

ggm **gastro**
INTERNATIONAL

BENUTZERHANDBUCH

Heißluftofen






KDP1064E/GKDP1064E



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. Allgemeines | 1 |
| 1.1 Technische Daten | 2 |
| 1.2 Merkmale des Geräts | 2 |
| 2. Transport | 4 |
| 3. Installation | 5 |
| 3.1 Sicherheitsmaßnahmen | 5 |
| 3.2 Mindestabstände | 6 |
| 3.3 Installation und Anschluss | 7 |
| 3.2.3 Betriebsvorbereitung | 8 |
| 4. Bedienfeld | 9 |
| 4.1 Manuelles Bedienfeld | 9 |
| 4.1.1 Bedienung | 9 |
| 4.1.2 Bedienfeld..... | 10 |
| 4.2 Digitale Ofensteuerung | 11 |
| 4.3 Mechanisches Bedienfeld | 12 |
| 5. Betriebsverfahren | 12 |
| 5.1 Betrieb des Ofens..... | 12 |
| 5.2 Betrieb des Gärschranks..... | 13 |
| 6. Schaltplan | 14 |
| 7. Fehlersuche | 21 |
| 8. Wartung | 24 |
| 9. Explosionszeichnung | 26 |

1. Allgemeines

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Das Gerät ist nur zum Backen von Backwaren bestimmt. |
|  | Verwenden Sie keine flüchtigen und entflammaren Stoffe (Alkohol, Lösungsmittel usw.), da diese einen Brand oder eine Explosion verursachen können ! |
|  | Das Gerät darf nur von autorisierten Personen bedient werden. |
|  | Während der Benutzung des Gerats müssen Schutzhandschuhe getragen werden! |
|  | Die Anleitung muss vor der Bedienung des Geräts sorgfältig gelesen werden. |

Der Ofen ist ausgestattet mit einer Ofenkammer, einem Heiz- und Umluftsystem, einem Drehmechanismus, einem Dampfsystem, einem Dampferzeuger und einem Touchscreen (optional).

Der Backvorgang wird durch eine gleichmäßige Luftverteilung gewährleistet. Die Temperatur in der Ofenkammer kann über das Bedienfeld eingestellt werden. Vor der Inbetriebnahme muss der Backofen vorgeheizt werden.

Nach Beendigung des Backvorgangs wird die Temperatur automatisch auf dem eingestellten Wert gehalten. Das Gerät muss nach Beendigung des Betriebs in den Kühlmodus geschaltet werden.

Das Typenschild mit den technischen Daten befindet sich im Inneren des Geräts. Das Gerät muss von einem speziellen Techniker des Unternehmens gewartet werden.

1.1 Technische Daten

| Modell | KDP1064E | GKDP1064E |
|-------------------------|--------------------|-----------|
| Typ | Elektro | Gas |
| Kapazität | 10 x EN 60 x 40 cm | |
| Max Temperatur | 300 °C | |
| Einschubschienenabstand | 83 mm | |
| Gewicht (kg) | 370 | 490 |
| Abmessungen | | |
| Breite (mm) | 987 | |
| Tiefe (mm) | 1253 | |
| Höhe (mm) | 2126 | |
| Anschlusswerte | | |
| Spannung (V) | 400 | 230 |
| Leistung (Strom) (kW) | 23 | 1,5 |
| Leistung (Gas) (kW) | - | 32,54 |
| Frequenz (Hz) | 50 | |
| Phasen | 3 | 1N/PE |

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

1.2 Merkmale des Geräts

-Die Innenwände der Ofenkammer und die Frontplatten des Korpus sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Der Raum zwischen den Innen- und Außenplatten ist mit einer Mineralwolldämmung mit einer Schichtdicke von 40 bis 120 mm ausgestattet.

-Der Oberteil des Ofens besteht aus einem Ventilator, einem Getriebe, einer Wasserleitung und einem Abgasrohr. Der Raum zwischen diesen Einheiten ist mit industriellen Mineralwollplatten isoliert. Die Isolierung ist mit verzinktem Kohlenstoffstahlblech abgedeckt.

-Das Bedienfeld befindet sich an der Frontplatte des Ofens. Zur Kühlung des Bedienfeldes kann optional ein Axiallüfter oben links am Ofen installiert werden.

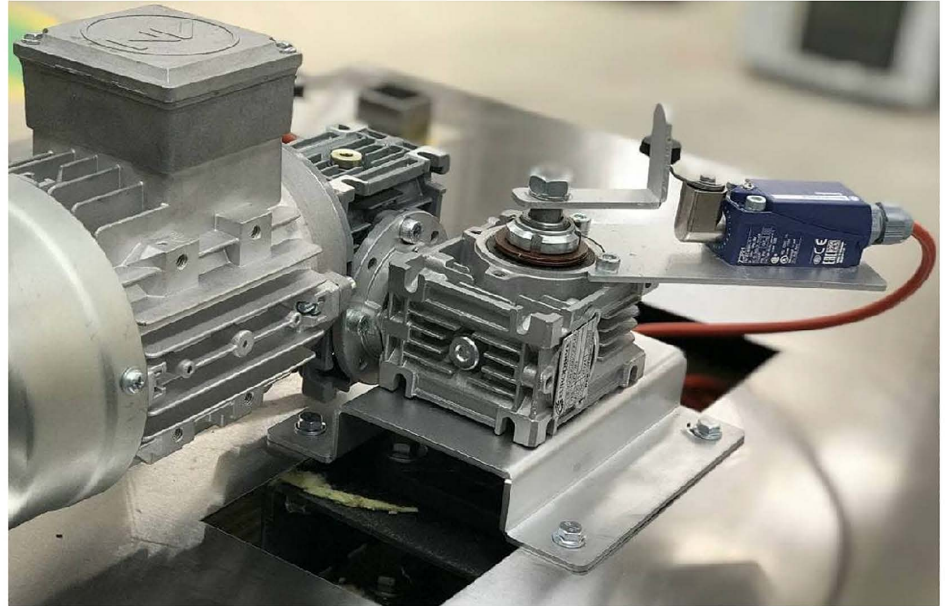
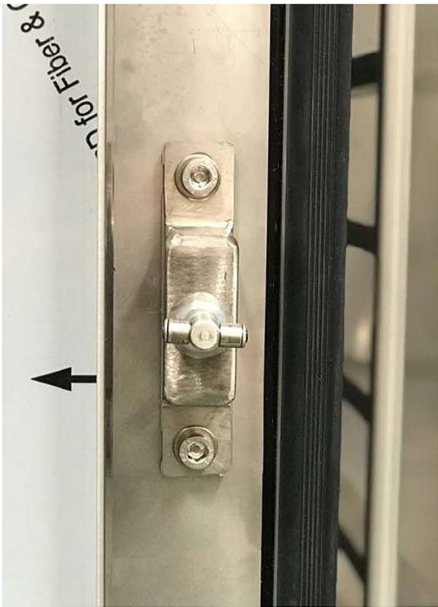
-Die Ofenkammer wird durch Luft beheizt, die in einem geschlossenen Kreislauf zirkuliert. Um die erwärmte Luft gleichmäßig zu verteilen, ist im rechten hinteren Teil des Fachs ein Schieber eingebaut. Die Luftzufuhr wird durch Veränderung der Größe der Schlitze zwischen den festen Platten und den beweglichen Klappen geregelt.

-Um die Temperatur der erwärmten Luft zu kontrollieren und den Backvorgang zu steuern, ist ein Temperatursensor installiert. Der Sensor befindet sich hinter dem Bedienfeld.

-Die Tür des Ofens ist mit einem Hochtemperatur-Silikonprofil verschlossen, das am Korpus der Kammer befestigt ist.

-Im Getriebe ist ein Drehmomentbegrenzer eingebaut, der den Getriebemotor vor Überlastungen schützt. Das Drehmoment wird mit einer Schraube an der Oberseite der Welle eingestellt. Diese Einstellung muss bei ausgeschaltetem Ofen vorgenommen werden.

