Übersetzung der Originalanleitung

Leonardo
Leonardo **4.0**

OFEN

Vorinstallations- und Installationshandbuch

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

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

Inhalt

1 ÜBERPRÜFUNGEN VOR DEM KAUF 3

Überprüfungen vor dem Kauf 4
Überprüfungen vor dem Kauf 5

2 TECHNISCHE DATEN ÖFEN 6

Technische Daten Ofen Leonardo 2T 7
Technische Daten Ofen Leonardo 3T 12
Technische Daten Ofen Leonardo 650 17

3 INSTALLATION 22

Einleitende Vorgänge 23
Entsorgung der Verpackungen 23
Transport und Aufstellung des Ofens auf dem vorgesehenen Unterbau 24
Aufbau weiterer Öfen 27
Aufbau weiterer Öfen mit bereits installierter Abzugshaube 29
Lektüre der Seriennummer 32
Rauchevakuierung 32
Elektrischer Anschluss 33
Vorabnahme und Abnahmeprüfung 41
Überprüfung des Betriebs 41
Montage Dampfgenerator (Option) 42

4 VORGEHENSWEISEN 44

Verfahren | Aktualisierung Firmware 45
Verfahren | Zurücksetzen des Stundenzählers 48

5 WARTUNG UND REINIGUNG 50

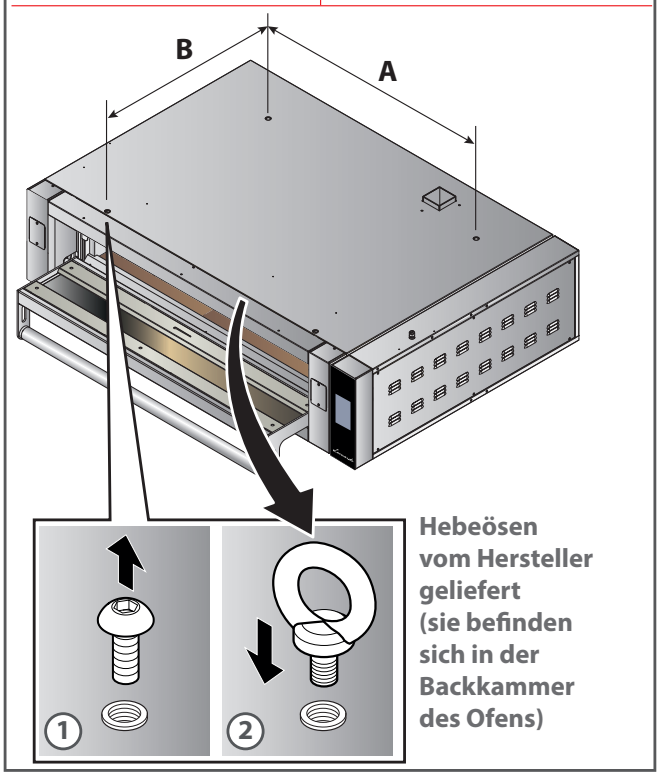
Hinweise 50
Reinigung des Ofens 50
Auswechseln von Komponenten 52

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 das Heben und den Transport des Ofens vorhanden sind** ▶ Abb.1.
√	Für das korrekte Heben und Bewegen des Ofens sind erforderlich:
	• die Verfügbarkeit einer **Hebevorrichtung**, die in der Lage ist, das Gerät sicher zu bewegen (die Gewichte und Abmessungen im Bereich „Technische Daten" ab Seite 6) überprüfen, sowie von für diese Operation qualifiziertem Personal;
	• die Verfügbarkeit einer persönlichen Schutzausstattung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.)
	• die Verfügbarkeit eines **Rahmens** zum Einhaken der Hebeösen des Ofens (mitgeliefert) zum Heben des Gerätes. Der Rahmen wird nicht vom Hersteller geliefert und muss daher vom Installateur besorgt werden. Er muss aus Material sowie mit Abmessungen und Stärke gebaut werden, die für das sichere Heben des Gerätes geeignet sind, ohne Schäden an Personen oder am Gerät selbst zu verursachen. ⚠ **Es ist in keinem Fall gestattet, das Gerät unter Verwendung eines einzigen Anschlagpunktes zu heben oder zu bewegen, da das schwere strukturelle Schäden daran verursachen würde.**

	A		B
2T	690 mm [27.17 in.]	**2T**	825 mm [32.48 in.]
3T	825 mm [32.48 in.]	**3T**	825 mm [32.48 in.]
650	1145 mm [45.08 in.]	**650**	1145 mm [45.08 in.]



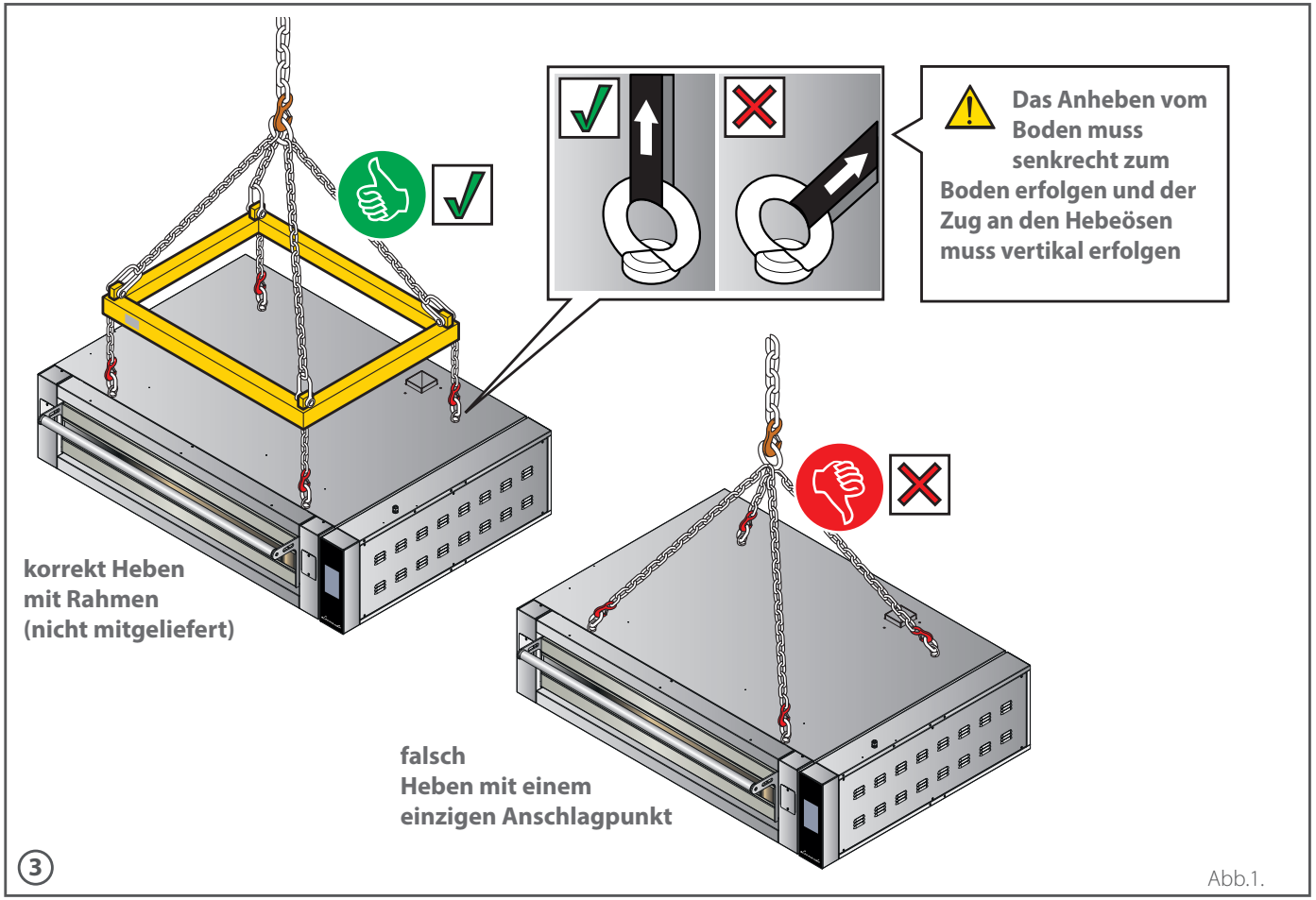


Abb.1.

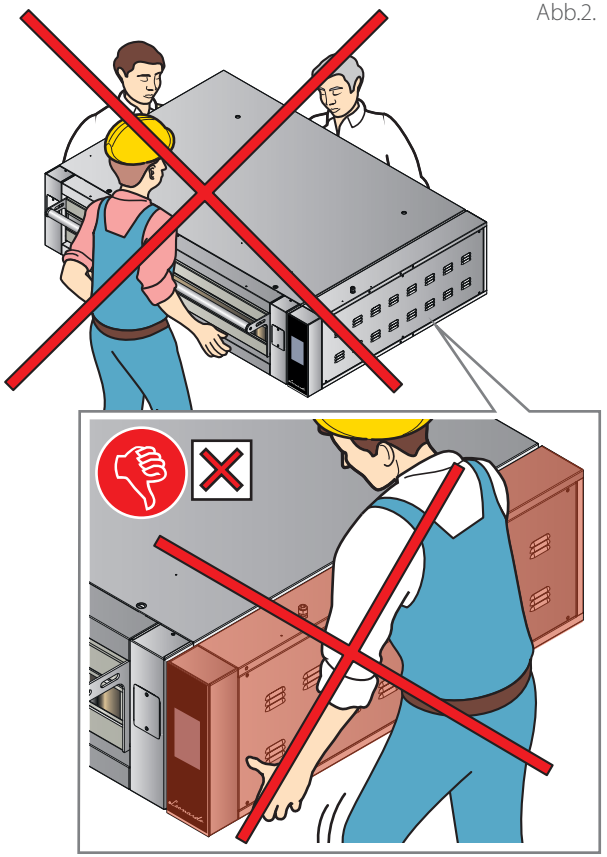


Abb.2.

⚠ **In keinem Fall diesen Punkt als Hebepunkt verwenden. Das könnte zu Beschädigungen des Gerätes führen.**

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.

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.

Modell		hitzebeständige Ebene	genoppte Ebene
LN **2** T/1TS	h. 18	207 kg - 456 lb	193 kg - 425 lb
LN **2** T/1TSH	h. 25	222 kg - 489 lb	208 kg - 458 lb
LN **3** T/1TS	h. 18	247 kg - 544 lb	226 kg - 498 lb
LN **3** T/1TSH	h. 25	262 kg - 577 lb	241 kg - 531 lb
LN **650** TS	h. 25	387 kg - 853 lb	347 kg - 765 lb

- 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) a +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.

- die folgenden Mindestabstände des Ofens zu den **Wänden,** anderen **Geräten**, **Gegenständen** und **brennbaren Materialien** ▶ Abb.4. müssen unbedingt eingehalten werden:
  - linke Seite: **50 mm [1.97 in.]**
  - rechte Seite: **500 mm [19.7 in.]** (für einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage. Falls das nicht möglich ist, ist es bei einem eingriff erforderlich, den Ofen aus seinem Sitz zu entfernen),
  - hinten: **250 mm [9.84 in.]**
  - oben: **1000 mm [39.37 in.]**.

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

- dass eine **angemessene Belüftung** gemäß den geltenden Bestimmungen im Land der Installation vorhanden ist. Falls diese nicht vorhanden ist, muss eine Belüftungsöffnung ø14 cm [Ø5.51 in.] vorhanden sein, die mit dem Außenbereich oder einem belüfteten Lokal verbunden ist (z. B. Lager, Dachgeschoss, Garage, Treppenhaus).

- ein **Rauchabzug zur Evakuierung** muss vorhanden sein, der ausschließlich vom Gerät genutzt wird, mit einem Mindestdurchmesser von **150 mm [Ø 5.91 in.]**], der den geltenden Normen entspricht.

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:**

- mit einer **vom Hersteller gelieferten Abzugshaube,** die die perfekte Kompatibilität mit dem Ofen gewährleistet. Zur korrekten Montage und Befestigung am Ofen das beiliegende Datenblatt konsultieren.
- 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).

Im Bereich „Technische Daten" ab Seite 6 wird die Position des Evakuierugskamins angegeben.

D	**Den Eigentümer über die erforderlichen elektrischen Vorbereitungen informieren (Aktivitäten, die durch einen qualifizierten Elektriker vorgenommen werden müssen)**
√	Für einen korrekten Anschluss:
	• **Anschlüsse** an das Stromnetz in der Nähe des Ofens vorsehen. Bei Öfen mit doppelter/dreifacher Backkammer **müssen zwei oder drei Anschlüsse 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 einen Stecker bereithalten:** 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: • 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); • es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

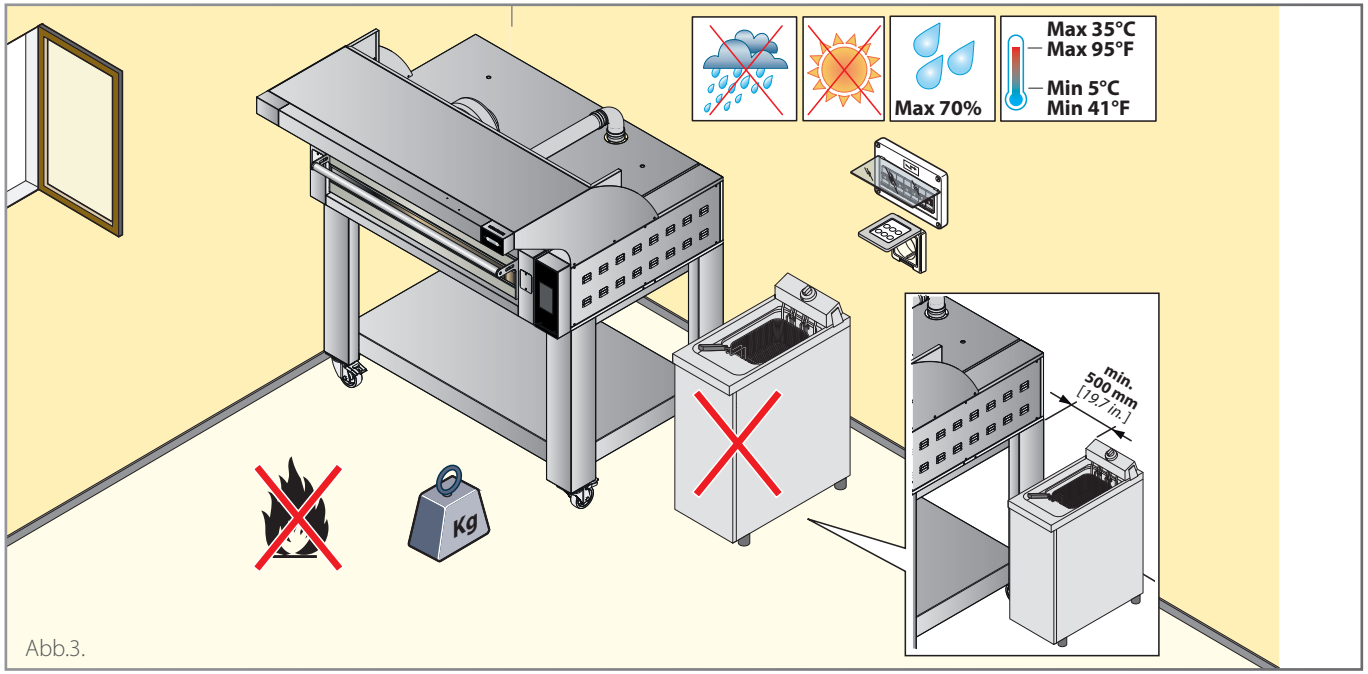


Abb.3.

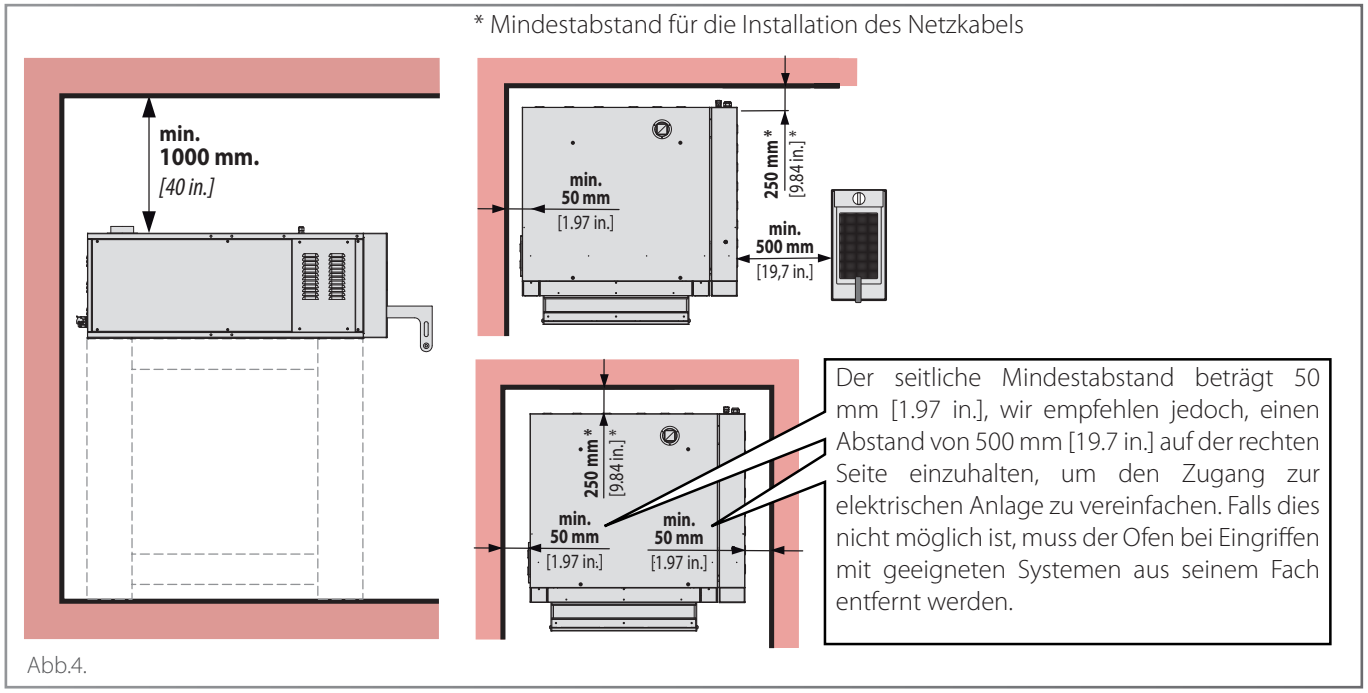


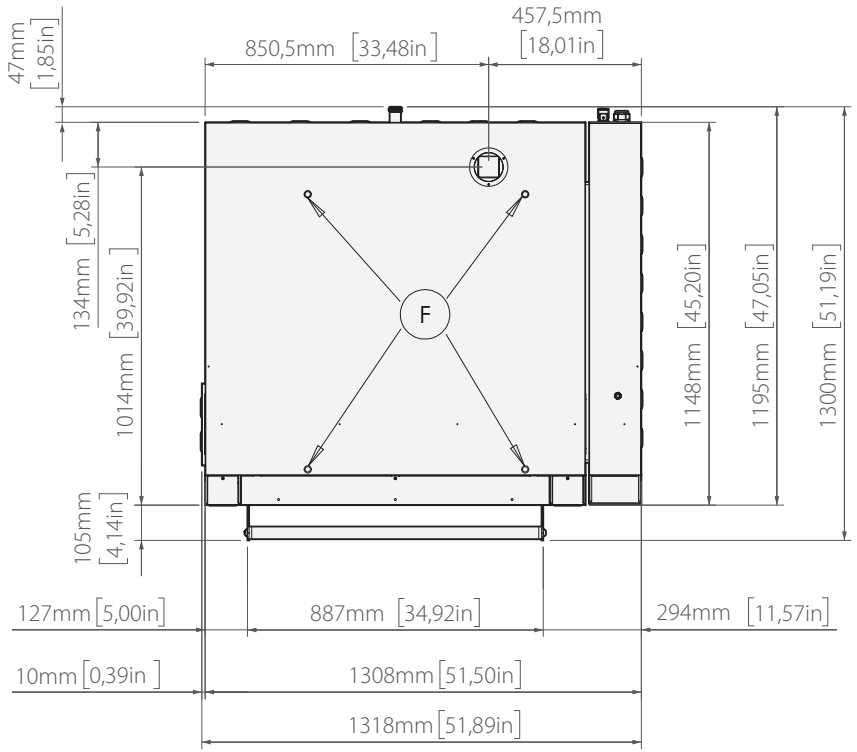
Abb.4.

Elektrische Daten

STANDARDÖFEN MIT DAMPFGENERATOR	Ofenmodell		Stromversorgung (V)	Leistung (kW)	Mittlerer Verbrauch (kWh)	Stromaufnahme (A)	Kabeltyp (Nxmm²)	Schutz Tafel Kunde (NxA)
	LN2T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	11.8	7.1	17.0	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP		3x230V			29.6	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US		3x208V			32.8	4xAWG7	3x40
	LN2T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	11.8	7.1	17.0	5x2,5	4x20
	LN2T/1TSH-B5-CP		3x230V			29.6	4x6	3x40
	LN2T/1TSH-B6-US		3x208V			32.8	4xAWG7	3x40
	LN3T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	16.2	9.7	23.4	5x4	4x32
	LN3T/1TS-B5-CP		3x230V			40.7	4x10	3x50
	LN3T/1TS-B6-US		3x208V			45.0	4xAWG6	3x50
	LN3T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	16.2	9.7	23.4	5x4	4x32
	LN3T/1TSH-B5-CP		3x230V			40.7	4x10	3x50
	LN3T/1TSH-B6-US		3x208V			45.0	4xAWG6	3x50
	LN650/TS-C5-CP		3Nx400V	18.0	10.8	26.0	5x4	4x32
	LN650/TS-B5-CP		3x230V			45.2	4x10	3x50
	LN650/TS-B6-US		3x208V			50.0	4xAWG6	3x63

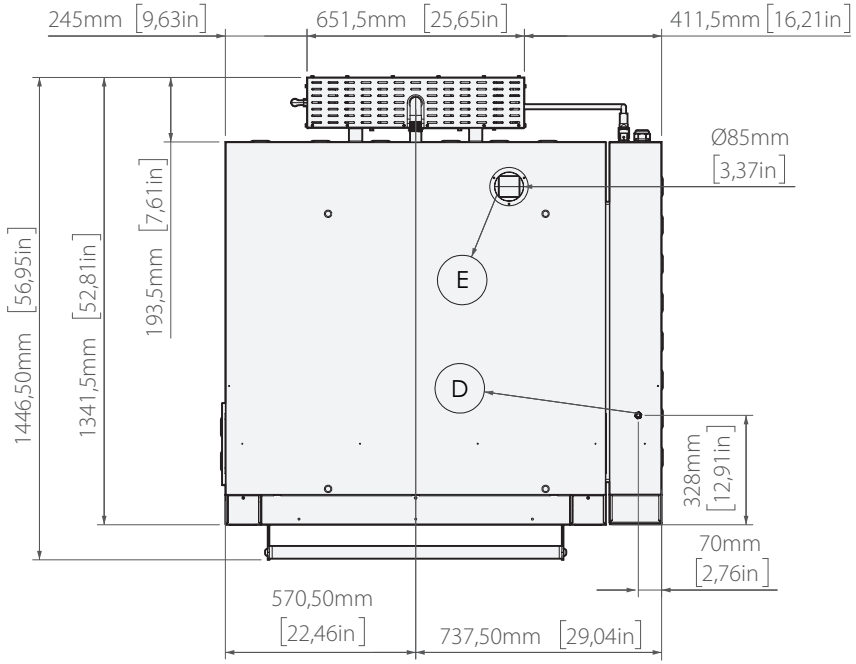
STANDARDÖFEN OHNE DAMPFGENERATOR	Ofenmodell		Stromversorgung (V)	Leistung (kW)	Mittlerer Verbrauch (kWh)	Stromaufnahme (A)	Kabeltyp (Nxmm²)	Schutz Tafel Kunde (NxA)
	LN2T/1TS-C5-CP	h.18	3Nx400V	13.3	8.0	19.2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP		3x230V			33.4	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US		3x208V	13.0	7.8	36.2	4xAWG7	3x40
	LN2T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	13.3	8.0	19.2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TSH-B5-CP		3x230V			33.4	4x6	3x40
	LN2T/1TSH-B6-US		3x208V	13.0	7.8	36.2	4xAWG7	3x40
	LN3T/1TH-C5-CP	h.18	3Nx400V	17.7	10.6	25.5	5x4	4x32
	LN3T/1TH-B5-CP		3x230V			44.4	4x10	3x50
	LN3T/1TH-B6-US		3x208V	17.4	10.5	48.4	4xAWG6	3x50
	LN3T/1TSH-C5-CP	h.25	3Nx400V	17.7	10.6	25.5	5x4	4x32
	LN3T/1TSH-B5-CP		3x230V			44.4	4x10	3x50
	LN3T/1TSH-B6-US		3x208V	17.4	10.5	48.4	4xAWG6	3x50
	LN650/TS-C5-CP		3Nx400V	19.5	11.7	28.1	5x4	4x32
	LN650/TS-B5-CP		3x230V			48.9	4x10	3x50
	LN650/TS-B6-US		3x208V	19.2	11.5	53.4	4xAWG6	3x63

ÖFEN MIT MEHR LEISTUNG	Ofenmodell	Stromversorgung (V)	Leistung (kW)	Mittlerer Verbrauch (kWh)	Stromaufnahme (A)	Kabeltyp (Nxmm²)	Schutz Tafel Kunde (NxA)
	LN650/TS-C5P-CP	3Nx400V	22.5	13.5	32.5	5x6	4x40



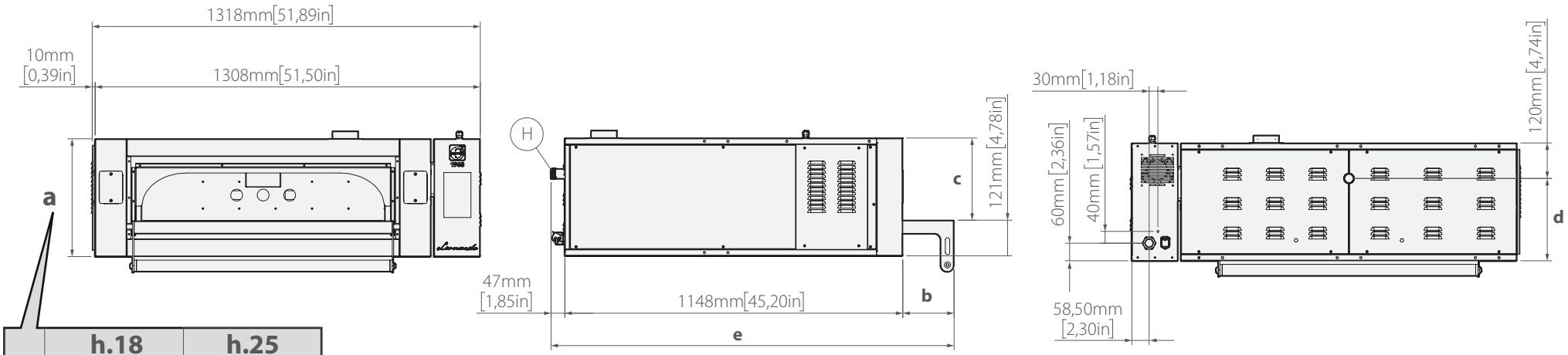
ohne Dampfgenerator

mit Dampfgenerator



Modell		hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
	LN2T/1TS h.18	*207 kg [595 lb]*	*193 kg [425 lb]*
	LN2T/1TSH h.25	*222 kg [489 lb]*	*208 kg [458 lb]*

