

KDUGMK564 UMLUFTOFEN INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH



UMLUFTOFEN INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

BEARBEITEN.....	7
Handbuch	7
Abbildungen	7
Warnschilder	8
Garantiebedingungen	9
Herstellerfirma	10
Produktinformation	10
Informationen über die Maschine.....	11
Fertigungsdesign	12
Abmessungen des Produkts	13
Technische Informationen zum Produkt	13
INBETRIEBNAHME DES PRODUKTS	14
Allgemeine Regeln für das Auspacken der Maschine	14
Laststruktur	15
Transport des Produkts	15
Einsatz von Gabelstaplern	16
Regeln für die Bevorratung des Automaten:	17
ZUSAMMENBAU DES PRODUKTS	17
Saubere Wasseraufbereitung	19
Gärschrankanschluss Wasseranschluss	19
Regeln für den elektrischen Anschluss	20
FUNKTIONSPRINZIP DES BACKOFENS	20
Zweck und Standort des Ofens.....	20
Bedingungen, unter denen der Backofen nicht verwendet werden sollte	20
Erforderliche Regeln für den korrekten Gebrauch der Maschine	21

SIGNALE DES TOUCH-BEDIENFELDES	22
Gerät Beschreibung	22
Manuelles Kochen	23
Beschreibung der Schnittstelle der Gärkammer	26
Rezeptbildschirm	28
Rezeptbildschirm hinzufügen	30
Sprachoption	32
Misserfolge Ursachen	33
Fehler in der Stufenfolge	33
Stufe Thermisches Versagen	34
Sicherung defekt.....	35
Bildschirm Einstellungen	36
Einstellungen > Backofenanzeige	38
Einstellungen > Garen Bildschirm	39
Einstellungen > Energie Bildschirm	40
Einstellungen > Bildschirm "Absaugung"	41
Einstellungen > Fermentationsbildschirm	42
SICHERHEIT	43
Regeln	43
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG	44
ALLGEMEINE REINIGUNG	45
Reinigungsvorschriften	45
Zeitplan für die regelmäßige Reinigung	45
Tablettständer Reinigung	46
WARTUNG UND EINSTELLUNG	48
Garzeit- und Temperatureinstellung	48
Betriebstemperatur	48
Einstellung der Dampfeinspritzung	48
Regelmäßige Wartung	48
Spezielle Wartung	49
ALLGEMEINE REGELN.....	49
Austausch von Glas	50
Gärkammer Ersatzglas	51
Austausch der Türdichtung	52
Lampenwechsel	53
ZEITPLAN FÜR DIE REGELMÄSSIGE WARTUNG	54
FEHLERURSACHEN UND ANWENDBARE METHODEN	55

ANZEIGE

Handbuch

- Die Montageanleitung ist Bestandteil des Geräts und enthält Informationen zur sicheren Montage des Geräts.
- Lesen Sie vor der Installation die gesamte Montageanleitung.
- Die Montageanleitung muss dem Monteur am Montageort stets zur Verfügung stehen.

Die Montageanleitung muss eingehalten

- werden, um die Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.
- ist nicht verantwortlich für Probleme, die sich aus der Verwendung des Ofens für einen anderen als den eigenen Zweck ergeben.

Die Montageanleitung muss an den nächsten

- Betreiber des Gerätes weitergegeben werden.

Abbildungen

- Alle Abbildungen in diesem Handbuch sind
- beispielhaft. Können je nach aktuellem Gerät variieren

Alle technischen Änderungen zu
Entwicklungszwecken sind vorbehalten

Die Weitergabe von produktspezifischen Informationen
an Dritte ist vorbehalten.

Warnschilder

	Diese Richtung	Bewegen Sie sich in der durch die Pfeile angegebenen Richtung nach oben.
	Zerbrechlich	Greifen Sie die Packung vorsichtig an.
	Trocken halten	So verpackt, dass sie nicht mit der Außenluft in Berührung kommen.
	CE-Kennzeichnung	Die Maschine erfüllt die grundlegenden Sicherheitsanforderungen.
	Bilanz	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, Lebensgefahr 1
	Hochspannung	Wenn der Backofen in Betrieb ist, erreichen die Tür, das Glas und die Umgebung hohe Temperaturen.
	Funktionierende Ersatzteile	Führen Sie keine Wartungs- und Reparaturarbeiten an beweglichen Teilen durch.

Informationen über die Maschine

Die Backöfen der Serie KDUGMK564 sind elektrische Konvektions-Drehbacköfen, die in Restaurants, Hotels und Konditoreien vielseitig einsetzbar sind.

Er ist kompakt für enge Einsatzbereiche konzipiert. Mit dem Touch-Bedienfeld ist er einfach zu bedienen und speichert Rezepte. Durch seine leicht herausnehmbaren Innenteile ist er einfach zu reinigen.

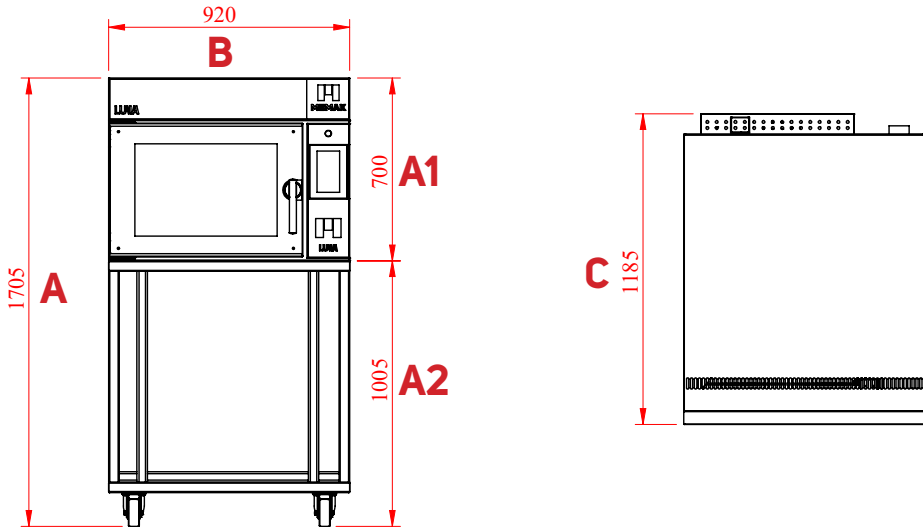
Darüber hinaus wird er in Bäckereiketten mit zentraler Produktion zum Garen von Tiefkühlprodukten vor Ort eingesetzt, wobei die gehärtete Glasabdeckung Wärmeverluste verhindert.

Da er in verschiedenen Größen konzipiert ist, kann er 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, Volumenentnahme und das Garen der Produkte.

Fertigungsdesign

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 Maschinen müssen alle Verbindungsstellen geschlossen werden, um keine Lücken zu hinterlassen.
3. Der Boden, auf dem die Maschinen aufgestellt werden, 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 Hilfseinrichtungen 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 sollte die Stapelung auf Paletten erfolgen, die einen Abstand von mindestens 100 mm zum Boden aufweisen.
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 außerhalb der Produktion 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 trinkbares Wasser sein.
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 festen Rohrleitungen müssen isoliert sein, um Kondensation zu verhindern.
15. In den Reinigungsbereichen müssen die erforderlichen Abwassersysteme installiert werden.
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 gelagert sein.
21. Der Motor und andere Hilfseinrichtungen müssen so aufgestellt werden, dass sie nicht mit dem Boden in Berührung kommen.