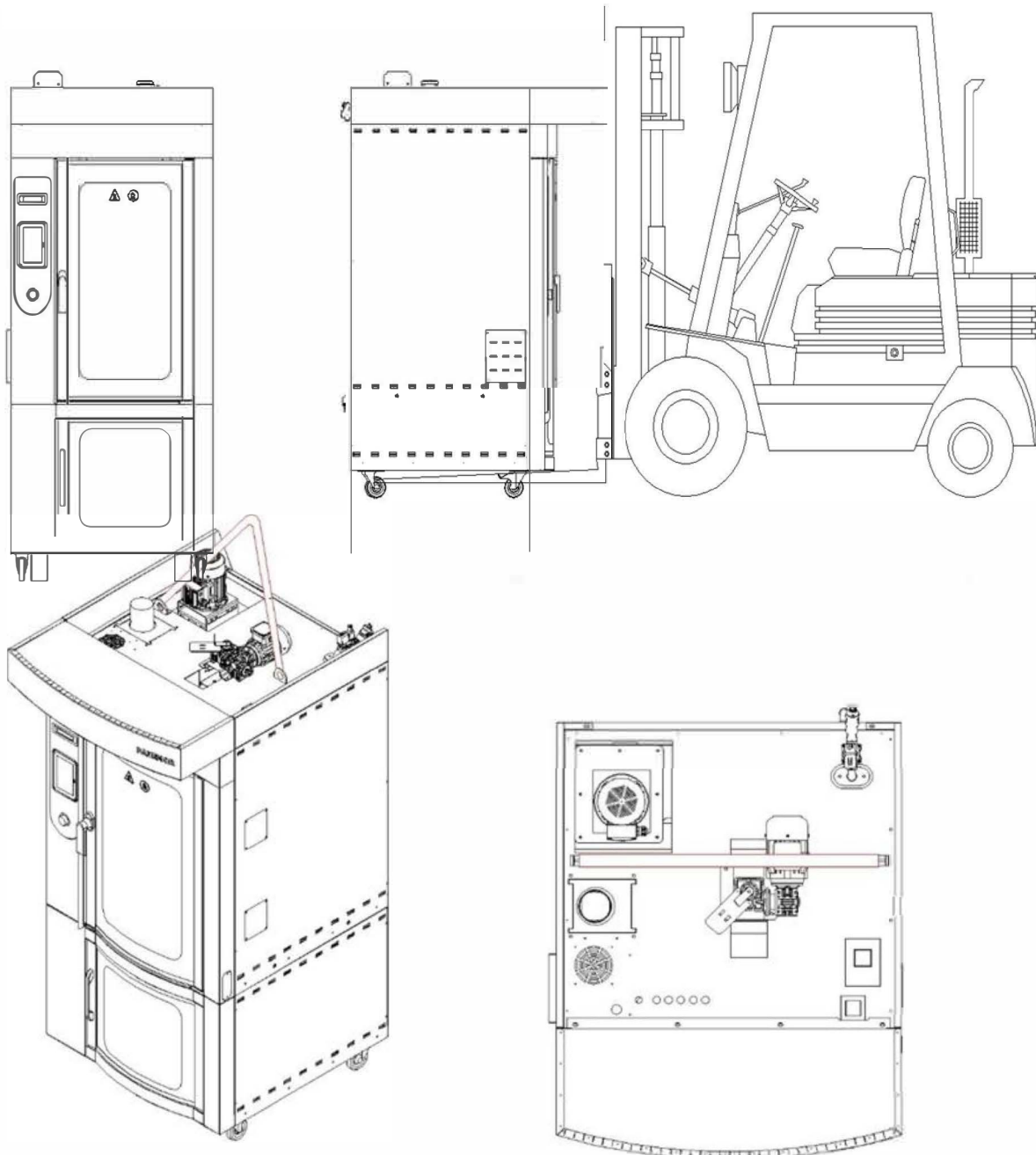
-Das Gerät ist mit einem Sensor ausgestattet. Wenn die Tür geöffnet wird, schalten sich das Heizgebläse, der Drehmechanismus und das Abluftgebläse automatisch ein.



2. Transport










Der Transport des Geräts muss gemäß der Abbildung erfolgen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die während des Transports verursacht werden.



3. Installation

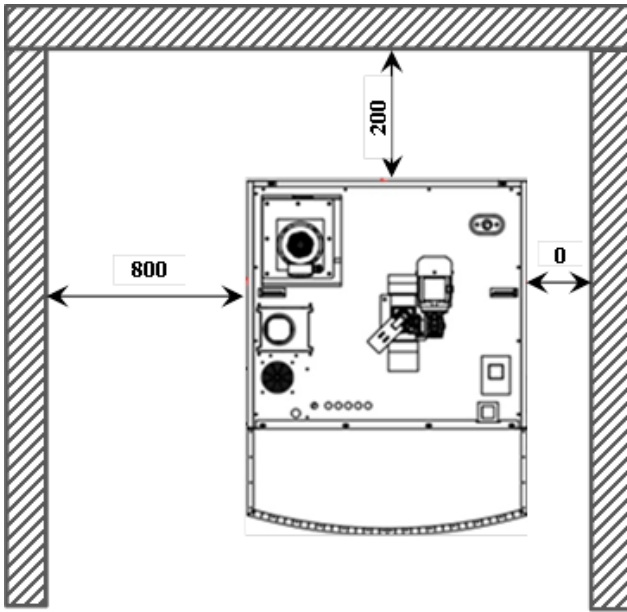
3.1 Sicherheitsmaßnahmen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, dass kein Teil des Ofens beschädigt ist. |
|  | Nach Beendigung des Betriebs muss der Ofen immer über den Hauptschalter ausgeschaltet werden. Die Wasser- und Brennstoffzufuhr muss über die Absperrventile abgestellt werden. |
|  | Alle Inbetriebnahme-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden. |
|  | Das Gerät muss vor Wartungs- und Reparaturarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. |
|  | Bei allen Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung befolgt werden. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Ofens ordnungsgemäß installiert sind. |
|  | Vor Inbetriebnahme des Gerätes müssen alle Sicherheitshinweise beachtet werden! |
|  | Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. |
|  | <ul style="list-style-type: none">- Halten Sie das Gerät von brennbaren und gefährlichen Stoffen fern.- Nehmen Sie keine Änderungen an der Ausstattung des Backofens ohne die Zustimmung des Herstellers vor.- Überschreiten Sie nicht das Gewicht, die Belastung und die Abmessungen, die in der Bedienungsanleitung empfohlen werden.- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen.- Schalten Sie den Ofen zur Wartung und Desinfektion aus. |
|  | Achten Sie bei einem Austritt von Gas oder flüssigem Brennstoff auf folgendes: <ol style="list-style-type: none">1. Halten Sie das Gerät von brennbaren und gefährlichen Stoffen fern.2. Schließen Sie das Absperrventil der Brennstoffzufuhr.3. Belüften Sie den Raum, in dem der Ofen installiert ist.4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste aus und trennen Sie es mit dem Netzschalter vom Stromnetz.5. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Fachmann. |

3.2 Mindestabstände






Beachten Sie beim Aufstellen des Ofens Folgendes:

- Der Abstand von der linken Wand des Ofens zu anderen Gegenständen muss mindestens 0,8 m betragen.
- Der Abstand von der Rückwand des Ofens zu anderen Gegenständen muss mindestens 0,2 m betragen.
- Der Mindestabstand zwischen der rechten Wand des Ofens und den Gegenständen ist nicht begrenzt. Es dürfen Gegenstände in der Nähe der rechten Wand aufgestellt werden.




Mindestabstände zum Ofen


3.3 Installation und Anschluss

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Der Ofen darf erst nach Überprüfung der elektrischen Anschlüsse in Betrieb genommen werden. |
|  | Um Verbrennungen zu vermeiden müssen hitzebeständige Schutzhandschuhe getragen werden. |
|  | Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt. |
|  | Bei elektrischen Installationen müssen alle Sicherheitsvorschriften beachtet werden. Der Ofen darf nur von einer qualifizierten Person angeschlossen werden! |
|  | Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ersetzt werden. |

- Schließen Sie einen Schutzleiter mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm² an die Erdungsklemme des Ofens an.
- In der Nähe des Backofens muss eine Schaltvorrichtung (Trennschalter, automatischer Schalter) installiert werden, um den Backofen in Notsituationen abschalten zu können.
- Der Anschluss an die Schaltvorrichtung muss mit dem mitgelieferten Kabel hergestellt werden. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Nach der Montage muss die Elektroinstallation überprüft werden.
- Ziehen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die Schrauben und Muttern von Kabeln, Startern, Schaltern, Elektromotoren und anderen elektrischen Elementen fest. Schließen Sie das Abgassystem an den 90-mm-Abgang an.



