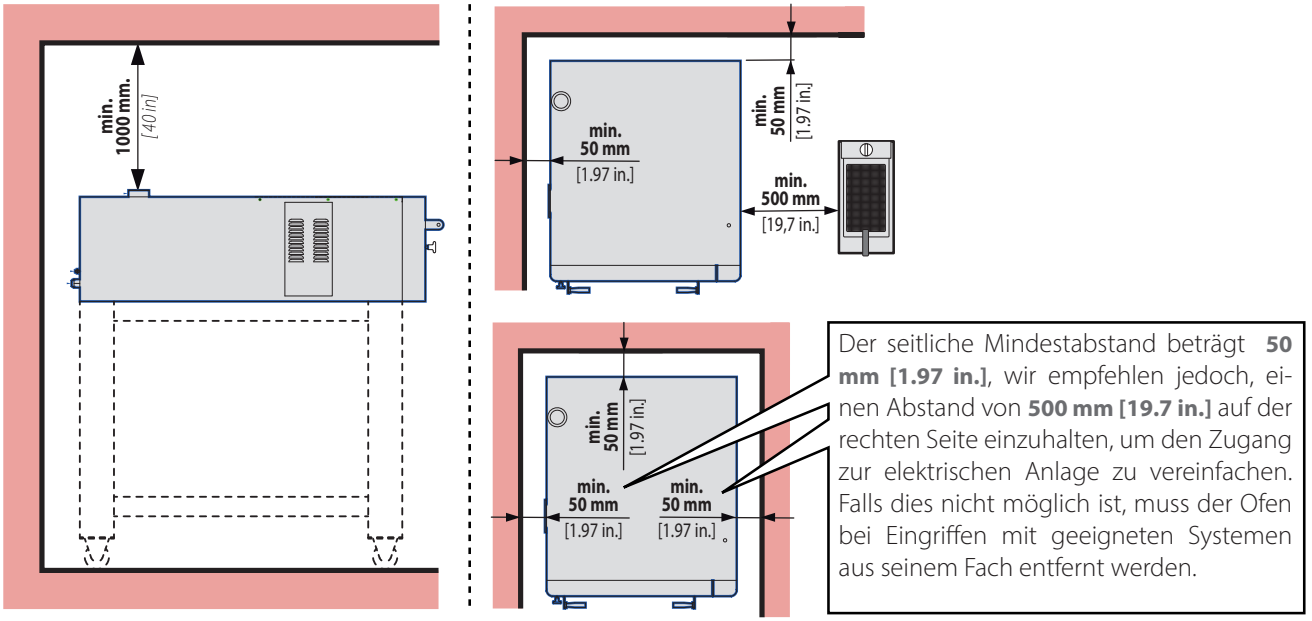


Abb.9

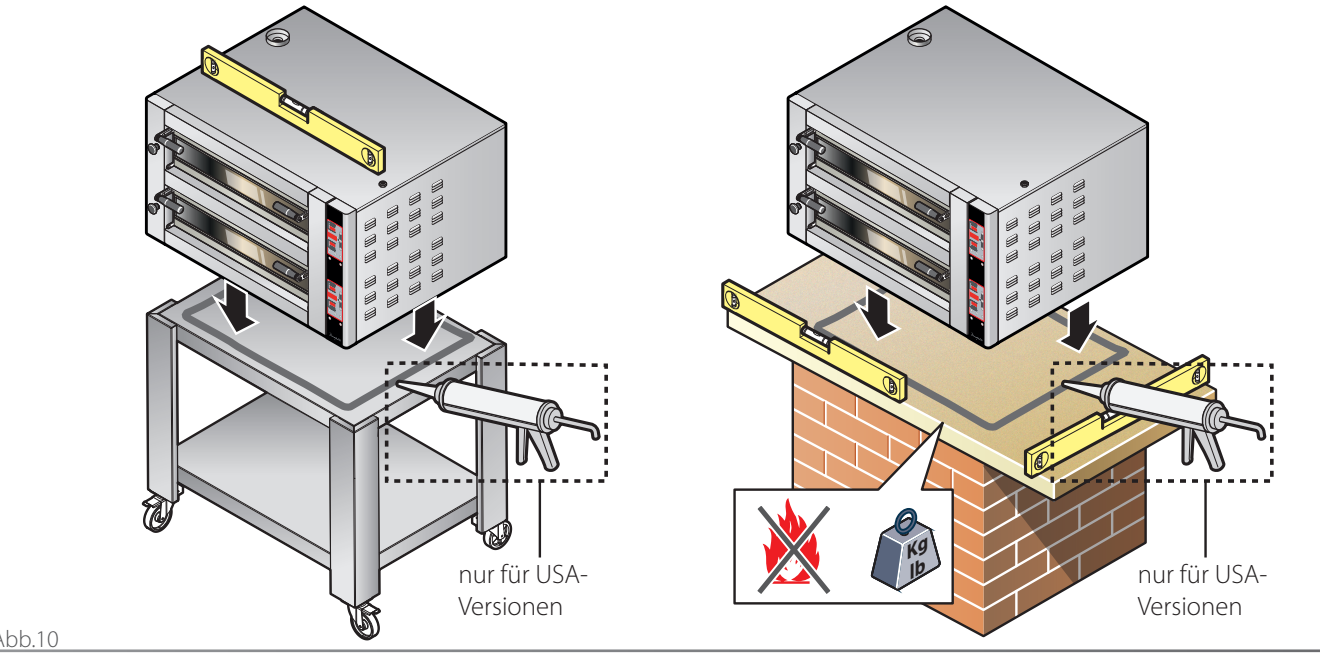


Abb.10

Lektüre der Seriennummer

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite des Geräts. Sie liefert wichtige technische Informationen, die im Falle eines Serviceeinsatzes zur Wartung oder Reparatur des Geräts unerlässlich sind: Es wird daher empfohlen, sie nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.

Rauchevakuierung

Abb.12

Der Ofen weist am oberen Teil einen einstellbaren Auslass für die Evakuierung der Dämpfe aus der Backkammer auf.
Diese Dämpfe und diejenigen, die normalerweise während der Arbeitsphasen aus der Tür austreten, müssen auf eine der folgenden Weisen **nach außen evakuiert werden:**

- **A** mit einer **vom Hersteller gelieferten Abzugshaube,** die die perfekte Kompatibilität mit dem Ofen gewährleistet. Der Rauchabzug muss ausschließlich dem Gerät vorbehalten sein, den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen und einen Durchmesser aufweisen, der den Durchgang eines Abzugsrohres mit **150 mm [Ø5.91 in.]** gestattet, das dem Durchmesser des an der Abzugshaube zu montierenden Rohrs entspricht (nicht mitgeliefert);
- **B** von einer **Abzugshaube** des Benutzers mit angemessenem Durchsatz, ungf. **300 mm [11.81 in.]** vom Ofen entfernt;
- **C** mit einer geeigneten **Absauganlage** des Benutzers: In diesem Fall muss ein Abzugsschalter zwischen dem Abzug und dem Kamin des Ofens eingesetzt werden (der Abzug und der Abzugsschalter werden nicht vom Hersteller geliefert). Bei diesem Installationstyp werden die Dämpfe bei Öffnen der Tür nicht abgesaugt.