Abmessungen des Produkts



(Abbildung 1)

KDJGMK564-P		
HÖHE	(A) mm / inc	1.705
BREITE	(B) mm / inc	920
TIEFEN	(C) mm / inc	1.185

Technische Informationen zum Produkt

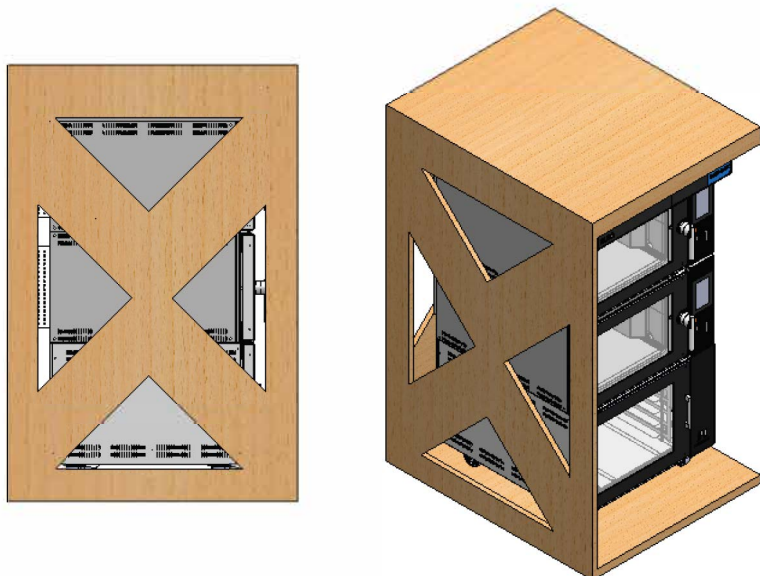
MODELL	TYP		
Gewicht des Backofens	Kg	120	= 170 Kg
Profil Tabelle Gewicht	Kg	50	
Kapazität der Pfanne (40x60)	Item	5	
Kochbereich	m ²	2,4	
Verbindung Stärke	Kw	7,5	

INBETRIEBNAHME DES PRODUKTS

- 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 Ort, an dem die Maschine installiert wurde für den Aufstellungsort und die Einhaltung der technischen und rechtlichen Vorschriften.
- 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.

Allgemeine Regeln für das 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)



(Abbildung 2)

Struktur der Last

Die Maschine kann auf folgende Weise versandt werden:

- Vollständig montiert;
- Teilweise zusammengebaut;
- Vollständig unmontiert; 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 zum Heben und Bewegen 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 Beschädigung 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 Umreifungen.
- Achten Sie besonders auf den mittigen Ausbau der Maschine.
- Wenn die Maschine aufgestellt ist und sich bewegt, dürfen Sie nicht auf sie klettern und 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 ist.
- Verwenden Sie einen Gabelstapler mit ausreichender Hubkapazität und Gabellänge.
- Achten Sie auf einen langsamen und sicheren Transport.
- Prüfen Sie, ob der Ofen (das Material auf der Palette) auf den Gabelzinken des Gabelstaplers ausbalanciert ist.
- (Siehe Abbildung 4 und Abbildung 5)

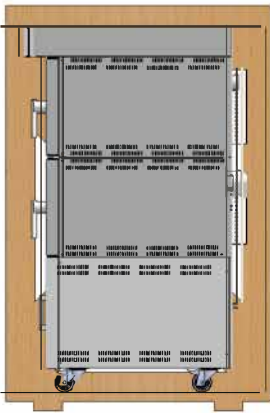


Abbildung 4

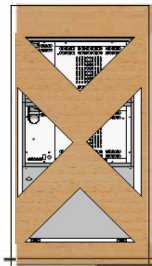


Abbildung 5



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. Nachdem der Kontrollprozess der Maschine abgeschlossen ist, wird sie mit Luftpolsterfolie verpackt, mit Stretch-Nylon komprimiert und in Übereinstimmung mit 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 KEIN PAKET AN, DESSEN VERPACKUNG UNVOLLSTÄNDIG, BESCHÄDIGT, ZERKNITTERT 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 Bevorratung des Automaten:

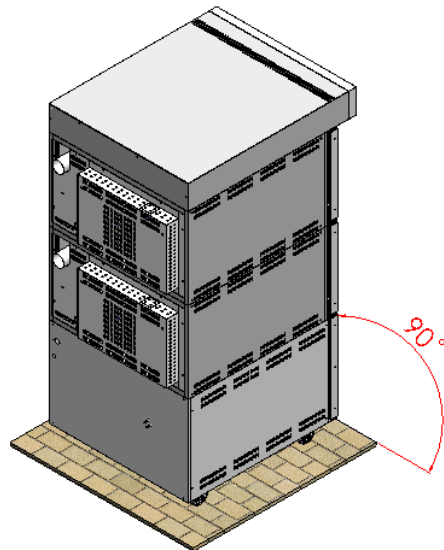
- Das Gerät muss an einem geschlossenen Ort gelagert werden, der vor Staub, Feuchtigkeit und Wärmequellen geschützt ist.
- Die zulässigen Medienwerte für die Lagerung sind wie folgt: Temperatur: -5 C bis 45 C
- Maximale Luftfeuchtigkeit: 60%.
- Es muss sichergestellt werden, dass am Lagerort der Maschine keine Kollisionsgefahr für Fahrzeuge besteht.
- Die umschlossenen 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.

MONTAGE DES PRODUKTES PRODUKT

Vormontierte Maschine:

Die Maschine, die in vormontierter Form geliefert wird, erfordert spezielle Einstellungen in dem dafür vorgesehenen Bereich. Unmontierte oder teilmontierte Maschine:

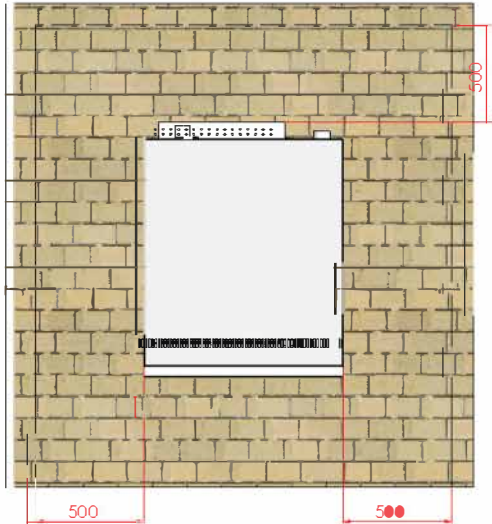
Wenn die Maschine un- oder teilmontiert geliefert wird, muss die Montage durch vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.



HINWEIS: Die Maschine wird auf die erste Waage gebracht. (Abb. 6)

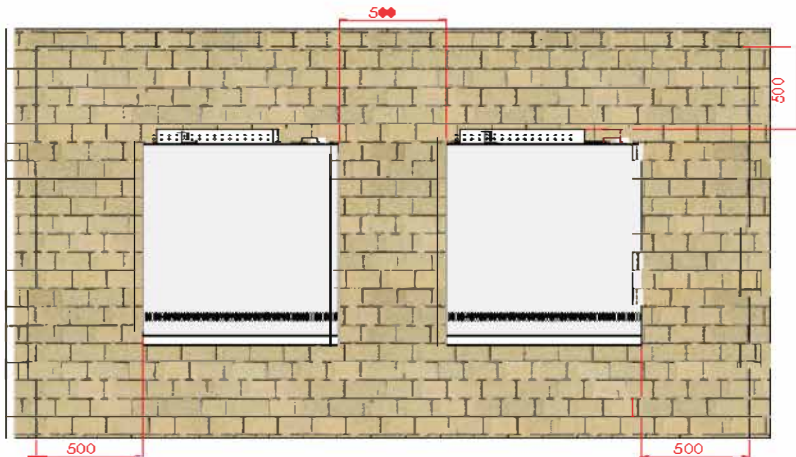
(Abbildung 6)

1. 1. Wenn die Anordnung der Schränke nicht im Voraus festgelegt wurde, wird der Schrank entsprechend platziert. **WICHTIG:** Der Abstand zwischen dem Backofen und der Wand sollte mindestens 500 mm (ein halber Meter) betragen. (Abbildung 7)



(Abbildung 7)

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



(Abbildung 8)

Saubere Wasseraufbereitung

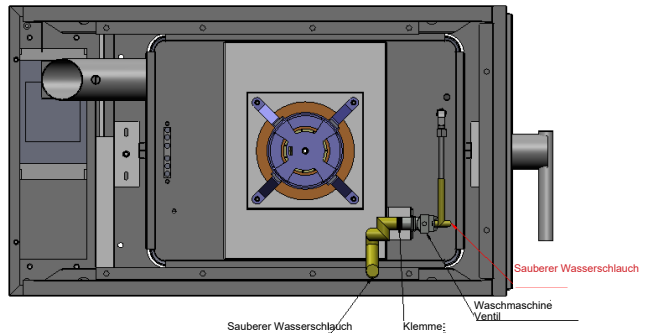
Dieses System wird in den Spalt am Boden des Ofens eingesetzt. Dieses System besteht aus:

- Hitzebeständiger Schlauch für den Anschluss
- Waschmaschinenventil

Die Reinwasseraufbereitung wird vom Kunden zum gewünschten Abschluss des Ofens gebracht.

