

08/2010

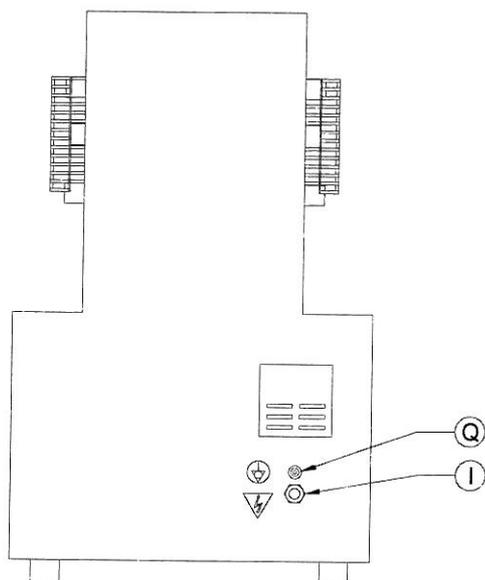
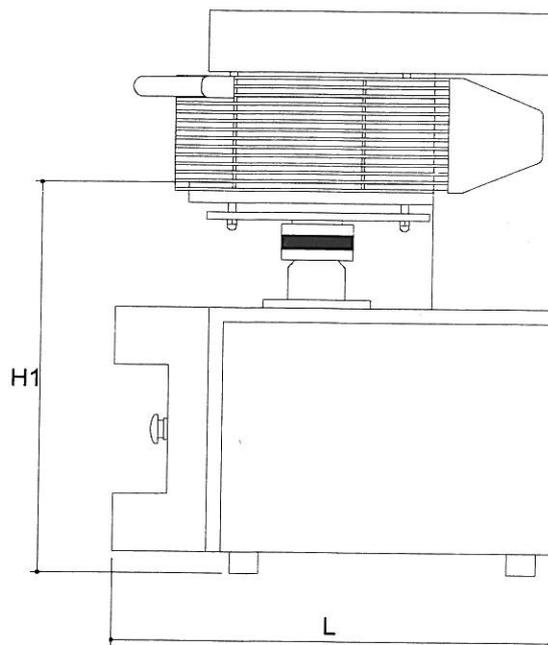
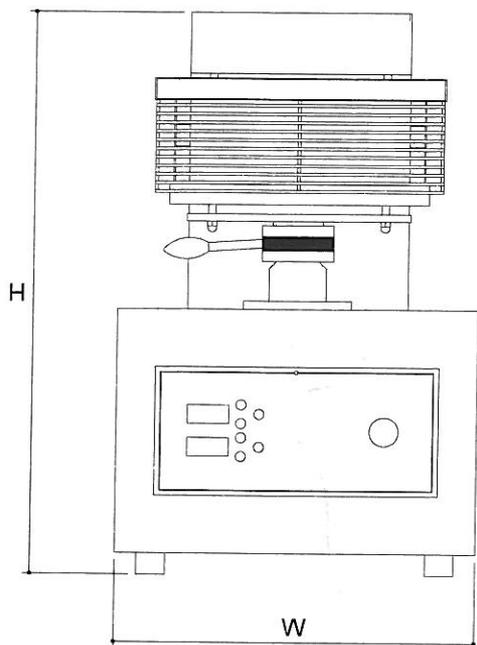
Mod: DP45-EK

Production code: PZF/45

Inhaltsverzeichnis

I. INSTALLATIONSPLAN.....	3
II. SCHALTPLAN.....	4
1. Schaltplan AC 3-N-400 50/60 Hz.....	4
2. Schaltplan AC 3-230 50/60 Hz.....	5
3. Schaltplan AC 230 50/60 Hz.....	6
4. Elektrische Daten.....	7
III. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN.....	8
1. Beschreibung der Geräte.....	8
2. Allgemeine Hinweise.....	8
3. Umweltschutz.....	8
IV. INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	9
1. Gesetzliche Bestimmungen, technische Vorschriften und Richtlinien.....	9
2. Positionierung.....	9
3. Elektrischer Anschluß	9
4. Funktionsprüfung	9
V. GEBRAUCHSANWEISUNGEN.....	10
1. Beschreibung des Bedienungsfeldes.....	10
2. Einschalten, Einstellen der Parameter, Ausschalten.....	11
3. Ersteinrichtung der Maschine.....	11
4. Benutzungstipps.....	11
5. Hinweise.....	12
6. Funktion Pressstoßzähler.....	12
VI. WARTUNG.....	13
1. Reinigung und Wartung.....	13
2. Positionierung der Hauptkomponenten.....	13
3. Problemlösung.....	13
4. Fehlertabelle.....	14
5. Ersatzteilliste.....	15
6. Explosionszeichnung.....	16

