

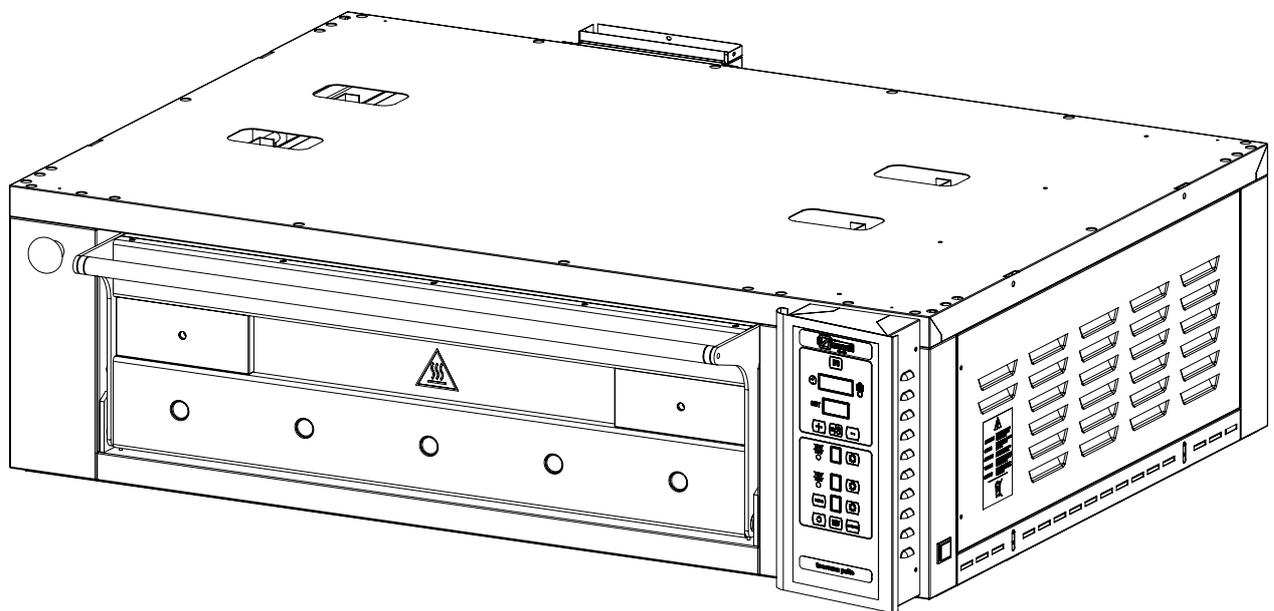
08/2012

Mod: FT6M-18

Production code: T POLIS PW 6 ST/MC18



Diamond
catering equipment



TEOREMA POLIS PW STANDARD

Ofen für Gebäck, Brot und Pizza

Installations- Bedienungs- und Instandhaltungs- Handbuch

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN	9
3.1 Identifizierung des Produktes.....	9
3.2 Übereinstimmung mit den Richtlinien	9
3.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
3.4 Technische Spezifikationen	10
4. INSTALLATIONSHINWEISE.....	12
4.1 Prüfung bei Lieferung.....	12
4.2 Wahl des Aufstellungsorts	13
4.3 Handling des Modules	14
4.4 Positionierung und Befestigung des Modules.....	15
4.5 Elektrischer Anschluss.....	15
4.6 Abgasung.....	16
4.7 Kontrolle vor der Inbetriebnahme.....	18
5. BEDIENTAFEL	19
5.1 Beschreibung der Steuervorrichtungen	19
6. BETRIEB	20
6.1 Funktionszustand des Systems	20
6.1.1 Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ – „außer Betrieb“ 	20
6.1.1 on/off	20
6.2 Einstellungen	20
6.2.1 Einstellung der Set-Temperatur ^{SET} 	20
6.2.2 Einstellung der Leistung der Ofendecke und des Ofenbodens 	20
6.2.2 Economy  Taste Economy	21
6.2.4 Start-Stop-Taste 	22
6.2.5 Taste Kammerbeleuchtung 	22
6.2.6  Schalter für Absaughaube,  Leuchtschalter für Dampferzeuger	22
6.3 Programmierungen	23
6.3.1 Programmierung der Uhrzeit und des Wochentages.....	23
6.3.2 Programmierung der Backzyklen.....	23
6.3.3 Einstellung der programmierten Einschaltung	25
6.3.4 Einstellung des Zeitschalters	26
6.4 Alarmsignale	26
6.4.1 Alarm bei temperaturüberschreitung	26
7. BEDIENUNG.....	28
7.1 Bedienungsvorbereitung.....	28
7.2 Einschaltung und Bedienpanel	28

7.3	Einstellungen	28
7.4	Backstart.....	28
7.5	Einschub.....	29
7.6	Allgemeine Hinweise für ein gutes Backen	29
7.7	Ausschalten	30
7.8	Reinigung	30
8.	REINIGUNG	31
8.1	Reinigung der sichtbaren Teile.....	31
8.2	Reinigung der Teile aus feuerfestem Material.....	31
8.3	Reinigung der Backkammer des Ofens.....	32
8.4	Reinigung der Außenflächen	32
9.	WARTUNG	33
9.1	Auswechslung der Lampe	33
9.2	Schaltplan.....	34
9.3	Anpassung und die unterschiedliche Stromspannungen	34
9.3.1	<i>Verkabelung der Heizwiderstandsdrahte</i>	<i>34</i>
9.3.2	<i>Anbringen der neuen Etiketle.....</i>	<i>34</i>
9.4	Explosionszeichnungen und Ersatzteile	42
10.	AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG.....	49
11.	KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG	50

1. EINFÜHRUNG

Die Modulöfen "TEOREMA POLIS PW" stellen die neue Konzeption der traditionellen Bäckereiöfen dar.

Sie wurden mit einer sehr hohen mechanischen und elektrischen Qualität für eine lange Lebensdauer geplant und gebaut.

Im Einzelnen repräsentiert die Standard-Ausführung einen in seiner Struktur überarbeiteten Ofen mit den gleichen inneren Komponenten wie seiner Vorgänger, der TEOREMA POLIS, der sich in den Jahren immer zuverlässig erwiesen hat.

Diese Ausführung wurde geplant, um unseren Kunden einen bedienerfreundlichen, zuverlässigen Ofen anzubieten, aber gleichzeitig mit einem neuen Design, das uns erlaubt hat, die Ofenstruktur robuster und mehr zuverlässig zu realisieren und alle von unseren Kunden in diesen Jahren empfohlenen Verbesserungen hinzuzufügen.

"TEOREMA POLIS PW", eine komplette Reihe zur Zufriedenstellung aller Kunden.

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

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG



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



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



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



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



Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Backofens auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann.

Dieses Handbuch muß das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher. Schreiben Sie die hinter dem Handbuchdeckel angegebene Code- und Revisionsnummer auf. Falls diese Kopie verloren oder zerstört wird, können Sie eine neue durch die Mitteilung der oben genannten Daten bestellen.



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

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

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

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

Der **Abschnitt 5** dient als Bezugspunkt, jedes Mal, wenn der Benutzer Erklärungen über spezifische Aspekte des Gerätebetriebs braucht. **Die Verwendung dieser Abschnitte zum Lernen des Backofengebrauchs ist ausgedet.**

Die **Abschnitte 6 und 7 sind für den Benutzer geeignet, der mit dem Lernen des Backofengebrauchs von Null anfangen muß.** Er führt den Benutzer durch die unentbehrlichen Vorgänge für das Einschalten, den Gebrauch und das Ausschalten des Geräts unter Sicherheitsbedingungen. Um alle Möglichkeiten des Geräts auszunutzen, kann sich der Benutzer auf den Abschnitt 6 beziehen.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Reinigungsarbeiten des Geräts, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, um den Betrieb unter Sicherheitsbedingungen (vor allem vom hygienischen Gesichtspunkt) zu garantieren und immer bessere Resultate mit dem Gerät erzielen zu können.

Der **Abschnitt 9** f erteilt alle notwendigen Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen.

Dieser Abschnitt enthält auch eine auseinandergezogene Darstellung des Geräts und eine Ersatzteilliste zur einfachen Bestellung und Auswechslung der eventuell beschädigten Teile.

 **Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.**

Der **Abschnitt 10** erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.

Der **Abschnitt 11** ist ein Faksimile der Konformitätserklärung.

3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

3.1 Identifizierung des Produktes

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf die Backmodule TEOREMA POLIS PW Version STANDARD, Modelle 2/MC18, 2/MC30, 2S/MC18, 3/MC18, 3/MC30, 4/MC18, 4/MC30, 6/MC18, 6/MC30, 6/MC18 SUPER, 6/MC30 SUPER, 8/MC18 und 8/MC30.

3.2 Übereinstimmung mit den Richtlinien

Die Backmodule TEOREMA POLIS PW Version STANDARD sind mit dem folgenden Pflichtzeichen versehen.

CE die die Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Normen garantiert:

2004/108/CE elektromagnetischer Verträglichkeit;
2006/95/CE Niederspannung.

3.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Backmodule TEOREMA POLIS PW Version STANDARD wurden für das Backen von Konditoreiprodukten und für den professionellen ausschließlichen Einsatz von qualifiziertem Personal bestimmt.

Die vom normalen Gebrauch vorgesehenen Arbeitsvorgänge sind das Öffnen und Schließen der Türe, das Be- und Entladen des Backkammerbodens, die Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des Geräts.

3.4 Technische Spezifikationen

Die folgende Tabelle enthält die technischen Eigenschaften der Backmodule.

	2/MC18 (2/MC30)	2S/MC18	3/MC18 (3/MC30)	4/MC18 (4/MC30)	6/MC18 (6/MC30)	Maß
Gewicht	136 (155)	136	179 (207)	200 (230)	275 (310)	Kg
Außenmaße	1250x1010x360 (1250x1010x480)	1020x1210x360	1660x1010x360 (1660x1010x480)	1250x1610x360 (1250x1610x480)	1660x1610x360 (1660x1610x480)	mm
Backkammer- Abmessungen	830x660x180 (830x660x300)	650x860x180	1240x660x180 (1240x660x300)	830x1260x180 (830x1260x300)	1240x1260x180 (1240x1260x300)	mm
Anzahl der Backbleche (cm 60x40)	2	2	3	4	6	n°
Stromversorgung	Dreiphasig oder dreiphasig + Nullleiter					
Spannung	230 o 400					Vac
Frequenz	50 o 60					Hz
Strom zu 400V 50Hz	8.7	10.5	11.3	17.4	22.6	A
Strom zu 230V 50Hz	15.1	18	19.6	30.1	39.3	A
Gesamte elektrische Leistung	6	6.4	7.8	10	13	kW
Schutzgrad	IP23					
Elektrischer Anschluss	Kabel mit 4 oder 5 Leitern ohne Stecker					
Kabellänge	2					m
Leitersektion	4 (400V-3N) 4 (230V-3)		4 (400V-3N) 6 (230V-3)		6 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm²
Backkammerlampe						
Typ	Halogen					
Leistung	50					W
Backkammersteuerung						
Temperaturüberwachung	elektronisch					
Höchste einstellbare Temperatur	400					°C
Temperatur des Sicherheitsthermostats	500					°C
Steuerung der Leistungen	Getrennt für Backofendecke und Backofenboden					
Umgebungsbedingungen						
Temperatur	0 – 40					°C
Maximale Feuchte	95% ohne Kondenswasser					

Tabelle 3-1

	6/MC18 SUPER (6/MC30 SUPER)	8/MC18 (8/MC30)	Maß
Gewicht	275 (310)	365 (390)	Kg
Außenmaße	1660x1610x360 (1660x1610x480)	1660x1880x360 (1660x1880x480)	mm
Backkammer- Abmessungen	1240x1260x180 (1240x1260x300)	1240x1670x180 (1240x1670x300)	mm
Anzahl der Backbleche (cm 60x40)	6	8	n°
Stromversorgung	Dreiphasig oder dreiphasig + Nullleiter		
Spannung	230 o 400		Vac
Frequenz	50 o 60		Hz
Strom zu 400V 50Hz	24.6	26.3	A
Strom zu 230V 50Hz	30	32.7	A
Gesamte elektrische Leistung	17	18.2	kW
Schutzgrad	IP23		
Elektrischer Anschluss	Kabel mit 4 oder 5 Leitern ohne Stecker		
Kabellänge	2		m
Leitersektion	6 (400V-3N) 10 (230V-3)	10 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm²
Backkammerlampe			
Typ	Halogen		
Leistung	50		W
Backkammersteuerung			
Temperaturüberwachung	elektronisch		
Höchste einstellbare Temperatur	400		°C
Temperatur des Sicherheitsthermostats	500		°C
Steuerung der Leistungen	Getrennt für Backofendecke und Backofenboden		
Umgebungsbedingungen			
Temperatur	0 – 40		°C
Maximale Feuchte	95% ohne Kondenswasser		

Tabelle 3-2

4. INSTALLATIONSHINWEISE

⚠ ACHTUNG! Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt.

Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schaden am Gerät, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

⚠ ACHTUNG! Die Montage laut den im Installationsland gültigen Normen vornehmen.

