

ggmgastro

Bäckerei-Heißluftofen inkl. Gärschrank

Bedienungsanleitung



ggm gastro

**Bäckerei- / Konvektionsofen
KDGSMK564**



KONVEKTIONSOFFEN INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	7
Anleitung.....	7
Abbildungen.....	7
Warnzeichen.....	8
Garantiebedingungen.....	9
Hersteller Informationen	10
Produkt Information	10
Informationen zu der Maschine.....	11
Aufstellungsort.....	12
Abmessungen.....	13
Technische Daten.....	13
INBETRIEBNAHME DES PRODUKTS.....	14
Auspacken des Geräts	14
Verladungsweise.....	15
Transport des Produkts.....	15
Einsatz von Gabelstaplern.....	16
Regeln für die Lagerung des Geräts.....	17
AUFBAU DES PRODUKTS	17
Wasseraufbereitung	19
Wasseranschluss des Gärschranks.....	19
Vorschriften für den elektrischen Anschluss.....	20
ARBEITSWEISE DES OFENS.....	20
Zweck und Aufstellungsort des Ofens.....	20
Bedingungen, unter denen der Backofen nicht verwendet werden sollte ...	20
Korrekte Verwendung der Maschine	21

MELDUNGEN DESTOUCH-BEDIENFELDES.....	22
Produktbeschreibung.....	22
Manuelles Garen.....	23
Beschreibung der Gärkammerschnittstelle	26
Rezeptbildschirm.....	28
Bildschirm zum Hinzufügen von Rezepten	30
Sprachoption.....	32
Fehler Ursachen.....	33
Fehler in der Phasensequenz.....	33
Thermische Phasenausfälle.....	34
Sicherungsausfall.....	35
Einstellungsbildschirm.....	36
Einstellungen > Backofenanzeige.....	38
Einstellungen > Garvorgangsanzeige.....	39
Einstellungen > Leistungsanzeige.....	40
Einstellungen > Absauganzeige.....	41
Einstellungen > Gärungsanzeige	42
SICHERHEIT.....	43
Vorschriften.....	43
PERSÖNLICHE-SCHUTZAUSRÜSTUNG.....	44
ALLGEMEINE REINIGUNG.....	45
Reinigungsvorschriften.....	45
Regelmäßige Reinigung.....	45
Reinigung der Ablage.....	46
WARTUNG UND EINSTELLUNG.....	48
Garzeit und Temperatureinstellung	48
Betriebstemperatur	48
Einstellung der Dampfzufuhr	48
Regelmäßige Wartung	48
Besondere Wartung	49
ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN.....	49
Glasaustausch	50
GärkammerGlasaustausch.....	51
Austausch der Türdichtung	52
Austausch der Lampe	53
REGELMÄSSIGER WARTUNGSPLAN.....	54
FEHLERDIAGNOSE	55





EINLEITUNG

Anleitung

- Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Geräts und enthält Informationen zur sicheren Montage des Geräts.
- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Installation.
- Die Bedienungsanleitung muss für den Monteur am Montageort jederzeit zugänglich sein.
- Die Bedienungsanleitung muss aufbewahrt werden, um die Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.
- GGM Gastro ist nicht verantwortlich für Fehler, die durch die Verwendung des Ofens für einen anderen als den vorgesehenen Zweck entstehen.
- Die Bedienungsanleitung muss an den nächsten Betreiber des Geräts weitergegeben werden.

Abbildungen

- Alle Abbildungen in diesem Handbuch sind beispielhaft.
- Diese können je nach Gerät variieren

Alle Rechte für technische Änderungen zu Entwicklungszwecken sind vorbehalten!
©2021 GGM Gastro. Alle Rechte vorbehalten.
Die Weitergabe von produktspezifischen Informationen an Dritte ist vorbehalten.

Warnzeichen

	Diese Richtung	Bewegen Sie das Gerät in der durch die Pfeile angegebenen Richtung nach oben.
	Zerbrechlich	Behandeln Sie das Paket vorsichtig.
	Trocken halten	So verpackt, dass es nicht mit der Außenluft in Berührung kommt.
	CE-Kennzeichen	Die Maschine erfüllt die grundlegenden Sicherheitsanforderungen.
	Gleichgewicht	Gibt den Punkt an, an dem die Maschine angehoben werden soll.
	Aufhängepunkt	Gibt an, wo die Seile oder Ketten befestigt werden müssen.
	Vorsicht!	Eine gefährliche Situation kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
	Feuer	Brandgefahr!
	Hochspannung	Vorsicht, es besteht Lebensgefahr!
	Heiße Oberfläche	Wenn der Backofen in Betrieb ist, werden die Tür, das Glas und die Umgebung sehr heiß.
	Ersatzteile	Führen Sie keine Wartungs- und Reparaturarbeiten an beweglichen Teilen durch.

Garantiebedingungen

Der Ofen misst seine Innentemperatur mit einem Thermoelement vom Typ "J". Unsere Konstruktion garantiert einen maximalen Fehler von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ bei den höchsten Temperaturen. Im Falle einer Unterbrechung der Thermoelementverbindung schützt sich das Gerät selbst.

Abgesehen von den unten genannten Fällen gewährt der Hersteller auf sein Produkt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren ab dem Datum der Installation oder gemäß dem Kaufvertrag und den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Nicht von der Garantie abgedeckt;

- Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungen,
- Fehlgebrauch des Gerätes,
- Bei Modifikationen oder technischen Änderungen am Gerät durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen,
- Nichtverwendung der Originalteile des Herstellers,
- Schäden durch mechanische Einwirkungen, die durch den Versand des Kunden am Gerät verursacht werden.
- Schäden, die durch die Unzulänglichkeit aller Netzsysteme, die den Ofen versorgen, entstehen.
- Störungen, die durch Nachlässigkeit des Benutzers des Ofens entstehen können.
- Niemand, außer dem autorisierten Personal oder den autorisierten Diensten von GGM Gastro, darf in irgendeiner Weise in die Modifikation und Reparatur des Gerätes eingreifen.
- Aufgrund von Fehlfunktionen, die bei Elektromotoren auftreten können.
- Aufgrund von Fehlfunktionen, die bei allen elektrischen Materialien auftreten können.
- In Fällen, in denen die Einstellungen des Backofens vermischt und verfälscht werden.
- Im Falle der Nichteinhaltung der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Regeln.
- GGM Gastro kann nicht für Fehlfunktionen oder Probleme verantwortlich gemacht werden, die durch die Benutzung des Ofens durch nicht autorisiertes Personal verursacht werden, das den Ofen nicht bedienen kann.

Hersteller

Hersteller: GGM Gastro
Adresse: Weinerpark 16
48607 Ochtrup (DE)
Tel.Nr: +49 (0) 2553 7220 0
Web: www.ggmgastro.com
E-Mail: info@ggmgastro.com

Produkt Information

The diagram shows a rectangular label with rounded corners and four mounting holes. The label contains the following information and fields:

- 1. Top left corner: **ggmgastro** logo.
- 2. Top right: **Weinerpark 16**, **48607 Ochtrup (DE)**, and **E-Mail: info@ggmgastro.com**.
- 3. Middle left: **TYP** followed by a rectangular input field.
- 4. Middle right: **Gewicht (kg)** followed by a rectangular input field.
- 5. Bottom left: **Modell** followed by a rectangular input field.
- 6. Bottom right: **Baujahr** followed by a rectangular input field.
- 7. Far left: **Artikel Nr.** followed by a rectangular input field.
- 8. Bottom left: **CE** mark.
- 9. Bottom center: **V** followed by a square input field, **HZ** followed by a square input field, and **KW** followed by a rectangular input field.
- 10. Far right: A rectangular input field.

1. Informationen zum Herstellerunternehmen
2. Typ der Maschine
3. Gewicht der Maschine
4. Modell der Maschine
5. Baujahr
6. Seriennummer
7. CE-Kennzeichen
8. Betriebsspannung
9. Betriebsfrequenz
10. Betriebsleistung

Informationen zu der Maschine

Die von GGM Gastro hergestellten Öfen sind elektrische Konvektions-Rotationsöfen, die für verschiedene Zwecke in Restaurants, Hotels und Konditoreien eingesetzt werden. Es ist kompakt für enge Einsatzbereiche konzipiert. Es ist einfach zu bedienen und speichert Rezepte über ein Touch-Bedienfeld. Durch die leicht herausnehmbaren Innenteile ist es einfach zu reinigen.

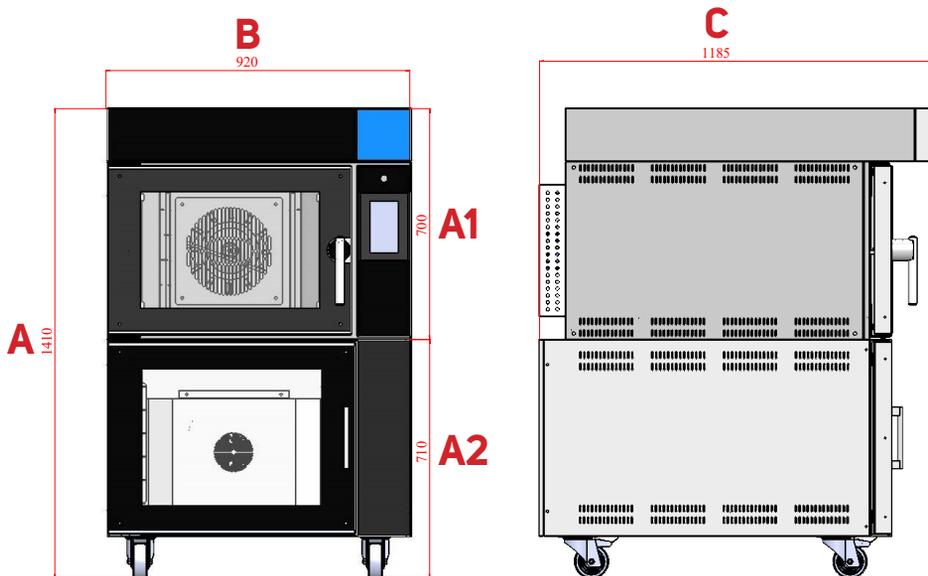
Darüber hinaus wird es in Bäckereiketten mit zentraler Produktion zum Garen von Tiefkühlprodukten vor Ort eingesetzt, wobei die gehärtete Glasabdeckung einen Wärmeverlust verhindert.

Da es in verschiedenen Größen konzipiert ist, kann es die Bedürfnisse von kleinen, mittleren und großen Unternehmen erfüllen. Das speziell entwickelte Luftzirkulationssystem sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Heißluft an allen Stellen der Garkammer und gewährleistet so eine stabile Prägung, Volumentnahme und das Garen der Produkte.

