
INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. EIGENSCHAFTEN	8
3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTS	8
3.2 ERFÜLLUNG DER RICHTLINIEN.....	8
3.3 VORGESEHENE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN.....	8
3.4 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	9
4. INSTALLATIONSHINWEISE	10
4.1 KONTROLLE BEI DER LIEFERUNG	10
4.2 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS.....	10
4.3 HANDLING DES MODULES.....	11
4.4 POSITIONIERUNG DES MODULES AM UNTERTEIL	11
4.5 POSITIONIERUNG VON ÜBEREINANDERLIEGENDEN MODULEN 11	
4.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	11
4.7 KONTROLLE VOR DER INBETRIEBNAHME.....	14
5. BETRIEB.....	15
5.1 STEUERVORRICHTUNG.....	15
5.2 BETRIEBSZUSTAND DES SYSTEMS	16
5.2.1 Betriebs-und Stillstandzustand on/off	16
5.3 EINSTELLUNGEN.....	18
5.3.1 Einstellung der Backzeit	18
5.3.2 Einstellung der Temperatur	18
5.3.3 Einstellung der Leistung an der Ofendecke/am Ofenboden	18
5.4 PROGRAMMIERUNG	19
5.4.1 Einstellung der aktuellen Stunde	20
5.4.2 Einstellung der Sprache.....	21
5.4.3 Programmierung der Einschaltung.....	22
5.5 AUSSCHALTEN DES OFENS	23
5.6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	23
5.6.1 "TEMP 1"	23
5.6.2 "TEMP 2"	23
5.6.3 "TEMP"	24

5.6.4	<i>“RETE” (Netzband)</i>	24
6.	BEDIENUNG	25
6.1	BEDIENUNGSVORBEREITUNG UND ERSTE EINSCHALTUNG..	25
6.1.1	<i>Einschaltung der Steuervorrichtung</i>	25
6.1.2	<i>Einstellungen und Backstart</i>	25
6.1.3	<i>Ausschalten des Ofens</i>	26
6.2	ALLGEMEINE BACKANLEITUNGEN	26
7.	REINIGUNG	28
7.1	REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE	28
7.2	REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN	28
7.3	REINIGUNG DER BACKKAMMERN DER ÖFEN	29
8.	WARTUNG	30
8.1	FEHLERMELDUNG	30
8.2	SICHERHEITSTHERMOSTAT	30
8.3	SCHALTPLAN	31
8.4	EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE	32
9.	AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG	38
10.	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	39


1. EINFÜHRUNG

Der Ofen **DPZ17030E** gehört der Familie der Netzbandöfen, die hauptsächlich für das automatische Backen von Pizzen und ähnlichen Produkten geplant und gebaut wurden. Das Hauptmerkmal dieses Ofens ist die Möglichkeit, optimale Backresultate zu kriegen, ohne das Backen selbst überwachen zu müssen. Daher kann das Backverfahren auch von unqualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Weitere Vorteile erzielt man angesichts der Tatsache, daß der Ofen **DPZ17030E** auch der Familie der Heißluftöfen gehört: dank der Umluft in der Backkammer kann man ein gleichmäßiges und reproduzierbares Backen mit vereinfachten Bedienungsarbeiten seitens des Betreibers bekommen. Der Ofen **DPZ17030E** ist besonders leistungsfähig, da das Backgut dank der geeigneten Dosierung der Luftumwälzung nicht zu viel getrocknet wird und der richtige Wohlgeruch hat.

Wir von der Firma ggm gastro bedanken uns, daß Sie diesem Produkt den Vorzug geschenkt haben. Wir können Ihnen versichern, daß Sie eine gute Wahl getroffen haben: unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von hochwertigen Produkten, ohne unnötige und gegenwirkende Einschränkungen bei der Wahl der besten Materialien.

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG

 Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen für die Sicherheit, die Bedienungsanleitung und die Wartung. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Angestellten, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Fa. ggm gastro S.r.l. nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.



Dieses an verschiedenen Punkten des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor heißer Oberfläche.



Dieses an verschiedenen Punkten des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor elektrischer Spannung, nicht in der Produkthülle isoliert, die ein Brandgefahr verursachen oder Personen durch Stromschlag töten kann.



Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen über die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen. Auch diese Abschnitte müssen daher im Interesse des Benutzers durchgelesen werden.



Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Backofens auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann. Dieses Handbuch muß das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher.

Schreiben Sie die hinter dem Handbuchdeckel angegebene Code- und Revisionsnummer auf. Falls diese Kopie verloren oder zerstört wird, können Sie eine neue durch die Mitteilung der oben genannten Daten bestellen.



Dieses Handbuch besteht aus mehreren Abschnitten, die sowie von den Monteuren und den Wartungstechnikern als auch vom Endbenutzer für einen **sicheren Gebrauch** und zur Erzielung der bestmöglichen Resultate mit diesem Produkt durchgelesen werden müssen.

Jedenfalls möchten wir Ihnen im nachfolgenden einige nützliche Hinweise für ein schnelles Nachschlagen der verschiedenen Kapitel geben.

Der **Abschnitt 3** bestimmt das Anwendungsbereich des Geräts und erteilt Auskünfte über seine Eigenschaften und technische Daten, die für den Wahl, die Installation und den Gebrauch des Geräts notwendig sein können. Dieser Abschnitt dient als Bezugspunkt wenn man nachprüfen muß, ob den Gebrauch des Geräts unter den vorgesehenen Verwendungsmöglichkeiten fällt und jedes Mal, wenn man den richtigen Wert einer Größe wissen möchte.

GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Der **Abschnitt 4** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die Installation des Geräts. Sie sind hauptsächlich ans Fachpersonal gewandt, sollten aber vorher vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die für den Betrieb des Geräts notwendigen Aufstellungsräume und Anlagen vorbereiten zu können.

Die **Abschnitte 5 und 6** erteilen alle notwendigen Auskünften über die Einschaltung, die Verwendung und die Ausschaltung des Ofens in Sicherheitsbedingungen.

Der **Abschnitt 7** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Reinigungsarbeiten des Geräts, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, um den Betrieb unter Sicherheitsbedingungen (vor allem vom hygienischen Gesichtspunkt) zu garantieren und immer bessere Resultate mit dem Gerät erzielen zu können.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen. Dieser Abschnitt enthält auch eine auseinander gezogene Darstellung des Geräts und eine Ersatzteilliste zur einfachen Bestellung und Auswechslung der eventuell beschädigten Teile.

Der **Abschnitt 9** erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.

Der **Abschnitt 10** Faksimile Konformitätserklärung.



Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.

3. EIGENSCHAFTEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTS

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf die elektrischen Umluft-Netzbandöfen DPZ17030E.

3.2 ERFÜLLUNG DER RICHTLINIEN

Der Ofen DPZ17030E 12/80V ist mit folgender Pflichtmarkierung versehen:



weist auf die Erfüllung folgender europäischer Richtlinien hin:

2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilität;

2006/42/CE Maschinen;

2006/95/CE Niederspannung.

3.3 VORGESEHENE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN

Der Ofen DPZ17030E ist für das Backen von Pizza und Gastronomieprodukten entworfen worden und ist für das **für die professionelle Bedienung durch entsprechend geschultes Personal** bestimmt.

Die vom normalen Einsatz vorgesehenen Arbeitsvorgänge der Backmodule sind das Einführen und Herausnehmen der Produkte aus der Backkammer, die Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des gesamten Gerätes.

3.4 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

In den folgenden Tabellen sind sämtliche technische Spezifikationen des Backmodules enthalten.

	DPZ17030E	Maß-Einheit
Gewicht	330	Kg
Außenabmessungen	1645x2180x595	mm
Netzbandbreite	800	mm
Netzbandlänge	2100	mm
Backkammerlänge	1200	mm
Stundenleistung	200/220 (Ø 25 cm) 150/170 (Ø 30 cm) 60/80 (Ø 40 cm)	Pizzen/St.
Stromversorgung	Dreiphasig	
Spannung	400 / 230	Vac
Frequenz	50 oder 60	Hz
Strom	52.5 / 81.5	A
Elektrische Leistung insgesamt	24 + 0.45	kW
Elektrischer Anschluss	Fünfpoliges steckerloses Kabel	
Kabellänge	2	m
Leiterquerschnitt	10	mm ²
Temperaturkontrolle	Elektronisch computergesteuert	--
Temperaturmeßeinheit	° C	
Maximal einstellbare Temperatur	320	° C
Fehlermeldung	mittels Display	
Umgebungsbedingungen:		
Temperatur	0 - 40 °C	
Maximale Feuchtigkeit	95% ohne Kondenswasser	

Tabelle 3-1 Technische Spezifikationen

4. INSTALLATIONSHINWEISE



ACHTUNG: Die vorliegenden Installationsanleitungen sind ausschließlich für Personal bestimmt, das für die Installation und Wartung von Gasgeräten qualifiziert ist. Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Ofen, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

Außerdem, falls es notwendig ist, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektroanlage des Gebäudes vorzunehmen, wo das Gerät montiert wird, muß sich der Techniker, der diese Arbeit durchführt, für die Zertifizierung sorgen, daß die Arbeiten laut den im Installationsland gültigen Normen ausgeführt worden sind.

