










## **DPZ3030G / DPZ6030G / DPZ11030G**

### **Bedienungsanleitung**



# INDEX

<b>1. VORSTELLUNG</b> .....	<b>6</b>
<b>2. EINLEITUNG</b> .....	<b>7</b>
<b>3. SPEZIFIKATIONEN</b> .....	<b>9</b>
<b>3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES</b> .....	<b>9</b>
<b>3.2 ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN</b> .....	<b>9</b>
<b>3.3 VORGESEHENER GEBRAUCH</b> .....	<b>9</b>
<b>3.4 TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>10</b>
<b>4. INSTALLATIONSHINWEISE</b> .....	<b>12</b>
<b>4.1 ÜBERGABE-KONTROLLE</b> .....	<b>12</b>
<b>5. INSTALLATION</b> .....	<b>13</b>
<b>5.1 INSTALLATIONSSTELLE</b> .....	<b>13</b>
<b>5.2 GASANSCHLUSS</b> .....	<b>13</b>
<b>5.3 ANSCHLUSSROHR</b> .....	<b>14</b>
<b>5.4 ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	<b>14</b>
<b>5.5 ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE</b> .....	<b>15</b>
5.5.1 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ „A“ mit Leistung unter 14 kW.....	15
5.5.2 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ „B22“.....	16
5.5.3 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ „A“ mit Wärmeleistung über 14 kW.....	16
<b>6. BETRIEB</b> .....	<b>18</b>
<b>6.1 BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION</b> .....	<b>18</b>
6.1.1 Temperaturkontrolle .....	18
6.1.2 Hauptschalter .....	18
6.1.3 Flammenkontrolle.....	18
6.1.4 Rost.....	18
<b>6.2 BETRIEB IM ALLGEMEINEN</b> .....	<b>19</b>
6.2.1  Leuchtender Hauptschalter ON/OFF.....	19
6.2.2  BRENNERBETÄTIGUNG .....	19
<b>6.3 TEMPERATURREGLER</b> .....	<b>19</b>
6.3.1  Display Kammertemperatur .....	20

6.3.2	 Druckknopf Set.....	20
6.3.3	Druckknöpfe  und  .....	21
6.3.4	out  Anzeiger Out.....	21
6.3.5	 Druckknopf FNC.....	21
6.3.6	Betätigung und tunnel- Bewegung .....	21
6.3.7	Regelung der Tunnel-Geschwindigkeit .....	21
<b>6.4</b>	<b>BRENNERAKTIVIERUNG .....</b>	<b>22</b>
<b>6.5</b>	<b>FLAMMENKONTROLLE .....</b>	<b>22</b>
<b>6.6</b>	<b>WECHSELSCHALTER MINIMUM/MAXIMUM .....</b>	<b>22</b>
<b>6.7</b>	<b>UNBEABSICHTIGTES ABSCHALTEN .....</b>	<b>23</b>
<b>6.8</b>	<b>STÖRUNGSMELDUNG .....</b>	<b>23</b>
6.8.1	Kurzschluß des Thermoelementes.....	23
6.8.2	Nicht angeschlossenes Thermoelement .....	23
<b>7.</b>	<b>BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION .....</b>	<b>24</b>
<b>7.1</b>	<b>SCHALTТАFEL .....</b>	<b>24</b>
<b>7.2</b>	<b>BETRIEBSFUNKTIONEN DES SYSTEMS .....</b>	<b>25</b>
7.2.1	Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ und „außer Betrieb“  on/off generale .....	25
<b>7.3</b>	<b>EINSTELLUNGEN .....</b>	<b>26</b>
7.3.1	Einstellung der Temperatur .....	26
7.3.2	Einstellung der Backdauer .....	26
<b>7.4</b>	<b>PROGRAMMIERUNG .....</b>	<b>27</b>
7.4.1	Einstellung der laufenden Uhrzeit .....	28
7.4.2	Einstellung der Sprache .....	29
7.4.3	Programmierung der Ofeneinschaltung .....	29
<b>7.5</b>	<b>OFENAUSSCHALTUNG .....</b>	<b>30</b>
<b>7.6</b>	<b>SICHERHEITSMASSNAHMEN .....</b>	<b>30</b>
7.6.1	“TEMP 1” .....	30
7.6.2	“TEMP 2” .....	31
7.6.3	“TEMP” .....	31
7.6.4	“ROST” .....	32
7.6.5	Unzureichender Zug .....	32
7.6.6	Fehlerhafter Druckregler .....	32
7.6.7	Fehlende Flamme .....	33
<b>8.</b>	<b>GEBRAUCH.....</b>	<b>34</b>



<b>8.1 ERSTE ZÜNDUNG.....</b>	<b>34</b>
8.1.1 Elektromechanische Version.....	34
8.1.2 Elektronische Version .....	35
<b>8.2 ALLGEMEINE ANGABEN ZUM BACKVORGANG .....</b>	<b>35</b>
<b>8.3 WENN DER OFEN WENIG BENUTZT WIRD.....</b>	<b>36</b>
<b>8.4 WIE MAN DEN OFEN AUSSCHALTET .....</b>	<b>37</b>
<b>9. REINIGUNG .....</b>	<b>38</b>
<b>9.1 REINIGUNG DER HERAUSNEHMBAREN TEILE .....</b>	<b>38</b>
<b>9.2 REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN .....</b>	<b>38</b>
<b>9.3 REINIGUNG DER OFENBACKKAMMERN.....</b>	<b>39</b>
<b>10. WARTUNG .....</b>	<b>40</b>
<b>10.1 STÖRUNGSMELDUNGEN .....</b>	<b>40</b>
<b>10.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT .....</b>	<b>40</b>
<b>10.3 SCHALTBILD DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION.....</b>	<b>41</b>
<b>10.4 SCHALTPLAN DER ELEKTRONISCHEN VERSION.....</b>	<b>45</b>
<b>10.5 ANPASSUNG AN DEN VERSCHIEDENEN GASARTEN .....</b>	<b>48</b>
10.5.1 Ersetzung der Brennerdüse .....	48
10.5.2 Minimum- Einregulierung .....	48
10.5.3 Aufklebung des neuen Etikettes.....	49
<b>10.6 EXPLOSIVDARSTELLUNGEN UND AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE .....</b>	<b>49</b>
<b>11. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND ABBRUCH .....</b>	<b>64</b>

# 1.VORSTELLUNG

Die Öfen **DPZ3030G**, **DPZ6030G** und **DPZ11030G** 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 **DPZ3030G**, **DPZ6030G** und **DPZ11030G** 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.


Der Hersteller 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. Der Hersteller 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 empfehlen wir 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 gehen oder zerstört werden 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 anbelangt) 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 DPZ3030G, DPZ6030G und DPZ11030G.

### 3.2 ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN

Die Öfen **DPZ3030G**, **DPZ6030G** und **DPZ11030G** sind von der Marke



gekennzeichnet, welche die Entsprechung an folgenden EU-Richtlinien sichert

98/37 CE Maschinen

90/396 CE Gasgeräte

89/336 CE elektromagnetische Verträglichkeit

2006/95 CE Niederspannung

### 3.3 VORGESEHENER GEBRAUCH

Die Öfen **DPZ3030G**, **DPZ6030G** und **DPZ11030G** sind für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten gedacht. Die **DPZ3030G**, **DPZ6030G** und **DPZ11030G** 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 Backetunnel, Einschaltung, Regelung, Ausschaltung, Reinigung des Gerätes.

### 3.4 TECHNISCHE DATEN

Folgende Tabelle enthält die technischen Merkmalen der Backmodulen.

	<b>DPZ3030G</b> typeA	DPZ6030G typeA	DPZ11030G type B22	DPZ11030G typeA	Maß- einheit	
Gewich	90	165	375	345	Kg	
Gewicht mit Untergestell	/	190	435	405	Kg	
Außenmaße	99x110x52	1265x1720x565	1635x2000x1080	1635x2000x670	mm	
Außenmaße mit Untergestell	/	1265x1720x110	1635x2000x1630	1635x2000x1230	mm	
Tunnel Breite	400	500	750	750	mm	
Tunnel Länge	950	1690	1940	1940	mm	
Kammer Länge	560	850	1090	1090	mm	
Leistungsfähigkeit	6.25 (25-30 pizze Ø 30 cm )	12,5 (50-60 pizze Ø 30 cm )	27 (100-120 pizze Ø 30 cm )	27 (100-120 pizze Ø 30 cm )	Kg/h	
Elektrische Speisung	einphasig					
Tensione	230					VAC
Spannung	50 o 60					Hz
Strom 230 V 50 Hz	2	2	4	2	A	
gesamt elektrische Leistung	450	450	900	450	W	
Elektrischer Anschluss	Fünfkabelleiter ohne					
Kabellänge	2					m
Leiter-Querschnitt	1.5					mm <sup>2</sup>
Brenner	aspir.					
Kategorie	II <sub>2H3+</sub>					
Durchmesser Düse nach Gas und Druck						
G20 – 20 mbar	1.55	1,95	1,95	1,95	mm	
G30/G31-28-30/37 mbar	1	1,3	1,3	1,3	mm	
Min. Druck bei der Düse nach Gas und Speisungsdruck						
G20 - 20 mbar	5	5	5	5	mbar	
G30/G31-28-30/37 mbar	7.5	7	7	7	mbar	
Max. Druck bei der Düse nach Gas und Speisungsdruck						
G20 - 20 mbar	20	20	20	20	mbar	
G25 - 25 mbar	25	25	25	25	mbar	
G25 - 20 mbar	20	20	20	20	mbar	
Gasanschluss	ISO 7 - (kegeliges Gasgewinde)					
Rohr-Durchmesser	1/2"					

Tab. 3-1 Technische Daten

	DPZ3030G type A	DPZ6030G type A	DPZ11030G type B22	DPZ11030G type A	Maß- ein- heit
Verbrauch					
Max. Brenner- Leistung	7.5	13.9	26	26	kW
Leistung G20	0.84	1.471	2,751	2,751	m <sup>3</sup> /h
Leistung G30	0.63	1.088	2,034	2,034	Kg/h
Leistung G31	0.63	1.080	2,02	2,02	Kg/h
Min. Brennerleistung	2	6.8	13,5	13,5	kW
Leistung G20	0.19	0.690	1,428	1,428	m <sup>3</sup> /h
Leistung G30	0.14	0.532	1,056	1,056	Kg/h
Leistung G31	0.14	0.528	1,049	1,049	Kg/h
Abgasung					
Typ	A	A	B22	A	
Durchmesser			150		mm
Luftwechsel					
	16	28	52	52	m <sup>3</sup> /h
Flammen- Kontrolle	elektronische Flammen-Kontrolle ohne Pilotflamme				
Sicherheitszeit	<5				s
Flammenanzünd- ung	Funkzündung				
Backkontrolle	Elektronisch - computergesteuert				
Temperatur	°C				
Max.einstellbare Temperatur	320 °C				°C
Min./Max.Flamme n-einstellung	automatisch oder handlich				
Fehlermeldung	mittels Display oder akustischem Signal				
Umweltbedingungen					
Temperatur	0 - 40				°C
Max Feuchtigkeit	95% kondenslos				

Tab. 3-2 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 Elektro- oder Gasanlagen 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 Frachter 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 Frachters für eventuelle Schäden oder Teilensmangel 15 Tage nach dem Empfang der Ware ist und dass der Hersteller 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, an 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 bei Gasbetrieb Kühlöffnungen sowie Luftein- und -austritte frei bleiben.


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

Bei Geräten mit Gasbetrieb, müssen die Räumlichkeiten in welchen das Gerät eingebracht wird, genügend gelüftet sein.


Notwendig ist eine bodennahe, direkt mit Außen verbundene Öffnung, mit einem Querschnitt von mindestens 6 qcm pro KW Leistung des Gasanteils des Gerätes, jedoch mit einem Mindestquerschnitt von 100 qcm.

 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. 3.4) überschreiten dürfen. Insbesondere die Überschreitung von Höchsttemperatur- und Höchstfeuchtwert kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrsituationen führen.

### **5.2 GASANSCHLUSS**

 Vor Beginn der Anschlussarbeiten, prüfen Sie die Übereinstimmung der Gasart und dessen Druckes mit den Eichungsangaben Ihres Gerätes und mit den Angaben, die auf dem Etikett der Anfangsregelung auf dem Leistungsschild eingetragen sind (siehe Tab. 3.1). Bei Nichtübereinstimmung, für die neue Einstellung, lesen Sie Absatz 1.

## 5.3 ANSCHLUSSROHR


 Die Gasgeräte sind mit einem 1/2" Eingang mit kegelförmigem Gewindezapfen ausgestattet (siehe Technische Daten). Der Anschluss an dem Verteilungsnetz des Gebäudes muss mittels sichtbar verlegter Metallröhren aus verzinktem Stahl oder aus Kupfer durchgeführt werden.


Das Gerät muss innerhalb der Anlage an einem leicht betätigbaren Sperrventil angeschlossen sein.

Der Anschluss zwischen Gerät und Rohrleitung muss durch dreiteilige Metallverbindung durchgeführt werden um die Abmontage zu erleichtern.

Die Dichtigkeit an den Verbindungsgewinden muss mittels Materialien, die vom Hersteller spezifisch auch für Flüssiggas als geeignet erklärt worden sind, gesichert werden.

## 5.4 ELEKTROANSCHLUSS

 Die 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).