HINWEISE:

- Um den Druck vom Hauptschalter abzufangen, stellen Sie die Verbindung mit einem flexiblen Schlauch her.
- 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.

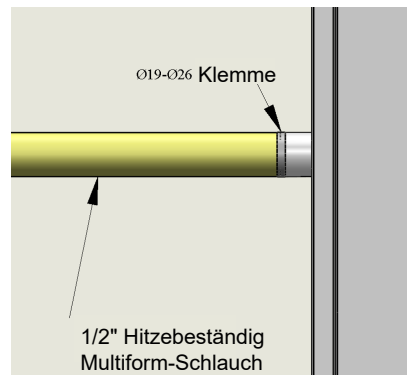


(Abbildung 9)

Die Art des Anschlusses für die Reinwasseraufbereitung (Abbildung 9) sollte angemessen sein.

Gärschrankanschluss Wasseranschluss

- Die Gärschrankverrohrung (Abb. 10) muss geeignet sein



(Abbildung 10)

Regeln 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 Stromquelle 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, sobald Sie eine elektrische Verbindung herstellen.
Es werden die Stellen ermittelt, an denen das Kabel Schäden verursachen kann, und diese Bereiche werden so bearbeitet, dass Schäden durch Berührung vermieden 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 1 STÜCK / JEDE ETAGE IST WIEDERVERBUNDEN
- DURCHSCHNITTLICH 13 A / PRO ETAGE GEZOGEN
- 5 x 4 ANTIGRONKABEL (EINSPANNIGER KERN)
- DIE ABMESSUNGEN DER KABINE KÖNNEN JE NACH ENTFERNUNG VARIIEREN.
- ABWASSER DES GÄRUNGSRAUMS: GÄRRaum-ABFLUSS
- ABFLUSS DES REINWASSERS : ½" REINWASSERVENTIL ZUM ENDE DER ETAGE H:500 mm
- REINWASSER GÄRRaum: ½" REINWASSERVENTIL BIS ZUM ENDE DER ETAGE MIT H: 350 mm F

FUNKTIONSPRINZIP DES OFENS

Zweck und Standort 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 Vertrag 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 der elektromagnetische Innenraumschutz deaktiviert ist
- Verwendung ohne Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Es ist verboten, das Gerät in Fällen zu verwenden, in denen die angegebenen Werte und Eigenschaften abweichen.

Erforderliche Regeln für die ordnungsgemäße Verwendung der Maschine

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

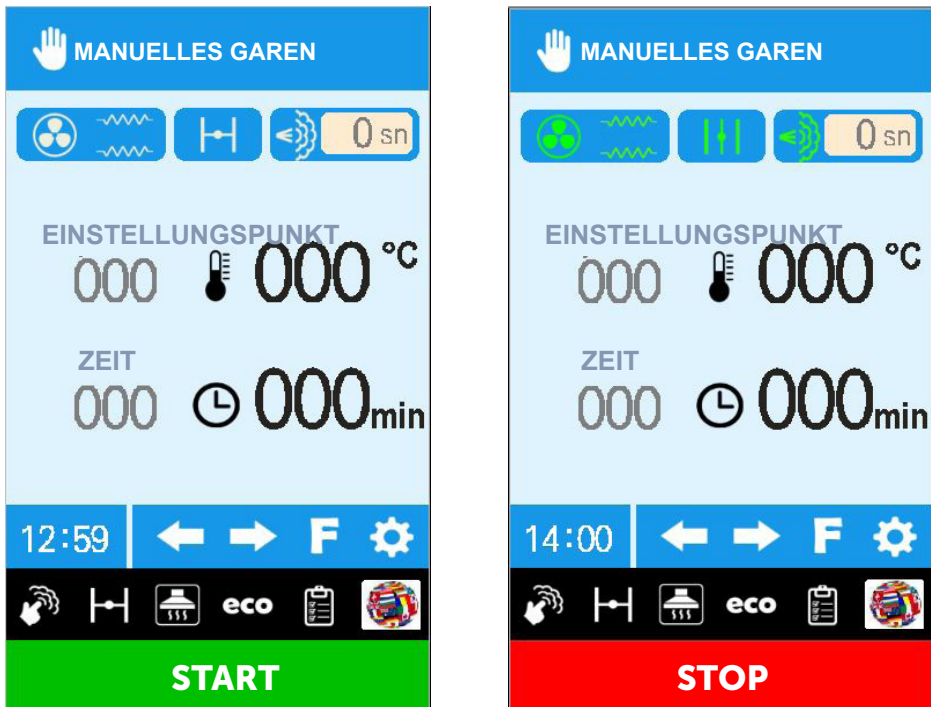
- Die Einstellung muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal vorgenommen werden. Die Maschine muss während der Einstellung von allen Energiequellen getrennt werden. In Ausnahmefällen sollten alle erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden.
- Vor Beginn des Einstellvorgangs muss sichergestellt werden, dass keine Gefahr durch Abfälle besteht.
- Arbeiten Sie immer in einer Umgebung mit ausreichend Licht.
- Lesen und verstehen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig.
- Halten Sie die übrigen Teile der Maschine, insbesondere den Brennteil, stets sauber und aufgeräumt.
- 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, lichtundurchlässige 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 der Maschine, während sie 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 aufgeräumt. Sollte das Bedienfeld beschädigt sein, 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 bestimmungsgemäßen Verwendung

SIGNALE DES TOUCH-BEDIENFELDES

Gerät Beschreibung


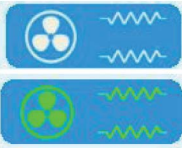







- Backofensteuerung; steuert das Garen der zu garenden Produkte im Backofen zur gewünschten Zeit und Temperatur auf der Grundlage der eingestellten Temperatur- und Zeitvorgaben.
- Die Temperatur-, Dampf- und Zeitwerte werden durch die Anzeigen auf der Geräteoberfläche angezeigt. Mit den aktiven Temperaturanzeigen auf den Bildschirmen kann die aktuelle Arbeitsweise beobachtet werden. Die Einstellungen lassen sich leicht und in kurzer Zeit vornehmen, da es für die Einstellung jedes Wertes eigene Tasten zum Erhöhen und Verringern gibt. Das Gerät informiert den Benutzer akustisch über Störungen und Warnungen, die im Ringbetrieb auftreten.
- 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 KDUGMK564-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 wird mit 24-Volt versorgt.
- Der Ofen misst seine Innentemperatur mit einem Thermoelement vom Typ "J". Bei unserer Konstruktion ist ein maximaler Fehler von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ auch bei hohen Temperaturen gewährleistet. Werden die Thermoelementanschlüsse getrennt, 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 Position "Fehler". Wenn sich das Gerät in der Fehlerposition befindet, wird auf dem Bildschirm eine fehlerbezogene Meldung angezeigt. Dank dieser Fenster können Fehler leicht erkannt und mit Hilfe des zuständigen Personals behoben werden.
- Die Installationszeit wird auf ein Minimum reduziert, da die Ofensteuerung aus einem Stück gefertigt ist, so dass sie leicht auf der Schalttafel montiert werden kann.