4.1 KONTROLLE BEI DER LIEFERUNG

Abgesehen von anders lautenden Vereinbarungen werden die Produkte sorgfältig mit einer stabilen Holzstruktur und zum Schutz vor Stößen und Feuchtigkeit während des Transports mit einer Nylonfolie mit Blasen verpackt und dem Frachtführer einwandfreiem Zustand übergeben.

Auf jeden Fall wird es empfohlen, die Verpackungen bei der Lieferung zu prüfen, ob es Schäden erlitten hat. Bei eventuellen Schäden, diese auf die Quittung schreiben und vom Fahrer unterschreiben lassen.

Nach dem Auspacken prüfen, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, dass alle eventuell im losen Zustand gelieferten Ofenteile vorliegen. Bei Geräteschäden und/oder Fehlen von Teilen, wird darauf hingewiesen, dass der Frachtführer Beanstandungen nur innerhalb von 15 Tagen ab Lieferung akzeptiert und dass Firma dr. ggm gastro S.r.l. nicht für Schäden haftet, welche die eigenen Produkte beim Transport erlitten haben. Wir helfen Ihnen aber selbstverständlich bei der Unterbreitung Ihrer Beanstandung.



Bei Schäden auf keinen Fall versuchen, das Gerät zu benutzen und sich an das qualifizierte Personal wenden.

4.2 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS

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 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.



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

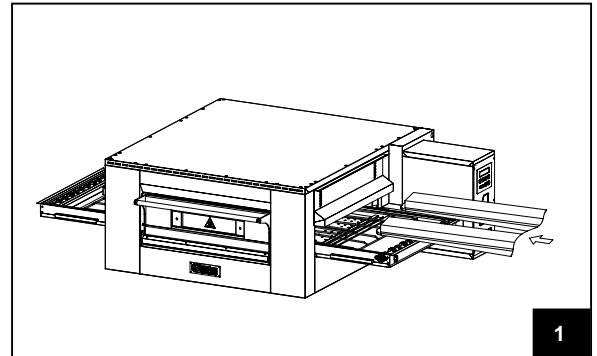
während der Inbetriebsetzung des Gerätes selbst oder anderer im selben Raum installierten Geräte) die in den Spezifikationen eingetragenen max. und min. Werte (siehe Abs. 3.4) überschreiten dürfen.

Insbesondere die Überschreitung von Höchsttemperatur- und Höchstfeuchtigkeitswert kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

4.3 HANDLING DES MODULES

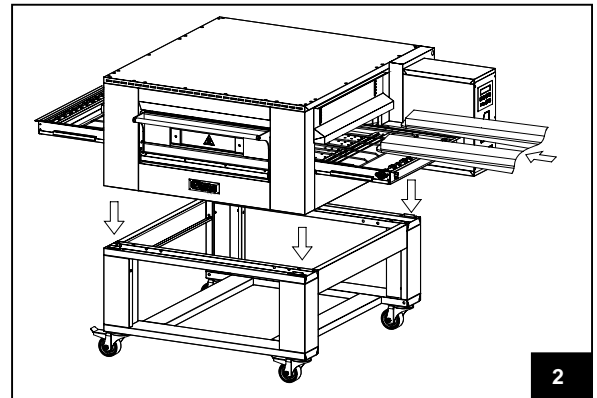
Das Entladen und das Handling des verpackten Modules müssen durch einen Gabelstapler oder eine Transpalette erfolgen, deren Tragfähigkeit mindestens gleich als das Modulgewicht sein soll. Die Ein- und Austrittstafeln bis zu ihre höchste Stellung heben. Die Gabel des Hubmittels in die Backkammer durch den Eintritt oder den Austritt des Tunnels stecken (Abb. 1).

⊘ Um Schaden am Modul zu vermeiden, Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.



4.4 POSITIONIERUNG DES MODULES AM UNTERTEIL

Den Ofen in die Unterteilecken einfügen (Abb.2).



4.5 POSITIONIERUNG VON ÜBEREINANDERLIEGENDEN MODULEN

⚠ **MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLEGBAREN MODULE: 3.**

Nach der Positionierung des ersten Ofen auf das Unterteil (siehe vorherigen Abschnitt) wie folgt vorgehen:

1- Das zweite und dritte Modul hintereinander überliegen, die seitlichen Außenwände aufeinander passen lassen.

4.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ Die Geräte sind mit einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet. Für den zu verwendende Typen, die Tabelle 3-1 des Abschnitts 3.4 nachsehen.

Um die geltenden Sicherheitsnormen zu erfüllen, **muß man den (gelb-grün) Erdleiter an ein Äquipotentialsystem anschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden muß.**



Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungseigenschaften übereinstimmen (siehe Tabelle 3-1).

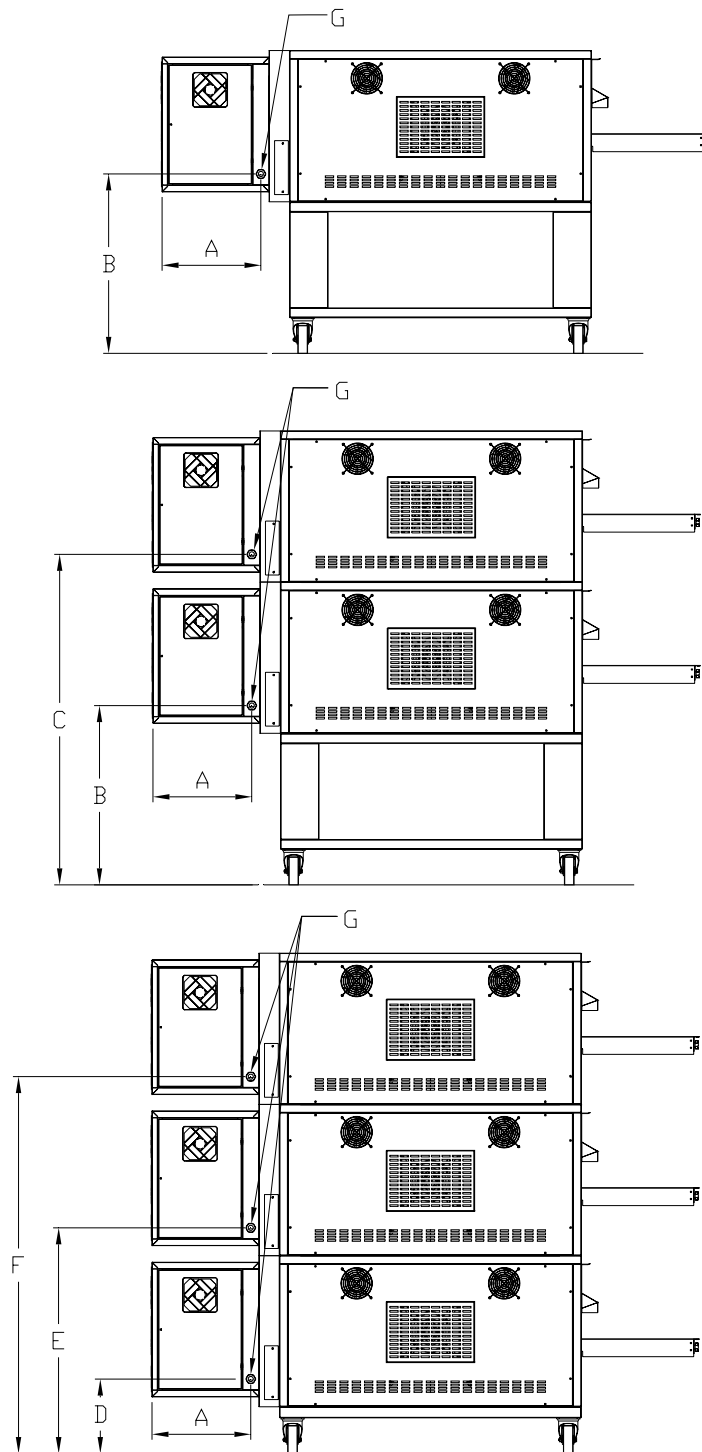
Das Stromkabel muss mit einem Stecker, der an eine mit entsprechender Steckdose ausgestattete Schalttafel einzuführen ist, und mit einem Differential-Wärmemagnetschalter ausgestattet sein.

Das Steckdosen- Stecker- Paar muss so gestaltet sein, dass der Erdleiter als erster angeschlossen und als letzter herausgezogen wird und muss für den Nennstrom dimensioniert sein (siehe Tabelle 3-1). Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker des Typs CEE17 bzw. solche, welche die europäische Norm EN 60309 erfüllen, geeignet.

Die Wärmeschutzvorrichtung muss auf den Nennstrom und die Magnetschutzvorrichtung auf den maximalen Augenblicksstrom eingestellt sein (dieser ist bei Öfen etwas höher als der Nennstrom, bei Maschinen handelt es sich um den stärksten Anlass-Spitzenstrom); die Differentialvorrichtung hingegen muss auf einen Strom von 30 mA eingestellt sein (siehe Tabelle 3-1).