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|  | Schließen Sie das Abgassystem nicht an den Schornstein an! |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|

- Der Wasserzulauf befindet sich auf der rechten Rückseite des Ofens. Der Anschluss muss so erfolgen, dass der Anschluss im Falle eines Anstiegs des Wasserdrucks nicht gelöst werden kann. Wenn der Wasserdruck in der Wasserleitung 0,5 MPa übersteigt, muss ein Reduzierstück eingebaut werden. Wenn der Druck unter 0,2 MPa liegt, wird empfohlen, eine Druckerhöhungsanlage zu installieren.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|  | Die Einlauftemperatur des Wassers sollte 30°C nicht überschreiten. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|

- Vor dem Einfüllen von Wasser in den Ofen muss ein mechanischer Filter installiert werden. Um die Bildung von Kalkablagerungen zu verhindern, wird empfohlen, einen Wasserenthärter zu installieren.
- Schließen Sie den Brenner an die Brennstoffleitung an. Die Anschlussdiagramme sind in der Anleitung angegeben.
- Die Wasserversorgung des Ofens muss über die Absperrventile oder Leitungen erfolgen.

3.2.3 Betriebsvorbereitung

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Der Betrieb ohne Schutzerdung ist verboten. |
|  | Das Auftreten einer geringen Rauchentwicklung (durch Konservierungsmittel) stellt keine Fehlfunktion dar. |

- Überprüfen Sie die Stromkreise.
- Überprüfen Sie die Ofenkammer : Es dürfen sich keine Fremdkörper in der Ofenkammer befinden.
- Überprüfen Sie die Position des Hauptschalters. Der Schalter muss sich in der Position " Ein" befinden.
- Überprüfen Sie die Funktion des Türverriegelungsschalters, indem Sie den Backofen einschalten und die Tür öffnen.
- Prüfen Sie, ob die am Schornstein installierte Klappe sicher geschlossen ist.
- Überprüfen Sie die Temperatur im Inneren der Kammer. Es wird empfohlen, zur Überprüfung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit ein psychometrisches Hygrometer oder ein anderes Gerät zur Messung von Luftfeuchtigkeit und Temperatur zu verwenden.
- Stellen Sie den Thermostat auf 40°C.
- Prüfen Sie die Funktion des Backofens innerhalb von 60 Minuten. Passen Sie bei Bedarf die Thermostateinstellungen an.
- Nach der Montage muss der Ofen mindestens 3 Stunden lang betrieben werden. Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Ofen mit einer Temperatur von 150°C betrieben werden.
- Die Breite der Schlitze kann eingestellt werden (Abb. 3.2).

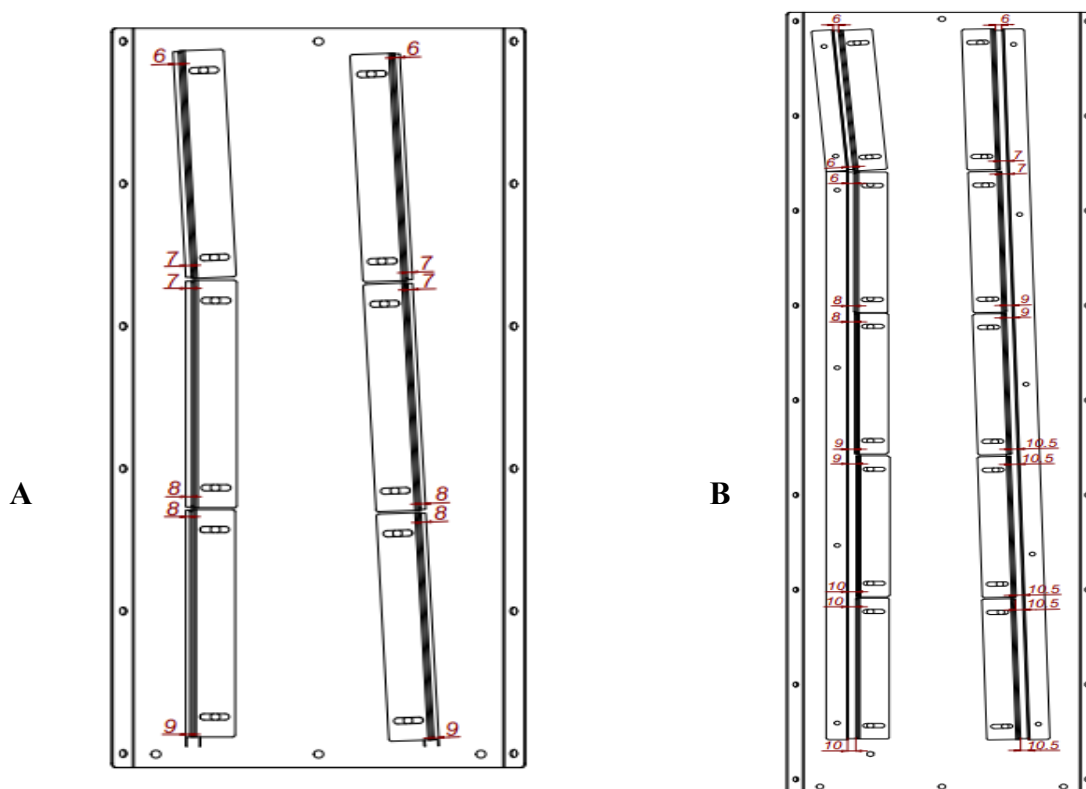


Abbildung 3.2

4. Bedienfeld

4.1 Manuelles Bedienfeld

Abbildung 4.1

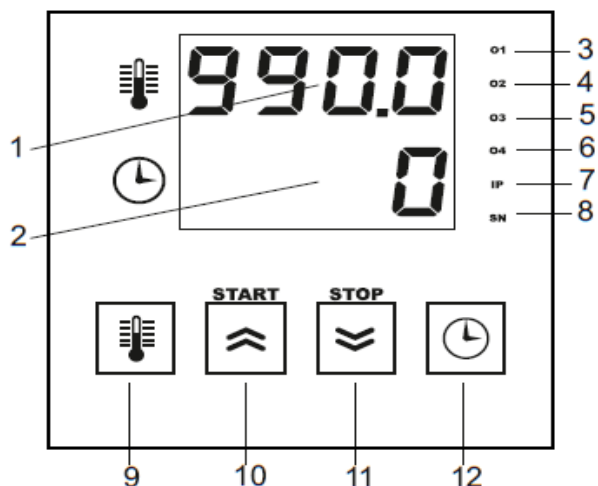


4.1.1. Bedienung

Achtung! Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

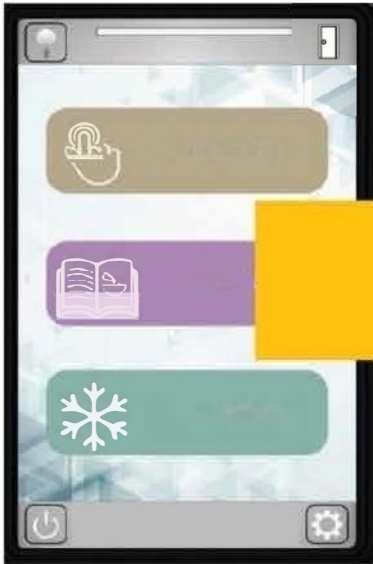
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur und Backzeit ein. Nach der Einstellung der gewünschten Werte warten Sie, bis der Wert gespeichert ist. (die Anzeige wechselt von Blinken auf Dauerbetrieb)
3. Schalten Sie den Brenner (Heizung) ein. Die Brenneranzeige leuchtet auf.
4. Wenn die Tür geöffnet wird, schaltet sich der Lüfter automatisch ab. Wenn die Tür geschlossen wird, schaltet sich der Lüfter ein. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die erforderlichen Bedingungen erfüllt sind, schaltet sich der Lüfter ein und die Anzeige leuchtet auf. Wenn die Temperatur in der Backkammer 500°C erreicht hat, schaltet sich der Lüfter automatisch ab. Um den Lüfter wieder in Betrieb zu nehmen, schließen Sie die Tür.
5. Nach Ablauf des Timers (Ende der Backzeit) ertönt ein akustisches Signal. Das Signal muss ausgeschaltet werden.
6. Wenn Sie das Backprogramm gestoppt, den Brennerschalter (Heizung) auf "Aus" gestellt und das Abluftgebläse eingeschaltet haben, können Sie die Tür leicht öffnen, um Dampf und erwärmte Luft in die Abzugshaube zu lassen.
7. Falls erforderlich, können Sie die Beleuchtung des Ofenkammer mit dem Schalter einschalten.

