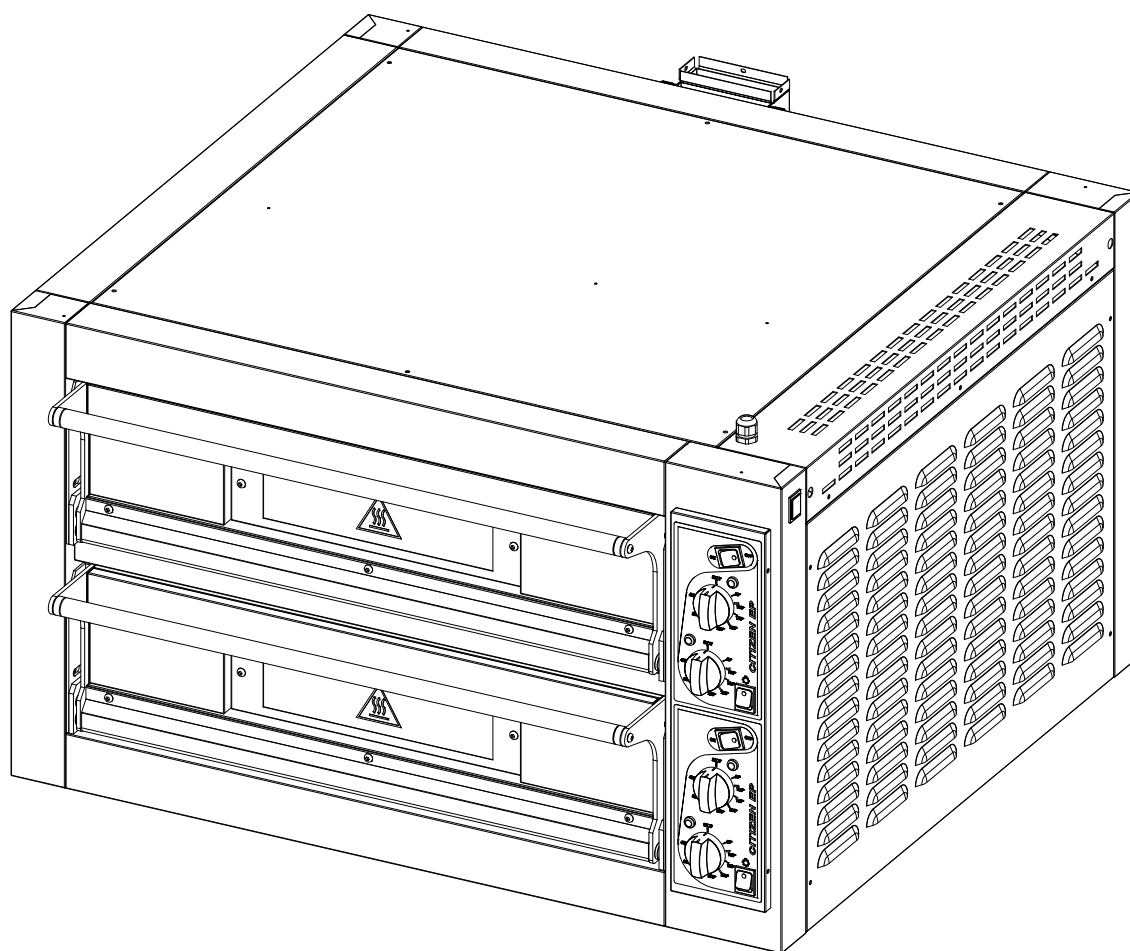


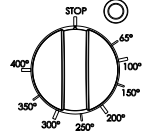


PEZ430 PDZ430

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORSTELLUNG	3
2. UMGANG MIT DER VORLIEGENDEN BEDIENUNGS- ANLEITUNG.....	4
3. SPEZIFIKATIONEN	6
3.1 Identifizierung des Produktes.....	6
3.2 Erfüllung der Richtlinien	6
3.3 Vorgesehener Einsatz	6
3.4 Technische Spezifikationen	7
4. INSTALLATION	8
4.1 Kontrolle bei der Lieferung.....	8
4.2 Wahl des Installationsortes	9
4.3 Handhabung des Moduls	10
4.4 Elektrischer Anschluss.....	10
4.5 Abgasung	11
4.6 Kontrolle vor der Inbetriebnahme	14
5. BETRIEB	15
5.1 Schalttafel.....	15
5.1.1 Allgemein.....	15
5.1.2 Temperaturkontrolle.....	15
5.2 Beschreibung der Schalter.....	16
5.2.1 Hauptleuchtschalter ON/OFF.....	16
5.2.2  Backkammer- Beleuchtungsschalter	16
5.2.3  Temperaturregler	16
5.2.4 Schalter Absaughaube	17
6. GEBRAUCH.....	18
6.1 Vorbereitung für den Gebrauch	18
6.2 Einschaltung der Kammer ON/OFF	18
6.3 Beginn der Backvorganges	18
6.4 Einschub.....	19
6.5 Allgemeine Hinweise für ein gutes Backen	19
6.6 Ausschaltung	20
7. REINIGUNG	21
7.1 Reinigung eventueller sichtbarer Teile	21
7.2 Reinigung eventueller Schamotteteile	21
7.3 Reinigung der Backkammern der Öfen	22
7.4 Reinigung der Aussenfläche	22
8. WARTUNG.....	23
8.1 Ordentliche Wartung.....	23
8.1.1 Auswechseln der Lampe	23
8.2 Sicherheitsthermostat	24

8.3	Schaltplan.....	25
8.4	Anpassung an die verschiedenen Betriebsspannungen	25
8.4.1	<i>Verkabelung der Heizelementendrähte</i>	25
8.4.2	<i>Verkabelung der Steuertafelspeisung</i>	25
8.4.3	<i>Anbringen der neuen Etikette</i>	25
8.5	Explosionszeichnungen und Ersatzteilliste	31
9.	AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG	36

1. VORSTELLUNG

Der Modulofen stellt eine neue Konzeption der herkömmlichen Öfen, die in Heitheken und Schnellgaststtten verwendet werden, dar.

Sie wurden mit einer hohen mechanischen und elektrischen Qualität entworfen und angefertigt und zeichnen sich durch eine lange Lebensdauer aus. Die gesamte Struktur besteht aus Edelstahl und die Kochebene aus einem speziellen Schamottematerial, das eine optimale Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche gestattet.

Der aus einer modularen Zweikammerausfhrung bestehende Ofen zeichnet sich auf die Einkammer-Backmodule und auf die Zweikammer Backmodule durch eine einzelne kompakte Struktur und ein modernes Design aus. Aufgrund dieser Konfiguration ist eine hohe Produktion sowie eine Kosten- und Platzersparnis möglich.

Der Ofen ist bedienerfreundlich.

Der Ofen **erfüllt jedermanns Bedürfnisse.**

Der Hersteller dankt Ihnen für die Wahl dieses Ofens. Wir können Ihnen versichern, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben: unsere Firma stellt nämlich bereits seit Jahrzehnten erstklassige Produkte, die mit den qualitativ hochwertigsten Materialien angefertigt wurden, her.

2. UMGANG MIT DER VORLIEGENDEN BEDIENUNGS-ANLEITUNG

 Die vorliegende Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung muss an einem leicht erreichbaren Platz in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden. Sie muss auf jeden Fall an den eventuellen neuen Besitzer übergeben werden, denn das Gerät ist ohne dieses Handbuch weder vollständig noch sicher.

Notieren Sie sich bitte den Kode und die Revisionsnummer, die auf der Rückseite angegeben sind. Sollte die vorliegende Kopie verloren gehen bzw. zerstört werden, können Sie eine neue Bedienungsanleitung bestellen, indem Sie diese Daten angeben.

 Das vorliegende Handbuch besteht aus zahlreichen Kapiteln. Die Installateure, Wartungsfachmänner und Endbenutzer müssen unbedingt alle Kapitel lesen; das ist wichtig, um eine **sichere Bedienung** und optimale Ergebnisse zu gewährleisten.

Nachstehend liefern wir wichtige Informationen für ein schnelles Nachschlagen der einzelnen Kapitel.

 **Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Paragraphen enthalten wesentliche Informationen für die Sicherheit. Sie müssen sowohl von den Installateuren als auch vom Endbenutzer und von dessen Arbeitern, die eventuell mit dem Gerät arbeiten, gelesen werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf die Nichteinhaltung der in diesen Paragraphen aufgeführten Vorschriften zurückzuführen sind.**

 Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Paragraphen enthalten wichtige Informationen, um Tätigkeiten zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden könnte. Der Benutzer sollte in seinem Interesse auch diese Paragraphen aufmerksam lesen.

Im Kapitel 3 ist der Verwendungsbereich des Gerätes beschrieben. Hier werden außerdem die Eigenschaften und Zahlen angegeben, die für die Wahl, Installation und Bedienung erforderlich sein können. Hier kann man prüfen, ob der vom Benutzer vorgesehene Verwendungszweck des Gerätes

zugelassen ist. Dieses Kapitel liefert außerdem genaue Informationen zu bestimmten Werten des Gerätes.

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

Kapitel 5 liefert dem Benutzer Erläuterungen zu spezifischen Aspekten des Gerätebetriebs. **Man rät davon ab, diese Kapitel zu verwenden, um den Umgang mit dem Gerät zu lernen.**

Kapitel 6 ist für Benutzer bestimmt, welche die Bedienung des Gerätes von Anfang an lernen müssen. Es liefert dem Benutzer unentbehrliche Hinweise zur sicheren Einschaltung, Bedienung und Ausschaltung des Gerätes. Um alle Möglichkeiten zu nutzen, kann sich der Benutzer auf Kapitel 5 beziehen.

Das Kapitel 7 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 8 liefert die zur ordentlichen und außerordentlichen Wartung notwendigen Informationen, wie zum Beispiel Reparaturen oder Ersatz von Maschinenteilen.

Diesem Kapitel sind auch eine Explosivdarstellung und eine Auflistung der Ersatzteile beigelegt, um die Bestellung und den Ersatz möglicher beschädigter Teile zu erleichtern.

Kapitel 9 liefert wichtige Informationen zur Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Ofens.

 Solche Wartungsarbeiten dürfen nur durch spezialisierte Fachleute durchgeführt werden.

3. SPEZIFIKATIONEN

3.1 Identifizierung des Produktes

Dieses Handbuch bezieht sich auf den modularen Zweikammerofen und die Einkammer-Backmodule PEZ430 und PDZ430.

