



MOD: FTEV40/58-N

Production code : 2SV4411C

05/2024

SYNTHESIS

06/40V ELETTRICO

ATTENZIONE:

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio

WARNING:

Read instructions before using the equipment

ATENCIÓN:

Leer bien las instrucciones antes de usar la máquina

ATTENTION:

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

ACHTUNG:

Vor der Benutzung des Gerätes die Anweisungen lesen.

Manuale di installazione, uso e manutenzione

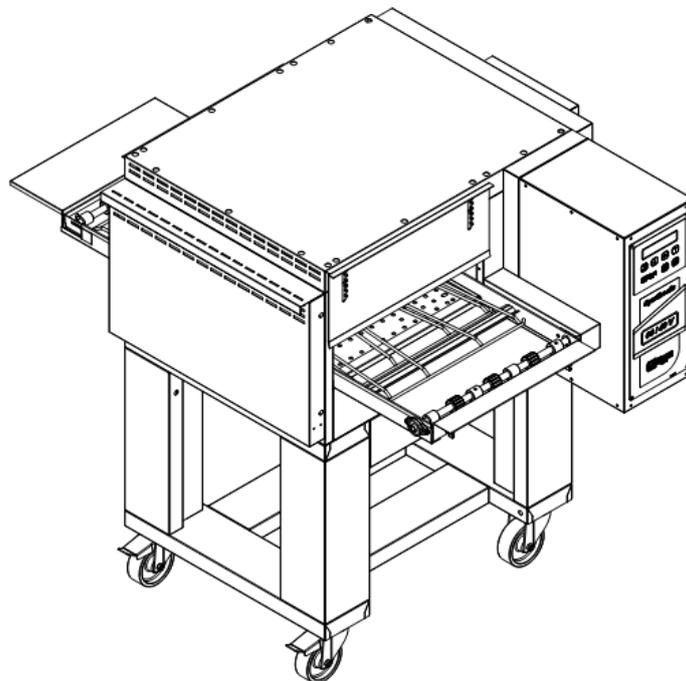
Manual for installation, use and maintenance

Manual de instalación, uso y manutenzione

Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

ISTRUZIONI ORIGINALI
TRANSLATED FROM ORIGINAL INSTRUCTIONS
TRADUCCION DE INSTRUCCIONES ORIGINALES
TRADUIT DES INSTRUCTIONS ORIGINALES
UBERSETZT AUS DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG



SYNTHESIS 06/40V ELETTRICO



L'alimentazione del forno deve essere collegata ad un quadro elettrico dotato di sezionamento dei poli.

The oven supply must be connected to an electrical panel with all poles sectioning.

La alimentación del horno debe estar conectada a un panel eléctrico equipado con el corte de todos los polo eléctrico.

L'alimentation du four doit être reliée à un tableau électrique avec sectionnement de tous les pôles.

Die Stromversorgung des Ofens muss an eine Schalttafel angeschlossen werden, die mit einer Polteilung ausgestattet ist.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da tecnico abilitato.

If the power cable is damaged it must be replaced by authorized personnel.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por personal autorizado.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un operateur autorisé.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. TECHNISCHE MERKMALE	8
3.1. Identifizierung des Produktes	8
3.2. Erfüllung der Richtlinien	8
3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen	8
3.4. Technische Spezifikationen	8
4. INSTALLATION	9
4.1. Kontrolle bei der Lieferung	9
4.2. Wahl des Aufstellungsorts	10
4.3. Handling des Moduls	10
4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil	11
4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen	11
4.6. Elektrischer Anschluss	11
4.7. Rauchgasabzug	12
4.8. Kontrolle vor der Inbetriebnahme	13
5. BETRIEB	14
5.1. STEUERVORRICHTUNG	14
5.2. Betriebszustand des Systems	15
5.2.1. Stillstandzustand.....	15
5.2.2. Betriebszustand	15
5.3. Einstellungen	16
5.3.1. Einstellung der aktuellen Uhrzeit.....	16
5.3.2. Einstellung der Sprache.....	16
5.4. Programmierung	17
5.4.1. Backprogramme	17
5.4.2. Einstellung der Backzeit.....	18
5.4.3. Einstellung der Temperatur.....	18
5.4.4. Leistungsregelung Ober- und Unterhitze.....	19
5.4.5. Economy-Funktion.....	19
5.4.6. Programmierung der Einschaltung.....	21
5.5. Ausschalten des Ofens	22
5.6. Alarme	22
5.6.1. "TEMP 1"	22
5.6.2. "TEMP 2"	23
5.6.3. "TEMP"	23
5.6.4. "NETZBAND"	23
5.6.5. "BATTERIE"	23
6. BEDIENUNG	25
6.1. Bedienungsvorbereitung und erste Einschaltung	25
6.1.1. Einschaltung der Steuervorrichtung	25
6.1.2. Einstellungen und Backstart.....	25
6.1.3. Ausschalten des Ofens	25

7. SICHERHEITSHINWEISE	27
7.1. Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen	27
7.1.1. Hinweise für den Installateur	27
7.1.2. Hinweise für den Benutzer.....	27
7.1.3. Hinweise für den Wärter	28
8. REINIGUNG	29
8.1. Reinigung der abnehmbaren Teile	29
8.2. Reinigung der externen Oberflächen	30
8.3. Reinigung der Backkammer der Öfen	30
9. WARTUNG	31
9.1. Fehlermeldung.....	31
9.2. Sicherheitsthermostat.....	31
9.3. Auswechslung der Batterie	32
9.4. Routinemäßige Wartung	33
9.4.1. Garraum	33
9.4.2. Garraumtür	33
9.4.3. Netzband.....	33
9.4.4. Schaltschrank - Lüftungsmotorfeld	33
10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG	35

TECHNISCHE ANHÄNGE

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

1. EINFÜHRUNG

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

Weitere Vorteile erzielt man angesichts der Tatsache, dass der Ofen **SYNTHESIS** auch der Familie der Heißluftöfen gehört. Dank der Umluft in der Backkammer kann man ein gleichmäßiges und reproduzierbares Backen mit vereinfachten Bedienungsarbeiten seitens des Betreibers bekommen. Der Ofen **SYNTHESIS** ist besonders leistungsfähig, da das Backgut dank der geeigneten Dosierung der Luftumwälzung nicht zu viel getrocknet wird und der richtige Wohlgeruch hat.

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

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

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

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

 Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Geräts auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann. Dieses Handbuch muss das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: Ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher.

Sollte diese Kopie verloren gehen, vernichtet werden und/oder eine digitale Version gewünscht werden, können Sie eine Anfrage an das Unternehmen via E-Mail unter Angabe der Seriennummer und des Gerätetyps an die folgende Adresse schicken: zanolli@zanolli.it.

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

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

Der **Abschnitt 3** enthält die Referenznormen des Backofens und die Hinweise für seine korrekte Bedienung.

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

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

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

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

 Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.

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

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

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

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

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

3. TECHNISCHE MERKMALE

3.1. Identifizierung des Produktes

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

3.2. Erfüllung der Richtlinien

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

2014/35/EG Niederspannung

2014/30/EG elektromagnetische Kompatibilität

2006/42/EG Maschinen

2011/65/EG RoHS 2;

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

3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen

Der Ofen Synthesis wurde für das Backen von Pizza und Gastronomieprodukten entworfen. Diese Art von Geräten ist für eine geschäftsmäßige Nutzung vorgesehen, wie z.B. die Nutzung in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Fleischereien etc., jedoch nicht für eine fortlaufende Massenproduktion von Speisen.

Die vom normalen Einsatz vorgesehenen Arbeitsvorgänge der Backmodule sind das Einführen und Herausnehmen der Produkte aus der Backkammer, die Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des gesamten Gerätes.

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

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

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

3.4. Technische Spezifikationen

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

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

4. INSTALLATION

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

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

4.1. Kontrolle bei der Lieferung

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Wahl des Aufstellungsorts

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

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

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

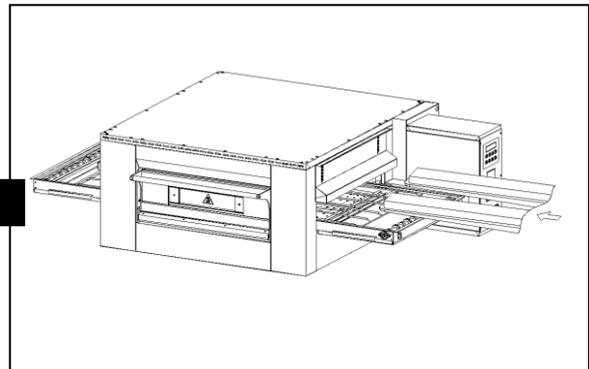
Während des Ofenbetriebs erzeugen die Backöfen Dampf und Gerüche, die die Gesundheit herum gefährden kann.

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

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

4.3. Handling des Moduls

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



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

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

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

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

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

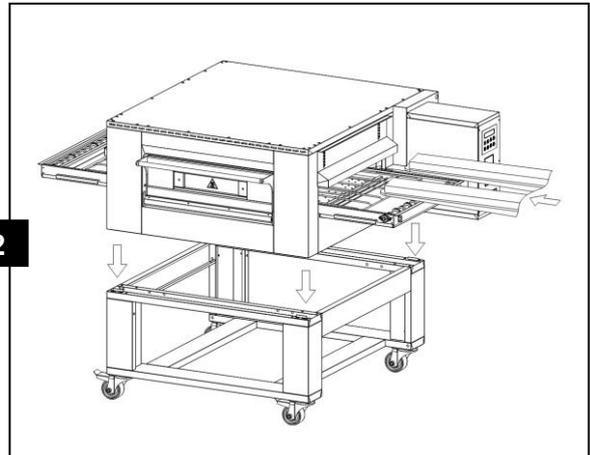
4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil

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

4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen

⚠ **FÜR DIE MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLIEGBAREN MODULE SIEHE ANHANG B.**

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



4.6. Elektrischer Anschluss

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

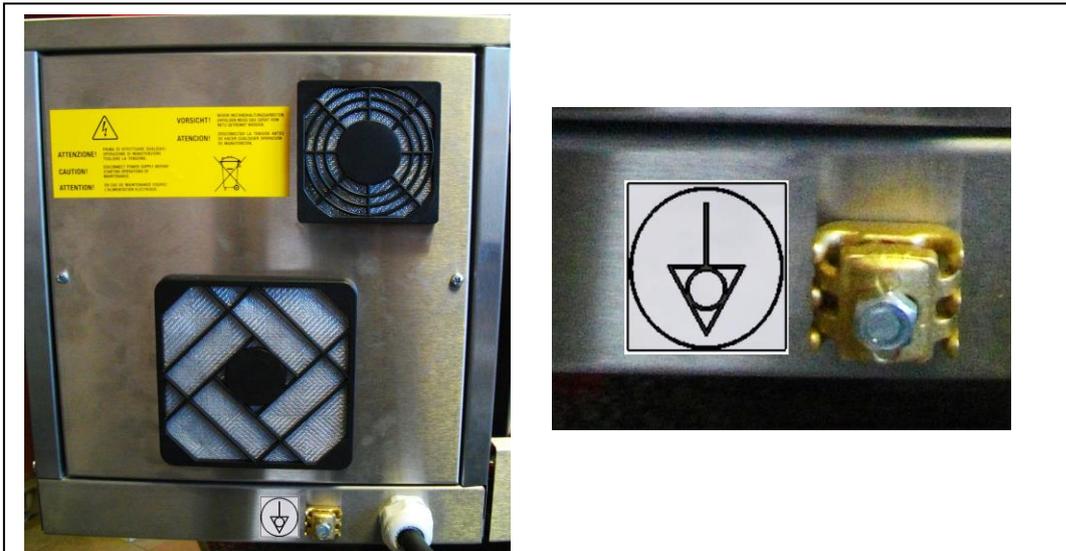
⚠ Die Geräte sind einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben (siehe Anhang A).