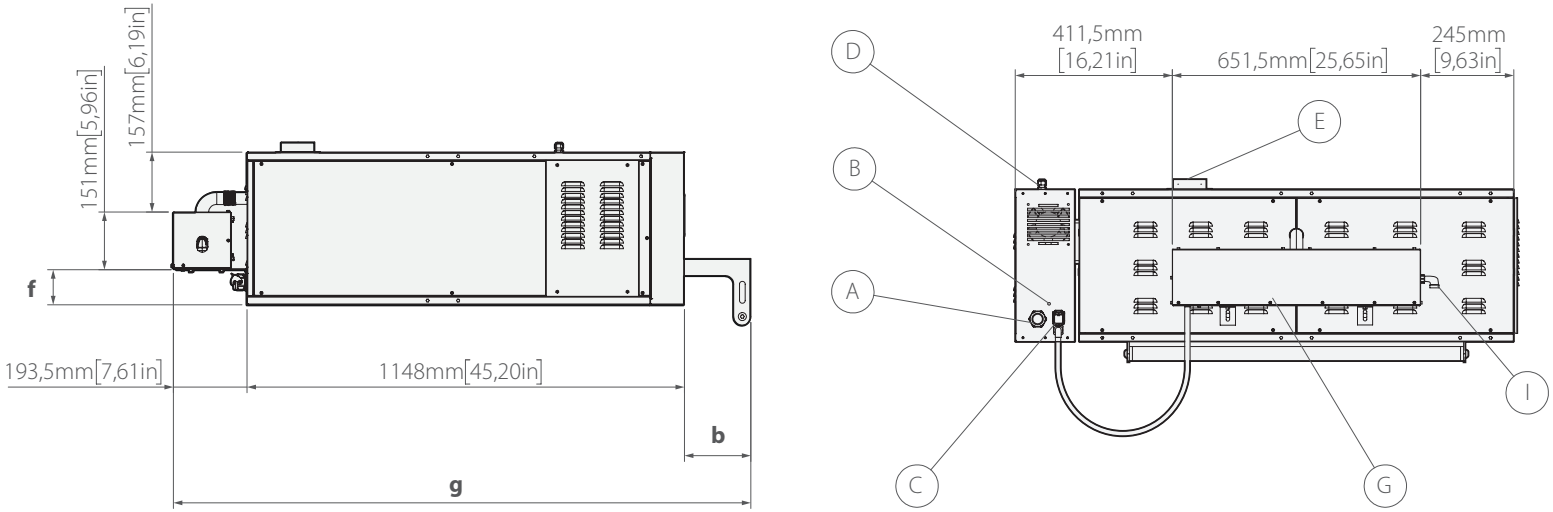
Modell		hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
	LN2T/1TS h.18	*1411x1361x605 mm [55.55x53.58x 23.82 in.]*	
		244 kg [537 lb]	*230 kg [507 lb]*
	LN2T/1TSH h.25	*1411x1361x675 mm [55.55x53.58x26.57 in.]*	
		259 kg [570 lb]	*245 kg [540 lb]*



	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92 [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50 [59,67 in.]	1585,50 [62,42 in.]

ohne Dampfgenerator

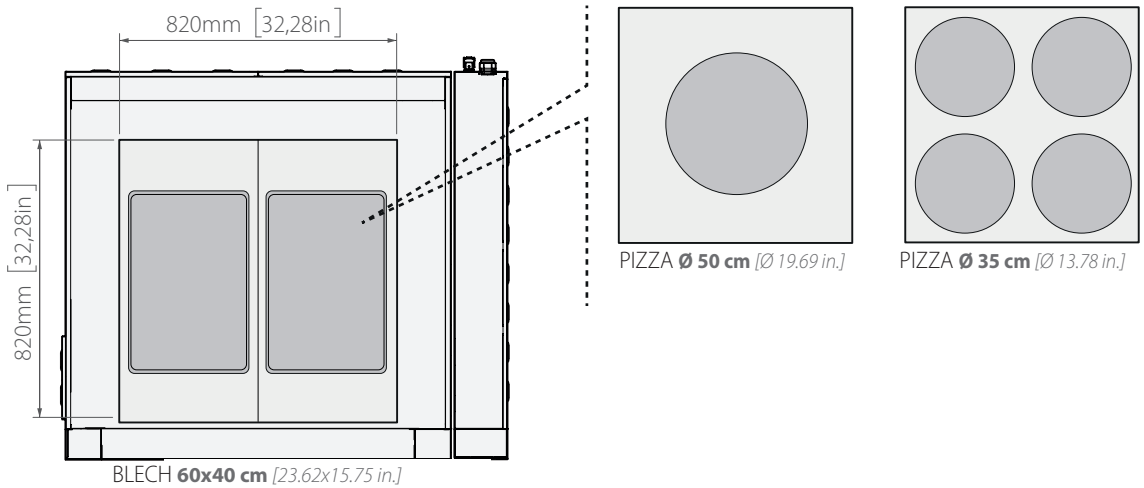
mit Dampfgenerator



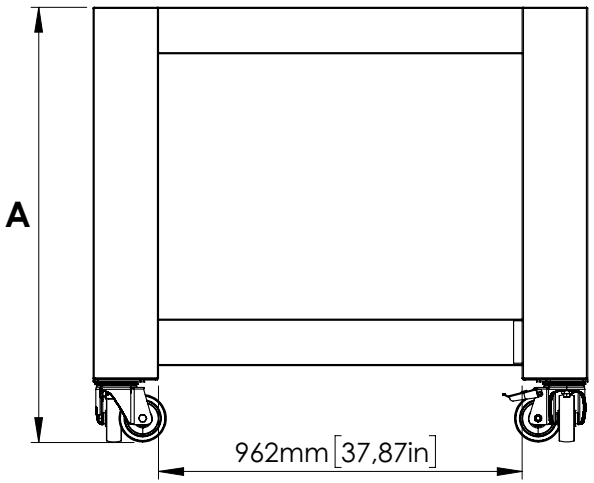
Legende

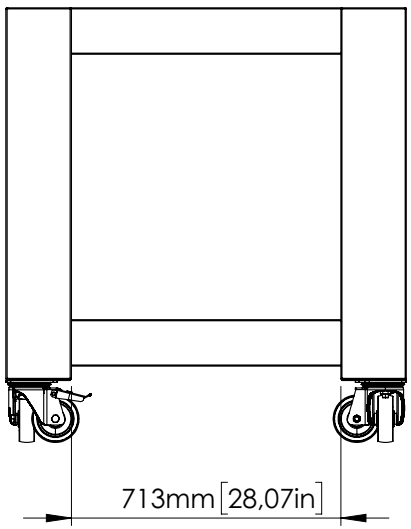
- (A) Versorgungseingang
- (B) Äquipotenzial
- (C) Anschluss Dampfgenerator
- (D) Eingang Stromversorgung Abzugshaube
- (E) Rauchabzug Ofen
- (F) Hebepunkte Ofen
- (G) Dampfgenerator
- (H) Anschlussrohr Dampfgenerator
- (I) Anschluss Wasserleitung Dampfgenerator

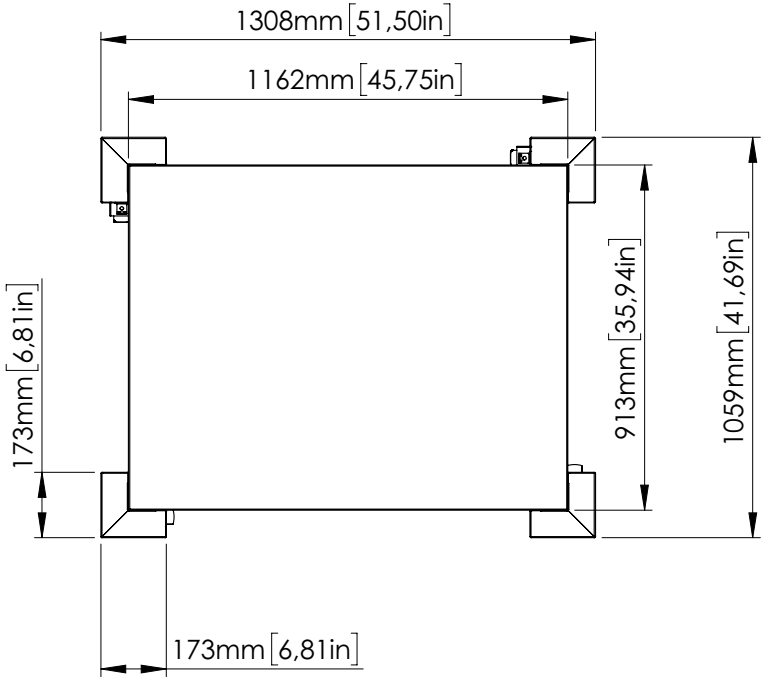
ABMESSUNGEN BACKKAMMER



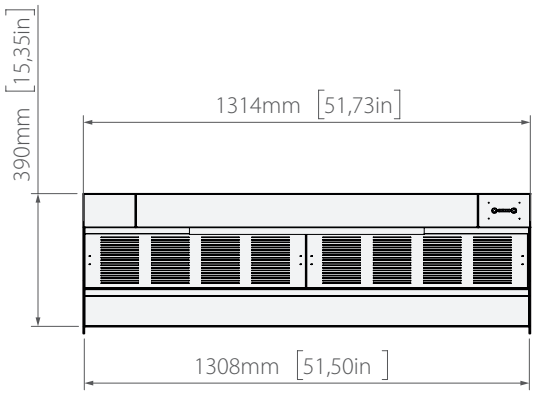
	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG LN2T/1TS	STUNDENLEISTUNG LN2T/1TSH
	Ø 35 cm *[Ø 13.78 in.]*	32 Pizzen	28 Pizzen
	Ø 50 cm *[Ø 19.69 in.]*	10 Pizzen	9 Pizzen
	60x40 cm *[23.62x15.75 in.]*	12 Pizzen	12 Pizzen

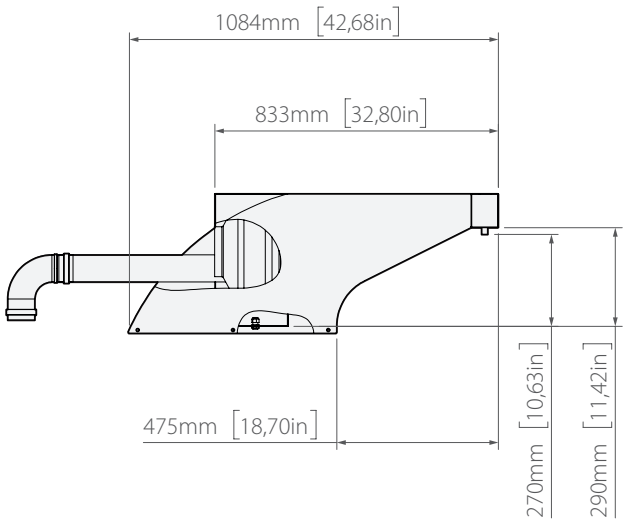


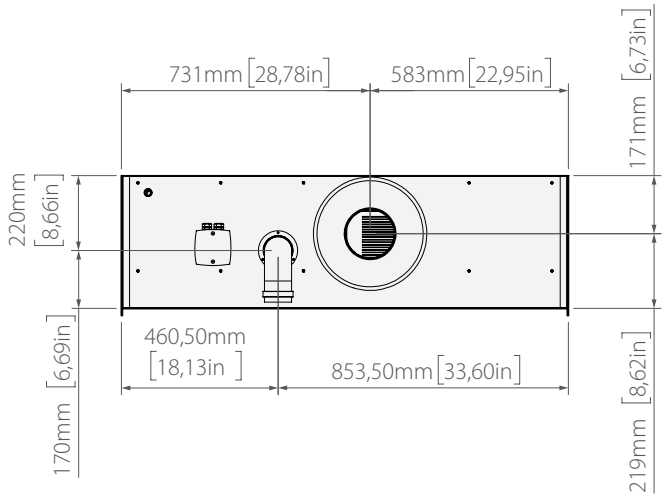


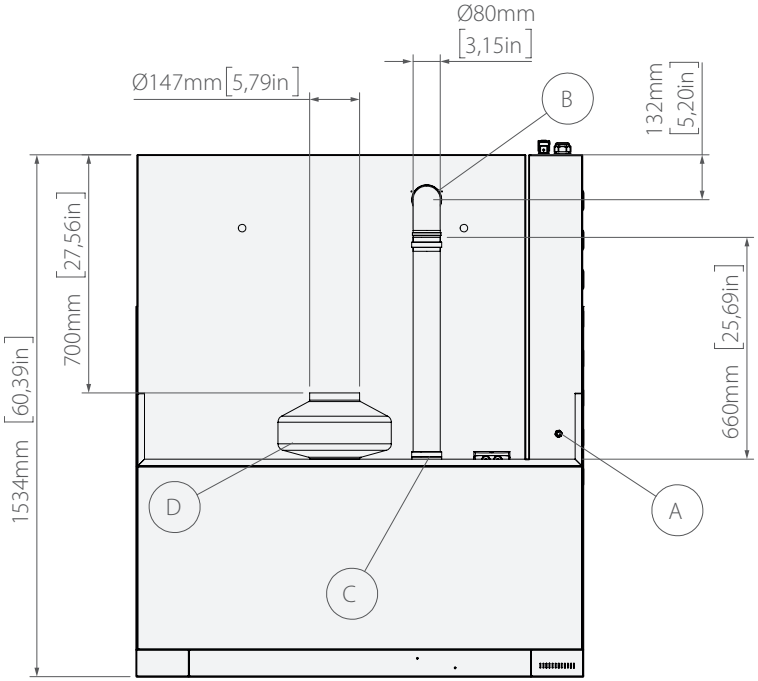


	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46



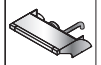


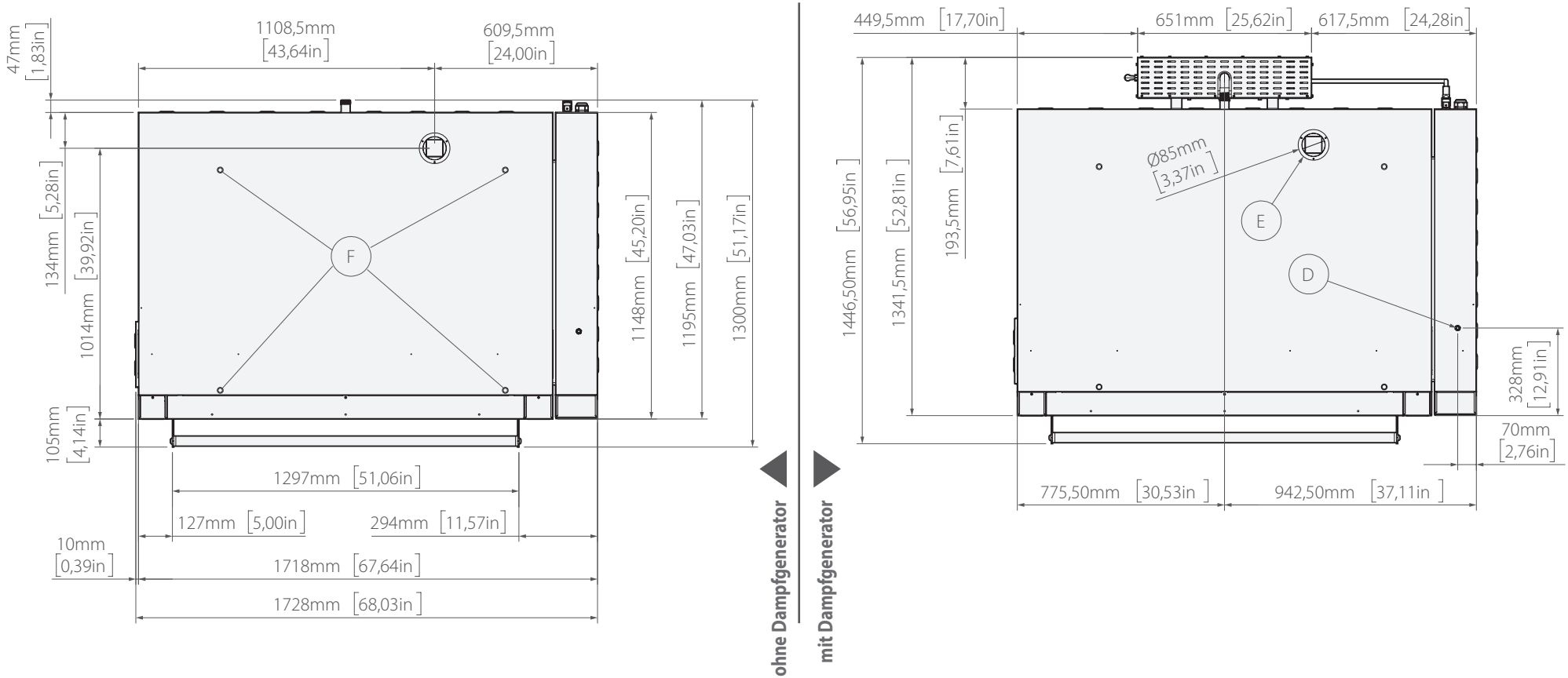




Legende

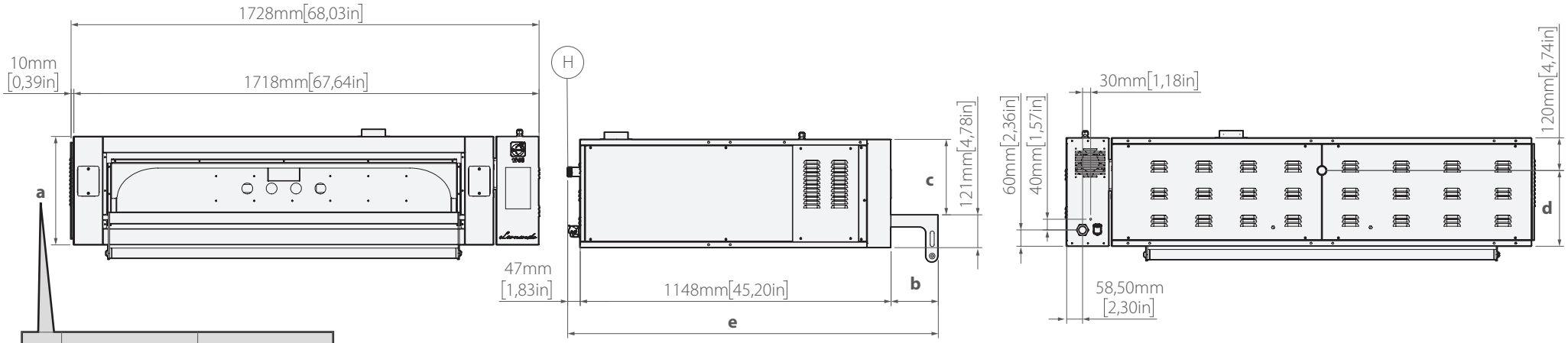
(A) Versorgungseingang
(B) Rauchabzug Öfen
(C) Raucheingang Abzugshaube
(D) Sauglüfter

Modell		neutral	angesaugt
	*KLN2T*	*39 kg [85.9 lb]*	*44 kg [97 lb]*
	KLN2T	*1411x 1361x605mm [55.55x53.58x23.82 in.] 69 kg [152.1 lb]*	*1411x 1361x605mm [55.55x53.58x23.82 in.] 74 kg [163.1 lb]*



Modell		hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
	LN3T/1TS h.18	*247 kg [544 lb]*	*226 kg [498 lb]*
	LN3T/1TSH h.25	*262 kg [577 lb]*	*241 kg [531 lb]*

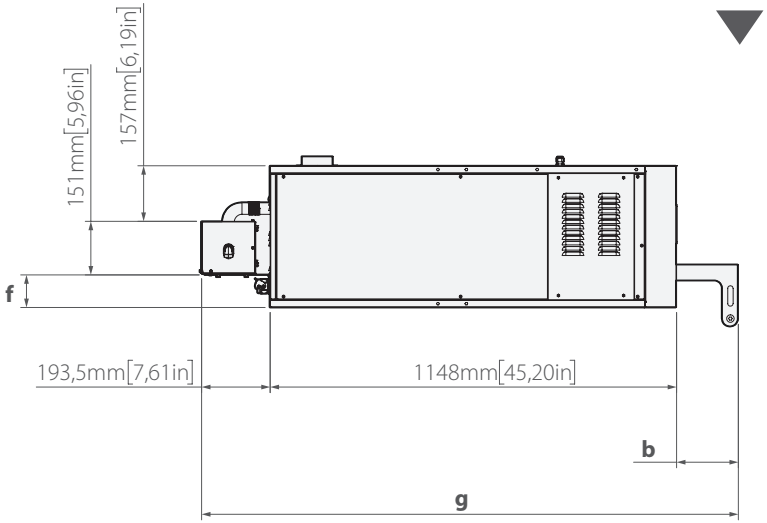
Modell		hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
	LN3T/1TS h.18	*1821x1361x605 mm [71.69x53.58x 23.82 in.]*	
		287 kg [632 lb]	*266 kg [586 lb]*
	LN3T/1TSH h.25	*1821x1361x675 mm [71.69x53.58x 26.57in.]*	
		302 kg [665 lb]	*281 kg [619 lb]*

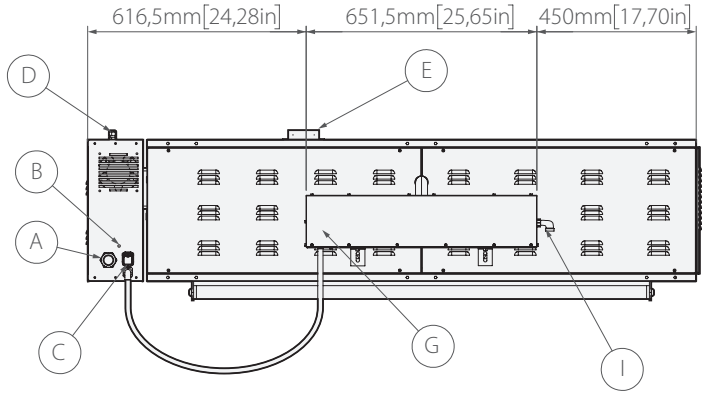


	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92mm [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50mm [59,67 in.]	1585,50mm [62,42 in.]

ohne Dampfgenerator

mit Dampfgenerator

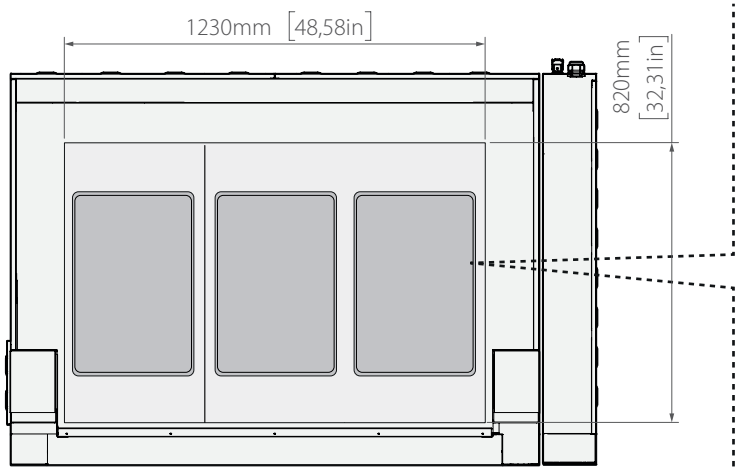




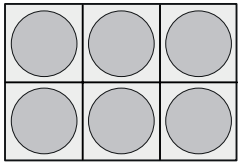
Legende

- (A) Versorgungseingang
- (B) Äquipotenzial
- (C) Anschluss Dampfgenerator
- (D) Eingang Stromversorgung Abzugshaube
- (E) Rauchabzug Ofen
- (F) Hebepunkte Ofen
- (G) Dampfgenerator
- (H) Anschlussrohr Dampfgenerator
- (I) Anschluss Wasserleitung Dampfgenerator

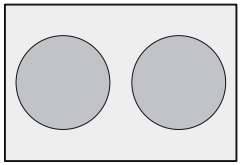
ABMESSUNGEN BACKKAMMER



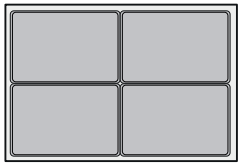
BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm**
[Ø 13.78 in.]

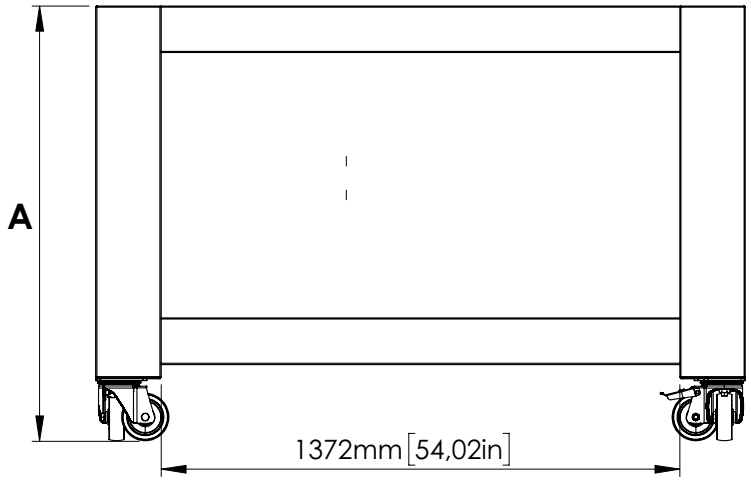


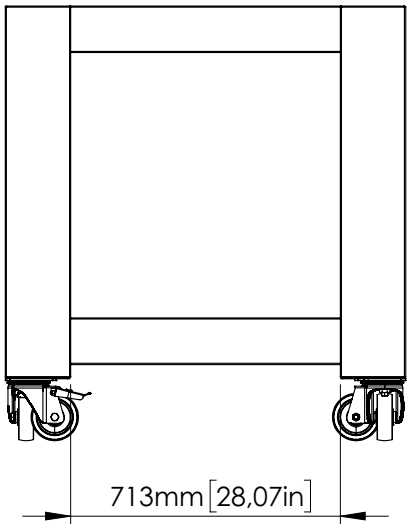
PIZZA **Ø 50 cm**
[Ø 19.69 in.]