3.2 Erfüllung der Richtlinien

Das Backmodul ist mit folgender Pflichtmarkierung versehen:

 sie garantiert die Erfüllung folgender europäischer Richtlinien:

2014/30/CE elektromagnetische Kompatibilität

2014/35/CE Niederspannung

1935/2004/CE Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

3.3 Vorgesehener Einsatz

Das Backmodul ist für das Backen von Pizzas und Gastronomieprodukten auf Backblechen bzw. direkt auf den Schamotteplatten entworfen worden.

Das Backmodul für den Profi- Einsatz im Verpflegungssektor (Schnellgaststätten, Pizzerias, usw...) bestimmt und darf **ausschließlich vom qualifizierten Personal** verwendet werden.

Beim normalen Gebrauch des Gerätes sind folgende Arbeitsvorgänge vorgesehen: Öffnen und Schließen der Türen, Laden der Produkte auf die Backkammernplatten, Herausnehmen der Produkte, Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des Gerätes.

3.4 Technische Spezifikationen

In der folgenden Tabelle sind die technischen Spezifikationen des Backmoduls enthalten.

	PDZ430 Doppelkammer (PEZ430 Einzelkammer)			Maß- Einheit
Gewicht	152 (90)			Kg
Außenabmessungen	995×990×590 (995×990×350)			mm
Kammerabmessungen	700×700×120			mm
Fassungsvermögen (Pizzas ø 32-33cm)	4+4 (4)			Nr.
Stromversorgung	Drehstrom + Mittelleiter	Drehstrom	Einphasig + Mittelleiter	
Frequenz	50 bzw. 60			Hz
Spannung	400-3N	230-3	230-1N	Vac
11.2 kW (5.6 kW) Version:				
Elektrische Leistung insgesamt	11.2 (5.6)			kW
Strom	16.2 (8.1)	28.1 (14.1)	48.9 (24.5)	A
Elektrischer Anschluss	Kabel mit 4 bzw. 5 steckerlosen Leitern			
Kammerbeleuchtungslampe:				
Typ	Halogen			
Leistung	35			W
Backvorgangkontrolle:				
Temperaturkontrolle	getrennt für Decke und Boden			
Maximal einstellbare Temperatur	400			°C
Umweltbedingungen:				
Temperatur	0-40			°C
Maximale Feuchtigkeit	95% ohne Kondenswasser			

Tab.3.1. Technische Spezifikationen

4. INSTALLATION

 **ACHTUNG!** Die vorliegenden Installationsanleitungen sind ausschließlich für das qualifizierte Installations- und Wartungspersonal der Elektro- und/oder Gasgeräte bestimmt. Die Installation durch nicht qualifiziertes Personal kann zu Geräte-, Personen-, Tier- bzw. Sachschäden führen.

Sollte es für die Installation des Gerätes erforderlich sein, Änderungen bzw. Ergänzungen an der Elektro- und/oder Gasanlage des Installationsgebäudes des Gerätes vorzunehmen, muss derjenige, der diese Änderungen durchführt, bescheinigen, dass die Arbeiten den im Installationsland geltenden Vorschriften gemäß ausgeführt wurden.

4.1 Kontrolle bei der Lieferung

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

Wir empfehlen Ihnen auf jeden Fall, die Verpackung bei der Lieferung zu prüfen, um sich zu vergewissern, dass keine Beschädigungen vorliegen. Sollte dies aber der Fall sein, ist dies auf der Empfangsbestätigung, die vom Fahrer unterschrieben werden muss, zu vermerken.

Nach dem Auspacken prüfen, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, dass alle eventuell im losen Zustand gelieferten Ofenteile vorliegen (siehe Abschnitt 4.6). Bei Geräteschäden und/oder Fehlen von Teilen, wird darauf hingewiesen, dass der Frachtführer Beanstandungen nur innerhalb von 15 Tagen ab Lieferung akzeptiert und dass Der Hersteller nicht für Schäden haftet, welche die eigenen Produkte beim Transport erlitten haben. Wir helfen Ihnen aber selbstverständlich bei der Unterbreitung Ihrer Beanstandung.

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

4.2 Wahl des Installationsortes

Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Aufstellort ab; daher sollte man noch vor der Anlieferung einen geeigneten Installationsort wählen.

Das Gerät an einem trockenen Ort aufstellen, wo die Reinigung und Wartung problemlos erfolgen können. Der Bereich um das Gerät herum muss frei sein;

⚠ man muss insbesondere vermeiden, die Kühlöffnungen zu verstopfen (Abb.4.1). Das Gerät muss auf jeden Fall mindestens 20 cm von den Wänden bzw. von anderen Geräten aufgestellt werden.

⚠ Man muss sich ferner vergewissern, dass die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit des Aufstellraumes nicht die vorgeschriebenen maximalen und minimalen Werte (siehe Kap. 3) über- bzw. unterschreiten. Die Überschreitung der maximalen Temperatur bzw. der relativen Luftfeuchtigkeit kann das Gerät außer Betrieb setzen bzw. die Schaltgeräte beschädigen und zu Gefahrensituationen führen.

⚠ Die Baufirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der oben genannten Normen verursacht werden können.

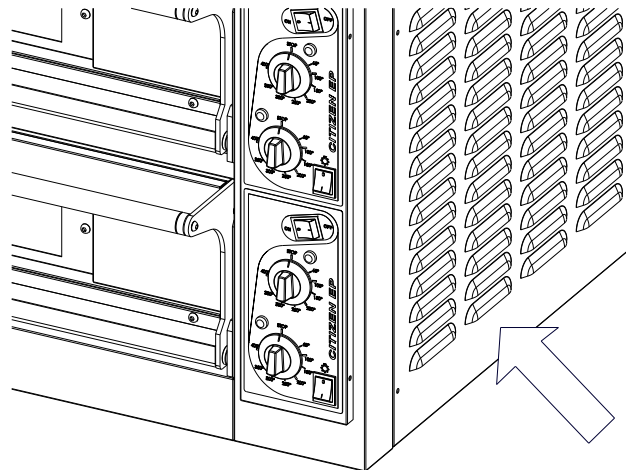


Abb.4.1 Kühlöffnungen

4.3 Handhabung des Moduls

Um das verpackte Modul abzuladen und zu befördern, muss ein Flurförderfahrzeug bzw. ein Handgabelhubwagen mit einer Tragfähigkeit von mindestens dem Modulgewicht verwendet werden, wobei man die Gabeln im vorgesehenen Teil im unteren Verpackungsbereich einführen muss.

Um das Modul ohne Verpackung zu transportieren, die Gabeln in die obere Kammer einführen.

⚠ Um unvorgesehene Bewegungen zu vermeiden, die Position des Schwerpunktes berücksichtigen (Abb. 4.2. und Tab.4.1).

⊘ Um Modulbeschädigungen zu vermeiden, Schutzmaterial zwischen dem Modul und den Gabeln einführen.

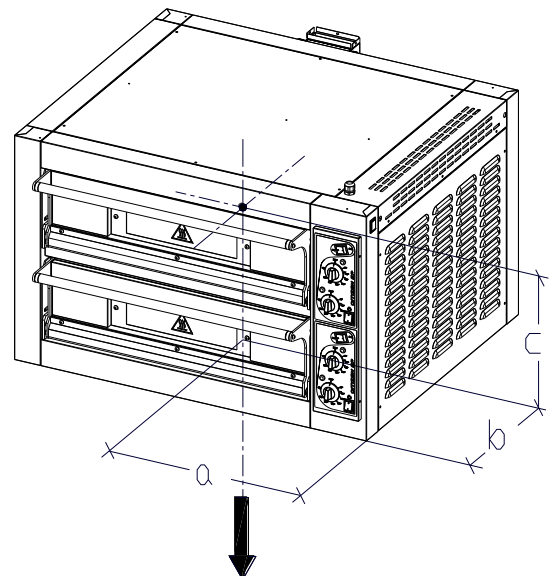


Abb.4.2. Schwerpunktposition

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

	a (mm)	b (mm)	c (mm)
PEZ430 Einkammer	495	435	175
PDZ430 Zweikammer	495	435	295

Tab.4.1 Schwerpunktpositionen

4.4 Elektrischer Anschluss

⚠ Der Hersteller - Geräte sind mit einem Anschluss- Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet. Um die geltenden Sicherheitsnormen zu erfüllen, muss man den (gelb- grünen) Erdleiter an ein Äquipotentialsystem anschließen, dessen Leistungsfähigkeit den gelten Normen gemäss geprüft werden muss.

 Vor Durchführung des Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das das Gerät anzuschließen ist, mit den vorgeschriebenen Versorgungseigenschaften übereinstimmen (siehe Kap. 3 und Geräteschild).

Für die genaue Ausgangsposition des Stromkabels am Gerät siehe Abb.5.3. Das Stromkabel muss mit einem Stecker, der an eine mit entsprechender Steckdose ausgestatteten Schalttafel einzuführen ist, und mit einem Differential- Wärmemagnetschalter ausgestattet sein.

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

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

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

Zur Positionierung der Anschlüsse am Stromnetz und des Datenschilds, die folgenden Abbildungen 4.4 und 4.5 nachschauen.

4.5 Abgasung

 **ACHTUNG!** Die Montage des Ofens laut den von den gültigen Normen des Aufstellungslands festgesetzten Richtlinien durchführen, um die beste Lebensqualität des Arbeitsraums zu garantieren. Für weitere Informationen in den spezifischen Richtlinien nachschlagen.

 Für einen einwandfreien Betrieb des Ofens ist es notwendig, den korrekten Zug der Schwaden-und Kochgerüche-Abzugsanlage zu überprüfen.

Die Baufirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen und des Inhalts dieses Handbuchs zurückzuführen sind.

Für die Position der Anschlüsse am Schwadenabzug, den Abb. 4.4. beim Modul ohne Oberteil, und Abb. 4.5 beim Modul mit Oberteil nachschauen.

