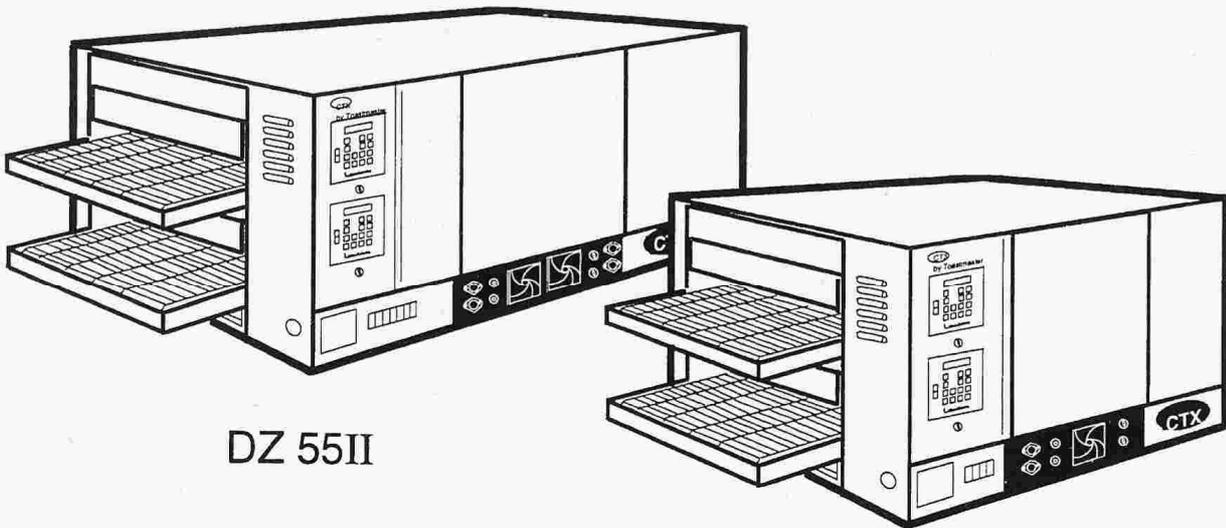




BETRIEBS- UND INSTALLATIONSHANDBUCH

Öfen der Serie Gemini von CTX

DZ33II & DZ55II



DZ 55II

DZ 33II

OFENTYP	EINZELAUSFÜHRUNG	DOPPELAUSFÜHRUNG	EINZELAUSFÜHRUNG	DOPPELAUSFÜHRUNG
	DZ33II	DZ33II	DZ55II	DZ55II
Gesamtwärmebelastung	17.9 kW	2 x 17.9 kW	36.8 kW	2 x 36.8 kW
Ausstattung	2 geregelte Heizzonen	4 geregelte Heizzonen	2 geregelte Heizzonen	4 geregelte Heizzonen

MODELL	AUSLIEFERUNGSDATUM	ENDKONTROLLE
--------	--------------------	--------------

CTX®
BESCHRÄNKTE OFENGARANTIE

Der Verkäufer garantiert, daß die erzeugten Ausrüstungen frei von Fertigungs- und Materialfehlern sind, soweit das Unternehmen dafür verantwortlich ist. Die Haftung des Verkäufers beschränkt sich unter diesem Garantievertrag auf den Ersatz oder die Reparatur (nach Wahl des Verkäufers) ohne Kosten in Rechnung zu stellen, FOB im Werk des Verkäufers von fehlerhaften Teilen einschließlich Arbeits- und Materialkosten für die Reparatur oder den Austausch eines solchen Teils für eine Periode von einem Jahr, gerechnet von der ursprünglichen Installation oder 15 Monate ab Auslieferung aus dem Werk des Herstellers, je nach dem welches Datum früher eintritt. Voraussetzung ist auch, daß die Zahlungsbedingungen voll erfüllt wurden. Die gesamte Arbeit wird während den normalen Arbeitsstunden durchgeführt. Überstunden werden dem Käufer angerechnet.

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn die Anlage unter Aufsicht eines werksgeschulten Technikers installiert, gestartet und demonstriert wird.

Gewöhnliche Instandhaltungsaufgaben wie Schmierung, Einstellung des Luftdurchflusses, Thermostats, Türmechanismus, Brenners und der Zündflamme und Auswechseln der Lampen, Sicherungen und Anzeigeluchten fallen nicht unter die Garantie.

Reparaturen oder der Ersatz von schadhafte Teilen darf nur von durch den Verkäufer autorisiertes Kundendienstpersonal durchgeführt werden. Der Verkäufer ist nicht für anfallende Kosten haftbar, wenn die Arbeiten von einer anderen Partei ausgeführt werden, die nicht vom Verkäufer für diese Aufgaben autorisiert wurde.

Wenn Teile unter Garantie rückgesendet werden, muß der gesamte Teil (nicht zerlegt) ohne Anzeichen von falscher Verwendung oder Mißbrauch, Spesen bezahlt eingeschendet werden.

Der Verkäufer ist keinesfalls für Folgeschäden haftbar, die bei der Installation der Anlage oder durch falschen Gebrauch dieser bereitgestellten Anlage durch den Käufer oder seine Mitarbeiter oder andere auftreten. Das einzige und exklusive Rechtsmittel des Käufers gegen den Verkäufer bei einem Bruch der obigen Garantie oder in anderen Fällen ist die Reparatur oder der Ersatz der Anlage oder Teile der Anlage, die von einer Nichteinhaltung betroffen sind.

Die obige Garantie ist nur dann gültig und bindend, wenn der Käufer die hierunter gelieferte Anlage entsprechend dem Handbuch, das dem Käufer bereitgestellt wird, geladen, betrieben und instandgehalten wird. Der Verkäufer garantiert weder den Herstellungsprozeß noch die Qualität der Produkte, die der Käufer damit herstellt; der Verkäufer ist daher für keine möglichen oder entgangenen Profite des Käufers haftbar.

DIE OBIGE GARANTIE IST EXKLUSIV UND GILT ANSTELLE ALLER ANDEREN SCHRIFTLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GARANTIEN, INSBESONDERE GIBT ES KEINE GARANTIE DER HANDELSFÄHIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Die obige Garantie ist die einzige und ausschließliche Verpflichtung des Verkäufers und das einzige und ausschließliche Rechtsmittel des Käufers für alle Aktionen, unabhängig davon, ob sie einen Vertragsbruch oder ein Versäumnis darstellen. In keinem Fall ist der Verkäufer für einen Betrag haftbar, der den Verkaufspreis der gelieferten Anlage übersteigt.

CTX • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • (847) 741-3300 • FAX (847) 741-4406
Middleby Corporation Service Hotline (nur USA) 1-800-238-8444

HINWEIS:

Dieses Betriebs- und Installationshandbuch muß an den Benutzer übergeben werden. Der Ofenbetreiber muß mit den Funktionen und der Betriebsweise des Ofens vertraut sein.

Dieses Handbuch muß an einer sichtbaren, einfach zu erreichenden Stelle nahe des Ofens aufbewahrt werden.

Wir empfehlen, daß ein Servicevertrag mit einer vom Hersteller genehmigten Servicefirma unterzeichnet wird.

ZUR EIGENEN SICHERHEIT DÜRFEN KEIN BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE GASE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES OFENS ODER ANDERER GASBETRIEBENER GERÄTE AUFBEWAHRT WERDEN.

ACHTUNG

Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden und schweren Verletzungen führen. Vor der Installation bzw. vor Wartungsarbeiten an diesem Gerät muß das Betriebs- und Installationshandbuch gelesen werden.

HINWEIS

IHRE ÖRTLICHE SERVICEFIRMA KANN WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN DURCHFÜHREN. EIN VERZEICHNIS DER SERVICEFIRMEN IST IM INSTALLATIONSSATZ ENTHALTEN.

HINWEIS

Der Einsatz von Ersatzteilen, die keine CTX-Originalersatzteile sind, macht die Garantie ungültig und enthebt den Hersteller aller Haftung.

HINWEIS

CTX (der Hersteller) behält sich das Recht vor, technische Daten ohne vorherige Bekanntmachung zu ändern.

ACHTUNG

Die Garantie des Geräts ist nur dann gültig, wenn der Ofen unter Aufsicht eines vom Werk ausgezeichneten Installateurs installiert, gestartet und vorgeführt wurde.

TABLE OF CONTENTS

KAPITEL 1	
BESCHREIBUNG	1
A. Anordnung der Komponenten	2
B. Funktionsweise der Komponenten	3-5
C. Technische Daten des Ofens	6-7
D. Technische Zeichnungen	8-11
KAPITEL 2	
INSTALLATION	13
A. Untersuchung auf Transportschäden	13
B. Aufstellort des Ofens	13
C. Auspacken des Ofens	13
D. Elemente zum Stapeln von Öfen	13
E. Unterer Ofen	14-16
F. Montage der Einzelausführung auf dem Stand	16-17
G. Stapeln und Montieren von zwei Öfen	18-20
H. Elektrische Anschlüsse	21
I. "Lose" Teile	22-24
KAPITEL 3	
BETRIEB	25
A. Platzierung der Bedienelemente	25-26
B. MenuSelect™-Regelung, Betrieb und Programmierung	27-38
C. Betrieb des CTX-Ofens	39-48
KAPITEL 4	
REINIGUNG UND WARTUNG	49
A. Reinigen des Kühlgebläsefilters	49
B. Reinigen der Ofenkammer	50
C. Reinigen der "losen" Teile	51
D. Reinigen des Äußeren	51
E. Ersatzteilsatz	52-53

TABLE OF CONTENTS

KAPITEL 5

FEHLERBEHEBUNG	55
A. Tabelle 1 - Anzeige zeigt hohe Temperatur	55
B. Tabelle 2 - Anzeige von unregelmäßigen/unleserlichen Zeichen ...	56
C. Tabelle 3 - Transportband hält an oder unterbricht Lauf	57
D. Tabelle 4 - Produkt wird nicht gebacken	58

KAPITEL 6

TEILELISTE	59
Transportband und Vorhang	59
Antriebswelle und Umlenkrollenwelle	60-61
Elektrokonsole	62-63
Bedienkonsole	64-65
PC-Karten und elektronische Relais	66-67
Antriebsmotor	68
Heizelemente und Thermokuppler	69
Stapelhalterung	70
Stapelhalterung	71

KAPITEL 7

ELEKTROSCHALTBILDER	73
Modell DZ33II, 380-400 V, 3 Ph	74
Modell DZ55II, 380-400 V, 3 Ph	75

KAPITEL 1

BESCHREIBUNG

Öfen der Serie Gemini von CTX sind:

- Elektrisch beheizt
- Zonenweise durch IR-Platten beheizt
- Transportbandöfen
- Elektronisch geregelt

CTX-Ofenmodelle:

- DZ33II - Zwei 787 mm lange Ofendecks mit je einer eigenen MenuSelect-Regelung für die beiden Decks.
- DZ55II - Zwei 1398 mm lange Ofendecks mit je einer eigenen MenuSelect-Regelung für die beiden Decks.

HINWEIS: Die Abkürzung "DZ" bedeutet: "D" ist Doppel-Transportband, "Z" ist Zonen-Temperaturregelung.

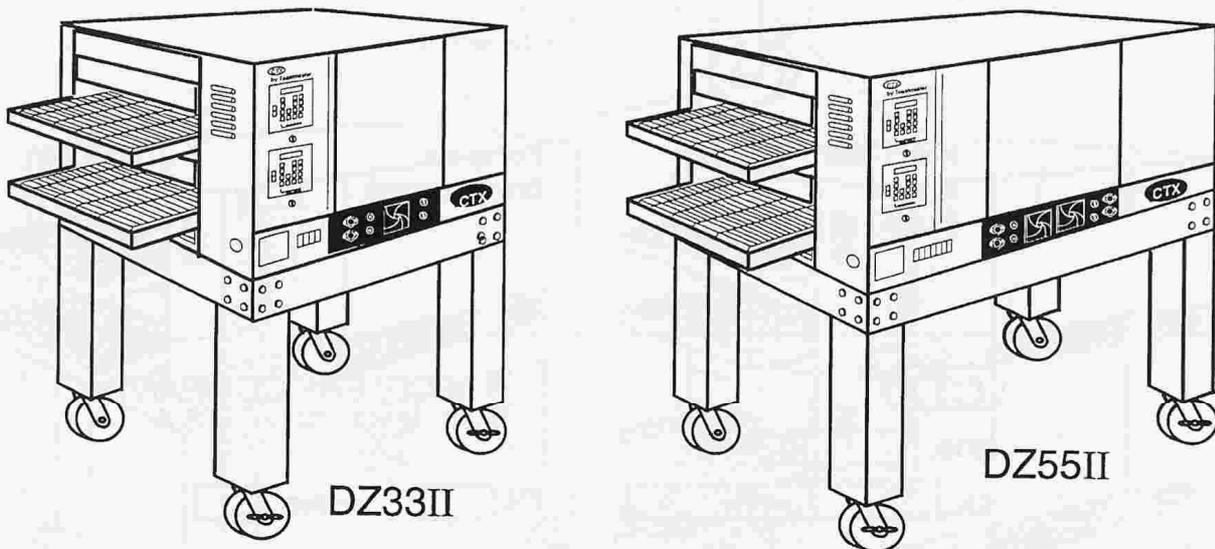
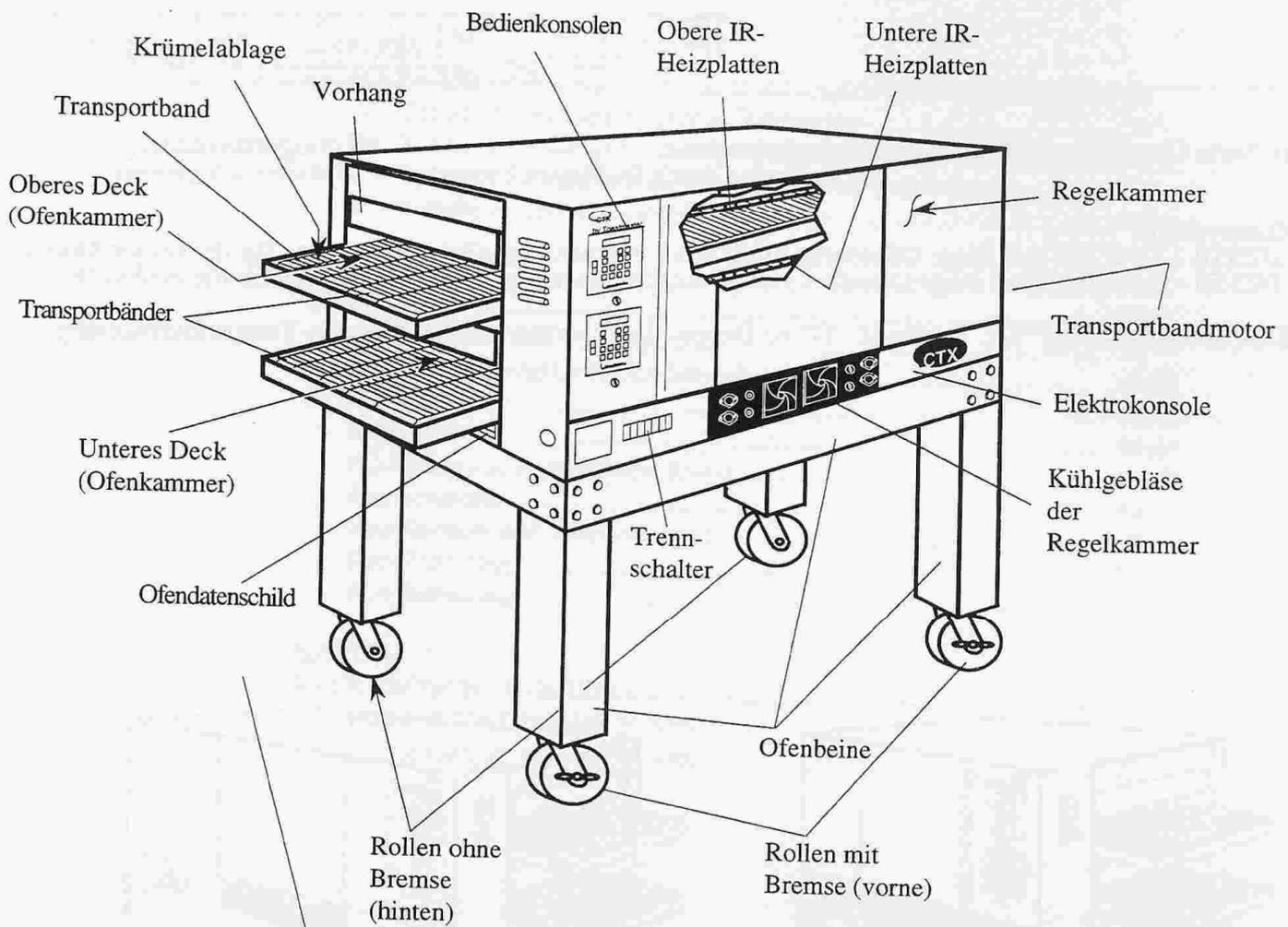


Abbildung 1-1

A. Anordnung der Komponenten



CTX[®]		A MIDDLEBY COMPANY	
MOD. <input type="text"/>		Elgin, Illinois 60120 U.S.A.	
SN. <input type="text"/>	FN. <input type="text"/>	ANNO <input type="text"/>	
V: 380-400	kW: <input type="text"/>	Hz 50 PH 3 N~	
CE			

Abbildung 1-2
Anordnung der Komponenten

B. Funktionsweise der Komponenten

1. Ofendecks (Ofenkammern)

Jeder CTX-Ofen der Serie Gemini verfügt über zwei Ofendecks (Kammern), die jeden Ofen zu einem Doppelofen machen. Die beiden Ofendecks werden als oberes und unteres Deck bezeichnet. Jedes Deck hat sein eigenes Transportband und seine eigene Regelung.

2. Einzel- und Doppelausführung

Die CTX-Öfen der Serie Gemini sind in Einzel- oder Doppelausführung lieferbar. Die Einzelausführung enthält zwei Ofendecks und ist auf einem 826 mm hohen Stand (mit Rollen) montiert.

Die Doppelausführung besteht aus zwei kompletten Öfen, die übereinander aufgesetzt sind. Die beiden Einheiten haben gemeinsam vier Ofendecks. Die Doppelausführung ist auf einem 432 mm hohen Stand (mit Rollen) montiert.

HINWEIS

Die Elektroschaltbilder befinden sich in diesem Handbuch und im Ofen.

Dieses Handbuch muß als Nachschlagewerk aufgehoben werden.

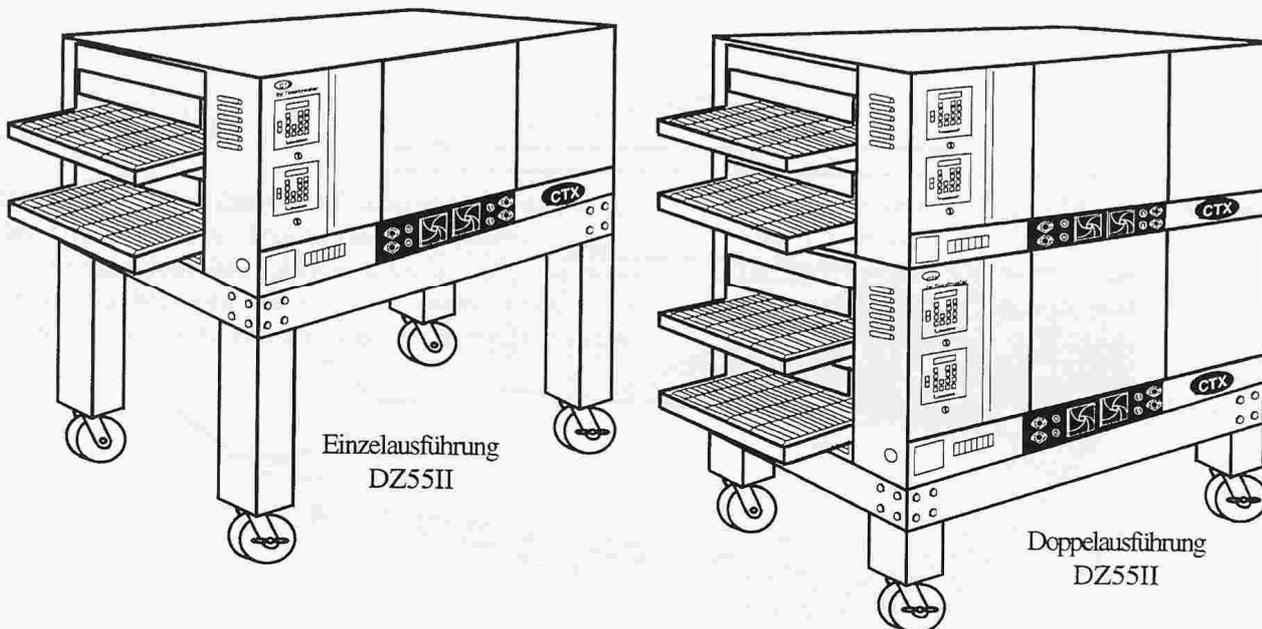


Abbildung 1-3
Einzel- und Doppelausführung

3. Ofenregelungen

Jedes einzelne Ofendeck der Modelle DZ33II und DZ55II ist mit einer eigenen Regelung ausgerüstet. Die Regelungen regeln alle Ofenfunktionen. Die Backtemperaturen können zwischen 93 °C und 509 °C eingestellt werden; die Backzeiten (Transportbandgeschwindigkeit) beim Modell DZ33II zwischen 1,0 und 240,0 Minuten und beim Modell DZ55II zwischen 1,5 und 240,0 Minuten.

Die Regelungen verfügen auch über einen Selbstreinigungsmodus, einen programmierbaren automatischen EIN/AUS-Uhrmodus und einen energiesparenden Wartemodus. Außerdem gibt es einen Wartungsmodus, der dem technischen Personal die Arbeit erleichtert.

Die MenuSelect-Regelung hat 6 Menütasten, über die sowohl die Ofentemperatur als auch die Backdauer voreingestellt werden können. Das Personal muß dann nur die Menütaste für das gewünschte Produkt drücken.

4. Infrarot-Heizplatten (IR)

Die patentierten Heizplatten befinden sich in der Ofenkammer über und unter dem Transportband. Wenn diese Heizplatten eingeschaltet sind, geben sie Wärme im Infrarot-Wellenlängenbereich ab. Diese Wellen heizen die durchströmende Luft nicht auf. Die Wellen werden von der Oberfläche des Produkts absorbiert, das auf dem Transportband durch den Ofen geführt wird. Bei dieser Methode werden die Speisen auf das Transportband gelegt und die Eigenschaften der Infrarotwellen kochen das Produkt von außen nach innen, wie bei herkömmlichen Öfen.

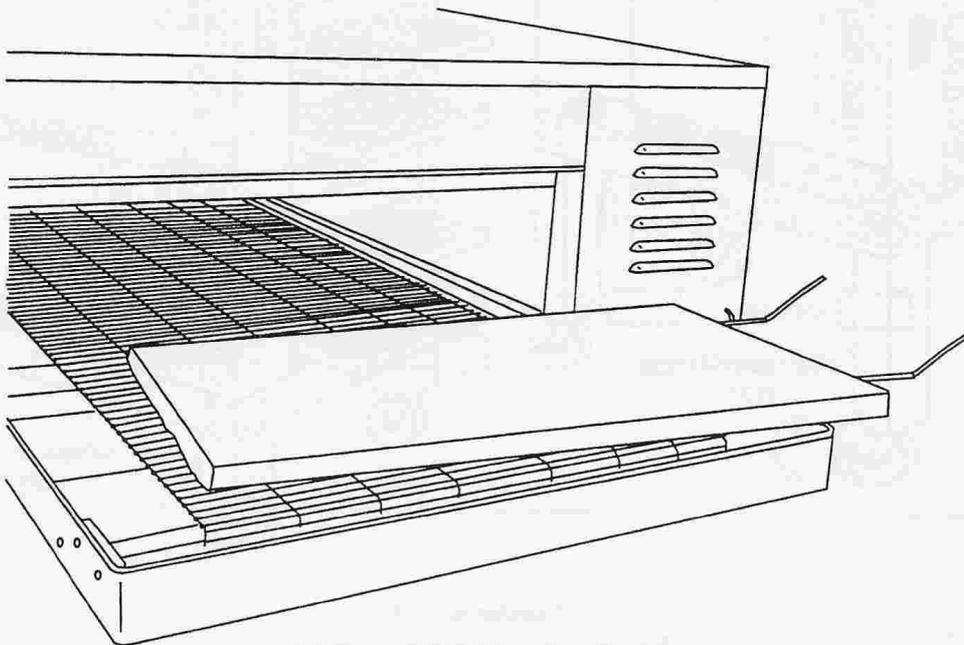


Abbildung 1-4
Infrarot-Heizplatten

5. Heizzonen

Alle Ofendecks (Kammern) der DZ-Serie sind in vier getrennte Heizzonen unterteilt. Die Heizzonen sind in Abbildung 1-5 abgebildet.

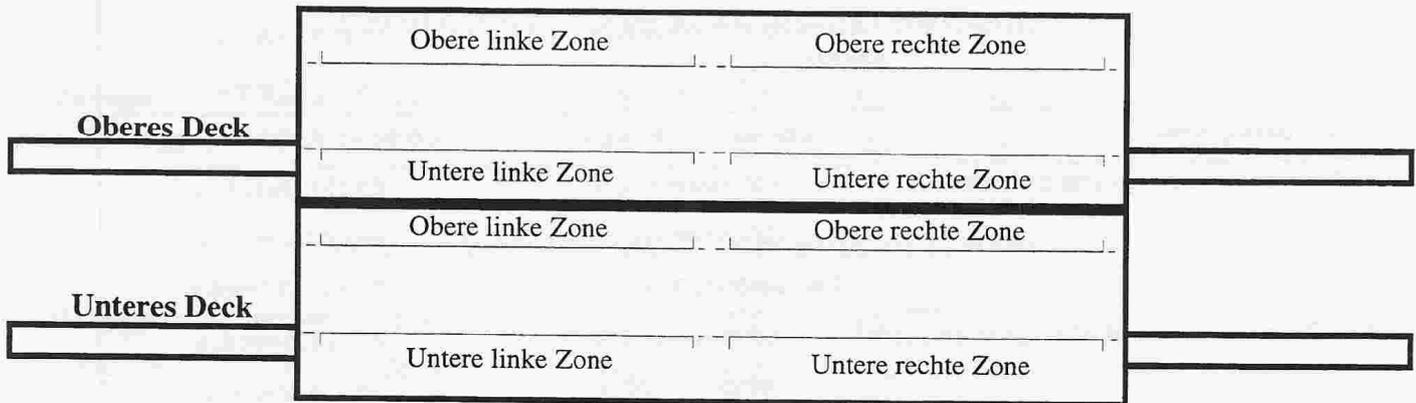


Abbildung 1-5
Heizzonen der Modelle DZ33II und DZ55II

6. Transportband

Das Transportband dient zum Transport der Speisen durch das Ofendeck. Das Transportband besteht aus einem Rahmen und dem Gliederband aus rostfreiem Stahl, das in beide Richtungen gefahren werden kann. Das Transportband wird von der Regelung geregelt und kann

mit Geschwindigkeiten von 1,0 bis 240,0 Minuten (DZ33II) bzw. 1,5 bis 240,0 Minuten (DZ55II) gefahren werden. Die Geschwindigkeit des Transportbands bestimmt die Verweildauer des Produkts in der Backkammer, d.h. die Backdauer.

Die Breite des Transportbands beträgt bei allen Modellen 457 mm.