I. INSTALLATIONSPLAN

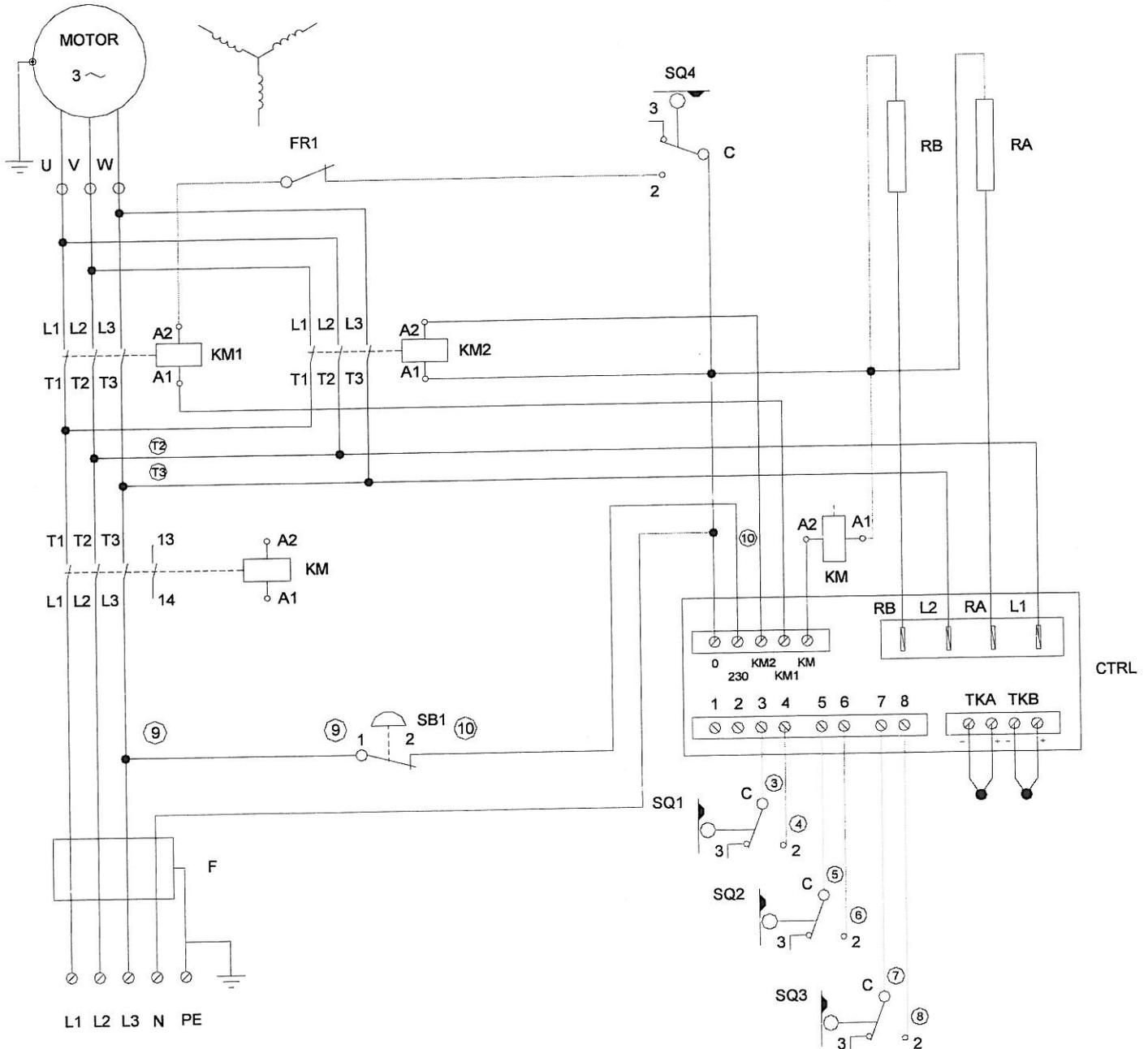


Q	Equipotentialline
I	Kabelhalterung

MODELL	AUßENABMESSUNGEN mm				NETTOGEWICHT
	W	L	H	H1	
PZF/30DS	500	610	770	550	143
PZF/35DS	500	610	770	550	147
PZF/40DS	550	710	845	600	186
PZF/45DS	550	710	845	600	191
PZF/50DS	550	710	845	600	196