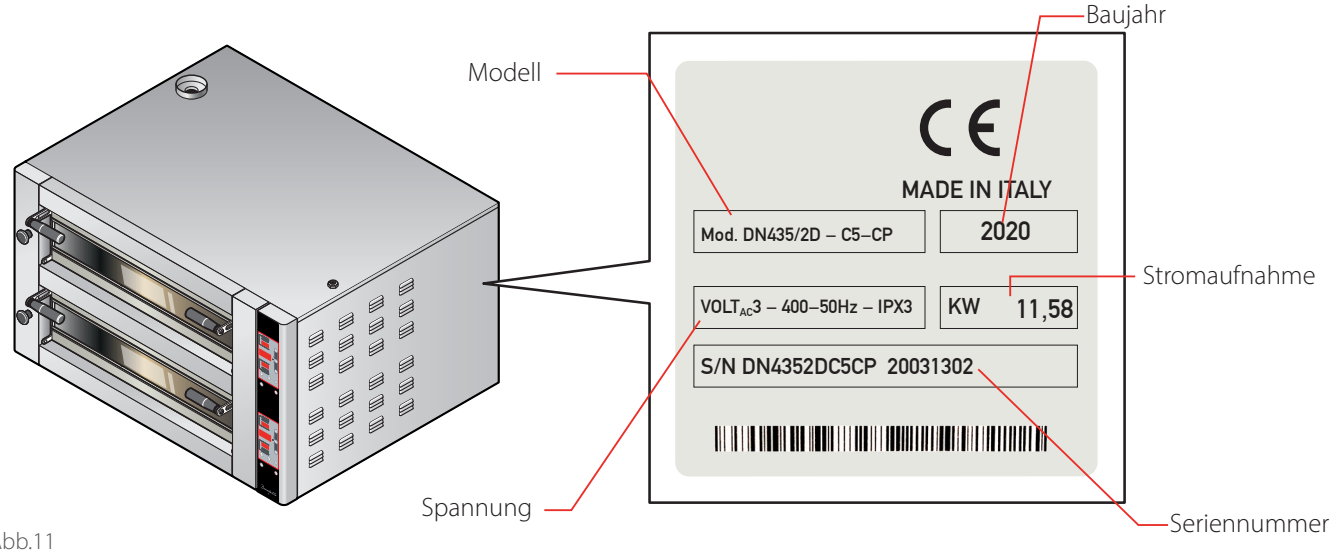


Abb.11

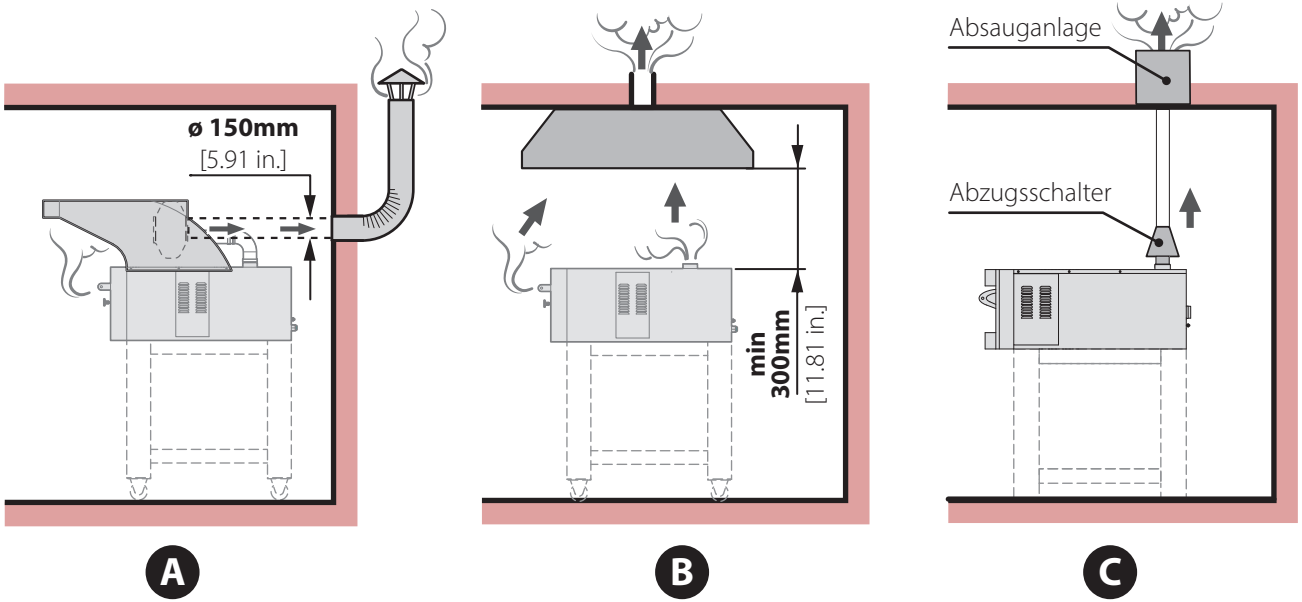


Abb.12

Elektrischer Anschluss

Abb.13

Der elektrische Anschluss muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das die auf den ersten Seiten enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen hat.

Vor dem Anschließen des Ofens sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen im Land der Benutzung und den Angaben auf dem Typenschild auf der rechten Seite des Ofens entsprechen.

Die Geräte werden ohne Netzkabel und Stecker geliefert: Beide müssen von qualifiziertem Personal am Ofen montiert werden. Das Kabel muss **dem angegebenen Typ** entsprechen und es muss für den Anschluss an das Stromnetz mit einem Stecker ausgestattet werden, der der Stromaufnahme angemessen ist.

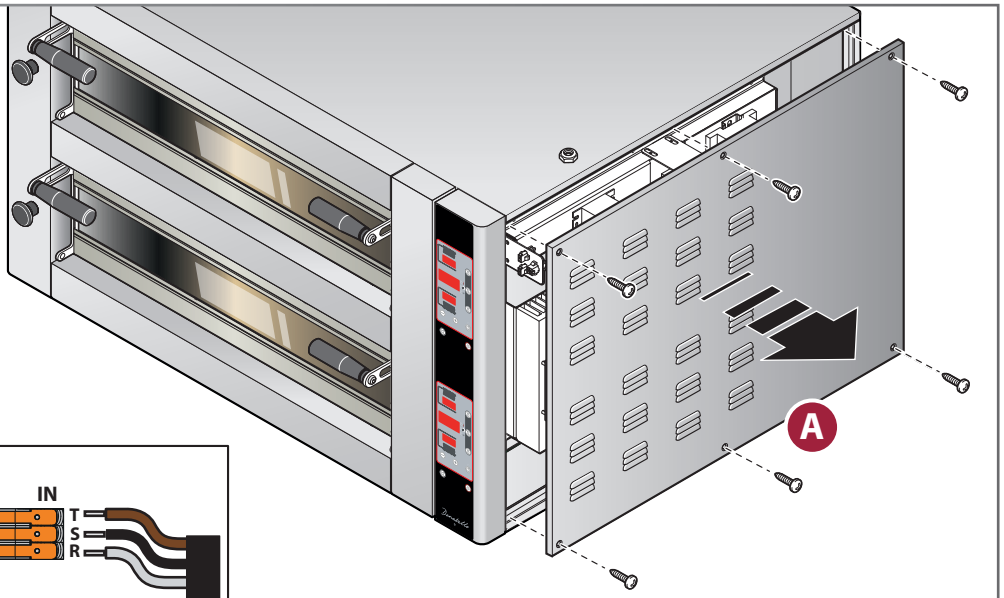
Falls der Ofen ein doppelte Backkammer aufweist, muss ein Stromversorgungskabel angeschlossen werden, wie der Anschluss. Für den Anschluss des Kabels an das Gerät das Paneel auf der rechten Seite entfernen, das Kabel durch den vorbereiteten Kabeldurchlass führen und auf korrekte Weise an der Klemmleiste anschließen.

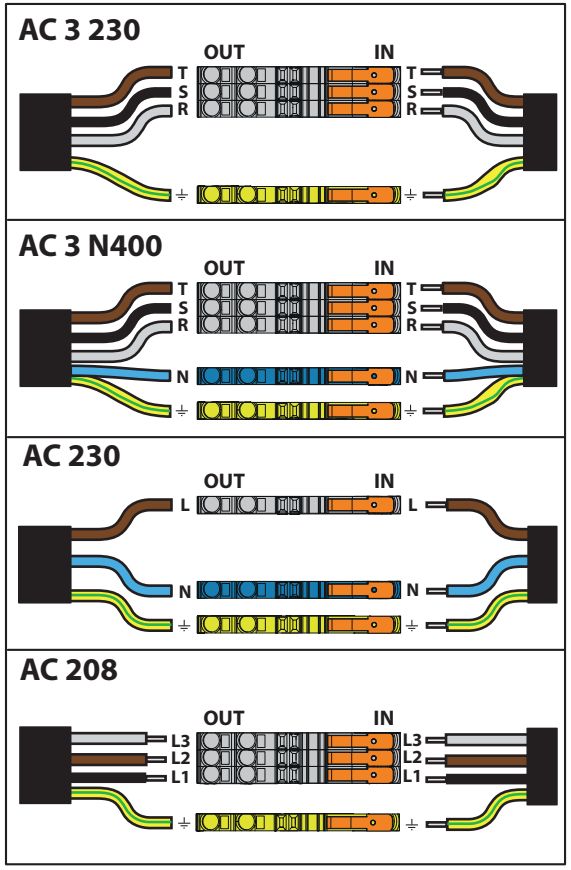
Auf den folgenden Seiten befinden sich die Schaltpläne: Auf den Schaltplan für das anzuschließende Modell Bezug nehmen.

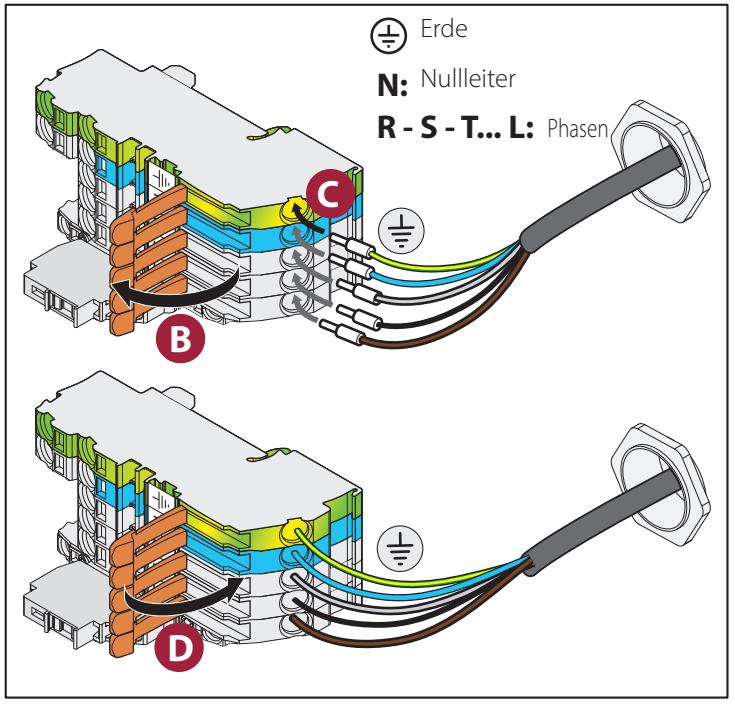
Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

- eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm2 haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein;
- - Er muss an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (grün gelbes Kabel);
- - Er muss an einen **Thermodifferentialschalter** gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0.03A Typ A);

Abb.13







- es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

Im Fall der Nichteinhaltung der vorausgehenden Anweisungen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Falls erforderlich kann des Kabel vom Händler, von seinem Kundendienst oder von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgewechselt werden, um alle Risiken zu vermeiden.