Außerdem, falls es notwendig ist, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes vorzunehmen, wo das Gerät montiert wird, muß sich der Techniker, der diese Arbeit durchführt, für die Zertifizierung sorgen, daß die Arbeiten nach aller Regeln der Kunst ausgeführt worden sind.

4.1 Prüfung bei Lieferung

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

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

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

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

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

⚠ Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden und sich an qualifizierte Personal wenden.

4.2 Wahl des Aufstellungsorts

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

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

Der Raum rings um das Gerät muß frei sein. Insbesondere müssen die seitlichen Kühlöffnungen nicht verstopft werden.

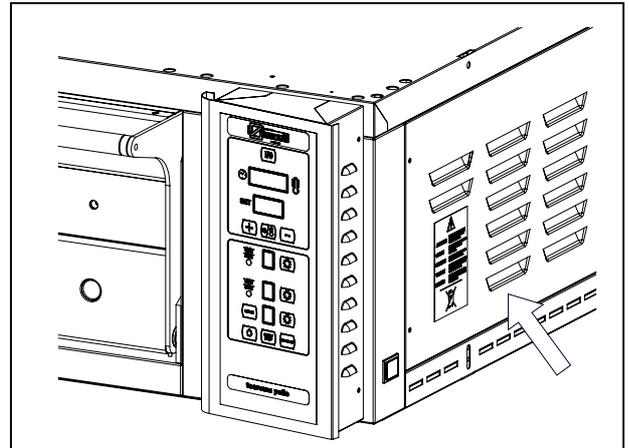


Abb. 4.1 Kühlöffnungen

Bei der Wahl des Aufstellungsorts der Backmodule der Reihe TEOREMA POLIS PW in Betracht ziehen, daß sie mit den anderen Modulen, mit der Haube, die Zelle und dem Unterteil vervollständigt werden müssen.

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

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

Bei elektrischen Öfen empfehlen wir die Installation unter einer Abzugshaube, um die Lebensqualität des Arbeitsraums und Schäden an der Zimmerdecke wegen Fette und Hitze zu vermeiden.

⚠ Sich vergewissern, daß die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, in welchem das Gerät installiert werden soll, die in der Eigenschaftentabelle angegebenen Maximal- und Minimalwerte nie überschreiten (nicht einmal während des Betriebs des Geräts selbst oder anderer im selben Raum installierte Apparate). (siehe Abschnitt 3.4).

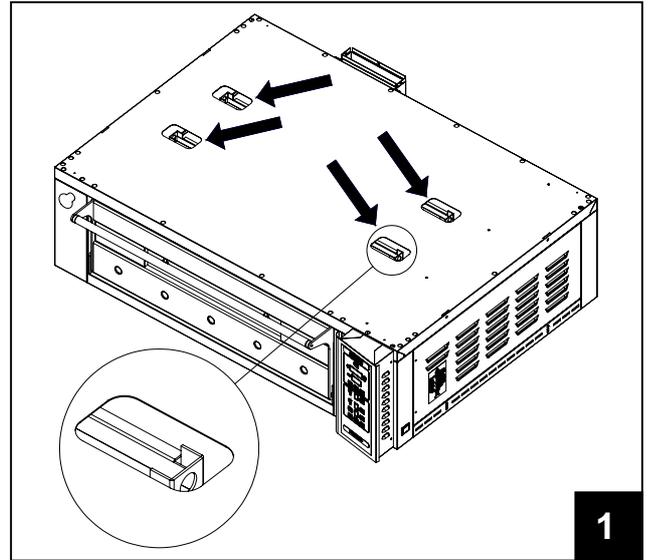
Im Einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

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

4.3 Handling des Modules

Das Entladen und das Handling des verpackten Modules müssen durch einen Gabelstapler oder eine Transpalette erfolgen, deren Tragfähigkeit mindestens gleich als das Modulgewicht sein soll. Die Gabel des Hubmittels in den dazu geeigneten Raum des Verpackungsunterteils stecken.

Zum Handling des Modules ohne Verpackung können Seile oder Schlingen für das Heben von Lasten verwendet werden. Die Seile oder Schlingen durch die am Unterteil des Modules angebrachten Ringe laufen lassen und mittels eines Gabelstaplers heben (Abb.1).



⊘ Auf KEINEN Fall das Modul durch die Einführung von Gabeln oder Platten in die Backkammer heben. Die Widerstände an der Backkammerdecke können beschädigt werden.

⚠ Um unvorgesehene Bewegungen des Geräts zu vermeiden, auf die Stellung des Schwerpunkts aufpassen.

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

4.4 Positionierung und Befestigung des Modules

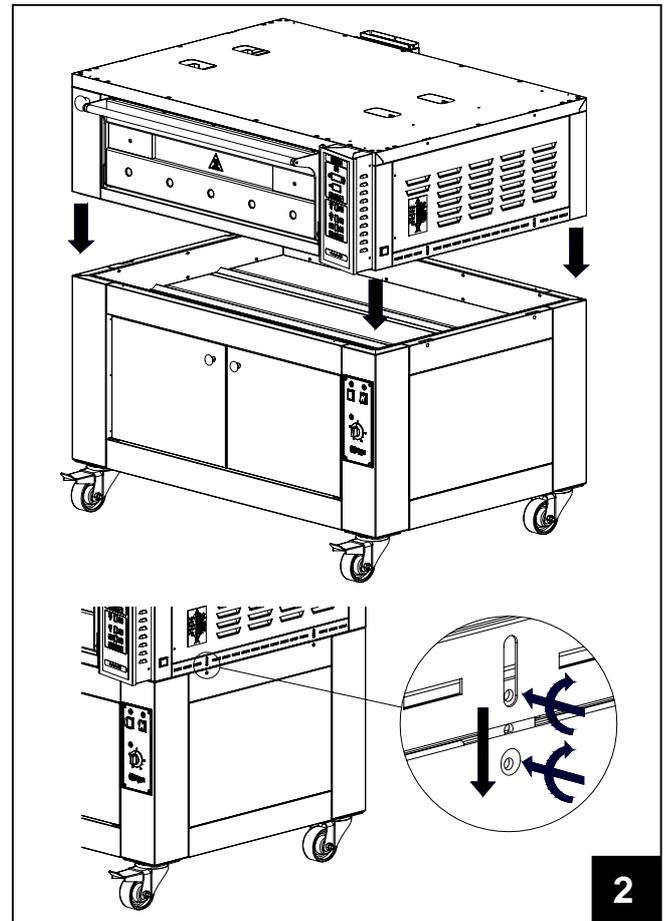
1 - Das Modul auf das Unterteil/ Zelle/anderes Modul wie im Abschnitt 4.3 (Abb. 2) beschrieben lagern.

2 - Die 4 Befestigungsklammern an den Ofenseiten angebracht herunterlassen (Abb.2).

3 - Mit den gelieferten Schrauben befestigen (Abb.2).

 **MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLEGBAREN ÖFEN: 3.**

 **Bei Überlagerung von mehreren Backmodulen, die hintere Verbindung der Schwadenablassröhre am Verbindungspunkt zwischen den Modulen mit Silikon abdichten.**



4.5 Elektrischer Anschluss

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

 Die Geräte sind einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben (Abschnitt 3.4, Tab. 3-1).

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

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

 **Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.**

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.

Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker Typ CEE17 bzw. solche, welche die europäische Norm EN 60309 erfüllen, geeignet.

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

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

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

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

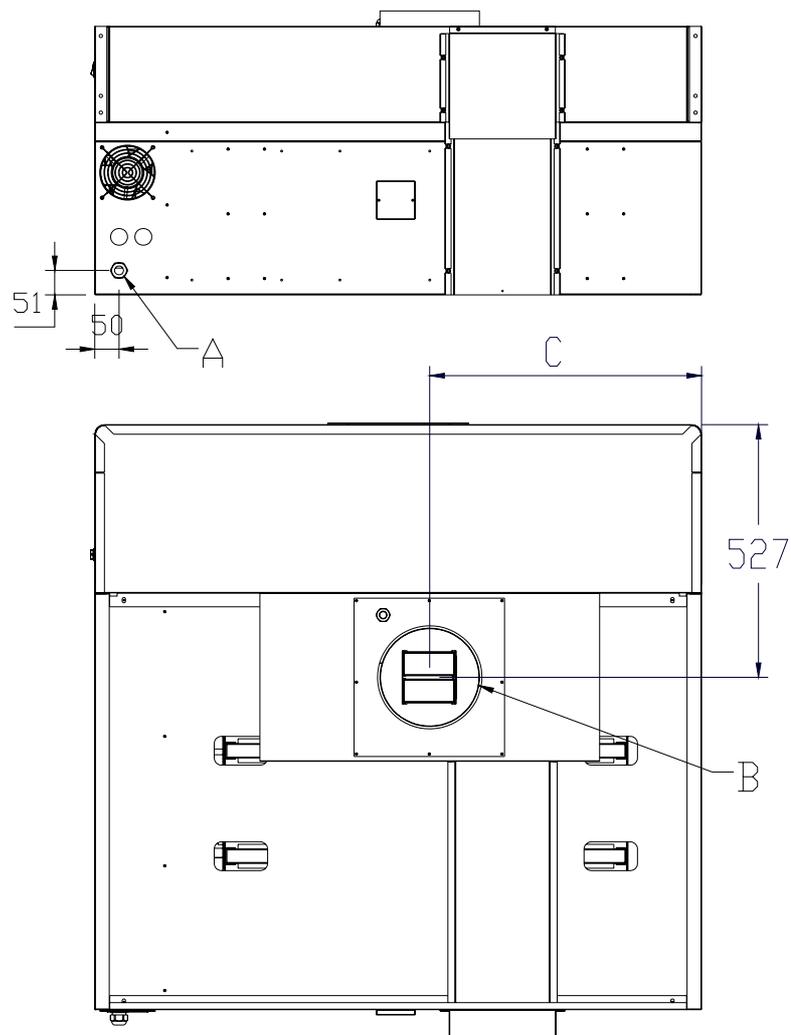
Die Baufirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

Für die Eingangsposition von Elektroanschluss, siehe Abb. 4-2.

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

4. INSTALLATIONSHINWEISE



	C (mm)
2/MC18 - 2/MC30	560
2S/MC18	445
3/MC18 - 3/MC30	764
4/MC18 - 4/MC30	560
6/MC18 - 6/MC30	764
6/MC18 - 6/MC30 SUPER	764
8/MC18 - 8/MC30	764

A= EINGABE STROMSPEISUNG

B= SCHWADENABLASS Ø 200mm

Abb. 4-2 Anschluss Stromspeisung und Schwadenabzug.

4.7 Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Nach der Installation des Backomodules, die folgenden Endkontrolle ausführen:

- Montage der eventuell disassemblierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Schalttafel;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Haube, falls vorhanden.