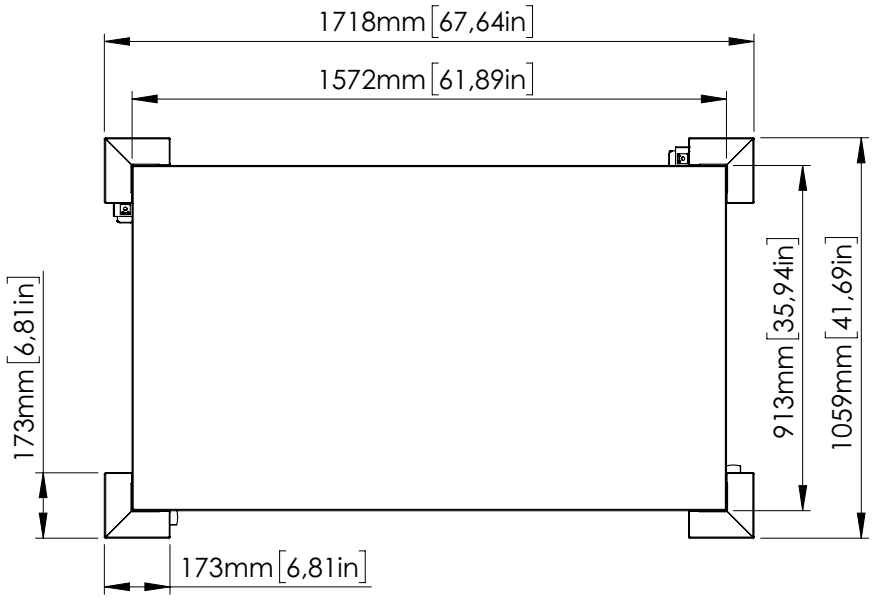


BLECH **60x40 cm**
[23.62x15.75 in.]

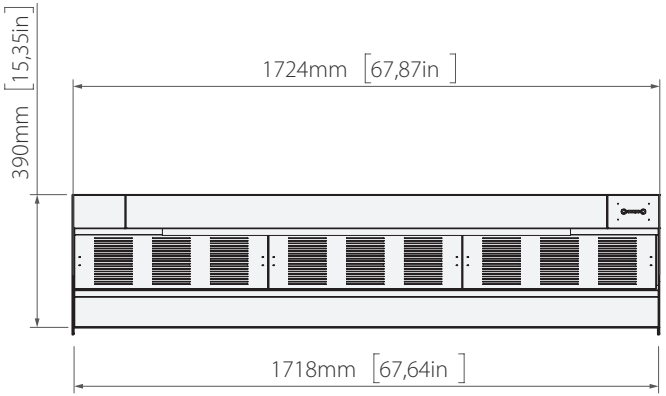
	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG LN3T/1TS	STUNDENLEISTUNG LN3T/1TSH
●	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60 Pizzen	54 Pizzen
●	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20 Pizzen	18 Pizzen
▭	**60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*	18/24 Pizzen	18/24 Pizzen

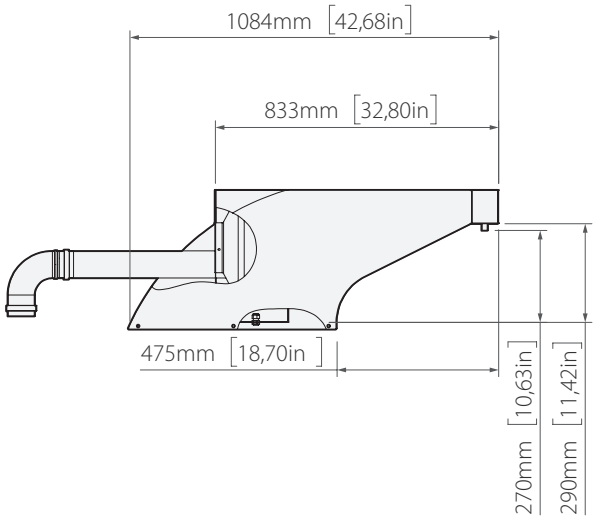


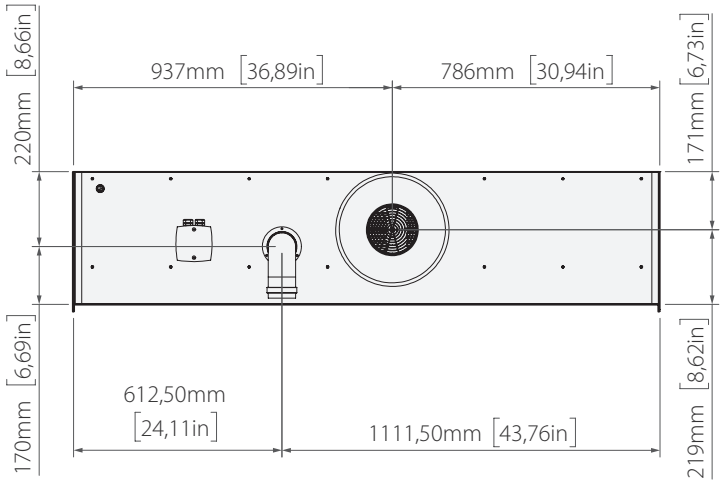


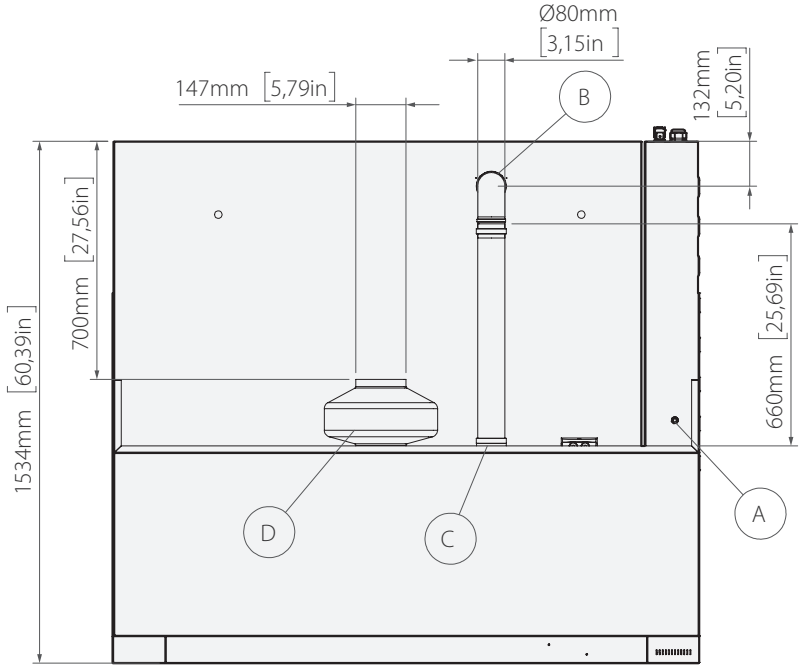


	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46





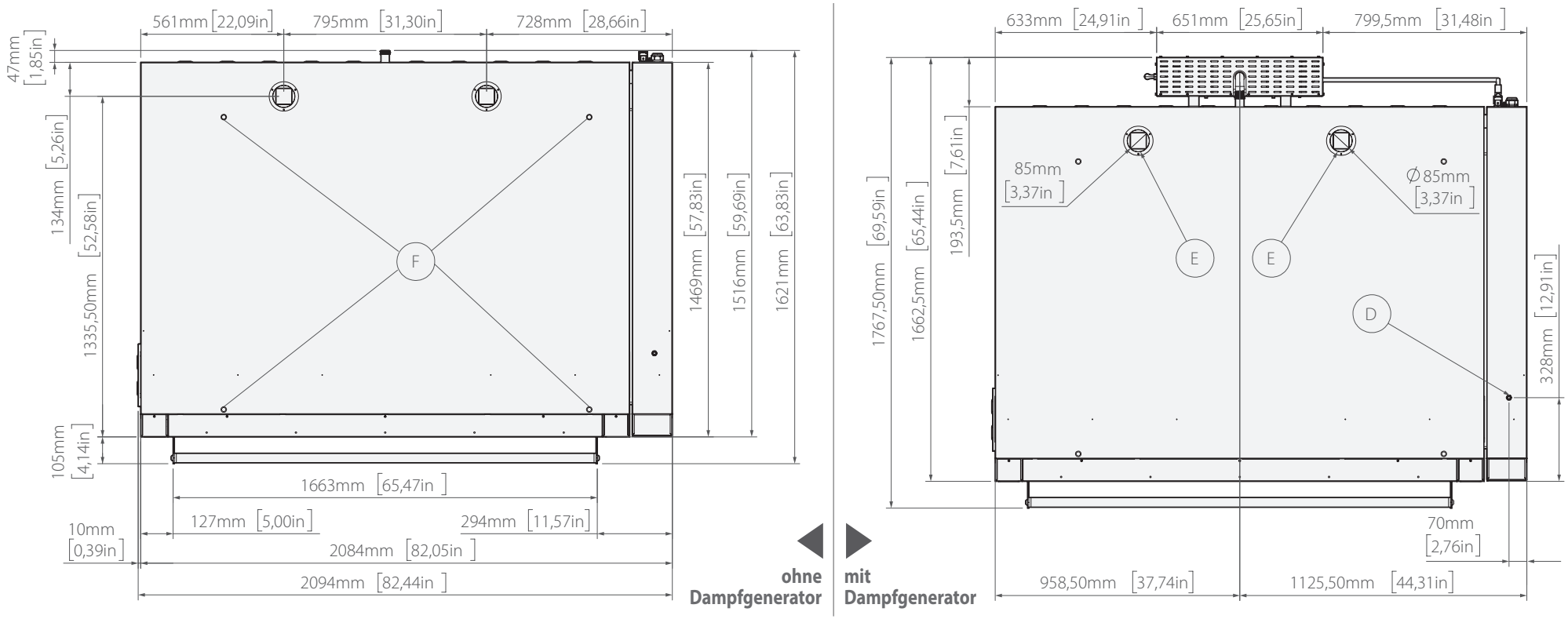




Legende

- (A) Versorgungseingang
- (B) Rauchabzug Öfen
- (C) Raucheingang Abzugshaube
- (D) Sauglüfter

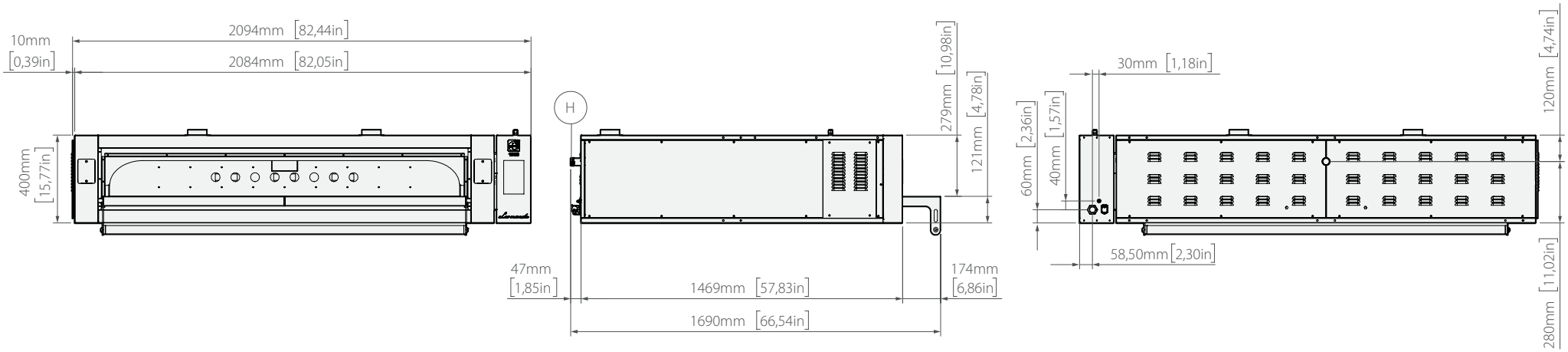
Modell		neutral	angesaugt
	KLN3T	*47 kg [103,6 lb]*	*52 kg [114,6 lb]*
	KLN3T	*1821x 1361x605mm [71.69x53.58x23.82 in.] 78 kg [172lb]*	*1821x1361x605mm [71.69x53.58x23.82 in.] 83 kg [183lb]*



Modell	hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
LN650/1TS	*387 kg [853 lb]*	*347 kg [765 lb]*

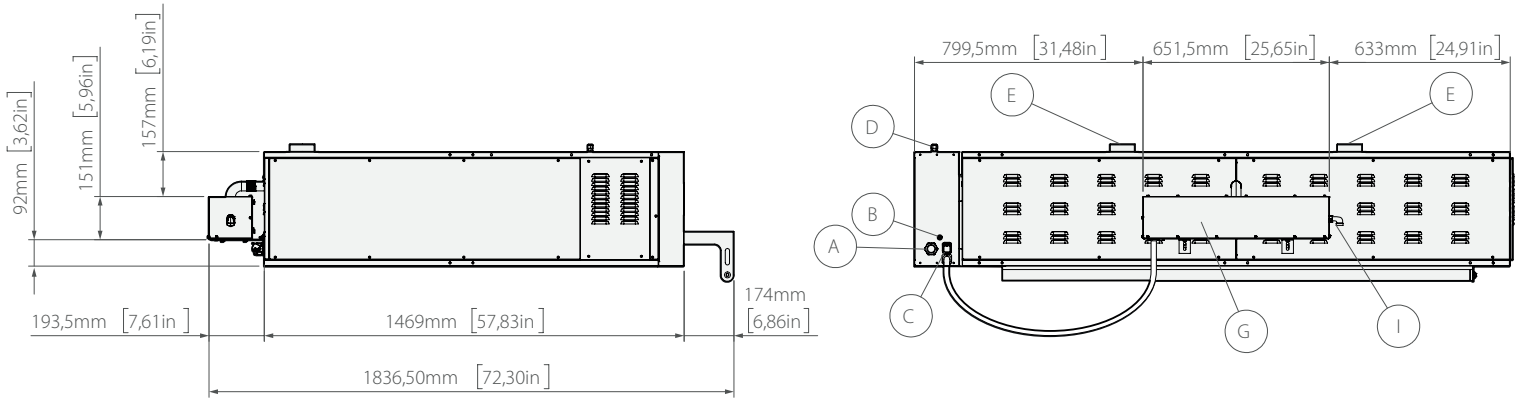
Modell	hitzebe-ständige Ebene	genoppte Ebene
LN650/1TS	*2187x1682x605mm [86.1x66.22x23.82 in.]*	
	448 kg [987 lb]	*408 kg [899 lb]*

650



ohne Dampfgenerator

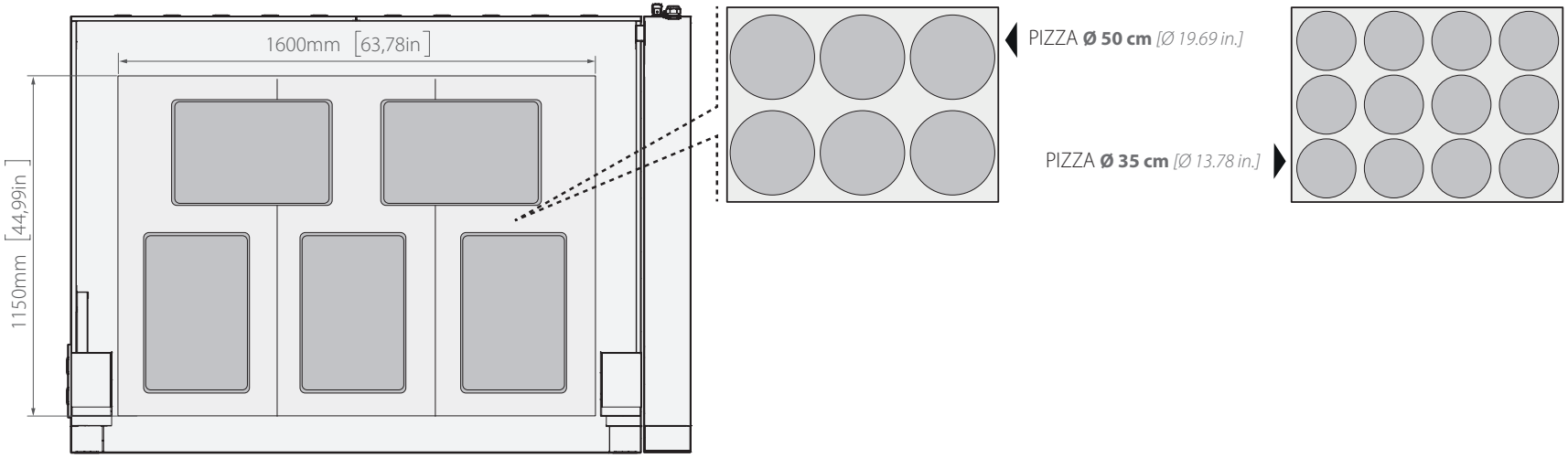
mit Dampfgenerator



Legende

- (A) Versorgungseingang
- (B) Äquipotenzial
- (C) Anschluss Dampfgenerator
- (D) Eingang Stromversorgung Abzugshaube
- (E) Rauchabzug Ofen
- (F) Hebepunkte Ofen
- (G) Dampfgenerator
- (H) Anschlussrohr Dampfgenerator
- (I) Anschluss Wasserleitung Dampfgenerator

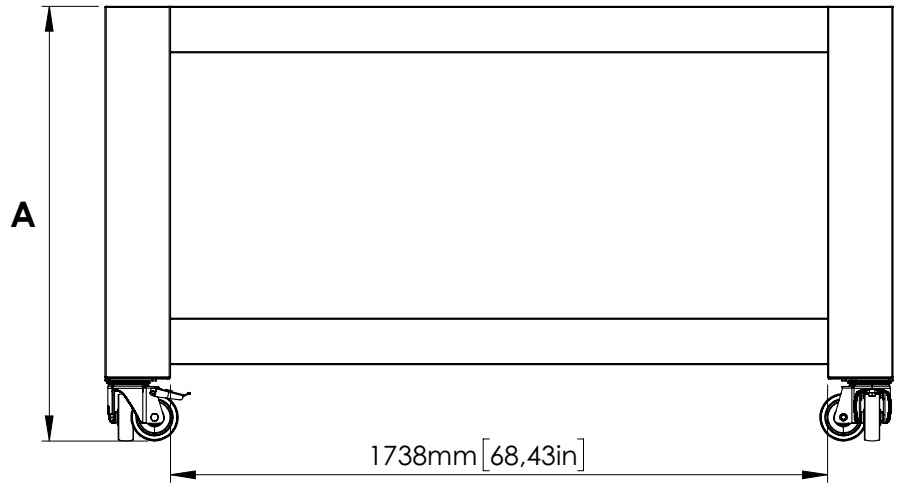
ABMESSUNGEN BACKKAMMER

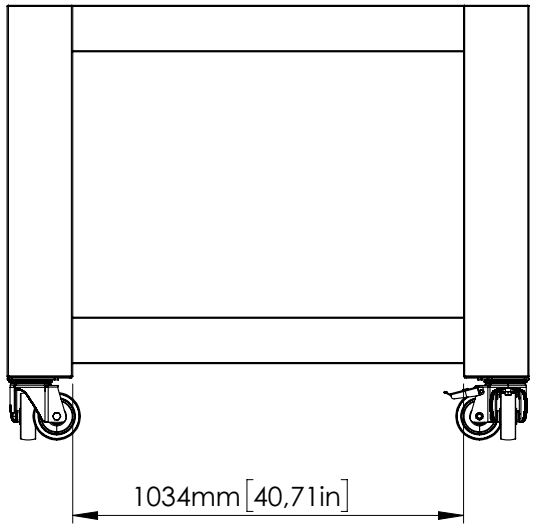


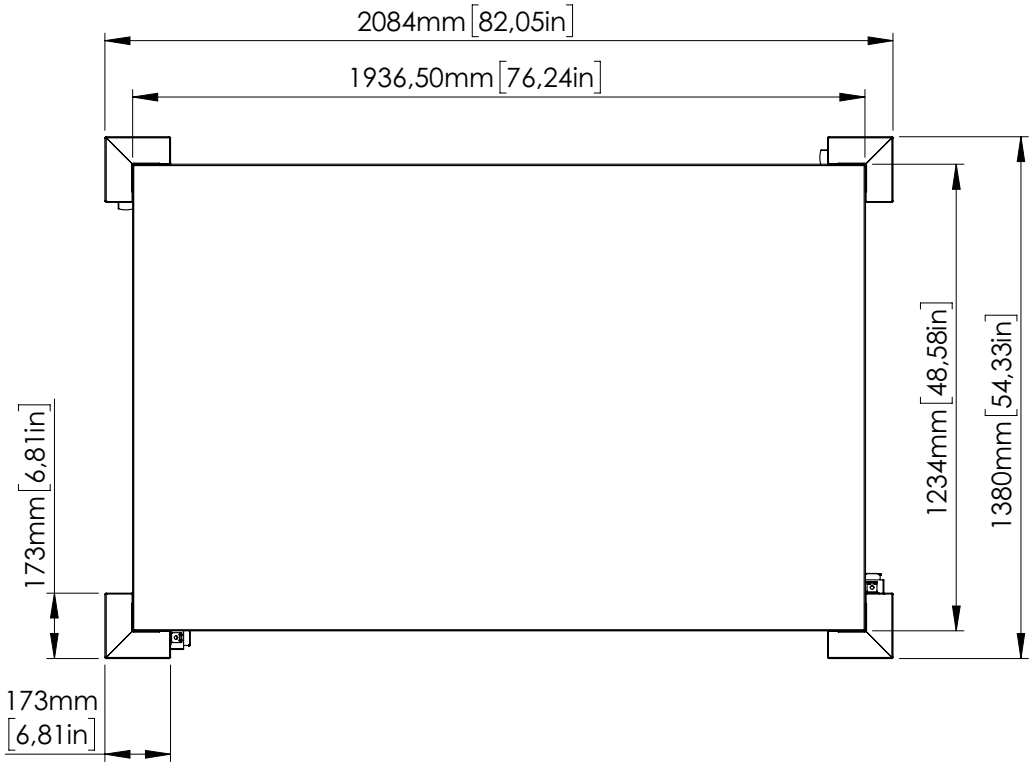
BLECH **60x40 cm** *[23.62x15.75 in.]*

	Ø PIZZEN	STUNDENLEISTUNG LN650/1TS
	Ø 35 cm *[Ø 13.78 in.]*	120 Pizzen
	Ø 50 cm *[Ø 19.69 in.]*	60 Pizzen
	60x40 cm *[23.62x15.75 in.]*	30 Pizzen

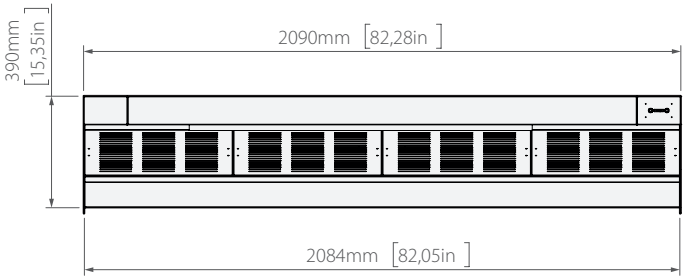
650

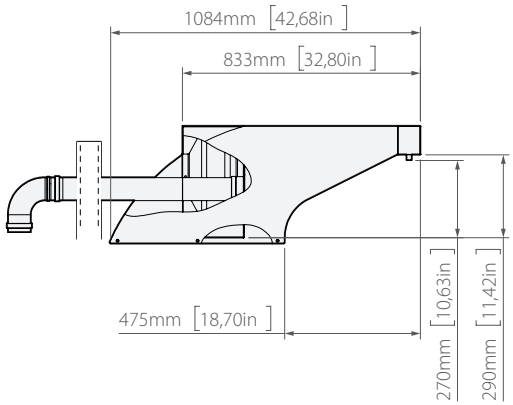


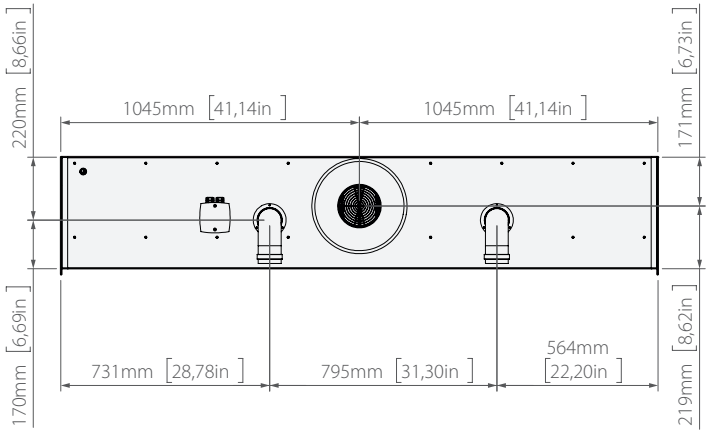


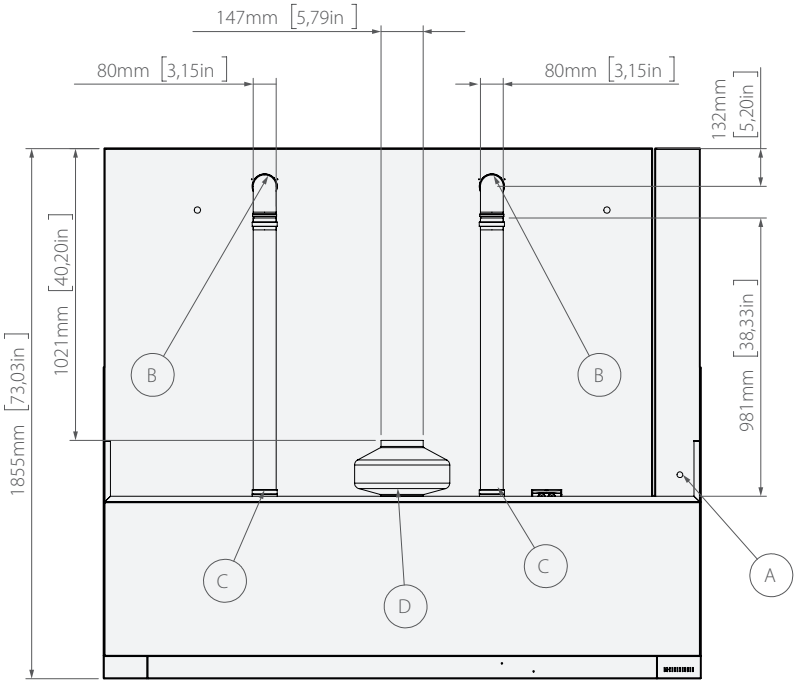


	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46



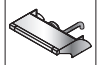






Legende

(A) Versorgungseingang
(B) Rauchabzug Öfen
(C) Raucheingang Abzugshaube
(D) Sauglüfter

	Modell	neutral	angesaugt
	*KLN650*	*54 kg* *[119 lb]*	*59 kg* *[130 lb]*
	KLN650	*2187x1682x605mm* *[86.1x66.2x23.82 in.]* *91 kg* *[200.6 lb]*	*1821x1361x605mm* *[71.69x53.58x23.82 in.]* *96 kg* *[211.6 lb]*

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.
- ACHTUNG – Zur Reduzierung des Risikos von Feuer darf die Vorrichtung ausschließlich in nicht brennbaren Umgebungen installiert werden, ohne brennbare Materialien innerhalb von 46 cm (18 Zoll) von den Seiten, der Front und der Rückseite der Vorrichtung oder innerhalb von 102 cm (40 Zoll) über der Vorrichtung. Das Gerät muss auf nicht brennbaren Konstruktionen mit nicht brennbaren Böden und Oberflächenbeschichtungen und ohne Kontakt zu brennbarem Material an der Unterseite oder auf nicht brennbaren Platten oder Bögen ohne Kontakt zu brennbarem Material an der Unterseite montiert werden. Diese Konstruktion muss in jedem Fall auf allen Seiten mindestens 31 cm (12 Zoll) über die Vorrichtung hinausragen.