Manuelles Garen



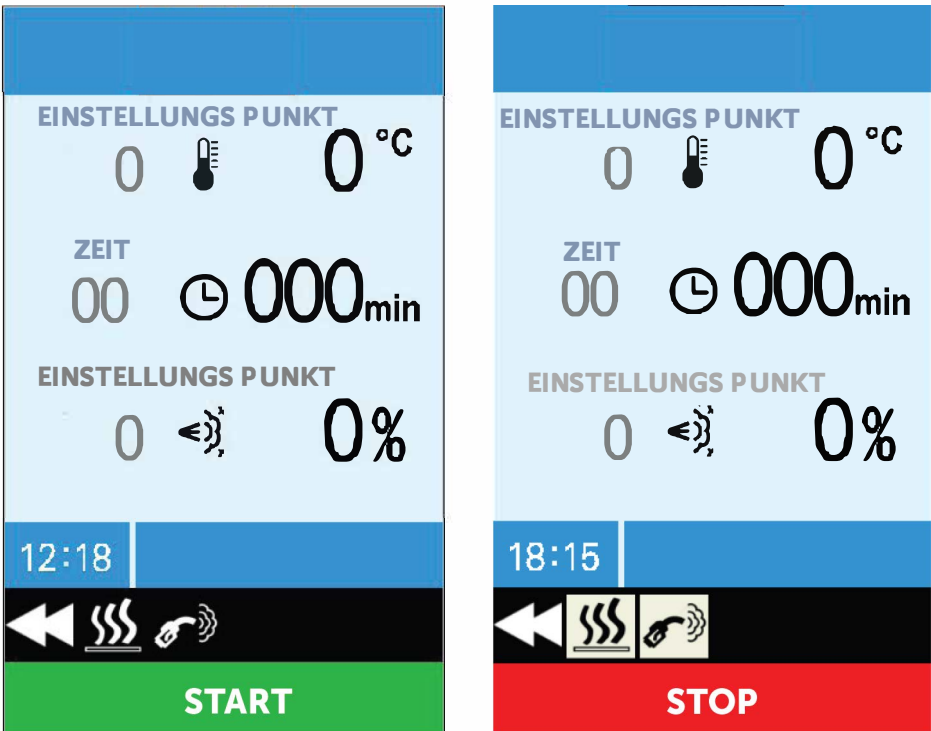
(Abbildung 1)

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 diese Werte spezielle Werte des Rezepts sind, können sie nur über die Einstellung "Rezept bearbeiten" geändert werden.

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	 MANUELLES GAREN	Beim Einschalten des Backofens erscheint auf dem Bildschirm eine manuelle Kochseite. 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 es deaktiviert ist.
3		Es ist die Taste, die anzeigt, dass die Klappe geschlossen oder geöffnet ist. Indiziert, dass die grün dargestellte Klappe eingeschaltet ist. In Weiß bedeutet, dass die Klappe geschlossen ist.
4		Die Taste an der Seite bestimmt, wie viele Sekunden Dampf innerhalb der Garzeit des Backofens ab der Minute Null gegeben werden. 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 zeigt an, dass der Dampf aktiv ist, und weiß, dass er deaktiviert ist.
5	EINSTELLUNGSPUNKT 	Es öffnet sich der Bildschirm Manuell, wie in Abbildung 1 dargestellt. Auf diesem Bildschirm kann der Temperatursollwert, auf den der Ofen aufgeheizt werden soll, mit dem Sollwert geändert werden
6	 000 °C	Taste auf der linken Seite. Es ist die Taste, die die Temperatur des Ofens anzeigt.
7	ZEIT 	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	Die Taste zeigt die Garzeit des Backofens an.
9		Die Taste, die die Uhrzeit anzeigt. Zu Informationszwecken zeigt sie die Daten der Instrumentenuhr an.












10		Die angegebenen Tasten sind Tasten zum Drehen des Tablett. In Pfeilrichtung ermöglicht sie die Drehung des Tablett 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		Taste Einstellungen. 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 Knöpfe an der Seite sind die Knöpfe, die das Schließen und Öffnen der Klappe steuern. Die weiß markierte Klappe zeigt an, dass sie in Betrieb ist. Die Abbildung auf der linken Seite zeigt an, dass die Klappe in geschlossener Position ist.
15		Aktiviert das Haubenabsauggerät. 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		Dadurch 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		Es wird verwendet, um ein Rezept hinzuzufügen und die zuvor erstellten Rezepte zu überprüfen oder mit einem zuvor erstellten Rezept zu kochen.
18		Sie 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		Er wird verwendet, um den Kochvorgang zu stoppen.

Fermentationskammer Schnittstelle Beschreibung



(Abbildung 2)

Der Gärkammerbildschirm ist der Bildschirm, auf dem der Gärprozess durch Eingabe der Temperatur- und Feuchtigkeitsollwerte 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 Feuchtigkeitswert und der aktive Feuchtigkeitswert angezeigt. Mit der Temperatur- und Feuchtigkeitsaste am unteren Rand können Sie die Heizung und die Befeuchtung aktivieren oder deaktivieren.









SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	EINSTELLUNGSPUNKT 	Mit dem Temperatursollwert wird der gewünschte Wert für die Kabinentemperatur des Hefekammerofens eingestellt. Das Maximum kann 99 Grad betragen.
2		Der aktive Temperaturwert zeigt die aktuelle Temperatur der Gärkammertemperatur an.
3		Es ist die Taste für die Sollwertzeit, die eingegeben wird, damit die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte in der gewünschten Zeit auftreten.
4		Die eingegebene Zeit zeigt an, wie lange der eingestellte Wert bleibt.
5	EINSTELLUNGSPUNKT 	Mit dem Feuchtesollwert wird der gewünschte Wert für die Kabinenfeuchte der Gärkammer des Ofens eingestellt. Er kann maximal 100% betragen.
6		Der aktive Feuchtwert zeigt den aktuellen Feuchtwert der Hefekammerkabine 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 Heizung. Wenn die Taste aus ist, ist die Heizung deaktiviert.
9		Die Taste Luftfeuchtigkeit aktiviert die Befeuchtung, wenn sie farbig ist. Wenn die Taste nicht leuchtet, ist die Befeuchtung deaktiviert.
10		Mit dieser Schaltfläche wird der Gärungsprozess entsprechend den eingegebenen Werten gestartet.
11		Es ist der Knopf, der den Gärungsprozess stoppt.

Rezept-Bildschirm



(Abbildung 3)






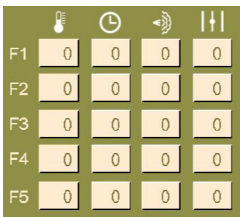



RECIPE" ist der Bildschirm, auf dem die auf dem Bildschirm "Rezept hinzufügen" gespeicherten Rezepte zum Kochen von Sollwerten aufgelistet sind. Hier kann auf die Rezepte zugegriffen werden, und das Rezept kann gelöscht oder die Sollwerte können durch Anklicken von "Bearbeiten" geändert werden. Nach der Auswahl des Rezepts werden durch Anklicken der Schaltfläche mit dem Häkchen am unteren Rand des Bildschirms die Sollwerte des betreffenden Rezepts und der Kochbildschirm angezeigt.

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1		<p>Das gelb hinterlegte Rezept, das neben dem Rezeptbildschirm angezeigt wird, ist für das ausgewählte Rezept aktiv. Der Vorwärmvorgang wird entsprechend dem ausgewählten Rezept gestartet, mit einem Klick auf die unten angezeigte Bestätigungstaste ().</p> <p>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>Schaltfläche Bestätigen: Mit dieser Schaltfläche wird das ausgewählte Rezept ausgeführt.</p>
3		<p>Wenn die Schaltfläche Bearbeiten () gedrückt wird, während ein Rezept ausgewählt ist, werden die Einstell- und Schrittwerte des aktiven Rezepts auf dem Bildschirm zur 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 Kochbildschirm) zurück.</p>
6		<p>Mit dieser Taste wird die Uhrzeit angezeigt. Zeigt die Daten der Sofortuhr zu Informationszwecken an.</p>


Bildschirm "Rezept hinzufügen"

	Thermometer	Clock	Speaker	Slider
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

Der Bildschirm "Rezept hinzufügen" ist der Bildschirm, auf dem neue Rezepte gespeichert und bestehende Rezepte durch Eingabe von Gar-Sollwerten bearbeitet werden können. Er besteht aus 4 separaten Sollwerten. Dies sind die Werte für die Temperatur, die Zeit, den Dampf und die Drossel. Jeder Wert hat Stufen. Es können maximal 5 Stufen eingegeben werden. Die eingestellten Stufen und Sollwerte können mit der Taste gespeichert werden.