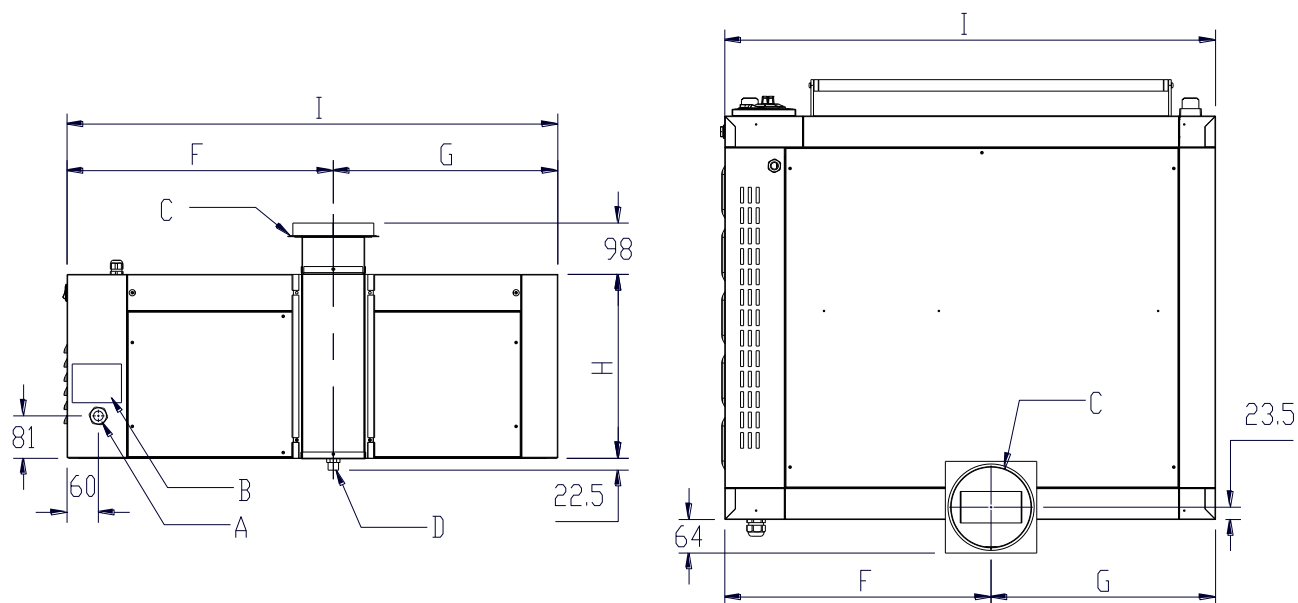


Abb.4.4 Stellung des Elektrokabeleintritts, der Schwaden ausgabe, des Kondenswasseraustritts und des Kennschild im Falle eines Moduls ohne Oberteil.

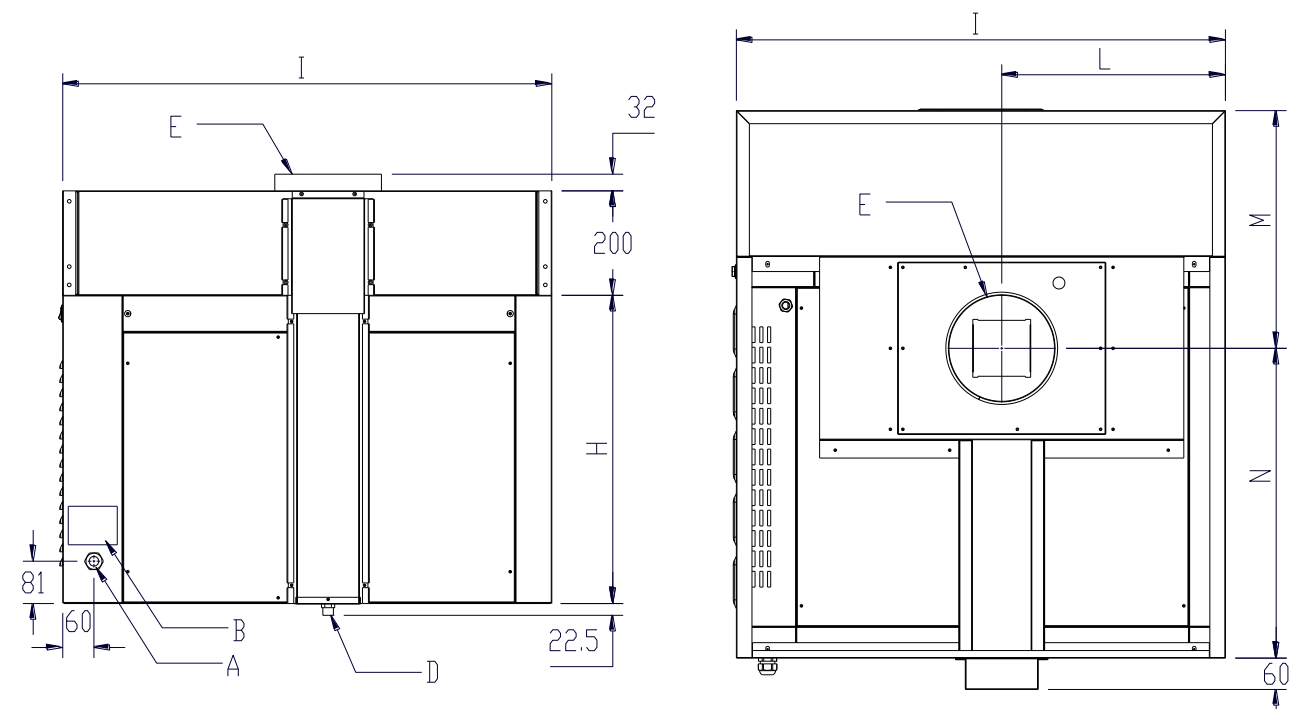


Abb.4.5 Stellung des Elektrokabeleintritts, der Schwaden ausgabe, des Kondenswasseraustritts und des Kennschild beim Modul mit Oberteil.

A= EINGABE STROMSPEISUNG

B= DATENSCHILDS

C= ANSCHLÜSS SCHWADENABLASS Ø 155mm (COD. TUBO0224) *

D= KONDENSWASSERAUSLAUF (COD. TUBO0223)

E= RAUCHGASABZUG Ø 200mm

	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]	L [mm]	M [mm]	N [mm]
PEZ430 Einkammer	535	455	350	990	455	455	693
PDZ430 Zweikammer	535	455	590	990	455	455	693

*** N.B. Bei der Lieferung des Moduls ohne Oberteil, wird das Modul mit einer Schwadenabzugsrohrverbindung geliefert (für Rohr mit Durchmesser Ø155mm).**

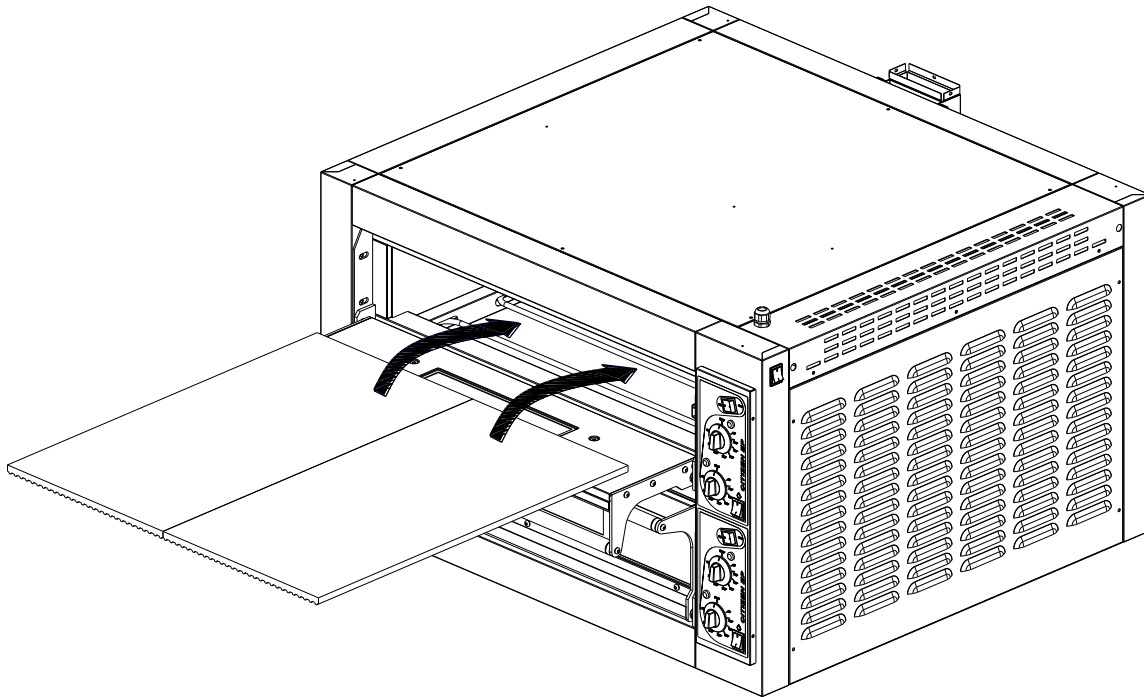


Den einwandfreien Zug der Schwaden-und Kochgerüche-Abzugsanlage überprüfen (siehe Abschnitt 4.6)

4.6 Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Nach der Installation des Backmodules, die folgenden Endkontrolle ausführen:

- Montage der eventuell disassemblierten Teile:
 - 1) Schwadenabzugverbindung, im Falle eines Moduls ohne Oberteil (siehe Abb. 4.4 Stellung C)
 - 2) Kondenswasserauslauf (siehe Abb. 4.4 Stellung D)
 - 3) feuerfeste Flächen (siehe Abb. 4.6)
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Schalttafel;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Haube, falls vorhanden



N.B. Die feuerfesten Platten mit welliger Oberfläche nach unten gewandt einfügen

Abb.4.6 Positionierung der feuerfesten platten

5. BETRIEB

5.1 Schalttafel

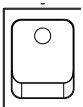
In der Abb. 5.1. ist die Schalttafel mit sämtlichen Schaltern abgebildet:

5.1.1 Allgemein

Leuchtschalter ON/OFF Backkammer

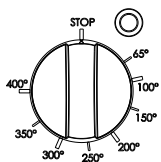


Leuchtschalter Backkammer-
beleuchtung

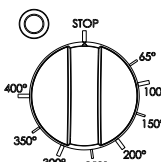


Schalter Absaughaube
(an der rechten Oberseite des Ofens, siehe
Abschnitt 5.2.4)

5.1.2 Temperaturkontrolle



Kontrolllampe und
Temperaturregler Decke



Kontrolllampe und
Temperaturregler Boden

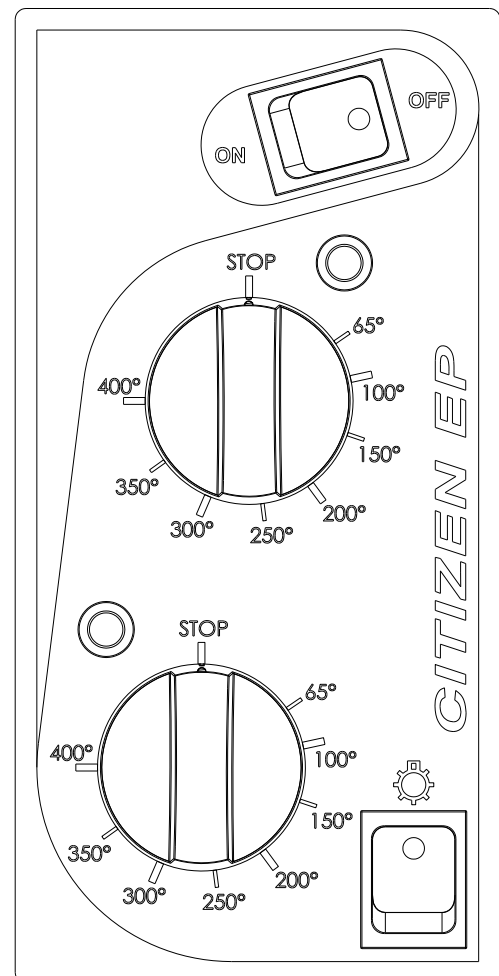


Fig.5.1 Schalttafel

5.2 Beschreibung der Schalter

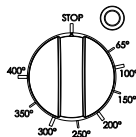
5.2.1 Hauptleuchtschalter ON/OFF

Wenn sich dieser Schalter auf OFF befindet, sind sämtliche Anzeiger der Steuertafel und die Heizelemente der Backkammer ausgeschaltet. Wenn sich dieser auf ON befindet und die Temperaturregler auf den gewünschten Wert eingestellt sind, schalten sich die Heizelemente der Backkammer ein.