Tabellen mit elektrischen Daten auf Seite **6**

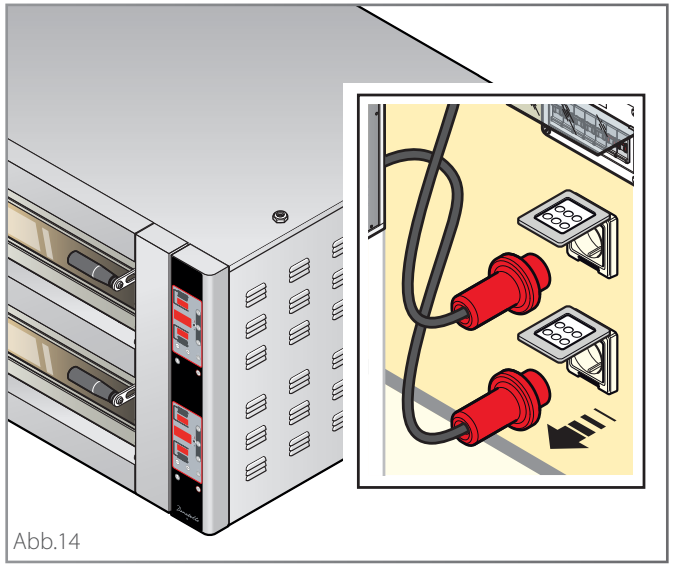


Abb.14

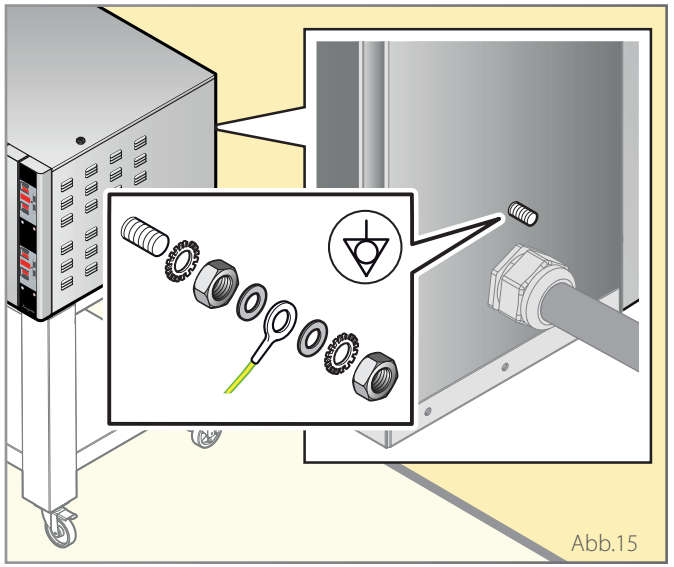
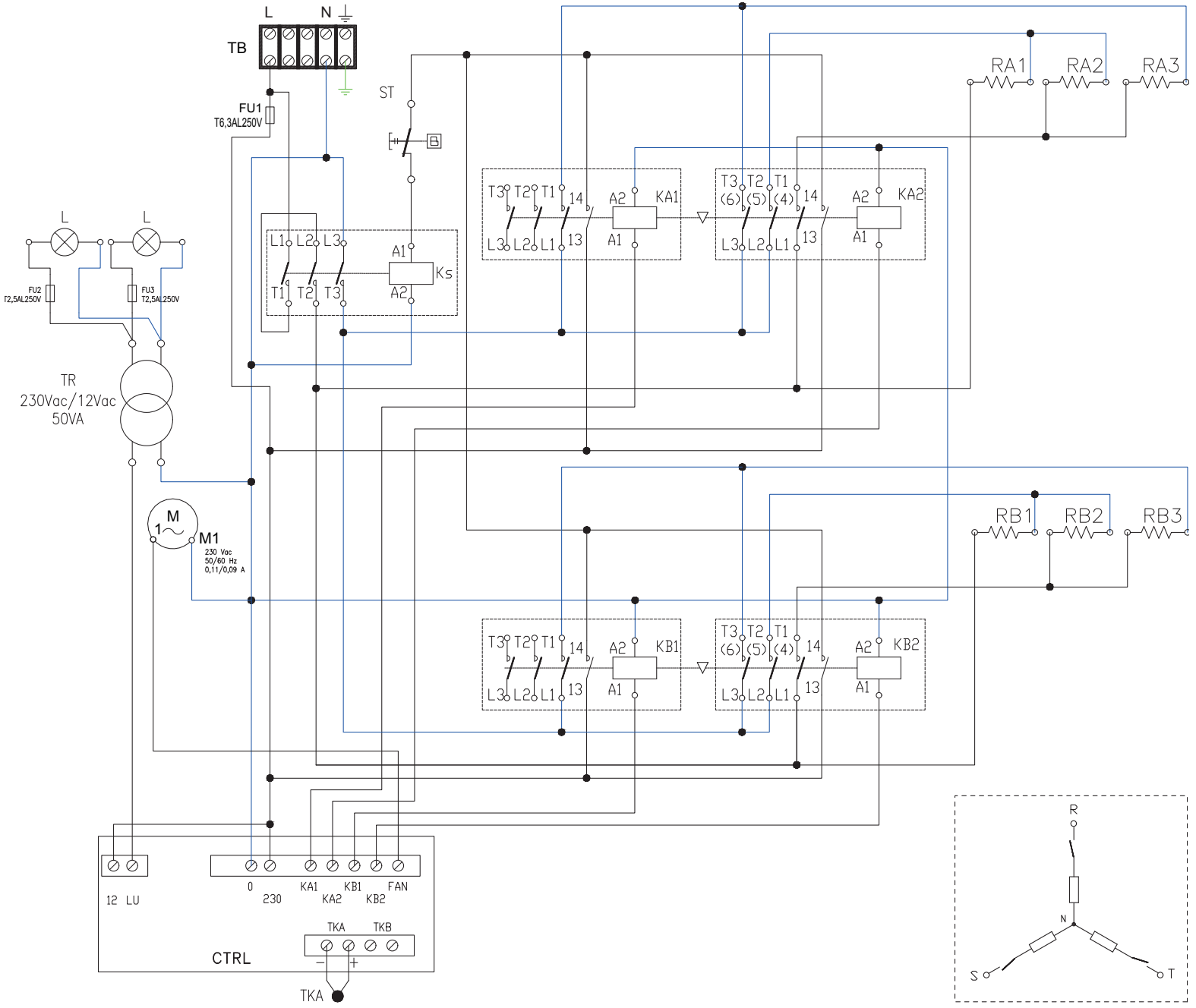


