

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

ELEKTRISCHE ÖFEN *TK – TEKNO – EURO – CL – PAST FOOD*



VORWORT

Dieses Handbuch enthält die erforderlichen Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsregeln für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts. Dieses Handbuch muss an die Personen weitergegeben werden, die für den Gebrauch der Maschine und ihre Wartung verantwortlich sind.

INHALT

KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- 1.1 Vorwort
- 1.2 Zweck des Handbuchs
- 1.3 Garantie
- 1.4 Identifizierung der Maschine
- 1.5 Arbeitsplätze

KAP. 2 - SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE

- 2.1 Sicherheitsnormen

KAP. 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

- 3.1 Technische Eigenschaften
- 3.2 Vom Hersteller vorgesehener Gebrauch
- 3.3 Technische Daten

KAP. 4 - ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND DEN BETRIEB

- 4.1 Anweisungen für die korrekte Installation
 - 4.1.1 Entladen und Handling des Ofens
 - 4.1.2 Umgebungsbedingungen für den Betrieb
- 4.2 Anweisungen für die korrekte Installation
 - 4.2.1 Elektrischer Anschluss
 - 4.2.2 Anschluss Dampfgarer
- 4.3 Beschreibung der Bedienelemente
 - 4.3.1 Ofen Typ **TEKNO 1** elektromechanisch
 - 4.3.2 Ofen Typ **TEKNO/TK 1** digital
 - 4.3.3 Ofen Typ **TK 1** elektromechanisch
 - 4.3.4 Ofen Typ **TEKNO 2** elektromechanisch
 - 4.3.5 Ofen Typ **TEKNO/TK 2** digital
 - 4.3.6 Ofen Typ **TK 2** elektromechanisch
 - 4.3.7 Ofen Typ **EURO/CL/PAST FOOD** elektromechanisch
 - 4.3.8 Ofen Typ **EURO/CL/PAST FOOD** digital
- 4.4 Bedienung des elektromechanischen Ofens **TEKNO/TK**
- 4.5 Bedienung des digitalen Ofens **TEKNO/TK**
 - 4.5.1 Beschreibung der Tasten EK 340
 - 4.5.2 Einstellung der Temperatur
 - 4.5.3 Einstellung der abgegebenen Leistung
- 4.6 Bedienung des elektromechanischen Ofens **EURO/CL/PAST FOOD**

KAP. 5 - WARTUNG

- 5.1 Ordentliche Wartung
 - 5.1.1 Reinigung des Ofens
 - 5.1.2 Transport und Aufstellung des Ofens
- 5.2 Außerordentliche Wartung

KAP. 1 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Vorwort

Danke, dass Sie sich für unseren Ofen entschieden haben.

Dieses Gerät wurde unter Verwendung modernster technologischer Innovationen gebaut, um eine lange Lebensdauer zu garantieren und bei normalem Gebrauch immer die beste Leistung zu erzielen.

Es wurde besonders darauf geachtet, die Maschine gemäß den europäischen Sicherheitsvorschriften zu konstruieren, um sie mit dem CE-Zeichen ausstatten zu können.

Wenn Sie die Anweisungen in diesem Handbuch befolgen, wird der von Ihnen erstandene Ofen langfristig absolut funktionstüchtig erhalten und dadurch das von ihnen investierte Kapital gesteigert.

1.2 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch beschreibt den Gebrauch und die Wartung der Elektro-Pizzaöfen der Serie TK, TEKNO, EURO, CL und PAST FOOD und zielt darauf ab, eine Anleitung für den korrekten und sicheren Gebrauch der Maschine und für ihre rationelle Wartung zu geben.

Jeder Ofen wird mit einer Kopie dieser Anleitung geliefert.

Um den Gebrauch des Ofens schnell zu lernen muss DIESES TECHNISCHE HANDBUCH VOR DEM ERSTEN START AUFMERKSAM GELESEN WERDEN.

Dieser Ofen wurde zum Garen von Speisen und insbesondere für die Zubereitung von Pizza bestimmt; jede andere Verwendung ist unsachgemäß und als gefährlich verboten.

Die gute Betrieb der Maschine hängt weitgehend von einer ordnungsgemäßen und regelmäßigen Wartung ab; in diesem Handbuch werden die unbedingt erforderlichen Eingriffe beschrieben, die erforderlich sind, um einen sicheren Betrieb des Ofens zu garantieren.

Auf der Grundlage ständiger technischer Verbesserungen und der geltenden Vorschriften könnte der Ofen andere Merkmale als die in dieser Broschüre hervorgehobenen Eigenschaften aufweisen, ohne dass dadurch jedoch die beschriebenen wesentlichen Informationen ihre Gültigkeit verlieren.

Eventuelle Änderungen werden in der nächsten Ausgabe dieses Handbuchs aufgeführt.

Dank der Anpassungsfähigkeit der Bauart des Ofens kann er die anspruchsvollsten Kunden zufrieden stellen.

ACHTUNG! Das Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine verursacht wurden, und behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte gegen nicht autorisierte Änderungen einzuleiten.

1.3 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Lieferung und beschränkt sich auf den Austausch des Werkstücks, das aufgrund eines Herstellungsfehlers fehlerhaft oder defekt ist. Nicht von der Garantie gedeckt sind Beschädigungen oder Defekte infolge von Transport durch Dritte, Installations- und Wartungsfehlern, fehlerhafter Bedienung, Nachlässigkeit und Manipulation durch nicht autorisiertes Personal.

Die Fenster, Kappen, Beleuchtung, feuerfesten Flächen und alles weitere, das dem normalen Verschleiß unterliegen kann, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie verfällt, wenn der Käufer mit der Zahlung im Rückstand ist und für die Produkte, die ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers repariert, verändert oder demontiert wurden.

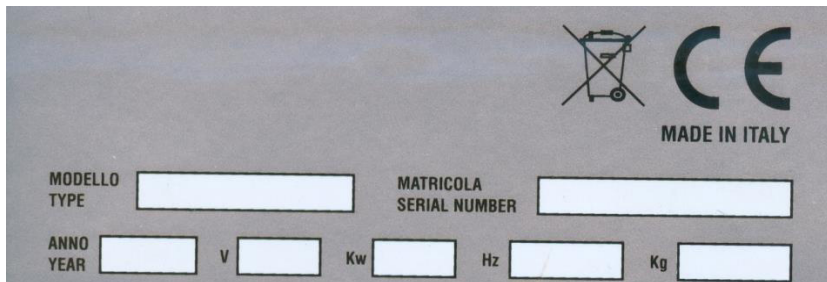
Um den Eingriff des Kundendienstes des Herstellers so schnell wie möglich zu erhalten, ist es ratsam, ihm alle Informationen über den Defekt sowie weitere nützliche Angaben zur Einschätzung des Ausmaßes des Eingriffs schriftlich mitzuteilen.