5. BEDIENTAFEL

5.1 Beschreibung der Steuervorrichtungen

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

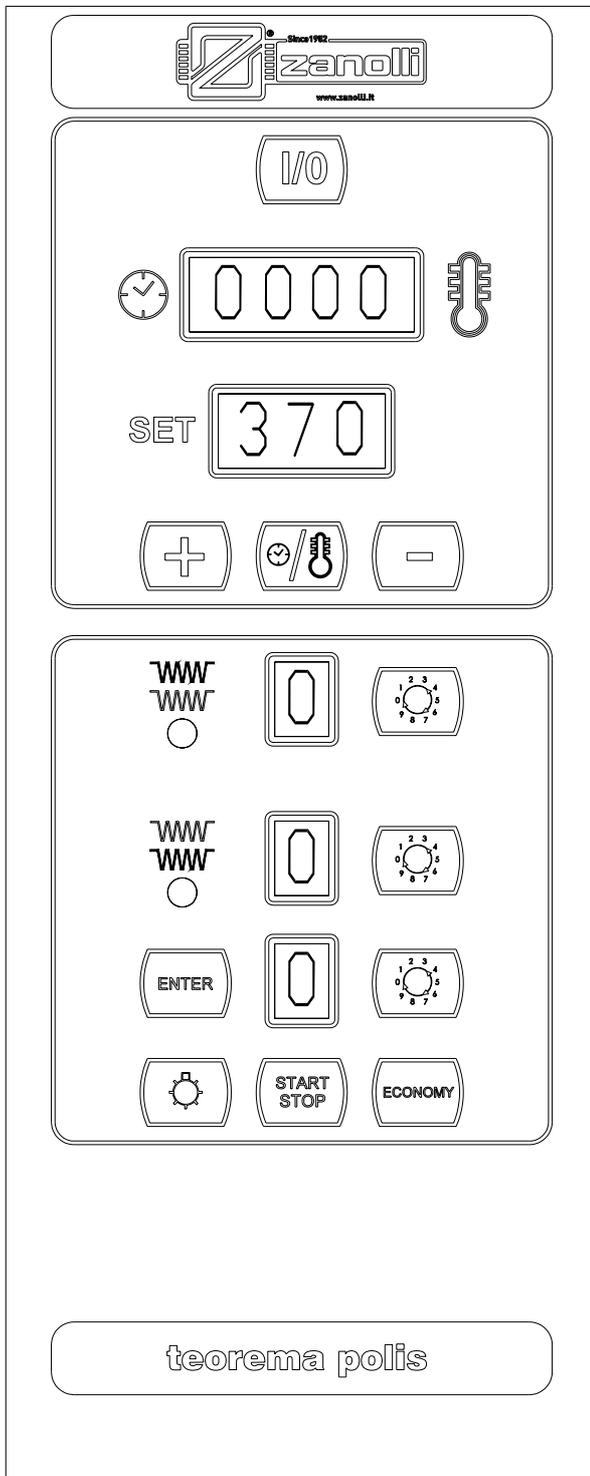


Abb. 5.1 Schalttafel

- Ein-Aus-Taste (Hauptschalter) des Systems.
- Display Kammertemperatur und Uhrzeit.
- Display Set-Temperatur.
- Taste zur Erhöhung der programmierbaren Daten.
- Taste zur Aktivierung und Anzeige "Zeitschalter" - "Kammertemperatur" - "Einstellung programmierte Ein-schaltung"- "Uhrzeit-programmierung"
- Taste zur Absenkung der programmierbaren Daten
- Kontrolleuchte Leistungsregler Ofendecke
- Display zur Anzeige der Widerstandssteuerung der Ofendecke
- Taste zur sequentiellen Leistungssteigerung an der Ofendecke
- Kontrolleuchte Leistungsregler Ofenboden
- Display zur Anzeige der Widerstandssteuerung des Ofenbodens
- Taste zur sequentiellen Leistungssteigerung am Ofenboden
- Taste zur Programmierung der Arbeitszyklen
- Display zur Anzeige des gewählten Backzykluses
- Taste zur sequentiellen Steigerung des Backzykluses
- Ein- und Ausschalttaste Kammerbeleuchtung
- Start/Stop-Taste des Backverfahrens
- Taste Economy
- Schalter für Absaughaube
- Leuchtschalter für dampferzeuger.

6. BETRIEB

6.1 Funktionszustand des Systems

6.1.1 Allgemeine Einstellung „in Betrieb“ – „außer Betrieb“ on/off

Bei Einstellung „außer Betrieb“ wird die Karte zwar gespeist, aber keine der im Systembetrieb vorgesehenen Funktionen kann gestartet werden, weil der Hauptfernschalter noch nicht aktiviert ist: auf dem Display Set  des Steuerfeldes erscheint die Aufschrift „OFF“ und auf dem Display  wird die aktuelle Uhrzeit mit dem blinkenden Leuchtpunkt der Sekunden (zwischen der zweiten und dritten Zahl) angezeigt (1/2 Sekunde an, 1/2 Sekunde aus).

Sämtliche auf der Druckknopftafel befindlichen Tasten sind somit nicht aktiviert, mit Ausnahme der Taste  (Systemeinschaltung) und der Taste , welche nach dem Drücken das System auf die Zeitprogrammierung umschaltet (siehe Paragraph „Programmierung“).

Durch Drücken der Taste  befindet sich das System im Zustand „in Betrieb“, auf dem Display  erscheinen die Daten bezüglich der zuletzt eingestellten Set-Temperatur und der Display  zeigt den Zyklus an, der vor dem Ausschalten des Ofen benutzt wurde.

6.2 Einstellungen

6.2.1 Einstellung der Set-Temperatur

Zur Einstellung der gewünschten Set-Temperatur die Tasten  und  solange drücken, bis auf dem Display  die gewünschte Backtemperatur erscheint.

6.2.2 Einstellung der Leistung der Ofendecke und des Ofenbodens



Durch Drücken der Tasten  ändert sich die Dauer der Einschaltzeit der zum Erhitzen des Ofens vorgesehenen Widerstände. Bei jedem Drücken steigt der auf dem entsprechenden Display angezeigte Wert um eine

Einheit, bis man 9 Einheiten erreicht; danach wird durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste die 0 wieder angezeigt.

N.B. Jede der auf den zwei Displays angezeigten Einheit entspricht 5 Sekunden, während deren die entsprechende Widerstandsgruppe angezündet bleibt. Bei den übrigen Einheiten bleibt der Widerstand ausgeschaltet. Der Zyklus dauert insgesamt 45 Sekunden.

Der eingegebene Wert, welcher den Einschaltzeiten der beiden Widerstände entspricht, kann vom Bediener jederzeit, auch während des Backvorganges, geändert werden. Die Widerstände der Ofendecke schalten sich während des ersten Teiles des Zykluses, diejenige des Ofenbodens während des zweiten Teiles ein.

Wird zum Beispiel 6 an der Decke und 5 am Boden eingestellt, erhält man folgende Betriebssituation:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Decke	ON						OFF			
Boden	OFF					ON				

Daraus kann man ersehen, daß bei dieser Einstellung während der ersten 20 Sekunden nur die Widerstände an der Decke eingeschaltet sind und der Ofen somit nur die Hälfte seiner Gesamtleistung bringt. Während der darauffolgenden 10 Sekunden sind sowohl die Widerstände an der Decke als auch diejenigen am Boden eingeschaltet und der Ofen bringt daher seine gesamte Leistung. Während der restlichen 15 Sekunden sind nur die Widerstände am Ofenboden eingeschaltet und der Ofen gibt wiederum nur die Hälfte seiner Gesamtleistung ab.

6.2.3 Taste Economy

Durch Drücken der Taste  Economy wird die Leistung mit vorher festgelegten Werten eingestellt (5 an der Decke und 3 am Boden) und es ergibt sich folgende Betriebssituation:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Decke	ON					OFF				
Boden	OFF					ON				

Sie können sehen, daß bei dieser Einstellung während der ersten 25 Sekunden nur die Widerstände der Decke eingeschaltet sind und der Ofen nur die Hälfte der Gesamtleistung abgibt. Während der darauffolgenden 5 Sekunden sind beide Widerstandsgruppen ausgeschaltet.

Während der restlichen 15 Sekunden sind nur die Widerstände des Ofenbodens eingeschaltet und der Ofen bringt erneut nur die Hälfte der

Gesamtleistung. Man befindet sich somit in dem Zustand, in dem der Ofen während des gesamten Zykluses nie mehr als die Hälfte seiner Gesamtleistung ausnützt und 5 Sekunden lang sein Verbrauch gleich Null ist.

Ein ähnliches Ergebnis kann auch durch eine manuelle Einstellung der Leistung erzielt werden, wobei man darauf achten soll, daß die Summe der Werte von Decke und Boden unter 9 liegt oder maximal gleich 9 ist.

6.2.4 Start-Stop-Taste

Durch Drücken der Start-Stop-Taste  startet der durch vorher eingegebene Werte eingestellte Backvorgang.

6.2.5 Taste Kammerbeleuchtung

Durch Drücken der Taste Kammerbeleuchtung  schaltet sich die im Inneren der Backkammer angebrachten Lampe ein; durch nochmaliges Drücken schaltet sie sich aus.

6.2.6 Schalter für Absaughaube, Leuchtschalter für Dampferzeuger

Wenn der Leuchtschalter auf "I" positioniert ist (der Schalter befindet sich seitlich der Haube, oben - siehe Pos. 1 Fig. 6.1) wird nur eins der zwei Absaugmotoren eingeschaltet. Bringt man den Leuchtschalter auf Pos. "II", dann sind beide Absaugmotore in Betrieb.

Wenn der Leuchtschalter auf 0 positioniert ist, wird die Absaughaube ausgeschaltet.

Immer seitlich der Schalttafel, aber unten, befindet sich der Leuchtschalter für Ein- und Ausschaltung des Dampferzeuger (siehe Pos. 2 - Abb. 6.1), wenn die Backkammer mit diesem Zubehörteil versehen ist.

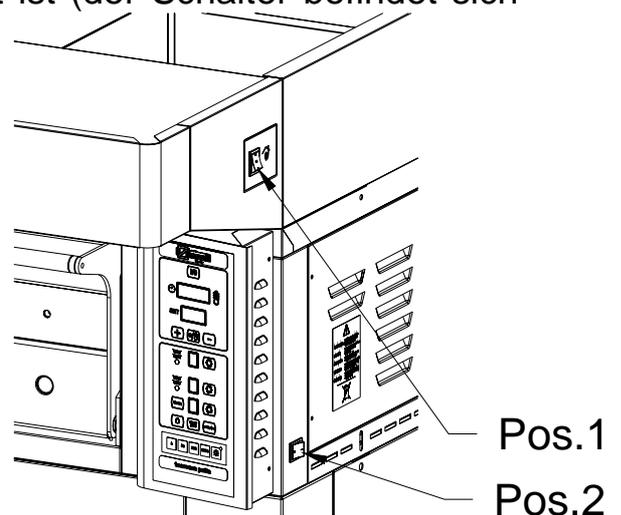
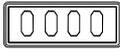


Abb. 6.1

6.3 Programmierungen

6.3.1 Programmierung der Uhrzeit und des Wochentages

Die Programmierung der Uhrzeit und des Wochentages kann ausschließlich in der Einstellung „außer Betrieb“, das heißt wenn der Display  „OFF“ anzeigt, erfolgen.

Wenn die Taste  gedrückt wird und mindestens 3 Sekunden lang gedrückt bleibt, erscheint auf dem Display  die Uhrzeit, wobei die ersten zwei, den Stunden entsprechenden Zahlen blinken. Durch Betätigung der Tasten  und  hat der Bediener die Möglichkeit, die Stundenanzeige zu korrigieren. Um die neu eingestellte Stundenangabe zu speichern und auf die Programmierung der Minuten umzuschalten, die Taste  ein zweites Mal drücken. Jetzt blinken die zwei den Minuten entsprechenden Zahlen, welche auf gleiche Weise wie bei den Stunden geändert werden können.

Bevor die Taste  erneut gedrückt wird, den Wochentag durch die Taste zur sequentiellen Leistungssteigerung der Ofendecke  eingeben, wobei die Hinweiszahl auf dem Display Widerstandsteuerung Ofendecke  angezeigt wird.

Zum Beispiel :

- 1=MONTAG
- 2=DIENSTAG
- 3=MITTWOCH
- 4=DONNERSTAG
- 5=FREITAG
- 6=SAMSTAG
- 7=SONNTAG

Durch erneutes Drücken der Taste  werden die neue Uhrzeit und der Wochentag gespeichert. Sobald der Speichervorgang beendet ist, beginnt der Trennpunkt zwischen Stunden und Minuten zu blinken und die Wochentagsanzeige verschwindet.

6.3.2 Programmierung der Backzyklen

Zur Programmierung der Backzyklen muß der Status „in Betrieb“ eingestellt sein, d. h. die Aufschrift „OFF“ auf dem Display  ist nach Drücken der allgemeinen Ein-Aus-Taste des Systems  verschwunden und an ihrer Stelle wird der Set-Temperaturwert angezeigt.

Bei dieser Einstellung ist, nach Wahl des gewünschten Zyklus durch die Taste Backzyklus  und nach dem Erscheinen auf dem Display  der gewünschten Zeit für den einzuspeichernden Zyklus, die Taste Zyklusprogrammierung  zu drücken, die mindestens 3 Sekunden gedrückt bleiben muß.

Auf den Displays erscheinen folgende Angaben :

- Display Kammertemperatur und Uhrzeit  Prog
- Display Set-Temperatur  Cic
- Display Anzeige Widerstandssteuerung Decke  aus
- Display Anzeige Widerstandssteuerung Boden  aus
- Display Anzeige Backzykluswahl  Zyklusnr.

Nach 2 Sekunden kommt man in die aktive Phase, in welcher je nach den verschiedenen Anforderungen die Backparameter geändert werden können.

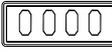
Auf den Displays erscheinen folgende Angaben:

- Display Kammertemperatur und Uhrzeit  aus
- Display Set-Temperatur  vorher. Wert
- Display Anzeige Widerstandssteuerung Decke  vorher. Wert
- Display Anzeige Widerstandssteuerung Boden  vorher. Wert
- Display Anzeige Backzykluswahl  Zyklusnr.

Die veränderbaren Parameter sind :

1) Die Set-Temperatur kann durch Drücken auf die Tasten  und  modifiziert werden;

2) Die Werte, die sich auf die Leistung der Ofendecke und des Ofenbodens beziehen, können durch die entsprechenden Tasten zur sequentiellen Leistungssteigerung von Decke und Boden  programmiert werden;

3) Backzeitschalter: dieser Parameter wird auf dem Display  durch Drücken der Taste  angezeigt und kann danach durch Betätigung der Tasten  und  geändert werden.

Will man die Set-Temperatur nochmals ändern, so muß die Taste  gedrückt werden, um die Anzeige des entsprechenden Wertes auf dem Display  zu aktivieren; danach die Tasten  und  betätigen. Nach der durchgeführten Änderung eines oder mehrerer Werte, werden dieselben durch Drücken der Taste  gespeichert und die Karte schaltet wieder auf die Einstellung „in Betrieb“ zurück.