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.

Einleitende Vorgänge

Abb.5.

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.

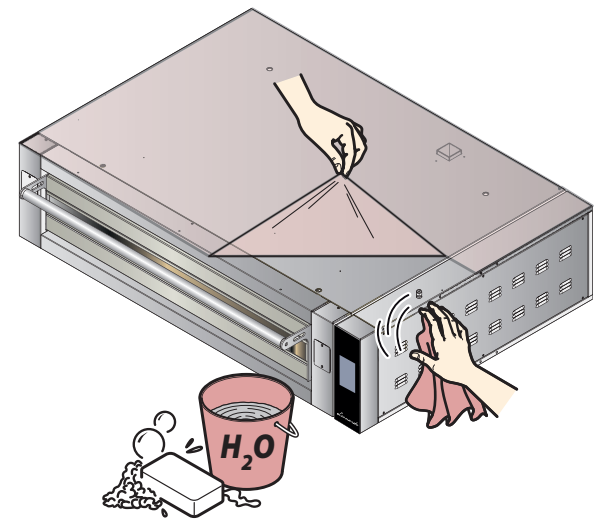


Abb.5.

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.

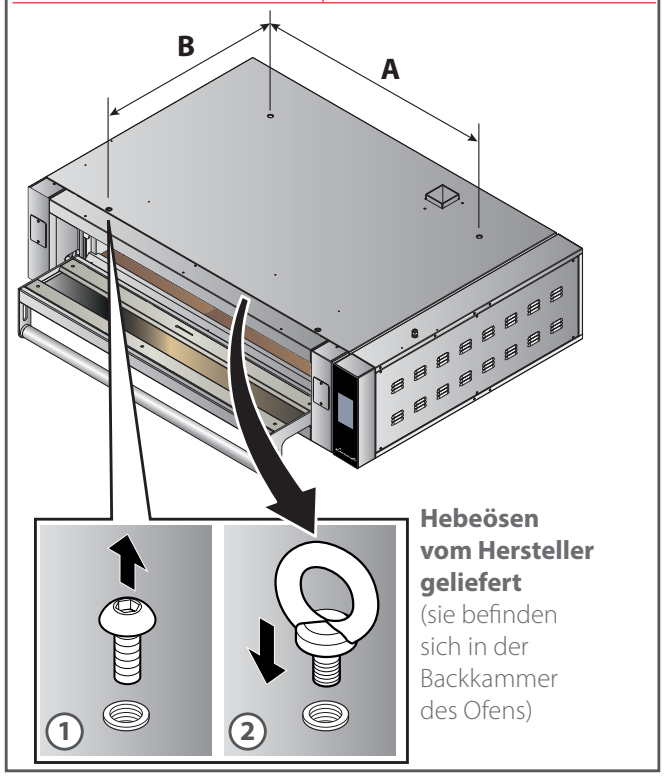
Transport und Aufstellung des Ofens auf dem vorgesehenen Unterbau

▶ Abb.6.

Mit persönlicher Schutzausstattung ausstatten und das Gerät zum Installationsort transportieren. Eine geeignete Vorrichtung verwenden, die in der Lage ist, das Gewicht derselben zu tragen: Während des Transports des Gerätes ist der Durchgang oder der Aufenthalt von Unbefugten im Arbeitsbereich untersagt. Während des Transport auf besondere Weise auf den Transport durch Türen und/oder Öffnungen achten. Zum Heben des Gerätes müssen die 4 mitgelieferten **Hebeösen** montiert werden (sie befinden sich in der Backkammer des Ofens) und des muss ein **Rahmen** verwendet werden, in den diese eingehakt werden. Der Rahmen wird nicht vom Hersteller geliefert und muss daher vom Installateur besorgt werden. Er muss aus Material sowie mit Abmessungen und Stärke gebaut werden, die für das sichere Heben des Gerätes geeignet sind, ohne Schäden an Personen oder am Gerät selbst zu verursachen.

⚠ **Es ist in keinem Fall gestattet, das Gerät unter Verwendung eines einzigen Anschlagpunktes zu heben oder zu bewegen, da dies schwere strukturelle Schäden daran verursachen würde.**

	A		B
2T	690 mm [27.17 in.]	**2T**	825 mm [32.48 in.]
3T	825 mm [32.48 in.]	**3T**	825 mm [32.48 in.]
650	1145 mm [45.08 in.]	**650**	1145 mm [45.08 in.]



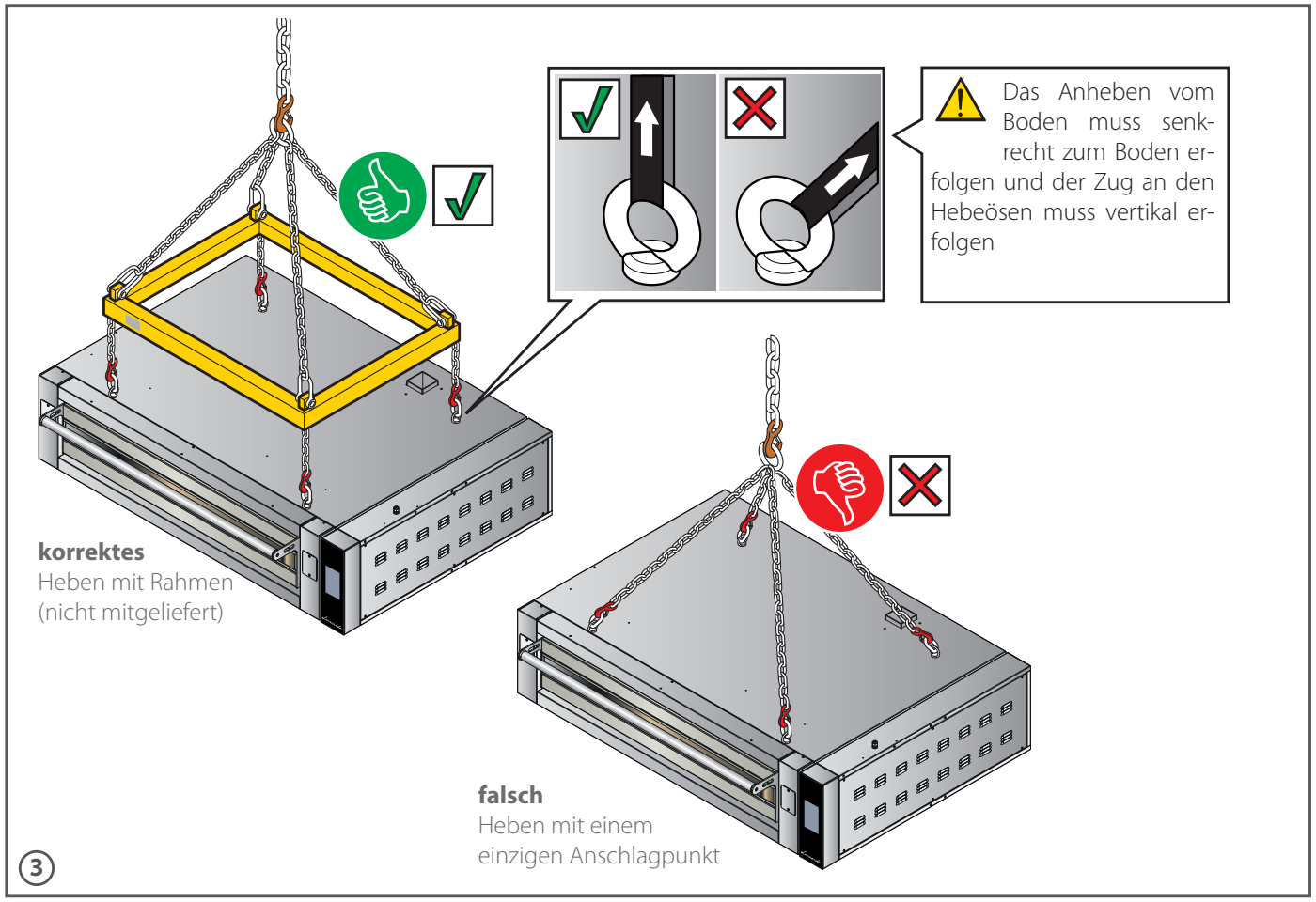


Abb.6.

Abb.7.

Das Gerät auf dem vorgesehenen Unterbau aufstellen.
Der Unterbau muss folgende Eigenschaften haben:

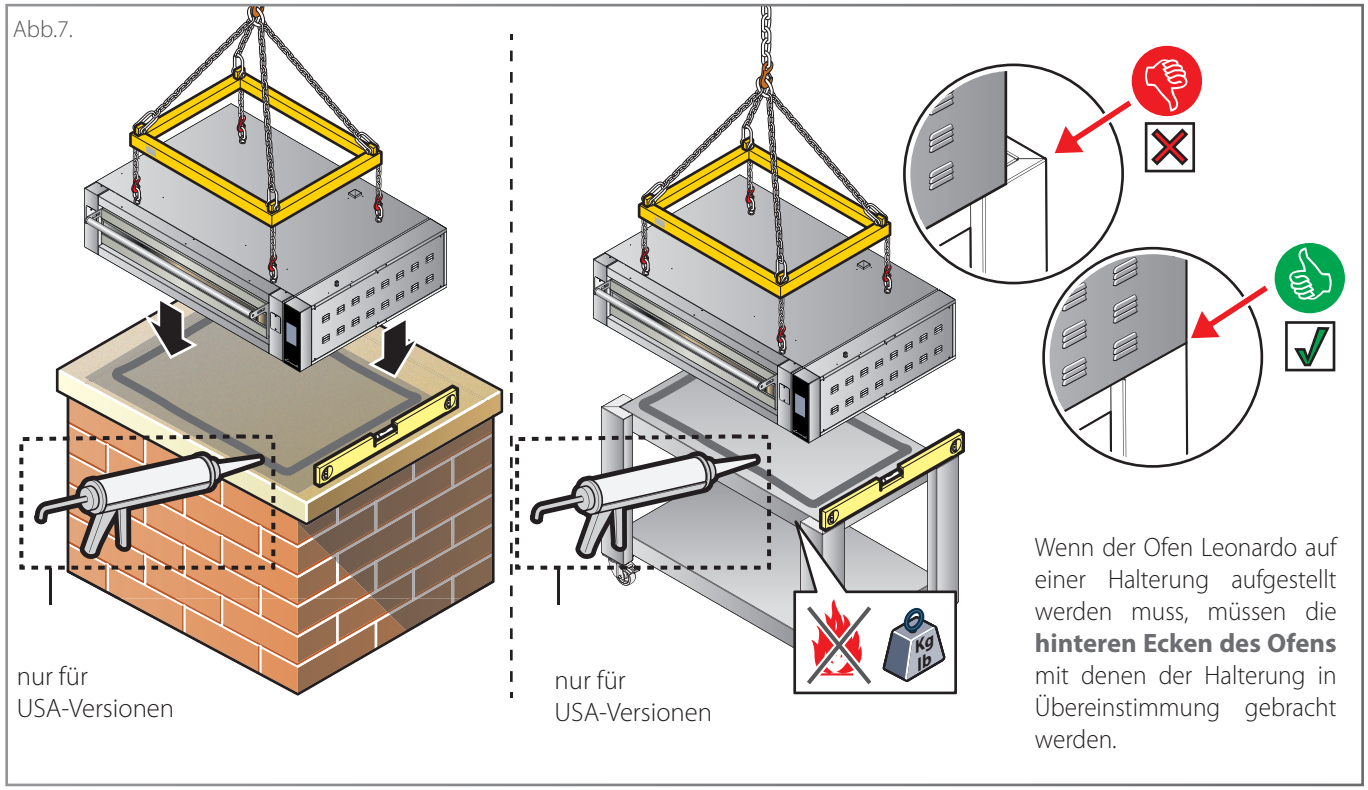
- aus nicht entflammbar oder hitzeempfindlichen Material;
- vollkommen eben;
- stabil;
- das Gewicht des Gerätes sowie der eventuellen Zubehörvorrichtungen tragen (siehe folgende Tabelle).

Modell		hitzebeständige Ebene	genoppte Ebene
LN **2** T/1TS	h. 18	207 kg - 456 lb	193 kg - 425 lb
LN **2** T/1TSH	h. 25	222 kg - 489 lb	208 kg - 458 lb
LN **3** T/1TS	h. 18	247 kg - 544 lb	226 kg - 498 lb
LN **3** T/1TSH	h. 25	262 kg - 577 lb	241 kg - 531 lb
LN **650** TS	h. 25	387 kg - 853 lb	347 kg - 765 lb

Für eine ordnungsgemäße Installation ist es erforderlich, den Spalt zwischen dem Backofenboden und dem Ofenboden mit einem für die Lebensmittelindustrie zugelassenen und hochtemperaturbeständigen Silikon abzudichten, das entlang der Kontur des Backofenbodens aufgetragen wird und die Ansammlung von Schmutz dort verhindert, wo eine regelmäßige Reinigung aufgrund des geringen Zugangs zu den von Schmutzablagerungen betroffenen Bereichen nicht möglich ist.

Zur Gewährleistung einer perfekten Kompatibilität mit dem Ofen sind auf Anfrage beim Hersteller Halterungen erhältlich.

Zur korrekten Montage und Befestigung am Ofen das beiliegende Datenblatt der Halterungen konsultieren.



▶ **Abb.8.**

Prüfen, dass die folgenden Mindestabstände des Ofens zu den **Wänden,** anderen **Geräten**, **Gegenständen** und **brennbaren Materialien** unbedingt eingehalten werden (siehe Seite **4**).

Wenn der Backofen auf dem vorgesehenen Unterbau steht:

A dürfen KEINE weiteren Backöfen übereinander installiert werden, beachten Sie die Abbildung ▶ **Abb.8.**

B und wenn weitere Öfen auf dem ersten installiert werden sollen, befolgen Sie die Anweisungen auf der Seite **27** ▶ **Abb.9.**

C und weitere Öfen zu einem späteren Zeitpunkt installiert werden sollen, wenn die Anschlüsse an die Abzugshaube bereits hergestellt sind, befolgen Sie die Anweisungen auf Seite **29** ▶ **Abb.10.**

⚠ Die Hebeösen entfernen und die zuvor entfernten Schrauben wieder einsetzen.

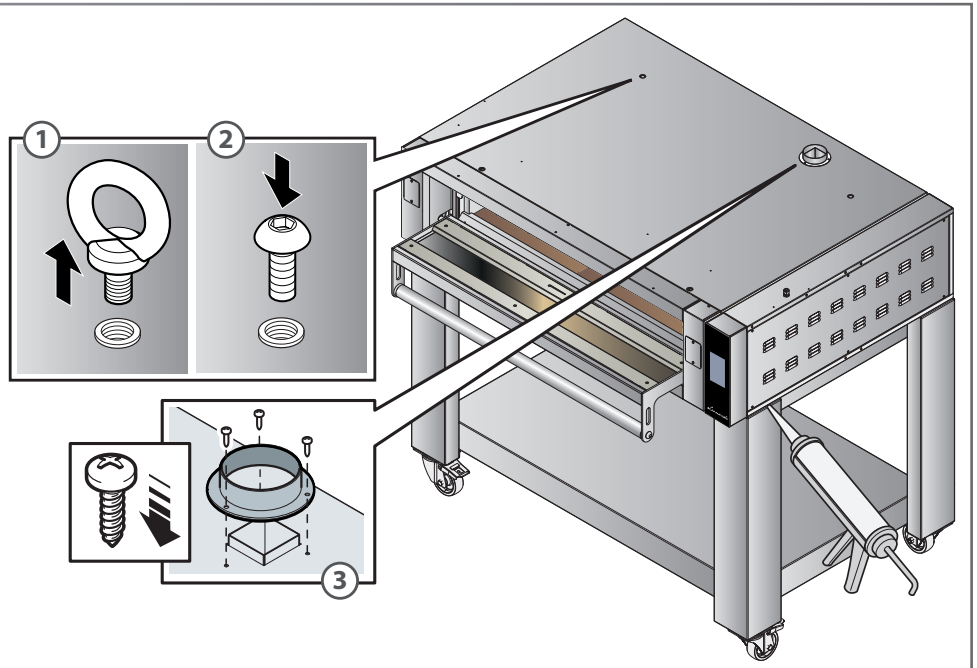


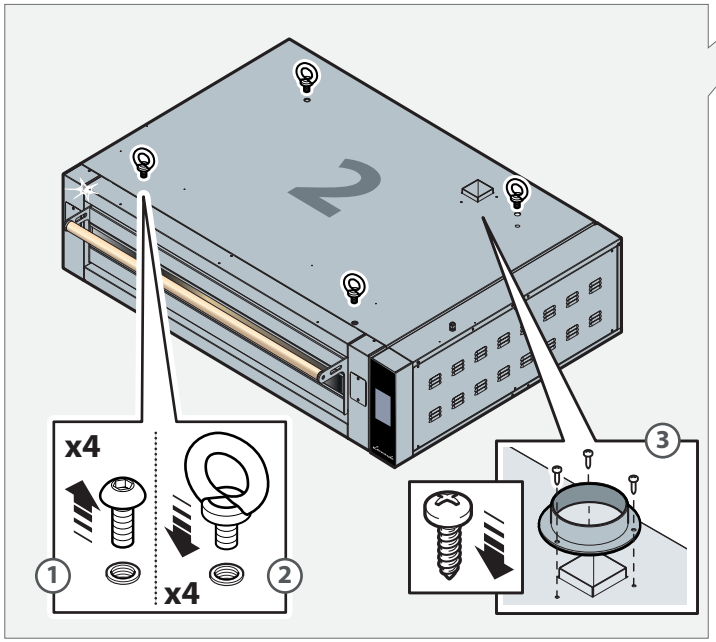
Abb.8.

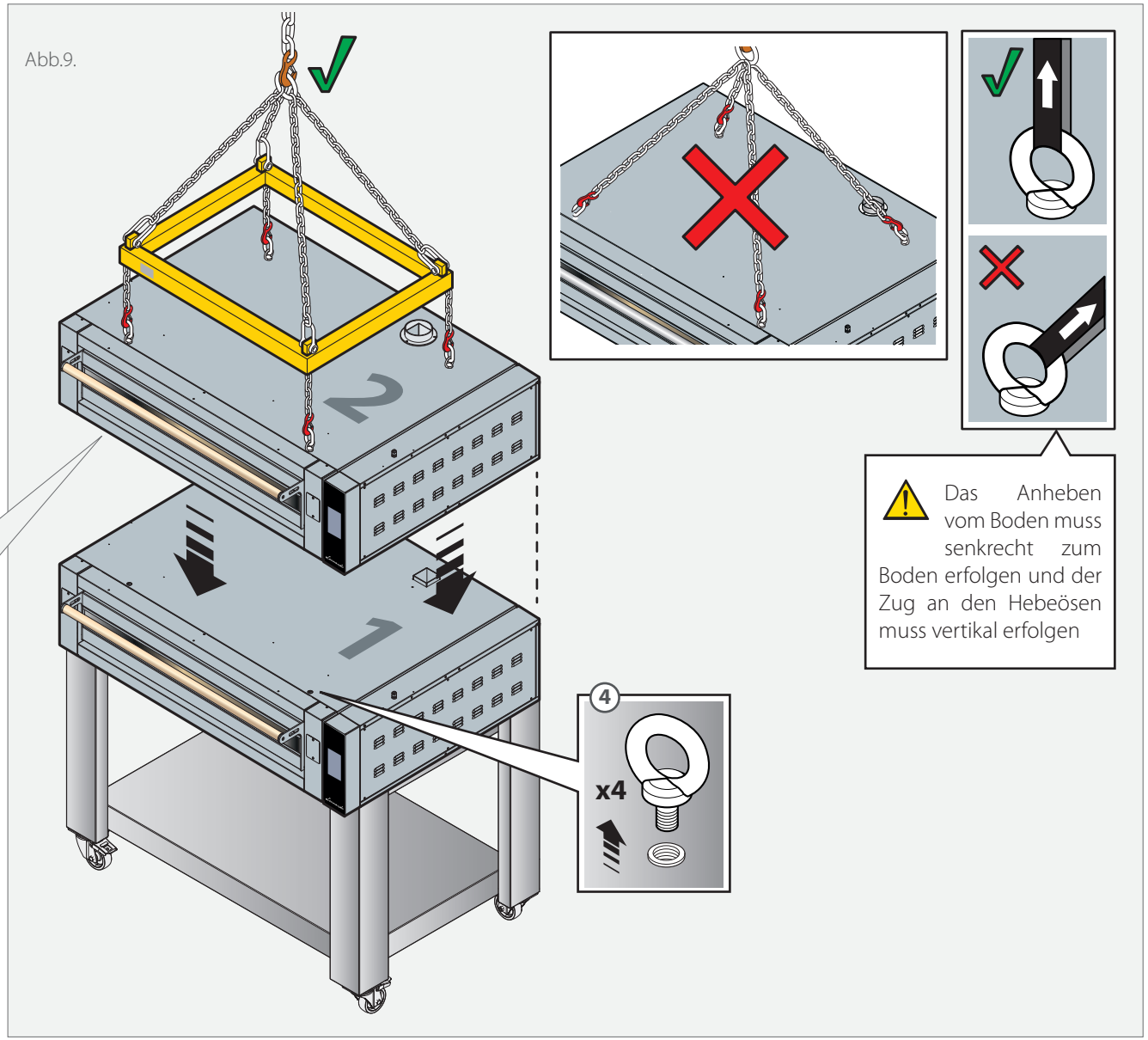
Aufbau weiterer Öfen

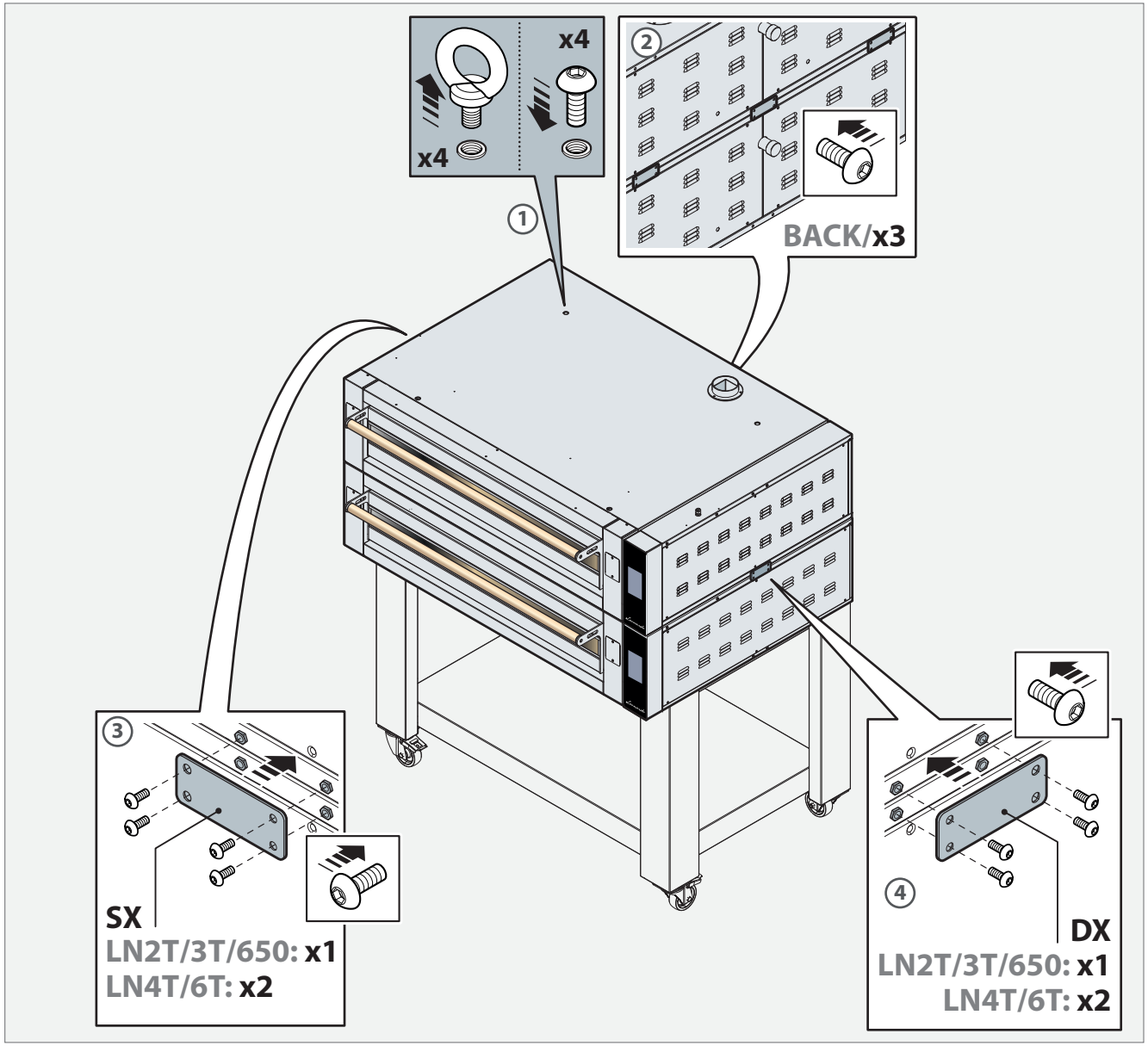
Abb.9.