SECTION 1 - DESCRIPTION

NOTICE

CTX (Manufacturer) reserves the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

C. Oven Specifications

Specification Chart

	DZ33II	DZ 55II
Stainless Steel Conveyor Belt Width	18"(457mm)	18"(457mm)
Heating Zone (Oven Chamber) Length	31"(787mm)	55"(1397mm)
Oven Chamber Dimensions	31"(787mm)L x 22.5"(572mm)W x 5.5"(140mm)H	55"(1397mm)L x 22.5"(572mm)W x 5.5"(140mm)H
Conveyor Baking Area	3.88 sq. ft.(0.36 sq. m.)	6.88 sq. ft.(0.64 sq. m.)
Overall Dimensions-Single unit on base	59"(1499mm)L x 36"(914mm)D x 60.5"(1537mm)H	83"(2108mm)L x 36"(914mm)D x 60.5"(1537mm)H
Overall Dimensions-Two stacked units on base	59"(1499mm)L x 36"(914mm)D x 73"(1854mm)H	83"(2108mm)L x 36"(914mm)D x 73"(1854mm)H
Overall Dimensions-Single unit without base	59"(1499mm)L x 36"(914mm)D x 28"(711mm)H	83"(2108mm)L x 36"(914mm)D x 28"(711mm)H
Net Weight of Single Unit	510 lbs.(230 kgm)	770 lbs.(347 kgm)
Shipping Weight - Single Unit	645 lbs.(290 kgm)	910 lbs.(410 kgm)
Shipping Weight - 32-1/2" Base for Single Unit	130 lbs.(59 kgm)	150 lbs.(68 kgm)
Shipping Weight - 17" Base for Stacked Units	115 lbs.(52 kgm)	135 lbs.(61 kgm)
Shipping Dimensions	90"(2286mm)L x 43"(1092mm)D x 44"(1118mm)H	90"(2286mm)L x 43"(1092mm)D x 44"(1118mm)H
Average Operating kw	17,9 kw	36,8 kw
Allowable Temperature Range	93°C - 482°C (200°F - 900°F)	93°C - 482°C (200°F - 900°F)
Electric Conduit Knockout Size	1-3/8"(35mm), 1-3/4"(45mm) or 2"(51mm)	1-3/8"(35mm), 1-3/4"(45mm) or 2"(51mm)
Conveyor Drive System	Solid state variable speed control (reversible). 208/230 VAC supply voltage converted to direct current through microprocessor for motor and speed control.	
Cook Time (Conveyor Speed)	Adjustable from 1.0 to 240.0 minutes	Adjustable from 1.5 to 240.0 minutes
Insulation	3"(76mm) on all 4 sides.	
Heat Source - Infrared Heat Emitters	Infrared heat emitters 8 emitters/oven 4 emitters/oven deck (chamber) 2 emitters above each conveyor 2 emitters below each conveyor	Infrared heat emitters 16 emitters/oven 8 emitters/oven deck (chamber) 4 emitters above each conveyor 4 emitters below each conveyor
Oven Chamber Steel	Welded and reinforced 16 gauge aluminized steel.	
Outer Body Steel	18 gauge stainless steel.	

CAUTION: All DZ ovens are voltage specific. Check the oven data plate for the voltage rating of the oven. Applying the wrong voltage can immediately damage the oven. Refer to the Installation Section of this manual for complete instructions before installing an oven.

OVEN ELECTRICAL SPECIFICATION CHART

NOTE: A separate ground wire must be supplied with each oven, conduit may not be used as ground.

NOTE: Supply wire must be rated minimum 90°C (194°F)

DZ33II OVEN ELECTRICAL SPECIFICATION CHART

Voltage	Phase	kw	Amp Loading			
			L1	L2	L3	N
380-400 VAC	3	17,9	28	18	28	9

DZ55II OVEN ELECTRICAL SPECIFICATION CHART

Voltage	Phase	kw	Amp Loading			
			L1	L2	L3	N
380-400 VAC	3	36,8	56,0	37,0	56,0	18,0

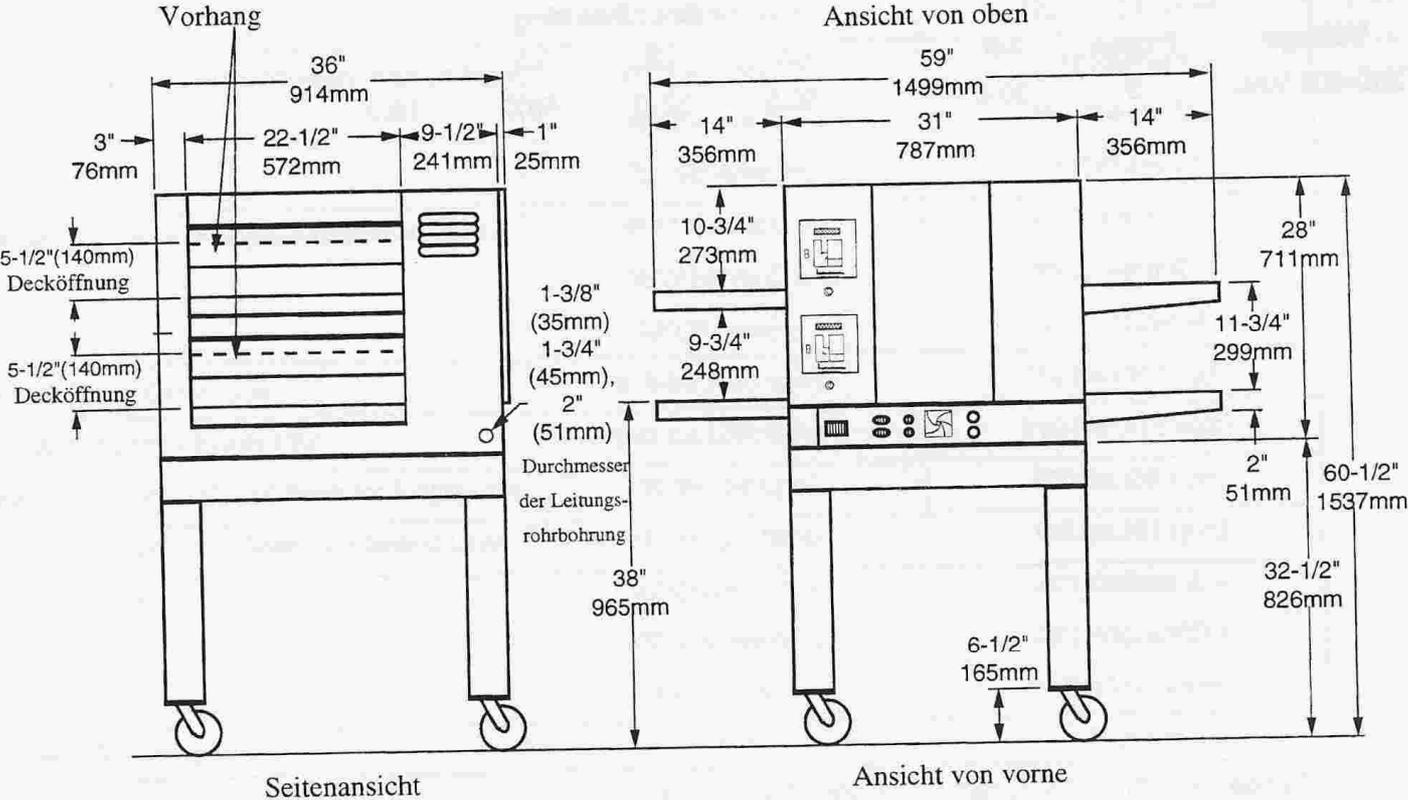
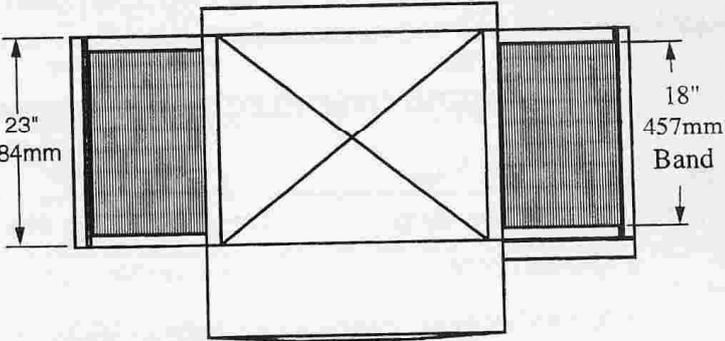
KAPITEL 1 - BESCHREIBUNG

D. Technische Zeichnungen

1. Abmessungszeichnung des Ofens DZ33II, Einzelausführung, auf Gestell.

Minimalabstände um den Ofen:

Vorne 838 mm
 Hinten und auf der Seite 0 mm



**Ofen DZ33II, Einzelausführung
 auf Gestell mit zwei MenuSelect-Regelungen**

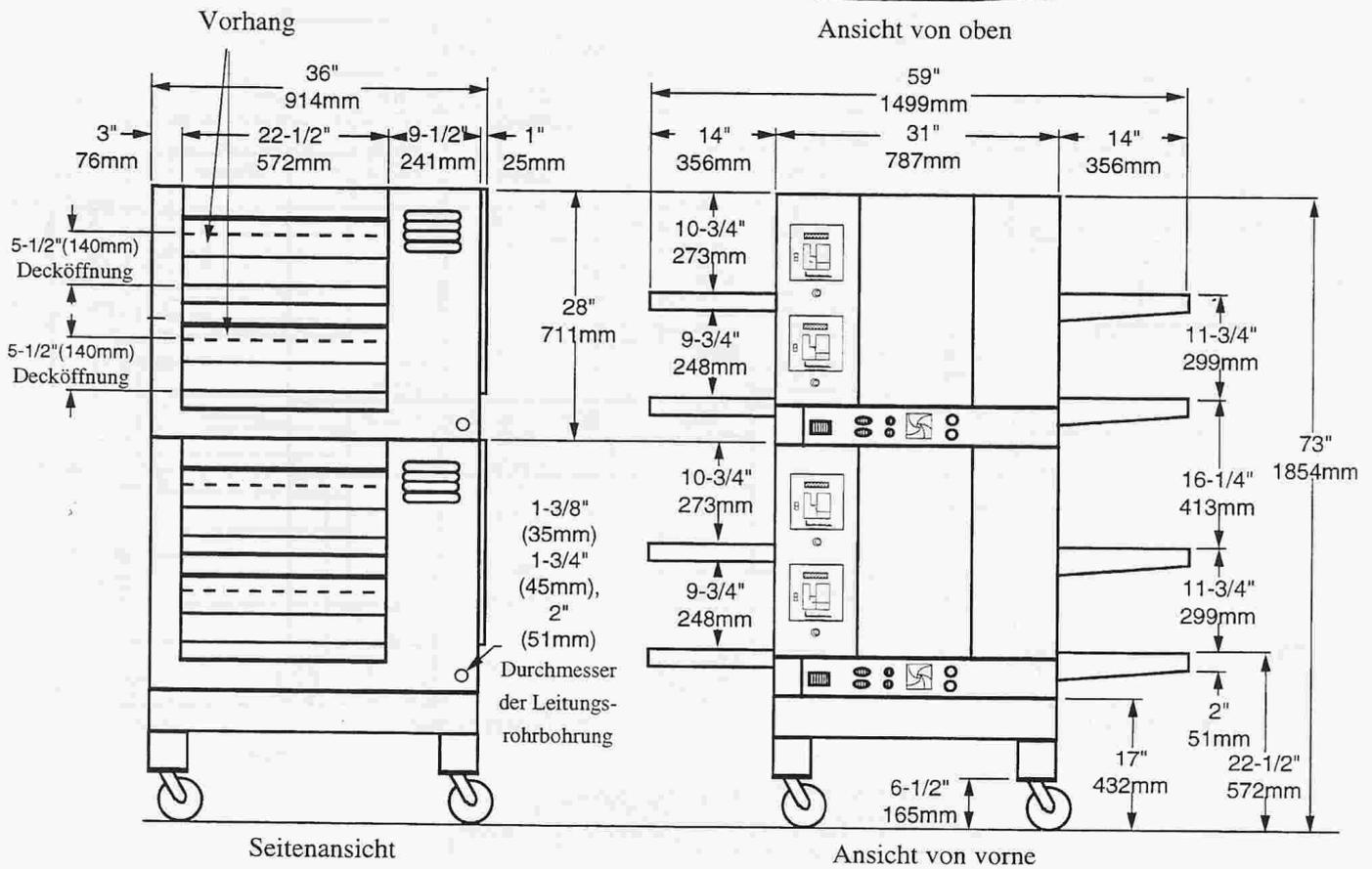
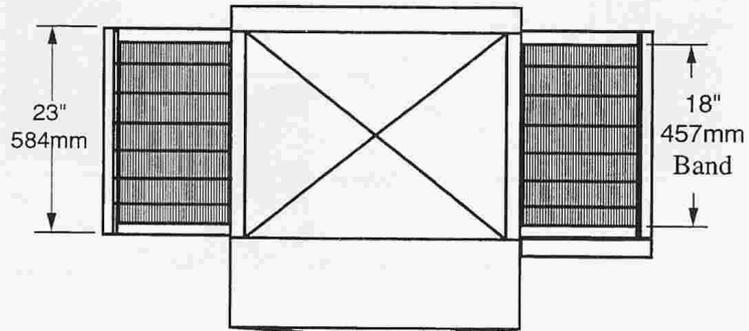
Abbildung 1-6

2. Abmessungszeichnung des Ofens DZ33II, Doppelausführung, auf Gestell.

Minimalabstände um die Öfen:

Vorne 838 mm

Hinten und auf der Seite 0 mm



**Ofen DZ33II, Doppelausführung
auf Gestell mit zwei MenuSelect-Regelungen/Ofen**

Abbildung 1-7

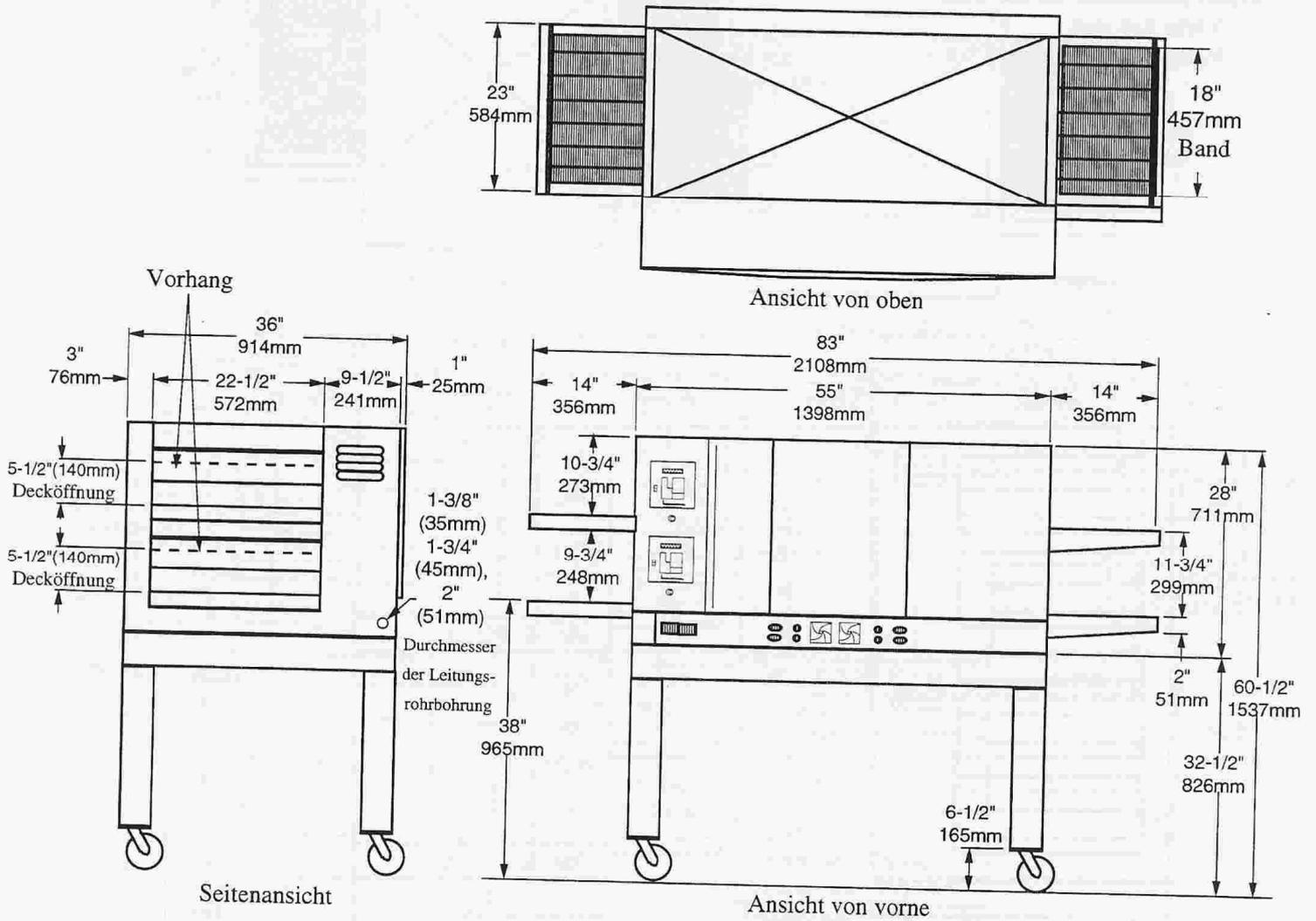
KAPITEL 1 - BESCHREIBUNG

3. Abmessungszeichnung des Ofens DZ55II, Einzelausführung, auf Gestell.

Minimalabstände um den Ofen:

Vorne 838 mm

Hinten und auf der Seite 0 mm



**Ofen DZ55II, Einzelausführung
auf Gestell mit zwei MenuSelect-Regelungen**

Abbildung 1-8

4. Abmessungszeichnung des Ofens DZ55II, Doppelausführung, auf Gestell.

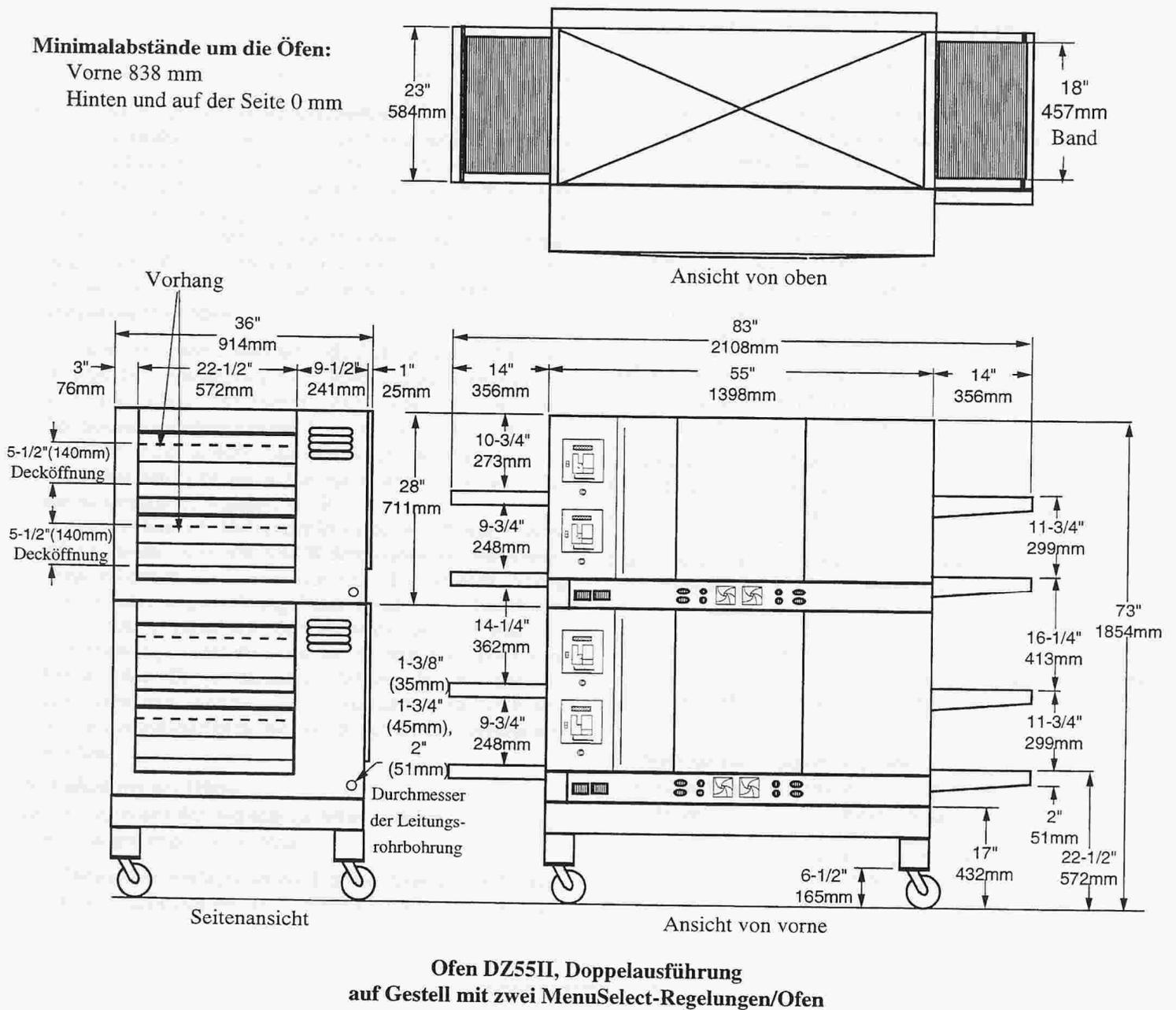


Abbildung 1-9

NOTIZEN

KAPITEL 2

INSTALLATION

A. Untersuchung auf Transportschäden

Alle Versandbehälter sollten vor und während des Entladens auf Schäden untersucht werden. Dieses Gerät wurde im Werk sorgfältig inspiziert und verpackt. Das Speditionsunternehmen hat die Verantwortung für den sicheren Transport und die sichere Zustellung übernommen. **Werden Geräte beschädigt angeliefert (frei sichtbar oder nicht sichtbar), muß die Schadensforderung beim Speditionsunternehmen vorgebracht werden.**

1. Sichtbare Schäden oder fehlende Teile. In diesem Fall muß dies bei der Anlieferung auf den Speditionspapieren oder den Zustellscheinen vermerkt und vom Fahrer des Speditionsunternehmens unterschrieben werden. Wenn das nicht gemacht wird, könnte das Speditionsunternehmen den Schadensersatz verweigern. Das Speditionsunternehmen stellt die notwendigen Formulare bereit.

2. Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile. Wenn Schäden oder fehlende Teile erst NACH dem Auspacken des Geräts festgestellt werden, muß innerhalb von 15 Tagen eine Forderung zur Schadensbegutachtung beim Speditionsunternehmen eingereicht werden. Das Speditionsunternehmen wird die Begutachtung vornehmen und die notwendigen Formulare bereitstellen. Es ist darauf zu achten, daß der gesamte Lieferumfang sowie alle externen und internen Verpackungsmaterialien für die Begutachtung aufgehoben werden.

B. Aufstellort des Ofens

Bei der Auswahl der Aufstellorte müssen einige sehr wichtige Überlegungen angestellt werden.

1. Dieser Ofen verfügt über ein Transportband und läuft daher in kontinuierlichem Betrieb. Er sollte so aufgestellt werden, daß

er in den "Strom" der Produktverarbeitung paßt.

2. Zugluft, die in den Ofen gelangt, kann zu unregelmäßigen Backergebnissen führen. Den Bereich um den Ofen prüfen, und darauf achten, daß keine Luftzugquellen, wie z.B. offene Fenster, Türen, Gebläse und andere Geräte, die Luftumwälzungen erzeugen, vorhanden sind.

3. Der Ofen sollte so aufgestellt werden, daß die Heißluft von einem anderen Gerät nicht in den Luftenlaß des Kühlgebläses auf der Ofenvorderseite geblasen wird. Das könnte schwerwiegende Folgen haben.

HINWEIS: Damit die Garantie eines neuen Ofens gültig wird, müssen die Schritte C bis J von einem autorisierten CTX-Installateur durchgeführt werden.

C. Auspacken des Ofens

Die Ofenkomponenten sollten so nahe wie möglich an den endgültigen Aufstellort des Ofens gebracht werden, bevor dieser zusammengebaut bzw. übereinander gestapelt wird. Ein auf der Unterseite aufsitzen der Ofen erfordert mindestens 914 mm breite Türen. Wenn er auf die Rückseite gelegt wird, sind 711 mm Türbreite ausreichend.

Auf dem Transportband ist ein Karton mit den beiden Endblechen (2) und den vier Zugluftvorhängen (4) befestigt (siehe Abbildung 2-1). Es ist zu prüfen, daß die richtige Anzahl von Teilen mitgeliefert wurde.

D. Elemente zum Stapeln von Öfen

Zum Stapeln von Öfen sind die folgenden Teile erforderlich:

Menge	Beschreibung
2	102 x 102 x 610 mm Platte
2	102 x 102 x 1220 mm Platte
2	38 x 2130 mm Leitungsrohr
2	Eigener M5 Heber

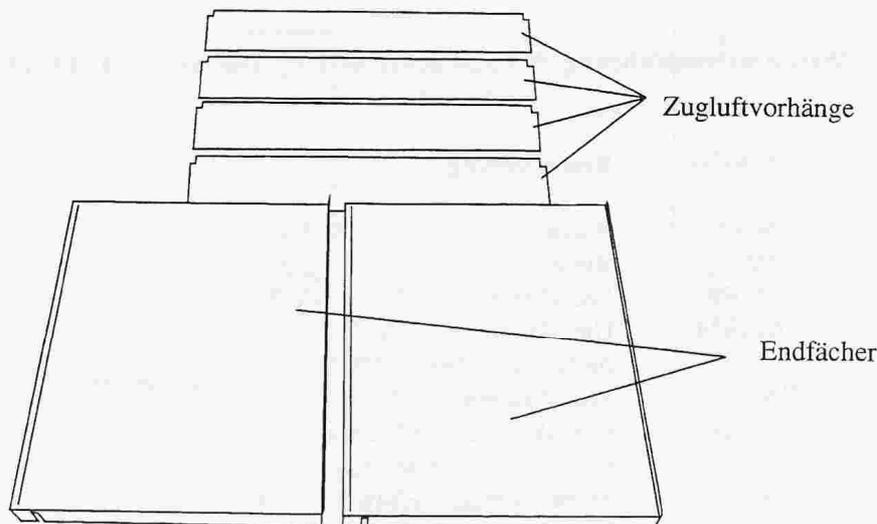


Abbildung 2-1

E. Unterer Ofen

1. Den Karton mit dem unteren Ofen aufsuchen. Den Inhalt herausnehmen und auf Vollständigkeit überprüfen. Die Teileliste ist im folgenden und in Abbildung 2-2 angeführt.