Wenn bei Gasgeräten ohne Flamme, die für die Speisung des Kontrollanteils erforderlichen 230 VAC durch einen Anschluss zwischen Phase und Mittelleiter (Drehstromnetz mit 400 VAC) erhalten werden, ist es notwendig die Anschlussrichtung der Leiter zu respektieren unter Berücksichtigung, dass der blaue Leiter an dem Mittelleiter und der braune Leiter an dem Phasenleiter angeschlossen werden müssen. Falls die Anschlussrichtung nicht eingehalten wird, funktioniert der Flammenanzeiger nicht und somit wird der Brenner blockiert (siehe Absatz 6 und 7.).

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, welche die EU-Normen EN 60309 erfüllen.

Die Wärmeschutzsicherung muss auf dem Gesamt-Nennstrom eingestellt werden, der Magnetschutzschalter auf dem Höchst-Augenblickstrom (bei Öfen ist er etwas höher als der Nennstrom, bei Maschinen handelt es sich um den Anlaufstrom des leistungsfähigeren Motors), während der Fehlstromschalter **auf einem Stromwert von 30 mA geeicht** werden (siehe Tab 3-1).

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf mangelhafter Einhaltung obenangeführter Vorschriften zurückzuführen sind.

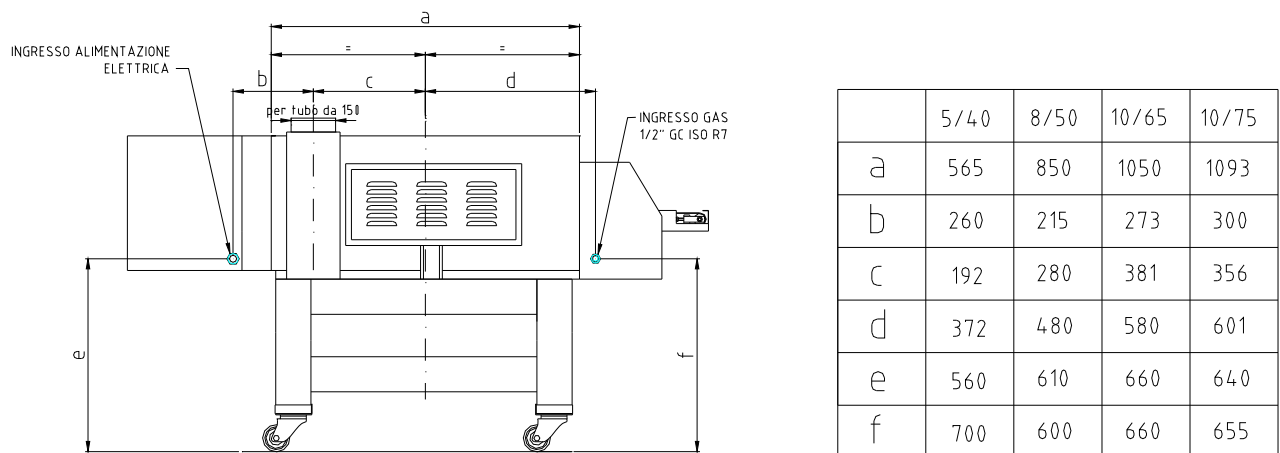



Fig. 5-1 Gasahnschlüsse, Elektroanschluss und Abgasung.

## 5.5 ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

### 5.5.1 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ „A“ mit Leistung unter 14 kW

 Um Geräte vom Typ „A“ installieren zu können, müssen folgende Bedingungen bezüglich der Raumbelüftung und des Rauchabzuges eingehalten werden.

Im Raum, in welchem diese Geräte installiert werden, müssen mindestens zwei direkt an der Außenmauer angebrachten Öffnungen (eine für die Zufuhr von Verbrennungsluft und die andere für den Abzug von Abgasen)

vorhanden sein. Der freie Querschnitt jeder Öffnung darf nie weniger als 100 cm<sup>2</sup> betragen.

Die Luftzufuhröffnung muß so nahe wie möglich am Fußboden positioniert werden, während die Abzugsöffnung für die Abgase hingegen im oberen Wandteil angebracht werden muß.

Die beiden Öffnungen sollten sich nach Möglichkeit in gegenüberstehender Position befinden, dürfen nicht verschließbar sein und müssen durch Gitter mit einer nutzbaren Durchflußfläche von 6 cm<sup>2</sup> pro eingesetztem kW geschützt werden.

Das Verhältnis zwischen Raumvolumen und installierter Wärmeleistung muß über 1,5 m<sup>3</sup>/ kW liegen.

### **5.5.2 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ "B22"**


 Um Geräte vom Typ „B22“ installieren zu können, müssen folgende Bedingungen bezüglich der Raumbelüftung und des Rauchabzuges eingehalten werden.

In einem Raum, in welchem diese Geräte installiert werden, muß eine direkt an der Außenwand in Bodennähe angebrachte Öffnung vorhanden sein; der freie, durch Gitter geschützte Querschnitt der Öffnung muß eine nutzbare Durchflußfläche von 6 cm<sup>2</sup> pro eingesetztem kW aufweisen und darf nie weniger als 100 cm<sup>2</sup> betragen.

Das Verhältnis zwischen Raumvolumen und installierter Wärmeleistung muß über 1,5 m<sup>3</sup>/ kW liegen .

Der Rauchabzug der Geräte vom Typ B22 kann ausschließlich durch Einzelkamine oder direkt nach außen durch Rauchgaskanäle und Abzugsvorrichtungen erfolgen. Sie können nicht an gemeinschaftliche, verzweigte Schornsteinrohren angeschlossen werden.

### **5.5.3 Installierung von Geräten mit Abzügen vom Typ „A“ mit Wärmeleistung über 14 kW**

 Um Geräte vom Typ „A“ mit einer Gesamtleistung über 14 kW installieren zu können, müssen folgende Bedingungen bezüglich der Raumbelüftung und des Rauchabzuges eingehalten werden.

In einem Raum, in welchem diese Geräte installiert werden, muß eine direkt an der Außenwand in Bodennähe angebrachte Öffnung vorhanden sein; der freie, durch Gitter geschützte Querschnitt der Öffnung muß eine nutzbare Durchflußfläche von 6 cm<sup>2</sup> pro eingesetztem kW aufweisen und darf nie weniger als 100 cm<sup>2</sup> betragen.

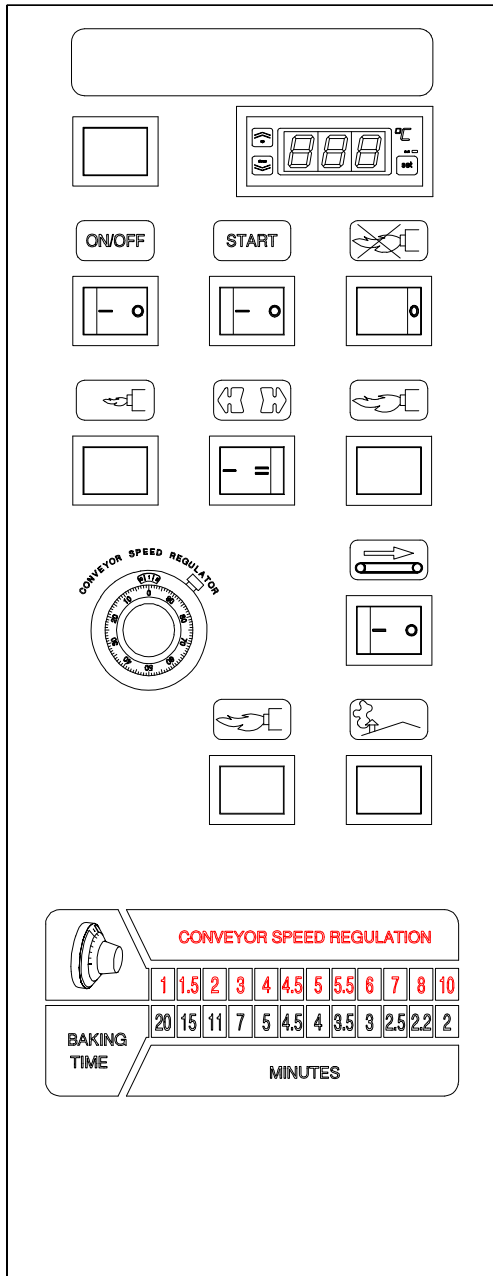
Das Verhältnis zwischen Raumvolumen und installierter Wärmeleistung muß über  $1,5 \text{ m}^3/\text{kW}$  liegen .

Das Gerät muß unter einer Abzugshaube mit Mindestabmessungen von 1800 mm x 1300 mm und einer Mindestdurchzugsmenge von  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro kW Leistung positioniert werden; diese Haube muß an einen einzigen Schornstein angeschlossen sein oder die Rauchgase müssen direkt nach außen mittels Abzugsrohre und Abzugvorrichtungen abziehen.

Die Abzugshaube muß mit einem Abzugmeßgerät ausgestattet sein, welches in der Lage ist, die Stromversorgung oder die Gaszufuhr vor dem Ofen automatisch zu unterbrechen, falls die Zugkraft nicht mehr ausreicht, um die Verbrennungsprodukte zu evakuieren.

# 6. BETRIEB

## 6.1 BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION



### 6.1.1 Temperaturkontrolle

- Display Temperatur Backkammer
- Druckknopf Set
- Druckknopf Up
- Druckknopf Down
- Anzeiger out
- Druckknopf ESC

### 6.1.2 Hauptschalter

- Grüner Leuchthauptschalter

### 6.1.3 Flammenkontrolle

- leuchtender Widerstand-Schalter
- Roter Leuchtschalter Freigabe der Sperre
- Grüne Kontrollleuchte geringste Intensität
- Gelbe Kontrollleuchte höchste Intensität
- Wechselschalter Minimum/Maximum
- Grüne Kontrollleuchte korrekter Zug
- Gelbe Kontrollleuchte Flamme an

### 6.1.4 Rost


- Schalter zur Aktivierung des Rostmotors.
- Drehknopf zur Regelung der Rostgeschwindigkeit

Fig. 6-1


## 6.2 BETRIEB IM ALLGEMEINEN

Zur Identifizierung der im folgenden beschriebenen Steuerungen schlagen Sie nach bei die Abb. 6-1, Kapitel 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 BRENNERBETÄTIGUNG

Der Schalter für die Brennerbetätigung  ist sehr nützlich um zu vermeiden, dass der Brenner während der Einschaltung der Schalttafel und/oder der Programmierung der verschiedenen Backparameter einschaltet. Wenn dieser nämlich auf Position ON ist, setzt sich der Brenner nach den verschiedenen eingestellten Backparameter in Betrieb, wobei der Schalter leuchtet.



## 6.3 TEMPERATURREGLER

Auf der Schalttafel des Temperaturreglers befinden sich ein Display, zwei Druckknöpfe und ein roter Led.

Der Display  zeigt die tatsächliche Temperatur in der Backkammer an.

Die beiden Druckknöpfe Anheben  und Absenken  dienen zur Einstellung der gewünschten Temperatur in jedem beliebigen Moment. Bei einem leichten Drücken einer der beiden Druckknöpfe steigt oder sinkt die eingestellte Temperatur jeweils um 1°C. Werden die Druckknöpfe in gedrückter Position gehalten, steigt oder sinkt die eingestellte Temperatur fortlaufend, zuerst langsam und dann immer schneller.

Sollte der rote Led aufleuchten, heißt dies, daß der Temperaturregler Wärme abrufft, um die gewünschte Temperatur zu erreichen bzw. diese zu erhalten.

 **ACHTUNG:** während dieser Regelungsphase leuchtet der rote Led auf, was die Einschaltung des Brenners bewirken kann. Will man dies vermeiden, muß man sich vor Einschaltung des Hauptschalters vergewissern, das sich der Schalter  in der Position OFF befindet.

Beginnt man mit einer effektiven Temperatur, welche unter der eingestellten liegt, ruft der Temperaturregler ständig Wärme ab (roter Led leuchtet auf) bis die effektive Temperatur die eingestellte Temperatur um 1°C überschreitet. Nun schaltet sich der rote Led aus, der Brenner läuft mit Mindestleistung und kehrt zur Maximalleistung wieder zurück, sobald die effektive Temperatur um 1°C unter der eingestellten liegt




### 6.3.1 Display Kammertemperatur

Im Arbeitsmodus Temperatureinstellung zeigt dieser Display die programmierte Temperatur an. Schaltet sich die Kontrolleuchte (Anzeiger out), heißt dies, daß die Temperatur erreicht wurde. Dieser Display wird auch bei einigen Meldungen benutzt.

### 6.3.2 Druckknopf Set

Diesen Knopf zweimal drücken, um den Modus Temperatureinstellung zu öffnen.

 **ACHTUNG!** Diesen Knopf nicht in gedruckter Position halten, denn es könnten sich die internen Parameter des Temperaturreglers ändern, was zu unerwünschten Störungen führen kann.


In diesem Betriebsmodus zeigt der Display  die programmierte Temperatur an, welche durch die Knöpfe  und  geändert werden kann. Drückt man über 3 Sekunden lang keine Knöpfe, kehrt der Temperaturregler automatisch zum normalen Betriebsmodus zurück. Die einstellbaren Temperaturmöglichkeiten können im Kapitel 8 eingesehen werden.



### 6.3.3 Druckknöpfe und

Drückt man diese Knöpfe einmal und läßt sie los, steigt oder sinkt die eingestellte Temperatur um einen Grad. Hält man sie in gedrückter Position, steigt oder sinkt die eingestellte Temperatur fortlaufend, zuerst langsam, und dann immer schneller.

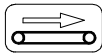
### 6.3.4 **Anzeiger Out**

Der Anzeiger  leuchtet auf, jedes Mal wenn die Kammertemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt. Er schaltet sich aus, wenn die Kammertemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat und leuchtet wieder auf, sobald die Kammertemperatur um 1°C unter die eingestellten Temperatur sinkt.