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1		Der obere Teil der Rezepterstellung dient zur Eingabe des Rezepts. Der Text kann angeklickt werden.
2		Das Textfeld auf der linken Seite wird verwendet, um den Temperatursollwert wie links angegeben zu erhalten. Wenn Sie darauf klicken, öffnet sich das Eingabefenster und der Wert der Gartemperatur wird übernommen.
3		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 auf dem Klappen- und Dampfbildschirm gegeben wird oder die Klappe eingeschaltet wird.
4		Im Textfeld "Dampf" können Sie festlegen, wie viele Sekunden Dampf ab Beginn der angegebenen Minute abgegeben werden sollen.
5		Das Textfeld für die Drosselklappe gibt an, wie viele Sekunden die Drosselklappe ab Beginn der angegebenen Minute geöffnet wird.
6		Dies ist die Bildschirmseite, auf der die Sollwerte beim Hinzufügen des Rezepts eingegeben werden.
7		Dient zum Einfügen von Bildern in das erstellte Rezept. Wenn die Taste gedrückt wird, erscheinen die auf dem Bildschirm gespeicherten Bilder. Das gewünschte Bild kann auf dem Bildschirm ausgewählt werden und das Bild kann dem generierten Rezept hinzugefügt werden.
8		Das Rezept, dessen Sollwerte mit der Bestätigungstaste eingegeben wurden, wird im Speicher abgelegt.
9		Mit der Taste "Zurück" kehren Sie zum Bildschirm mit der Rezeptliste zurück.

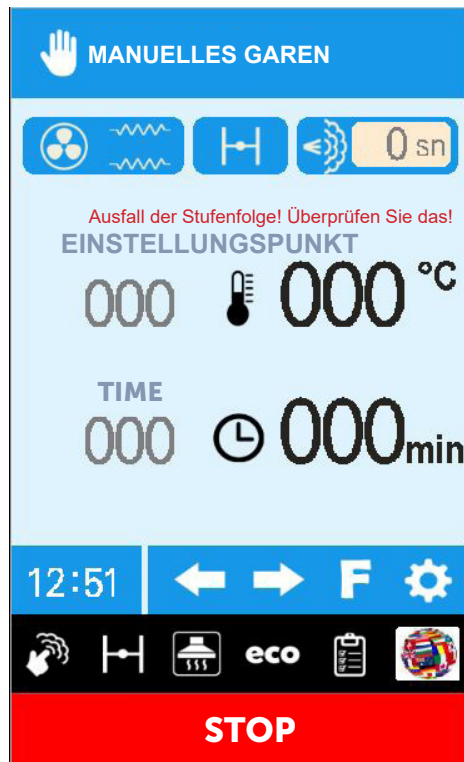
Option Sprache

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 einer beliebigen Sprache bedienen.



(Abbildung 5)

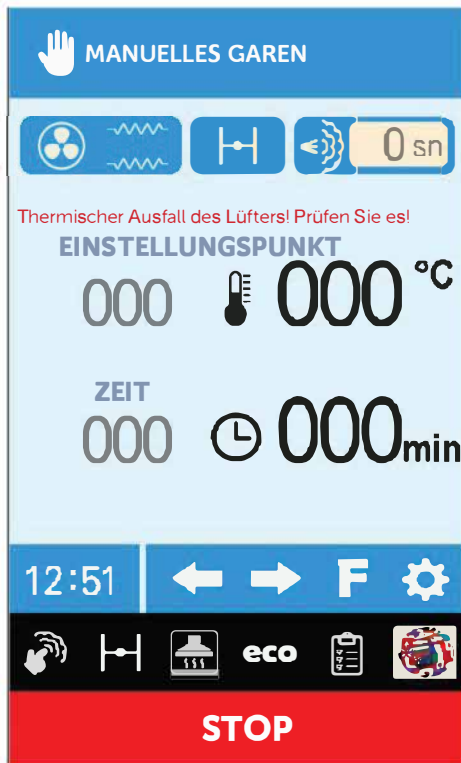
Ausfälle Ursachen Ausfälle der Stufe Sequenz



(Abbildung 6)

Dieser Hinweis zeigt an, dass der elektrische Anschluss der Maschine verkehrt herum ist. Die Richtung der Stufe in der Hauptsicherung muss geändert werden.

Stufe Thermisches Versagen



(Abbildung 7)

Dieser Hinweis weist den Motorschutzbegriff zu, um den Motor bei Belastung und Ausfall des Motors zu schützen. Der Fehler im Motor muss erkannt und der Fehler muss behoben werden.

Sicherung defekt



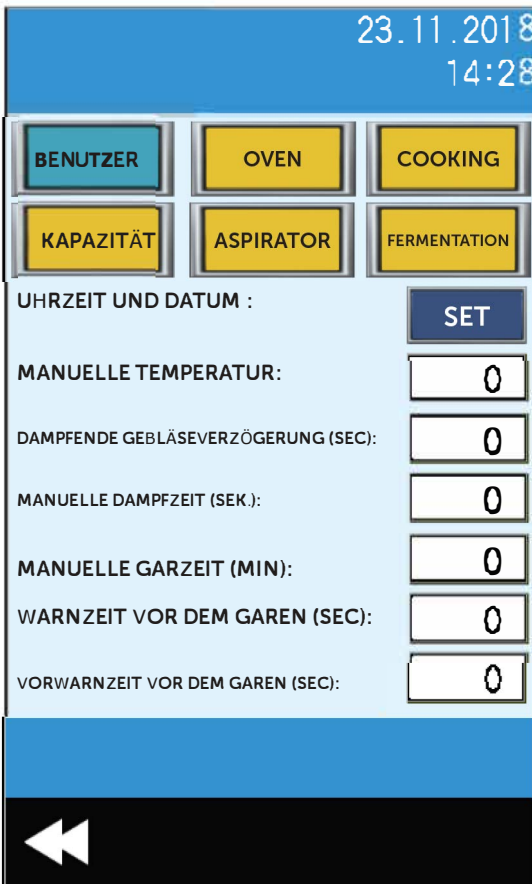
(Abbildung 8)

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








Bildschirm "Einstellungen

Einstellungen > Benutzerbildschirm

Auf dem Bildschirm "Einstellungen" werden die Parameter für den Backofen gespeichert. Dieser Bildschirm ist in 6 Registerkarten unterteilt. Unter dem Benutzerbildschirm befinden sich die allgemeinen Einstellungen des Benutzers.



(Abbildung 9)

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	UHRZEIT UND DATUM : 	Es ist das Steuerelement zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums des Geräts. Wenn Sie darauf klicken, öffnet sich die Eingabemaske, in der Sie den gewünschten Wert eingeben können.
2	MANUELLE TEMPERATUR: 	Die manuelle Temperatur ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
3	VERZÖGERUNG DES GEBLÄSES AM DAMPFENDE (SEC): 	Die Gebläseverzögerung nach Dampf gibt an, wie viele Sekunden die Gebläse und Heizungen nach der Dampfabgabe an die Kabine gewartet werden sollen.
4	MANUELLE DAMPFZEIT (SEC): 	Die manuelle Dampfzeit ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
5	MANUELLE GARZEIT (MIN): 	Die manuelle Zeit ist der Standardwert, der beim Öffnen des Bildschirms Manuelles Garen eingestellt wird.
6	VORWARZEIT VOR DEM KOCHEN (SEC): 	Mit dem Feld Alarm bei Beendigung des Garvorgangs können Sie einstellen, ob der Alarm bei Beendigung des Garvorgangs ertönen soll.
7	VORWARZEIT VOR DEM KOCHEN (SEC): 	Mit dem Feld Kochbereitschaftssignal kann die Dauer des Signals eingestellt werden, das nach Beendigung des Vorheizvorgangs ausgegeben wird.