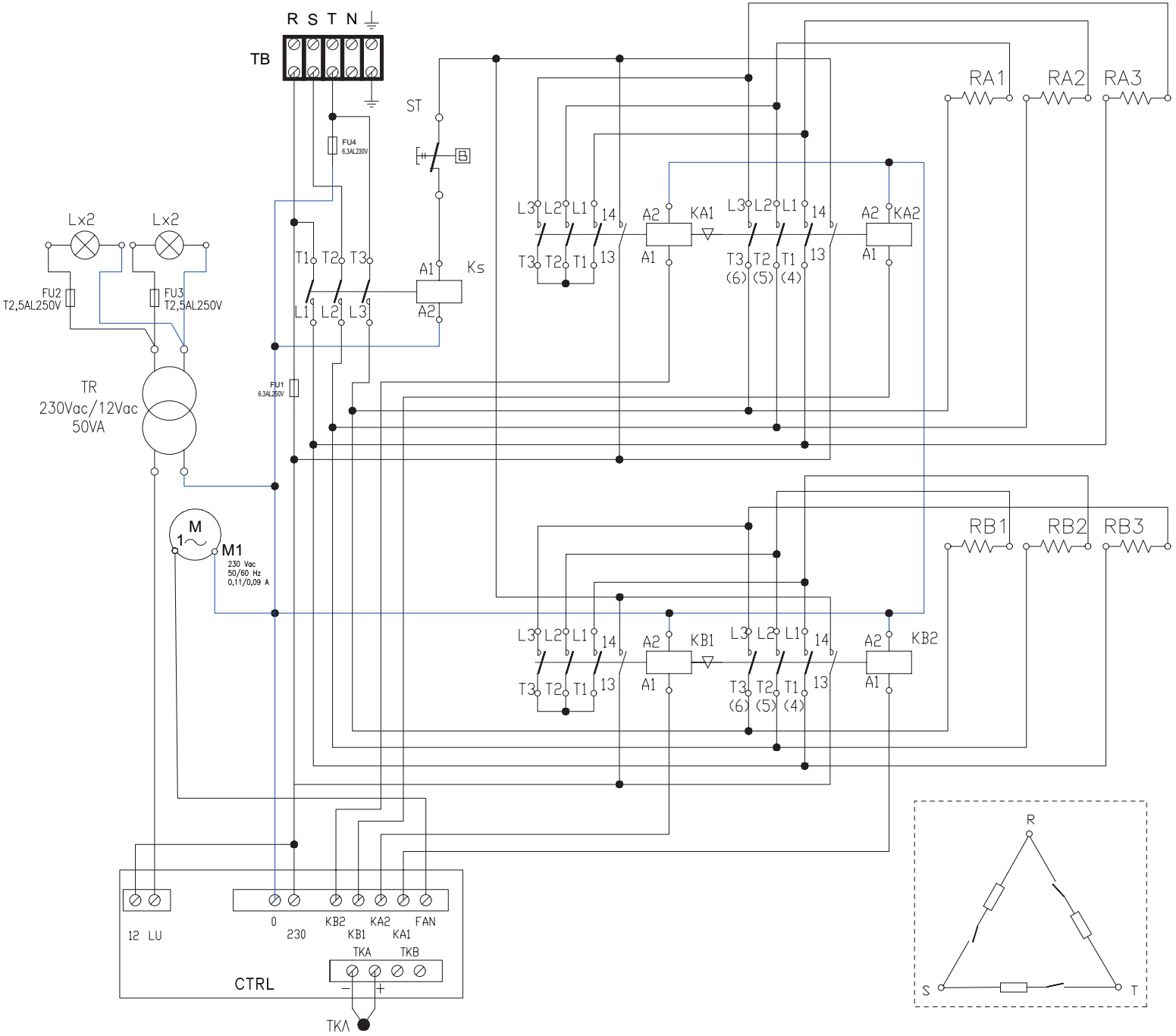
Abb.15

AC 230
Mod. CD



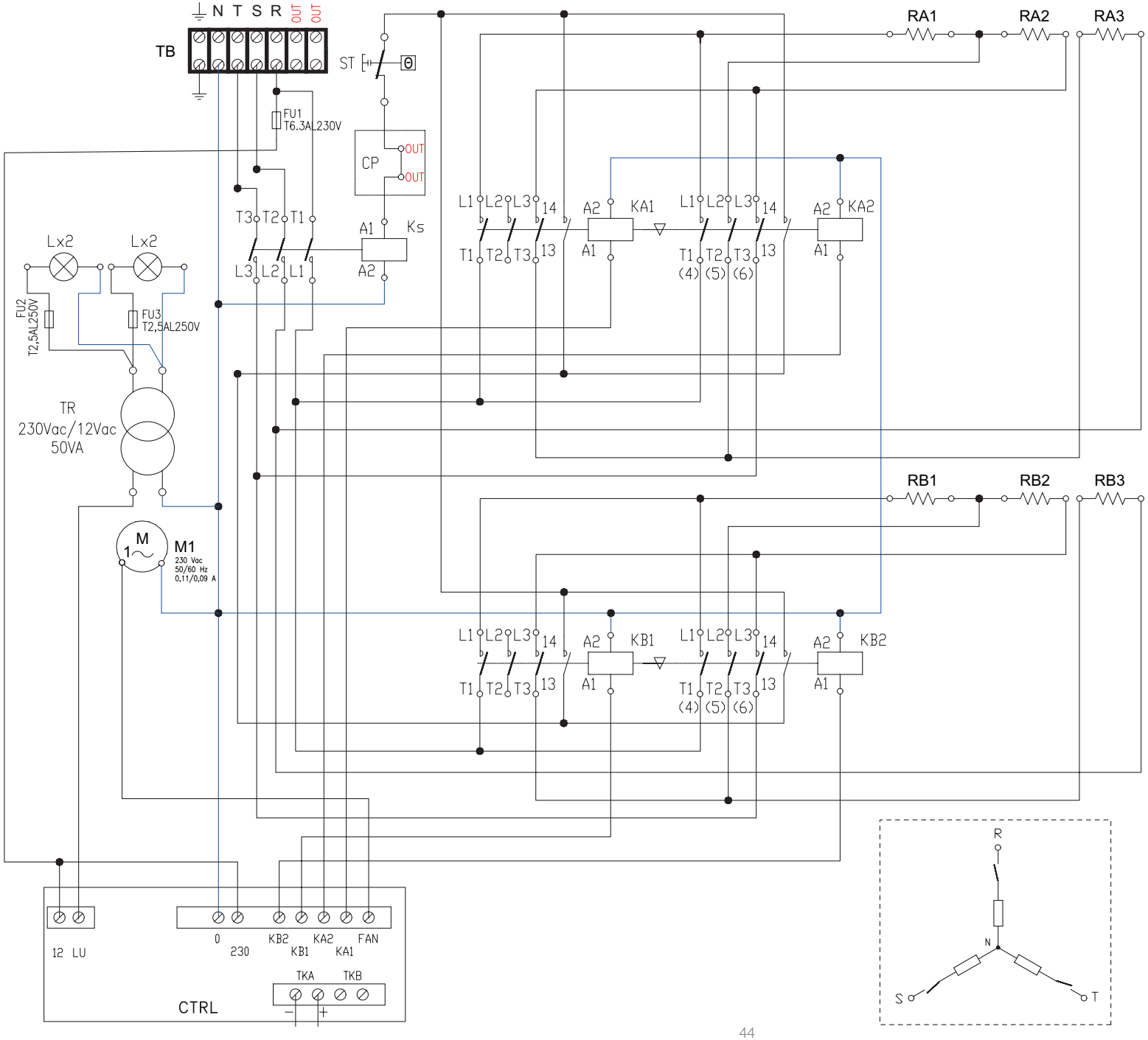
Abkürzung	Beschreibung
CTRL	Steuerungsplatine Ofen
FU	Sicherungen
KA1	Halbe Leistung Widerstände Oberhitze
KA2	Komplette Leistung Widerstände Oberhitze
KB1	Halbe Leistung Widerstände Unterhitze
KB2	Komplette Leistung Widerstände Unterhitze
KS	Sicherheitskontaktgeber
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
TB	Klemmleiste
TC1	Transformator 50VA, 230/12V AC
TKA	Thermoelement

AC 3 230
Mod. CD



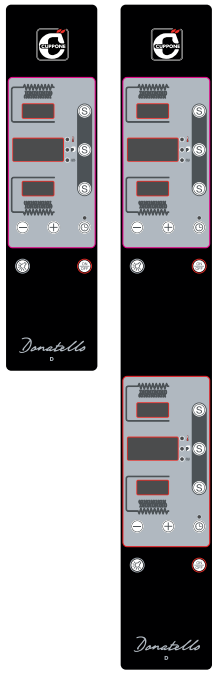
Abkürzung	Beschreibung
CTRL	Steuerungsplatine Ofen
FU	Sicherungen
KA1	Halbe Leistung Widerstände Oberhitze
KA2	Komplette Leistung Widerstände Oberhitze
KB1	Halbe Leistung Widerstände Unterhitze
KB2	Komplette Leistung Widerstände Unterhitze
KS	Sicherheitskontaktgeber
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
TB	Klemmleiste
TC1	Transformator 50VA,230/12V AC
TKA	Thermoelement