### 6.3.5 **Druckknopf FNC**

Diesen Knopf zweimal drücken, um den Modus der Temperatureinstellung zu verlassen.


### 6.3.6 **Betätigung und tunnel- Bewegung**


Wenn man den roten Schalter unter Symbol  einstellt, wird der Tunnel in Betrieb gesetzt.

### 6.3.7 **Regelung der Tunnel-Geschwindigkeit**


Der Regelndrehknopf für die Geschwindigkeit des Tunnels  ermöglicht die Zeitwerte nach der unter dem Regler angebrachten Tabelle einzustellen. Auf dem Sichtfenster werden sämtliche Zahlen lesbar sein, auf der runden Krone um den Drehknopf die entsprechenden Dezimalzahlen. Der auf der Außenseite des Reglers eingesetzte Hebel ermöglicht die Blockierung und das Entlocken des Reglers (entspr. wenn man dies nach links oder rechts dreht).


## 6.4 BRENNERAKTIVIERUNG


Der Schalter zur Brenneraktivierung  ist von Nutzen, um das Anspringen des Brenners während der Einschaltphase der Schalttafel und/oder während der Programmierung der verschiedenen Backparameter zu vermeiden. Befindet er sich in der Position OFF verhindert er auf jeden Fall die Einschaltung des Brenners. Befindet sich der Schalter in Position ON, kann der Brenner, je nachdem welche Backparameter eingestellt sind, anspringen. Der Schalter leuchtet auf, um die effektive Aktivierungseinstellung anzuzeigen.

**⚠ ACHTUNG: Vor Einschaltung muß überprüft werden, daß sich der Wechselschalter Minimum/Maximum  auf Position „Maximum“ befindet.**



## 6.5 FLAMMENKONTROLLE



Die elektronische Kontrolle startet den Zündzyklus des Brenners, nachdem der Temperaturregler Wärme angefordert hat (roter LED leuchtet auf) und der Schalter  sich auf Position ON befindet.

Der Zyklus läuft weiter, solange die elektronische Kontrolle durch den Luftdruckregler, welcher den Zugvorgang überwacht, dies bestätigt. Das Vorhandensein dieser Bestätigung wird durch die Kontrolleuchte  angezeigt und die elektronische Kontrolle aktiviert die Zündvorrichtung in Form einer glühenden Oberfläche, danach öffnet sie das Sicherheitselektroventil und das Hauptelektroventil, wodurch das Gas zum Brenner strömt.

Hat sich die Flamme einmal stabilisiert, hört die elektronische Kontrolle auf, die Zündung zu betätigen und sie aktiviert das Elektroventil nur, wenn der Wechselschalter Minimum/Maximum  auf Maximum positioniert ist. In diesem Falle erreicht die Flamme die höchste Intensität.

## 6.6 WECHSELSCHALTER MINIMUM/MAXIMUM

Der Wechselschalter  dient zur Einstellung der Flammenintensität. Auf Position I ist die geringste Intensität eingestellt, auf Position II die höchste. Das Aufleuchten der grünen Kontrollampe  zeigt an, daß die

Flamme bei geringster Intensität funktioniert, das Aufleuchten der gelben  signalisiert, daß die Flamme mit höchster Intensität funktioniert. Bei einem normalen Betrieb wird empfohlen, den Wechselschalter  immer in Position II zu halten, damit der Ofen nach Erreichen der eingestellten Temperatur die Intensität automatisch wechselt, um die Temperatur der Backkammer gleichmäßig zu halten.

## 6.7 UNBEABSICHTIGTES ABSCHALTEN


Sollte während des normalen Betriebes die Flamme ausgehen (z.B. aus Gasmangel) schließt die elektronische Kontrolle die Elektroventile und wiederholt den gesamten Zündzyklus.

Der Brenner kann sich auch abschalten, wenn die Bestätigung durch den Luftdruckregler, welcher den Zugvorgang kontrolliert, fehlt (z.B. als Folge einer Verstopfung der Abzugsrohre für die Abgase). In diesem Falle schließt die elektronische Kontrolle die Gaselektroventile, während der Sauglüfter für die Abgase weiterhin in Betrieb bleibt und in diesem Zustand bleibt, solange er nicht vom Druckregler die Bestätigung bekommt.


## 6.8 STÖRUNGSMELDUNG

Der elektronische Temperaturregler kann Betriebsstörungen anzeigen, wie in den folgenden Paragraphen beschrieben ist.

### 6.8.1 Kurzschluß des Thermoelementes

Gibt es einen Kurzschluß im Thermoelement, zeigt der Display  "---" an.

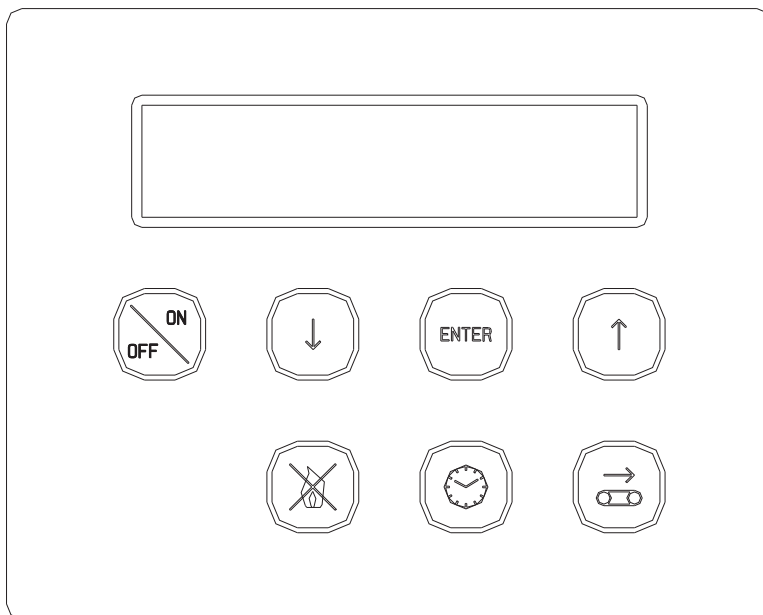
### 6.8.2 Nicht angeschlossenes Thermoelement

Ist das Thermoelement nicht angeschlossen oder unterbrochen, erscheinen auf dem Display  die Buchstaben "EEE".

Der gleiche Störungscode erscheint auch wenn die Kammertemperatur über der höchsten einstellbaren Temperatur liegt.

## 7. BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

### 7.1 SCHALTTAFEL



Taste Ofenein- und -ausschaltung



Taste Absenkung Parameterwert



Taste Eintritt Programmierung



Taste Anhebung Parameterwert



Taste Rostanlauf und -stillstand



Taste automatische Ofenein- und -ausschaltung



Taste reset

## 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 abgeregt 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 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“.


### 7.3.2 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".

## 7.4 PROGRAMMIERUNG

Die durch den Bediener zu programmierenden Funktionsparameter sind:

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■


- 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%)

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  e  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 DDDDDDDDD
-----------------------------

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 Hauptfernschalter 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.

#### **7.6.5 Unzureichender zug**

Sollte bei funktionierendem Lüfter die Bestätigung des Druckreglers länger als 5 Sekunden hintereinander fehlen, wird der auf dem Display angezeigte Temperaturwert durch die blinkende Schrift „VEN“ ersetzt, der Summer ertönt intermittierend und die Ofenheizung (falls eingeschaltet) schaltet sich automatisch aus. Das Alarmsignal stellt sich automatisch ab, sobald der Kontakt des Druckreglers wieder aktiviert wird oder wenn der Ofen komplett außer Betrieb gesetzt wird (nach der Ausschaltphase).

Während des Alarms bleiben Lüfter und Rost (falls in Bewegung) in Betrieb.

Der Summer kann durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

#### **7.6.6 Fehlerhafter druckregler**

Ist bei Ofeneinschaltung (bevor der Lüfter eingeschaltet wird) der Kontakt des Druckreglers geschlossen (Eingang PRESS), wird die Schrift OFF durch die blinkende Schrift “PRESS” ersetzt, der Summer ertönt intermittierend und der Zündvorgang wird annulliert.

Zur Wiederaufnahme des Betriebes muß überprüft werden, daß der Druckregler funktioniert, wobei man kontrolliert, daß die Meßrohre ohne Knicke angeschlossen sind. Eventuell muß die Eichung mittels der in der Mitte des Druckreglers angebrachten Schraube eingestellt werden.

Während des Alarms kann der Summer durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

### 7.6.7 Fehlende flamme

Wenn bei gezündetem Brenner oder während der Zündphase die Gassteuereinheit die Flamme nicht wahrnimmt, erscheint auf dem Display die Alarmmeldung mit der blinkenden Schrift „FLAMME“ zusammen mit einem intermittierendem Ton des Summers und der Ofenbetrieb wird unterbrochen. Will man versuchen, den Brenner nochmals zu zünden, muß man die Taste

 drücken.

Sollte dieses Vorhaben nicht gelingen, erscheint wieder die Alarmmeldung.

Während des Alarms kann der Summer durch Drücken der Taste  abgestellt werden.




Sollte sich der Ofen auch nach wiederholtem Drücken der Taste Reset trotzdem nicht einschalten, sollte überprüft werden, daß die Gaszufuhr in Ordnung ist (das Ventil des Zufuhrrohres offen ist) und das Flammenmeßgerät während der Zündphase von der Flamme berührt wird.



Es ist normal, daß wegen der im Zufuhrrohr enthaltenen Luft beim ersten Zündvorgang die Alarmmeldung erscheint; deswegen wird empfohlen, die Zündphase mehrmals solange zu wiederholen, bis die Luft komplett aus dem Rohr ausgetreten ist.

## 8. GEBRAUCH

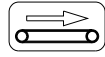

### 8.1 ERSTE ZÜNDUNG

#### 8.1.1 Elektromechanische Version



 Bevor der Ofen mit Strom versorgt wird, soll man sich vergewissern, daß sich der Hauptschalter  und der Schalter zur Brenneraktivierung  in Position OFF befinden.


Den Schalter  in Position ON bringen, danach schaltet sich der Lüfter an. Den Wechselschalter  auf Position **Maximum** bringen.



Auf dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen.

Den Schalter  in Position ON stellen und die Rostgeschwindigkeit  auf einen mittleren Wert einstellen (0 auf der graduierten drehbaren Skala und 5 im Fensterchen).



Den Gashahn öffnen und den Schalter zur Brenneraktivierung  auf Position ON stellen.

10 Sekunden nach Aufleuchten der Kontrollampe  leuchtet auch die Kontrollampe  auf. 40/50 Sekunden warten.




Sollte am Ende der 40/50 Sekunden der Leuchtschalter  aufleuchten, muß kontrolliert werden, ob das Gasrohr angeschlossen ist und der Hahn wirklich offen ist. Es ist jedenfalls höchstwahrscheinlich, daß ein Versagen beim ersten Anzünden dem Vorhandensein von Luft in den Gaszufuhrrohren zuzuschreiben ist.




Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, muß vor der Produkteingabe die gewünschte Backzeit eingestellt werden. Dazu aus der Tabelle 3-1 (die auch auf der Steuertafel angegeben ist) die Rostgeschwindigkeit (in mm/min) entnehmen, welche der gewünschten Backzeit entspricht und den Drehknopf  solange betätigen, bis auf dem Display  die Anzeige dieser Geschwindigkeit erscheint.

### 8.1.2 Elektronische Version

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


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.

Den Gashahn öffnen und den Schalter zur Brenneraktivierung  auf Position ON bringen.

Sollte nach 40/50 Sekunden auf dem Display die Schrift FLAMME erscheinen, muß kontrolliert werden, ob das Gasrohr angeschlossen ist und der Hahn wirklich offen ist. Es ist jedenfalls höchstwahrscheinlich, daß ein Versagen beim ersten Anzünden dem Vorhandensein von Luft in den Gaszufuhrrohren zuzuschreiben ist.

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 verdaulicherer 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.
4. 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

**Bei der elektromechanischen Version muß folgendermaßen vorangegangen werden:**

Hat man keine Produkte zu backen, aber man wünscht trotzdem, daß der Ofen die Temperatur beibehält, ist es empfehlenswert, den Wechselschalter Minimum/Maximum  in die Position Minimum zu bringen (Kontrolllampe



leuchtet auf). Dabei ist es wahrscheinlich, vor allem wenn die

eingestellte Temperatur  über 300 °C liegt, daß die Backkammertemperatur ein wenig sinkt, wenn auch sehr langsam. Dies stellt jedoch kein Problem dar, denn sobald man den Wechselschalter wieder auf die Position Maximum bringt, erreicht der Ofen die eingestellte



Temperatur innerhalb von 3-15 Minuten und es ist wieder möglich, die Produkte zu backen.

#### **Bei der elektronischen Version:**


Werden keine Produkte gebacken und soll der Ofen trotzdem auf Temperatur bleiben, wird empfohlen die Temperatur um 30°C zu senken.

### **8.4 WIE MAN DEN OFEN AUSSCHALTET**


Sollte der Ofen für längere Zeit nicht verwendet werden (z.B. bis zum nächsten Tag), muß der Hauptschalter ON/OFF in die Position OFF gebracht und das Gaszufuhrrohr geschlossen werden.


Bei noch längerem Stillstand (z.B. während Urlaubszeiten) muß, nachdem man abgewartet hat, daß sich die Lüfter in der Backkammer ausgeschaltet haben, auch der Hauptschalter der Stromversorgung ausgeschaltet werden.

## 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 vorgesehene Anlaufs.

### **9.3 REINIGUNG DER OFENBACKKAMMERN**

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 "29" und das Ausgangsblech "30" von der Rostauflage "41" entfernen.