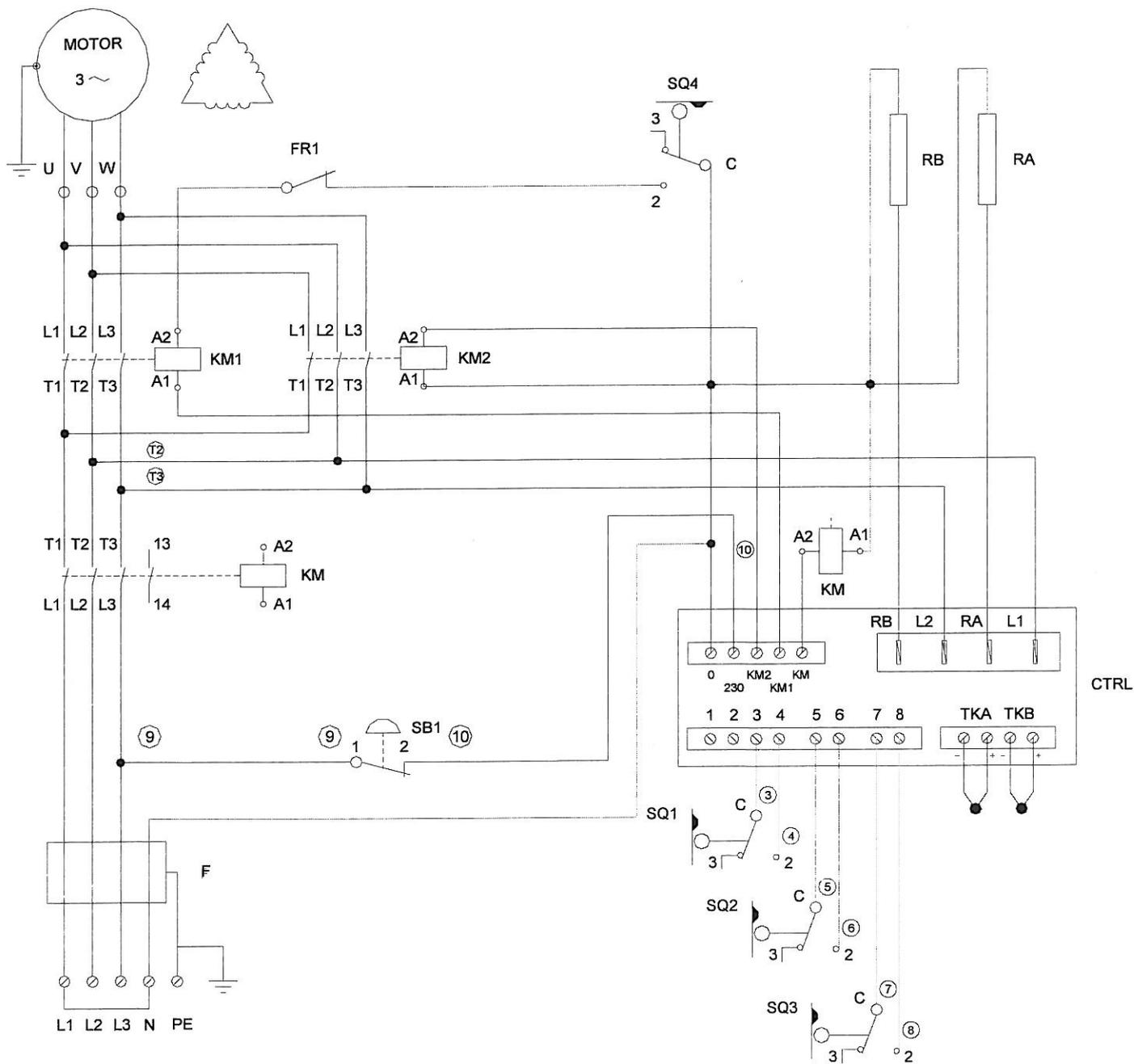
II. SCHALTPLAN

1. Schaltplan AC 3-N-400 50/60 Hz



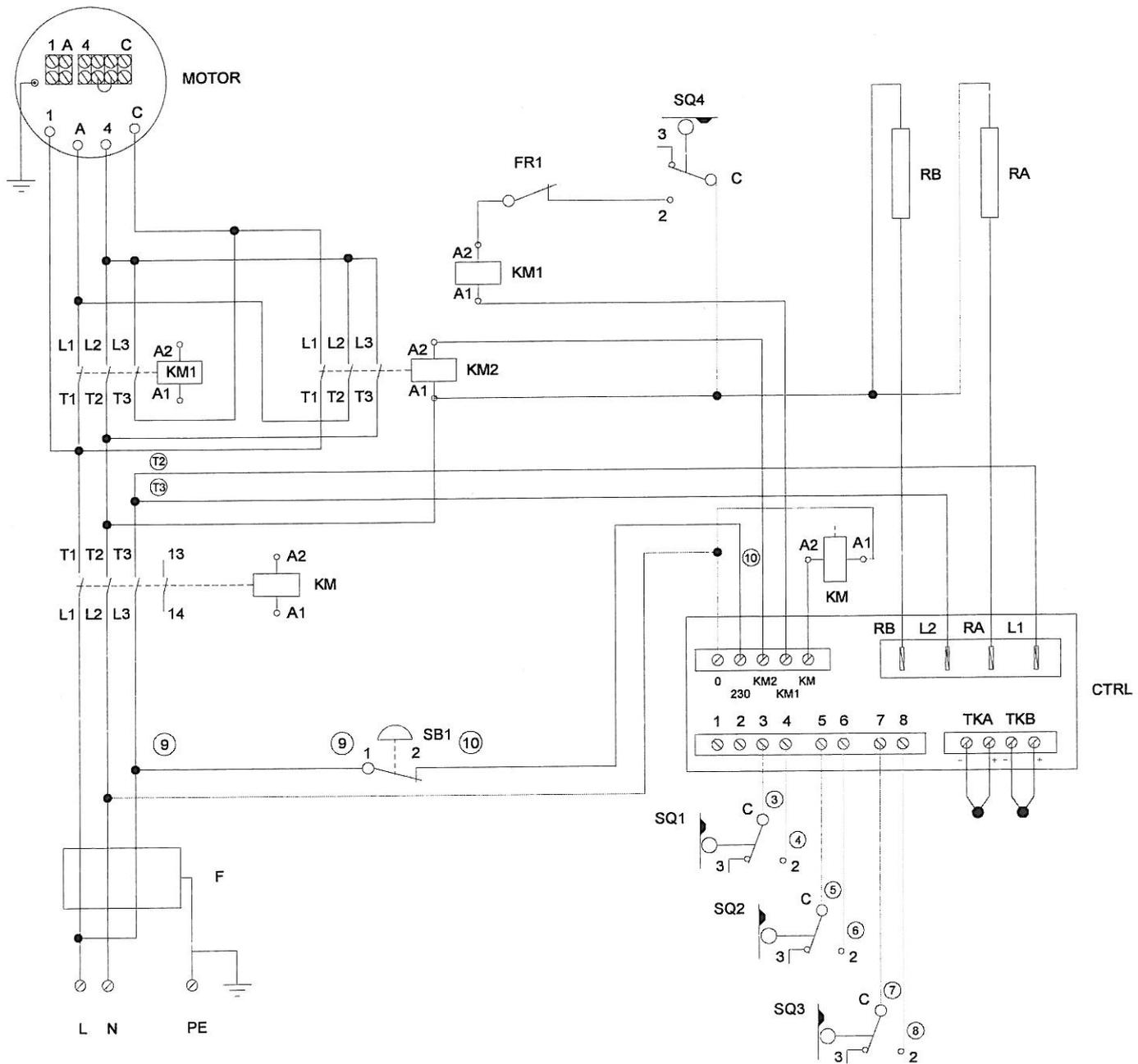
CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernschalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernschalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernschalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

2. Schaltplan AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernschalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernschalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernschalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

3. Schaltplan AC 230 50/60 Hz



CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernshalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernshalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernshalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

4. Elektrische Daten

MODELL	SPANNUNG	AUFNAHME Kw	AMPERE	ANSCHUBKABEL
PZF/30DS	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35DS	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40DS	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45DS	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50DS	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. Die Kabel dürfen nur dann benutzt werden, wenn zwischen dem Eintrittspunkt des Kabels oder des Kabelschutzes in das Gerät und der Steckdose nicht mehr als 2 m liegen.

III. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

1. Beschreibung der Geräte

Diese Anleitung bezieht sich auf die verschiedenen Modelle von Pizzapressen mit elektronischer Steuerung der Serie **PIZZAFORM**.

Die allgemeinen Eigenschaften dieser Maschineserie sind die folgenden:

- Tragrahmen aus Eisen Stärke 20 mm.
- Aufbau aus rostfreiem Stahl.
- Selbstbremsender Motor mit eingebautem Überhitzungsschutz.
- Verchromte Platten mit angesenkter Dicke.
- Elektronische Regelung der Temperatur und der Kontaktzeit der Platten.
- Sicherheitsvorrichtungen gemäß EG-Bestimmungen.

Für die spezifischen Eigenschaften des eigenen Modells die beiliegende Tabelle der technischen Daten (Seite 4) einsehen.