5.2.2 Backkammer- Beleuchtungsschalter

Wenn man diesen Schalter auf „on“ stellt, schalten sich der Schalter und die Backkammer- Beleuchtung ein.



5.2.3 Temperaturregler

Jede Kammer ist mit zwei unabhängigen Temperaturreglern ausgestattet; einer ist mit den Heizelementen der Decke und der andere mit denen des Bodens verbunden. Diese Regler gestatten die gleichmäßige Verteilung der Wärme in der Backkammer und somit ein gleichmäßiges Backergebnis.

Jeder Temperaturregler steuert die Temperatur des entsprechenden Heizelementes mit Hilfe einer Sonde.

Wenn der Temperaturregler auf 200°C positioniert ist, wird das entsprechende Heizelement eingeschaltet bleiben, bis es eine Temperatur von 200°C erreicht. Nach Erreichen dieses Zustands schaltet sich das Heizelement aus und schaltet sich erst dann wieder ein, wenn die von der Sonde erfasste Temperatur 2°C unter der Starttemperatur sinkt.

5.2.4 Schalter Absaughaube

Der Schalter für die Kontrolle der Absaughaube befindet sich seitlich der Schalttafel, oben (siehe Pos 1 - Bild 5.2).

Wenn der Leuchtschalter auf "on" positioniert ist, wird die Absaughaube eingeschaltet.

Wenn der Leuchtschalter auf "off" positioniert ist, wird die Absaughaube ausgeschaltet

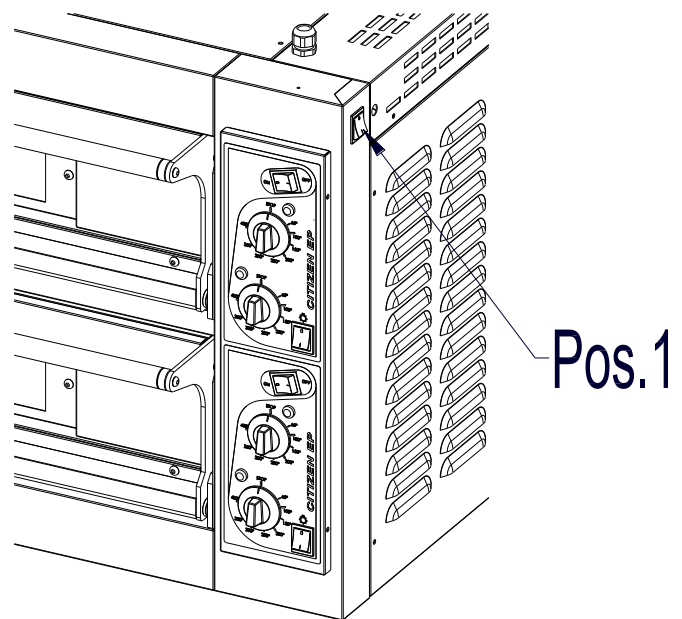


Abb.5.2.

6. GEBRAUCH

6.1 Vorbereitung für den Gebrauch

⚠ Wenn das Gerät erst aufgestellt bzw. einige Tage lang nicht benutzt worden ist, muss man es, bevor man Lebensmittel verarbeitet, den Ofen gemäß Kapitel 8 reinigen, um Herstellungsrückstände, Staubansammlungen oder andere Substanzen zu beseitigen, welche die Lebensmittel verunreinigen könnten.

ACHTUNG – VORWÄRMEN DES OFENS BEI DER ERSTEN VERWENDUNG

Die Teile der neuen ÖFEN (Steingutplatten und Metallteile) brauchen eine Vorwärmungsphase, bevor sie für DAS ERSTE Backen benutzt werden.

Es ist unbedingt notwendig, **DEN OFEN SCHRITTWEISE IN 5-6 STUNDEN ZU HEIZEN (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C)**, wenn er das erste Mal verwendet wird. Die Max-Temperatur muß ERST AM Ende dieser Vorwärmungsphase eingestellt und erreicht werden.

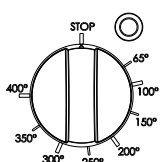
Dieses Verfahren muß unbedingt durchgeführt werden, um Schaden AN DEN Ofenteilen zu vermeiden.

6.2 Einschaltung der Kammer ON/OFF

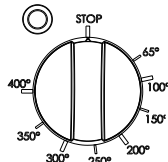
Den Leuchtschalter einschalten ON/OFF: die Steuertafel schaltet sich ein und man kann die Temperatur einstellen.

6.3 Beginn der Backvorganges

An dieser Stelle die gewünschten Temperaturen der Heizelemente der Decke



und des Bodens



einstellen.

In kurzer Zeit wird der Ofen die eingestellte Temperatur erreichen. Wenn die maximale Temperatur eingestellt wurde, wird der Ofen diese in 40-45 Minuten erreichen.

6.4 Einschub

 Achtung, sobald die Ofenkammer die Betriebstemperatur erreicht hat, weisen das Glas, die Metallteile der Tür und einige angrenzenden Teile für die menschlichen Körper sehr gefährliche Temperaturen auf. Diese Teile sind mit dem Symbol  gekennzeichnet, um auf diese Gefahr hinzuweisen.

6.5 Allgemeine Hinweise für ein gutes Backen

Aufgrund der vielseitigen Eigenschaften der Lebensmittel ist es nicht möglich, genaue Backtemperaturen und –zeiten zu nennen.

Bei Pizzas und ähnlichen Produkten hängen die Backzeit und die Temperatur von der Stärke des Teiges und der Menge der hinzugefügten Zutaten ab. Daher empfehlen wir, einige Tests durchzuführen (insbesondere, wenn man noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat), indem man mit einer Temperatur von 250-300°C beginnt und folgende Punkte beachtet :

- 1) bei niedrigeren Temperaturen erhält man im allgemeinen ein qualitativ hochwertigeres, verdaulicheres Produkt, der Ofen ist keinem Stress ausgesetzt und hält länger, man muss aber die Backzeit verlängern.
- 2) bei höheren Temperaturen ist es schwerer, ein gleichförmigeres Backergebnis zu erhalten, aber die erforderliche Backzeit verkürzt sich.
- 3) gleich nachdem man das Produkt in den Ofen eingeschoben hat, ist es normal, dass die Temperatur auch um 20-30°C sinkt. Das ist kein Fehler des Ofens, sondern deutet darauf hin, dass am Anfang des Backvorgangs die Verdampfung des im rohen Produkt enthaltenen Wassers einen großen Wärmeanteil entzieht. Man kann aber eine höhere Temperatur einstellen, die beim Einschieben den gewünschten Wert erreicht. Wenn der Ofen innerhalb seiner maximalen Leistung benutzt wurde, wird die Temperatur gegen Backende anfangen zu steigen.
- 4) der Ofen weist eine maximale Produktionskapazität auf, die man **ungefähr** folgendermaßen beschreiben kann: Kg Produkt pro Stunde. Wird diese maximale Produktionskapazität überschritten, wird die Temperatur auch um über 20-30°C sinken. In diesem Fall muss man die überschüssige Menge entfernen und vor dem erneuten Einschub warten, bis die richtige Temperatur wieder erreicht wurde.

6.6 Ausschaltung

Am Ende des Arbeitstages die Temperaturregler auf STOP stellen und den Leuchtschalter ON/OFF ausschalten.

Wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wird (z.B. während der Ferien), sollte man den Hauptschalter an der Schalttafel ausschalten.

7. REINIGUNG

⚠ Am Ende jedes Arbeitstages (und auch öfter) müssen die Backfläche und sämtliche Ofenteile, die mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommen sind, gereinigt werden, um zu vermeiden, dass diese Lebensmittel verderben und die Arbeitsumgebung bzw. die gebackenen Produkte verunreinigen.

⚠ Die Reinigung ist bei ausgeschaltetem Gerät bei Raumtemperatur durchzuführen. Vorher muss man auf jeden Fall die Stromversorgung unterbrechen, indem man die an der Speisetafel befindliche Taste betätigt.

7.1 Reinigung eventueller sichtbarer Teile

⚠ Die Kristallglasscheiben reagieren besonders empfindlich auf plötzliche Temperaturschwankungen, bei denen sie in sehr kleine Teile zerbrechen können. **Auf keinen Fall die Kristallglasscheiben handhaben bzw. mit Wasser in Kontakt bringen, solange sie noch nicht die Raumtemperatur erreicht haben.**

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

7.2 Reinigung eventueller Schamotteteile

Backreste im Ofen von den Schamotteoberflächen mit einer kleinen Bürste entfernen. Wenn Reste an den Schamotteoberflächen haften, diese sehr vorsichtig mit einem Spachtel beseitigen.

⚠ Keine Flüssigkeiten und vor allem keine Reiniger verwenden, da Schamottesteine porös sind und da sie nicht so abgespült werden können, dass eine Verunreinigung der Lebensmittel, die mit diesen Oberflächen in Berührung kommen, ausgeschlossen werden kann.

⊘ Außerdem keine Schmirgelinstrumente verwenden, da Schamottestein ein empfindliches Material ist und leicht splintern oder sogar kaputtgehen kann.

7.3 Reinigung der Backkammern der Öfen

Für die Reinigung der Backkammern aus Edelstahl bzw. Alu- Blech einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden. Der Reiniger darf nicht auf die Schamotteflächen fallen.

Ausgedehnte Fettablagerungen mit einer Spachtel entfernen.

⊘ Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstahl dadurch matt werden und da mit der Zeit die Schutzschicht des Alu- Blechs entfernt und schnell rosten würde.

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

7.4 Reinigung der Aussenfläche

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

⊘ Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstahl und Lack dadurch matt werden und da mit der Zeit die Lackschicht entfernt wird, wodurch die Bleche verrosten.