Die Firma ggm gastro haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

Eingangsposition von Elektroanschluss, siehe Abb. 5-1.



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
12/80V	360	647	1242	287	882	1477

G= EINGABE STROMSPEISUNG

Abb. 5-1 Eingabe Stromspeisung für ein Backmodul und für das Übereinanderliegen von maximal 3 Backmodulen.

4.7 KONTROLLE VOR DER INBETRIEBNAHME

- 1 - Prüfung der elektrischen Verkabelung
- 2 - Prüfung der einwandfreien Kupplung der Netzbandverbindungsstück mit der Netzbandrahmenantriebswelle
- 3 - Stellung der Ofeneintritts-und Austrittstafeln je nach Bedarf
- 4 - Prüfung der Anwesenheit von Gegenständen auf dem Netzbandrahmen
- 5 - Prüfung der Betriebsfähigkeit der Schalttafel

5. BETRIEB

5.1 STEUERVORRICHTUNG



Ein-/Ausschalttaste Ofen



Taste Verringerung des Parameterwerts



Taste Durchgriff Programmierung



Taste Erhöhung der Parameterwerte



Start-/Stopptaste Netzband



Taste Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung

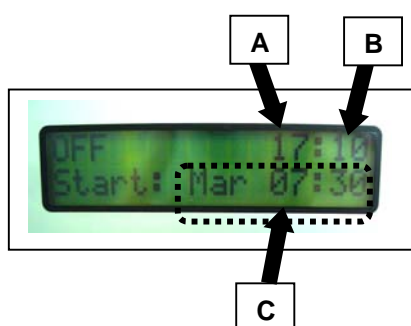
5.2 BETRIEBSZUSTAND DES SYSTEMS

5.2.1 Betriebs-und Stillstandzustand on/off

Beim Stillstandzustand (off-Stellung) ist die Karte gespeist aber keine der vom System vorgesehenen Funktionen kann befähigt werden, da der allgemeine Fernschalter noch nicht aktiv ist.

Alle Ausgänge sind unerregt und alle Ofenfunktionen sind mit Ausnahme der Programmierungsfunktionen deaktiviert.

Das Display zeigt "OFF", die aktuelle Stunde und Tag und Stunde der automatischen Einschaltung.



wo:

A = aktuelle Stunde

B = aktuelle Minute

C = Tag, Stunde, Minute der automatischen Einschaltung

Der Tag wird wie folgt angezeigt:

Lunedì (Montag)

Martedì (Dienstag)

Mercoledì (Mittwoch)

Giovedì (Donnerstag)

Venerdì (Freitag)

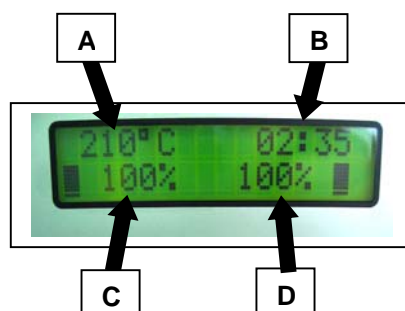
Sabato (Samstag)

Domenica (Sonntag)

Bei ausgeschaltetem Ofen ist auch die Hinterbeleuchtung des Displays aus.

Sie wird bei Aktivierung der Programmierung einschalten.

Beim Aktivierungszustand (Stellung ON) erregt der Hauptfernschalter, das Gebläse schaltet ein und die Heizung des Ofens wird befähigt. Das Display wird hinterbeleuchtet und auf ihm erscheint:



wo:

- A = Backtemperatur (°C)
- B = Backzeit (Minuten : Sekunden)
- C = Leistung an der Decke (%)
- D = Leistung am Boden (%)

5.3 EINSTELLUNGEN

5.3.1 Einstellung der Backzeit

Die gewünschte Backzeit wird direkt vom Bediener eingestellt. Die entsprechende Netzbandvorschubgeschwindigkeit wird dann automatisch von der Elektronikkarte gesteuert.

Bei der Einschaltung des Ofens steht das Netzband still und die Backzeit blinkt auf der Anzeige. Um die Bandbewegung zu aktivieren, die Taste zum Start-/Stopp des Netzbandes drücken (Abb. 1).

Die Netzbandbewegung kann zu jeder Zeit mittels der Taste (Abb. 1) aktiviert oder deaktiviert. Wenn das Netzband still steht, blinkt die Backzeit. Bei eingeschaltetem Ofen kann die Bewegung des Bandes zu seiner Höchstgeschwindigkeit durch das Drücken der Taste „in“ (Abb. 1) für 4 Sekunden eingestellt werden.

Um zum vorherigen Zustand zurückzukehren, die gleiche Taste erneut drücken. Zur Einstellung der Backzeit, den Abschnitt „Programmierung“ nachsehen.



1

5.3.2 Einstellung der Temperatur

Die Einstellung der Ofentemperatur ist nur bei eingeschaltetem Ofen aktiv.

In diesem Fall wird der Ofen zur eingestellten Temperatur bis zu seinem Ausschalten gebracht und behalten.

Bei eingeschaltetem Ofen wird der Ist-Temperaturwert der Backkammer angezeigt; zur Visualisierung der eingestellten Temperatur, die Taste zur Erhöhung der Parameterwerte drücken (Abb.2). Zur Einstellung der Einstelltemperatur, den Abschnitt „Programmierung“ nachsehen.



2

5.3.3 Einstellung der Leistung an der Ofendecke/am Ofenboden

Die Aufheizung wird durch das Modulieren der Einschaltung der Ofendecke- und Ofenbodenheizwiderstände je nach dem Leistungsprozentsatz, der für jedes Element programmiert wurde (siehe Beschreibung hierunter).

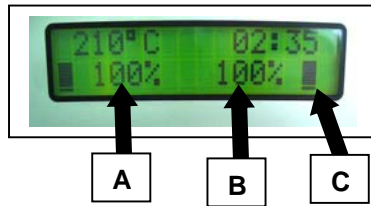
Das Modulieren besteht aus der Einschaltung des Heizelements je nach dem Prozentsatz der eingestellten Zeit, sich auf 45 Sekunden beziehend. Zum Beispiel: wenn der Wert 20% eingestellt ist, das Heizelementaggregat wird zyklisch für 9 Sekunden je 45 gespeist.

Um die gleichzeitige Einschaltung der zu vermeiden, werden die Deckenheizelemente für den Anfangszeitraum aktiviert, die Bodenheizelement am Schlusszeitraum.

Zum Beispiel: wenn 30% an der Decke und 20% am Boden eingestellt wurde, wird das Betriebszyklus laut der unterstehenden Tabelle erfolgen:

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

Der Einschaltungsprozentsatz beider Heizelemente wird auf dem Display angezeigt (A %= Decke links, B %= Boden rechts)



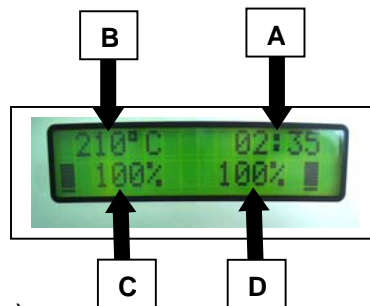
Wenn eine Widerstandsgruppe eingeschaltet ist, aktiviert sich auf dem Display der Anzeiger (C).

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

Für die Eingabe der Backzeit, siehe Paragraph "Programmierung".

5.4 PROGRAMMIERUNG

Die vom Bediener einstellbaren Betriebsparameter sind wie folgt:



wo:

A = Backzeit (Minuten : Sekunden)

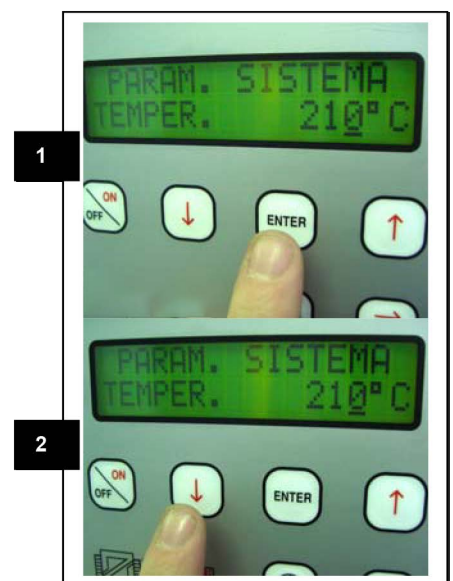
B = Einstelltemperatur (°C)

C = Leistungsprozentsatz der Deckenheizelemente (%)

D = Leistungsprozentsatz der Bodenheizelemente (%)

Diese Parameter werden normalerweise auf dem Display bei eingeschaltetem Ofen angezeigt und sind sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Ofen einstellbar.



Um zur Programmierung einzusteigen und von einem Parameter zum folgenden zu greifen, die Taste Enter zum Programmierungsdurchgriff drücken (Abb. 1)
Bei der Programmierungsphase blinkt eine horizontale Linie unter dem Parameter auf dem Display.