DZ33II Einzelausführung, 953 mm hoher Stand (Teile-Nr. ACHST33TL)
Teile-Liste

Pos.	Stück-Nr.	Beschreibung	Menge
1	7608616	Rahmen, 787 mm L x 914 mm D	1
2	7608613	Beine	4
3	2000967	Sechskantbolzen, 3/8-16 x 1 Zoll	48
4	A21924	Unterlegscheibe, 3/8 Zoll	96
5	A11039	Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	48
6	A7008	Sechskantmutter 3/8-16 Zoll	48
7	14614	Gelenkrollen, mit Bremse	2
8	14612	Gelenkrollen, ohne Bremse	2
9	2000552	Sechskantbolzen, 5/16-18 x 3/4 Zoll	4
10	A26610	Unterlegscheibe, 5/16 Zoll	4
11	4039A8803	Sicherungsscheibe, 5/16 Zoll	4

DZ33II Doppelausführung, 432 mm hoher Stand (Teile-Nr. ACHST33SH)
Teile-Liste

Pos.	Stück-Nr.	Beschreibung	Menge
1	7608616	Rahmen, 787 mm L x 914 mm D	1
2	7608614	Beine	4
3	2000967	Sechskantbolzen, 3/8-16 x 1 Zoll	48
4	A21924	Unterlegscheibe, 3/8 Zoll	96
5	A11039	Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	48
6	A7008	Sechskantmutter 3/8-16 Zoll	48
7	14614	Gelenkrollen, mit Bremse	2
8	14612	Gelenkrollen, ohne Bremse	2
9	2000552	Sechskantbolzen, 5/16-18 x 3/4 Zoll	4
10	A26610	Unterlegscheibe, 5/16 Zoll	4
11	4039A8803	Sicherungsscheibe, 5/16 Zoll	4

DZ55II Einzelausführung, 953 mm hoher Stand (Teile-Nr. ACHST55TL)
Teile-Liste

Pos.	Stück-Nr.	Beschreibung	Menge
1	7608615	Rahmen, 1397 mm L x 914 mm D	1
2	7608613	Beine	4
3	2000967	Sechskantbolzen, 3/8-16 x 1 Zoll	48
4	A21924	Unterlegscheibe, 3/8 Zoll	96
5	A11039	Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	48
6	A7008	Sechskantmutter 3/8-16 Zoll	48
7	14614	Gelenkrollen, mit Bremse	2
8	14612	Gelenkrollen, ohne Bremse	2
9	2000552	Sechskantbolzen, 5/16-18 x 3/4 Zoll	4
10	A26610	Unterlegscheibe, 5/16 Zoll	4
11	4039A8803	Sicherungsscheibe, 5/16 Zoll	4

DZ55II Doppelausführung, 432 mm hoher Stand (Teile-Nr. ACHST55SH)
Teile-Liste

Pos.	Stück-Nr.	Beschreibung	Menge
1	7608615	Rahmen, 1397 mm L x 914 mm D	1
2	7608614	Beine	4
3	2000967	Sechskantbolzen, 3/8-16 x 1 Zoll	48
4	A21924	Unterlegscheibe, 3/8 Zoll	96
5	A11039	Sicherungsscheibe, 3/8 Zoll	48
6	A7008	Sechskantmutter 3/8-16 Zoll	48
7	14614	Gelenkrollen, mit Bremse	2
8	14612	Gelenkrollen, ohne Bremse	2
9	2000552	Sechskantbolzen, 5/16-18 x 3/4 Zoll	4
10	A26610	Unterlegscheibe, 5/16 Zoll	4
11	4039A8803	Sicherungsscheibe, 5/16 Zoll	4

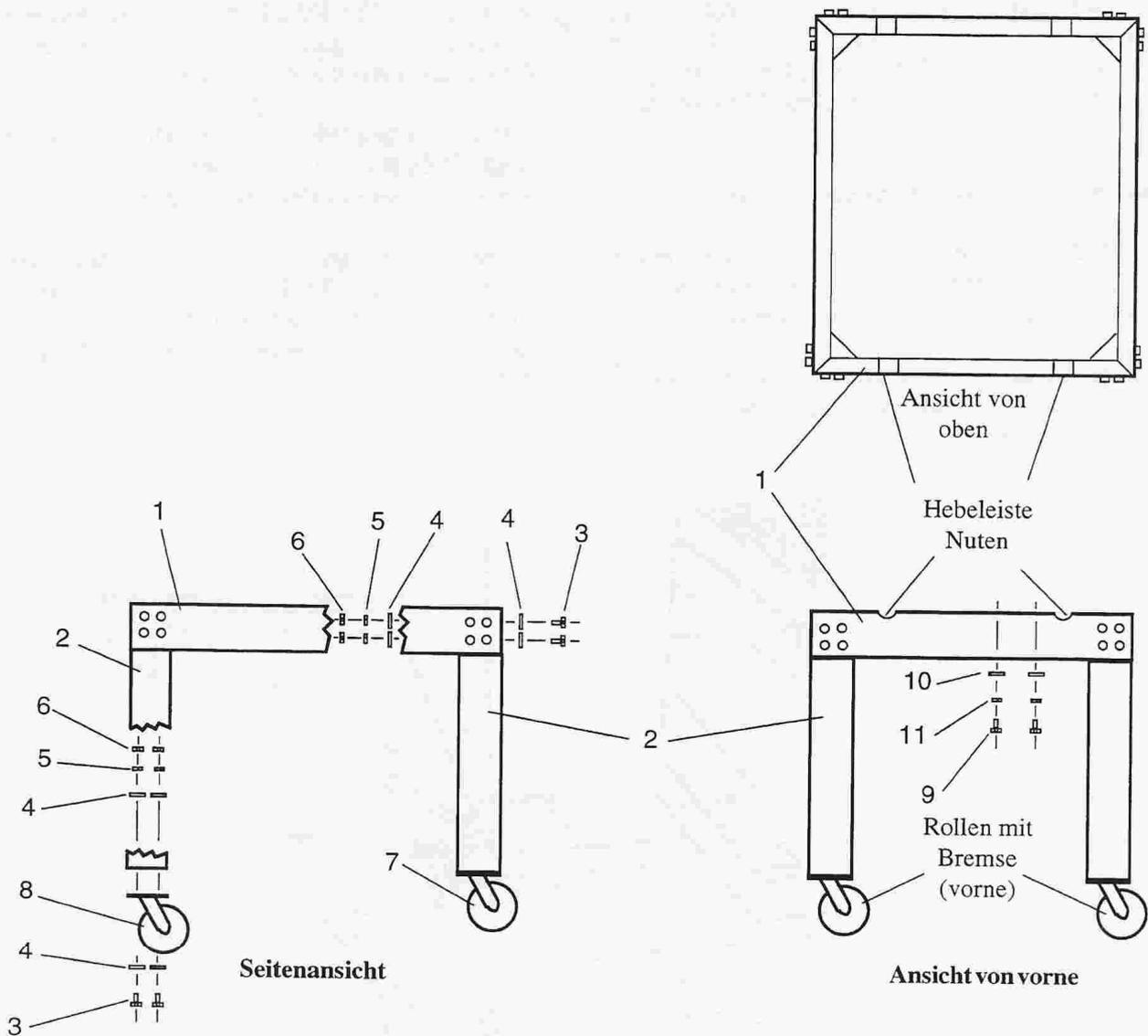


Abbildung 2-2
Teile des Ofenstands
 (Modell DZ33II Einzelausführung, 953 mm hoher Stand abgebildet)

2. Den Rahmen (Pos. 1, Abb. 2-2) verkehrt auf den Boden legen und die vier Beine (Pos. 2) mit den 32 Sechskantbolzen (3/8-16 x 1 Zoll, Pos. 3), den 64 Unterlegscheiben (3/8 Zoll, Pos. 4), den 32 Sicherungsscheiben (3/8 Zoll; Pos. 5) und den 32 Sechskantmutter (3/8-16 Zoll; Pos. 6) befestigen. Siehe Abb. 2-2.

3. Die vier Rollen an den Beinen befestigen. Es gibt zwei Rollen mit Bremsen (Pos. 7) und zwei ohne Bremsen (Pos. 8). Die beiden Rollen mit Bremsen müssen an der Seite des Stands mit den Hebenuten angebracht werden (siehe Abb. 2-2). Die Seite mit den Rollen mit Bremsen wird damit zur Vorderseite des Stands. Die vier Rollen mit den 16 Sechskantbolzen (3/8-16 x 1 Zoll; Pos 3), 32 Unterlegscheiben (3/8 Zoll; Pos. 4), 16 Sicherungsscheiben (3/8 Zoll; Pos. 5) und 16 Sechskantmutter (3/8-16 Zoll; Pos. 6) befestigen. Siehe Abb. 2-2.

4. Den Stand aufrecht aufstellen und zur Seite schieben. Ebenso je 4 Sechskantbolzen (5/16-18 x 3/4 Zoll; Pos 4), Unterlegscheiben (5/16 Zoll; Pos 10) und Sicherungsscheiben (5/16 Zoll; Pos 11) zur Seite legen. Diese werden später zum Befestigen des Ofens am Stand benötigt.

F. Montage der Einzelausführung auf dem Stand

HINWEIS: Dieses Montageverfahren gilt für die Öfen der Serie DZ33II und DZ55II. Der einzige Unterschied im Stand besteht in der Länge des oberen Rahmens.

1. Das Band, das den Schutzkarton an der Palette befestigt, durchschneiden. Die Bänder vorsichtig entfernen und den Karton nach oben abheben.

2. Der Ofen ist an den beiden Enden auf der Palette verschraubt. Die beiden Bolzen entfernen, die dieses Holzbrett an der Palette befestigen. Siehe Abb. 2-3.

HINWEIS: Es ist sehr wichtig, daß die beiden U-förmigen Metallrohrführungen gefunden und zum Heben verwendet werden. Die Rohre befinden sich in den Holzträgern unter dem Ofen. Für den Transport werden die U-förmigen Rohrführungen in den unteren Ofenteil hineingeschoben und festgeklebt. Das Klebeband entfernen und an den Rohrführungen nach unten ziehen.

3. Die beiden 2130 mm langen Rohre mit 38 mm Außendurchmesser durch die U-förmigen Rohrführungen unter dem Ofen schieben. Die Rohre sollten vorne und hinten 610 mm vorstehen.

Die Hubwägen zwischen den vorderen und hinteren Heberohren plazieren. Quer über die Arme der Hubwägen je eine Latte (102 x 102 x 1220 mm) legen. An den Rohren anheben und die Latte (102 x 102 mm) wie in Abbildung 2-4 dargestellt unter die Heberohre schieben.

WICHTIG: Den Ofen **nur** an der Unterseite anheben. Er **DARF NICHT** am Transportbandrahmen angehoben werden, **da dies den Ofen beschädigt**.

4. Den Ofen genügend hoch anheben, damit der Stand daruntergeschoben werden kann. Die vier Bolzen an der Unterseite des Ofens entfernen, die die beiden hölzernen Querträger an der Unterseite des Ofens befestigen. Siehe Abb. 2-5.

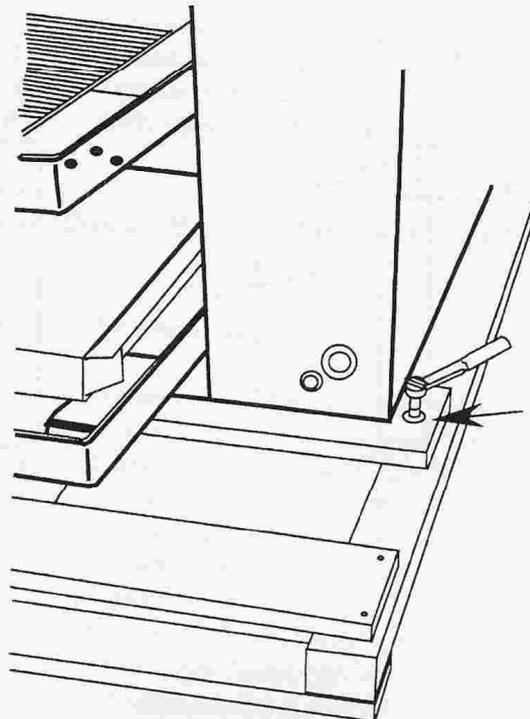


Abbildung 2-3

5. Den Querträger aufheben, da er bei der gestapelten Ofeninstallation noch einmal benötigt wird.
6. Den Stand unter den angehobenen Ofen einschieben.
7. Den Ofen vorsichtig auf den Stand absenken. Er sollte an allen Seiten bündig abschließen. Siehe Abb. 2-6.

8. Den Ofen mit den vier verbleibenden Bolzen, Unterlegscheiben und Sicherungsscheiben an den beiden Löchern auf der rechten und linken Seite des Stands und den Gewindelöchern in der Ofenunterseite befestigen. Siehe Abb. 2-2.

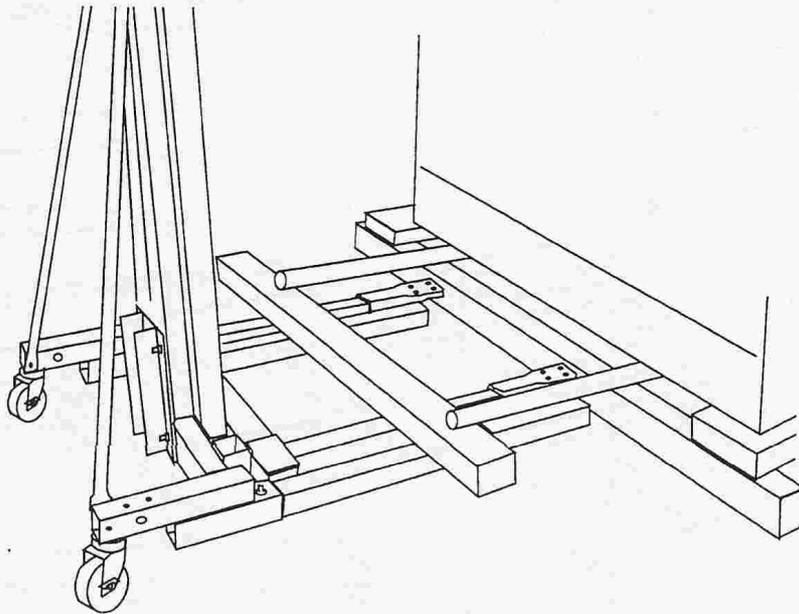


Abbildung 2-4

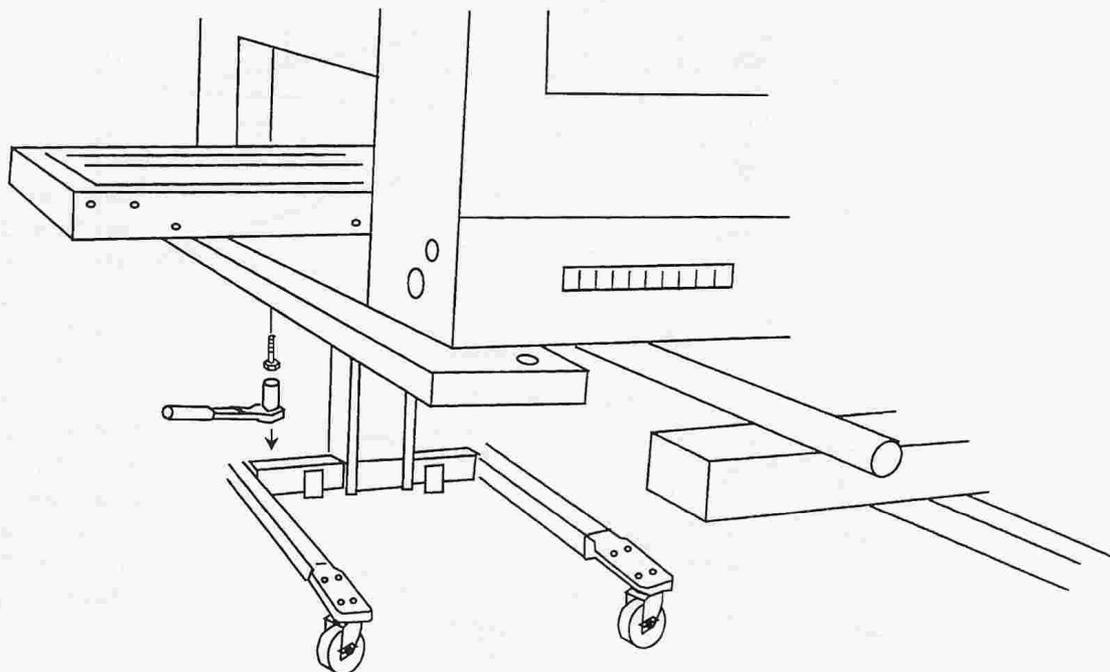


Abbildung 2-5

G. Stapeln und Montieren von zwei Öfen

HINWEIS: Dieses Verfahren zum Stapeln und Montieren von zwei Öfen gilt für die Öfen der Serie DZ33II und DZ55II. Der einzige Unterschied im Stand besteht in der Länge des oberen Rahmens.

HINWEIS: Wenn ein Ofen der Serie DZ33II über einem Ofen der Serie DZ55II montiert wird, muß die Stapelhalterung (Teile-Nr. ACSB3355) zwischen den beiden Öfen verwendet werden. Nichtgebrauch dieser Halterung macht die Garantie ungültig. Die Halterung ist in Abbildung 2-7 dargestellt. Diese Halterung richtet einen Ofen der Serie DZ33II aus und trägt dessen Gewicht.

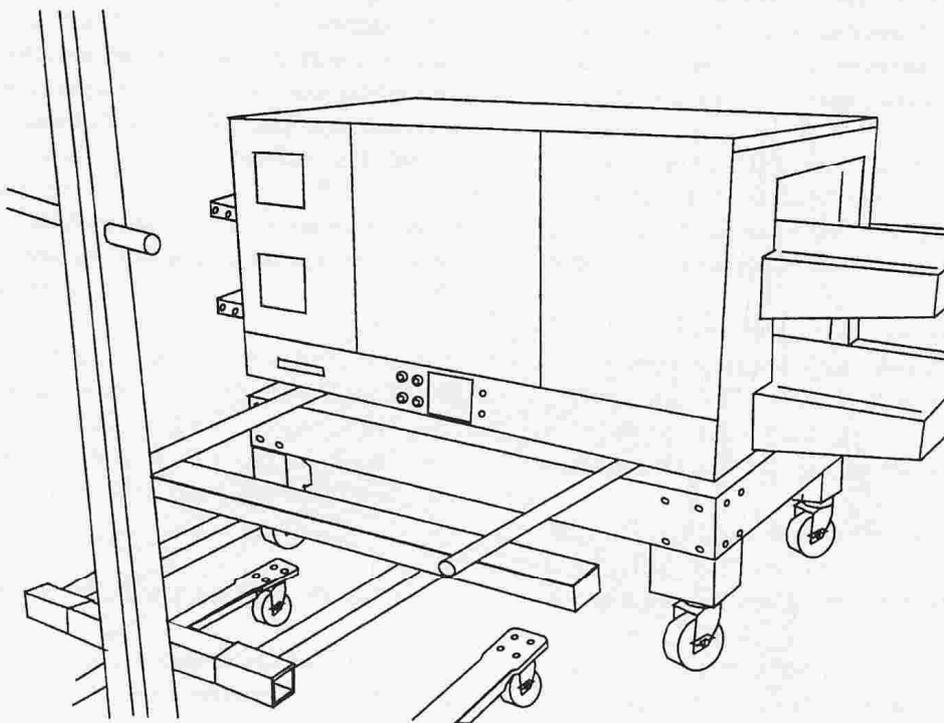


Abbildung 2-6

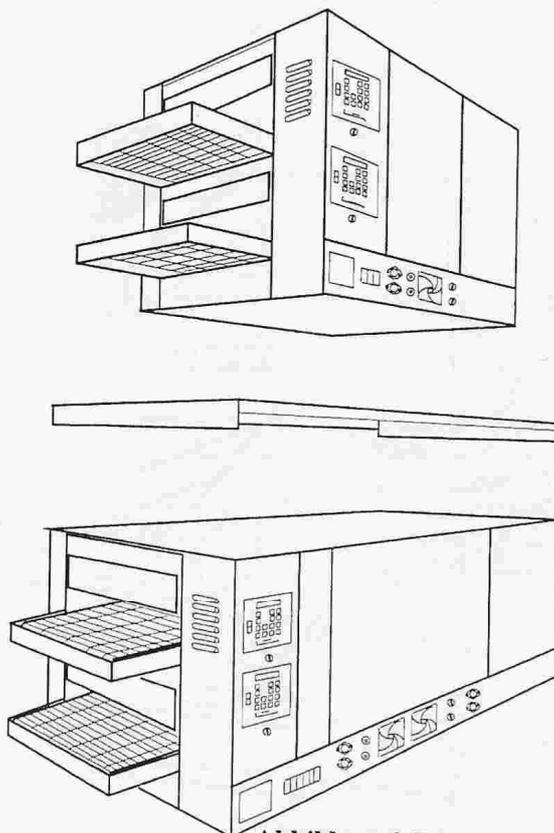


Abbildung 2-7
Stapelhalterung

Beim Stapeln eines Ofens der Serie DZ33II über einem Ofen der Serie DZ55II ist die Stapelhalterung, Teile-Nr. ACSB3355 erforderlich. Die Lippen dieser Halterung stehen über den Ofen der Serie DZ55II heraus. Der Ofen der Serie DZ33II wird oben aufgesetzt. Es sind keine Bolzen erforderlich.

1. Die vorherigen Verfahren aus den Schritten C, D, E und F wiederholen, um den unteren Ofen auf dem Stand zu montieren. Dann die folgenden Schritte durchführen, um den oberen Ofen auf dem unteren aufzusetzen.

WICHTIG: Den Ofen **nur** an der Unterseite anheben. Er **DARF NICHT** am Transportbandrahmen angehoben werden, **da dies den Ofen beschädigt**.

2. Den oberen Ofen genügend hoch anheben, damit der untere Ofen darunter geschoben werden kann.

3. Den unteren Ofen so unter den oberen Ofen schieben, daß beide ausgerichtet sind.

4. Je eine 610 mm lange Latte mit 102 x 102 mm Querschnitt über die beiden oberen Enden des unteren Ofens legen. Dann den oberen Ofen vorsichtig auf die 102 x 102 mm Latten absenken. Siehe Abbildung 208. Die Heberohre entfernen.

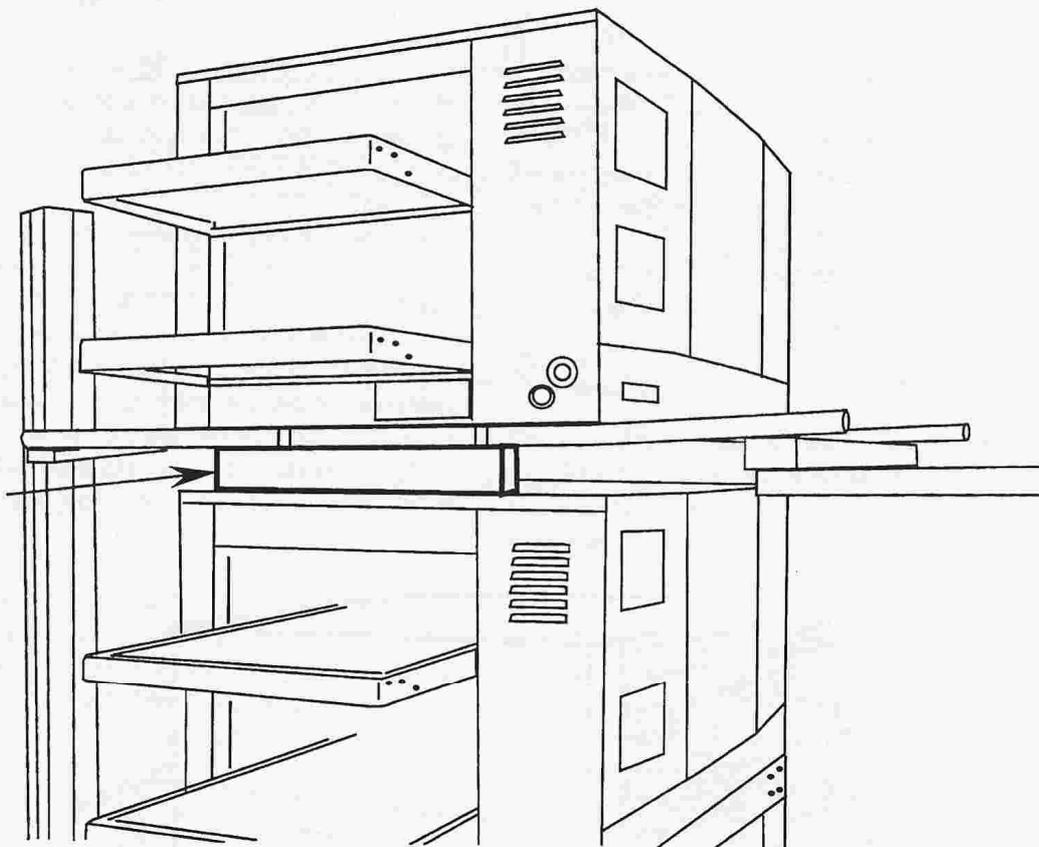


Abbildung 2-8

5. Siehe Abbildung 2-9. Mit den Querträgern als Hebestangen je ein Ende des Ofens anheben und eine 102 x 102 mm Latte herausziehen und den oberen Ofen vorsichtig absenken, bis er direkt auf dem unteren Ofen liegt. Die U-förmigen Rohrführungen unter dem oberen Ofen werden in die Ofenbodenplatte versenkt.

HINWEIS: Der obere und der untere Ofen (beide Öfen vom gleichen Modell) müssen nicht verschraubt werden, da das Gewicht des oberen Ofens ihn vor Verschieben schützt.

HINWEIS: Sollte ein Transport der Öfen notwendig sein, empfehlen wir, den Zubehörsatz ACSBDZ zu installieren, der die beiden Öfen miteinander befestigt. Siehe Abbildung 2-10.

WICHTIG: Beim Stapeln eines Ofens der Serie DZ33II über einem DZ55II ist es notwendig, die Stapelhalterung, Teile-Nr. ACSB3355 verwenden, um ausreichende Unterstützung für den kürzeren Ofen, Serie DZ33II, zu bieten. Siehe Abbildung 2-7.

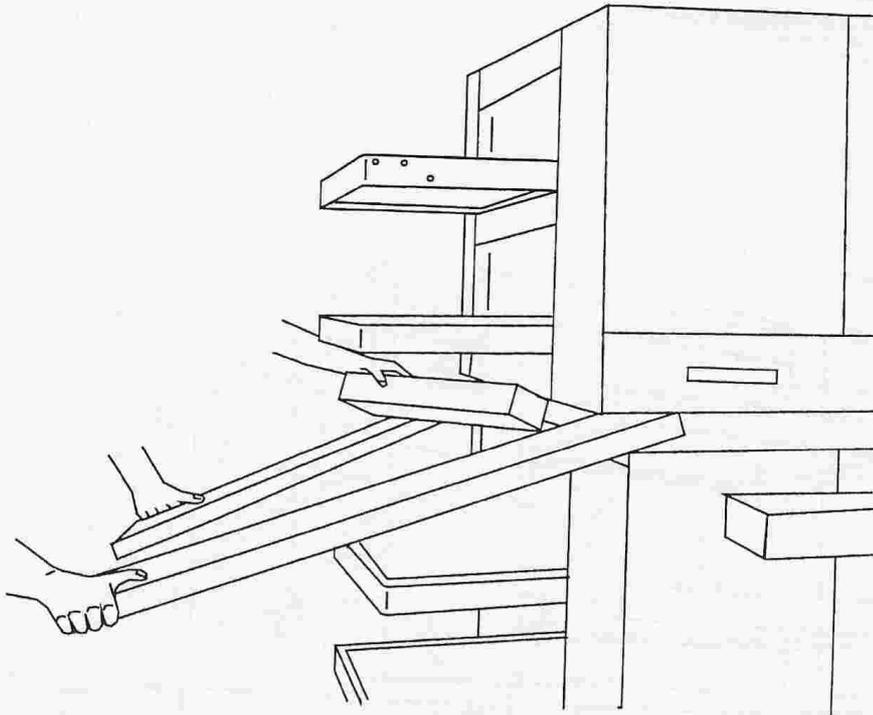


Abbildung 2-9

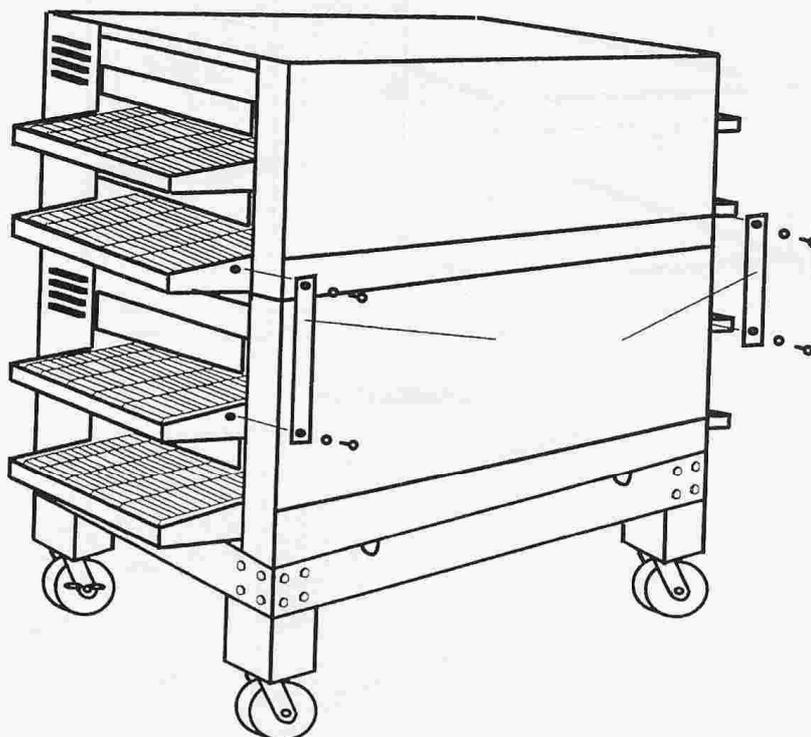


Abbildung 2-10

H. Elektrische Anschlüsse

Die elektrisch beheizten Öfen der Serie DZ sind für 380-400 V Wechselspannung, 50 Hz, 3 Phasen und 4 Leiter ausgelegt. Alle Verdrahtungen und elektrischen Anschlüsse, die für den Ofen erforderlich sind, müssen von einem geschulten Elektriker durchgeführt werden. Bei allen Öfen der Serie DZ33II und DZ55II müssen geteilte Schraubklemmen an den Stromversorgungs-Klemmleisten verwendet werden. Stromversorgung nur über abgeschirmtes Kabel oder Leitungsrohr. Jeder Ofen muß entsprechend den Elektroschaltbildern für die Nennstromversorgung verdrahtet sein. Siehe Tabellen in Kapitel 1 sowie die Elektroschaltbilder in Kapitel 7 und im Lieferumfang des Ofens.