Aufstellungsort

1. Im gesamten Bereich sollten bei der Aufstellung von Fertigungseinrichtungen Lücken gelassen werden, um eine Überprüfung und Reinigung zu ermöglichen.
2. Bei der Aufstellung der Maschine müssen alle Verbindungsstellen geschlossen werden, um keine Lücken zu hinterlassen.
3. Der Boden, auf dem die Maschine aufgestellt ist, muss für die Reinigung zugänglich sein oder sollte vollständig geschlossen sein.
4. In den Fällen, in denen die Geräte durch Abschnitte wie Decken, Böden oder Wände hindurchgehen, müssen zwischen der Maschine und der Wand ausreichende Abstände für die Reinigung vorgesehen werden, oder die Maschine muss so an der Wand befestigt werden, dass kein Spalt entsteht.
5. Die Zusatzeinrichtungen müssen zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar und wieder montierbar sein.
6. Die Arbeitsfläche sollte mit einem harten, glatten, leicht zu reinigenden und nicht saugfähigen Material bedeckt sein.
7. Für die Isolierung sollte nicht saugfähiges Material verwendet werden. Diese Flächen müssen zugänglich sein.
8. Bei der Lagerung von Produkten sollten diese auf Paletten gestapelt werden, die einen Abstand von mindestens 100 mm zum Boden haben.
9. Die zum Sammeln von Abfällen und Abwässern verwendeten Behälter müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen und ein ausreichendes Volumen aufweisen.
10. Türen und Fenster, die nach außen geöffnet werden können, müssen so beschaffen sein, daß eine Verunreinigung von außen verhindert wird.
11. In den Waschräumen ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen.
12. Wasser und Wasserdampf, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, sollten durch trinkbarem Wasser erzeugt werden.
13. Rohre, Ventile und Verbindungen, die für flüssige Materialien verwendet werden: Für diese Teile sollten entweder "Vor-Ort-Reinigungsprogramme" angewandt werden oder Systeme, die leicht demontiert und montiert werden können.
14. Alle fest verlegten Leitungen müssen isoliert sein, um Kondensation zu verhindern.
15. In den Reinigungsbereichen müssen die erforderlichen Abwassersysteme installiert sein.
16. Das Gefälle des Bodens muss so beschaffen sein, dass eine Ansammlung von Wasser auf der Oberfläche verhindert wird.
17. Die Lampen müssen so geschützt sein, dass sie nicht herunterfallen und zerbrechen können.
18. Elektrische Kabel müssen befestigt werden (Berührung mit dem Boden muss verhindert werden).
19. Die elektrischen Bauteile der Maschinen müssen ausgeschaltet sein, um Staubbildung zu vermeiden. Das Eindringen von Wasser in die Schalttafeln muss verhindert werden.
20. Maschinenteile wie Ventilatoren und Motoren müssen zugänglich angebracht sein.
21. Der Motor und andere Hilfseinrichtungen müssen so aufgestellt werden, dass sie nicht mit dem Boden in Berührung kommen.

Abmessungen



(Abb. 1)

KDGSMK564		
Höhe	(A) mm / inc	1.410
Breite	(B) mm / inc	920
Tiefe	(C) mm / inc	1.185

Technische Daten

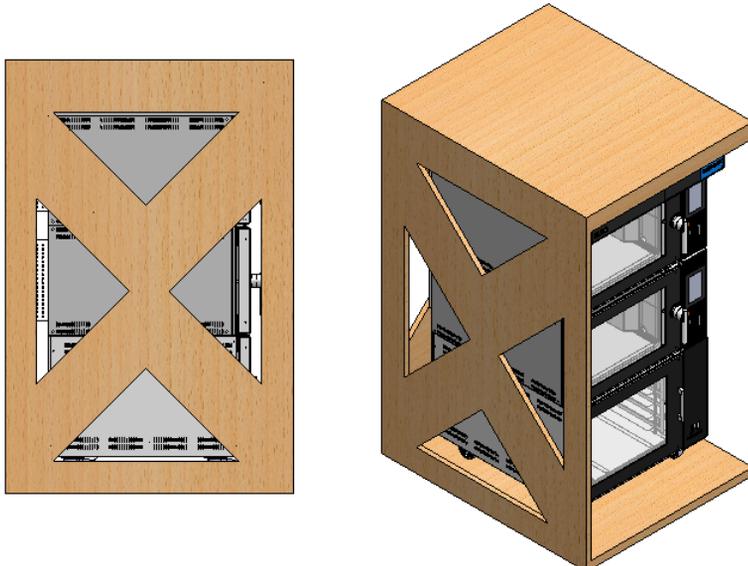
KDGSMK564		Bakery Department	Maya room	Total
Gewicht des Ofens	Kg	120	100	220
Kapazität der Backform (40x60)	Adet	5	12	5
Kochbereich	m ²	2.4	-	2.4
Leistung	Kw	7.5	3.3	10.8

INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

- Die Installation erfolgt durch das Personal des Herstellers oder durch das vom Hersteller autorisierte Personal.
- Der Hersteller haftet nicht für Fehler bei der Installation durch nicht autorisiertes Personal. Trotz der Arbeitsgarantie haftet der Hersteller nicht für Fehler, die bei der Installation durch nicht autorisiertes Personal auftreten.
- Der Hersteller haftet nicht für den Aufstellungsort der Maschine und dessen technische und rechtliche Konformität.
- Alle Arbeiten müssen nach den Anweisungen eines einzigen autorisierten Mitarbeiters durchgeführt werden.
- Die Bediener und das Ihnen zur Verfügung stehende Personal müssen eine für den Betrieb geeignete Schutzkleidung tragen

Auspacken des Geräts

- Bevor Sie die Maschine auspacken, überprüfen Sie sie auf eventuelle Transportschäden. Prüfen Sie, ob alle im Lieferschein aufgeführten Teile vorhanden sind. Falls Teile fehlen, informieren Sie den Hersteller innerhalb von 24 Stunden.
- Wenn die Installation der Maschine abgeschlossen ist, entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
- Bewahren Sie die zum Anheben der Maschine verwendeten Materialien an einem geeigneten Ort für die spätere Verwendung auf. (Abbildung 2)



(Abb. 2)

Verladungsweise

Die Maschine kann auf folgende Weise versandt werden:

- Vollständig montiert;
- Teilweise montiert;
- Vollständig demontiert; die Teile werden auf einer Palette oder wahlweise auf einer Holzkonstruktion gestapelt.

Das Fahrzeug, auf dem die Maschine transportiert werden soll, muss über die erforderliche Tragfähigkeit verfügen. (Siehe die Tabelle mit den technischen Daten der Maschine). Außerdem sollten die Mindestladeflächen des Fahrzeugs wie folgt sein. (Breite: 2300mm; Länge: 5000mm)

Das zum Heben verwendete Hubfahrzeug muss eine ausreichende Hubkapazität und Gabellänge haben.

Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, Schäden und Maschinenausfälle, die auf die Nichteinhaltung der in diesem Abschnitt genannten Vorschriften zurückzuführen sind.

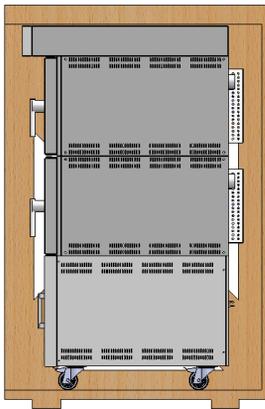
Transport des Produkts

Allgemeine Regeln zur Handhabung und zum Transport der Maschine

- Überprüfen Sie vor Beginn der Arbeiten den gesamten Transportbereich, den Abstellbereich des Fahrzeugs, das den Transport durchführt, und den Bereich, in dem die Maschine aufgestellt wird. Vergewissern Sie sich, dass es keine gefährlichen Situationen gibt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tragfähigkeit des Fahrzeugs, mit dem die Maschine angehoben und transportiert werden soll, ausreichend ist. Die Gewichte sind auf der Verpackung aufgedruckt und/oder in dieser Anleitung enthalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Hebeseile und Kettentypen zugelassen sind und dass die vom Hersteller angegebene Tragfähigkeit deutlich auf den Seilen angegeben ist. Prüfen Sie die Hebeseile vor der Verwendung auf Schäden und Verschleiß.
- Knüpfen Sie keine Knoten in die Hebeseile, biegen Sie sie nicht und halten Sie sich an die vom Hersteller vorgegebenen Regeln. Dieselben Regeln gelten auch für Ketten und Gurte.
- Achten Sie besonders auf den mittigen Ausbau der Maschine.
- Wenn die Maschine angebracht und in Bewegung ist, dürfen Sie nicht auf sie klettern und auch nicht unter sie gehen.
- Es ist darauf zu achten, dass sich keine unbefugten Personen auf der Ladefläche aufhalten.
- Um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden, müssen alle Bediener in einem sicheren Abstand stehen, während die Maschine angehoben wird.
- Beim Abnehmen der Maschine ist darauf zu achten, dass das System nicht erschüttert wird.

Einsatz von Gabelstaplern

- Setzen Sie die Gabeln des Gabelstaplers am unteren Ende der Palette an und achten Sie darauf, dass die Gabel mindestens 20 cm von der gegenüberliegenden Seite entfernt sind.
- Verwenden Sie einen Gabelstapler mit ausreichender Hubkapazität und Gabellänge.
- Achten Sie auf einen langsamen und sicheren Transport.
- Prüfen Sie, ob der Ofen auf den Gabelzinken des Gabelstaplers ausbalanciert ist. (Siehe Abbildung 4 und Abbildung 5)



(Abb. 4)



(Abb. 5)

Das für den Abtransport der Maschine verwendete Hebefahrzeug muss über eine ausreichende Hubkapazität und Gabellänge verfügen..

Die Verpackungsstruktur des Produkts wird gemäß den europäischen und weltweiten Normen ausgeführt. Nach Abschluss der Maschinenkontrolle wird die Maschine mit Luftpolsterfolie verpackt, mit Stretch-Nylon komprimiert und gemäß den Normen in den Karton gelegt und für den Versand vorbereitet.

! BITTE ÜBERPRÜFEN SIE BEI ERHALT DER WARE SORGFÄLTIG DEN ZUSTAND DER VERPACKUNG

NEHMEN SIE KEINE PAKETE AN, DEREN VERPACKUNG BESCHÄDIGT, ZERDRÜCKT ODER ZERKRATZT IST. BITTE MELDEN SIE DIESE SITUATION DEM HERSTELLER, INDEM SIE EIN FOTO MACHEN UND EINE KURZE NOTIZ MACHEN, DIE DIE SITUATION ZUSAMMENFASST.

Regeln für die Lagerung des Geräts

- Das Gerät muss an einem geschlossenen Ort gelagert werden, der vor Staub, Feuchtigkeit und Wärmequellen geschützt ist.
- Die zulässigen Medienwerte für die Lagerung sind wie folgt: Temperatur: -5 C bis 45 C
- Maximale Luftfeuchtigkeit: 60%.
- Es muss sichergestellt werden, dass am Lagerort der Maschine keine Unfallgefahr besteht.
- Die geschlossenen Teile sollten regelmäßig überprüft werden.
- Stapeln Sie die Maschinen niemals übereinander.
- Wenn die Maschine unverpackt gelagert wird, muss sie mit Hilfe von Holzpaletten vom Boden angehoben werden. Sie sollte abgedeckt werden, um sie vor Staub und Schmutz zu schützen.

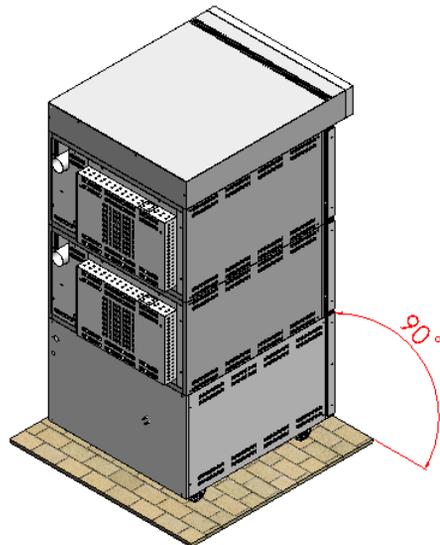
AUFBAU DES PRODUKTS

Vormontierte Maschine:

Die Maschine, die in vormontierter Form geliefert wird, erfordert spezielle Voreinstellungen in dem für sie vorgesehenen Bereich

Unmontierte oder teilmontierte Maschine:

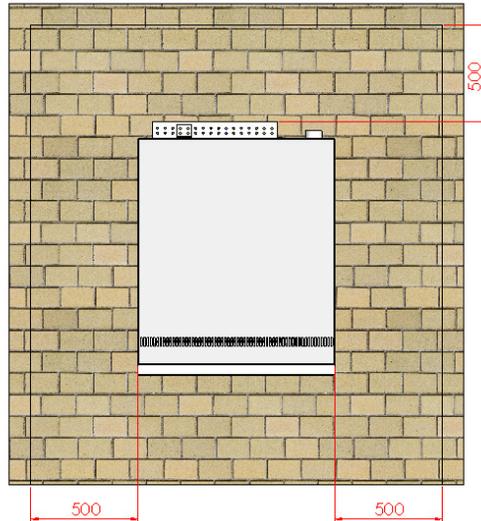
Wenn die Maschine un- oder teilmontiert geliefert wird, muss die Montage durch vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.



