






DPZ3030E

Bedienungsanleitung

Umluft Tunnelofen

Handbuch für Installation, Gebrauch und Instandhaltung

INDEX

1.	VORSTELLUNG	4
2.	EINLEITUNG	5
3.	SPEZIFIKATIONEN	7
3.1	IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES	7
3.2	ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN	7
3.3	VORGESEHENER GEBRAUCH	7
3.4	TECHNISCHE DATEN.....	8
4.	INSTALLATIONSHINWEISE.....	9
4.1	ÜBERGABE-KONTROLLE	9
5.	INSTALLATION	10
5.1	INSTALLATIONSSTELLE.....	10
5.2	ELEKTROANSCHLUSS.....	10
6.	BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION.....	12
6.1	BESCHREIBUNG DER SCHALTUNGEN	12
6.1.1	Temperaturkontrolle	12
6.1.2	Hauptschalter	12
6.1.3	Widerstand-Schalter.....	12
	 Widerstand-Kontrollleuchte	12
6.1.4	Tunnel	12
6.2	ALLGEMEINES	13
6.2.1	 Leuchtender Hauptschalter ON/OFF	13
6.2.2	 Widerstand-Kontrollleuchte.....	13
6.2.3	 Kammertemperatur-Regelung.....	13
6.2.4	 Tunnelvorschub-Schalter	13



6.2.5 Tunnel-Geschwindigkeitsregler 13

7. BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION 15

7.1 SCHALTTAFEL..... 15

7.2 BETRIEBSFUNKTIONEN DES SYSTEMS..... 16

7.2.1 Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ und „außer Betrieb“  on/off generale..... 16

7.3 EINSTELLUNGEN 17

7.3.1 Einstellung der Backdauer..... 17

7.3.2 Einstellung der Temperatur 17

7.3.3 Einstellung der Leistung an der Ofendecke und am Ofenboden 17

7.4 PROGRAMMIERUNG 18

7.4.1 Einstellung der laufenden uhrzeit 19

7.4.2 Einstellung der sprache 20

7.4.3 . programmierung der ofeneinschaltung 20

7.5 OFENAUSSCHALTUNG..... 21

7.6 SICHERHEITSMASSNAHMEN..... 22

7.6.1 “TEMP 1” 22

7.6.2 “TEMP 2” 22

7.6.3 “TEMP” 23

7.6.4 “ROST” 23

8. GEBRAUCH 24

8.1 ERSTE ZÜNDUNG 24

8.1.1 Elektromechanische Version 24

8.1.2 Elektronische Version 24

8.2 ALLGEMEINE ANGABEN ZUM BACKVORGANG..... 25

8.3 WENN DER OFEN WENIG BENUTZT WIRD 26

8.4 LANGE STILLSTANDZEITEN 26

9. REINIGUNG 27

9.1 REINIGUNG DER HERAUSNEHMBAREN TEILE..... 27

9.2 REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN..... 27

9.3 REINIGUNG DER BACKKAMMERN..... 28

10. WARTUNG 29

10.1	STÖRUNGSMELDUNGEN	29
10.2	SICHERHEITSTHERMOSTAT	29
10.3	ELEKTRISCHES SCHEMA	30
10.3.1	Elektromechanischen version	30
10.3.2	Elektronischen version	34
10.4	EXPLOSIVDARSTELLUNGEN UND AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE	37
11.	AUSSERBETRIEBSETZUNG UND ABBRUCH.....	46

1.VORSTELLUNG


Die Öfen **DPZ3030E** gehören zu den Tunnelöfen, die besonders für das automatische Backen von Pizza und ähnlichen Backprodukten gedacht sind.


Der Ofen kann auch von Personal ohne Erfahrung im Bereich des Pizzabackens benutzt werden; während des Backens ist nämlich keine Kontrolle notwendig um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.


Die Vorteile sind sogar größer, da die Öfen **DPZ3030E** zu den belüfteten Öfen gehören. Der Warmluftstrom in den Backkammern ermöglicht ein gleichmäßigeres und kontinuierliches Backen und gleichzeitig wird die Arbeit des Ofenpersonals viel vereinfacht. Zusätzlich sind solche Öfen besonders leistungsfähig; dank der perfekten Wärmeverteilung trocknet das Backprodukt nicht aus, sondern es bleibt schön knusprig.

GGM Gastro International möchte sich für Ihre Kaufentscheidung bedanken. Wir können Ihnen vertrauensvoll versichern, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben.


2.EINLEITUNG

 Die von diesem Symbol gekennzeichneten Absätze enthalten wichtige Sicherheitshinweise und müssen von allen Benutzern (Installateuren, Endverbrauchern und evt. Mitarbeitern) sorgfältig gelesen werden. Die Firma GGM Gastro International übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf mangelhafter Einhaltung der in folgenden Absätzen enthaltenen Bestimmungen zurückzuführen sind.

 Die von diesem Symbol gekennzeichneten Absätze enthalten wichtige Informationen um Handlungen, die dem Gerät einen Schaden zufügen könnten, zu vermeiden. Es sollte im Interesse des Endbenutzers sein auch folgende Absätze durchzulesen.

 Für ein schnelles und promptes Nachsehen empfiehlt man die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen neben dem Gerät sorgfältig zu bewahren. Bei Weitergabe an einem anderen Besitzer, legen Sie stets diese Anleitungen bei, damit der Ofen immer komplett und sicher sein kann.

Notieren Sie den Kodex und die Revision, die auf der letzten Seite eingetragen sind. Falls diese Kopie verloren oder zerstört gehen sollte, können Sie mit den obengenannten Daten gleich eine neue bestellen.

 Das vorliegende Handbuch besteht aus verschiedenen Abschnitten. Sie sollten sowohl von den Installateuren und Wärtern als auch vom Endbenutzer gelesen werden um die Gebrauchssicherheit zu gewähren und die höchste Ausnutzung dieses Produktes zu erreichen.

Für ein schnelleres Nachsehen der verschiedenen Abschnitte möchten wir hier trotzdem einige nützlichen Hinweise angeben.

Das Kapitel 3 beschreibt die Charakteristiken des Ofens und sämtliche Werte, welche für die Auswahl, Installierung und Bedienung notwendig sein können.

Es ist gedacht als Bezugspunkt für die Überprüfung, ob die geplante Benutzungsart des Gerätes auch der vorgesehenen entspricht und sollte

jedesmal konsultiert werden, wenn es erforderlich ist, den genauen Wert einer bestimmten Größe des Gerätes zu wissen.

Die Kapitel 4 und 5 enthalten sämtliche Informationen über die Ofeninstallierung. Sie richten sich vor allem an das spezialisierte Fachpersonal, sollten aber auch im voraus vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die Räume und die für den Ofenbetrieb notwendigen Anlagen vorzubereiten oder vorbereiten zu lassen.

Die Kapitel 6 und 7 führen den Benutzer während der zur Ofeneinschaltung, -benutzung und -ausschaltung unter sicheren Bedingungen notwendigen Vorgänge.

Das Kapitel 8 enthält die Anwendungsempfehlungen.

Das Kapitel 9 gibt sämtliche Informationen zur Reinigung des Gerätes, d.h. es beschreibt alle Arbeiten, welche der Benutzer durchzuführen hat, um den sicheren Betrieb (vor allem was die Hygiene angeht) durchgehend zu gewähren und jedenfalls immer die besten Ergebnisse mit dem Gerät zu erhalten.

Das Kapitel 10 liefert die zur ordentlichen und außerordentlichen Wartung notwendigen Informationen, wie zum Beispiel Reparaturen oder Ersatz von Maschinenteilen. Diesem Kapitel sind auch die Explosivdarstellungen und die Auflistung der Ersatzteile beigelegt, um die Bestellung und den Ersatz möglicher beschädigter Teile zu erleichtern.

Das Kapitel 11 bietet Informationen für den Fall, daß der Ofen außer Betrieb gesetzt wird.



Solche Wartungsarbeiten dürfen nur durch spezialisierte Fachleute durchgeführt werden

3. SPEZIFIKATIONEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES

Diese Anleitungen beziehen sich auf die belüfteten Tunnelöfen DPZ3030E.

3.2 ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN

Die Öfen **DPZ3030E** sind von der Marke

CE gekennzeichnet, welche die Entsprechung an folgenden EU-Richtlinien sichert

89/392 CE Geräte

89/336 CE elektromagnetische Verträglichkeit

2006/95 CE Niederspannung

3.3 VORGESEHENER GEBRAUCH

Die Öfen **DPZ3030E** sind für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten geplant. Die DPZ3030E Öfen sind für die berufliche Benutzung im Gastgewerbe (Restaurants, Pizzeria, Konditoreien, u.s.w.) gedacht und **dürfen ausschließlich vom ausgebildeten Personal benutzt werden.**

Die vom normalen Gebrauch vorgesehenen Eingriffe sind: Öffnung und Schließung der Türen, Beladung und Entladung der Produkte aus dem Backtunnel, Einschaltung, Regelung, Ausschaltung, Reinigung des Gerätes.

3.4 TECHNISCHE DATEN

Folgende Tabelle enthält die technischen Merkmalen der Backmodulen.

	DPZ3030E	Maß- einheit
Gewich	80	Kg
Außenmaße	920x1010x580	mm
Tunnel Breite	400	mm
Tunnel Länge	970	mm
Kammer Länge	560	mm
Leistungsfähigkeit	25/30 pizzas Ø 30 cm 250g	
Elektrische Speisung	dreiphasig – einphasig	
Spannung	400-3N/230-3/230-1	VAC
Frequenz	50 o 60	Hz
Strom	13 / 22.5 / 31	A
gesamt elektrische Leistung	7.8	Kw
Elektrischer Anschluss	Fünfkabelleiter ohne Stecker	
Kabellänge	2	m
Leiterquerschnitt	2.5 / 6 / 10	mm ²
Temperaturkontrolle	Wärmeregler	
Temperatur	°C	
Max. einstellbare Temperatur	320	°C
Condizioni ambientali		
Temperatur	0 - 40	°C
Max Feuchtigkeit	95% kondenslos	

Tab. 3-1 Technische Daten

4.INSTALLATIONSHINWEISE



ACHTUNG: Vorliegende Installationsanweisungen sind zum ausschließlichen Gebrauch seitens Fachpersonals.

Installationen, die vom nicht qualifizierten Personal durchgeführt werden, könnten Schäden am Gerät, sowie an Personen, Tieren und Sachen verursachen.

Außerdem, wer für die Installation notwendige Änderungen oder Vervollständigungen der Elektroanlagen des Gebäudes wo das Gerät eingebracht wird durchführt, muss eine Übereinstimmungserklärung gemäß dem im Installationsland geltenden Gesetz ausstellen.

4.1 ÜBERGABE-KONTROLLE

Abgesehen von eventuellen anderen Vereinbarungen werden die Produkte sorgfältig mit einer starken Holzstruktur und einer Bubble-Nylon-Folie verpackt, so dass sie vor Schlägen und Feuchtigkeit während des Transportes geschützt sind und dem Frächter in bestem Zustand ausgehändigt werden.

Trotzdem raten wir, anlässlich der Zustellung der Ware, die Verpackung zu prüfen um eventuelle Schäden ausfindig zu machen und gegebenenfalls das Problem auf die vom Fahrer unterschriebene Quittung notieren zu lassen.

Nach der Entfernung der Verpackung, vergewissern Sie sich, dass das Gerät keine Schäden aufweist. Kontrollieren Sie auch, dass kein Teil fehlt, insbesondere jene Teile, die abmontiert geliefert werden. Erinnern Sie sich, dass der Reklamationstermin des Frächters für eventuelle Schäden oder Teilensmangel 15 Tage nach dem Empfang der Ware ist und dass die Firma GGM Gastro International keine Verantwortung für Transportschäden auf ihre Produkte übernimmt.

Wir stehen trotzdem zu Ihrer Verfügung für die Einreichung der Reklamation.



Bei Schadenfall, verwenden Sie niemals das Gerät und wenden Sie sich an Fachpersonal.


5.INSTALLATION

5.1 INSTALLATIONSSTELLE


Ein guter, sicherer und dauerhafter Gebrauch des Gerätes hängt auch von der Stelle, in welcher es aufgestellt wird, ab. Aus diesem Grunde ist es empfehlenswert noch vor Empfang des Gerätes eine passende Stelle zu wählen.


Richten Sie das Gerät an einer trockenen und leicht für Bedienung, Reinigung und Instandhaltung zugänglichen Stelle ein. Der umliegende Raum muss frei gehalten werden; insbesondere müssen Kühlöffnungen frei bleiben.

Beim Aufstellen ist ein Mindestabstand zwischen Gerät und Wänden oder anderen Geräten von 20 cm zu beachten.

 Weiterhin sind noch die Werte von Temperatur und relativer Feuchtigkeit des Raumes in welchem das Gerät eingebracht wird zu beachten; Werte, welche nie (auch nicht während der Inbetriebsetzung des Gerätes selbst oder anderer im selben Raum installierten Geräte) die in den Spezifikationen eingetragenen max. und min. Werte (siehe Abs. 3.) überschreiten dürfen. Insbesondere kann die Überschreitung von Höchsttemperatur- und Höchstfeuchtwert zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

5.2 ELEKTROANSCHLUSS

 Die DPZ Geräte werden mit einem Elektro-Anschlusskabel mit Erdung geliefert. Unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsnormen **ist man verpflichtet den Erdungsleiter (gelb-grün) an einem Equipotentialsystem anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit gemäß bestehender Gesetzbestimmungen einwandfrei geprüft werden muss.**

 Vor jeglichem Anschluss überprüfen Sie die Übereinstimmung der Werte des Verteilungsnetzes an dem das Gerät angeschlossen wird mit denen des Gerätes (siehe Tab. 3-1).

Das Speisungskabel muss mit einem Stecker gefertigt werden und an einer Elektro-Speisungstafel mit entsprechender Steckdose und Fehlstrom-Magnetschalter angeschlossen werden.

Die Kupplung Stecker/Steckdose muss so gedacht sein, dass der Erdungsleiter als erster angeschlossen und als letzter abgeschaltet wird.

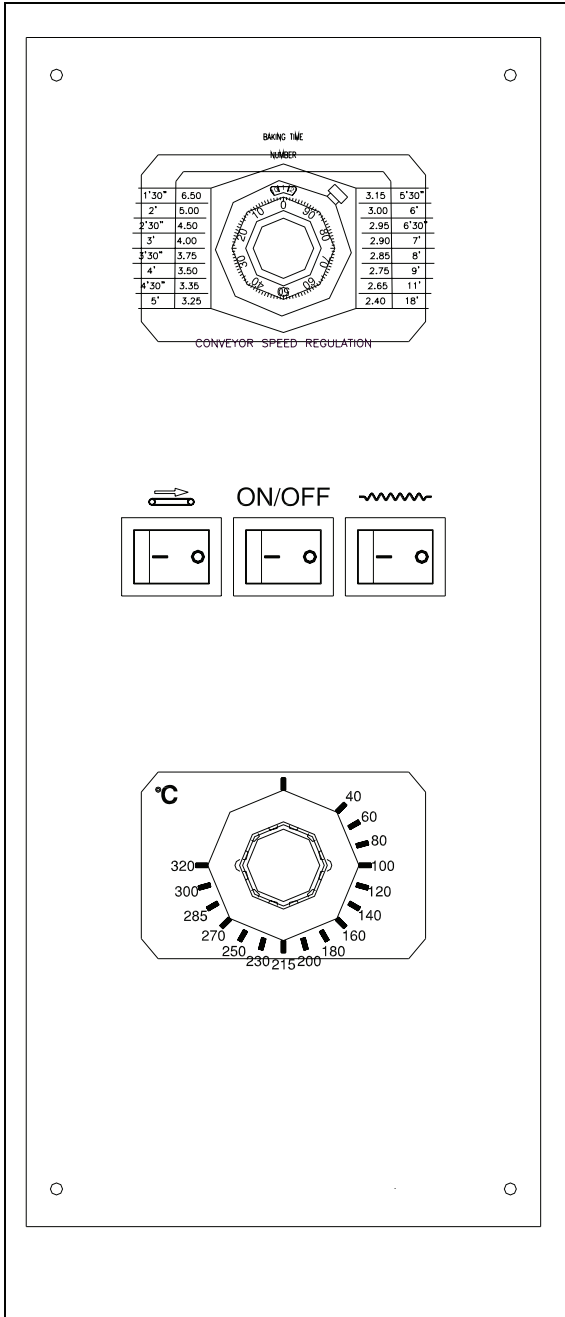
Weiter muss diese Kupplung für den Nennstrom dimensioniert (siehe Tab. 3-1) sein. Geeignet sind Industrie-Steckdosen und Stecker Typ CEE17 oder jedenfalls diejenige, die die EU-Normen EN 60309 erfüllen.

Die Wärmeschutzsicherung muss auf dem Gesamt-Nennstrom, der Magnetschutzschalter auf dem Höchst-Augenblickstrom (bei Öfen ist er etwas höher als der Nennstrom), während der Fehlstromschalter **auf einem Stromwert von 30 mA geeicht** werden (siehe Tab 3-1).

Die GGM Gastro International GmbH haftet nicht für Schäden, die auf mangelhafte Einhaltung obenangeführter Vorschriften zurückzuführen sind.

6.BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION

6.1 BESCHREIBUNG DER SCHALTUNGEN



6.1.1 Temperaturkontrolle



Kammertemperatur-Regler

6.1.2 Hauptschalter

ON/OFF



Leuchtender Hauptschalter

6.1.3 Widerstand-Schalter

-||||-



Widerstand-Kontrollleuchte

6.1.4 Tunnel

-|||



Tunnel-Motorbetätigungs-Schalter



Tunnel-Geschwindigkeitsdrehknopfregler


fig.6.1

6.2 ALLGEMEINES

Um die hier beschriebenen Steuerungen zu erkennen, beziehen Sie sich auf Abb. 6.1, Abschnitt 6.

6.2.1. Leuchtender Hauptschalter ON/OFF

Wenn dieser Schalter auf Position OFF ist, sind alle anderen Anzeiger des Schaltfeldes ausgeschaltet. Wenn er auf Position ON ist, kann man den Temperaturregler und die Tunnelfunktion betätigen. Die Heizelemente der


Backkammer bleiben ausgeschaltet solange der Schalter  auf Position OFF ist.

6.2.2 Widerstand-Kontrollleuchte


Wenn der Hauptschalter auf Position ON ist, bleibt die Kontrollleuchte solange eingeschaltet, bis der Ofen die angesetzte Temperatur erreicht hat.

6.2.3 Kammertemperatur-Regelung

Wenn man den Regelungs-drehknopf nach rechts dreht, wird eine höhere Temperatur eingestellt; wenn man hingegen ihn nach links dreht, wird die Temperatur auf niedrigeren Werten eingestellt. Wenn die Backkammer die

programmierte Temperatur erreicht, schaltet die Kontrollleuchte  aus. Die Temperaturen können zwischen 40°C und 320°C eingestellt werden .

6.2.4 Tunnelvorschub-Schalter

Wenn der Schalter  auf Position " I " steht, setzt sich der Tunnel-Vorschubmotor in Betrieb.

6.2.5 Tunnel-Geschwindigkeitsregler

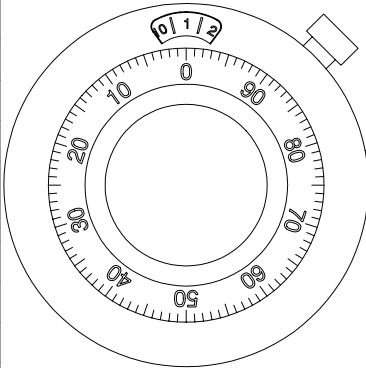
BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION



Die Backzeit kann beim Drehen des Tunnel-Geschwindigkeitsreglers geändert werden.

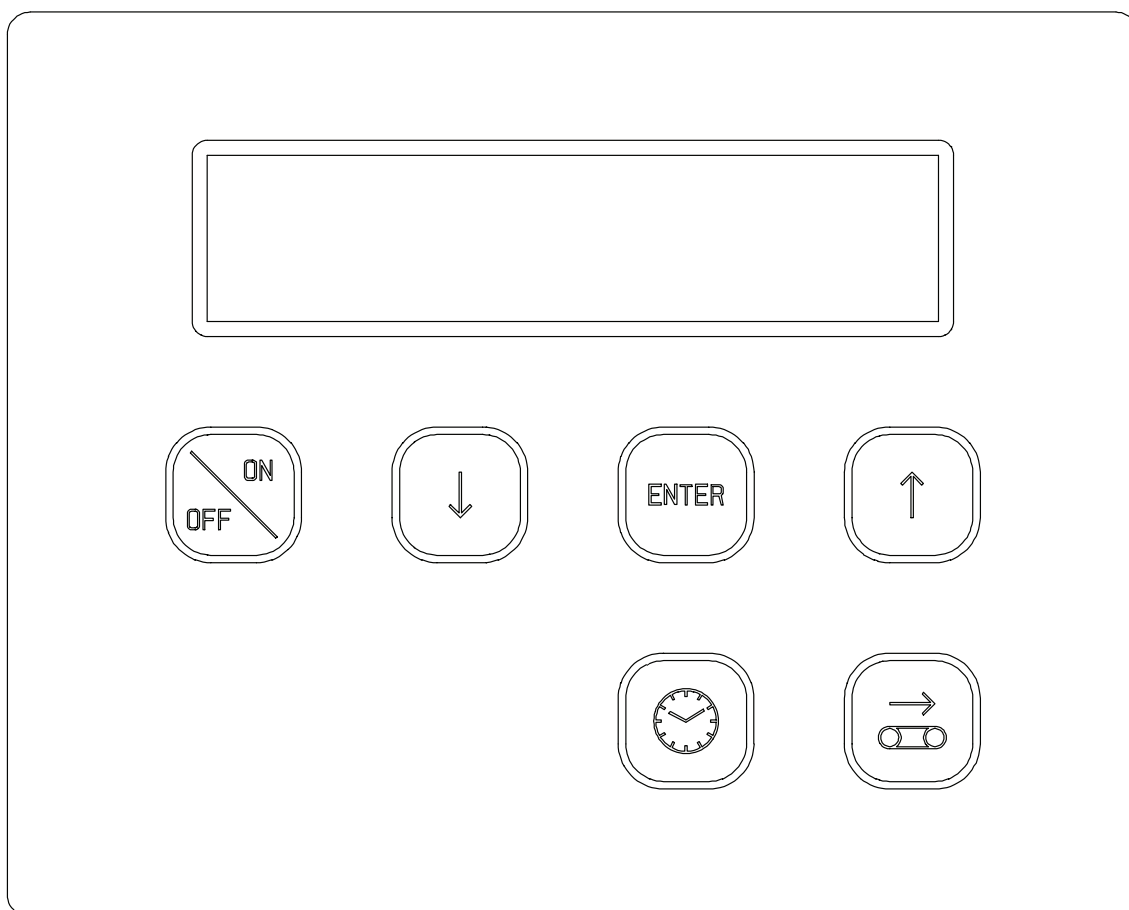
Wenn man den Regler nach rechts dreht, sinkt die Aufenthaltszeit in der Backkammer, hingegen wenn man ihn nach links dreht, erhöht sie sich.

