

Synthesis 08/50V-Power

Elektromechanischen – Elektronischen

Umluft Tunnelofen
Handbuch für Installation, Gebrauch und Instandhaltung

INDICE

1.	VORSTELLUNG	4
2.	EINLEITUNG	5
3.	SPEZIFIKATIONEN	7
3.1	IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES	7
3.2	ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN	7
3.3	VORGESEHENER GEBRAUCH	7
3.4	TECHNISCHE DATEN.....	8
4.	INSTALLATIONSHINWEISE.....	9
4.1	ÜBERGABE-KONTROLLE	9
5.	INSTALLATION	10
5.1	INSTALLATIONSSTELLE.....	10
5.2	ELEKTROANSCHLUSS.....	10
6.	BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION.....	12
6.1	BESCHREIBUNG DER SCHALTUNGEN	12
6.1.1	Temperaturkontrolle	12
6.1.2	Hauptschalter	12
6.1.3	Leistungskontrolle	12
6.1.4	Tunnel	12
6.2	ALLGEMEINES	13
6.2.1	 Leuchtender Hauptschalter ON/OFF.....	13
6.2.2	 Widerstand-Schalter	13
6.3	TEMPERATURREGLER.....	13
6.3.1	 °C Display Kammertemperatur	14
6.3.2	 Druckknopf Set	14
6.3.3	Druckknöpfe  und 	14
6.3.4	out  Anzeiger Out	14

6.3.5	 Druckknopf FNC	15
6.4	FEHLERMELDUNGEN	15
6.4.1	Kurzgeschlossenes Thermoelement	15
6.4.2	Loses Thermoelement	15
6.5	LEISTUNGSKONTROLLE	15
6.5.1	Leistungsregler	15
6.5.2	Deck - und Boden-Kontrolllampen	16
6.5.3	Betätigung und tunnel-bewegung	16
6.5.4	Regelung der Tunnel-Geschwindigkeit	16
7.	BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION	17
7.1	SCHALTТАFEL	17
7.2	BETRIEBSFUNKTIONEN DES SYSTEMS	18
7.2.1	Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ und „außer Betrieb“  on/off generale	18
7.3	EINSTELLUNGEN	19
7.3.1	Einstellung der Backdauer	19
7.3.2	Einstellung der Temperatur	19
7.3.3	Einstellung der Leistung an der Ofendecke und am Ofenboden	20
7.4	AMMIEPROGRRUNG	20
7.4.1	Einstellung der laufenden uhrzeit	21
7.4.2	Einstellung der sprache	22
7.4.3	. programmierung der ofeneinschaltung	22
7.5	OFENAUSSCHALTUNG	23
7.6	SICHERHEITSMASSNAHMEN	24
7.6.1	“TEMP 1”	24
7.6.2	“TEMP 2”	24
7.6.3	“TEMP”	25
7.6.4	“ROST”	25
8.	GEBRAUCH	26
8.1	ERSTE ZÜNDUNG	26
8.1.1	Elektromechanische Version	26
8.1.2	Elektronische Version	27
8.2	ALLGEMEINE ANGABEN ZUM BACKVORGANG	27
8.3	WENN DER OFEN WENIG BENUTZT WIRD	28
8.4	LANGE STILLSTANDZEITEN	28

9.	REINIGUNG	29
9.1	REINIGUNG DER HERAUSNEHMBAREN TEILE	29
9.2	REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN	29
9.3	REINIGUNG DER OFENBACKKAMMERN.....	30
10.	WARTUNG	31
10.1	STÖRUNGSMELDUNGEN	31
10.2	SICHERHEITSTHERMOSTAT	31
10.3	ELEKTRISCHES SCHEMA	32
10.3.1	Elektromechanischen version	32
10.3.2	Elektronischen version	35
10.4	EXPLOSIVDARSTELLUNGEN UND AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE	38
11.	AUSSERBETRIEBSETZUNG UND ABBRUCH.....	48

1. VORSTELLUNG

Die Öfen **Synthesis 08/50V Power** gehören zu den Tunnelöfen, die besonders für das automatische Backen von Pizza und ähnlichen Backprodukten ausgedacht sind.

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

Die Vorteile sind sogar größer, da die Öfen **Synthesis 08/50V Power** zu den belüfteten Öfen gehören. Der Warmluftstrom in den Backkammern ermöglicht ein gleichmäßigeres und kontinuierliches Backen und gleichzeitig wird die Arbeit des Ofenpersonals viel vereinfacht. Zusätzlich sind solche Öfen besonders leistungsfähig; dank der perfekten Wärmeverteilung trocknet das Backprodukt nicht aus, sondern es bleibt schön knusprig.

Dr. Zanolli G.m.b.H. möchte sich für Ihre Kaufentscheidung bedanken.

Wir können Ihnen vertrauensvoll versichern, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben. Unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von Qualitätsprodukten und achtet immer sehr auf die Wahl der besten Materialien, ohne sinnlose und gegenwirkende Einschränkungen.

2. EINLEITUNG

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

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

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

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

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

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

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

Es ist gedacht als Bezugspunkt für die Überprüfung, ob die geplante Benutzungsart des Gerätes auch der vorgesehenen entspricht und sollte jedesmal konsultiert werden, wenn es erforderlich ist, den genauen Wert einer bestimmten Größe des Gerätes zu wissen.

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

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

Das Kapitel 8 enthält die Anwendungsempfehlungen.

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

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

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

 Solche Wartungsarbeiten dürfen nur durch spezialisierte Fachleute durchgeführt werden.

3. SPEZIFIKATIONEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES

Diese Anleitungen beziehen sich auf die belüfteten Tunnelöfen Synthesis 08/50V Power.

3.2 ENTSPRECHUNG DEN BESTIMMUNGEN

Die Öfen **Synthesis 08/50V Power** sind von der Marke

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

89/392 CE Geräte

89/336 CE elektromagnetische Verträglichkeit

2006/95 CE Niederspannung

3.3 VORGESEHENER GEBRAUCH

Die Öfen **Synthesis 08/50V Power** sind für das Backen von Pizza und ähnlichen Produkten geplant. Die **Synthesis 08/50V Power** Öfen sind für die berufliche Benutzung im Gastgewerbe (Restaurants, Pizzeria, Konditoreien, u.s.w.) gedacht und **dürfen ausschließlich vom ausgebildeten Personal benutzt werden.**

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

3.4 TECHNISCHE DATEN

Folgende Tabelle enthält die technischen Merkmalen der Backmodulen:

	Synthesis 08/50V Power	Maß-einheit
Gewich	165	Kg
Gewicht mit Untergestell	190	Kg
Außenmaße	1210x1720x570	mm
Außenmaße mit Untergestell	1210x1720x1105	mm
Tunnel Breite	500	mm
Tunnel Länge	1690	mm
Kammer Länge	850	mm
Leistungsfähigkeit	12,5 (50-60 pizze Ø 30 cm)	Kg/h
Elektrische Speisung	Einphasig/Dreiphasig	
Tensione	400-3N / 230-3 / 230-1	VAC
Spannung	50 o 60	Hz
Strom	22 / 40 / 61.5	A
gesamt elektrische Leistung	14.5	Kw
Elektrischer Anschluss	Fünfkabelleiter ohne	
Kabellänge	2	m
Leiter-Querschnitt	6	mm ²
Backenskontrolle	Wärmeregler	
Temperatur	°C	
Max. einstellbare Temperatur	320	°C
Fehlermeldungen	mittels Display	
Umweltbedingungen		
Temperatur	0 - 40	°C
Max Feuchtigkeit	95% kondenslos	

Tab. 3-1 Technische Daten

4. INSTALLATIONSHINWEISE

 **ACHTUNG:** Vorliegende Installationsanweisungen sind zum ausschließlichen Gebrauch seitens Fachpersonals.

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

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

4.1 ÜBERGABE-KONTROLLE

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

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

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

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

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

5. INSTALLATION

5.1 INSTALLATIONSSTELLE

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

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

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

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

5.2 ELEKTROANSCHLUSS

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

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

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

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

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

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

Die Dr. Zanolli G.m.b.H. haftet nicht für Schäden, die auf mangelhafter Einhaltung obenangeführter Vorschriften zurückzuführen sind.

6. BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTROMECHANISCHEN VERSION

6.1 BESCHREIBUNG DER SCHALTUNGEN

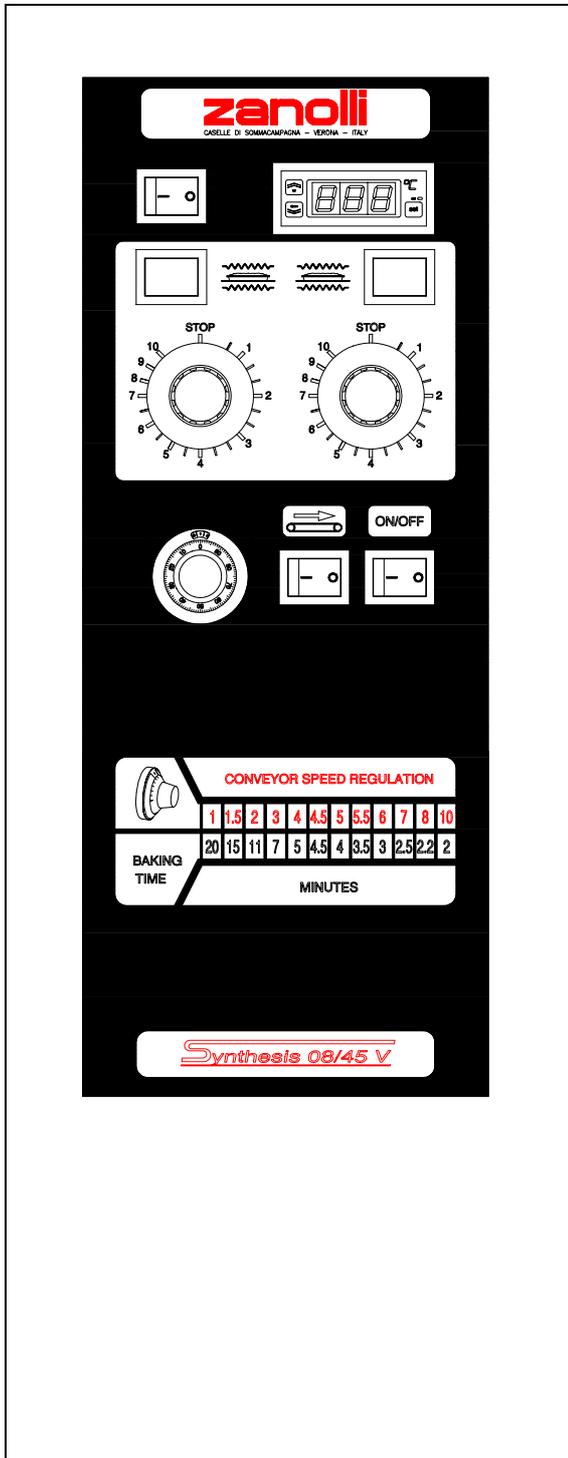


fig.6.1

6.1.1 Temperaturkontrolle

- Kammertemperatur-Display
- Set-Druckknopf
- Up-Druckknopf
- Down-Druckknopf
- Out- Zeiger
- ESC-Druckknopf

6.1.2 Hauptschalter

- Hauptschalter
- leuchtender Widerstandsschalter

6.1.3 Leistungskontrolle

- Kontrolllampe und Leistungsregler
Decke
- Kontrolllampe und Leistungsregler
Boden

6.1.4 Tunnel

- roter Schalter für die Tunnel-Motorbetätigung
- Drehknopf für die Regelung der Geschwindigkeit im Tunnel.

6.2 ALLGEMEINES

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

6.2.1 Leuchtender Hauptschalter ON/OFF

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

6.2.2 Widerstand-Schalter

Wenn dieser Schalter auf Position 0 ist, bleibt die Backkammer ausgeschaltet, und das unabhängig von der eingestellten Temperaturen und Leistungen. Wenn man ihn auf Position 1 stellt, schalten die Heizelemente der Backkammer gemäß der angesetzten Temperatur und Leistung ein.

6.3 TEMPERATURREGLER

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

Der Display  zeigt die tatsächliche Temperatur in der Backkammer an.

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

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

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

Beginnt man mit einer effektiven Temperatur, welche unter der eingestellten liegt, ruft der Temperaturregler ständig Wärme ab (roter Led

leuchtet auf) bis die effektive Temperatur die eingestellte Temperatur um 1°C überschreitet. Nun schaltet sich der rote Led aus, der Brenner läuft mit Mindestleistung und kehrt zur Maximalleistung wieder zurück, sobald die effektive Temperatur um 1°C unter der eingestellten liegt.

6.3.1 Display Kammertemperatur

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

6.3.2 Druckknopf Set

Diesen Knopf drücken, um den Modus Temperatureinstellung zu öffnen.

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

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

6.3.3 Druckknöpfe und

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

6.3.4 Anzeiger Out

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

6.3.5 Druckknopf FNC

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

6.4 FEHLERMELDUNGEN

Der elektronische Wärmeregler kann folgende Fehlermeldungen anzeigen:

6.4.1 Kurzgeschlossenes Thermoelement

Wenn das Thermoelement kurzgeschlossen ist, zeigt das Display  "°".

6.4.2 Loses Thermoelement

Wenn das Thermoelement los oder unterbrochen ist, zeigt das Display  "°".

Der gleiche Fehlerkodex zeigt sich, auch wenn die Kammertemperatur höher als die höchste einzustellende Temperatur ist.

6.5 LEISTUNGSKONTROLLE

Jede Kammer ist mit zwei Leistungsreglern ausgestattet: einer von denen ist mit den Decke-Heizelementen, während der andere ist mit den Boden-Heizelementen verbunden. Diese Regler ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Wärme in der Backkammer und somit ein gleichmäßiges Backen.

6.5.1 Leistungsregler

Jeder Regler kontrolliert die Leistung des entsprechenden Heizelementes, da er die Einschaltungszeit des Heizelementes auf Grund eines 30 Sekunden-Zyklus reguliert.

Wenn der Regler auf 1 gestellt ist, wird das entsprechende Heizelement für 2 Sekunden eingeschaltet bleiben und für 27 Sekunden ausgeschaltet bleiben (vorausgesetzt, dass der Zeiger  eingeschaltet ist). Wenn der Leistungsregler auf 5 gestellt ist, bleibt das entsprechende Heizelement für 15 Sek. eingeschaltet und für 15 Sek. ausgeschaltet. Wenn der

Leistungsregler auf 10 gestellt ist, ist das Heizelement immer eingeschaltet (vorausgesetzt, dass der Zeiger ^{out} eingeschaltet ist).

6.5.2 Deck - und Boden-Kontrolllampen

Beide Kontrolllampen der Decke und des Bodens schalten dann ein, wenn der Zeiger ^{out} eingeschaltet ist und der entsprechende Leistungsregler in der Einschaltungsphase innerhalb des Regulierungszyklus ist; das, um zu melden, dass das entsprechende Heizelement wirklich eingeschaltet ist.