1.4 Identifizierung der Maschine

Der Ofen wird anhand eines Typenschildes identifiziert, auf dem das Modell, das Baujahr, die Seriennummer, das CE-Konformitätszeichen und andere für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts erforderliche Informationen angegeben sind.

Dies befindet sich auf der Geräterückseite.

Weitere Informationen über den Bau der Maschine können der Konformitätserklärung und den Sicherheitsbestimmungen entnommen werden, die diesem Handbuch beiliegen.



1.5 Arbeitsplätze

Die Geräte müssen vom Bediener über die Bedientafel vorne auf der rechten Seite des Ofens programmiert werden.

Dank der Interpretation der im Steuergerät lesbaren Daten kann der Garvorgang jederzeit gesteuert werden.

KAP. 2 - SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH DER MASCHINE

2.1 Sicherheitsnormen

- Diese Warnhinweise wurden für ihre Sicherheit und die anderer geschrieben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen installieren.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung durch Erwachsene und verantwortliche Personen entwickelt und gebaut. Kinder dürfen nicht damit spielen.
- Änderungen, die erforderlich sind, um das Gerät an der elektrischen Anlage Vorort zu installieren und alle Wartungsarbeiten müssen von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Öfen bleiben auch nach dem Ausschalten noch lange heiß: Es muss daher vermieden werden, dass die heißen Teile berührt werden bzw. Gegenstände, besonders wenn sie entflammbar sind, an die Wände angenähert werden. Immer geeignete Schutzausrüstungen verwenden, um den Ofen zu be-/entladen.
- Während des Garens der Speisen muss der Ofen immer überwacht werden und im Falle von Störungen während des Betriebs muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungseingriffen bzw. einer Änderung an den Ofengeräten muss die Maschine über den Hauptschalter vom Stromnetz abgetrennt und der Netzstecker herausgezogen werden.

- Aus Sicherheits- und Hygienegründen muss dieses Gerät stets sauber gehalten werden. Achten Sie besonders darauf, keine Fett- oder Speisereste in der Garkammer zu hinterlassen. Achten Sie darauf, die Verkleidung der Garkammer nicht zu verkratzen. Reinigen Sie die Außenseite mit Wasser und Seife und achten Sie dabei auf die elektrischen Bauteile. Das Innere des Ofens muss mit speziellen Produkten für Öfen gereinigt werden. Niemals Säuren oder aggressive Substanzen verwenden.
- Achten Sie darauf, das Hartglas der Tür nicht nass zu machen, wenn es noch heiß ist, da es brechen könnte.
- Die Wände der Garkammer nicht mit Backpapier oder Aluminiumfolie auslegen.
- Nicht die Sicherheitsvorrichtungen des Ofens manipulieren.
- Die in diesem Handbuch beschriebenen Vorgänge sind die einzigen, die der Benutzer selbst durchführen darf.
- Der Ofen muss mindestens 10 cm von den Wänden im Aufstellungsort entfernt auf einer ebenen Fläche positioniert werden, um eine ausreichende Belüftung zu garantieren.
- Der Ofen ist mit einem Rauchabzug ausgestattet. Dieser muss an einen Schornstein angeschlossen und mit einem Kondensatauslass versehen sein, damit verhindert wird, dass Wasser in den Ofen eintritt.
- Darauf achten, dass sich in der Nähe des Ofens keine elektrischen Geräte befinden, die durch das vom Ofen erzeugte elektromagnetische Feld gestört werden könnten.
- Bewahren Sie dieses Handbuch besonders sorgfältig auf. Im Falle des Weiterverkaufs des Ofens muss es dem Käufer ausgehändigt werden.
- Für eventuelle Reparaturen dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Kundendienst.
- Die Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Ausrüstung und die Sicherheit des Benutzers gefährden.
- Beim Empfang ist es ratsam, die Integrität und Qualität des Gerätes zu überprüfen.
- Die Anschlüsse, die Bauvorschriften und örtliche Brandschutzvorschriften müssen beachtet werden.

KAP. 3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Technische Eigenschaften

Der Ofen wurde aus behandelten Platten für hohe Temperaturen gefertigt; er besitzt eine feuerfeste Garebene und einen mit Fasern und Steinwolle isolierten Rahmen.

Die Heizeinheit besteht aus zwei elektrischen Widerständen, von denen eine oben und eine unten mit unabhängiger Steuerung angeordnet sind.

Die elektromechanischen und digitalen Öfen der Serie TEKNO und TK ermöglichen die Einstellung des Garprozesses dank eines Thermostats (für die elektromechanische Version) und einer Steuereinheit EK 340 (für die digitale Version); letztere ermöglicht es insbesondere, die Leistung auszuwählen, die je nach den jeweiligen Anforderungen für den Betrieb an die Widerstände übertragen werden soll, wodurch eine beträchtliche Energieeinsparung erzielt wird.

Bei den Öfen der Serie CL, EURO und PAST FOOD wird der Garprozess bei den elektromechanischen Ofentypen über einen Temperaturregler gesteuert und über eine Steuerkarte CT1IT0010100 für die digitalen Typen.

In Anbetracht der besonderen Verwendung wurden die Steuerelemente unter besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse des Benutzers entworfen, der mit einfachen Manövern das Gerät entsprechend seinen Bedürfnissen einstellen kann.

Dank eines in der Einheit EK 340 und in der Steuerkarte CT1IT0010100 integrierten Meldegeräts kann der Benutzer über eventuell vorliegende Störungen informiert werden; es wird jedoch empfohlen, den Garprozess in jedem Fall zu überwachen.

Der Blick in den Garraum ist dank der Innenbeleuchtung, die aus einer hitzebeständigen Lampe besteht, möglich.

3.2 Vom Hersteller vorgesehener Gebrauch

Die in diesem Handbuch beschriebenen elektrischen Öfen wurden speziell für die Zubereitung von **Pizza, Konditorei- und Rotisserieprodukten und anderen Lebensmitteln entwickelt.**

Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich.

Der Hersteller rät unbedingt von einer unsachgemäßen Verwendung des Ofens ab und übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch solche Verhaltensweisen verursacht werden.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den technischen Standards und Industrierichtlinien hergestellt.

3.3 Technische Daten

In der Folge werden die allgemeinen Daten der verschiedenen Ofenmodelle aufgelistet.