Die Backzeit kann zwischen 1,30 Minute und 16 Minuten eingestellt werden.

BAKING TIME	N°		BAKING TIME	N°	
1'30"	2.78		7'	8.36	
2'	4.74		7'30"	8.44	
2'30"	5.86		8'	8.51	
3'	6.54		8'30"	8.56	
3'30"	7.02		9'	8.62	
4'	7.36		9'30"	8.69	
4'30"	7.64		10'	8.74	
5'	7.85		11'	8.81	
5'30"	8.00		12'	8.87	
6'	8.14		14'	8.98	
6'30"	8.26		16'	9.05	
CONVEYOR SPEED REGULATION					

7. BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

7.1 SCHALTТАFEL



Taste Ofenein- und -ausschaltung



Taste Absenkung Parameterwert



Taste Eintritt Programmierung



Taste Anhebung Parameterwert



Taste Rostanlauf und -stillstand



Taste automatische Ofenein- und -ausschaltung

7.2 BETRIEBSFUNKTIONEN DES SYSTEMS

7.2.1 Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ und „außer Betrieb“



on/off generale

Bei Einstellung „außer Betrieb“ (Position OFF) wird die Karte zwar gespeist, aber keine der im Betriebssystem vorgesehenen Funktionen kann gestartet werden, weil der Hauptfernshalter noch nicht aktiviert ist.

Sämtliche Ausgänge sind abgeregelt und sämtliche Ofenfunktionen sind nicht aktiviert, mit Ausnahme der Programmierfunktionen.

Auf dem Display erscheint „OFF“, die laufende Uhrzeit und der Tag und die Uhrzeit der nächsten automatischen Einschaltung.

OFF	00:MM
Start: ddd oo:mm	

wobei:

OO = aktuelle Stundenangabe

MM = aktuelle Minutenangabe

ddd oo:mm = Tag, Stunde und Minute der automatischen Ofeneinschaltung bedeuten.

Die Tagesangabe wird wie folgt angezeigt:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Bei ausgeschaltetem Ofen ist auch die Rückbeleuchtung des Displays ausgeschaltet.

Sie leuchtet bei Aktivierung der Programmierung wieder auf.

Bei Einstellung „in Betrieb“ (Position ON) wird der Hauptfernshalter angeregt, der Ventilatorflügel schaltet sich ein und die Ofenheizung wird aktiviert. Der Display leuchtet auf und darauf erscheint:

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■

wobei:

XXX°C = Backtemperatur

mm:ss = Backzeit, ausgedrückt in Minuten und Sekunden

CC% = Ofendeckenleistung

PP% = Ofenbodenleistung bedeuten.

7.3 EINSTELLUNGEN

7.3.1 Einstellung der Backdauer

Die gewünschte Backzeit wird direkt vom Bediener eingegeben und regelt die entsprechende Fortbewegungsgeschwindigkeit des Rostes, welche automatisch durch die elektronische Karte gesteuert wird.

Bei Einschalten des Ofens steht der Rost still und auf dem Display blinkt die Backzeit.


Zur Aktivierung der Bewegung des Rostes muß die Taste Rost Anlauf / Rost

Stillstand  betätigt werden.

Die Bewegung des Rostes kann jederzeit durch die Taste  aktiviert oder inaktiviert werden.

Bei Stillstand des Rostes blinkt das Signal Backzeit.

Bei eingeschaltetem Ofen kann die Bewegung des Rostes bis zur höchsten

Geschwindigkeit manuell gesteuert werden, indem man die Taste  4 Sekunden lang drückt.

Um zur vorhergehenden Funktion zurückzukehren, muß die gleiche Taste nochmals gedrückt werden.

Zur Einstellung der Backzeit siehe Paragraph „Programmierung“.

7.3.2 Einstellung der Temperatur

Die Einstellung der Ofentemperatur ist nur bei eingeschaltetem Ofen aktiviert. In diesem Fall erreicht der Ofen die eingestellte Temperatur und bleibt auf dieser Temperatur bis zur Ausschaltung.

Bei eingeschaltetem Ofen wird der effektive, in der Backkammer vorhandene Temperaturwert angezeigt; um die eingestellte Temperatur sichtbar zu

machen, muß die Taste Steigerung Parameterwert  gedrückt werden.

Zur Einstellung der Set-Temperatur siehe Paragraph „Programmierung“.

7.3.3 Einstellung der Leistung an der Ofendecke und am Ofenboden

Das Erhitzen erfolgt durch Modulieren der Einschaltung der Widerstände an der Ofendecke und am Ofenboden, je nach der für jeden Widerstand programmierten prozentuellen Leistung (die Programmierung wird weiter unten beschrieben).

BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

Die Modulation besteht in der Einschaltung des Widerstandes für den, für eine Gesamtdauer von 45 Sekunden eingestellten Zeitanteil.

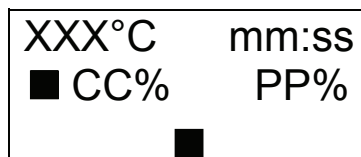
Wird zum Beispiel der Wert 20% eingegeben, wird die Widerstandsgruppe zyklisch alle 45 Sekunden 9 Sekunden lang mit Strom versorgt.

Um eine gleichzeitige Einschaltung der Widerstände zu vermeiden, werden die Widerstände der Ofendecke am Anfang und die Widerstände des Ofenbodens am Ende des Backvorganges eingeschaltet.

Wird zum Beispiel 30% an der Ofendecke und 20% am Ofenboden eingestellt, erfolgt der Betriebszyklus nach dem im folgenden dargestellten Schema:

4.5	9	13.5	18	22.5	27	31.5	36	40.5	45	Sec.
ON			OFF							DECKE
OFF							ON		BODEN	

Der Einschaltanteil (in Prozenten) der beiden Widerstände wird auf dem Display angezeigt (CC% = Ofendecke links, PP% = Ofenboden rechts).

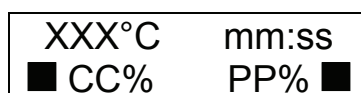


Wenn eine Widerstandsgruppe eingeschaltet ist, aktiviert sich auf dem Display der Anzeiger (■).

Wird der Wert 0% eingestellt, aktiviert sich die entsprechende Widerstandsgruppe nie. Zur Einstellung der Leistungsparameter der Ofendecke und des Ofenbodens siehe Paragraph „Programmierung“.

7.4 PROGRAMMIERUNG

Die durch den Bediener zu programmierenden Funktionsparameter sind:



- die Backzeit (mm:ss)
- die Set-Temperatur (XXX°C)
- die prozentuelle Leistung der Widerstände an der Ofendecke (CC%)
- die prozentuelle Leistung der Widerstände am Ofenboden (PP%)



BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

Diese Parameter erscheinen normalerweise auf dem Display bei eingeschaltetem Ofen und können sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

Um in die Programmierungsfunktion einzutreten und von einem Parameter auf den nachfolgenden überzugehen, muß die Taste zum



Programmierungseintritt  gedrückt werden.

Während der Programmierungsphase blinkt auf dem Display eine waagrechte Linie unter dem Parameter.

Um die Werte zu ändern, muß die Taste  zur Anhebung und die Taste  zur Absenkung betätigt werden.

Bei ständig gedrückter Taste erhöht sich die Geschwindigkeit der Datenänderung.


Wird 5 Sekunden lang keine Taste gedrückt, wird der angezeigte Wert gespeichert und man verläßt die Programmierungsfunktion.

Während der Programmierung sind die Tasten  und  nicht aktiviert. Die Programmierung erfolgt in folgender Reihenfolge:

- 1) Backtemperatur
- 2) Temperatur
- 3) Leistung an der Ofendecke
- 4) Leistung am Ofenboden

7.4.1 Einstellung der laufenden Uhrzeit

Die laufende Uhrzeit kann durch den Bediener sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Ofen eingegeben werden.

Um in die Einstellungsphase einzutreten, die Taste  3 Sekunden lang drücken.

Auf dem Display erscheint:

UHRZEIT PROGR. GG-MM-AA oo:mm

wobei:

GG = aktueller Tag




MM = aktueller Monat


AA = aktuelles Jahr

oo = aktuelle Stunde

mm = aktuelle Minute
bedeuten.

Ein Cursor zeigt an, welche Datenangabe gerade eingestellt wird.

Der Wert kann durch Betätigung der Tasten  &  geändert und danach durch Drücken der Taste  bestätigt werden; danach geht man auf das nachfolgende Datum über.

Nach Einstellung des Tages, Monats, Jahres und der Uhrzeit (Stunden und Minuten) geht man durch Drücken der Taste  auf die Programmierung des aktuellen Wochentages über.
Auf dem Display erscheint:

PROGR. UHRZEIT
DDDDDDDDDD

wobei:

DDDDDDDDDD = aktueller Wochentag bedeutet.

7.4.2 Einstellung der Sprache


Die Sprache, in welcher auf dem Display die Beschriftungen erscheinen sollen, kann unter den verfügbaren Sprachen ausgewählt werden.
Zur Einstellung der Sprache tritt man in die Funktion der Uhrzeitprogrammierung ein (siehe Einstellung der Uhrzeit) und bestätigt alle Daten bis auf dem Display:

WAHL DER SPRACHE
DEUTSCH



erscheint.

Die Änderung, die Bestätigung und der Austritt aus der Programmierphase erfolgen in gleicher Weise wie bei der Einstellung der Uhrzeit.




7.4.3. Programmierung der Ofeneinschaltung



Um die Einstellung der programmierten Ofeneinschaltung vornehmen zu können, muß bei aktiviertem oder nicht aktiviertem Ofen die Taste  gedrückt und sofort losgelassen werden.



Auf dem Display erscheint zuerst die Einstellung (aktiviert oder nicht aktiviert) der automatischen Einschaltung (AUTOSTART: ON oder OFF).



Um die Programmierung der Einschaltung zu aktivieren oder zu inaktivieren, die Tasten  bzw.  betätigen.


Nach der Aktivierung durch die Taste  erscheint auf dem Display, nach Drücken der Taste , der erste Wochentag und die Zahlen, welche sich auf die Stunden und Minuten beziehen.

Um die Uhrzeit der Ofeneinschaltung zu wählen, den blinkenden Cursor durch Betätigung der Taste  unter die auf die Stunden bezogenen Zahlen positionieren und durch Drücken der Tasten  bzw.  den entsprechenden Wert eingeben.

Will man, daß sich der Ofen an einem bestimmten Tag (z.B. Ruhetag) nicht einschaltet, so muß während der Einstellung der Uhrzeit durch Drücken der Tasten  bzw.  die Schrift off, welche sich zwischen 23 und 00 befindet, gewählt werden.

Durch erneutes Drücken der Taste  geht man auf die Minuteneinstellung über und nach nochmaligem Drücken der Taste  kehrt der Cursor wieder unter den Wochentag zurück.

Um auf den nächsten oder vorhergehenden Tag überzugehen, die Tasten  bzw.  drücken.

Ist die Einstellung beendet, erneut die Taste  drücken und ungefähr 5 Sekunden warten. Die Daten werden automatisch gespeichert, worauf man zur vorhergehenden Funktionen zurückkehrt.

Man kann erkennen, daß die Ofeneinschaltung aktiviert ist, wenn auf dem Display, bei Einstellung "außer Betrieb", der Tag und die Uhrzeit der nächsten Einschaltung erscheinen. Ist die Ofeneinschaltung nicht aktiviert, erscheint auf dem Display die Beschriftung „off“ anstelle des Tages und der Uhrzeit.

7.5 OFENAUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, die Taste  drücken.

Die Heizung schaltet sich ab, während der Ventilatorflügel zur Luftrückführung und der Rost, falls aktiviert, weiterhin funktionieren, bis die Temperatur auf 150°C gesunken ist; danach regt sich der Hauptfernswitcher ab und nur die Karte wird mit Strom versorgt, um die Funktionen Uhrzeit und programmierte Einschaltung aktiv zu halten.

Während der Ausschaltphase bleibt die Displaybeleuchtung an und die Beschriftung „OFF“ blinkt. In dieser Phase kann jedoch der Ofen wieder eingeschaltet oder die Bewegung des Rostes aktiviert oder gestoppt werden.


Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, soll überprüft werden, ob der Display den Tag und die Uhrzeit der gewünschten Einschaltung genau anzeigt oder, wenn man die automatische Einschaltung nicht benutzen will, ob die Schrift „Start:off“ erscheint.

7.6 SICHERHEITSMASSNAHMEN

Der Ofenbetrieb wird ständig kontrolliert, wobei im Falle von Störungen ein Alarmverfahren aktiviert wird.

7.6.1 “TEMP 1”

Sollte die mit dem Sensor 1 gemessene Temperatur einen Wert von 350°C überschreiten, wird der auf dem Display angezeigte Temperaturwert durch die blinkende Schrift „TEMP 1“ ersetzt und es ertönt ein intermittierendes Alarmsignal.

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der Taste  stillgelegt werden.


Der Ofen bleibt weiterhin in Betrieb und zur Temperaturmessung wird nur der Sensor 2 berücksichtigt. Die Einstellungstemperatur wird außerdem automatisch um 40°C gesenkt.

Diese Änderung des Temperaturwertes erfolgt, um den einzigen, im wärmsten Punkt des Ofens ermittelten Wert zu korrigieren und dabei einen Wert zu simulieren, welcher sich dem wirklichen, zuvor als Durchschnittswert zwischen wärmsten und kältesten Punkt des Ofens ermittelten Wert annähert.

Damit kann der Ofen auch bei Ausfall eines Sensors weiterhin benutzt werden.

7.6.2 “TEMP 2”

Sollte die mit dem Sensor 2 gemessene Temperatur einen Wert von 450°C überschreiten, wird der auf dem Display angezeigte Temperaturwert durch die blinkende Schrift „TEMP 2“ ersetzt und es ertönt ein intermittierendes Alarmsignal.

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der Taste  stillgelegt werden.

Der Ofen bleibt weiterhin in Betrieb und zur Temperaturmessung wird nur der Sensor 1 berücksichtigt. Die Einstellungstemperatur wird automatisch um 40°C erhöht.

Diese Änderung des Temperaturwertes erfolgt, um den einzigen, im kältesten Punkt des Ofens ermittelten Wert zu korrigieren und dabei einen Wert zu simulieren, welcher sich dem wirklichen, zuvor als Durchschnittswert zwischen wärmsten und kältesten Punkt des Ofens ermittelten Wert annähert.

Damit kann der Ofen auch bei Ausfall eines Sensors weiterhin benutzt werden.

7.6.3 “TEMP”

Sollte die durch den Sensor 1 gemessene Temperatur 350°C und gleichzeitig die durch Sensor 2 gemessene Temperatur 450° überschreiten, wird der auf dem Display angezeigte Temperaturwert durch die blinkende Schrift „TEMP“ ersetzt und es ertönt ein intermittierendes Alarmsignal.

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der



Taste  stillgelegt werden.

7.6.4“ROST”

Sollte der Motor zur Bewegung des Rostes einen Defekt aufweisen oder die Karte vom Motor falsche Signale bekommen, aktiviert sich auf dem Display ein Alarmzeichen mit der blinkenden Schrift „NETZ“ es ertönt ein intermittierendes Alarmsignal.



Das bedeutet, daß die effektive Backzeit nicht mit der eingestellten Backzeit übereinstimmt und es ist daher nötig, fachlich geschultes Personal heranzuholen, um die Betriebsfähigkeit wieder herzustellen.


8.GEBRAUCH

 Wenn der Ofen in Betrieb ist, oder das Backen gerade fertig ist, erreichen einige Teile gefährliche Temperaturen. Das Symbol  unterstreicht diese Gefahr. Berühren Sie nie diese heißen Oberflächen, benutzen Sie nur den entsprechenden Griff.


8.1 ERSTE ZÜNDUNG

8.1.1 Elektromechanische Version



 Bevor man den Ofen mit Elektrizität speist, vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter  auf Position OFF ist.

Stellen Sie den Schalter  auf Position ON, damit der Belüfter betätigt wird. Stellen Sie den Temperaturregler auf den beliebigen Wert ein.




Programmieren Sie den Schalter  auf Position „ I „, und stellen Sie die Tunnel-Geschwindigkeit ungefähr  auf die Hälfte ein.




Wenn der Ofen die angesetzte Temperatur erreicht hat, bevor man das Produkt einschiebt, müssen Sie erst mit dem Schaltknopf  die Backzeit einstellen.




8.1.2 Elektronische Version




 Bevor der Ofen mit Strom versorgt wird, soll man sich vergewissern, daß sich der Hauptschalter  in Position OFF befindet.


Den Schalter  auf Position ON bringen, der Lüfter startet.

Die gewünschte Backzeit durch Drücken der Taste  einstellen und dazu die Tasten  und  benutzen.

Danach die Taste  betätigen, um die gewünschte Temperatur durch die Tasten  und  einzustellen und zu bestätigen.

Die Taste  betätigen. Die gewünschte Leistung des oberen Heizkörpers durch die Tasten  und  einstellen und bestätigen.

Nach Einstellung des oberen Heizkörpers die Taste  drücken und die Leistung des unteren Heizkörpers durch die Tasten  und  einstellen, und danach bestätigen.

Nach Einstellung der Backzeit und der Temperatur die Rostbewegung durch Betätigung der Taste  starten.

8.2 ALLGEMEINE ANGABEN ZUM BACKVORGANG

Im allgemeinen ist es bei Lebensmitteln auf Grund der Vielfältigkeit ihrer Charakteristiken nicht möglich, genaue Temperaturen und Backzeiten anzugeben.

Was im besonderen Pizza und ähnliche Produkte anbelangt, hängen Backzeit und Temperatur von der Teigform und -dicke und von der Menge der darauf verteilten Zutaten ab.


Wir empfehlen, jedenfalls einige Versuche zu machen (vor allem wenn man zuvor noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat) und dabei mit einer Temperatur von 290-310 °C zu starten und folgende Punkte zu berücksichtigen:

1. Im Vergleich zu den statischen Öfen wird eine erheblich tiefere Temperatur benötigt.
2. Bei niedrigeren Temperaturen erhält man normalerweise ein qualitativ besseres und verdaulicheres Produkt, der Ofen wird weniger belastet und hat eine längere Lebensdauer; allerdings muß man die Backzeit verlängern.
3. bei höheren Temperaturen ist es schwieriger, ein gleichmäßiges Backergebnis zu erhalten, die Backzeit ist jedoch kürzer.

Der Ofen hat eine maximale Produktionskapazität, welche in den Charakteristiken des Gerätes in kg Produkt pro Stunde angegeben wird. Sollte diese maximale Produktionskapazität überschritten werden, sinkt die Backkammertemperatur auch um über 10-20° und steigt nicht an, solange man den Zeitabstand zwischen den Einschüben von rohen Produktstücken oder die Backzeit nicht verlängert.

8.3 WENN DER OFEN WENIG BENUTZT WIRD

Sind keine Produkte zu backen, jedoch möchte man die Temperatur im Ofen vorbehalten, ist es empfehlbar die Energieregler auf Minimum einzustellen. Somit wird wahrscheinlich die Kammertemperatur etwas sinken, auch wenn


sehr langsam, insbesondere wenn die eingestellte Temperatur  300°C überschreitet. Das ist kein Problem denn, wenn man die Temperaturregler wieder auf Maximum einstellt, wird der Ofen die gewählte Temperatur in 3-15 Minuten erreichen und man kann die zu backenden Produkte wiedereinschieben.

8.4 LANGE STILLSTANDZEITEN


Wenn der Ofen für längere Stillstandzeiten nicht benutzt wird (z.B. bis zum nächsten Tag), stellen Sie die Schalter  und  auf Position OFF ein.


Für noch längere Zeiten (z.B. wegen Ferien), ist es notwendig, sobald die Kammerbelüfter abgestellt sind, auch den Hauptschalter auf der Schalttafel auszuschalten.

9. REINIGUNG

 Die Reinigung erfolgt bei ausgeschaltetem Gerät und bei Raumtemperatur, wobei man vorher durch Betätigung des Schalters auf der Schalttafel die Stromversorgung unterbrochen hat.