6.3.3 Einstellung der programmierten Einschaltung

Um die programmierte Einschaltung einzustellen, muß der Status „in Betrieb“ eingestellt sein, d. h. die Aufschrift “OFF” auf dem Display  ist nach Drücken der Ein-Aus-Taste des Systems  verschwunden und an ihrer Stelle scheint der Wert der Set-Temperatur auf.

Nachdem die Taste  gedrückt und mindestens 3 Sekunden in gedrückter Position gehalten wird, erscheinen auf dem Display  vier kurze waagrechte Linien “----”, welche den Eintritt in die Einstellphase der programmierten Einschaltung bestätigen. Nach Betätigung der beiden Tasten  und  beginnen die ersten zwei Ziffern zu blinken und der Bediener hat die Möglichkeit, die Stunden korrekt einzustellen. Um die Stundenangabe zu speichern und auf die Programmierung der Minuten umzuschalten, ein zweites Mal die Taste  drücken. Jetzt blinken die zwei den Minuten entsprechenden Zahlen, welche auf gleiche Weise wie bei den Stunden geändert werden können.

Bevor die Taste  erneut gedrückt wird, den Wochentag durch die Taste zur sequentiellen Leistungssteigerung der Ofendecke  eingeben, wobei die Hinweiszahl auf dem Display Widerstandsteuerung Ofendecke  angezeigt wird.

Zum Beispiel :

- 1=MONTAG
- 2=DIENSTAG
- 3=MITTWOCH
- 4=DONNERSTAG
- 5=FREITAG
- 6=SAMSTAG
- 7=SONNTAG

Ein weiteres Drücken auf die Taste  bewirkt die Einspeicherung der Uhrzeit und des Wochentages, an dem sich der Ofen automatisch einschaltet. Sobald die Einspeicherung beendet ist, erscheint auf dem Display  die aktuelle Uhrzeit wieder, der Trennpunkt zwischen Stunden und Minuten beginnt zu blinken und der Punkt nach den Minutenzahlen leuchtet ununterbrochen und zeigt an, daß eine programmierte Einschaltung eingestellt wurde.

Damit das System die programmierte Einschaltung durchführen kann, muß sich der Ofen im Status „in Betrieb“ befinden, d. h. die Aufschrift “OFF” auf dem Display  ist nach Drücken der allgemeinen Ein-Aus-Taste des Systems  verschwunden und an ihrer Stelle wird der Wert der Set-Temperatur angezeigt.

Um sicher zu sein, daß das System die Programmierung gespeichert hat und diese Einstellung beibehalten hat, überprüfen Sie, daß der Punkt unten rechts auf dem Display    eingeschaltet ist.

6.3.4 Einstellung des Zeitschalters

Während des Ofenbetriebes, d.h. bei Aktivierung der Widerstände durch Drücken der Taste , ist es jederzeit möglich, durch die Taste , den Zählvorgang des Zeitschalters zu aktivieren. Auf dem Display    erscheint der Wert, in Stunden und Minuten ausgedrückt, der Zeitabnahme, wobei der Punkt zwischen den Gruppen der Stundenzahlen und der Minutenzahlen blinkt. Der auf dem Display angezeigte Wert kann durch Betätigung der Tasten  und  geändert werden und dieser Wert aktiviert sich 2 Sekunden nach der Eingabe.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton 10 Sekunden lang und auf dem Display    erscheinen 4 blinkende Nullen, welche weiter blinken, bis der Ofenbetrieb durch die Taste  abgeschaltet wird oder die Funktion Zeitschalter durch zweimaliges Drücken der Taste  wieder aktiviert wird.

Während des Betriebes des Zeitschalters kann auf dem Display    durch Drücken der Taste , entweder der Zeitschalter oder die augenblickliche Kammertemperatur angezeigt werden.

6.4 Alarmsignale

6.4.1 Alarm bei temperaturüberschreitung

Sollte wegen eines Defektes die Temperatur im Inneren der Kammer die 400°C überschreiten, blockiert das System sofort den laufenden Zyklus. Der allgemeine Fernschalter wird abgeregt und die Ofenfunktionen werden dadurch blockiert.

Auf dem Display   erscheint die Aufschrift "OFF" und auf dem Display    die Aufschrift "ALLO".

Um das Alarmsignal wieder zu aktivieren und das System neu in Betrieb zu setzen, die Taste  drücken.

Wird der Ofenbetrieb wieder aktiviert, bevor die Kammertemperatur unter 400°C gesunken ist, erscheint das Alarmsignal erneut.

Auf jeden Fall den Ofen durch einen Fachmann kontrollieren lassen, um die Ursache, welche den Alarm provoziert hat, zu beseitigen, bevor der Ofen wieder in Betrieb gesetzt wird.

7. BEDIENUNG

7.1 Bedienungsvorbereitung

Wenn das Gerät erst installiert oder für einige Tagen nicht gebraucht wurde, muß er vor dem Backen von Lebensmitteln laut den Anweisungen im Abschnitt 8 durchaus gereinigt werden, um eventuelle Verarbeitungsrückstände, Staubanhäufungen oder andere Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel vergiften können.

WICHTIG - ERSTEINSCHALTUNG

Die Komponenten eines neugekauften Ofens (Backebene aus hitzebeständigem Material und Blech) brauchen eine Vorheizungsphase. Anlässlich der Ersteinschaltung ist es NOTWENDIG, DER OFEN AUF TEMPERATUR STUFENWEISE AUFZUHEIZEN (1. Stunde=100°C – 2. Stunde=150°C – 4. Stunde=200°C – 5. Stunde=250°C – 6. Stunde=300°C), um die eventuelle Beschädigung dieser Teile zu vermeiden.

7.2 Einschaltung und Bedienpanel

Den Schalter  aktivieren: die Kontrolltafel leuchtet auf und es können Einstellungen durchgeführt werden, während die Backkammer noch ausgeschaltet ist.

7.3 Einstellungen

Die gewünschte Temperatur durch Betätigung der Tasten  und  einstellen.

Durch die entsprechende Taste  die Leistung der Heizelemente der Ofendecke und des Ofenbodens einstellen.

7.4 Backstart

Den Schalter  aktivieren: nach kurzer Zeit sehen Sie, daß die Temperatur in der Backkammer steigt. Wenn Sie die Höchsttemperatur und die Leistung der Decke und des Bodens aufs höchste (9) eingestellt haben, erreicht der Ofen die volle Leistung nach 40-45 Minuten.

7.5 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.

7.6 Allgemeine Hinweise für ein gutes Backen

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

Bei Feingebäck und ähnlichen Produkten hängen Backzeit und Temperatur von der Form und der Stärke des Teiges und von der Menge der hinzugefügten Zutaten ab. Daher empfehlen wir, einige Tests durchzuführen (insbesondere, wenn man noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat), indem man mit einer Temperatur von 250°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. Eine Abnahme der Temperatur auch über 20-30°C ist ganz normal. Das soll nicht als eine Beschränkung des Ofens betrachtet, sondern als einen nützliche Hinweis daß die Verdunstung des vom Rohprodukt enthaltenen Wassers eine große Menge Wärme entzieht. Jedenfalls ist es immer möglich, eine höhere Temperatur einzustellen, die den gewünschten Wert beim Einschließen erreichen wird. Die Temperatur wird auf jeden Fall gegen die Ende des Backens zu steigern anfangen, wenn der Ofen innerhalb seiner Maximalleistung verwendet wird.
4. der Ofen weist eine maximale Produktionskapazität auf, die in Kg Produkt pro Stunde angegeben wird. Wenn diese maximale Produktionskapazität überschritten wird, nimmt die Temperatur der Backkammer auch über 20-30°C. In diesem Fall muß man die überschüssige Menge entfernen und warten, bis die Temperatur vor dem folgenden Einschließen wiederhergestellt wird.
5. Mit ganz geschlossenem Schwadenablassventil, tritt das Schwaden unten aus der Einschleibet und die Produkte (im Einzelnen die Pizzen) können zu feucht bleiben. Beim ganzen Öffnen des Ventils trocknen die Produkte zuviel ab und der Ofenleistung ist niedriger. Für das Backen von Pizzen können Sie mit einem zu einem Drittel geöffneten Ventil versuchen.

7.7 Ausschalten

Am Ende jedes Arbeitstages die Widerstände durch die Taste  außer Betrieb setzen und den Ofen durch Drücken auf den Schalter  abschalten, so daß auf dem Display  die Aufschrift "OFF" erscheint. Wenn Sie die programmierte Einschaltung benutzen wollen, so setzen Sie die Widerstände durch die Taste  außer Betrieb, geben die programmierte Einschaltung ein und belassen den Ofen in der Einstellung „in Betrieb“.

Wird der Ofen über eine längere Zeit nicht benutzt (z.B. bei Schließung wegen Ferien), sollte man diesen nicht nur ausschalten, sondern auch den Hauptschalter an der Schalttafel deaktivieren.

7.8 Reinigung

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

Die Reinigungsarbeiten werden im Abschnitt 8 durchaus beschrieben.

8. REINIGUNG

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

⚠ Die Reinigung soll bei ausgeschaltetem Gerät und auf räumliche Temperatur vor Abstellung der Stromspeisung durch Betätigung der Taste am Versorgungspult ausgeführt werden.

8.1 Reinigung der sichtbaren Teile

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

⊘ 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.

8.2 Reinigung der Teile aus feuerfestem Material

Um die Produktreste von den feuerfesten Oberflächen des Ofens zu entfernen, eine Bürste verwenden. Falls einige Reste an den Oberflächen noch bleiben, diese mit einem Spachtel sanft entfernen.

⚠ Keine Flüssigkeit und vor allem kein Reinigungsmittel verwenden: das feuerfeste Material ist porös und kann nicht durchaus ausgespült werden. Infolgedessen können die mit diesen Oberflächen in Berührung kommenden Lebensmittel verunreinigt werden.

⊘ Die Verwendung von abrasiven Reinigungswerkzeugen ist abgeraten, da diese das feuerfeste Material zerbrechlich ist und könnte leicht splintern und sogar brechen.

8.3 Reinigung der Backkammer des Ofens

Für die Reinigung der Backkammern aus Alustahlblech einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden ohne den Reiniger auf die feuerfesten Oberflächen nicht fallen lassen.

Ausgedehnte Fettablagerungen mit einer Spachtel leicht entfernen.

⊘ Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstähle dadurch matt werden und damit 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.

8.4 Reinigung der Außenflächen

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 Edelstähle dadurch matt werden und damit der Zeit die Lackierung entfernt würde und die Bleche rösten lassen.

⚠ 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.

9. WARTUNG

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

⚠ Vor jeder Wartungsarbeit sich vergewissern, dass der Speisestecker des Geräts von der Schalttafel gelöst ist.

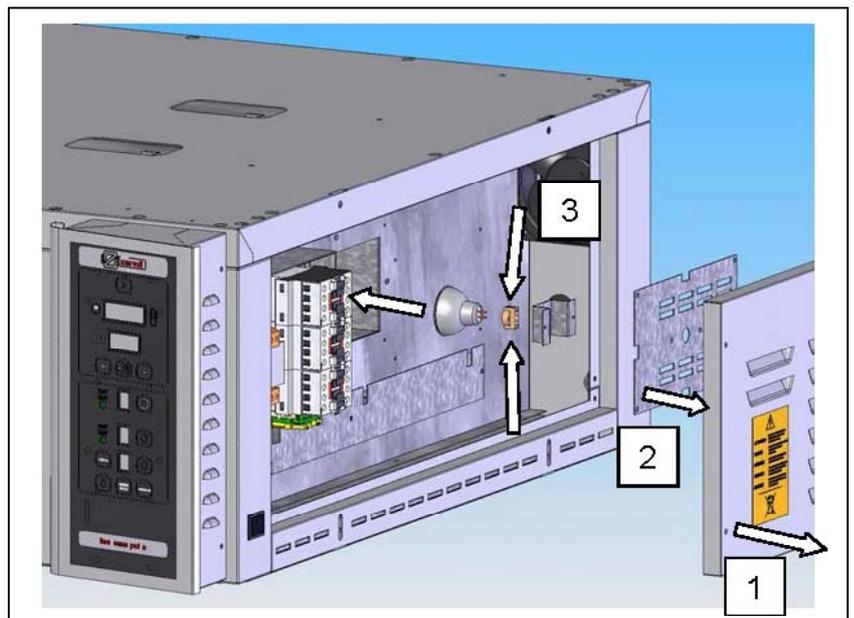
9.1 Auswechslung der Lampe

⚠ Den Stecker von der Schalttafel ziehen.

⚠ Das Gehäuse, wo sich die Lampe befindet, ist eine Zone des Ofens ohne Isolierung. Dies bedeutet, daß seine Außenteile sehr hohe Temperaturen während des Ofenbetriebs erreichen können. Daher soll die Auswechslung der Lampe nur bei kaltem Ofen oder mit Hilfe von Schutzhandschuhen durchgeführt werden.