TK	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 33 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW	Med. kW/h				
TK A1 I/R	15	66	66	43	91	84	76	400/3/50-60	4,5	2,8	7	0/450	4	1
TK A2 I/R	15+15	66	66	70	91	84	122	400/3/50-60	9	4,5	14	0/450	4+4	1+1
TK B1 I/R	15	66	99	43	91	117	109	400/3/50-60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK B2 I/R	15+15	66	99	70	91	117	162	400/3/50-60	13	6,5	20	0/450	6+6	2+2
TK C1 I/R	15	99	99	43	124	117	120	400/3/50-60	9,6	4,8	15	0/450	9	2
TK C2 I/R	15+15	99	99	70	124	117	190	400/3/50-60	19	9,5	30	0/450	9+9	2+2
TK D1 I/R	15	99	66	43	124	94	110	400/3/50 60	6,5	3,8	10	0/450	6	2
TK D2 I/R	15 15	99	66	70	124	94	165	400/3/50 60	13	6,5	20	0/450	6 6	2 2

I = Frontale Acciaio Inox - Stainless Steel Front / R = Frontale Rustico - Country Style Front

Bedienungs- und Wartungsanleitung

TEKNO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30/35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW/h	Med. kW/h				
T1A I/R	15	61	62	46	85	95	76	400/3/50-60	4	2	6	0/450	4 Ø 30	1
T1B I/R	15	61	92	46	85	125	110	400/3/50-60	6	3	9	0/450	6 Ø 30	2
T2A I/R	15+15	61	62	70	85	95	120	400/3/50-60	8	4	12	0/450	4+4 Ø 30	1+1
T2B I/R	15+15	61	92	70	85	125	160	400/3/50-60	12	6	19	0/450	6+6 Ø 30	2+2
T2C I/R	15+15	70	105	70	94	138	190	400/3/50-60	16	8	25	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2E I	15+15	105	70	70	129	103	190	400/3/50-60	18	9	27	0/450	6+6 Ø 35	2+2
T2F I	15+15	105	105	70	129	139	220	400/3/50-60	21	10,5	32	0/450	9+9 Ø 35	4+4

I = Frontale Acciaio Inox – Stainless Steel Front / R = Frontale Rustico – Country Style Front

EURO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30/35 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW	Med. kW/h				
EC6 I/R	17	123	63	40	162	96	200	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
EC8 I/R	17	93	63	40	132	96	176	400/3/50-60	7,3	3,8	12	0/450	6 Ø 30	2
EC9 I/R	17	93	93	40	132	125	200	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
EC12 I/R	17	123	93	40	162	126	260	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4
EC70 I	17	105	70	40	144	100	205	400/3/50-60	7,2	3,6	11	0/450	6 Ø 35	2
EC105 I	17	105	105	40	144	135	235	400/3/50-60	11	5,5	16	0/450	9 Ø 35	4
ES6 I/R	17	123	63	40	162	96	165	400/3/50-60	8,5	4	13	0/450	8 Ø 30	3
ES9 I/R	17	93	93	40	132	126	165	400/3/50-60	9,5	4,5	15	0/450	9 Ø 30	2
ES12 I/R	17	123	93	40	162	126	220	400/3/50-60	12,5	6	20	0/450	12 Ø 30	4

I = Frontale Acciaio Inox – Stainless Steel Front / R = Frontale Rustico – Country Style Front

CL	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C	N° Pizze # Pizze Ø 30 cm	N° Teglie # Baking pans 60x40 cm
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D			Max. kW	Med. kW/h				
LCB I/R	17	60	90	40	100	126	175	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LCC I/R	17	60	120	40	100	156	200	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3
LSB I/R	17	60	90	40	100	126	145	400/3/50-60	7,2	4	11	0/450	6	2
LSC I/R	17	60	120	40	100	156	165	400/3/50-60	8,5	4,5	13	0/450	8	3

I = Frontale Acciaio Inox – Stainless Steel Front / R = Frontale Rustico – Country Style Front

PAST FOOD	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature	N° Teglie # Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C	60x40 cm
PFA	17	60	80	43	100	116	140	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFB	17	60	120	43	100	156	175	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFC	17	80	120	43	120	156	190	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4
PDF	27	60	80	53	100	116	170	400/3/50-60	6,2	3,5	11	0/450	2
PFE	27	60	120	53	100	156	205	400/3/50-60	7,8	4	12	0/450	3
PFF	27	80	120	53	120	156	220	400/3/50-60	8,2	4,5	13	0/450	4

Die Öfen der Serie TEKNO und TK können sowohl auf einem Gestell als auch auf der Gärkammer angeordnet sein, und zwar auf zwei Arten, mit einem Ofen oder mit zwei aufeinander angeordneten Öfen.

Die Öfen der Serie CL, EURO und PAST FOOD können sowohl auf Gestellen als auch auf Gärschränken montiert werden.

KAP. 4 - ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND DEN BETRIEB

4.1 Anweisungen für die korrekte Installation

Vor dem Einbau des Ofens das Kapitel 2 in Bezug auf die Warnungen sorgfältig lesen.

4.1.1 Entladen und Handling des Ofens

Für das Handling des Ofens mechanische Mittel verwenden.

Der Ofen wird auf einer Holzpalette, mit Pappe und transparenter Kunststoffolie verpackt, geliefert. Achten Sie darauf, das mechanische Handlingsmittel an den angegebenen Stellen zu positionieren, um den Transport sicher ausführen zu können.

Wenn der Ofen mit Hilfe von Hebevorrichtungen (Kran, Laufkran) transportiert werden soll, müssen Hilfsmittel verwendet werden, die geeignet sind, um das Gewicht des Ofens zu tragen und mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.

Darauf achten, die Hilfsmittel an den vorgesehenen Hebepunkten anzusetzen.

4.1.2 Umgebungsbedingungen für den Betrieb

Den Ofen nicht im Freien aufstellen. Die Umgebungstemperatur muss zwischen 6°C und 40°C liegen und die relative Feuchtigkeit darf 90% nicht überschreiten.

4.2 Anweisungen für die korrekte Installation

ACHTUNG: Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche und mit ausreichendem Abstand (siehe Kap. 2) platzieren und dabei ausreichend Freiraum zum Bewegen des Ofens für Wartungsarbeiten vorsehen.
- Sicherstellen, dass die Werte der Versorgungsspannung des Ofens beim Kunden mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Anlage des Kunden über eine Erdleitung verfügt und dass diese den geltenden Gesetzen entspricht. Wenn die Versorgungsspannung geändert werden muss, befolgen Sie die Anweisungen im Schaltplan der elektrischen Anlage, der diesem Handbuch beiliegt.
- Den Schutz von den Klemmen entfernen und die Klemmenleiste und das Netzkabel anschließen.
- Die Anlage beim Kunden muss mit einem Hauptschalter ausgestattet werden, der für die aufgenommene Leistung geeignet ist; bei mehreren in Serie geschalteten Öfen beziehen sich auf die Summe aller Leistungen, die auf dem Typenschild des jeweiligen Ofens angegeben sind.
- Die Öffnung des Rauchgasauslasses muss an einen Schornstein angeschlossen und mit einem Kondensatauslass versehen sein, damit verhindert wird, dass Wasser in den Ofen eintritt.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, wenn bei der Installation die erteilten Sicherheitshinweise nicht erfüllt werden.