(Abb. 6)

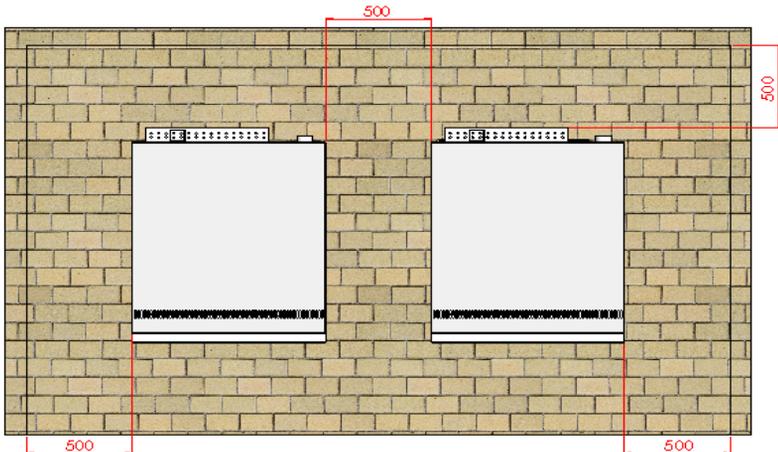
HINWEIS: Die Maschine wie dargestellt aufgestellt. (Abb. 6)

1. 1. Wenn die Anordnung der Öfen nicht im Voraus festgelegt wurde, wird der Ofen angemessen platziert.
WICHTIG: Der Abstand zwischen dem Ofen und der Wand sollte mindestens 50 cm (ein halber Meter) betragen. (Abbildung 7)



(Abb. 7)

2. Falls mehr als ein Ofen aufgestellt wird, sollte dies entsprechend berücksichtigt werden. (Abb. 8)



(Abb. 8)

Wasseraufbereitung

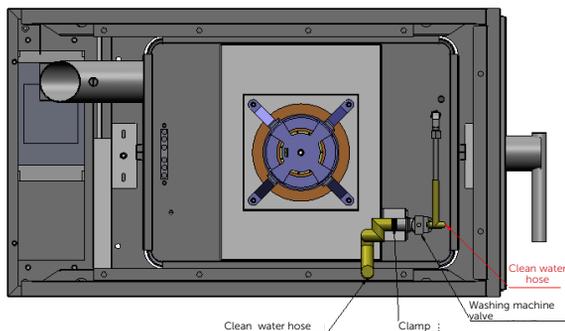
Dieses System wird in den Boden des Ofens eingesetzt.

Dieses System besteht aus::

- Hitzebeständigen Schläuchen
- Washing Machine Valve

Die Wasseraufbereitung muss vom Kunden zum gewünschten Ort in der Nähe des Ofens gebracht werden.
ANMERKUNGEN:

- Zur Druckentlastung des Hauptschalters ist der Anschluss mit einem flexiblen Schlauch herzustellen.
- Installieren Sie ggf. ein manuell gesteuertes Ventil, um das System bei Bedarf abrupt abzuschalten.
- Nach dem ersten Gebrauch des Backofens sind die Filter gemäß den Anweisungen zu überprüfen, falls sie verschmutzt sind.

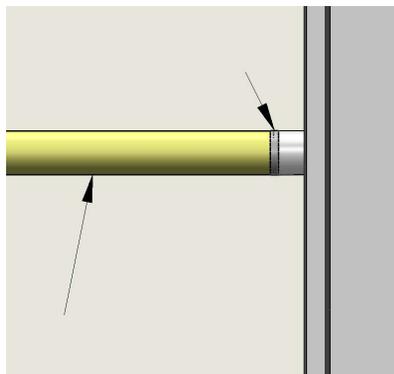


(Abb. 9)

Die Anschlussart für die Wasseraufbereitung (Abbildung 9) sollte angemessen sein.

Wasseranschluss des Gärschranks

- Die Gärschrankverrohrung (Abb. 10) muss geeignet sein



(Abb. 10)

Vorschriften für den elektrischen Anschluss

- Die Installation des elektrischen Anschlusses der Maschine erfolgt in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und liegt in der Verantwortung des Kunden.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, die elektrischen Anschlüsse und Stromkreise vor der Stromversorgung zu schützen.
- Verwenden Sie ein zugelassenes und für die Stromstärke geeignetes Kabel in dem entsprechenden Abschnitt der Schalttafel. Die Angaben zur elektrischen Leistung finden Sie auf dem Etikett. Die Länge der Anschlusskabel sollte dem Einsatzort des Ofens angepasst werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromleitung unterbrochen ist, während Sie arbeiten an der Elektrik vornehmen.
- Stellen, an denen das Kabel Beschädigt werden kann sollte es abgedeckt und so vor Kontaktschäden geschützt werden.
- Die Schalttafel ist mit einem Belüftungssystem ausgestattet, um Schäden an den Stromkreisen bei zu hohen Temperaturen zu vermeiden

Erforderliche Materialien für den elektrischen Anschluss der Maschine;

- 3 x 16 SICHERUNGEN EINMAL PRO ETAGE ERFORDERLICH
- DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH 13 A / PRO ETAGE
- 5 x 4 FEUCHTRAUMKABEL (EINZELSTROM)
- DIE KABELABMESSUNGEN KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG VARIIEREN.
- FÜR DAS ABWASSER DES GÄRRAUMS: GÄRRAUUM ABFLUSS
- SAUBERES WASSER DES OFENS : ½" VENTIL AN DIE LETZTE ETAGE DES OFENS H:500 mm
- SAUBERES WASSER DES GÄRRAUMS: ½" VENTIL AN DIE LETZTE ETAGE DES OFENS H:500 mm

ARBEITSWEISE DES OFENS

Zweck und Aufstellungsort des Ofens

Der Ofen ist speziell für die Herstellung von Produkten wie Pizza, trockenen Kuchen, Brot, d.h. Mehlprodukte, konzipiert und hergestellt; Produkte mit brennbarem Inhalt (mit Alkohol) sind ausgeschlossen.

Bedingungen, unter denen der Backofen nicht verwendet werden sollte

Die Verwendung ist unter den folgenden Bedingungen verboten:

- Verwendung beim Garen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Käse, es sei denn, dies ist im Auftrag ohne Wissen des Herstellers angegeben
- Betrieb in Situationen, die eine Explosion verursachen oder die Umwelt schädigen können
- Verwendung in Umgebungen, in denen Feuer entstehen kann
- Verwendung in ungeschützten Bereichen
- Verwendung in Fällen, in denen die elektromagnetische interne Verriegelung deaktiviert ist
- Verwendung ohne Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Es ist verboten, das Gerät in Fällen zu verwenden, in denen die angegebenen Werte und Eigenschaften abweichen.

Korrekte Verwendung der Maschine

Der Hersteller kann nicht für Unfälle und Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften verursacht werden.

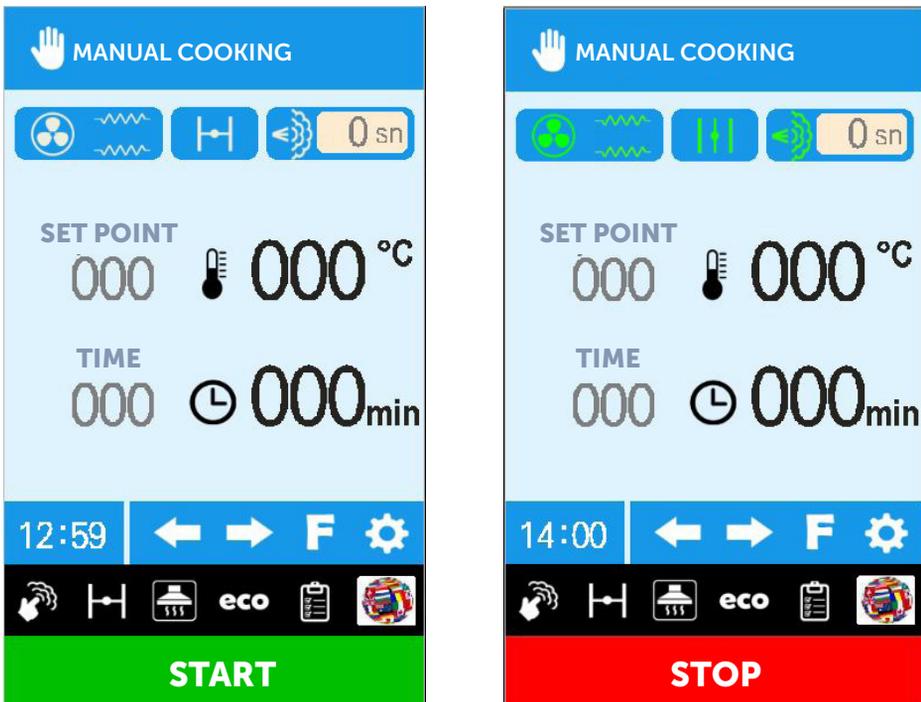
- Die Justierung muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal vorgenommen werden. Die Maschine muss während der Einstellung von allen Energiequellen getrennt werden. In Ausnahmefällen sollten alle erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden.
- Vor Beginn der Justierung sollte sichergestellt werden, dass keine mögliche Gefahr durch Verpackungsreste besteht.
- Arbeiten Sie immer in einer Umgebung mit genügend Licht.
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Halten Sie die übrigen Teile der Maschine, insbesondere den Brenner, stets sauber und ordentlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Schalter, Sicherheitsvorrichtungen und andere Kontrollfunktionen, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Person bedient werden, die die sicherheitstechnischen Anforderungen kennt und die Gebrauchs- und Wartungsanweisungen gelesen hat.
- Der Bediener muss eine geeignete und leicht anliegende Kleidung tragen, die nicht von der Maschine erfasst werden kann.
- Beim Einfüllen der Produkte in die Maschine sollten die Empfehlungen des Herstellers beachtet werden.
- Bewegen oder reinigen Sie keine Teile des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Drücken Sie im Falle einer gefährlichen Situation sofort den Not-Aus-Schalter.
- Trennen Sie am Ende des Arbeitstages alle Stromanschlüsse der Maschine ab.
- Halten Sie das Bedienfeld sauber und ordentlich. Wenn das Bedienfeld beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an die zuständige Stelle.
- Ausführliche Informationen zur Reinigung des Bedienfelds finden Sie im Abschnitt "Wartung und Reinigung".
- Verwenden Sie das Gerät nicht außerhalb seiner vorgesehenen Bestimmung

MELDUNGEN DES TOUCH-BEDIENFELDES

Produktbeschreibung

- Backofeneinstellungen; So steuern Sie das Garen der im Backofen zu garenden Produkte zur gewünschten Zeit und Temperatur auf der Grundlage der eingestellten Temperatur- und Zeitwerte.
- Die Temperatur-, Dampf- und Zeitwerte werden über die Anzeigen auf der Geräteoberfläche angezeigt. Mit den aktiven Temperaturanzeigen auf den Bildschirmen kann die aktuelle Arbeitsweise beobachtet werden. Die Einstellungen sind einfach und schnell vorzunehmen, da es für jeden Wert eine eigene Taste zum Erhöhen und Verringern gibt. Störungen und Warnungen, die während des Betriebs auftreten, werden dem Benutzer durch einen akustischen Signalgeber mitgeteilt
- Die Funktion "Rezepte hinzufügen" ermöglicht es Ihnen, beliebige Rezepte zu speichern und in wenigen Schritten auszuführen.
- Dank des Menüs "Programm" kann ein Wochenprogramm erstellt werden und der Ofen kann automatisch vorheizen, bevor Sie kommen.
- Dank der Programmschnittstelle können der Gärschrankofen und der Luna-Ofen einfach über dasselbe Bedienfeld gesteuert werden.
- Das Gerät regelt automatisch nicht nur die Ofentemperatur, sondern auch die Temperatur der Dampfeinheit und das Dampfventil im Ofen.
- Das Gerät benötigt eine 24-Volt-Versorgung.
- Der Ofen misst die Innentemperatur mit einem Thermoelement vom Typ "J". Bei unserer Konstruktion wird auch bei hohen Temperaturen ein maximaler Fehler von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ garantiert. Wenn die Anschlüsse des Thermoelementes getrennt werden, schützt sich das Gerät selbst.
- Das Gerät verfügt über einen Grenzwertthermostat-Eingang. Wenn dieser normalerweise geschlossene Eingang in die offene Position wechselt, schaltet das Gerät automatisch in die 'Fehler' Position.
- Wenn sich das Gerät in der Fehlerposition befindet, wird auf dem Bildschirm eine fehlerbezogene Meldung angezeigt. Dank dieser Anzeige können Fehler leicht erkannt und mit Hilfe des zuständigen Personals behoben werden.
- Die Installationszeit wird auf ein Minimum reduziert, da die Ofensteuerung aus einem einzigen Teil besteht, so dass sie einfach auf der Schalttafel montiert werden kann.