Um den Wert zu ändern, die Tasten zur Erhöhung und Verminderung betätigen (Abb. 2).

Wenn die Taste gedrückt gehalten wird, die Datenänderungsgeschwindigkeit erhöht.

Falls keine Taste für länger als 5 Sekunden gedrückt wird, wird der angezeigte Wert gespeichert und man verlässt man den Programmierungszustand.

Während der Programmierung werden die Tasten  und  deaktiviert.

Die Programmierungsfolge lautet wie folgt:

- 1) Backzeit
- 2) Temperatur
- 3) Deckenleistung
- 4) Bodenleistung

5.4.1 Einstellung der aktuellen Stunde

Die aktuelle Stunde kann vom Bediener nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Um in die Einstellung einzusteigen, die Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung für 3 Sekunden gedrückt halten (Abb.1).

Auf dem Display erscheint (Abb.1):

wo:

- A = aktueller Tag
- B = aktueller Monat
- C = aktuelles Jahr
- D = aktuelle Stunde
- E = aktuelle Minute

Ein Cursor zeigt welches Datum in der korrigierenden Phase liegt. Die Taste Enter drücken, um den Tag, den Monat, das Jahr, die Stunde oder die Minuten zu ändern. Dann kann der Wert durch die Betätigung der Tasten zur Erhöhung oder Verminderung geändert (Abb. 2) und dann durch das erneute Drücken der Taste Enter bestätigt werden. Dann greift man zum folgenden Datum (Abb.3).

Nach Eingabe des Tags, des Monats, des Jahrs, der Stunde und der Minuten, steigt man in die Programmierung des aktuellen Tags der Woche ein. Auf dem Display erscheint (Abb. 4)

wo:

F = aktueller Tag der Woche.



5.4.2 Einstellung der Sprache

Die zu verwendende Sprache für die im Display erscheinenden Aufschriften kann unter die verfügbaren ausgewählt werden.

Zur Einstellung der Sprache, in die Uhrprogrammierung einsteigen (siehe Abschnitt 5.4.1) und alle Daten bestätigen bis zur Erscheinung von (Abb. 5) auf dem Display:

Das Verfahren für Änderung und Bestätigung ist ähnlich wie jenes für die Uhreinstellung.

Bei der Bestätigung, verlässt man die Programmierungsphase und kehrt man zum vorherigen Zustand zurück.



5.4.3 Programmierung der Einschaltung

Um zur programmierten Einschaltung zu greifen, muß man die Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung bei aktiviertem oder stillstehendem Ofen drücken und sofort loslassen (Abb. 1).

Auf dem Display erscheint der Zustand (aktiviert oder deaktiviert) der automatischen Einschaltung (AUTOSTART : ON oder OFF).

Zur Programmierungsaktivierung -oder Deaktivierung muß man die Taste zur Erhöhung oder Verminderung betätigen (Abb.2).

Nach der Aktivierung und dem Drücken der Enter-Taste erscheinen der erste Tag der Woche und die Ziffern der Stunden und Minuten (Abb. 3).

Zum Wahl der Einschaltungsstunde, den blinkenden Cursor unter die Ziffern der Stunden mittels der Taste Enter positionieren und dann die Tasten zur Erhöhung und Verminderung für die Einstellung des entsprechenden Werts drücken (Abb.4).

Falls man den Ofen an einem bestimmten Tag der Woche nicht einschalten möchte (z.B. am Schlußtag), die Schrift OFF, die sich zwischen 23 und 00Uhr befindet, während der Einstellung der Stunde mittels der Erhöhungs- und Verminderungstasten auswählen (Abb.4).

Durch das erneute Drücken der Taste Enter kommt man zu den Minuten und durch ein weiteres Drücken wird der Cursor unter den Wochentag zurückgebracht (Abb.3). Um zum folgenden oder vorherigen Tag zu kommen, die entsprechenden Erhöhungs- und Verminderungstasten drücken.

Nach der Einstellung, die Taste Enter drücken und etwa 5 Sekunden warten. Die Daten werden automatisch gespeichert und man kehrt zu den vorherigen Funktionen zurück.

Zum Beweis der Einschaltungsaktivierung erscheint der Tag und die Stunde der folgenden Einschaltung bei inaktivem Zustand auf dem Display (Abb.5). Bei deaktivierter Einschaltung erscheint die Schrift "Off" anstelle des Tags und der Stunde.



5.5 AUSSCHALTEN DES OFENS

Zum Ausschalten des Ofens, die Taste on/off (Abb.6) drücken. Die Heizung schaltet aus, während die Umluftventilator und das Netzband – falls aktiviert – weiter arbeiten werden, bis die Temperatur unter 150°C gefallen ist. Dann wird der Hauptfernswitcher deaktiviert und nur die Karte wird gespeist, um die Funktionen Uhr und programmierte Einschaltung zu erlauben. Während der Ausschaltungsphase bleibt die Hinterbeleuchtung ein und die Schrift "OFF" blinkt. Bei dieser Phase ist es möglich, den Ofen einzuschalten und die Bandbewegung zu starten oder zu stoppen.



Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, sich vergewissern, daß die Anzeige genau den Tag und die Stunde der Einschaltung angibt oder, wenn die automatische Einschaltung nicht gewünscht ist, die Schrift "Start: off".

5.6 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Betrieb des Ofens wird dauernd kontrolliert. Beim Störfall wird eine Alarmprozedur aktiviert.

5.6.1 "TEMP 1"

Wenn die von der Sonde 1 gemessene Temperatur die 350°C überschreitet oder bei Störung der Sonde, wird der Temperaturwert auf dem Display von der blinkenden Schrift "TEMP 1" ersetzt und eine intermittierende Sirene ertönt.



Die Sirene kann durch Drücken der Taste  aufgehört werden.

Der Ofen arbeitet weiter und zur Messung der Temperatur wird nur die Sonde 2 in Betracht gezogen. Die Einstelltemperatur wird dann automatisch von 40°C vermindert.

Diese Änderung des Temperaturdatums wird durchgeführt, um den einzigen, im heißten Ofenbereich gemessenen Wert zu korrigieren und einen Wert nahe dem Ist-Wert zu simulieren, der nach Angabe der Mittelwerte zwischen heißtem und kältestem Bereich bearbeitet wurde. Dies erlaubt, den Ofen auch bei Störung einer Sonde verwenden zu können.

5.6.2 "TEMP 2"

Wenn die von der Sonde 2 gemessene Temperatur die 450°C überschreitet oder bei Störung der Sonde, wird der Temperaturwert auf dem Display von der blinkenden Schrift "TEMP 2" ersetzt und eine intermittierende Sirene ertönt.




Die Sirene kann durch Drücken der Taste  aufgehört werden.

Der Ofen arbeitet weiter und zur Messung der Temperatur wird nur die Sonde 1 in Betracht gezogen. Die Einstelltemperatur wird dann automatisch von 40°C erhöht.

Diese Änderung des Temperaturdatums wird durchgeführt, um den einzigen, im kältestem Ofenbereich gemessenen Wert zu korrigieren und einen Wert nahe dem Ist-Wert zu simulieren, der nach Angabe der Mittelwerte zwischen heißtem und kältestem Bereich bearbeitet wurde. Dies erlaubt, den Ofen auch bei Störung einer Sonde verwenden zu können.

5.6.3“TEMP”

Wenn die von der Sonde 1 gemessene Temperatur die 350°C überschreitet und gleichzeitig überschreitet die Temperatur der Sonde 2 die 450°C, wird der Wert auf dem Display von der blinkenden Schrift “TEMP” ersetzt und eine intermittierende Sirene ertönt.

Die Sirene kann durch Drücken der Taste  aufgehört werden.





Es ist notwendig, die Betriebsfähigkeit von Fachtechnikern wiederinstandzusetzen.

5.6.4 “RETE” (Netzband)

Wenn der Netzbandantriebsmotor defekt ist oder von ihm Fehlermeldungen kommen, ein Alarmsignal erscheint auf dem Display mit der blinkenden Schrift “RETE” und die Sirene ertönt auf intermittierende Weise.

Dies bedeutet, daß die Backzeit der eingestellten Backzeit nicht entspricht und dann ist es notwendig, die Betriebsfähigkeit wiederinstandzusetzen.

6. BEDIENUNG

 Während oder nach dem Backen erreichen der Ofenflächen gefährliche Temperaturen. Das Symbol  weist auf diese Gefahr hin. Diese Oberflächen nie berühren. Nur den entsprechenden Griff verwenden.

6.1 BEDIENUNGSVORBEREITUNG UND ERSTE EINSCHALTUNG

Wenn das Gerät erst installiert oder für einige Tagen nicht gebraucht wurde, muß er vor dem Backen von Lebensmitteln laut den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung" durchaus gereinigt werden, um eventuelle Verarbeitungsrückstände, Staubanhäufungen oder andere Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel vergiften können.

6.1.1 Einschaltung der Steuervorrichtung

Beim Drücken der Taste On/Off (Abb.1) schalten der Ventilator und die Heizwiderstände ein.