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

8. WARTUNG

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

 Um Reparaturen und Kontrollen durchzuführen ist es in den meisten Fällen erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch erreicht man Zugang zu den spannungsführenden Leitern. **Vor dem Entfernen der festen Schutzvorrichtungen muss man sich vergewissern, dass der Speisestecker des Backmoduls von der Schalttafel gelöst ist. Den Stecker an einem Ort unterbringen, an dem sich der Wartungstechniker leicht vergewissern kann, dass er während der gesamten Arbeitsvorgänge, die mit entfernten festen Schutzvorrichtungen durchgeführt werden, gelöst ist.**

8.1 Ordentliche Wartung

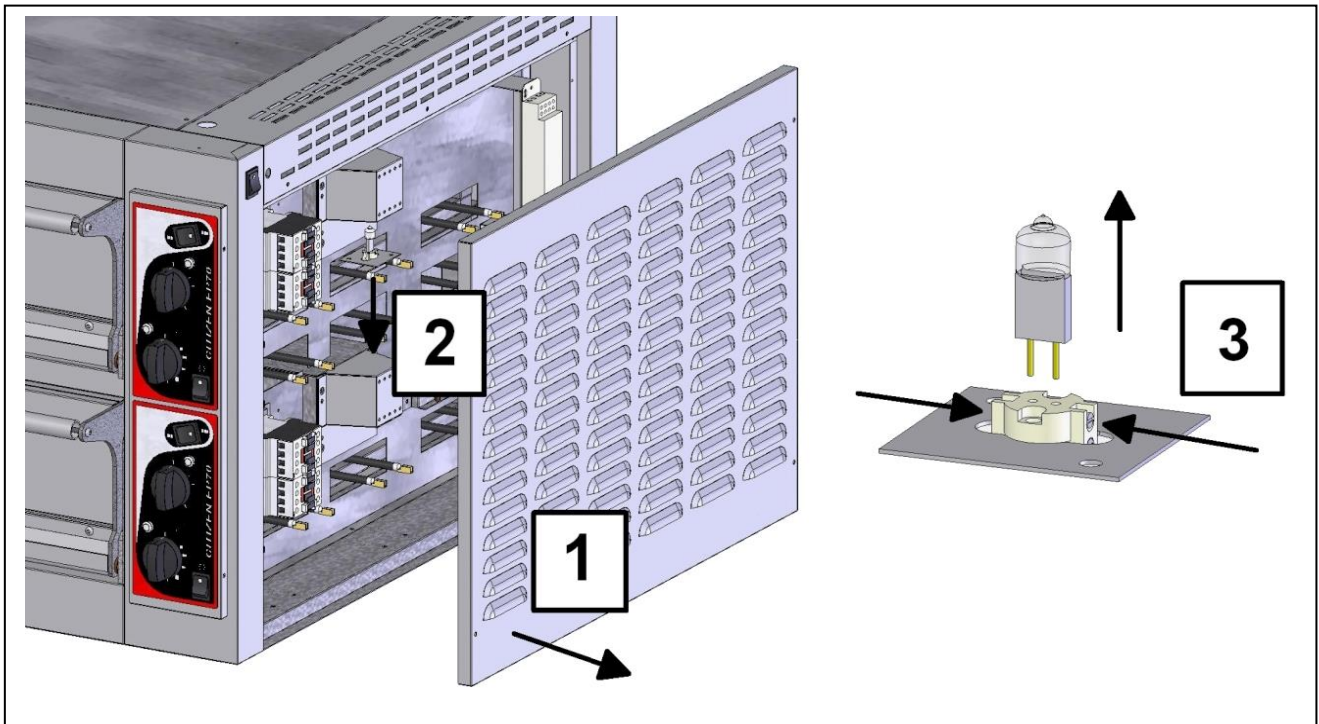
8.1.1 Auswechseln der Lampe

 **Den Stecker aus der Stromversorgungstafel ziehen.**

 Die Lampe befindet sich in einem nicht isolierten Teil des Ofens, d.h. der externe Verschluss dieses Bereichs erreicht beim Ofenbetrieb sehr hohe Temperaturen.

Daher darf die Lampe nur bei kaltem Ofen bzw. mit Schutzhandschuhen ausgetauscht werden.

Um die Lampe zur Beleuchtung der Backkammer auszuwechseln wie folgt vorgehen:



- 1 - Die seitliche rechte Platte abnehmen,
- 2 - Die Befestigungsschrauben der Glasscheibenfeststellvorrichtung und der Lampenfassung ausdrehen.
- 3 - Lockern Sie die zwei Schrauben, mit der die Lampe an der Lampenhalterung befestigt ist (Flachschraubenzieher), drehen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine Lampe mit gleichen Eigenschaften.
- 4 - Die Glasscheibenfeststellvorrichtung und die Lampenfassung wieder anbringen, wobei man auf die korrekte Positionierung der Stromkabel achten muss.

8.2 Sicherheitsthermostat

Der Sicherheitsthermostat löst aus, wenn die Temperatur 500°C überschritten hat, die Heizwiderstände deaktivierend. Der Sicherheitsthermostat kann manuell zurückgesetzt werden und befindet sich an der Schalttafelaußenseite unter dem Netz.

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

Die seitliche Platte, die sich rechts von der Schalttafel befindet, abnehmen und den roten Druckknopf des Sicherheitsthermostats drücken. Das Zurücksetzen ist erst dann möglich, wenn die Backkammertemperatur unter 500°C gesunken ist.



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

8.3 Schaltplan

In den Abb. 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, sind die Schaltpläne des Ofens PEZ430 Einkammer-Backmodule und auf die PDZ430 Zweikammer Backmodule in den Ausführungen 400Vac 3-N, 230Vac 3 und 230Vac 1-N dargestellt.

N.B. Für die Zweikammeröfen PDZ430, Ausführung 230Vac 1-N, wegen der hohen elektrischen Absorption sollen die einzigen Kammer als Einzelkammer mit separater Stromversorgung pro Kammer betrachtet werden, siehe Schaltpläne Abb. 10-3.

8.4 Anpassung an die verschiedenen Betriebsspannungen

 Achtung! Damit das Gerät bei einer Betriebsspannung, die nicht in der Anfangsetikette angegeben ist, arbeiten kann, muss man folgende drei Änderungen vornehmen:

- 1) Verkabelung der Heizelementdrähte.
- 2) Verkabelung der Speisung der Steuertafel
- 3) Anbringen der neuen Etiketle.

Diese drei Arbeitsvorgänge müssen sorgfältig durchgeführt werden, da das Gerät sonst nicht unbedingt sicher ist.

8.4.1 Verkabelung der Heizelementendrähte

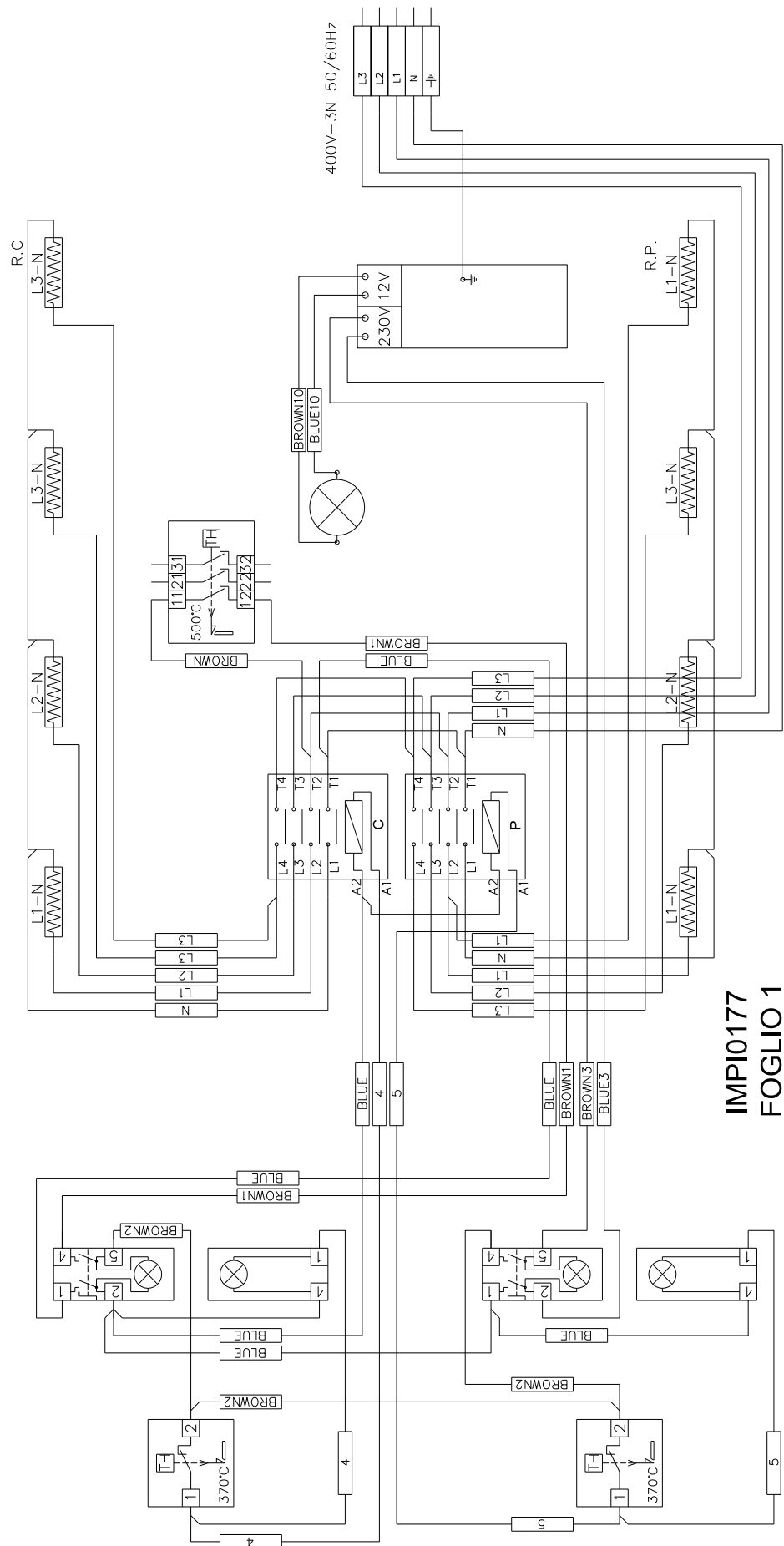
Den Stecker aus der Speisetafel ziehen. Die feste Schutzvorrichtung der Schalttafel entfernen. Sämtliche Drähte der Heizelemente von den Fernschaltern lösen und gemäß Angaben der Abb. 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5 je nach Spannung und Modell wieder anbringen.