Die feste Schutzvorrichtung "14" durch Anheben aus der Verankerung nehmen und entfernen.

Den Rost mit der Hand solange weiterdrehen, bis der Stift der Antriebswelle des Rostes "37" sich über den Einschnitt im Kupplungsteil "43" 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 "28" anheben und in die maximale Öffnungsposition bringen.

Die Rostauflage "41" von beiden Seiten anheben und in Richtung Steuerungsseite herausnehmen.


Die Seitenklappe "22" öffnen und mit Hilfe fester Handschuhe, zum Schutz gegen mögliche Kratzer durch scharfe Kanten, die Wärmeverteiler "23" und "2" 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 DPZ6030G 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 6.8 oder 7.5.

### 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.

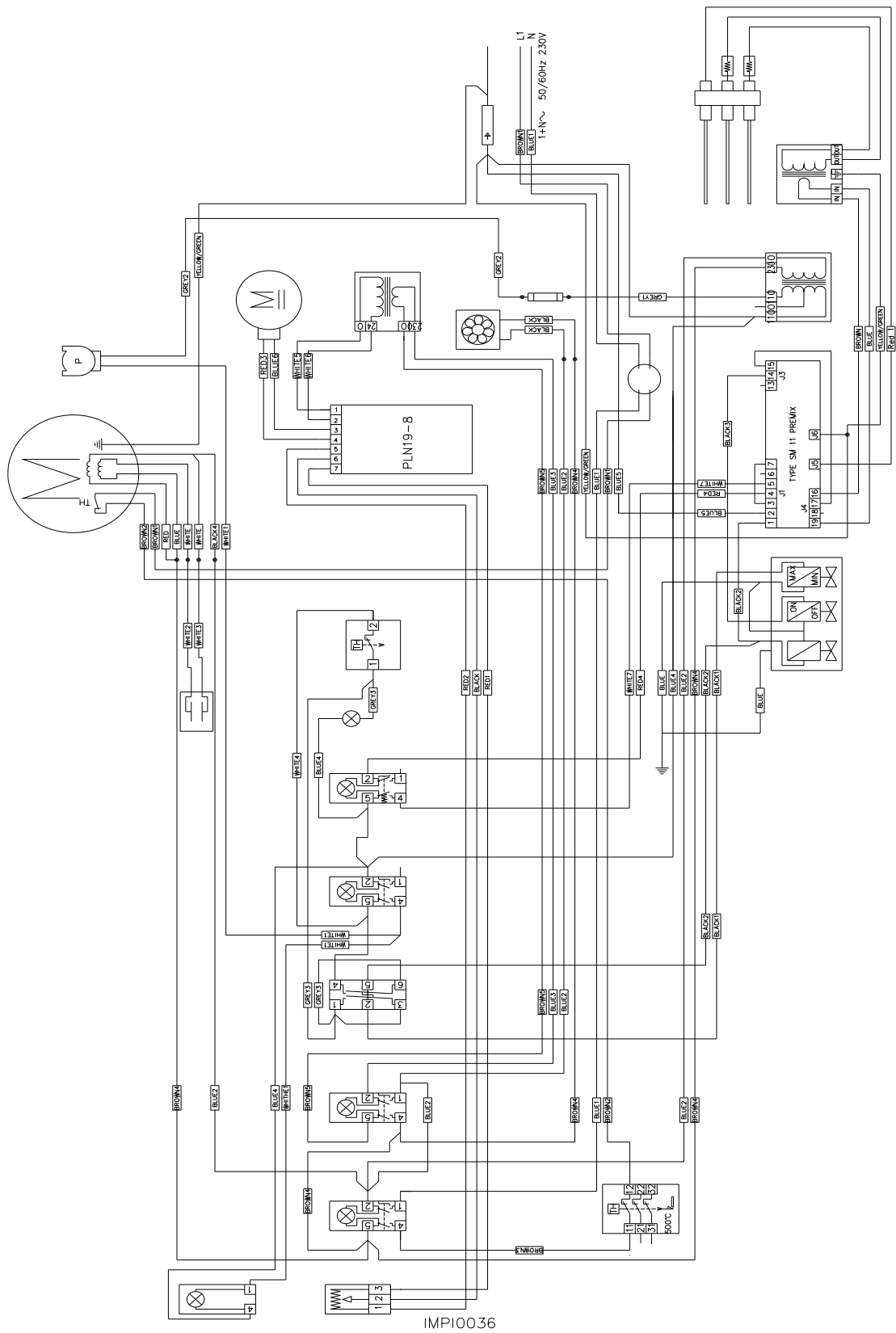
Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Stecker von der Schalttafel abziehen, das Gasabsperrentil schließen und abwarten, daß sich die Kammer abkühlt.

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.

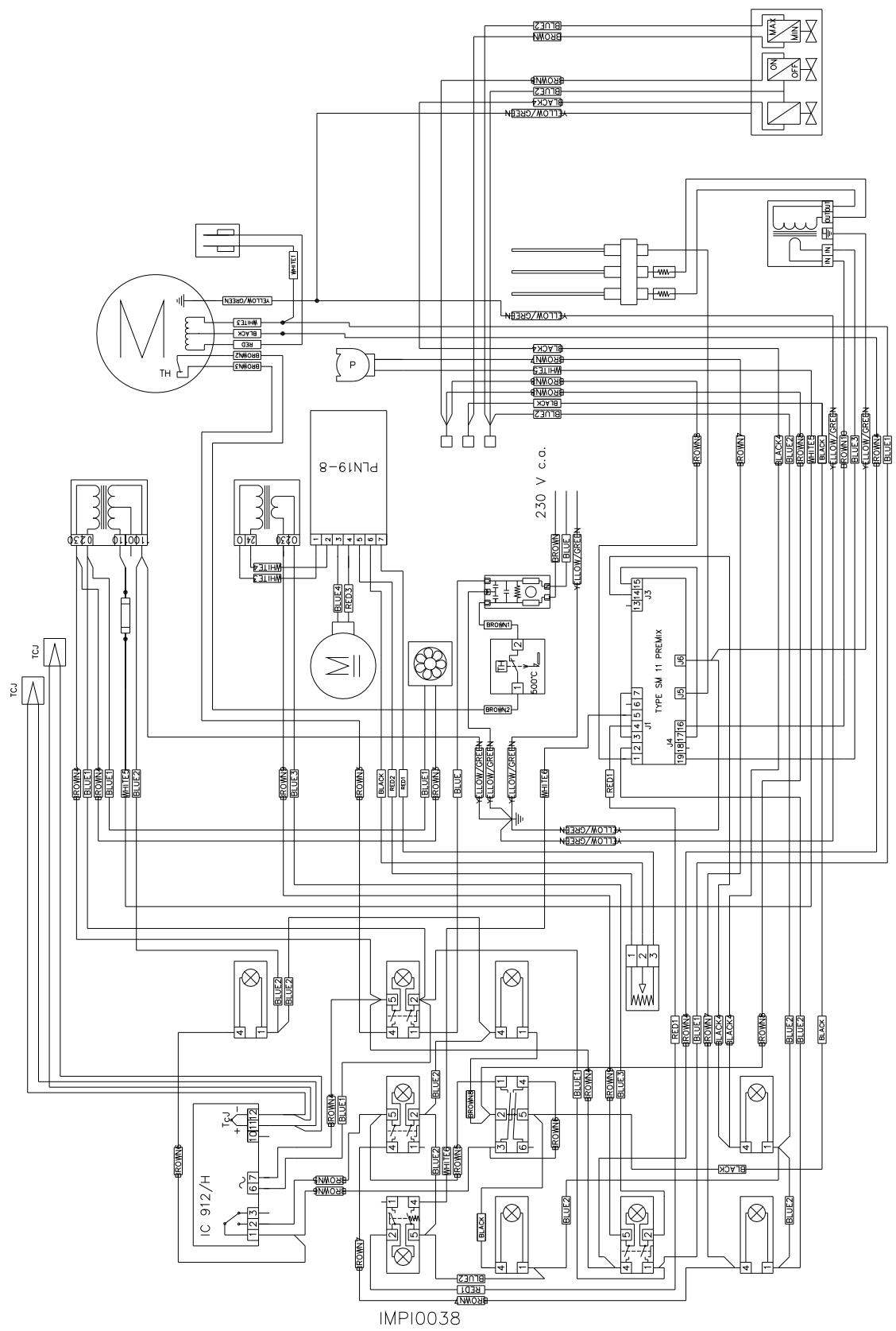
 Da sich der Sicherheitsthermostat nur bei ernstesten Störfällen aktiviert (zum Beispiel wenn das Elektroventil ON/OFF auf offener Position blockiert ist), vor der Ofeneinschaltung das einwandfreie Funktionieren des Thermostats überprüfen und eventuelle Reparaturen vornehmen.

### **10.3 SCHALTBILD DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION.**

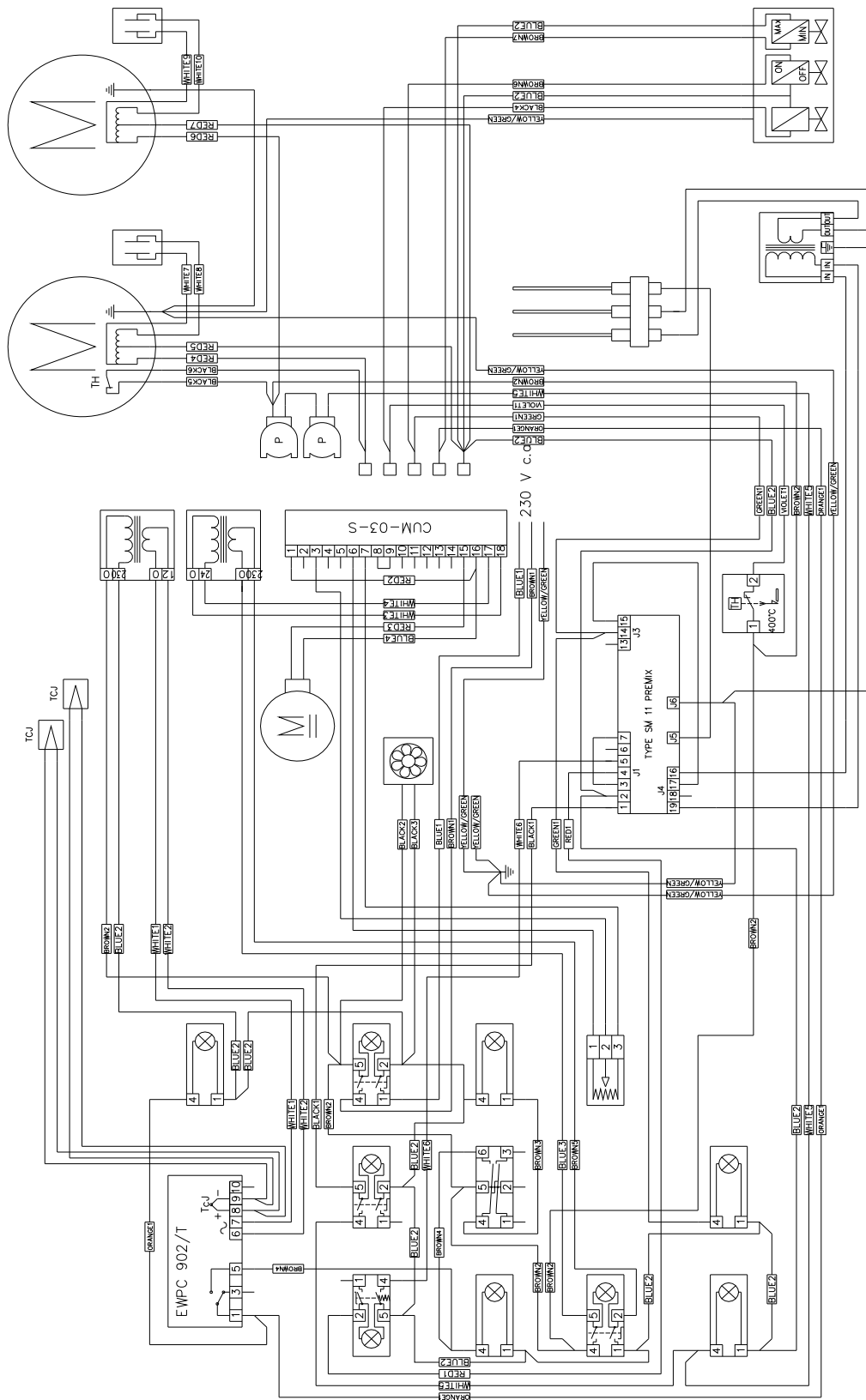
Die Abb. 10-1 zeigt das Schaltbild des Ofens DPZ3030G; die Abb. 10-2 das Schaltbild der Öfen DPZ6030G & DPZ11030G. Die Abb. 10-3 zeigt das Schaltbild des Ofens DPZ11030G Typ "B22".