2. Allgemeine Hinweise

- Vor der Anwendung des Geräts aufmerksam diese Bedienungsanleitung lesen, da wichtige technische Informationen für die Sicherheit während der Installation, Anwendung und Wartung enthalten sind.
- Das Handbuch ist beim Wartungsunternehmen zu verwahren und muß den Personen zur Verfügung gestellt werden, die sich um die Anwendung oder Wartung des Gerätes kümmern.
- Die Installation des Gerätes darf nur von Fachpersonal und gemäß den Herstelleranleitungen ausgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung zu verwenden, für die es vorgesehen ist, d.h. für das Flachdrücken von Pizzateigkugeln; jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal benutzt werden und muss während seines Betriebs beaufsichtigt werden.
- Während der Benutzung werden die Telleroberflächen heiß; daher wird besondere Vorsicht empfohlen.
- Mindestens einmal pro Jahr sollte die Maschine einer Kontrolle unterzogen werden, die von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen ist.
- Das Gerät bei Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten.
- Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an einen autorisierten technischen Kundendienst des Herstellers und verlangen Sie stets den Einsatz von Originalersatzteilen.
- Die Maschine darf keinen direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen ausgesetzt werden.
- Die Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann den korrekten Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zum Verfall jeder Form der Garantie führen.

3. Umweltschutz

Unsere Geräte wurden entwickelt für den Erhalt optimierter Leistungen.

Dennoch empfehlen wir, den langfristigen Leerbetrieb des Gerätes zu vermeiden, um den Energieverbrauch maximal zu reduzieren (zum Beispiel Vorheizen eine halbe Stunde vor dem Gebrauch).

Es wird ferner empfohlen, für die Reinigung des Geräts Produkte zu verwenden, die eine biologische Abbaubarkeit von mehr als 90% besitzen.

Die Verpackungsmaterialien sind alle umweltfreundlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in den dafür vorgesehenen Abfallentsorgungszentren entsorgt werden.

Auch das Gerät kann am Ende seiner Lebenszeit recycelt werden, da es zu mehr als 90% aus metallischen Materialien besteht.

Eine umweltschädliche Entsorgung ist daher zu vermeiden.

IV. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

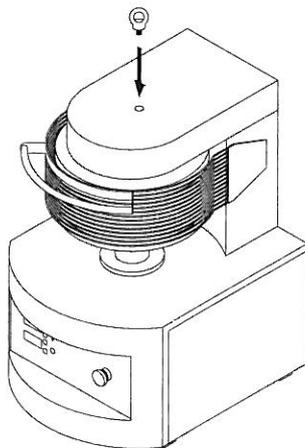
1. Gesetzliche Bestimmungen, technische Vorschriften und Richtlinien

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

- Gültige Gesetze
- Örtliche Bau und Brandverhütungs- vorschriften
- Vorschriften für elektrische Anlagen
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.

2. Positionierung

Das Gerät mit geeigneten mechanischen Hubmitteln abladen. Die Maschine auspacken und vorsichtig die Schutzfolie entfernen. Sollten Klebstoffreste auf der Oberfläche bleiben, sind diese mit einem geeigneten, nicht ätzenden Lösungsmittel zu entfernen. Die Verpackungsreste nach den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgen. Kontrollieren, dass die Maschine in einem guten Zustand ist und keine Beschädigungen oder Brüche aufweist. Anderenfalls ist die Herstellerfirma für die zu befolgenden Verfahren zu benachrichtigen. Die Maschine sollte auf einem von der Firma gelieferten Untergestell positioniert werden, da dessen Konstruktion den Charakteristiken der Maschine entspricht. Sollte sie auf irgendeinem anderen Untergestell aufgestellt werden, ist sicherzustellen, dass dieses richtig ausgerichtet ist und dem Gewicht standhält (siehe technische Datentabelle). Dieser Arbeitsgang ist mit Hilfe geeigneter mechanischer Hubmittel auszuführen, wobei die zur Ausstattung gehörige Ringschraube zu benutzen ist, die nach Abnahme der Schutzkappe im oberen Teil der Maschine einzuschrauben ist.



3. Elektrischer Anschluß

Der elektrische Anschluß darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten auf der Rückseite der Maschine enthält alle erforderlichen Hinweise für den korrekten Anschluß. Das Gerät muss mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F an das Stromversorgungsnetz angeschlossen werden.

Für die Durchführung dieses Arbeitsgangs ist die linke Seitenplatte der Maschine abzunehmen, das Kabel an die Klemmenleiste anzuschließen und mit der dafür vorgesehenen und auf der Rückseite des Geräts befindlichen Zugentlastung festzustellen.

Der Maschine muß geerdet und in ein equipotentiales System eingefügt werden.

Die zu diesem Zweck dienende Klemme befindet sich auf der Rückseite der Maschine und ist durch das internationale Symbol gekennzeichnet.