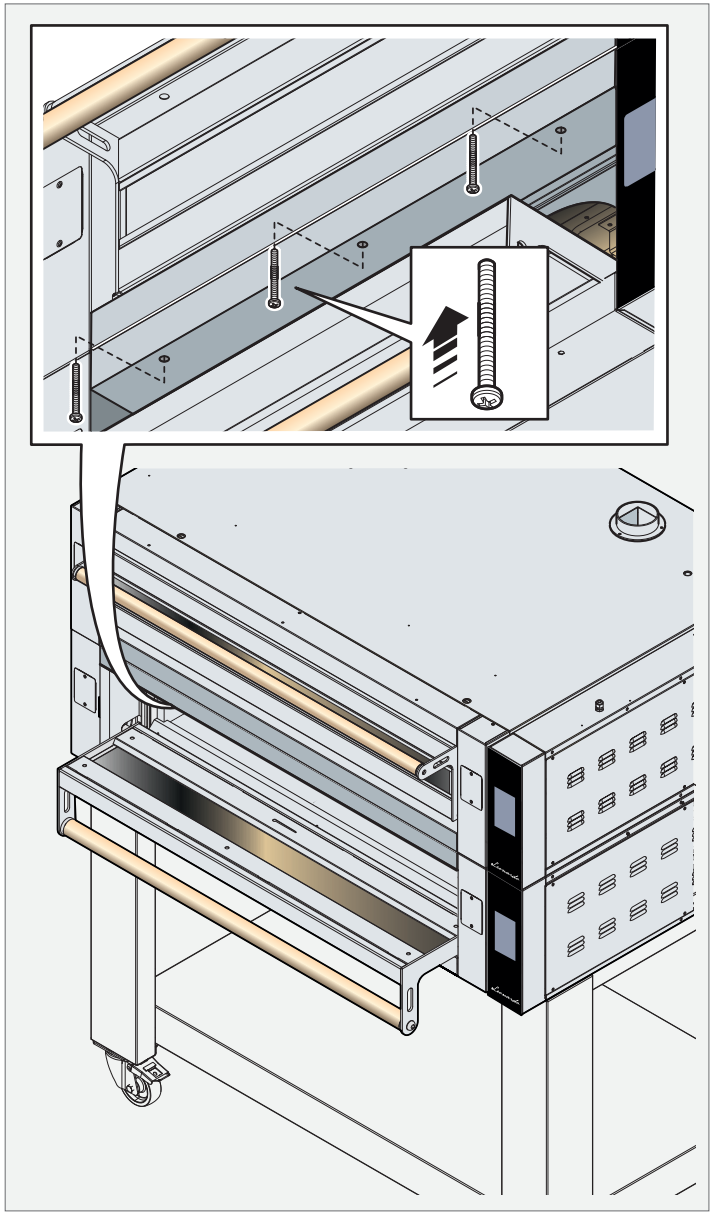
Beim Aufbau weiterer Öfen wie auf der Abbildung gezeigt vorgehen.

Das Heben der anderen Öfen muss mit den gleichen Vorsichtsmaßnahmen und Modalitäten erfolgen, die für den ersten Ofen angewendet wurden.






x4
x4
1
2
BACK/x3
3
SX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2
4
DX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2

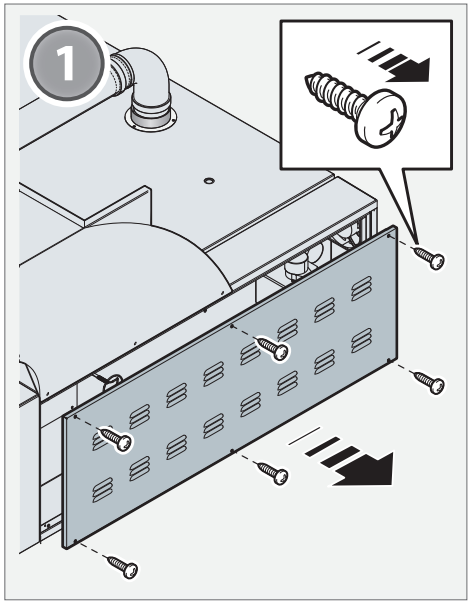


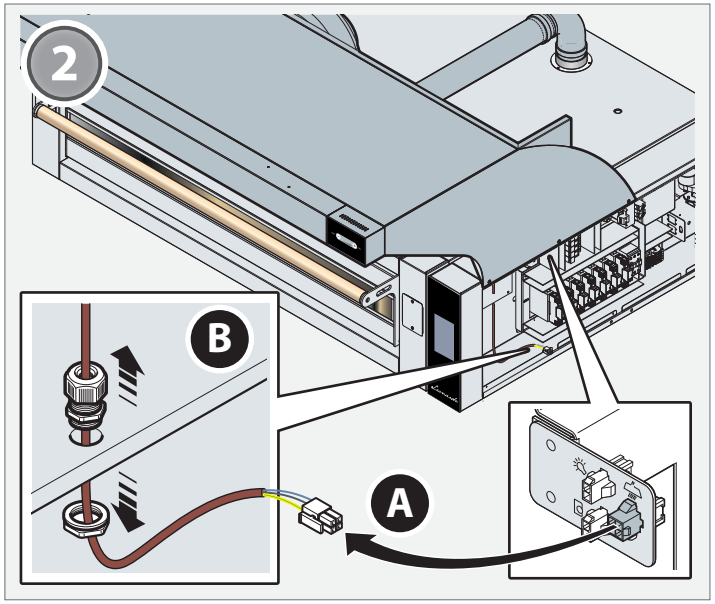
Aufbau weiterer Öfen mit bereits installierter Abzugshaube

▶ **Abb.10.**

Die Angaben der folgenden Abbildung befolgen, falls weitere Öfen auf ein bereits installiertes Gerät mit Abzugshaube aufgebaut werden müssen.

Das Heben der anderen Öfen muss mit den gleichen Vorsichtsmaßnahmen und Modalitäten erfolgen, die für den ersten Ofen angewendet wurden.





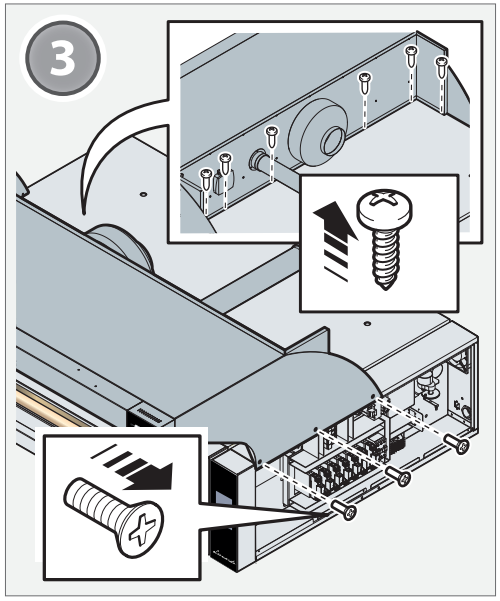
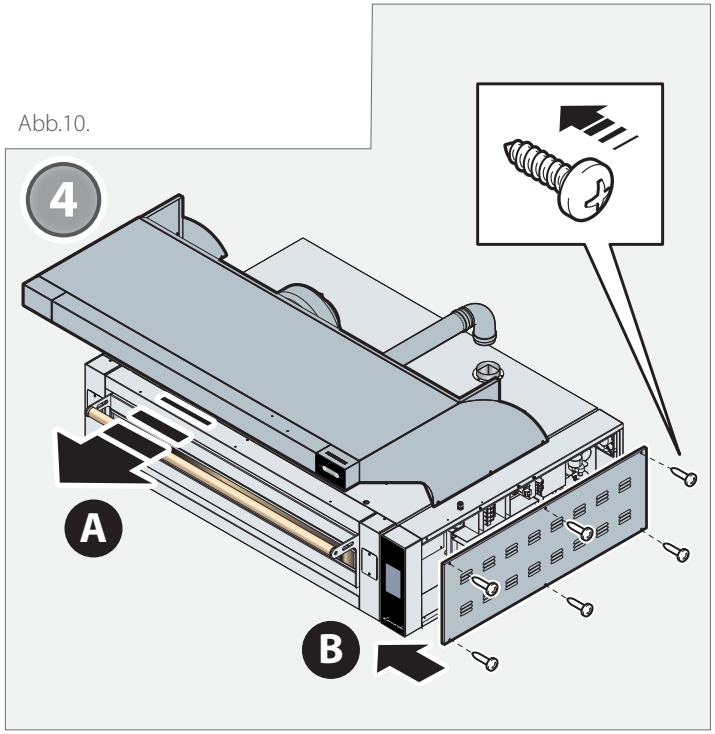
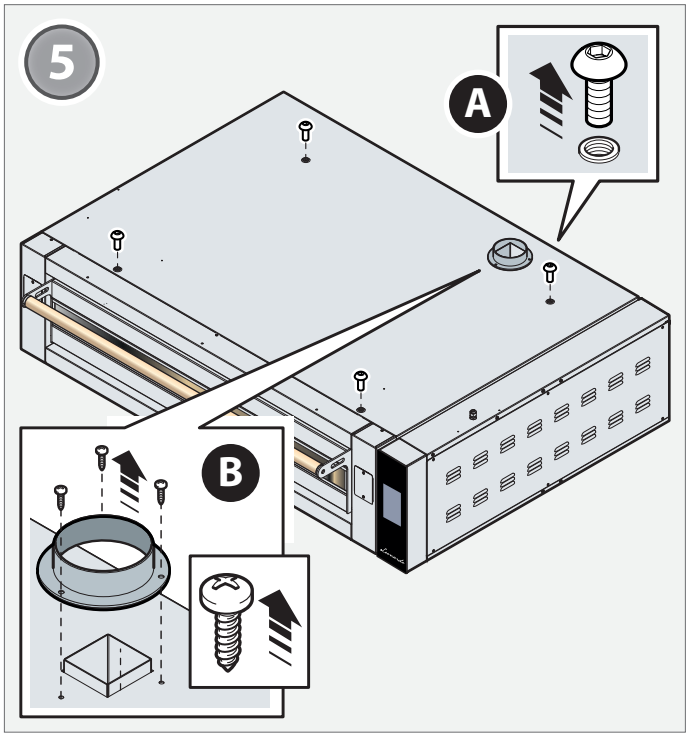
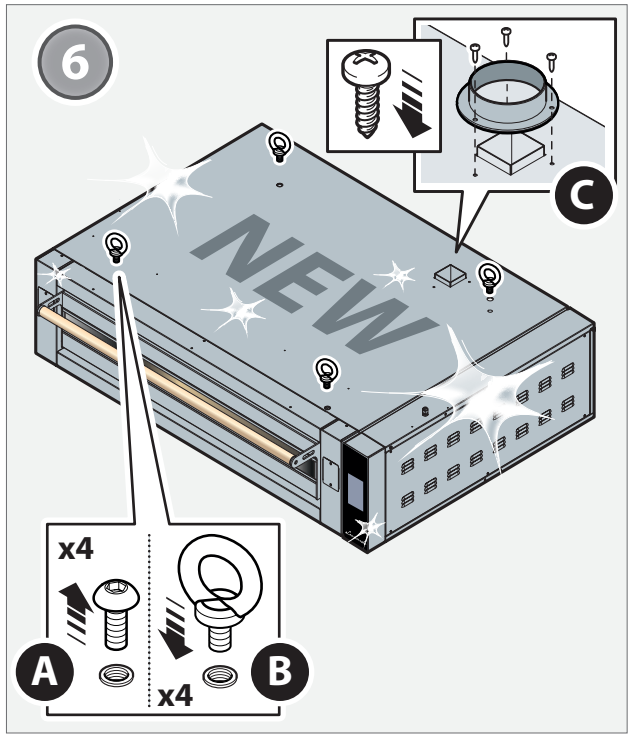
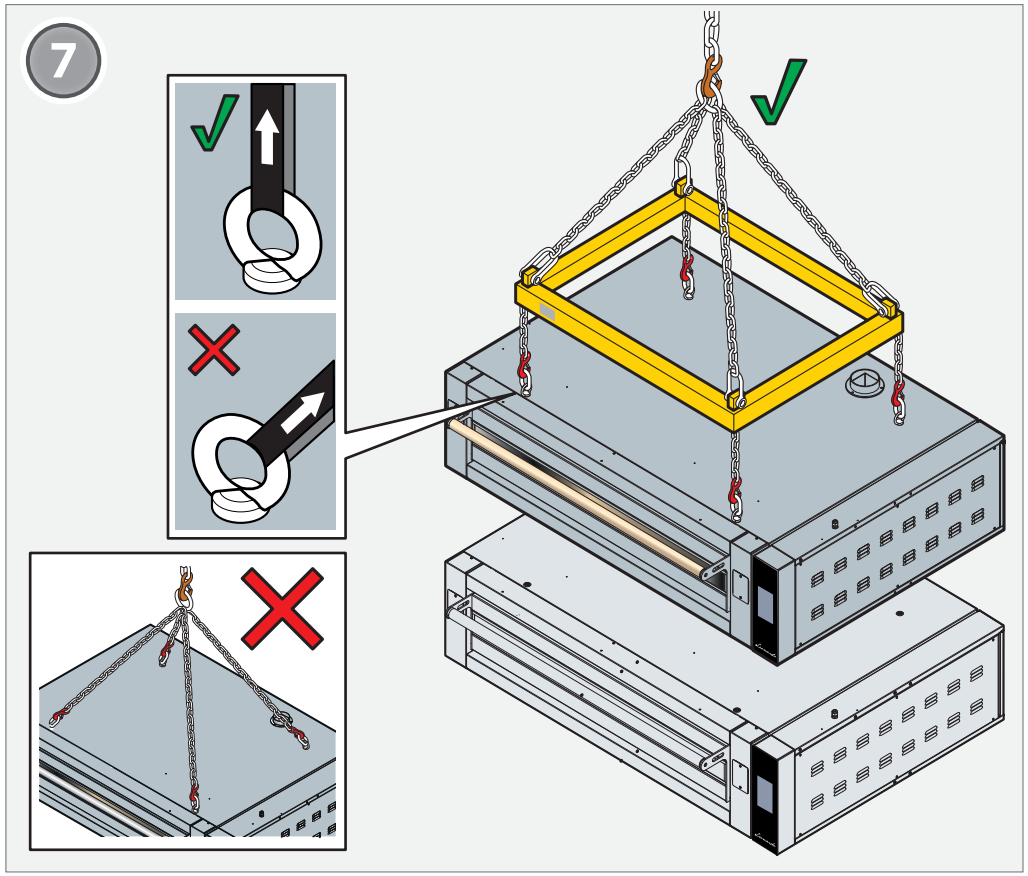


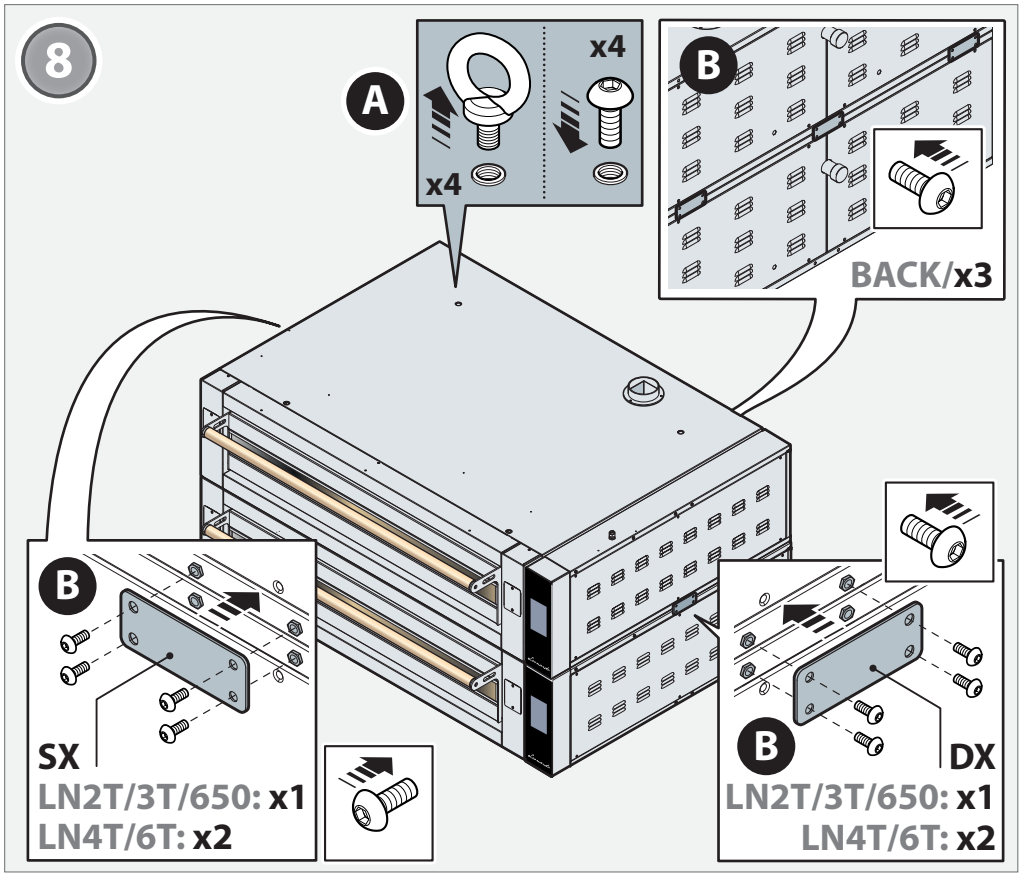
Abb.10.

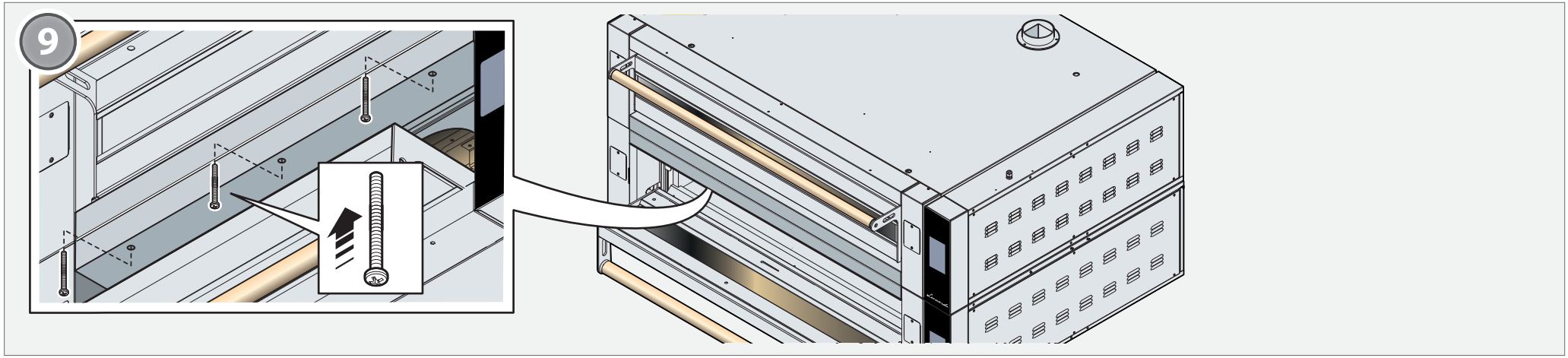


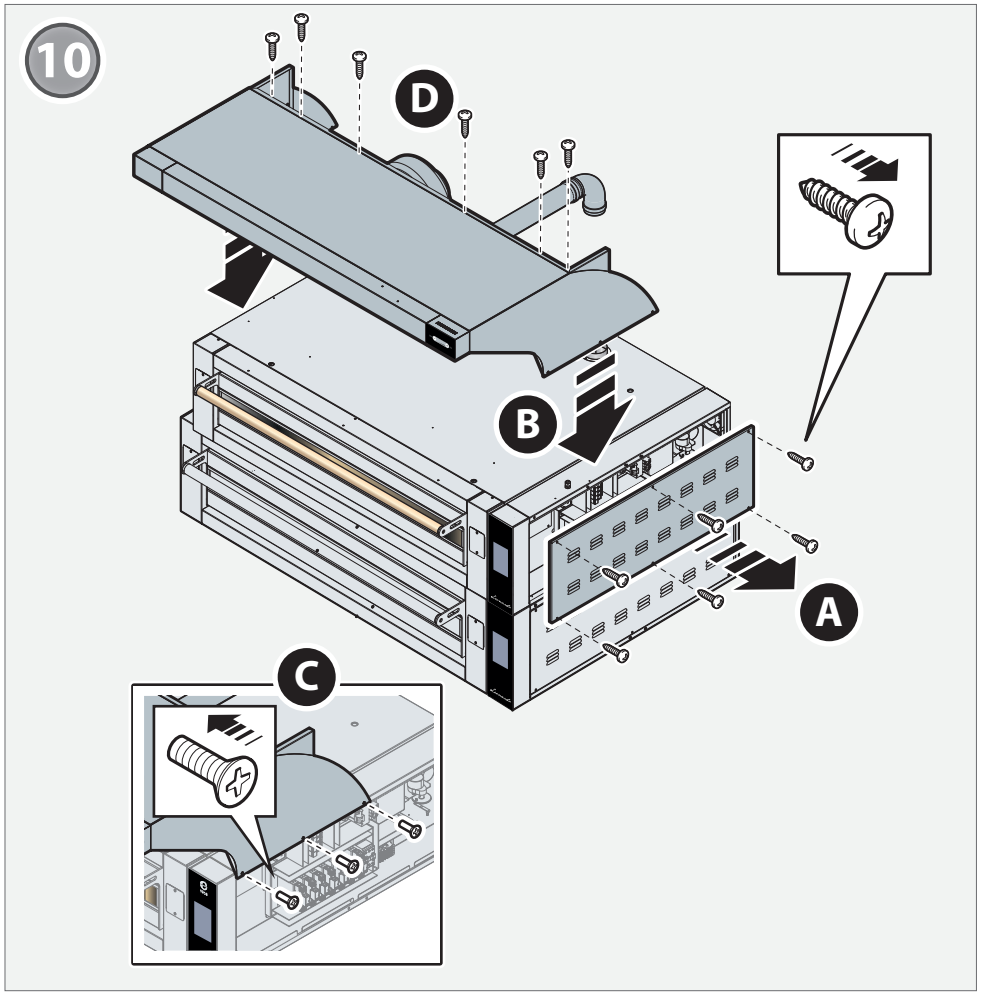


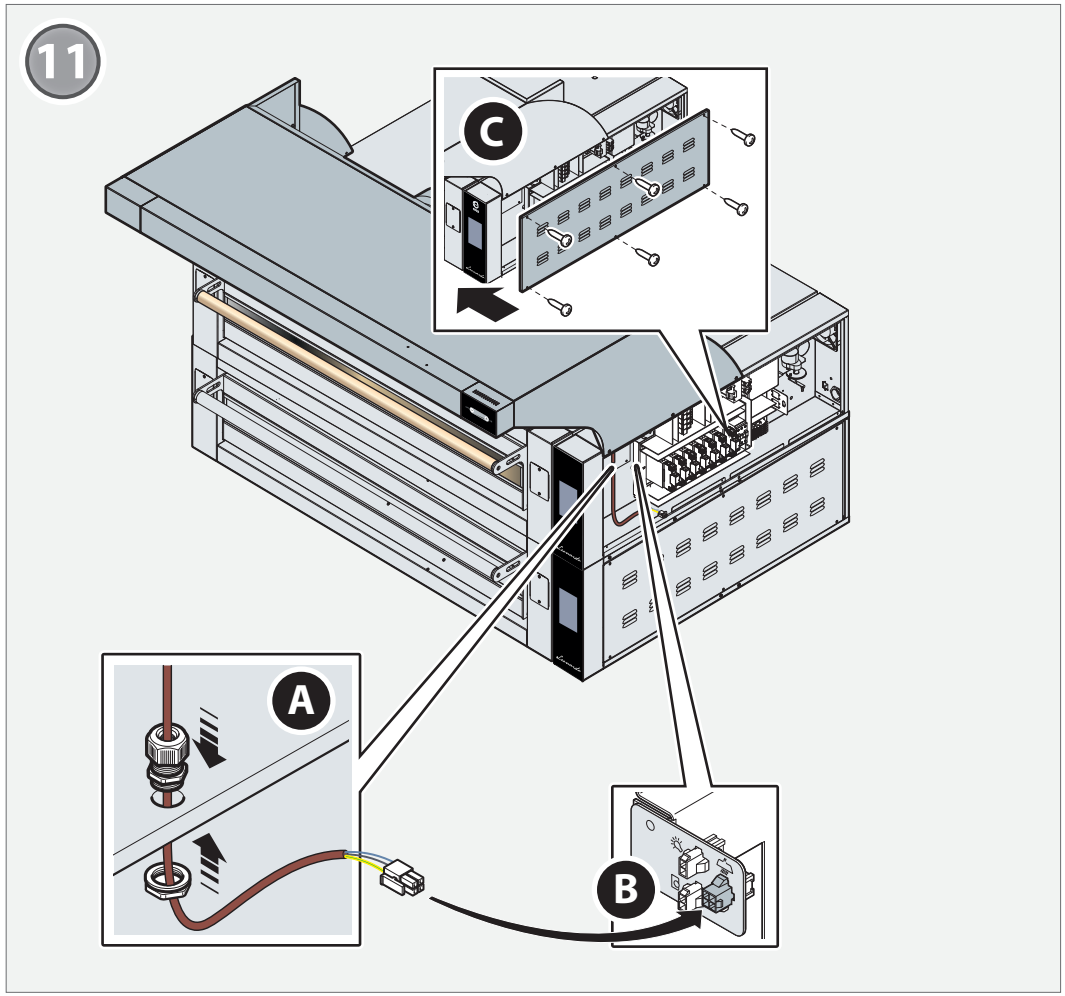



7


8
A
x4
x4
B
BACK/x3
B
SX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2
B
DX
LN2T/3T/650: x1
LN4T/6T: x2


9


10
D
B
A
C


11
C
A
B

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 **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 [11.81in.]** 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.

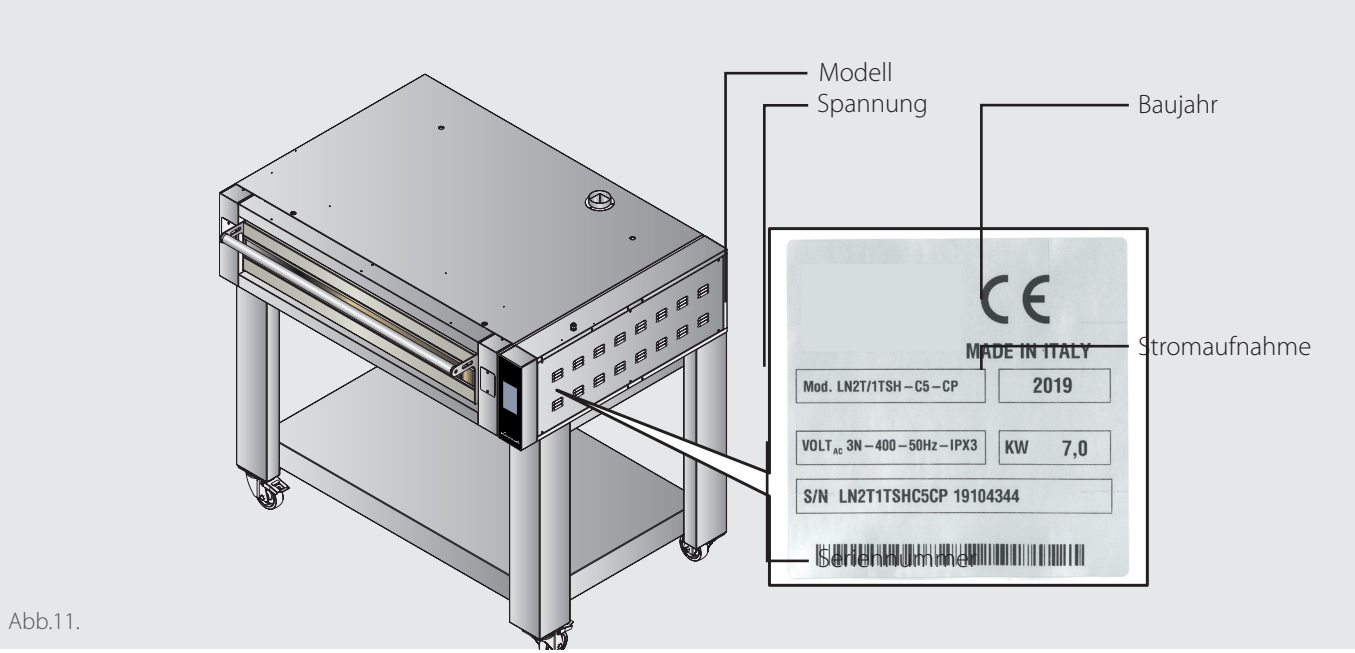


Abb.11.