9.1 REINIGUNG DER HERAUSNEHMBAREN TEILE


 Die herausnehmbaren Teile können wie normales Geschirr gewaschen werden, wobei es auch notwendig werden könnte, an den Blechverbindungsstellen einen starken Wasserstrahl zu verwenden, damit sich an diesen Stellen weder Schmutz noch Reste von Geschirrspülmittel ansammeln, welche die Backprodukte verunreinigen könnten.


 Es ist abzuraten, schleifende Mittel (Schleifschwämme und ähnliches) zu verwenden, denn mit der Zeit verschwindet dadurch der Glanz des Edelstahls; besser wäre es, sich daran gewöhnen, die abnehmbaren Teile abzuwaschen, bevor die Lebensmittelrückstände aufgetrocknet sind.

Die Reinigung der Eingangs- und Ausgangsbleche soll alle 4 Betriebsstunden erfolgen.

9.2 REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN

Zur Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech und der Schalttafeln einen weichen und leicht feuchten Schwamm eventuell mit einem leichten, nicht schleifenden Reinigungsmittel verwenden.

 Keine schleifende oder ätzende Reinigungsmittel verwenden, weil der Edelstahl matt wird und die lackierte Teile beschädigt werden könnten.

 Keinen direkten Wasserstrahl benutzen, denn dieser könnte in die Schalttafel eindringen und sie beschädigen mit der daraus folgenden Gefahr eines Stromschlages und/oder eines zeitlich nicht vorgesehenes Anlaufs.

9.3 REINIGUNG DER BACKKAMMERN

Zur Reinigung der Backkammern aus rostfreiem Stahl, sind die im Paragraphen 9.2 beschriebenen Hinweise zu berücksichtigen.

Um an die Innenteile der Backkammern heranzukommen, wie folgt vorgehen: Am Ofen den Strom durch Betätigung des Schalters auf der Schalttafel abschalten.

Das Eingangsblech "19" und das Ausgangsblech "19" von der Rostauflage "31" entfernen.

Den Rost mit der Hand solange weiterdrehen, bis der Stift der Antriebswelle des Rostes "27" sich über den Einschnitt im Kupplungsteil "33" befindet.

Zuerst die Gegenmutter und dann die Schraube, welche das Kupplungsteil befestigt, mit Hilfe eines 10er Schlüssels lockern und das Kupplungsteil selbst in Richtung Rostauflage "31" verschieben und dabei seine Teile freilegen.

Die Eingangs- und Ausgangsschutzelemente "1" anheben und in die maximale Öffnungsposition bringen.

Die Rostauflage "31" von beiden Seiten anheben und in Richtung Steuerungsseite herausnehmen.

Die Seitenklappe "23" öffnen und mit Hilfe fester Handschuhe, zum Schutz gegen mögliche Kratzer durch scharfe Kanten, die Wärmeverteiler "3" und "25" aus deren Halterungen in der Nähe der Ofenöffnung ausklinken und dabei dieselben nach oben drehen und dann gegen die Mitte des Türraumes bringen und herausnehmen.


Beim Modell DPZ3030E sind die Wärmeverteiler nicht eingehakt, sondern durch Sechskantmuttern befestigt. Die Befestigungsschrauben müssen daher mit Hilfe eines 10er Schlüssels gelöst werden.


Zur Reinigung der abmontierten Teile den im Paragraph 9.1 beschriebenen Angaben folgen; zur Reinigung des Inneren der Backkammer die Produktrückstände mit Hilfe einer Schaufel oder einer Saugvorrichtung entfernen; danach die Metallflächen mit einem in Wasser und nicht schleifendem und/oder ätzendem Reinigungsmittel getränkten Schwamm reinigen und danach mit einem in reinem Wasser getränkten Schwamm abspülen.

Am Ende der Reinigung sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einmontieren.

Es wird empfohlen, die Reinigung der Backkammer alle 200 Betriebsstunden vorzunehmen.

10.WARTUNG

 **ACHTUNG:** vorliegende Wartungsanweisungen dienen ausschließlich dem zur Installierung und Wartung von Gas- und Elektrogeräten qualifizierten Personal. Durch nicht qualifiziertes Personal durchgeführte Wartung könnte den Ofen, Personen, Tiere und Gegenstände beschädigen.

 Zur Durchführung von Reparaturarbeiten und Kontrollen ist es meist erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch werden Stromleiter zugänglich gemacht.

Bevor irgendeine feste Schutzvorrichtung entfernt wird, muß man sich vergewissern, daß der Stromstecker der Backeinheit von der Schalttafel abgezogen ist. Den Stecker an einer Stelle so aufbewahren, daß sich das Wartungspersonal jederzeit während der Wartungsarbeiten bei abgenommener Schutzvorrichtung vergewissern kann, daß er auch wirklich gezogen ist.

10.1 STÖRUNGSMELDUNGEN


Die elektronische Kontrolle ist in der Lage, einige Störfälle zu erkennen; für die Details siehe Kapitel 7.6.

10.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat aktiviert sich, wenn die Kammertemperatur 500°C überschreitet, wobei das Gaszufuhrventil geschlossen wird. Der Sicherheitsthermostat muß manuell wieder aktiviert werden und befindet sich außerhalb der Steuertafel unter dem Rost.

Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Stecker von der Schalttafel abziehen, das Gasabsperrentil schließen und abwarten, daß sich die Kammer abkühlt.

Die seitliche Abdecktafel rechts von der Schalttafel entfernen, den roten Knopf des Sicherheitsthermostats drücken. Der Ofen kann nicht in Betrieb gesetzt werden, solange die Temperatur in der Backkammer nicht unter 500°C gesunken ist.

 Da sich der Sicherheitsthermostat nur bei ernstesten Störfällen aktiviert (zum Beispiel wenn das Elektroventil ON/OFF auf offener Position blockiert ist), vor der Ofeneinschaltung das einwandfreie Funktionieren des Thermostats überprüfen und eventuelle Reparaturen vornehmen.

10.3 ELEKTRISCHES SCHEMA

10.3.1 Elektromechanische Version

Die Abb. 10-1, 10-2 und 10-3 zeigt das Schaltbild des Ofens DPZ3030E.

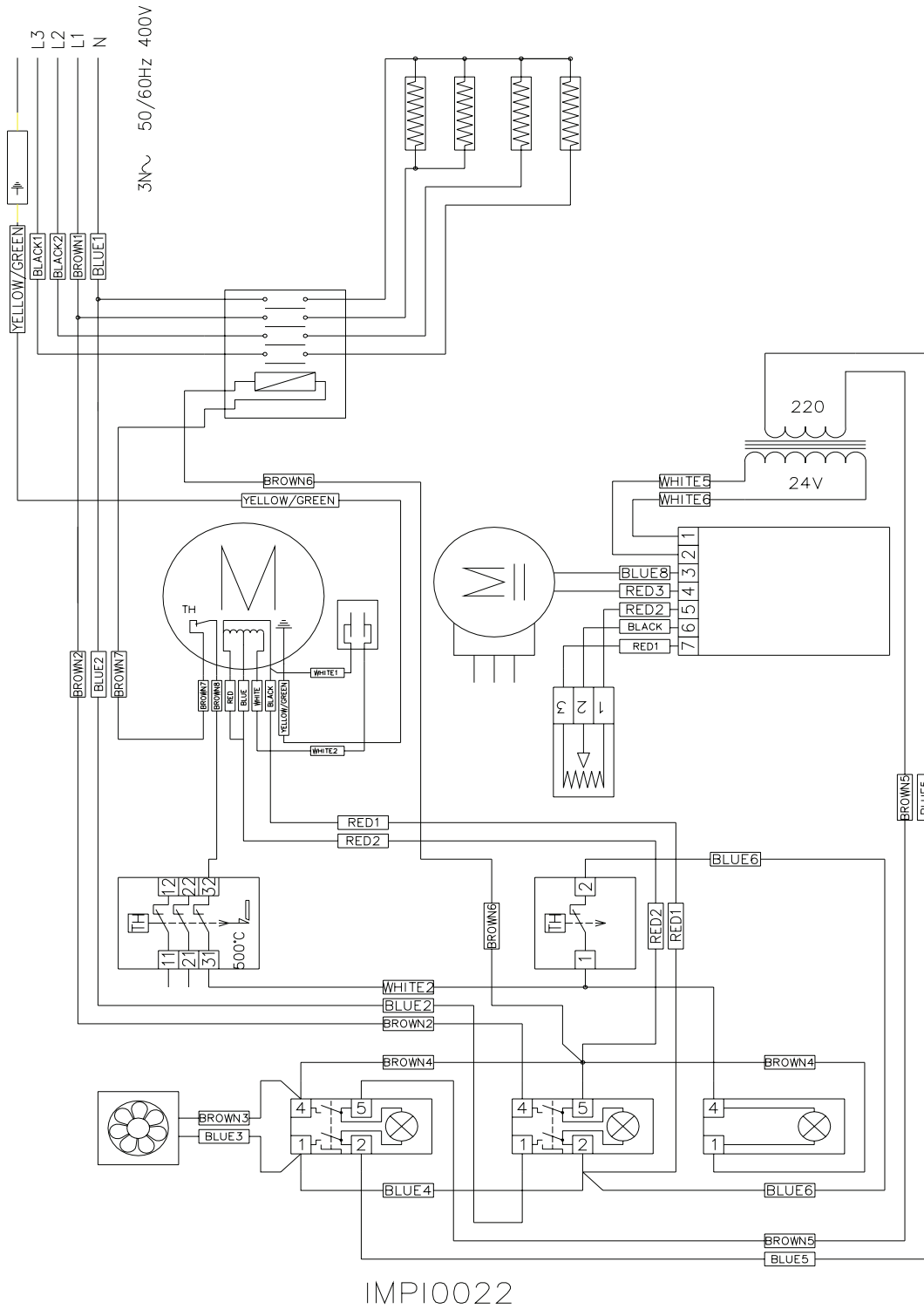
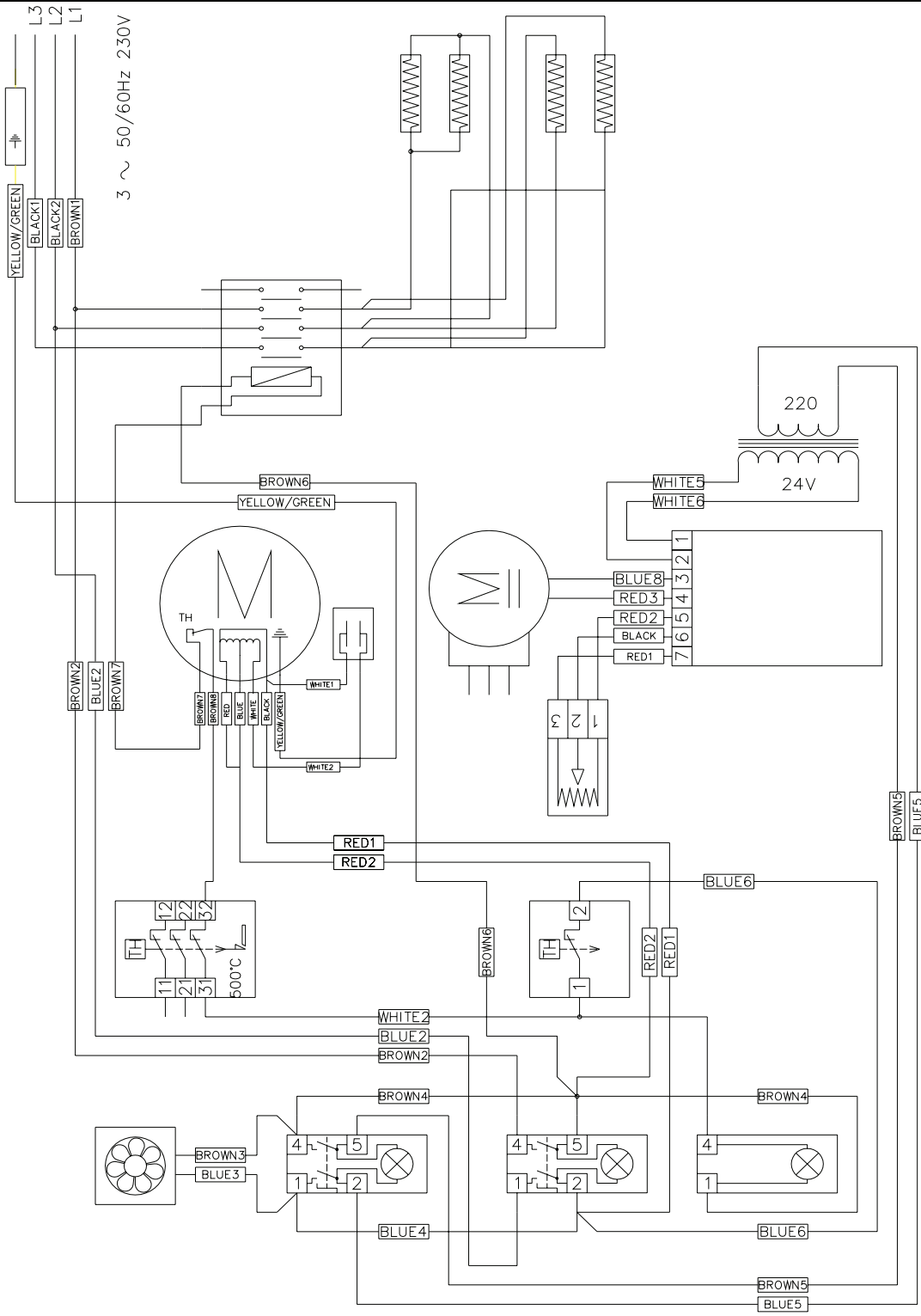


Abb.10-1 Elektrisches Schema DPZ3030E 400V 3+N 50/60Hz



IMPI0021

Abb.10-2 Elektrisches Schema DPZ3030E 230V 3+50/60Hz

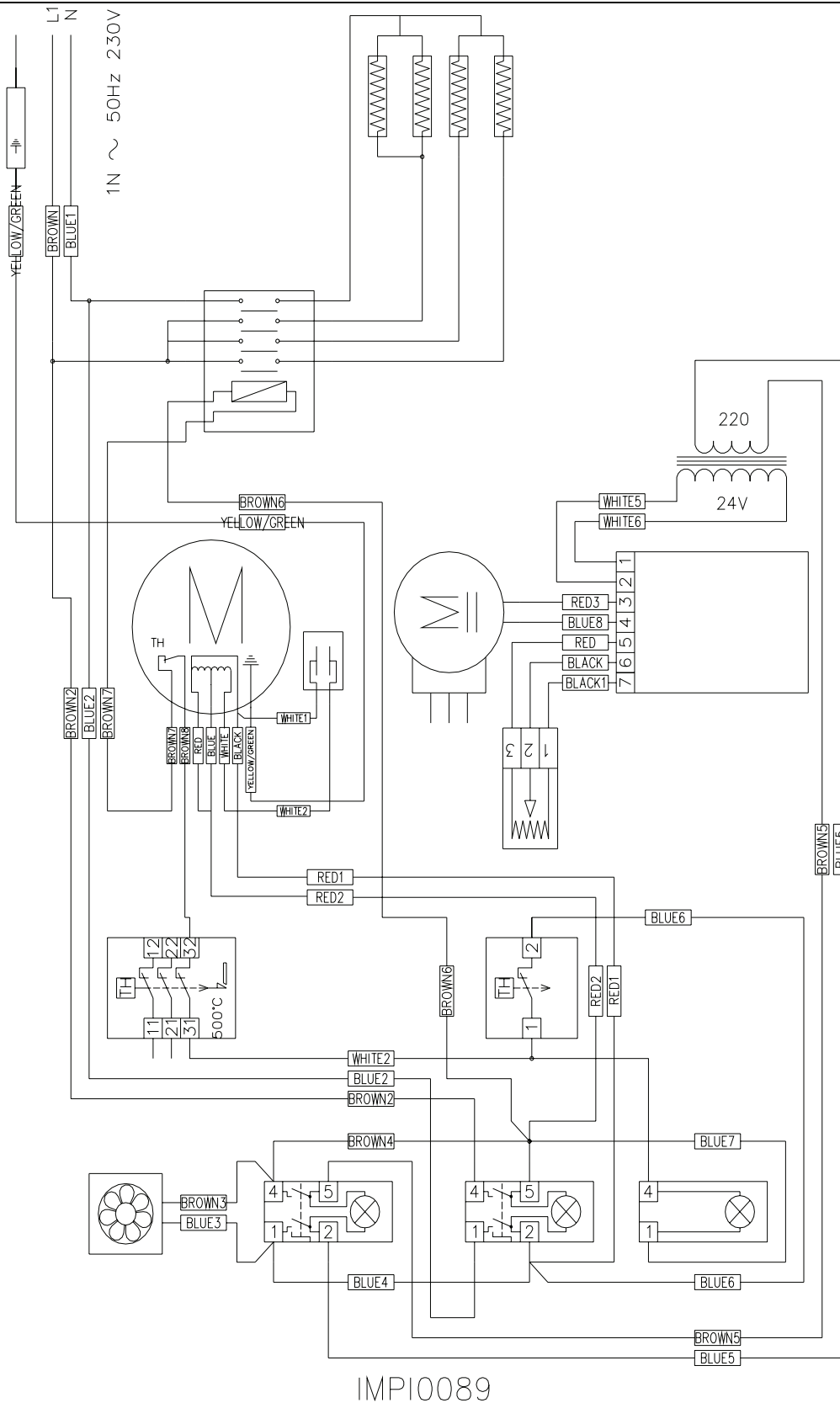


Abb.10-3 Elektrisches Schema DPZ3030E 230V Power 2+50/60 Hz

10.3.2 Elektronische Version

Die Abb. 10-4, 10-5 zeigt das Schaltbild des Ofens DPZ3030E.

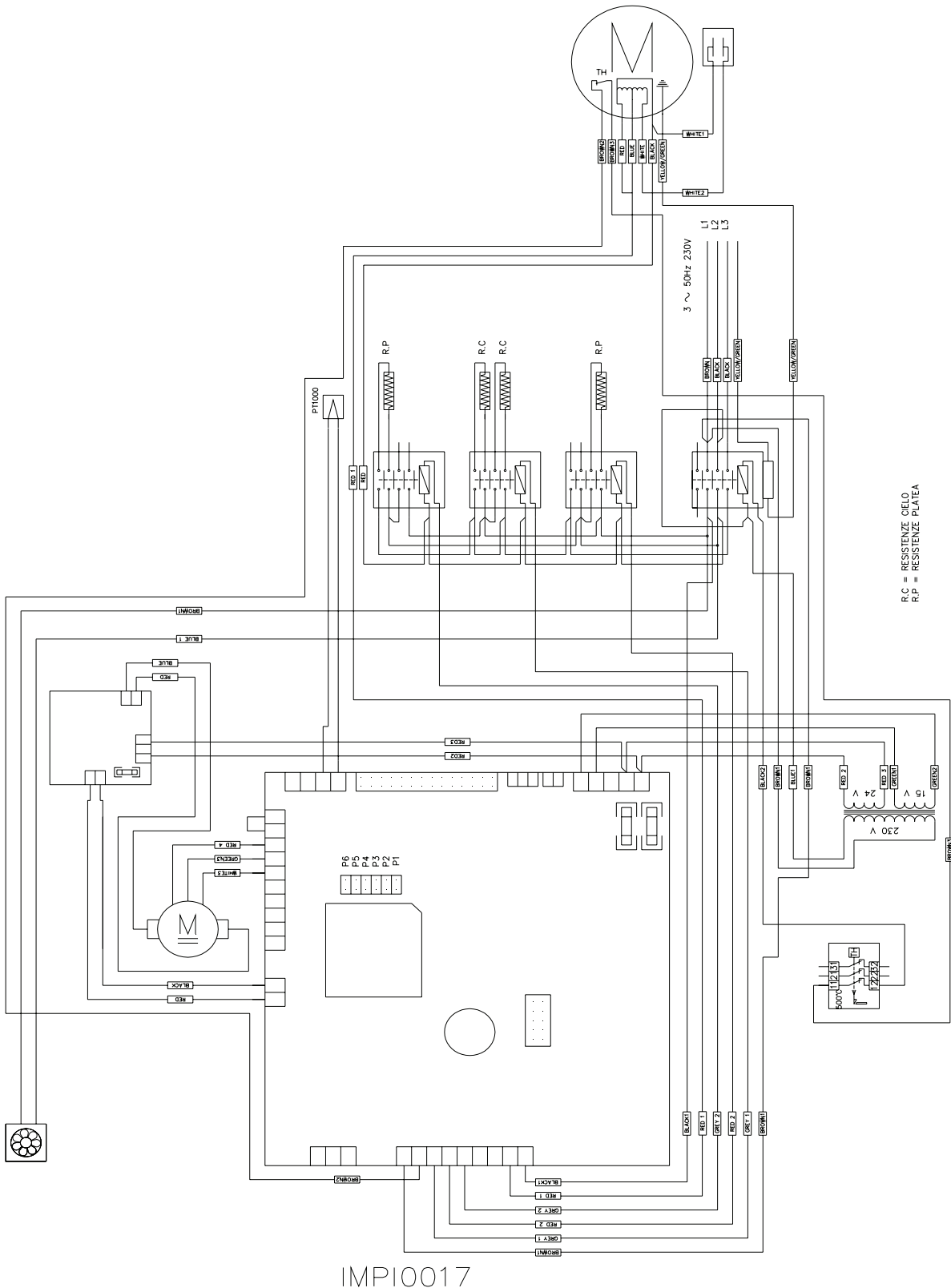
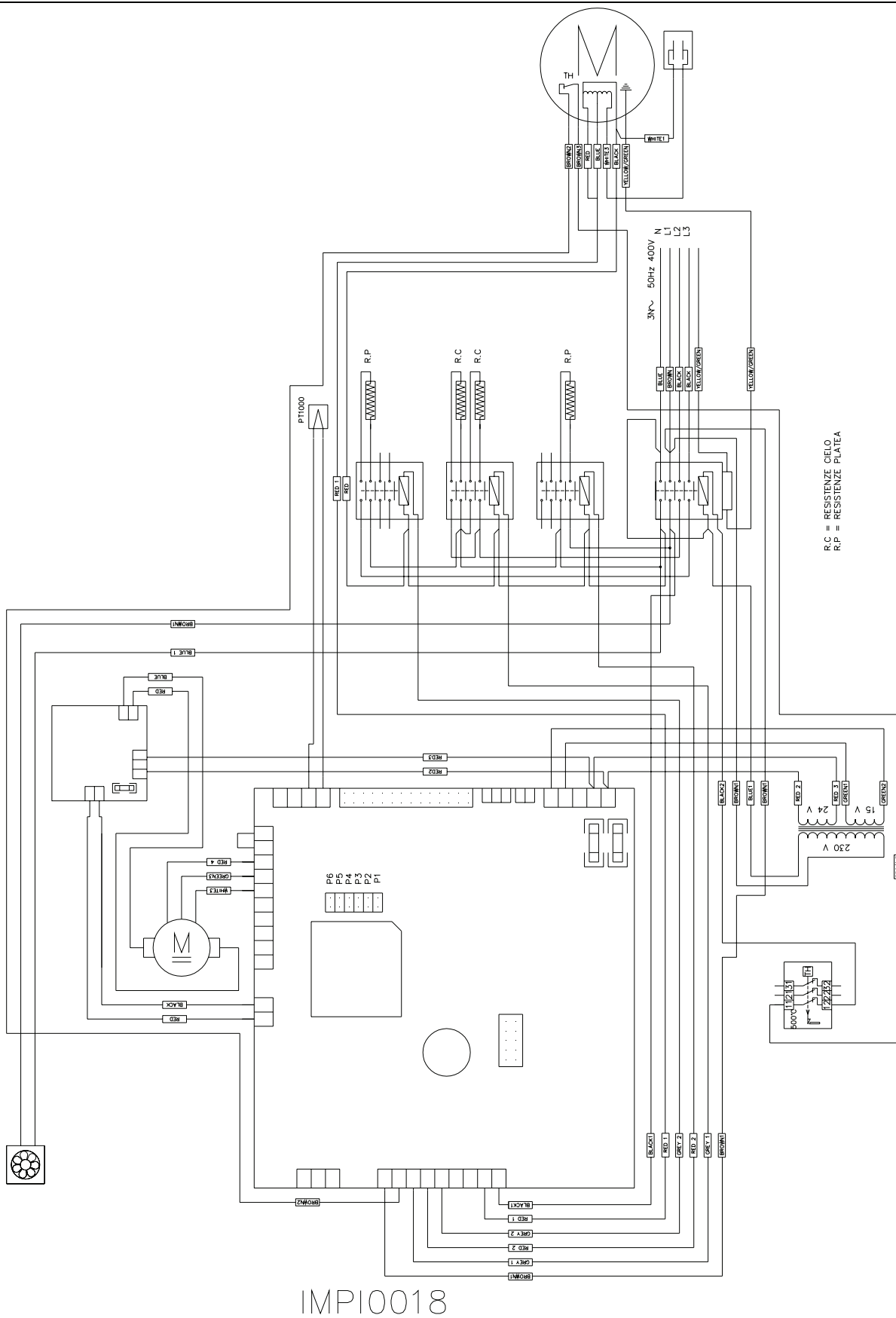