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

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

⚠ **Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.**

Die folgende Abbildung zeigt das Identifikationssymbol und die Position der Potentialausgleichklemme auf dem Ofen.



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

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

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

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

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

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

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

4.7. Rauchgasabzug

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

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

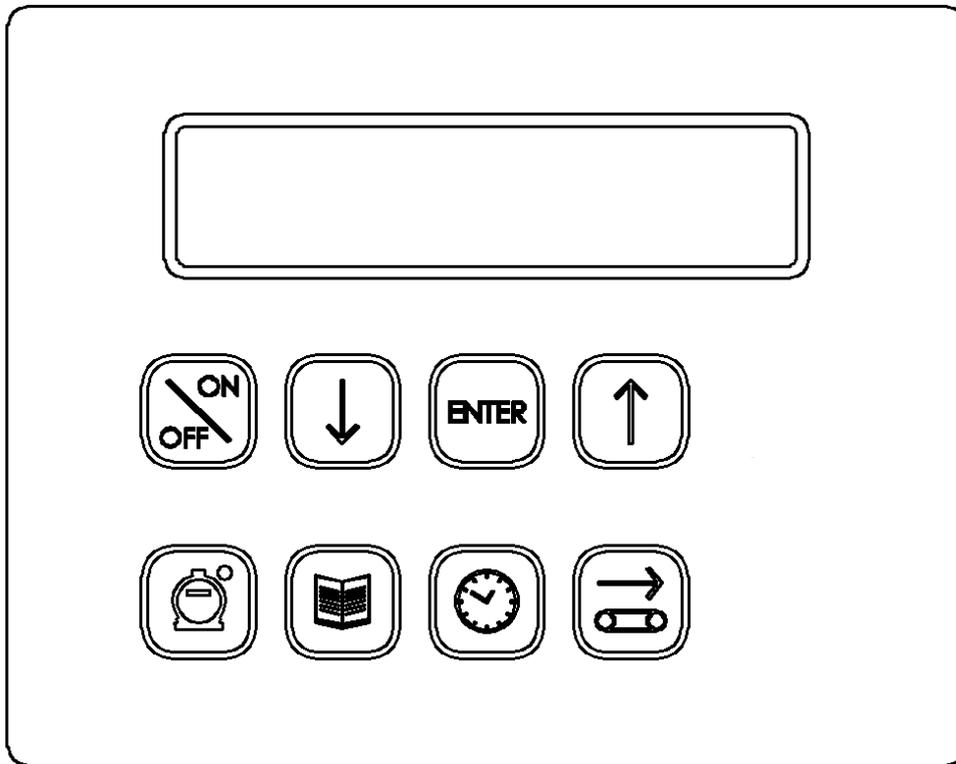
4.8. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

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

- Montage der eventuell abmontierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Steuervorrichtung;
- Prüfung und Zweckmäßigkeit der Ventilations- und Belüftungsöffnungen des Raums;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Abzugshaube, falls vorhanden.

5. BETRIEB

5.1. STEUERVORRICHTUNG



Taste Ofen Ein-/Ausschalten



Taste Verringerung des Parameterwerts



Taste Zugriff auf Programmierung



Taste Erhöhung der Parameterwerte



Taste Start/Stopp Netzband



Taste Aktivierung/Deaktivierung der automatischen Einschaltung



Funktionstaste Economy



Taste Einstellung Backprogramm

5.2. Betriebszustand des Systems

5.2.1. Stillstandzustand

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

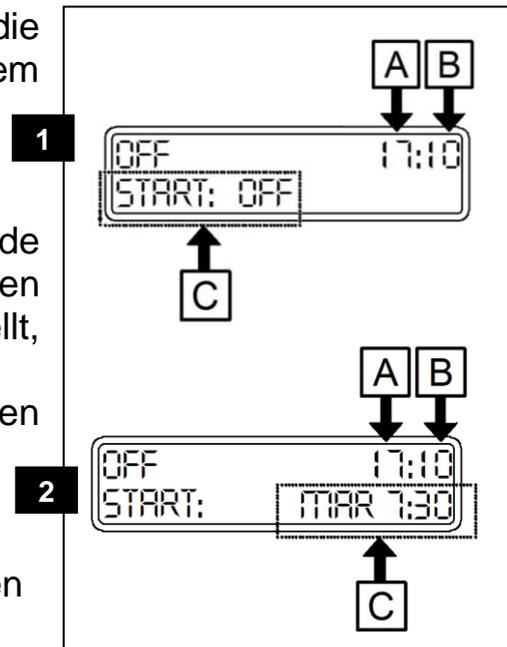
Das Display zeigt "OFF", die aktuelle Stunde und Tag und Stunde der nächsten automatischen Einschaltung (wenn eingestellt, Abb. 2).

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

A = aktuelle Stunde

B = aktuelle Minute

C = Tag, Stunde, Minute der automatischen Einstellung



5.2.2. Betriebszustand

Bei ausgeschaltetem Ofen ist auch die Hintergrundbeleuchtung des Displays aus.

Sie wird bei Aktivierung der Programmierung einschalten.

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

A = Backtemperatur (°C)

B = Eingestelltes Programm

C = Backzeit (Minuten : Sekunden)

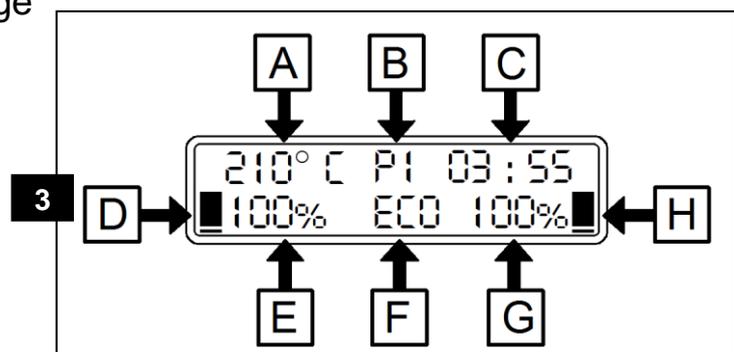
D = Betriebsanzeige Widerstand Oberhitze

E = Leistung Oberhitze (%)

F = Wenn ein, Funktion Economy aktiv

G = Leistung Unterhitze (%)

H = Betriebsanzeige Widerstand Unterhitze.



5.3. Einstellungen

5.3.1. *Einstellung der aktuellen Uhrzeit*

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

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

Auf dem Display erscheint (Abb. 4):

- A = aktueller Tag
- B = aktueller Monat
- C = aktuelles Jahr
- D = aktuelle Stunde
- E = aktuelle Minute

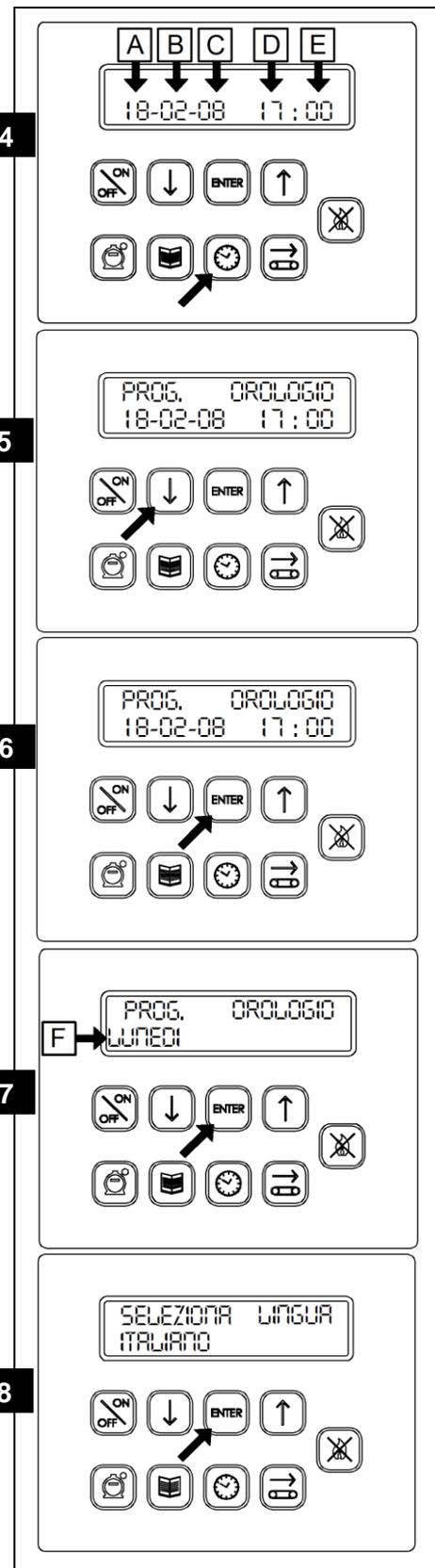
Ein Cursor zeigt welches Datum in der korrigierenden Phase liegt. Die Taste  drücken, um den Tag, den Monat, das Jahr, die Stunde oder die Minuten zu ändern. Dann kann der Wert durch die Betätigung der Tasten zur Erhöhung oder Verminderung geändert (Abb. 5) e und dann durch das erneute Drücken der Taste  bestätigt werden. Dadurch gelangt man zum folgenden Datum (Abb. 6).

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

Auf dem Display erscheint (Abb. 7):
F = aktueller Tag der Woche.

5.3.2. *Einstellung der Sprache*

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



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

Das Verfahren für Änderung und Bestätigung ist ähnlich wie jenes für die Uhreinstellung.

Bei der Bestätigung, verlässt man die Programmierungsphase und kehrt man zum vorherigen Zustand zurück.

5.4. Programmierung

5.4.1. Backprogramme

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

1. Backzeit (Minuten : Sekunden)
2. Einstelltemperatur (°C)
3. Leistung der Widerstände Oberhitze in Prozent
4. Leistung der Widerstände Unterhitze in Prozent.

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

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

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

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

überzugehen, die Taste  drücken (Abb. 10).