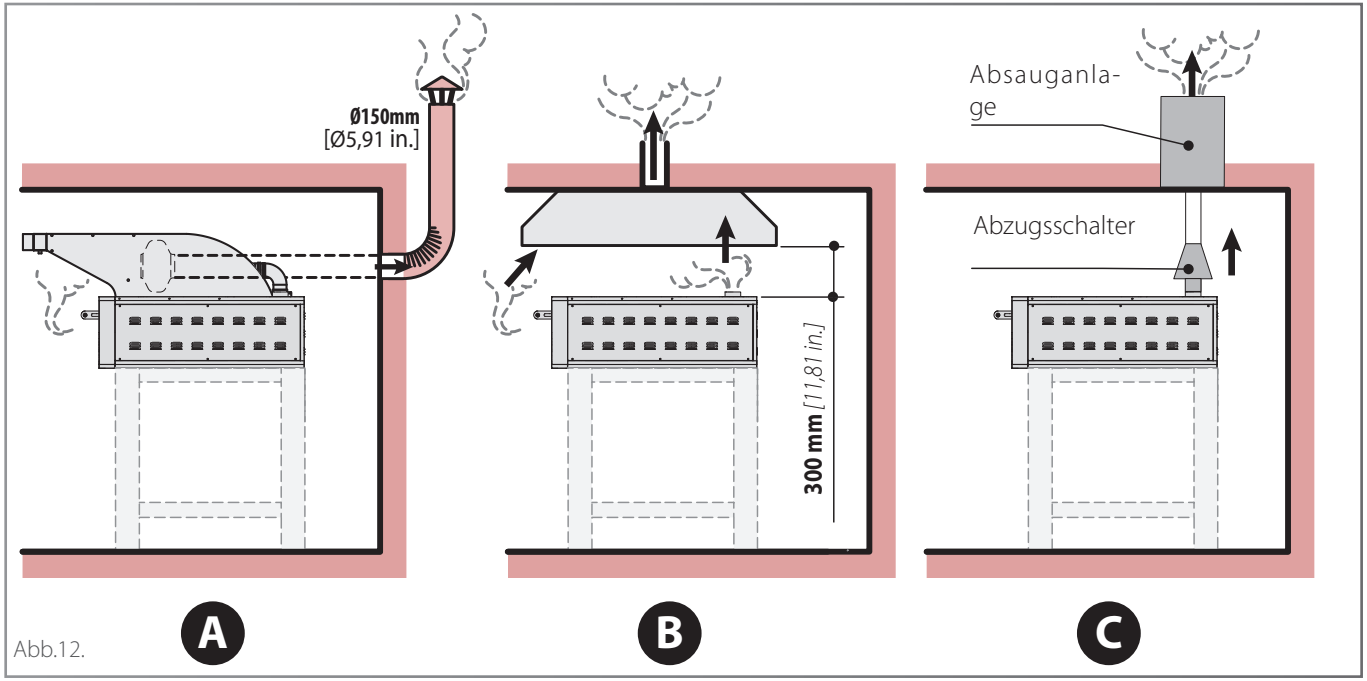


Abb.12.

Elektrischer Anschluss

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 oder dreifache Backkammer aufweist, müssen zwei Stromversorgungskabel sowie die Verbindungsstecker angeschlossen werden.

Abb.13.

Um das Kabel an das Gerät anzuschließen, die rechte Seitenwand des Backofens abnehmen, das Kabel durch die vorbereitete Kabelverschraubung führen und es gemäß dem Schaltplan des Backofens, den Sie erworben haben, ordnungsgemäß an die Klemmleiste anschließen.

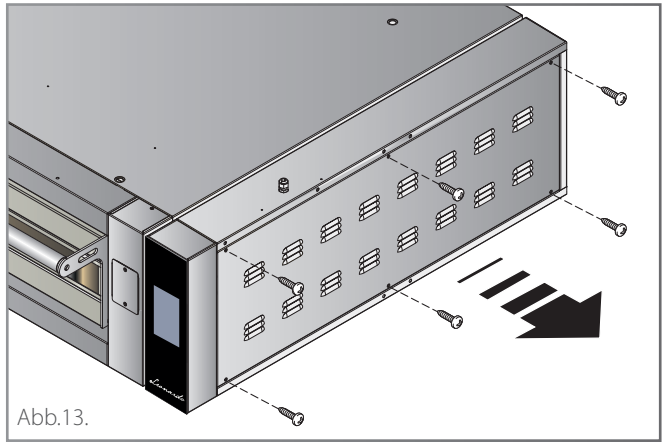
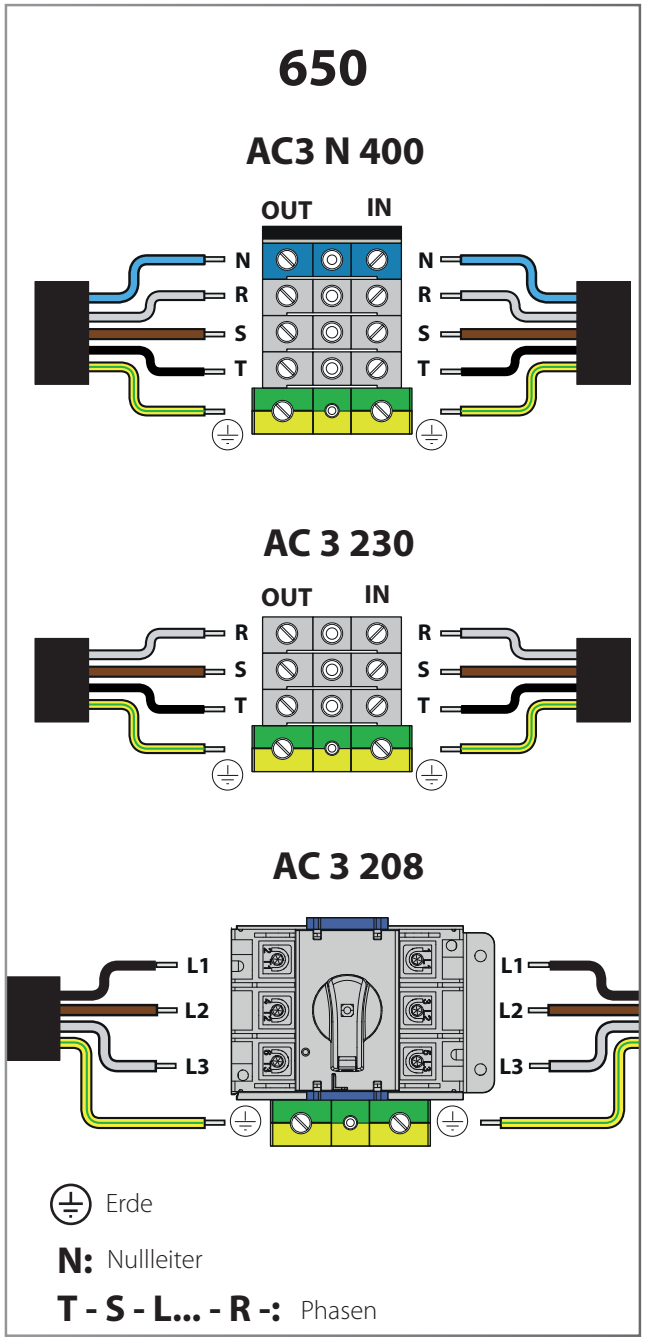
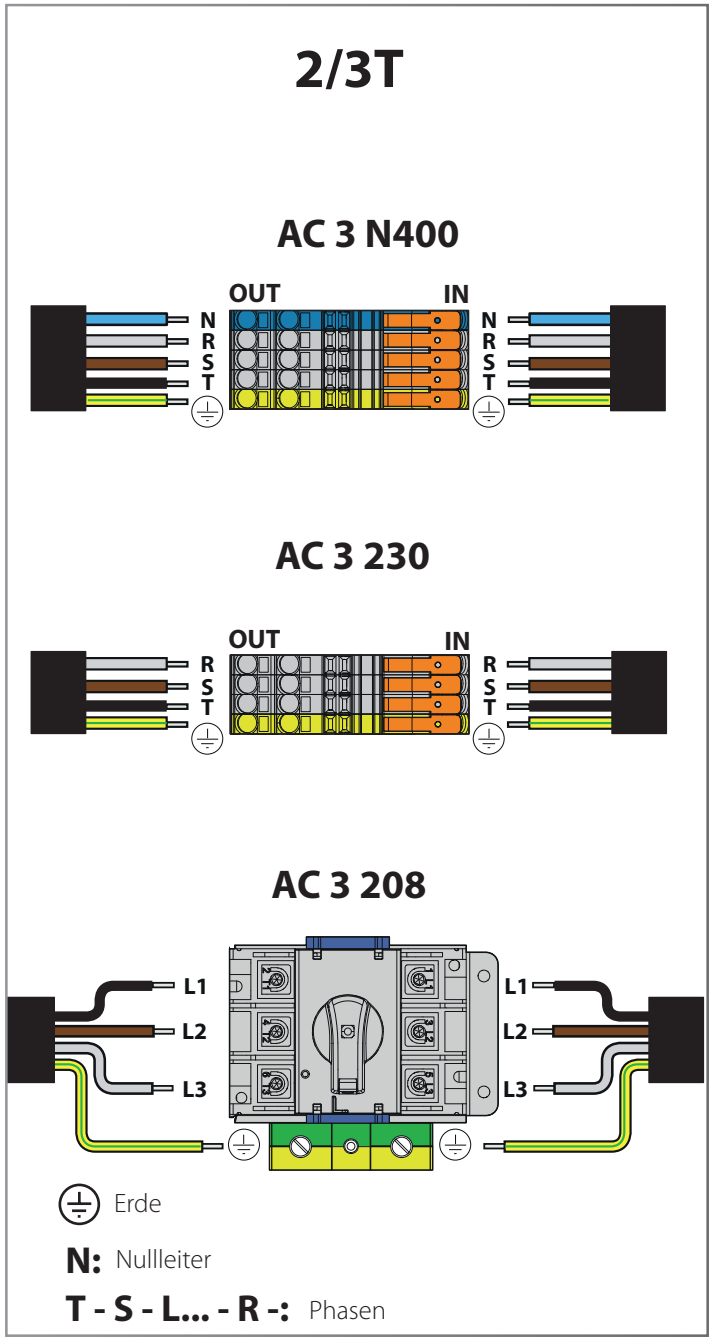


Abb.13.





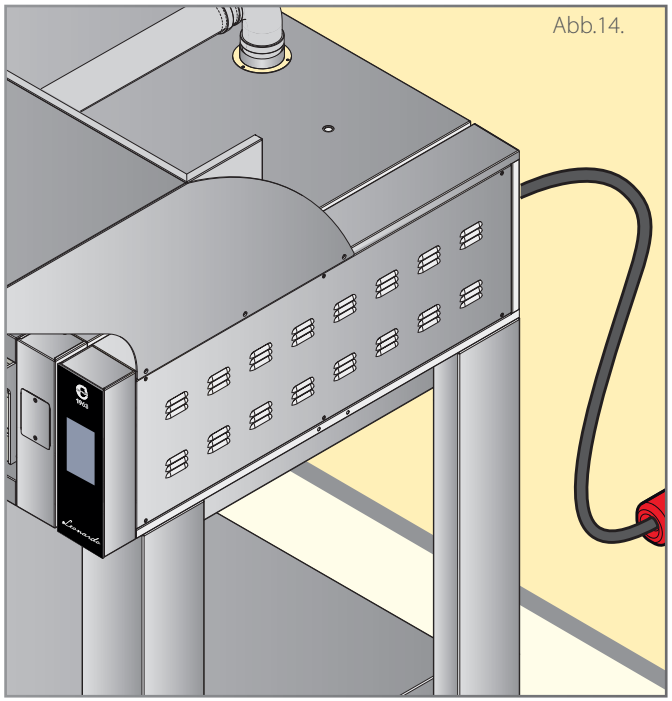
Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

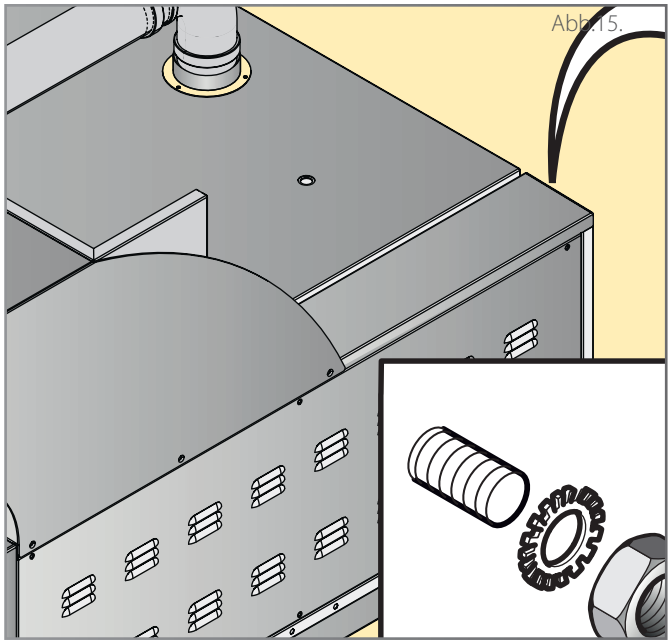
- eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm^2 haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben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

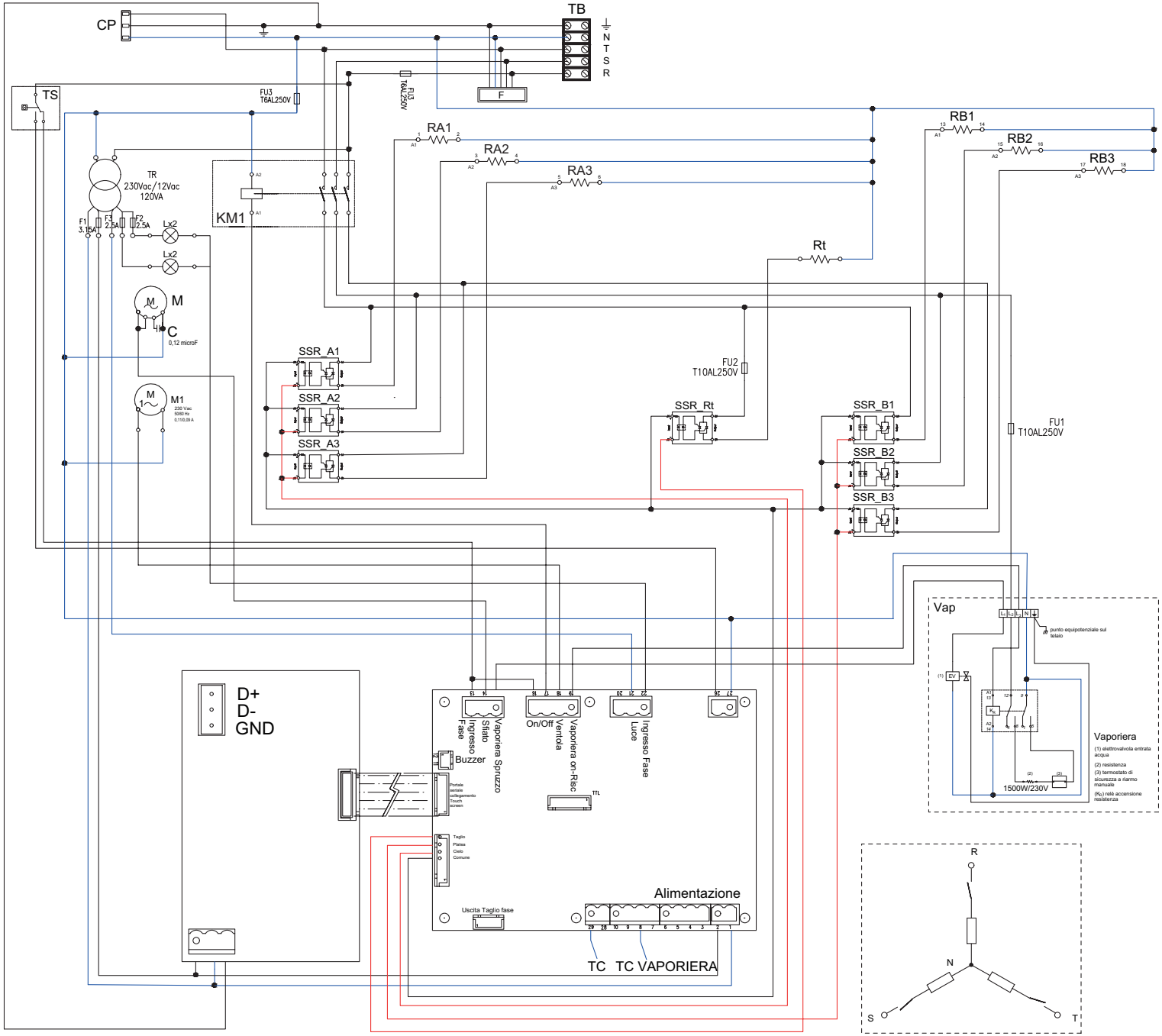
Im Fall der Nichteinhaltung der vorausgehenden Anweisungen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

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**





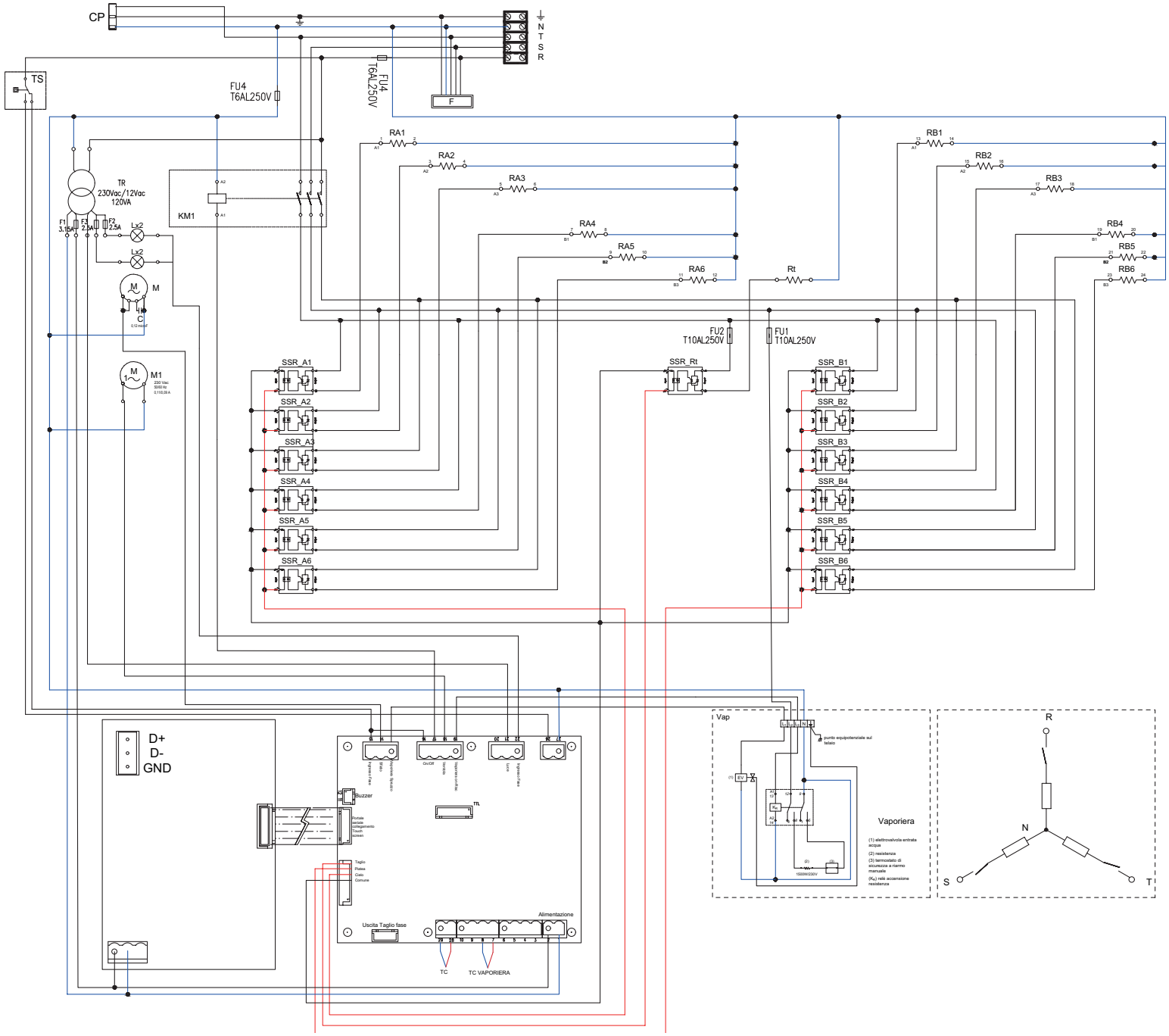


2T-3T
AC3 N 400

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
K_R	Relais Einschaltung Widerstand

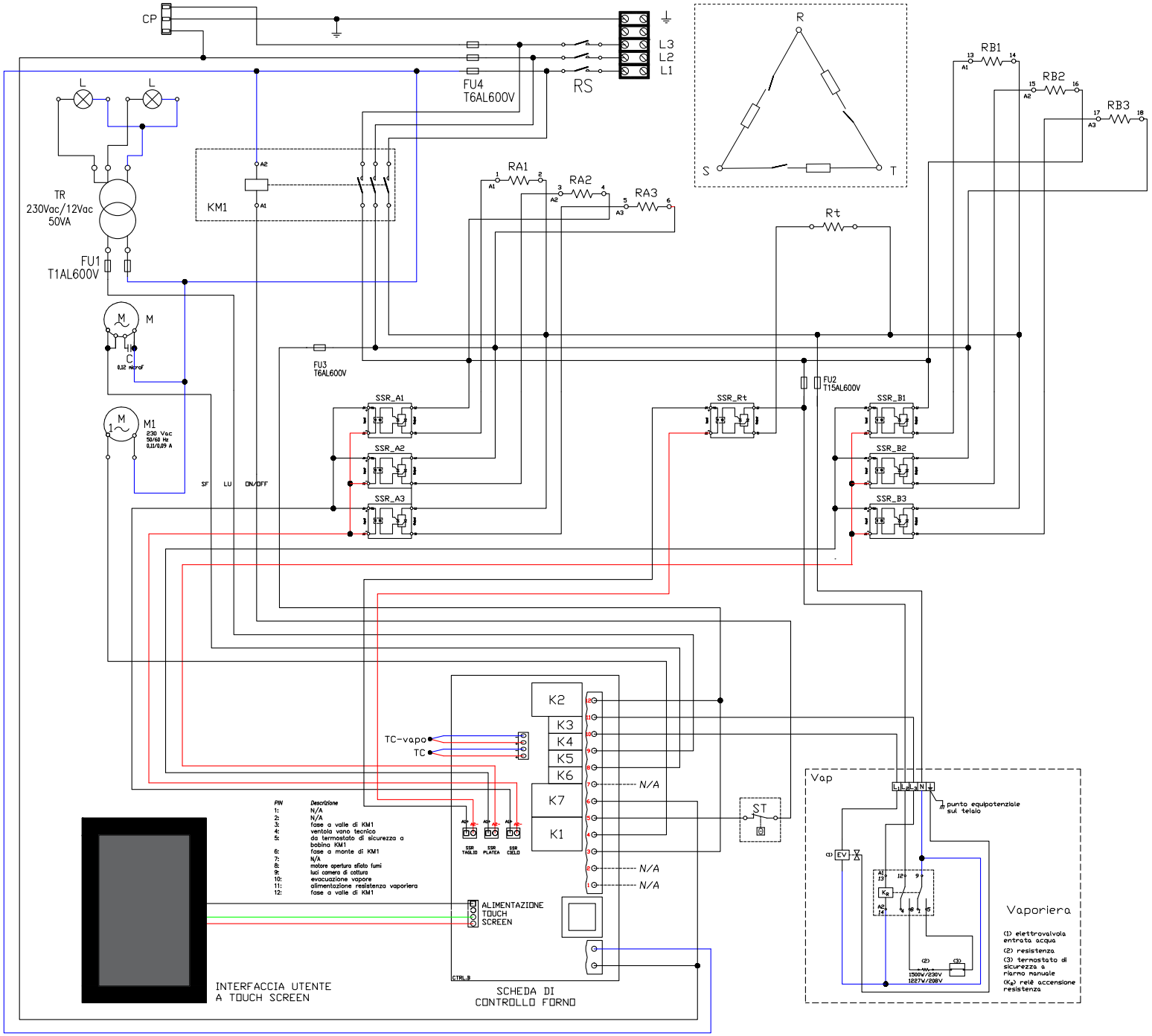


650
AC3 N 400

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
K_R	Relais Einschaltung Widerstand