Abb.10-4 Elektrisches Schema DPZ3030E 230 Vac. ~ 3 50-60Hz



IMPI0018

Abb. 10-5 Elektrisches Schema DPZ3030E 400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz

10.4 EXPLOSIVDARSTELLUNGEN UND AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE

Bei umfangreicheren Wartungsarbeiten und bei auftretender Brüchen bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen. Um die Störungssuche und den eventuellen Ersatz der beschädigten Teile zu erleichtern, legen wir eine Liste der Ersatzteile und die Explosivdarstellungen mit Hinweisen auf jedes der aufgelisteten Teile bei.

Die Explosionszeichnungen beziehen sich auf die Modelle DPZ3030E.

Die entsprechenden Abbildungen sind die Abb. 10-6, Abb. 10-7, Abb. 10-8, Abb. 10-9, und die Abb. 10-10.

TABELLE DER BEZUGSKODEN

POS	BEZEICHNUNG	KODE
1	Schutz	CARP0202
2	Oleine Frontplatte	FIAN0017
3a	Ob. Recht Diffuser	CARP0490
3b	Ob. Link Diffuser	CARP0200
4	Kammer	CAME0039
5	Ob. platte	FIAN0062
6	Ob. Widerstand	RESI0079
7	Flügelrad	VENT0001
8	Motor Tragplatte	FIAN0064
9a	Lüftungsmotor 50H	MOTO0034
9b	Lüftungsmotor 60H	MOTO0043
10	Motorgehäuse	CART0024
11	Hinterplatte	FIAN0053
12	Schalttafel-Gehäuse	CART0102
13	Ext. Bitter Lüferrad	VENT0019
14	Schalttafel- Schliessplatte	CART0009
15	Lüfterradsfilter	FLTR0004
16	Untergestell	ZOCC0036
17	Unt. platte	FIAN0052
18	Unt Widerstand	RESI0080
19a	Schieber, Eingang/Ausgang	CARP0197
19b	Herausnehmbarer Schieber, Eingang/Ausgang	CARP0196
20a	Elektromechanischen Schalttafel	PANN0105
20b	Elektronischen Schalttafel	PANN0111
21	Tunnelmotor-Halter	SUPP0068
22	Tunnelmotor	MOTO0052
23	Tür DPZ3030E	PORT0101
24	große Vorderplatte	FIAN0016
25a	Unt. Recht diffuser	CARP0200
25b	Unt. link diffuser	CARP0490
26	Buchse	BOCC0016
27	Loswelle	MECC0508
28	Rohr der loswelle	MECC0507
29	Abstandshalter	MECC0419
30	Antriebsrad	MECC0418
31	Rost	RETE0012
32	Halterung	CUSC0022
33	Welle	MECC0417
34	Antriebs des Rostes	MECC0114

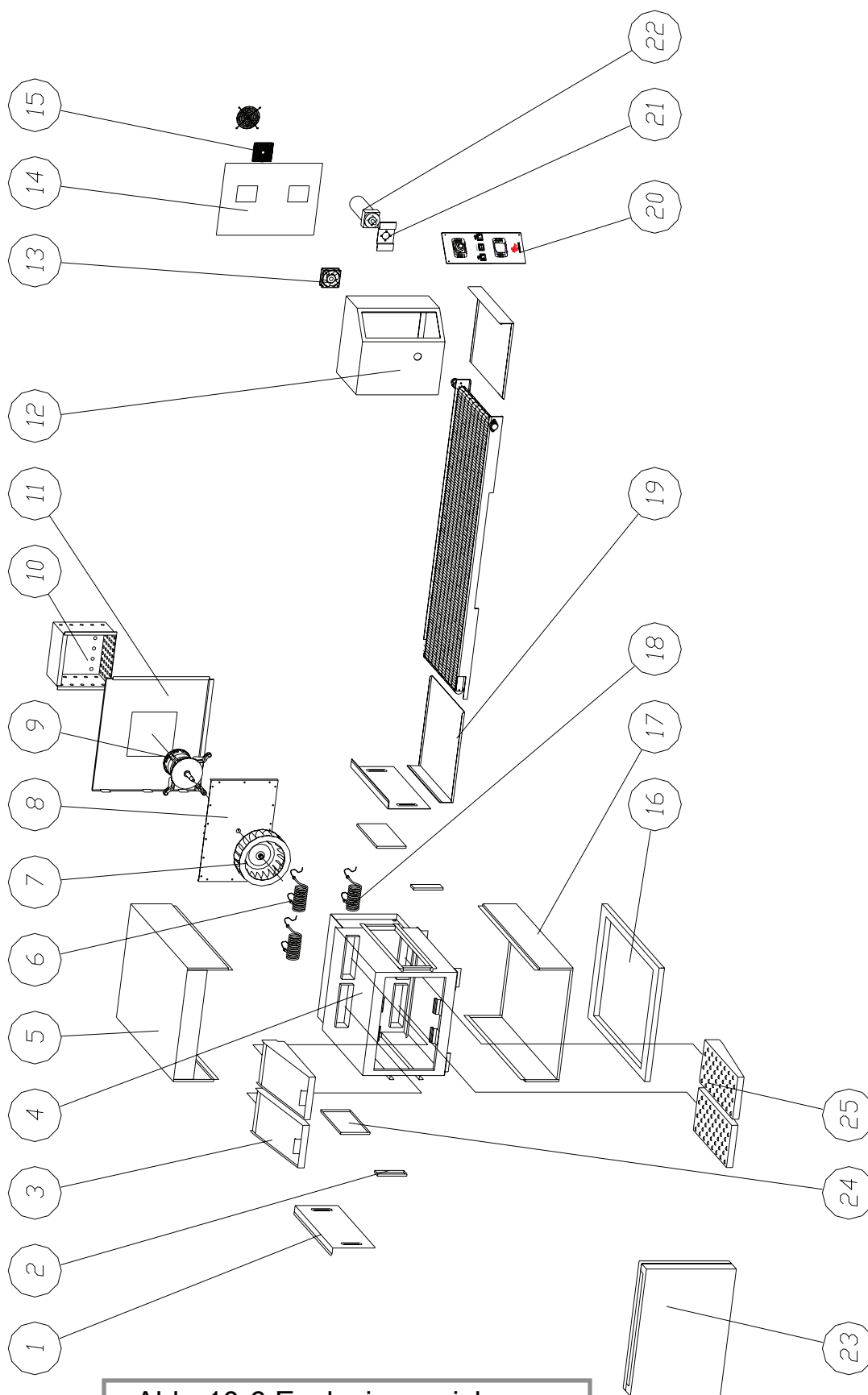


Abb. 10-6 Explosionszeichnung

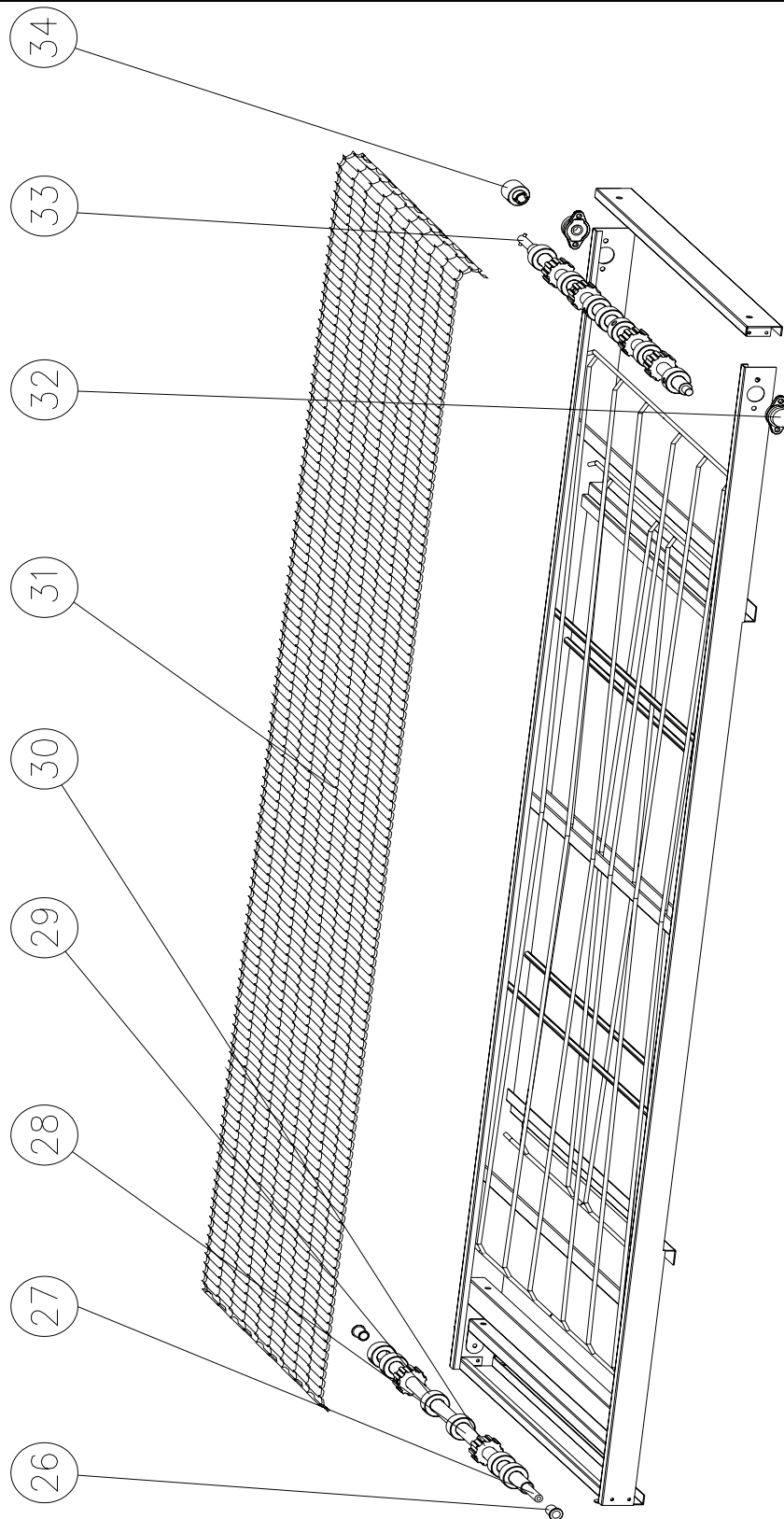


Abb. 10-7 Explosionszeichnung - Tunnel

EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN BESTANDTEILE – ELEKTROMECHANISCHE VERSION

NR	BEZEICHNUNG	KODE DPZ3030E
1	Graduierter Drehknopf	MANI0022
2	Potentiometer 5Ω	ELET0200
3	Grüner Schalter	INTE0010
4	Motorkontrollkarte (elektromechanische version)	ELET0203
5	Vierpol. Betätigungsschalter	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
6	Erdungsklemme 10 mm	ELET0053
7	Gelber Leuchtschalter	INTE0009
8	Gelbe kontrolleuchte	LAMP0002
9	Drehknopf	MANI0021
10	handl. Wärmeregler	TERM0059
11	Sicherheitswärmeregler 500°	TERM0005
12	transformator	ELET0094

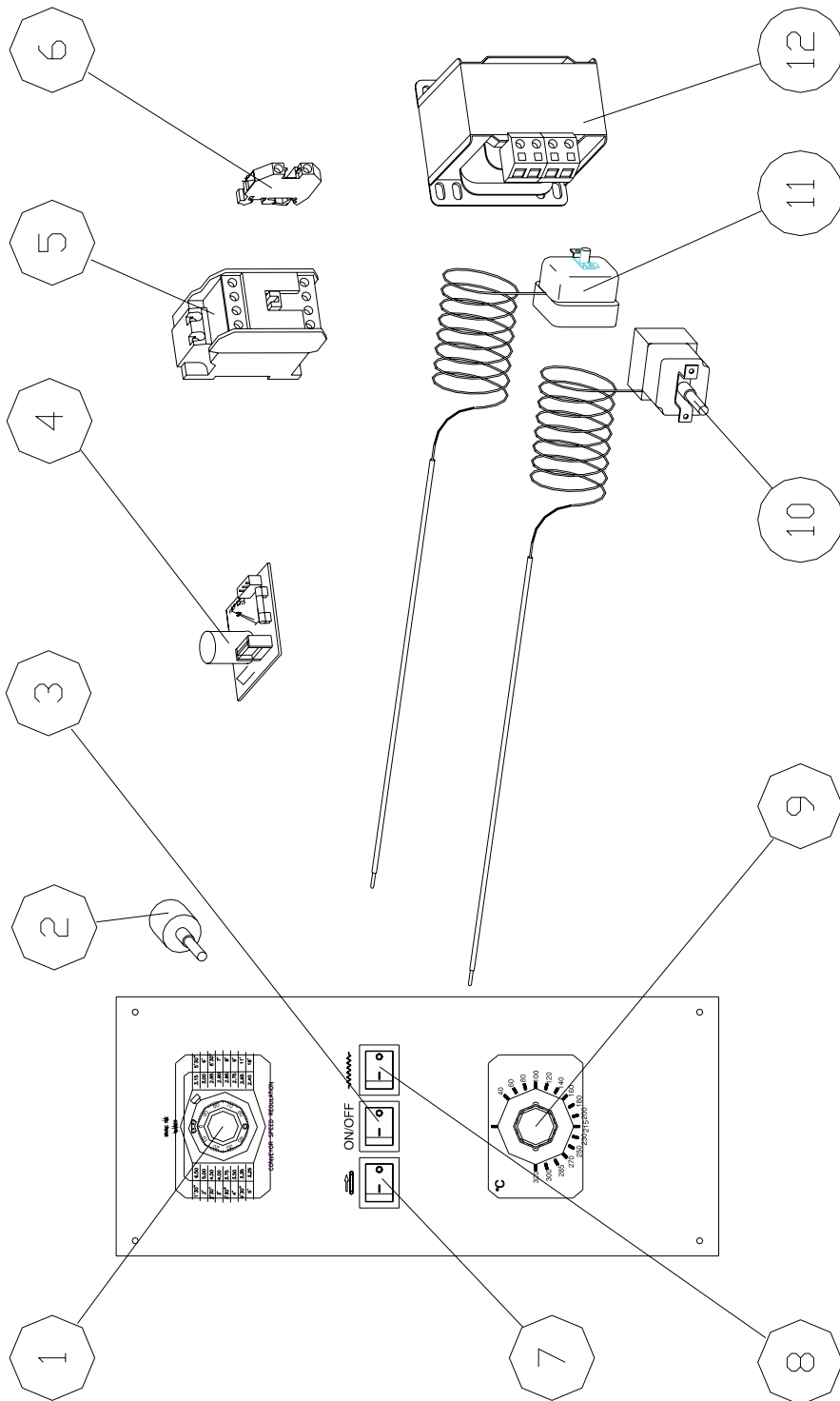


FIG. 10-8 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile DPZ3030E
Elektromechanische Version

**EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN
BESTANDTEILE – ELEKTRONISCHE VERSION**

NR	BEZEICHNUNG	KODE DPZ3030E
1	Tastatur	ELET0165
2	Displaykarte	ELET0155
3	Thermoelement PT1000	TERM0019
4	Erdungsklemme 10 mm	ELET0053
5	Vierpol. Betätigungsschalter	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
6	kondensator	ELET0034
7	Sicherheitswärmeregler 500°	TERM0005
8	Bedienungselektronik	ELET0212
9	transformator	ELET0156
10	Motorkontrollkarte (elektronische version)	ELET0213