6.5.3 Betätigung und tunnel-bewegung

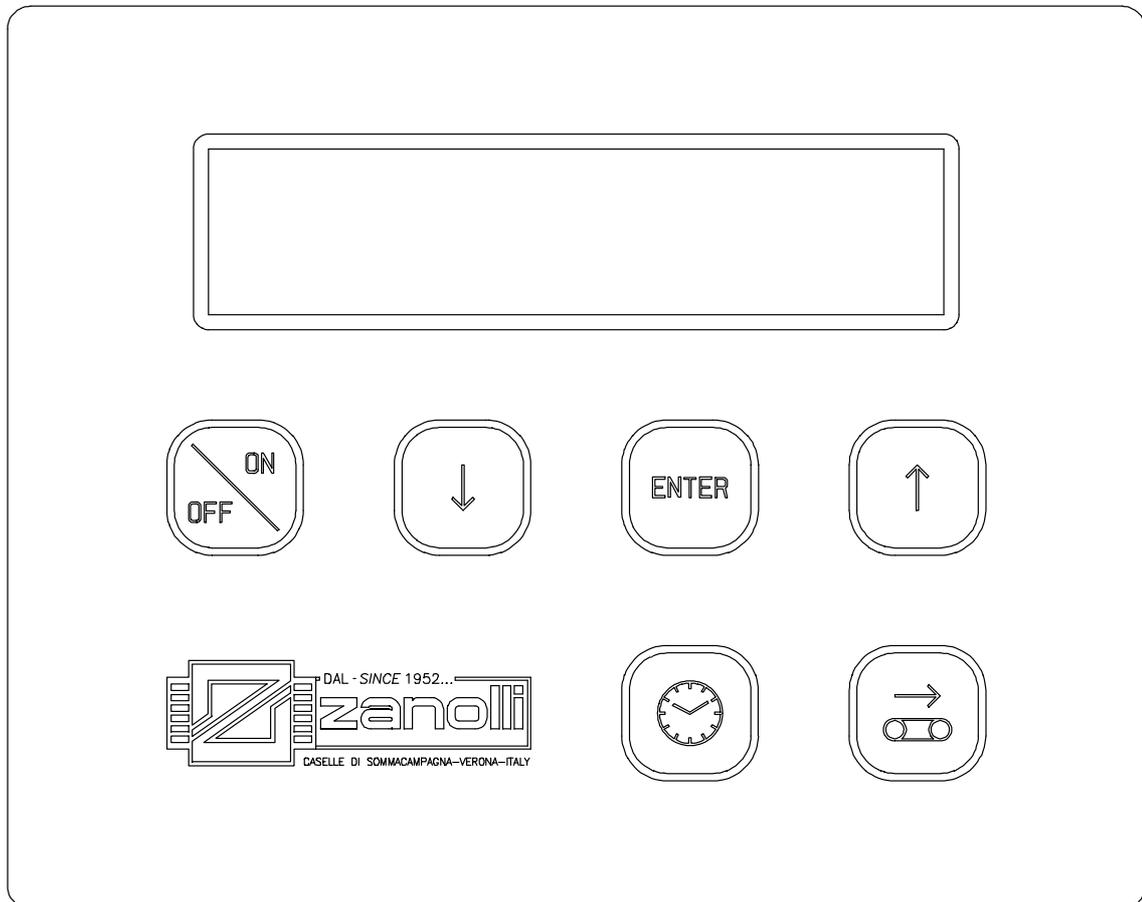
Wenn man den roten Schalter unter Symbol  einstellt, wird der Tunnel in Betrieb gesetzt.

6.5.4 Regelung der Tunnel-Geschwindigkeit

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

7. BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

7.1 SCHALTТАFEL



-  Taste Ofenein- und -ausschaltung
-  Taste Absenkung Parameterwert
-  Taste Eintritt Programmierung
-  Taste Anhebung Parameterwert
-  Taste Rostanlauf und -stillstand
-  Taste automatische Ofenein- und -ausschaltung

7.2 BETRIEBSFUNKTIONEN DES SYSTEMS

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



on/off generale

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

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

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

OFF	00:MM
Start: ddd	oo:mm

wobei:

OO = aktuelle Stundenangabe

MM = aktuelle Minutenangabe

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

Die Tagesangabe wird wie folgt angezeigt:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Bei ausgeschaltetem Ofen ist auch die Rückbeleuchtung des Displays ausgeschaltet.

Sie leuchtet bei Aktivierung der Programmierung wieder auf.

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

XXX°C	mm:ss
■ CC%	PP% ■

wobei:

XXX°C = Backtemperatur

mm:ss = Backzeit, ausgedrückt in Minuten und Sekunden
CC% = Ofendeckenleistung
PP% = Ofenbodenleistung
bedeuten.

7.3 EINSTELLUNGEN

7.3.1 Einstellung der Backdauer

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

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

Zur Aktivierung der Bewegung des Rostes muß die Taste Rost Anlauf / Rost Stillstand  betätigt werden.

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

Bei Stillstand des Rostes blinkt das Signal Backzeit.

Bei eingeschaltetem Ofen kann die Bewegung des Rostes bis zur höchsten Geschwindigkeit manuell gesteuert werden, indem man die Taste  4 Sekunden lang drückt.

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

Zur Einstellung der Backzeit siehe Paragraph „Programmierung“.

7.3.2 Einstellung der Temperatur

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

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

machen, muß die Taste Steigerung Parameterwert  gedrückt werden. Zur Einstellung der Set-Temperatur siehe Paragraph „Programmierung“.

7.3.3 Einstellung der Leistung an der Ofendecke und am Ofenboden

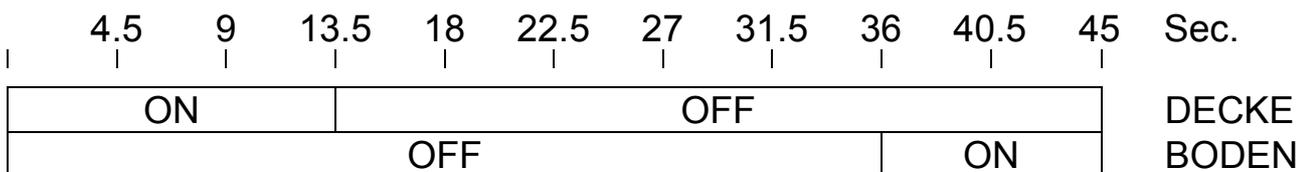
Das Erhitzen erfolgt durch Modulieren der Einschaltung der Widerstände an der Ofendecke und am Ofenboden, je nach der für jeden Widerstand programmierten prozentuellen Leistung (die Programmierung wird weiter unten beschrieben).

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

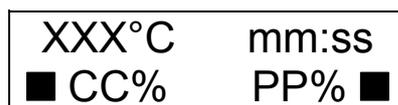
Wird zum Beispiel der Wert 20% eingegeben, wird die Widerstandsgruppe zyklisch alle 45 Sekunden 9 Sekunden lang mit Strom versorgt.

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

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



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

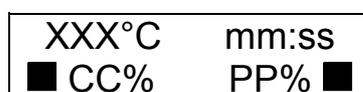


Wenn eine Widerstandsgruppe eingeschaltet ist, aktiviert sich auf dem Display der Anzeiger (■).

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

7.4 AMMIEPROGRRUNG

Die durch den Bediener zu programmierenden Funtkionsparameter sind:



- die Backzeit (mm:ss)

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

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

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

Programmierungseintritt  gedrückt werden.

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

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

Bei ständig gedrückter Taste erhöht sich die Geschwindigkeit der Datenänderung.

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

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

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

7.4.1 Einstellung der laufenden uhrzeit

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

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

Auf dem Display erscheint:

UHRZEIT PROGR. GG-MM-AA oo:mm

wobei:

GG = aktueller Tag
MM = aktueller Monat
AA = aktuelles Jahr
oo = aktuelle Stunde
mm = aktuelle Minute
bedeuten.

Ein Cursor zeigt an, welche Datenangabe gerade eingestellt wird.

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

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

PROGR. UHRZEIT
DDDDDDDDDD

wobei:
DDDDDDDDDD = aktueller Wochentag bedeutet.

7.4.2 Einstellung der sprache

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

WAHL DER SPRACHE
DEUTSCH

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

7.4.3. programmierung der ofeneinschaltung

BESCHREIBUNG DER STEUEREINRICHTUNGEN BEI DER ELEKTRONISCHEN VERSION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5 OFENAUSSCHALTUNG

Um den Ofen auszuschalten, die Taste  drücken.

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

Während der Ausschaltphase bleibt die Displaybeleuchtung an und die Beschriftung „OFF“ blinkt. In dieser Phase kann jedoch der Ofen wieder eingeschaltet oder die Bewegung des Rostes aktiviert oder gestoppt werden. Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, soll überprüft werden, ob der Display den Tag und die Uhrzeit der gewünschten Einschaltung genau anzeigt oder, wenn man die automatische Einschaltung nicht benutzen will, ob die Schrift „Start:off“ erscheint.

7.6 SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

7.6.1 “TEMP 1”

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

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der

Taste  stillgelegt werden.

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

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

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

7.6.2 “TEMP 2”

Sollte die mit dem Sensor 2 gemessene Temperatur einen Wert von 450°C überschreiten, wird der auf dem Display angezeigte Temperaturwert durch

die blinkende Schrift „TEMP 2“ ersetzt und es ertönt ein intermittierendes Alarmsignal.