ACHTUNG: Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

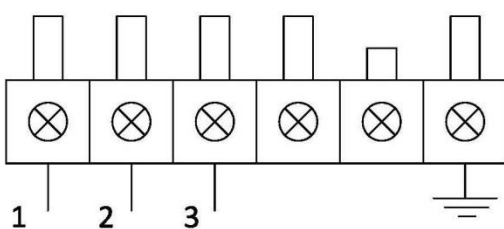
4.2.1 Elektrischer Anschluss

Sicherstellen, dass der Hauptschalter der Anlage beim Kunden in der Position OFF (deaktiviert) steht und dass die Versorgungsspannung der vom Hersteller angegebenen entspricht.

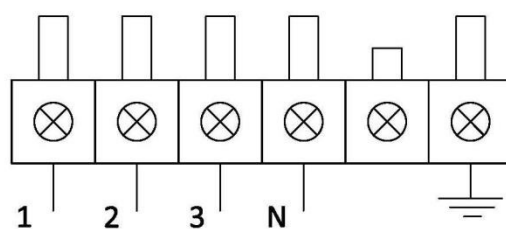
Gemäß den Daten in der Tabelle und den Vorschriften im Nutzerland alle Garkammern mit einem vierpoligen Hauptschalter verbinden.

Für den Zugang auf die Klemmen die Klemmenabdeckung auf der Rückseite des Ofens abschrauben und entfernen. Das Produkt wird nicht mit einem Netzkabel geliefert: Verwenden Sie ein Gummiband mit einem angemessenen Querschnitt für die angegebene Absorptions- und Isolationsklasse, nicht kleiner als H07RN-F; dann das oben genannte Kabel an die Klemmen anschließen, siehe Abbildung unten und Beschreibung im beiliegenden Schaltplan. Die Funktionstüchtigkeit der Erdungsanlage beim Kunden überprüfen

230V - 3ph. - 50/60Hz

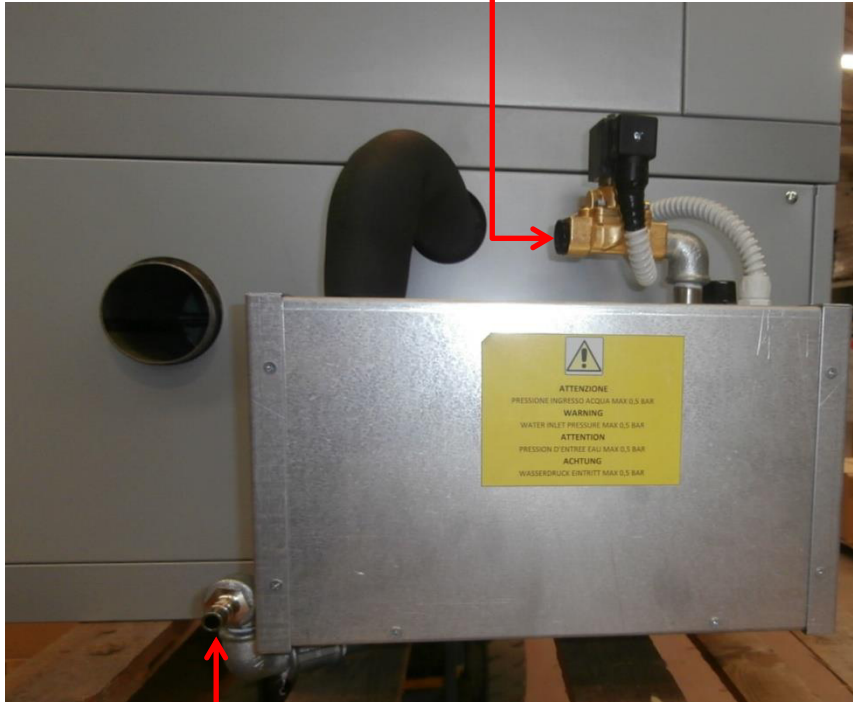


400V - 3ph. + N - 50/60Hz



4.2.2 Anschluss Dampfgarer

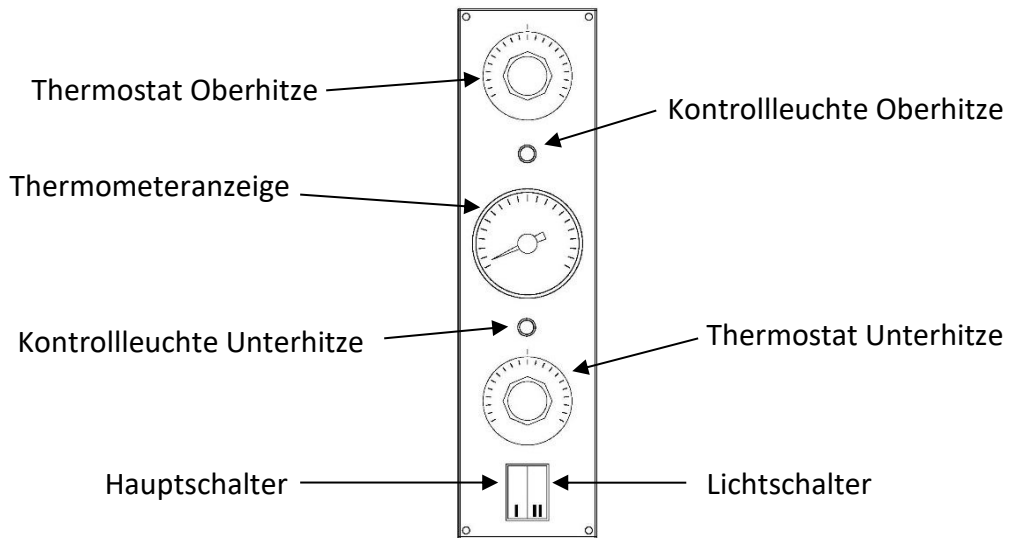
EINGANG WASSER
(Druckminderer 0,5 / 0,6 bar max installieren)