4.1.2. Bedienfeld



| Nr. | Bezeichnung | Funktion |
|-----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Temperaturanzeige | Anzeige der eingestellten Temperatur und der Fehlercodes (Alarme). |
| 2 | Zeitanzeige | Anzeige der eingestellten Betriebszeit des Geräts und des Rückwärtszählers. |
| 3 | 01 LED | Zeigt den Status des ersten Ausgangs (DO 1) an. |
| 4 | 02 LED | Zeigt den Status des zweiten Ausgangs (DO 2) an. |
| 5 | 03 LED | - |
| 6 | 04 LED | - |
| 7 | IP LED | Zeigt den Status des Alarmkontakts (DI) an. |
| 8 | Taste für Temperatureinstellung | Dient zum Aufrufen des Temperatureinstellungsmodus. |
| 9 | Aufwärts-Taste | Dient zum Erhöhen des Einstellwerts. |
| 10 | Abwärts-Taste | Dient zum Verringern des Einstellwerts. |
| 11 | Taste für Zeiteinstellung | Dient zum Aufrufen des Zeiteinstellungsmodus und zum Ausschalten des Tonsignals. |

- Um die gewünschten Einstellungen auszuwählen, halten Sie die Taste nicht länger als 5 Sekunden gedrückt.
- Ein kurzes Drücken der Tasten erhöht oder verringert den gewählten Parameter um eine Einheit.
- Einstellung der automatischen Dampfzufuhr: Drücken Sie die Taste für die Temperatureinstellung zweimal kurz in kurzen Abständen. Drücken Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Zeit für die automatische Dampfzufuhr nach dem Schließen der Tür einzustellen, stellen Sie den gewünschten Wert ein (nicht mehr als 10 Sekunden), warten Sie, bis der eingestellte Parameter automatisch gespeichert wird.



4.2. Digitale Ofensteuerung

Alle Funktionen der digitalen Steuerung sind in der Anleitung enthalten.

4.3. Mechanisches Bedienfeld



Abbildung 4.4. Bedienfeld

| Bezeichnung | Funktion |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Timer | Einstellung der Zeit (funktioniert unabhängig von der Heiz- und Dampfregelung) |
| Signal | Schaltet das Signal aus. |
| Thermostat | Einstellung der gewünschten Temperatur. |
| Dampferzeuger | Einschaltung des Verdampfers und des Befeuchtungskreislaufs. |
| Fernbedienung | Ein- oder Ausschalten der Spannung. |

Schalten Sie das Bedienfeld ein. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie die Backbleche in den Schrank. Stellen Sie die erforderliche Gärzeit ein. Schalten Sie den Dampfgenerator ein. Der Dampfgenerator arbeitet im manuellen Modus und verfügt über keinen Feuchtigkeitssensor. Der Beginn der Kondensation entspricht einer Luftfeuchtigkeit von 75%. Wenn die gewünschte Luftfeuchtigkeit erreicht ist, schalten Sie den Dampfgenerator aus. Nach Ablauf des Timers schalten Sie das Tonsignal mit der Taste aus. Nach Beendigung des Betriebs schalten Sie den Schalter der Fernbedienung aus.

5. Betriebsverfahren

5.1 Betrieb des Ofens

Verwendung des Bedienfelds (Abbildung 4.1):

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie den Schalter nach rechts drehen; die Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie die gewünschte Backtemperatur ein.
- Schalten Sie den Brennerschalter ein, die Anzeige der Heizelemente (Brenner oder Heizelement) leuchtet auf.
- Der Backofen beginnt automatisch mit dem Vorheizen auf die eingestellte Temperatur.
- Schalten Sie die Beleuchtung der Kammer ein, indem Sie den Schalter nach rechts drehen.
- Warten Sie, bis der Ofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt ist.
- Öffnen Sie die Tür der Kammer, legen Sie das Teigstück in die Kammer und schließen Sie die Tür.
- Wenn das Teigstück befeuchtet werden soll, drücken Sie die Taste des Dampferzeugers.
- Stellen Sie die Backzeit am Bedienfeld ein. Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton. Der Backofen arbeitet jedoch weiter, bis die Tür geöffnet wird.
- Vor dem Öffnen der Tür muss das Abluftgebläse der Haube eingeschaltet werden.
- Der Backvorgang kann jederzeit durch Ausschalten des Schalters oder Öffnen der Tür unterbrochen werden.
- Schalten Sie die Lüftung ein und lassen Sie den Backofen abkühlen, bis die Temperatur laut Anzeige unter 100°C sinkt, oder schalten Sie mindestens 20 Minuten lang den Schalter für das Heizgebläse ein, um den Backofen abzukühlen. Schalten Sie einen ungekühlten Backofen nicht aus.
- Schalten Sie die Stromversorgung des Backofens mit dem Netzschalter aus.

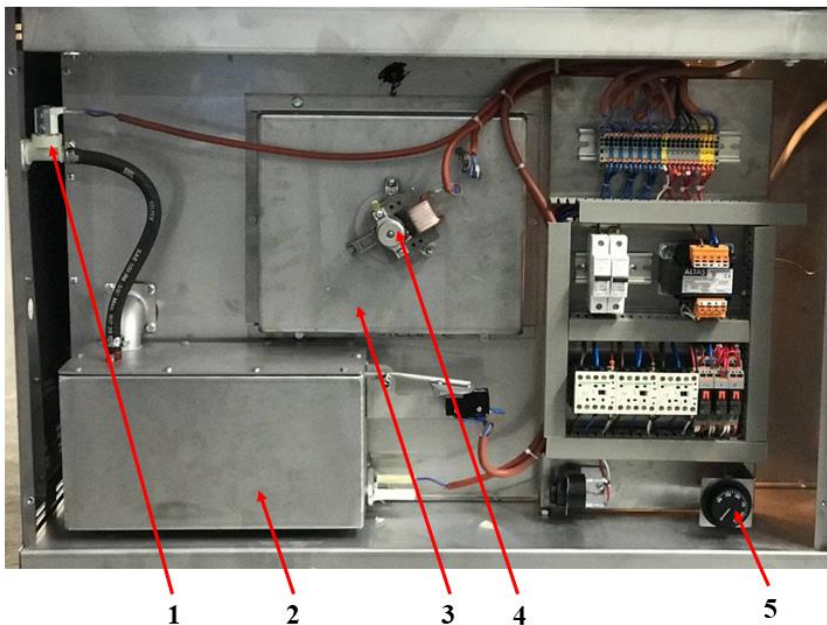
- Schließen Sie das Wasserversorgungsventil.
- Im Falle einer Störung während des Betriebs des Backofens müssen die folgenden Schritte durchgeführt werden:
- Schalten Sie den Backofen mit der Taste auf dem Bedienfeld aus;
- Schalten Sie die Stromversorgung des Backofens mit dem Eingangsschalter aus;
- Wenden Sie sich an Fachleute.

5.2. Betrieb des Gärschrankes

Der Schrank besteht aus drei Hauptelementen:

- Luftherhitzer 3 Abb. 5.1 (Luftherhitzer)
- Dampferzeuger 2 Abb. 5.1 (Nasserhitzer)
- Bedienfeld Abb. 4.4

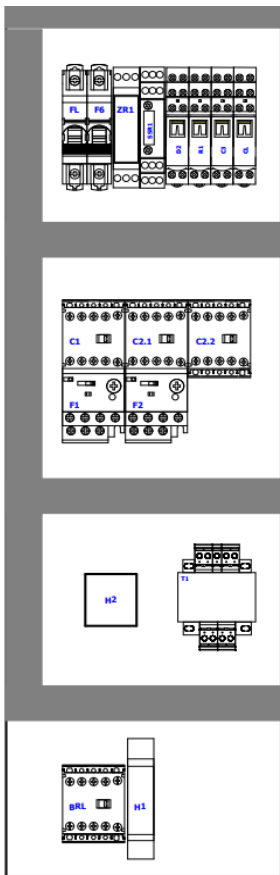
Um den Betrieb zu starten, müssen Sie die Fernbedienung mit dem Schalter einschalten (die Betriebsanzeige leuchtet auf). Stellen Sie die gewünschte Temperatur im Inneren des Geräts mit dem Drehknopf ein, stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem "Timer" ein, schalten Sie die Luftfeuchtigkeit ein. Am Ende des Timers ertönt ein akustisches Signal, schalten Sie es mit der Taste aus. Wenn der Gärprozess dann beendet ist, ist es notwendig, das Bedienfeld mit dem Schalter auszuschalten, die Betriebsanzeige erlischt.