VORSICHT: Alle Öfen der Serie DZ sind für eine bestimmte Betriebsspannung ausgelegt.

WICHTIG: Bei der Installation IMMER auf dem Datenschild die Nennspannung ablesen, um sicherzustellen, daß die richtige Spannung an den DZ-Ofen angelegt wird. Wenn die falsche Spannung angelegt wird, wird der Ofen beschädigt.

Der Verteilerkasten für die Herstellung der Anschlüsse vor Ort befindet sich links unten an der Vorderseite des Ofens. Zwei Schrauben befestigen den Deckel. Eine 35 mm, eine 45 mm und eine 51 mm Aussparung sind an der Konsole auf der linken Ofenseite für Leitungsrohre vorgesehen. Sofern die örtlichen Vorschriften dies zulassen, empfehlen wir die Verwendung von flexiblen Leitungen für alle endgültigen Anschlüsse, da sich der Ofen auf Rollen befindet und der Einsatz von flexiblen Leitungen eine Bewegung des Ofens für Reinigungsarbeiten gestattet.

Die staatlichen und regionalen Elektrovorschriften zur Bestimmung des Drahtquerschnitts und der Trennschaltergrößen heranziehen. Der Versorgungsdraht muß mindestens 10² mm (#8 AWG) Querschnitt haben. Der Elektriker muß abgeschirmte Leitungsrohre verwenden.

HINWEIS: Am Installationsort ist voranzusetzen, daß die Stromversorgung für die einzelnen Öfen je einen Haupttrennschalter umfaßt (nicht im Lieferumfang inbegriffen). Der Haupttrennschalter muß 3 mm Kontaktspalte haben, die alle Pole der Stromversorgung in der offenen Stellung unterbrechen.

Das Ofendatenschild prüfen, bevor elektrische Anschlüsse hergestellt werden. Die Anschlüsse müssen mit den Daten auf dem Datenschild übereinstimmen.

HINWEIS: Bei der Installation des Ofens muß dieser entsprechend der aktuellen IEC/CEE-Vorschriften und der örtlichen Vorschriften elektrisch geerdet werden.

Mit jedem Ofen muß ein eigener Erdungsdraht installiert werden. Das Leitungsrohr darf nicht als Erdung benutzt werden.

Die elektrische Installation, einschließlich Versorgungsanschlüsse, muß den aktuellen IEC/CEE-Vorschriften und den örtlichen Vorschriften entsprechen. Die Installation muß von einem autorisierten Ofeninstallateur einer vollständigen Elektroinspektion und Ofenprüfung unterzogen werden, bevor der Ofen in Betrieb genommen werden darf.

Weitere Elektroinformationen sind den Elektroschaltbildern zu entnehmen.

ACHTUNG:

Der Installateur muß die Installationsanweisungen befolgen. Die Anschlüsse an das Abluftsystem, die Stromversorgung und die erstmalige Inbetriebnahme des Ofens dürfen nur von einem autorisierten Vertreter des Herstellers vorgenommen werden.

Betriebsanweisungen sind den schrittweisen Anleitungen zum Betrieb des Ofens im Kapitel Betrieb dieses Handbuchs zu entnehmen.

Sollte es erforderlich sein, den Ofen vom Installationsort zu entfernen, muß der Trennschalter ausgeschaltet und die Stromversorgung zum Ofen getrennt werden. Die Stromversorgung zum Ofen muß von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

I. "Lose" Teile

Die Träger des Transportbands aus rostfreiem Stahl werden bereits in montiertem Zustand geliefert. Sie können für die Reinigung entfernt werden und werden daher als "lose" Teile bezeichnet. Sie sollten vor dem Start geprüft werden, um sicherzustellen, daß sie richtig angebracht sind.

Transportbandträger, rostfreier Stahl (Teile-Nr. 320691), vier pro Ofen. Diese Träger unterstützen das Transportband unmittelbar nach Eintreten und vor dem Austreten aus der Backkammer. Die Transportbandträger (siehe Abbildung 2-11) installieren, indem die nach unten gebogenen Kanten zwischen der unteren Halterung und dem Ofenboden eingefügt werden. Die Transportbandträger sollten eben mit dem Ofenboden abschließen.

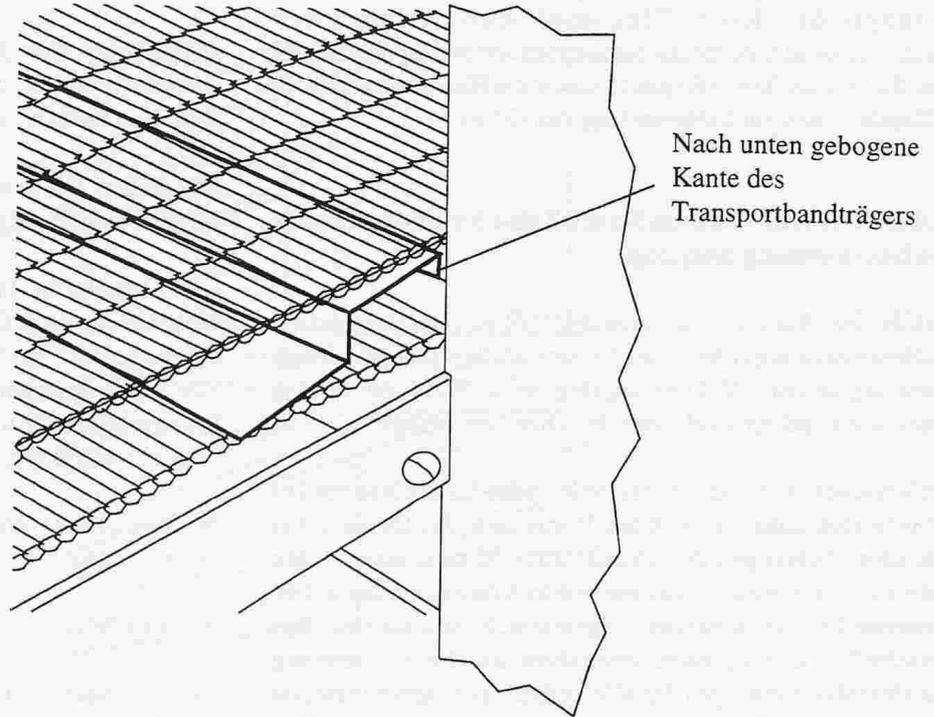


Abbildung 2-11
Installation der
Transportbandträger

1. **Krümellablage**, rostfreier Stahl (Teile-Nr. 322221), vier pro Ofen. Diese passen in die Transportbandverlängerung außerhalb der Transportbandträger und dienen zwei Zwecken. Sie fangen Speisereste auf, die durch das Transportband fallen und sorgen als zusätzliche Stützen für das Transportband. Bei der Installation der Krümellablagen muß das Transportband nach oben gehoben und die Krümellablage unter das Transportband geschoben werden. Die Krümellablage so verschieben, daß die Wanne, die am nächsten zum Ofen liegt, auf den äußeren Teil des Transportbandträgers paßt. Dieser Vorgang ist für alle Krümellablagen zu wiederholen.

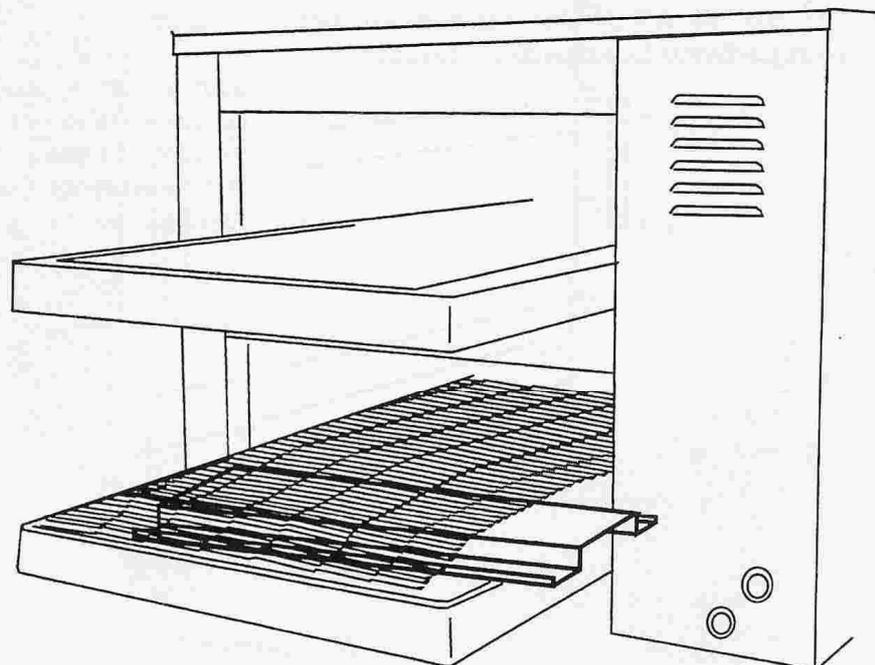


Abbildung 2-12
Installation der
Krümellablage

Die Zugluftvorhänge aus rostfreiem Stahl und die Ausgaberrampen sind im Ofen in eigenen Kartons verpackt. Die folgende Abbildung hilft bei der Identifikation und Platzierung der Teile.

HINWEIS: *Darauf achten, daß der Plastiküberzug von den Zugluftvorhängen vor der Installation entfernt wird.*

2. **Zugluftvorhänge**, rostfreier Stahl (Teile-Nr. 322904), vier pro Ofen. Diese werden über dem Transportband an beiden Enden der Backkammer montiert. Sie dienen zur Reduzierung der Zugluft durch die Ofenkammer und des Wärmeverlusts an die Umgebung. Zur Installation die dünne Stange über dem Eingang/Ausgang des Ofens aufsuchen. Auf jeder Stange einen Zugluftvorhang anbringen. Sie befinden sich in der tiefsten Stellung, wenn sie vertikal hängen. Wenn die Vorhänge angehoben werden sollen, sind sie nach außen zu drehen, bis sie horizontal sind (höchste Position) und dann wieder in Richtung Ofenkammer zu drehen.

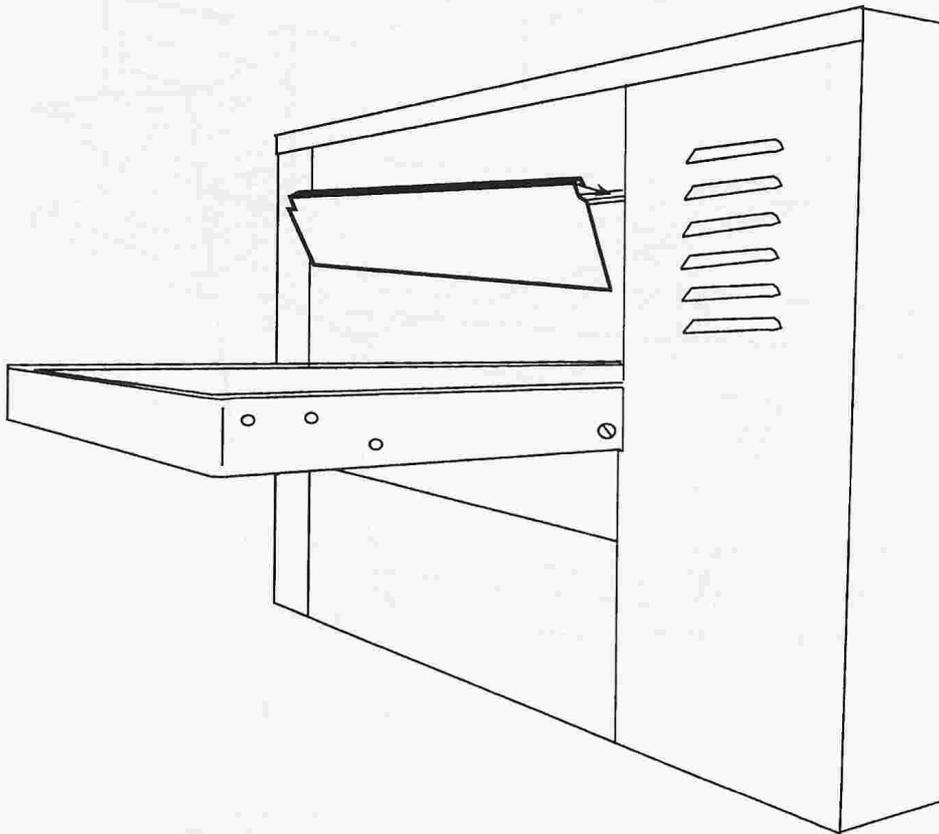


Abbildung 2-13
Installation der Zugluftvorhänge

3. **Ausgangsrampen**, rostfreier Stahl (Teile-Nr. 322219), 2 pro Ofen. Diese Rampen werden am Ende des Transportbandes eingehängt und dienen als Ablage für gebackene Produkte. Je nach Betriebsweise können die Rampen verwendet oder nicht verwendet werden. Um sie anzubringen, das geschlitzte Ende der Rampe über die Querleiste am Ende des Verlängerungsrahmens des Transportbandes hängen.

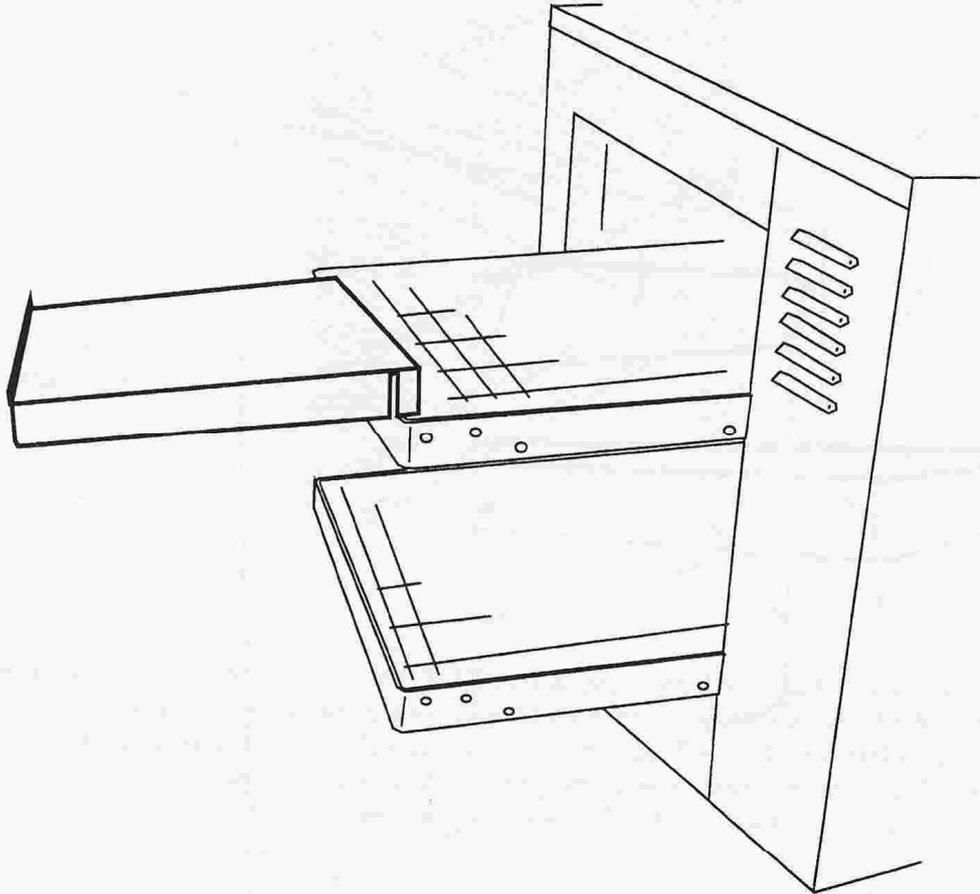


Abbildung 2-14
Installation der Ausgangsrampe

KAPITEL 3

BETRIEB

A. PLAZIERUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Bedienelemente

Die folgenden Informationen stellen eine grundlegende Beschreibung der Bedienelemente des Ofens, deren Platzierung und Funktionen dar. Das Personal muß mit ihnen vertraut sein.

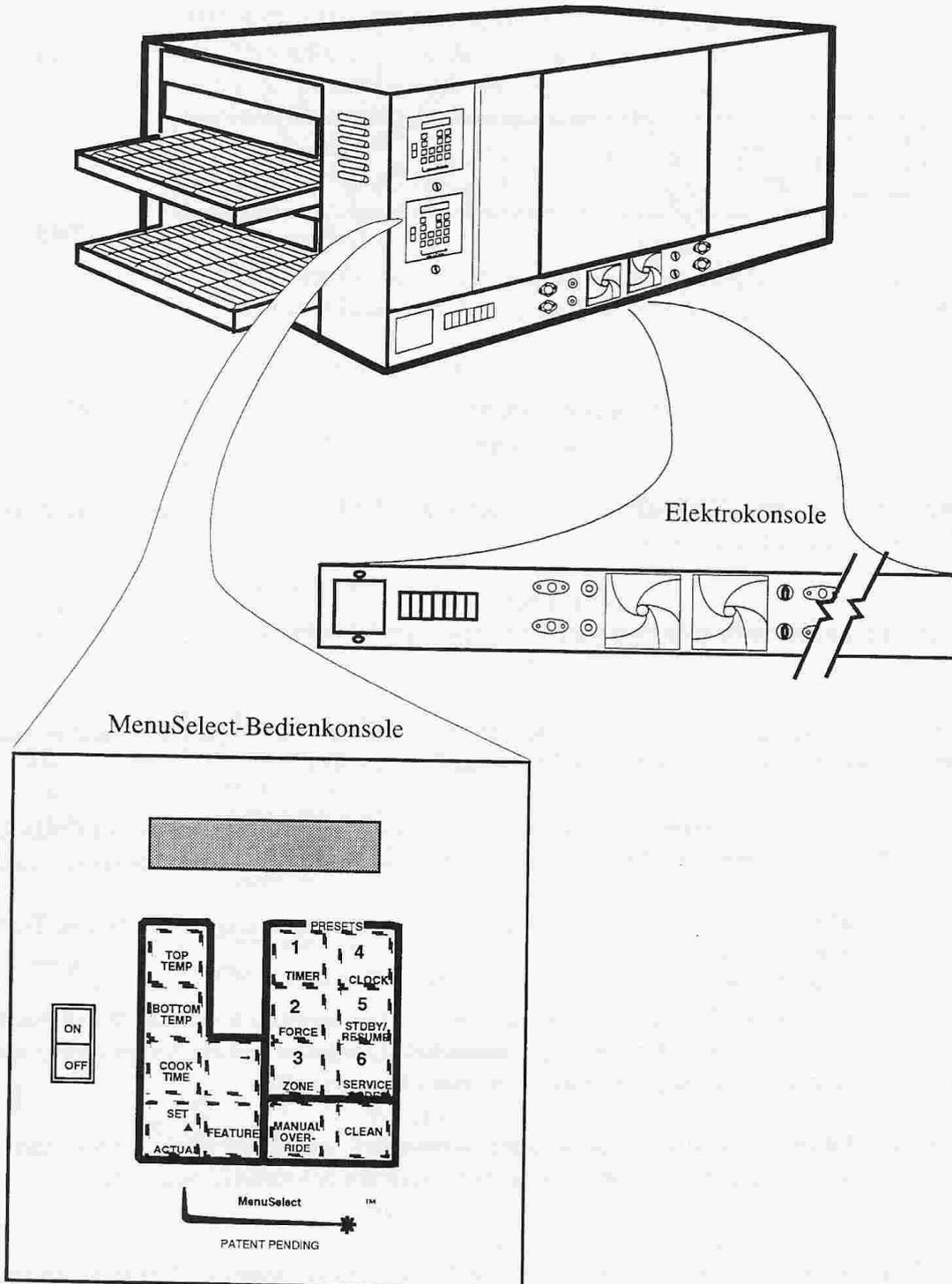


Abbildung 3-1
Bedienelemente

2. Bedienelemente der Elektrokonsole

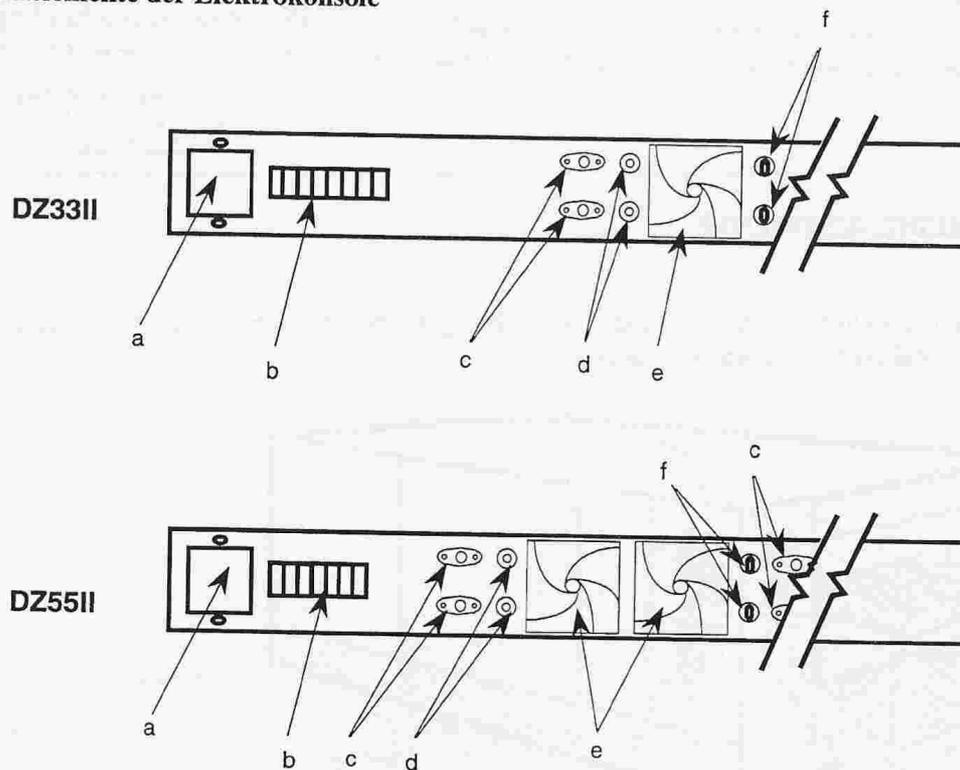


Abbildung 3-2
Elektrokonsole

a. **Abdeckung des Verteilerkastens:** befindet sich links außen auf der Elektrokonsole und bietet Zugriff auf den Verteilerkasten, der die Stromanschlüsse enthält.

ACHTUNG

ABDECKUNG DES VERTEILERKASTENS NICHT ENTFERNEN -
STROMGEFAHR

b. **Ofen-Trennschalter:** schaltet die Stromversorgung zum Ofen ein und aus. Die Trennschalter sollten eingeschaltet bleiben, es sei denn, es müssen Wartungsarbeiten am Ofen ausgeführt werden.

HINWEIS: Das Kühlgebläse wird von einem Temperaturschalter geregelt, der das Gebläse ein- und ausschaltet, auch wenn der Ofen nicht in Betrieb ist. Damit das Gebläse funktionsfähig ist, müssen die Trennschalter eingeschaltet sein.

c. **Sicherungshalter:** enthalten SC15 (15 A) Sicherungen und bieten Überlastschutz für die beiden Trafos und die Regelung für die obere Temperaturgrenze.

d. **Rücksetzknöpfe:** das sind kleine Trennschalter für die beiden Transportbandmotoren. Wenn ein Objekt ein Transportband verklemmt oder anhält, wird der jeweilige Trennschalter ausgelöst und ein Knopf springt heraus. Nach Beseitigung des Staus muß der Knopf hineingedrückt werden, um ihn rückzusetzen.

e. **Kühlgebläse, Grill und Filter:** Luft wird von einem Kühlgebläse unmittelbar hinter dem Grill und dem Schaumstofffilter durch diese gezogen. Das Gebläse sorgt für Luftumwälzung im Bereich mit den elektrischen Teilen, um diese Teile zu kühlen.

f. **Transportband-Laufrichtungsschalter:** diese Schalter stellen die Laufrichtung des Transportbandes durch den Ofen ein. Sie erfordern einen Spezialschlüssel. Wenn der Schlüsselschlitz vertikal ausgerichtet ist, läuft das Transportband nach rechts; wenn er horizontal ausgerichtet ist, nach links. Der Ein/Aus-Schalter des Ofens muß ausgeschaltet sein, wenn die Laufrichtung des Transportbands geändert wird.

B. MenuSelect™-REGELUNG, BETRIEB UND PROGRAMMIERUNG

I. Funktion der Bedienelemente

Die Bedienelemente des Ofens befinden sich links der vorderen Konsole aus rostfreiem Stahl. Sie alle dienen für das Programmieren und den Betrieb des Ofens über die Ofenregelung. Die Bedienkonsole enthält einen ON/OFF-Schalter (Ein/Aus), einen Tastenblock mit multifunktionellen Tasten, eine LCD-Anzeige und einen Schlüsselschalter zum Aktivieren/Sperren der Programmierung. Die Buchstabenbezeichnungen in Abbildung 3-3 beziehen sich auf die folgende Liste, die den Tastenblock erklärt.

Die folgenden Informationen stellen eine grundlegende Beschreibung der Ofenregelungen, deren Plazierung und Funktion dar (siehe Abbildung 3-3).



A. STROM EIN/AUS

- Dient zum Ein- und Ausschalten des Ofens

HINWEIS: Die STROM-Trennschalter sollten immer eingeschaltet bleiben, außer bei Notfällen oder der Durchführung von Wartungsarbeiten. Das Kühlgebläse wird von einem Temperaturschalter geregelt, der das Gebläse ein- und ausschaltet auch wenn der Ofen nicht in Betrieb ist. Damit das Gebläse funktionsfähig ist, müssen die STROM-Trennschalter eingeschaltet sein.



B. TEMPERATUR, OBEN

- Dient zur Anzeige der tatsächlichen Temperatur in den oberen Zonen, wenn sie gemeinsam mit der Taste EINSTELLEN/TATS. verwendet wird.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der oberen Zonen während des Betriebs.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der oberen Zonen während der Programmierung.



C. TEMPERATUR, UNTEN

- Dient zur Anzeige der tatsächlichen Temperatur in den beiden unteren Zonen, wenn sie gemeinsam mit der Taste EINSTELLEN/TATS. verwendet wird.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der unteren Zonen während des Betriebs.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der unteren Zonen während der Programmierung.



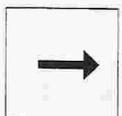
D. BACKDAUER

- Dient zur Anzeige und/oder Änderung des Backdauer-Einstellwerts eines Vorgabemenüs.



E. EINSTELLEN/TATS. und "▲"-Taste

- Dient zur Anzeige der tatsächlichen Temperatur von entweder der oberen oder der unteren Zonen, wenn sie gemeinsam mit den Taste TEMPERATUR, OBEN und TEMPERATUR, UNTEN verwendet wird.
- Dient beim Programmieren zum Erhöhen einer Zahl um jeweils eins von 0 bis 9 und dann wieder weiter zu 0.



F. "→" Pfeiltaste

- Dient zum Verschieben des Cursors von links nach rechts zur nächsten Stelle.



bis



G. Vorgabemenü, Tasten 1-6

- Dienen zum Betrieb oder Programmieren des Ofen in einem von sechs Vorgabemenü-Modi.

HINWEIS: Bei einem Stromausfall kehrt der Ofen bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch zum vorher verwendeten Vorgabemenü zurück. Es muß immer geprüft werden, ob der Ofen nach dem Wiederherstellen der Stromversorgung im gewünschten Modus ist.



H. MANUELL ÜBERSTEUERN

- Dient zum Übersteuern der Vorgabemenü-einstellung und Betreiben des Ofens bei einer beliebigen Temperatur und Backdauer.

I. REINIGEN



• Dient zum Aufrufen des Selbstreinigungsmodus des Ofen.

J FUNKTION



• Dient zum Einleiten von Funktionen. Wird vor dem Eingeben einer Funktion gedrückt (AUTOM. UHR, IGNORIEREN, ZONE, UHR, BEREIT/WIEDERAUFNEHMEN oder SERVICE-CODES).