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

- 1 - Die rechte Platte des Ofens durch das Abschrauben der 4 Schrauben entfernen, um die Zone der elektrischen Anlage zu erreichen.
- 2 - Die Abdeckung des Beleuchtungsfachs durch das Abschrauben der 4 Schneidschrauben entfernen.
- 3 - Die 2 Schrauben zur Befestigung der Lampe zur Lampenfassung durch einen Schlitzschraubenzieher abschrauben und die Lampe herausziehen und mit einer gleichen Lampe ersetzen.
- 4 - Alle Komponente mit entgegengesetzter Reihenfolge wiederaufbauen.



9.2 Schaltplan

In der Abb. 9-1, 9-2, 9-3, 9-4, 9-5, 9-6, 9-7 sind die Schaltpläne zu 400V 3-N, 230V 3 und 230 1-N.

9.3 Anpassung und die unterschiedliche Stromspannungen

 **Achtung!** Um das Gerät an die Verwendung zu einer Stromspannung, die nicht in der Etiketle der Anfangseinstellung enthalten ist, anzupassen, muß man die folgenden vier Änderungen vornehmen:

1. Verkabelung der Heizwiderstanddrahten;
2. Ersatz des Versorgungskabels mit einem zu den neuen Absorptionswerten passenden Schnitt, siehe Abb. 9-1 Abb. 9-4 Abb. 9-5, Abb. 9-6, Abb. 9-7;
3. Änderung der Kabelverbindung, siehe Abb. 9-1 Abb. 9-4 Abb. 9-5, Abb. 9-6, Abb. 9-7;
4. Entfernung des alten Etiketts und Anbringung des neuen

 **Nach sorgfältiger Vervollständigung aller vier Änderungen, kann das Gerät sicher gehalten werden.**

9.3.1 Verkabelung der Heizwiderstanddrähte

Den Stecker von der Speisetafel ziehen. Die rechte Abdeckung des Ofens zum Zugang zur elektrischen Anlage durch das Lösen der zwei Schrauben entfernen. Alle Drähte der Heizwiderstände von den Schaltern abziehen und sie laut der Spannung wieder verbinden, siehe Schaltpläne Abb. 9-2 Abb. 9-3 Abb. 9-4 Abb. 9-5, Abb. 9-6, Abb. 9-7.

9.3.2 Anbringen der neuen Etiketle

Die alte Etiketle vom der Rückseite des Geräts entfernen und den Bereich gründlich mit einem mit Benzin befeuchteten Tuch reinigen. Die neue Etiketle anbringen.

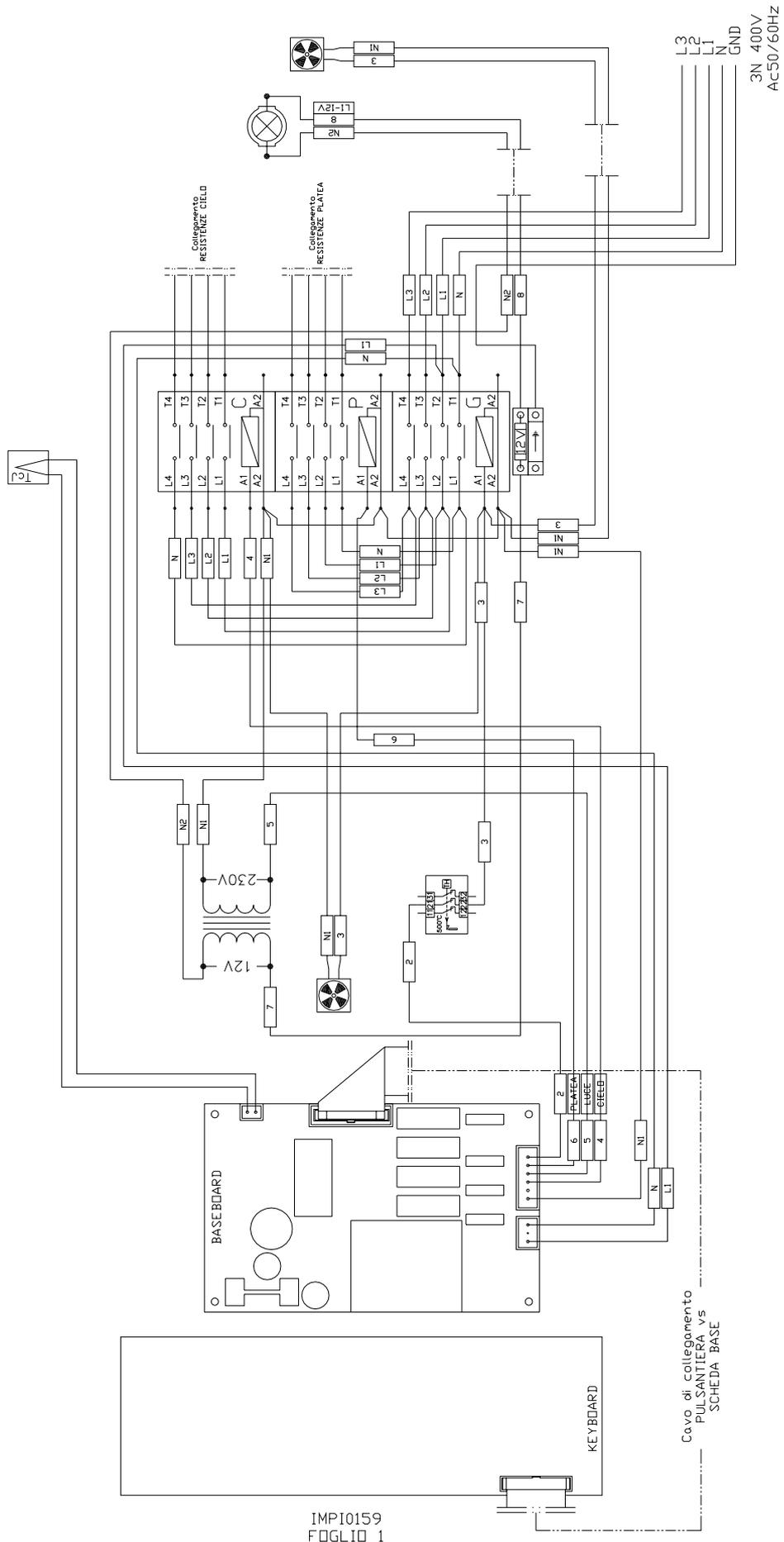


Abb. 9-1 Schaltplan zu 400V 3-N (Hilfsverbindung)

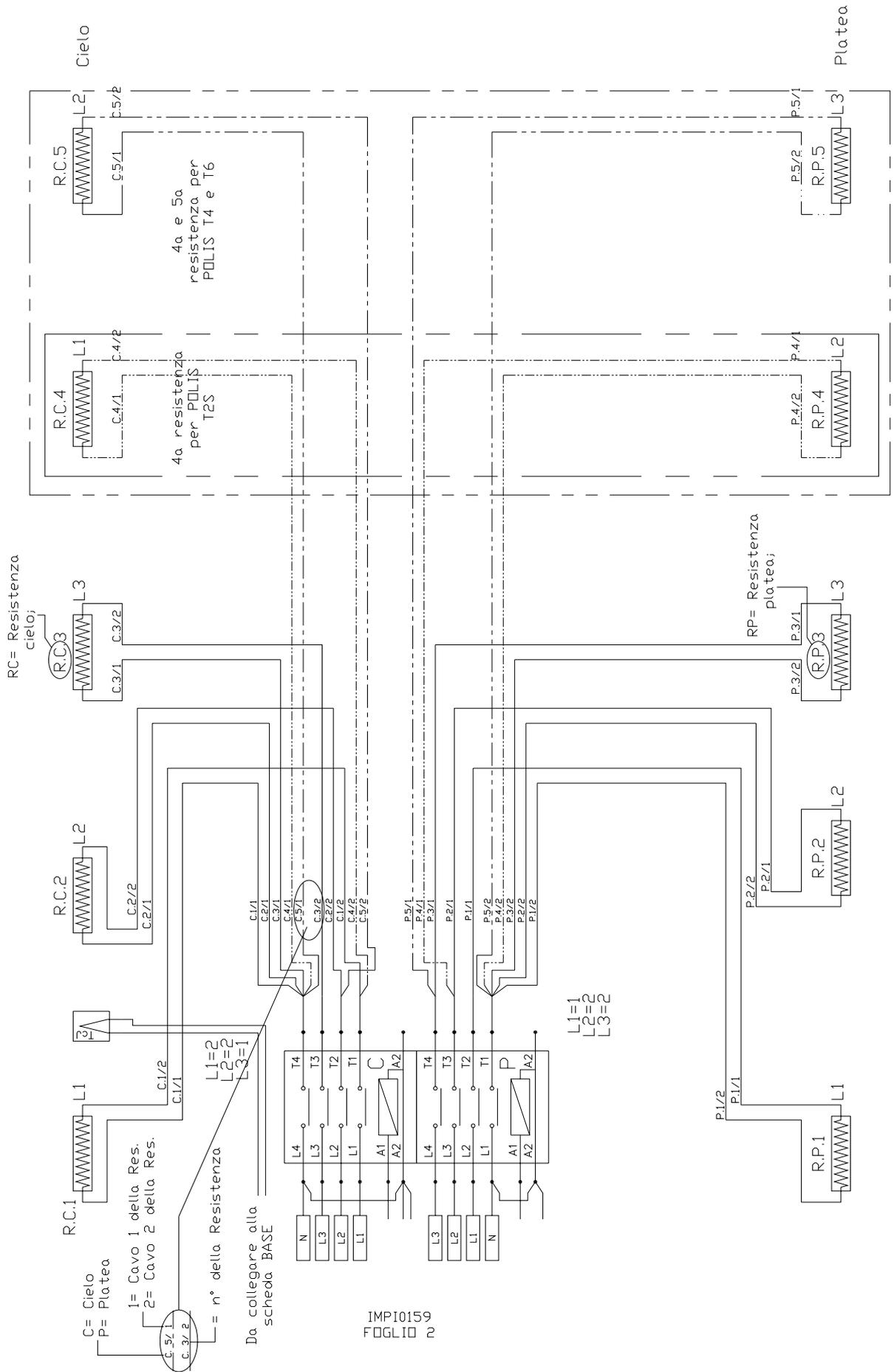


Abb. 9-2 Schaltplan zu 400V 3-N (Leistungsverbindung)