Manuelles Backen

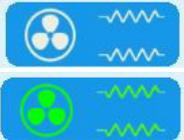


(Abb. 1)

Die manuelle Anzeige ist der Bildschirm, auf dem das Garen gemäß den eingestellten Werten erfolgt. Solange die Werte auf dem Bildschirm auf "Manuelles Garen" eingestellt sind, kann das Garen durch Anpassen der Werte wie gewünscht durchgeführt werden.

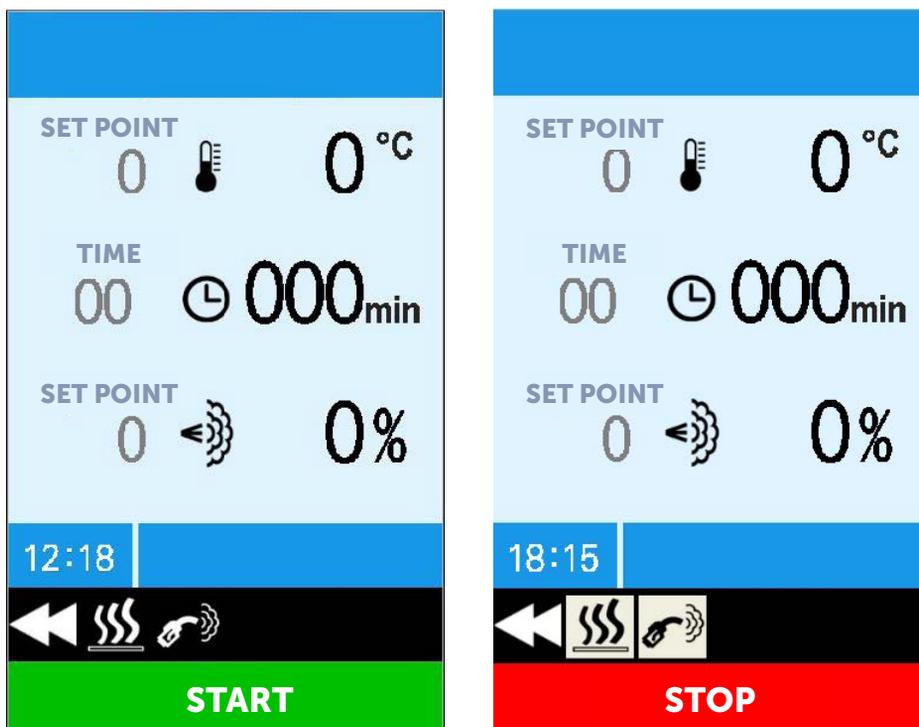
Derselbe Bildschirm wird angezeigt, wenn ein beliebiges Rezept aus dem Rezeptbildschirm ausgewählt wird.

Das Ändern der Werte auf dem Bildschirm ist zu diesem Zeitpunkt jedoch nicht mehr möglich. Da es sich bei diesen Werten um spezielle Werte des Rezepts handelt, können sie nur über die Einstellung "Rezept bearbeiten" geändert werden.

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	 MANUELLES BACKEN	Beim Einschalten des Backofens erscheint auf dem Bildschirm eine manuelle Backanzeige. Sobald die manuelle Anzeige eingeschaltet wird, wird das Vorheizen aktiviert. Der Backofen beginnt mit dem Aufheizen bis zu der auf dem Bildschirm eingestellten Temperatur.
2		Kontrolliert, dass das Gebläse und die Widerstände funktionieren, während der Backofen in Betrieb ist. Grün zeigt an, dass sie in Betrieb sind. Weiß zeigt an, dass sie deaktiviert sind.
3		Diese Taste zeigt an, dass die Tür geschlossen oder geöffnet ist. Grün zeigt an, dass die Klappe geöffnet ist. Weiß zeigt an, dass die Klappe geschlossen ist.
4		Mit diesen Tasten wird festgelegt, wie viele Sekunden Dampf in den Ofen gegeben werden nach dem der Timer die Minute Null erreicht hat. Der eingestellte Wert hingegen wird dem Backofen sofort nach dem Anklicken der Starttaste zugeführt, d.h. für die Dauer der Zeit ab Minute Null. Grün bedeutet, dass der Dampf eingeschaltet ist, und weiß bedeutet, dass er ausgeschaltet ist.
5	SET POINT 000	Es öffnet sich die Manuell-Anzeige, wie in Abbildung 1 dargestellt. Auf dieser Anzeige kann der Temperatursollwert, auf den der Ofen aufgeheizt werden soll, mit der links angezeigten "SET POINT" Taste geändert werden.
6	 000 °C	Diese Anzeige zeigt die Temperatur des Backofens an.
7	TIME 000	Mit dieser Taste wird die Garzeit des Ofens bestimmt. Der Wert für die Dauer beträgt maximal 999 Minuten und wird auf dem Bildschirm in Minuten angezeigt. Wenn der Garvorgang gestartet wird, wird der Minutenwert ganz rechts betätigt.
8	 000min	Es ist die Anzeige, die die Garzeit des Backofens anzeigt.
9	14:56	Der Bildschirm, der die Uhrzeit anzeigt. Zu Informationszwecken werden hier die Daten für die Instrumentenuhr angezeigt.

10		Diese Tasten sind Tasten zum Drehen des Backblechs. In Pfeilrichtung ermöglicht sie die Drehung des Blechs im Schrank. Solange die Taste gedrückt wird, wird die Drehung ausgeführt. Wenn Sie die Hand heben, wird die Drehung gestoppt, sofern sie nicht während des Garvorgangs erfolgt. Ob diese Tasten während des Vorheizens aktiv sind, kann im Service-Menü-> Registerkarte Kochen eingestellt werden.
11		Schaltfläche Gärraum. Ermöglicht den Wechsel zum Bildschirm für die Gärraumsteuerung.
12		Einstellungstaste. Sie dient zum Ändern der Steuerungseinstellungen des Backofens.
13		Mit dieser Taste kann während des Garens oder während des Vorheizens Dampf in das Gerät geleitet werden. Die manuelle Dampftaste kann jederzeit verwendet werden.
14		Die Tasten an der Seite sind die, die das Schließen und Öffnen der Klappe steuern. Die weiß markierte Taste zeigt an, dass die Klappe funktioniert. Die Abbildung auf der linken Seite zeigt an, dass die Klappe in geschlossener Position ist.
15		Aktiviert das Absaugsystem. Sie kann verwendet werden, um die Absaugung bei geschlossener Tür zu betreiben. Die weiß markierte Absaugung zeigt an, dass sie in Betrieb ist. Die Abbildung auf der linken Seite zeigt an, dass die Absaugung in geschlossener Position ist.
16		Durch diese Taste verbraucht der Backofen weniger Strom. Allerdings verlängert sich dadurch die Garzeit. Der weiß dargestellte Eco-Modus zeigt an, dass er in Betrieb ist. Die Abbildung auf der linken Seite zeigt an, dass der Eco-Modus ausgeschaltet ist.
17		Diese Taste ist für das hinzufügen von Rezepten und die zuvor erstellten Rezepte zu überprüfen oder mit einem zuvor erstellten Rezept zu backen.
18		Diese Taste dient dazu, die Lampe des Backofens einzuschalten. Die Abbildung auf der linken Seite zeigt an, dass die Lampe ausgeschaltet ist, die Abbildung auf der rechten Seite zeigt an, dass die Lampe eingeschaltet ist.
19		Je nach den eingegebenen Werten wird mit dieser Taste der Garvorgang gestartet. Wenn der Garvorgang noch nicht begonnen wurde, wird er neu gestartet. Wenn er gestartet wurde, wird er gestoppt, um dort weiterzumachen, wo er aufgehört hat.
20		Mit dieser Taste können Sie den Garvorgang anhalten.

Beschreibung der Gärkammerschnittstelle

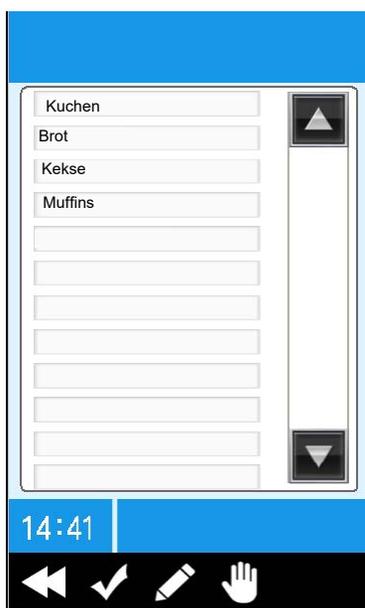


(Abb. 2)

Der Gärkammerbildschirm ist der Bildschirm, auf dem der Gärprozess durch Eingabe der Temperatur- und Feuchtigkeitssollwerte durchgeführt wird. Oben werden der Temperatursollwert des Ofens und der aktive Temperaturwert angezeigt. In der Mitte werden der eingestellte Wert für die Dauer und der aktive Wert für die Dauer angezeigt. Unten werden der eingestellte Feuchtigkeitssollwert und der aktive Feuchtigkeitssollwert angezeigt. Mit der Temperatur- und Feuchtigkeitstaste am unteren Rand können Sie die Heizung und die Befeuchtung aktivieren oder deaktivieren.

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1		Mit dem Temperatursollwert wird der gewünschte Wert für die Kabinentemperatur des Gärraums eingestellt. Das Maximum kann 99 Grad betragen.
2		Der aktive Temperaturwert zeigt die aktuelle Temperatur der Gärkammertemperatur an.
3		Dies ist die Taste für die Sollwertzeit, die eingegeben wird, damit die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte in der gewünschten Zeit auftreten.
4		Die angegebene Zeit zeigt an, wie lange der eingestellte Wert noch gilt.
5		Mit dem Feuchtigkeitssollwert wird der gewünschte Wert für die Kabinenfeuchte der Gärkammer des Ofens eingestellt. Er kann maximal 100% betragen.
6		Der aktive Feuchtigkeitswert zeigt den aktuellen Feuchtigkeitswert der Kammer als Prozentwert an.
7		Mit dieser Taste kehren Sie zum Hauptbildschirm (manueller Kochbildschirm) zurück.
8		Wenn die Temperaturtaste weiß leuchtet, werden die Heizgeräte aktiviert. Sie startet die Aufheizung. Wenn die Taste aus ist, ist die Beheizung deaktiviert.
9		Die Taste Luftfeuchtigkeit aktiviert die Befeuchtung, wenn sie leuchtet. Wenn die Taste nicht leuchtet, ist die Befeuchtung deaktiviert.
10		Dies ist die Taste, die den Fermentationsprozess entsprechend den eingegebenen Werten startet.
11		Es ist der Knopf, der den Gärungsprozess stoppt.

Rezeptbildschirm



(Abb.3)

"REZEPT" ist der Bildschirm, auf dem die "Rezept hinzufügen" gespeicherten Rezepte für Kochsollwerte aufgelistet sind. Hier können Sie auf die Rezepte zugreifen und das Rezept löschen oder die Sollwerte ändern, indem Sie auf "Bearbeiten" klicken. Nachdem Sie das Rezept ausgewählt haben, klicken Sie auf die Schaltfläche mit dem Häkchen am unteren Rand des Bildschirms

Bildschirms werden die Sollwerte des betreffenden Rezepts und der Kochbildschirm angezeigt.