K. AUTOM. UHR



• Dient zum Einstellen der EIN/AUS-Zeiten bei der automatischen Zeiteinstellung.

L. IGNORIEREN



• Dient zum Ignorieren des Modus mit automatischer Zeiteinstellung oder des Reinigungsmodus für ein Deck.

M. ZONE



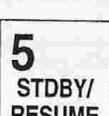
• Bei aktuellen Öfen ist diese Regelung nicht betriebsfähig und wird daher nicht verwendet. Die vier Zonen werden immer individuell betrieben. Wenn Sie eine frühere Version der MenuSelect-Regelung haben und die Regelung "ZONE" betriebsbereit ist, kann die Regelung für den bevorzugten "MULTI-ZONEN"-Modus eingestellt werden.

N. UHR



• Dient zum Einstellen der Ofenuhr.

O. BEREIT/WIEDERAUFNEHMEN



• Dient zum Aufrufen und Beenden des Stromsparmmodus, bei dem 25% weniger Strom verbraucht wird.

P. SERVICE-CODES



• Dient zum Aufrufen der Service-Modi.

Q. Schlüsselschalter

• Dient zum Sperren der Programmierbarkeit der Vorgabemenüs, wenn der Schlüssel in der horizontalen Stellung ist.

R. Anzeige. Dient zur Anzeige der Daten, einschließlich der folgenden:

- Daten, die eingegeben werden
- Fehler- und Service-Informationen
- Soll- und tatsächliche Temperaturen
- Eingestellte Uhrzeiten
- Ofenstatus

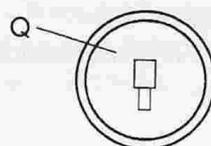
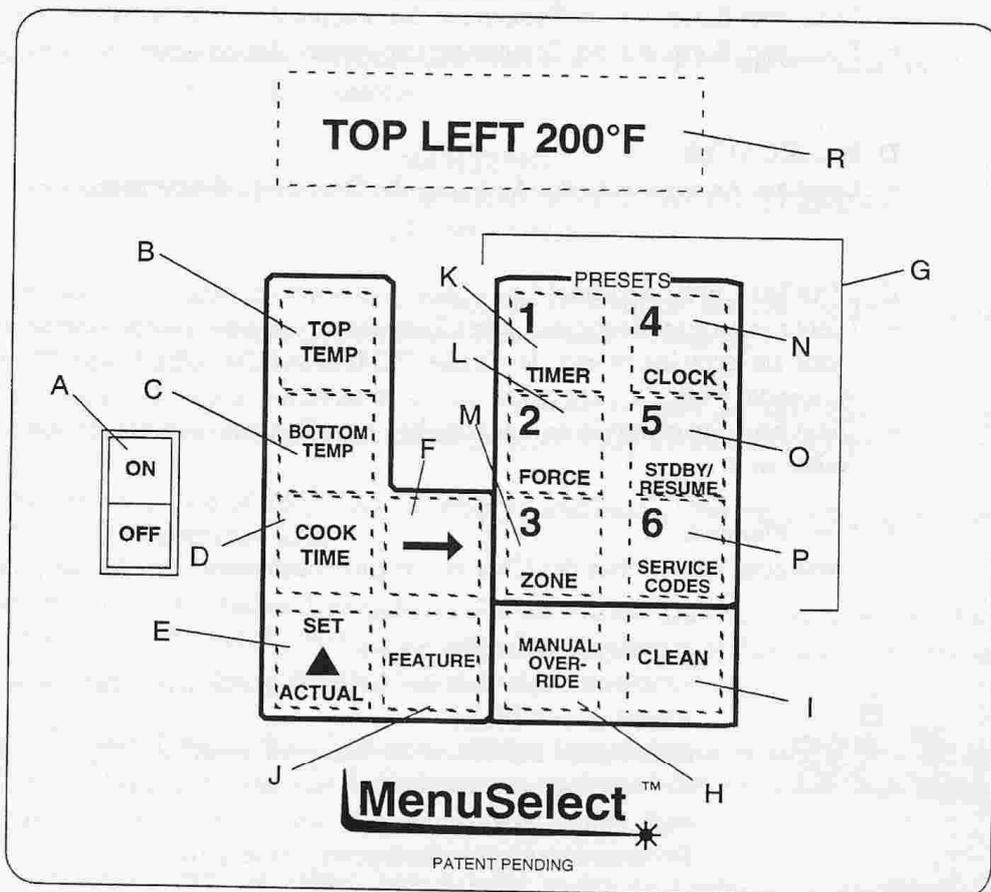


Abbildung 3-3

2. BETRIEB der Öfen DZ33II und DZ55II mit MenuSelect-Regelung

a. Ofendeck einschalten

1. Den Haupttrennschalter an der Wand einschalten.
2. Die Ofendeck-Trennschalter auf der vorderen Elektrokonsole einschalten.
3. Den EIN/AUS-Schalter auf dem Tastenfeld auf EIN stellen.

HINWEIS: Wenn der Ofen für automatische Zeitgebung programmiert ist, wird der Ofen beim Einschalten des EIN/AUS-Schalters auf dem Tastenblock automatisch zu den eingestellten Zeiten ein- und ausgeschaltet. Der EIN/AUS-Schalter auf dem Tastenblock muß eingeschaltet bleiben, damit Betrieb mit automatischer Zeitgebung möglich ist.

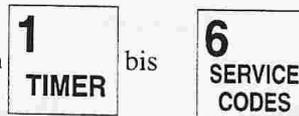
b. Betrieb unter Verwendung des Vorgabemenüs

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Die gewünschte Vorgabemenü-Nummer drücken



P - - # (HEATING)

Das Vorgabemenü, das beim Ausschalten des Ofens verwendet wurde.

P - - # (HEATING)

Ofendeck ist bereit zum Backen, wenn "READY" (Bereit) angezeigt wird.

c. Ansehen der tatsächlichen Temperaturen in allen 4 Zonen.

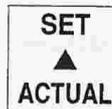
HINWEIS: Um die tatsächliche Temperatur anzuzeigen, muß die Taste EINSTELLEN/TATS. gedrückt werden, wähen

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

- 1.



P - - # (READY, HEATING or COOLING)

READY = Ofen ist auf Solltemperatur
HEATING = Ofen wird auf die Solltemperatur aufgewärmt
COOLING = Ofen kühlt sich auf die Solltemperatur ab

P - - # (READY, HEATING or COOLING)

2. Anzeige der Temperatur für oben links



TOP LEFT 164°C Top Temp 164°C

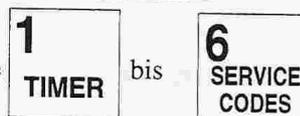
Für Oben-unten-Modus

3. Anzeige der Temperatur für oben rechts



TOP RIGHT 177°C

4. 10 Sekunden warten oder eine beliebige Taste drücken:



P - - # (READY, HEATING or COOLING)

- 5.



P - - # (READY, HEATING or COOLING)

6. Anzeige der Temperatur für unten links



BOT LEFT 149°C Bot Temp 164°C

Für Oben-unten-Modus

7. Anzeige der Temperatur für unten rechts



BOT RIGHT 192°C

d. Anzeige der Solltemperatur in allen 4 Zonen.

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Anzeige der Temperatur für oben links

TOP
TEMP

P -- # (READY, HEATING or COOLING)

TOP LEFT 164°C Top Temp 164°C

Für Oben-unten-Modus

2. Anzeige der Temperatur für oben rechts

TOP
TEMP

TOP RIGHT 177°C

3. Anzeige der Temperatur für unten links

BOTTOM
TEMP

BOT LEFT 149°C Bot Temp 149°C

Für Oben-unten-Modus

4. Anzeige der Temperatur für unten rechts

BOTTOM
TEMP

BOT RIGHT 164°C

e. Anzeige der Backdauer

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Anzeige der Backdauer

COOK
TIME

P -- # (READY, HEATING or COOLING)

Minuten (001,5 bis 240,0)

Cooktime: 010.0

f. Anzeige der UHR-Funktion

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1.

FEATURE

P -- # (READY, HEATING or COOLING)

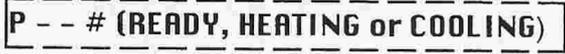
SET FEATURE

2. Anzeige der Uhrzeit

4
CLOCK

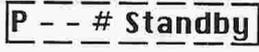
10:00AM MON

g. Anzeige der AUTOM. UHR-Funktion

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1.		 
2. Anzeige der Einstellung der automatischen Uhr		 Weiterhin AUTOM. UHR drücken, um die Ein- und Ausschaltzeiten für die einzelnen Wochentage aufzurufen.

h. Ofendeck in den Bereitmodus schalten

Diese Funktion dient dafür, ein Deck in den Bereitmodus zu schalten, in dem die Temperatur des/der Decks um 25% reduziert wird.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		 
2		 10 Sekunden lang warten

i. Nach Bereitmodus wieder normalen Betrieb aufnehmen

Diese Funktion dient zum Wiederherstellen des normalen Betriebsmodus, nachdem ein Deck im Bereitmodus betrieben wurde.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		 
2		

j. Reinigungsbetrieb

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1. Mit der Reinigung beginnen		 (Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten) <i>Die Maschine verbleibt 60 Minuten lang im Reinigungsmodus.</i>

Reinigungsbetrieb abbrechen

1.		
2. Reinigung abbrechen		

Das Ofendeck kehrt zum Vorgabemenü zurück, das vor dem Reinigen verwendet wurde.

3. PROGRAMMIEREN der Öfen DZ33II und DZ55II mit MenuSelect-Regelung

Die Öfen DZ33II und DZ55II sind mit zwei Regelungen ausgestattet. Das obere Deck wird von einer und das untere von der anderen Regelung versorgt.

Oberes und unteres Deck haben je vier Zonen, die in Abbildung 3-4 dargestellt sind.

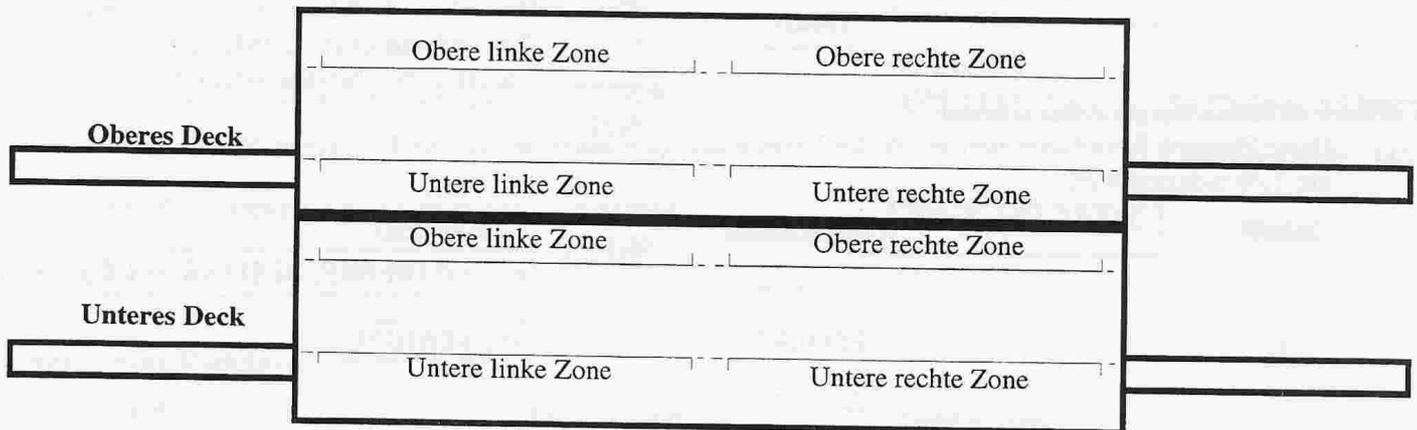


Abbildung 3-4

Die Ofenregelung regelt alle Funktionen des Ofens. Um den Ofen betreiben zu können, müssen die Regelungen programmiert werden. Die folgenden Seiten enthalten schrittweise, praxisnahe Programmierübungen. Wir laden Sie ein, den Ofen unter Befolgung dieser Programmierbeispiele wirklich zu programmieren.

HINWEIS: Diese Übung setzt voraus, dass dies der erste Start nach der Installation ist. Die werksseitige Vorprogrammierung ist 93 °C für die Solltemperatur und eine Backdauer von 2 Minuten.

a. Ofendeck einschalten

1. Den Haupttrennschalter an der Wand einschalten.
2. Die STROM-Trennschalter links auf der unteren Elektrokonzole einschalten. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf der Anzeige erscheint **Oven Off**
3. Den Schlüssel in den Schlüsselschalter unter dem Tastenblock auf der Bedienkonsole stecken und in die vertikale Stellung drehen.
4. Die EIN/AUS-Taste auf dem Tastenblock auf EIN schalten. Der Ofen startet im voreingestellten Standardmodus: 93 °C für die oberen und unteren Zonen und eine Backdauer von 2 Minuten. Auf der Anzeige erscheint **P -- # (READY, HEATING or COOLING)** Nun kann mit der Programmierung begonnen werden.

*READY = Ofen befindet sich auf der Solltemperatur

HEATING = Ofen wird auf die Solltemperatur aufgewärmt

COOLING = Ofen kühlt sich auf die Solltemperatur ab

b. Einstellen der Vorgabetemperaturen und -Backdauer in allen 4 Zonen mit MenuSelect

Die MenuSelect-Regelung regelt die Backdauer (DZ33II = 1,0 bis 240,00 Minuten und DZ55II = 1,5 bis 240,0 Minuten) und die Temperatur (93 bis 482 °C). Die MenuSelect-Regelung muß programmiert werden, damit die Produkte gebacken werden können. Die Regelung ist mit 6 Vorgabemenütasten ausgestattet. Diese Tasten können programmiert werden, um die Backzeit und die Temperatur für ein bestimmtes Produkt zu regeln. Die folgenden Seiten enthalten schrittweise, praxisnahe Programmierübungen. Der Ofen kann anhand der Beispiele wirklich programmiert werden.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1. Die Vorgabemenütaste wählen, die programmiert werden soll	<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">1 TIMER</div> bis <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">6 SERVICE CODES</div>	P - - # (READY, HEATING or COOLING)
2. Anzeige der Solltemperatur für oben links	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	TOP LEFT 93°C
3. Die neue Solltemperatur für oben links eingeben	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	TOP LEFT 149°C
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">→</div>	TOP LEFT 149°C (nur Beispiel)

Die blinkende Stelle wird zwischen 0 und 9 um eins erhöht und wechselt dann weiter auf 0. Die Stellen so einstellen, daß die Solltemperatur für die Zone oben links eingestellt wird.

Durch Drücken der Pfeiltaste verschiebt sich der Cursor von links nach rechts auf die Stelle, die geändert werden soll. Die Stelle beginnt zu blinken und kann dann mit der Taste "▲" geändert werden.

HINWEIS: Die angezeigte Einstellung wird eingegeben, wenn in Schritt 4 TEMP OBEN gedrückt wird. Wenn nur eine Zone programmiert wird, kann eine beliebige Taste außer "▲" oder "→" gedrückt werden. Die angezeigte Einstellung wird eingegeben.

4. Anzeige der Solltemperatur für oben rechts	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	TOP RIGHT 93°C
5. Die neue Solltemperatur für oben rechts eingeben	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	TOP RIGHT 149°C
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">→</div>	TOP RIGHT 149°C (nur Beispiel)
6. Weitergehen zu den unteren Temperaturen	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	P - - # (READY, HEATING or COOLING)
7. Anzeige der Solltemperatur für unten links	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	BOT LEFT 93°C

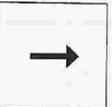
- | | | |
|---|--------------------|-------------------------------------|
| 8. Die neue Solltemperatur für unten links eingeben | → | BOT LEFT 200°F |
| | SET
▲
ACTUAL | BOT LEFT 250°F (nur Beispiel) |
| 9. Anzeige der Solltemperatur für unten rechts | BOTTOM
TEMP | BOT RIGHT 200°F |
| 10. Die neue Solltemperatur für unten rechts eingeben | → | BOT RIGHT 200°F |
| | SET
▲
ACTUAL | BOT RIGHT 240°F (nur Beispiel) |
| 11. Weitergehen zum Einstellen der Backdauer | COOK
TIME | P - - # (READY, HEATING or COOLING) |
| | | Minuten (001,5 bis 240,0) |
| 12. Anzeige der Backdauer | COOK
TIME | Cooktime: 002.0 |
| 13. Die neue Backdauer eingeben | → | Cooktime: 010.0 |
| | SET
▲
ACTUAL | |

Alle Ziffernwerte durch Drücken beliebiger Tasten außer “▲” oder “→” einstellen. Die neu angezeigten Ziffern werden in den Speicher eingelesen. Wenn alle Vorgabetasten mit neuen Temperaturen und der Backzeit programmiert wurden, kann der Ofen mit den Vorgabewerten von MenuSelect betrieben werden.

c. Einstellen der automatischen Uhr

Die automatische Uhr kann zum automatischen Ein- und Ausschalten des Ofens eingestellt werden. Der Zyklus dieser Uhr läuft sieben Tage und wiederholt sich danach. Die Zeiten, zu denen sich der Ofen einschalten soll, können an den einzelnen Tagen gleich oder verschieden sein, genauso wie die Zeiten zum Ausschalten des Ofens. Das Uhrprogramm gestattet nur einen Einschaltvorgang und einen Ausschaltvorgang pro 24 Stunden (gerechnet von Mitternacht bis Mitternacht). Auf der nächsten Seite ist eine Tabelle zu finden, die bei der Auswahl der Ein- und Ausschaltzeiten hilfreich sein kann.

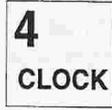
Bei Verwendung der automatischen Uhr muß jeder einzelne Wochentag programmiert werden. Soll der Ofen an einem Tag nicht eingeschaltet werden, muß er so programmiert werden, daß er sich nur eine Minute lang einschaltet.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		
2		
3		
4		
5		5 Die "EIN"-Zeit weiter einstellen, indem "→" gedrückt wird, um zur nächsten Stelle weiterzurücken. Danach "▲" drücken, um den Wert der Stelle zu ändern.
6		
7		Die Ausschaltzeit auf die gleiche Weise festlegen, wie die Einschaltzeit. Darauf achten, daß AM/PM richtig eingestellt ist. Der Ofen ist nun dazu programmiert, sich montags an den eingestellten Zeiten ein- und auszuschalten. Als nächstes ist Dienstag zu programmieren.
8		
9		Alle Ziffernwerte durch Drücken beliebiger Tasten außer "▲" oder "→" einstellen. Die neu angezeigten Ziffern werden in den Speicher eingelesen.

Der Ofen ist nun für die automatische Zeitgebung programmiert. In diesem Modus darf der EIN/AUS-Schalter nicht zum Ein- und Ausschalten des Ofens verwendet werden; der Schalter muß für die Dauer dieses Modus immer eingeschalten bleiben. Wenn der Zeitgeber den Ofen ausschaltet, zeigt die Anzeige "Timing" (Zeitgeber) an. Wenn der Zeitgeber den Ofen wieder einschaltet, erscheint wieder der Betriebsstatus auf der Anzeige.

e. Einstellen der Uhr

Die Uhr zeigt Stunden, Minuten und Wochentage an. Sie muß genau eingestellt werden, um den sachgerechten Betrieb des Ofens zu gewährleisten.

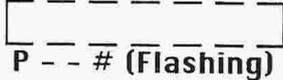
<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		
2		
3		

4 Die Zeit weiter einstellen, in dem die Taste “→” gedrückt wird, um zur nächsten Stelle weiterzurücken, und dann “▲” drücken, um den Wert der Stelle einzustellen.

5 Die neue Zeit eingeben, indem eine beliebige Taste außer “▲” oder “→” gedrückt wird. Die neue Anzeige wird in den Speicher eingelesen.

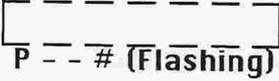
f. Betrieb mit manueller Übersteuerung

Diese Funktion dient zum manuellen Betrieb eines Ofendecks. Das Deck wird aus dem MenuSelect-Modus genommen, indem neue Parameter eingegeben werden. Danach wird wieder in den MenuSelect-Modus zurückgeschaltet, ohne diese neuen Parameter zu speichern.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		 

Die Backtemperatur und Backdauer des Ofendecks gleich wie unter b einstellen.
Der Ofen wird wie eingestellt betrieben, die Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Manuelle Übersteuerung abbrechen

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1	 bis 	 

g. Grad Celsius oder Fahrenheit

Diese Funktion dient zum Umschalten der Anzeige zwischen Grad Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F).

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Anzeige zeigt</u>
1		
2		
3	 Acht Mal drücken	
4		
5	 Drücken, um auf °F oder °C zu wechseln	
6	 Zwei Mal drücken, um zur Statusanzeige für den normalen Betrieb zurückzukehren	

h. Fehlercodes

HINWEIS: Es muß ein autorisierter CTX-Servicevertreter verständigt werden, wenn Fehler durch Neuprogrammierung nicht behoben werden können.

VORSICHT: Keine Abdeckplatten an der Hinterseite der Regelkammer entfernen. In der Kammer liegen Hochspannungsteile frei, die zu schweren Verletzungen führen können.

ANGEZEIGTER FEHLERCODE	ERKLÄRUNG	KORREKTURMASSNAHME
OVER TEMP SHUTDN Zone: #	<u>1 - Übertemperaturfehler</u> Dieser Fehler tritt auf, wenn die Temperatur in mindestens einer Zone über der maximal zulässigen Temperatur von 526 °C liegt.	Den autorisierten örtlichen Service-Vertreter anrufen.
EXT. AMB SHUTDN	<u>2 - Außentemperatur zu hoch</u> Dieser Fehler tritt auf, wenn die Außentemperatur höher als 65 °C ist.	Die Temperatur am Aufstellort des Ofens muß reduziert werden.
INT. AMB SHUTDN	<u>3 - Interne Umgebungstemp. zu hoch</u> Dieser Fehler tritt auf, wenn die interne Umgebungstemperatur höher als 65°C ist.	Das Kühlgebläse vorne unten am Ofen prüfen. Er muß richtig laufen und sauber sein. Wenn es nicht läuft, den autorisierten örtlichen Service-Vertreter anrufen.
MOTOR JAMMED	<u>4 - Transportband steckt</u> Das Transportband bewegt sich nicht mehr und die Geschwindigkeitseinstellung liegt zwischen 1 und 240 Minuten.	Die Objekte beseitigen, die das Transportband verklemmen. Wenn der Transportband nach wie vor nicht betriebsfähig ist, den autorisierten örtlichen Service-Vertreter anrufen.
MOTOR RUNAWAY	<u>5 - Transportband läuft zu schnell</u> Das Transport läuft mit voller Geschwindigkeit.	Die richtige Geschwindigkeitseinstellung prüfen. Wenn diese korrekt ist, den autorisierten örtlichen Service-Vertreter anrufen.

C. Backen in einem CTX-Ofen

Bevor mit dem Backen im neuen Ofen begonnen werden kann, müssen die Unterschiede zwischen Backen in diesem Ofen und herkömmlichen Öfen verstanden werden. Es werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Technik verstanden und die "Regeln" befolgt werden.

1. Infrarot-Backtechnik

Die in den Gemini-Öfen von CTX eingesetzte Infrarottechnik wurde erstmals 1969 von CTX vorgestellt. Jedes Deck ist mit patentierten, Infrarot hitze abgebenden Heizplatten (Heizelementen) ausgestattet. Diese Elemente bilden die oberen und unteren Wände der Ofenkammer. DZ33II haben pro Deck je zwei Elemente oben und zwei unten, insgesamt acht Elemente pro Einheit. DZ55II haben pro Deck je vier Elemente oben und vier unten, insgesamt sechzehn Elemente pro Einheit.

Diese Elemente strahlen langwellige Infrarotstrahlung ab, die von fast allen Stoffen in verschiedenem Ausmaß aufgenommen wird. Die Absorption dieser Wellen durch ein Objekt führt zur Anregung der Moleküle, die zu Reibung und dadurch zu Wärmeerzeugung führen. In diesem Beispiel ist das Objekt die Speise und die erzeugte Hitze wird zum Backen der Speisen verwendet. Infrarotwellen dringen durch die Oberfläche der Speisen ein und werden von nahezu allen Zutaten sowie dem Behälter mit den Speisen aufgenommen. Dadurch werden die Speisen von außen nach innen gekocht, so wie das auch bei herkömmlichen Öfen der Fall ist.

Infrarotwellen erwärmen zum Unterschied von herkömmlichen Öfen die Umgebungsluft nicht, durch die sie abgestrahlt werden. Sie erzeugen daher auch keine Luftströme in der Ofenkammer, die die Speisen austrocknen können. Wenn keine Speisen im Ofen sind, werden die Infrarotwellen von den gegenüberliegenden Heizelementen aufgenommen. Diese Eigenschaften haben geringeren Speiseabfall, ein feuchteres Produkt und ausgezeichneten Wirkungsgrad zu Folge.

2. Heizzonen

Jede Ofenkammer (Deck) ist in vier Zonen eingeteilt. Die Regelung sorgt dafür, daß die Zonentemperaturen und die Backdauer für die einzelnen Kammern (Decks) genau eingehalten werden.

Die individuell geregelten Heizzonen, obere und untere direktionale Hitzeeinwirkung und genaue Backzeiten (Transportbandgeschwindigkeit) gestatten das Backen von Speisen nach einem bestimmten Profil. Sehr feuchte Produkte haben gewöhnlich eine höhere Anfangstemperatur und eine geringere Endzonentemperatur. Umgekehrt werden trockene oder bereits teilweise vorgekochte Speisen gewöhnlich bei niedriger Anfangszonentemperatur und höherer Endzonentemperatur gebacken.

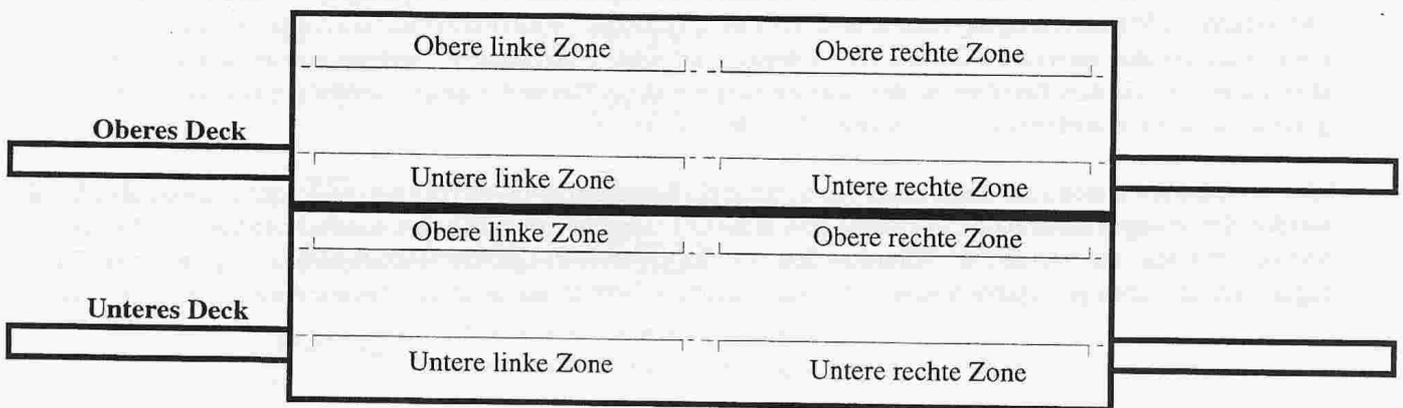


Abbildung 3-8
Heizzonen

3. Variationen der Solltemperatur

Mit nur wenigen Ausnahmen sollte die Variation der Temperatur zwischen der Anfangszone und der Endzone nicht mehr als 38 °C betragen. Die Variation zwischen Ober- und Unterhitze in einer Zone sollte nicht mehr als 24 °C betragen. Größere Variationen zwischen Ober- und Unterhitze führen dazu, daß das kühlere Heizelement vom wärmeren aufgeheizt wird. Das ergibt eine falsche Temperatur und kann zu ungleichmäßigen Backergebnissen führen.

