

SYNTHESES 12/80 V GAS

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y mantención
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. TECHNISCHE MERKMALE	8
3.1. IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES	8
3.2. Erfüllung der Richtlinien	8
3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen	8
3.4. Technische Spezifikationen	8
4. INSTALLATION	9
4.1. Kontrolle bei der Lieferung	9
4.2. Wahl des Aufstellungsorts	10
4.2.1. Eigenschaften des Aufstellungsort bei Gasöfen	10
4.3. Handling des Moduls	11
4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil	11
4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen	11
4.6. Elektrischer Anschluss	12
4.7. Gasanschluss	13
4.8. Rauchgasabzug	13
4.9. Kontrolle vor der Inbetriebnahme	15
5. BETRIEB	16
5.1. STEUERVORRICHTUNG	16
5.2. Betriebszustand des Systems	17
5.2.1. Stillstandzustand	17
5.2.2. Betriebszustand	17
5.3. Einstellungen	18
5.3.1. Einstellung der aktuellen Uhrzeit	18
5.3.2. Einstellung der Sprache	18
5.4. Programmierung	19
5.4.1. Backprogramme	19
5.4.2. Einstellung der Backzeit	20
5.4.3. Einstellung der Temperatur	20
5.4.4. Economy-Funktion	21
5.4.5. Programmierung der Einschaltung	22
5.5. Ausschalten des Ofens	23
5.6. Alarme	23
5.6.1. "TEMP 1"	23
5.6.2. "TEMP 2"	24
5.6.3. "TEMP"	24
5.6.4. "BAND"	24
5.6.5. "VEN"	24
5.6.6. "DRUCK"	25
5.6.7. "FLAMME"	25
5.6.8. "BATTERIE"	26

6. BEDIENUNG	27
6.1. Bedienungsvorbereitung und erste Einschaltung	27
6.1.1. Einschaltung der Steuervorrichtung.....	27
6.1.2. Einstellungen und Backstart.....	27
6.1.3. Ausschalten des Ofens	28
7. HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	29
7.1. Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen.....	29
7.1.1. Hinweise für den Installateur	29
7.1.2. Hinweise für den Benutzer	29
7.1.3. Hinweise für den Wärter	30
8. REINIGUNG	31
8.1. Reinigung der abnehmbaren Teile	31
8.2. Reinigung der externen Oberflächen.....	32
8.3. Reinigung der Backkammer der Öfen.....	32
9. WARTUNG.....	33
9.1. Fehlermeldung.....	33
9.2. Sicherheitsthermostat.....	33
9.3. Auswechslung der Batterie	34
9.4. ANPASSUNG AN DIE UNTERSCHIEDLICHEN GASTYPEN....	35
9.4.1. Auswechslung der Brennerdüse.....	35
9.4.2. Einstellung auf Minimum	36
9.4.3. Anbringen der neuen Etiketle	36
10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG	37

TECHNISCHE ANHÄNGE

- a. Technische Spezifikationen
- b. Anschlüsse
- c. Schaltpläne
- d. Explosionszeichnungen

1. EINFÜHRUNG

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

Weitere Vorteile erzielt man angesichts der Tatsache, dass der Gasofen **SYNTHESIS** 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 **SYNTHESIS** ist besonders leistungsfähig, da das Backgut dank der geeigneten Dosierung der Luftumwälzung nicht zu viel getrocknet wird und der richtige Wohlgeruch hat.

Außerdem wurde der Ofen **SYNTHESIS** geplant, um die Probleme der Benutzer, die in Bereichen wo eine hohe elektrische Leistung nicht zur Verfügung steht, zu lösen. Der Betrieb mit Gas garantiert auch ein Ersparnis in den Betriebskosten.

Wir 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 Sicherheitshinweise. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Mitarbeitern, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Herstellerfirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.

 Dieses an verschiedenen Stellen des Ofens angebrachte Symbol „ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE“ warnt den Benutzer vor der Gefahr.

 Dieses an verschiedenen Stellen des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor elektrischer Spannung an nicht in der Produkthülle isolierten Teilen, die 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 Geräts 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** enthält die Referenznormen des Backofens und die Hinweise für seine korrekte Bedienung.

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

Die Abschnitte 5, 6 und 7 sind für den Benutzer bestimmt, der die Vorgehensweise bei der Bedienung des Backofens erlernen muss. Sie leiten den Benutzer über die notwendigen Tätigkeiten für die Einschaltung, die Bedienung und die Ausschaltung des Geräts in Sicherheitsbedingungen.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die notwendigen Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät, d.h. alle Tätigkeiten, die vom Benutzer durchzuführen sind, um die Funktionstüchtigkeit des Ofens unter sicheren und korrekten hygienisch-gesundheitlichen Betriebsbedingungen und mit den besten Ergebnissen zu gewährleisten.

Der **Abschnitt 9** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie beispielsweise die Reparatur oder Auswechslung von Geräteteilen.

 Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Der **Abschnitt 10** erteilt Angaben über die Vorgehensweise für die Außerbetriebsetzung.

Die technischen Anhänge enthalten die Merkmale des spezifischen Ofenmodells und alle Werte, die für die Wahl, Installation und Bedienung erforderlich sein können.

Sie dienen als Referenzpunkt für die Kontrolle, ob die gewünschte Verwendung des Backofens unter die vorgesehenen fällt. Jedes Mal ist auch der genaue Wert einer gerätbezogenen Angabe erforderlich.

Dieses Kapitel enthält auch die Beschreibung der elektrischen Ausrüstung, die zum Backofen mitgeliefert wird, sowie die Explosionszeichnungen und eine Liste der Ersatzteile, um die Bestellung und Auswechslung beschädigter Teile zu erleichtern.

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und Handbücher zu aktualisieren. Nur in Ausnahmefällen werden auch frühere Produktionen oder Handbücher aktualisiert.

3. TECHNISCHE MERKMALE

3.1. Identifizierung des Produktes

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf die gasbetriebenen Umluft-Netzbandöfen **SYNTHESIS**.

3.2. Erfüllung der Richtlinien

Der Gasofen **SYNTHESIS** ist mit der Pflichtmarkierung **CE** versehen. Sie weist auf die Erfüllung folgender europäischer Richtlinien hin:

2014/35/EG Niederspannung

2014/30/EG elektromagnetische Kompatibilität

2006/42/EG Maschinen

2009/142/EG Gasverbrauchseinrichtungen

1935/2004/EG Verordnung über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen

Der Ofen **SYNTHESIS** ist für das Backen von Pizza und Gastronomieprodukten entworfen worden. Er ist für den Restaurantbereich bestimmt (Restaurants, Pizzerien usw.).

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.

 Die Geräte dürfen nur für die oben angeführte Zweckbestimmung und vom Hersteller vorgesehenen Konfigurationen verwendet werden: **Den Backofen niemals für andere Zwecke benutzen, als angegeben.**

Die Backöfen **Synthesis** sind für eine **professionelle Anwendung** bestimmt.

 Die angegebene Zweckbestimmung gilt nur für strukturell, mechanisch und anlagentechnisch völlig effiziente Geräte.

3.4. Technische Spezifikationen

Für die technischen Spezifikationen wird auf die folgenden Anhänge am Ende dieser Anleitung verwiesen:

- a. Technische Merkmale
- b. Anschlüsse
- c. Schaltpläne
- d. Explosionszeichnungen

4. INSTALLATION

 **ACHTUNG!** Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt. Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Gerät, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

Sollte es außerdem notwendig sein, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes für die Installation des Geräts vorzunehmen, muss sich der durchführende Techniker bescheinigen, dass die Arbeiten gemäß den geltenden Bestimmungen im Installationsland ausgeführt worden sind.

4.1. Kontrolle bei der Lieferung

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, werden die Produkte sorgfältig mit einer soliden Holzstruktur und einer Blasenfolie aus Nylon verpackt, damit sie gegen Stöße und Feuchte während der Beförderung geschützt werden. Die Produkte werden dem Transporteur im besten Zustand geliefert.

Jedenfalls wird es empfohlen, die Verpackung bei Lieferung zur Feststellung eventueller Schadenzeichen zu kontrollieren. Falls Schadenzeichen gemerkt werden, diese auf der Quittung eintragen und die Quittung vom Fahrer unterschreiben lassen.

Nach Auspacken kontrollieren, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, dass alle von uns gelieferten, eventuell abmontierten Teile vorhanden sind.

In der Verpackung befinden sich neben dem Gerät die Bedienungsanleitung und die Konformitätserklärung.

Wir möchten Ihnen darauf aufmerksam machen, dass die Transportfirma die Beschwerde für eventuelle Schäden des Geräts und/oder fehlende Teile innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum annimmt und dass die Herstellerfirma keine Verantwortung für die von ihren Produkten während des Transports erlittenen Schäden nimmt.

Jedenfalls stehen wir zur Verfügung, falls Sie unsere Hilfe bei der Einreichung der Beschwerde brauchen.

 **Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Personal wenden.**

4.2. Wahl des Aufstellungsorts

Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll der Aufstellungsort vor der Geräteelieferung sorgfältig gewählt werden.

Das Gerät in einem trockenen, für den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung leicht zugänglichen Raum installieren.

 **Es ist notwendig, das Gerät zu einem Abstand von mindestens 20 cm von den Raumwänden oder von anderen Geräten zu montieren, um die Kühlöffnungen an den Seiten des Backofens frei zu lassen.**

Während des Ofenbetriebs erzeugen die Backöfen Dampf und Gerüche, die die Gesundheit herum gefährden kann.

Bei Gasöfen, siehe Abschnitt 4.8.

 Sich vergewissern, dass die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, in welchem das Gerät installiert werden soll, die in den Merkmalen angegebenen Maximal- und Minimalwerte nie überschreiten (nicht einmal während des Betriebs des Geräts selbst oder anderer im selben Raum installierten Apparate, siehe Anhang A).

Im Einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte zu Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

4.2.1. *Eigenschaften des Aufstellungsorts bei Gasöfen*

 **Der Installateur ist für die Prüfung des einwandfreien Betriebs der Gasanlage im Raum und der für die gesamte Nennwärmeleistung erforderlichen Belüftungs- und Ventilationsrohre des Raums verantwortlich.**

 **Die Herstellerfirma haftet nicht für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der geltenden Normen über die einwandfreie Installation der Gasgeräte verursacht werden.**

Während der Montage müssen die Kühlöffnungen und die Verbrennungsluftansaugöffnungen der am Ofen angebrachten Gasanlagen nicht verstopft werden.

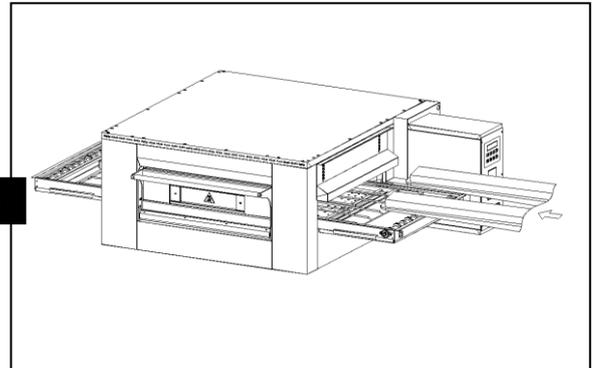
Da es sich um ein Gerät mit Gasbetrieb handelt, muss der Raum, in welchem das Gerät eingebracht wird, genügend gelüftet sein; zu diesem Zweck muss der Raum, wo der Ofen aufgestellt wird, mindestens zwei permanente Öffnungen direkt an den Wänden ins Freie haben.

Als Information wird für jede kW von installierter Leistung ein Luftaustausch von 36 m³/h empfohlen.

⚠ Für weitere Informationen und Klärungen über die Eigenschaften des Aufstellungsraums, nehmen Sie Bezug auf die im Installationsland gültigen Normen über die Installationsvorschriften dieser Art von Öfen.

4.3. Handling des Moduls

Zum Ausladen und Handling des Moduls einen Gabelstapler oder einen Gabelhubwagen mit einem Tragfähigkeit mindestens vom gleichen Gewicht des Moduls verwenden. Die Ofeneintritts- und Austrittstafeln bis zur höchsten Höhe heben. Die Gabel in die Backkammer durch den Tunneleingang- oder Ausgang einführen (Abb.1).



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

⚠ Sicherstellen, dass das Hebezeug eine als das Gewicht der zu hebenden Ladung höhere Tragfähigkeit hat.

Die Bediener des Hebezeugs sind alleine für das Heben der Lasten verantwortlich.

⚠ Die Kinder müssen auf keinen Fall mit den Verpackungsteilen spielen (z.B. Filme und Polystyrol). Erstickungsgefahr!

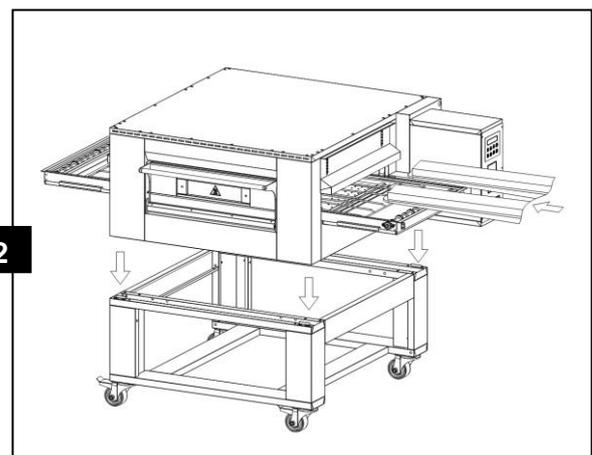
⚠ Um unvorhergesehene Bewegungen zu vermeiden, immer den Schwerpunkt beachten.

4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil

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

4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen

⚠ FÜR DIE MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLIEGBAREN MODULE SIEHE ANHANG B.



Nach der Positionierung des ersten Ofen auf das Unterteil (siehe vorherigen Abschnitt) wie folgt vorgehen: Das zweite und dritte Modul übereinander legen, die Kaminstücke anpassen, und die Seitenwände der Öfen auf gleicher Linie richten.