8.4.2 Verkabelung der Steuertafelspeisung

Den Draht "BLUE" vom unteren Fernschalter lösen und gemäß Angaben der Abb. 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5 je nach Spannung und Modell wieder anbringen.

8.4.3 Anbringen der neuen Etiketle

Eine unauslöschbare Etiketle mit den neuen Daten unter dem Geräteschild anbringen (Abb.4.4, Abb.4.5).



IMPI0177
FOGLIO 1

Abb.10-1 Schaltplan PEZ430 Einkammer, Ausführung 400 Vac.3-N.

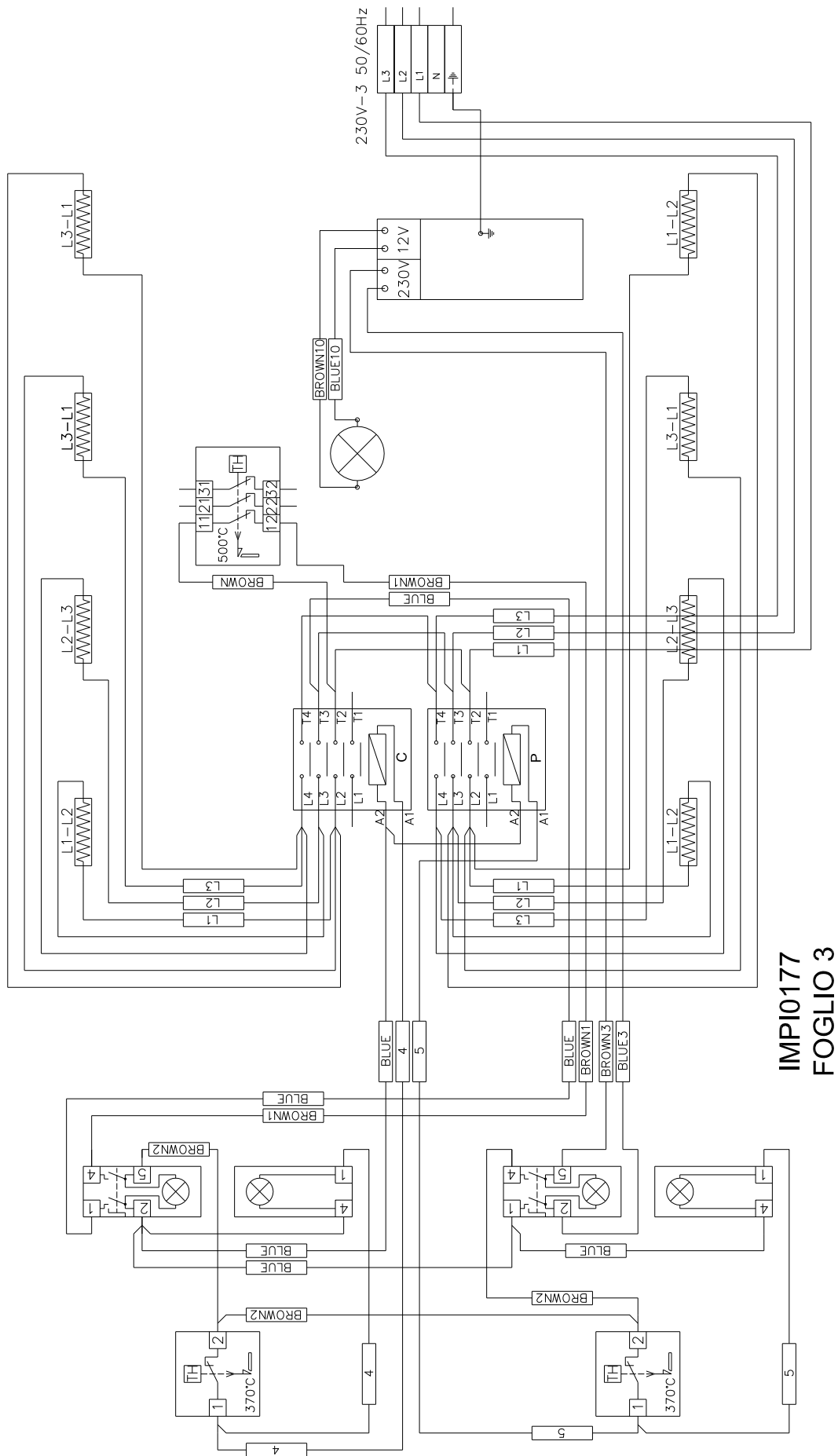


Abb.10-2 Schaltplan PEZ430 Einkammer, Ausführung 230 Vac. 3

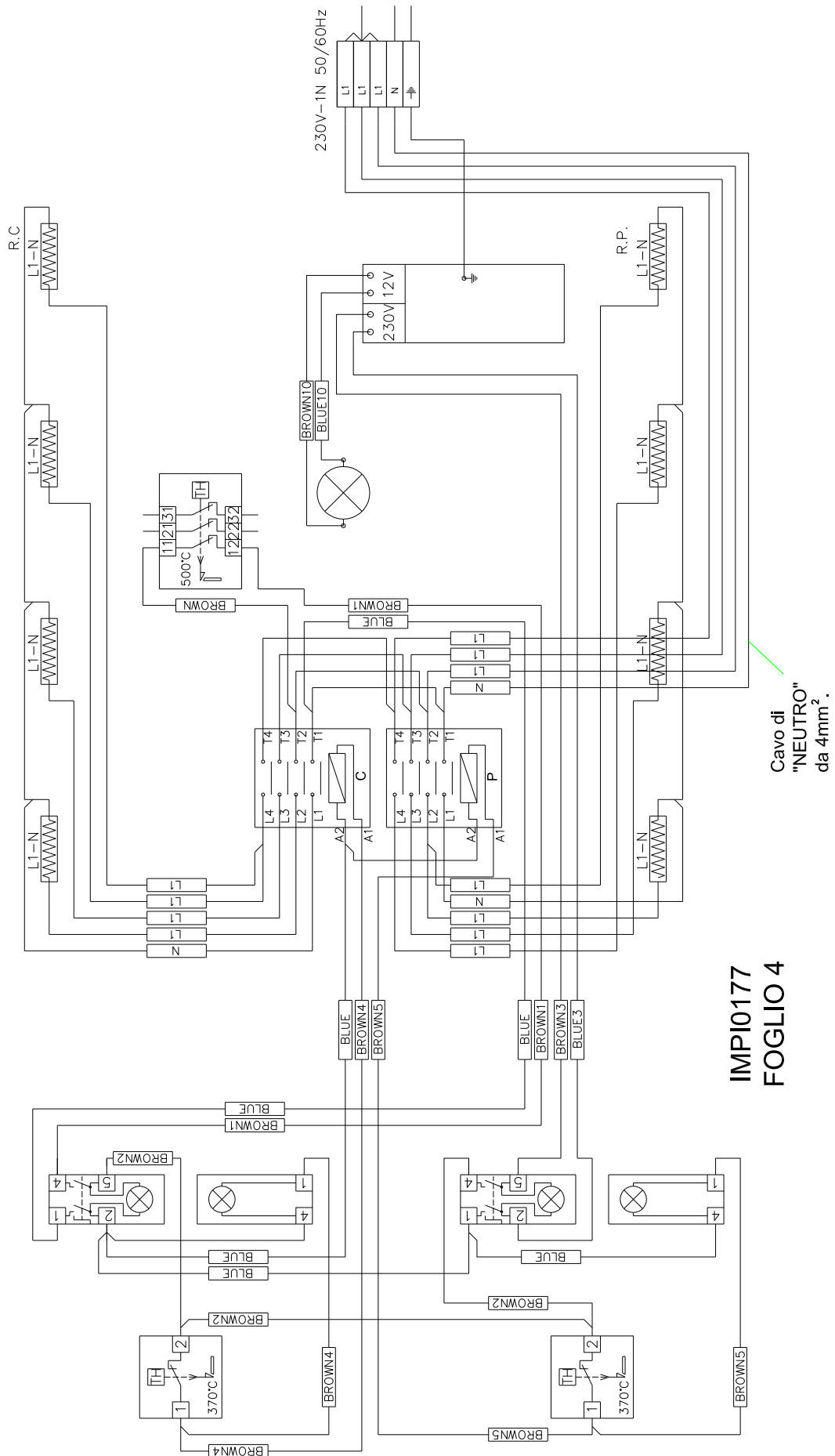


Abb.10-3 Schaltplan PEZ430 Einkammer, Ausführung 230 Vac. 1-N

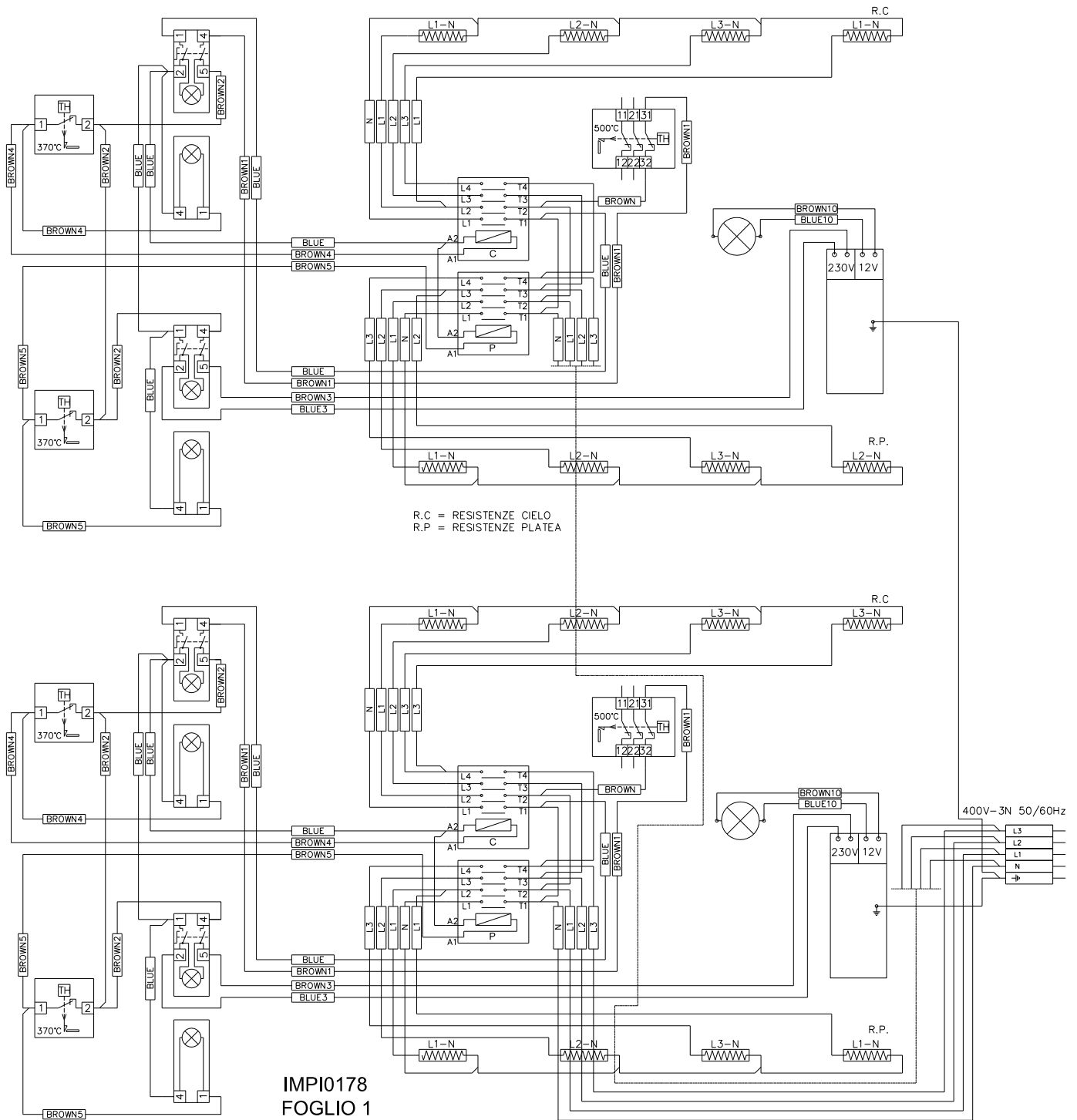


Abb.10-4 Schaltplan PDZ430 Zweikammer, Ausführung 400 Vac.3-N

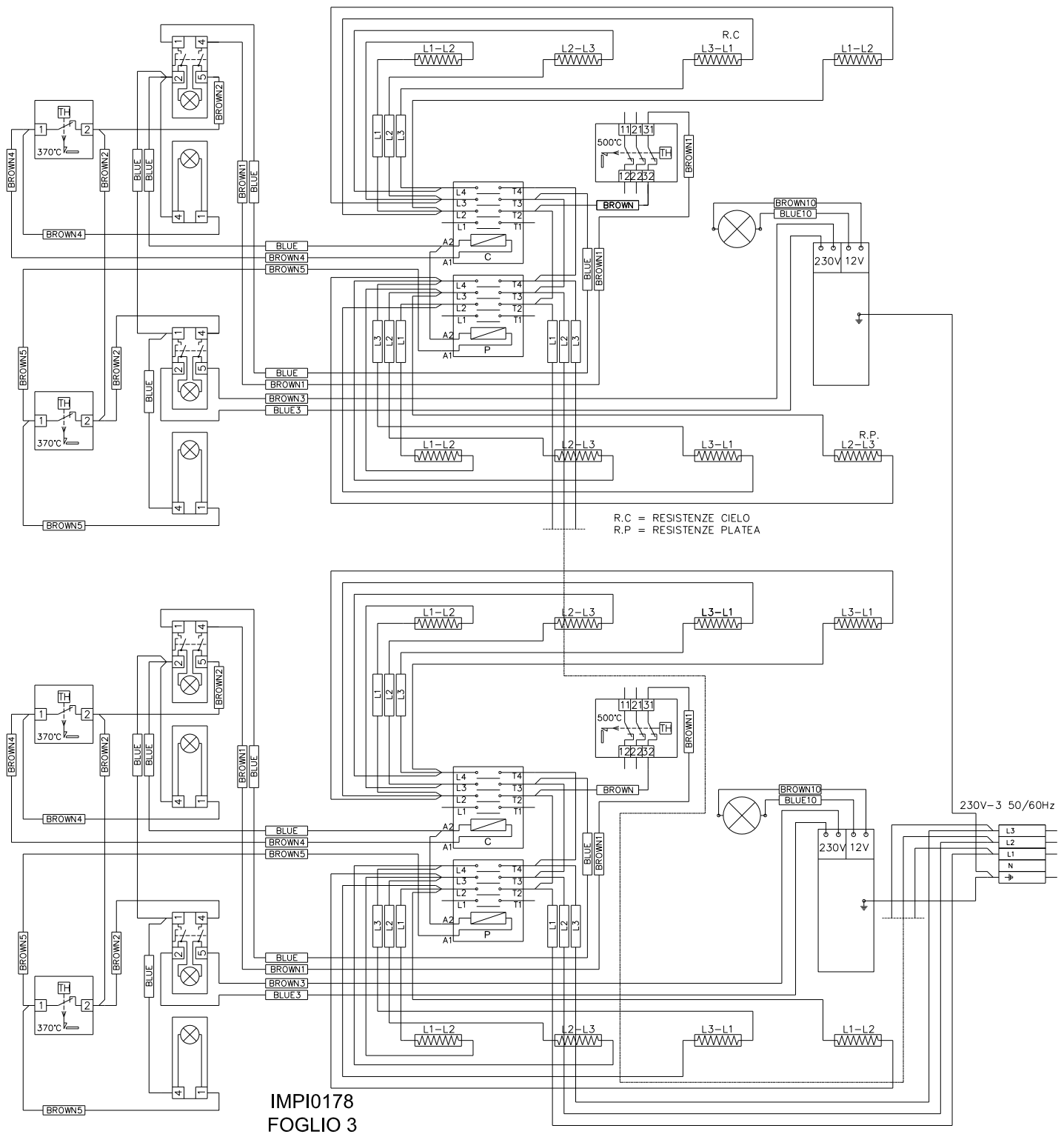


Abb.10-5 Schaltplan PDZ430 Zweikammer, Ausführung 230 Vac. 3.

N.B. Für die Zweikammeröfen PDZ430, Ausführung 230Vac 1-N, siehe Absatz 8.3 und Schaltpläne Abb.10-3.

8.5 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.