1. Magnetventil
2. Dampferzeuger
3. Luftheizelement
4. Ventilator
5. Wassertemperaturregler

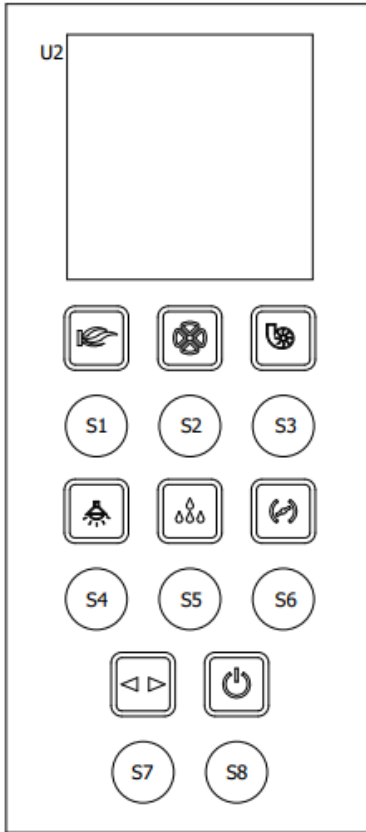
Abbildung 5.1 Teile

6. Schaltplan

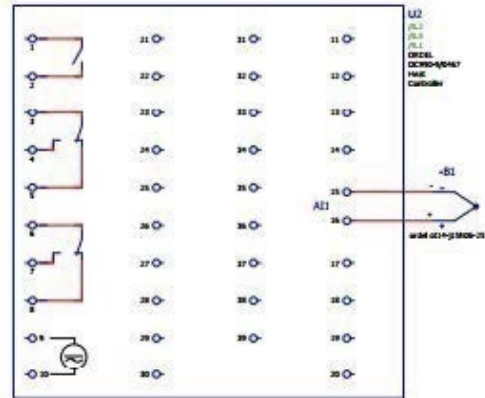
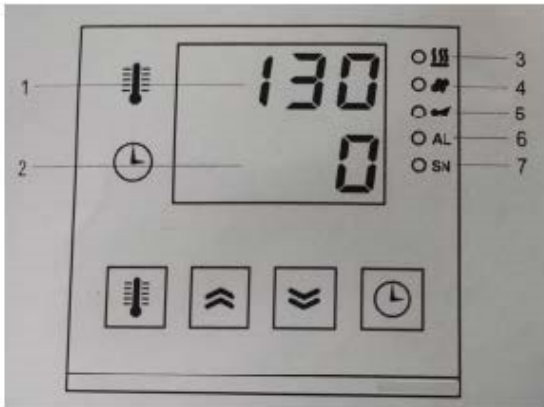


| Bezeichnung | Typ/ Eigenschaften |
|-------------|------------------------------------|
| F | Hauptsicherung |
| FL | F2/L1 Steuerphasen-Sicherung |
| F6 | 24-V-AC-Transformatorsicherung |
| D2 | System-Relais 1 |
| R1 | System-Relais 2 |
| C3 | Aspirator-Relais |
| CL | Lampen-Relais |
| ZR1 | Ventilator-Zeitrelais |
| SSR1 | Drehtisch links-rechts Relais |
| C1 | Lüfterschütz |
| C2.1 | Drehscheibe Vorwärtsschütz |
| C2.2 | Drehtisch Rückwärts Schütz |
| BRL | Brenner |
| F1 | Lüftermotor |
| F2 | Drehtischmotor |
| T1 | 60VA Transformator 24V AC / 12V AC |
| H1 | Klinge |
| H2 | Summer |

Heißluftofen (Gas)



| Bezeichnung | Typ/ Eigenschaften |
|-------------|------------------------------------|
| U2 | Heizungsregler |
| S1 | Brenner-Taste |
| S2 | Fan-Taste |
| S3 | Aspirator-Taste |
| S4 | Lampe - Taste |
| S5 | Dampf-Taste |
| S6 | Klappe-Taste |
| S7 | Drehtisch vorwärts-rückwärts-Taste |
| S8 | Ein-Aus-Taste |



| | | |
|---|-------------------|------------------------------------------------------|
| 1 | Temperaturanzeige | Anzeige der Ofentemperatur und Fehlermeldungen. |
| 2 | Zeitanzeige | Anzeige der verbleibenden Zeit. |
| 3 | Heizung LED | Leuchtet auf, wenn die Heizung eingeschaltet ist. |
| 4 | Dampf LED | Leuchtet während des Dämpfvorgangs auf. |
| 5 | Warnung LED | Leuchtet auf, wenn der Warnmelder eingeschaltet ist. |
| 6 | AL LED | Nicht verfügbar für dieses Modell. |
| 7 | SN LED | Die Anzeige blinkt mit einer Dauer von 1 Sekunde. |