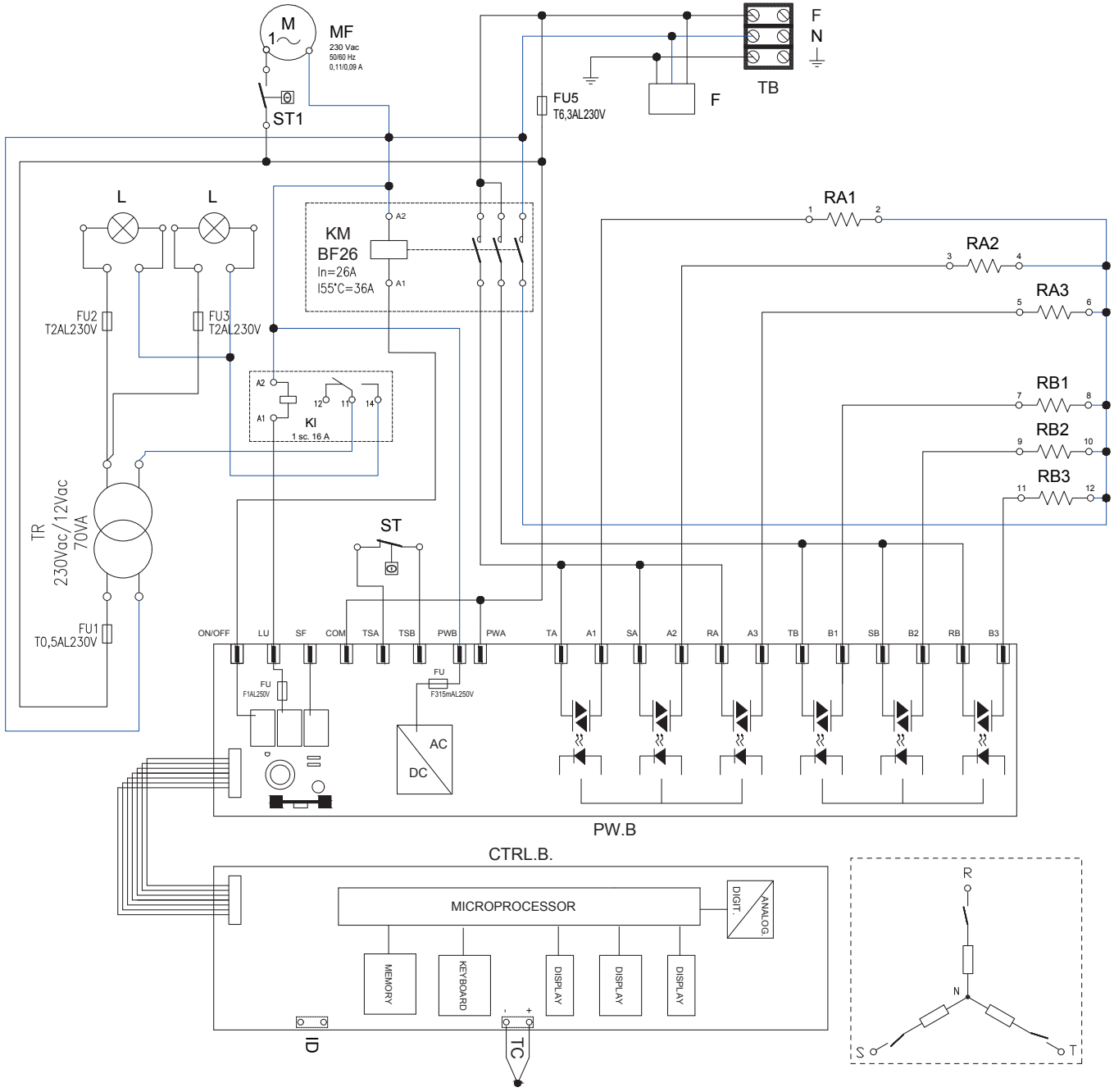
AC 3 N400
Mod. CD



Abkürzung	Beschreibung
A.SF	Zusätzliche Platine Kamin
CP	Leistungssteuerungseingang
CTRL	Steuerungsplatine Ofen
FUx	Sicherungen
KA1	Halbe Leistung Widerstände Oberhitze
KA2	Komplette Leistung Widerstände Oberhitze
KB1	Halbe Leistung Widerstände Unterhitze
KB2	Komplette Leistung Widerstände Unterhitze
KS	Sicherheitskontaktgeber
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Transformator 50VA,230/12V AC
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
TB	Klemmleiste
TKA	Thermoelement

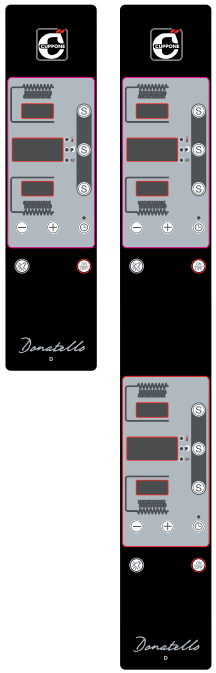
AC 230
Mod. D

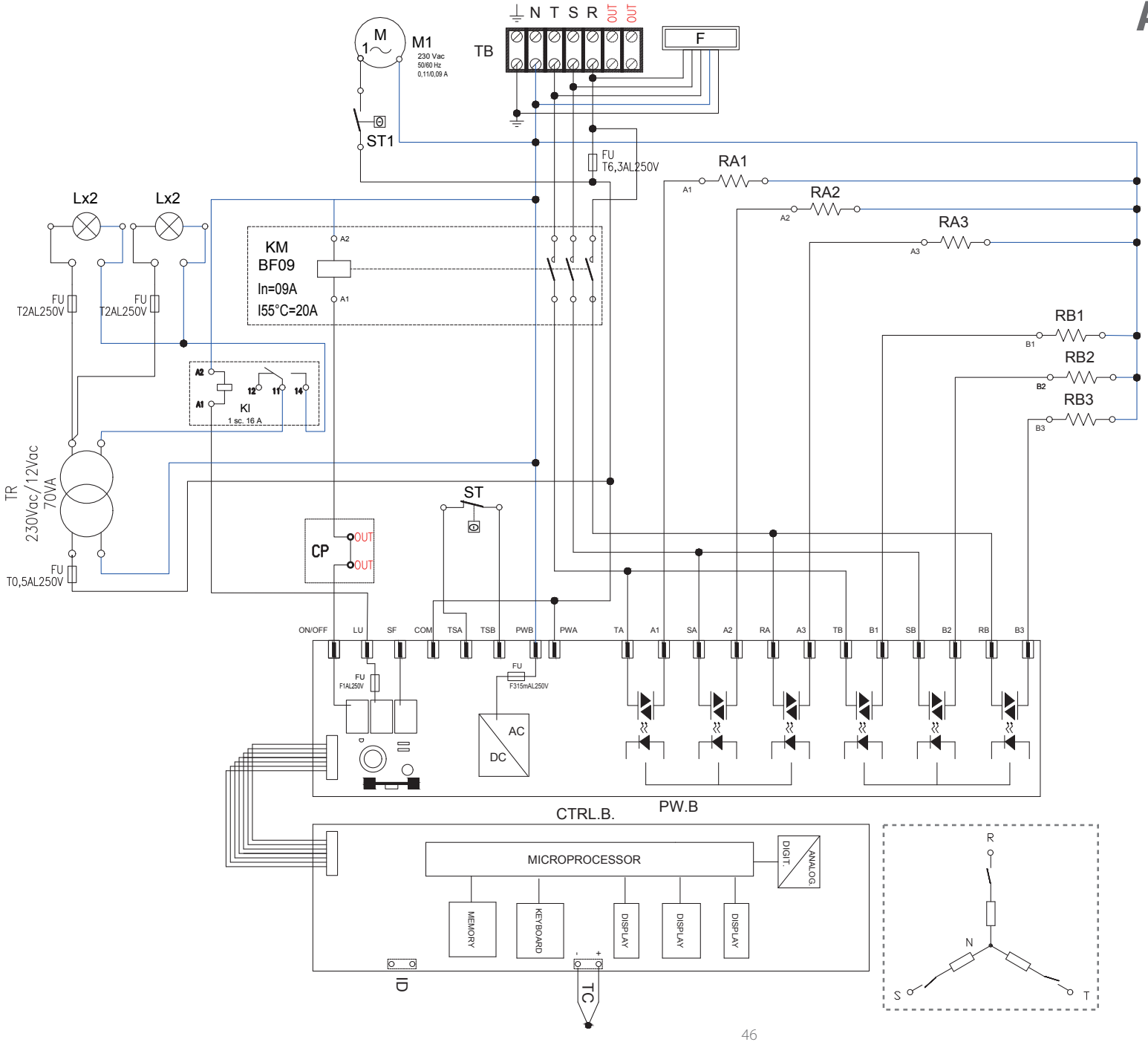




Abkürzung	Beschreibung
C	Hauptkontaktgeber
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KI	Beleuchtungsrelais
L	Beleuchtung Backkammer
PW.B	Leistungsplatine
M	Gebläse
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
ST1	Klixon Kühlgebläse 50°C
TC	Thermoelement
TR	Transformator 70VA 230/12Vca
TB	Klemmleiste