**Abb. 10-1 Schaltbild DPZ3030G, elektromechanische Version**



**Abb. 10-2 Schaltbild DPZ6030G und DPZ11030G elektromechanische Version**

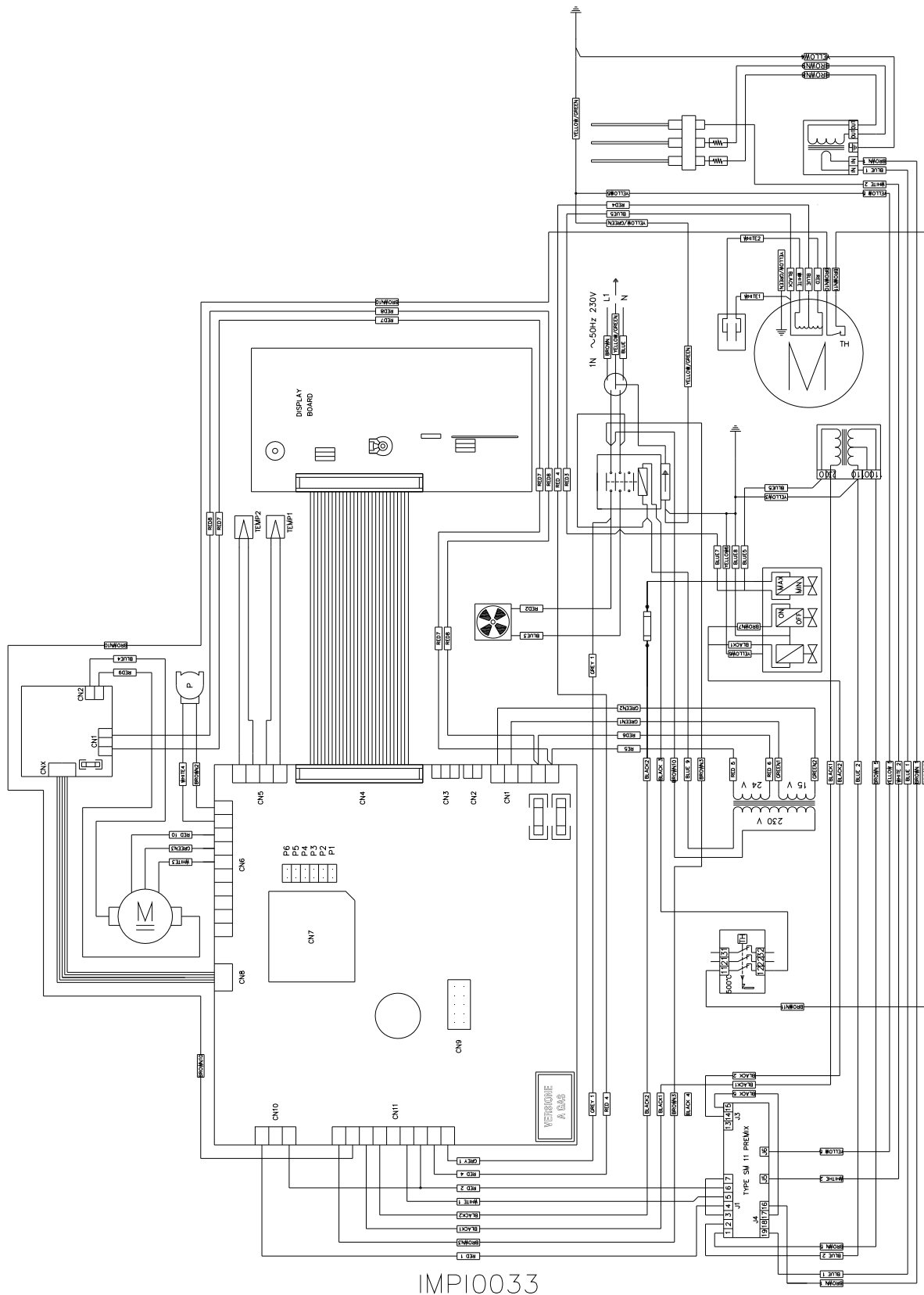


**Abb. 10-3 Schaltbild DPZ11030G Typ B22**

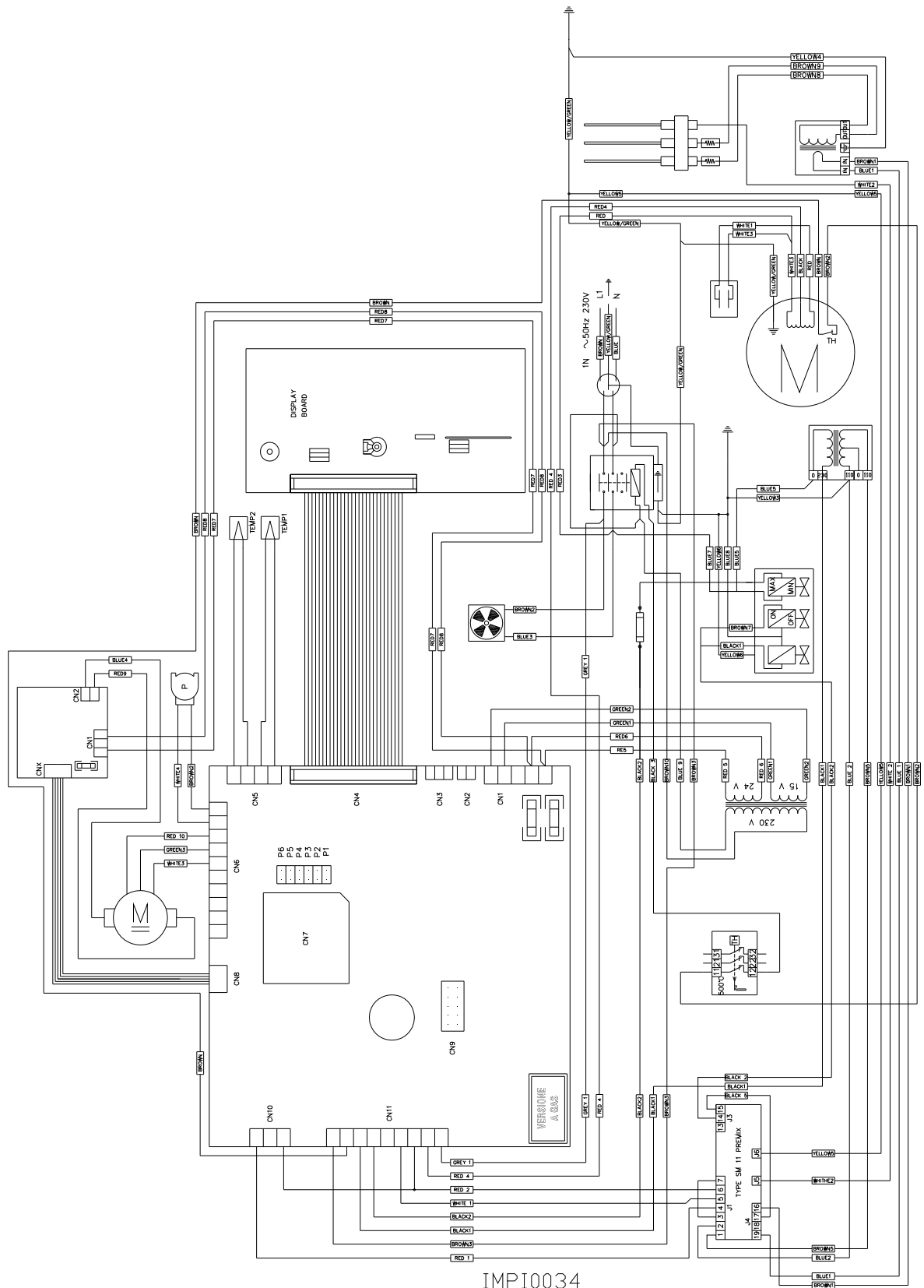


## **10.4 SCHALTPLAN DER ELEKTRONISCHEN VERSION**

Die Abb. 10-4 zeigt das Schaltbild des Ofens DPZ3030G; und die Abb. 10-5 das Schaltbild der Ofen DPZ6030G und DPZ11030G , alle in Version mit Elektronik.



**Abb. 10-4 Elektrisches Schema DPZ3030G**



IMPI0034

Abb. 10-5 Elektrisches Schema DPZ6030G und DPZ11030G

## 10.5 ANPASSUNG AN DEN VERSCHIEDENEN GASARTEN

⚠ Achtung! Um das Gerät an einem anderen von den auf dem Leistungsschild eingetragenen Gasen anzupassen, ist es notwendig folgende Änderungen anzubringen:

- I. Ersetzung der Brennerdüsen;
- II. Minimum- Einregulierung
- III. Entfernung des alten Etikettes und Aufklebung des Neuen.

Führen Sie obenangeführte Änderungen mit Aufmerksamkeit durch, da nur so das Gerät als sicher betrachtet werden kann.

### 10.5.1 Ersetzung der Brennerdüse

Stecken Sie die Steckdose aus und schließen Sie das Gas-Sperrventil. Öffnen Sie den Fixschutz des Brennerraums. Vor Abmontage des Brenners, Gas-Speisungsrohr schließen und Kabel für die elektrische Speisung der Einschaltung entfernen. Schrauben Sie die Brenneröhre und dann die Düsen los und ersetzen Sie mit den neuen und wiederholen Sie rückwärtsgehend die gleichen Arbeiten mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Spannungen der Düsen und Anschlüssen des Gas-Speisungsrohres.

### 10.5.2 Minimum- Einregulierung

Entfernen Sie den Fixschutz im Brennerraum.

Schrauben Sie die Schrauben der Druckentnahmestelle A und B, stromaufwärts und talabwärts vom Gas-Elektroventil (Abb. 10-3) und schließen Sie zwei Flüssigkeitsmanometer an.

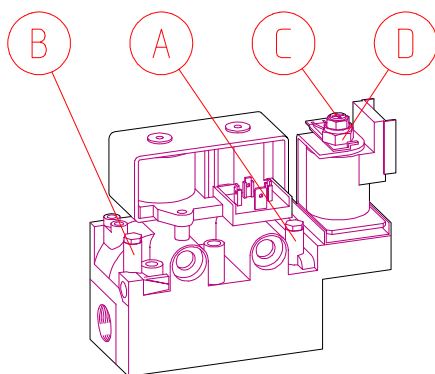





Abb. 10-5 Druckentnahmestelle und Minimum- Einstellung

Schieben Sie den Stecker in der Speisungstafel ein, schalten Sie den Schalter ein und öffnen Sie langsam das Gas-Sperrventil.

Drücken Sie den Knopf  auf Position ON. Stellen Sie die Temperatur auf 200°C ein und drücken Sie den Knopf .

Wenn der Brenner in Betrieb ist und die Stärke der Flamme auf dem höchsten Wert ist, kontrollieren Sie, dass der Druck, welcher von dem mit A verbundenen Manometer angezeigt wird, an die für die Einstellungen, die Sie gerade vornehmen, vorgesehene Speisung entspricht.

Stellen Sie die Stärke der Flamme auf Minimum ein und regulieren Sie mittels einen Kreuz-Schraubenzieher die C-Schraube, ohne die sechswinkelige Nutmutter zu bewegen, bis der mit B verbundene Manometer den in Tab. 3-1 vorgesehenen Druckwert anzeigt.

Drücken Sie den Knopf  auf Position OFF, schieben Sie den Stecker aus der Speisungstafel aus und schließen Sie das Gas-Sperrventil. Schalten Sie beide Manometer aus und schließen Sie wieder die Stecker mit den Verbindungsschrauben. Befestigen Sie wieder den Fixschutz der Schalttafel im Modul.

### **10.5.3 Aufklebung des neuen Etikettes**

Entfernen Sie das alte Etikett vom Leistungsschild auf der Rückseite des Gerätes, reinigen Sie die Stelle mit einem mit benzinbefeuchteten Tuch und bringen Sie das neue Etikett an (das Etikett, zusammen mit der Düse und die Anleitungen ist im Anpassungskit enthalten; es ist nach Anfrage für jeden Typ und Druck lieferbar).

## **10.6 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 entsprechenden Abbildungen sind die Abb. 10-7, Abb. 10-8, Abb. 10-9, Abb. 10-10, Abb. 10-11, Abb. 10-12.

## TABELLE DER BEZUGSKODEN

N°	BEZEICHNUNG	DPZ3030G Typ "A"	DPZ6030G Typ "A"	DPZ11030G Typ "B22"	DPZ11030G Typ "A"
1	Verbrennungskammer	CARP0371	CARP0311	CARP0096	CARP0096
2a	Oberer Wärmeverteiler rechts	CARP0490	CARP0252	CARP0098	CARP0098
2b	Oberer Wärmeverteiler links	CARP0200	CARP0318	CARP0098	CARP0098
3	Feste Brennerschutzvorrichtung	CART0033	/	CARP0099	CARP0099
4	Brennergehäuse	CART0013	CART0047	CART0005	CART0005
5	Abdeckplatte am Ofeneingang	FIAN0019	FIAN0140	FIAN0072	FIAN0072
6	Kammergehäuse	CAME0046	CAME0045	CAME0036	CAME0036
7	Motorhalterungstafel	FIAN0070	FIAN0145	FIAN0073	FIAN0073
8	Lüfter	VENT0001	VENT0018	VENT0015	VENT0015
9a	Belüftungsmotor 50Hz	MOTO0034	MOTO0030	MOTO0030	MOTO0030
9b	Belüftungsmotor 50Hz	MOTO0043	MOTO0041	MOTO0041	MOTO0041
10	Motorgehäuse	CART0024	CART0052	CART0036	CART0036
11	Schornstein	TUBO0017	TUBO0036	TUBO0019	TUBO0019
12	Hintere Tafel	FIAN0067	FIAN0141	FIAN0074	FIAN0074
13	Druckregler	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
14	Feste Schutzvorrichtung	/	/	CARP0341	CARP0341
15	Feste Schutzvorrichtung oben	/	/	CART0022	CART0022
16	Getriebemotor	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052
17	Feste Schutzvorricht. hinten	CART0009	CART0048	CART0039	CART0039
18	Schutzvorrichtung	VENT0020	VENT0013	VENT0013	VENT0013
19	Öffnungstür	/	PORT0190	PORT0189	PORT0189
20	Öffnungsfenster	/	CRIS0034	CRIS0034	CRIS0034
21	Öffnungstürrahmen	/	PORT0104	PORT0104	PORT0104
22	Klappe	PORT0101	PORT0132	PORT0190	PORT0190
23a	Unterer Wärmeverteiler rechts	CARP0490	CARP0253	CARP0100	CARP0100
23b	Unterer Wärmeverteiler links	CARP0200	CARP0317	CARP0100	CARP0100
24	Wagen	OSV1A01	ZOSV1A00	OSV3A00	OSV3A00
25a	Obere Abdeckplatte	FIAN0068	FIAN0143	FIAN0075	FIAN0075
25b	Untere Abdeckplatte	FIAN0069	/	/	/
26	Unterlage	ZOCC0023	ZOCC0037	ZOCC0034	ZOCC0034