Dem Gerät vorgeschaltet und in dessen unmittelbarer Nähe an einer leicht zugängliche Stelle ist ein automatischer magnetothermischer allpofiger Hauptschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm anzuschließen.

Der Hersteller weist jede Haftung für Schäden zurück, die sich aus der Nichtbeachtung der vorstehenden Hinweise ergeben sollten.

4. Funktionsprüfung

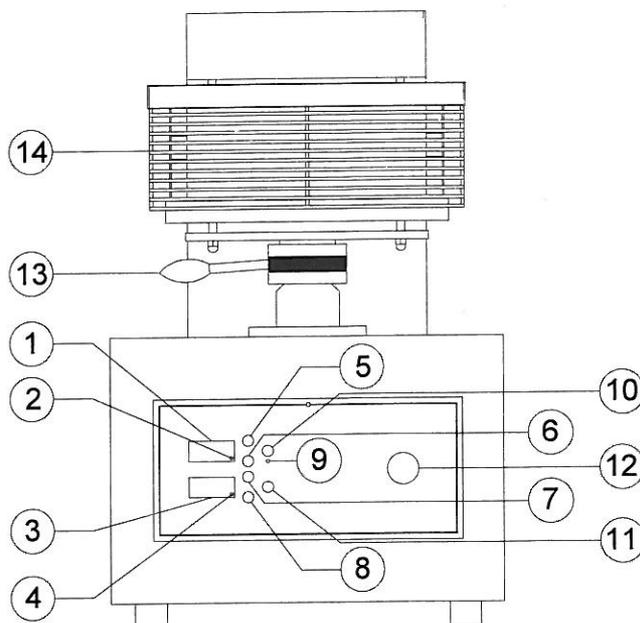
Beim Einschalten der Maschine die Anweisungen im Abschnitt **“Einschalten, Parametereinstellung, Ausschalten”** befolgen.

Die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten kontrollieren und dem Benutzer die optimale Anwendung des Geräts und die Durchführung der regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten erklären.

V. GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Beschreibung des Bedienungsfeldes

Auf der Vorderseite der Maschine befindet sich das Bedienfeld, das folgendermaßen aussieht:



- | | |
|-------------------|---|
| 1. Display | : Anzeige der realen und eingestellten Temperatur der oberen Platte und der Kontaktzeit der Platten. |
| 2. Led display 1 | Zeigt an, dass das Heizelement der oberen Platte eingeschaltet ist. |
| 3. Display | : Anzeige der realen und eingestellten Temperatur der unteren Platte an. |
| 4. Led display 2 | Zeigt an, dass das Heizelement der unteren Platte eingeschaltet ist. |
| 5. Taste + | : Erhöht die eingestellte Temperatur der oberen Platte und die Kontaktzeit der Platten. |
| 6. Taste - | : Verringert die eingestellte Temperatur der oberen Platte und die Kontaktzeit der Platten. |
| 7. Taste + | : Erhöht die eingestellte Temperatur der unteren Platte. |
| 8. Taste - | : Verringert die eingestellte Temperatur der unteren Platte. |
| 9. Led TIMER | Zeigt den Status der Kontaktzeiteinstellung an. |
| 10. Taste TIMER | : Zeigt auf dem Display 1 die Kontaktzeit der Platten in Sekunden an. |
| 11. Taste ON/OFF | : Ein- und Ausschaltung des Gerätes. |
| 12. OFF-Taste | : dient dem Ausschalten der Maschine und der Unterbrechung der Hochfahrbewegung des unteren Tellers im Notfall. |
| 13. Einstellhebel | : dient der Änderung des Abstands der beiden Teller und somit der Stärke der Teigscheibe; durch Bewegung des Hebels nach rechts vermindert sich die Stärke, durch Bewegung nach links erhöht sie sich. |
| 14. Schutzgitter | : dient dazu zu vermeiden, dass sich Fremdkörper zwischen die beiden Teller schieben; wird das Schutzgitter während des Flachdrückens angehoben, wird die Bewegung des unteren Tellers sofort unterbrochen und umgekehrt. |

2. Einschalten, Einstellen der Parameter, Ausschalten

Ausschaltung des Gerätes durch Drehen der Stopp-Taste (12) nach rechts.

Einschaltung des Gerätes durch Drücken der Taste ON/OFF (11).

Nach einigen Sekunden zeigen das Display (1) die Temperatur der oberen Platte und das Display (3) die Temperatur der unteren Platte an.

Zur Temperatureinstellung der oberen Platte die Taste (5) oder (6) drücken; das Display (1) blinkt auf; die Taste (5) oder (6) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Temperatur erreicht worden ist.