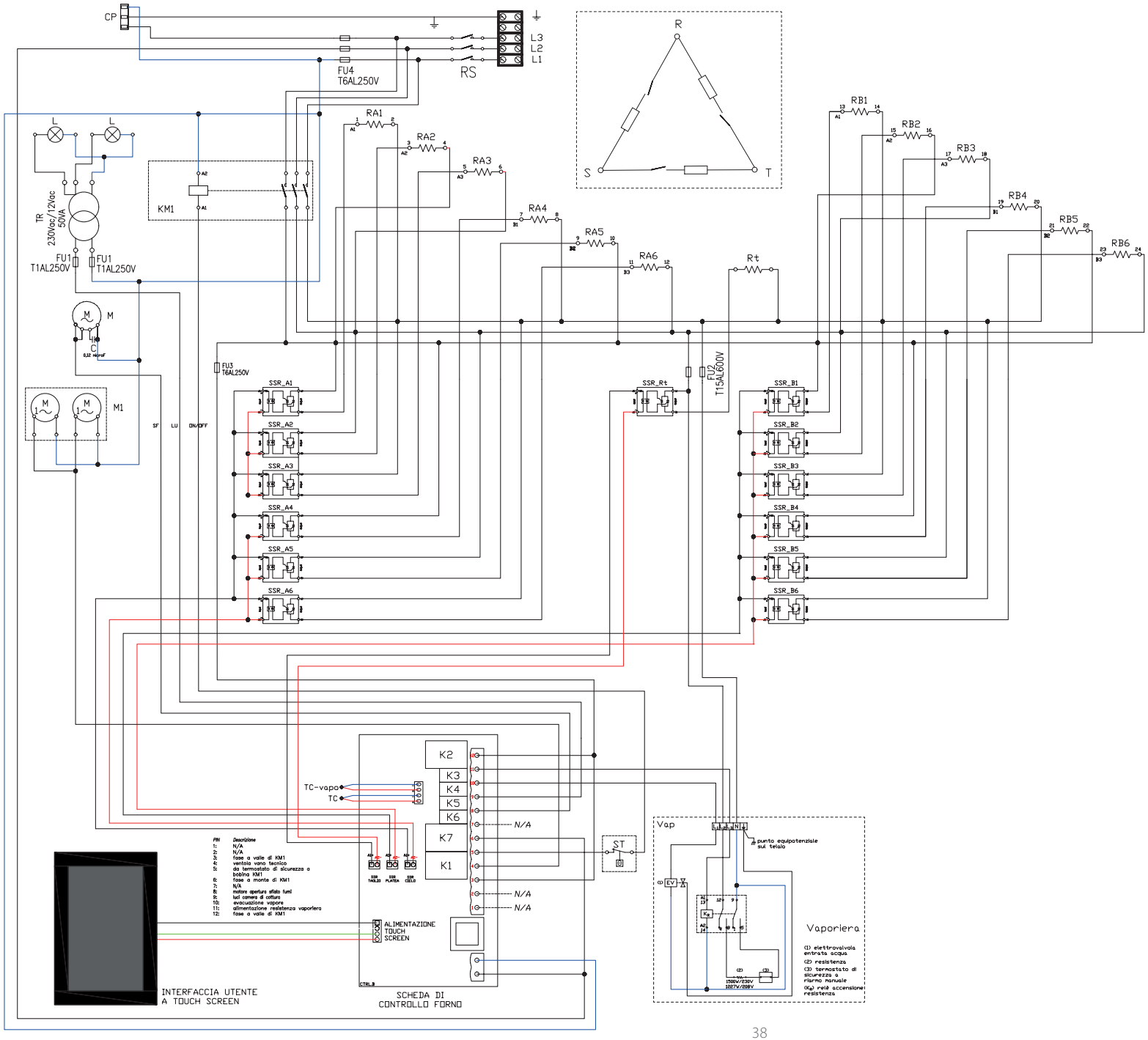


2T-3T
AC3 208

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
KR	Relais Einschaltung Widerstand

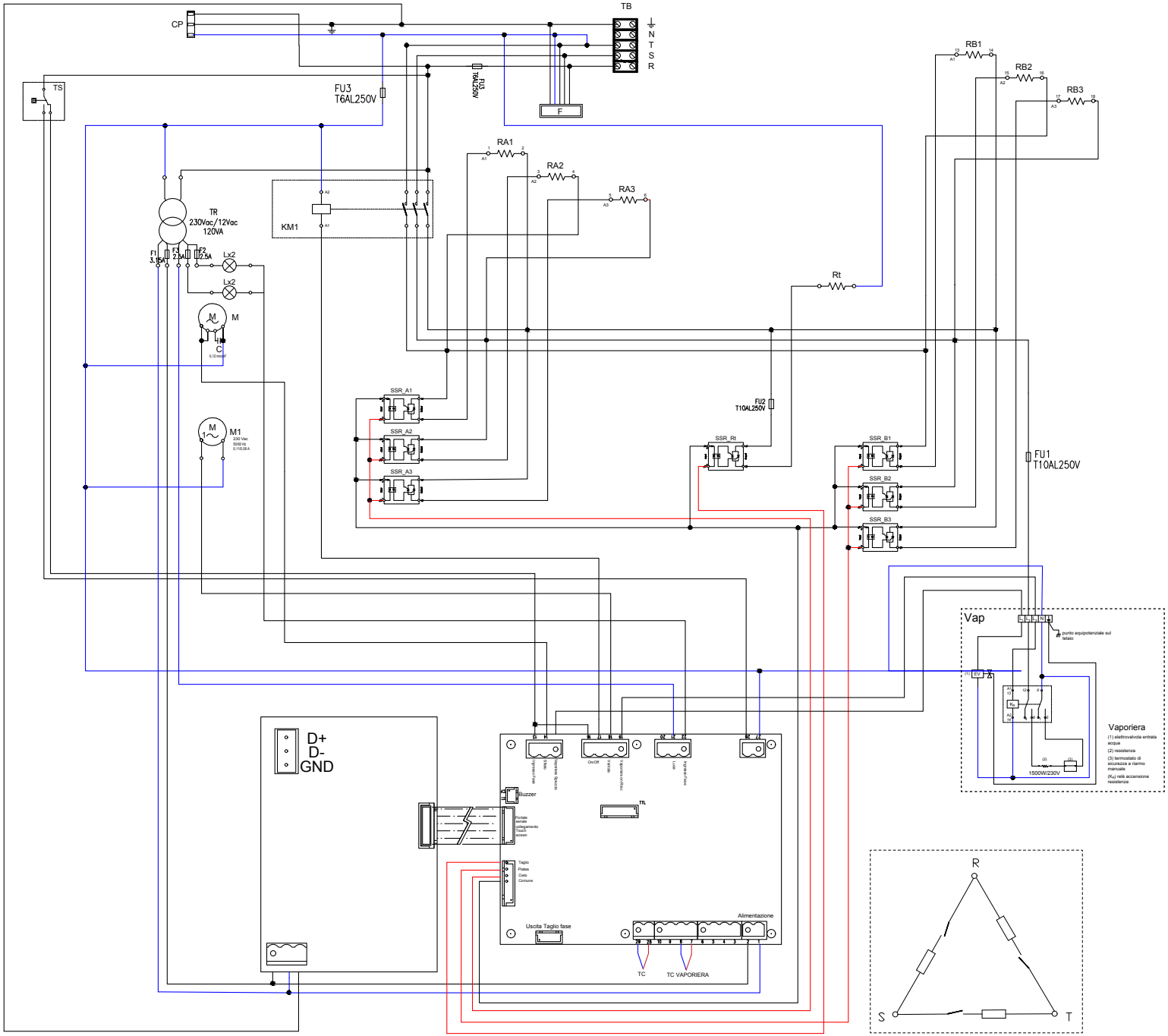


650
AC3 208

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
K_R	Relais Einschaltung Widerstand

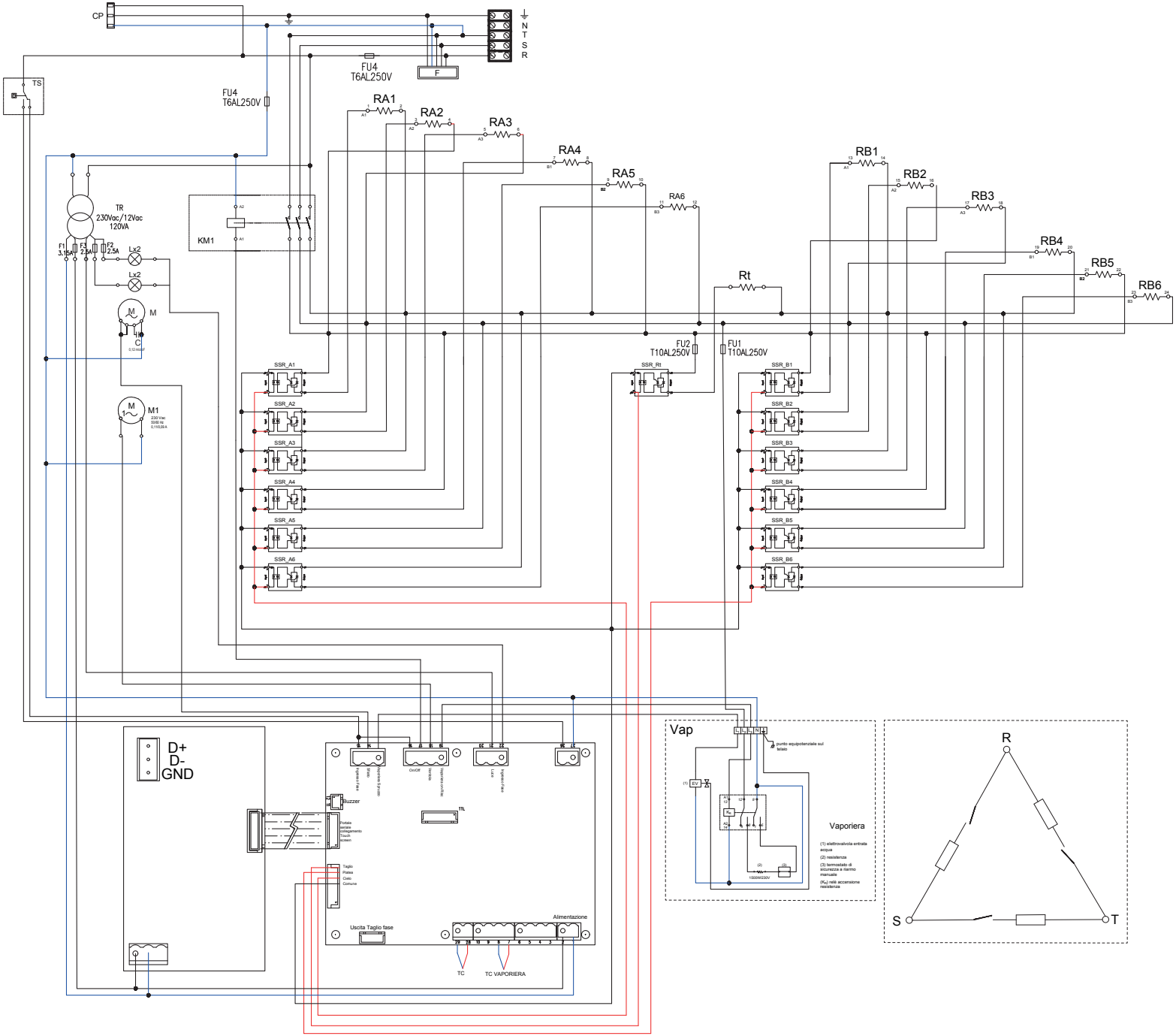


2T-3T
AC3 230

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
KR	Relais Einschaltung Widerstand



650
AC3 230

Abkürzung	Beschreibung PIN
1	N/A
2	N/A
3	Phase nach KM1
4	Gebläse Technikfach
5	Von Sicherheitsthermostat zu Spule KM1
6	Phase vor KM1
7	N/A
8	Motor Öffnung Rauchabzug
9	Beleuchtung Backkammer
10	Dampfevakuierung
11	Stromversorgung Widerstand Dampfgenerator
12	Phase nach KM1

Abkürzung	Beschreibung
AL	Stromversorgung Steuerungskarte 25,2 W, 230 Vac/12 Vdc
C	Kondensator Start Motor
CTRL.B	Steuerungsplatine Ofen
EV	Magnetventil Wassereinleitung
F	Entstörungsfilter
FUx	Sicherungen
KM1	Hauptkontaktgeber
KR	Relais Einschaltung Widerstand Dampfgenerator
L	Beleuchtung Backkammer
M1	Motor Kühlgebläse Platinen
M	Motor Öffnung Entlüftungskamin
RA1...6	Obere Widerstände
RB1...6	Untere Widerstände
Rt	Schaltwiderstand
ST	Sicherheitsthermostat
SSR_A1...6	Solid-State-Relais obere Widerstände
SSR_B1...6	Solid-State-Relais untere Widerstände
TB	Klemmleiste
TC	Thermoelement
TR	Transformator Beleuchtung 50 VA 230 /12 Vac doppelter Ausgang
VAP	Dampfgenerator

Abkürzung	Beschreibung DAMPFGENERATOR
(1)	Magnetventil Wassereingang
(2)	Widerstand
(3)	Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung
KR	Relais Einschaltung Widerstand

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.

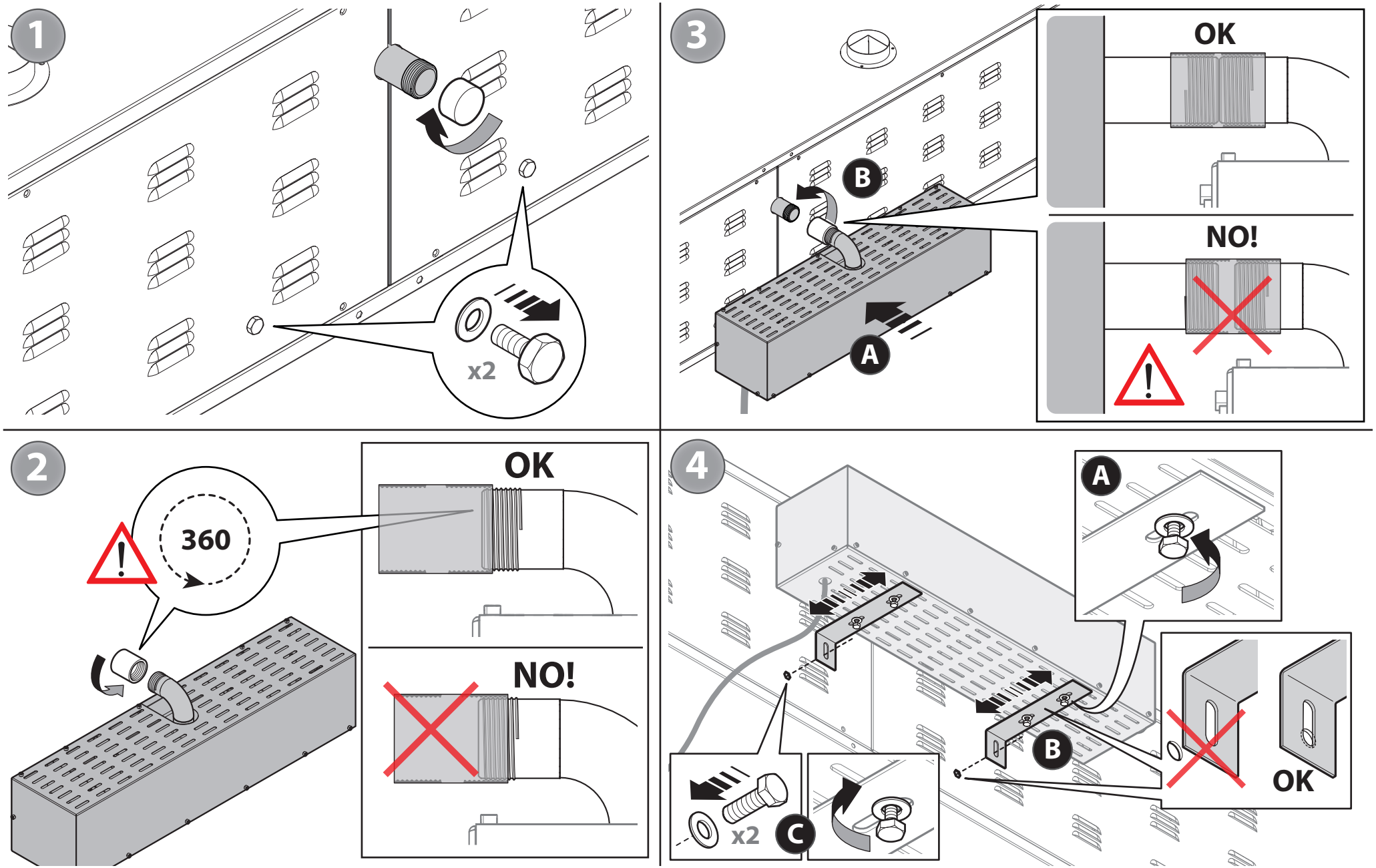
Überprüfung des Betriebs

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**, Prozentsatz Oberhitze 80 %, Unterhitze 20 % für zumindest **8 Stunden, ohne Lebensmittel ins Innere zu stellen**: während dieser Zeit wird empfohlen, den Entlüftungskamin vollständig offen zu halten.

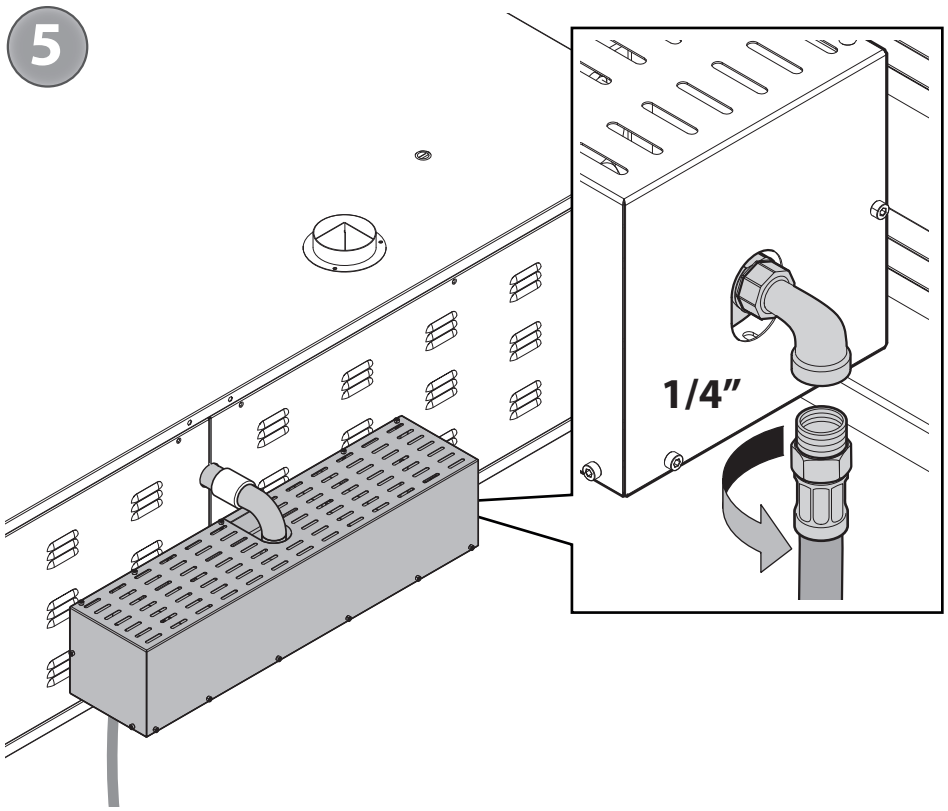
In dieser ersten Phase erzeugt der Ofen aufgrund der Verdampfung der Feuchtigkeit der Isolierungsmaterialien unangenehme Abgase und Gerüche, die während der nachfolgenden Betriebszyklen nach und nach verschwinden.

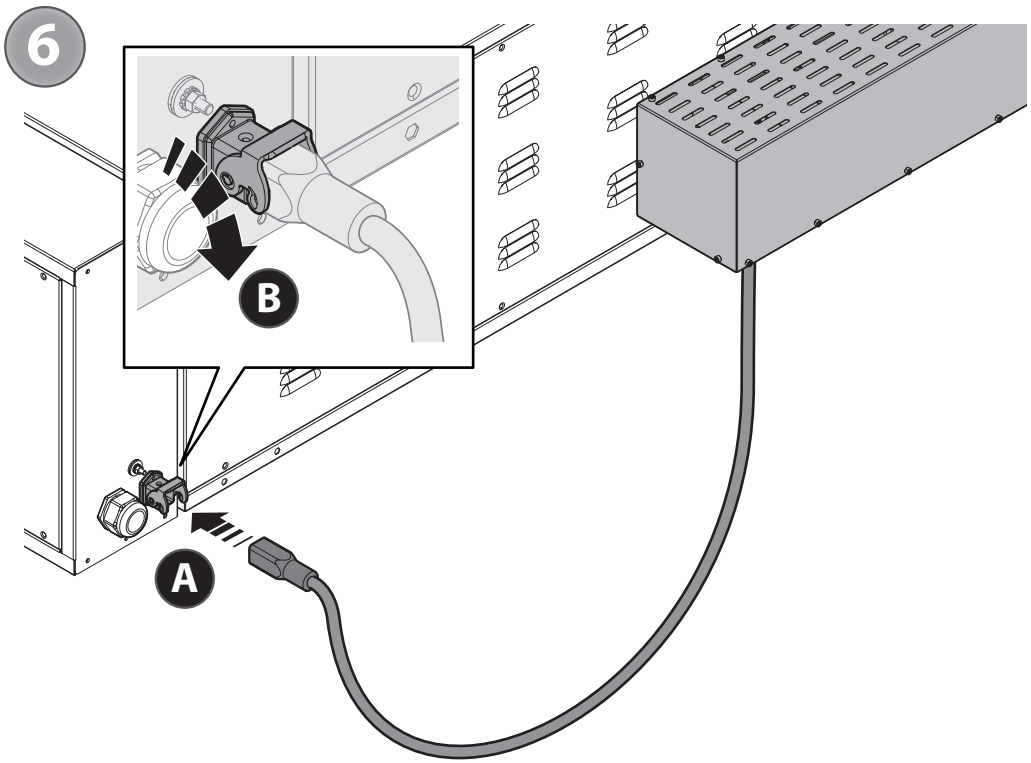
Zum Abschluss dem Benutzer erklären, wie das Gerät auf optimale und sichere Weise benutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

√	Kontrollen der Aufstellung	Entsprechendes Kapitel auf Seite...
	Entsprechen die Installationslokale der Norm? (korrekter Luftaustausch, min./max. Temperatur usw.)	**Transport und Aufstellung des Ofens auf dem vorgesehenen Unterbau** auf Seite **24**
	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 **23**
	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 **32**
√	**Elektrische Überprüfungen**	**Entsprechendes Kapitel**
	Stimmt die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten überein?	**Elektrischer Anschluss** auf Seite **33**
	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 Abzugshaube mit Motor) anzuschließen. Dabei muss zwischen letzterem und dem Kamin des Ofens ein Abzugsschalter eingesetzt werden.	**Rauchevakuierung** auf Seite **32**
√	**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?	-



Es ist möglich, die Öfen der Serie Leonardo an den Dampfgenerator Modell anzuschließen. N602870184
ACHTUNG! DEN OFEN VOR DER INSTALLATION DES DAMPFGENERATORS VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN


5
1/4”


6
B
A

Multimedia-Seite

Auf dieser Seite ist es möglich, Dateien von USB-Stick zu importieren bzw. auf USB-Stick zu exportieren, der an den entsprechenden USB-Port angeschlossen ist.

▶ Abb.16.

Der USB-Stick befindet sich im Inneren des Ofens, hinter dem Touch-Paneel, und er ist nur zugänglich, wenn die rechte Seitenwand des Gerätes entfernt wird.

⚠ **Diese Operation ist qualifiziertem Personal vorbehalten, da bei Entfernung des Paneels des Ofens Zugang zu spannungsführenden besteht, die potenziell gefährlich sind.**

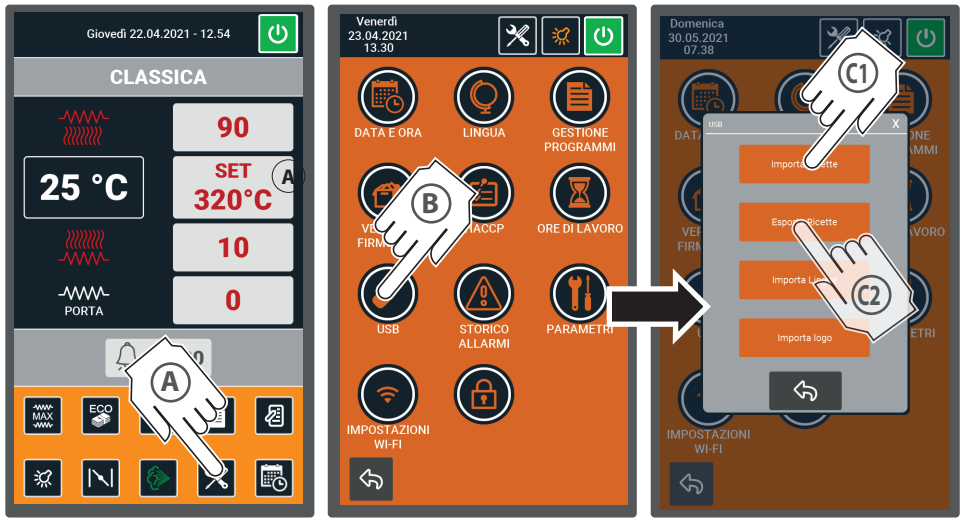
(A) (B) (C) Nach dem Einstecken des Sticks die Seite durch Berühren der entsprechenden Symbole aufrufen.

Es ist möglich, Folgendes zu importieren:
- **Dateien** im Format CSV (.csv), die **Programmparameter** enthalten.

Es ist möglich, Folgendes zu exportieren:
- **Dateien** im Format CSV (.csv), die **Programmparameter** (1-50) enthalten.

Die Spezifikationen der CSV-Datei sind:
- Erweiterung der .csv-Datei
- Name der Datei „PrgImp.csv“
- 9 kommagetrennte Spalten und n+1 Zeilen bilden die Kopfdaten (angegebenes Format) und die Parameter (siehe die mit der vorliegenden Spezifikation gelieferten Dateien).

Abb.16.



Aktualisierung der Firmware

1 HERUNTERLADEN DES FIRMWARE-UPDATES

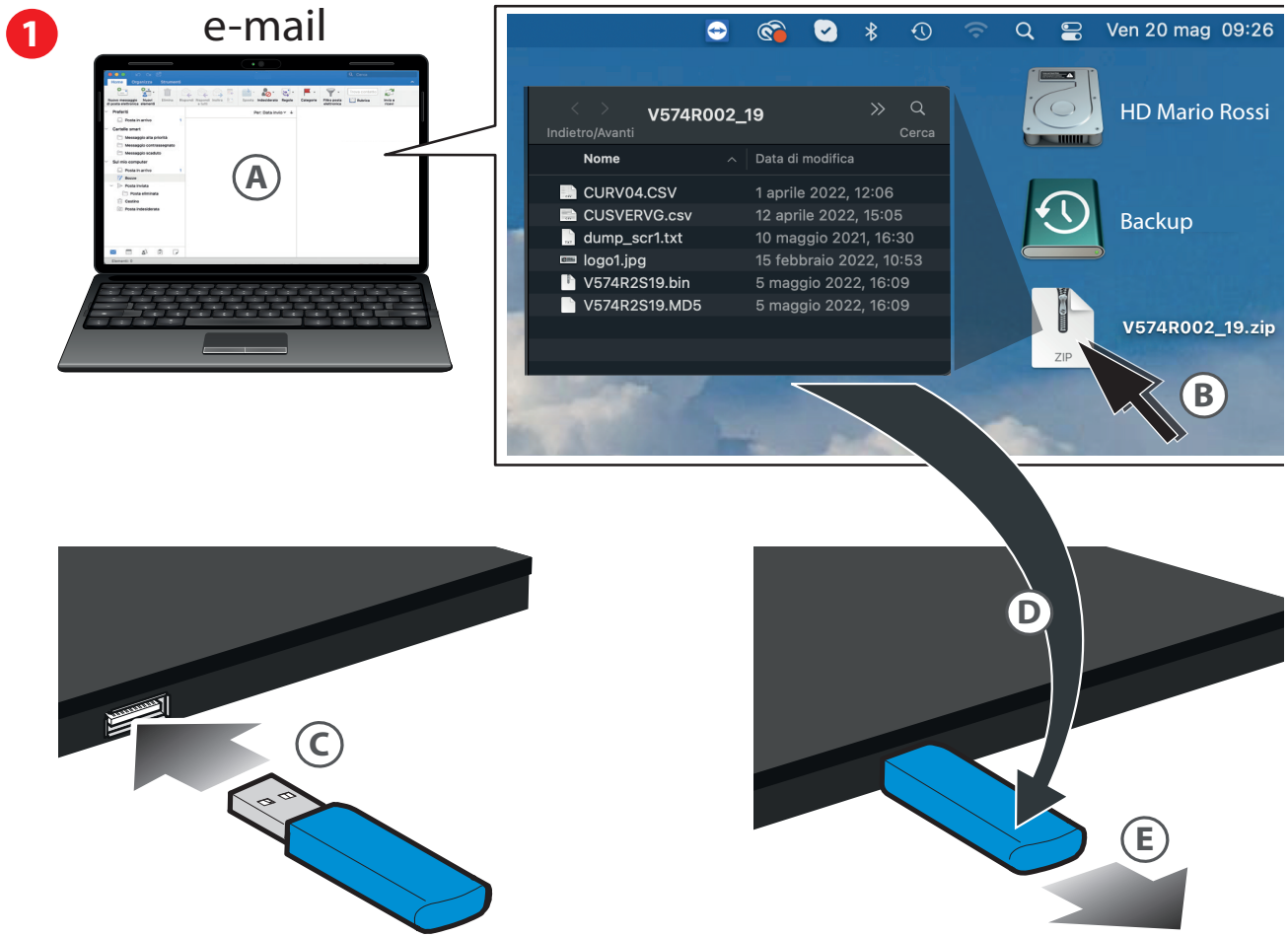
(A) **Öffnen Sie Ihre E-Mail und laden Sie** den gezippten Ordner herunter, den Sie per E-Mail vom Hersteller/Einzelhändler erhalten haben

(B) **Öffnen Sie den gezippten Ordner** mit einem Doppelklick; darin finden Sie 6 Dateien, die für das Update erforderlich sind.