<b>27</b>	<b>Abdeckplatte am Ausgang</b>	FIAN0018	FIAN0125	FIAN0076	FIAN0076
<b>28</b>	<b>Schutzelement</b>	CARP0202	CARP0346	CARP0102	CARP0102
<b>29</b>	<b>Eingangsblech Rost</b>	CARP0197	CARP0255	CARP0103	CARP0103
<b>30</b>	<b>Ausgangsblech Rost</b>	CARP0196	CARP0256	CARP0104	CARP0104
<b>31</b>	<b>Steuerungsgehäuse</b>	PANN0111	CART0015	CART0040	CART0040
<b>32</b>	<b>Motorhalterung</b>	SUPP0068	SUPP0068	SUPP0019	SUPP0019
<b>33</b>	<b>Lüfter</b>	VENT0024	VENT0012	VENT0012	VENT0012
<b>34a</b>	<b>Steuertafel elektro- mechanische Version</b>	PANN0106	PANN0121	PANN0123	PANN0123
<b>34b</b>	<b>Steuertafel elektronische Version</b>	PANN0111	PANN0090	PANN0086	PANN0086
<b>35</b>	<b>Filter</b>	FLTR0004	FLTR0003	FILTR0003	FILTR0003
<b>36</b>	<b>Buchse</b>	BOCC0016	BOCC0013	BOCC0013	BOCC0013
<b>37</b>	<b>Loswelle</b>	MECC0508	MECC0467	MECC0468	MECC0468
<b>38</b>	<b>Rohr der loswelle</b>	MECC0507	MECC0472	MECC0471	MECC0471
<b>39</b>	<b>Abstandshalter</b>	MECC0419	MECC0036	MECC0036	MECC0036
<b>40</b>	<b>Antriebsrad</b>	MECC0418	MECC0035	MECC0035	MECC0035
<b>41</b>	<b>Rost</b>	RETE0012	RETE0013	RETE0001	RETE0001
<b>42</b>	<b>Halterung</b>	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022
<b>43</b>	<b>Welle</b>	MECC0417	MECC0125	MECC0155	MECC0155
<b>44</b>	<b>Antriebs des Rostes</b>	MECC0114	MECC0114	MECC0114	MECC0114

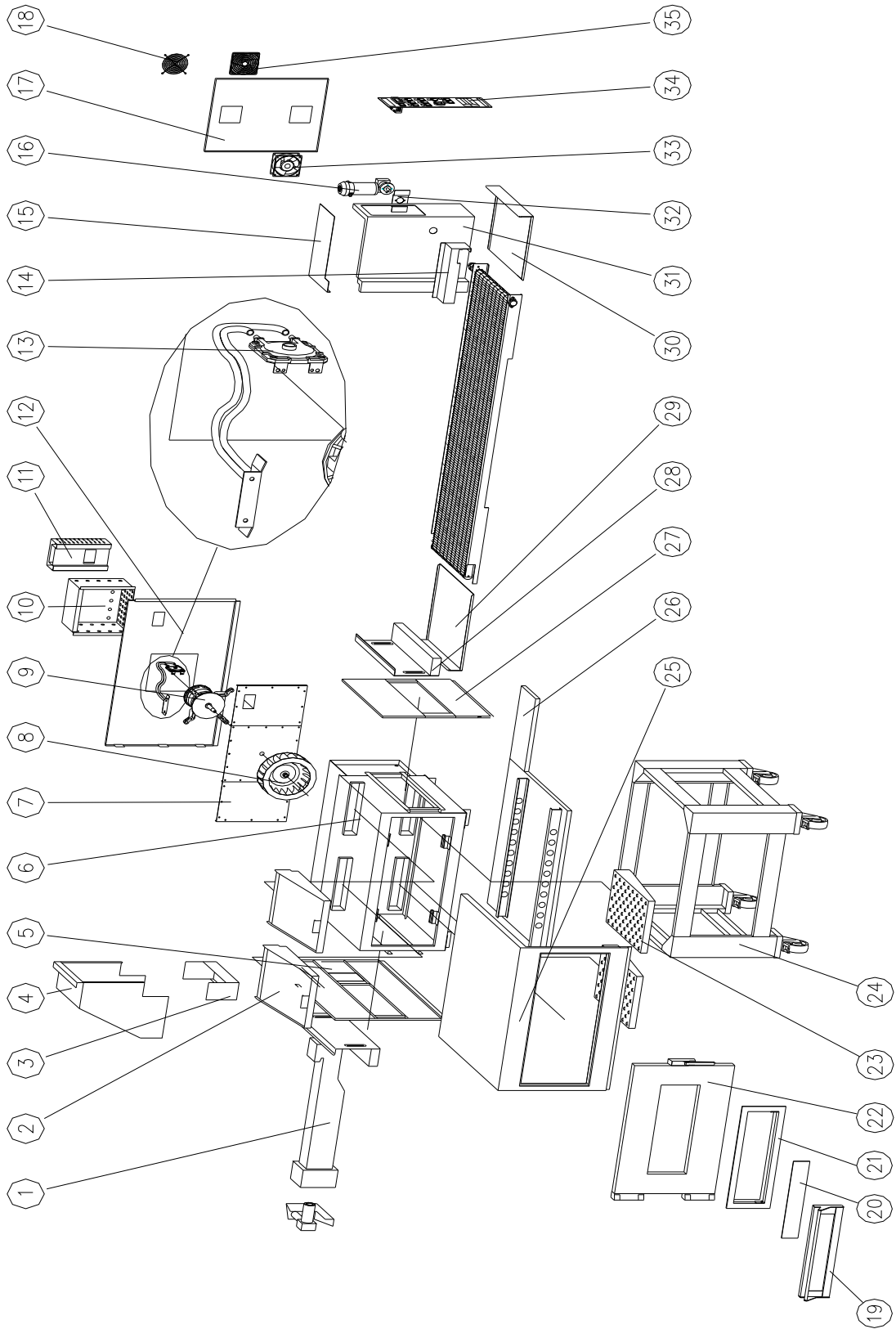


Abb. 10-7 Explosivdarstellung



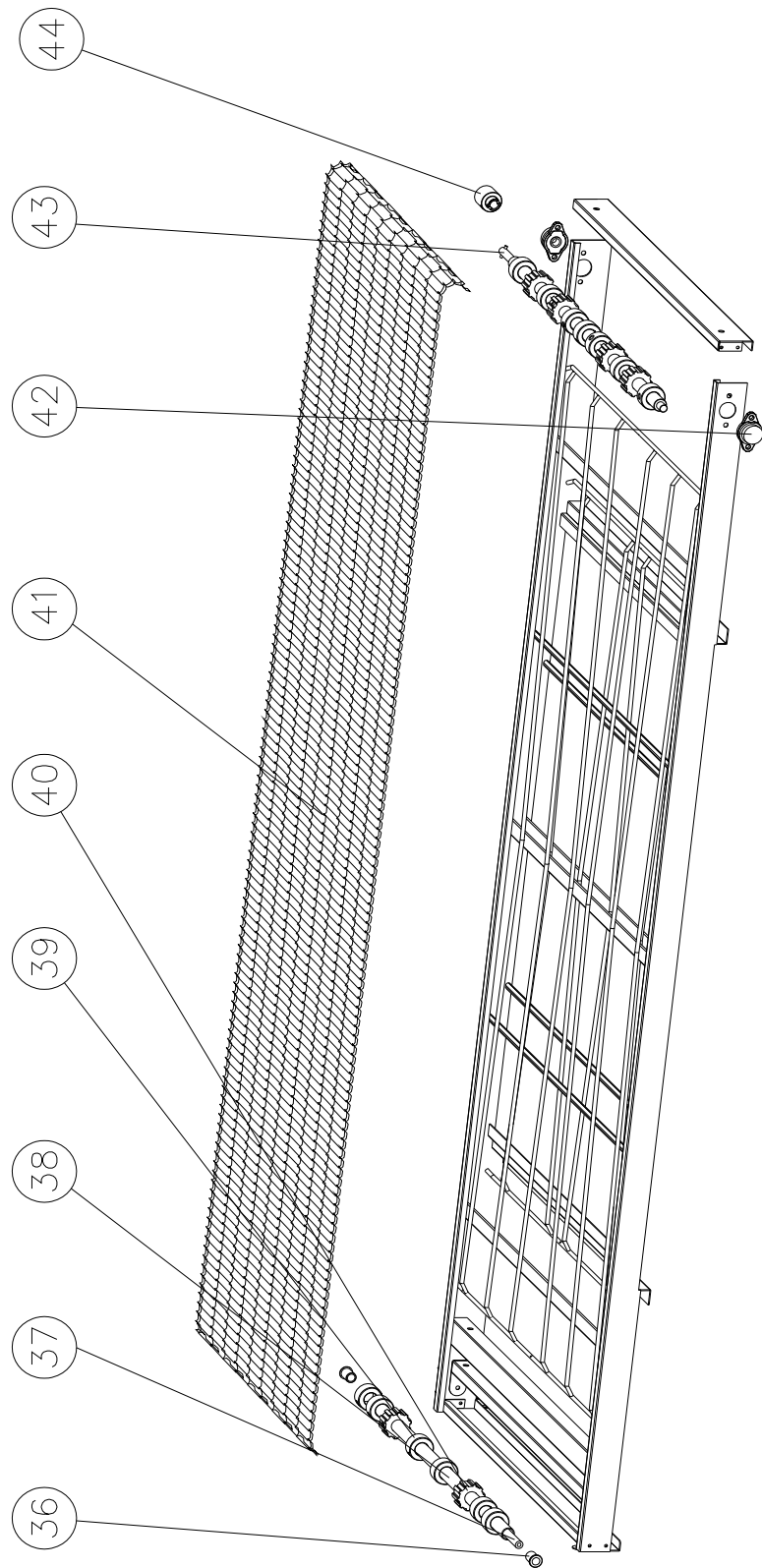


Abb. 10-8 Explosivdarstellung Transportrost

EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN  
BESTANDTEILE – ELEKTROMECHANISCHE VERSION  
DPZ3030G

N°	BEZEICHNUNG	DPZ3030G Typ "A"
1	Gelber Leuchtschalter	INTE0009
2	Drehknopf	MANI0022
3	Potentiometer	ELET0200
4	Grüne Kontrolllampe	LAMP0006
5	Transformator	ELET0003
6	Transformator Motor	ELET0094
7	Motorkontrollkarte	ELET0203
8	Sicherheitswärmeregler 500°	TERM0005
9	Grüner Schalter	INTE0010
10	Roter Leuchtschalter	INTE0004
11a	Ableiter	INTE0011
12	Druckknopf	INTE0012
13	Kontrollleuchte rot	LAMP0007
14	Transformator Elektrodenzündung	ELETT0135
15	Connettore Magnetventil	ELET0076
16a	Elektroventil 50Hz	GASI0007
16b	Elektroventil 60Hz	GASI0002
17	Connettore raddrizzato Magnetventil	ELET0075
18	Druckwächter	ELET0130
19	Kondensator	ELET0100
20	Termostauto 0°-320°	TERM0013
		TERM0059
21	Flammenkontrolle	ELET0134
22	Sicherungsträgerklemme	ELET0058
23	Sicherungshalter	ELET0040
24	klemme	ELET0204