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

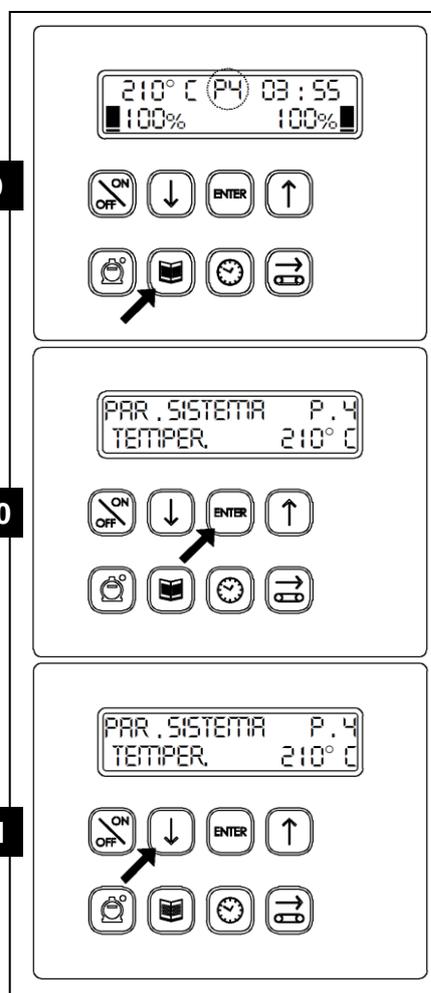
Das Programm, das gerade geändert wird, wird immer oben rechts auf dem Display angezeigt.

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

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



9



10

11

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

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

Die Programmierungsfolge lautet wie folgt:

1. Backzeit
2. Temperatur
3. Leistung Oberhitze
4. Leistung Unterhitze.

5.4.2. *Einstellung der Backzeit*

Die gewünschte Backzeit wird direkt vom Benutzer eingestellt. Die entsprechende Netzbandvorschubgeschwindigkeit wird denn automatisch von der Elektronikkarte gesteuert.

Bei der Einschaltung des Ofens steht das Netzband still und die Backzeit blinkt auf der Anzeige.

Um die Bandbewegung zu aktivieren, die Taste zum Start/Stopp des Netzbandes drücken (Abb. 12).

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

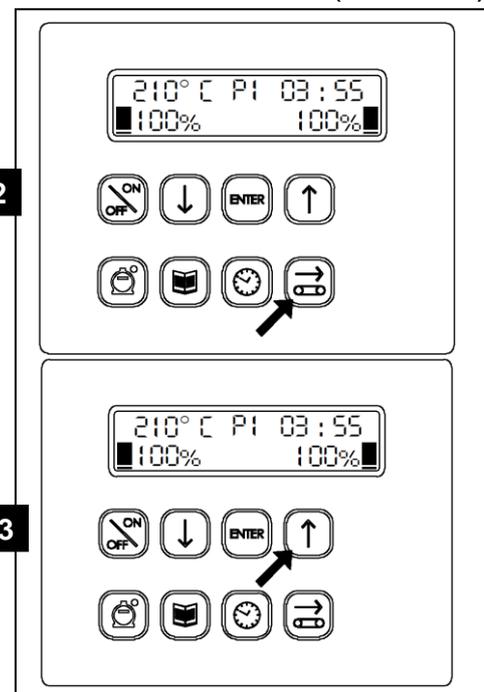
Wenn das Netzband still steht, blinkt die Backzeit.

Zur Einstellung der Backzeit, den **12** Abschnitt 5.4.1. nachsehen.

5.4.3. *Einstellung der Temperatur*

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

Zur Einstellung der Temperatur, den **13** Abschnitt 5.4.1. nachsehen.



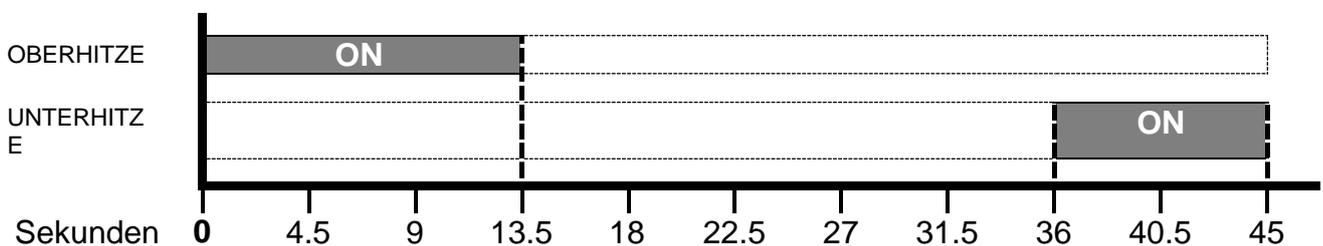
5.4.4. Leistungsregelung Ober- und Unterhitze

Die Erhitzung erfolgt durch Modulieren der Einschaltung der Widerstände für Ober- und Unterhitze je nach Leistung in Prozent, die für jeden Bereich wie in Folge beschrieben programmiert werden.

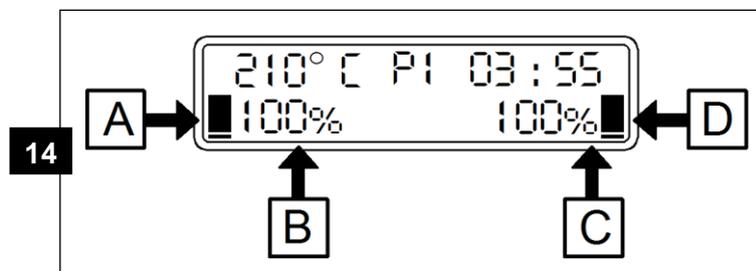
Die Modulation umfasst die Einschaltung des Widerstands für die angegebene Zeit in Prozent im Rahmen von 45 Sekunden. Wenn also zum Beispiel der Wert 20% eingegeben wird, so werden die Widerstände alle 45 Sekunden zyklisch für 9 Sekunden eingeschaltet.

Um die gleichzeitige Einschaltung der Widerstände zu verhindern, werden die Widerstände für die Oberhitze im ersten Teil des Zeitraums aktiviert, während die Widerstände für die Unterhitze im letzten Teil aktiviert werden.

Wenn also zum Beispiel 30% bei Oberhitze und 20% bei Unterhitze eingegeben werden, so folgt der Betriebszyklus dem folgenden Schema.



Der Prozentsatz für die Einschaltung der beiden Widerstände wird auf dem Display angezeigt (B = % OH, C = % UH)



Wenn eine Gruppe von Widerständen eingeschaltet ist, leuchten am Display die Anzeige A für Oberhitze und die Anzeige D für Unterhitze auf.

Wenn der Wert 0% eingegeben wird, schaltet sich die entsprechende Gruppe von Widerstände nie ein.

Zur Einstellung der Leistungsparameter für Ober- und Unterhitze sowie Backzeit siehe Absatz 5.4.1.

5.4.5. Economy-Funktion

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

Dies bedeutet eine Energieeinsparung und somit auch einen wirtschaftlichen Vorteil.

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

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

Für den Zugriff auf die Programmierung der Economy-Funktion: Bei eingeschaltetem Ofen die Taste  für 5 Sekunden drücken (Abb. 15).

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

Zum Ändern des Wertes die Tasten  und  (Abb. 16) betätigen.

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

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

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

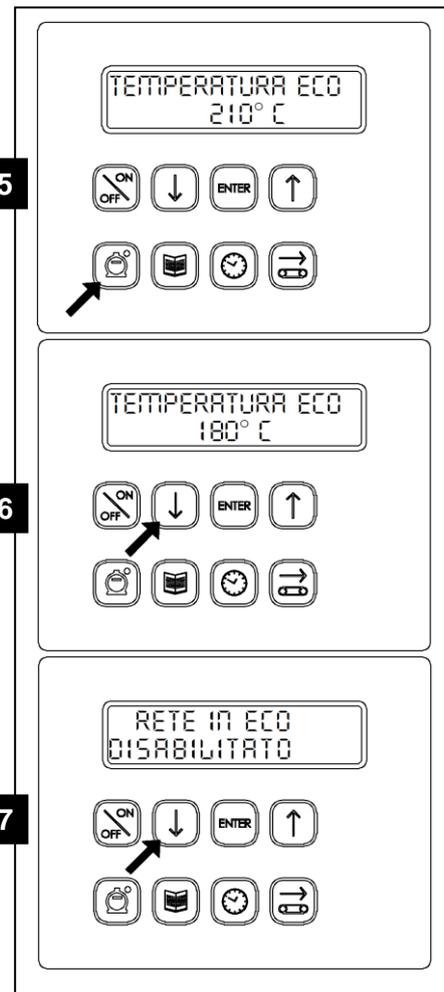
Während der Programmierung werden die Tasten   und  deaktiviert. Mit der Taste  verlässt man die Programmierung.

Die Programmierungsfolge lautet wie folgt:

1. Öko-Temperatur

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

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



5.4.6. Programmierung der Einschaltung

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

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

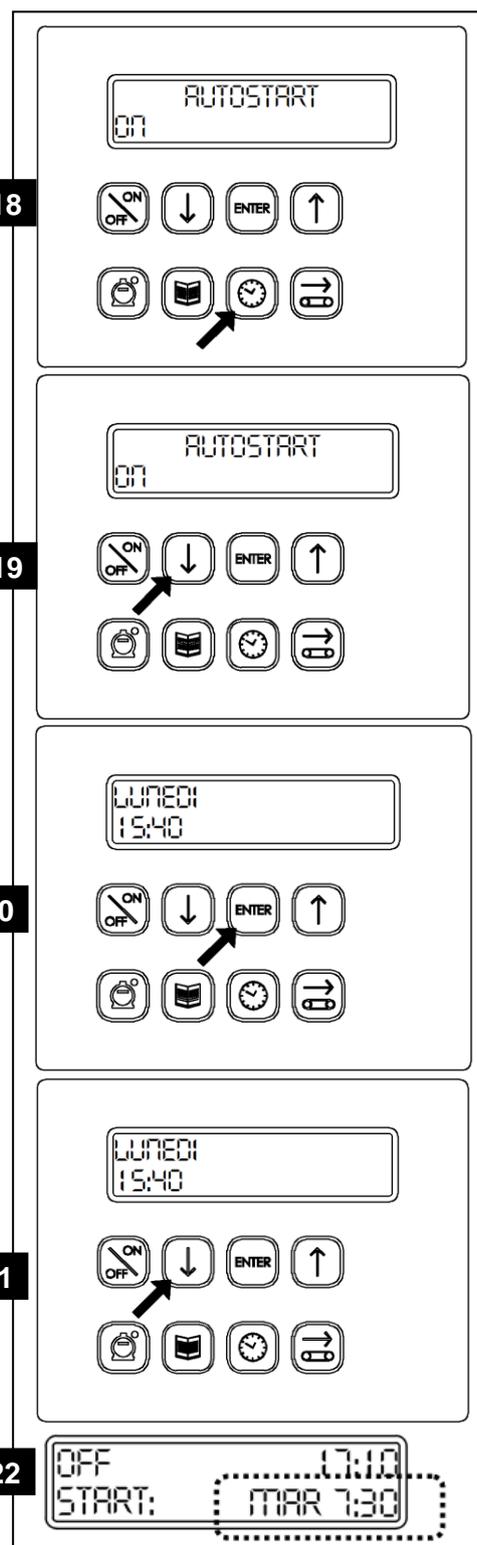
Zur Programmierungsaktivierung -oder Deaktivierung muss man die Taste zur Erhöhung oder Verminderung betätigen

Nach der Aktivierung und dem Drücken der Taste  erscheinen der erste Tag der Woche und die Ziffern der Stunden und Minuten (Abb. 20).