Zur Temperatureinstellung der unteren Platte die Taste (7) oder (8) drücken; das Display (3) blinkt auf; die Taste (7) oder (8) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Temperatur erreicht worden ist.

P.S. Die zum Zeitpunkt des Ausschaltens der Maschine eingestellte Temperatur wird automatisch gespeichert und beim nächsten Einschalten wieder vorgeschlagen

Zur Einstellung der Kontaktzeit der Platten die Taste (10) drücken; das Display (1) blinkt auf; die Taste (5) oder (6) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit erreicht worden ist.

Abwarten, dass die Teller die eingestellte Temperatur erreichen; dann versuchen, einige Teigkugeln flach zu drücken, wobei der Abstand der Teller über den Hebel (13) verändert wird, bis die gewünschte Stärke gefunden ist.

Das Flachdrücken erfolgt durch Positionieren der Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers, wobei das Schutzgitter (14) unten zu halten.

Wenn der untere Teller in seine Ausgangsposition zurückgekehrt ist, kann das Schutzgitter angehoben und die Teigscheibe herausgenommen werden, wobei darauf zu achten ist, dass man sich keine Verbrennungen an den heißen Telleroberflächen zuzieht.

Sind die richtigen Einstellungen für den verwendeten Teigtyp gefunden, ist die Maschine für die Arbeit bereit.

Zum Ausschalten einfach die ON/OFF Taste (11) drücken.

ACHTUNG:

Das Schutzgitter darf nur dann angehoben werden, wenn der untere Teller den Presszyklus beendet hat und in die Ausgangsposition zurückgekehrt ist; Wenn jedoch die untere Platte vorzeitig herabgesenkt werden soll, um den Durchmesser der Teigscheibe zu reduzieren, den Rost vor Ende des Zyklus anheben.

3. Ersteinschaltung der Maschine

Vor der Auslieferung an den Kunden wird die Maschine in unseren Konstruktionswerkstätten hinsichtlich ihrer Funktionstüchtigkeit und Sicherheit abgenommen.

Beim Endbenutzer wird für die Erstinbetriebnahme empfohlen, die Temperatur bis auf einen Wert von 150 °C anzuheben und für mindestens 1 Stunde zu halten.

In dieser Phase wird die Maschine Rauch und unangenehme Gerüche abgeben, die auf die Verdampfung der in den Isoliermaterialien enthaltene Feuchtigkeit zurückzuführen sind.

4. Benutzungstipps

Wir empfehlen, die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160 °C und den Timer auf eine Kontaktzeit von 0,8 Sekunden einzustellen (diese Werte können variieren je nach vom Bediener benutztem Teigtyp, seinem Aufgehgrad und seiner Temperatur).

Während des ersten Betriebszyklus sollten die heißen Teller mit einer dünnen Schicht Olivenöl gefettet werden, die mit Papier aufgetragen wird; Dieser Arbeitsgang dient der Schaffung einer Schutzschicht auf den Tellern, der das Laufen des Teigs während des Drückens erleichtert und muss daher jedes Mal nach einer gründlichen Reinigung der Teller wiederholt werden.

DARÜBER HINAUS IST ES VON GRUNDLEGENDER WICHTIGKEIT, GUT AUFGEANGENEN, NICHT KALTEN TEIG ZU VERWENDEN (DEN TEIG MINDESTENS ZWEI STUNDEN ZUR ARBEITSBEGINN AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN) UND DIE LEICHT EINGEMEHLTE TEIGKUGEL GENAU IN DER MITTE DES UNTEREN TELLERS ZU POSITIONIEREN.

5. Hinweise

Durch Anheben des Schutzgitters während des Hochfahrens des unteren Tellers wird die Bewegung gestoppt und sofort umgekehrt.
Sollte der untere Teller die Pressung nicht beenden können, weil der Teig nicht aufgegangen ist, oder weil ein Fremdkörper zwischen den Tellern steckt, ist der Schutz sofort anzuheben, um die Umkehr der Bewegung zu erlauben.

6. Funktion Pressstoßzähler

Mit der Karte auf Position OFF und dem an das Stromnetz angeschlossenen Gerät, d.h. mit entriegeltem Pilztaster, wird durch Drücken der Taste (5) fünf Sekunden lang die Gesamtanzahl der durchgeführten „Pressstöße“ angezeigt.
Auf dem Display (1) werden die Tausendstel angezeigt, während auf dem Display (3) die Einheiten angegeben werden.
Der Zähler wird alle fünf Pressstöße aktualisiert.