Einstellungen > Backofenanzeige

In der Tabelle Einstellungen > Backofen befinden sich Parameter, die sich auf den Betrieb des Backofens beziehen.

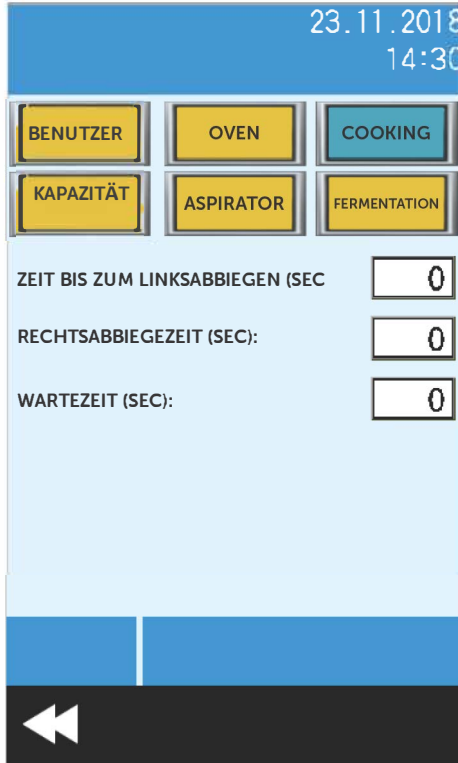


(Abbildung 10)

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	TÜR SCHLIESSEN, LÜFTER AUSSCHALTEN (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	WÄRMEKONTROLLE UNTERES BAND : <input type="text" value="0"/>	Der Teilbandwert der Temperaturregelung gibt an, um wie viel Grad unter dem eingestellten Wert das Heizgerät proportional läuft, wenn die Heizgerätegruppen auf zeitproportionalen Betrieb umschalten.
3	HÖCHSTTEMPERATUR: <input type="text" value="0"/>	Die Höchsttemperatur gibt an, um wie viel Grad der Temperaturwert maximal sein wird.
4	MAXIMALER DAMPF: <input type="text" value="0"/>	Der maximale Dampfwert gibt an, wie viele Sekunden die Dampfzeit maximal betragen kann.

Einstellungen > Kochbildschirm

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



(Abbildung 11)

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	ZEIT BIS ZUM LINKSABBIEGEN (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 führt es kontinuierlich beim Ringgaren aus. Die Zeit der Linksdrehung gibt an, wie viele Sekunden sich das Backblech nach links dreht.
2	RECHTSABBIEGEZEIT (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	WARTEZEIT (SEC): <input type="text" value="0"/>	Die Wartezeit gibt an, wie viele Sekunden er bei einem Richtungswechsel während der periodischen Drehung wartet.

Einstellungen > Energiebildschirm

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

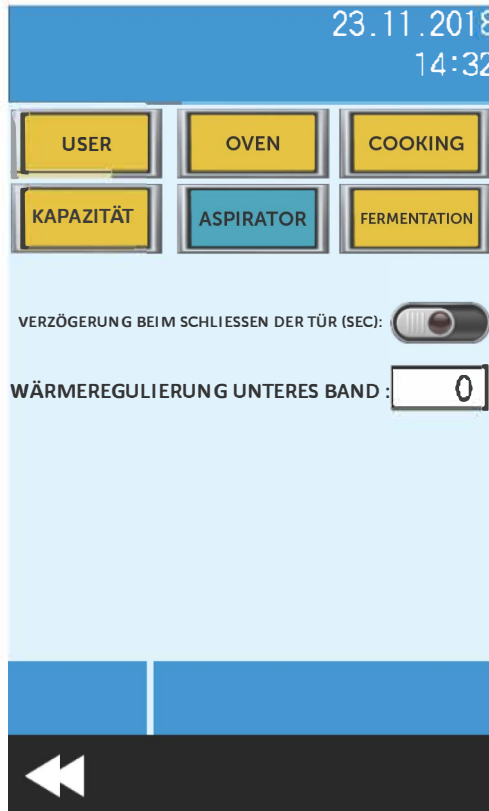


(Abbildung 12)


SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	AUSSCHALTZEIT DER BELEUCHTUNG (SEC):	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 > Bildschirm "Absaugung"

Auf der Registerkarte Einstellungen> Absaugung gibt es Parameter, die sich auf den Betrieb des Abzugsgebläses des Backofens beziehen.



(Abbildung 13)

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	TÜR SCHLIESSEN, LÜFTER AUSSCHALTEN (SEC): 	Mit der Einstellung Dunstabzug wird der Dunstabzug aktiviert.
2	WÄRMESCHUTZKLEBEBAND : <input type="text" value="0"/>	Die Dauer des Ansauggebläses gibt an, wie viele Sekunden das Ansauggebläse in Betrieb ist, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Einstellungen > Bildschirm Fermentation

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



(Abbildung 14)

SCHRITT	TASTE	ERLÄUTERUNG
1	GÄRUNGSTEMPERATUR: <input type="text" value="0"/>	Die Gärwärme bezieht sich auf den Wert, der sich einstellt, wenn der Temperatursollwert auf dem Bildschirm in den Bildschirm der Gärkammer eingegeben wird.
2	GÄRUNGSFEUCHTIGKEIT (%): <input type="text" value="0"/>	Wenn die Gärungsfeuchte auf dem Bildschirm des Heferiums eingegeben wird, entspricht der eingestellte Dampfwert auf dem Bildschirm dem Wert, der angezeigt wird.

SICHERHEIT

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

Regeln

- 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 einen neuen 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- und Reparaturarbeiten durch, wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Jegliche Wartungs- oder Kontrollarbeiten müssen nach dem Trennen der elektrischen Verbindung des Geräts durchgeführt werden. 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 Lacke und Kunststoffe angreifen.
- Vermeiden Sie erdöhlhaltige Stoffe, z. B. keine 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 versiertem 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 Thermoelementanschlüsse sollten so angeschlossen werden, dass die Werte (+,-) auf dem Etikett des Anschlussortes der digitalen Kontrolluhr mit dem Thermoelementanschluss übereinstimmen (Ort: unten im 2. Stock, neben dem Ablauf des Beckens im Boden).
- Der Sicherheitsthermostat darf niemals aus irgendeinem Grund deaktiviert werden. Wenn er wegen eines Defekts ausgetauscht wird, sollte der Thermostat mit demselben 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, wenn sie heiß sind. Der Bediener sollte keine lockere Kleidung oder Krawatten tragen. Außerdem ist das Tragen eines Haarschutzes (Haube) vorgeschrieben.



319 ABC

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 Schornsteinsystem abgelassen. Berühren Sie daher niemals diese Teile. In diesen Bereichen sollten spezielle Warnschilder angebracht werden. Bei der Entnahme der Produkte aus dem Ofen sollte der Bediener Schutzhandschuhe tragen und eine Schaufel verwenden. Nach Entnahme des Produkts 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. Dieser Vorgang ermöglicht es, den Dampf in der Garzelle in wenigen Sekunden aus dem Ofen abzulassen. Wenn die Absaugung nicht funktioniert (das Gerät ist ausgeschaltet oder gebremst), muss der Bediener das Ablassventil von Hand öffnen und warten, bis der Dampf 3-4 Minuten lang abgelassen hat, und danach die Produkte entnehmen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass der Backofen möglicherweise über eine Spannungsvorrichtung im Inneren der Schalttafel verfügt. Vor dem Einschalten der Schalttafel muss der Strom durch Entfernen des Hauptschalters oder 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

Regeln für die Reinigung

Die Maschine wird in Übereinstimmung mit den zum Zeitpunkt der Auslieferung 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 Vakuumgeräte.