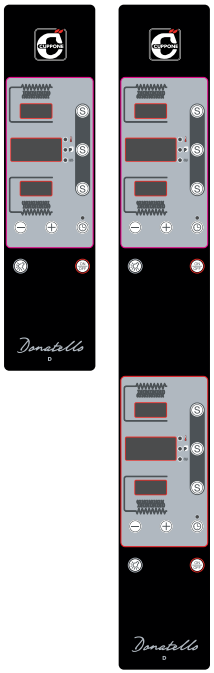
AC 3 N400
Mod. D

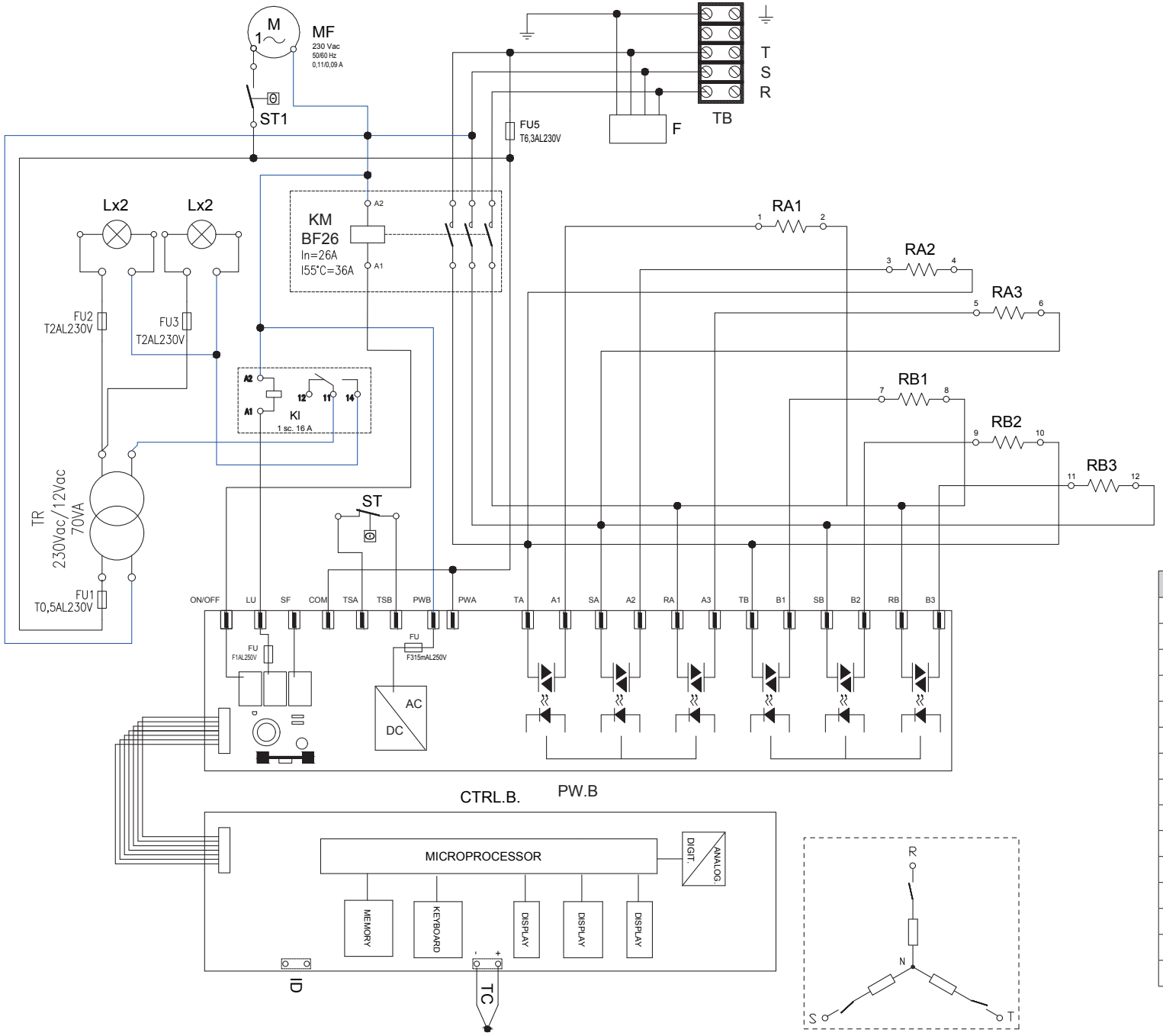




Abkürzung	Beschreibung
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
F	Entstörungsfilter
FU	Sicherungen
ID	Digitaler Eingang für Ferneinschaltung.
KI	Mini-Relais 16A Beleuchtung
KM	Kontakt Widerstand Stromversorgung
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Leistungssteuerungseingang
PW.B	Leistungsplatine
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
ST1	Bimetallischer Thermostat Kühlgebl.
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator 70VA, 230/12Vac doppelter Ausgang

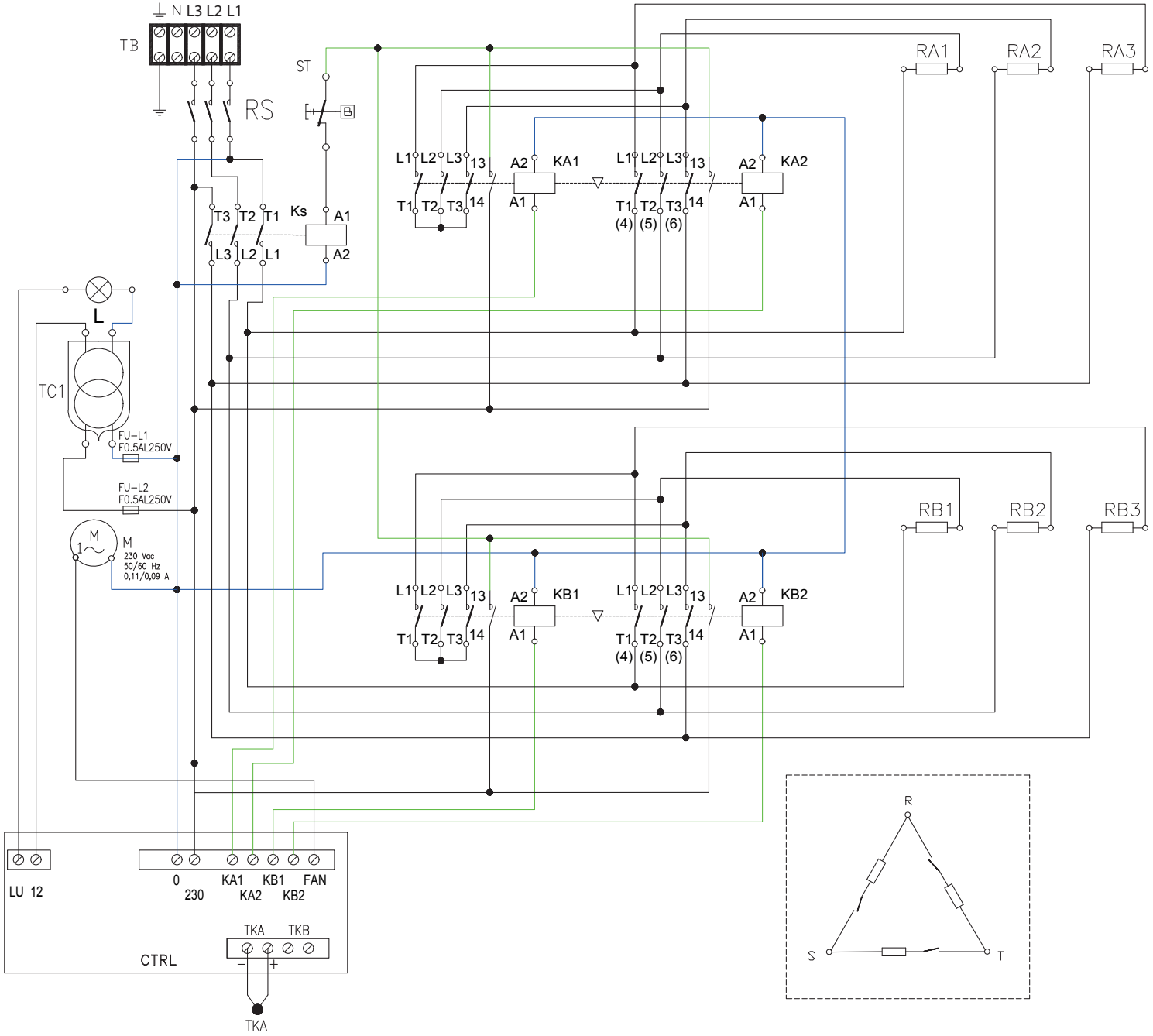
AC 3 230
Mod. D





Abkürzung	Beschreibung
C	Sicherheitsthermostat
CTRL.B	Steuerungsplatine
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KI	Beleuchtungsrelais
KM	Hauptkontaktgeber
L	Beleuchtung Backkammer
M	Gebläse
PW.B	Leistungsplatine
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST1	Klixon Kühlgebläse 50°C
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator 70VA, 230/12V AC

AC 3 208
Mod. CD



Abkürzung	Beschreibung
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
CTRL.SF	Zusätzliche Platine Kamin
FU	Sicherungen
Ks	Sicherheitskontaktgeber BF09-MC09
KA1	Halbe Leistung Widerstand Oberhitze BF09-MC09
KA2	Volle Leistung Widerstand Oberhitze BF09-MC09
KB1	Widerstand Backplatte mit halber Leistung BF09-MC09
KB2	Volle Leistung Widerstand Unterhitze BF09-MC09
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1,2,3	Obere Widerstände
RB1,2,3	Untere Widerstände
ST	Sicherheitsthermostat
TB	Klemmleiste
TKA	Thermoelement obere Widerstände
TR	Transformator 50VA, 230/12V AC

Vorabnahme und Abnahmeprüfung

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.
Nach der Installation des Geräts alle Punkte der nebenstehenden Tabelle überprüfen und mit „√" kennzeichnen: Dies gibt die Gewissheit, dass eine vollständige und gewissenhafte Installation ausgeführt wurde.

Zum Abschluss dem Benutzer erklären, wie das Gerät auf optimale und sichere Weise benutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

Überprüfung der Funktionsweise und erstes Einschalten

Bei der Inbetriebnahme des Geräts die Angaben des beiliegenden Handbuches „Benutzung und Wartung" befolgen: Das Gerät während des gesamten Tests überwachen und den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Komponenten überprüfen.

Bei der ersten Benutzung, sollte die Temperatur auf einen Wert von **150°C/302 °F**, für das Modell "**CD**" 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 Zeit sollte der Entlüftungskamin vollständig offen und - falls vorhanden - die Abzugshaube eingeschaltet gehalten werden.
In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.

√	Kontrollen der Aufstellung	Entsprechendes Kapitel auf Seite...
	Entsprechen die Installationslokale der Norm? (korrekter Luftaustausch, min./max. Temperatur usw.)	**Aufstellung** auf Seite **38**
	Ist das Gerät perfekt ausgerichtet?	
	Sitzt das Gerät perfekt auf seinem Untergestell und ist dieser geeignet, den Ofen zu tragen?	
	Wurden die angegebenen Mindestabstände eingehalten?	
	Wurde die Schutzfolie von allen Oberflächen entfernt?	**Einleitende Vorgänge** auf Seite **37**
	Ist die Bachkammer frei von fremden Gegenständen (z. B. für die Installation verwendete Werkzeuge, Bedienungsanleitung, Teile von Verpackungsmaterial usw.)? Anderenfalls entfernen!	
	Ist der Rauchabzug vorhanden und entspricht er den geltenden Normen?	**Rauchevakuierung** auf Seite **39**
√	**Elektrische Überprüfungen**	**Entsprechendes Kapitel**
	Stimmt die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten überein?	**Elektrischer Anschluss** auf Seite **40**
	Wurde der Stromanschluss gemäß den geltenden Bestimmungen des Landes der Installation des Geräts sowie gemäß den mitgelieferten Schaltplänen ausgeführt?	
√	**Kontrollen Rauchauslass**	**Entsprechendes Kapitel**
	Wurde das Gerät ordnungsgemäß unter einer geeigneten Absaughaube aufgestellt? Es ist möglich, den Rauchauslass an einen Abzug (Gebläse oder Absaugrohr einer Haube mit Motor) anzuschließen. Dabei muss zwischen letzterem und dem Kamin des Ofens ein Abzugsschalter eingesetzt werden.	**Rauchevakuierung** auf Seite **39**
√	**Verschiedenes**	**Entsprechendes Kapitel**
	Ist der Benutzer in Besitz der vollständigen Dokumentation des Ofens?	-
	Wurde der Benutzer korrekt zur Benutzung und zur Wartung des Ofens geschult?	-

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.