4.6. Elektrischer Anschluss

 Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungsdaten übereinstimmen (siehe Anhang A).

 Die Geräte sind einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben (siehe Anhang A).

Den gültigen Sicherheitsnormen gemäß **muss man den Erdleiter (gelb-grün) an ein Äquipotentialsystem anschließen, zu verbinden, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß überprüft werden muss.**

Das Speisekabel muss in einen Stecker auslaufen, der an das mit einer passenden Dose und einem magnetothermischen Fehlerstrom-Schutzschalter ausgestattete, elektrische Einspeisungsfeld angeschlossen werden soll.

 **Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.**

Das Steckdosen-Steckerpaar muss so gestaltet sein, dass der Erdleiter als erster angeschlossen und als letzter herausgezogen wird. Ferner muss er für den Nennstrom dimensioniert sein.

Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker Typ 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, siehe Anhang A), die Differentialvorrichtung hingegen muss auf einen Strom von 30 mA eingestellt sein.

Die Steckdose muss einfach zugänglich sein und keine Verschiebung des Geräts nach seiner Installation erfordern. Die Entfernung zwischen Steckdose und Maschine darf auf keinen Fall das Versorgungskabel spannen.

Für die Position der Anschlüsse an die Stromversorgung siehe Anhang B.

 **Das Kabel soll auf keinen Fall unter den Maschinenfüßen bzw. -rollen liegen.**

 **Bei beschädigtem Versorgungskabel, muss dieses vom Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jede mögliche Gefahr zu verhindern.**

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

4.7. Gasanschluss

 Vor Beginn der Anschlussarbeiten, prüfen Sie die Übereinstimmung der Gasart und dessen **Zufuhr**drucks mit den Eichungsangaben Ihres Gerätes und mit den Angaben, (siehe angebrachtes Typenschild am Ofen und Anhang A dieses Handbuches). Bei Nichtübereinstimmung lesen Sie Absatz 8.4. für die neue Einstellung.

 Laut den Spezifikationen sind die Gasgeräte mit einem Gaseingang mit konischem Gewinde G1/2" ausgestattet. Der Anschluss an das Verteilungsnetz des Gebäudes muss mittels sichtbar positionierten Metallrohrleitungen aus verzinktem Stahl bzw. Kupfer vorgenommen werden.

Das Gerät muss mit Hilfe eines leicht zu betätigenden Sperrventils an die Anlage angeschlossen werden.

Der Anschluss zwischen den Rohrleitungen und dem Gerät muss zwecks Erleichterung des Abmontierens mit einer dreiteiligen Metallverbindung vorgenommen werden.

Die Befestigung an den Verbindungsgewinden hat mit Hilfe von Materialien zu erfolgen, die deren Hersteller ausdrücklich als für Methan- und Propangas geeignet erklärt hat.

Für die Position von den Gasanschlüssen siehe Anhang B.

4.8. Rauchgasabzug

 **ACHTUNG! Dieser Ofen ist mit Rauchgasabzug vom Typ "A1" versehen (siehe Anhang A): Gerät nicht geeignet für die Verbindung an einen Kamin/Rauchfang oder an eine Vorrichtung zum Ablass der Verbrennungsprodukte aus dem Raum, wo das Gerät installiert ist. Die Entnahme der Verbrennungsluft und die Extraktion der Verbrennungsprodukte erfolgen im Aufstellungsraum.**

 Um Geräte vom Typ "A1" zu installieren, müssen die Aufstellungsräume richtig belüftet sein. Im Einzelnen müssen diese den Bedingungen für die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr und für die Raumbelüftung zum Ablass der Verbrennungsprodukte entsprechen.

 **ACHTUNG!** Der Ofen laut den im Aufstellungsland gültigen Normen für diesen Ofentyp installieren. Für weitere Informationen, in diesen Normen nachschlagen.

 Für die Nennwärmeleistung Ihres Ofens, siehe Anhang A.
Zur Berechnung der Gesamtnennwärmeleistung im Falle von Übereinanderlagerung von mehreren Gasbackmodulen müssen die Leistungen der einzelnen Module zusammengezählt werden.

Der Raum wo das Gerät installiert wird muss mindestens zwei permanente Öffnungen direkt an den Wänden ins Freie haben:

- eine für die Verbrennungsluftzufuhr und für die Belüftung des Raums;
- eine für den Rauchgasabzug und Belüftung des Raums.

Die Stellung beider Öffnungen muss so konzipiert sein, um jeden Kurzschluss des Luftstroms zu vermeiden. Die Öffnungen müssen lieber entgegengesetzt sein, nicht verstopfbar und von Gittern geschützt.

Die notwendige Belüftung kann auf natürliche Weise oder mittels Zwangsbelüftungssysteme laut den in dem Installationsland gültigen Normen für Öfen mit Rauchgasabzug vom Typ "A1" erfolgen.

 Beachten Sie die Gesamtwärmeleistung der im Raum aufgestellten Öfen, wenn mehr als ein Modul installiert wird.

 Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen oder der in dieser Anleitung angegebenen Vorschriften zurückzuführen sind.

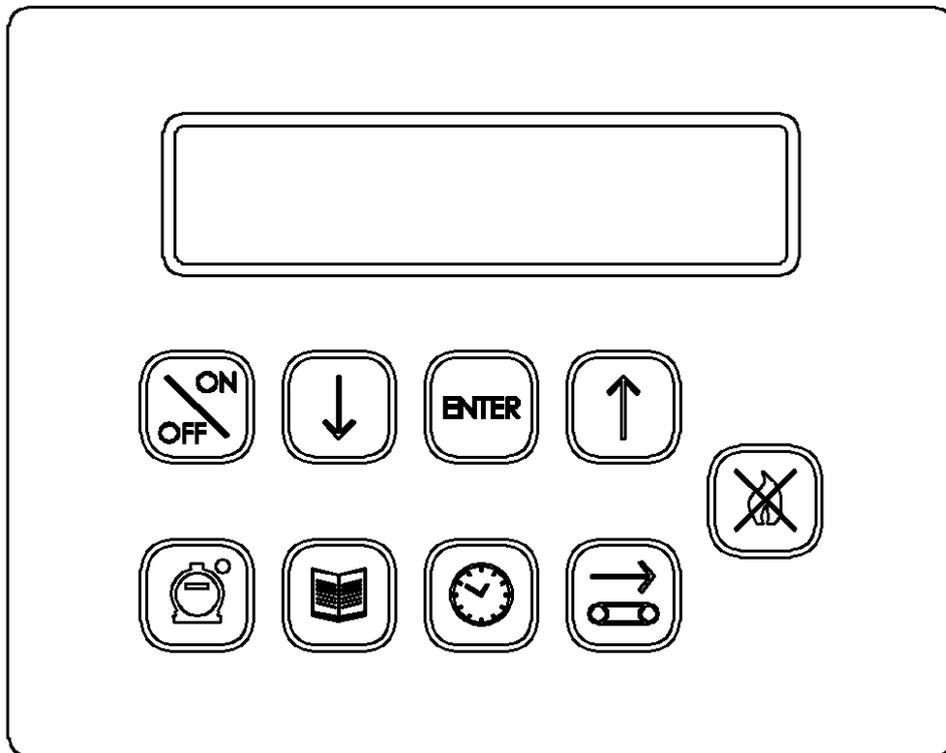
4.9. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Am Ende der Montage des Backmoduls, die folgenden Endprüfungen durchführen:

- Montage der eventuell abmontierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Steuervorrichtung;
- Prüfung der wirksamen Dichtung der Gasversorgungsrohre und der eventuellen Rauchgasabzugsrohre;
- Prüfung und Zweckmäßigkeit der Ventilations- und Belüftungsöffnungen des Raums;
- Prüfung des Nennvolumstroms mit Ofen im Betrieb beim Elektroventilauslauf;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Abzugshaube, falls vorhanden.

5. BETRIEB

5.1. STEUERVORRICHTUNG



Taste Ofen Ein-/Ausschalten



Taste Verringerung des Parameterwerts



Taste Zugriff auf Programmierung



Taste Erhöhung der Parameterwerte



Taste Start/Stopp Netzband



Taste Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung



Rückstellungstaste



Funktionstaste Economy



Taste Einstellung Backprogramm

5.2. Betriebszustand des Systems

5.2.1. Stillstandzustand

Beim Stillstandzustand (Abb. 1-2) ist die Karte gespeist, aber keine der vom System vorgesehenen Funktionen kann befähigt werden außer die Programmierungsfunktionen.

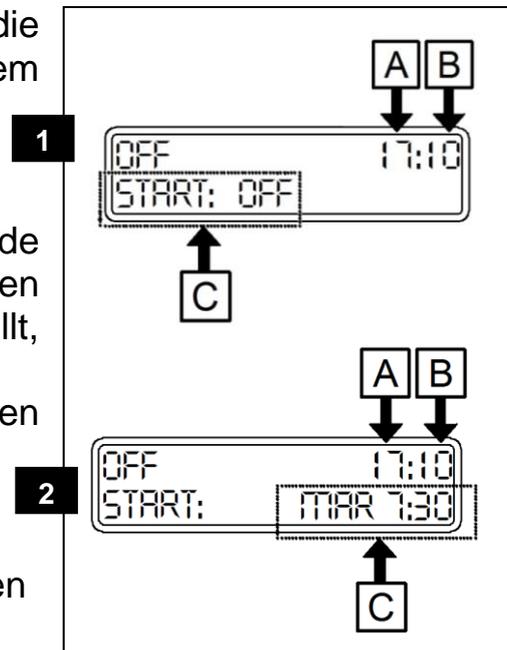
Das Display zeigt "OFF", die aktuelle Stunde und Tag und Stunde der nächsten automatischen Einschaltung (wenn eingestellt, Abb. 2).

In den Abb. 1-2 haben die Buchstaben folgende Bedeutung:

A = aktuelle Stunde

B = aktuelle Minute

C = Tag, Stunde, Minute der automatischen Einstellung



5.2.2. Betriebszustand

Bei ausgeschaltetem Ofen ist auch die Hintergrundbeleuchtung des Displays aus.

Sie wird bei Aktivierung der Programmierung einschalten.

Bei Betätigung der Taste ON wird der Betrieb aktiviert: Der Hauptfernswitcher erregt sich, das Gebläse schaltet sich ein und die Heizung des Ofens wird eingeschaltet. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich ein und zeigt die in Abb. 3 gezeigten Aufschriften an:

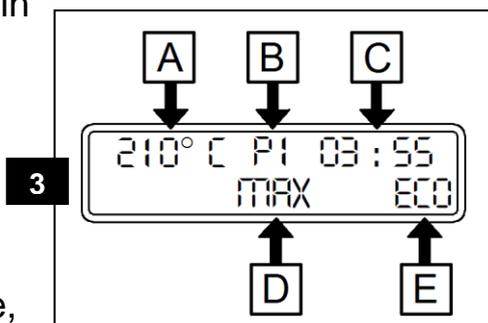
A = Backtemperatur (°C)

B = Eingestelltes Programm

C = Backzeit (Minuten : Sekunden)

D = Brennerbetriebsbedingungen (Max = hohe Flamme, Min = niedrige Flamme, --- = Flamme ausgeschaltet).

E = Economy-Funktion aktiv, wenn eingeschaltet.



5.3. Einstellungen

5.3.1. Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Die aktuelle Uhrzeit kann vom Benutzer **nur** bei abgeschaltetem Backofen eingestellt werden.

Um in die Einstellung einzusteigen, die Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung für 3 Sekunden gedrückt halten (Abb. 4).

Auf dem Display erscheint (Abb. 4):

- 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  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. 5) und dann durch das erneute Drücken der Taste  bestätigt werden. Dadurch gelangt man zum folgenden Datum (Abb. 6).

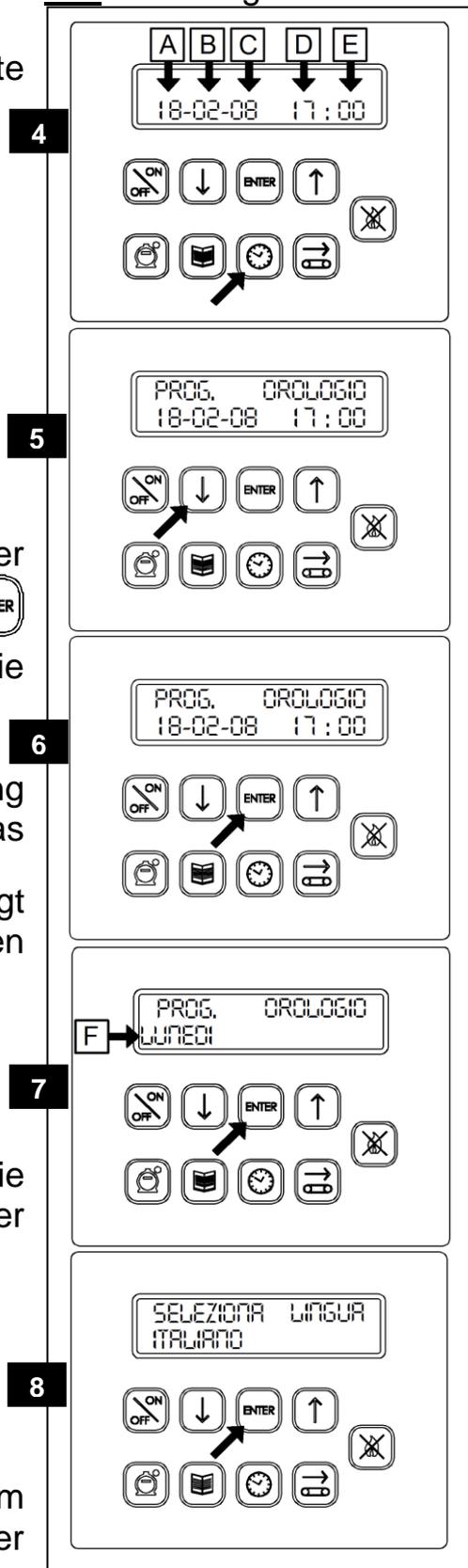
Nach Eingabe des Tags, des Monats, des Jahrs, der Stunde und der Minuten, gelangt man durch Drücken der Taste  auf die Programmierung des aktuellen Tags der Woche.