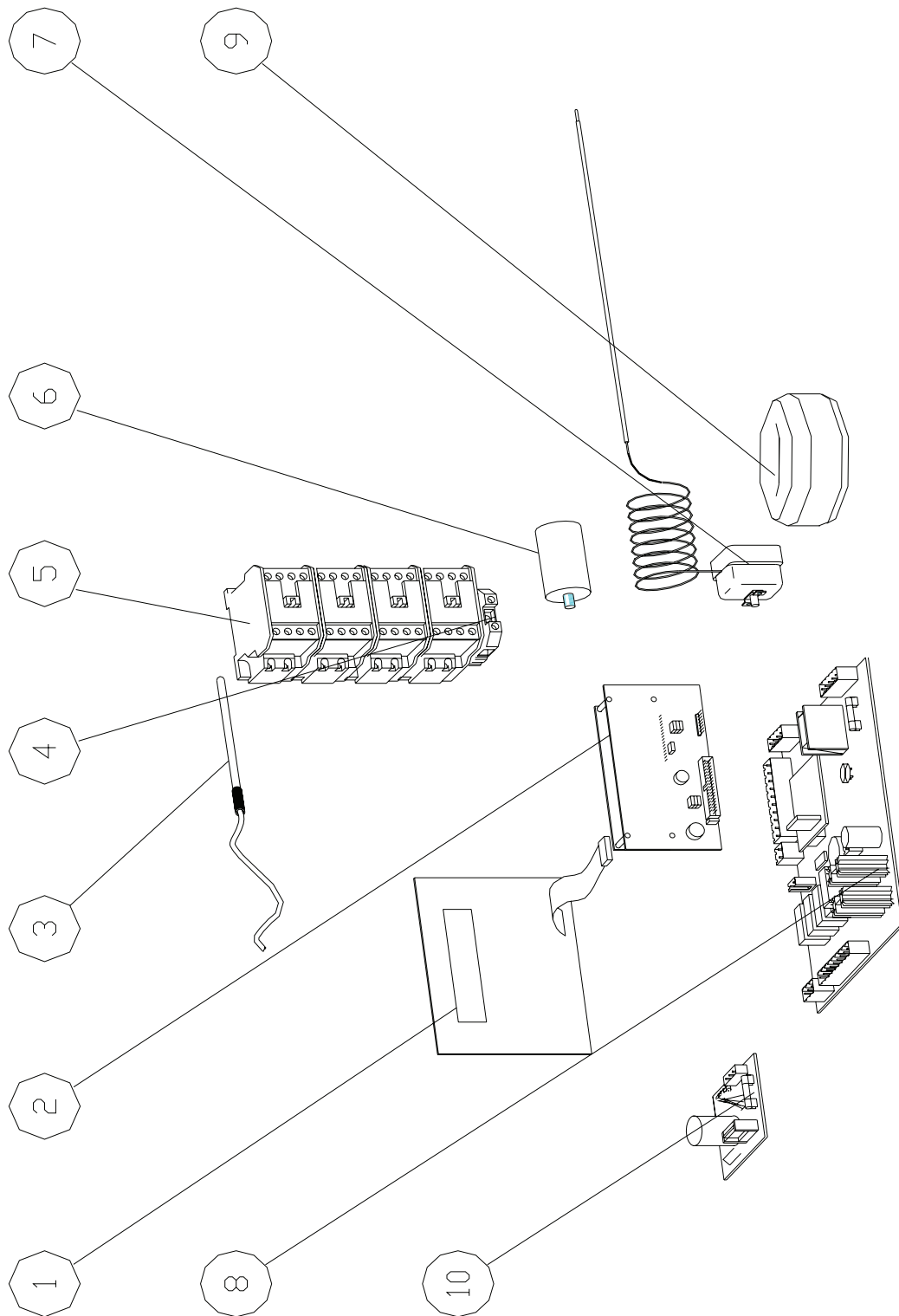
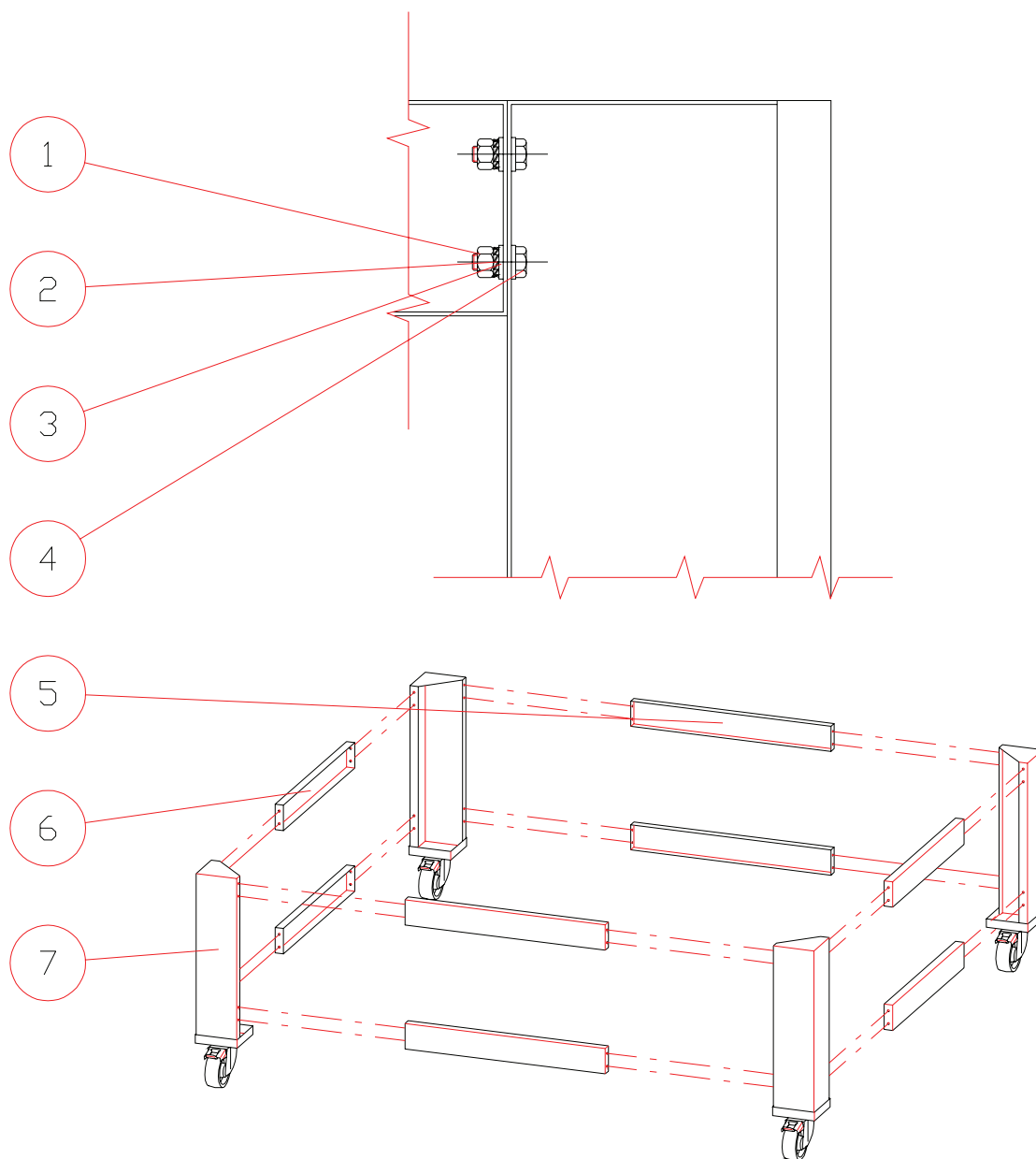


FIG. 10-9 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile DPZ3030E
Elektronische Version

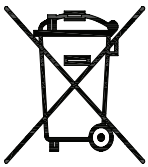
FIG.10-10. Montage-Schema - Untergestell



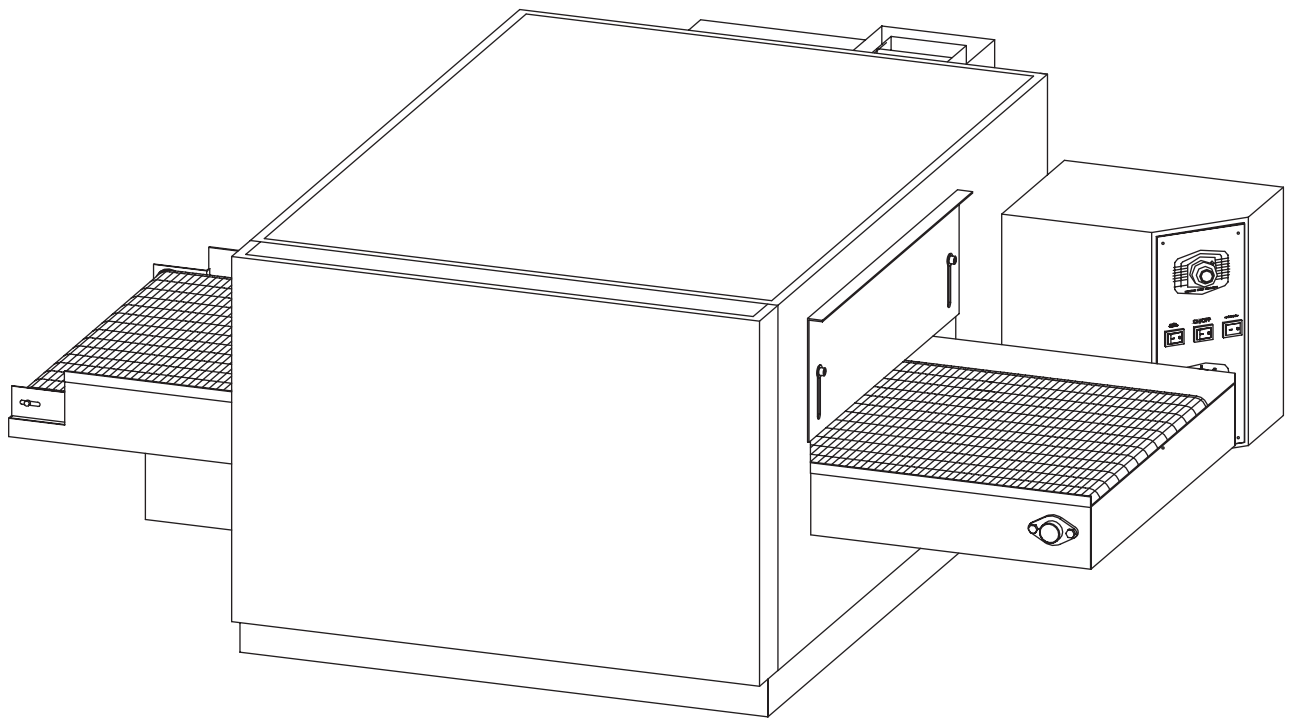
NR	BEZEICHNUNG	KODE	Q.TA
1	MUTTER M6 8G	DIN 6915	32
2	ZAHNSCHEIBE Ø 6,4	DIN 6798	32
3	SCHEIBE Ø 6,4		64
4	SCHRAUBE TE M6x18 8,8	DIN 933	32
5	QUERTRÄGER	TRAV0062	4
6	QUERTRÄGER	TRAV0063	4
7	STÄNDER	TRAV0047	4

11.AUSSERBETRIEBSETZUNG UND ABBRUCH

Bevor man das Gerät außer Betrieb setzt, müssen alle elektrischen Anschlüsse und evt. andere Verbindungen beseitigt werden; dann, mit Hilfe von geeigneten Bewegungsmitteln (Hebewagen, Flaschenzug, usw.), können die Module bewegt werden. Die Öfen bestehen aus folgenden Materialien: Edelstahl, beschichtetem Blech, aluminisiertem Blech, Glas, Keramikstoff, Steinwolle und elektrischen Teilen. Bei Entsorgung muss deswegen die nach den geltenden Landesgesetzen differenzierte Müllsammlung durchgeführt werden. Auf jeden Fall darf kein Teil des Gerätes in die Umwelt weggeworfen werden.



Getrennte Entsorgung. Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Die regionalen Bestimmungen schreiben unter Umständen die getrennte Entsorgung dieses Produktes an bestimmten Sammelstellen.







DPZ3030E

Electromechanical / Electronic Tunnel convection oven

Installation, use and maintenance manual

INDEX

1.	INTRODUCTION.....	4
2.	HOW TO USE THIS MANUAL	5
3.	SPECIFICATIONS	7
3.1	. PRODUCT IDENTIFICATION.....	7
3.2	. CONFORMITY TO DIRECTIVES.....	7
3.3	. ENVISAGED USE.....	7
3.4	. TECHNICAL SPECIFICATIONS	8
4.	INSTALLATION WARNINGS.....	9
4.1	. DELIVERY CHECKS	9
5.	INSTALLATION	10
5.1	. CHOICE OF PLACE OF INSTALLATION.....	10
5.2	. ELECTRICAL CONNECTION	10
6.	OPERATION – ELECTROMECHANICAL VERSION	12
6.1	. DESCRIPTION OF MAIN CONTROLS	12
6.1.1	. Temperature control	12
6.1.2	. General.....	12
6.1.3	. Heating elements ignition	12
6.1.4	. Conveyor belt	12
6.2	. GENERAL WORKING.....	13
6.2.1	 Luminous main ON/OFF switch.....	13
6.2.2	 Heating elements on switch	13
6.2.3	 Chamber temperature regulation	13
6.2.4	 Feed conveyor switch	13



6.2.5 . Speed regulator of the conveyor belt feeding..... 13

7. OPERATION – ELECTRONIC VERSION..... 15

7.1 . CONTROL PANEL..... 15

7.2 . FUNCTIONAL STATES OF THE SYSTEM 16

7.2.1 . Main on/off switch  16

7.3 . SETTINGS 17

7.3.1 . Cooking time adjustment..... 17

7.3.2 . Temperature adjustment..... 17

7.3.3 . Top and bottom power adjustment 17

7.4 . PROGRAMMING 18

7.4.1 . Setting the current time..... 19

7.4.2 . Setting the language..... 19

7.4.3 . Programming of switching on 20

7.5 . SWITCHING OFF THE OVEN..... 21

7.6 . SAFETY PROCEDURES 21

7.6.1 . “TEMP 1” 21

7.6.2 . “TEMP 2” 21

7.6.3 . “TEMP” 22

7.6.4 . “BELT” 22

8. USE 23

8.1 . FIRST IGNITION 23

8.1.1 . Electromechanical version..... 23

8.1.2 . Electronic version 23

8.2 . GENERAL COOKING INDICATIONS..... 24

8.3 . SHORT PERIODS OF IDLENESS 25

8.4 . EXTENDED PERIODS OF IDLENESS 25

9. CLEANING 26

9.1 . CLEANING OF ANY REMOVABLE PARTS 26

9.2 . CLEANING OF EXTERNAL PARTS 26

9.3 . CLEANING OF BAKING CHAMBER 26

10.	MAINTENANCE	28
10.1	. ERROR WARNING	28
10.2	. SAFETY THERMOSTAT	28
10.3	. WIRING DIAGRAM	29
10.3.1	. Electromechanical version	29
10.3.2	. Electronic version	33
10.4	. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS	36
11.	DECOMMISSIONING AND DEMOLITION	45


1. INTRODUCTION


The oven **DPZ3030E** is a part of a family of conveyor belt ovens, which have been primarily designed for the automatic cooking of pizzas and similar products. The special characteristic of the oven is that it is possible to carry out excellent cooking without the need to check on the cooking. The result is that the cooking processes can be put in the hands of unskilled staff.


These advantages are reinforced by the fact that the **DPZ3030E** oven, comes into the family of ventilated ovens. The circulation of air in the cooking chamber means it is possible to achieve more even and repeatable cooking, thus further simplifying the tasks of the operator. The **DPZ3030E** is thus particularly efficient and by suitably controlling the air circulation the product will not dry out and retains all of its flavour.

GGM Gastro International thanks you for choosing one of our ovens. We can assure you that you have made a good choice.


2. HOW TO USE THIS MANUAL

 The paragraphs with this symbol contain essential safety information. They must all be read both by the installers and by the final user and any of his staff who may use the equipment. GGM Gastro shall not be held liable for any damaged which may occur as a result of failure to observe the norms indicated in these paragraphs.

 The paragraphs with this symbol contain important information that can be used to avoid damage being caused to the equipment. It is the user's own interest also to read these paragraphs carefully.

 This manual should be kept near to the equipment itself so that it can be quickly and easily consulted. The manual must travel with the equipment if it is moved to another owner as the latter may not be considered complete or safe without it.

Please take note of the code and revision numbers which are behind the back cover. If this copy should get mislaid or destroyed you can order another one by referring to the codes.

 This manual is divided up into a number of chapters. All of these should be read by the installers, maintenance staff and the final user, both in relation to its **safe use** and in order to obtain the best results from this product.

Despite this we also give below some useful indications on how to look things up quickly in the various chapters.

Chapter 3 contains a description of the oven's characteristics and all the figures which may be needed when choosing, installing and using it. It should be used as a reference to check the use which is intended to be made of the equipment corresponds to that for which it was designed, and whenever it is necessary to know an exact size value relating to the equipment.

Chapters 4 and 5 provide all the information necessary for the installation of the oven. They have been primarily written for specialised staff but may be read in advance also by the final user to prepare and set up the space and plant necessary for the proper working of the equipment.


Chapters 6 and 7 help the operator to switch on, use and switch off the oven in safety conditions.

Chapter 8 includes use advices.

Chapter 9 provides all the information required for the cleaning of the equipment i.e. all those operations which have to be carried out by the user in order to ensure that the equipment continues to function safely (especially from the point of view of hygiene) and generally obtains the best results at all times.

Chapter 10 provides the information necessary for proper periodic and extraordinary maintenance e.g. repairing or replacing parts of the equipment. This chapter has also an exploded view of the equipment and list of spare parts to make ordering and replacing any damaged part easier.

Chapter 11 gives directions for dismantling the oven.

 These maintenance operations must be carried out by specialised staff.

3. SPECIFICATIONS

3.1. PRODUCT IDENTIFICATION

This is the manual for the ventilated conveyor belt DPZ3030E.

3.2. CONFORMITY TO DIRECTIVES

The DPZ3030E ovens bear the following compulsory mark:

 which indicates their conformity to the following European directives:

89/392 CE machines
89/336 CE electromagnetic compatibility
2006/95 CE low voltage

3.3. ENVISAGED USE

The DPZ3030E ovens have been designed to cook pizzas and similar products. The DPZ3030E ovens are intended for use in the catering industry (restaurant, pizzerias etc.) and **for professional use by trained staff.**

The operations envisaged in normal usage of the cooking modules are the loading and unloading of products from the cooking belt, switching on, regulation, switching off and cleaning of the whole equipment.


3.4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The tables below show the cooking modules' technical specifications.

	DPZ3030E	Unit of measure- -ment
Weight	80	Kg
External dimensions	920x1010x570	mm
Conveyor belt width	400	mm
Conveyor belt length	970	mm
Chamber length	560	mm
Production capacity	7 (25 pizzas Ø 30 cm) 250G	
Electrical feed	three- single phase	
Voltage	400-3N/230-3/230-1	VAC
Frequency	50 o 60	Hz
Current	13 / 22.5 / 31	A
Total electrical power	7.8	Kw
Electrical connection	Plug less 5 lead cable	
Cable length	2	m
Section of lead wires	2.5 / 6 / 10	mm ²
Cooking control	thermostat	
Unit of measurement temperature	°C	
Max temperature which can be set	320	°C
Ambient conditions		
Temperature	0 - 40	°C
Maximum humidity	95% without condensation	

Fig. 3-1 Technical specifications

4. INSTALLATION WARNINGS

 **WARNING:** these instructions are intended only for staff which is qualified for the installation. Installation by any other person may cause damage to the equipment, persons, animal or things.


Furthermore where, to install the equipment, it is necessary to make any modifications or additions to the electrical plant in the building in which the equipment is being installed, the works must be certified as having been carried out in accordance with proper practice.

4.1. DELIVERY CHECKS

Unless otherwise agreed the products are carefully packed in a strong wooden crate with a blister sheet of nylon to protect them from shocks and humidity during transit and are delivered to the transporter in the best possible condition.

We recommend, however, that the packaging is checked on arrival to ensure that there are not visible signs of damage. If there are any such signs indicate their nature on the receipt which has to be signed by the driver.

Once the equipment is unpacked check to see if it has suffered any damage. Also check that any parts which are delivered unattached to the equipment are present. If there has been any damage to the equipment and/or any parts are missing do not forget that the transport company will accept complaints only up to 15 days from the delivery.

 If there is any damage do not attempt to use the equipment and call upon professionally qualified staff.


5. INSTALLATION

5.1. CHOICE OF PLACE OF INSTALLATION


The good, safe and long working of the equipment also depends on the place in which it is installed so it is advisable to carefully evaluate this before it is delivered.


Install the equipment in a dry place which is easily accessible both as regards its use and its cleaning and maintenance. The area around the equipment must be free of encumbrances. In particular it is necessary to avoid obstructing the cooling apertures.

The equipment must in any case be installed at least 20 cm. from the walls of the room and from other equipment.

 Finally it is necessary to ensure that the temperature and relative humidity of the place in which the equipment is installed must never exceed the maximum and minimum values indicated in the characteristics section (see 3.4). In particular if the maximum temperature and relative humidity are exceeded the equipment may easily and unpredictably go out of order or be damaged in its electrical parts, thus creating a dangerous situation.

5.2. ELECTRICAL CONNECTION

 GGM Gastro equipments are supplied with a cable for the electrical connection with earth lead. In observance of the current safety norms **it is compulsory to connect the earth wire (yellow-green) to an equipotential system whose efficiency must be properly checked against the norms currently in force.**

 Before making any connection ensure that the characteristics of the mains supply to which the equipment has to be connected correspond to the feed characteristics required by the equipment itself (see table 3-1).

The feed cable must end in a plug which connects to an electrical feed panel with a corresponding socket and a differential magnetothermal switch.

The plug-socket must be such that the earth lead is connected first and disconnected last and must be of the correct size for the nominal current (See

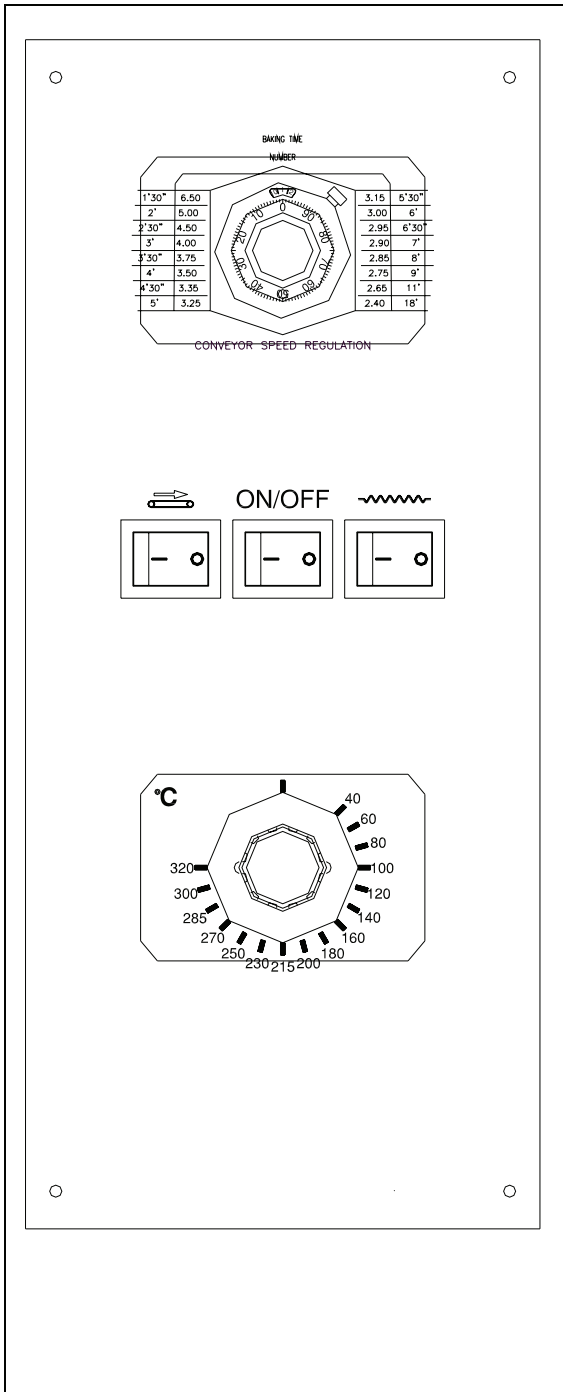
table 3.1). Suitable plugs and sockets are the industrial type CEE17 of any which satisfy the European Norm EN 60309.