6.1.2 Einstellungen und Backstart

Die gewünschte Backzeit durch das Drücken der Taste Enter (Abb.2) auswählen und mittels der Tasten zur Erhöhung und Verminderung der Werte einstellen.



Danach die Taste Enter zur Einstellung der gewünschten Temperatur (Abb.3) mittels der Tasten enter zur Erhöhung und Verminderung der Werte einstellen (Abb.4) und dann bestätigen.



Anschließend die Taste Enter (Abb.5) zur Einstellung der Decke- und Bodenleistung drücken und die Einstellung mittels der Tasten zur Erhöhung und Verminderung der Werte durchführen und bestätigen.



Nach Einstellung der Leistung an der Ofendecke, die Taste Enter drücken um die Leistung des Boden mittels der Tasten zur Erhöhung und Verminderung der Werte einzustellen und dann bestätigen.



BEDIENUNG

Nach Einstellung der gewünschten Backzeit und Temperatur, die Bandbewegung mittels der Taste (Abb.6) aktivieren.

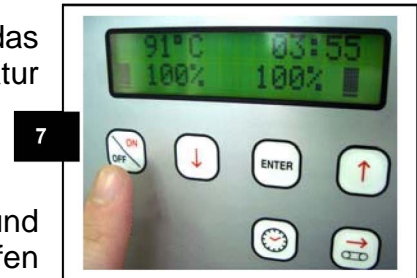


6.1.3 Ausschalten des Ofens

Am Ende jedes Arbeitstags die Taste On/Off drücken (Abb.7). Die Aufheizung schaltet aus, der Umluftventilator und das Netzband, falls aktiviert, werden weiter laufen bis die Temperatur unter 150°C gefallen ist. Dann erregt der Hauptfurnschalter, um die Karte gespeist für die Funktionen Uhr und programmierte Einschaltung zu lassen.

Bei der Ausschaltungsphase bleibt die Hinterbeleuchtung ein und die Aufschrift "OFF" blinkt. Während dieser Phase kann der Ofen wiedereingeschaltet und die Netzbandbewegung gestartet und gestoppt werden

Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, sich vergewissern, daß das Display den Tag und die Stunde der gewünschte Einschaltung genau angibt oder, wenn man die automatische Einschaltung nicht möchte, daß die Aufschrift „Off“ erscheint.



Bei längeren Stillstandszeiten (z.B. Schluss wegen Ferien) ist es nötig, außer Backkammerventilatoren auch den Hauptschalter zur Stromspeisung zum Labor auszuschalten.

6.2 ALLGEMEINE BACKANLEITUNGEN

Aufgrund der vielseitigen Eigenschaften der Lebensmittel ist es nicht möglich, genaue Backtemperaturen und – Zeiten zu nennen, da ihre Eigenschaften sehr unterschiedlich sind.

Bei Pizza und ähnlichen Produkten hängen Backzeit und Temperatur von der Form und der Stärke des Teiges und von der Menge der hinzugefügten Zutaten ab.


Daher empfehlen wir, einige Tests durchzuführen (insbesondere, wenn man noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat), indem man mit einer Temperatur von 290-310 °C beginnt und folgende Punkte beachtet:


1. im Vergleich zu den statischen Öfen, ist eine sehr niedrige Temperatur erforderlich.
2. bei niedrigeren Temperaturen erhält man im Allgemeinen ein qualitativ hochwertigeres, verdaulicheres Produkt, der Ofen ist keinem Stress ausgesetzt und hält länger, man muss aber die Backzeit verlängern.
3. bei höheren Temperaturen ist es schwerer, ein gleichförmigeres Backergebnis zu erhalten, aber die erforderliche Backzeit verkürzt sich.
4. der Ofen weist eine maximale Produktionskapazität auf, die in Kg Produkt pro Stunde angegeben wird; es handelt sich um Richtwerte. Wenn diese maximale Produktionskapazität überschritten wird, nimmt die Temperatur der Backkammer auch über 10-20°C ab und fängt nicht wieder an zu steigen, bis die Einführung des rohen Produktes verschoben bzw. die Backzeit erhöht wird.




Wenn keine Produkte eingeführt werden müssen und Sie den Ofen auf Temperatur halten möchten, wird es empfohlen den Prozentsatz der Leistung an der Decke und am Boden auf 50% einzustellen. Damit ist es möglich, daß die Temperatur in der Backkammer leicht aber langsam fällt, besonders wenn die eingestellte Temperatur höher als 300 °C. Das ist kein Problem, weil der Ofen – bei Einstellung der Leistung an der Decke und am Boden auf 100% - auf die eingestellte Temperatur binnen kurzem zurückkehrt und die Produkte noch einschießen werden können.


7. REINIGUNG

 Am Ende des Arbeitstages (oder öfter, sofern notwendig) die mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommene Backfläche und alle Backofenteile sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, daß sich die Nahrungsmittel zersetzen und den Arbeitsraum und die neuen, zu backenden Produkte verunreinigt werden.

 Am Ende des Arbeitstages (oder öfter, sofern notwendig) die mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommene Backfläche und alle Backofenteile sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, daß sich die Nahrungsmittel zersetzen und den Arbeitsraum und die neuen, zu backenden Produkte verunreinigt werden.


7.1 REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TEILE


 Die abnehmbaren Teile können wie normales Geschirr gereinigt werden. Um Schmutz- und Reinigungsmittelansammlungen zu vermeiden, die die eingeführten Produkte verunreinigen könnten, keine spitzige Werkzeuge verwenden oder kleine Bürsten.

 Außerdem ist es nicht empfehlenswert, Schleifinstrumente (Schmirgelschwämme und ähnliches) zu verwenden, da sie mit der Zeit den Edelstahl- und Kristallglasteilen den Glanz nehmen. Es wäre daher besser, die abnehmbaren Teile zu waschen, bevor Speisereste antrocknen.


Die Reinigung der Einlauf- und Auslaufkasten soll je 4 Betriebsstunden durchgeführt werden.

7.2 REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

 Die Gläser sind gegen plötzliche Temperaturänderungen besonders empfindlich. Durch diese Änderungen können die Gläser zerbrechen. Die Gläser erst handhaben und mit Wasser reinigen, nachdem sie die Raumtemperatur erreicht haben.

 Für die Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech und der Steuertafeln einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden.

 Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstahl dadurch matt werden würde.

 Keine Wasserstrahlen verwenden, da diese in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen könnten; demzufolge könnte man Gefahr laufen, elektrische Schläge zu erleiden bzw. es könnten sich unzeitige Einschaltungen ergeben.

 Vergessen Sie nicht, daß die Elektronikarte immer bei ausgeschaltetem Ofen angeschlossen ist.

7.3 REINIGUNG DER BACKKAMMERN DER ÖFEN

Um auf die inneren Teile der Backkammer zu greifen, wie folgt vorgehen:

- Die Stromspannung am Ofen mittels der Taste an der Speisetafel abschalten.
- Die Ein- und Auslaufkasten des Netzbandrahmens entfernen.
- Die Schutzabdeckung der Netzbandkupplung durch ihr Auslösen und Heben nach oben entfernen
- Das Netzband mit der Hand drehen, bis der Zapfen des Netzbandantriebswelle sich in Übereinstimmung mit dem Netzbandkupplungsschlitz befindet.
- Dann die Kupplung gegen die Schaltungsvorrichtung schieben lassen und sie von der Netzbandantriebswelle befreien.
- Die Ein- und Auslaufplatten auf ihre höchste Stellung öffnen.
- Den Netzbandrahmen von beiden Seiten heben und in Richtung der Kontrollseite herausziehen.
- Die Seitenklappe öffnen und die mit Sechskantschrauben befestigten Verteiler mit robusten Handschuhen (um sich gegen den Kanten nicht zu zerkratzen) herausziehen. Die Befestigungsschrauben dann mit einem Schlüssel Nr. 8 losschrauben.

Für die Reinigung von abnehmbaren Teilen, die Anleitungen im Abschnitt 7.1 folgen; für die Reinigung des Backkammerinneren, die Rückstände mit einer Bürste und einer Schaufel entfernen oder ein Sauggerät verwenden, dann die metallischen Oberflächen mit einem mit Wasser durchtränkten Schwamm, der eventuell mit einem leichten, nicht ätzenden Reiniger befeuchtet wurde, und dann mit einem mit reinem Wasser durchtränkten Schwamm spülen.

Nach der Reinigung alle Komponente in entgegengesetzter Reihenfolge montieren. Die Reinigungsarbeiten müssen je 200 Betriebsstunden durchgeführt werden.

8. WARTUNG



ACHTUNG: die vorliegenden Wartungsanleitungen sind ausschließlich für das qualifizierte Installations- und Wartungspersonal der Elektro- und Gasgeräte bestimmt. Die Wartung durch nicht qualifiziertes Personal könnte zu Geräte-, Personen-, Tier- bzw. Sachschäden führen.



Um Reparaturen und Kontrollen durchzuführen ist es in den meisten Fällen erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch erreicht man Zugang zu den spannungsführenden Leitern.