Zum Wahl der Einschaltungsstunde, den blinkenden Cursor unter die Ziffern der

Stunden mittels der Taste  positionieren und dann die Tasten zur Erhöhung und Verminderung für die Einstellung des entsprechenden Werts drücken (Abb. 21).

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



Durch das erneute Drücken der Taste  kommt man zu den Minuten und durch ein weiteres Drücken der Taste  wird der Cursor unter den Wochentag zurückgebracht (Abb. 20). Um zum folgenden oder vorherigen

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

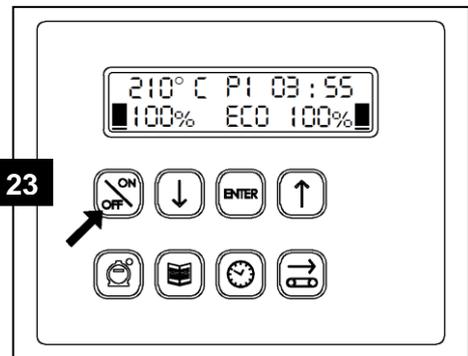
Nach der Einstellung, die Taste  drücken und etwa 5 Sekunden warten. Die Daten werden automatisch gespeichert und man kehrt zu den vorherigen Funktionen zurück.

Zum Beweis der Einschaltungsaktivierung erscheinen der Tag und die Stunde der folgenden Einschaltung bei inaktivem Zustand auf dem Display (Abb. 22). Bei deaktivierter Einschaltung erscheint die Anschrift "Off" anstelle des Tags und der Stunde.

5.5. Ausschalten des Ofens

Zum Ausschalten des Ofens, die Taste  (Abb. 23) drücken.

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



Während der Ausschaltungsphase bleibt die Hintergrundbeleuchtung ein und die Schrift "OFF" blinkt. Bei dieser Phase ist es möglich, den Ofen einzuschalten und die Bandbewegung zu starten oder zu stoppen.

Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, sich vergewissern, dass die Anzeige genau den Tag und die Stunde der Einschaltung angibt oder, wenn die automatische Einschaltung nicht gewünscht ist, die Anschrift "Start: off".

5.6. Alarme

Der Betrieb des Ofens wird dauernd kontrolliert. Beim Störfall wird eine Alarmprozedur aktiviert.

5.6.1. "TEMP 1"

Wenn die von der Sonde 1 gemessene Temperatur die 350 °C überschreitet oder bei Störung der Sonde, wird der Temperaturwert auf dem Display von der blinkenden Schrift "TEMP 1" ersetzt und eine intermittierende Sirene ertönt.

Die Sirene kann durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

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

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

5.6.2. **“TEMP 2”**

Wenn die von der Sonde 2 gemessene Temperatur die 450 °C überschreitet oder bei Störung der Sonde, wird der Temperaturwert auf dem Display von der blinkenden Schrift “TEMP 2” ersetzt und eine intermittierende Sirene ertönt.

Die Sirene kann durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

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

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

5.6.3. **“TEMP”**

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

Die Sirene kann durch Drücken der Taste  abgestellt werden.

 Es ist notwendig, die Betriebsfähigkeit von Fachtechnikern wiederinstandzusetzen.

5.6.4. **“NETZBAND”**

Wenn der Netzbandantriebsmotor defekt ist oder von ihm Fehlermeldungen kommen, erscheint ein Alarmsignal auf dem Display mit der blinkenden Anschrift “BAND” und die Sirene ertönt auf intermittierende Weise.

Dies bedeutet, dass die Backzeit der eingestellten Backzeit nicht entspricht und dann ist es notwendig, die Betriebsfähigkeit wiederinstandzusetzen.

5.6.5. **“BATTERIE”**

Wenn die an der Basis-Elektronikkarte anwesende Pufferbatterie erschöpft ist, wird eine Alarmmeldung am Display mit der blinkenden Aufschrift “BATTERIE” ausgelöst und die akustische

Alarmmeldevorrichtung auf intermittierende Weise ertönen. Um die Batterie auszuwechseln, im Abschnitt 8.3.

6. BEDIENUNG

⚠ Während oder nach dem Backen erreichen die Ofenflächen gefährliche Temperaturen. Das Symbol  weist auf diese Gefahr hin. Diese Oberflächen nie berühren. Nur den entsprechenden Griff verwenden.

6.1. Bedienungsvorbereitung und erste Einschaltung

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

6.1.1. Einschaltung der Steuervorrichtung

Beim Drücken der Taste On/Off (Abb.1) schalten der Ventilator und die Heizwiderstände ein.

6.1.2. Einstellungen und Backstart

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

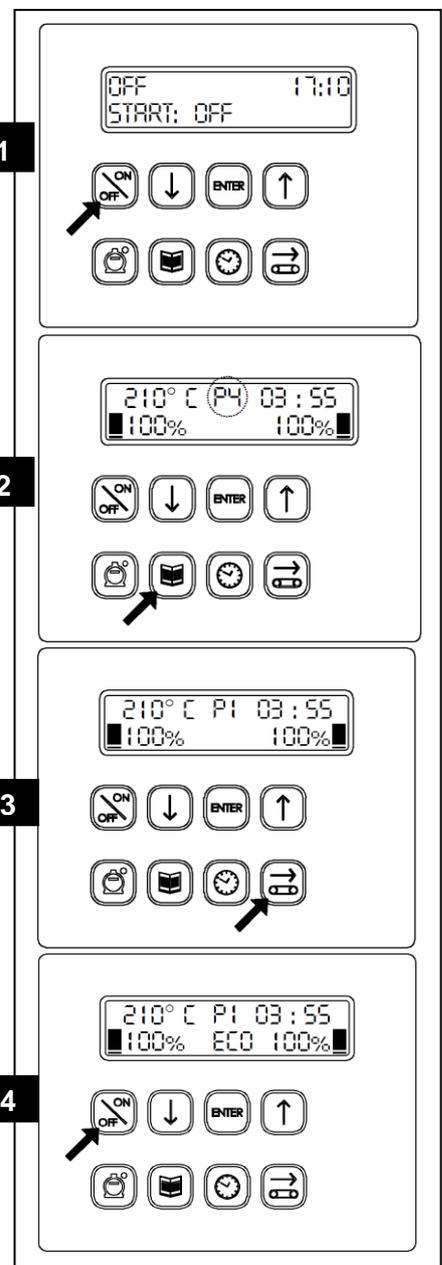
Nach Einstellung der gewünschten Backzeit und Temperatur, die Bandbewegung mittels der Taste (Abb. 3) aktivieren.

6.1.3. Ausschalten des Ofens

Am Ende jedes Arbeitstags die Taste  (Abb. 4) drücken.

Die Aufheizung schaltet aus, der Umluftventilator und das Netzband, falls aktiviert, werden weiter laufen bis die Temperatur unter 150 C gefallen ist. Dann erregt der Hauptfernswitcher, um die Karte gespeist für die Funktionen Uhr und programmierte Einschaltung zu lassen.

Bei der Ausschaltungsphase bleibt die Hintergrundbeleuchtung ein und die Aufschrift "OFF" blinkt. Bei dieser Phase ist es möglich, den Ofen einzuschalten und die Bandbewegung zu starten oder zu stoppen.



Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, sich vergewissern, dass das Display den Tag und die Stunde der gewünschte Einschaltung genau angibt oder, wenn man die automatische Einschaltung nicht möchte, dass die Aufschrift „Off“ erscheint.

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

7. SICHERHEITSHINWEISE

7.1. Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen

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

Keine Zubehörteile installieren, die nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

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

7.1.1. *Hinweise für den Installateur*

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

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

7.1.2. *Hinweise für den Benutzer*

Die Umgebungsbedingungen am Installationsort des Backofens müssen folgende Merkmale aufweisen:

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

Ferner muss der Benutzer:

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

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

 **WARNUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, keine Flüssigkeiten (oder Lebensmittel, die durch Erhitzen flüssig werden) über das vom Behälter zugelassene Maß einfüllen.

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

 **Bei Brand keine Feuerlöscher mit flüssigen Löschmitteln, sondern nur Pulverfeuerlöscher benutzen.**

7.1.3. Hinweise für den Wärter

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

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

8. REINIGUNG

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

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

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

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

⊘ Keinen Dampfreiniger benutzen.

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

⊘ Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel benutzen.

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

8.1. Reinigung der abnehmbaren Teile

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

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

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

8.2. Reinigung der externen Oberflächen

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

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

8.3. Reinigung der Backkammer der Öfen

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

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

Die Reinigungsarbeiten müssen je 200 Betriebsstunden durchgeführt werden.

9. WARTUNG

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

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

9.1. Fehlermeldung

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

9.2. Sicherheitsthermostat

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

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

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

 Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle von schweren Störungen auslöst, vor dem erneuten Start des Ofens eine sorgsame Kontrolle und ggf. die notwendigen Reparaturen durchführen.

9.3. Auswechslung der Batterie

Die Anzeige der Meldung "BATTERIE" auf dem Display weist darauf hin, dass die Pufferbatterie der Elektronikarten erschöpft und auszuwechseln ist. Die angezeigte Meldung wird vom einen akustischen

Alarm gefolgt. Um den Alarm abzustellen, die Taste  drücken.

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

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

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

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

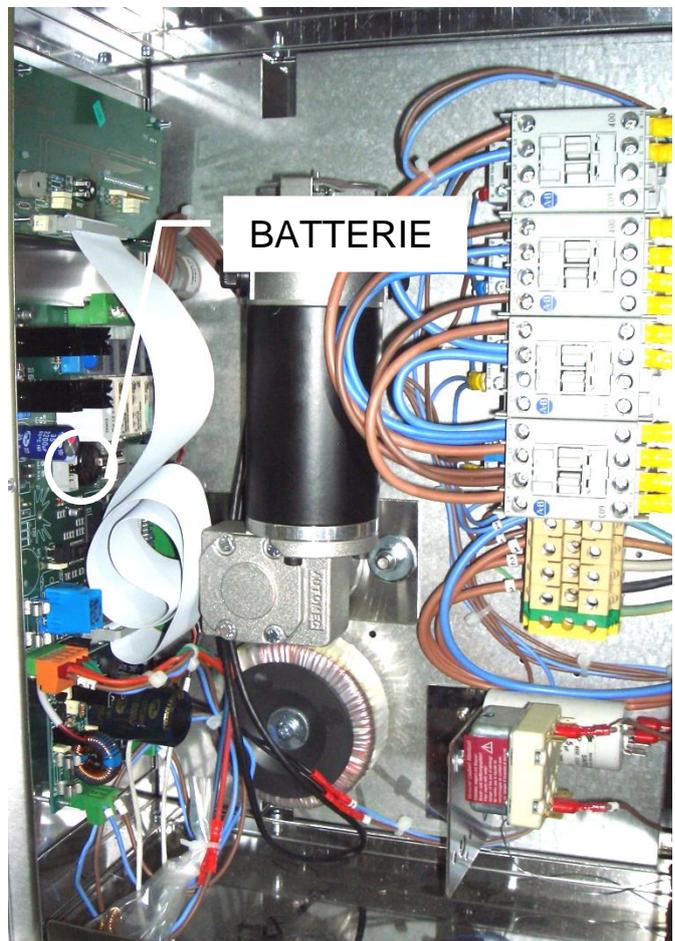


Abb. 9.1 Schalttafel, Stellung der BATTERIE.