The thermal safety device must be set for the total nominal current, the magnetic safety device must be set for the instantaneous maximum current (in the case of ovens it is a little above the nominal figure) (see table 3.1), while the differential device must be set to the 30mA current.

GGM Gastro International GmbH shall not be liable for any damage which results from failure to observe the above mentioned norms.

6. OPERATION – ELECTROMECHANICAL VERSION

6.1. DESCRIPTION OF MAIN CONTROLS



6.1.1. Temperature control



Baking chamber temperature control

6.1.2. General

ON/OFF



Main light switch

6.1.3. Heating elements ignition

ON/OFF



Heating elements on light

6.1.4. Conveyor belt

ON/OFF



Switch enabling conveyor belt motor




Knob for adjusting the conveyor belt speed

fig.6.1

6.2. GENERAL WORKING

To identify the controls described below refer to figure 6-1, chapter 6.


6.2.1. Luminous main ON/OFF switch

When this switch is in the OFF position, all of the indicators on the control panel are OFF. When it is in the ON position, the switch turns on, it'll be possible to use the temperature adjusting and belt feed controls. The heating elements in the chamber remain off while the  switch is off.


6.2.2. Heating elements on switch

When the main switch is on, the heating elements light remains on till the oven reaches the set temperature.


6.2.3. Chamber temperature regulation

Turning clockwise the regulation knob, you can increase the chamber temperature set, counter clockwise it diminishes. When the baking chamber reaches the set temperature, the light  goes out. The set temperature changes from a minimum of 40° up to a max. of 320°C.

6.2.4. Feed conveyor switch

When the switch  is in position " I " it lights on and the enabling conveyor belt motor can operate.

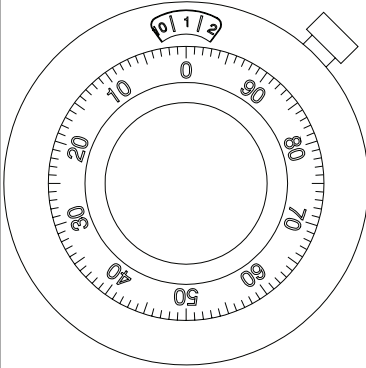
6.2.5. Speed regulator of the conveyor belt feeding

It's possible to change the baking time using the speed regulator knob  of the conveyor belt feeding.

OPERATION - ELECTROMECHANICAL VERSION

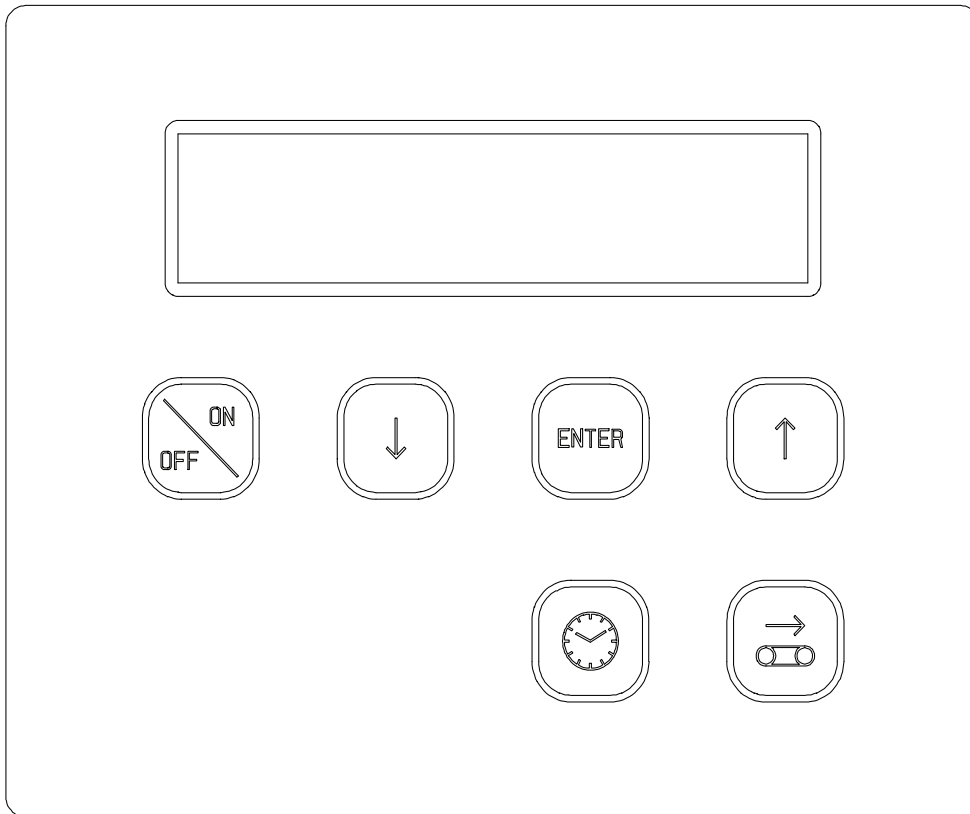
Turning it clockwise, the baking time increases, turning it counter clockwise, it diminishes.

It's possible to change the baking time from a min. of 1' 30" to a max. of 16'. To set the desired baking times please see the undermentioned table, it is near to the speed regulator.

BAKING TIME	N°		BAKING TIME	N°	
1'30"	2.78		7'	8.36	
2'	4.74		7'30"	8.44	
2'30"	5.86		8'	8.51	
3'	6.54		8'30"	8.56	
3'30"	7.02		9'	8.62	
4'	7.36		9'30"	8.69	
4'30"	7.64		10'	8.74	
5'	7.85		11'	8.81	
5'30"	8.00		12'	8.87	
6'	8.14		14'	8.98	
6'30"	8.26		16'	9.05	
CONVEYOR SPEED REGULATION					

7. OPERATION – ELECTRONIC VERSION

7.1. CONTROL PANEL



Oven on-off key



Parameter value decrease key



Programme access key



Parameter value increase key



Mesh start/stop key



Automatic switching on-off key

7.2. FUNCTIONAL STATES OF THE SYSTEM

7.2.1. Main on/off switch

In the off position there is power in the system but none of the individual functions work as the main contactor is deactivated.

All the outputs are de-energized except the ones for programming.

The display indicates "OFF", the current time and the day and time the oven will next be automatically switched on.

The day is written as follows:

OFF	00:MM
Start: ddd	oo:mm

where:

OO = current hour

MM = current minute

ddd oo:mm = day, time, minute the oven is automatically switched on.

The day is written as follows:

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

Saturday

Sunday

When the oven is off, the rear illumination on the display is also off.

This turns on when programming is started.

In the ON position the main contactor is activated, the fan turns on and the oven heats up. The display is illuminated from behind and indicates:

XXX°C	mm:ss

where:

XXX°C = Cooking temperature

mm:ss = Cooking time in minutes and seconds


--- = Operating condition of burner (Max = high flame, Min = low flame, --- = flame off).

7.3. SETTINGS

7.3.1. Cooking time adjustment

The desired cooking time is set directly by the user, relating to the relative speed of mesh progress automatically controlled by the electronic circuit board.

When the oven is switched on, the mesh is inactive and the cooking time flashes on the display.


Press the mesh start/stop key  to activate the mesh.

Mesh movement can be activated or deactivated at any time using the key



When the mesh is inactive, the cooking time flashes.

When the oven is on, the mesh can be manually adjusted to reach

maximum speed by pressing the key  for 4 seconds.

Press the same key again to return to the previous setting.


See the “programming” paragraph to set the cooking time.

7.3.2. Temperature adjustment

The oven temperature can only be adjusted when the oven is on.

The oven heats up to and then remains at the set temperature until it is switched off.

When the oven is on, the real temperature of the cooking chamber is

indicated; press the parameter value increase key  to display the set temperature.

See the “Programming” paragraph to learn how to adjust the set temperature.

7.3.3. Top and bottom power adjustment

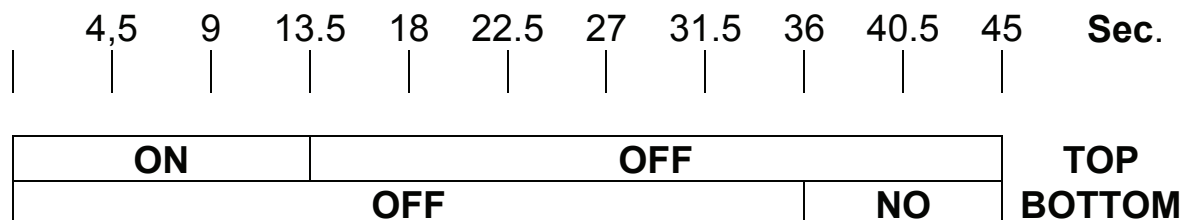
To heat up of the oven , modulate the ignition of the top and bottom heating elements according to the selected power percentage, as explained hereunder.

The modulation consists in the ignition of the heating elements for a fixed time, on a period of 45 seconds in total.

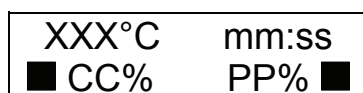
For example if the value 20% is selected, the heating elements will be fed cyclically for 9 seconds each 45.

To avoid that heating elements are switched on at the same time, the top elements are on at the beginning of the period, while the bottom elements are on at the end.

For instance, if the value 30% is selected for the top heating elements, and the value 20% is selected for the bottom heating elements, the working cycle is effected as shown below:



On the display you can read the percentage of ignition of the heating elements (CC%=top heating elements, left / PP%=bottom heating elements, right)



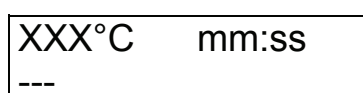
When the heating elements are switched on, on the display the indicator (■) is shown.

If the value 0% is selected, the relevant group of heating elements never turns on.

See the paragraph “Programming” to learn how to set the power parameters of top and bottom heating elements and how to set the cooking time.

7.4. PROGRAMMING

The operating parameters programmed by the user are:





where:

- cooking time (mm:ss)
- set temperature (XXX°C)

These parameters are normally indicated on the display when the oven is on and can be set with the oven on or off.

Press the programming access key  to enter programming mode and move from one parameter to the next.

The parameter being programmed flashes on the display in a horizontal line at the bottom.

To change the value, use the keys  to increase and  to decrease.

By keeping the key pressed you increase the speed of data change.
If no key is pressed for more than 5 seconds, the displayed value is memorised and the oven automatically leaves the programming mode.

During programming the keys  and  are deactivated.

The order of programming is as follows:

- 1) Cooking time
- 2) Temperature

7.4.1. Setting the current time

The current time can be set by the user when the oven is on or off.

Press the key  for 3 consecutive seconds to access the setting.




The display indicates:


PROGRAM CLOCK GG-MM-AA oo:mm

where:

- GG = current day
- MM = current month
- AA = current year
- oo = current hour
- mm = current minute

A cursor indicates the data being modified.

The value can be adjusted using the keys  and . Then confirm by pressing the key  and move to the next item of data.

After setting the day, month, year, hour and minutes, press the key  to move to programming the current day of the week.

The following box:

PROGRAM CLOCK DDDDDDDD

appears on the display, where:
DDDDDDDD = current day of the week.

7.4.2. Setting the language


The display language can be chosen from a list of available options.
To set the language, enter the clock programming mode (see setting the clock) and confirm the data until:

SELECT LANGUAGE
ENGLISH



appears on the display.










Adjust and confirm using the same procedure adopted for setting the clock.
By confirming you leave the programming mode and return to the previous mode.



7.4.3. Programming of switching on


To access the settings for the programmed switching on, press and immediately release the key  with the oven on or off.

At first the state of the automatic switching on (active or inactive) appears on the display (AUTOSTART : ON or OFF).

Press the keys  or  to activate or deactivate the programmed switching on.


After activating with the key , press the key  and the day and time appear on the display. To select the switching on time, position the flashing cursor under the time using the key  and then press keys  or  to set the value. If the oven is not required to be switched on a certain day (e.g. closing day), select the off option between 23 and 00 while setting the time using the keys  or . Press the key  again to move to minutes and press the key  once again to bring the cursor back to the day of the week.

To move to the next or previous day press the keys  or .

When the setting is complete, press the key  again and wait for about five seconds. The data is automatically memorised and the oven returns to the previous function.

When the oven is off, the day and time of the switching on appears on the display to indicate that this function is on. The word "off" appears instead of the day and time if the function is not activated.

7.5. SWITCHING OFF THE OVEN

Press the key  to switch off the oven.

The heating stops while the air recycling fan and mesh continue working, if on, until the temperature drops below 150°C. After this the main contactor de-energizes leaving only the circuit board powered to feed the clock and programmed switching on functions.

During the switching off phase the rear illumination remains on and the word "OFF" flashes. During this phase the oven can be switched back on and the mesh can be started or stopped.

To prevent the oven being accidentally switched on, check the display indicates the precise desired day and time of switching on, or, if automatic switching on is not desired, that the words "start: off" appear.

7.6. SAFETY PROCEDURES

The functioning of the oven is continually checked, setting off an alarm procedure if any faults arise.

7.6.1. "TEMP 1"

If the temperature measured by probe 1 exceeds 350°C or if the probe breaks, the temperature value on the display is replaced by the flashing phrase "TEMP 1" and the alarm intermittently sounds.

Switch off the alarm by pressing the key .

The oven continues working and only probe 2 is used to measure the temperature. The control temperature is also automatically decreased by 40°C.

This variation in the temperature corrects the only value read in the hottest part of the oven and simulates an approximate value to the effective value which was previously set by supplying the average of values between the hottest and coldest points. This allows the oven to be used even when a probe breaks.

7.6.2. "TEMP 2"

If the temperature measured by probe 2 exceeds 450°C or if the probe breaks, the temperature value on the display is replaced by the flashing phrase "TEMP 2" and the alarm intermittently sounds.


Switch off the alarm by pressing the key .

The oven continues working and only probe 1 is used to measure the temperature. The control temperature is also automatically raised by 40°C.

This variation in the temperature corrects the only value read in the coldest part of the oven and simulates an approximate value to the effective value which was previously set by supplying the average of values between the hottest and coldest points. This allows the oven to be used even when a probe breaks.

7.6.3. “TEMP”

If the temperature measured by probe 1 exceeds 350°C and probe 2 exceeds 450°C at the same time, the temperature value on the display is replaced by the flashing word “TEMP” and the alarm sounds intermittently.



Switch off the alarm by pressing the key  .

7.6.4. “BELT”

When the mesh motor is broken or sends wrong signals to the circuit board, the word “BELT” flashes on the display and the alarm sounds intermittently.




This means that the cooking time does not correspond to the set value and that specialized personnel are required to reset the functions of the oven.


8. USE

 During cooking or at the end of cooking some of the oven's surfaces reach dangerous temperatures. The  symbol warns of this danger. Never touch these surfaces and only use the proper handle.



8.1. FIRST IGNITION



8.1.1. Electromechanical version

 Before giving electrical input to the oven, it is necessary to make sure that the main switch  and the heating elements start switch  are in OFF position.



Position the main switch  on the ON position, and in this way the fan starts. Position the power regulators on the desired value.

Select on the thermo-regulator the desired temperature.




Position the switch  on position 1 and set the net speed regulator  to about half (0 on the rotating graduated scale and 5 on the small window).




Position the heating elements start switch  on position 1. Once the oven has reached the selected temperature, before baking the product, it is necessary to set the desired baking time. To do this, verify the list (which is also present on the control panel) the conveyor speed corresponding to the baking time needed and rotate the handle .




8.1.2. Electronic version




 Before connecting the oven to the electrical main, be sure that the main switch  is positioned on OFF.


Position the switch  on the ON position; the fan is activated.

Select the desired cooking time by pressing the push-button  then adjust it as required by pressing the push-buttons  and .

Now press the push-button  and select the desired temperature by means of the buttons  and  then confirm.

Select  to adjust the oven top power by means of the buttons  and , then confirm.

After having adjusted the top power, select  to adjust the bottom power by means of the buttons  and , then confirm.

After having chosen the cooking time and temperature, start the conveyor by pressing the relevant push-button .

8.2. GENERAL COOKING INDICATIONS

It is not possible to say exact times and temperatures for food products in general given the enormous variations they are subject to.

As regards pizzas and similar products in particular the cooking time and temperature depend on the shape and thickness of the dough and the quantities of the ingredients added to it.

We therefore advise that a few test runs are made, especially if you have never worked with this model of oven before, starting out with a temperature of 290/310°C and keeping in mind the following points:

1. generally much lower temperature for similar cooking times are required than for static ovens.
2. with lower temperatures a better quality and more digestible product is obtained, the oven is not subjected to particular stresses and lasts longer, though the cooking times become longer.
3. with higher temperatures it is more difficult to obtain even cooking but the cooking times are reduced.
4. the oven has a maximum production capacity which is **indicatively** expressed in kg of product per hour. If this production capacity is exceeded, the cooking chamber temperature falls even beyond 10-20°C. If this happens remove the excess quantities and wait for the temperature to be reached again before next loading the oven.


8.3. SHORT PERIODS OF IDLENESS

When there are no products to bake, but you want to keep the temperature, it is advisable to low the power regulators in minimum position. In this way, specially if the selected temperature is over 300°C., it is possible that the chamber temperature slightly decreases, but very slowly. This is not a problem, as turning again the power regulators in maximum position, in a short time the oven will reach again the selected temperature and it will be possible to bake the products again.


8.4. EXTENDED PERIODS OF IDLENESS


When the oven is not used for a long period, you must position the switches ON/OFF in off position. For longer periods of inactivity (for instance holidays closure) it is advisable to turn off the main switch on the electric panel, but only when the chamber's fans have stopped.

9. CLEANING

 Cleaning should be carried out with the equipment switched off and at room temperature and after having switched off its electrical supply with the button on the feed panel.


9.1. CLEANING OF ANY REMOVABLE PARTS


 After washing any removable parts it is also necessary to use a water jet on the points at which they connect with the equipment and the corresponding supports so as to prevent the accumulation of dirt or detergent residues which could contaminate the products.

 It is also not advisable to use abrasives (abrasives sponges and such like) as they may in the long term diminish the shine of stainless steel parts and of glass. It is better to wash the various removable parts before the food residues are dry.

9.2. CLEANING OF EXTERNAL PARTS

Use a soft wet sponge with a light not abrasive detergent, to clean the stainless steel or painted external parts and the control panels.

 Do not use abrasive or corrosive detergents, as they would damage the stainless steel and the painted parts.

 Do not use jets of water, as they could penetrate the switchboard and create a danger of electrocution and/or sudden start-up of the equipment.

9.3. CLEANING OF BAKING CHAMBER

To clean backing chambers in stainless steel, follow the instructions below
To reach the inside parts of the backing chamber, first of all switch off the oven, then operate as follows.

Remove the inlet “19” and exit “19” drawer from the conveyor frame”31”.

Turn manually the conveyor until the shaft pin "27" coincides with the joint notch "34".

Unloose first the counter nut and then the joint fixing screw, using a 10 key; let the joint slide towards the conveyor bench "31" disengaging the joint parts.

Lift up the entry and exit lower diffusers "1" at max. opening.

Lift up the conveyor bench "31" from both sides and move it towards the control side.

Open the serigraph. panel "23" and, using a pair of strong gloves to avoid accidents, disengage the diffusers "3" and "25" from the supports which are near the door, turning upwards; then bring the diffusers towards the centre of the door and remove it.


In case of model DPZ3030E , the diffusers are not engaged but they are fixed with hexagon nuts; use a 10 key to unscrew the nuts.


To clean the disassembled parts see chapter 9.1; to clean the backing chamber inside, remove the accumulation of dirt with a burst and a dustpan or use a vacuum cleaner; clean the metal surfaces with a sponge steeped in water or non abrasive - corrosive detergents then rinse the surfaces with a damp sponge.

At the end of cleaning remount all the components in opposite sequence to the above mentioned description.

It is advisable to clean the backing chamber every 200 operating hours.

10. MAINTENANCE

 **WARNING:** these use and maintenance instructions are intended only for a staff qualified for the installation and maintenance of electrical and gas equipment. Maintenance by other persons may cause damage to the equipment, persons, animals or things.

 In the majority of cases it is necessary to remove the fixed guards in order to carry out repairs and checks. This also renders the voltage cables accessible.

Before carrying out any maintenance operations check that the equipment's feed cable plug is disconnected from the switchboard. Put the plug in a place where the maintenance operator can easily ascertain, during all of the work done with the guards removed, that it has been disconnected.

10.1. ERROR WARNING

Electronic controls is able to identify some malfunctions, for details see paragraphs 7-6.

10.2. SAFETY THERMOSTAT

The safety thermostat intervenes when the temperature in the chamber goes above 500°C and de-activates the resistors. The safety thermostat is located on the outside of the switchboard under the conveyor belt.

To correct the error unplug the feed panel and wait for the chamber to cool down.