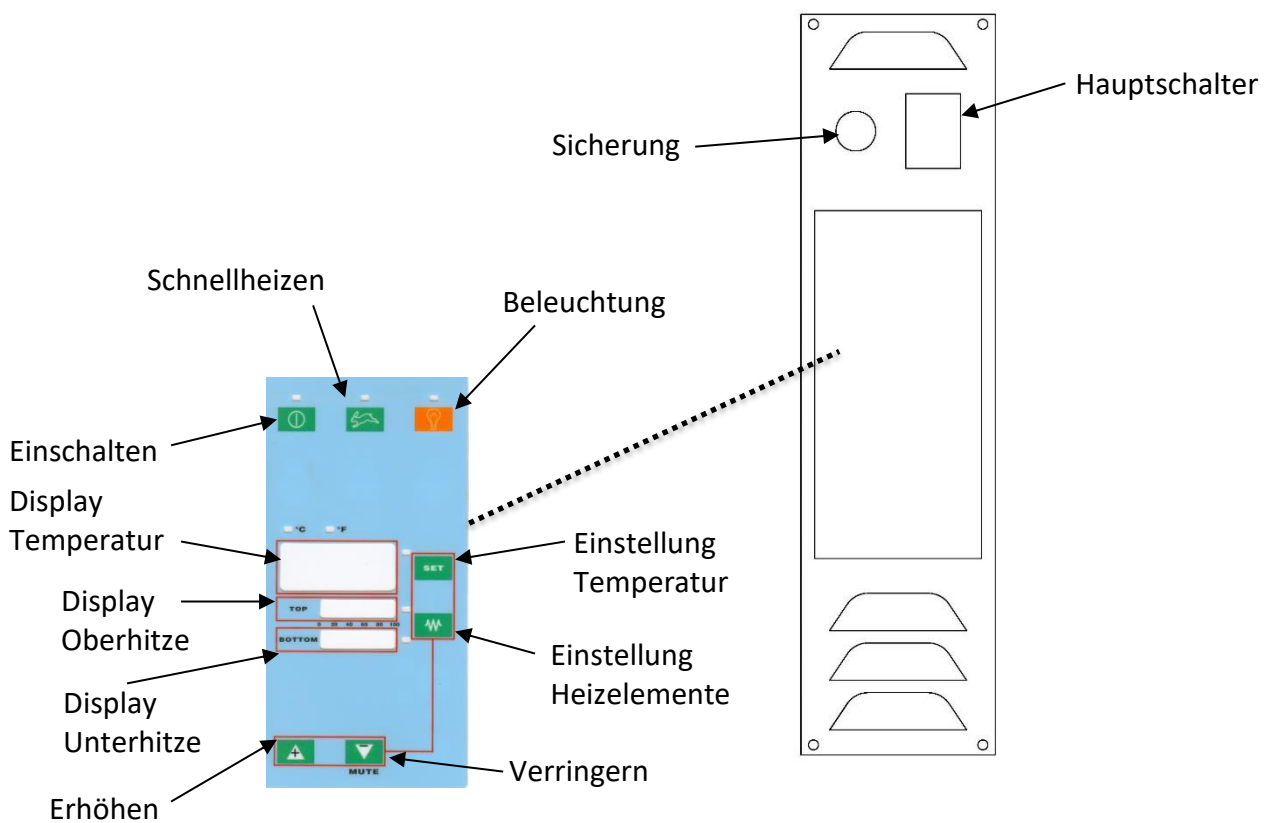
AUSLASS WASSER
(Gummischlauch Innendurchmesser \varnothing 12 mm einlegen)