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

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

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

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

9.4. Routinemäßige Wartung

Nachfolgend finden Sie eine Reihe von Anweisungen für die Kontrolle und routinemäßige Wartung des Geräts, die je nach Einsatz und Sauberkeit des Ofens in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden sollten.

9.4.1. Garraum

Die gewöhnliche Reinigung des Garraumes besteht in der oberflächlichen Reinigung der Komponenten des Garraums der Öfen und der Überprüfung des äußeren Sauberkeitszustandes der Diffusoren;

Die gründlichere Reinigung des Garraumes besteht in der Reinigung des gesamten Garraumes mit Entfernung aller inneren Elemente desselben (Netzrahmen und Diffusoren). Siehe Abschnitt 8.3.

9.4.2. Garraumtür

Wenn der Ofen mit einer Ofentür ausgestattet ist, überprüfen Sie den Schließ- und Betriebszustand.

Sollte die Ofentür geräuschvoll sein und beim Öffnen/Schließen nicht glatt gleiten, entfernen Sie die Schmutzansammlung zwischen den Buchsen und Türklammern von außen mit Hilfe einer Bürste; schmieren Sie dann die Messingbuchsen.

Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Glasscheibe, die Funktion der Federn und das Spiel der Messingbuchsen.

9.4.3. Netzband

Überprüfen Sie die Spannung des Netzes, den Verschleiß und die Ausrichtung und stellen Sie, falls notwendig, mit Hilfe des Netzspanners am Eingang des Ofens die Spannung nach.

Überprüfen und reinigen Sie das Netz.

Überprüfen Sie den Verschleißzustand der Buchsen der Netzspannwelle (Einlaufbereich des Ofens).

Fahren Sie mit der Schmierung der Buchsen der Netzspannwelle (Ofeneinlaufbereich) und der Lager der Netzantriebswelle fort.

9.4.4. Schaltschrank - Lüftungsmotorfeld

Staub, Mehl und Schmutz können sich im Schaltschrank, in dem sich die elektrischen Komponenten befinden, ansammeln. Zu diesem Zweck ist es ratsam, das Gerät zu prüfen und es gegebenenfalls mit einem Staubsauger und/oder Druckluft zu reinigen. An den schwierigsten Stellen behelfen Sie sich mit einer weichen Bürste.

Überprüfen Sie auch:

- ob die Befestigungsschrauben der elektrischen Leistungsanschlüsse aller Fernschalter und elektrischen Anschlüsse fest angezogen sind; sollte dies nicht der Fall sein, fahren Sie mit dem Anzug fort;
- den Verschleiß der Getriebemotorkohlen;
- den Betrieb/die Reinigung des Kühlgebläses;
- im Bereich des Lüftungsmotors, die Steuerung und Sauberkeit der Motoren;
- die Sauberkeit der Leitungen des Druckschalters (Schwebestaub).

10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlungsmitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw. verschieben. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen. Bei der Verschrottung die Teile gemäß den geltenden Bestimmungen am Entsorgungsort trennen. Auf keinen Fall in der Umwelt zerstreuen.



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

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

SYNTHESIS 06/40 VE

Allegati tecnici

Technical enclosures

Anexos técnicos

Fichiers techniques joints

TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche Synthesis 06/40 VE

A. Technical specifications Synthesis 06/40 VE

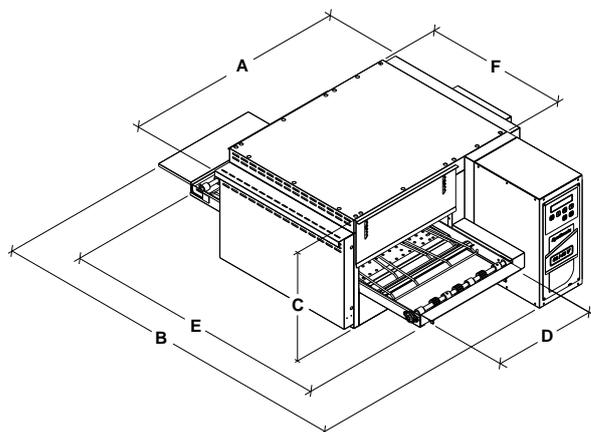
A. Especificaciones técnicas Synthesis 06/40 VE

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Weight	<i>Peso</i>	105 kg
Dimensioni esterne (AxBxC)	Overall dimensions (AxBxC)	Dimensiones externas (AxBxC)	980x1300x440 mm
Larghezza rete (D)	Conveyor width (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	400 mm
Lunghezza rete (E)	Conveyor length (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1070 mm
Lunghezza camera (F)	Chamber length (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	580 mm
Utile camera	Chamber usage area	<i>Útil cámara</i>	95 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	10-8,5 (30-25 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase Three-Phase Trifásica
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz
Synthesis 06/40 VE Power			
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	7,4 + 0,44 kW
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	22,6 A
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	13 A
Synthesis 06/40 VE Normal			
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	6 + 0,44 kW
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	18 A
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	10,5 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolarsin enchufe</i>
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m
Sezione conduttori	Wire section	<i>Sección conductores</i>	4/10 mm ²
Controllo temperatura	Temperature control	<i>Control temperatura</i>	Elettronico computerizzato Electronic computerized <i>Electrónico computerizado</i>
Unità di misura temperatura	Temperature measuring unit	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
Massima temp. impostabile	Maximum possible temperature	<i>Máxima temperatura configurable</i>	320 °C
Segnalazione errori	Errors indicator	<i>Señalizaciones errores</i>	Mediante display e segnalazione acustica By means of display and acoustic alarm <i>Mediante display y señalación acústica</i>
Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales			
Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel

A. Spécifications techniques Synthesis 06/40 VE

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN SYNTHESIS 06/40 VE

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	105 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AxBxC)	980x1300x440 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	400 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1070 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	580 mm
Utile chambre	NUTZBEREICH KAMMER	95 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	10-8,5 (30-25 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG
Tension	SPANNUNG	230 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz
Synthesis 06/40 VE Power		
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	7,4 + 0,44 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	22,6 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	13 A
Synthesis 06/40 VE Normal		
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	6 + 0,44 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	18 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	10,5 A
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLIGES STECKERLOSES KABEL
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	4/10 mm ²
Contrôle température	TEMPERATURKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
Température max. programmable	MAXIMAL EINSTELLBARE TEMPERATUR	320 °C
Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON
Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN		
Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel



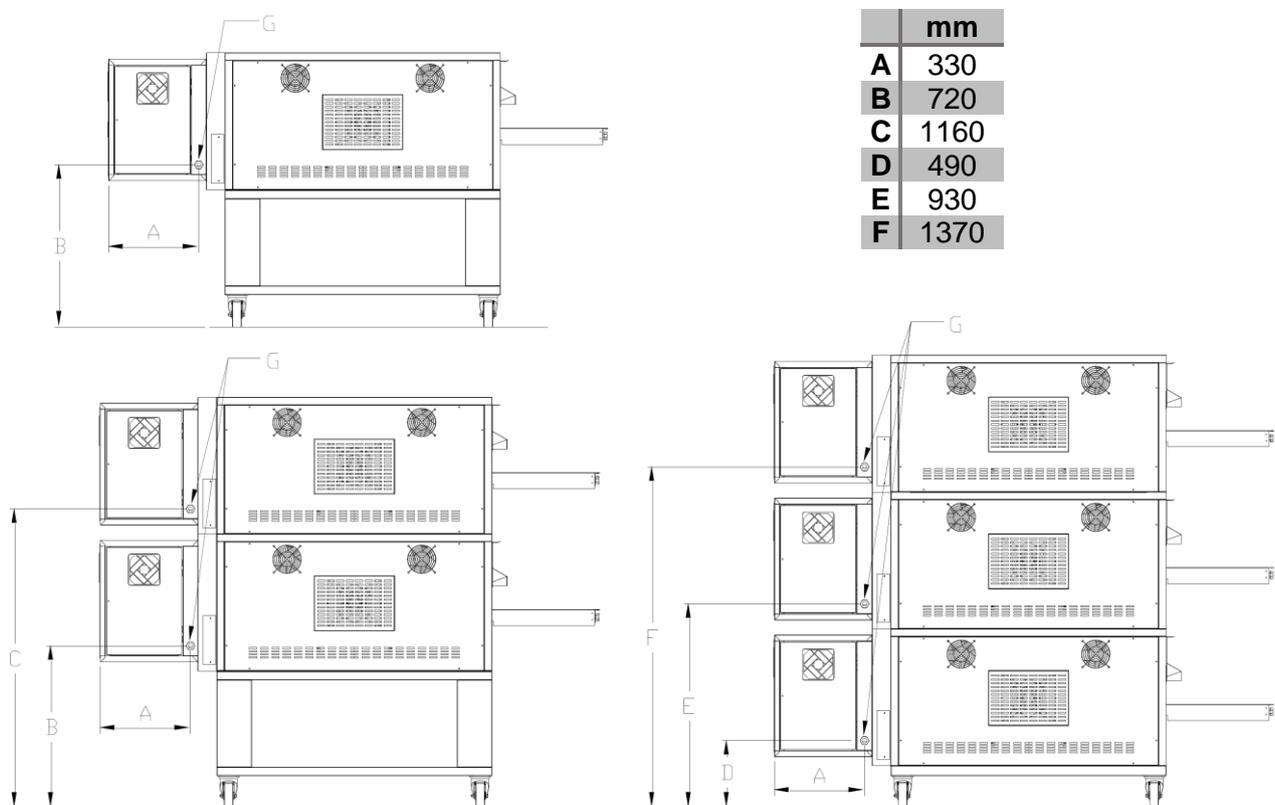
B. Allacciamenti alimentazione elettrica, alimentazione gas e scarico fumi per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

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

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

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

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



G	Ingresso alimentazione elettrica	Entry point for power supply	<i>Ingreso alimentación eléctrica</i>	Entrée alimentation électrique	EINGABE STROMSPEISUNG
----------	---	------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

C.1. Schema elettrico Synthesis 06/40 VE

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Variante collegamento potenza Synthesis 06/40 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Wiring diagram Synthesis 06/40 VE

(400 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. Variant power connection Synthesis 06/40 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Squema eléctrico Synthesis 06/40 VE

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. Variante conexión potencia Synthesis 06/40 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Schéma électrique Synthesis 06/40 VE

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Variante connexion puissance Synthesis 06/40 VE