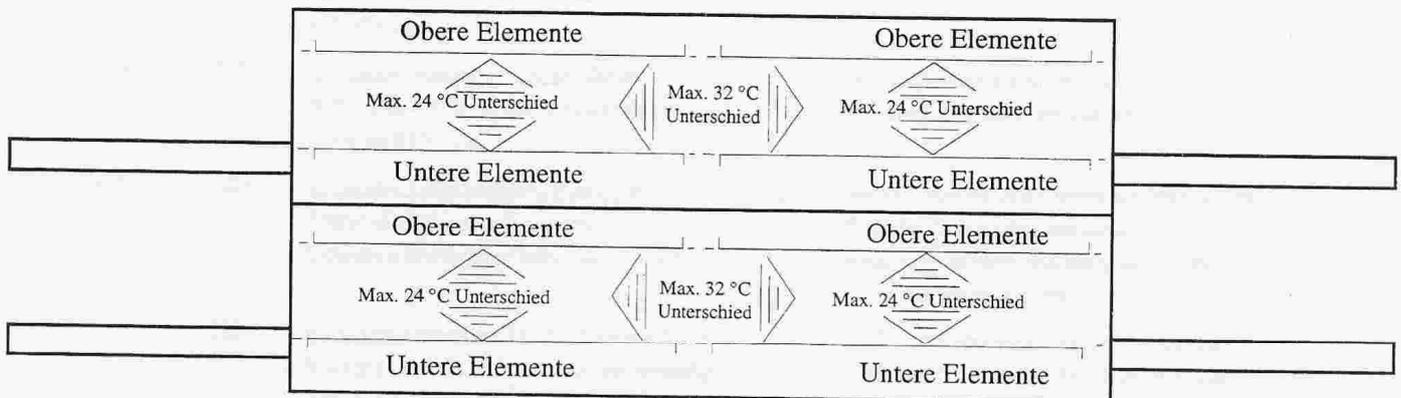


Abbildung 3-9
Temperaturvariationen

4. Allgemeine Regeln

Backen in einem CTX Gemini-Infrarotofen unterscheidet sich vom Backen in anderen Ofenarten, einschließlich Mikrowellenofen. Aufgrund dieser Unterschiede gibt es einige Regeln, die beachtet werden müssen.

a. Sauerteig

Produkte mit biologischen Säuerungsmitteln (Hefe) vertragen höhere Eingangszonentemperaturen als Produkte mit chemischen Säuerungsmitteln (Backpulver), die eine geringere Eingangszonentemperatur verlangen.

b. Kontinuierlicher Betrieb

CTX-Öfen ergeben in einer kontinuierlichen Betriebsumgebung die besten Leistungen. Sie eignen sich nicht gut für Chargenbetrieb. Die größte Wirtschaftlichkeit wird erzielt, wenn so viele Schritte wie möglich in ein kontinuierliches Backmuster einbezogen werden.

c. Pfannen

Die Pfannen und/oder Bleche mit den Speisen haben einen Einfluß auf die Backzeit und die Gleichmäßigkeit der Ergebnisse.

1. Pfannen mit einer matten, schwarzen Oberfläche absorbieren die meiste Infrarotwärme. Das Produkt backt in diesen Pfannen schneller als in glänzenden Stahl-/Chrompfannen.
2. Schwerere (dickere) Pfannen backen gleichmäßiger. Sie werden langsamer erwärmt, halten die Wärme jedoch länger.

Leichtere (dünnere) Pfannen übertragen die Wärme schneller, aber weniger gleichmäßig. Sie kühlen auch schneller ab.

d. Produkt

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das in den Ofen eingeführte Produkt gleichmäßige Zusammensetzung hat.

1. Die einzelnen, in den Ofen eingeführten Speisen sollten die gleiche Temperatur haben. Wenn Speisen unterschiedliche Temperatur haben, ist die Temperatur der fertigen gebackenen Speisen auch unterschiedlich.
2. Die Produktgrößen sollten gleich sein. Wenn ein Produkt einmal 15 mm und das nächste Mal 25 mm dick ist, werden die Ergebnisse unterschiedlich sein.
3. Die Dichte, mit der Produkte eingeführt werden, hat ebenso einen Einfluß auf das Ergebnis. Wenn die Portionen und Pfannen gleich sind, werden zwei Portionen pro Pfanne anders gebacken als zehn Portionen pro Pfanne.

e. Backtemperatur

Da Infrarotöfen die Luft in der Ofenkammer nicht erwärmen, sind die Solltemperatur und Ablesewerte die Oberflächentemperaturen der Heizplatten selbst. Aus diesem Grund werden die Solltemperaturen höher sein als bei einem herkömmlichen Ofen.

Typ des Produkts	Herkömmlicher Ofen	CTX-Ofen
Bäckereiwaren	149 - 176 °C	232 - 287 °C
Pizza, Kasserollen, dünnes Fleisch usw.	176 - 260 °C	315 - 398 °C
Fisch, Steaks usw.	260 - 287 °C	398 - 454 °C

5. Probebacken

Der Zweck von Probebacken ist die Bestimmung der genauen Solltemperaturen und Backzeiten, bei denen für ein bestimmtes Produkt die besten Ergebnisse erzielt werden. Die einfachste und schnellste Methode dazu ist die Verwendung von Einstellungen für Produkte, die Ihnen ähnlich sind. Die folgende Tabelle enthält durchschnittliche Backdauerwerte und Solltemperaturen für zahlreiche verschiedene Produkte. Wir empfehlen diese Werte als Startwerte für die Proben heranzuziehen. Es ist zu beachten, daß jeweils zwei Sätze an Backdauerwerte und Solltemperaturen angegeben sind. Ein Satz für Modell DZ33II und ein Satz für Modell DZ55II. Es müssen die entsprechenden Werte für das gegebene Ofenmodell verwendet werden.

Das Probebacken ist einfacher und schneller zu bewältigen, wenn die Ergebnisse jedes Tests genau notiert werden. Wir haben daher ein Muster-Testformular beigegefügt, das kopiert werden kann.

Das erste Produkt, das getestet werden soll, wählen und in der Tabelle auf den folgenden Seiten nachlesen. Nun muß der Ofen mit den gezeigten Temperaturen und Backdauerwerten programmiert werden.

***HINWEIS:** Wenn der Ofen vom "kalten" Zustand aus in Betrieb genommen wird, muß 45 Minuten gewartet werden, bis der Ofen warm ist. Die Elemente schalten sich nach etwa 15 Minuten erstmals aus (und danach wieder ein). Es ist jedoch zusätzliche Zeit notwendig, damit sich die Ofenkammer(n) stabilisieren und gleichmäßig angewärmt sind.*

Nun kann mit dem ersten Test begonnen werden. Das Fertigprodukt untersuchen und aufgrund der folgenden Richtlinien bewerten.

ERGEBNISSE

Außenseite zu dunkel oder verbrannt
Außenseite zu hell oder nicht gebacken
Innen überkocht oder ausgetrocknet
Noch nicht durch oder innen roh

LÖSUNG

Temperaturen verringern
Temperaturen erhöhen
Backdauer verringern
Backdauer verlängern

***HINWEIS:** Manchmal erfordert das Erhöhen der Temperatur eine entsprechende Verkürzung der Backdauer. Umgekehrt kann eine Verringerung der Temperatur eine längere Backzeit erforderlich machen.*

Nach der Bewertung der Ergebnisse sind die angegebenen Dauer-/Temperaturänderungen vorzunehmen. Der Ofen benötigt etwa 15 Minuten, um sich bei den neuen Solltemperaturen zu stabilisieren. Es kann notwendig sein, mehrere Tests durchzuführen, bevor die gewünschten Ergebnisse erzielt werden. Es ist wichtig, daß alle Tests im nachfolgenden "Produkttest-Verzeichnis" festgehalten werden, damit eine Tabelle für die spezifischen Zeiten aufgestellt werden kann.

PRODUKTTEST-VERZEICHNIS

Produkt: _____

Ofenmodellnummer: _____ Datum: _____

Datum	Test Nr.1	2	3	4	5	6
Eingangstemp. Oben/Unten	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___
Ausgangstemp. Oben/Unten	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___
Backdauer						
Produktzustand (Gefroren, roh, gekühlt usw.)						
Produktgewicht (Gramm)						
Art des Behälters						
Größe des Behälters						
Interne Temp. (Start)						
Interne Temp. (Fertig)						
Bemerkungen						

6. Richtwerte für Backdauer und -temperaturen

Produkt	Zonentemperaturen				Backdauer (Min.)	Pfannentyp und -größe	Menge (Gewicht oder Anzahl)	Zustand
	Öfenmodelle DZ33II		Öfenmodelle DZ55II					
	Eingang	Ausgang	Eingang	Ausgang				
	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten				
Vorspeisen								
Nachos	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	3,0	Alum. 25 cm	280 g	Frisch
Austern Rockefeller	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	4,0	Alum.	6-8	Frisch
Kartoffelschalen	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	3,0	Alum. 25 cm	280 g	Frisch
Rumaki	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,0	Alum.	6-8	Frisch
Meeresfrüchte-Spießchen	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	6,0	Alum. 15 cm	110-170 g	Frisch
Backwaren								
Bagels	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	8,0	Drahtsieb	85 g	Frisch
Brotstangen	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,0	Alum. Halbe Größe	55 g	Frisch
Runde Brötchen	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	4,0	Alum.	28 g	Aufgetaut
Maisbrot	600/600°F 315/315°C	750/700°F 398/370°C	500/500°F 260/260°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Alum. Halbe Größe	1,1 kg	Frisch
Kleine Brötchen	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	8,0	Alum. Halbe Größe	85 g	Frisch
Frisches Weißbrot	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	10,0	Alum. Halbes Blech	0,45 kg	Frisch
Knoblauchbrot	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	2,0	Alum. Halbe Größe	0,45 kg	Frisch
Muffins	600/600°F 315/315°C	750/700°F 398/398°C	500/500°F 260/260°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Alum. dunkel	85 g	Frisch
Popovers	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	Alum. dunkel	85 g	Frisch
Weiche Pretzel	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. Halbe Größe	55 g	Frisch
Toast	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	2,0	Keine	1 Stück	Frisch
Fleisch								
Rippchen (Fertig)	900/850°F 482/454°C	900/850°F 482/454°C	850/750°F 454/398°C	850/750°F 454/398°C	8,0	Alum. Halbe Größe	8 Rippchen	Vorgekocht
Hamburger 4/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	4,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Frisch
Hamburger 4/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,6	Alum. Halbe Größe	110 g	Gefroren
Hamburger 2/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	10,0	Rostfr. Stahl	220 g	Frisch
Leber mit Zwiebel	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	10,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Frisch
Fleischklösse	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	8,0	Alum. Halbe Größe	55 g	Gekühlt
Fleischkoteletts	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 10 x 18 cm	280 g	Frisch
Salisbury Steak	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Frisch
Steak	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 10 x 18 cm	220 g	Frisch
Steak	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	10,0	Rostfr. Stahl 10 x 18 cm	340 g	Frisch
Lungenbraten (als Ganzes)	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Alum. Halbe Größe	1,8 kg	Frisch

Produkt	Zonentemperaturen				Bak- dauer (Min.)	Pfannentyp und -größe	Menge (Gewicht oder Anzahl)	Zustand
	Öfenmodelle DZ33II		Öfenmodelle DZ55II					
	Eingang	Ausgang	Eingang	Ausgang				
	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten				
Frühstücksspeisen								
Speck	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. mit Rost	0,45 kg	Gekühlt
Biskuit	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. Halbe Größe	1,35 kg	Frisch
Eierspeise	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	4,0	Alum. 13 cm	2 Eier	Frisch
Spiegelei	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	4,0	Alum. 13 cm	2 Eier	Frisch
Omelett	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	8,0	Alum. Pfanne 23 cm	170 g	Frisch
Quiche	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Dunkle Alum. Pfanne	680 g	Frisch
Würstchen	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. Halbe Größe	42 g	Gekühlt
Würstchen, Scheibe	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	4,0	Alum. Halbe Größe	42 g	Gekühlt
Kasserollen								
Enchiladas	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	8,0	Porzellanschüssel	340 g	Gekühlt
Lasagne	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	12,0	Porzellanschüssel	340 g	Gekühlt
Makkaroni mit Käse	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Rostfr. Stahl 30 x 50 cm	2,25 kg	Gekühlt
Paste mit Sauce	850/850°F 454/457°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	8,0	Porzellanschüssel	340 g	Gekühlt
Kekse								
Flache Kekse	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	10,0	Alum. Halbe Größe	0,45 kg	Frisch
Brownies	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. Halbe Größe	1,6 kg	Frisch
Schokoladekeks	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	Alum. Halbe Größe	20 g	Frisch
Schokoladekeks	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	8,0	Alum. Halbe Größe	15 g	Frisch
Makrone	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. Halbe Größe	28 g	Frisch
Haferbrei	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	Alum. Halbe Größe	42 g	Frisch
Nachspeisen								
Gebackener Apfel	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Rostfr. Stah 30 x 50 cm	12 Äpfel	Frisch
Gebackener Pudding	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Puddingschalen in Pfanne, halbe Größe	110 g	Frisch
Schaumrollen	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	Alum. Halbe Größe	55 g	Frisch
Früchtetorte	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	25 cm Tortenform	740 g	Frisch
Früchtetorte	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	50,0	25 cm Tortenform	740 g	Frisch
Torte (mit mehreren Schichten)	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. Halbe Größe	1,35 kg	Frisch
Baiser-Torte	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	25 cm Tortenform	740 g	Frisch
Schaumgebäck	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Aufgetaut

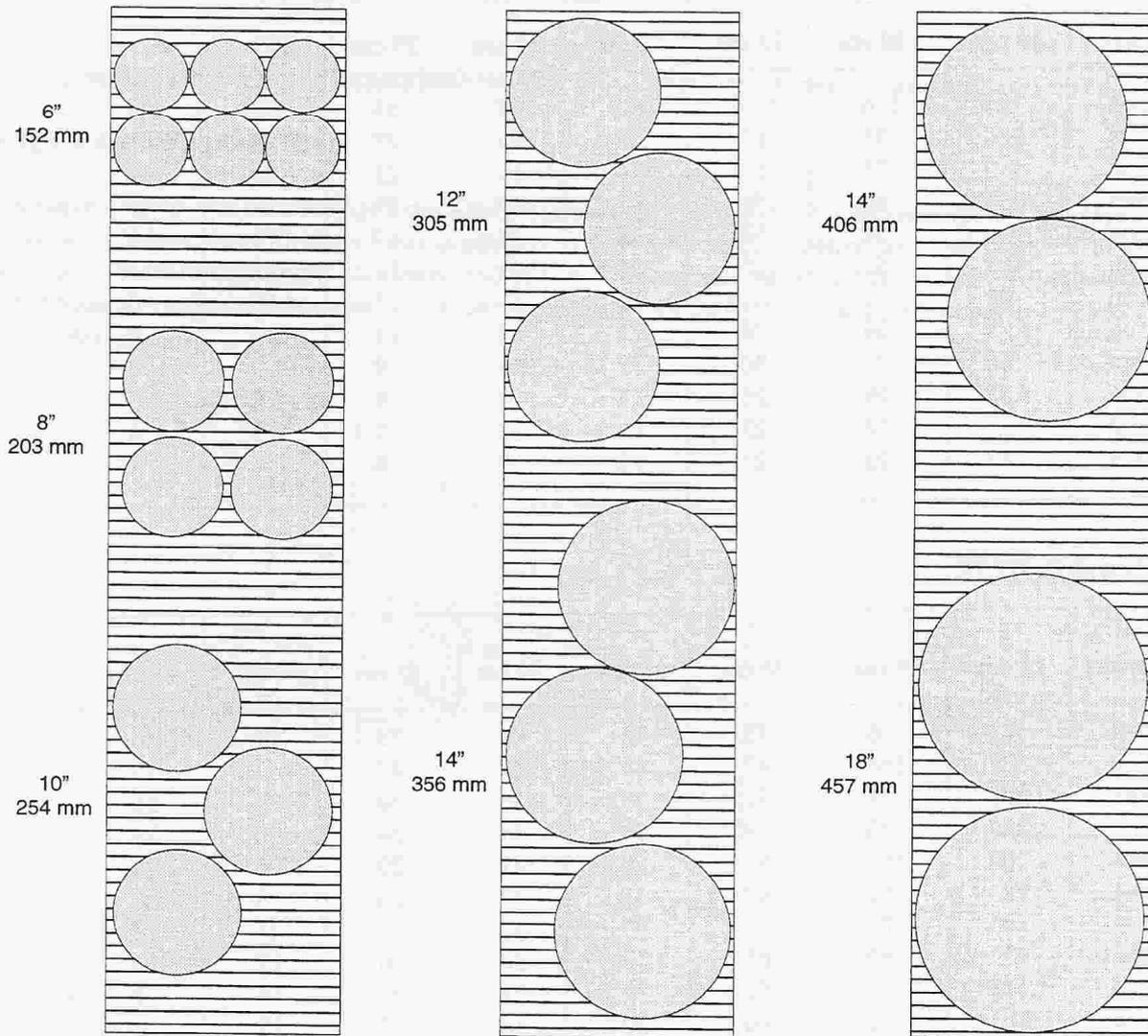
KAPITEL 3 - BETRIEB

Produkt	Zonentemperaturen				Back- dauer (Min.)	Pfannentyp und -größe	Menge (Gewicht oder Anzahl)	Zustand
	Öfenmodelle DZ33II		Öfenmodelle DZ55II					
	Eingang	Ausgang	Eingang	Ausgang				
	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten	Oben/Unten				
Fisch und Meeresspeisen								
Scholle	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfr. Stahl 10 x 18	170 g	Frisch
Hummerschwanz	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 10 x 18 mit Wasser	225 g	Frisch
Kammuschel	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfr. Stahl 10 x 18	225 g	Frisch
Shrimp Scampi	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfr. Stahl 10 x 18	225 g	Frisch
Krebse	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/428°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfr. Stahl 23 x 28	225 g	Frisch
Flunder	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 10 x 18	225 g	Frisch
Weißfisch	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 10 x 18	225 g	Frisch
Forelle	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfr. Stahl 23 x 28	255 g	Frisch
Pizza								
Tiefe Pfanne	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	10,0	Schwarze tiefe Pfanne		Frisch
Calzone	675/675°F 357/357°C	625/625°F 329/329°C	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Pizzarost oder schwarzes Blech		Frisch
Gefüllt	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	20,0	Schwarze tiefe Pfanne		Frisch
Dicke Kruste	775/775°F 412/412°C	675/675°F 357/357°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,5	Schwarze Pizza- pfanne		Frisch
Dünne Kruste	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	775/775°F 412/412°C	675/675°F 357/357°C	5,5	Pizzarost		Frisch
Dünne Kruste	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	9,0	Pizzarost		Gefroren
Dünne Kruste	800/800°F 426/426°C	750/750°F 398/398°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	5,0	Pizzarost		Vorgebacken
Schweinefleisch								
Schweineschnitzel	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Vorgekocht
Schweinekotelett	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	15,0	Alum. Halbe Größe	110 g	Frisch
Schweinerippchen (Fertig)	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	8,0	Alum. Halbe Größe	Ein Stück	Vorgekocht
Geflügel								
Huhn Cordon Bleu	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	15,0	Alum. Halbe Größe	12 Stück	Frisch
Hühnerstücke	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	18,0	Alum. Halbe Größe	12 Stück	Frisch
Halbes Huhn	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	20,0	Alum. Halbe Größe	0,56 kg	Frisch
Ganzes Huhn	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	25,0	Alum. Halbe Größe	1,15 kg	Frisch

7. Laden des Transportbandes

Das Erzielen der maximalen Produktion hängt von der Auslastung des Transportbandes ab. Je nach Größe können Pfannen in verschiedenen Anordnungen auf das Transportband gesetzt werden, um den verfügbaren Platz optimal auszunutzen.

Die folgenden Abbildungen zeigen die Platzierung verschiedener runder Pfannen, um maximale Produktion zu erzielen. Pfannen anderer Abmessungen und Formen erfordern unterschiedliche Anordnungen. Die beste Platzierung sollte durch Versuche herausgefunden werden. **Pfannen nicht an die Kanten des Transportbands stellen oder über das Transportband hinaushängen lassen.**



Die Produktionskapazität für beliebige Pfannengrößen kann anhand der folgenden Formel einfach berechnet werden:

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{Länge der} \\ \text{Ofenkammer} \\ \text{Chamber} \\ \text{(cm)} \\ \hline \end{array} \div \begin{array}{|c|} \hline \text{Backdauer} \\ \text{(Min.)} \\ \hline \end{array} \div \begin{array}{|c|} \hline \text{Pfannenlänge} \\ \text{(cm)} \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{60 Min.} \\ \text{pro Stunde} \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{Stündliche} \\ \text{Produktion} \\ \text{pro} \\ \text{Transportband} \\ \hline \end{array}$$

Diese Formel stützt sich auf folgende Annahmen: Die Pfannen werden unmittelbar hintereinander auf das Transportband gesetzt. Es werden keine Pfannen nebeneinander oder versetzt auf dem 457 mm breiten Transportband aufgesetzt. Die stündliche Produktion, die aus der obigen Formel erhalten wird, muß mit der Anzahl der Pfannen multipliziert werden, die auf dem Transportband nebeneinander aufgesetzt sind.

8. Tabellen für die Produktionskapazitäten

Die Produktionskapazitäten aus den nachfolgenden Tabellen stützen sich auf den Einsatz von runden Pfannen in den verschiedenen angegebenen Größen (Durchmessern). Die Tabellen beziehen sich auf ein Transportband. Wenn das gleiche Produkt auf beiden Transportbändern gefahren wird, verdoppelt sich die Kapazität.

Ofenmodelle DZ33II

BACKZEIT	15 cm	20 cm	23 cm	25 cm	30 cm	33 cm	40 cm	45 cm
4 min.	232	116	103	66	47	33	29	26
5 min.	186	93	83	53	37	27	24	21
6 min.	155	78	69	44	31	22	20	17
7 min.	133	66	59	37	27	19	17	15
8 min.	116	52	52	33	23	17	15	13
9 min.	103	52	46	30	21	15	13	11
10 min.	93	47	41	26	19	13	12	10
12 min.	78	39	34	22	16	11	10	9
14 min.	66	33	30	19	13	9	9	7
16 min.	58	29	26	17	12	8	8	6
18 min.	52	26	23	15	10	7	7	6
20 min.	47	23	21	13	9	6	6	5

Ofenmodelle DZ5II

BACKZEIT	15 cm	20 cm	23 cm	25 cm	30 cm	33 cm	40 cm	45 cm
4 min.	413	206	183	118	83	59	52	46
5 min.	329	165	147	94	66	47	42	37
6 min.	275	138	122	79	55	39	34	31
7 min.	235	118	104	67	47	34	30	26
8 min.	206	103	92	59	41	29	26	23
9 min.	183	92	82	52	37	26	23	20
10 min.	165	83	73	47	33	24	21	18
12 min.	137	69	61	39	28	20	17	15
14 min.	118	59	52	34	24	21	15	13
16 min.	103	52	46	29	20	15	13	11
18 min.	92	46	41	26	18	13	12	10
20 min.	83	41	37	24	17	12	11	9

KAPITEL 4

REINIGUNG UND WARTUNG

Häufiges Reinigen hält den Ofen in optimalem Betriebszustand und sorgt für maximalen Wirkungsgrad. Den Ofen sauberhalten!

A. Reinigung des Kühlgebläsefilters

Der Schaumstofffilter und der Schutzgrill des Kühlgebläses müssen einmal pro Woche gereinigt werden. Tägliche Reinigung kann notwendig sein, wenn Mehl am Filter angelagert ist. Den Schutzgrill ausrasten lassen, abnehmen und mit einem Tuch abwischen. Den Schaumstofffilter abnehmen und prüfen. Wenn er staubig ist, schütteln. Fett und Schmutz mit warmem Seifenwasser abwaschen, spülen, ausdrücken und an der Luft vollständig trocknen lassen. Danach den Filter und das Gitter wieder anbringen.

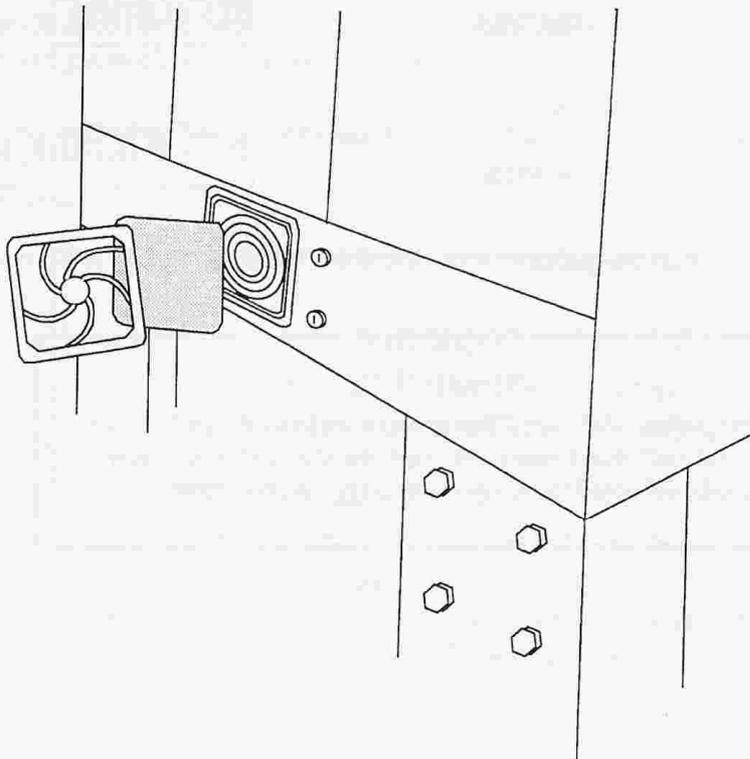


Abbildung 4-1

VORSICHT:
Die elektrischen Komponenten befinden sich direkt
hinter dem Kühlgebläse.
SICHERSTELLEN, daß der Filter trocken ist, bevor
er installiert wird.

B. Reinigen der Ofenkammer

Die Gemini-Öfen von CTX sind mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet, die in den Mikroprozessor einprogrammiert ist. Wenn der Reinigungszyklus eingeschaltet ist, erhöht der Mikroprozessor die Temperaturen in allen Zonen automatisch 60 Minuten lang auf 482 °C. Am Ende des Zyklus schaltet der Mikroprozessor die Ofenkammern in den Betriebszustand zurück, der vor Einleitung der Reinigung eingestellt war. Wenn die Ofen so programmiert sind, daß sie sich während des Reinigungszyklus ausschalten würden (Zeitgeber-Modus), wird diese Einstellung im Reinigungsmodus ignoriert. Die Reinigung wird bei 482 °C abgeschlossen. Danach schaltet sich der Ofen im Zeitgeber-Modus aus.

Reinigungsbetrieb für alle Öfen mit MenuSelect-Regelung

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Reinigungsbetrieb starten

CLEAN

CLEANING

Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten)

Die Maschine bleibt 60 Minuten lang im Reinigungsmodus.

Reinigungsbetrieb abbrechen

1.

FEATURE

SET FEATURE

2. Reinigung abbrechen

2
FORCE

P -- # (READY, HEATING or COOLING)

Das Ofendeck kehrt zu dem Vorgabemenü zurück, das vor der Reinigung verwendet wurde.

VORSICHT:

Sicherstellen, daß der Ofen ausgeschaltet und abgekühlt ist und daß das Transportband ebenfalls abgeschaltet ist, bevor die Ofenkammern ausgewischt werden.

C. Reinigen der "losen" Teile

Die folgenden Teile müssen aus dem Ofen genommen und von Hand in einer Abwasch gereinigt werden.

VORSICHT:
**Diese Verfahren dürfen nur bei abgeschaltetem
 und abgekühltem Ofen und
 angehaltenem Transportband
 durchgeführt werden.**

Krümellagen: Täglich reinigen. Das Transportband anheben und die Krümellagen an beiden Rampen entfernen. Speisereste entfernen, die Ablagen waschen, spülen und gut trocknen. Wieder anbringen.

Transportbandträger: Einmal pro Woche oder je nach Bedarf reinigen. Das Transportband anheben und die Krümellagen an beiden Rampen entfernen. Nun die Transportbandträger entfernen. Waschen, spülen und gut trocknen. Wieder einbauen und dabei darauf achten, daß sie an beiden Enden der Ofenkammer über die Flansche gesetzt werden.

Zugluftvorhänge: Je nach Bedarf reinigen. Die Vorhänge von den Stangen über dem Eingang und Ausgang abhängen. Waschen, spülen und gut trocknen. Wieder anbringen.