Explosionszeichnungen Abb.10-6,10-7, 10-8 und TAB 10.1, TAB 10.2.

Pos	Beschreibung	Artikelnummern	
		PEZ430 Einkammer	PDZ430 Zweikammer
1	AUßENTÜR	PORT0471	PORT0471
2	LINKER HALTER	SUPP0497	SUPP0497
3	TÜRRAHMEN	PORT0513	PORT0513
4	GRIFFROHR	MANI0105	MANI0105
5	TÜRINNENSEITE	PORT0470	PORT0470
6	TÜRKRYSTALLGLAS	CRIS0026	CRIS0026
7	SCHAMOTTEEBENE	REFR0053	REFR0053
8	LINKER SEITENDECKEL	FIAN0573	FIAN0569
9	DECKE	FIAN0571	FIAN0571
10	HINTERE SEITE	FIAN0574	FIAN0570
11	KAMIN	TUBO0218	TUBO0217
12	RECHTE DECKE	FIAN0572	FIAN0568
13	GLASHALTER	CARP1699	CARP1699
14	KRYSTALLGLAS BACKKAMMER- BELEUCHTUNG	CRIS0027	CRIS0027
15	STÜTZE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN	SUPP0214	SUPP0214
16	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART0303	CART0302
17	HINTERES HEIZELEMENT	RESI0159	RESI0159
18	RECHTER HALTER	SUPP0496	SUPP0496
19	BÜCHSE	BOCC0020	BOCC0020
20	GLASHALTERUNG	CARP1920	CARP1920
21	FEDER FÜR TÜR - RECHTS	SPRI0033	SPRI0033
22	TÜRFEDERABDECKUNG	PORT0472	PORT0472
23	FEDER FÜR TÜR - LINKS	SPRI0034	SPRI0034