4.3 Beschreibung der Bedienelemente

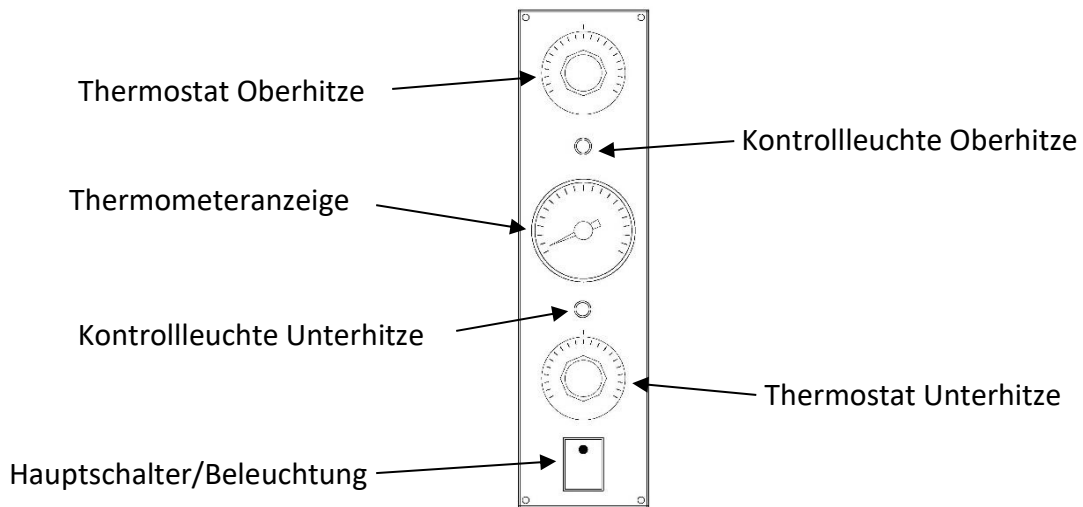
4.3.1 Ofen TEKNO 1 elektromechanisch



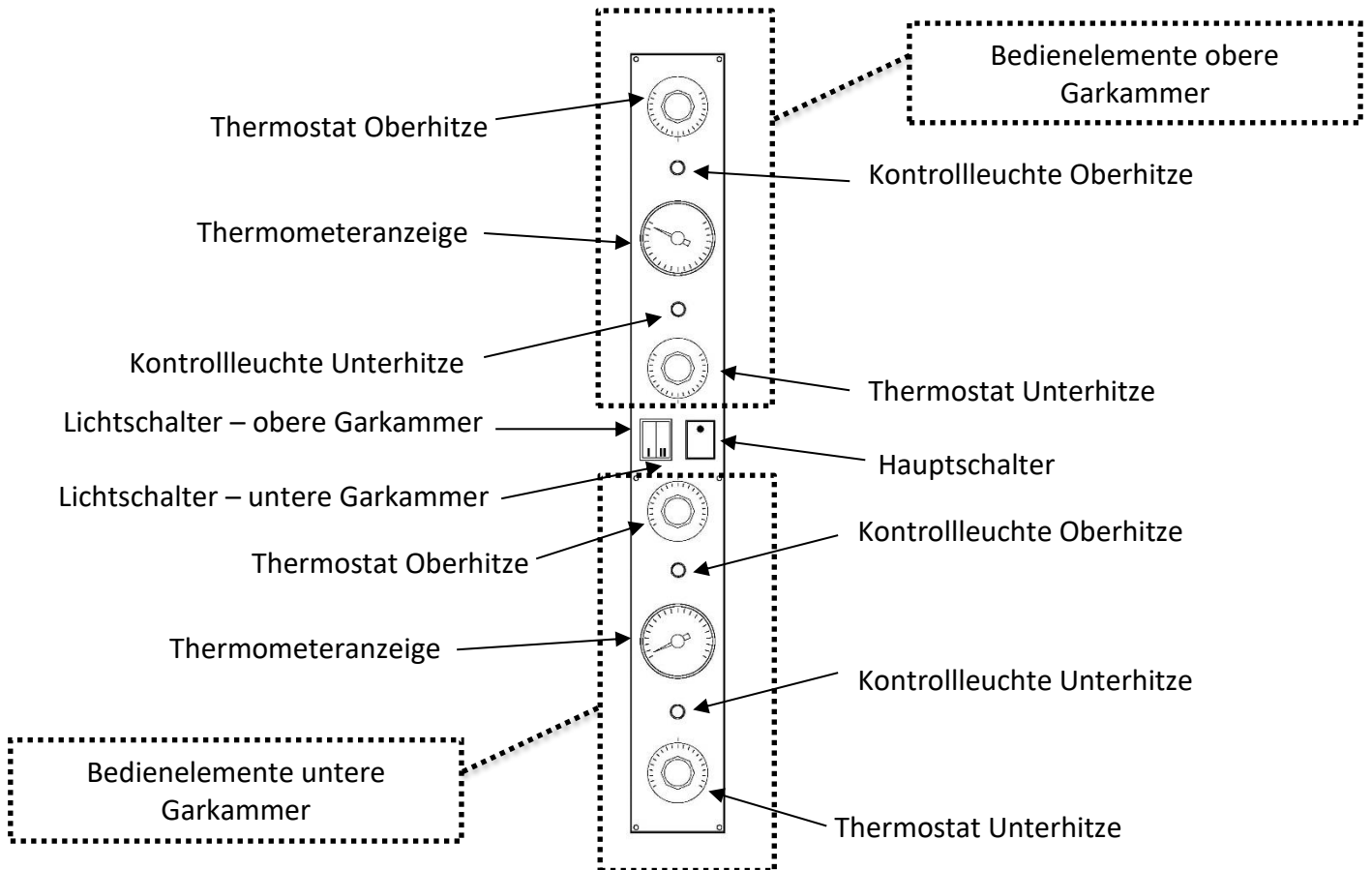
4.3.2 Ofen TEKNO/TK 1 digital



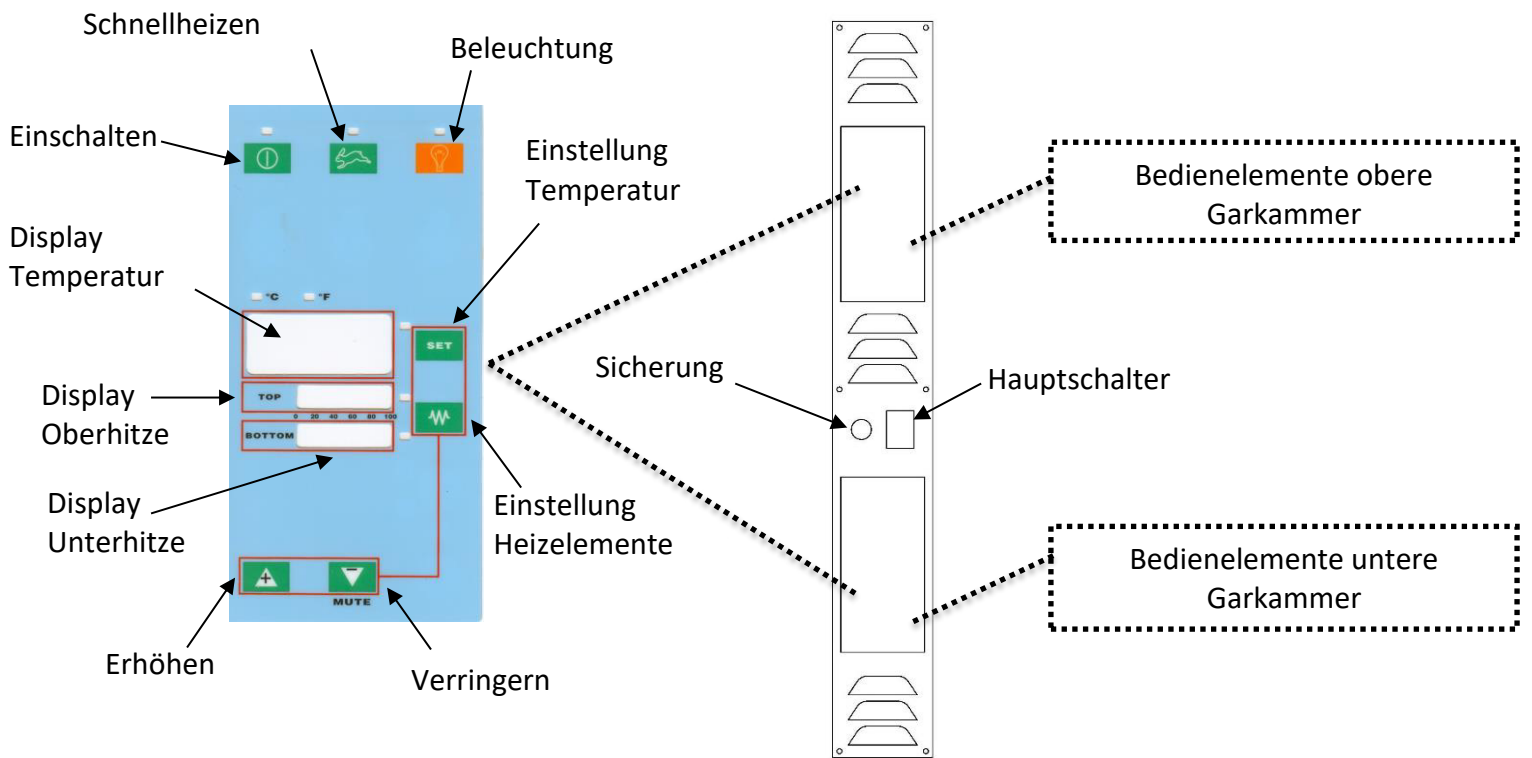
4.3.3 Ofen TK 1 elektromechanisch



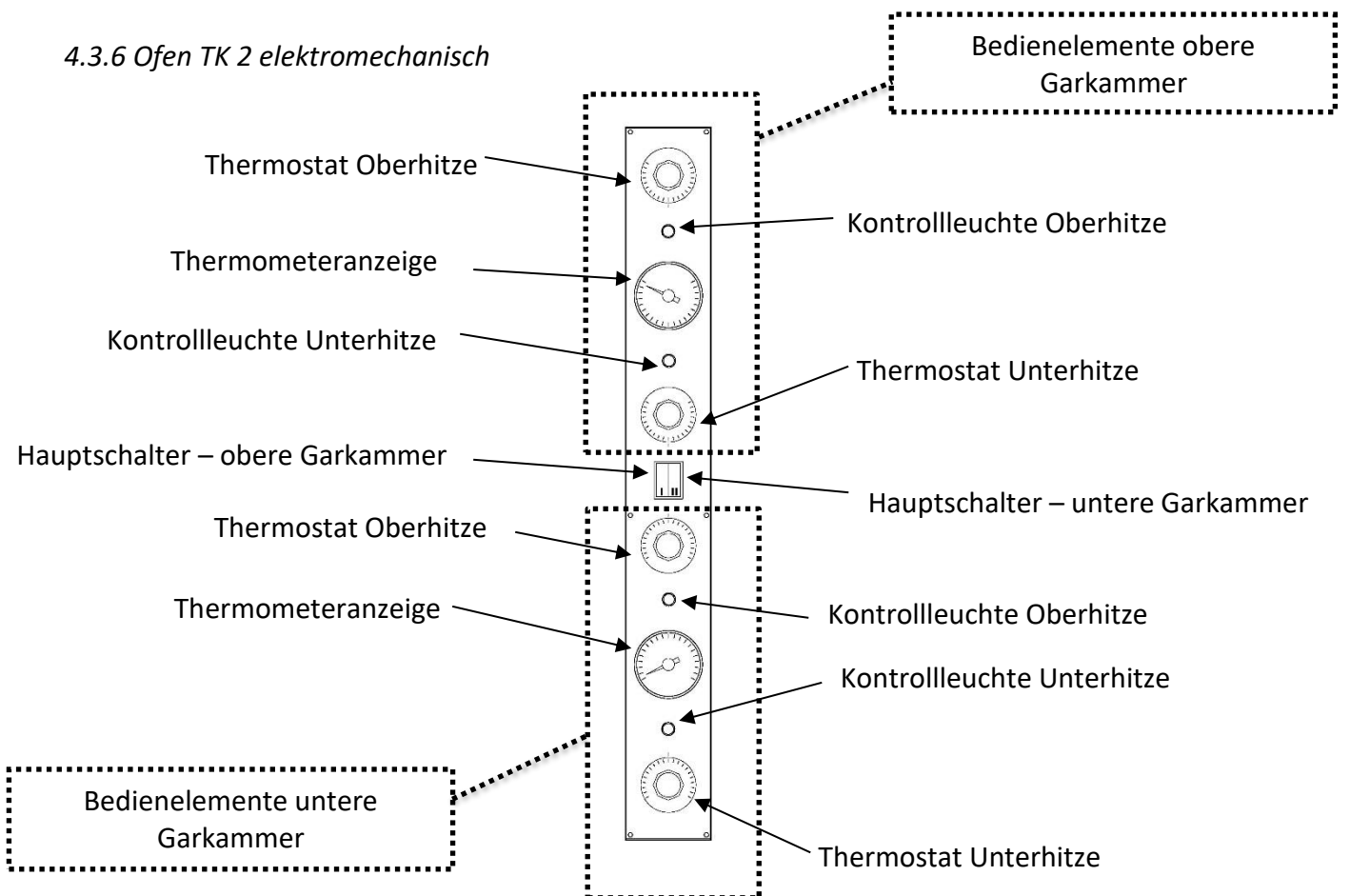
4.3.4 Ofen TEKNO 2 elektromechanisch



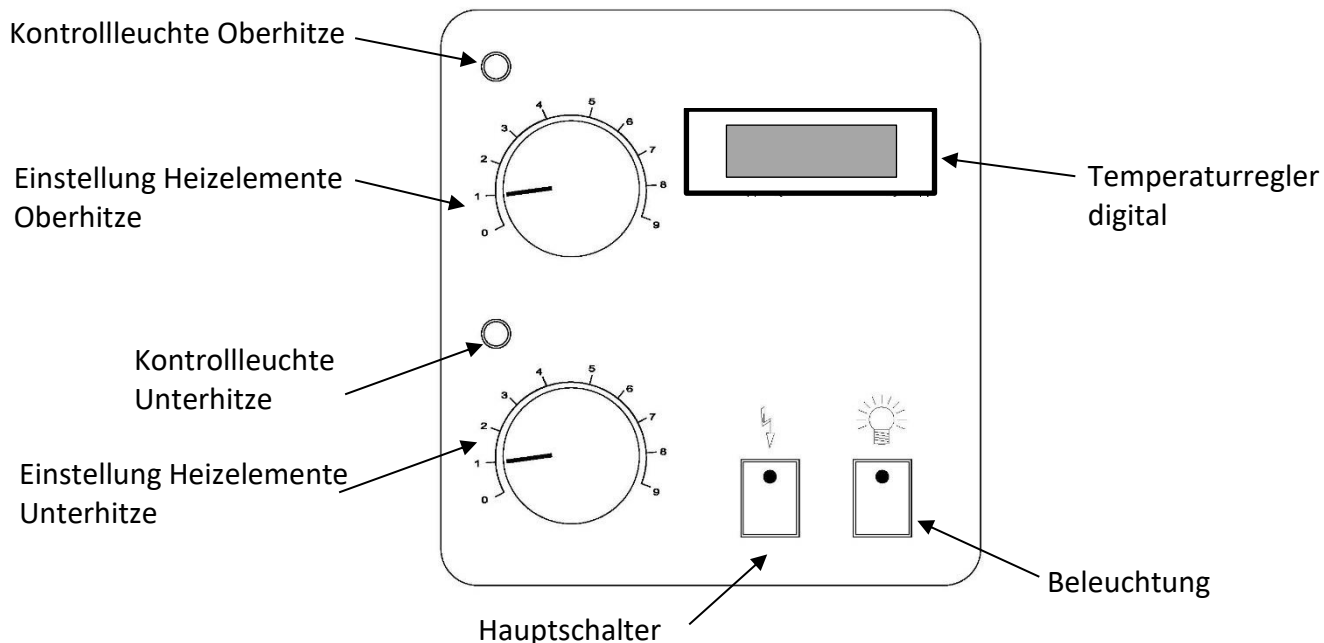
4.3.5 Ofen TEKNO/TK 2 digital



4.3.6 Ofen TK 2 elektromechanisch



4.3.7 Ofen Typ Euro/CL/PAST FOOD elektromechanisch



4.3.8 Ofen Typ Euro/CL/PAST FOOD digital

Siehe beiliegendes Datenblatt – Elektronische Steuerung CT1IT0010100

4.4 Bedienung des elektromechanischen Ofens TEKNO/TK

Die nachfolgende Beschreibung bezieht sich auf die Kapitel 4.3.1, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.6.