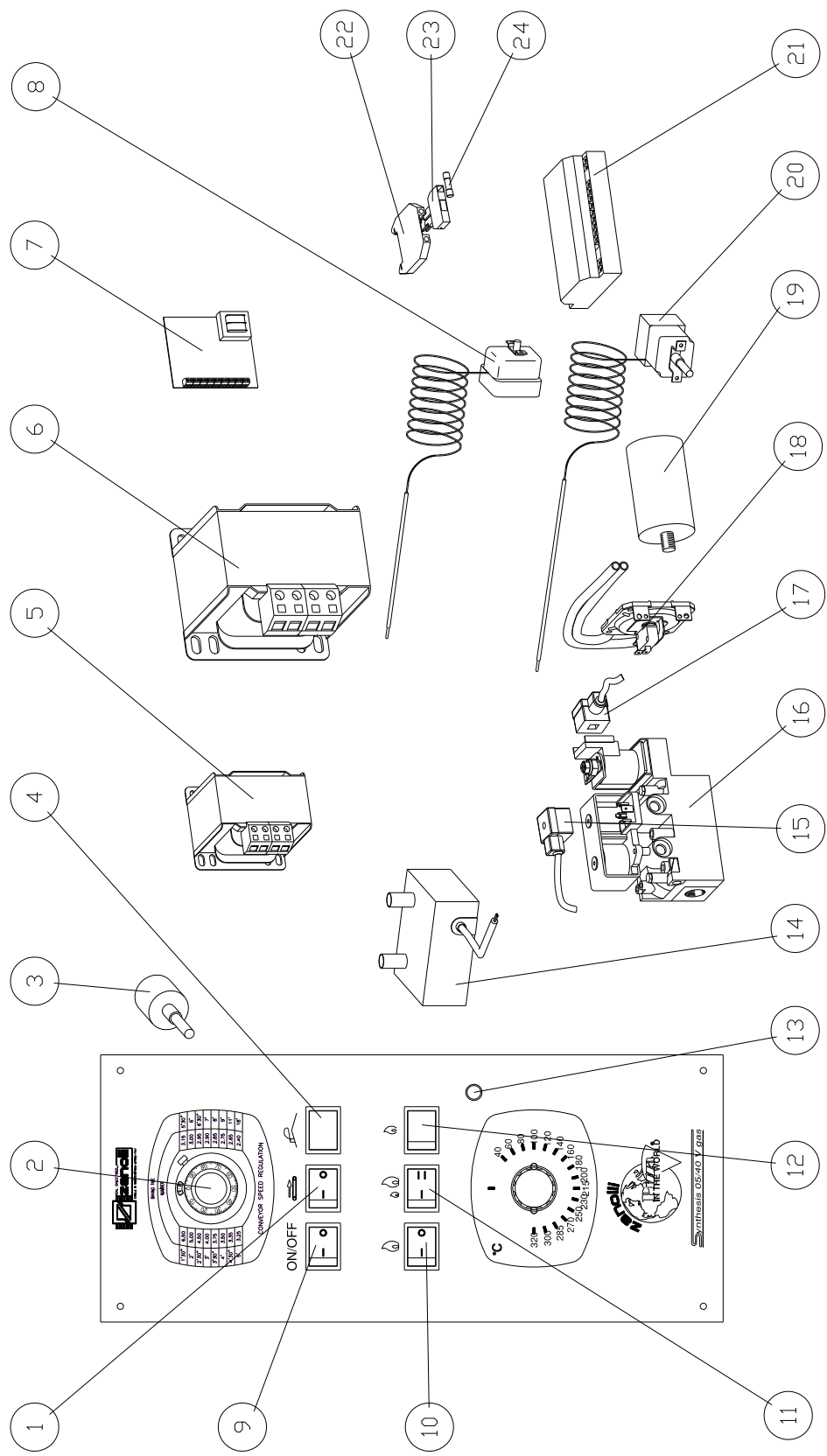


Abb. 10-9 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile

**EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN  
BESTANDTEILE – ELEKTROMECHANISCHE VERSION  
DPZ6030G & DPZ11030G**

N°	BEZEICHNUNG	DPZ6030G Typ "A"	DPZ11030G Typ "B22"	DPZ11030G Typ "A"
1	Grüner Schalter	INTE0010	INTE0010	INTE0010
2	Grüne Kontrolllampe	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
3	Wärmerегler	TERM0012	TERM0012	TERM0012
4	Transformator Motor	ELET0094	ELET0094	ELET0094
5	Störschutzeinrichtung	ELET0142	ELET0142	ELET0142
6	Motorkontrollkarte (elektromechanische Version)	ELET0203	ELET0203	ELET0203
7	Kondensator	ELET0350	ELET0350	ELET0350
8	gelb. Leuchtender Schalter	INTE0009	INTE0009	INTE0009
9	Thermoelement J 6*200	TERM0020	TERM0018	TERM0018
10	Ableiter	INTE0011	INTE0011	INTE0011
11	Drehknopf	MANI0022	MANI0022	MANI0022
12	Potentiometer	ELET0200	ELET0200	ELET0200
13	Transformator Elektrodenzündung	ELET0135	ELET0135	ELET0135
14	Sicherheitswärmerегler 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005
15a	Elektroventil 50Hz	GASI0007	GASI0007	GASI0007
15b	Elektroventil 60Hz	GASI0002	GASI0002	GASI0002
16	gelbe Kontrolllampe	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
17	gelb. leuchtender Schalter	INTE0009	INTE0009	INTE0009
18	Ruckknopf	INTE0012	INTE0012	INTE0012
19	Flammenkontrolle	ELET0134	ELET0134	ELET0134
20	Druckwächter	ELET0130	ELET0130	ELET0130
21	grüne Kontrolllampe	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
22	gelbe Kontrolllampe	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
23	grüne Kontrolllampe	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
24	Connettore Magnetventil	ELET0076	ELET0076	ELET0076
25	Connettore raddrizzato Magnetventil	ELET0075	ELET0075	ELET0075
26	Sicherungsträgerklemme	ELET0058	ELET0058	ELET0058
27	Sicherungshalter	ELET0040	ELET0040	ELET0040
28	klemme	ELET0204	ELET0204	ELET0204

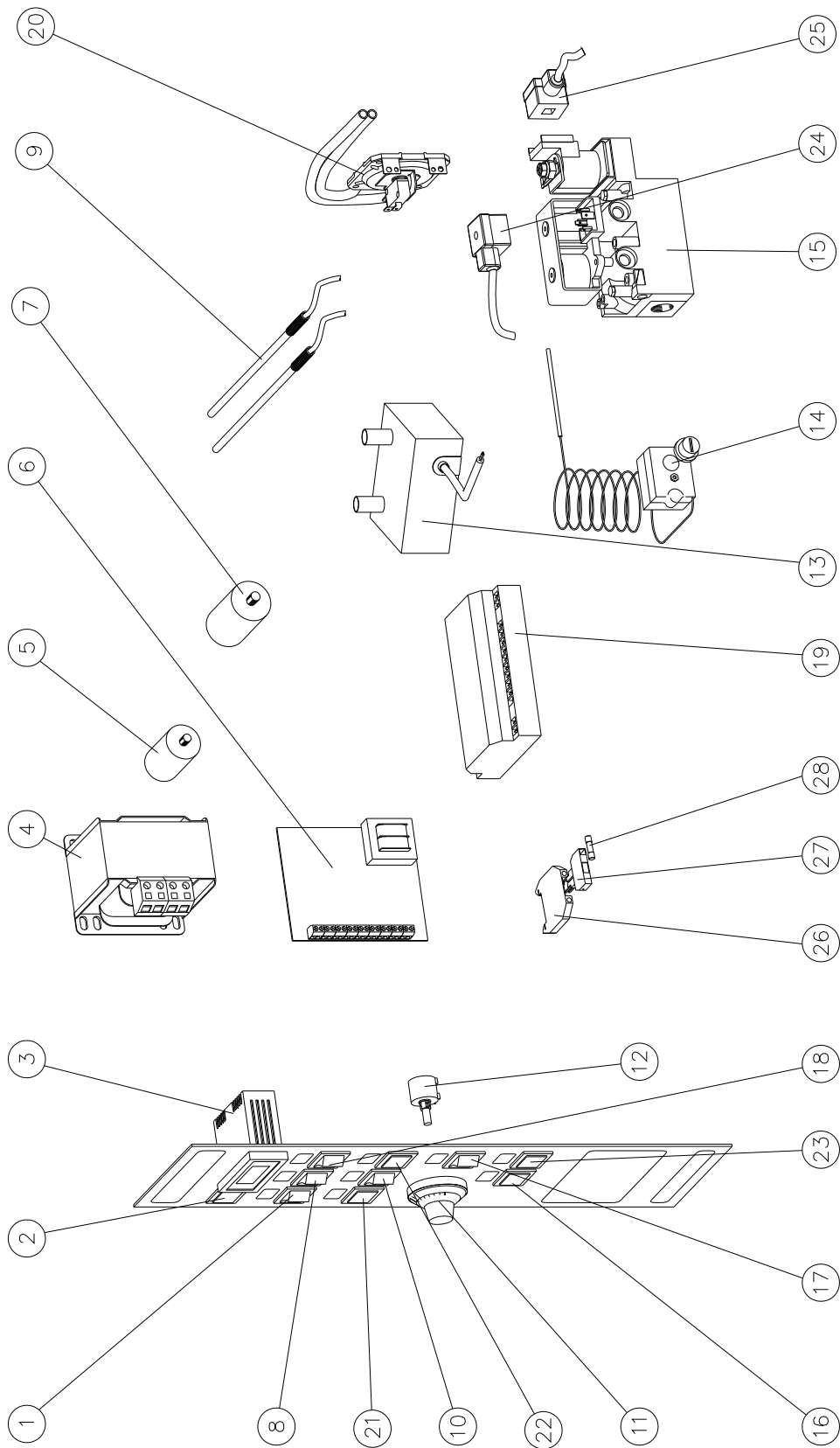


Abb. 10-10 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile Elektromechanische version

EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN  
BESTANDTEILE – ELEKTRONISCHE VERSION

N°	BEZEICHNUNG	DPZ3030G Typ "A"	DPZ6030G Typ "A"	DPZ11030G Typ "B22"	DPZ11030G Typ "A"
1	Siebdrucktafel	PANN0111	PANN0090	PANN0086	PANN0086
2	Displaykarte	ELET0155	ELET0155	ELET0155	ELET0155
3	Motorsteuerungskarte	ELET0213	ELET0213	ELET0213	ELET0213
4	Transformator	ELET0003	ELET0003	ELET0003	ELET0003
5	Kondensator	ELET0100	ELET0350	ELET0350	ELET0350
6	Filter gegen Störungen	ELET0142	ELET0142	ELET0142	ELET0142
7	Therme Element PT 1000	TERM0019	TERM0019	TERM0049	TERM0049
8	Druckregler	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
9	Tastatur	ELET0153	ELET0153	ELET0153	ELET0153
10	Karte Stromanschluß Motor	ELET0212	ELET0212	ELET0212	ELET0212
11	Fernschalter	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
12	Erdklemme	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
13	Ringtransformator	ELET0156	ELET0156	ELET0156	ELET0156
14	Transformator Elektrodenzündung	ELET0135	ELET0135	ELET0135	ELET0135
15	Sicherheitsthermostat 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
16a	Elektroventil 50Hz	GASI0007	GASI0007	GASI0007	GASI0007
16b	Elektroventil 60Hz	GASI0002	GASI0002	GASI0002	GASI0002
17	Connettore Magnetventil	ELET0076	ELET0076	ELET0076	ELET0076
18	Connettore raddrizzato Magnetventil	ELET0075	ELET0075	ELET0075	ELET0075
19	Flammenkontrolle	ELET0134	ELET0134	ELET0134	ELET0134
20	Sicherungsträgerklemme	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
21	Sicherungshalter	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
22	klemme	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204

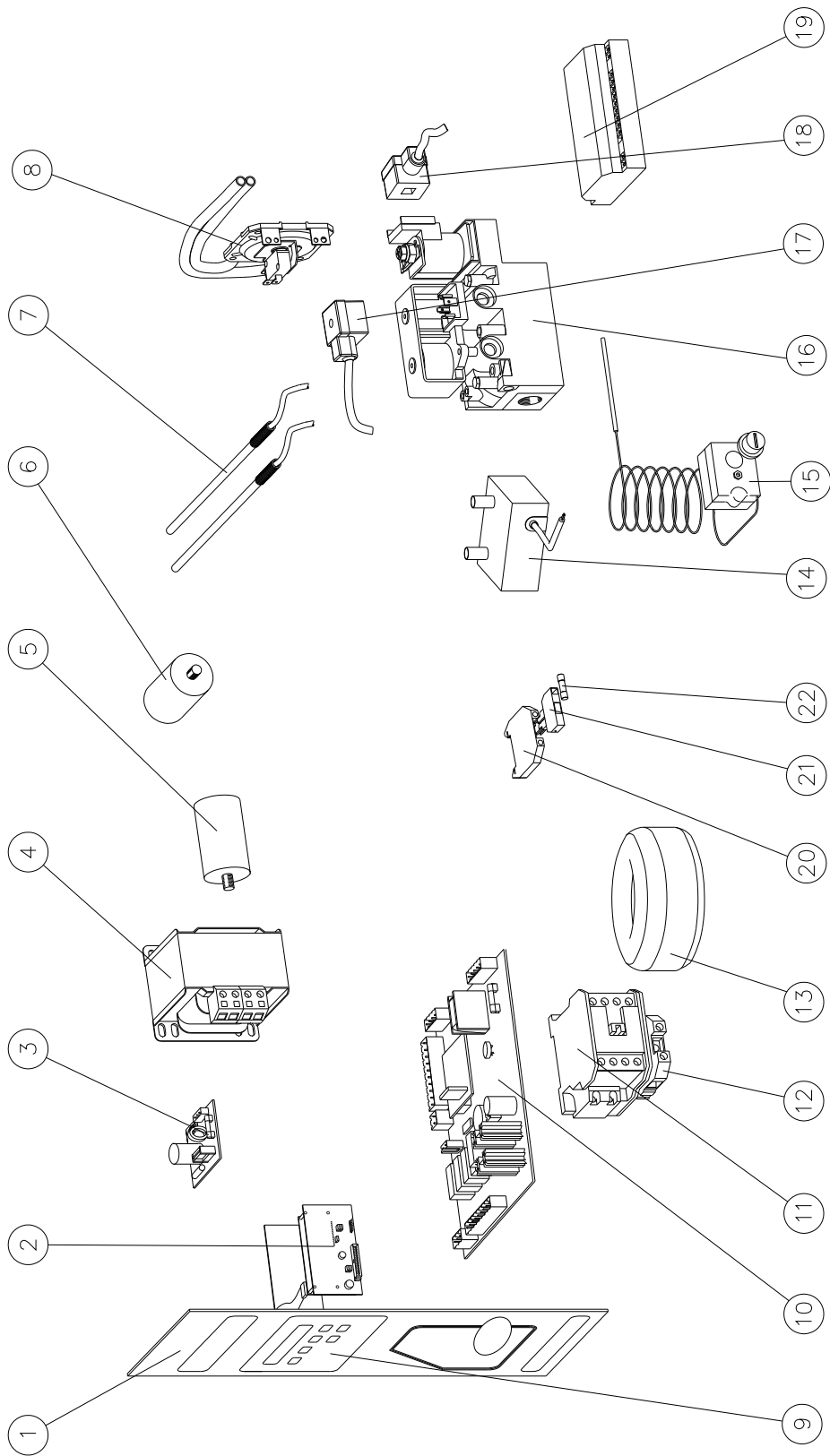
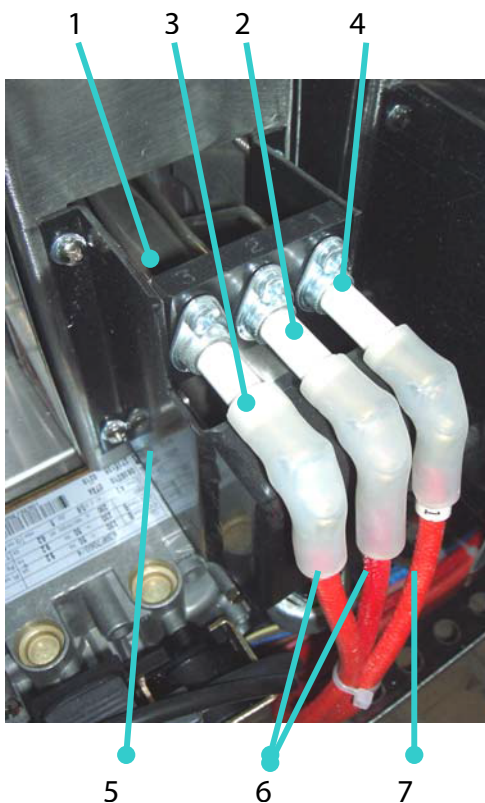