Auf dem Display erscheint (Abb. 7):

F = aktueller Tag der Woche.

5.3.2. Einstellung der Sprache

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



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

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. Programmierung

5.4.1. Backprogramme

Es können bis zu 6 verschiedene Backprogramme verwaltet werden. Für jedes können der Reihe nach folgende Daten eingestellt werden:

1. Backzeit (Minuten : Sekunden)
2. Einstelltemperatur (°C)

Diese Parameter werden normalerweise bei eingeschaltetem Backofen auf dem Display angezeigt.

Bei eingeschaltetem Ofen können alle einstellbaren Programme verändert werden. Bei ausgeschaltetem Ofen kann hingegen nur das zuletzt benutzte Programm verändert werden.

Den Ofen einschalten und die Taste  drücken, um das zu verändernde Programm anzuwählen (Abb. 9).

Um auf die Programmierung zu gelangen und von einem Parameter zum folgenden

überzugehen, die Taste  drücken (Abb. 10).

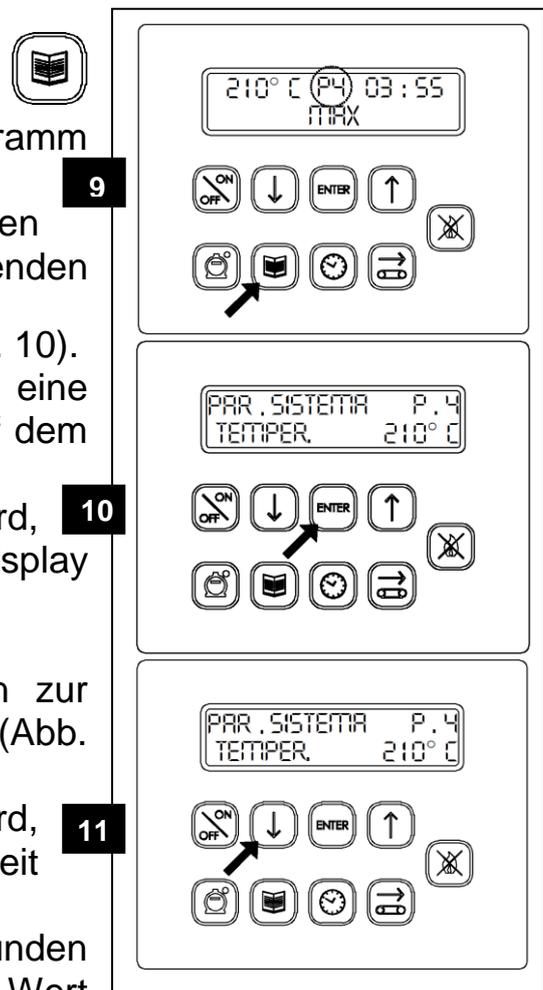
Bei der Programmierungsphase blinkt eine horizontale Linie unter dem Parameter auf dem Display.

Das Programm, das gerade geändert wird, wird immer oben rechts auf dem Display angezeigt.

Um den Wert zu ändern, die Tasten zur Erhöhung und Verminderung betätigen (Abb. 11).

Wenn die Taste gedrückt gehalten wird, wird die Datenänderungsgeschwindigkeit erhöht.

Falls keine Taste für länger als 5 Sekunden gedrückt wird, **wird** der angezeigte Wert



gespeichert und verlässt man den Programmierungszustand automatisch.

Während der Programmierung werden die Tasten ,  und  deaktiviert. Mit der Taste  verlässt man die Programmierung.

Die Programmierungsfolge lautet wie folgt:

1. Backzeit
2. Temperatur

5.4.2. *Einstellung der Backzeit*

Die gewünschte Backzeit wird direkt vom Benutzer eingestellt. Die entsprechende Netzbandvorschubgeschwindigkeit wird denn automatisch von der Elektronikarte 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. 12).

Die Netzbandbewegung kann zu jeder Zeit mittels der Taste (Abb. 12) aktiviert oder deaktiviert werden.

Wenn das Netzband still steht, blinkt die Backzeit.

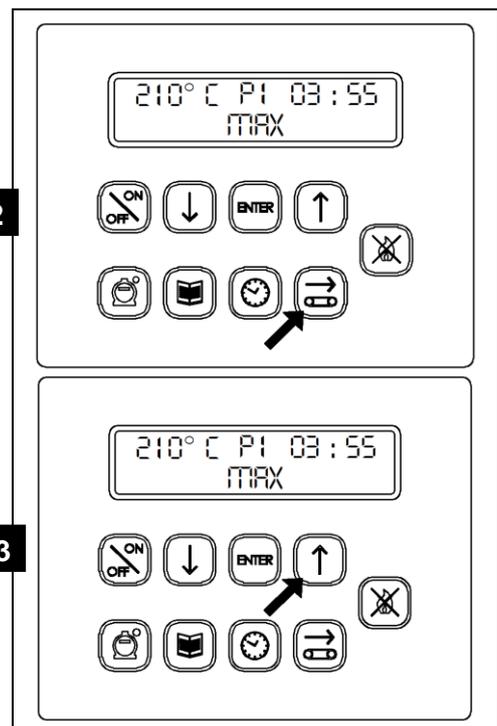
Zur Einstellung der Backzeit, den Abschnitt 5.4.1. nachsehen.

5.4.3. *Einstellung der Temperatur*

Bei eingeschaltetem Ofen wird der Ist-Temperaturwert der Backkammer angezeigt; zur Visualisierung der eingestellten Temperatur, die Taste zur Erhöhung der Parameterwerte drücken (Abb. 13).

Zur Einstellung der Temperatur, den Abschnitt 5.4.1. nachsehen.

Die Änderung der Flammenstärke ist automatisch und wird laut den Betriebsbedingungen in der Stellungen Max, Min oder --- eingestellt, die auf dem Display angezeigt werden.



5.4.4. Economy-Funktion

⚠ Mit der Economy-Funktion kann die Temperatur des unbenutzten Ofens unter der Arbeitstemperatur gehalten werden.

Dies bedeutet eine Energieeinsparung und somit auch einen wirtschaftlichen Vorteil.

Neben der Ofentemperatur kann auch die Verschiebung des Netzbandes verwaltet werden.

⚠ **Es wird empfohlen, eine Temperatur einzustellen, die um 50 °C unter der normalen Backtemperatur liegt.**

Für den Zugriff auf die Programmierung der Economy-Funktion: Bei eingeschaltetem Ofen

die Taste  für 5 Sekunden drücken (Abb. 14).

Bei der Programmierungsphase blinkt eine horizontale Linie unter dem Parameter auf dem Display.

Zum Ändern des Wertes die Tasten  und  (Abb. 15) betätigen.

Wenn die Taste gedrückt gehalten wird, wird die Datenänderungsgeschwindigkeit erhöht.

Um von einem Parameter zum folgenden überzugehen, die Taste  drücken.

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

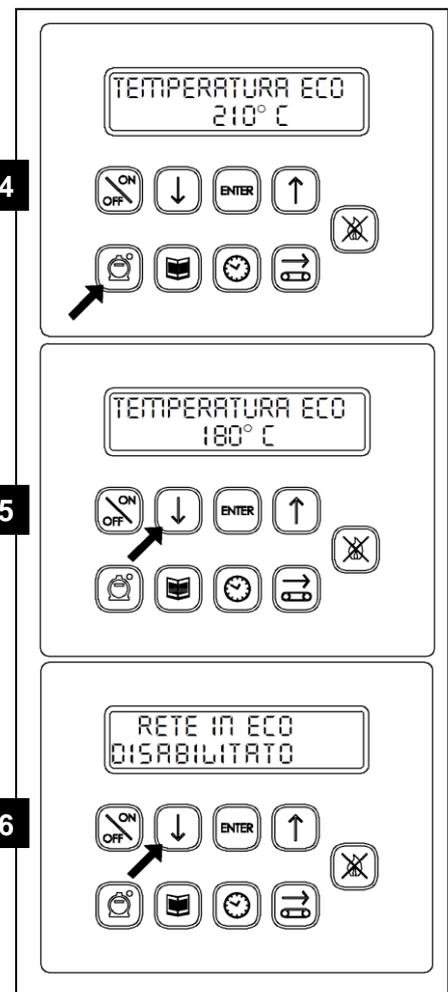
Während der Programmierung werden die Tasten   und  deaktiviert. Mit der Taste  verlässt man die Programmierung.

Die Programmierungsfolge lautet wie folgt:

1. Öko-Temperatur

2. Netzband im Öko-Betrieb ( = freigegeben;  = deaktiviert).

Zum Aktivieren der Economy-Funktion die Taste  drücken, wodurch auf dem Display die Aufschrift "Eco" erscheint.



5.4.5. Programmierung der Einschaltung

Um zur programmierten Einschaltung zu gelangen, die Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung bei aktiviertem oder stillstehendem Ofen drücken und sofort loslassen.

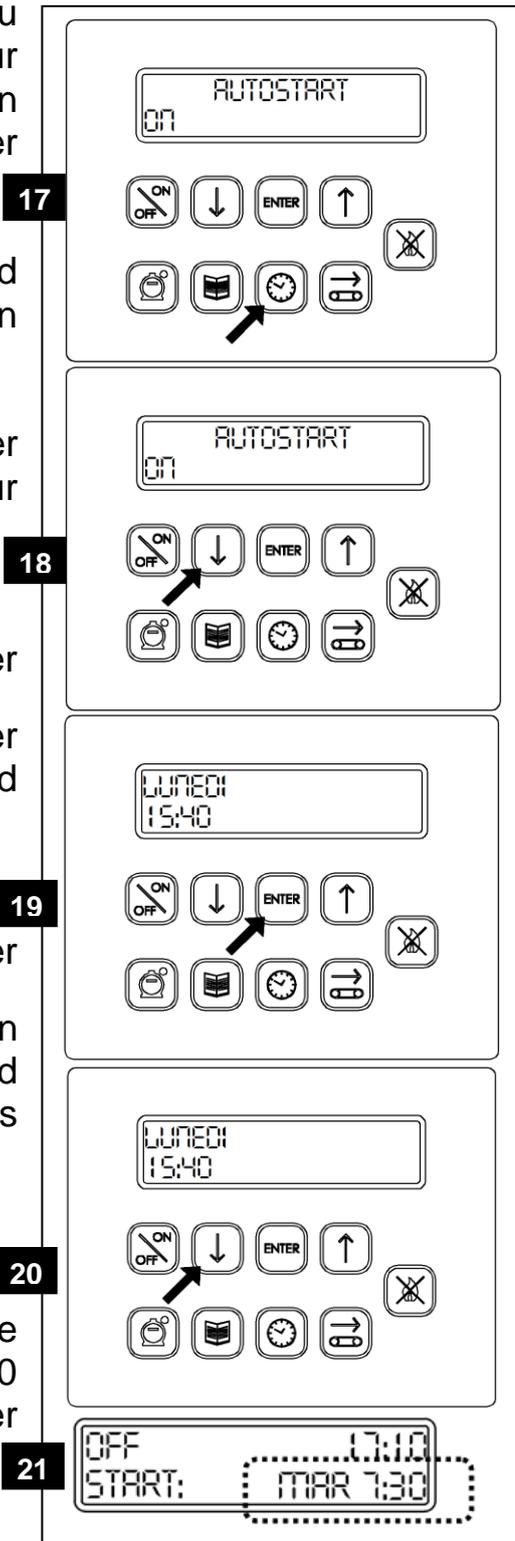
Auf dem Display erscheint der Zustand (aktiviert oder deaktiviert) der automatischen Einschaltung (AUTOSTART: ON oder OFF).

Zur Programmierungsaktivierung -oder Deaktivierung muss man die Taste zur Erhöhung oder Verminderung betätigen (Abb. 18).

Nach der Aktivierung und dem Drücken der Taste  erscheinen der erste Tag der Woche und die Ziffern der Stunden und Minuten (Abb. 19).

Zum Wahl der Einschaltungsstunde, den blinkenden Cursor unter die Ziffern der Stunden mittels der Taste  positionieren und dann die Tasten zur Erhöhung und Verminderung für die Einstellung des entsprechenden Werts drücken (Abb. 20).

Falls man den Ofen an einem bestimmten Tag der Woche nicht einschalten möchte (z.B. am Schlußtag), die Anschrift OFF, die sich zwischen 23 und 00 Uhr befindet, während der Einstellung der Stunde mittels der Erhöhungs- und Verminderungstasten auswählen (Abb. 20).



Durch das erneute Drücken der Taste  kommt man zu den Minuten und durch ein weiteres Drücken der Taste  wird der Cursor unter den Wochentag zurückgebracht (Abb. 19). Um zum folgenden oder vorherigen

Tag zu kommen, die entsprechenden Erhöhungs- und Verminderungstasten drücken.

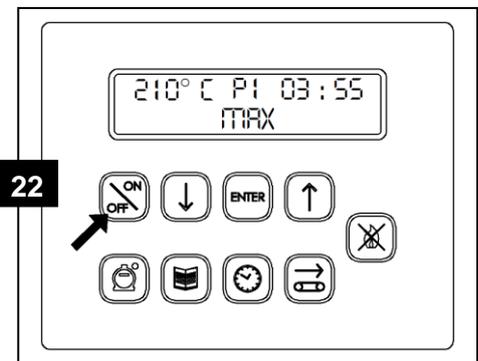
Nach der Einstellung, die Taste  drücken und etwa 5 Sekunden warten. Die Daten werden automatisch gespeichert und man kehrt zu den vorherigen Funktionen zurück.