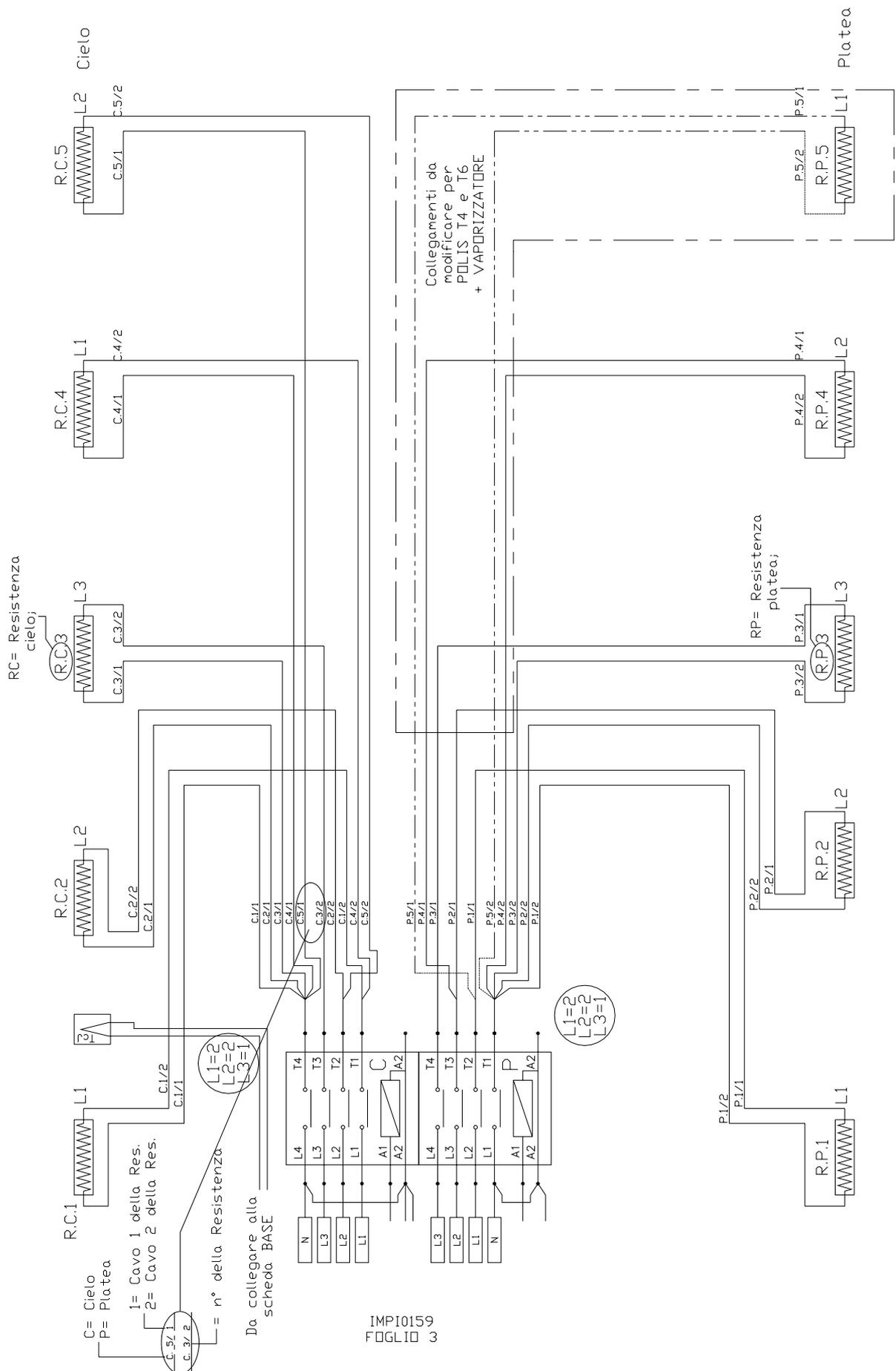
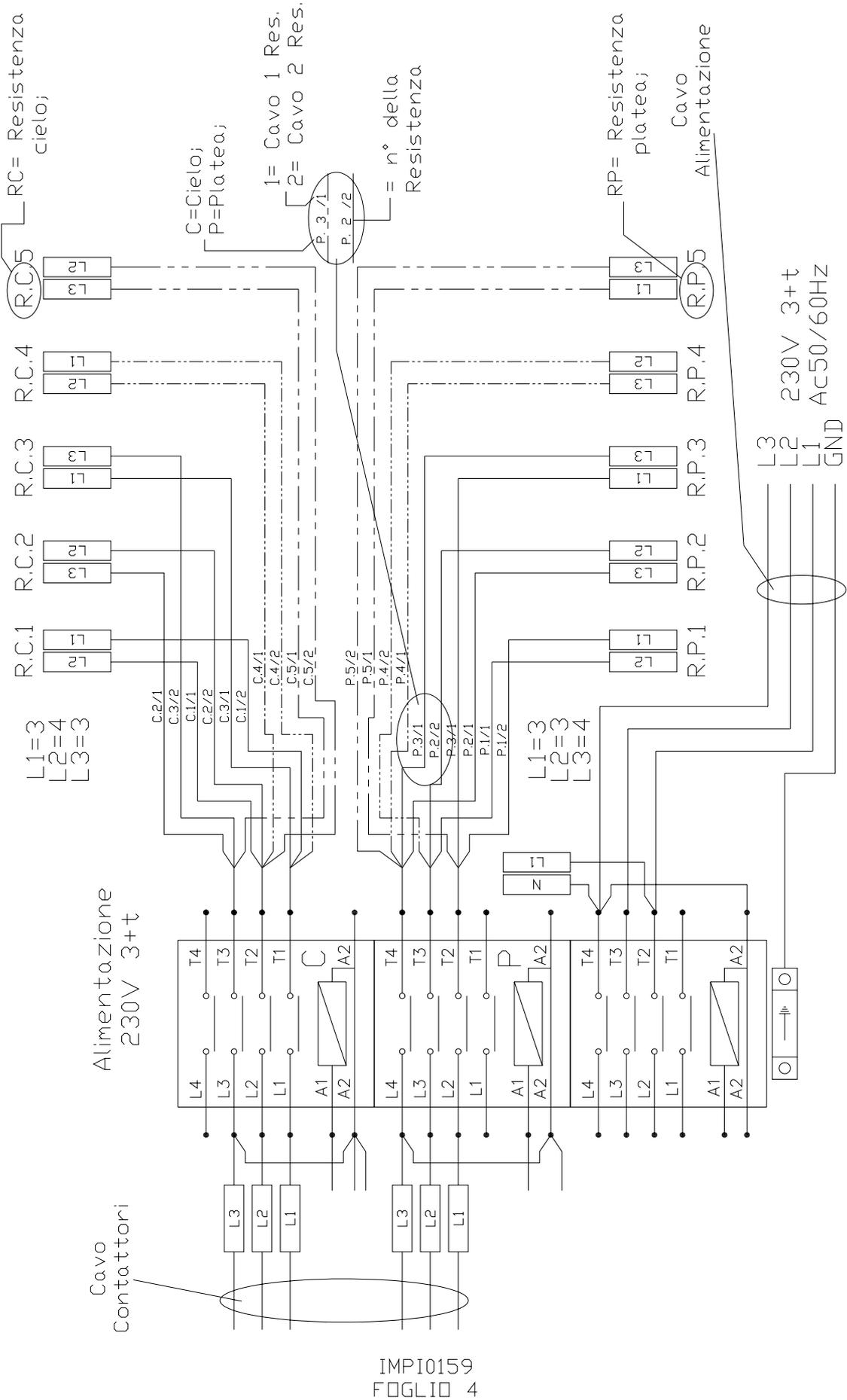


Abb. 9-3 Schaltplan zu 400V 3-N (Heizwiderstandverbindung im Fall der Installation des Befeuchters an den Modellen Teorema Polis Pw 4 und 6)



IMPI0159
FOGLIO 4

Abb. 9-4 Schaltplan zu 230V 3 (Leistungsverbindung)

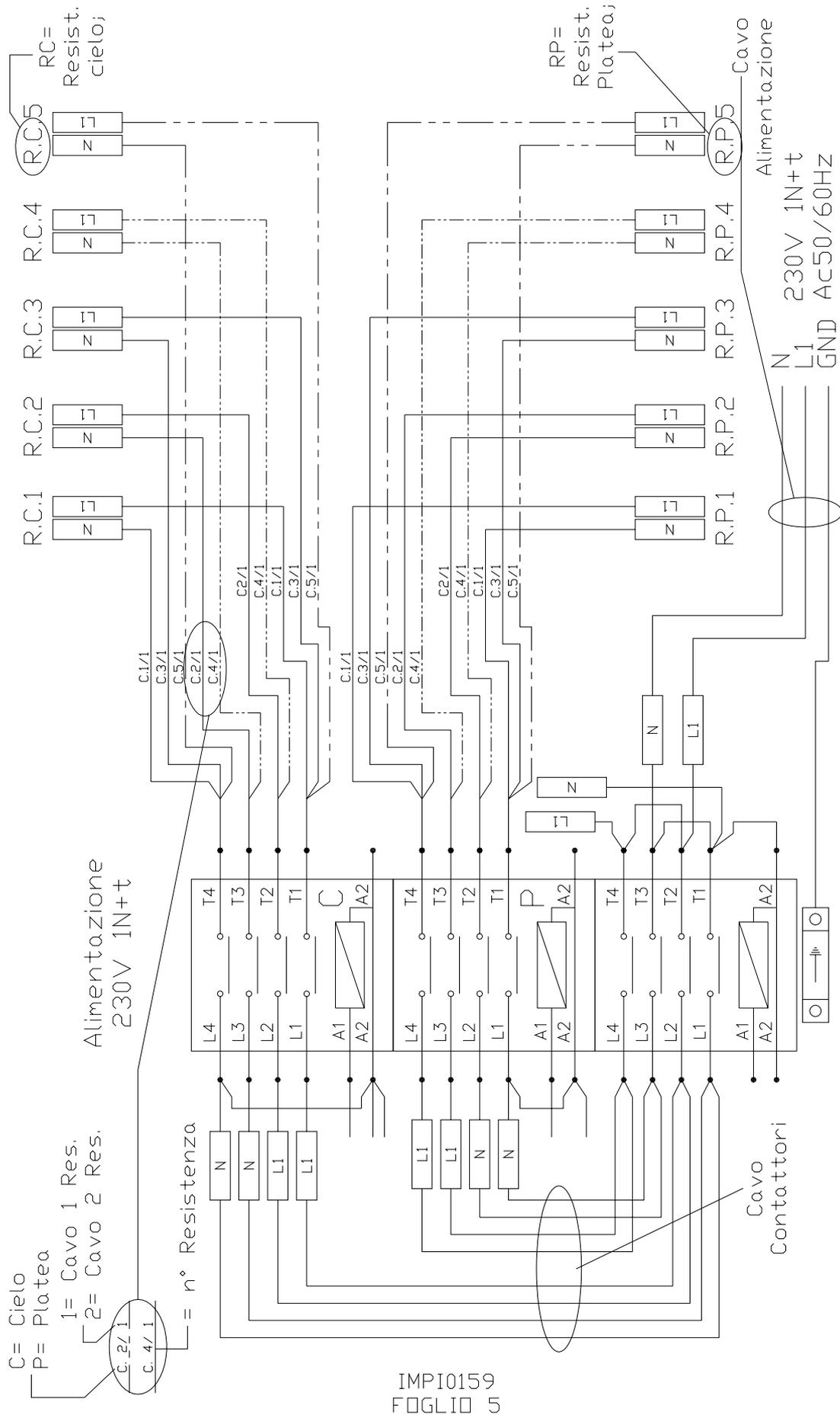


Abb. 9-5 Schaltplan zu 230V 1-N (Leistungsverbindung)

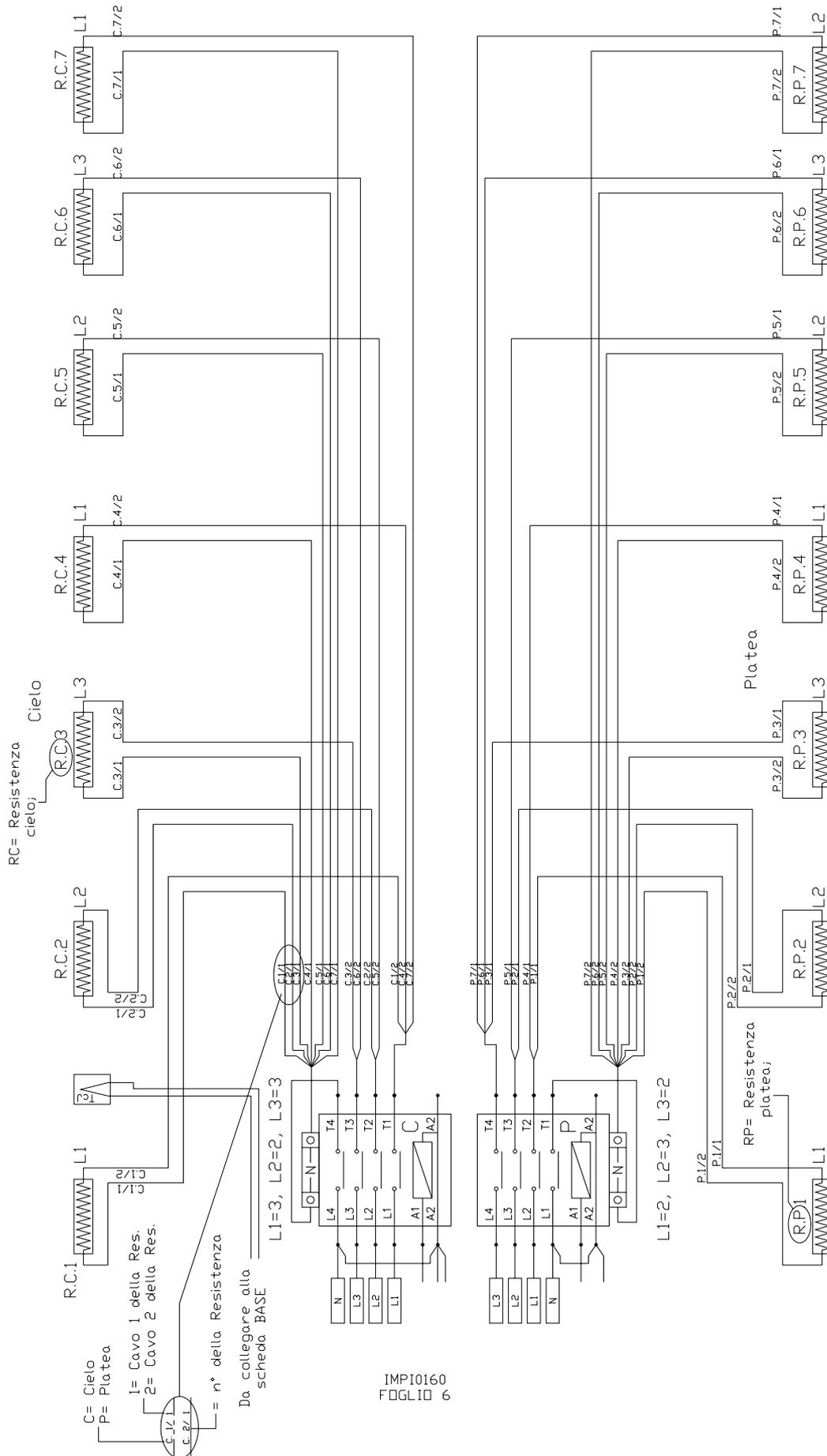


Abb. 9-6 Schaltplan zu 400V 3-N nur für das Modell Teorema Polis Pw 8 (Leistungsverbindung)