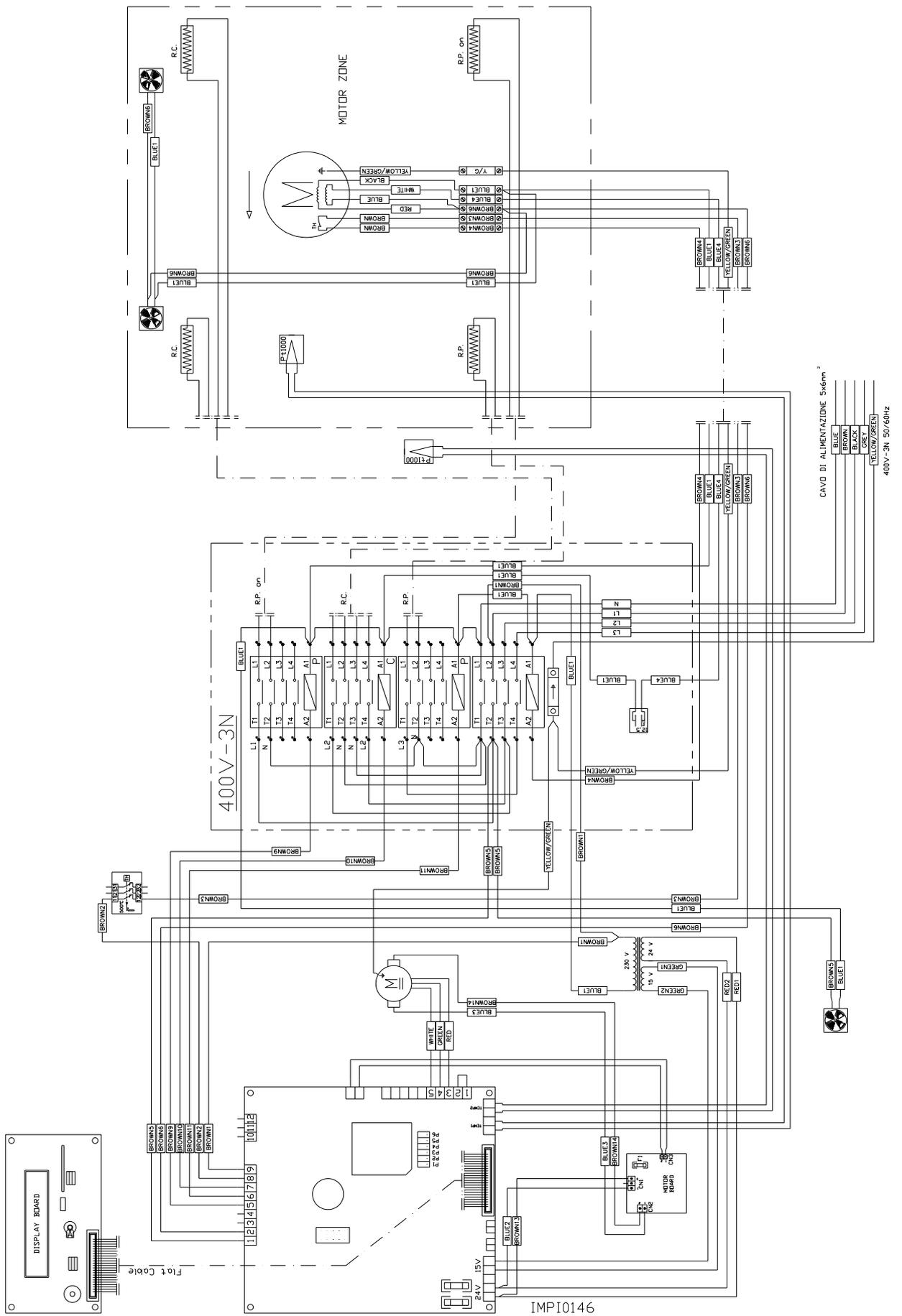
(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

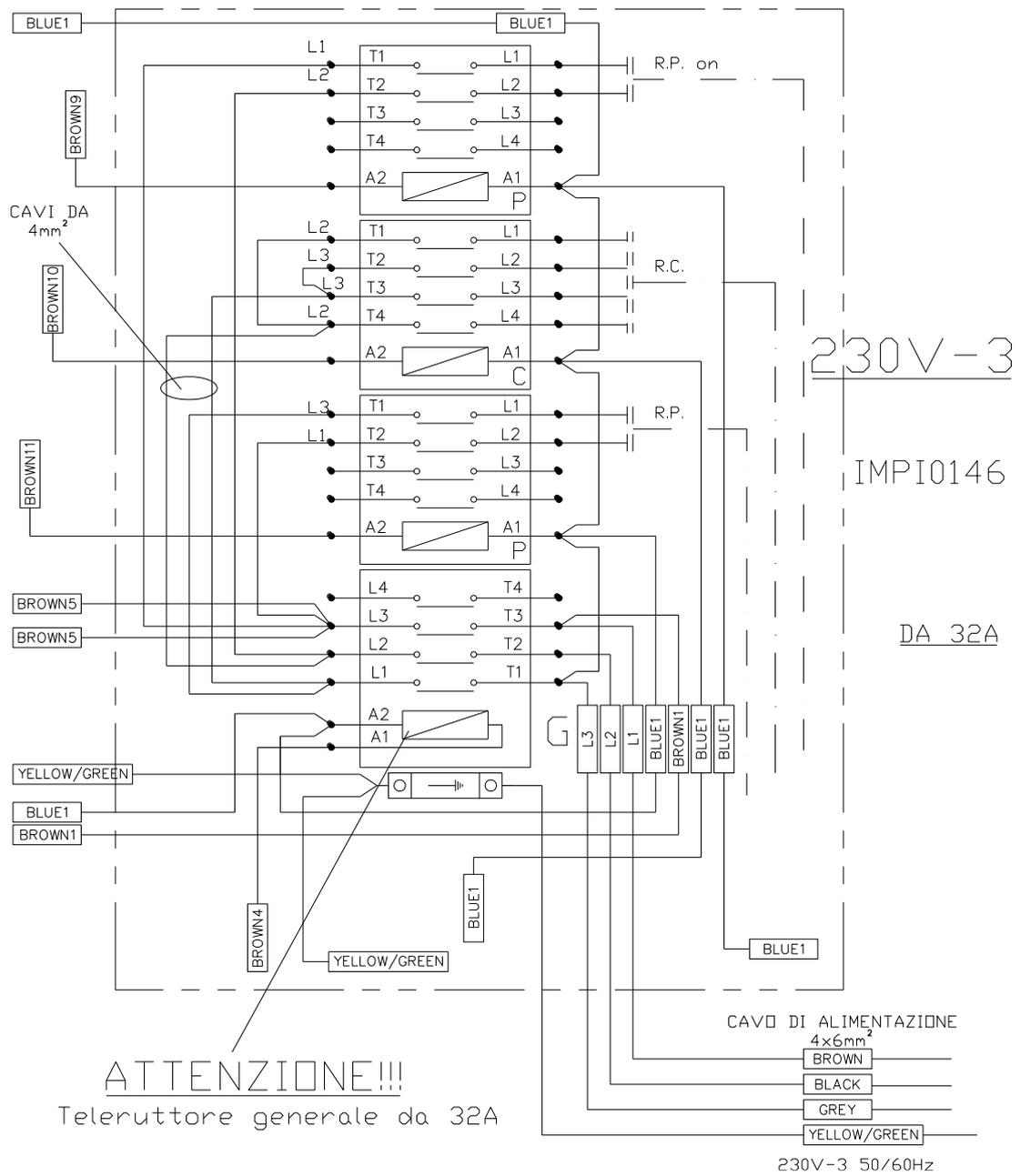
C.1. SCHALTPLAN SYNTHESIS 06/40 VE

(400 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.2. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS SYNTHESIS 06/40 VE

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)





D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

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

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

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

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

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

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

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

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

d. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE AUF.

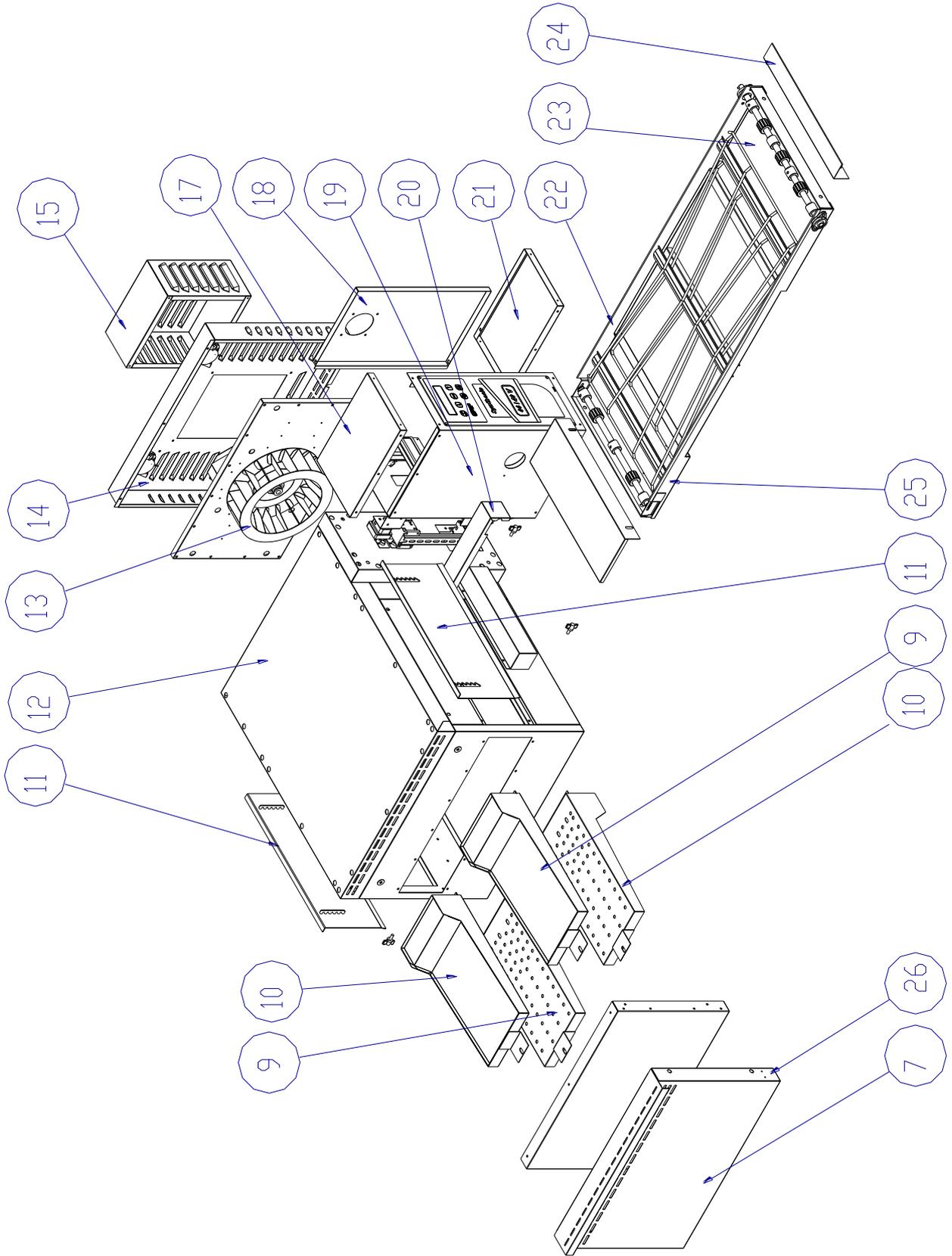
Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria
 List of spare component parts
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
7	Porta esterna	External door	<i>Puerta externa</i>	PORT0373
9	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Upper diffuser dx / Lower sx	<i>Difusor superior dx / inferior sx</i>	CARP1887
10	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Lower diffuser dx / Upper sx	<i>Difusor inferior dx / superior sx</i>	CARP1886
11	Paratoia	Cofferdam	<i>Compuerta</i>	CARP1433
12	Cielo forno	Oven top	<i>Cielo horno</i>	FIAN0476
13	Ventola primaria	Fan primary	<i>Ventilador primario</i>	VENT0001
14	Pannello posteriore	Rear Panel	<i>Panel posterior</i>	FIAN0472
15	Carter motore ventilazione	Lower ventilation motor casing	<i>Cárter motor ventilación inferior</i>	FIAN0467
17	Cielo carter comandi	Sky carter commands	<i>Cielo cárter comandos</i>	CART0275
18	Pannello chiusura carter comandi	Command Panel carter	<i>Panell cierre cárter comandos</i>	CART0278
19	Fascia carter comandi	Carter commands	<i>Banda cárter comandos</i>	CART0277
20	Protezione giunto rete	Coverjoint	<i>Protección junta red</i>	CARP1874
21	Base carter comandi	Base carter commands	<i>Base cárter comandos</i>	CART0276
22	Bancale rete	Pallet Conveyor	<i>Bancada red</i>	CARP1885
23	Teglia telaio rete uscita	Baking tin frame conveyor exit	<i>Bandeja telar red salida</i>	CARP1877
24	Prolunga teglia entrata	Conveyor extension - entry side	<i>Alargador bandeja entrada</i>	CARP1879
25	Teglia telaio rete ingresso	Baking tin frame conveyor input	<i>Bandeja telar red ingreso</i>	CARP1878
26	Cerniera porta	Door hinge	<i>Bisagra puerta</i>	SUPP0076
35	Boccola albero folle	Bush	<i>Buje árbol vacío</i>	BOCC0016
36	Perno albero folle	Idle shaft	<i>Árbol vacío interior</i>	MECC0508
37	Tubo tendi rete	Tube tend Conveyor	<i>Árbol vacío exterior</i>	MECC0507
38	Distanziale rete	Spacer Conveyor	<i>Distanciador red</i>	MECC0854
39	Ruota rete	Rotate Conveyor	<i>Rueda red</i>	MECC0857
40	Rete	Conveyor	<i>Red</i>	RETE0012
41	Cuscinetto rete	Conveyor bearing	<i>Cojinete red</i>	CUSC0022
42	Albero traino rete	Conveyor driving shaft	<i>Árbol arrastre red</i>	MECC0860
43	Giunto traino rete	Conveyor Joint hub	<i>Junta arrastre red</i>	MECC0114