Zum Beweis der Einschaltungsaktivierung erscheinen der Tag und die Stunde der folgenden Einschaltung bei inaktivem Zustand auf dem Display (Abb. 21). Bei deaktivierter Einschaltung erscheint die Anschrift "Off" anstelle des Tags und der Stunde.

5.5. Ausschalten des Ofens

Zum Ausschalten des Ofens, die Taste  (Abb. 22) drücken.

Die Heizung schaltet aus, während der Umluftventilator und das Netzband – falls aktiviert – weiter arbeiten werden, bis die Temperatur unter 150 °C gefallen ist. Dann wird der Hauptfernshalter deaktiviert und nur die Karte wird gespeist, um die Funktionen Uhr und programmierte Einschaltung zu erlauben.



Während der Ausschaltungsphase bleibt die Hintergrundbeleuchtung 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 Anschrift "Start: off".

5.6. Alarme

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  abgestellt werden.

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

Diese Änderung des Temperaturdatums wird durchgeführt, um den einzigen, im heißen Ofenbereich gemessenen Wert zu korrigieren und einen Wert nahe dem Ist-Wert zu simulieren, der nach Angabe der Mittelwerte zwischen heißestem und kältestem Bereich bearbeitet wurde. Dadurch kann der Ofen auch bei Störung einer Sonde verwendet werden.

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  abgestellt werden.

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

Diese Änderung des Temperaturdatums wird durchgeführt, um den einzigen, im kalten Ofenbereich gemessenen Wert zu korrigieren und einen Wert nahe dem Ist-Wert zu simulieren, der nach Angabe der Mittelwerte zwischen heißestem und kältestem Bereich bearbeitet wurde. Dadurch kann der Ofen auch bei Störung einer Sonde verwendet werden.

5.6.3. "TEMP"

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

Die Sirene kann durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

 Es ist notwendig, die Betriebsfähigkeit von Fachtechnikern wiederinstandzusetzen.

5.6.4. "NETZBAND"

Wenn der Netzbandantriebsmotor defekt ist oder von ihm Fehlermeldungen kommen, erscheint ein Alarmsignal auf dem Display mit der blinkenden Anschrift "BAND" 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.

5.6.5. "VEN"

Falls bei laufendem Ventilator die Freigabe des Druckschalter für länger als 5 Sekunden fehlt, wird der Temperaturwert auf dem Display von der

blinkenden Anschrift "VEN" ersetzt. Der Buzzer wird auf intermittierende Weise klingeln und die Aufheizung des Ofens (falls eingeschaltet) schaltet aus, das Alarm wird automatisch bei Rückstellung des Druckschalterkontakts oder beim Ausschalten des Ofens (nach der Ausschaltungsphase) beseitigt. In diesem Fall muss der einwandfreie Betrieb des Druckschalters geprüft werden.

Während des Alarms bleiben der Ventilator und das Netzband (falls in Betrieb) eingeschaltet.

Der Buzzer kann durch das Drücken der Taste  gestoppt werden.

5.6.6. "DRUCK"

Wenn bei der Einschaltung des Ofens (vor dem Ventilatorstart) der Kontakt des Druckschalters geschlossen ist (DRUCK), wird die Anschrift OFF von der blinkenden Anschrift "DRUCK" ersetzt, der Buzzer auf intermittierende Weise ertönen und wird das Einschaltverfahren annulliert.

Um den Betrieb zurückzustellen, muss der Druckschalterbetrieb geprüft werden. Die Rohren müssen ohne Drosselungen verbunden sein und die Regulierung soll mittels der Schraube mitten beim Druckschalter durchgeführt werden.

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

5.6.7. "FLAMME"

Wenn bei eingeschaltetem Brenner oder während der Zündungsphase die Gassteuervorrichtung die Flamme nicht detektiert, wird ein Alarmsignal ausgelöst: Auf dem Display blinkt die Anschrift "FLAMME" angezeigt und eine Sirene ertönt. Der Betrieb des Ofens wird gestoppt.

Um den Brenner wieder anzuzünden, die Taste  drücken.
Bei Mißzündung wird das Alarmsignal wieder ausgelöst.

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

Wenn nach dem Drücken der Rückstellungstaste  der Ofen nicht startet, sich vergewissern, dass die Gasversorgung regulär ist (das Ventil am Versorgungsrohr muss geöffnet sein) und der Flammendetektor während der Zündungsphase von der Flamme geschlagen wird.

Bei der Ersteinschaltung ist das Auslösen dieser Alarmmeldung ganz normal, da es im Versorgungsrohr Luft gibt. Es wird daher empfohlen, den Ofen mehrmals zu starten versuchen, bis die Luft ganz abgelassen worden ist.

5.6.8. "BATTERIE"

Wenn die an der Basis-Elektronikkarte anwesende Pufferbatterie erschöpft ist, wird eine Alarmmeldung am Display mit der blinkenden Aufschrift "BATTERIE" ausgelöst und die akustische Alarmmeldevorrichtung auf intermittierende Weise ertönen. Um die Batterie auszuwechseln, im Abschnitt 8.3.

6. BEDIENUNG

⚠ Während oder nach dem Backen erreichen die 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) schaltet der Ventilator ein.

Nach 20 Sekunden erscheint die Anschrift "FIAMMA" (Flamme) auf dem Display und die Sirene ertönt.

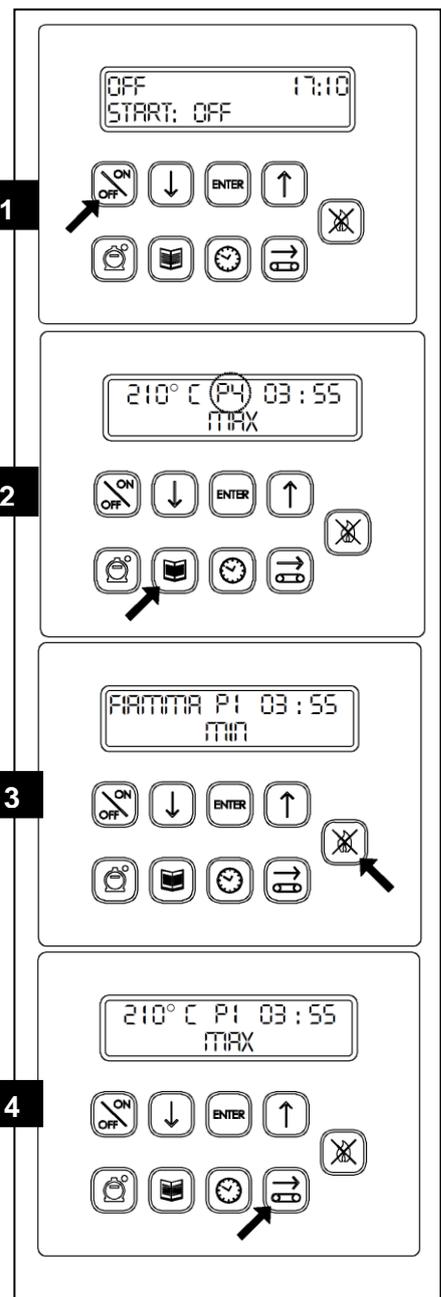
6.1.2. Einstellungen und Backstart

Die gewünschte Backzeit durch das Drücken der Taste  (Abb. 2) auswählen. Für die Programmierung siehe Abschnitt 5.4.1.

Den Gashahn öffnen und die Rückstellungstaste (Abb. 3) zur Aktivierung des Brenners drücken.

Wenn nach 40/50 Sekunden die Anschrift "FIAMMA" (Flamme) am Display erscheint von einer Sirene gefolgt, sich vergewissern, dass das Gasrohr verbunden ist und der Hahn tatsächlich geöffnet ist. Es kann sein, dass die Mißzündung bei der Ersteinschaltung von der Luft in den Gaszufuhrrohren verursacht wurde. 5 Minuten weiter warten und die Rückstellungstaste (Abb. 3) zur Aktivierung des Brenners erneut drücken.

Nach Einstellung der gewünschten Backzeit und Temperatur, die Bandbewegung mittels der



Taste (Abb. 4) aktivieren.

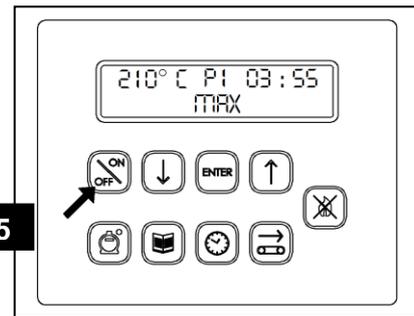
6.1.3. Ausschalten des Ofens

Am Ende jedes Arbeitstags die Taste



(Abb. 5) drücken.

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 Hauptschalter, um die Karte gespeist für die Funktionen Uhr und programmierte Einschaltung zu lassen.



Bei der Ausschaltungsphase bleibt die Hintergrundbeleuchtung ein und die Aufschrift "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 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.

Wenn der Ofen für eine lange Zeit nicht verwendet wird (zum Beispiel bis zum folgenden Tag), muss der Hauptschalter ON/OFF auf OFF umgeschaltet und der Hahn zur Gasversorgung geschlossen werden.

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

7. SICHERHEITSHINWEISE

7.1. Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen

 **Aufmerksam die in diesem Kapitel zusammengefassten Hinweise durchlesen, da diese wichtige sicherheitsbezogene Hinweise enthalten.**

Keine Zubehörteile installieren, die nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Den Backofen regelmäßig von einem Fachtechniker überprüfen lassen, um dessen Sicherheit gewährleisten zu können.

7.1.1. *Hinweise für den Installateur*

Überprüfen, dass die getroffenen Vorkehrungen für den Empfang des Backofens den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Bestimmungen in dieser Anweisung befolgen.
- Niemals provisorische oder nicht isolierte Kabel für den Anschluss an das Stromnetz benutzen.
- Überprüfen, ob die Erdung der Elektroanlage effizient ist.
- Immer die gesetzlich vorgesehenen persönlichen Sicherheitsvorrichtungen und sonstigen Schutzmittel anwenden.

7.1.2. *Hinweise für den Benutzer*

Die Umgebungsbedingungen am Installationsort des Backofens müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- angemessener Abstand zu Wasser- und Hitzequellen;
- angemessene Belüftung und Beleuchtung gemäß den von der Gesetzgebung vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien;
- ebener und kompakter Fußboden für eine sorgsame Reinigung;
- keine unmittelbaren Hindernisse in der unmittelbaren Nähe des Backofens positionieren, die die normale Belüftung desselben beeinträchtigen könnten.

Ferner muss der Benutzer:

- sicherstellen, dass sich keine Kinder dem laufenden Backofen nähern;
- die Bestimmungen in dieser Anweisung befolgen;
- den Backofen nur für die Anwendungen benutzen, für die er entworfen und gebaut wurde;

- niemals die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts entfernen bzw. beschädigen;
- die Sicherheitssysteme effizient erhalten;
- den Backofen immer mit größtmöglicher Vorsicht benutzen;
- alle Tätigkeiten mit größtmöglicher Sicherheit und Ruhe durchführen;
- die Anweisungen und Hinweise befolgen, die auf den Schildern auf dem Backofen angeführt sind. Die Schilder fallen unter die unfallverhütenden Vorrichtungen, daher müssen sie immer gut lesbar sein. Beschädigte oder unlesbare Schilder sind gegen ein originales Ersatzschild auszutauschen, das beim Hersteller angefordert werden kann;
- am Ende jeder Benutzung und vor der Reinigung und/oder Wartung die Stromversorgung abtrennen.

 **ACHTUNG!** Während des Betriebs niemals die Schutzvorrichtungen entfernen, da bewegende Organe vorhanden sind, die Quetschungen der unteren Gliedmaßen verursachen könnten.

 **Bei Brand keine Feuerlöcher mit flüssigen Löschmitteln, sondern nur Pulverfeuerlöcher benutzen.**

7.1.3. Hinweise für den Wärter

 Vor irgendwelche Eingriffen auf Verbindern, elektrischen und elektronischen Teilen die Stromversorgung abtrennen.

- Immer die persönlichen Sicherheitsvorrichtungen und sonstigen Schutzmittel anwenden.
- Vor irgendwelchen Wartungsarbeiten sicherstellen, dass der benutzte Backofen abgekühlt ist.
- Wenn irgendeine Sicherheitsvorrichtung nicht korrekt eingestellt oder nicht funktionstüchtig ist, darf der Backofen nicht benutzt werden.

8. REINIGUNG

⚠ Die Reinigung soll bei ausgeschaltetem und von der Stromspeisung abgetrenntem Gerät bei Raumtemperatur durchgeführt werden.

Die wöchentliche Wartung kann vom Benutzer durchgeführt werden. Dabei sind alle Sicherheitsbestimmungen in diesem Handbuch zu befolgen. Eine einfache, aber häufige und sorgsame Reinigung garantiert eine effiziente Leistung und einen ordnungsgemäßen Betrieb des Backofens.

⚠ Immer die persönlichen Schutzausrüstungen benutzen und mit geeigneten Werkzeugen für die Wartung arbeiten.

⊘ Niemals Wasserstrahlen benutzen, da diese in die Schalttafel eindringen und beschädigen könnten. Außerdem können dadurch Stromschläge ausgelöst und/oder verzögerte Inbetriebsetzungen auftreten.

⊘ Keine Scheuermittel (scheuernde oder ähnliche Schwämme) benutzen, da diese den Glanz von den Edelstahlteilen entfernen und in kürzester Zeit die Schutzschicht des aluminiumbeschichteten Bleches abtragen würden, wodurch es schneller rostet.

⊘ Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel benutzen.

⚠ Nach der Wartung oder Reparatur und vor der erneuten Inbetriebsetzung des Backofens alle Schutzvorrichtungen wieder anbringen und alle Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.