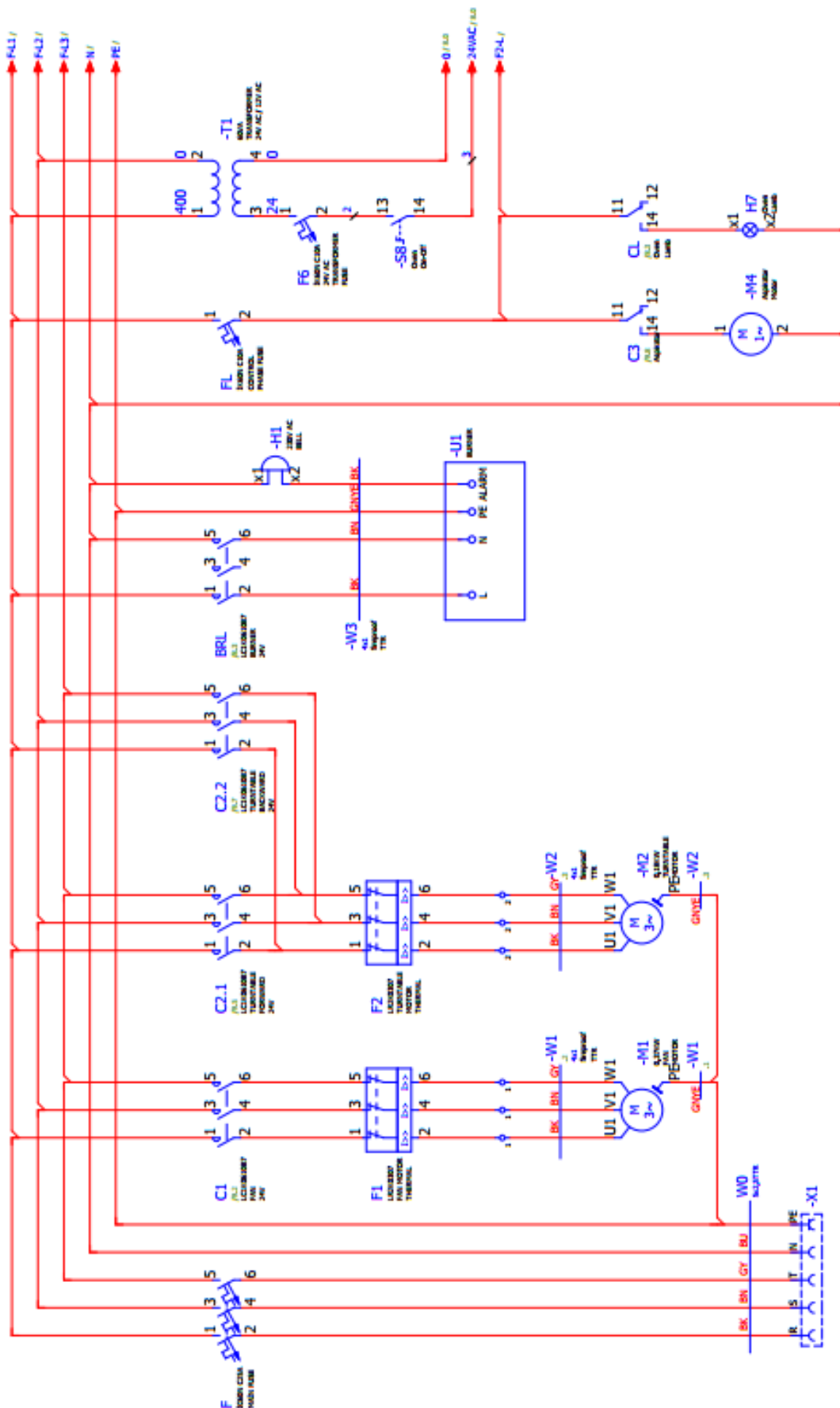


Abbildung 6.3 Stromkreis

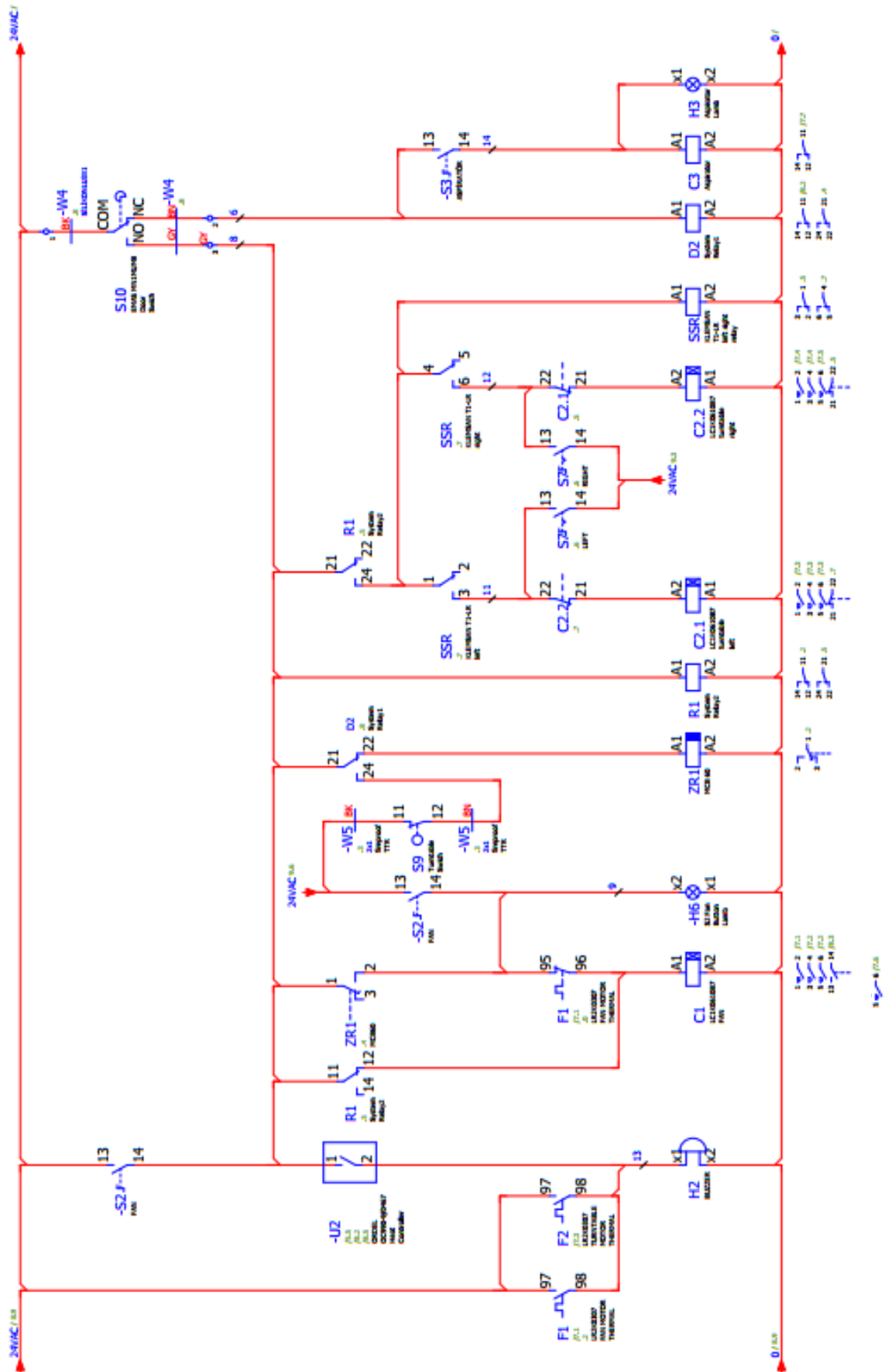
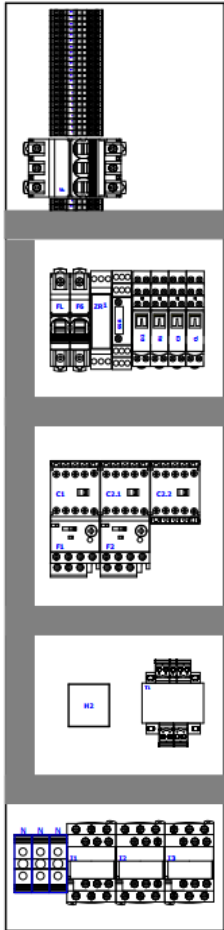


Abbildung 6.4 Niederspannungsstromkreise



| Bezeichnung | Typ/ Eigenschaften |
|-------------|------------------------------------|
| F | Hauptsicherung |
| FL | F2/L1 Steuerphasen-Sicherung |
| F6 | 24-V-AC-Transformatorsicherung |
| D2 | System-Relais 1 |
| R1 | System-Relais 2 |
| C3 | Aspirator-Relais |
| CL | Lampen-Relais |
| ZR1 | Ventilator-Zeitrelais |
| SSR1 | Drehtisch links-rechts Relais |
| C1 | Lüfterschütz |
| C2.1 | Drehscheibe Vorwärtsschütz |
| C2.2 | Drehtisch Rückwärts Schütz |
| BRL | Brenner |
| F1 | Lüftermotor |
| F2 | Drehtischmotor |
| T1 | 60VA Transformator 24V AC / 12V AC |
| H1 | Klinge |
| H2 | Summer |

Heißluftofen (Elektro)