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der

Taste  stillgelegt werden.

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

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

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

7.6.3 “TEMP”

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

Während des Alarmfalls kann der akustische Warnmelder durch Drücken der

Taste  stillgelegt werden.

7.6.4“ROST”

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

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

8. GEBRAUCH

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

8.1 ERSTE ZÜNDUNG

8.1.1 Elektromechanische Version

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

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

Programmieren Sie den Schalter  auf Position 1 und stellen Sie die Tunnel-Geschwindigkeit  ungefähr auf die Hälfte ein (0 auf der drehenden Skala und 5 auf dem Sichtfenster).

Stellen Sie den Widerstandschalter  auf Position 1 ein.

Wenn der Ofen die angesetzte Temperatur erreicht hat, bevor man das Produkt einschiebt, müssen Sie erst mit dem Schaltknopf  die Backzeit einstellen (beziehen Sie sich auf die Werte die in der Tabelle erscheinen).

8.1.2 Elektronische Version

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

Den Schalter  auf Position ON bringen, der Lüfter startet.

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

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

Die taste  betätigen. Die gewünschte leistung deis oberen heizkörpers durch die tasten  und  einstellen, und bestätigen.

Nach einstellung des oberen heizkörpers die taste  drücken und die leistung des unteren heizkörpers durch die tasten  und  einstellen, und danach bestätigen.

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

8.2 ALLGEMEINE ANGABEN ZUM BACKVORGANG

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

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

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

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

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

8.3 WENN DER OFEN WENIG BENUTZT WIRD

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

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

8.4 LANGE STILLSTANDZEITEN

Wenn der Ofen für längere Stillstandzeiten nicht benutzt wird (z.B. bis zum nächsten Tag), stellen Sie die Schalter  und  auf Position OFF ein. Für noch längere Zeiten (z.B. wegen Ferien), ist es notwendig, sobald die Kammerbelüfter abgestellt sind, auch den Hauptschalter auf der Schalttafel auszuschalten.

9. REINIGUNG

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

9.1 REINIGUNG DER HERAUSNEHMBAREN TEILE

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

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

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

9.2 REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN

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

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

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

9.3 REINIGUNG DER OFENBACKKAMMERN

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

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

Das Eingangsblech "25" und das Ausgangsblech "26" von der Rostauflage "38" entfernen.

Die feste Schutzvorrichtung "11" durch Anheben aus der Verankerung nehmen und entfernen.

Den Rost mit der Hand solange weiterdrehen, bis der Stift der Antriebswelle des Rostes "34" sich über den Einschnitt im Kupplungsteil "40" befindet.

Zuerst die Gegenmutter und dann die Schraube, welche das Kupplungsteil befestigt, mit Hilfe eines 10er Schlüssels lockern und das Kupplungsteil selbst in Richtung Rostauflage "38" verschieben und dabei seine Teile freilegen.

Die Eingangs- und Ausgangsschutzelemente "24" anheben und in die maximale Öffnungsposition bringen.

Die Rostauflage "38" von beiden Seiten anheben und in Richtung Steuerungsseite herausnehmen.

Die Seitenklappe "1" öffnen und mit Hilfe fester Handschuhe, zum Schutz gegen mögliche Kratzer durch scharfe Kanten, die Wärmeverteiler "3" und "19" aus deren Halterungen in der Nähe der Ofenöffnung ausklinken und dabei dieselben nach oben drehen und dann gegen die Mitte des Türraumes bringen und herausnehmen.

Beim Modell synthesis 05/40 V sind die Wärmeverteiler nicht eingehakt, sondern durch Sechskantmuttern befestigt. Die Befestigungsschrauben müssen daher mit Hilfe eines 10er Schlüssels gelöst werden.

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

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

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

10. WARTUNG

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

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

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

10.1 STÖRUNGSMELDUNGEN

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

10.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

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

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

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

10.3 ELEKTRISCHES SCHEMA

10.3.1 Elektromechanischen version

Die Abb. 10-1 und 10-2 zeigt das Schaltbild des Ofens Synthesis 08/50V Power ;