NF.	TASTE	ERKLÄRUNG
1		<p>Das Rezept, das durch den gelben Hintergrund neben dem Rezeptbildschirm gekennzeichnet ist, ist aktiv. Der Vorheizvorgang wird entsprechend dem ausgewählten Rezept gestartet, indem Sie die unten angezeigte Bestätigungstaste . Auf Anfrage ist der Bildschirm bereit für den Start des Garvorgangs. Andere Rezepte mit weißem Hintergrund zeigen andere Rezepte als das aktuell ausgewählte Rezept an. Wenn Sie auf diese Rezepte tippen, werden sie zum aktiven Rezept.</p>
2		<p>Bestätigen: Mit dieser Taste wird das ausgewählte Rezept ausgeführt.</p>
3		<p>Wenn die Bearbeitungstaste () gedrückt wird, während ein Rezept ausgewählt ist, werden die Einstell- und Schrittwerte des aktiven Rezepts auf dem Bildschirm für die Rezepterstellung angezeigt. Das Rezept kann durch Änderungen auf diesem Bildschirm bearbeitet werden.</p>
4		<p>Mit dieser Taste kehren Sie zum Bildschirm für manuelles Garen (Hauptbildschirm) zurück.</p>
5		<p>Mit der Zurück-Taste kehren Sie vom Rezeptbildschirm zum Hauptbildschirm (manueller Garbildschirm) zurück.</p>
6		<p>Mit dieser Schaltfläche wird die Uhrzeit angezeigt. Zeigt die Daten der Sofortuhr zu Informationszwecken an.</p>

Bildschirm zum Hinzufügen von Rezepten

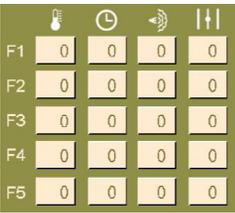
	🌡️	🕒	☁️	⏸️
F1	0	0	0	0
F2	0	0	0	0
F3	0	0	0	0
F4	0	0	0	0
F5	0	0	0	0

20:25

⏪ 📷 ✓

(Abb. 4)

Der Bildschirm "Rezept hinzufügen" ist zum Rezepte speichern und zum Bearbeiten bestehender Rezepte durch Eingabe von Kochsollwerten vorgesehen. Er besteht aus 4 separaten Sollwerten. Dies sind die Werte für die Temperatur, die Zeit, den Dampf und die Drosselung. Jeder Wert hat Stufen. Es können maximal 5 Stufen eingegeben werden. Die eingestellten Stufen und Sollwerte können mit der Taste () Taste gespeichert werden.

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1		<p>Der obere Teil der Rezepterstellung dient zur Eingabe des Rezepts. Der Text kann angeklickt werden.</p>
2		<p>Das Textfeld auf der linken Seite wird verwendet, um den Temperatursollwert zu erhalten. Wenn Sie darauf klicken, öffnet sich das Eingabefenster und der Wert der Gartemperatur wird übernommen.</p>
3		<p>Das angegebene Textfeld wird verwendet, um den durch das Symbol auf der linken Seite angegebenen Wert für die Dauer zu erhalten. Bezieht sich auf die Gesamtzeit auf dem Temperaturbildschirm und gibt an, wie viele Minuten Dampf hineingegeben wird bzw. die Klappe geöffnet wird.</p>
4		<p>Mit dem Textfeld "Dampf" können Sie festlegen, wie viele Sekunden Dampf ab Beginn der angegebenen Minute abgegeben werden sollen.</p>
5		<p>Das Textfeld für die Drosselklappe gibt an, wie viele Sekunden die Drosselklappe ab Beginn der angegebenen Minute geöffnet werden soll.</p>
6		<p>Dies ist die Bildschirmseite, auf der die Sollwerte beim Hinzufügen des Rezepts eingegeben werden.</p>
7		<p>Mit dieser Taste können Sie Ihren Rezepten Bilder hinzufügen. Das gewünschte Bild kann aus der Bildanzeige ausgewählt und in das erstellte Rezept eingefügt werden.</p>
8		<p>Das Rezept, dessen Sollwerte mit der Bestätigungstaste eingegeben wurden, werden im Speicher abgelegt.</p>
9		<p>Mit der Zurück-Taste kehren Sie zum Rezeptlistenbildschirm zurück.</p>

Sprachoptionen

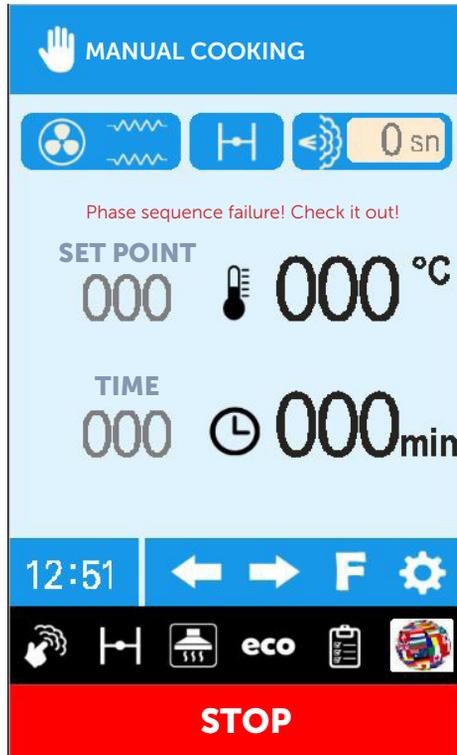
Wenn diese Taste auf dem Bildschirm für manuelles Garen () gedrückt wird, erscheint ein Bildschirm wie der folgende. Damit können Sie das Bedienfeld des Backofens in eine beliebige Sprache einstellen.



(Abb. 5)

Fehler Ursachen

Fehler in der Phasensequenz



(Abb. 6)

Dieser Hinweis zeigt an, dass der elektrische Anschluss der Maschine verkehrt herum ist. Die Richtungen der Phasen in der Hauptstromsicherung müssen geändert werden.

Thermische Phasenausfälle



(Abb. 7)

This notice assigns engine protection term to protect the engine at the time of load and failure of the engine. The fault in the engine must be detected and the fault must be fixed

Sicherungsausfall



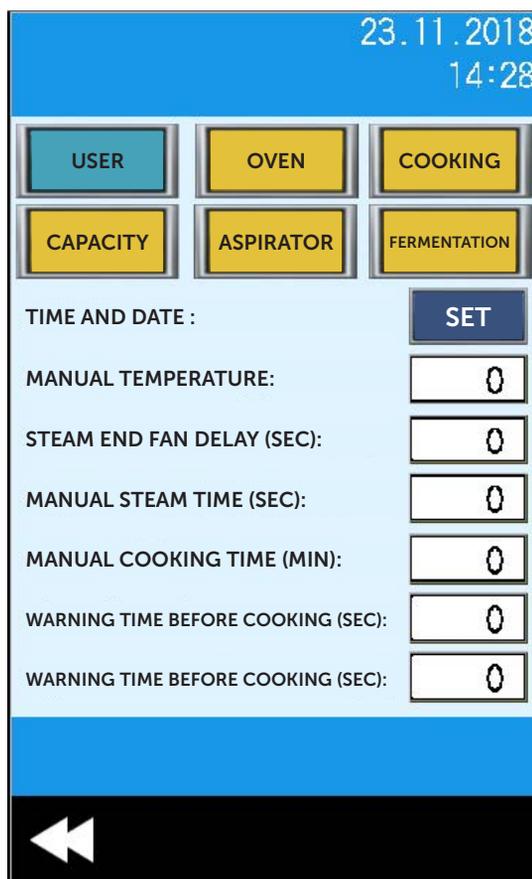
(Abb. 8)

Diese Fehlermeldung gibt eine Warnung, wenn die Phase in der Hauptversorgung nicht richtig ankommt. Um diese Störung zu beheben, muss die Phase in der Hauptversorgung überprüft werden.

Einstellungsbildschirm

Einstellungen > Benutzerbildschirm

Der Einstellungsbildschirm auf dem die Parameter für den Ofen gespeichert werden. Dieser Bildschirm ist in 6 Registerkarten unterteilt. Unter dem Bildschirm "Benutzer" befinden sich die allgemeinen Einstellungen des Benutzers.

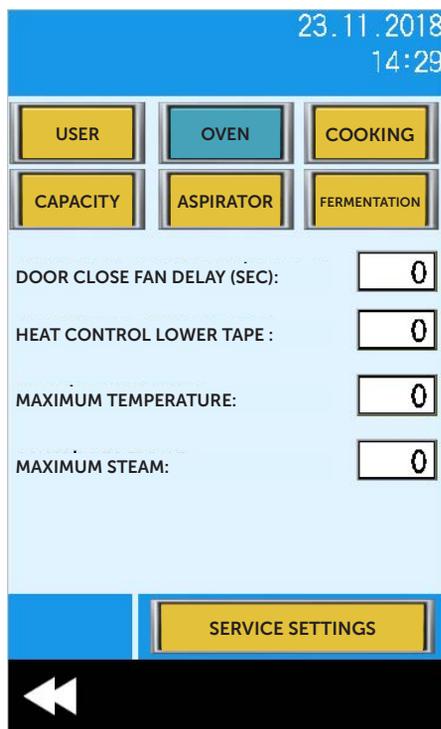


(Abb. 9)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	TIME AND DATE : <input type="button" value="SET"/>	Dieses Steuerelement ist zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums des Geräts. Wenn Sie darauf klicken, öffnet sich die Eingabeseite, in der Sie den eingestellten Wert eingeben können.
2	MANUAL TEMPERATURE: <input type="text" value="0"/>	Die manuelle Temperatur ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
3	STEAM END FAN DELAY (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Gebläseverzögerung nach Dampf gibt an, wie viele Sekunden die Gebläse und Heizungen nach der Dampfabgabe an die Kabine warten soll.
4	MANUAL STEAM TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die manuelle Dampfzeit ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
5	MANUAL COOKING TIME (MIN): <input type="text" value="0"/>	Die manuelle Zeit ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
6	WARNING TIME BEFORE COOKING (SEC): <input type="text" value="0"/>	Mit dem Feld Alarm bei Beendigung des Garvorgangs können Sie einstellen, ob der Alarm bei Beendigung des Garvorgangs ertönen soll.
7	WARNING TIME BEFORE COOKING (SEC): <input type="text" value="0"/>	Mit dem Feld Signal Kochbereitschaft kann die Dauer des Signals eingestellt werden, das nach Abschluss des Vorheizvorgangs ertönt.

Einstellungen > Backofenanzeige

In der Tabelle Einstellungen > Backofen finden Sie die Parameter für den Betrieb des Backofens.

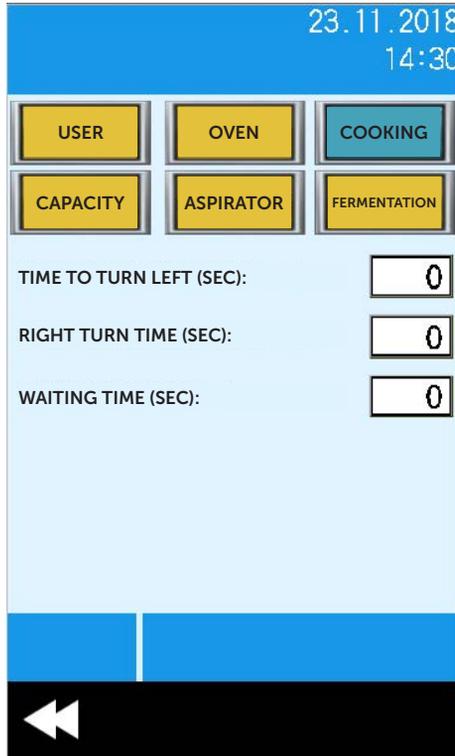


(Figure 10)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	DOOR CLOSE FAN DELAY (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Lüfterverzögerung beim Schließen der Tür gibt an, wie viele Sekunden der Lüfter aktiviert wird, wenn die Tür geöffnet und wieder geschlossen wird.
2	HEAT CONTROL LOWER TAPE : <input type="text" value="0"/>	Der Wert für das Unterband der Temperaturregelung gibt an, um wie viel Grad unter dem eingestellten Wert das Heizgerät proportional läuft, wenn die Heizgerätegruppen auf zeitproportionalen Betrieb umschalten.
3	MAXIMUM TEMPERATURE: <input type="text" value="0"/>	Die Höchsttemperatur gibt an, um wie viel Grad der Temperaturwert maximal sein wird.
4	MAXIMUM STEAM: <input type="text" value="0"/>	Der maximale Dampfwert gibt an, wie viele Sekunden die Dampfzeit betragen soll.