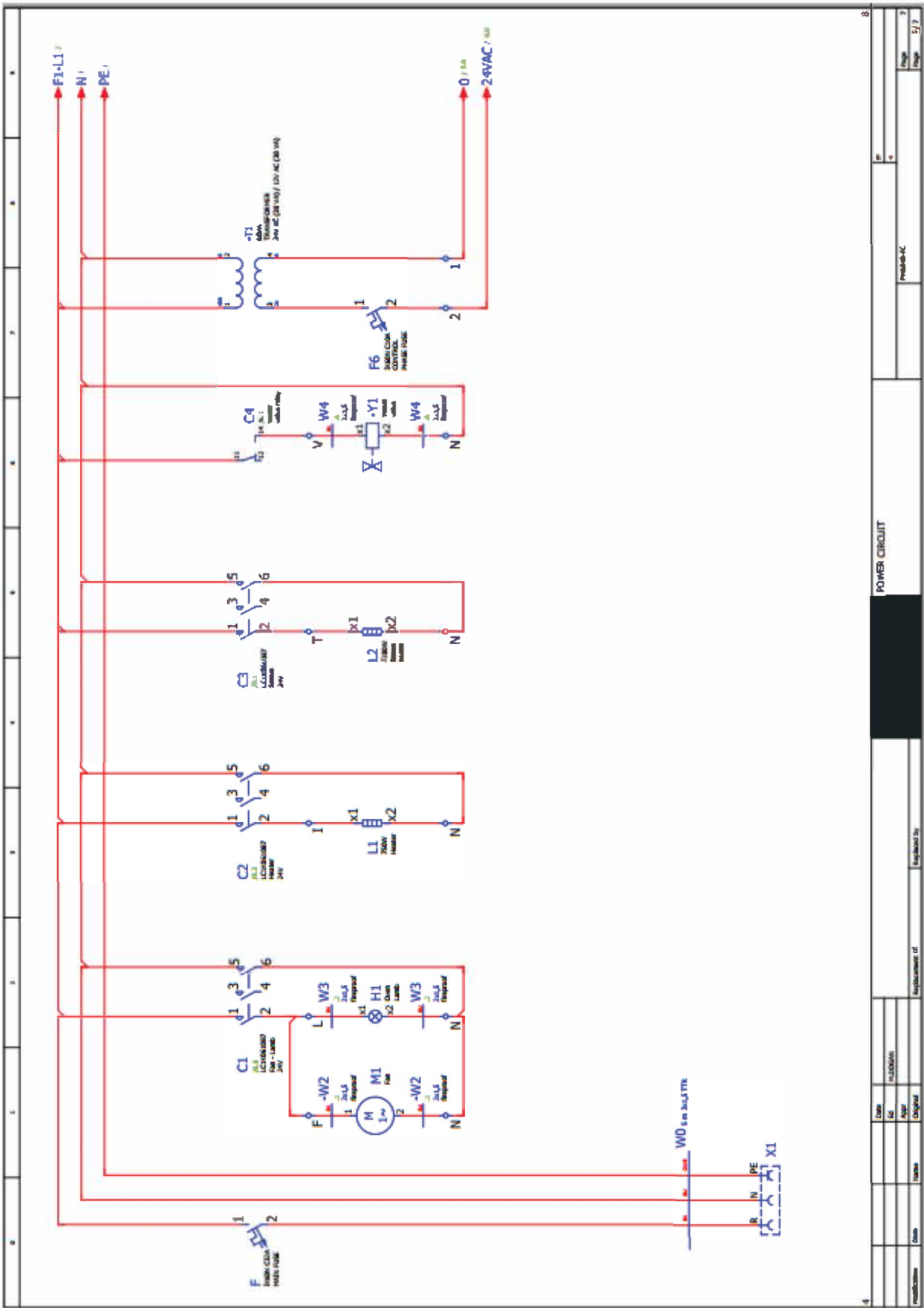


Abbildung 6.5 Stromkreislauf

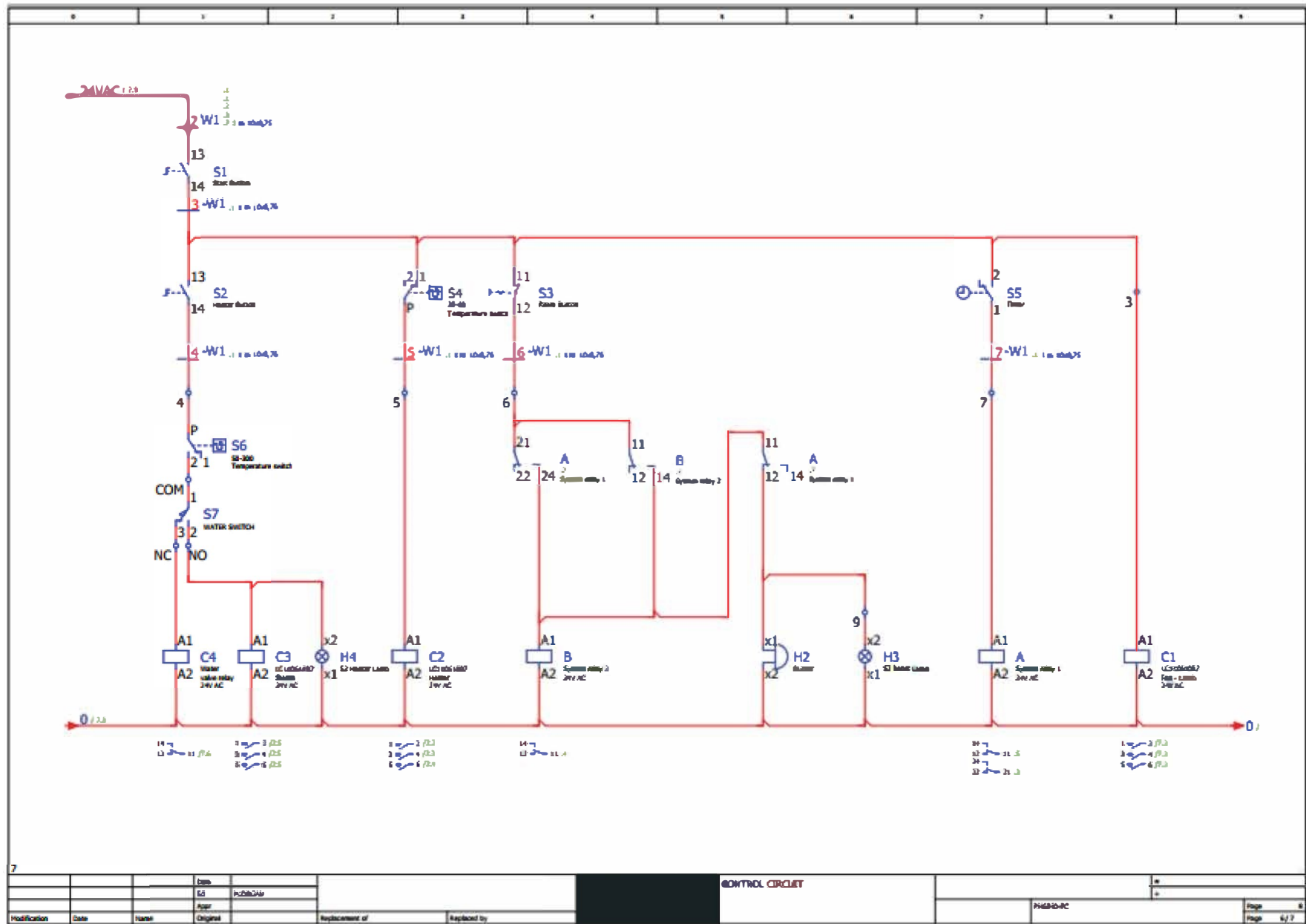


Abbildung 6.6 Automatisierungselemente



7. Fehlersuche

| Nr. | Fehler | Grund | Lösung |
|-----|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Der Brenner funktioniert nicht. | Der Brenner ist undicht. | Siehe Anweisungen. |
| | | Niedriger Kraftstoffdruck oder keine Versorgung. | Überprüfen Sie die Brennstoffzufuhr, erhöhen Sie den Druck. |
| | | Der Sicherheitsthermostat hat eine niedrige Akuation. | Prüfen Sie, ob der Schwellenwert des Notfallthermostats korrekt eingestellt ist. |
| | | Falscher Thermostatbetrieb. | Überprüfen Sie den Thermostatknopf. |
| | | Der Thermostatfühler ist defekt. | Ersetzen Sie den Thermostatfühler. |
| | | Die Brennerausrüstungen sind defekt. | Siehe Anweisungen. |
| 2 | Der Brenner schaltet sich aus. | Mangelnder Luftstrom. | Überprüfen Sie die Belüftung. |
| | | Zu wenig Treibstoff. | Überprüfen Sie die Brennstoffzufuhr des Brenners und wenden Sie sich ggf. an den Lieferanten. |
| | | Die Alarmwerte sind nicht richtig eingestellt. | Siehe Anweisungen. |
| 3 | Backofen heizt langsam auf (mit Brenner) | Die Leistung des Brenners ist unzureichend. | Siehe Abschnitt Technische Daten. |
| | | Falsche Einstellung des Brenners. | Die Einstellungen müssen von einem zertifizierten Techniker vorgenommen werden. |
| 4 | Der Aspirator funktioniert nicht ordnungsgemäß. | Der Aspirator ist verschmutzt | Überprüfen Sie die Rohrleitungen und reinigen Sie sie von Schmutz. |

| | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 5 | Das Umluftgebläse schaltet sich nicht ein. | Der Motorschutz wurde ausgelöst. | Setzen Sie den Alarm zurück. |
| | | Der Motor ist defekt. | Ersetzen Sie den Motor. |
| | | Das Schaltrelais ist defekt. | Ersetzen Sie das Schutzrelais. |
| 6 | Das Gebläse oder der Sauger läuft mit hoher Lautstärke und Vibration. | Die Lager des Elektromotors sind verschlissen, die Befestigung der Laufräder hat sich gelockert. | Ziehen Sie die Halterung fest, ersetzen Sie verschlissene Lager. |
| 7 | Der Aspirator schaltet sich nicht ein. | Keine Stromversorgung. | Überprüfen Sie die elektrischen Leiter und Kontaktverbindungen. |
| | | Der Motor ist defekt. | Ersetzen Sie den Motor. |
| | | Der digitale Regler ist defekt. | Die Software muss erneut installiert werden. |
| 8 | Die eingestellte Temperatur entspricht nicht der aktuellen Temperatur. | Die Thermoelemente sind nicht richtig eingestellt. | Überprüfen sie die Thermoelemente. |
| | | Das Thermoelement ist beschädigt. | Ersetzen Sie das Thermoelement. |
| | | Der digitale Regler ist defekt. | Die Software muss erneut installiert werden. |
| 9 | Dampferzeuger funktioniert nicht, geringe Dampfleistung. | Die Rohrleitungen sind schmutzig. | Reinigen Sie die Rohrleitungen. |
| | | Niedriger Wasserdruck. | Prüfen Sie den Wasserdruck (2-5 kPa). |
| | | Die Dampfzeit ist zu kurz. | Erhöhen Sie die Zeit, bis die optimale Balance eingestellt ist. |
| | | Der Dampfgenerator ist verschmutzt, verkalkt oder defekt. | Überprüfen Sie den Dampfgenerator. |