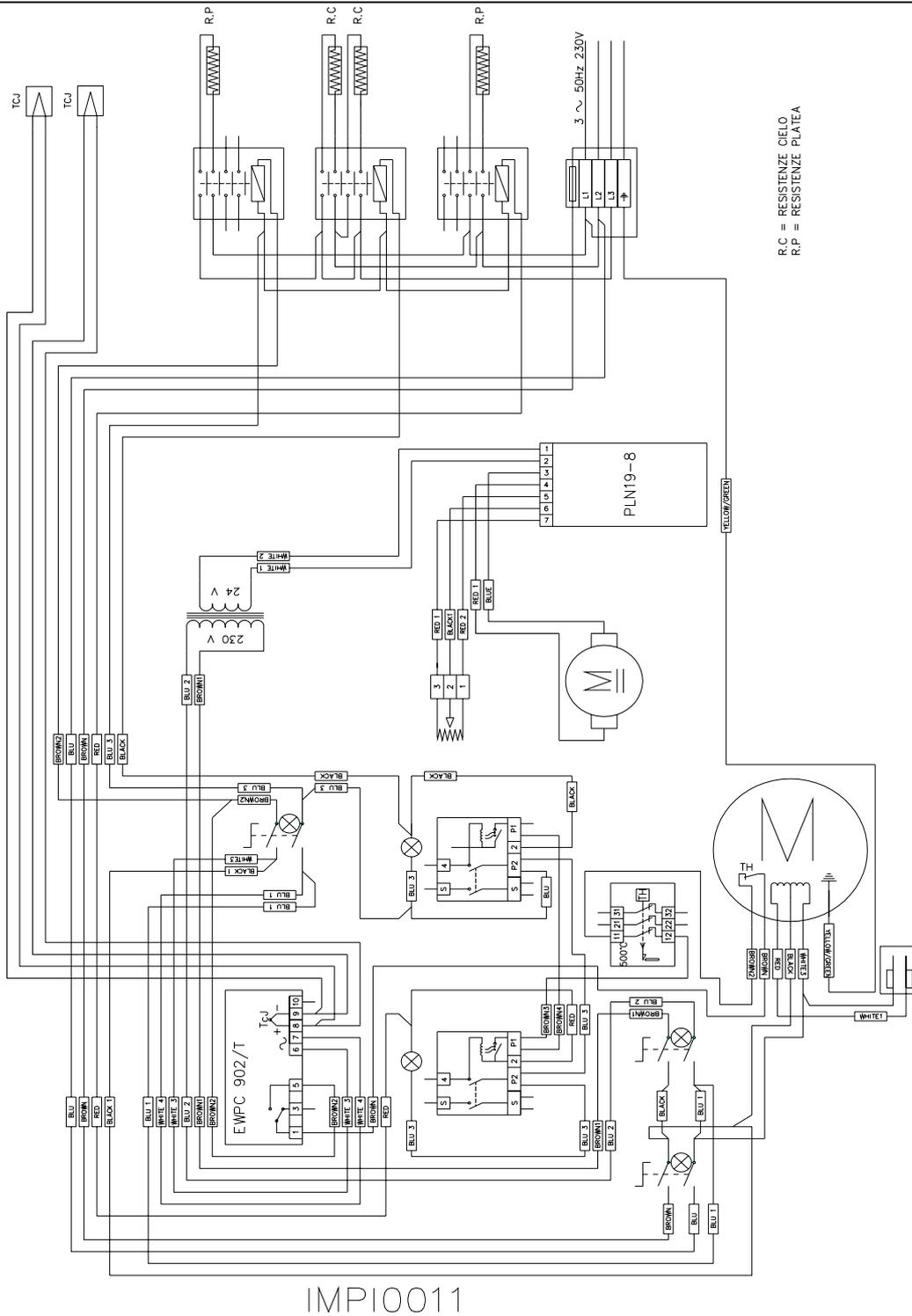


Abb. 10-1 Elektrisches Schema Synthesis 8/50V Power 230 Vac. 3+N 50-60H

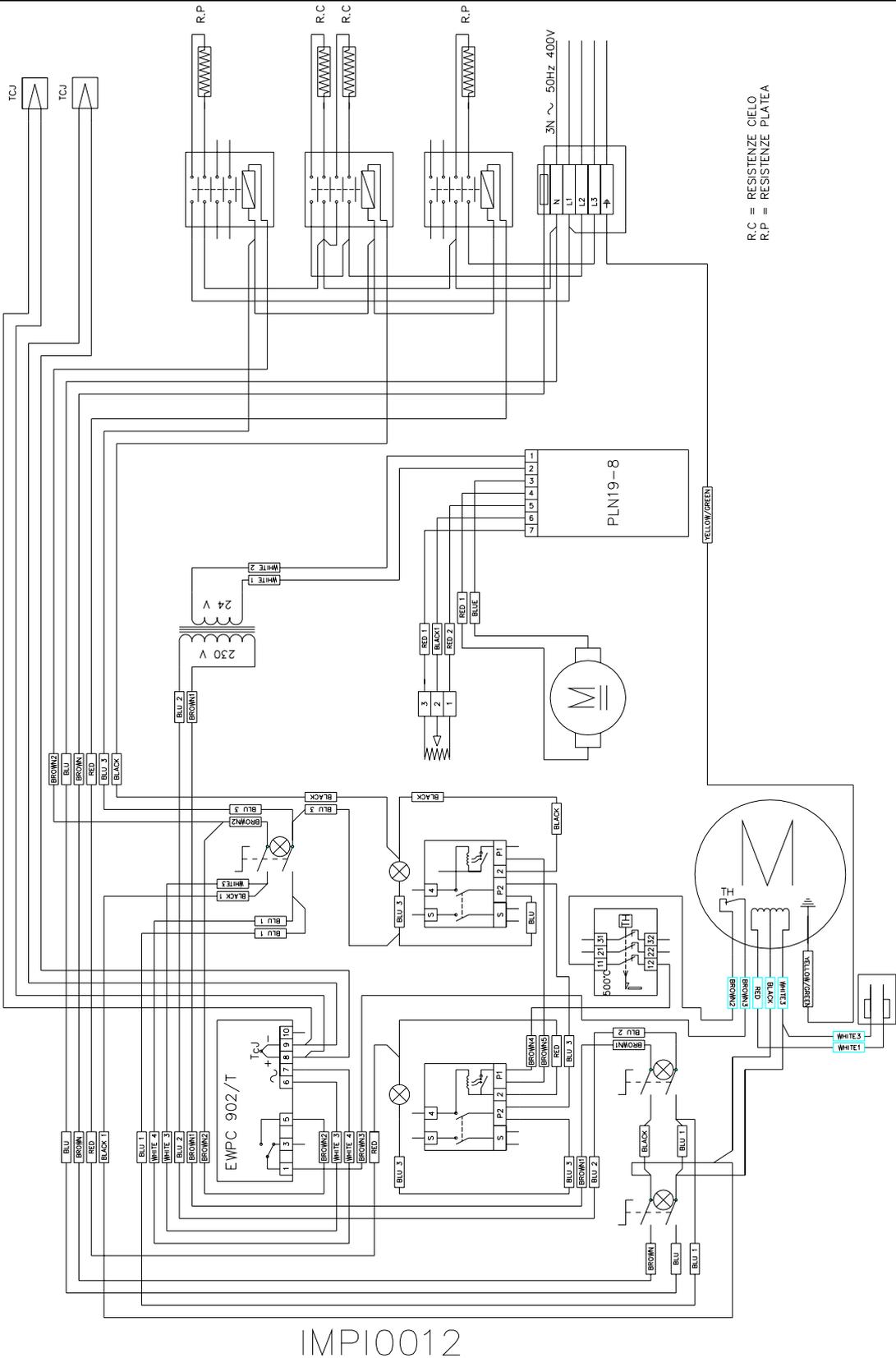


Abb. 10-2 Elektrisches Schema Synthesis 8/50V Power 400 Vac. ~ 3+N 50-60H

10.3.2 Elektronischen version

Die Abb. 10-3 und 10-4 zeigt das Schaltbild des Ofens Synthesis 08/50V Power ;

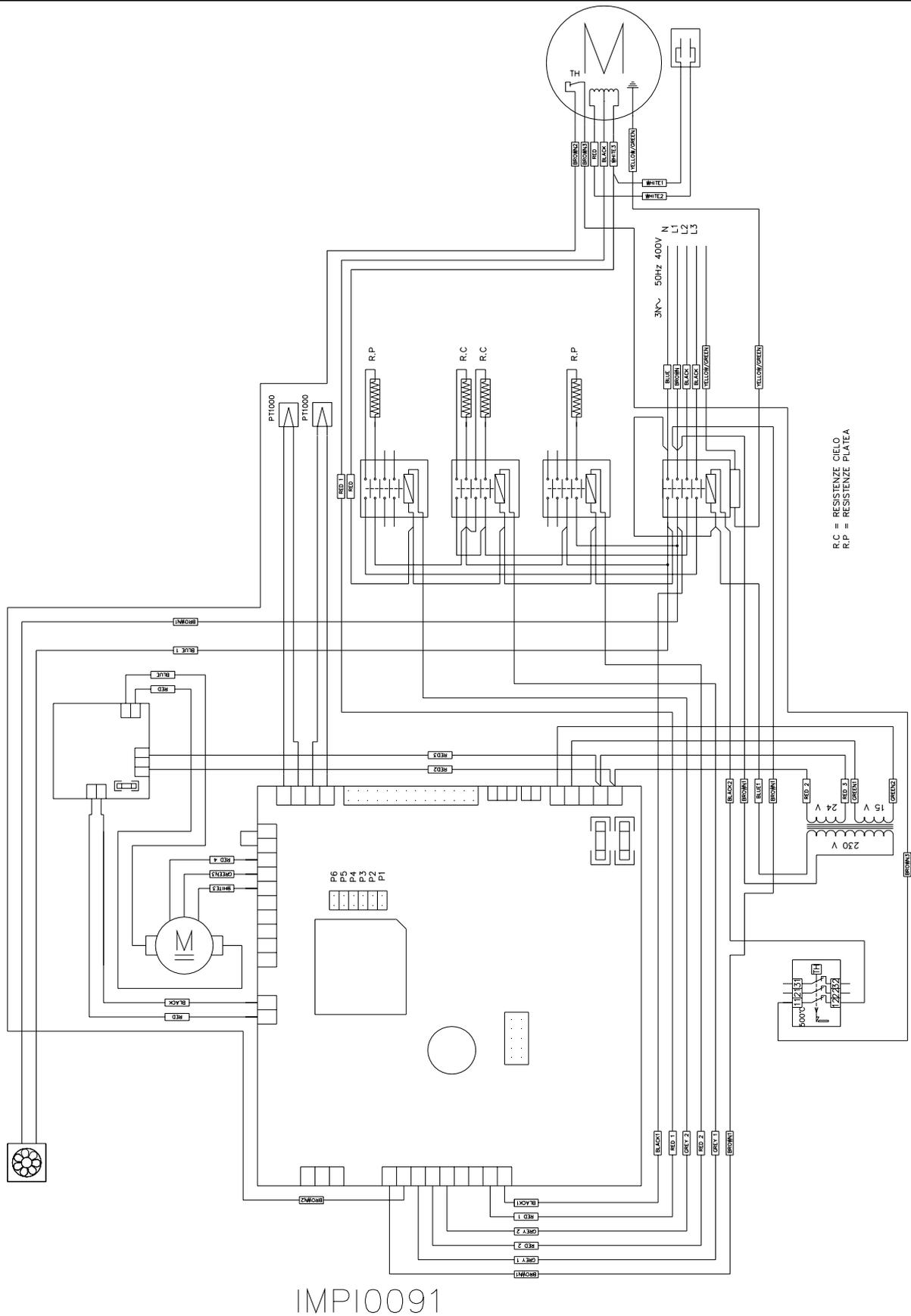


Abb. 10-4 Elektrisches Schema Synthesis 8/50V Power 400 Vac. ~ 3+N 50-60H

10.4 EXPLOSIVDARSTELLUNGEN UND AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE

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

I disegni esplosi si riferiscono al modulo di cottura Synthesis 08/50V Power. Die entsprechenden Abbildungen sind die Abb. 10-5, Abb. 10-6, Abb. 10-7, Abb. 10-8, und die Abb. 10-9.