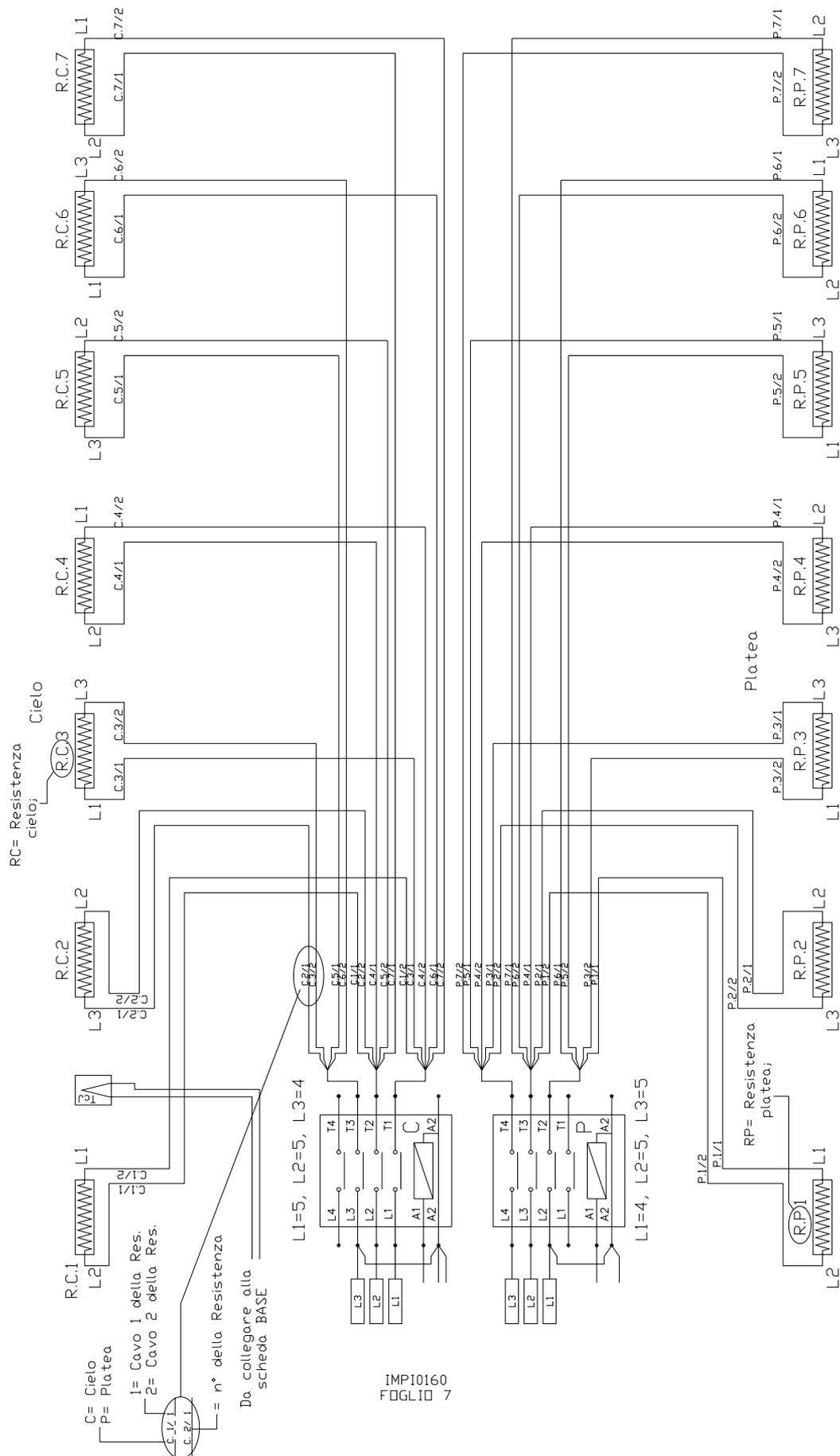


Abb. 9-7 Schaltplan zu 230V 3 nur für das Modell Teorema Polis Pw 8 (Leistungsverbindung)

9.4 Explosionszeichnungen und Ersatzteile

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. Bitte setzen Sie sich bei umfangreicheren Eingriffen bzw. bei Brüchen mit uns in Verbindung.

Pos.°	Beschreibung	Modelle				
		2/MC18	2S/MC18	3/MC18	4/MC18	6/MC18
1	AUSSENTÜR	PORT0310	PORT0366	PORT0328	PORT0310	PORT0328
2	TÜRGLAS	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	GLASHALTERUNG	PORT0309	PORT0370	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	LINKER HALTER	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
5	GRIFFROHR	MANI0057	MANI0092	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TÜRRAHMEN	PORT0307	PORT0368	PORT0324	PORT0307	PORT0324
7	SCHWADENABLASSGRIFF	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	STANGE SCHMETTERLING	ASTA0022	ASTA0024	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	HITZEBESTÄNDIGEM BACKOBERFLÄCHE	REFR0023	REFR0022	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	EINSTELLUNG SCHMETTERLING- STEUERUNG	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	UNTERE LINKE TRAVERSE	FIAN0381	FIAN0448	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	LINKE PLATTE	FIAN0377	FIAN0449	FIAN0377	FIAN0363	FIAN0363
13	DECKE	FIAN0373	FIAN0452	FIAN0374		
	VORDERE DECKE				FIAN0359	FIAN0390
	HINTERE DECKE				FIAN0361	FIAN0389
14	HINTERE SEITE	FIAN0364	FIAN0453	FIAN0382	FIAN0364	FIAN0382
15	KAMIN	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164
16	UNTERE RECHTE TRAVERSE	FIAN0380	FIAN0447	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	RECHTE DECKE	FIAN0375	FIAN0450	FIAN0375	FIAN0362	FIAN0362
18	LAMPENFASSUNGSHALTER	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	ZWEISTECKER- LAMPENHALTER	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	HALOGENLAMPE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	BELEUCHTUNGSGLAS	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	MITTLERER GLASHALTER	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	GLASHALTER	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	STÜTZE DERELEKTRISCHEN KOMPONENTEN	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	HALTER GEBLÄSE	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	HALTER ABDECKUNG STEUERUNGENI	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339
27	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259
28	HINTERER HEIZWIDERSTAND	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	VORDERER HEIZWIDERSTAND	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	RECHTER HALTER	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
31	BÜCHSE	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	FEDER TÜR RECHTS	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	FEDER TÜR LINKS	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.1 Ersatzteilliste

Pos.°	Beschreibung	Modelle	
		6/MC18 SUPER	8/MC18
1	AUSSENTÜR	PORT0328	PORT0328
2	TÜRGLAS	CRIS0028	CRIS0028
3	GLASHALTERUNG	PORT0319	PORT0319
4	LINKER HALTER	SUPP0206	SUPP0206
5	GRIFFROHR	MANI0058	MANI0058
6	TÜRRAHMEN	PORT0324	PORT0324
7	SCHWADENABLASSGRIFF	MANI0009	MANI0009
8	STANGE SCHMETTERLING	ASTA0020	ASTA0025
9	HITZEBESTÄNDIGEM BACKOBERFLÄCHE	REFR0024	REFR0 ???
10	EINSTELLUNG SCHMETTERLING- STEUERUNG	CARP0248	CARP0248
11	UNTERE LINKE TRAVERSE	FIAN0357	FIAN0477
12	LINKE PLATTE	FIAN0363	FIAN0480
13	DECKE		
	VORDERE DECKE	FIAN0390	FIAN0484
	HINTERE DECKE	FIAN0389	FIAN0483
14	HINTERE SEITE	FIAN0382	FIAN0382
15	KAMIN	TUBO0164	TUBO0164
16	UNTERE RECHTE TRAVERSE	FIAN0358	FIAN0478
17	RECHTE DECKE	FIAN0362	FIAN0479
18	LAMPENFASSUNGSHALTER	CARP1553	CARP1553
19	ZWEISTECKER-LAMPENHALTER	LAMP0021	LAMP0021
20	HALOGENLAMPE	LAMP0020	LAMP0020
21	BELEUCHTUNGSGLAS	CRIS0006	CRIS0006
22	MITTLERER GLASHALTER	CARP1551	CARP1551
23	GLASHALTER	CARP1550	CARP1550
24	STÜTZE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN	SUPP0344	SUPP0344
25	HALTER GEBLÄSE	SUPP0341	SUPP0341
26	HALTER ABDECKUNG STEUERUNGENI	SUPP0339	SUPP0339
27	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART0259	CART0259
28	HINTERER HEIZWIDERSTAND	RESI0071	RESI0052
29	VORDERER HEIZWIDERSTAND	RESI0137	RESI0069
30	RECHTER HALTER	SUPP0207	SUPP0207
31	BÜCHSE	BOCC0006	BOCC0006
32	FEDER TÜR RECHTS	SPRI0010	SPRI0010
33	FEDER TÜR LINKS	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.2 Ersatzteilliste

Pos.°	Beschreibung	Modelle			
		2/MC30	3/MC30	4/MC30	6/MC30
1	AUSSENTÜR	PORT0316	PORT0329	PORT0316	PORT0329
2	TÜRGLAS	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	GLASHALTERUNG	PORT0309	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	LINKER HALTER	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027
5	GRIFFROHR	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TÜRRAHMEN	PORT0315	PORT0325	PORT0315	PORT0325
7	SCHWADENABLASSGRIFF	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	STANGE SCHMETTERLING	ASTA0022	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	HITZEBESTÄNDIGEM BACKOBERFLÄCHE	REFR0023	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	EINSTELLUNG SCHMETTERLING- STEUERUNG	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	UNTERE LINKE TRAVERSE	FIAN0381	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	LINKE PLATTE	FIAN0378	FIAN0378	FIAN0369	FIAN0369
13	DECKE	FIAN0373	FIAN0374		
	VORDERE DECKE			FIAN0359	FIAN0390
	HINTERE DECKE			FIAN0361	FIAN0389
14	HINTERE SEITE	FIAN0365	FIAN0386	FIAN0365	FIAN0386
15	KAMIN	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166
16	UNTERE RECHTE TRAVERSE	FIAN0380	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	RECHTE DECKE	FIAN0376	FIAN0376	FIAN0368	FIAN0368
18	LAMPENFASSUNGSHALTER	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	ZWEISTECKER-LAMPENHALTER	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	HALOGENLAMPE	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	GLASHALTER	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	MITTLERE GLASHALTER	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	GLASHALTER	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	STÜTZE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	HALTER GEBLÄSE	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	HALTER ABDECKUNG STEUERUNGENI	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340
27	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART0260	CART0260	CART0260	CART0260
28	HINTERER HEIZWIDERSTAND	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	VORDERER HEIZWIDERSTAND	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	RECHTER HALTER	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028
31	BÜCHSE	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	FEDER TÜR RECHTS	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	FEDER TÜR LINKS	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.3 Ersatzteilliste

Pos.°	Beschreibung	Modelle	
		6/MC30 SUPER	8/MC30
1	AUSSENTÜR	PORT0329	PORT0329
2	TÜRGLAS	CRIS0028	CRIS0028
3	GLASHALTERUNG	PORT0319	PORT0319
4	LINKER HALTER	SUPP0027	SUPP0027
5	GRIFFROHR	MANI0058	MANI0058
6	TÜRRAHMEN	PORT0325	PORT0325
7	SCHWADENABLASSGRIFF	MANI0009	MANI0009
8	STANGE SCHMETTERLING	ASTA0020	ASTA0025
9	HITZEBESTÄNDIGEM BACKOBERFLÄCHE	REFR0024	REFR0 ???
10	EINSTELLUNG SCHMETTERLING- STEUERUNG	CARP0248	CARP0248
11	UNTERE LINKE TRAVERSE	FIAN0357	FIAN0477
12	LINKE PLATTE	FIAN0369	FIAN0486
13	DECKE		
	VORDERE DECKE	FIAN0390	FIAN0484
	HINTERE DECKE	FIAN0389	FIAN0483
14	HINTERE SEITE	FIAN0386	FIAN0386
15	KAMIN	TUBO0166	TUBO0166
16	UNTERE RECHTE TRAVERSE	FIAN0358	FIAN0478
17	RECHTE DECKE	FIAN0368	FIAN0485
18	LAMPENFASSUNGSHALTER	CARP1553	CARP1553
19	ZWEISTECKER-LAMPENHALTER	LAMP0021	LAMP0021
20	HALOGENLAMPE	LAMP0020	LAMP0020
21	GLASHALTER	CRIS0006	CRIS0006
22	MITTLERE GLASHALTER	CARP1551	CARP1551
23	GLASHALTER	CARP1550	CARP1550
24	STÜTZE DER ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN	SUPP0344	SUPP0344
25	HALTER GEBLÄSE	SUPP0341	SUPP0341
26	HALTER ABDECKUNG STEUERUNGENI	SUPP0340	SUPP0340
27	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART0260	CART0260
28	HINTERER HEIZWIDERSTAND	RESI0071	RESI0052
29	VORDERER HEIZWIDERSTAND	RESI0137	RESI0069
30	RECHTER HALTER	SUPP0028	SUPP0028
31	BÜCHSE	BOCC0006	BOCC0006
32	FEDER TÜR RECHTS	SPRI0010	SPRI0010
33	FEDER TÜR LINKS	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.4 Ersatzteilliste