Zum Einschalten des Ofens den Hauptschalter drücken.

An den Thermostaten für Ober- und Unterhitze die gewünschten Temperaturen einstellen.

Wenn die entsprechenden Kontrollleuchten eingeschaltet sind, bedeutet das, dass die Heizelemente in Betrieb sind, wenn sich die Kontrollleuchten ausschalten, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

An der Thermometeranzeige wird die Temperatur der Garkammer angezeigt.

Jetzt ist der Ofen zum Garen von Speisen bereit.

4.5 Bedienung des digitalen Ofens TEKNO/TK

Die nachfolgende Beschreibung bezieht sich auf die Kapitel 4.3.2, 4.3.5.

4.5.1 Beschreibung der Tasten EK 340

- DISPLAY TEMPERATUR: Im Betriebsstatus wird die tatsächliche Temperatur des Ofens angezeigt. Im Moment der Einstellungen kann hier die Temperatur eingestellt werden.

- DISPLAY OBERHITZE/UNTERHITZE (TOP/BOTTOM): das sind Anzeigen für die Leistung der Heizelemente. Je mehr LEDs eingeschaltet sind, desto mehr Leistung wird aufgenommen. Die Leistung kann für die Ober- und Unterhitze unabhängig eingestellt werden.
- EINSTELLUNG DER TEMPERATUR (Taste SET): hier kann die Temperatur eingestellt werden.
- EINSTELLUNG HEIZELEMENTE: ermöglicht die Änderung der auf dem Display für Ober- und Unterhitze vorhandenen Werte. Je nach der Zone, die geändert wird oder geändert werden soll, wird die entsprechende LED eingeschaltet.
- LICHT: aktiviert die Beleuchtung in der Garkammer.

4.5.2 Einstellung der Temperatur

Für die Einstellung der Temperatur die folgenden Anweisungen beachten:

- Die Taste EINSCHALTEN drücken, um das Gerät zu aktivieren.
- Die Taste SET drücken: Die LED links von der Taste beginnt zu blinken, was bedeutet, dass die Funktion zum Ändern der Temperatur aktiviert ist. Auf dem Display erscheint der Wert "000".
- Zum Erhöhen der Temperatur die Taste "+" drücken oder "-" zum Verringern.
- Erneut die Taste SET drücken, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen. Nun wird die aktuelle Temperatur der Garkammer angezeigt.

Anmerkung: Wenn versucht wird, die zulässige MINDEST- oder HÖCHSTEINSTELLUNG zu überschreiten, blinkt das Display, und es können keine weiteren Temperatureinstellungen vorgenommen werden.

4.5.3 Einstellung der abgegebenen Leistung

Um die an die Heizelemente abzugebende Leistung einzustellen, wie folgt verfahren:

- Die Taste Einstellung Heizelemente drücken: Die LED neben dem Display Oberhitze (TOP) beginnt zu blinken. Nun mit den Tasten "+" oder "-" die für die oberen Heizelemente gewünschte Leistung einstellen.
- Die Taste Einstellung Heizelemente erneut drücken: Die LED neben dem Display Unterhitze (BOTTOM) beginnt zu blinken. Nun mit den Tasten "+" oder "-" die für die unteren Heizelemente gewünschte Leistung einstellen.
- Um die Änderungsfunktion abzuschließen, erneut die Taste Einstellung Heizelemente drücken.

4.6 Bedienung des elektromechanischen Ofens EURO/CL/PAST FOOD

Die nachfolgende Beschreibung bezieht sich auf das Kapitel 4.3.7.

Wenn der Ofen über den Hauptschalter eingeschaltet wurde, mit dem Knopf, der die Anzeige innen bewegt, die gewünschte Temperatur auf dem Temperaturregler einstellen.

Durch Drehen der entsprechenden Knöpfe Einstellung Heizelemente Oberhitze und Einstellung Heizelemente Unterhitze den gewünschten Wert für die Leistung einstellen. Es wird daran erinnert, dass die Knöpfe für die Zeiteinteilung dienen.

Die Kontrollleuchten für Ober- und Unterhitze sind nur dann eingeschaltet, wenn das Heizelement in Betrieb ist.

Wenn die Temperatur erreicht ist, werden die Heizelemente vorübergehend ausgeschaltet. Wenn die Temperatur in der Garkammer zu sinken beginnt, starten die Heizelemente automatisch wieder.

KAP. 5 - WARTUNG

ACHTUNG: Vor Wartungseingriffen sicherstellen, dass das Gerät vom Netz abgetrennt ist. Die Beschreibung der Arbeiten genau durchlesen und alle Schritte befolgen.

5.1 Ordentliche Wartung

5.1.1 Reinigung des Ofens

Das Gerät immer von der Stromquelle abtrennen und vor einer Reinigung den Ofen abkühlen lassen. Bei der Innenreinigung des Backofens ist besondere Vorsicht geboten; die Ansammlung von Fett und anderen Lebensmittelrückständen im Ofen kann zu Bränden führen.

Für die Reinigen der Garkammer ein feuchtes Tuch verwenden, keine aggressiven Reinigungsmittel oder Säuren verwenden, um die Beschichtung der Kammerinneren nicht zu beschädigen.

Beim Reinigen der Außenfläche auf die Bedientafel und die Tür der elektrischen Kontakte achten; unbedingt vermeiden, dass Wasser in den Ofenrahmen eintritt.

Regelmäßig die Lufteinlässe der Ofenplatten reinigen.

Die Reinigung der Fenster aus Hartglas darf nur und ausschließlich in einem kalten Ofen durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sie aufgrund der starken Temperaturschwankungen brechen.

5.1.2 Transport des Ofens

Der Ofen ist so gebaut, dass er von Hand oder mit mechanischen Mitteln transportiert werden kann. Der Ofen wird dem Kunden auf einer Holzpalette geliefert, damit er auf einem mechanischen Transportmittel, z.B. Gabelstapler, transportiert werden kann. Für einen manuellen Transport müssen genügend Arbeiter zur Verfügung stehen, damit das Gewicht des Ofens, gleichmäßig verteilt auf alle Arbeitskräfte, nicht mehr als 30 kg pro Person beträgt (siehe D.L.vo 626/94 Italien).

Bei Verwendung eines Transportmittels mit Haken müssen für das Gewicht des Ofens geeignete Bügel verwendet werden, die die gesamte Verpackung umhüllen.

5.2 Außerordentliche Wartung

Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind, müssen von einem Fachtechniker oder nur nach Kontaktaufnahme mit dem technischen Kundendienst des Herstellers durchgeführt werden.