Abb. 10--9 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile

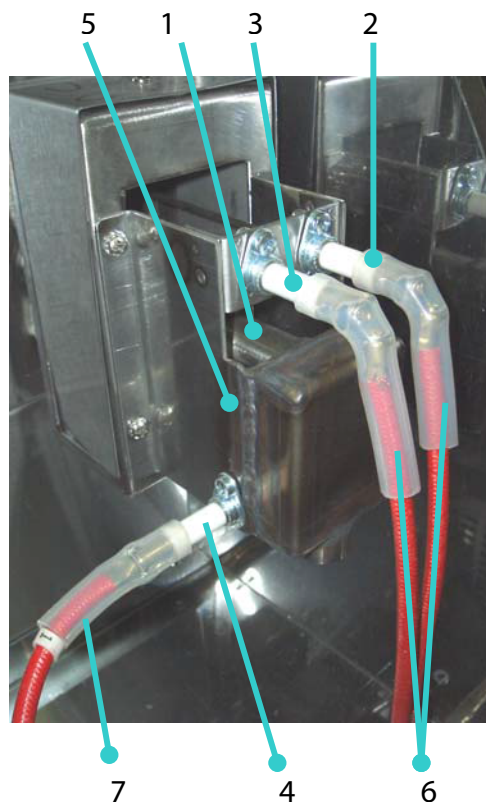
## EXPLOSIVDARSTELLUNG BRENNER

N°	DENOMINAZIONE		DPZ3030G Typ „A“	DPZ6030G Typ „A“	DPZ11030G Typ „B22“	DPZ11030G Typ „A“
1	Kompletter Fackelbrenne Methan - GPL		CARP0352	CARP0357	CARP0357	CARP0357
2	Flammenmaßelektrode (2)	(black)	ELET0357	ELET0360	ELET0363	ELET0363
		(steel)	ELET0411	ELET0411	ELET0411	ELET0411
3	Flammenmaßelektrode (3)	(black)	ELET0358	ELET0361	ELET0364	ELET0364
		(steel)	ELET0412	ELET0412	ELET0412	ELET0412
4	Zünderlektrode (1)	(black)	ELET0356	ELET0359	ELET0362	ELET0362
		(steel)	ELET0410	ELET0410	ELET0410	ELET0410
5	Fackelbrennerhalterung	(black)	SUPP6015	SUPP6009	SUPP6006	SUPP6006
		(steel)	SUPP0278	SUPP0279	SUPP0281	SUPP0281
6	Kabel für Flammenmaßelektrode	(black)	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
		(steel)	CAVI0099	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
7	Kabel für Zünderlektrode (1)	(black)	CAVI0056	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059
		(steel)	CAVI0098	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059

5/40V (black)

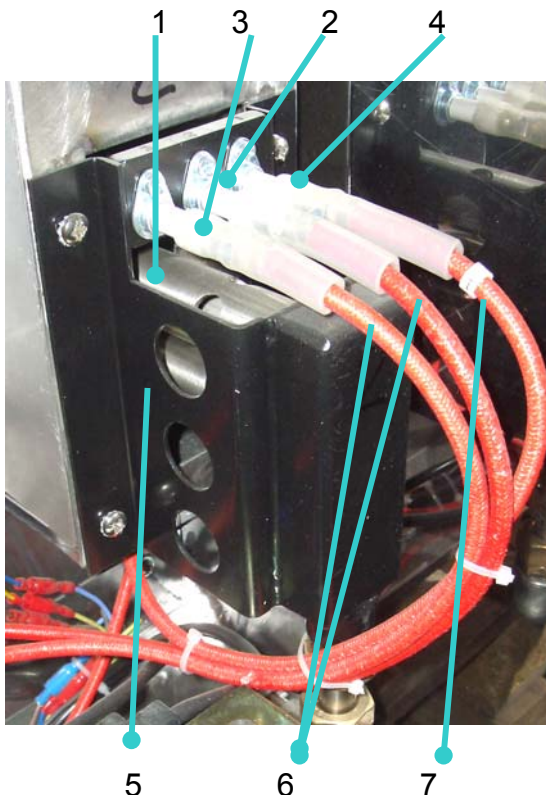


5/40V (steel)

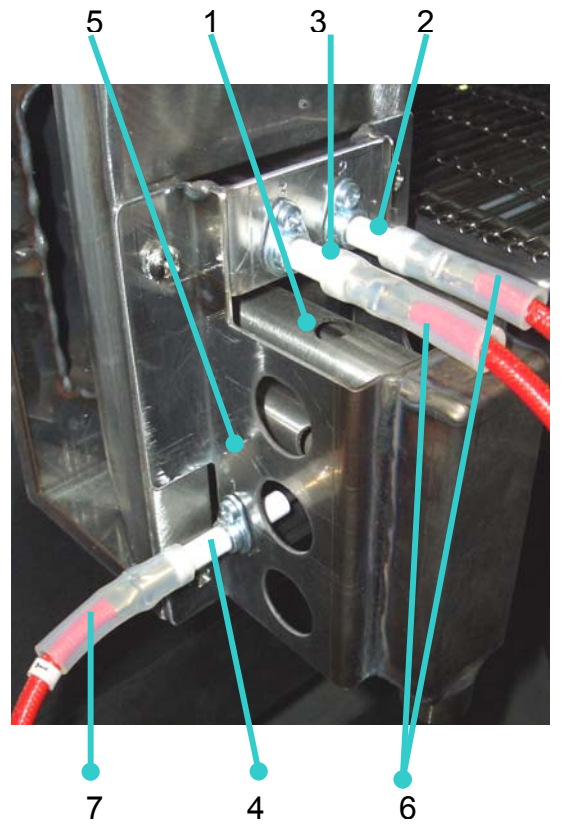




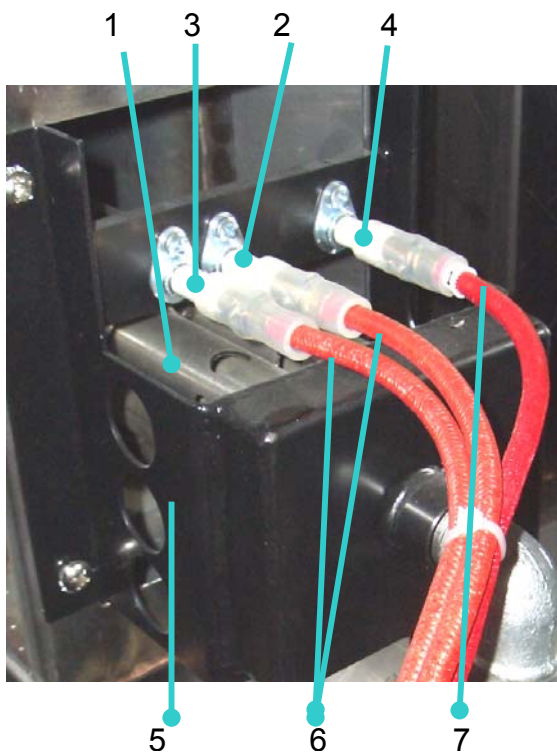
8/50V (black)



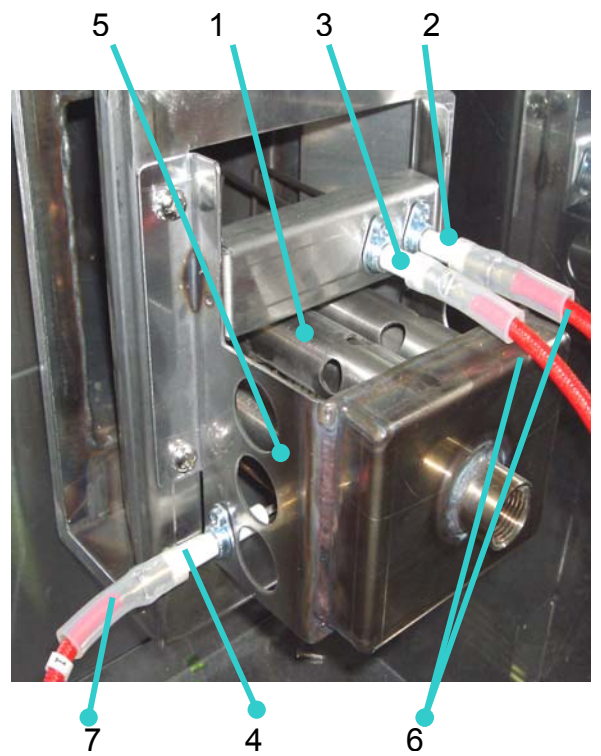
8/50V (steel)



10/75V (black)



10/75V (steel)



EXPLOSIVDARSTELLUNG DER VARIANTEN ZU  
DPZ11030G, Typ B22

N°	BEZEICHNUNG	DPZ3030G Typ "A"	DPZ6030G Typ "A"	DPZ11030G Typ "B22"	DPZ11030G Typ "A"
1	Abzugshaube		-	CARP0120	-
2	Lüftergehäuse		-	CARP0121	-
3	Absauglüfter		-	VENT0017	-
4	Motorgehäuse		-	CARP0122	-
5	Druckregler			ELET0130	
6	Saugmotor		-	MOTO0003	-
7	Lüftergehäuseabdeckung		-	CARP0123	-

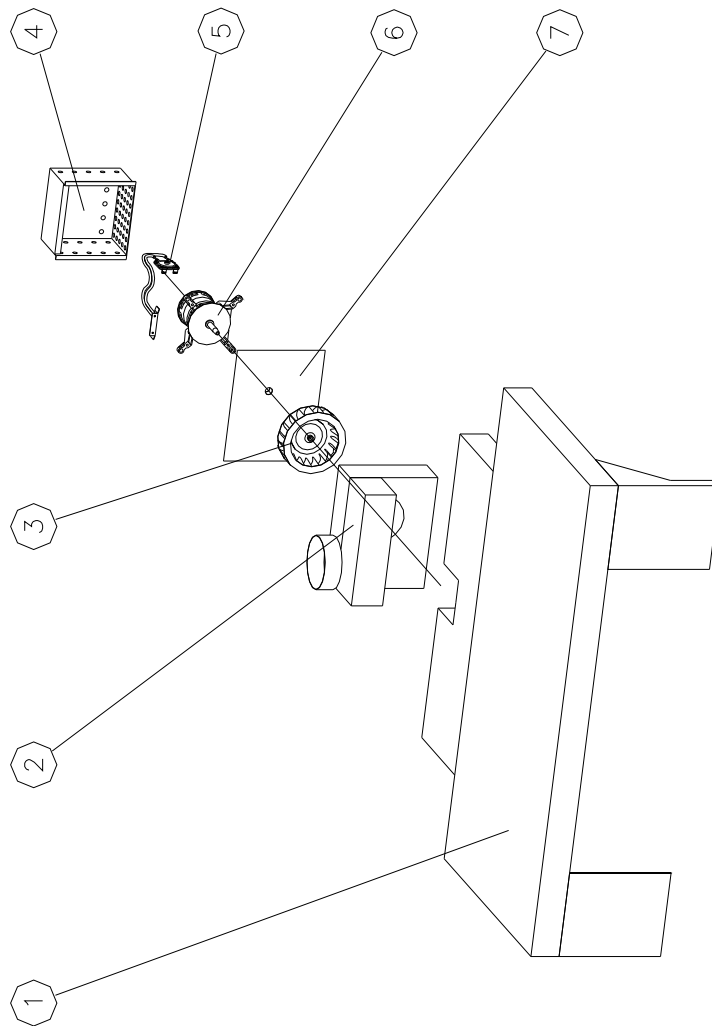
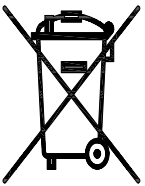


Abb. 10-12 Explosivdarstellung der Varianten zu DPZ11030G, Typ B22

## 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 Modulen bewegt werden. Die Öfen bestehen aus folgenden Materialien: Edelstahl, beschichtetem Blech, aluminierem Blech, Glas, Keramikstoff, Steinwolle und elektrischen Teilen. Beim Abbruch 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.**