Einstellungen > Garvorgangsanzeige

Auf der Registerkarte Einstellungen > Garen gibt es Parameter, die sich auf den Betrieb des Ofens während des Garvorgangs beziehen.



(Abb. 11)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	TIME TO TURN LEFT (SEC): <input type="text" value="0"/>	Das Backblech dreht sich in regelmäßigen Abständen. Es dreht sich für die folgenden Zeiten nach rechts, hält dann für die Wartezeit an und dreht sich wieder nach links. Diese Bewegung wird während des Backvorgangs kontinuierlich ausgeführt. Die Zeit der Linksdrehung gibt an, wie viele Sekunden sich das Backblech nach links dreht.
2	RIGHT TURN TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Zeit für die Drehung nach rechts gibt an, um wie viele Sekunden sich das Backblech nach links drehen wird.
3	WAITING TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Wartezeit gibt an, wie viele Sekunden er bei einem Richtungswechsel während der periodischen Drehung wartet.

Einstellungen > Leistungsanzeige

Auf der Registerkarte Einstellungen > Leistung gibt es Parameter, die den Betrieb des Ofens während des Garvorgangs betreffen

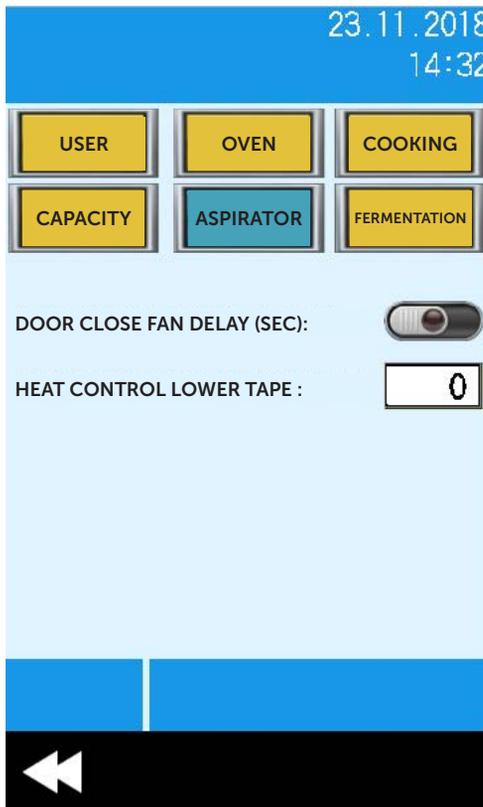


(Abb. 12)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	LIGHTING OFF TIME (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Beleuchtung des Bildschirms wird nach der angegebenen Zeit ausgeschaltet, um Strom zu sparen. Das Bedienfeld schaltet nur dann in diesen Modus, wenn der Hauptbildschirm angezeigt wird. Die Bildschirmbeleuchtung wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie sich auf anderen Bildschirmen befinden

Einstellungen > Absauganzeige

Unter Einstellungen > Registerkarte Absaugung gibt es Parameter, die sich auf den Betrieb des Abluftgebläses des Backofens beziehen.

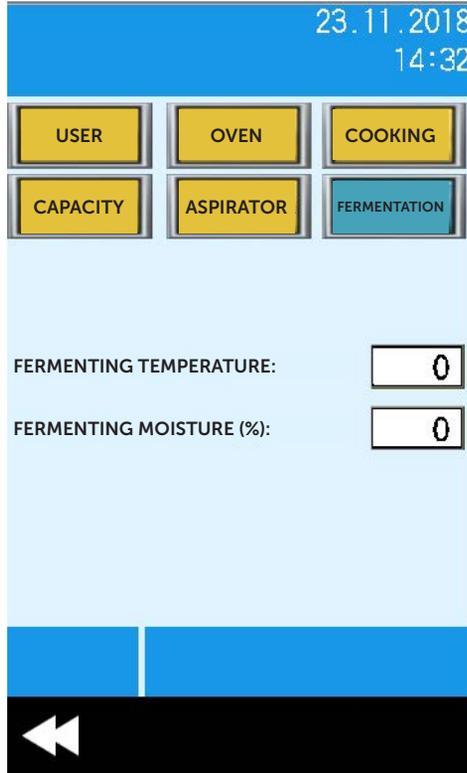


(Abb. 13)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	DOOR CLOSE FAN DELAY (SEC): 	Mit der Einstellung Dunstabzug wird der Dunstabzug aktiviert.
2	HEAT CONTROL LOWER TAPE : <input data-bbox="445 1462 507 1495" type="text" value="0"/>	Die Dauer des Ansauggebläses gibt an, wie viele Sekunden das Ansauggebläse in Betrieb ist, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Einstellungen > Gärungsanzeige

Unter Einstellungen > Registerkarte Gärung finden Sie Parameter, die sich auf den Betrieb der Gärkammer beziehen.



(Abb. 14)

NR.	TASTE	ERKLÄRUNG
1	FERMENTING TEMPERATURE: <input type="text" value="0"/>	Die Gärungswärme bezieht sich auf den Wert, der sich einstellt, wenn der Temperatursollwert in den Bildschirm der Gärkammer eingegeben wird.
2	FERMENTING MOISTURE (%): <input type="text" value="0"/>	Wenn die Gärungsfeuchte auf dem Bildschirm des Gärraums eingegeben wird, stellt der eingestellte Dampfwert auf dem Bildschirm den Wert dar, der angezeigt wird.

SICHERHEIT

Die Anweisungen in diesem Abschnitt gelten nur, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Wenn der Ländercode auf dem Gerät nicht sichtbar ist, lesen Sie die technische Anleitung, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die aktuellen Bedingungen des Landes enthält.

Vorschriften

- Nehmen Sie keine Manipulationen am Gerät vor und schalten Sie die Sicherheitssysteme des Geräts nicht aus.
- Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz bestimmt. Es sollte nur von qualifiziertem Personal verwendet werden.
- Beschädigen Sie nicht die über der Maschine angebrachten Sicherheitswarnungen und entfernen Sie diese nicht von der Maschine. Sollte ein Warnhinweis beschädigt sein, wenden Sie sich bitte sofort an unser Unternehmen und fordern Sie ein neues an.
- Drücken Sie im Gefahrenfall den Not-Aus-Schalter.
- Halten Sie die Maschine und den Arbeitsbereich aufgeräumt und sauber.
- Personen, deren psychischer Zustand nicht geeignet ist, sollten die Maschine nicht benutzen.
- Tragen Sie die für die durchzuführenden Arbeiten geeignete persönliche Schutzausrüstung.
- Überprüfen Sie gemäß dem Wartungsprogramm die Sicherheitskompetenz Ihrer Maschine.
- Führen Sie niemals Wartungs- oder Reparaturarbeiten durch, wenn der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Jegliche Wartungs- oder Kontrollarbeiten sollten erst durchgeführt werden, nachdem der Stromanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Nach Beendigung der Kontrolle sollten die bereits entfernten Schutzabdeckungen und Sicherheitselemente wieder angebracht und befestigt werden.
- Waschen Sie das Bedienfeld und den elektronischen Schaltkasten niemals mit Wasser ab.
- Verwenden Sie keine giftigen oder säurehaltigen Lösungen. Sie können Farbe und Kunststoffe angreifen.
- Vermeiden Sie erdöhlhaltige Stoffe, z. B. Verdüner.
- Vergewissern Sie sich, dass die Werte Ihres Stromnetzes mit den elektrischen Eigenschaften der Maschine übereinstimmen. Die Maschine muss vor dem Anschluss an das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet werden.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme des Brenners an den Ofen darf nur von autorisiertem und technisch geschultem Personal durchgeführt werden..
- Vergewissern Sie sich, dass die Werte Ihres Stromnetzes mit den elektrischen Eigenschaften des Geräts übereinstimmen. Um elektrische Risiken zu vermeiden, muss das Gerät vor dem Anschluss an das Stromnetz geerdet werden.
- Die Thermoanschlüsse sollten so angeschlossen werden, dass die Werte (+,-) auf dem Etikett der Anschlussstelle der digitalen Kontrolluhr mit dem Thermoelementanschluss übereinstimmen.
- Der Sicherheitsthermostat darf niemals aus irgendeinem Grund deaktiviert werden. Wenn er wegen eines Defekts ausgetauscht wird, sollte der Thermostat mit dem gleichen Wert verwendet werden und 320 °C nicht überschreiten. ((Der Stecker wird an die Klemmen T und T1 auf der Vorderseite angeschlossen). (Standort: unten auf dem dritten Boden, neben der Entleerung des Abflusses im Boden).

PERSÖNLICHE-SCHUTZAUSRÜSTUNG



Der Bediener muss hitzebeständige Handschuhe tragen, wenn er die Bleche aus dem Ofen nimmt und sie anfasst. Der Bediener sollte keine lose Kleidung oder Krawatten tragen. Außerdem ist das Tragen eines Haarschutzes (Haube) vorgeschrieben.



319 A B C

Der Bediener sollte während der Kontrolle der Garvorgänge den Abstand zwischen ihm und dem Ofen einhalten und sich nicht gegen den Ofen und insbesondere die Türscheibe lehnen. Während des Betriebs des Backofens wird Dampf mit einer Temperatur von 80-100°C aus dem Abgassystem abgeleitet. Berühren Sie daher niemals diese Teile. In diesen Bereichen sollten spezielle Warnschilder angebracht werden. Nach der Entnahme der Produkte sollten die Teile im Inneren des Ofens nicht berührt werden. Für Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Maschine sollte man warten, bis der Ofen eine ausreichende Temperatur erreicht hat. Der Bediener muss die Haube und das Dampfablassventil öffnen, bevor er die heißen Produkte aus dem Ofen nimmt. Durch diesen Vorgang kann der Dampf in der Garzelle in wenigen Sekunden aus dem Ofen abgelassen werden. Wenn die Absaugung nicht funktioniert (das Gerät ist ausgeschaltet oder defekt), muss der Bediener das Ablassventil manuell öffnen und 3-4 Minuten warten, bis der Dampf abgelassen ist.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass der Ofen möglicherweise über eine Spannungsvorrichtung im Inneren der Schalttafel verfügt. Vor dem Einschalten der Schalttafel muss die Stromzufuhr durch Ziehen des Hauptschalters oder durch direktes Abziehen des Steckers unterbrochen werden. (Vom Wartungspersonal.)



Im Falle eines Gasaustritts oder einer Gasablagerung sollte der Not-Aus-Schalter betätigt werden, brennbare Stoffe sollten entfernt werden, falls sich welche in der Nähe befinden, alle Türen und Fenster sollten geöffnet werden und der Hersteller sollte kontaktiert werden. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Dieses Zeichen warnt den Bediener vor der Gefahr eines plötzlichen Dampfstoßes, der beim Öffnen der Tür nicht durch den Sauger abgeleitet werden kann. Noch größere Vorsicht ist geboten, wenn der Sauger aufgrund eines Stromausfalls nicht funktioniert.