HINWEIS: Zum Reinigen der "losen" Teile aus rostfreiem Stahl darf kommerzieller Ofenreiniger verwendet werden.

D. Reinigen des Äußeren

VORSICHT:
**Die Stromversorgung zum Ofen an der Wand
 über den Haupttrennschalter ausschalten.**

Das Gehäuse des Ofens besteht aus rostfreiem Stahl. Es kann mit beliebigen, kommerziell erhältlichen Sprühreinigern für rostfreien Stahl gereinigt werden. Der Ofen kann auch mit einem **FEUCHTEN** Tuch mit einer milden Seifenlösung gereinigt werden. Mit einem feuchten Tuch mit reinem Wasser nachwischen. **KEINE** Flüssigkeiten in die Spalte um den Tastenblock oder die untere Regelkonsole eindringen lassen. **KEINE** scharfen Reinigungsmittel verwenden.

KAPITEL 4 - REINIGUNG UND WARTUNG

E. Ersatzteilsatz

(siehe Abbildung 4-2)

Internationaler Ersatzteilsatz

Pos.	Teile-Nr.	Beschreibung	DZ33II	DZ55II
			MenuSelect Satz-Nr.	MenuSelect Satz-Nr.
			ACSKMS33BDI	ACSKMS55BDI
1	343602	Transportbandmotor	1	1
2	3422197B	Kabelband, 26 Leiter S/S	1	1
3	8001296	Kabelband, 14 Leiter P/P	1	0
3	8001325	Kabelband, 14 Leiter P/P	1	0
4	8001295	Anzeige-Kabelband, 16 Leiter P/S	0	1
4	8001326	Anzeige-Kabelband, 16 Leiter P/S	0	1
5	3422198B	Kabelband, 34 Leiter S/S	1	1
6	340931	Ofenplatte, 240 V	1	0
6	340933	Ofenplatte, 120 V	0	1
7	97393	Bajonettverschluß für Thermokuppler	1	1
8	97392	Thermokuppler	1	1
9	97398	Trafo 240/42 V	1	1
10	97397	Trafo 240/12 V	1	1
11	ACSKDSTRAP	MCP	1	1
12	97589	Sicherungen 15 A	4	4
13	7610127	Verteilerkarte	1	1
14	7610252	MenuSelect Tastenblock	1	1
15	97525	Kühlgebläse	1	1
16	97598	Trennschalter, 0,5 A	1	1
17	82905	Relais	1	1
18	82221	Schalterschütz	1	1
19	97312	Übertemperaturregelung	1	1

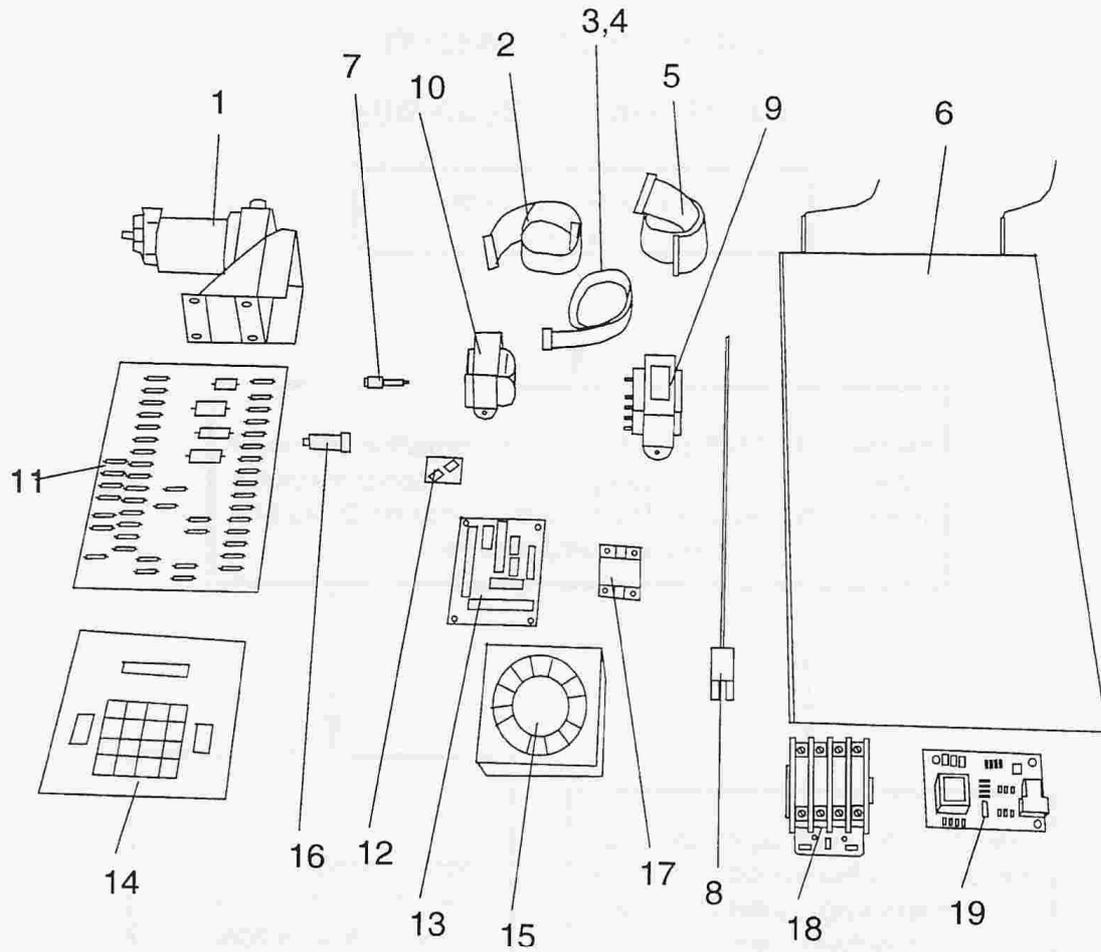


Abbildung 4-2
Ersatzteilsatz

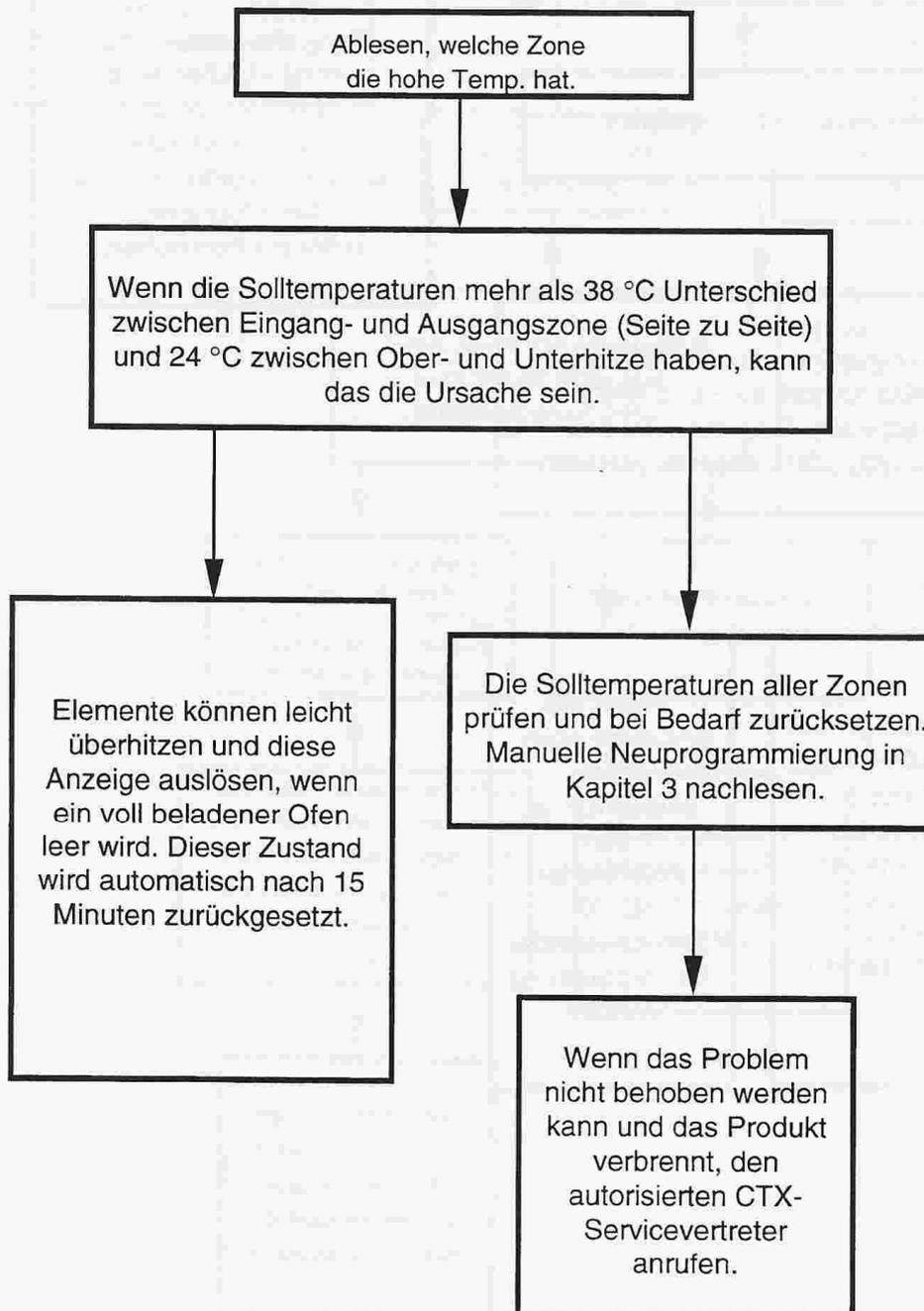
NOTIZEN:

KAPITEL 5

FEHLERBEHEBUNG

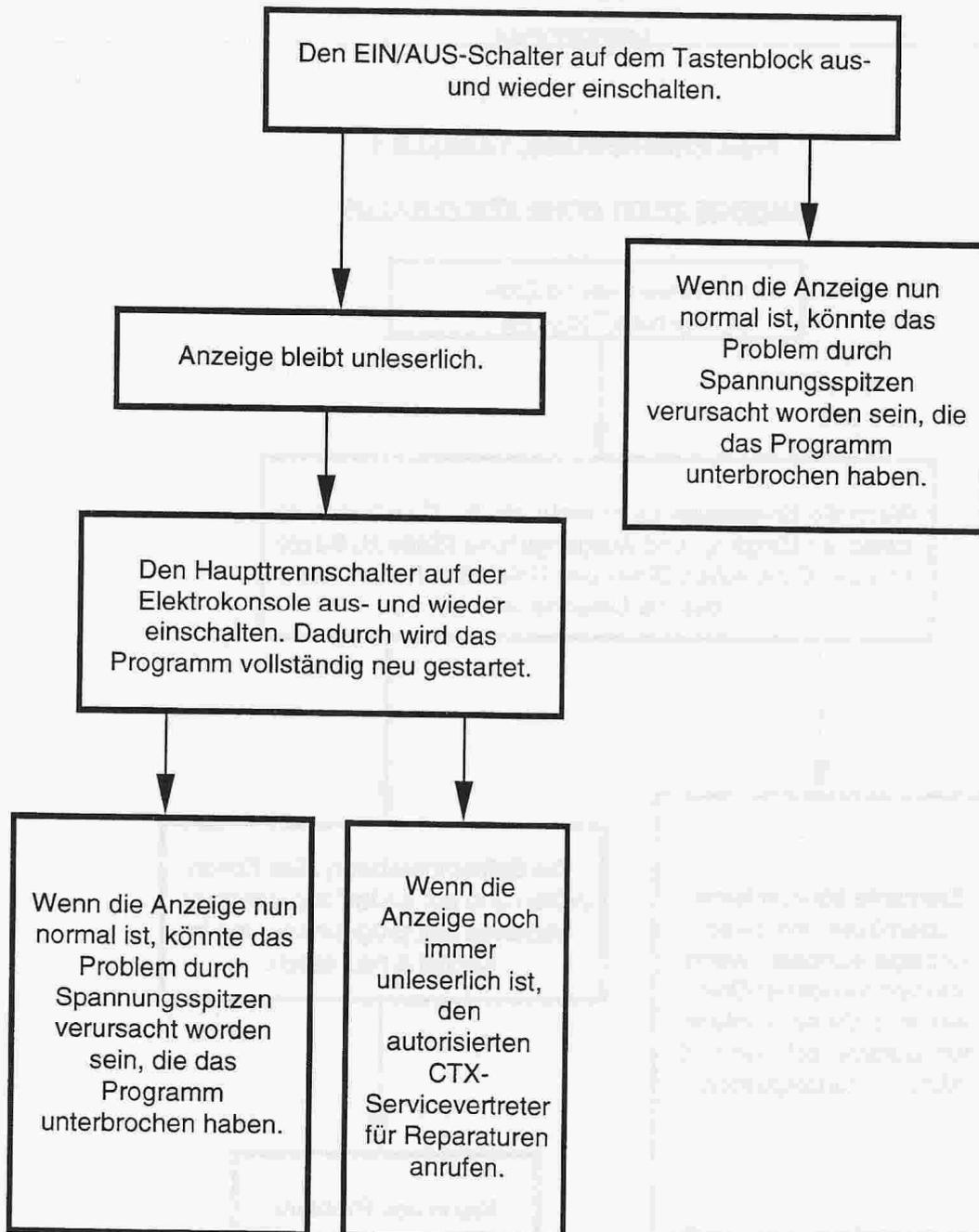
FEHLERBEHEBUNG, TABELLE 1

ANZEIGE ZEIGT HOHE TEMPERATUR

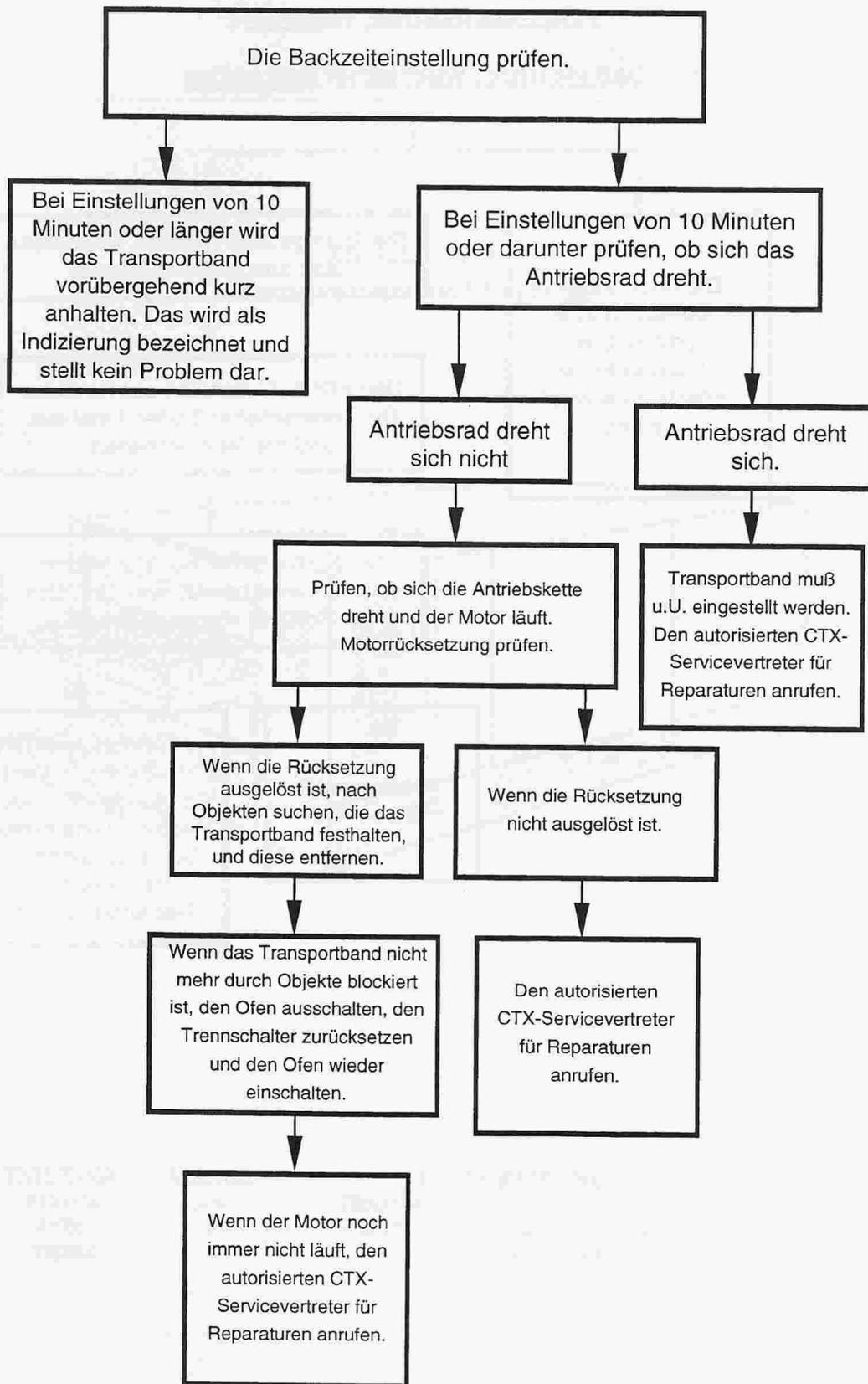


FEHLERBEHEBUNG, TABELLE 2

ANZEIGE VON UNREGELMÄSSIGEN/
UNLESERLICHEN ZEICHEN

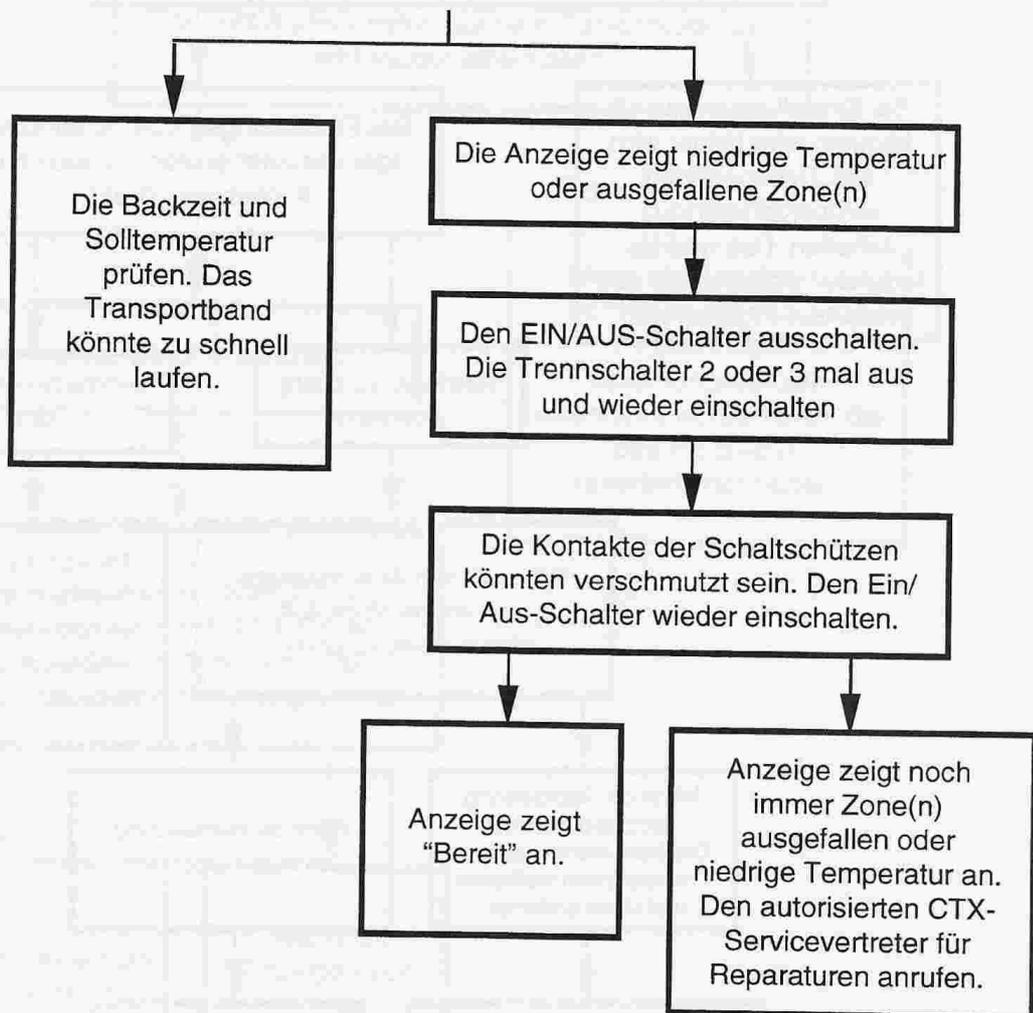


FEHLERBEHEBUNG, TABELLE 3
TRANSPORTBAND HÄLT AN ODER UNTERBRICHT LAUF



FEHLERBEHEBUNG, TABELLE 4

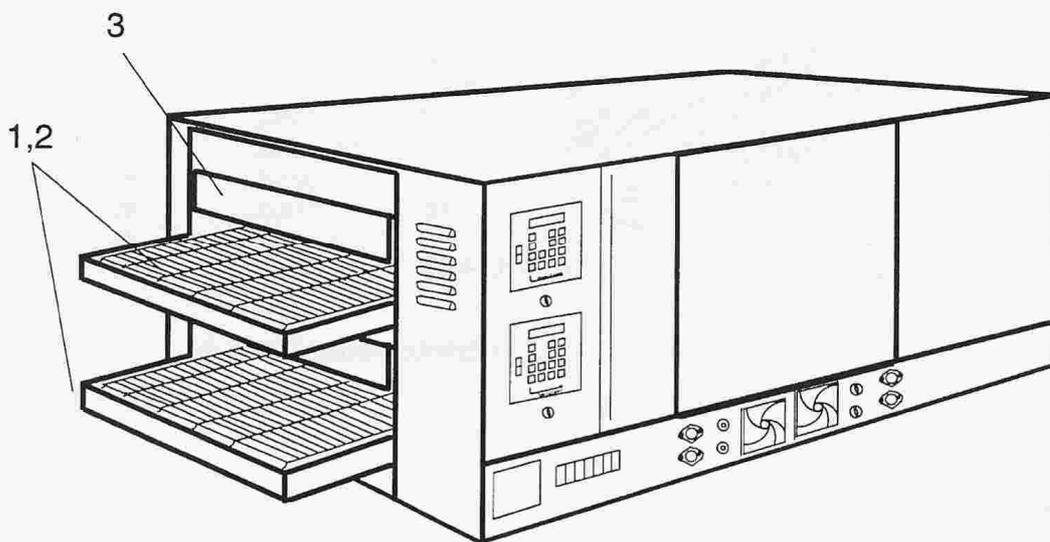
DAS PRODUKT WIRD NICHT GEBACKEN



KAPITEL 6

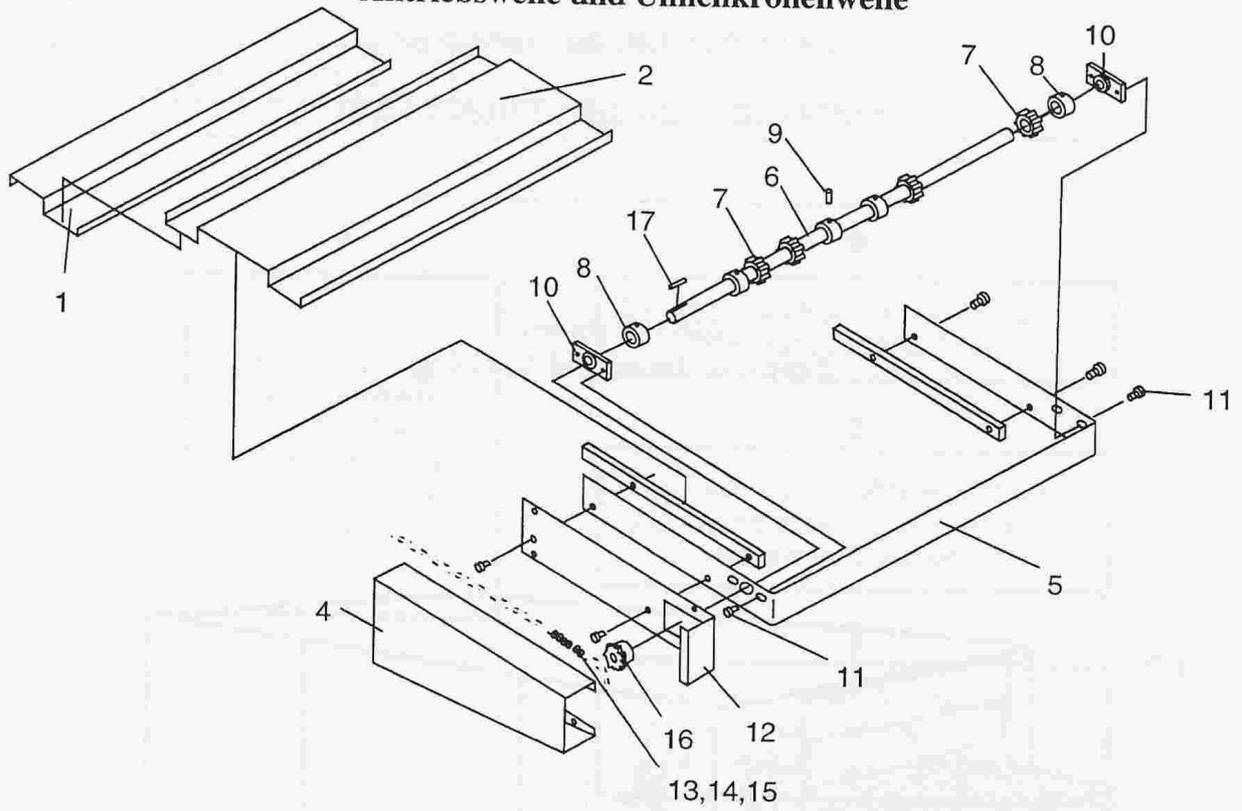
TEILELISTE

Abbildung 6-1
Transportband und Vorhang

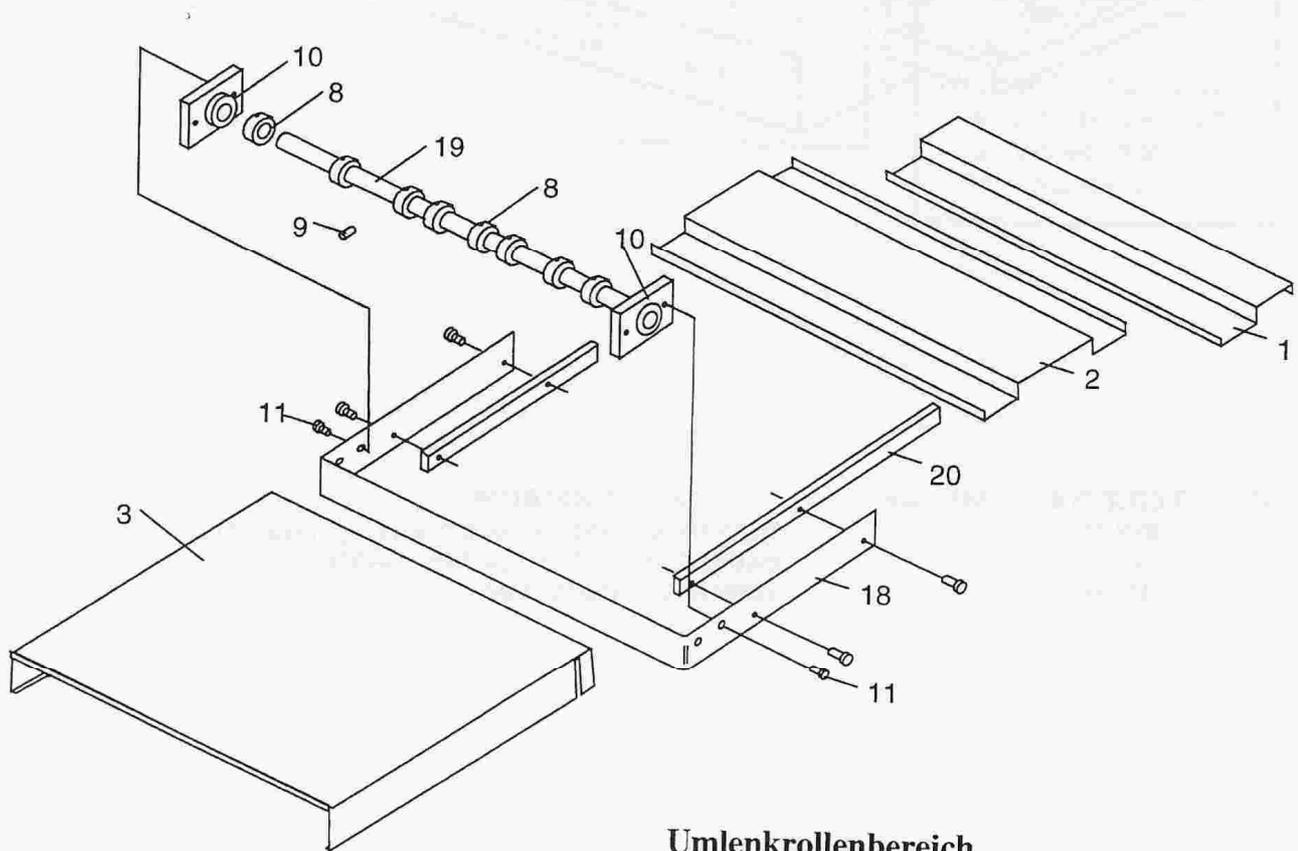


POS.	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	8500236	A/R	TRANSPORTBAND (in Fuß [30 cm] Länge bestellen)
2	97733	8	HAUPTGLIED - DRAHTGLIEDERBAND
3	322904	4	VORHANG - EINSTELLBAR