TABELLE DER BEZUGSKODEN

Nr	BEZEICHNUNG	KODE Synthesis 08/50V Power
1	Tür Synthesis 08/50	PORT0132
2	Eingangsplatte	FIAN0139
3a	Ob. Recht Diffusor	CARP0252
3b	Ob. Link Diffusor	CARP0318
4	kammer	CAME0042
5a	Ob. Widerstand	RESI0081
5b	Unt. widerstand	RESI0082
6	Motor tragplatte	FIAN0144
7	Lüfterrad	VENT0018
8a	Lüftungsmotor 50Hz	MOTO0030
8b	Lüftungsmotor 60Hz	MOTO0041
9	Motorgehäuse	CART0016
10	Hinterplatte	FIAN0127
11	Tunnel Verbindungsgehäuse	CARP0340
12	Ob. Gehäuse	-
13	Getriebemotor	MOTO0052
14	Hintergeh	CART0048
15	Tür	PORT0104
16	Glass	CRIS0034
17	Glasszarge	CARP0251
18	Türzarge	PORT0102
19a	Unt. Recht diffusor	CARP0253
19b	Unt. link diffusor	CARP0317
20a	Hoch Untergestel	-
20b	Niedrig Untergestel	0SV2A00
21	Platte	FIAN0142
22	Untergestell	ZOCC0037
23	Ausgangsplatte	FIAN0125
24	Schutz	CARP0346
25	Eingagsschieber	CARP0255
26	Ausgangsschieber	CARP0256
27	Steuerungsgehäuse	CART0015
28	Getriebemotor-Halter	SUPP0068
29a	Elektromechanischen Schalttafel	PANN0120

29b	Elektronischen Schalttafel	PANN0090
30	Lüfterrad	VENT0012
31	Filter	FLTR0003
32	Schutzgitter	VENT0013
33	Buchse	BOCC0013
34	Loswelle	MECC0467
35	Rohr der loswelle	MECC0472
36	Zahnrad	MECC0035
37	Abstandsstück	MECC0036
38	Rost	RETE0013
39	Halter	CUSC0022
40	Zugwelle	MECC0125
41	Antriebs des Rostes	MECC0114