Vor dem Entfernen der festen Schutzvorrichtungen muss man sich vergewissern, dass der Speisestecker des Backmoduls von der Schalttafel gelöst ist. Den Stecker an einem Ort unterbringen, an dem sich der Wartungstechniker leicht vergewissern kann, dass er während der gesamten Arbeitsvorgänge, die mit entfernten festen Schutzvorrichtungen durchgeführt werden, gelöst ist.

8.1 FEHLERMELDUNG

Der elektronische Wärmeregler kann Betriebsstörungen anzeigen, die im Kapitel 5.6 beschrieben werden.

8.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat löst aus, wenn die Temperatur 500°C überschritten hat, die Heizwiderstände deaktivierend. Der Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung befindet sich im Inneren der Steuervorrichtung.

Um den Fehler zu beseitigen, den Stecker von der Speisetafel ziehen und warten, bis die Backkammer abkühlt.

Die Klappe der Steuervorrichtung öffnen und die rote Taste zur Rückstellung des Sicherheitsthermostats drücken. Die Rückstellung ist erst möglich, wenn die Backkammertemperatur unter 500°C gefallen ist.



Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle von schweren Störungen auslöst, seinen Betrieb vor dem Ofenstart durchaus checken und eventuelle Reparaturen durchführen.

8.3 SCHALTPLAN

Die Abb. 10-1 und 10-2 legen die Schaltpläne der Ofen DPZ17030E dar.

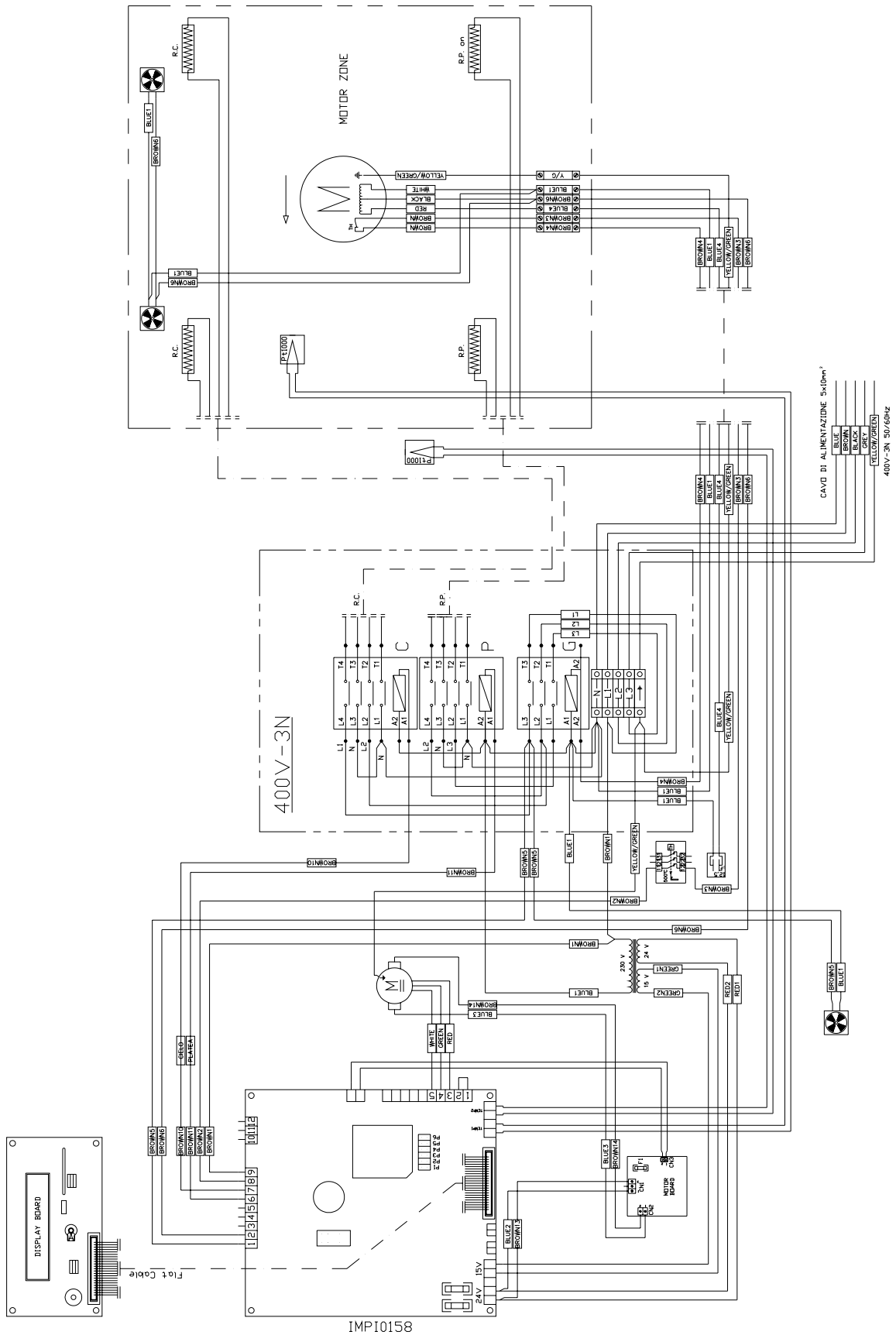


Abb. 10-1 Schaltplan DPZ17030E 400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz

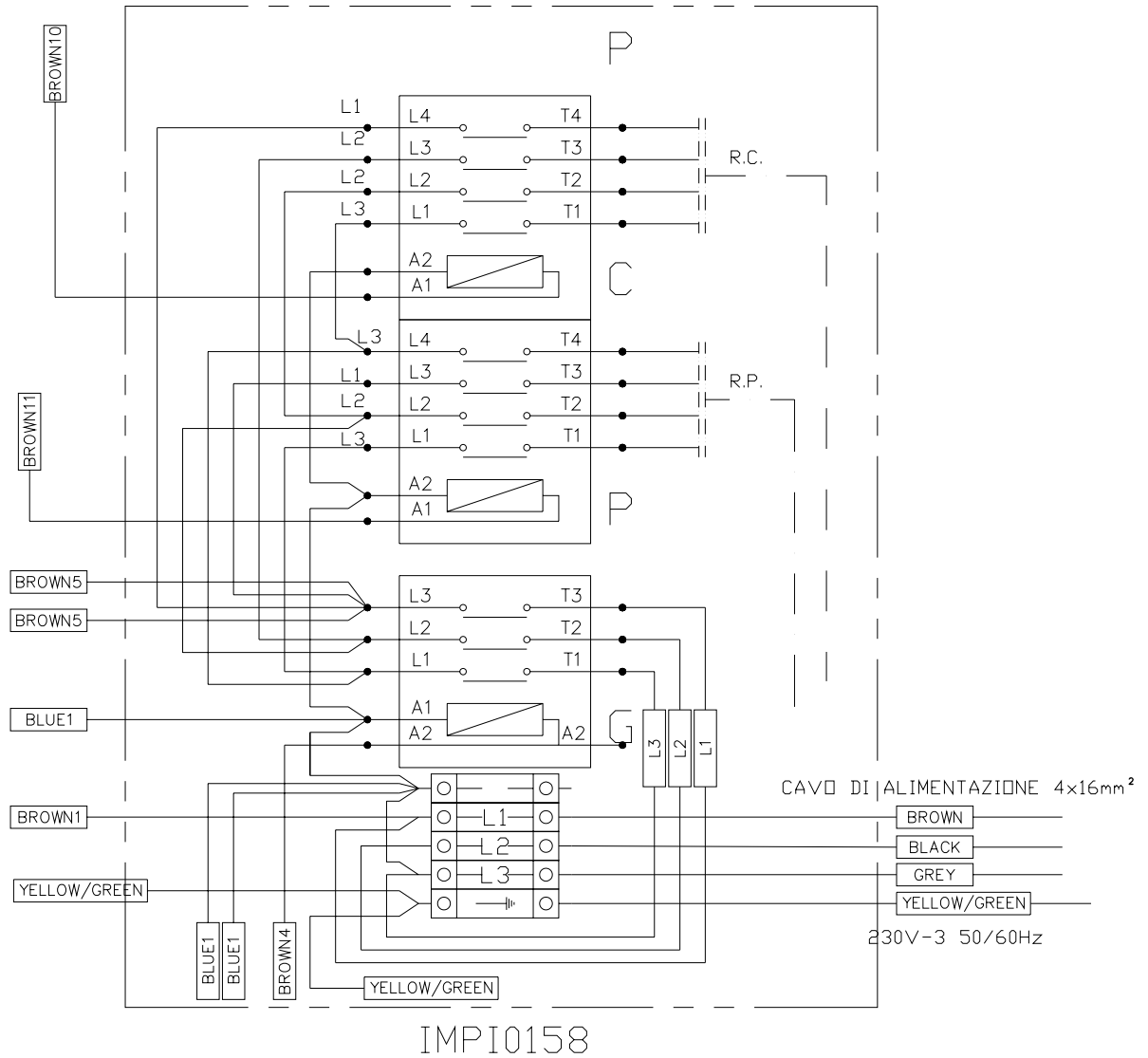


Abb. 10-2 Variante Leistungsanschluss DPZ17030E 230 Vac. ~ 3 50-60Hz

8.4 EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

Bitte setzen Sie sich bei umfangreicheren Eingriffen bzw. bei Brüchen mit uns in Verbindung. Um die Störungssuche und das Auswechseln von eventuell beschädigten Teilen zu erleichtern, führen wir nachstehend eine Ersatzteilliste und die Explosionszeichnungen mit den Bezügen der aufgeführten Teile auf. Die Explosionszeichnungen der metallischen Komponente sind die Abb. 10-3 und Abb. 10-4, weil die Referenzbilder für die elektrischen Komponente sind die Abb. 10-5 und Abb. 10-6.

**TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN
METALLISCHE KOMPONENTE**

POS	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR. DPZ17030E
1	Platte	CARP1766
2	Hauptventilator	VENT0028
3	Hintere Platte	PANN0348
4	Einstellbarer Halter	CARP1775
5	Netzbandrahmen	CARP1770
6	Abdeckungsplatte Schaltungsvorrichtung	CART0134
7	Grundplatte Abdeckung Schaltungsvorrichtung	CART0132
8	Kupplungsdeckung	CARP1773
9	Abdeckungsplatte Schaltungsvorrichtung	CART0130
10	Deckel Abdeckung Schaltungsvorrichtung	CART0131
11	Backblech Netzbandrahmen - Auslauf	CARP1774
12	Verteiler unten rechts / oben links	CARP1758
13	Verteiler oben rechts / unten links	CARP1757
14	Türrahmen	PORT6035
15	Türgriff	MANI0057
16	Türglas	CRIS0025
17	Backblech Netzbandrahmen - Einlauf	CARP1774
18	Buchse Leerlaufwelle	BOCC0013
19	Innere Leerlaufwelle	MECC0634
20	Äußere Leerlaufwelle	MECC0635
21	Distanzstück Netzband	MECC0520
22	Netzbandrad	MECC0519
23	Netzband	RETE0018
24	Lager Netzband	CUSC0022
25	Kurze Welle Netzbandantrieb	MECC0639
	Lange Welle Netzbandantrieb	MECC0640
26	Netzbandantriebskupplung	MECC0114