8.1. Reinigung der abnehmbaren Teile

⚠ Um Schmutz- und Reinigungsmittelansammlungen zu vermeiden, die die eingeführten Produkte verunreinigen könnten, keine spitzige Werkzeuge verwenden oder kleine Bürsten.

Es wäre daher besser, die abnehmbaren Teile zu waschen, bevor Speisereste antrocknen.

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

8.2. Reinigung der externen Oberflächen

 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.

8.3. Reinigung der Backkammer der Öfen

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

1. Die Stromspannung am Ofen mittels der Taste an der Speisetafel abschalten.
2. Die Ein- und Auslaufkasten des Netzbandrahmens entfernen.
3. Die Schutzabdeckung der Netzbandkupplung durch ihr Auslösen und Heben nach oben entfernen.
4. Das Netzband mit der Hand drehen, bis der Zapfen der Netzbandantriebswelle sich in Übereinstimmung mit dem Netzbandkupplungsschlitz befindet.
5. Dann die Kupplung gegen die Schaltvorrichtung schieben lassen und sie von der Netzbandantriebswelle befreien.
6. Die Ein- und Auslaufplatten auf ihre höchste Stellung öffnen.
7. Den Netzbandrahmen von beiden Seiten heben und in Richtung der Kontrollseite herausziehen.
8. Die Seitenklappe öffnen und die mit Sechskantschrauben befestigten Verteiler mit einem Schlüssel Nr. 8 losschrauben. Um die Verteiler herauszuziehen robuste Handschuhe benutzen (um sich an den Kanten nicht zu zerkratzen).
9. Für die Reinigung von abnehmbaren Teilen, die Anleitungen im Abschnitt 8.1 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.
10. Nach der Reinigung alle Komponente in entgegengesetzter Reihenfolge montieren.

Die Reinigungsarbeiten müssen je 200 Betriebsstunden durchgeführt werden.

9. 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.**

9.1. Fehlermeldung

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

9.2. Sicherheitsthermostat

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

Um den Betrieb rückzustellen, den Stecker aus der Speisetafel ziehen, das Gasabsperrentil schließen und abwarten, dass sich die Backkammer abkühlt.

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

 Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle von schweren Störungen auslöst (zum Beispiel Magnetventil ON/OFF offen blockiert), vor dem erneuten Start des Ofens eine sorgsame Kontrolle und ggf. die notwendigen Reparaturen durchführen.

9.3. Auswechslung der Batterie

Die Anzeige der Meldung "BATTERIE" auf dem Display weist darauf hin, dass die Pufferbatterie der Elektronikarten erschöpft und auszuwechseln ist. Die angezeigte Meldung wird vom einen akustischen Alarm gefolgt. Um den Alarm abzustellen, die Taste  drücken.

Um die Batterie auszuwechseln, zur Schalttafel durch die Öffnung der Klappe gelangen.

 Bevor Sie zur Schalttafel gelangen, den Ofen ausschalten und die Stromversorgung an der Tafel abschalten.

Die Batterie befindet sich in der Mitte der Basis-Elektronikarten, siehe Abb. 9.1. Für das Auswechseln der Batterie in der nachstehenden Reihenfolge vorgehen:

- den Ofen ausschalten und die Stromversorgung an der Tafel abschalten;
- die Klappe der Schalttafel öffnen und die Batterie entfernen;
- die Batterie durch eine neue austauschen;
- den Ofen mit Strom versorgen und ihn einschalten;
- die aktuelle Stunde an der Kartenuhr wiederherstellen (siehe Abschnitt 5.3.1);
- den Ofen ausschalten und die Stromversorgung an der Tafel abschalten;
- die Karte wieder mit Strom versorgen.

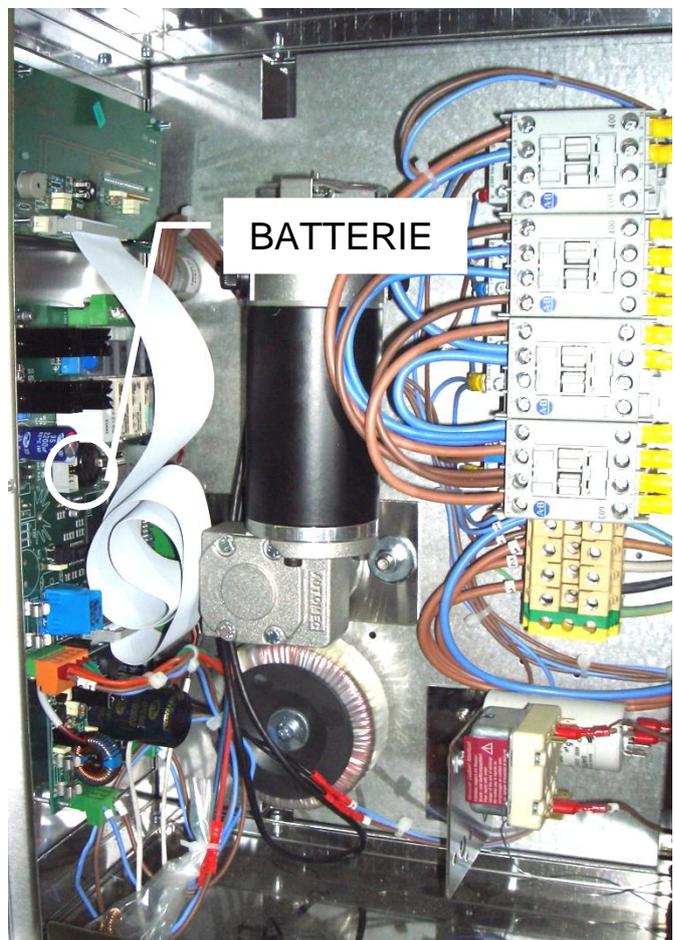


Abb. 9.1 Schalttafel, Stellung der BATTERIE.

Jetzt kann der Ofen eingeschaltet werden, ohne dass die Meldung "BATTERIE" angezeigt bleibt.

Falls die Meldung nach Ersatz der "BATTERIE" noch bleibt, muss die Uhr der Karte nochmals wiederhergestellt (siehe Abschnitt 5.3.1) und die

Stromversorgung am Ofen abgeschaltet werden. Dann den Ofen mit Strom versorgen.

Diese Operation erlaubt den Reset der Karte und die Beseitigung der im Speicher gebliebenen Alarmmeldungen.

9.4. ANPASSUNG AN DIE UNTERSCHIEDLICHEN GASTYPEN

 Achtung: Um das Backmodul an die Verwendung eines Gastyps, der nicht in der Etiketle der Anfangseinstellung enthalten ist, anzupassen, muss man wie folgt vorgehen:

1. Auswechslung der Brennerdüse
2. Einstellung auf Minimum
3. Die alte Anfangseinstellungsetiketle entfernen und die neue anbringen.

 Alle oben genannten Vorgänge sorgfältig durchführen, damit das Backmodul sicher gehalten werden kann.

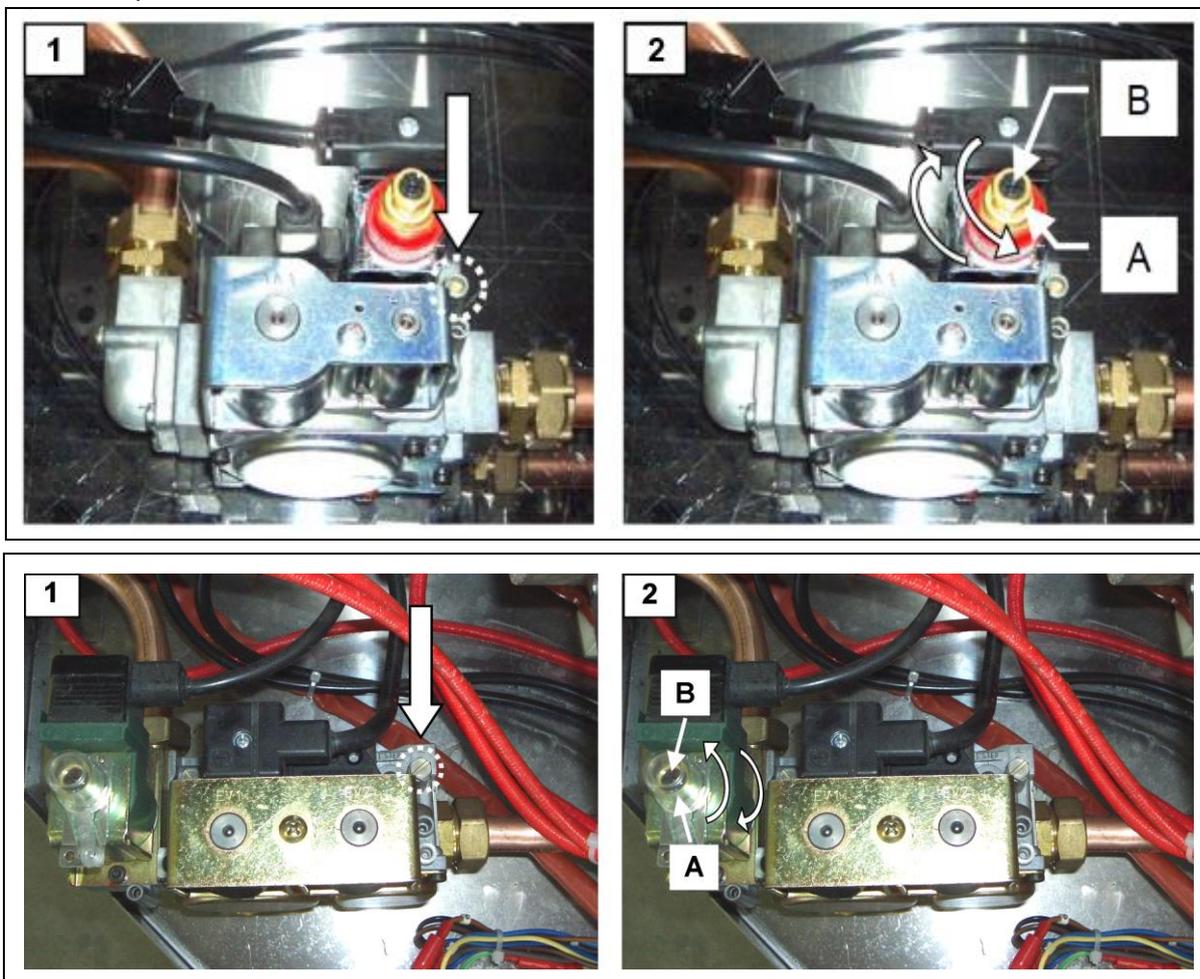
9.4.1. Auswechslung der Brennerdüse

1. Den Stecker aus der Speisetafel ziehen und das Gasabsperrventil schließen.
2. Die feste Schutzvorrichtung des Brennerfachs öffnen.
3. Den Brenner nach Abkoppelung des Gasversorgungsrohrs und Abschaltung des Stromversorgungsrohrs abmontieren.
4. Die Zündungs- und Flammendektion-Elektroden abmontieren.
5. Die Brennerrohre mit Hilfe eines Schraubenziehers abschrauben.
6. Die Düsen mittels eines Schlüssels 12 abschrauben und mit den neuen auswechseln.
7. Die Vorgänge in umgekehrte Reihenfolge durchführen, die Düsen und Kupplungen des Gasversorgungsrohrs richtig festschraubend.



9.4.2. *Einstellung auf Minimum*

1. Die feste Schutzvorrichtung des Brennerfachs entfernen.
2. Die Sechskantschraube von der aus dem Elektroventil kommenden Drucksteckdose abschrauben und den Manometer verbinden (Abb.1).
3. Den Ofen einschalten und eine Temperatur von 200°C einstellen. Wenn der Brenner eingeschaltet und die Flammenstärke auf dem Maximum ist, sich vergewissern, dass der am Manometer angezeigte Druck derjenige ist, der Sie für die Einstellungen gefragt ist. Andernfalls, die Einstellung mittels der Sechskantschraube ausführen A (Schlüssel 10 Abb.2).
4. Abwarten, bis der Ofen die Minimumphase erreicht hat und den Druck aufs Minimum mittels der Schraube B (Kreuzschlitzschraubenzieher Abb.2) einstellen.



9.4.3. *Anbringen der neuen Etikette*

1. Die alte Etikette entfernen und den Bereich gründlich mit einem mit Benzin befeuchteten Tuch reinigen.
2. Die neue Etikette mit den Angaben des Gasdrucktyps, an welches das Modul angepasst wurde, anbringen (die Etikette, die Düse und die Anleitungen für die Anpassung sind im Anpassungssatz, der auf Anfrage für jeden Gasdrucktyp geliefert werden kann, enthalten).

10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse 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. Bei der Verschrottung die Teile gemäß den geltenden Bestimmungen am Entsorgungsort trennen. Auf keinen Fall in der Umwelt zerstreuen.



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.

⚠ ACHTUNG! Immer die geltenden Bestimmungen für die Entsorgung der Materialien und die etwaige Bekanntgebung der Entsorgung im Anwendungsort befolgen.