(C) **Stecken Sie einen persönlichen, leeren, mit FAT32 formatierten USB-Stick** in Ihren Computer

(D) **Ziehen Sie** die 6 Update-Dateien hinein

(E) **Ziehen Sie den USB-Stick ordnungsgemäß** aus dem Computer.

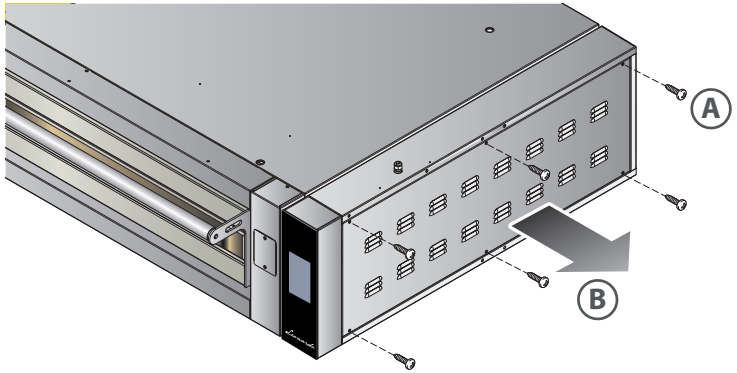


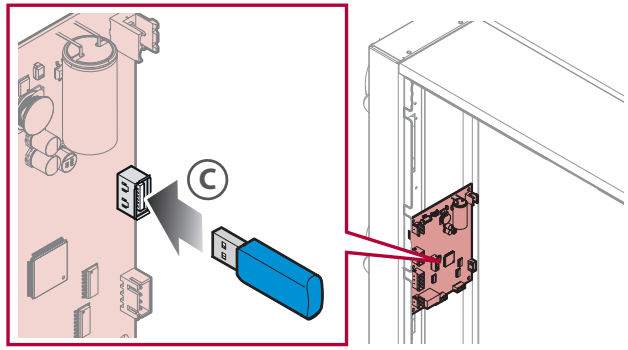
2 PRÜFEN SIE DIE AKTUELLE FIRMWARE-VERSION

(A) Bei Ofen in STAND-BY das Symbol **SERVICE** berühren

(B) Berühren Sie das Symbol **FIRMWARE-VERSION**

(C) Auf dem Display wird die im Ofen installierte Firmware-Version angezeigt. Drücken Sie die **ZURÜCK-PFEILTASTE**, um den Bildschirm zu verlassen.



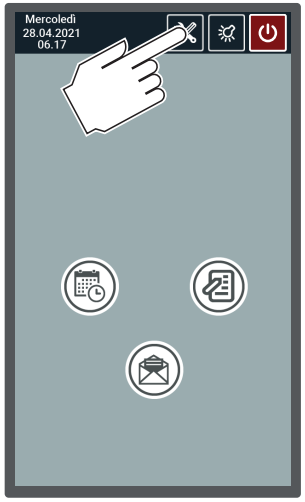


3 DIE AKTUALISIERTE FIRMWARE LADEN

(A) Lösen Sie die Schrauben, die die Seitenverkleidung halten

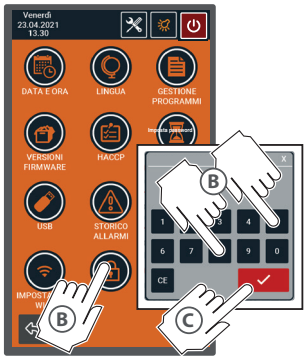
(B) Entfernen Sie die Seitenverkleidung und greifen Sie auf die Platine hinter dem Touchpanel zu

(C) Stecken Sie den Stick, auf den Sie die 6 Update-Dateien kopiert haben, in die USB-Buchse hinter der Touch-Platine.



4

Bei Ofen im Stand-by das Symbol **SERVICE** berühren.



5

(A) Berühren Sie das Taste **SPERREN**

(B) Geben Sie das Passwort **58** Geben Sie das Passwort, um auf die geschützten Parameter zuzugreifen.

(C) Bestätigen Sie mit ✓

6

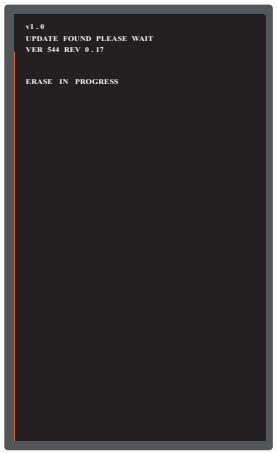
Das Symbol **„FIRMWARE UPDATE"** berühren.

7

Drücken Sie das Symbol ▷: Der Ladevorgang der neuen Firmware-Version beginnt.
Während die Firmware geladen wird, färbt sich der Balken orange, um den Fortschritt des Ladevorgangs anzuzeigen.

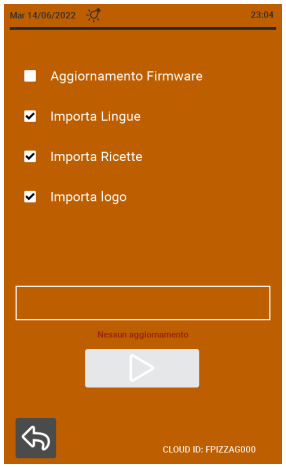
8

Wenn der Ladevorgang abgeschlossen ist, bestätigen Sie dies durch Drücken der Taste ✓



9

Warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Der Bildschirm wird neu gestartet und zeigt den Ladebildschirm **AN**.



10

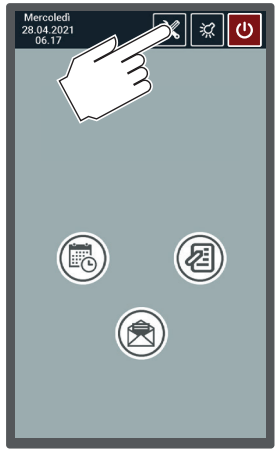
(A) Markieren Sie die letzten drei Einträge

(B) Starten Sie den Ladevorgang.

Ein interner Zähler im Inneren des Backofens zählt die Betriebsstunden. Nach einer bestimmten Anzahl von Stunden erscheint auf dem Display eine Meldung, dass der Backofen gewartet werden muss. Die Zählung der Arbeitsstunden muss durch Zurücksetzen des Zählers wieder bei Null beginnen.

1

Drücken Sie auf den erscheinenden Warnbildschirm, um den Vorgang fortzusetzen.



2

Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, berühren Sie das Symbol **SERVICE**.

3

Berühren Sie das Symbol **ARBEITSSTUNDEN.**

4

Berühren Sie das Symbol **ABFALLEIMER** neben der Schrift, Stunden seit letzter Wartung: 5* (h)"

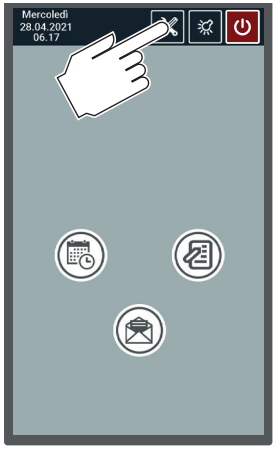
* die angegebene Zahl ist ein Beispiel

5

Berühren Sie die Taste ✓, um das Zurücksetzen der Wartungsstunden (Zähler zurücksetzen) zu bestätigen.

6

Berühren Sie das Symbol **PFEIL ZURÜCK** oder warten Sie ein paar Sekunden, um den Bildschirm zu verlassen.



7

Berühren Sie das Symbol **SERVICE**, um zum Standby-Bildschirm zurückzukehren.

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.

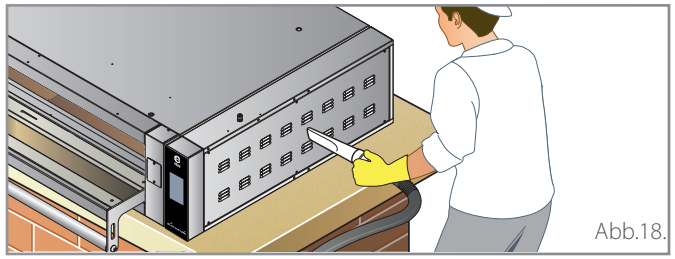


Abb.18.

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

▶ **Abb.17.**

Wird der Ofen überwiegend mit Ziegelfeuerung betrieben, sind regelmäßig die Schrauben des Ziegelhalteprofils mit einem Schraubendreher zu entfernen, die feuerfesten Ziegel an der Vorderseite herauszunehmen und die verkohlten Rückstände am Boden mit einem Aschesauger abzusaugen. Vor dem erneuten Einlegen von feuerfesten Steinen können diese mit einer Bürste mit harten Borsten gereinigt werden.

Für die Reinigung der feuerfesten Ebene nie Flüssigkeiten verwenden.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, Quetschungen der Finger zu vermeiden.

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

Wenn die manuelle Reinigung nicht ausreicht, verwenden Sie die Funktion **PIROLISI** ▶ siehe Seite 51

REINIGUNG DER GENOPPTEN EBENE

▶ **Abb.17.**

Die Schrauben des Steinanschlagprofils mit einem Schraubendreher entfernen, die geprägten Abdeckungen an der Vorderseite

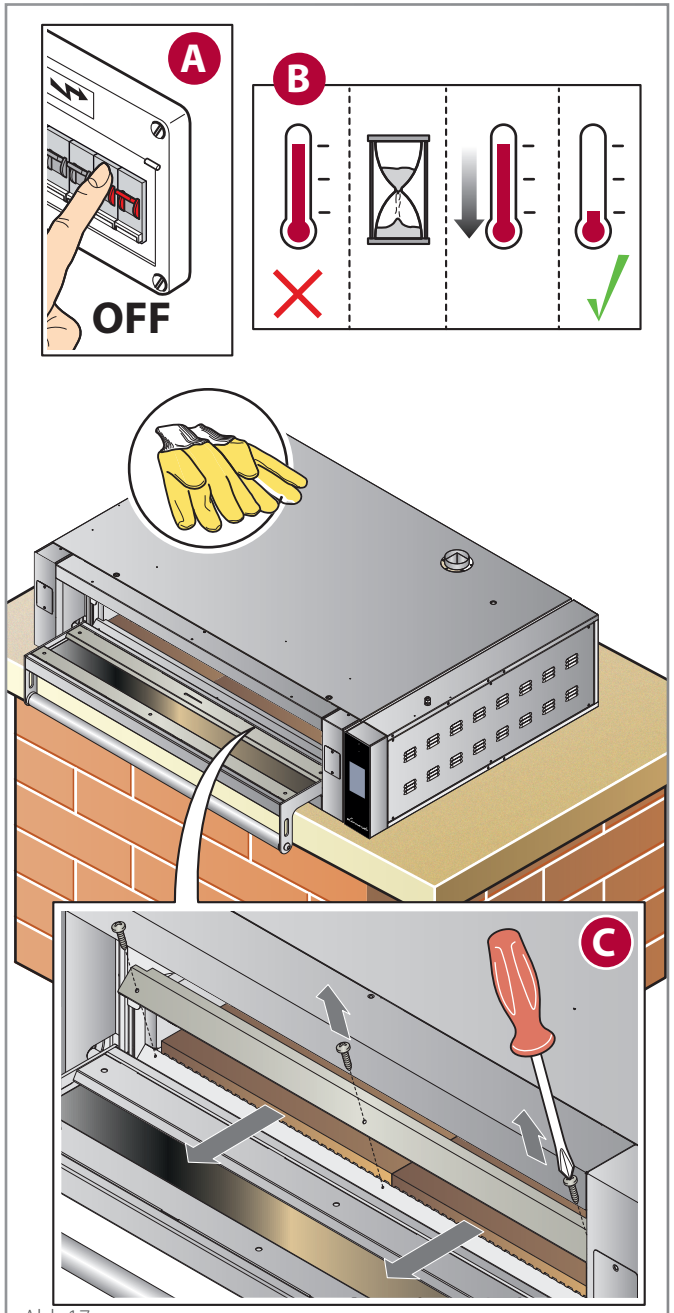


Abb.17.

abnehmen und mit einem in warmem Seifenwasser getränkten weichen Tuch reinigen. Die Verwendung von Scheuermitteln oder übermäßig aggressiven Produkten ist zu vermeiden. Anschließend gründlich abspülen und abtrocknen, dann neu positionieren.

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.

▶ Abb.20.

REINIGUNG DER BACKKAMMER MIT PYROLYSE | MANUELL

1. Die Taste **ON/OFF** berühren (wenn der Ofen aus ist);
2. berühren Sie das Taste **PYROLYSE**;
3. durch Drücken der Taste **OK** bestätigen: Das Aufheizen der Backkammer beginnt, bis die Temperatur von 400°C - 752°F erreicht ist, dann stoppt die Funktion automatisch ohne Bedienereingriff. Um die Funktion vorzeitig zu beenden, die Taste Pyrolyse erneut berühren oder den Ofen mit der Taste **ON/OFF** ausschalten;
4. die Backkammer nach Abkühlen des Ofens mit einer Naturfaserbürste von kristallisierten Lebensmittelresten reinigen und diese anschließend mit einem Aschesauger entfernen ▶ Abb.19.

Beim Start der Pyrolysefunktion wird die Beleuchtung der Backkammer ausgeschaltet, um sie zu schonen.

REINIGUNG DER BACKKAMMER MIT PYROLYSE IM MODUS „WÖCHENTLICHE PROGRAMMIERUNG“

Es ist möglich, die Backkammerreinigung mit Pyrolyse als programmiertes Ereignis zu programmieren, indem man das Menü **Programmierte Einschaltung** (siehe Benutzerhandbuch) aufruft und die Zeit angibt, zu der die Pyrolyse durchgeführt werden soll.

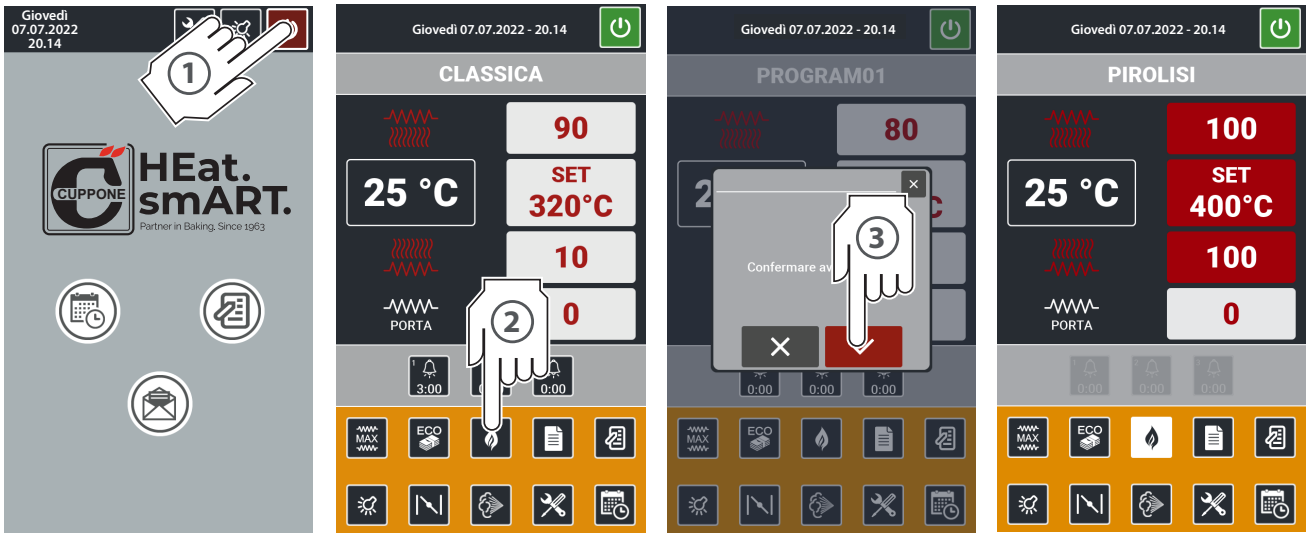


Abb.20.

Achtung, wenn Sie den Beginn der Funktion programmieren:
- um 23:59 Uhr am Montag, wird die Funktion an diesem Tag und zu dieser Uhrzeit beginnen;
- um 00:00 Uhr wird die Funktion immer am Montag um Mitternacht beginnen.

Wenn Sie die Funktion also am Dienstag um Mitternacht starten wollen, müssen Sie die Schaltfläche für diesen Tag auswählen.

Abb.19.

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.

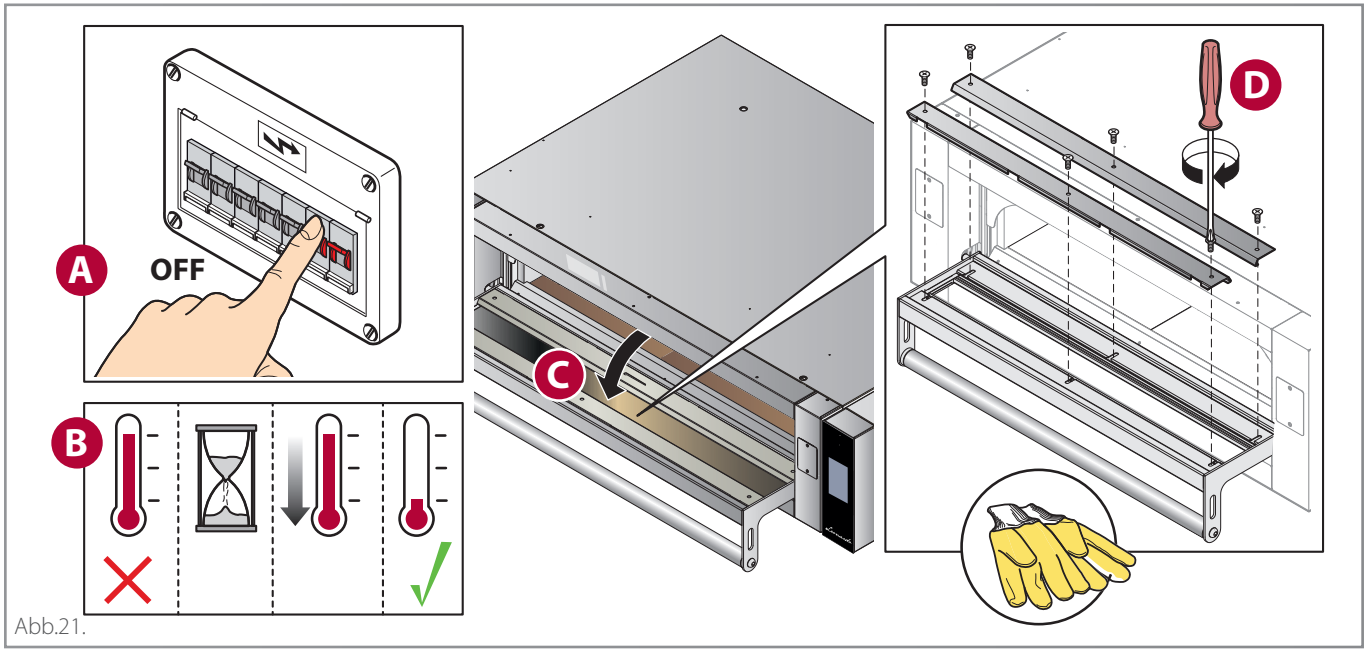


Abb.21.

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.

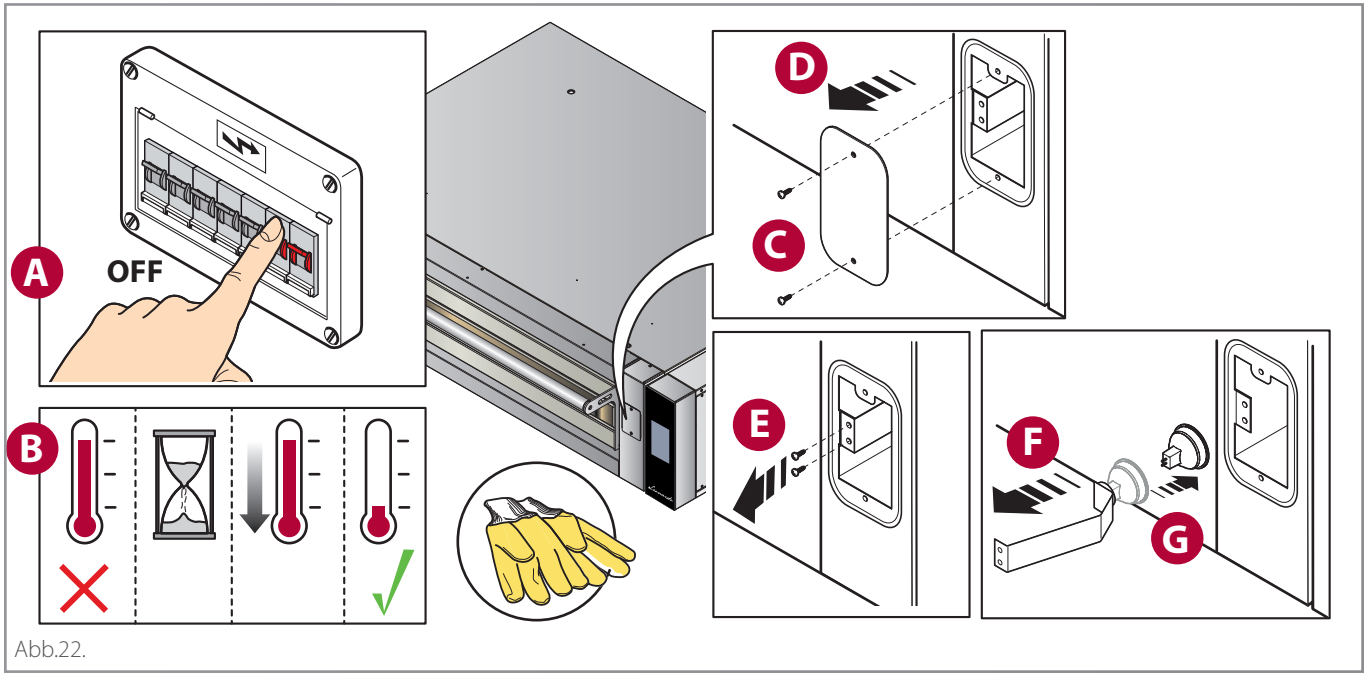


Abb.22.

AUSWECHSELN DES FEUERFESTEN MATERIALS

▶ Abb.23.

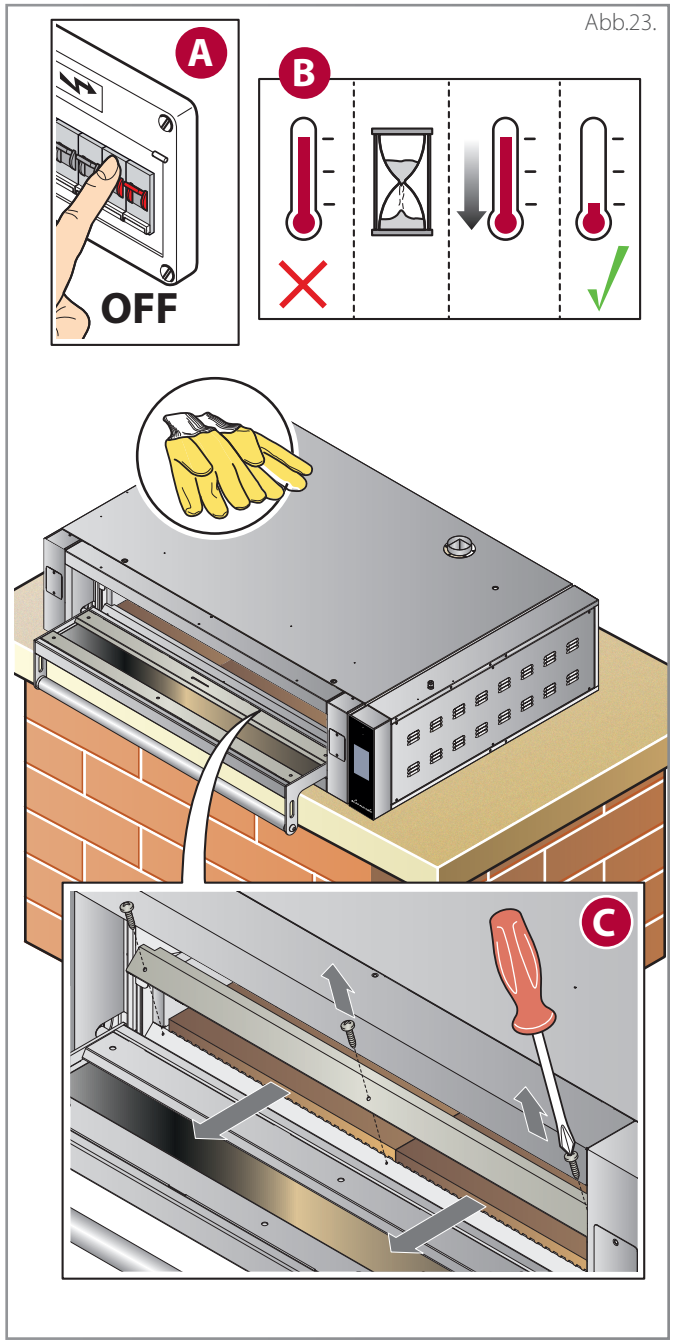


Abb.23.

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