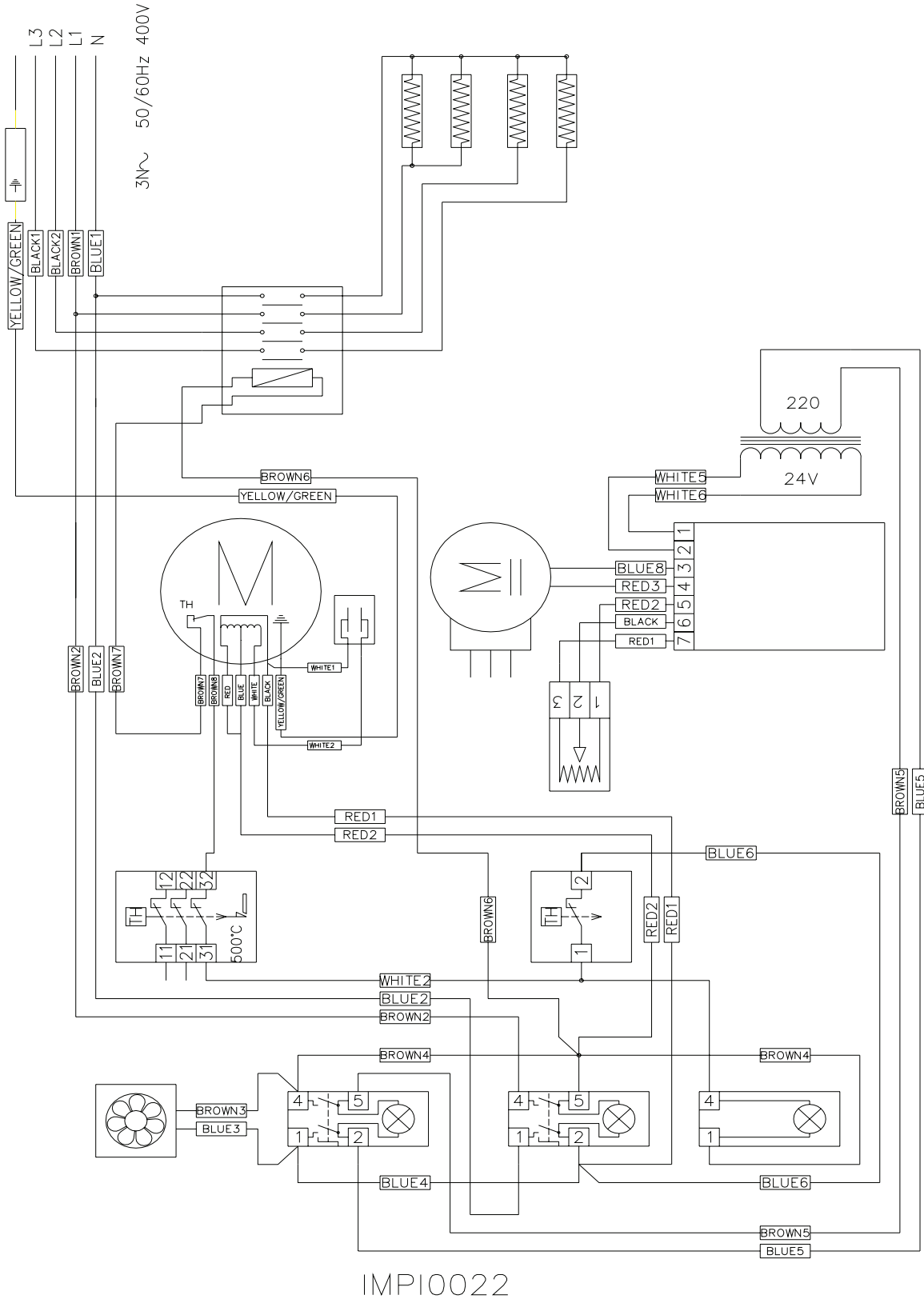
Unscrew the cap of the safety thermostat reset button and press the button. Resetting is not possible until the temperature in the chamber has fallen below 500°C.

Since the safety thermostat only intervenes where there are serious malfunctions, carefully check the oven's working and repair if necessary before starting up the oven again.

10.3. WIRING DIAGRAM

10.3.1. Electromechanical version

Figures 10-1, 10-2, 10-3, show the wiring diagrams of the conveyor oven mod. DPZ3030E in electromechanical version.



IMPI0022

Fig. 10-1 Wiring diagram DPZ3030E - 400 Vac. ~ 3+N 50-60H

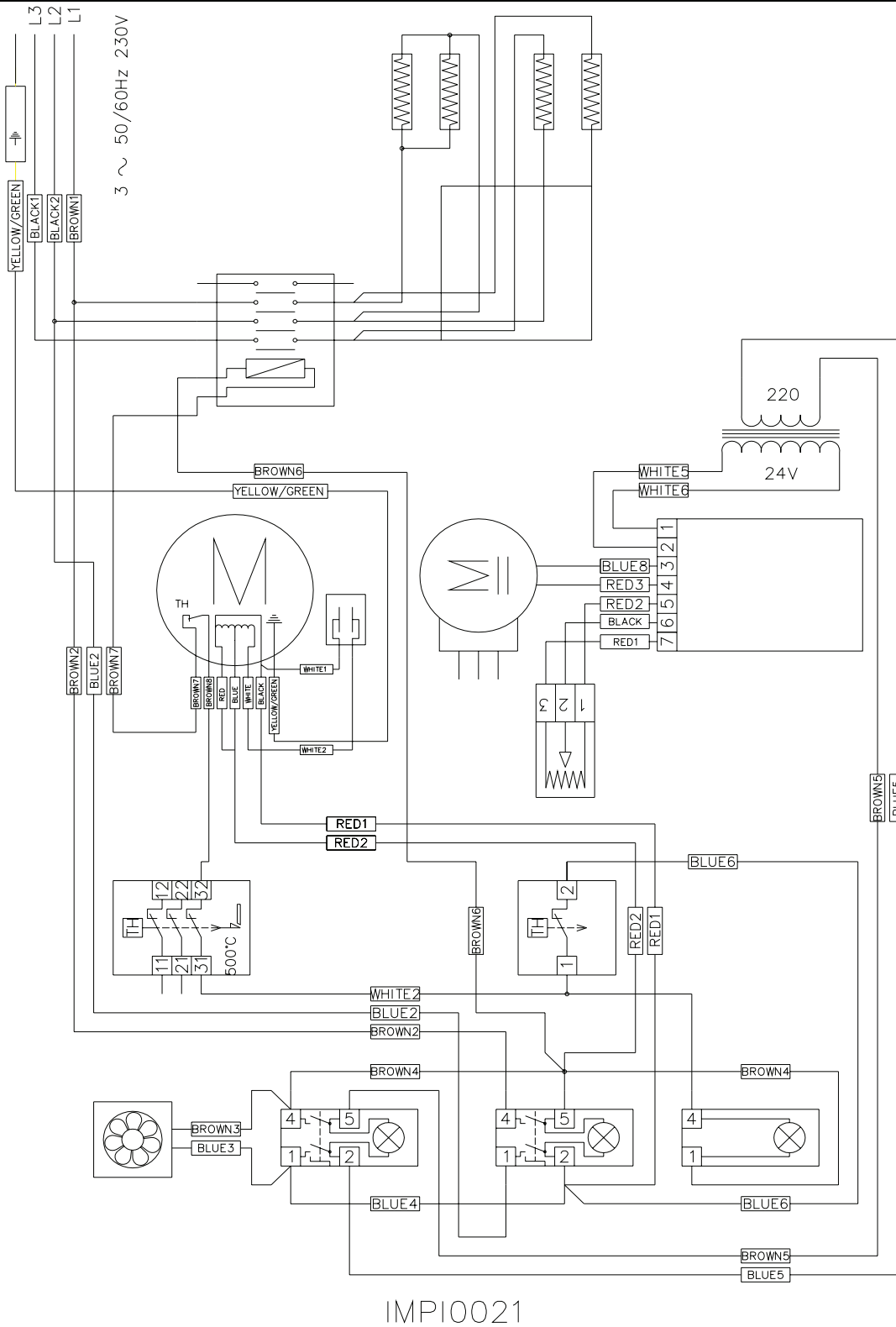


Fig. 10-2 Wiring diagram DPZ3030E - 230V 3 50/60Hz

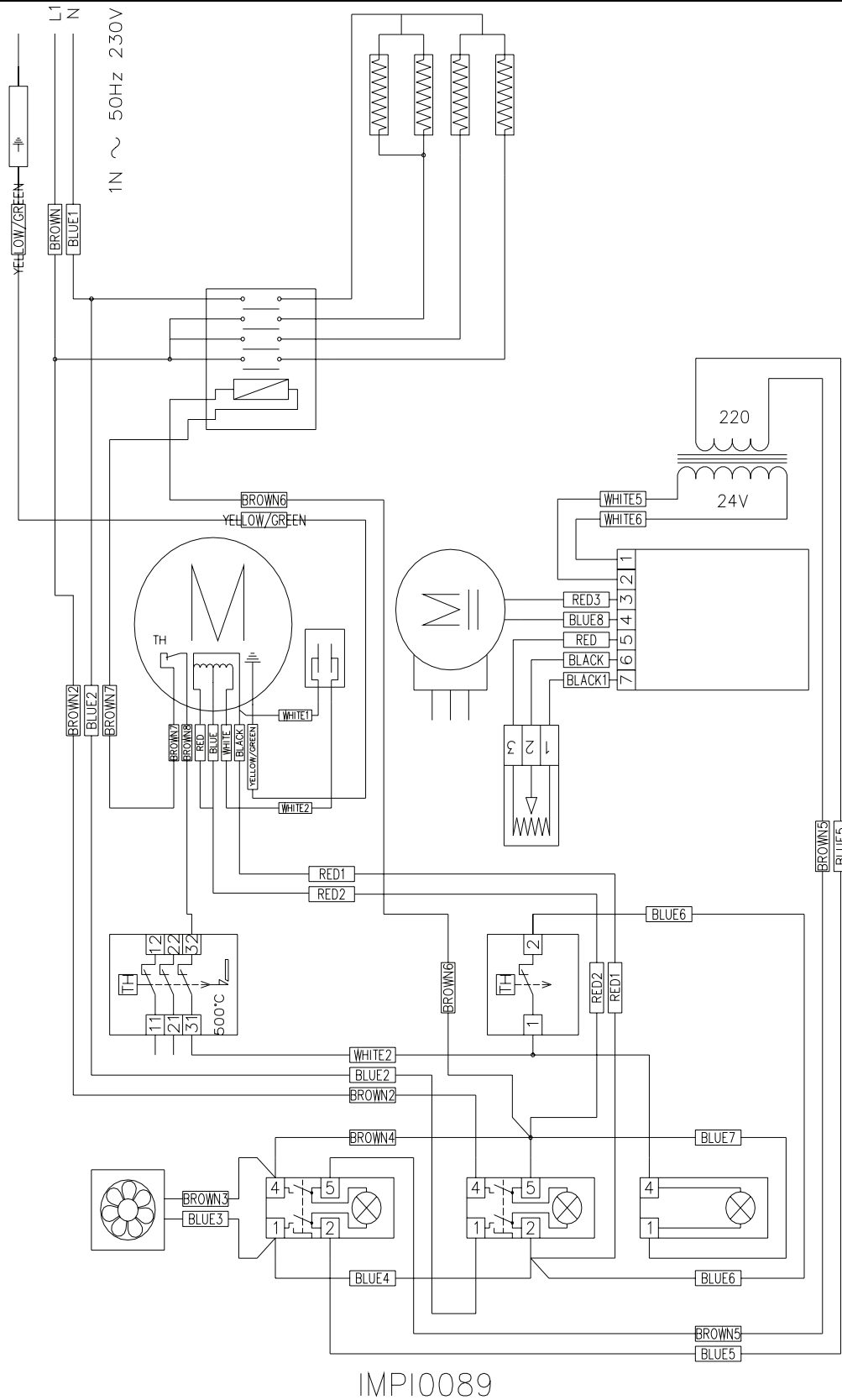


Fig. 10-3 Wiring diagram DPZ3030E - 230V 1+N 50/60 Hz

10.3.2. Electronic version

Figures 10-4, 10-5 show the wiring diagrams for the conveyor oven mod. DPZ3030E in electronic version.

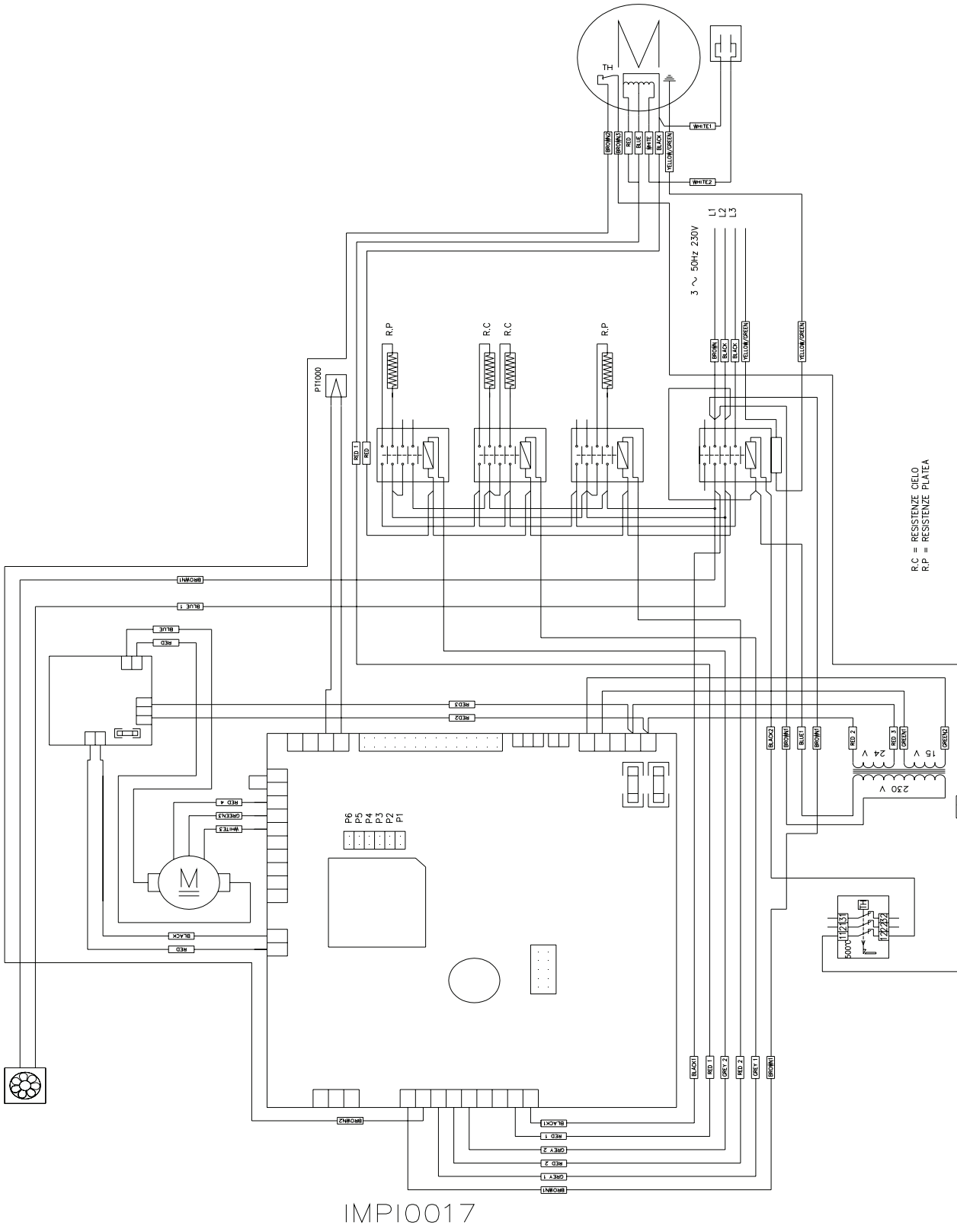


Fig. 10-4 Wiring diagram DPZ3030E - 230 Vac. ~ 3 50-60Hz

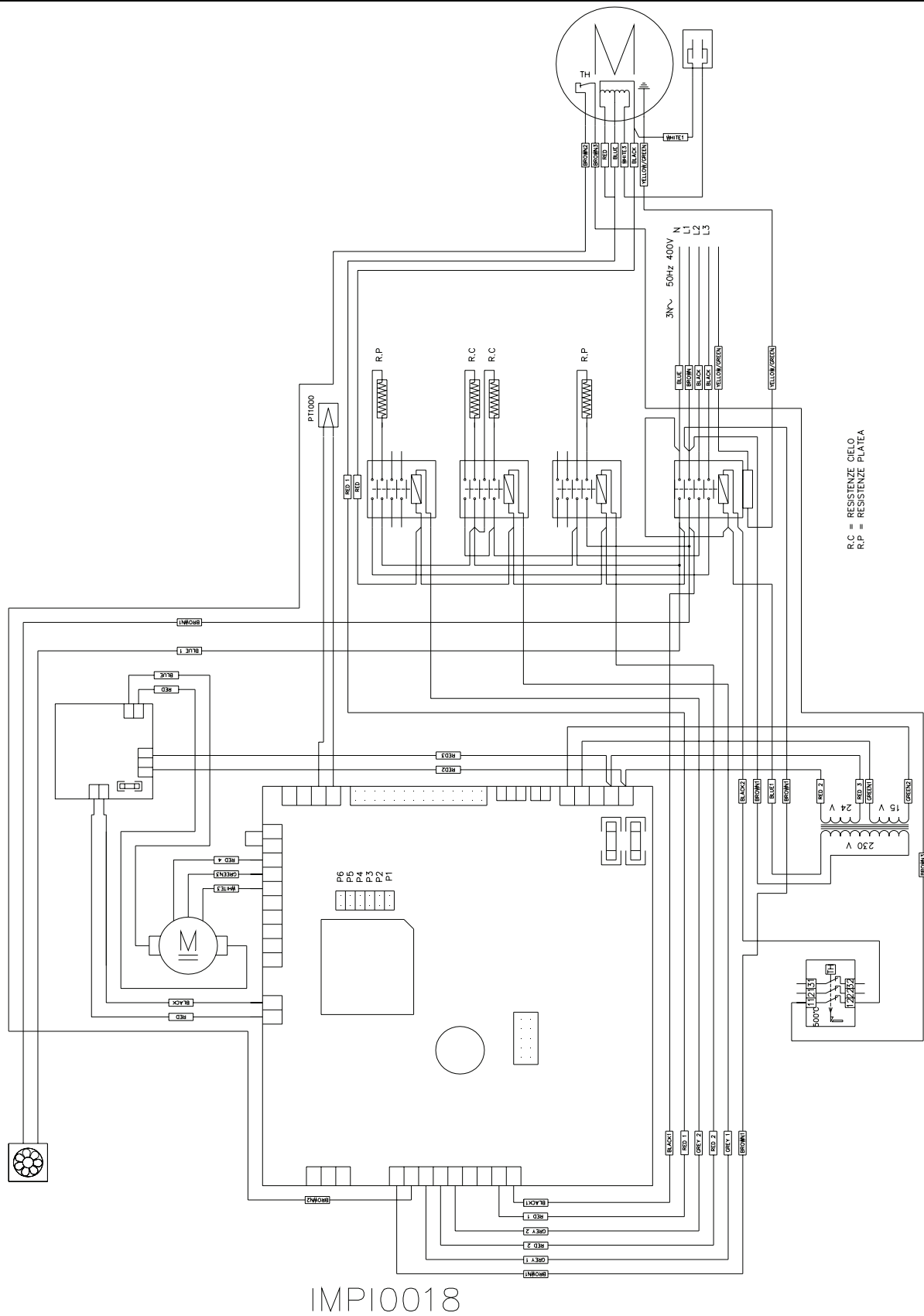


Fig. 10-5 Wiring diagram DPZ3030E - 400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz

10.4. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For more complicated work and where there are breakages we ask you to please contact us. To simplify the breakdown search and any necessary replacements of damaged parts we give a list, here below of spare parts and exploded diagrams showing each of the listed parts.

The exploded diagrams are of the cooking module DPZ3030E. The reference figure are Fig. 10-6, Fig. 10-7, Fig. 10-8, Fig. 10-9, end Fig. 10-10.