SYNTHESIS

12/80 V GAS

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche Synthesis 12/80 V gas

A. Technical specifications Synthesis 12/80 V gas

A. Especificaciones técnicas Synthesis 12/80 V gas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Weight	<i>Peso</i>	345 kg
Dimensioni esterne	Overall dimensions	<i>Dimensiones externas</i>	1675x2180x595 mm
Larghezza rete	Conveyor width	<i>Amplitud red</i>	800 mm
Lunghezza rete	Conveyor length	<i>Longitud red</i>	2100 mm
Lunghezza camera	Chamber length	<i>Longitud cámara</i>	1200 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	49-56 (150-170 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Monofase <i>Single-Phase</i> <i>Monofásica</i>
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230 VAC
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz
Corrente a 230V 50Hz	Current at 230V 50Hz	<i>Corriente a 230V 50Hz</i>	2 A
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	450 W
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo bipolare senza spina - Bi-polar cable, without plague - <i>Cable bipolar sin enchufe</i>
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m
Sezione conduttori	Wire section	<i>Sección conductores</i>	1.5 mm ²
Tipo di bruciatore	Burner type	<i>Tipo de quemador</i>	Aspirato <i>Aspirate</i> <i>Aspirado</i>
Categoria	Type	<i>Categoría</i>	II _{2H3+}

Diametro ugello in funzione del gas e della pressione – Injectors diameter according to gas and pressure - *Diámetro inyector en función del gas y de la presión*

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	2,15 mm
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	2,15 mm
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	2,15 mm
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	1,20 mm
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	1,20 mm
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	

Pressione minima all'ugello in funzione del gas e della pressione di alimentazione

Minimum pressure and injector according to gas and pressure

Presión mínima al inyector en función del gas y de la presión de alimentación

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	3,2 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	4,8 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	4,8 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	9,0 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	9,0 mbar
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	

Pressione massima all'ugello in funzione del gas e della pressione di alimentazione

Maximum pressure and injector according to gas and pressure

Presión máxima al inyector en función del gas y de la presión de alimentación

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	10 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	15 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	15 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	30 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	30 mbar
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	30 mbar

G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	50 mbar
Collegamento gas	Gas connection	<i>Conexión gas</i>	ISO 7 - (filettatura gas conica) (taper pipe thread) (rosca gas cónica)
Tubo	Ø Pipe	<i>Tubo</i>	1/2"
Consumo - Consumption - Consumo			
Potenza massima bruciatore	Nominal thermal capacity	<i>Potencia máxima quemador</i>	30 kW
Portata G20	Consumption G20	<i>Portada G20</i>	3,18 m ³ /h
Portata G25	Consumption G25	<i>Portada G25</i>	3,69 m ³ /h
Portata G30	Consumption G30	<i>Portada G30</i>	2,35 Kg/h
Portata G31	Consumption G31	<i>Portada G31</i>	2,33 Kg/h
Potenza minima bruciatore	Reduced thermal capacity	<i>Potencia mínima quemador</i>	17 kW
Portata G20	Consumption G20	<i>Portada G20</i>	1,80 m ³ /h
Portata G25	Consumption G25	<i>Portada G25</i>	2,09 m ³ /h
Portata G30	Consumption G30	<i>Portada G30</i>	1,33 Kg/h
Portata G31	Consumption G31	<i>Portada G31</i>	1,32 Kg/h
Scarico fumi - Flue connection - Descarga humos			
Tipo	Type	<i>Tipo</i>	A1
Ricambio d'aria	Air exchange	<i>Recambio de aire</i>	65 m ³ /h
Controllo fiamma	Flame control	<i>Control llama</i>	Controllo elettronico senza fiamma pilota Electronic without pilot <i>Control electrónico sin llama piloto</i>
Tempo di sicurezza	Safety time	<i>Tiempo de seguridad</i>	<5 s
Accensione fiamma	Flame ignition	<i>Encendido llama</i>	A scintilla - Hot surface - A chispa
Controllo cottura	Baking control	<i>Control cocción</i>	Elettronico computerizzato Electronic computerized <i>Electrónico computerizado</i>
Unità di misura temperatura	Temperature measuring unit	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
Massima temp. impostabile	Maximum possible temperature	<i>Máxima temperatura configurable</i>	320 °C
Controllo intensità fiamma	Flame power control	<i>Control intensidad llama</i>	Automatico o manuale Automatic or manual <i>Automático o manual</i>
Segnalazione errori	Errors indicator	<i>Señalaciones errores</i>	Mediante display e segnalazione acustica By means of display and acoustic alarm <i>Mediante display y señalación acústica</i>
Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales			
Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel

A. Spécifications techniques Synthesis 12/80 V gas

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN SYNTHESIS 12/80 V GAS

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	345 kg
Dimensions ext.	AUßENABMESSUNGEN	1675x2180x595 mm
Largeur ruban transp.	NETZBANDBREITE	800 mm
Longueur ruban transp.	NETZBANDLÄNGE	2100 mm
Longueur chambre	BACKKAMMERLÄNGE	1200 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	49-56 (150-170 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Monophase EINPHASIG
Tension	SPANNUNG	230 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz
Courant à 230 V 50 Hz	STROM ZU 230V 50HZ	2 A
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	450 W
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble bipolaire sans fiche - ZWEIPOLIGES STECKERLOSES KABEL
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	1,5 mm ²
Type de brûleur	BRENNERTYP	Aspiré ATMOSPHÄRISCH
Catégorie	KATEGORIE	II _{2H3+}

Diamètre de la buse en fonction du gaz et de la pression

DURCHMESSER DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM DRUCK

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	2,15 mm
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	2,15 mm
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	2,15 mm
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	1,20 mm
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	1,20 mm
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	

Pression minimale à la buse en fonction du gaz et de la pression d'alimentation

MINIMALDRUCK AN DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM VERSORGUNGSDRUCK

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	3,2 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	4,8 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	4,8 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	9,0 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	9,0 mbar
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	

Pression maximale à la buse en fonction du gaz et de la pression d'alimentation

MAXIMALDRUCK AN DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM VERSORGUNGSDRUCK

G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	10 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	15 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	15 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	30 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	30 mbar
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	30 mbar
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	50 mbar

Connexion gaz	GASANSCHLUSS	ISO 7 – (filettatura gas conica) (KONISCHES GASGEWINDE)
Tube	ROHR	1/2"

Consommation - VERBRAUCH

Puissance maximale brûleur	MAXIMALE BRENNERLEISTUNG	30 kW
Portata G20	CONSUMPTION G20	3,18 m ³ /h
Portata G25	CONSUMPTION G25	3,69 m ³ /h
Portata G30	CONSUMPTION G30	2,35 Kg/h
Portata G31	CONSUMPTION G31	2,33 Kg/h
Puissance minimale brûleur	MINIMALE BRENNERLEISTUNG	17 kW
Portata G20	CONSUMPTION G20	1,80 m ³ /h
Portata G25	CONSUMPTION G25	2,09 m ³ /h
Portata G30	CONSUMPTION G30	1,33 Kg/h
Portata G31	CONSUMPTION G31	1,32 Kg/h

Évacuation fumées - RAUCHAUSLASS

Type	TYP	A1
Aération	LUFTWECHSEL	65 m ³ /h
Contrôle flamme	FLAMMENKONTROLLE	Contrôle électronique sans flamme pilote ELEKTRONISCHE KONTROLLE OHNE PILOTFLAMME
Temps de sécurité	SICHERHEITZEIT	<5 s
Allumage flamme	FLAMMENZÜNDUNG	À étincelle - Mittels Funken
Contrôle cuisson	BACKKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
Température max. programmable	MAXIMAL EINSTELLBARE TEMPERATUR	320 °C
Contrôle intensité de la flamme	KONTROLLE DER FLAMMENINTENSITÄT	Automatique ou manuel AUTOMATISCH ODER MANUELL
Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON

Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel

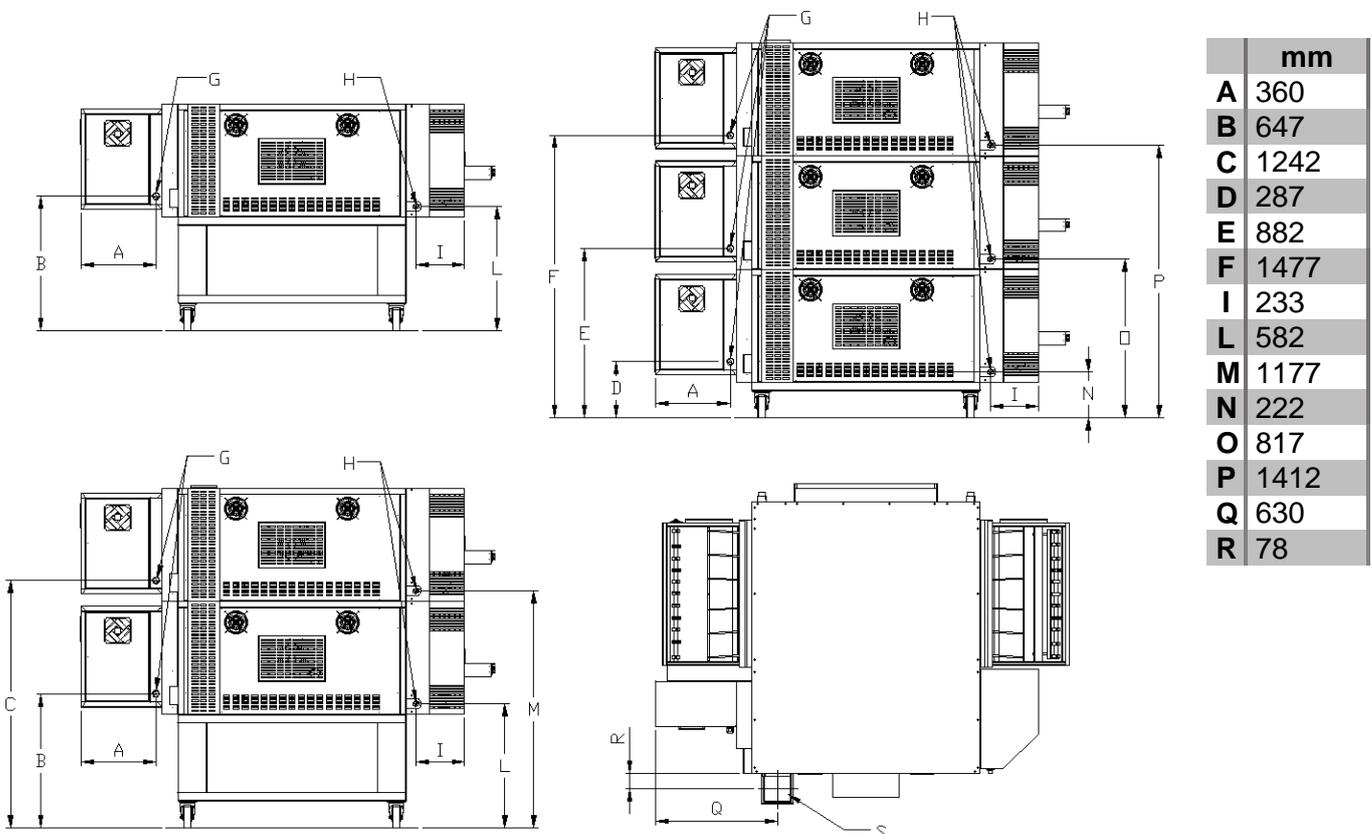
B. Allacciamenti alimentazione elettrica, alimentazione gas e scarico fumi per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

B. Connections for electrical and gas supply, exhaust for a single cooking unit and a maximum of three cooking units stacked one on top of another

B. Conexiones alimentación eléctrica, alimentación gas y descarga humos para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

B. Branchements alimentation électrique, alimentation à gaz et évacuation des fumées pour un module de cuisson et pour la superposition de trois modules de cuisson maximum

B. STROMANSCHLUß, GASANSCHLUß UND RAUCHGASABZUGANSCHLUß FÜR EIN BACKMODUL UND DAS ÜBEREINANDERLEGEN FÜR VON HÖCHSTENS DREI BACKMODULEN.



G	Ingresso alimentazione elettrica	Entry point for power supply	<i>Ingresso alimentación eléctrica</i>	Entrée alimentation électrique	EINGABE STROMSPEISUNG
H	Ingresso alimentazione gas	Entry point for gas	<i>Ingresso alimentación gas</i>	Entrée alimentation gaz	EINGABE GASSPEISUNG
S	Scarico fumi combustione	Combustion fumes exhaust	<i>Descarga humos combustión</i>	Évacuation des fumées de combustion	RAUCHGASABZUG

**C.1. Schema elettrico Synthesis 12/80 V gas
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)**

C.2. Collegamento del motore in 60Hz

C.1. Wiring diagram Synthesis 12/80 V gas
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. Connection of motor in 60Hz

*C.1. Squema eléctrico Synthesis 12/80 V gas
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)*

C.2. Conexión del motor en 60 Hz

**C.1. Schéma électrique Synthesis 12/80 V gas
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)**

C.2. Connexion du moteur à 60 Hz

C.1. SCHALTPLAN SYNTHESIS 12/80 V GAS
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. ANSCHLUSS DER MOTOR IN 60 HZ