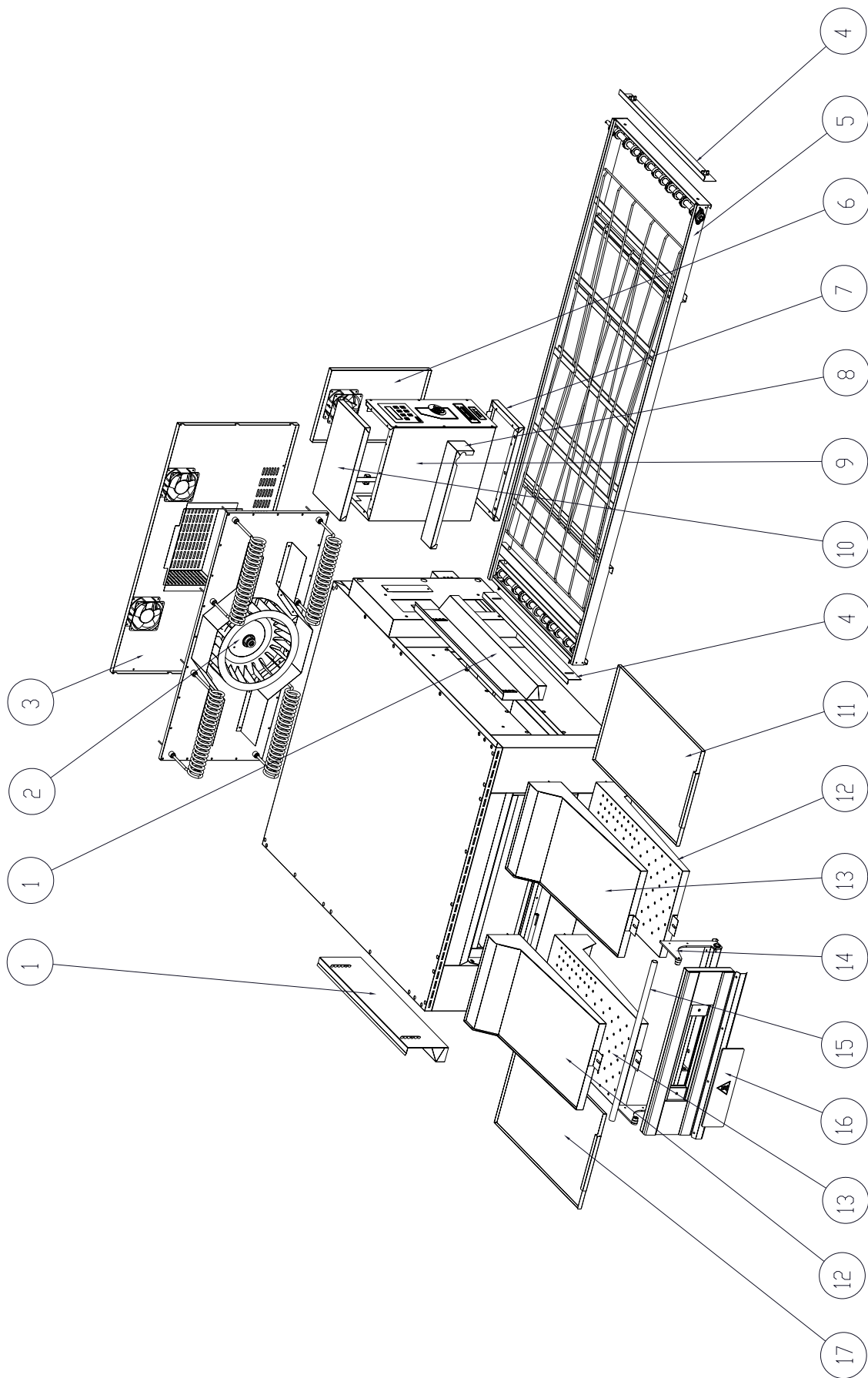


ABB. 10-3 Explosionszeichnung metallische Komponente DPZ17030E

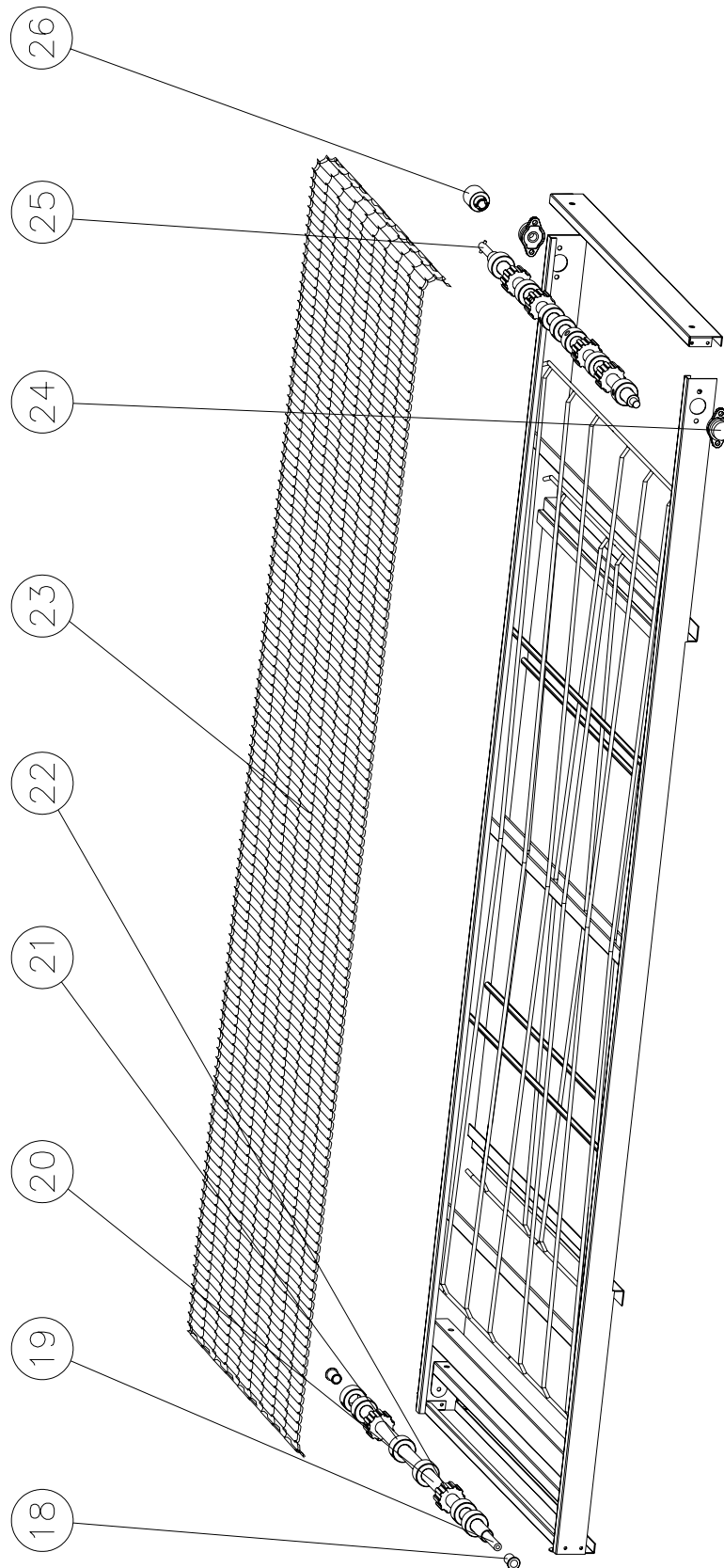
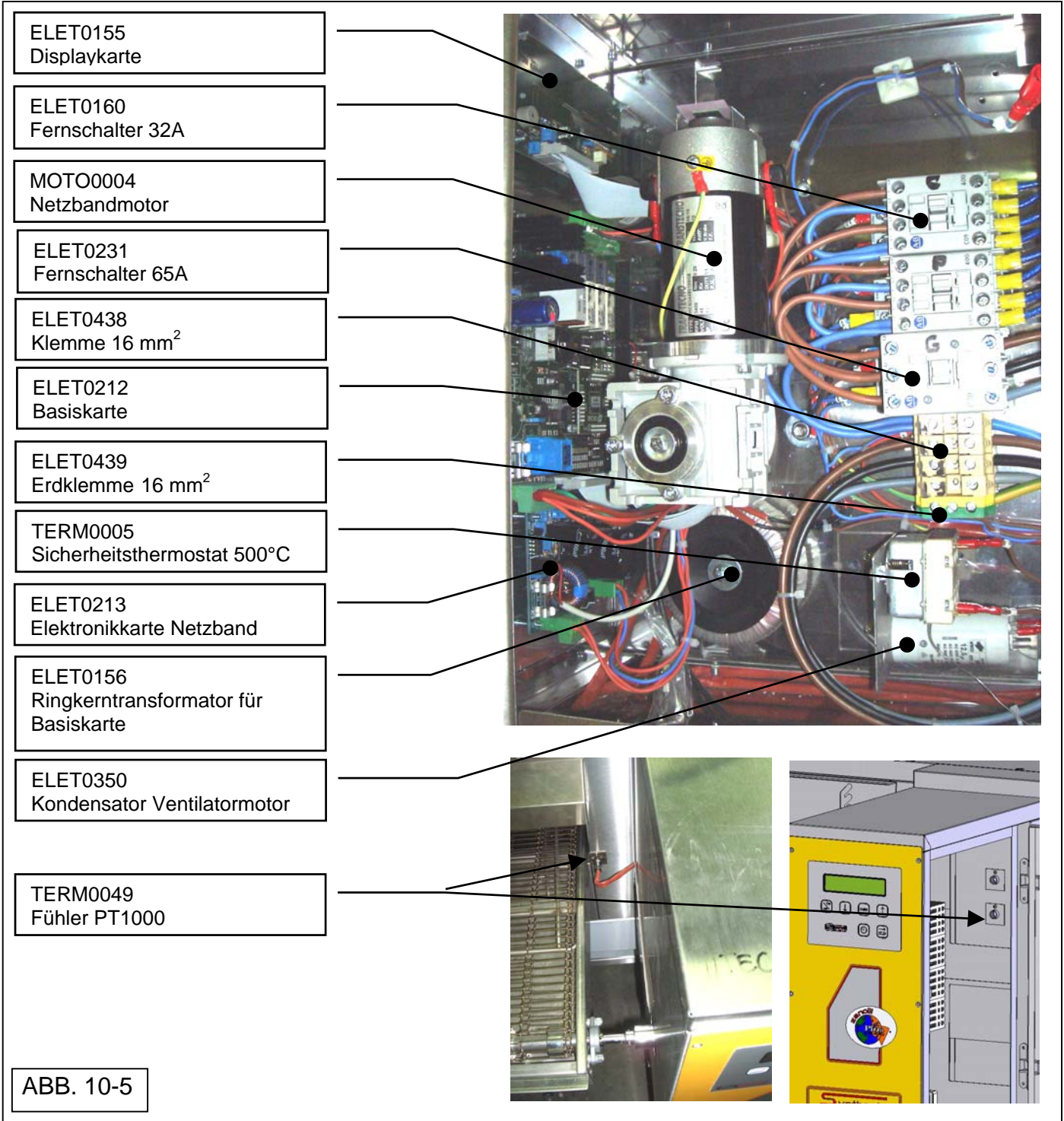
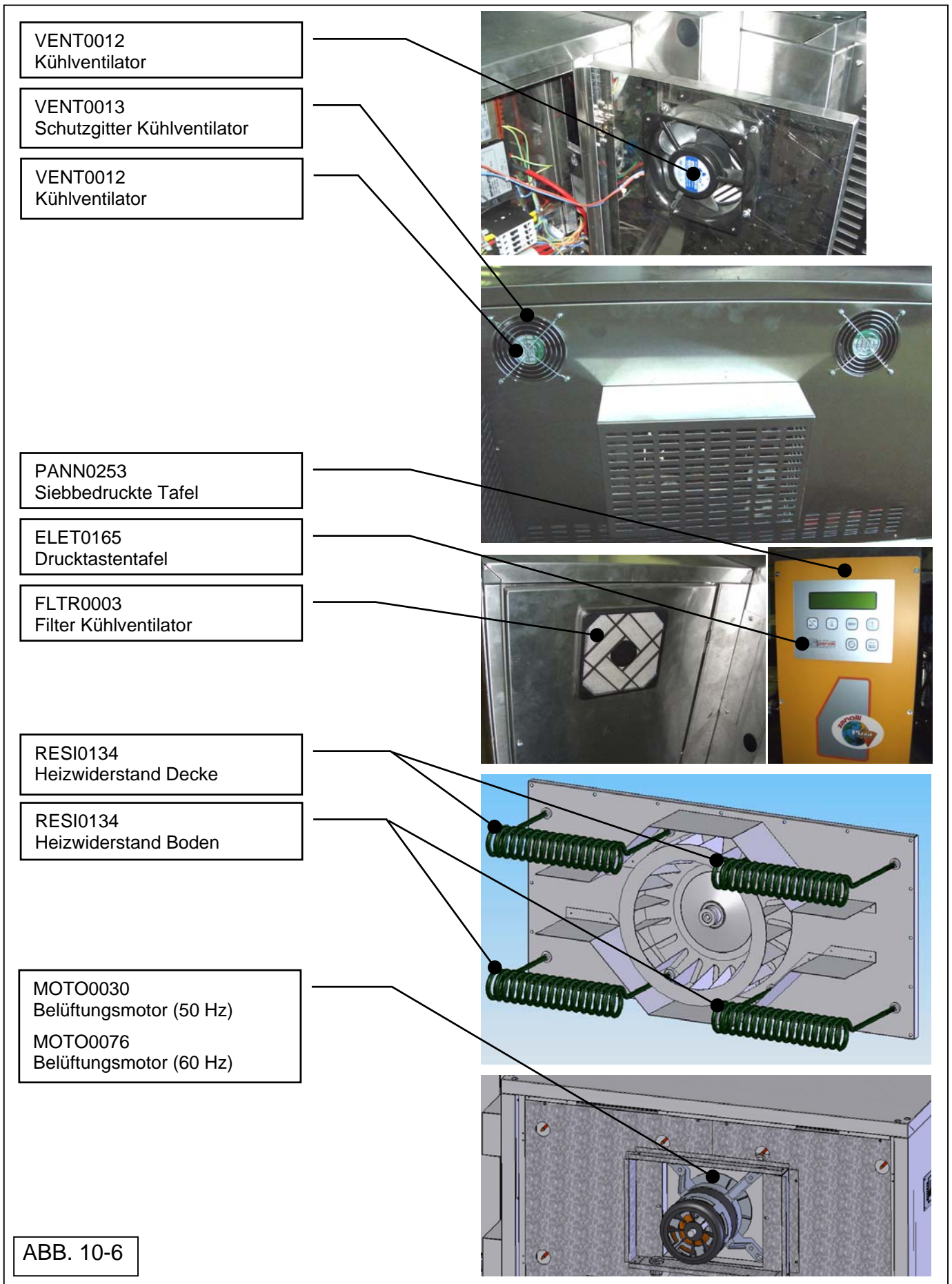


ABB. 10-4 Explosionszeichnung Antriebsnetzban DPZ17030E0V

ELEKTRISCHE KOMPONENTE DPZ17030E





9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüssen des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlungsmitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw. verschieben. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen.

Pertanto, in caso di demolizione, si deve operare la suddivisione differenziata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo dove avviene lo smantellamento. In ogni caso non scaricare nell'ambiente.



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. Auf keinen Fall in die Umwelt zerstreuen.