- Warnschilder dürfen nicht entfernt oder beschädigt werden.
- Beschädigte und unleserlich gewordene Warnschilder müssen unbedingt ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte an den Hersteller, um neue Warnschilder zu erhalten.
- Der Hersteller haftet nicht für Arbeitsunfälle oder Schäden an der Maschine, die durch Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnschilder oder durch die Entfernung dieser Schilder von der Maschine verursacht werden.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Reinigungsvorschriften

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Lebensmittelvorschriften von der Herstellerfirma hergestellt. Wenn Sie an einem Teil der Maschine (Teig, Boden, Wasser usw.) Anzeichen für eine Verschlechterung feststellen, ersetzen Sie das Teil sofort durch ein neues.

- Der Hersteller kann nicht für die Beschädigung/Verschleiß von Teilen verantwortlich gemacht werden, die auf eine falsche oder nicht ordnungsgemäße Reinigung der Maschine zurückzuführen sind.
- Die Reinigungsarbeiten sollten nach der Sicherung der Maschine durchgeführt werden.
- VORSICHT! : Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Lösungsmittel und Flüssigkeiten, die brennbar sind. Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen nur Kunststoffbürsten oder Schaber. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder ein Staubsaugergerät, um Staub zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Druckluft, um interne elektronische Teile zu reinigen. Verwenden Sie Vakuumeräte.

Bei Geräten, die an einen Rauchabzug angeschlossen werden müssen, muss die regelmäßige Wartung und Reinigung des Rauchabzugs gemäß den geltenden Vorschriften des Landes durchgeführt werden.

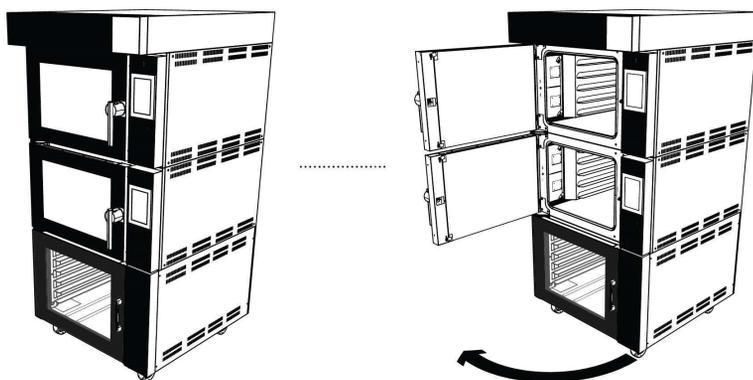
Bei Geräten, die zwingend an einen Rauchabzug angeschlossen werden müssen und über eine Sicherheitsvorrichtung für den Rauchabzug verfügen, wird der Gasfluss des Geräts zum Brenner unterbrochen, wenn ein Problem beim Abzug der Verbrennungsprodukte auftritt. Treten trotz der Wiederinbetriebnahme ständige Unterbrechungen auf, sollte sofort autorisiertes Personal kontaktiert, repariert und gereinigt werden.

Regelmäßige Reinigung

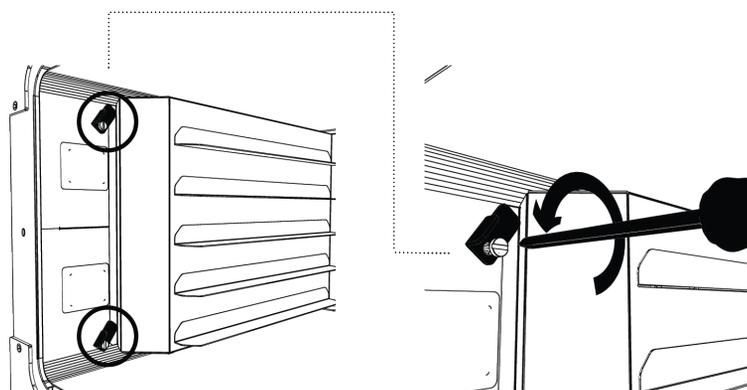
HÄUFIGKEIT	ANWENDUNG	VERFAHREN
TÄGLICH	Reinigen Sie die Frontplatte und das Innere des Ofens.	Mit groben Bürsten putzen.
WÖCHENTLICH	Reinigen Sie außer dem Lebensmittelbereich auch alle anderen Bereiche.	Mit einem sauberen und feuchten Tuch mit warmem Reinigungsmittel abwischen.
	Reinigen Sie das Abdeckglas.	Mit warmem Wasser oder Glasreiniger reinigen.
	Reinigen Sie das Tastenfeld.	Reinigen Sie die Knopfleisten mit einem neutralen Reinigungsmittel
ALLE 6 MONATE	Prüfen und reinigen Sie die Dampfgeneratoren.	Wischen Sie die Dampfgeneratoren mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
	Der Rauchabzug muss gereinigt werden.	Die Reinigung des Rauchabzugs sollte von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Reinigung der Ablage

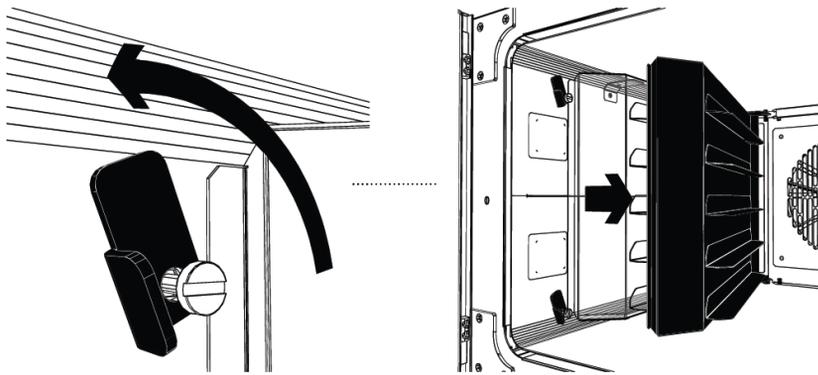
- Die Backofentür wird geöffnet. (Abbildung 11)
- Die Schrauben auf der Rückseite werden mit einem Schraubenzieher entfernt. (Abbildung 12 und Abbildung 13)
- Das Blech wird herausgenommen und gereinigt (Abbildung 14).



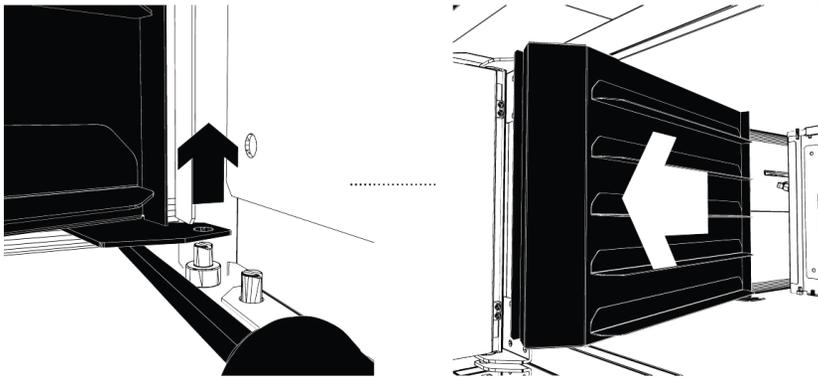
(Abb. 11)



(Abb. 12)



(Abb. 13)



(Abb. 14)

WARTUNG UND EINSTELLUNG

Garzeit und Temperatureinstellung

Die Garzeit- und Temperatureinstellungen können je nach Produkt und den speziellen Wünschen des Benutzers variieren. Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Punkte:

Falls die Produkte überkocht/verbrannt sind, reduzieren Sie die Garzeit und/oder die Temperatur.

- Falls die Produkte nicht gar genug sind, erhöhen Sie die Garzeit und/oder die Temperatur.
- Falls die Produkte zu trocken sind, erhöhen Sie die Temperatur und verkürzen Sie die Garzeit.
- Falls die Produkte (Brot) sehr feucht sind, die Temperatur senken und die Garzeit verlängern.

Betriebstemperatur

Die ideale Umgebungstemperatur für Elektromotoren und elektrische Teile wie Schalter, Leistungsschalter usw. ist eine Raumtemperatur von etwa 40 °C (entspricht 104 °F). Im Allgemeinen ist jedoch auch eine etwas höhere Temperatur akzeptabel. Diese Temperatur sollte 50 °C (120 °F) nicht überschreiten (insbesondere bei Elektromotoren). Wenn die Temperatur 50 °C (120 °F) übersteigt, besteht die Gefahr, dass der Motor während des Betriebs nicht ausreichend gekühlt wird. Diese Gefahr besteht in der Überhitzung der Wicklungen des Motors. Die Hersteller der oben genannten Teile empfehlen in der Regel eine maximale Umgebungstemperatur von 45 °C (115 °F). Probleme, die bei höheren Temperaturen auftreten, sind nicht von der Garantie abgedeckt. Wie bereits erwähnt, ist es sehr wichtig, bei allen LUNA-Öfen für eine ausreichende Belüftung zu sorgen, wenn elektrische Teile ausgetauscht werden. Die Temperatur sollte immer kontrolliert werden. Wenn die Temperatur 50 °C (120 °F) übersteigt, ist auf jeden Fall eine Kühlung mit Hilfe eines Ventilators erforderlich. Der Austausch von elektrischen Ersatzteilen, die hohen Umgebungstemperaturen ausgesetzt sind, ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Wenn der Ausfall durch schlechte Belüftung verursacht wurde, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass die elektrischen Teile Schaden nehmen. Abgaskanäle und -rohre müssen gemäß den Installationsplänen in der Anleitung isoliert werden, um den Ofen vor hohen Temperaturen zu schützen.

Einstellung der Dampfzufuhr

Die Dampfmenge, die in den Garraum geleitet wird, muss gut eingestellt werden. Diese Einstellung verleiht dem Brot Glanz, Volumen und Krustenfarbe. Die Dämpfzeit kann je nach den Anforderungen des Benutzers variieren.

Der Dampfvorgang kann durch Drücken einer eigenen Taste auf dem Bedienfeld oder bei Bedarf manuell über das Absperrventil gesteuert werden.

Regelmäßige Wartung

Regelmäßige Wartungsarbeiten können auch von Personen mit geringen Kenntnissen über den Betrieb leicht durchgeführt werden. Dabei handelt es sich um allgemeine Schmierungs- und Reinigungsvorgänge.

Besondere Wartung

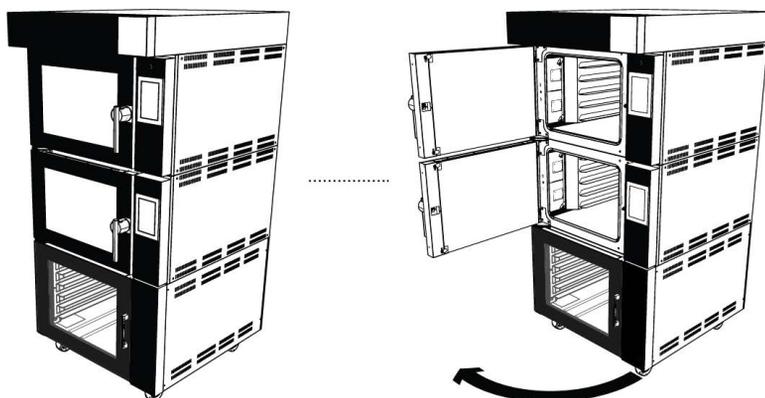
- Spezielle Wartungsarbeiten sind komplexe Vorgänge und müssen von autorisiertem und geschultem Personal durchgeführt werden.