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

D. 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.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

List of spare component parts

Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

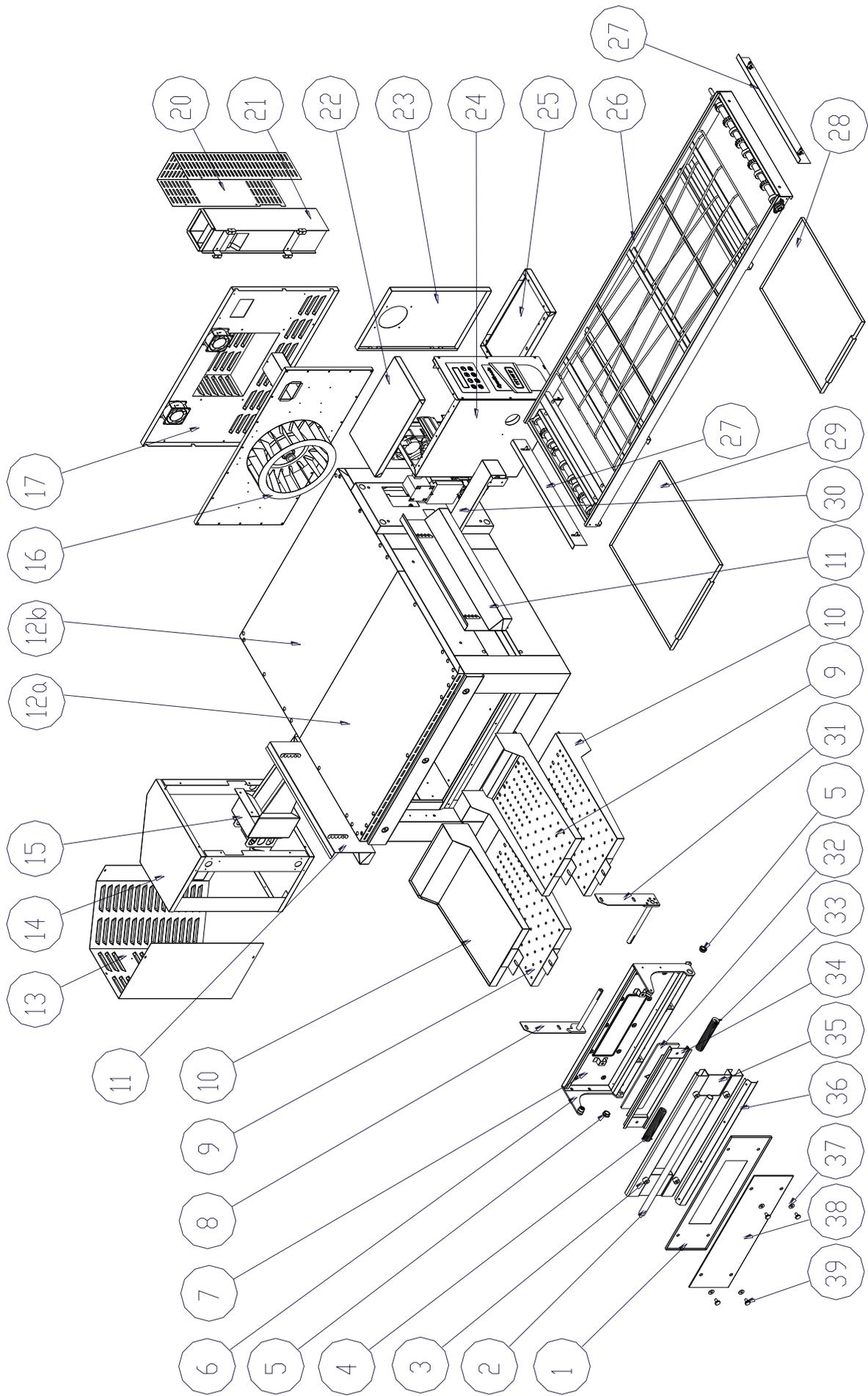
	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Telaio vetro esterno porta	Door external glass frame	<i>Telar vidrio externo puerta</i>	CARP1909
2	Maniglia porta	Door handle	<i>Manilla puerta</i>	MANI0057
3	Giunto supporto vetro esterno	Coupling for external glass support	<i>Junta soporte vidrio externo</i>	CARP1870
4	Molla sx	Left door spring	<i>Resorte sx</i>	SPRI0009
5	Boccola porta	Door bush	<i>Buje puerta</i>	BOCC0006
6	Telaio portina	Door frame	<i>Telar puerta</i>	PORT0224
7	Porta interna	Internal door	<i>Puerta interior</i>	PORT0062
8	Staffa porta sx	Left staff	<i>Abrazadera puerta sx</i>	SUPP0394
9	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Upper diffuser dx / Lower sx	<i>Difusor superior dx / inferior sx</i>	CARP1757
10	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Lower diffuser dx / Upper sx	<i>Difusor inferior dx / superior sx</i>	CARP1758
11	Paratoia	Cofferdam	<i>Compuerta</i>	CARP1766
12a	Cielo forno	Oven top	<i>Cielo horno</i>	FIAN0442
12b	Cielo forno	Oven top	<i>Cielo horno</i>	FIAN0443
13	Pannello carter bruciatore	Panel burner housing	<i>Tapa cárter quemador</i>	PANN0349
14	Carter bruciatore	Carter burner	<i>Cárter quemador</i>	CART0251
15	Camera combustione	Combustion chamber	<i>Cámara combustión</i>	CARP1756
16	Ventola primaria	Fan primary	<i>Ventilador primario</i>	VENT0028
17	Pannello posteriore	Rear Panel	<i>Panel posterior</i>	PANN0347
20	Protezione camino	Fire protection	<i>Protección chimenea</i>	CARP1765
21	Camino	Fireplace	<i>Chimenea</i>	TUBO0181
22	Cielo carter comandi	Sky carter commands	<i>Cielo cárter comandos</i>	CART0131
23	Pannello chiusura carter comandi	Command Panel carter	<i>Panell cierre cárter comandos</i>	CART0134
24	Fascia carter comandi	Carter commands	<i>Banda cárter comandos</i>	CART0130
25	Base carter comandi	Base carter commands	<i>Base cárter comandos</i>	CART0132
26	Bancale rete	Pallet Conveyor	<i>Bancada red</i>	CARP1770
27	Fermo registrabile	Stop Recording	<i>Afianzador registrable</i>	CARP1775
28	Teglia telaio rete uscita	Baking tin frame conveyor exit	<i>Bandeja telar red salida</i>	CARP1774
29	Teglia telaio rete ingresso	Baking tin frame conveyor input	<i>Bandeja telar red ingreso</i>	CARP1774
30	Protezione giunto rete	Coverjoint	<i>Protección junta red</i>	CARP1773
31	Staffa porta dx	Right staff	<i>Abrazadera puerta dx</i>	SUPP0393
32	Cristallo porta	Glass door	<i>Cristal puerta</i>	CRIS0025
33	Molla dx	Right door spring	<i>Resorte dx</i>	SPRI0010
34	Ferma vetro porta	Door holder	<i>Tope vidrio puerta</i>	CARP0110
35	Porta esterna	External door	<i>Puerta externa</i>	PORT0402
36	Copri molla porta	Door spring cover	<i>Protección resorte puerta</i>	PORT0065
37	Rondella gomma vetro esterno	Rubber washer for external glass	<i>Arandela goma vidrio externo</i>	ROND0023
38	Vetro esterno porta	Door external glass	<i>Vidrio externo puerta</i>	CRIS0077
39	Vite supporto vetro esterno	Screw for external glass support	<i>Tornillo soporte vidrio externo</i>	CARP1871
40	Boccola albero folle	Bush	<i>Buje árbol vacío</i>	BOCC0013
41	Perno albero folle	Idle shaft	<i>Árbol vacío interior</i>	MECC0634
42	Tube tendi rete	Tube tend Conveyor	<i>Árbol vacío exterior</i>	MECC0635

43	Distanziale rete	Spacer Conveyor	<i>Distanciador red</i>	MECC0520
44	Ruota rete	Rotate Conveyor	<i>Rueda red</i>	MECC0519
45	Rete	Conveyor	<i>Red</i>	RETE0018
46	Cuscinetto rete	Conveyor bearing	<i>Cojinete red</i>	CUSC0022
47	Albero traino rete	Conveyor driving shaft	<i>Árbol arrastre red</i>	MECC0682
48	Giunto traino rete	Conveyor Joint hub	<i>Junta arrastre red</i>	MECC0114

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Structure vitre externe porte	AUßENGLASRAHMEN TÜR	CARP1909
2	Poignée porte	TÜRGRIF	MANI0057
3	Joint support vitre externe	VERBINDUNGSSTÜCK AUßENGLASSCHEIBE	CARP1870
4	Ressort gauche	LINKE FEDER	SPRI0009
5	Raccord porte	TÜRBÜCHSE	BOCC0006
6	Structure porte	TÜRRAHMEN	PORT0224
7	Porte interne	TÜRINNENSEITE	PORT0062
8	Etrier porte gauche	LINKER TÜRHALTER	SUPP0394
9	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP1757
10	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP1758
11	Vanne	PLATTE	CARP1766
12a	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0442
12b	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0443
13	Fermeture carter brûleur	DECKE BRENNERSCHUTZVORRICHTUNG	PANN0349
14	Carter brûleur	BRENNERSCHUTZVORRICHTUNG	CART0251
15	Chambre de combustion	BRENNKAMMER	CARP1756
16	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0028
17	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	PANN0347
20	Protection cheminée	SCHORNSTEINSCHUTZVORRICHTUNG	CARP1765
21	Cheminée	SCHORNSTEIN	TUBO0181
22	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0131
23	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0134
24	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0130
25	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0132
26	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP1770
27	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP1775
28	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP1774
29	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP1774
30	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP1773
31	Etrier porte droite	RECHTER TÜRHALTER	SUPP0393
32	Verre porte	TÜRGLAS	CRIS0025
33	Ressort droit	RECHTE FEDER	SPRI0010
34	Parclose porte	GLASHALTER TÜR	CARP0110
35	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0402
36	Couvre ressort porte	TÜRFEDERABDECKUNG	PORT0065
37	Rondelle en caoutchouc vitre externe	GUMMIUNTERLEGSCHIEBE AUßENGLAS	ROND0023
38	Vitre externe porte	AUßENGLAS TÜR	CRIS0077
39	Vis support vitre externe	STÜTZSCHRAUBE AUßENGLAS	CARP1871
40	fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0013
41	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0634
42	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0635
43	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0520
44	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0519
45	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0018
46	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
47	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0682
48	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0114



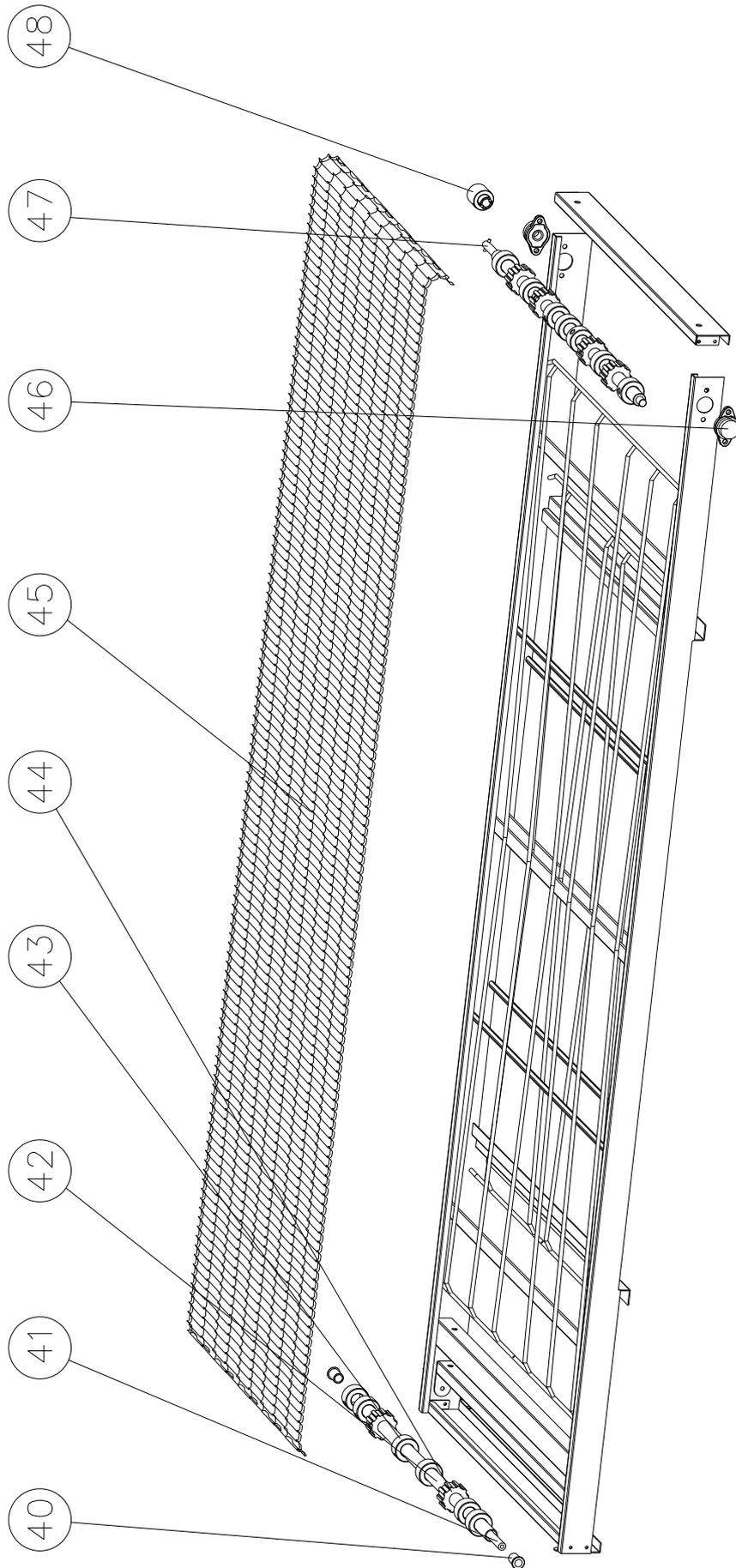
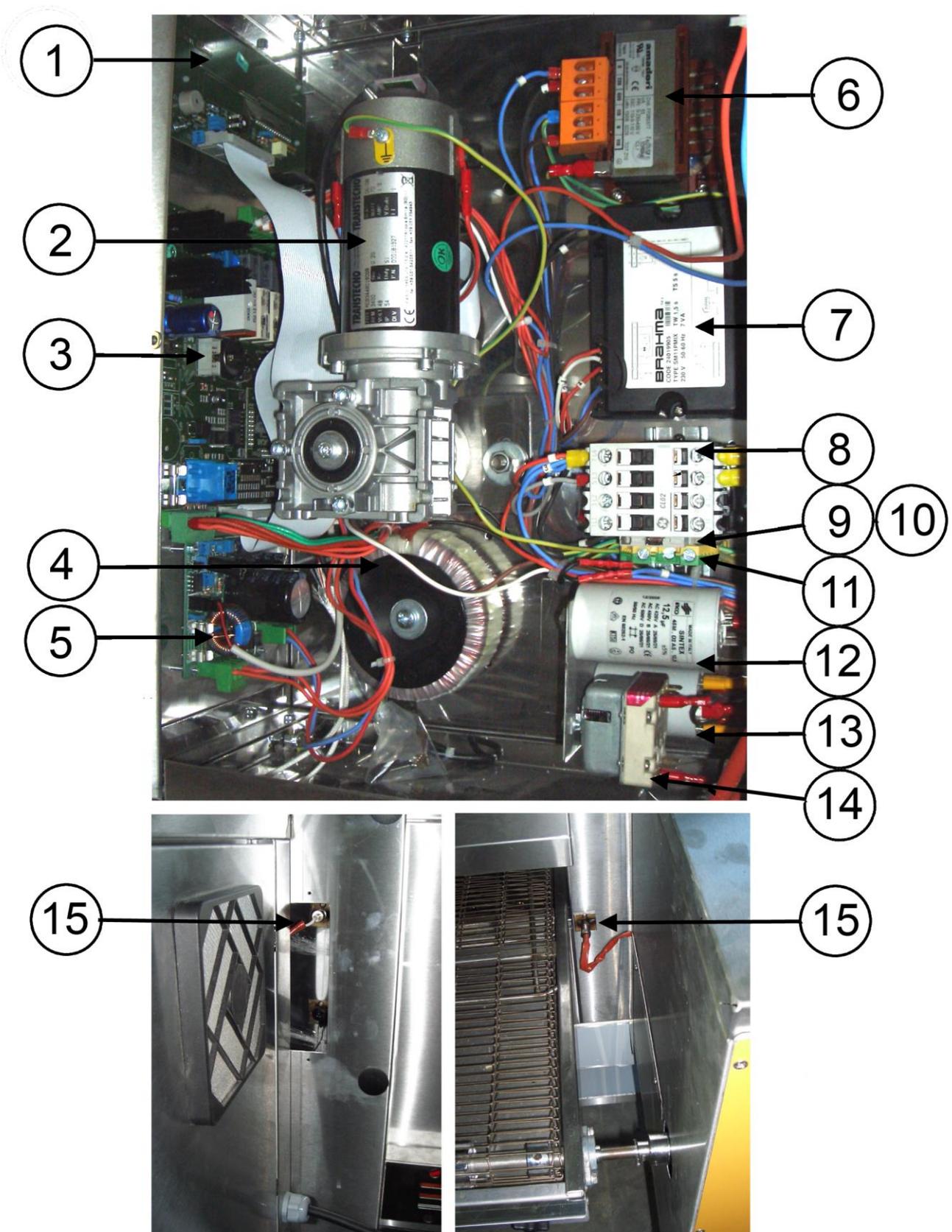


Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Scheda display	Display Card	Cédula display	ELET0673
2	Motore rete (Transtecno) Motore rete (Automec)	Conveyor motor (Transtecno) Conveyor motor (Automec)	Motor red (Transtecno) Motor red (Automec)	MOTO0052 MOTO0004
3	Scheda base	Base board	Cédula base	ELET0676
4	Trasformatore toroidale per scheda base	Toroidal Transformer for Display Card	Trasformador toroidal para cédula base	ELET0156
5	Scheda elettronica rete	Electronic board Conveyor	Cédula electrónica red	ELET0213
6	Trasformatore di isolamento	Transformer	Trasformador de aislamiento	ELET0003
7	Centralina accensione gas	Flame control	Centralina encendido gas	ELET0134
8	Teleruttore 20A	Contactora 20A	Telerruptor 20A	ELET0480
9	Morsetto portafusibile 4 mm ²	Fuse terminal 4 mm ²	Borne portafusibile 4 mm ²	ELET0722
10	Fusibile	Fuse	Fusible	ELET0204
11	Morsetto di terra 10 mm ²	Earth terminal 10 mm ²	Borne de tierra 10 mm ²	ELET0720
12	Condensatore motore vent.	Condenser fan motor	Condensa motor vent.	ELET0350
13	Soppressore disturbi	Noise suppressor	Supresor disturbios	ELET0142
14	Termostato di sicurezza	Safety Thermostat	Termostato de seguridad	TERM0005
15	Sonda PT1000	Thermocouple PT1000	Sonda PT1000	TERM0049
16	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0012
17	Griglia protezione ventola raff.	Grid Security fan cooling	Reja protección vent.enfriam	VENT0013
18	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0012
19	Motore ventilazione (50Hz) Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (50 Hz) Fan motor (60 Hz)	Motor ventilación (50Hz) Motor ventilación (60Hz)	MOTO0030 MOTO0076
20	Pressostato + Supporto	Thrust meter + Holder	Presostato + Soporte	ELET0641 + SUPP0414
	Pressostato (Honeywell)	Thrust meter	Presostato (Honeywell)	ELET0130
21	Pulsantiera	Push button	Botonera	ELET0656
22	Pannello serigrafato	Serigraph Panel	Panel serigrafiado	PANN0468
23	Filtro ventola raffreddamento	Filter fan cooling	Filtro ventil. enfriamiento	FLTR0003

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET0673
2	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0052
	Moteur ruban transporteur (Automec)	NETZBANDMOTOR (AUTOMECC)	MOTO0004
3	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET0676
4	Transformateur toroïdal pour carte base	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR BASISKARTE	ELET0156
5	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
6	Transformateur d'isolement	ISOLIERUNGSTRANFORMATOR	ELET0003
7	Centrale allumage gaz	STEUERUNG GASZÜNDUNG	ELET0134
8	Télerupteur 20A	FERNSCHALTER 20A	ELET0480
9	Borne porte fusible 4 mm²	KLEMME SICHERUNGSHALTER 4 MM ²	ELET0722
10	Fusible	SICHERUNG	ELET0204
11	Borne de terre 10 mm²	ERDEKLEMME 10 MM ²	ELET0720
12	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
13	Filtre antiparasite	STÖRUNGSDÄMPER	ELET0142
14	Thermostat de sécurité	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0005
15	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0049
16	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
17	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0013
18	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
19	Moteur ventilation (50 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 Hz)	MOTO0030
	Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0076
20	Pressostat + Support	DRUCKSCHALTER + STÄNDER	ELET0641 + SUPP0414
	Pressostat (Honeywell)	DRUCKSCHALTER (HONEYWELL)	ELET0130
21	Tableau	DRUCKTASTENTAFEL	ELET0656
22	Panneau sérigraphé	SIEBBEDRUCKTE TAFEL	PANN0468
23	Filtre hélice de refroidissement	FILTER KÜHLVENTILATOR	FLTR0003



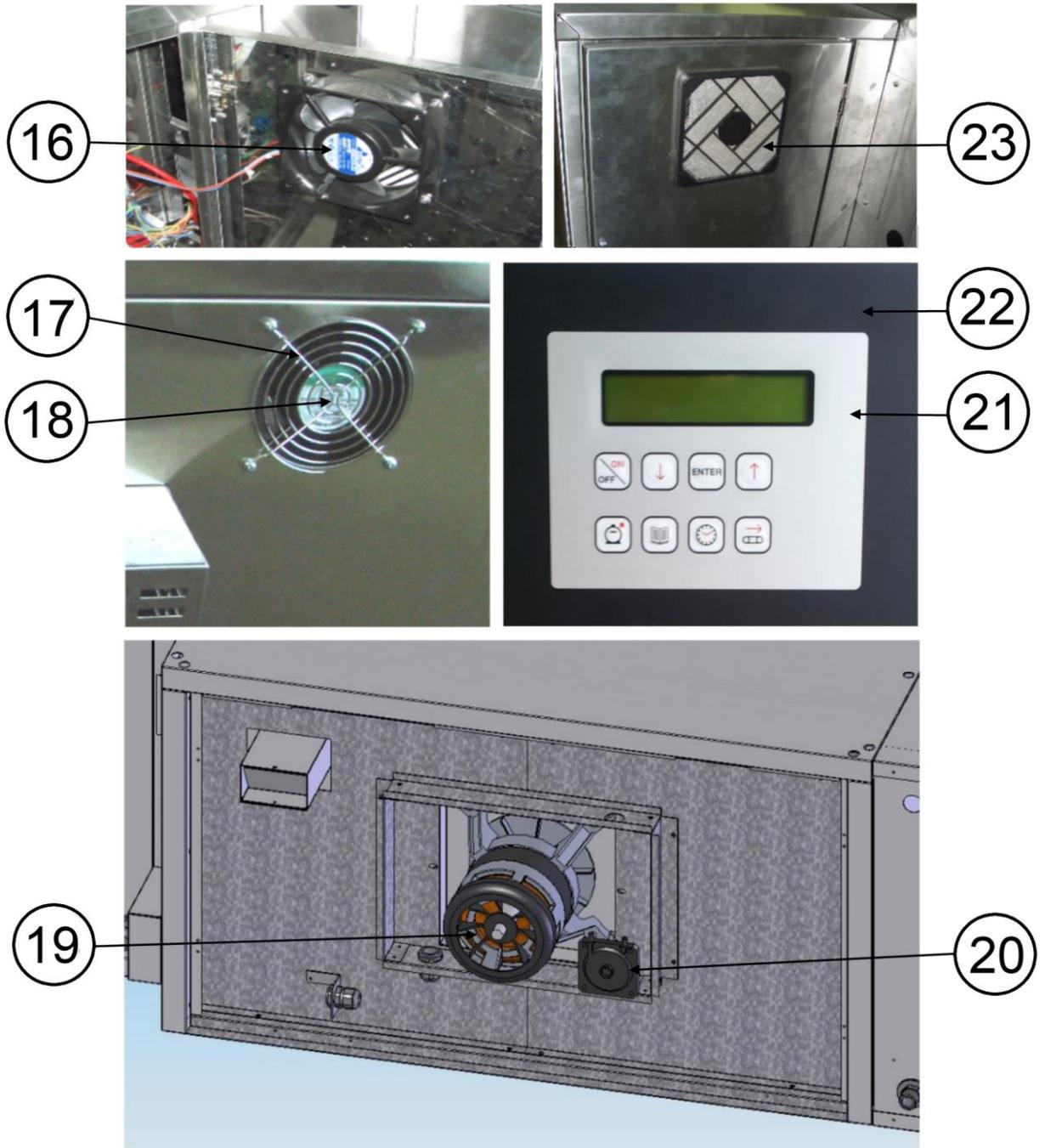


Tabella codici di riferimento gruppo bruciatore
 List of group burners components parts
Tabla códigos de referencia componentes grupo quemador

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Trasformatore per centralina gas	Transformer for gas unit	<i>Trasformador para centralina gas</i>	ELET0135
2	Cavo elettrodo rilevazione fiamma (1)	Wire for ignition electrode (1)	<i>Cable electrodo relevación llama (1)</i>	CAVI0059
3	Elettrodo rilevazione fiamma (1)	Ignition electrode (1)	<i>Electrodo relevación llama (1)</i>	ELET0410
4	Supporto bruciatore	Nozzle pipe support	<i>Soporte quemador</i>	BGAS0054
5	Elettrodo accensione fiamma (3)	Flame electrode (3)	<i>Electrodo encendido llama(3)</i>	ELET0412
6	Elettrodo accensione fiamma (2)	Flame electrode (2)	<i>Electrodo encendido llama (2)</i>	ELET0411
7	Cavo elettrodo accensione fiamma	Wire for flame electrode	<i>Cable electrodo encendido llama</i>	CAVI0057
8	Torcia completa METANO - GPL	Complete nozzle pipe METHANE - GPL	<i>Antorcha completa METANO - GPL</i>	CARP0357
9a	Connettore bobina modulante per elettrovalvola (50Hz)	Modulating coil connector for solenoid valve (50 Hz)	<i>Conectador para bobina moduladora de electroválvula (50 Hz)</i>	ELET0483
9b	Connettore bobina modulante per elettrovalvola (60Hz)	Modulating coil connector for solenoid valve (60Hz)	<i>Conectador para bobina moduladora de electroválvula (60 Hz)</i>	ELET0483
10a	Connettore bobina per elettrovalvola (50Hz)	Coil connector for solenoid valve (50Hz)	<i>Conectador para bobina de electroválvula (50Hz)</i>	ELET0478
10b	Connettore bobina per elettrovalvola (60Hz)	Coil connector for solenoid valve (60Hz)	<i>Conectador para bobina de electroválvula (60Hz)</i>	ELET0478
11a	Elettrovalvola (50Hz)	Gas valve (50 Hz)	<i>Electroválvula (50 Hz)</i>	GASI0060
11b	Elettrovalvola (60Hz)	Gas valve (60 Hz)	<i>Electroválvula (60 Hz)</i>	GASI0104

Tableau des codes de référence composants groupe brûleur
Brenner - Kodentabelle

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Transformateur pour centrale gaz	TRANSFORMATOR GASSTEUERVORRICHTUNG	ELET0135
2	Câble électrode détection flamme (1)	KABEL ELEKTRODE FLAMMENDETEKTION (1)	CAVI0059
3	Électrode détection de la flamme (1)	ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (1)	ELET0410
4	Support brûleur	BRENNERHALTER	BGAS0054
5	Électrode allumage de la flamme (3)	ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (3)	ELET0412
6	Électrode allumage de la flamme (2)	ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (2)	ELET0411
7	Câble électrode allumage flamme	KABEL ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG	CAVI0057
8	Torche complète MÉTHANE - GPL	KOMPLETTE FACKEL METHANGAS- LPG	CARP0357
9a	Connecteur bobine de modulation pour électrovanne (50 Hz)	VERBINDER FÜR MODULATIONSSPULE DES GASVENTILS (50 Hz)	ELET0483
9b	Connecteur bobine de modulation pour électrovanne (60 Hz)	VERBINDER FÜR MODULATIONSSPULE DES GASVENTILS (60 Hz)	ELET0483
10a	Connecteur bobine pour électrovanne (50 Hz)	VERBINDER FÜR GASVENTILSSPULE (50 Hz)	ELET0478
10b	Connecteur bobine pour électrovanne (60 Hz)	VERBINDER FÜR GASVENTILSSPULE (60 Hz)	ELET0478
11a	Électrovalve (50 Hz)	ELEKTROVENTIL (50 Hz)	GASI0060
11b	Électrovalve (60 Hz)	ELEKTROVENTIL (60 Hz)	GASI0104