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
7	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0373
9	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP1887
10	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP1886
11	Vanne	PLATTE	CARP1433
12	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0476
13	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0001
14	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	FIAN0472
15	Carter moteur ventilation inférieur	MOTORABDECKUNG UNTERES GEBLÄSES	FIAN0467
17	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0275
18	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0278
19	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0277
20	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP1874
21	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART0276
22	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP1885
23	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP1877
24	Rallonge plaque entrée	BACKBLECHVERLÄNGERUNG EINLAUF	CARP1879
25	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP1878
26	Charnière porte	TÜRANGEL	SUPP0076
35	Fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0016
36	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0508
37	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0507
38	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0854
39	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0857
40	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0012
41	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
42	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0860
43	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0114



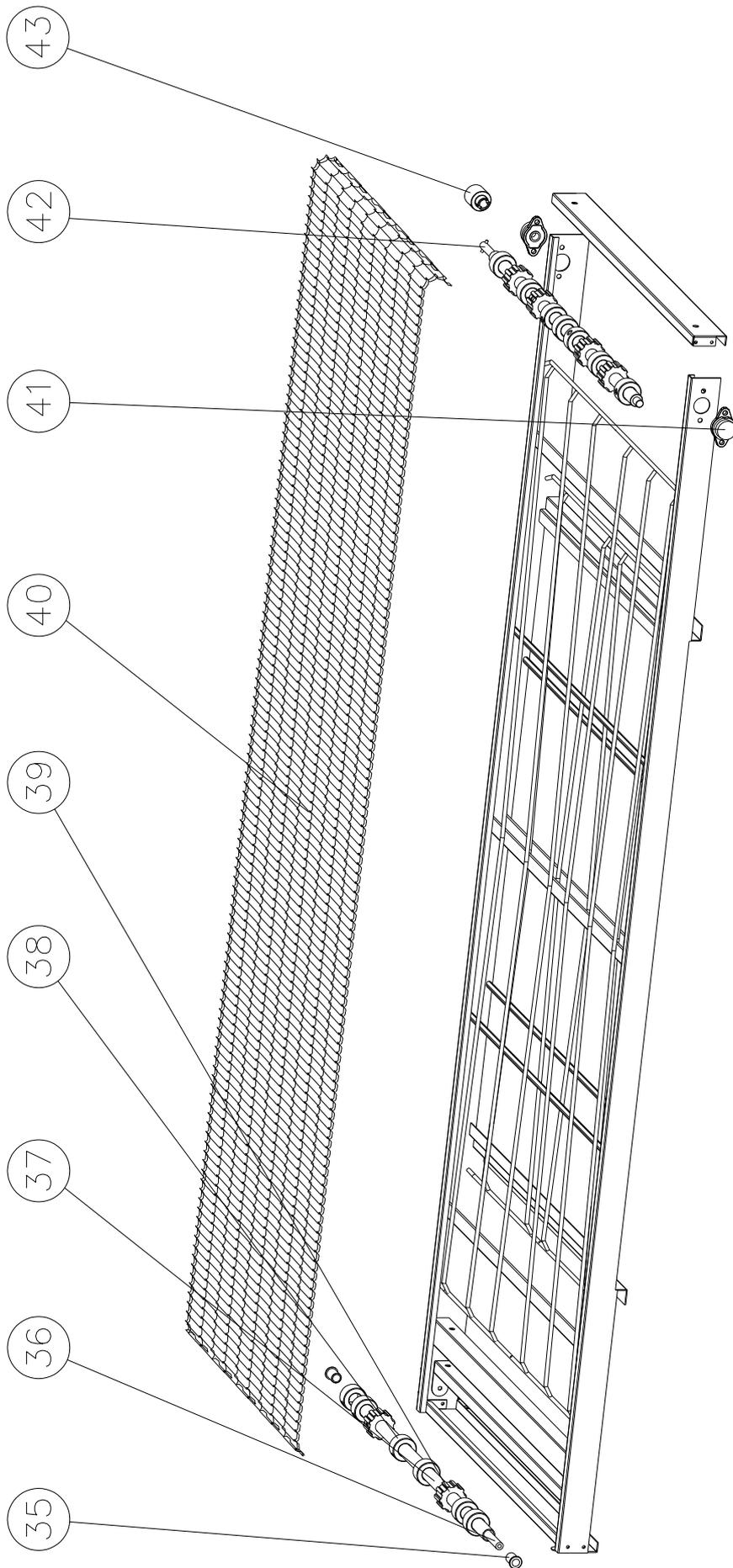
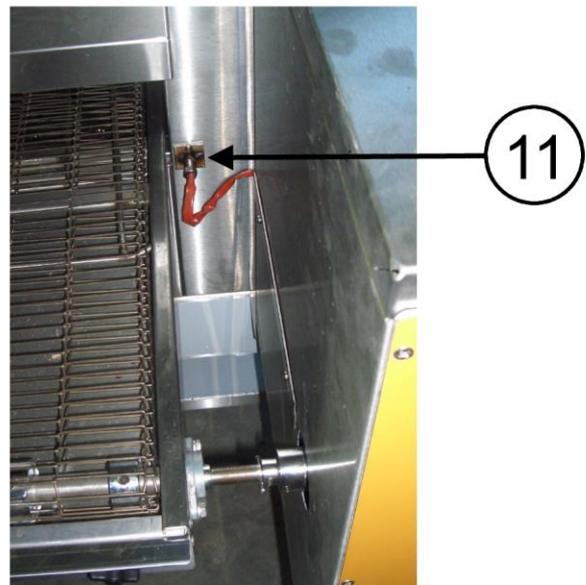
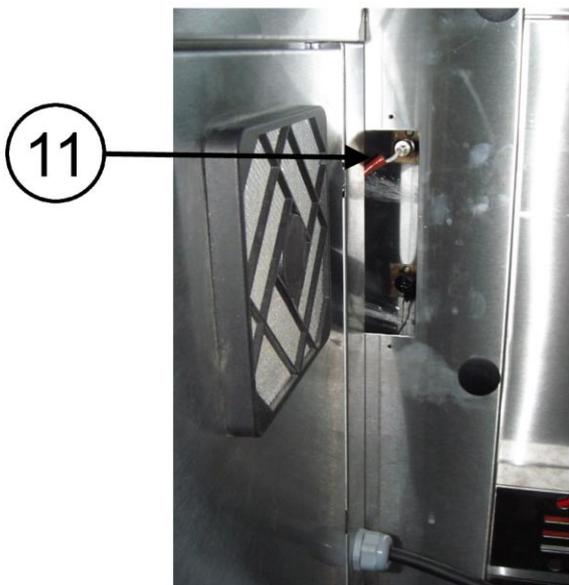
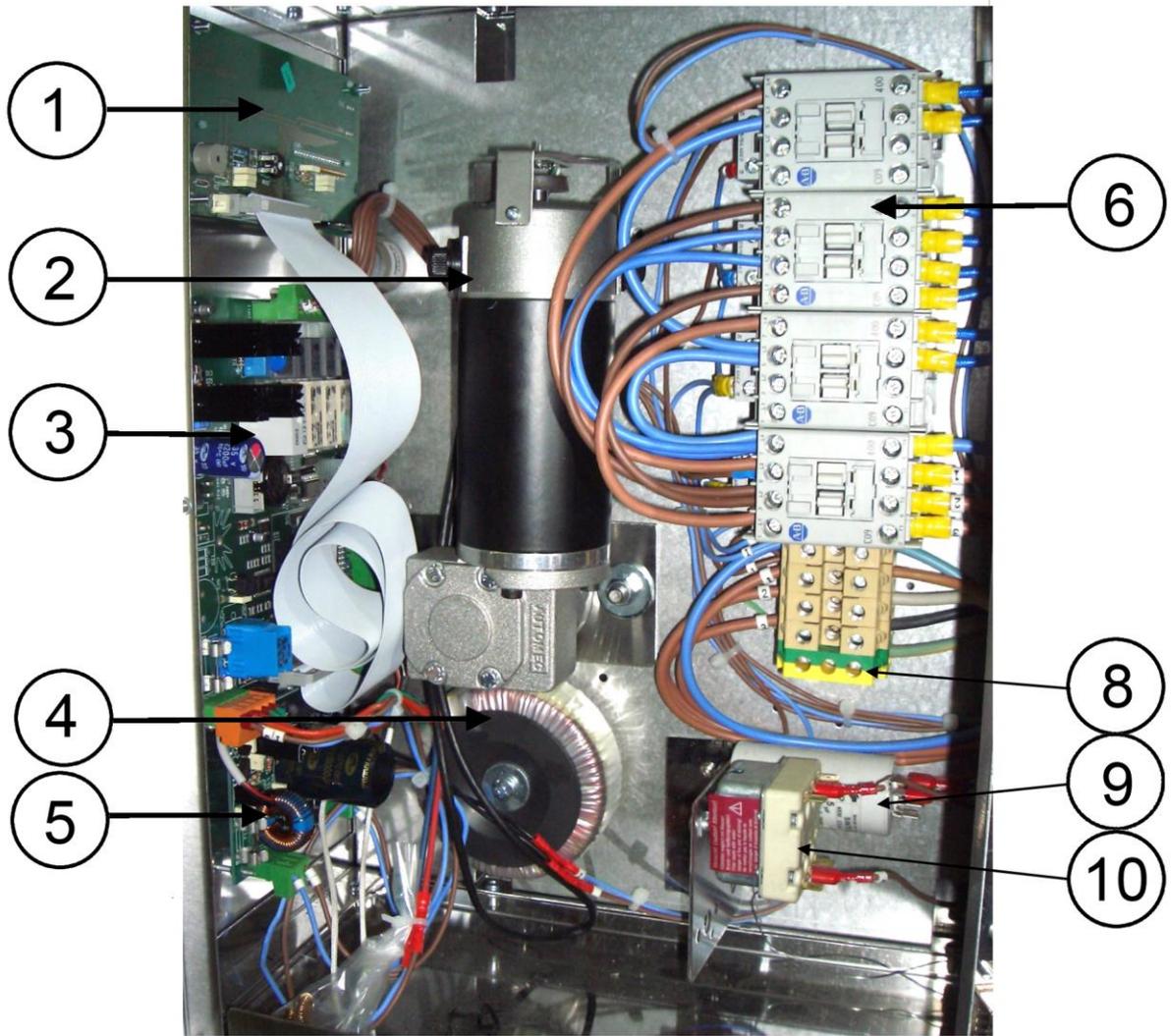