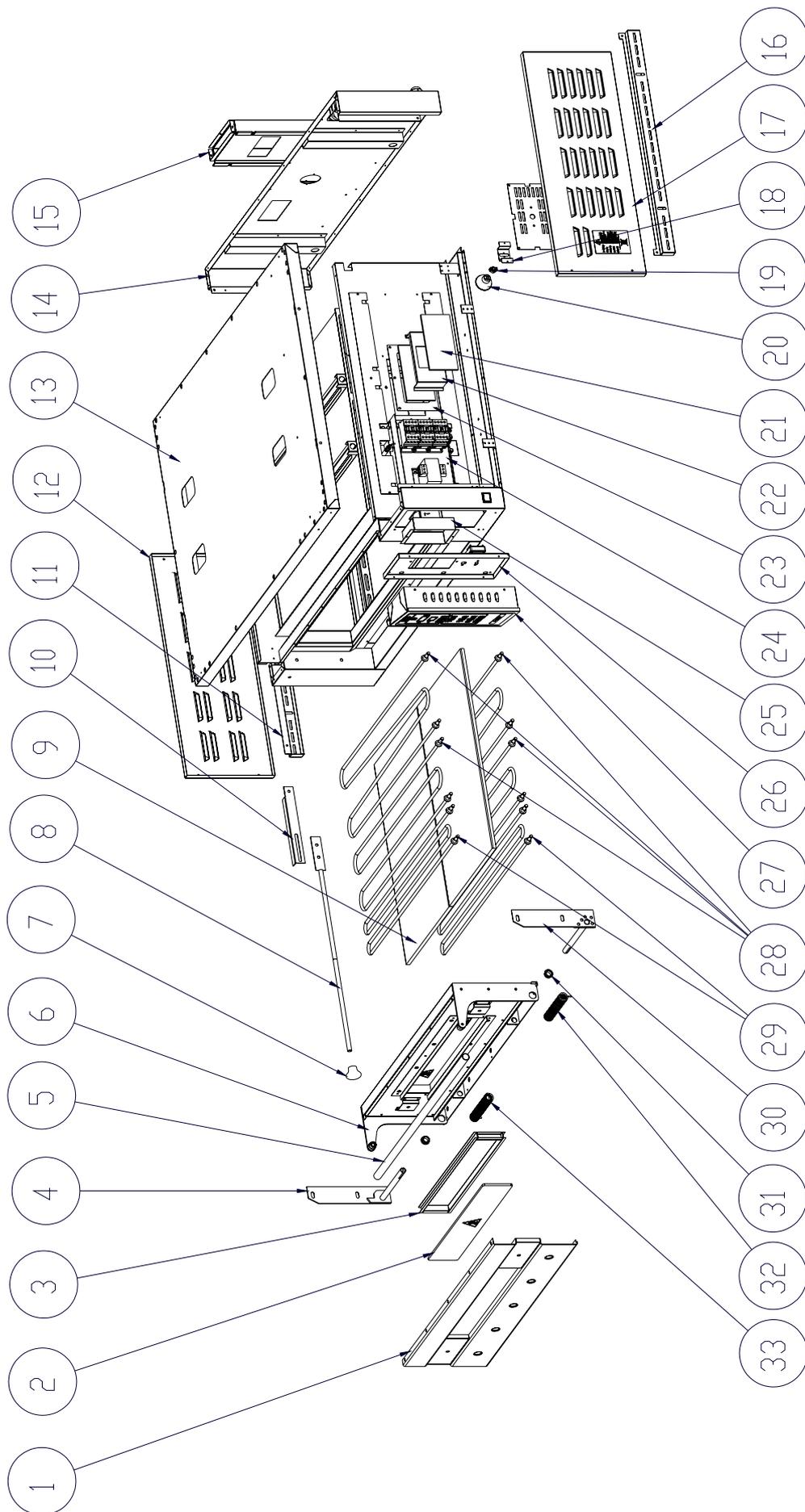


Abb. 9-8 Explosionszeichnung

ELEKTRISCHE TEILE

TERM0020
Sonde FE-COST

ELET0144
Transformator

VENT0024
Kühlgebläse

ELET0432
Schalter 32A

TERM0005
Sicherheitsthermostat

ELET0440
Sicherungsträgerklemme 4 mmq
ELET0204
Sicherung

ELET0462
Erdklemme 10 mmq

ELET0148
Grundelektronikkarte

ELET0149
Drucktastentafel

INTE0010 (nur bei Befeuchter)
Bip-Leuchtschalter grün 0-1

PANN0275
Klebmembran

ELET0138 (nur bei Befeuchter)
Drucktastentafel Befeuchter

VENT0012
Kühlgebläse

VENT0013
Kühlgebläseschutzgitter

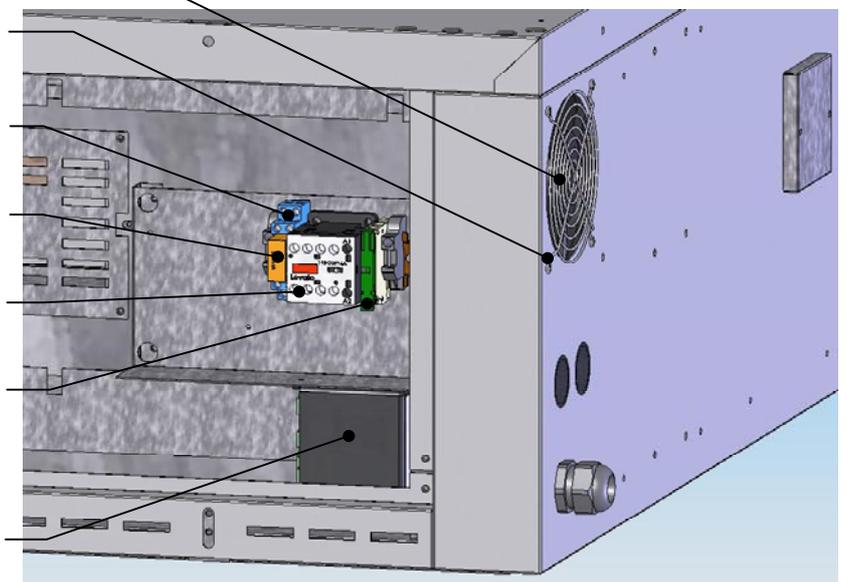
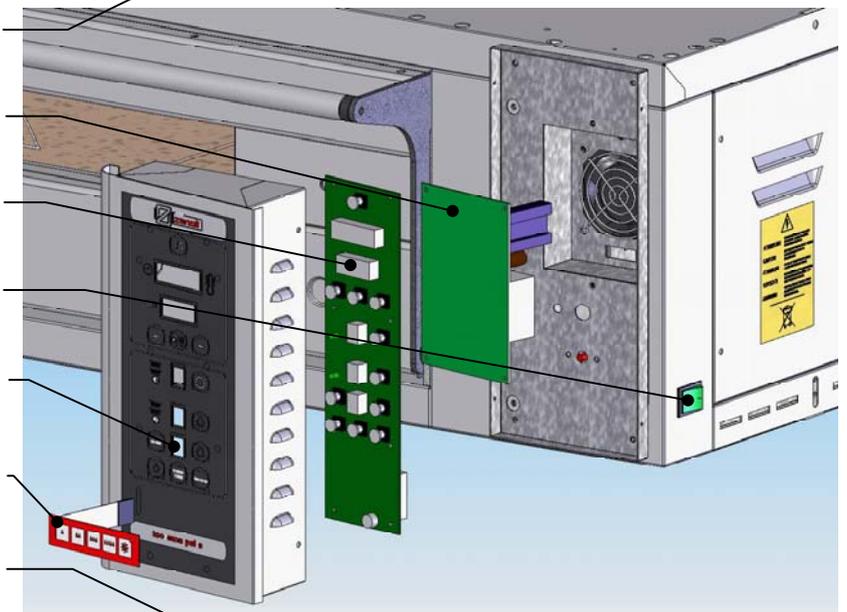
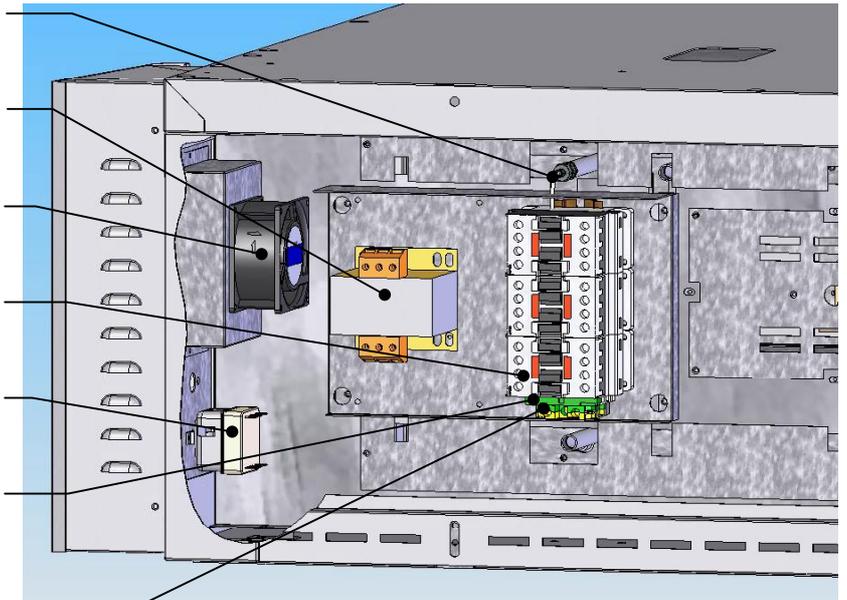
ELET0457 (nur bei Befeuchter)
Relais-Sockel

ELET0456 (nur bei Befeuchter)
Relais 16A

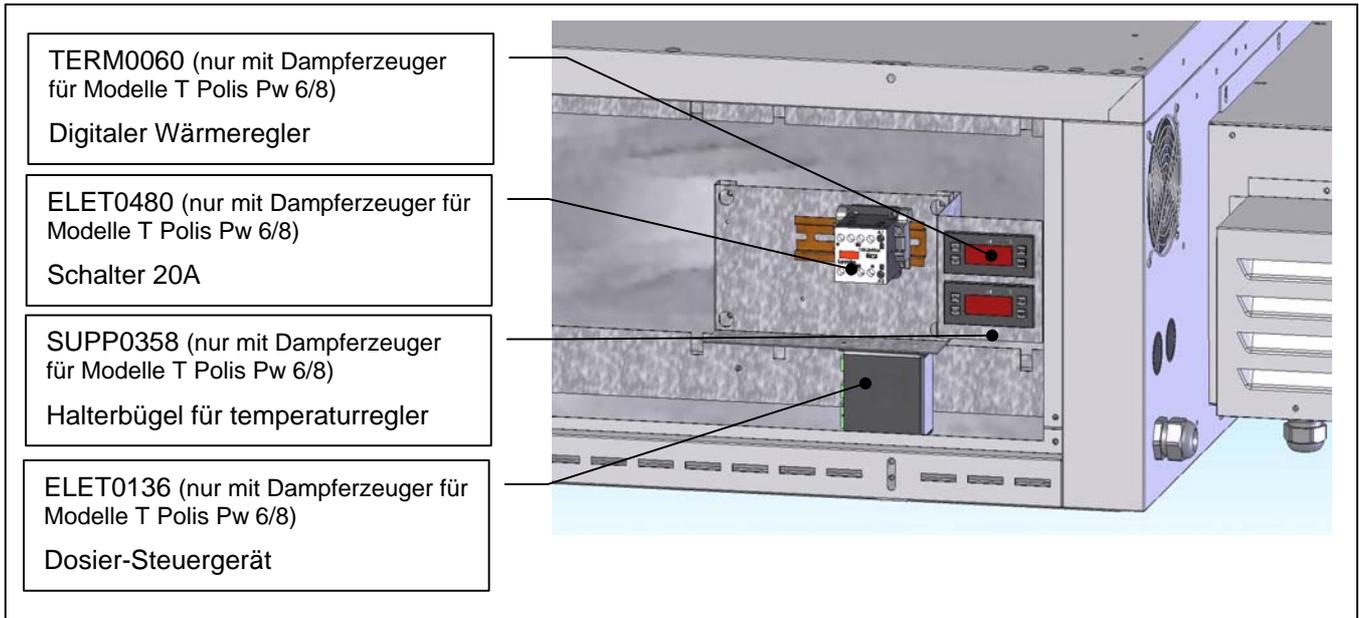
ELET0480 (nur bei Befeuchter)
Schalter 20A

ELET0440 (nur bei Befeuchter)
Sicherungsträgerklemme 4 mmq
ELET0204 (nur bei Befeuchter)
Sicherung

ELET0533 (nur bei Befeuchter)
Dosier-Steuergerät



9. WARTUNG



10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

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



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.

11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Gerät:

Bezeichnung Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modell

Seriennummer

Baujahr

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den E - Normen:

- Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/CE
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/CE

und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Prüfer

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000