TAB.10.1.ERSATZTEILLISTE

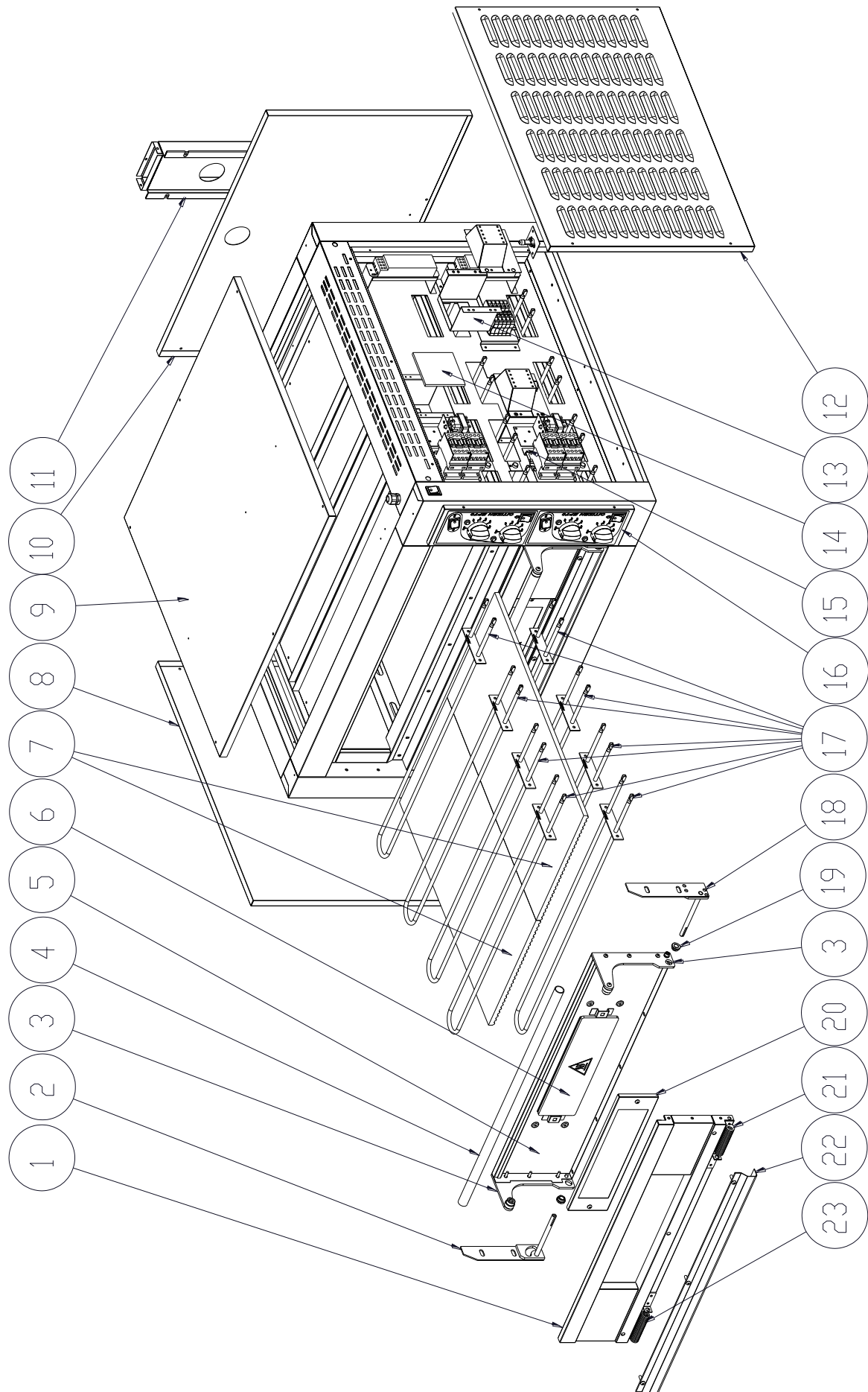


Abb.10-6 Explosionszeichnung

Pos	Beschreibung	Artikelnummern	
		PEZ430 Einkammer	PDZ430 Zweikammer
1	TRANSFORMATOR	ELET0851	ELET0851
2	ABSCHLUSSDECKEL FÜR 10 MMQ KLEMME	ELET0729	ELET0729
3	GRAUE KLEMME 10 QMM	ELET0718	ELET0718
4	ERDUNGSKLEMME 10 QMM	ELET0720	ELET0720
5	BEFESTIGUNGSSTÜCK FÜR KLEMME	ELET0036	ELET0036
6	LAMPENFASSUNG	LAMP0021	LAMP0021
7	HALOGENLAMPE	LAMP0045	LAMP0045
8	SICHERHEITSTHERMOS TAT 500°C	TERM0005	TERM0005
		TERM0076	TERM0076
9	FERNSCHALTER	ELET0432	ELET0432
10	THERMOSTAT 0-400°C	TERM0072	TERM0072
11	SIEBDRUCKTAFEL	PANN0438	PANN0438
12	LEUCHTSCHALTER 0-1	INTE0037	INTE0037
13	ROTE KONTROLLLAMPE	LAMP0069	LAMP0069
14	KNOPF	MANI0110	MANI0110

Tab.10.2 Liste der elektrischen Ersatzteile

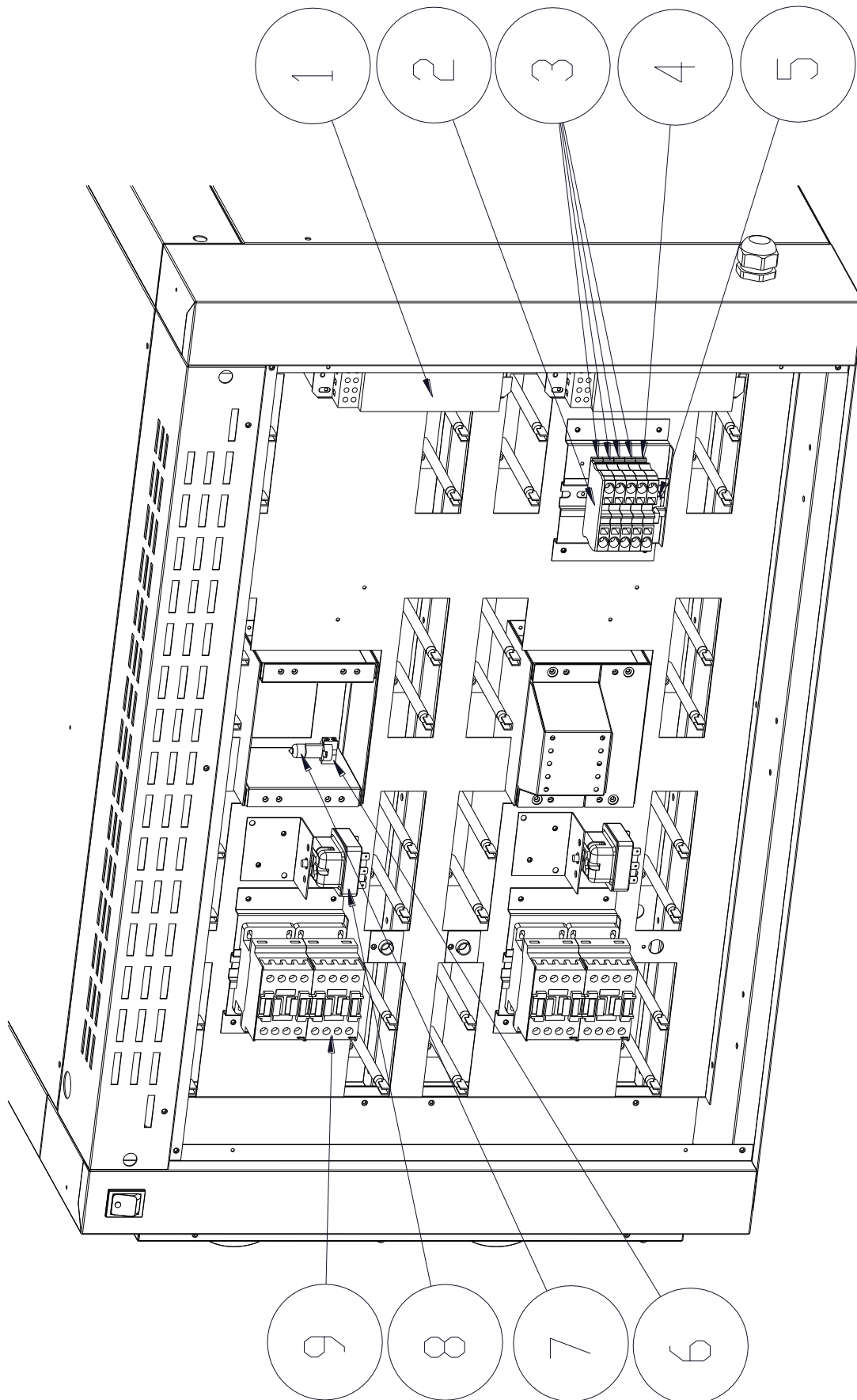


Abb.10-7 Explosionszeichnung der elektrischen Teile

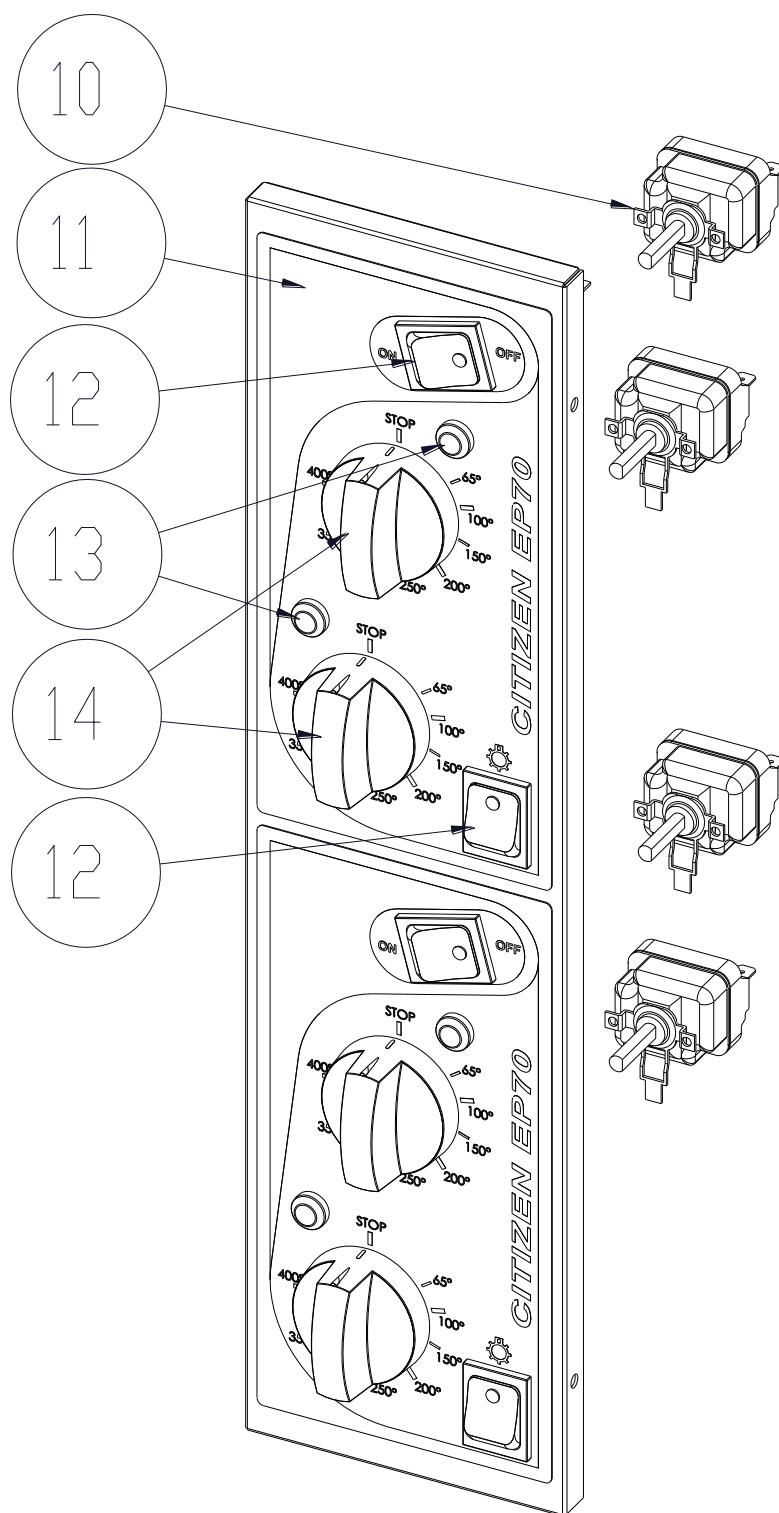
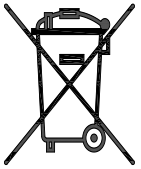


Abb.10-8 Explosionszeichnung der elektrischen Teile

9. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung des Geräts die Stromversorgung und eventuelle andere Anschlüsse unterbrechen und die Module mit geeigneten Transportmitteln befördern: Flurförderfahrzeuge, Flaschenzüge, usw....., wobei man die Schwerpunktposition (Tab.4.1.) des Kapitels INSTALLATION (4) beachten muss. Die Öfen bestehen aus folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertes Blech, Alu- Blech, Keramikmaterial, Steinwolle und elektrische Teile. Daher muss man im Falle einer Verschrottung die Maschinenkomponenten unter Berücksichtigung der Normen des Verschrottungsortes einteilen. Die Komponenten nicht in der Umwelt abladen.



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.