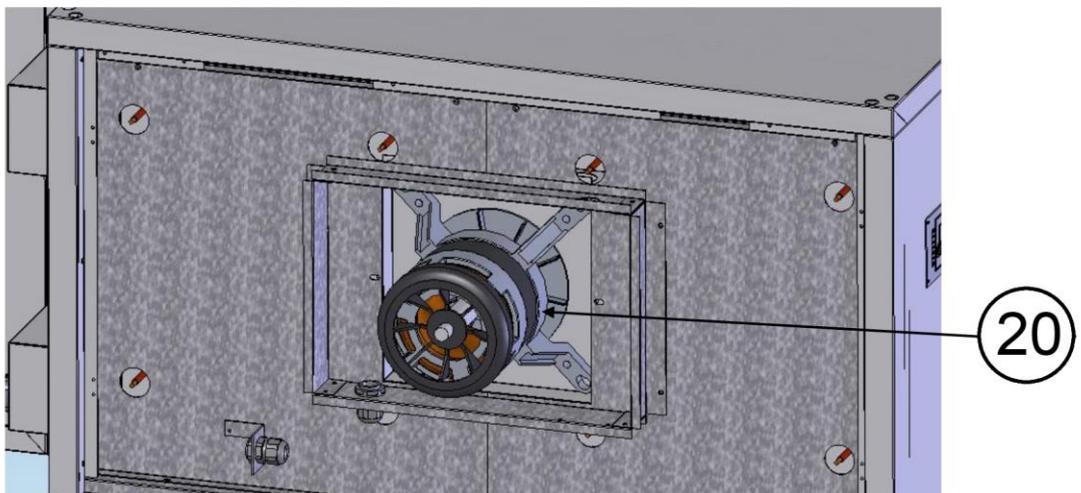
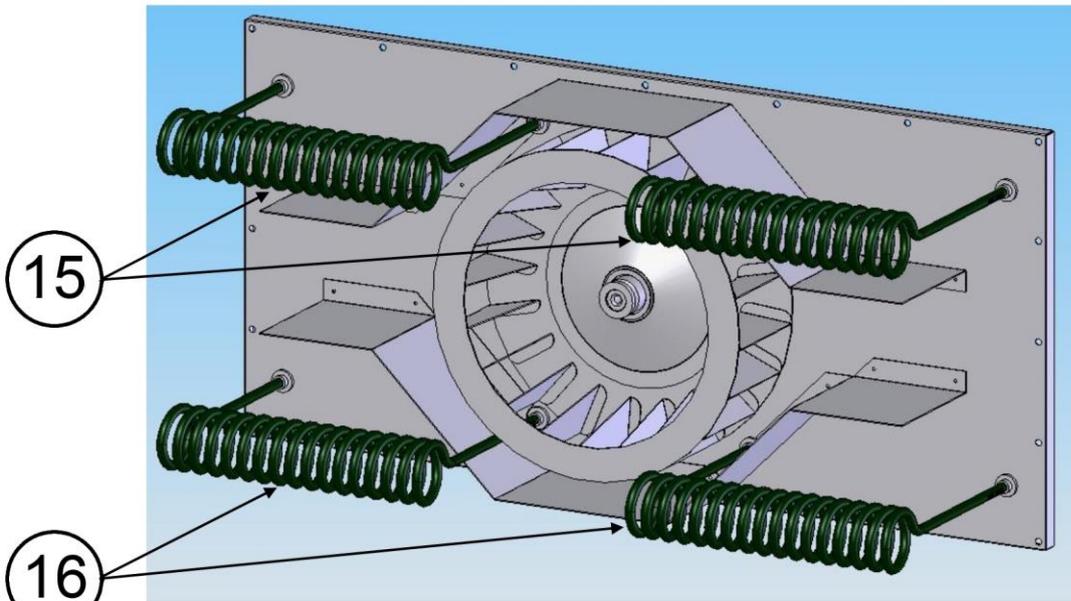
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Scheda display	Display Card	Cédula display	ELET0673
2	Motore rete (Transtecno) Motore rete (Automec)	Conveyor motor (Transtecno)	Motor red (Transtecno)	MOTO0052
		Conveyor motor (Automec)	Motor red (Automec)	MOTO0004
3	Scheda base	Base board	Cédula base	ELET00676
4	Trasformatore toroidale per scheda base	Toroidal Transformer for Display Card	Trasformador toroidal para cédula base	ELET0156
5	Scheda elettronica rete	Electronic board Conveyor	Cédula electrónica red	ELET0213
6	Teleruttore 20A	Contactore 20A	Telerruptor 20A	ELET0480
8	Morsetto di terra 10 mm ²	Earth terminal 10 mm ²	Borne de tierra 10 mm ²	ELET0720
9	Condensatore motore vent.	Condenser fan motor	Condensa motor vent.	ELET0100
10	Termostato di sicurezza 500°C	Safety Thermostat 500°C	Termostato de seguridad 500°C	TERM0005
11	Sonda PT1000	Thermocouple PT1000	Sonda PT1000	TERM0049
12	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0024
13	Griglia protezione ventola raff.	Grid Security fan cooling	Reja protección vent.enfriam	VENT0025
14	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0024
15	Resistenza cielo (Power) Resistenza cielo (Normal)	Top heating element (Power)	Resistencia cielo (Power)	RESI0079
		Top heating element (Normal)	Resistencia cielo (Normal)	RESI0057
16	Resistenza platea (Power) Resistenza platea (Normal)	Bottom heating element (Power)	Resistencia platea (Power)	RESI0080
		Bottom heating element (Normal)	Resistencia platea (Normal)	RESI0058
17	Filtro ventola raffreddamento	Filter fan cooling	Filtro ventil. enfriamiento	FLTR0004
18	Pannello serigrafato	Serigraph Panel	Panel serigrafado	PANN0469
19	Pulsantiera	Push button	Botonera	ELET0655
20	Motore ventilazione (50Hz) Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (50 Hz)	Motor ventilación (50Hz)	MOTO0034
		Fan motor (60 Hz)	Motor ventilación (60Hz)	MOTO0077

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET0673
2	Moteur ruban transporteur (Transtecno) Moteur ruban transporteur (Automec)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO) NETZBANDMOTOR (AUTOMEC)	MOTO0052 MOTO0004
3	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET00676
4	Transformateur toroïdal pour carte base	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR BASISKARTE	ELET0156
5	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
6	Télerupteur 20A	FERNSCHALTER 20A	ELET0480
8	Borne de terre 10 mm²	ERDEKLEMME 10 MM ²	ELET0720
9	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0100
10	Thermostat de sécurité 500°C	SICHERHEITSTHERMOSTAT 500°C	TERM0005
11	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0049
12	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0024
13	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0025
14	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0024
15	Résistance voûte (Power) Résistance voûte (Normal)	HEIZWIDERSTAND DECKE (POWER) HEIZWIDERSTAND DECKE (NORMAL)	RESI0079 RESI0057
16	Résistance sole (Power) Résistance sole (Normal)	HEIZWIDERSTAND BODEN (POWER) HEIZWIDERSTAND BODEN (NORMAL)	RESI0080 RESI0058
17	Filtre hélice de refroidissement	FILTER KÜHLVENTILATOR	FLTR0004
18	Panneau sérigraphé	SIEBBDRUCKTE TAFEL	PANN0469
19	Tableau	DRUCKTASTENTAFEL	ELET0655
20	Moteur ventilation (50 Hz) Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 Hz) VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0034 MOTO0077







**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**



Noi

*We / El que suscribe /
Nous / Wir*

Dr. ZANOLLI s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura
*declare under our responsibility that the equipment / declara bajo su propia responsabilidad que l'equipo /
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil / erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Gerät*

Marca

Manufactured by / Marca / Marque de fabrication / Bezeichnung

Modello

Model / Modelo / Model / Modell

N° di serie

Serial number / N° de serie / N° de série / Seriennummer

Anno di costruzione

Year of construction / Año de construcción / Année de construction / Baujahr

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee
*is in conformity with the following European Directives / es conforme con las siguientes Directivas europeas /
est conforme aux suivantes Directives européennes / auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den E – Normen*

- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

Low Tension Directive / Directiva Baja Tension / Directive Basse Tension / Niederspannungsrichtlinie

- 2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

*Electromagnetic Compatibility Directive / Directiva Compatibilidad Electromagnetica /
Directive Compatibilité Electromagnétique / Elektromagnetische Verträglichkeit*

- 2006/42/CE Direttiva Macchine

Machines Directive / Directiva Maquinas / Directive Machines / Maschinenrichtlinie

- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari

*Regulation for Equipment intended to come into Contact with Foodstuffs / Normativa para Equipos destinados a
entrar en Contacto con Alimentos / Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits
Alimentaires / Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen*

- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2

e con le norme cogenti alle direttive.

*and with the compulsory regulations of the Directives / y con las normas ineludibles de las Directivas /
et aux normes inéluctables des Directives / und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt*

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.

Collaudatore

Tester / Ensayador / Testateur / Prüfer

ALL 7.2-C3 Dichiarazione di Conformità

Rev.5 del 16/10/2019

Dr. Zanolli s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy

Tel. +39 045 8581500

Fax. +39 045 8581455

www.zanolli.it - 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

Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

1952 • ITALY