Hinweise

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten ist es erforderlich, die **Stromzufuhr** zum Gerät abzuschalten (durch Betätigung des Systemschalters) und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.. 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.

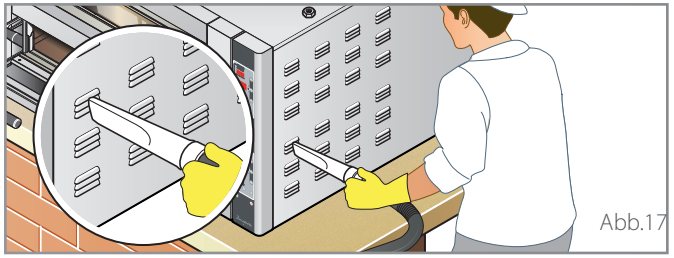


Abb.17

Reinigung des Ofens

REINIGUNG DER ÄUSSEREN KOMPONENTEN 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.

Wenn die manuelle Reinigung nicht ausreicht, verwenden Sie die Funktion **PIROLISI (PYROLYSE)** siehe Seite 51

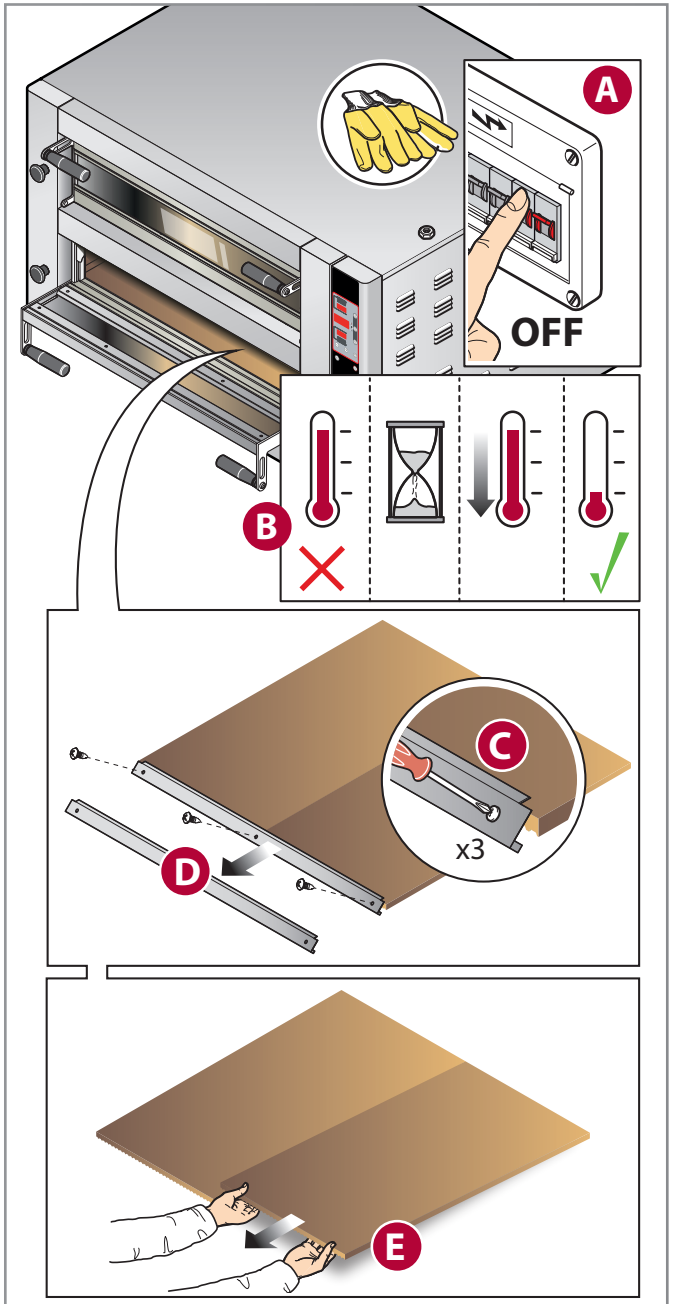


Abb.16

REINIGUNG DER BACKKAMMER MIT PYROLYSE

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/752°F gebracht wird.

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

Öfen Modell CD ▶ Abb.18

(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 Backkammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.19

Öfen Modell D ▶ Abb.20

(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 Backkammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.19

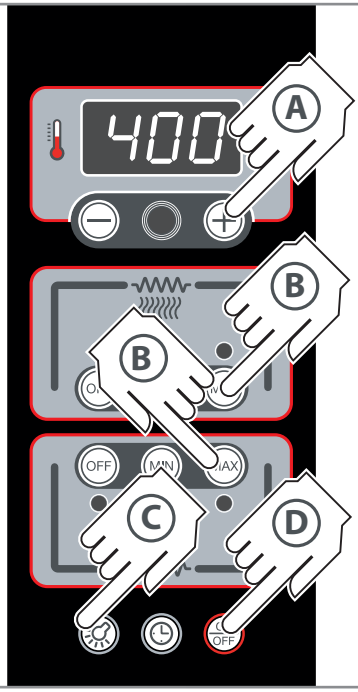


Abb.18

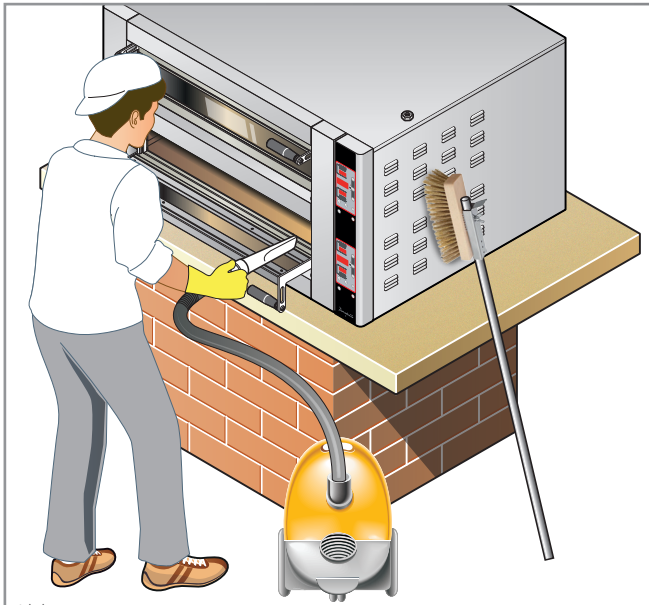


Abb.19

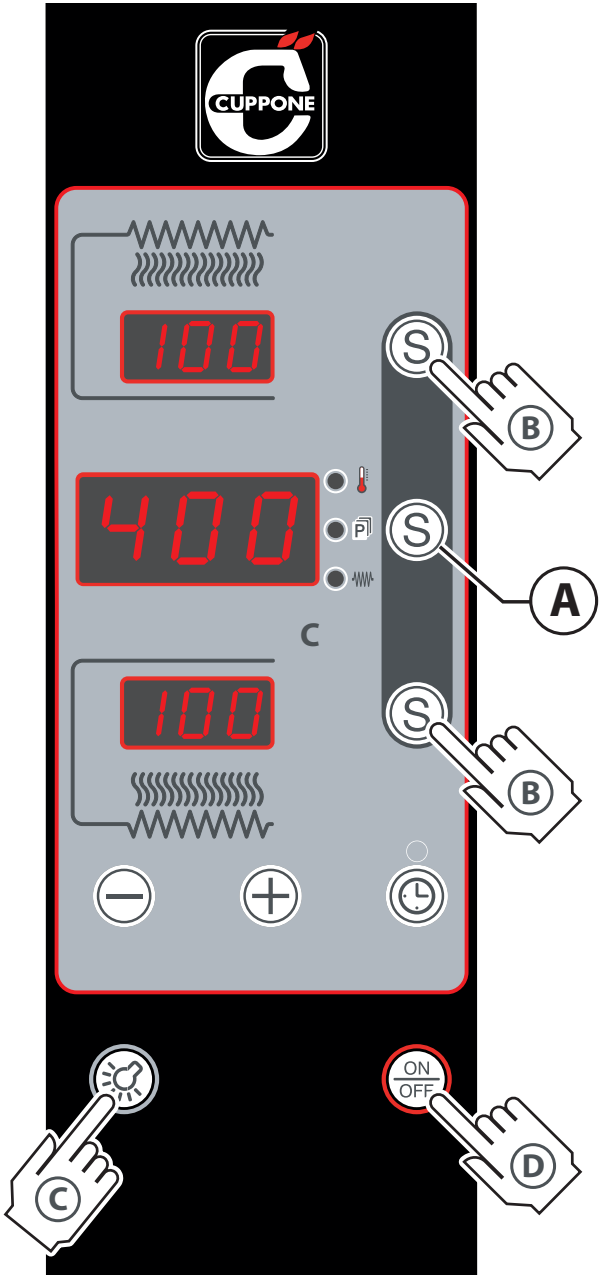


Abb.20

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 den Austausch müssen immer Original-Ersatzteile verwendet werden, die beim Hersteller zu bestellen sind**: Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen kann zu einer suboptimalen Leistung des Geräts und zu schweren Personenschäden und Schäden am Gerät selbst führen, die nicht unter die Garantie fallen.