| | | | |
|----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Der Verdampfer funktioniert nicht. | Verstopftes oder defektes Wasserversorgungs-Magnetventil. | Demontieren und reinigen Sie die Ventilelemente im Inneren, ersetzen Sie das Ventil, falls erforderlich. |
| 11 | Der Ofen backt ungleichmäßig. | Die Temperatur und die Backzeit ist nicht richtig eingestellt. | Stellen Sie die Temperatur und die Backzeit ein. |
| | | Die Tür ist nicht geschlossen. | Schließen Sie die Tür. |
| | | Die Menge, Größe und Form der Teiglinge entspricht nicht den vorgegebenen Backparametern. | Der Abstand zwischen dem Blech und den Teiglingen muss mindestens 20 mm betragen. |
| 12 | Das Wasser sickert. | Verstopftes oder defektes Wasserversorgungs-Magnetventil | Demontieren und reinigen Sie die Ventilelemente im Inneren, ersetzen Sie das Ventil, falls erforderlich. |
| 13 | Die Beleuchtung in der Backkammer funktioniert nicht. | Defekte Glühbirnen. | Ersetzen Sie die Lampen. Seien Sie beim Auswechseln der Halogenlampe vorsichtig. |
| | | | Verwenden Sie eine Glühbirne mit der entsprechenden Wattzahl und Spannung. |
| | | Der Steuerkreis ist defekt. | Überprüfen Sie den Stromkreis, tauschen Sie das defekte Element aus. |

8. Wartung

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Die Wartung des Geräts muss von einer qualifizierten Fachperson durchgeführt werden. |
|  | Die Stromversorgung muss vor der Wartung abgeschaltet werden. |

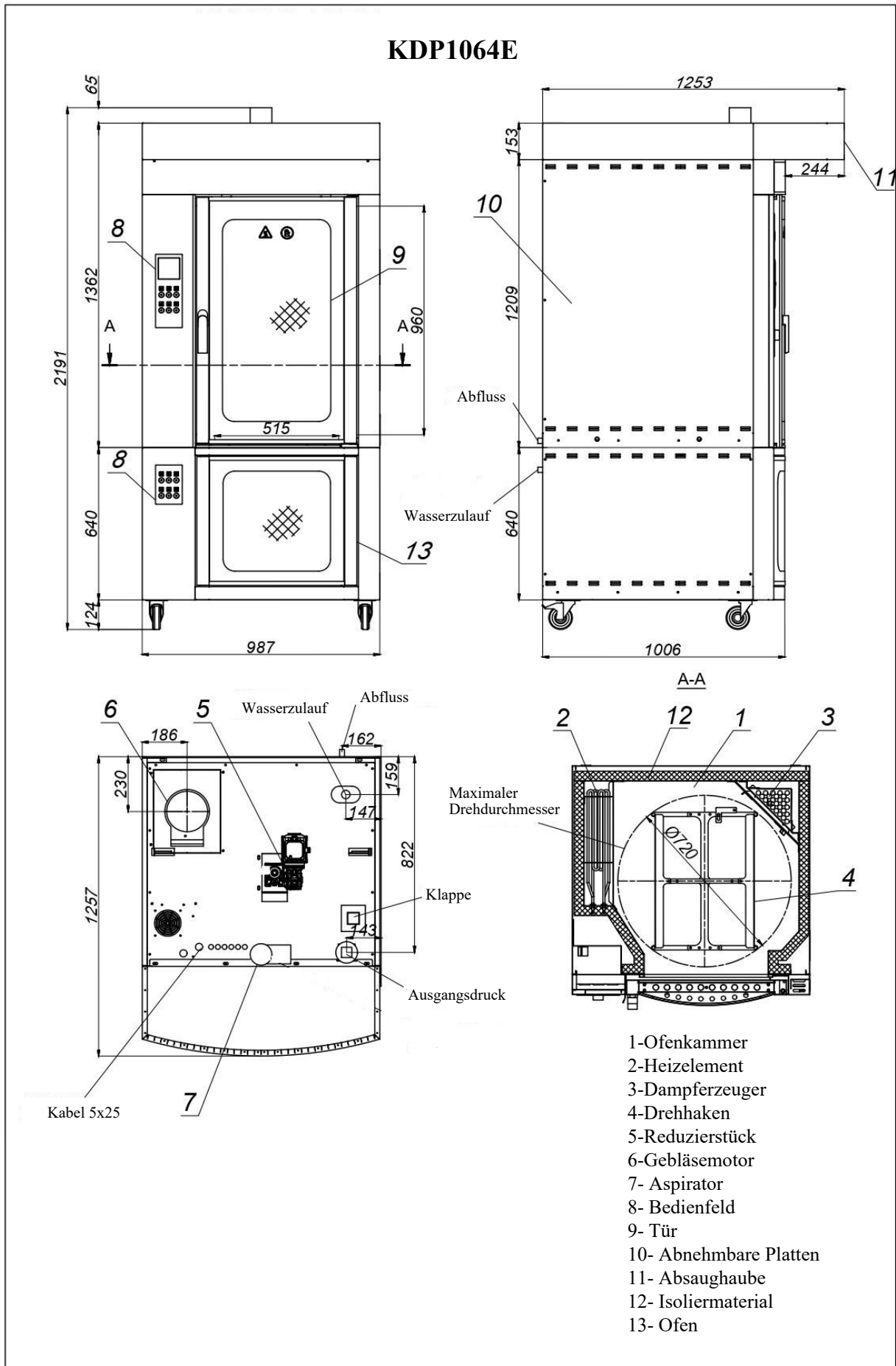
| | | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Täglich | Ofenglas und Deckenlampen | Wischen Sie das Glas und die Deckenbeleuchtung ab. |
| | Sichtprüfung | Überprüfen Sie das Gerät zu Beginn und am Ende des Betriebs auf Unversehrtheit und Schäden. |
| Einmal in der Woche | Steuerung | Überprüfen Sie die Funktionsweise der Steuerung. |
| | Teile für die Wasserversorgung | Überprüfen Sie die Anschlüsse. |
| | Effizienz der Sicherheitseinrichtungen | Überprüfen Sie die Notabschaltung des Bolzens beim Öffnen des Ofens und die automatische Aktivierung der Absaugung. |
| | Paneele des Dampferzeugers | Lassen Sie kein Wasser im Backofen stehen. |
| Einmal im Monat | Brenner | Prüfen Sie die Unversehrtheit des Filterelements. Ersetzen Sie den Kraftstofffilter, falls erforderlich. |
| | Befestigungselemente und Dichtheit des Anschlusses des Kraftstofffilters | Ziehen Sie die Anschlüsse und Befestigungselemente des Kraftstofffilters. |
| Alle drei Monate | Dampfeinspritzsystem | Prüfen und reinigen Sie die Düsen und ersetzen Sie sie bei Bedarf. |
| | Umluftgebläse und Abluftgebläse (Aspirator) | Überprüfen Sie das Schmierfett. Ersetzen Sie bei Bedarf die Lager. |

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Einmal alle 4-6 Monate | Brennerelemente und Regler | Reinigen Sie den Staub mit einem Staubsauger. Überprüfen Sie die Brennerelemente. |
| Einmal alle 6 Monate | Wasserfilter | Überprüfen Sie den Wasserfilter. |
| | Motor und Untersetzungsgetriebe | Reinigen Sie das Kühlrad und die Motorflansche. Kontrollieren Sie den Ölstand im Getriebe und füllen Sie bei Bedarf Öl nach. |
| Einmal alle 10-12 Monate | Alle Komponenten und Elemente des Ofens sollen teilweise demontiert und gereinigt werden. | Wenden Sie sich an das vom Hersteller autorisierte Personal. |

Die Haltbarkeit und Effizienz des Schneckengetriebes wird durch eine gute Schmierung gewährleistet. Das synthetische Öl garantiert einen hohen Wirkungsgrad und eine längere Nutzungsdauer. Die Verwendung von Schmierfett ist nicht erlaubt.

Das Getriebe erfordert keine besondere Wartung. Kontrollieren Sie den Ölstand alle 3 Monate. Das Schneckengetriebe ist mit dem synthetischen Öl Hakuform GL - SAE 140 gefüllt. Mineralische und synthetische Öle dürfen nicht gemischt werden. Beim Wechsel auf ein anderes Öl muss das Getriebe gründlich gespült werden. Die Menge des Öls beträgt 0,5 kg.

9. Explosionszeichnung



GKDP1064E