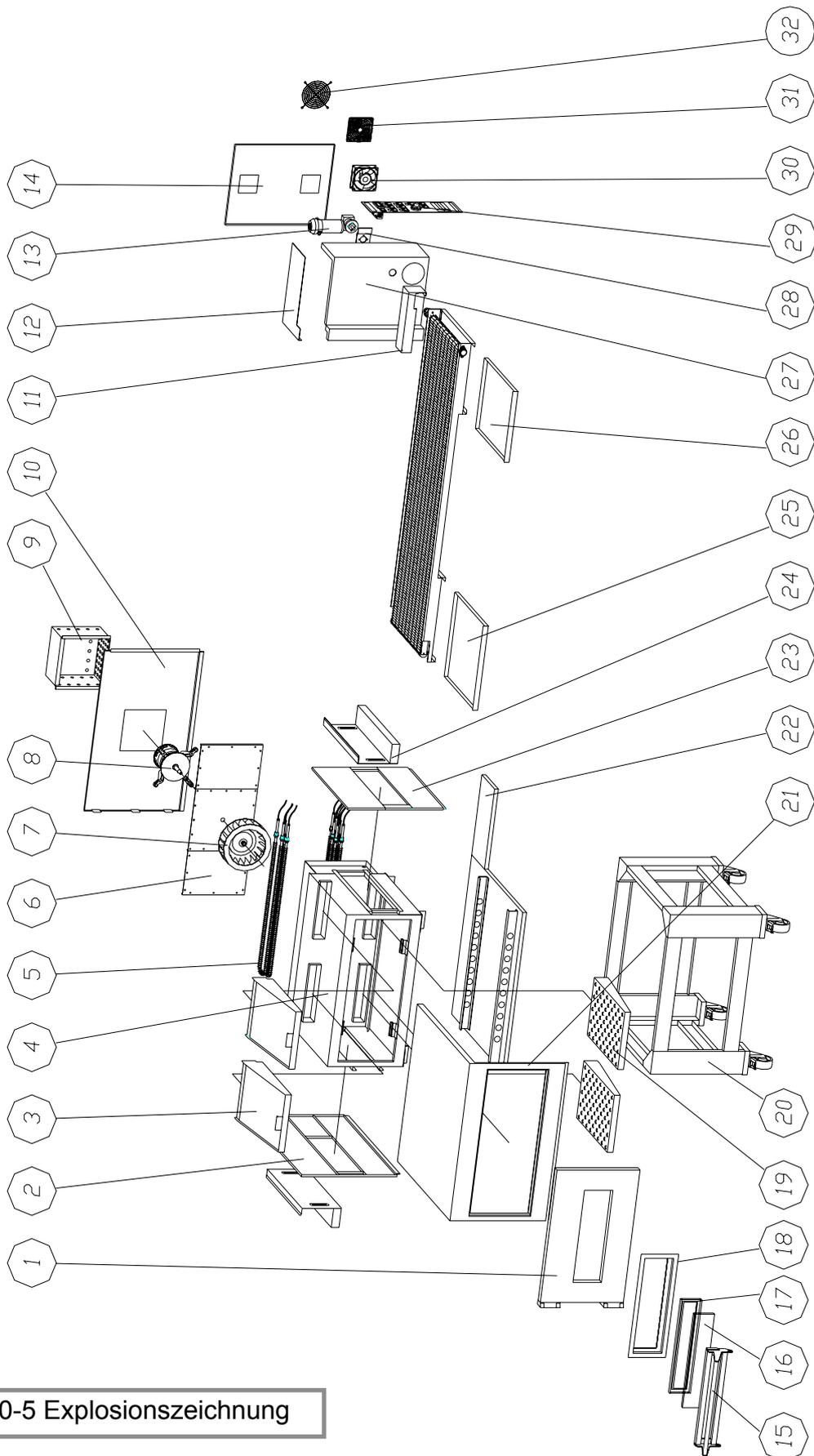


Abb. 10-5 Explosionszeichnung

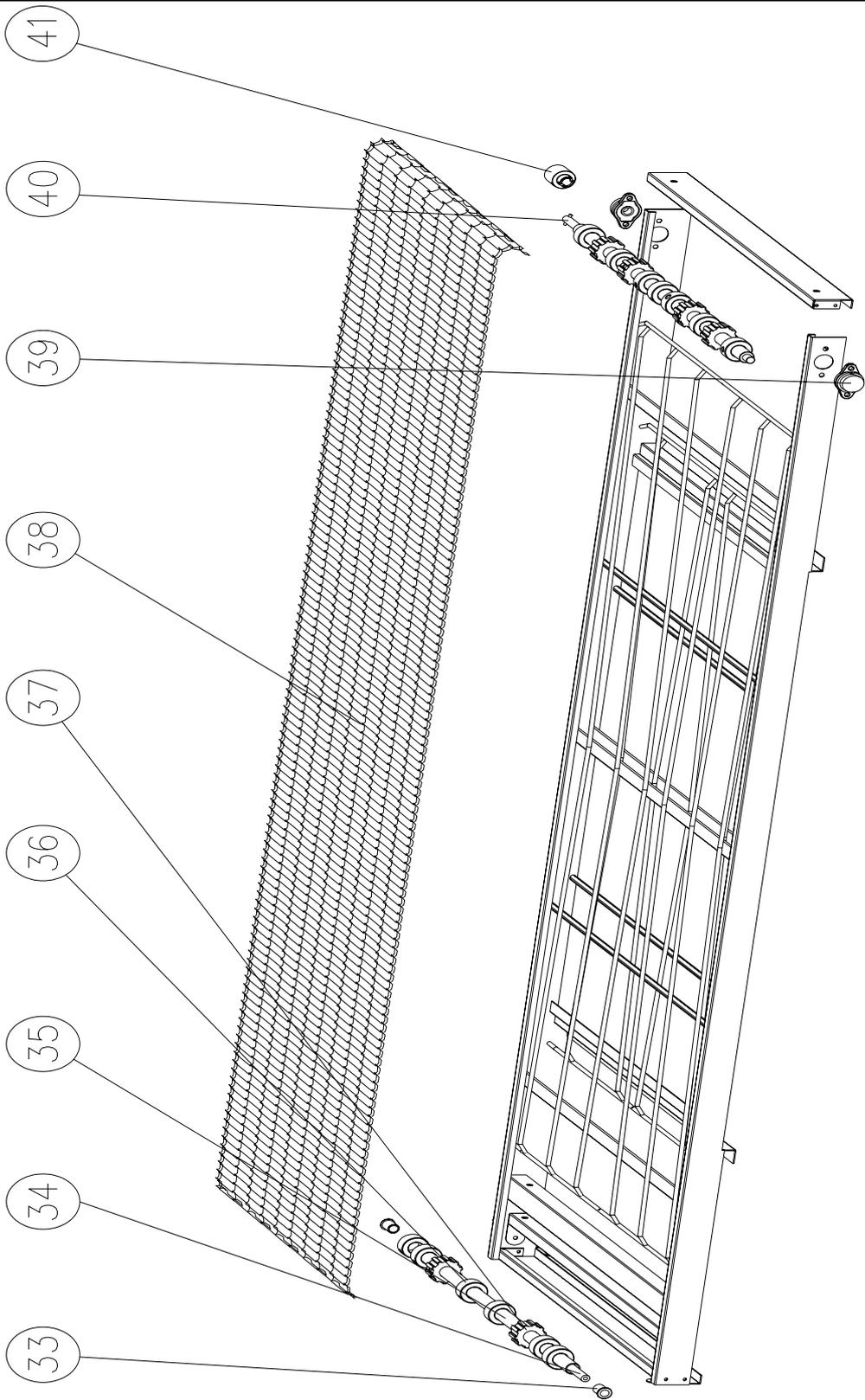


Abb. 10-6 Explosionszeichnung - Tunnel

EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN BESTANDTEILE – ELEKTROMECHANISCHE VERSION

Nr	BEZEICHNUNG	KODE Synthesis 08/50V Power
1	Roter Leuchtschalter	INTE0004
2	Wärmeregler	TERM0012
3	Energierегler	TERM0014
4	Transformator	ELET0094
5	Vierpol. Betätigungsschalter	ELET0002
6	Sicherungsklemme	ELET0058
7	Erdungsklemme 10 mm	ELET0053
8	Klemme 10mmq	ELET0046
9	Sicherheitswärmeregler 500°	TERM0005
10	Grüne kontrollampe	LAMP0006
11	kondensator	ELET0034
12	Gelbe kontrollleuchte	LAMP0002
13	Thermelement J 6x200	TERM0020
14	Drehknopf	MANI0021
15	Graduierter Drehknopf	MANI0022
16	Grüner Schalter	INTE0010
17	Gelber Leuchtschalter	INTE0009
18	Potentiometer	ELET0200
19	Motorkontrollkarte (elektromechanische version)	ELET0203
20	Thermelement J 6x200	TERM0020

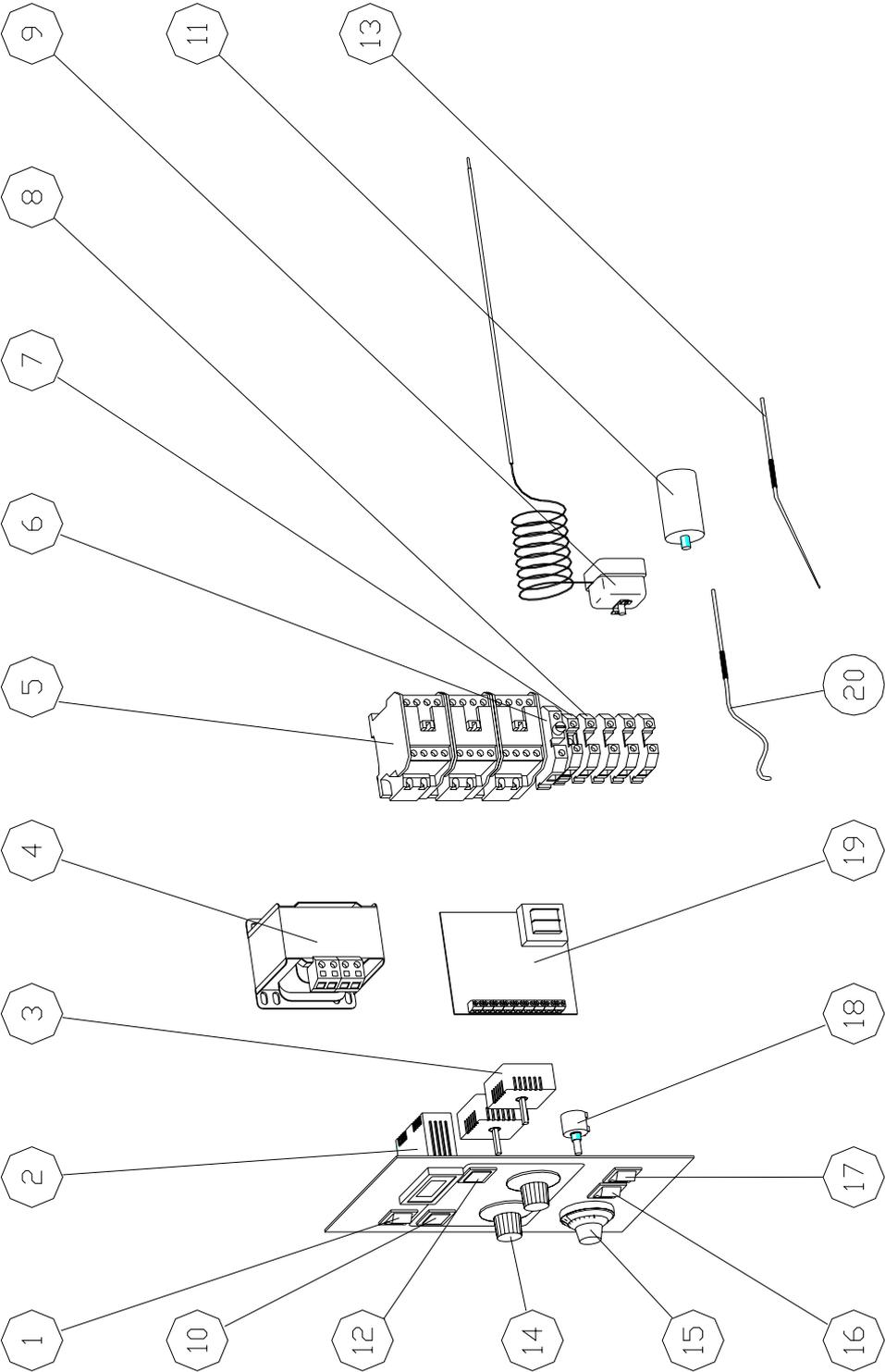


Abb. 10-7 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile Elektromechanische version

**EXPLOSIVDARSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN
BESTANDTEILE – ELEKTRONISCHE VERSION**

Nr	BEZEICHNUNG	KODE Synthesis 08/50V Power
1	tastatur	ELET0165
2	Displaykarte	ELET0155
3	Thermoelement PT1000	TERM0019
4	Klemme 10mmq	ELET0053
5	Vierpol. Betätigungsschalter	ELET0002
6	kondensator	ELET0034
7	Sicherheitswärmeregler 500°	TERM0005
8	Bedienungselektronik	ELET0212
9	transformator	ELET0156
10	Motorkontrollkarte (elektronische version)	ELET0213
11	Thermoelement PT1000	TERM0019