⚠ **Vor der Durchführung von Eingriffen zur Ersetzung muss die Stromversorgung des Geräts (mit dem Schalter der Anlage) unterbrochen werden.**

⚠ **Der Austausch von Komponenten muss bei völlig kaltem Ofen und mit persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhen usw.) durchgeführt werden.**

ERSETZUNG DER SCHEIBE DER TÜR

▶ Abb.21

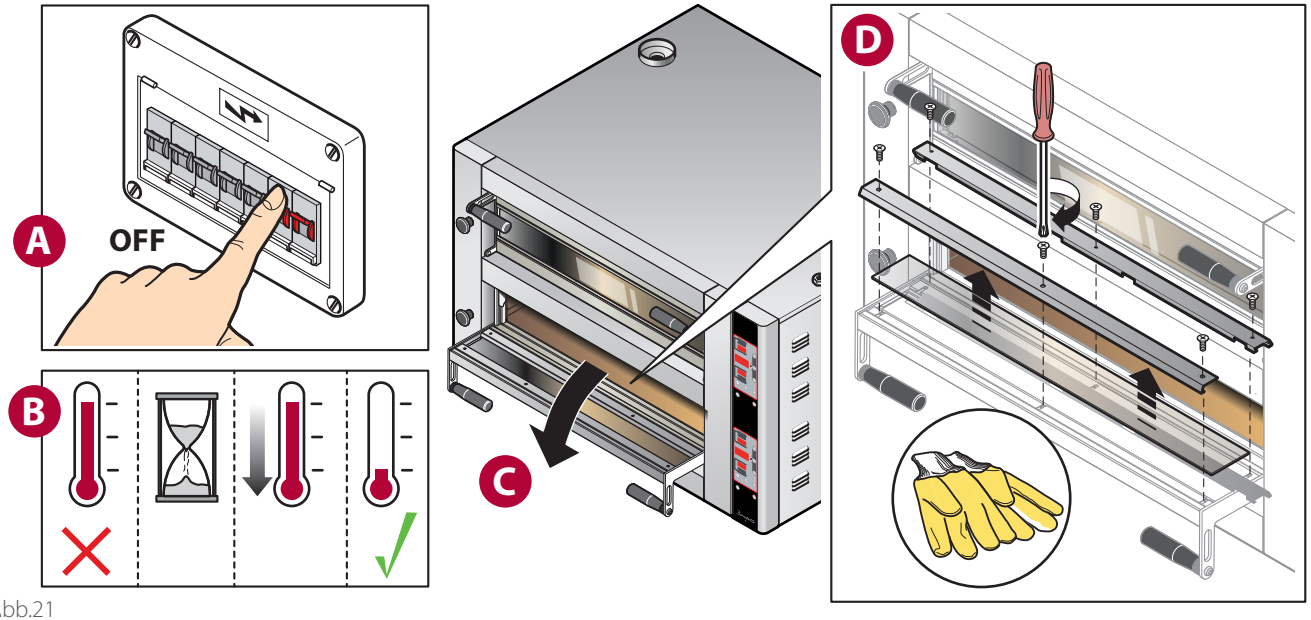


Abb.21

ERSETZUNG DER LAMPE UND DER SCHEIBE IM INNEREN

▶ Abb.22

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.

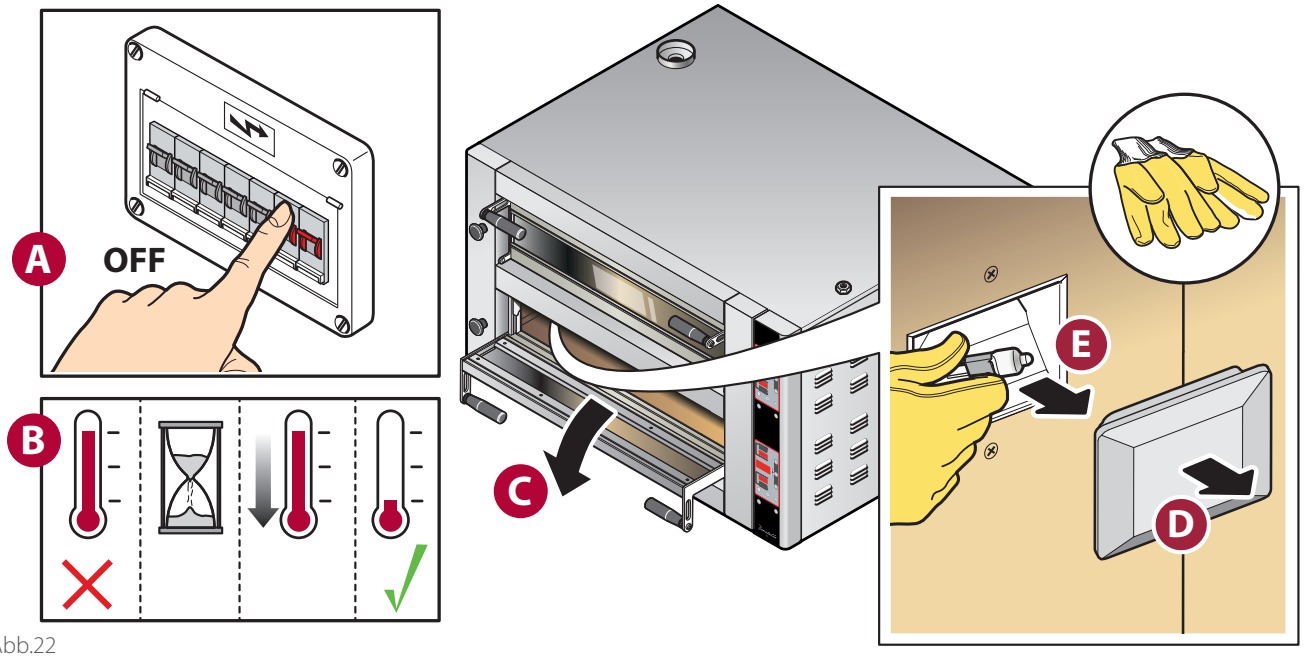


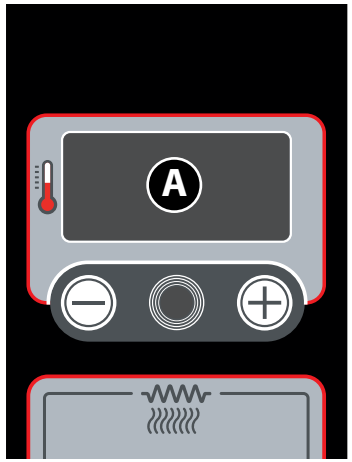
Abb.22

Diagnostik

Bei Defekten oder Funktionsstörungen kann das **Display** der Platine **A (Modell CD)** oder **B (Modell D)** die folgenden Fehlermeldungen - Alarme anzeigen:

Fehlermeldungen - Alarme Modell CD

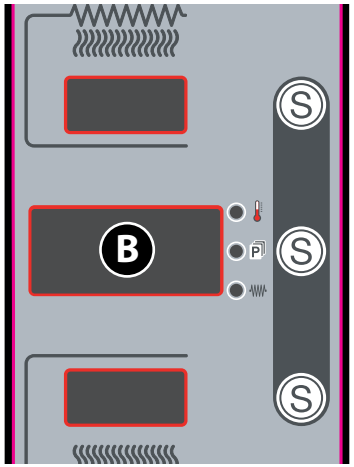
Display-Code	Verhaltensweise des Ofens	Lösung
Err	Das Thermoelement der Widerstände ist abgeklemmt oder defekt	Den technischen Kundendienst kontaktieren
rEF	Die Sonde für die Temperaturmessung der Platine und der Kaltlötung ist defekt	
ALL	Voralarm der zu hohen Temperatur auf der Leistungsplatine, über dem Parameter 06	
ntc	Alarm der hohen Temperatur auf der Leistungsplatine.	



HINWEIS:
„Err" - „ntc" die Maschine schaltet sich aus
„ALL" die Maschine bleibt in Betrieb.

Fehlermeldungen - Alarme Modell D

Display-Code	Verhaltensweise des Ofens	Lösung
E1	Das Thermoelement der Widerstände ist abgeklemmt oder defekt	Den technischen Kundendienst kontaktieren
E2	Der Fühler für die Temperaturmessung der Platine ist defekt	
E3	Der Fühler für die Temperaturmessung der Kaltlötung ist defekt	
AL1	Voralarm der zu hohen Temperatur auf der Leistungsplatine, über dem Parameter 07	
AL2	Voralarm der zu hohen Temperatur der Kaltlötung, über dem Parameter 08	



HINWEIS:
„E" die Maschine schaltet sich aus
„AL" die Maschine bleibt in Betrieb.

CUPPONE since 1963

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