TABLES OF REFERENCE CODES

POS	DESCRIPTION	CODE
1	Slide gate	CARP0202
2	Small front panel	FIAN0017
3a	Upper right diffuser	CARP0490
3b	Upper left diffuser	CARP0200
4	Chamber body	CAME0039
5	Upper panel	FIAN0062
6	Top Heating element	RESI0079
7	Fan	VENT0001
8	Motor support panel	FIAN0064
9a	Motor fan 50Hz	MOTO0034
9b	Motor fan 60Hz	MOTO0043
10	Motor guard	CART0024
11	Rear panel	FIAN0053
12	Control guard	CART0102
13	Fan	VENT0024
14	Rear guard	CART0009
15	Filter	FLTR0004
16	Base	ZOCC0036
17	Lower panel	FIAN0052
18	Bottom heating element	RESI0080
19a	Entry/exit drawer	CARP0197
19b	drawer estraibile Entry/exit	CARP0196
20a	Control panel–electrom. version	PANN0105
20b	Control panel - electronic	PANN0111
21	Gear reducer support	SUPP0068
22	Gear reducer	MOTO0052
23	Door DPZ3030E	PORT0101
24	Big front panel	FIAN0016
25a	Lower right diffuser	CARP0200
25b	Lower left diffuser	CARP0490
26	Bush	BOCC0016
27	Idle shaft	MECC0508
28	Pipe for idle shaft	MECC0507
29	Geared wheel	MECC0418
30	Spacer	MECC0419
31	Conveyor	RETE0012
32	Support Conveyor	CUSC0022
33	Conveyor driving shaft	MECC0417
34	Conveyor Joint hub	MECC0114

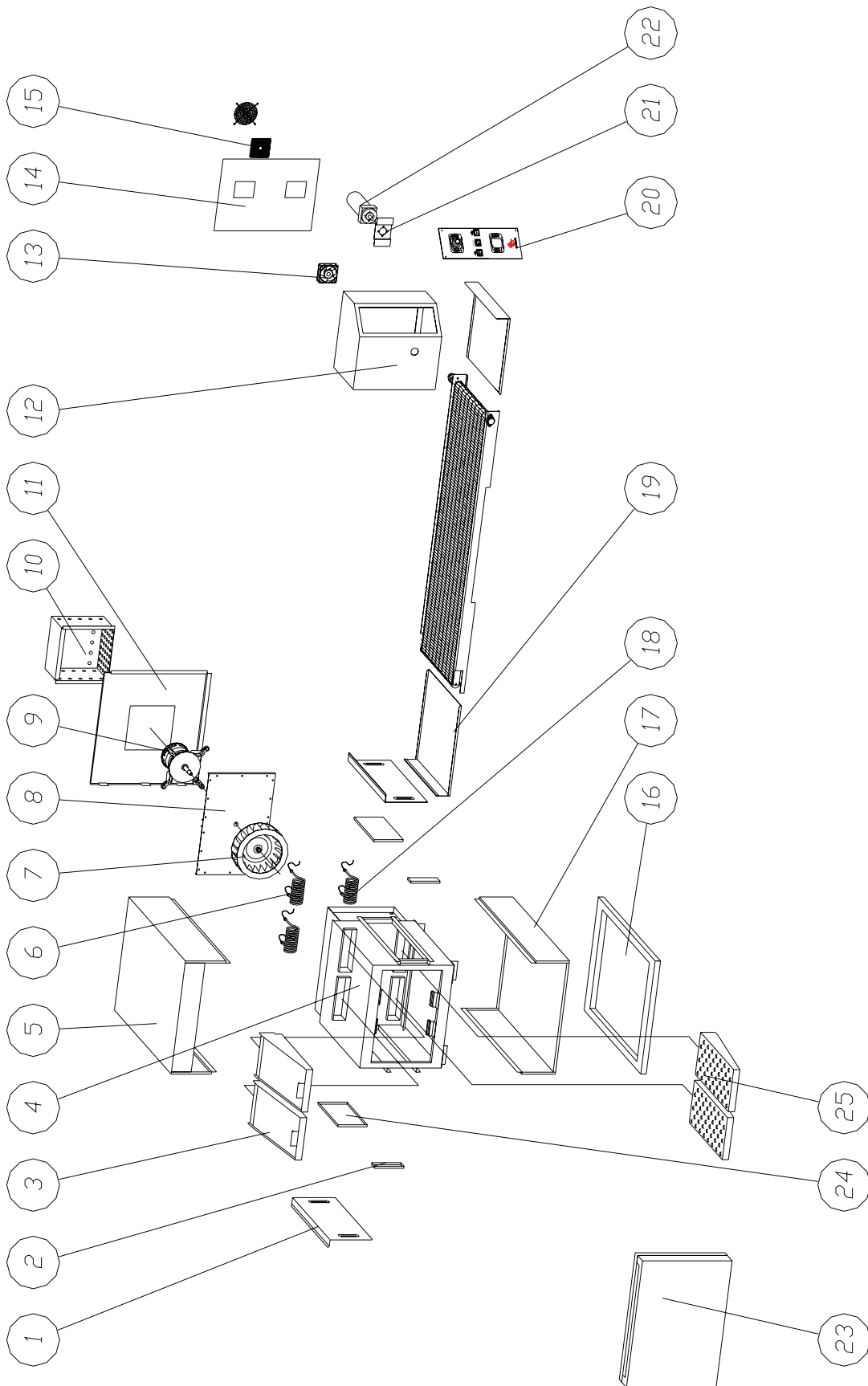


FIG. 10-6 Exploded view

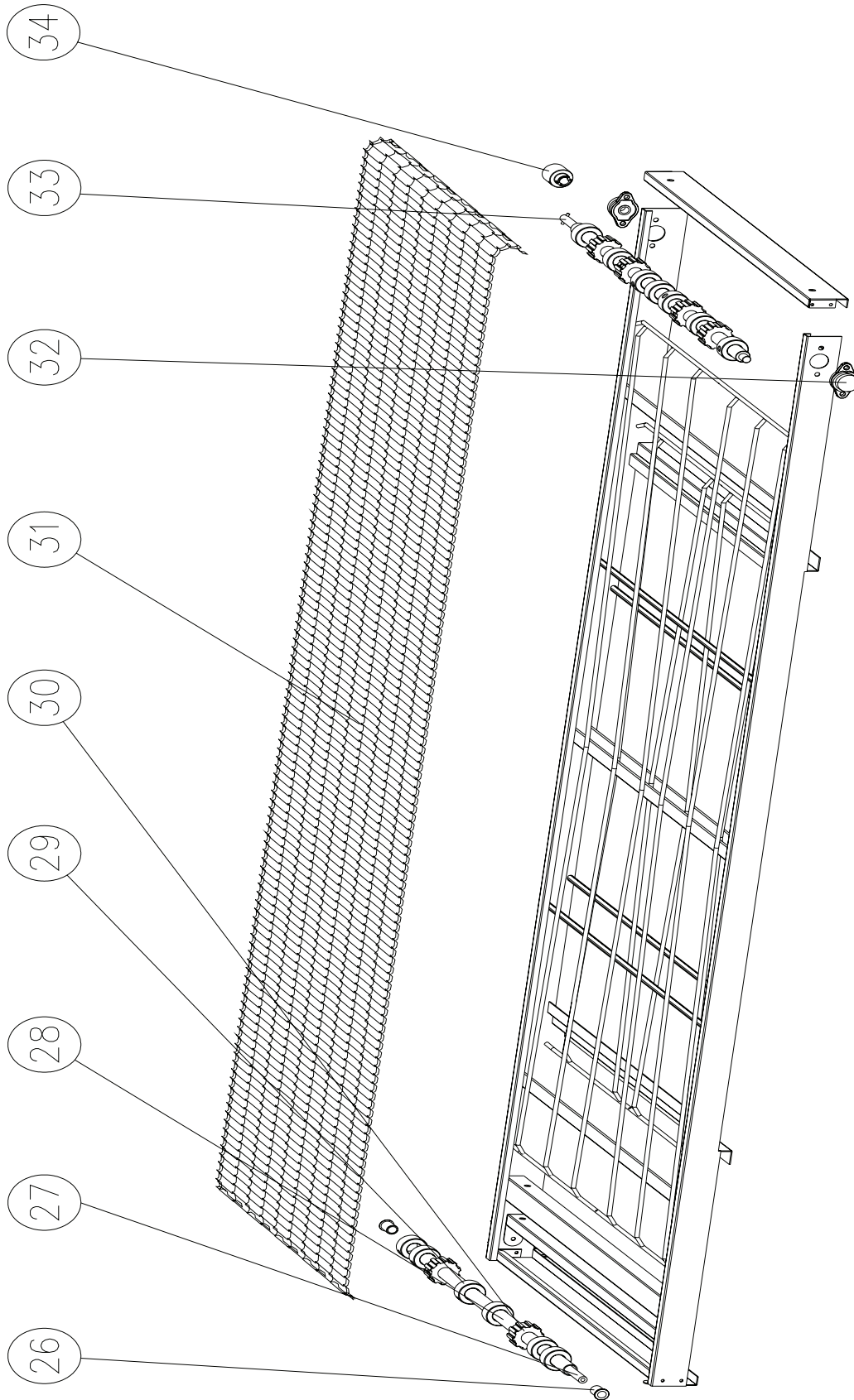


FIG. 10-7 Exploded view of conveyor belt

**SPARE PARTS LIST FOR ELECTRIC COMPONENTS
ELECTROMECHANICAL VERSION**

POS	DESCRIPTION	CODE
1	Graduated handle	MANI0022
2	Potentiometer 5Ω	ELET0200
3	Green light switch	INTE0010
4	Motor feed card (electromechanical version)	ELET0203
5	Quadripolar relay switch	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
6	Earth terminal	ELET0053
7	Yellow light switch	INTE0009
8	Yellow light	LAMP0002
9	Handle	MANI0021
10	Manual thermostat	TERM0059
11	500°C Safety thermostat	TERM0005
12	Transformer	ELET0094

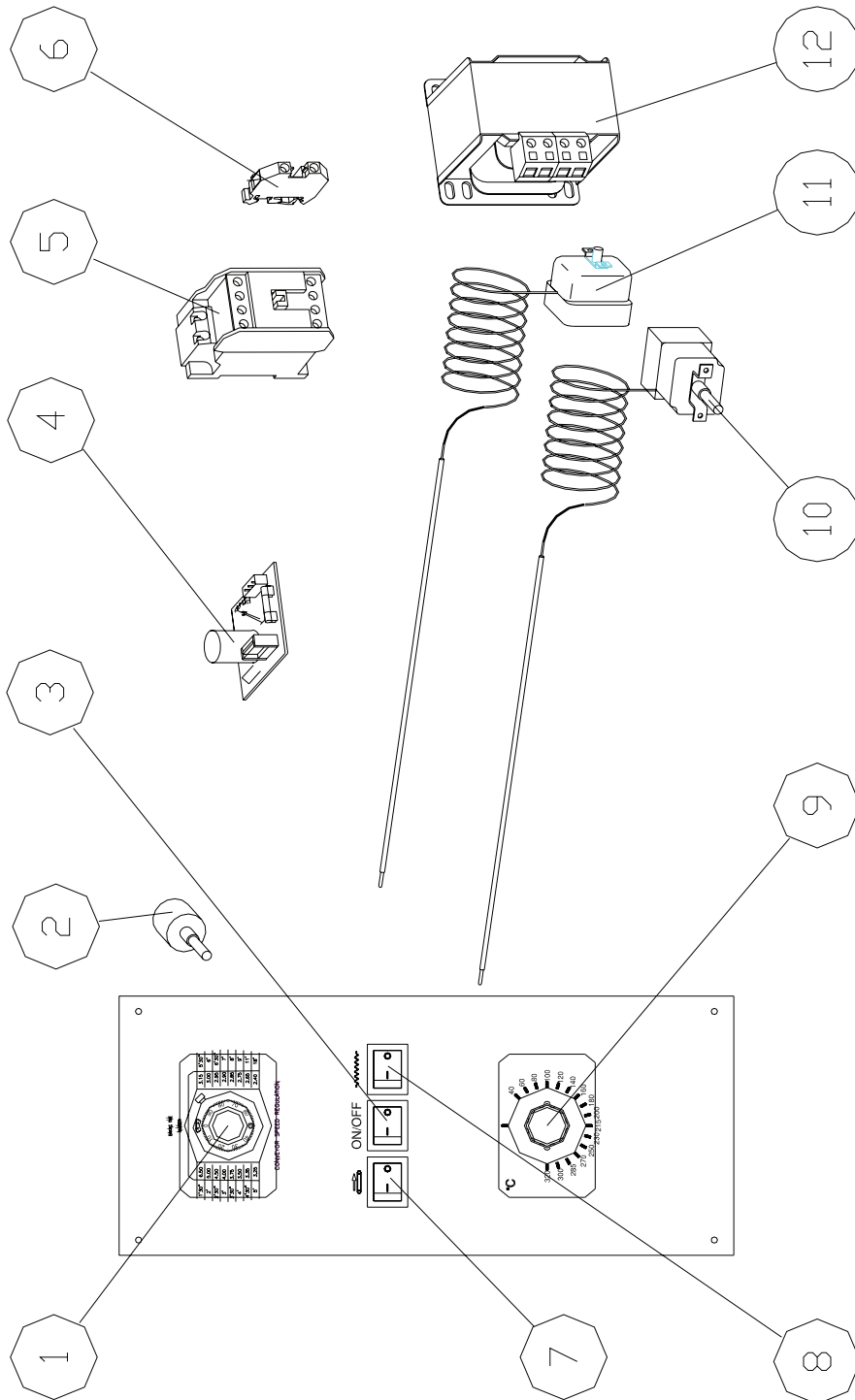


FIG. 10-8 Electrical parts exploded view DPZ3030E version electromechanical

**SPARE PARTS LIST FOR ELECTRIC COMPONENTS
ELECTRONIC VERSION**

POS	DESCRIPTION	CODE
1	Keyboard	ELET0165
2	Display card	ELET0155
3	PT1000 Thermocouple	TERM0019
4	Earth terminal 10sqmm	ELET0053
5	4-poles relay switch	ELET0002
		ELET0160
		ELET0432
6	Condensator	ELET0034
7	500°C Safety Thermostat	TERM0005
8	Base board	ELET0212
9	Transformer	ELET0156
10	Motor feed card (electronic version)	ELET0213

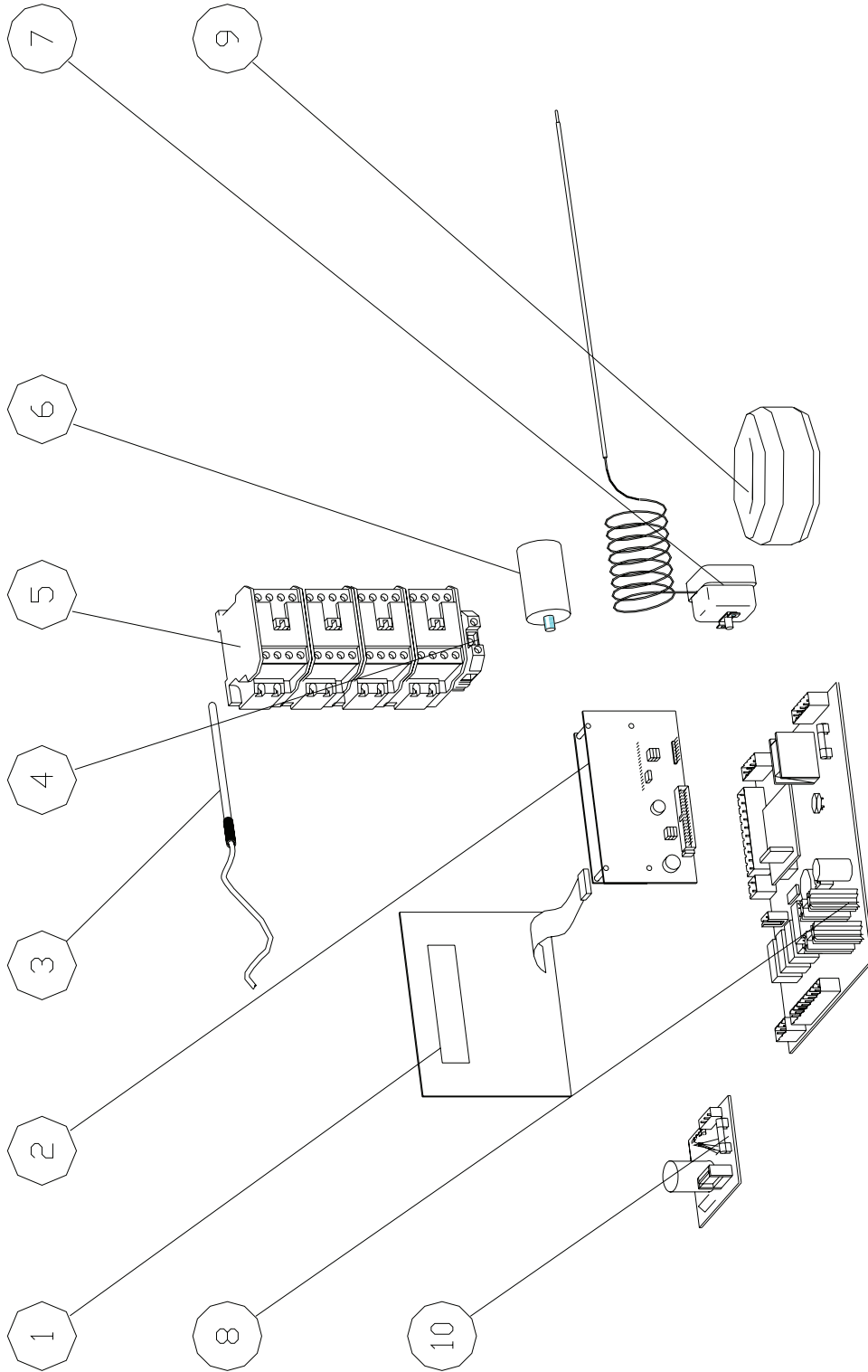
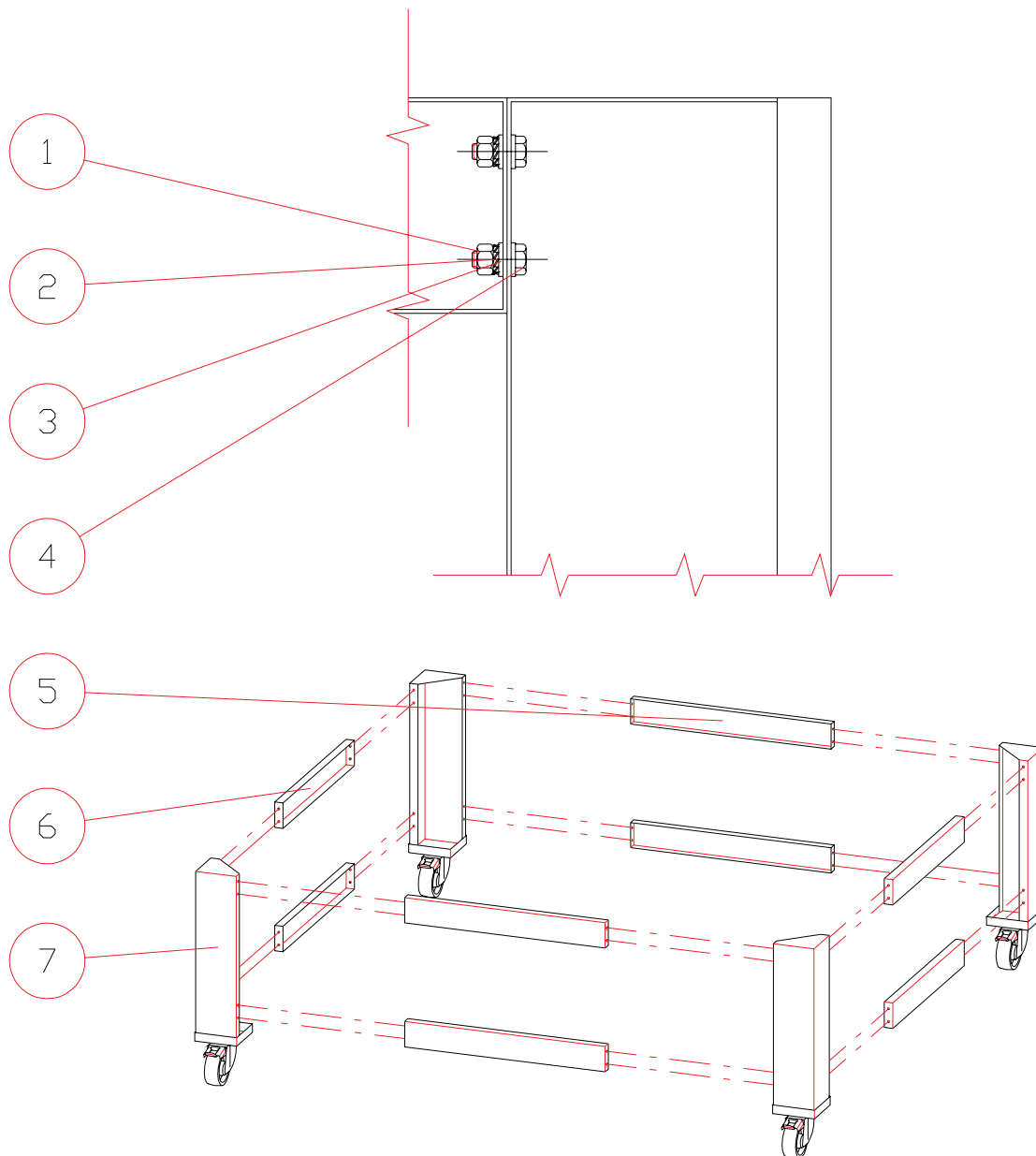


FIG. 10-9 Exploded view of electrical parts electronic version DPZ3030E

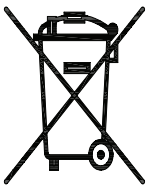
FIG.10-10. Base assembly diagram



POS	DESCRIPTION	CODE	Q.TY
1	NUT M6 8G	DIN 6915	32
2	TOOTHED WASHER Ø 6,4	DIN 6798	32
3	WASHER Ø 6,4		64
4	SCREW TE M6×18 8,8	DIN 933	32
5	CROSSPIECE	TRAV0062	4
6	CROSSPIECE	TRAV0063	4
7	UPRIGHT	TRAV0047	4

11. DECOMMISSIONING AND DEMOLITION

Before proceeding with the decommissioning disconnect the electrical supplies to the equipment and any other connections there may be and then move the modules using suitable means such as: forklift trucks, hoists, etc...The ovens are made up of the following materials: stainless steel, coated steel, glass, ceramic material, rock wool and electrical parts. For the purposes of demolition therefore the materials have to be separated in observance with the norms in force in the place where the machine is being dismantled. In any case do not dispose of into the environment.



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste. Local regulations may provide for separate collection of this kind of product.