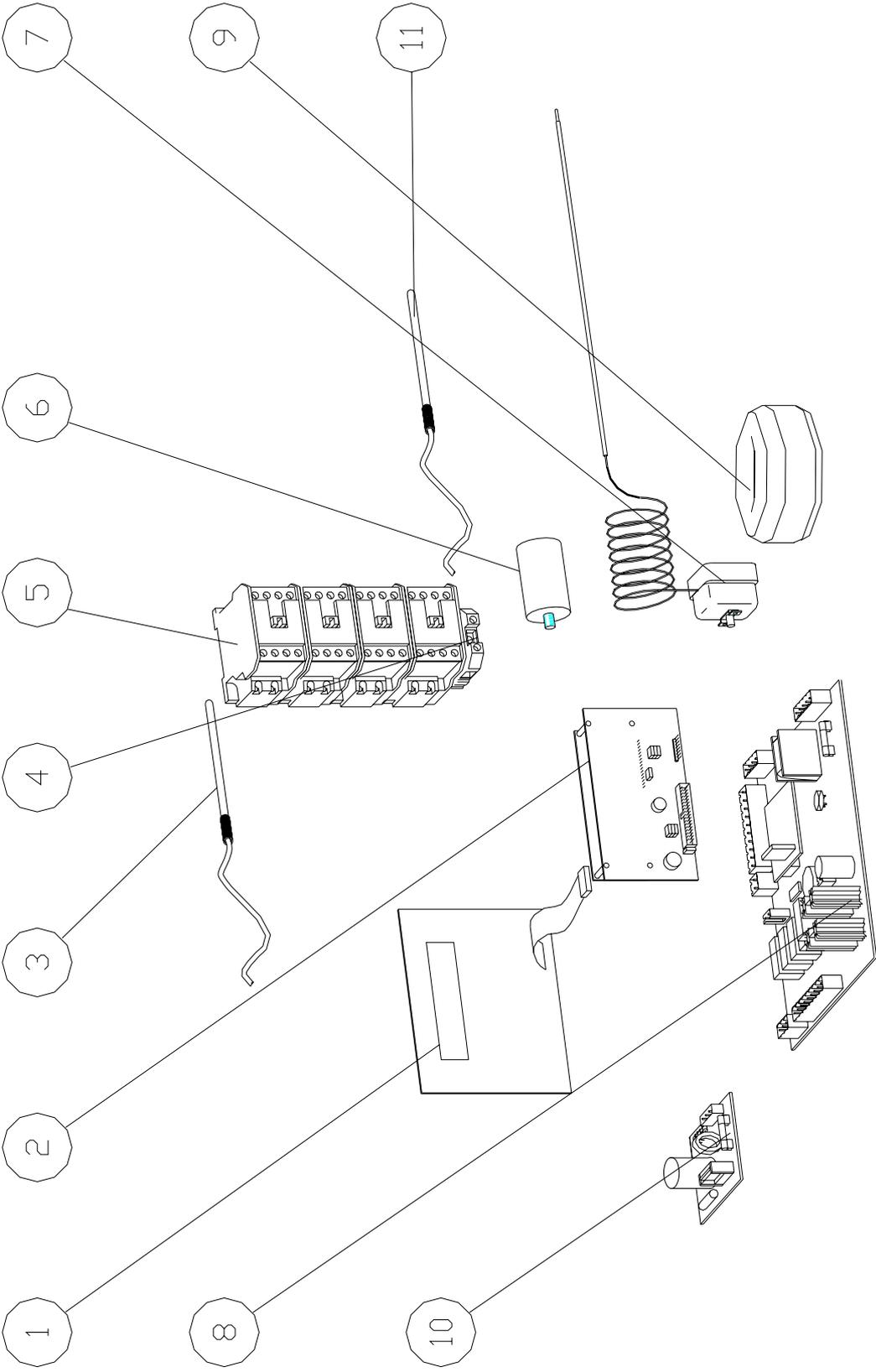
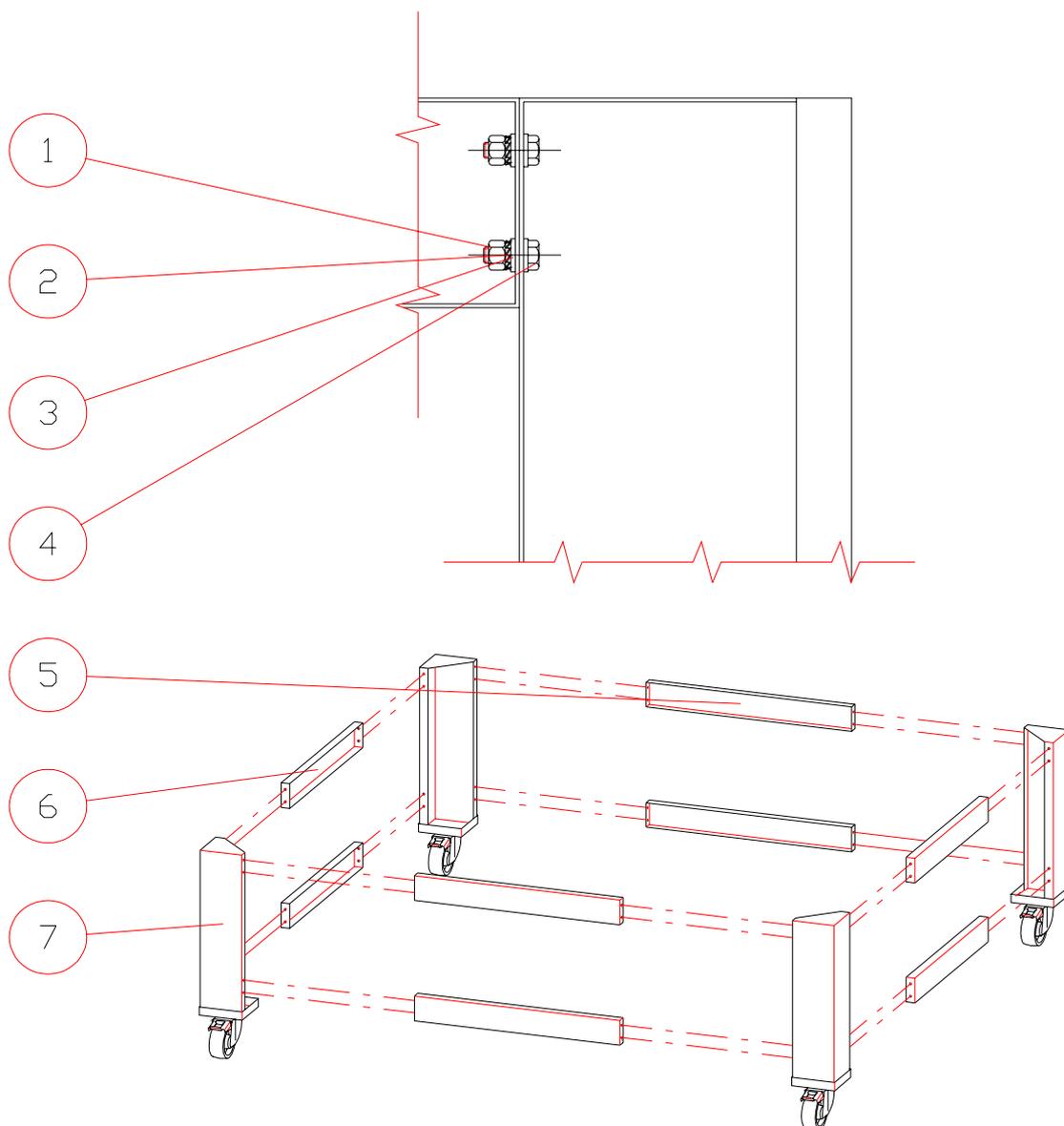


Abb. 10-8 Explosivdarstellung der elektrischen Bestandteile Elektronische version

Abb. 10-9 Montage-Schema - Untergestell



Nr	BEZEICHNUNG	KODE	Q.T A
1	MUTTER M6 8G	DIN 6915	32
2	ZAHNSCHEIBE Ø 6,4	DIN 6798	32
3	SCHEIBE Ø 6,4		64
4	SCHRAUBE TE M6x18 8,8	DIN 933	32
5	QUERTRÄGER		4
6	QUERTRÄGER		4
7	STÄNDER		4

11. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND ABBRUCH

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



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

dr.Zanoli s.r.l.
via Casa Quindici 22
37060 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230

Synthesis 08/50v power
Manuale Tedesco
cod. SY08.E-PW.D.DE
rev. 0.5 del 05/04/07