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

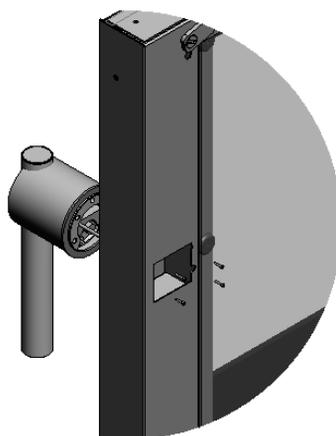
- Wartung und Reparaturen sollten nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Wie bereits erwähnt, sollten die Wartungsarbeiten durchgeführt werden, nachdem die Maschine ausgeschaltet wurde und alle elektrischen Quellen abgeschaltet sind.
- Wenn die Maschine während der Wartung/Einstellung betrieben werden muss, muss der Bediener unbefugtes Personal in sicherer Entfernung halten.
- Bringen Sie das Warnschild "WARTUNG LÄUFT" an einer sichtbaren Stelle an, bevor Sie etwas unternehmen.
- Beachten Sie bei allen Arbeiten die Tabelle der periodischen Wartung in dieser Bedienungsanleitung.
- Tragen Sie immer eine Schutzbrille, Handschuhe und Maske, wenn Sie Druckluft zur Reinigung verwenden. Achten Sie darauf, dass Druckluft oder Heißluft nicht direkt mit Haut und Augen in Berührung kommt.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Masken, falls Sie mit Reinigungsmitteln oder Ölen in Berührung kommen.
- Entsorgen Sie Öle und/oder Kühlmittel nicht in der Natur. Entsorgen Sie solche giftigen Abfälle bei den von den örtlichen Behörden bereitgestellten Müllsammelstellen.
- Bevor Sie die Maschine nach einer Wartung in Betrieb nehmen, muss der Bediener: Überprüfen, dass sich keine Fremdkörper in der Maschine befinden.
Die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen treffen, um die Maschine sicher zu starten.

Glasaustausch

- Die Backofentür wird geöffnet. (Abbildung 15)
- 4 Schrauben im Inneren des Türgriffs werden entfernt.
- Der Türgriff wird entfernt. (Abbildung 16)
- 4 Glasschrauben an der Glasscheibe werden herausgedreht.
- Das Glas wird vorsichtig entfernt.



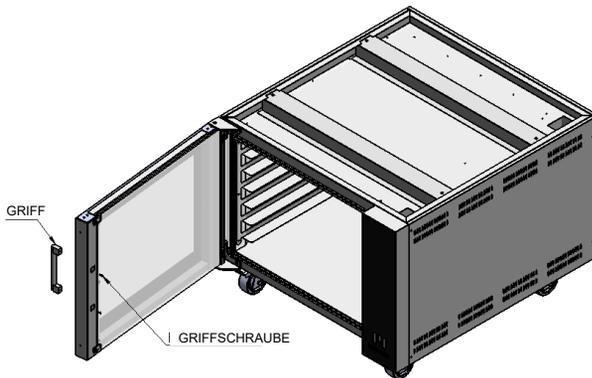
(Abb. 15)



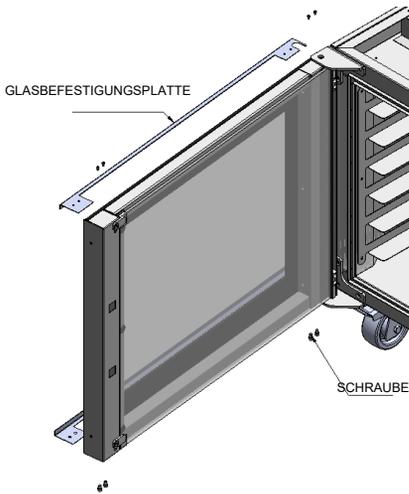
(Abb. 16)

Gärkammer Glasaustausch

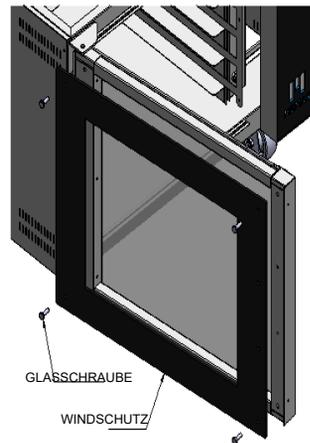
- Der Deckel der Gärkammer wird geöffnet.
- Die am Griff der Gärkammer befestigten Schrauben werden entfernt. (Abbildung 17)
- Die Befestigungsplatten an der Ober- und Unterseite werden entfernt. (Abbildung 18)
- Die Glasschrauben werden gelöst, das Glas wird mit einer Hand abgestützt und dann herausgenommen (Abbildung 19).



(Abb. 17)



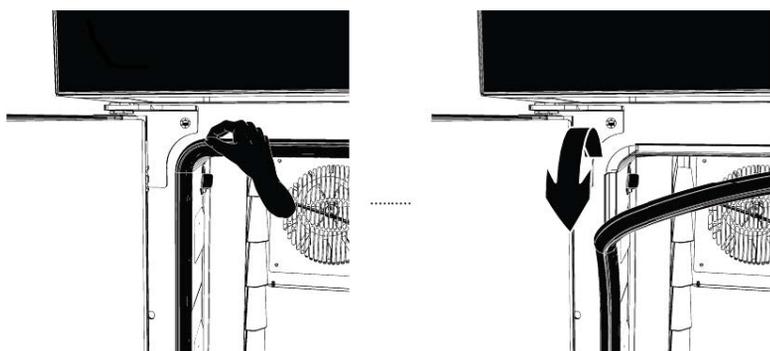
(Abb. 18)



(Abb. 19)

Austausch der Türdichtung

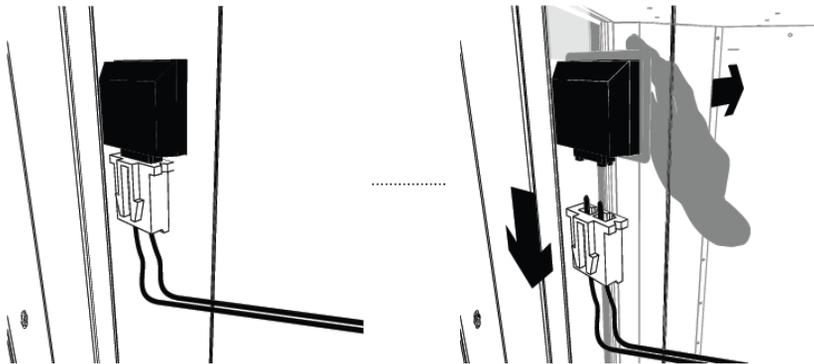
- Sie wird aus dem Dichtungskanal entfernt, indem sie an der Ecke aufgehängt wird, wie in der Abbildung dargestellt (Abbildung 20).



(Abb. 20)

Austausch der Lampe

- Für die Beleuchtung werden 12V-Glühlampen verwendet. Wenn Sie die Lampen eine Zeit lang ausgeschaltet lassen, schützt das die Lampen, da der Ofen während des Betriebs eine sehr hohe Temperatur erreicht. Lassen Sie die Glühlampe vor dem Auswechseln abkühlen. Fassen Sie das Gerät während des Betriebs mit einem Tuch oder wärmeabsorbierendem Material an.



(Abb. 21)

- Der Zugang zur Lampe erfolgt durch Abnehmen der Abdeckplatte auf der rechten Seite des Backofens
- Beim Auswechseln der Lampe wird die Glasabdeckung im Inneren des Backofens entfernt. (Abbildung 21)
- Die Fassung wird von der Rückseite der Lampe entfernt und die Lampe von außen nach innen herausgenommen.
- Beim Einsetzen einer neuen Lampe wird diese von innen eingesetzt.

REGELMÄSSIGER WARTUNGSPLAN

HÄUFIGKEIT	ANWENDUNG	VERFAHREN
WÖCHENTLICH	Überprüfen Sie die Effizienz der Steuer-, Video- und Audiosignalgeräte.	Prüfen Sie, ob die Licht- und Tongeräte beschädigt sind. Ersetzen Sie sie es sind.
	Überprüfen Sie die Wasseranschlussleitungen.	Falls erforderlich, sofort reparieren.
	Überprüfen Sie die Löcher des Dampfsystems.	Überprüfen Sie den Notausschalter und die automatische Absaugung.
	Kontrollieren Sie die Fenster des Backofens und der Beleuchtung.	Lassen Sie kein Wasser im Backofen stehen, um keine Rostbildung zu verursachen.
	Überprüfen Sie die Schrauben.	Wischen Sie Ofenfenster und Fenster der Beleuchtung.
JEDEN MONAT	Überprüfen Sie das Dampfeinspritzsystem.	Ziehen Sie alle losen Schrauben fest.
ALLE 3 MONATE	Überprüfen Sie das Dampfeinspritzsystem.	Prüfen Sie die Düsen, tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
	Überprüfen Sie das Umluftgebläse und das Dampfabzugsgebläse.	Prüfen und schmieren Sie die Lager und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
ALLE 6 MONATE	Überprüfen Sie den Wasserfiltereinlass.	Reinigen Sie den Wasserfilter.
	Prüfen Sie den Motor und die Motorlüfter.	Reinigen Sie die Kühllüfter und Motorflansche.

FEHLERDIAGNOSE

Mit der Zeit kann die Leistung der Maschine aufgrund von Fehlern, die in der Maschine auftreten können, abnehmen. Diese Fehler müssen so schnell wie möglich behoben werden, um eine Beschädigung der Maschine zu vermeiden.

FEHLER	URSACHEN	LÖSUNG
Wenn das Umluftgebläse nicht funktioniert	Der automatische Motorschutzschalter ist möglicherweise betätigt.	Prüfen Sie die Motorleistung.
	Der Schaltergriff ist möglicherweise falsch oder nicht richtig angeschlossen.	Reparieren Sie den Schaltergriff.
Wenn der Lüfter zu laut ist	Die Lager des Elektromotors können abgenutzt sein.	Setzen Sie den Motor wieder ein, prüfen Sie den Rotationsausgleich.
Wenn die angezeigten Temperaturwerte nicht mit den tatsächlichen Werten übereinstimmen;	Die Thermoelemente im Thermostat sind möglicherweise nicht richtig platziert, um die Temperatur zu messen.	Stecken Sie das Thermoelement in die Fassung und achten Sie darauf, dass der Thermokolben das Lagerrohr erreicht.
	Das Thermoelement kann beschädigt sein.	Ersetzen Sie das Thermoelement.
	Das Bedienfeld funktioniert nicht richtig.	Setzen Sie das Bedienfeld erneut ein.
Wenn der Dampfgenerator nicht genügend Dampf produziert;	Die Wasserleitung kann verkalkt oder verstopft sein.	Überprüfen Sie die Wasserleitung und reinigen Sie sie, falls sie verkalkt ist oder Fremdkörper enthält.
	Die Zeit auf dem Bedienfeld ist möglicherweise zu kurz eingestellt.	Erhöhen Sie die Zeit schrittweise, bis Sie das optimale Verhältnis gefunden haben.
	Das Magnetventil funktioniert möglicherweise nicht richtig.	Tauschen Sie das Magnetventil aus.
	Das Dampfauslassventil kann offen sein.	Schließen Sie das Dampfauslassventil.

Wenn das Produkt nicht von Anfang bis Ende richtig gegart wird;	Gartemperatur und Garzeit sind möglicherweise nicht für das Produkt geeignet.	Stellen Sie die Gartemperatur und -dauer je nach Produkt ein.
	Der Schlitz für die Heißluftleitung ist möglicherweise nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Schlitze richtig ein.
	Die Menge, die Größe und die Form des Rohmaterials sind möglicherweise nicht für das gewünschte Produkt geeignet.	Überprüfen Sie die gekochten Produkte. Die Produkte in der Pfanne berühren sich nicht und der Abstand zwischen der Pfanne und den gegarten Produkten sollte mindestens 20 mm betragen.
Wenn Wasser in den Backofen eindringt;	Das Magnetventil ist möglicherweise defekt.	Magnetventil austauschen
Wenn die Beleuchtung im Garraum nicht regelmäßig funktioniert	Die Glühbirne könnte kaputt gegangen sein.	Wenn die Glühbirne kaputt ist, ersetzen Sie sie. Seien Sie beim Auswechseln vorsichtig, das Berühren des Glases kann die Lebensdauer der Birne verkürzen.
	Die Anschlüsse der Lampenfassung sind möglicherweise nicht korrekt ausgeführt.	Verwenden Sie die Glühbirne mit der richtigen Leistung und Spannung.
	Das Bedienfeld ist möglicherweise defekt.	Prüfen Sie die Anschlüsse in der Lampenfassung auf Strom Ändern Sie das Bedienfeld.



ggm **gastro**
INTERNATIONAL