Bei Geräten, die an einen Schornstein angeschlossen werden müssen, muss die regelmäßige Wartung und Reinigung des Schornsteins gemäß den in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

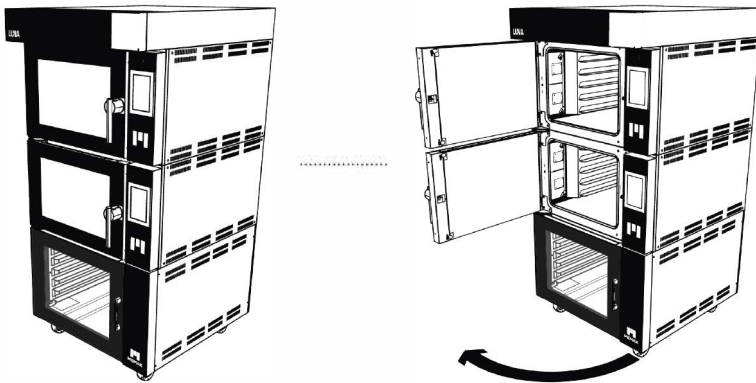
Bei Geräten, die zwingend an einen Schornstein angeschlossen werden müssen und über eine Sicherheitsvorrichtung für den Schornsteinzug verfügen, wird der Gasfluss des Geräts zum Brenner unterbrochen, wenn ein Problem beim Ableiten der Verbrennungsprodukte auftritt. Treten trotz der Wiederinbetriebnahme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

Zeitplan für die regelmäßige Reinigung

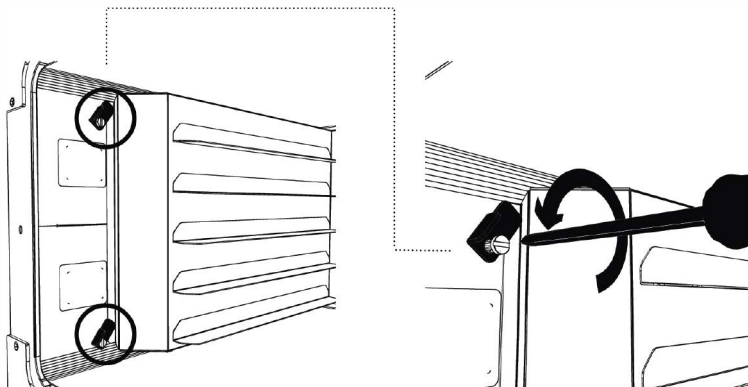
FREQUENZ	BETRIEB	METHODE
ALLTAG	Reinigen Sie die Frontplatte und das Innere des Ofens.	Mit grobkörnigen Pinseln bürsten.
JEDE WOCHE	Reinigen Sie neben dem Lebensmittelbereich auch alle anderen Bereiche.	Mit einem sauberen und feuchten Tuch mit warmem Reinigungsmittel abwischen.
	Reinigen Sie das Deckglas.	Mit warmem Wasser oder Glasreiniger reinigen.
JEDEN 6. MONAT	Reinigen Sie das Tastenfeld.	Reinigen Sie die Knopfleisten mit denaturiertem Alkohol oder einem neutralen Reinigungsmittel
	Prüfen und reinigen Sie die Dampfgeneratoren.	Wischen Sie die Dampfgeneratoren mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
	Der Schornstein muss gereinigt werden.	Die Reinigung des Schornsteins sollte von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Reinigung des Tablettsystems

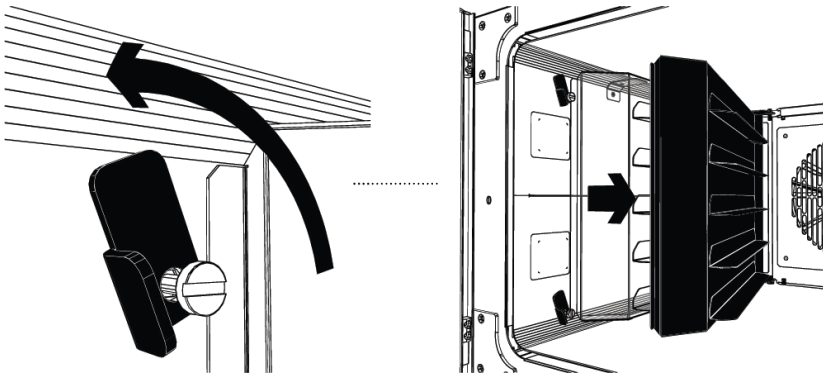
- Die Backofentür wird geöffnet. (Abbildung 11)
- Die Schrauben auf der Rückseite werden mit einem Schraubenzieher entfernt.
- (Abbildung 12 und Abbildung 13) Das Blech wird entfernt und gereinigt (Abbildung 14).



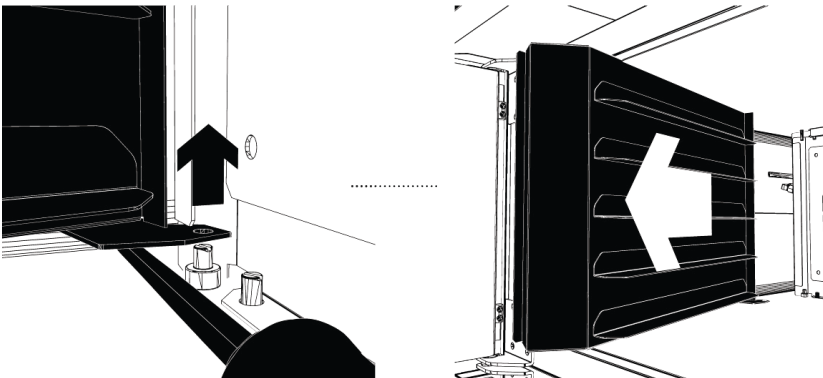
(Abbildung 11)



(Abbildung 12)



(Abbildung 13)



(Abbildung 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 übergekocht/verbrannt sind, reduzieren Sie die Garzeit und/oder die Temperatur.

- Falls die Produkte nicht gar genug gegart 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 ca. 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) überschreitet, besteht die Gefahr, dass der Motor im Betrieb 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 hohen Temperaturen auftreten, sind nicht in der Garantie enthalten. Wie bereits erwähnt, ist es sehr wichtig, bei allen KDUGMK564-Öfen für eine ausreichende Belüftung zu sorgen, wenn elektrische Teile ausgetauscht werden. Die Temperatur sollte immer überprüft 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 von der Garantie abgedeckt. Schornsteine und Abflussrohre müssen gemäß den Installationsplänen in der Anleitung isoliert werden, um den Ofen vor hohen Temperaturen zu schützen.

Einstellung der Dampfeinspritzung

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 jemandem, der nur geringe Kenntnisse über den Betrieb hat, leicht durchgeführt werden. Es handelt sich dabei um allgemeine Schmierungs- und Reinigungsvorgänge.

Besondere Wartung

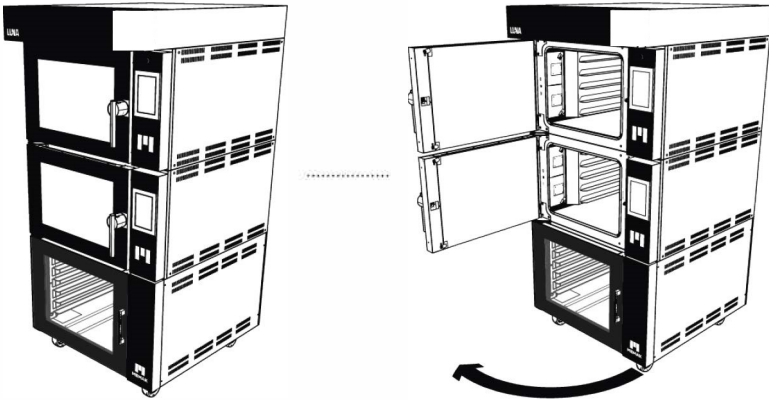
- Spezielle Wartungsarbeiten sind komplexe Vorgänge und müssen von Personen durchgeführt werden, die vom technischen Team des Herstellers speziell geschult wurden.