4. Fehlertabelle

FEHLER	BESCHREIBUNG
ERR (display 1) rot (display2)	Hebe- und Senkzeit des oberen Motors auf eingestellter Default-Zeit. In dieser Betriebsart werden die Heizelemente und die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt. Zum Rücksetzen der Funktionen das Gerät ausschalten und wieder einschalten.
Err (display 1)	Heizelement obere Platte defekt oder vom Stromnetz getrennt. In dieser Betriebsart wird nur das Heizelement und nicht die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt.
Err (display 2)	Heizelement untere Platte defekt oder vom Stromnetz getrennt. In dieser Betriebsart wird nur das Heizelement und nicht die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt.

5. Ersatzteilliste

Für die Identifizierung des Ersatzteils siehe beiliegende Explosionszeichnung.

NR	KODE	BESCHREIBUNG
1	91310385	Rote Pilztaste
2	91310411	Kontakt NC
3	91611510	Bedienblende
5	91310260	Kontrollkarte
7	91310171	Mechanikblock
8	91310136	Schütz
10	91310230	Einphasige Klemmenleiste
10	91310231	Dreiphasige Klemmenleiste
11	91310231	Dreiphasige Klemmenleiste
12	91310361	Filter 10A PZF/30-35
12	91310362	Filter 16A PZF/40-45-50
14	91510130	Verstellbare Füße
16	91310430	Mikroschalter mit Rädchen
19	91410140	Halterung UCP205
22	92410165	Schutzfeder
28	91310420	Mikroschalter mit Hebel
35	91510120	Ölabdichtung
36	91410121	Lager NATR 17
37	91410130	Lager HK1210
40	91411000	Einphasiger Motor PZF/30-35
40	91411001	Einphasiger Motor PZF/40-45-50
40	91411010	Dreiphasiger Motor PZF/30-35
40	91411012	Dreiphasiger Motor PZF/40-45-50
41	91411500	Untersetzungsgetriebe PZF/30-35
41	91411501	Untersetzungsgetriebe PZF/40-45-50
42	91310210	Sonde TCJ
46	91711080	Widerstand PZF/30 1600W
46	91711081	Widerstand PZF/35 1600W
46	91711082	Widerstand PZF/40 2200W
46	91711083	Widerstand PZF/45 2600W
46	91711084	Widerstand PZF/50 2600W
47	92410110	Verchromter Teller PZF/30
47	92410111	Verchromter Teller PZF/35
47	92410112	Verchromter Teller PZF/40
47	92410113	Verchromter Teller PZF/45
47	92410114	Verchromter Teller PZF/50
56	91510040	Einstellknopf

VI. WARTUNG

1. Reinigung und Wartung

Vor der Durchführung von Reinigungs oder Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung zu unterbrechen, und warten, bis die Platten abgekühlt sind.

ACHTUNG: Das Gerät nicht mit direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen reinigen.

Für die Reinigung der Aussenteile keine Lösungsmittel oder Produkte verwenden, die Scheuer- oder Chlorsubstanzen enthalten.

Die Teller bei der Reinigung von eventuellen Teigresten nicht verkratzen.

Wird das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, ist der Netzstecker zu ziehen und über die Edelstahloberflächen ist mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch zu fahren, um eine Schutzschicht aufzutragen.

All diese Maßnahmen sind von grundlegender Wichtigkeit für die richtige Konservierung der Maschine und ihre Nichtbeachtung könnte Beschädigungen verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind!

2. Positionierung der Hauptkomponenten

Zum Zugriff auf die elektrischen Teile die Seitenpaneele und das Frontpaneel entfernen.

Vor der Durchführung dieser Arbeitsgänge ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

3. Problemlösung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Teig bleibt an den Tellern kleben.	Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Form der Teigscheibe ist nicht perfekt rund.	Die Teigkugel wurde nicht in der Tellermitte positioniert. Die Teigkugel hat keine runde Form. Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers positionieren. Während der Handhabung die runde Form der Teigkugel nicht verändern. Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Teigscheibe zieht sich nach dem Pressen zusammen.	Die Teigkugel ist nicht genügend aufgegangen. Die Temperatur der Teigkugel ist zu niedrig.	Den Teig an einem warmen Ort weiter aufgehen lassen.
Die Teigscheibe hat nicht die gewünschte Größe.	Die Einstellung der Stärke der Teller ist nicht richtig. Die Einstellung des Timers ist nicht richtig.	Den Abstand zwischen den Tellern verringern oder erhöhen. Die Kontaktzeit der Teller verringern oder erhöhen.
Beim Backen bilden sich Blasen auf der Pizzaoberfläche.	Der Teig ist nicht optimal aufgegangen.	Die Teigscheibe vor dem Belegen mit einem Teiglocher bearbeiten.