ALLGEMEINE REGELN

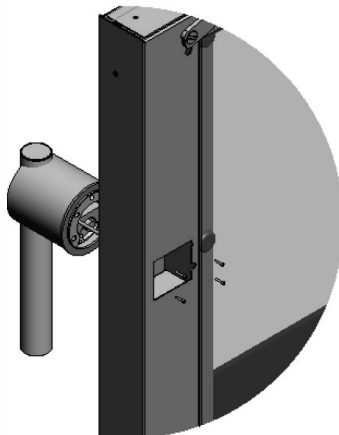
- Wartung und Reparaturen sollten nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Wie bereits erwähnt, sollten die Wartungsarbeiten durchgeführt werden, nachdem die Maschine ausgeschaltet wurde und alle elektrischen Quellen abgeschaltet sind.
- Wenn die Maschine während der Wartung/Einstellung 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 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, wenn 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 Sie, dass sich keine Fremdkörper in der Maschine befinden.
 - Die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen treffen, um die Maschine sicher zu starten.

Austausch von Glas

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



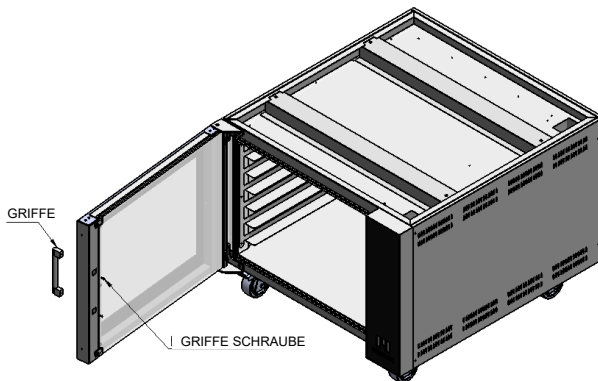
(Abbildung 15)



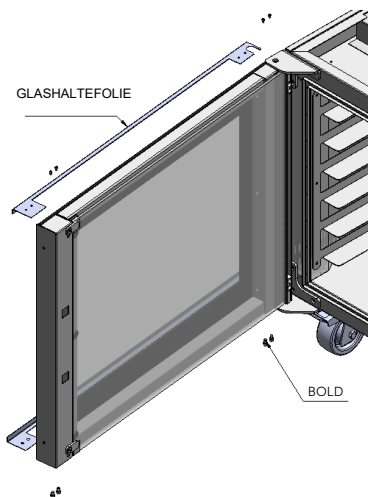
(Abbildung 16)

Fermentationskammer Glas Ersatz

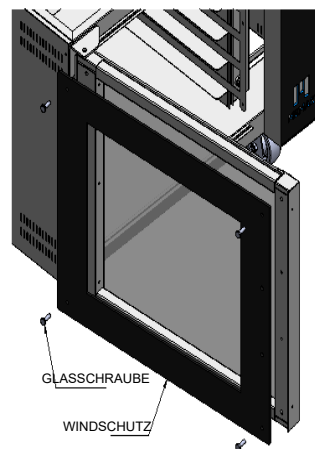
- Der Deckel der Gärkammer wird geöffnet.
- Die am Griff der Gärkammer befestigten Schrauben werden entfernt. (Abbildung 17)
- Die Befestigungsplatten an der Ober- und Unterseite werden entfernt. (Abbildung 18)
- Die Glasschrauben werden gelöst, das Glas wird mit einer Hand abgestützt und dann herausgenommen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



(Abbildung 17)



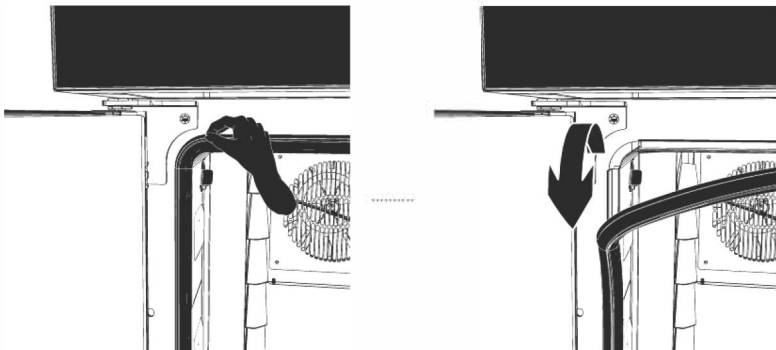
(Abbildung 18)



(Abbildung 19)

Austausch der Türdichtung

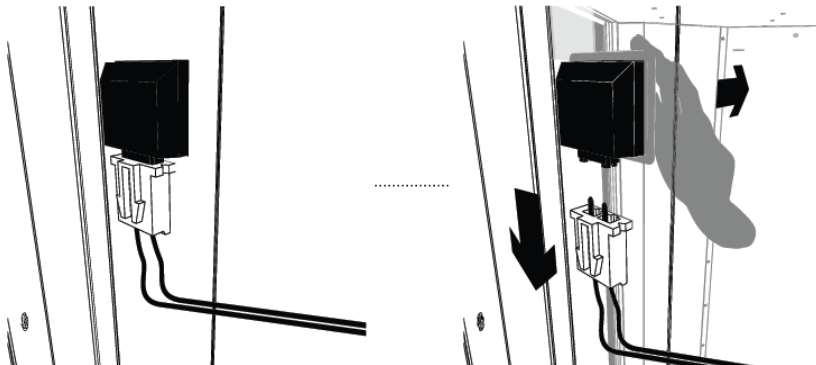
- Sie wird aus dem Dichtungskanal entfernt, indem sie an der Ecke aufgehängt wird, wie in der Abbildung dargestellt. (Abbildung 20)



(Abbildung 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.



(Abbildung 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

FREQUENZ	BETRIEB	METHODE
JEDE WOCHE	Überprüfen Sie die Effizienz der Steuer-, Video- und Audiosignalgeräte.	Überprüfen Sie, ob die Lichter und Tongeräte nicht beschädigt sind. Ersetzen Sie sie bei Bedarf.
	Überprüfen Sie die Wasseranschlussleitungen.	Überprüfen Sie die Wasseranschlüsse und Lecks. 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 Korrosion zu verursachen.
	Überprüfen Sie die Schrauben.	Wischen Sie Ofenfenster und Fenster der Erleuchtung.
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.
JEDEN 6. MONAT	Überprüfen Sie den Wasserfilter in let.	Reinigen Sie den Wasserfilter.
	Prüfen Sie den Motor und die Motorlüfter.	Reinigen Sie die Kühllüfter und den Motorflansch ges.

FEHLERURSACHEN UND ANWENDBARE METHODEN

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 kann gedrückt werden.	Prüfen Sie die Motorleistung.
	Der Griff des Schalters ist möglicherweise falsch oder nicht richtig angeschlossen.	Reparieren Sie den Griff des Schalters.
Wenn der Lüfter laut ist;	Die Lager des Elektromotors können verschlissen sein.	Setzen Sie den Motor wieder ein und prüfen Sie den Rotationsausgleich.
Wenn die angezeigten Temperaturwerte nicht mit den tatsächlichen Werten übereinstimmen;	Die Thermoelemente im Thermoregler 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 wieder ein.
Wenn die Dampfgeneratoren nicht genügend Dampf produzieren;	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 Gleichgewicht erreicht 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 Heißluftführung 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.	Selenoidventil austauschen
Wenn die Beleuchtung im Garraum nicht regelmäßig funktioniert;	Die Glühbirne könnte explodiert sein.	Wenn die Glühbirne explodiert ist, ersetzen Sie sie. Seien Sie beim Auswechseln der Halogenbirne vorsichtig, denn 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 mit Strom
		Ändern Sie das Bedienfeld.