Abbildung 6-2
Antriebswelle und Umlenkrollenwelle



Antriebswellenbereich

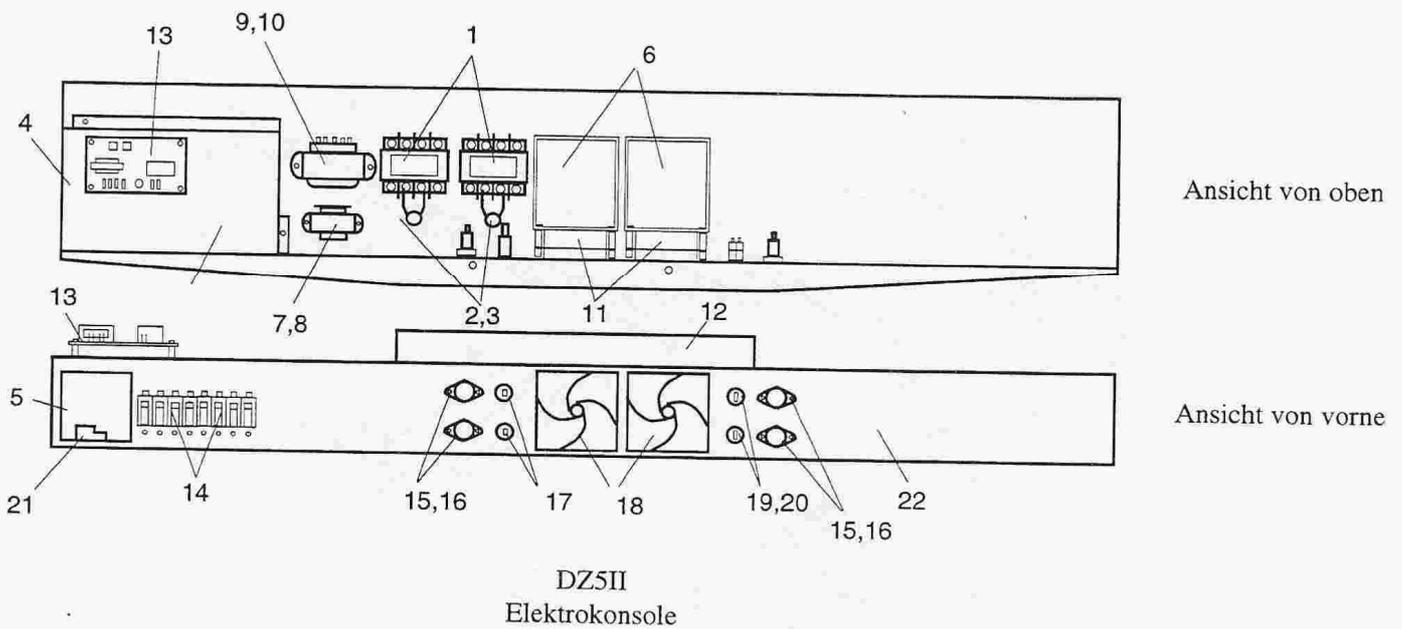
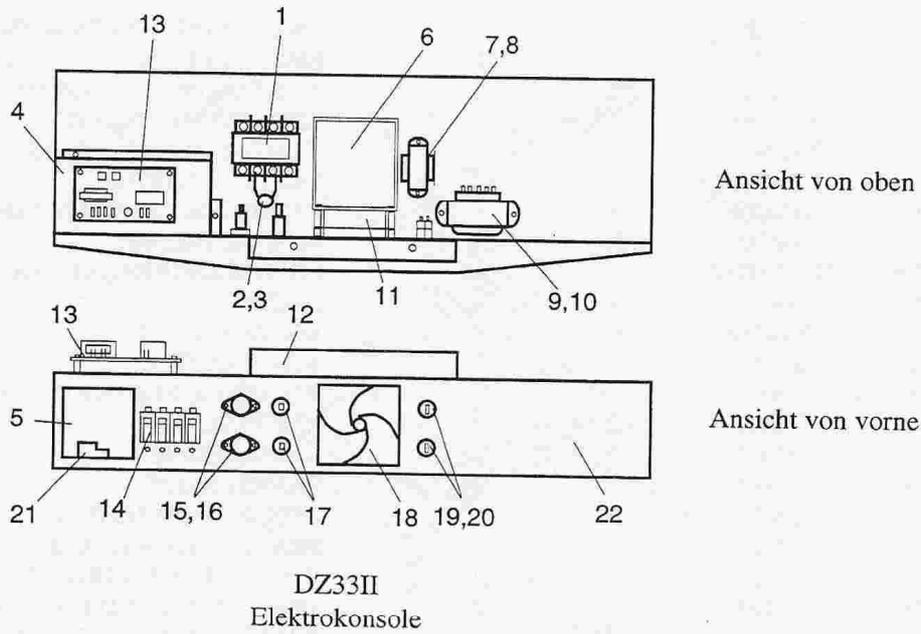


Umlenkrollenbereich

Antriebswelle und Umlenkrollenwelle Teileliste

POS.	TEILE-NR.	MENGE		BESCHREIBUNG
		DZ33II	DZ55II	
1	320691	4	4	TRANSPORTBANDTRÄGER
2	322221	4	4	KRÜMELABLAG
3	322219	2	2	AUSGANGSFACH - 457 MM
4	3208105C	2	2	ABDECKUNG - KETTE
5	320689	2	2	TRÄGER - LAGER - ANTRIEB
6	321636	2	2	WELLE - ANTRIEB
7	324503	8	8	ZAHNSCHEIBE - GEMINI DRAHTGLIEDERBAND
8	325001	26	26	BLANKE BUCHSE
9	1455A8805	34	34	EINSTELLSCHRAUBE - ZAHNSCHEIBE UND BUCHSE
10	344101	4	4	LAGER
11	2000346	8	8	BOLZEN - LAGER
12	341311	2	2	SCHUTZKETTE
13	18411	2	2	ROLLENGLIEDERKETTE - 800 MM
14	18412	2	2	HAUPTGLIED
15	18413	2	2	VERSATZGLIED
16	324502	2	2	ZAHNSCHEIBE
17	220026	2	2	FEDER - ZAHNSCHEIBE
18	320690	2	2	TRÄGER - LAGER - UMLENKROLLE
19	321635	2	2	WELLE - UMLENKROLLE
20	324801	2	0	TRANSPORTBAND EINGANGSLEISTE
20	324802	0	2	TRANSPORTBAND EINGANGSLEISTE

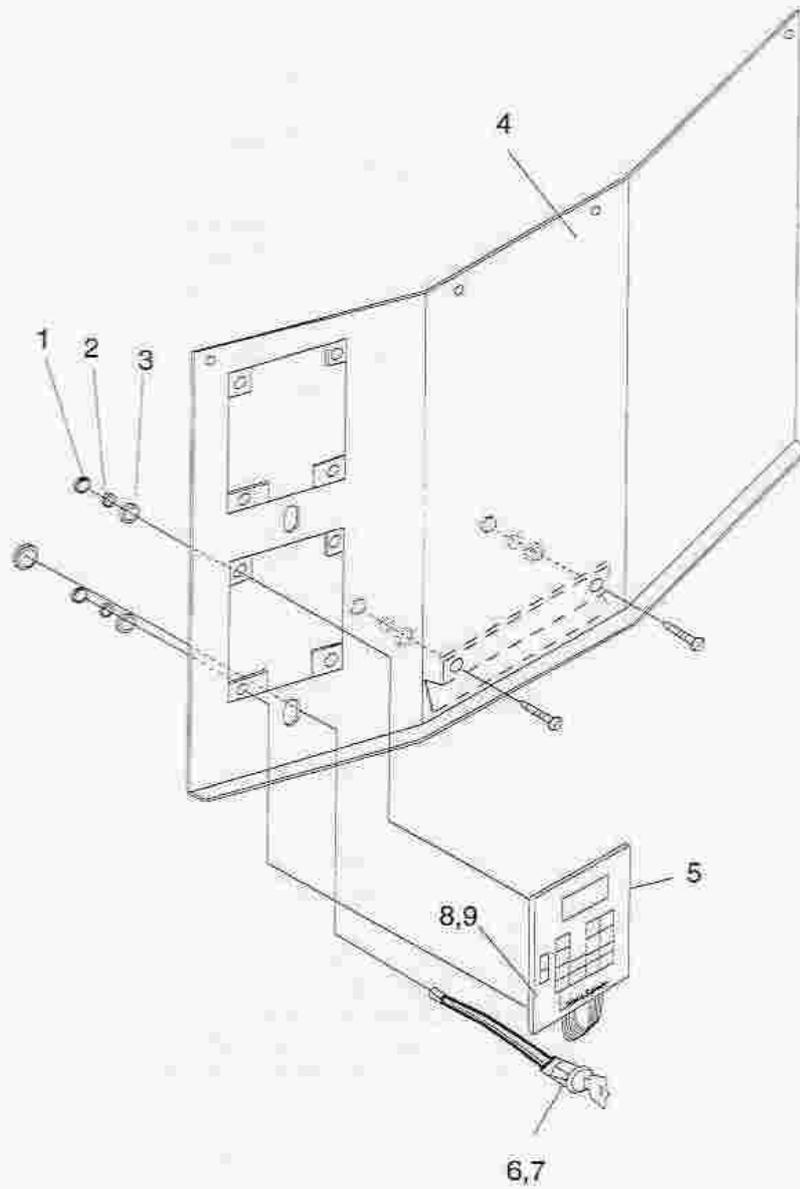
Abbildung 6-3
Elektrokonsole



Elektrokonsole Teileliste

POS.	TEILE-NR.	MENGE		BESCHREIBUNG
		DZ33II	DZ55II	
1	82221	1	2	SCHALTSCHÜTZ 4 POLE 50 A (für 230 und 380 V Öfen)
1	3000644	1	2	HOCHSPANNUNGSSPULE FÜR SCHALTSCHÜTZ
2	343098	2	4	VARISTOR MIT KLEMMLEISTEN
3	97415	2	4	VARISTOR - 240 V
4	323508	1	0	GEHÄUSE - VERTEILERKASTEN
4	323509	0	1	GEHÄUSE - VERTEILERKASTEN
5	340835	0	1	ABDECKUNG - VERTEILERKASTEN
5	340836	1	0	ABDECKUNG - VERTEILERKASTEN
6	322657	1	2	SCHUTZBLECH - GEBLÄSE
7	97397	1	2	TRAFO 240/12 V Wechselstrom
8	97416	1	2	VARISTOR - 12 V
9	97398	1	2	TRAFO 240/42 V Wechselstrom
10	97417	1	2	VARISTOR - 42 V
11	97525	1	2	GEBLÄSE
12	320696	0	1	TRÄGER - UNTEN - VORDERE KONSOLE
12	320699	1	0	TRÄGER - UNTEN - VORDERE KONSOLE
13	97312	2	2	HOCHTEMPERATURREGLER
14	97545	1	2	TRENNSCHALTER - 50 A - 4 POLE
15	97589	2	4	SICHERUNG 15 A
16	91695	2	4	SICHERUNGSHALTER
17	97598	2	2	TRENNSCHALTER - 0,5 A - DRUCKKNOPF
18	3102458	1	2	FILTER UND GRILL
18	3102468	1	2	FILTER
19	3422201B	2	2	SCHALTER MIT DRÄHTEN - SCHWARZ - TRANSPORTBAND
20	97597	2	2	SCHALTER
21	87037	1	1	ÖSE - ERDUNGSKLEMME
22	324713	1	0	ELEKTROKONSOLE
22	7608996	0	1	ELEKTROKONSOLE
	87099	0	8	KLEMMLEISTE
	87098	0	2	TERMINALENDE
	87102	0	2	ANKER - KLEMMLEISTE
	220020	0	1	KANALFÜHRUNG FÜR KLEMMLEISTEN
	33813	1	1	RFI FILTER (NICHT ABGEBILDET)
	34355	1	1	FILTER KARTE (NICHT ABGEBILDET)

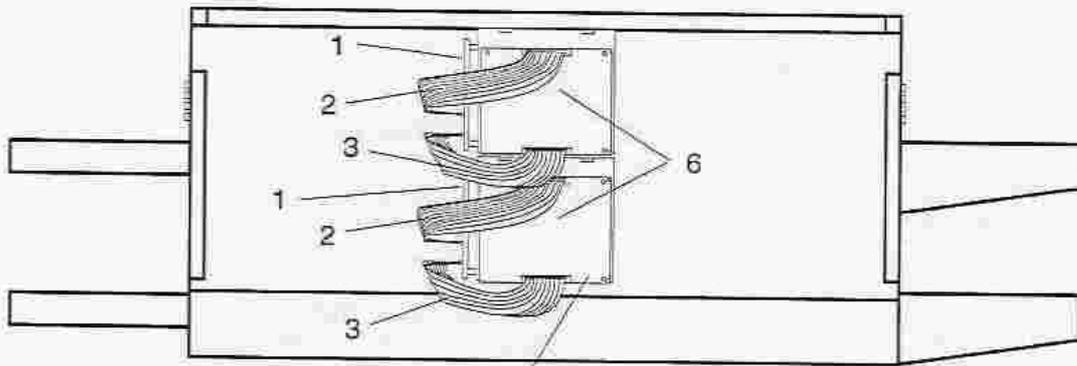
Abbildung 6-4
Bedienkonsole



**Bedienkonsole
Teileliste**

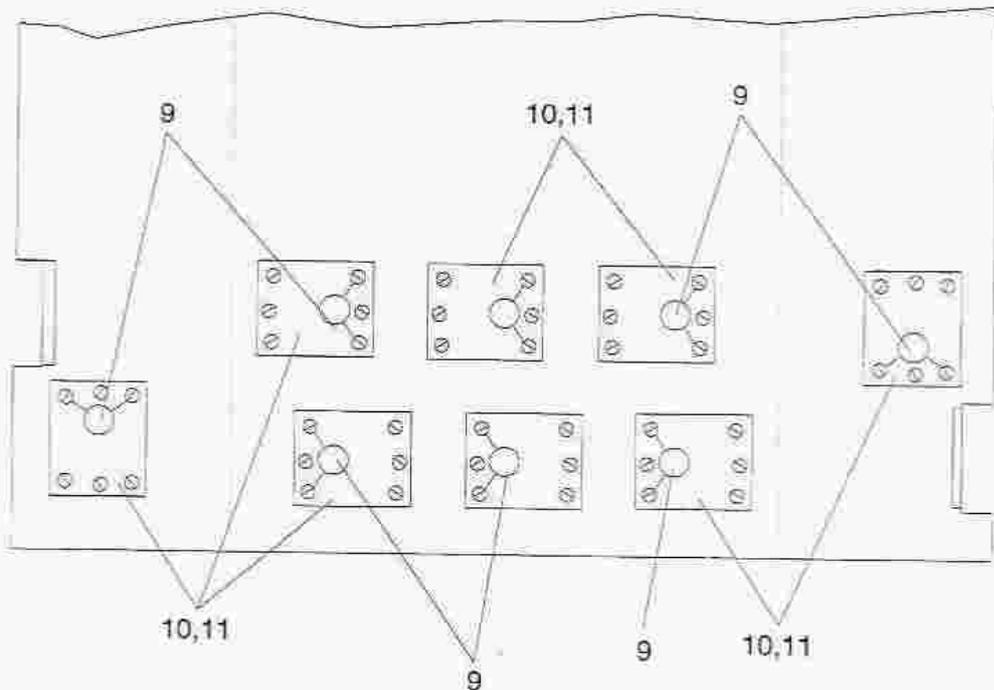
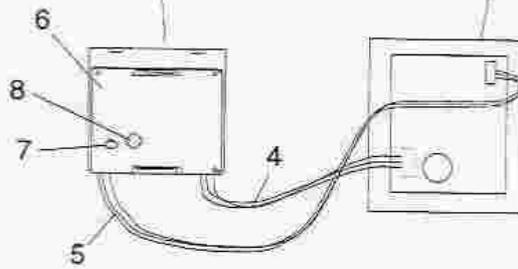
POS.	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	B301A8857	4	MUTTER - BEDIENKONSOLE
2	K1DS12	4	SICHERUNGSSCHEIBE - BEDIENKONSOLE
3	7A2S20	4	UNTERLEGSscheibe - BEDIENKONSOLE
4	7005604	1	KONSOLE - VORNE
5	7610252	2	TASTENBLOCK, MENUSELECT
6	343097	2	SCHLÜSSELSCHALTER MIT DRÄHTEN
7	97566	2	SCHLÜSSELSCHALTER
8	343096	2	SCHALTER MIT STECKER - EIN/AUS
9	97564	2	SCHALTER

Abbildung 6-5
PC-Karten und elektronische Relais



Mikroprozessor-
Einheit

Tastenblock-
Einheit



PC-Karten und elektronische Relais

Teileliste

POS.	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	7610127	2	VERTEILERKARTE
2	3422197B	2	KABEL - 26 LEITER
3	3422198B	2	KABEL - 34 LEITER
4	8001296	2	KABEL - 14 LEITER (nur für DZ33II)
4	8001325	2	KABEL - 14 LEITER (nur für DZ55II)
5	8001295	2	KABEL - ANZEIGE - 16 LEITER (nur für DZ33II)
5	8001326	2	KABEL - ANZEIGE - 16 LEITER (nur für DZ55II)
6	ACSKDSTRAP	2	MIKROPROZESSOR
7	3004268	2	GEBLÄSE T-STAT 98 - 174 - F95 N.O.
8	3004270	2	HOCHTEMP. T-STAT 98 - 174 L160 N.C.
9	3430108A	8	VARISTOR MIT KLEMMEN
9	97415	10	VARISTOR - 240 V
10	82905	8	ELEKTRONISCHES RELAIS 75 A
11	220009	8	SILIKONBLOCK (VERWENDUNG MIT DEN EINZELNEN RELAIS)
	3001090	1	KABELBAUM, OBERES DECK (NICHT DARGESTELLT)
	3001091	1	KABELBAUM, UNTERES DECK (NICHT DARGESTELLT)

Abbildung 6-6
Antriebsmotor

POS.	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	97570	2	STECKER - 6 STIFTE
2	342146	2	SENSOR
3	220416	2	SCHELLE - SCHLAUCH
4	97217	2	MAGNET - KERAMIK
5	343602	2	MOTOR - GESAMTES TRANSPORTBAND
6	36004	2	MOTOR
7	324501	2	ZAHNSCHEIBE
8	1455A8805	2	EINSTELLSCHRAUBE
9	220035	2	FEDER 3 MM
10	342923	2	MOTORBOCK
11	3002756	2	BÜRSTENKAPPE
12	3002755	2	BÜRSTE

Antriebsmotor

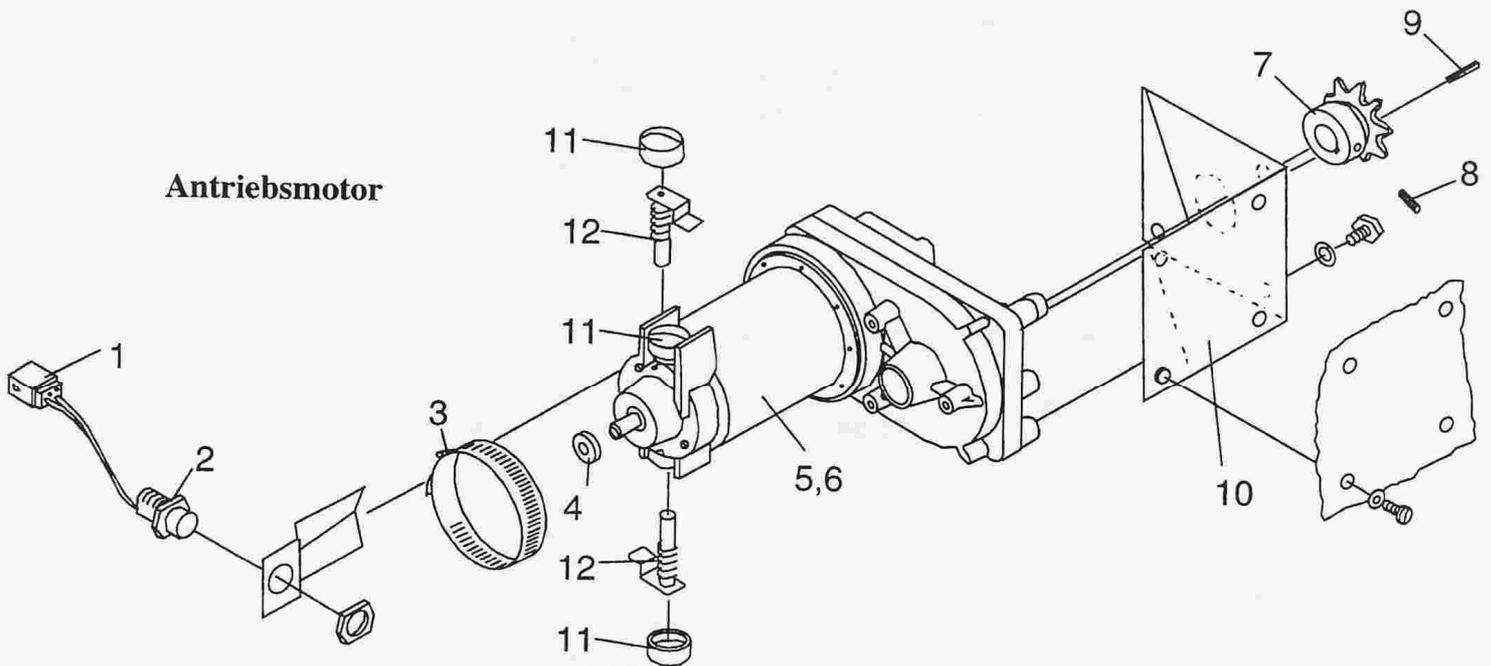


Abbildung 6-7
Heizelemente und Thermokuppler

POS.	TEILE-NR.	MENGE		BESCHREIBUNG
		DZ33II	DZ55II	
1	340931	8	0	HEIZELEMENT MIT HEIZPLATTE
1	340933	0	16	HEIZELEMENT MIT HEIZPLATTE
2	87005	16	24	DRAHTSTECKER MIT EINSTELLSCHRAUBE (ZUM ANSCHLUSS DES ELEMENTS)
3	33055	16	32	PROZELLANROHR
4	3208102C	4	0	ABDECKUNG - SCHIENE
4	3208106C	0	8	ABDECKUNG - SCHIENE
5	97392	8	8	THERMOKUPPLER - 368 CM * SIEHE HINWEIS
HINWEIS: TEIL NR. 97393, BAJONETTVERSCHLUSS GEMEINSAM MIT DEM THERMOKUPPLER ERSETZEN				
6	97394	8	8	ADAPTER - BAJONETT
7	97393	8	8	BAJONETTVERSCHLUSS - VERSTELLBAR (EINSCHL. DRUCKMUTTER UND ZWINGE)
8	3004669	2	2	DRAHTMUTTER

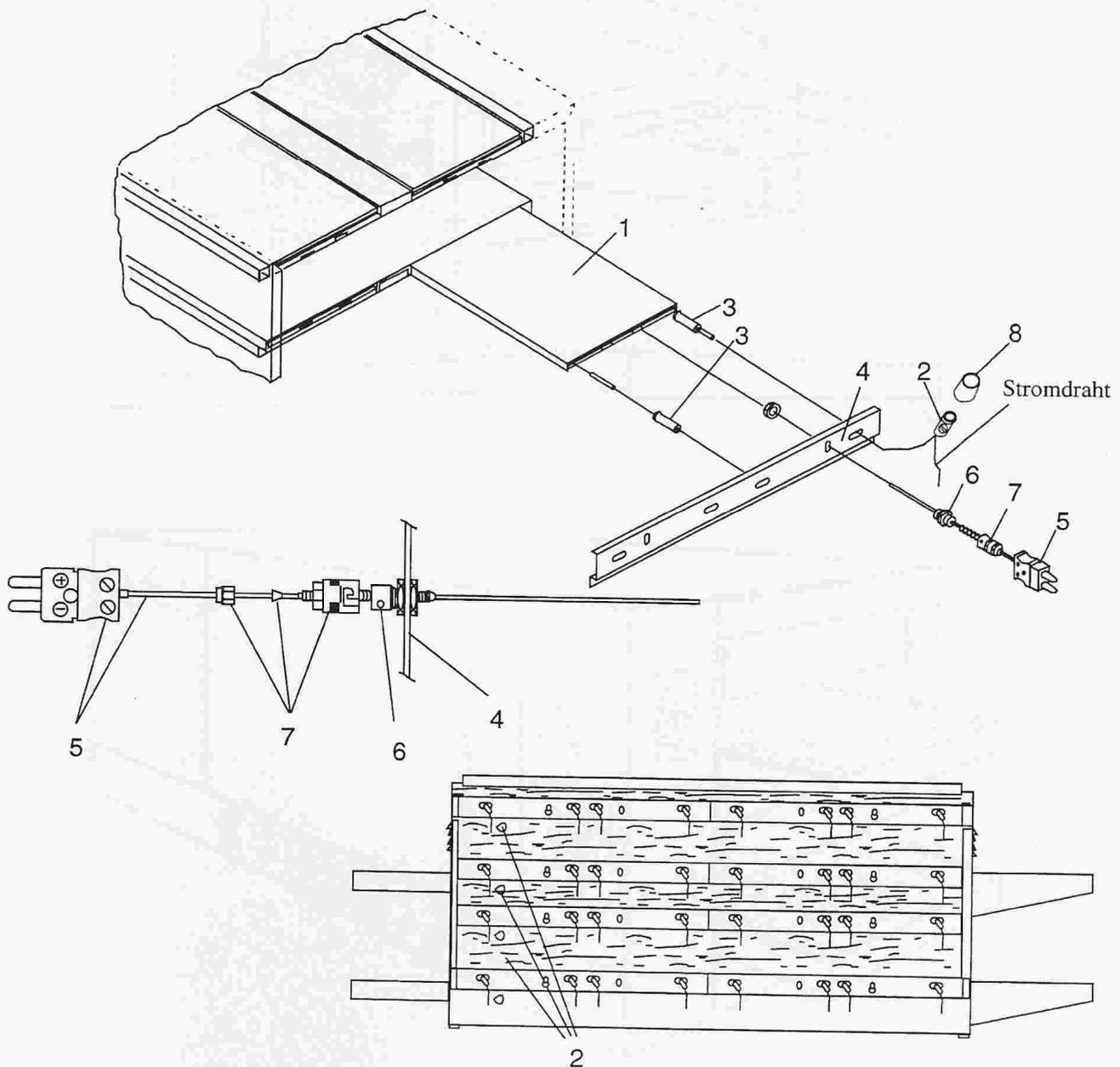


Abbildung 6-8
Stapelhalterung

HINWEIS: Die Stapelhalterung ACSB3355 wird nur verwendet, wenn ein DZ33II über einem DZ55II gestapelt

POS.	TEILE-NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	ACSB3355	1	STAPELHALTERUNG

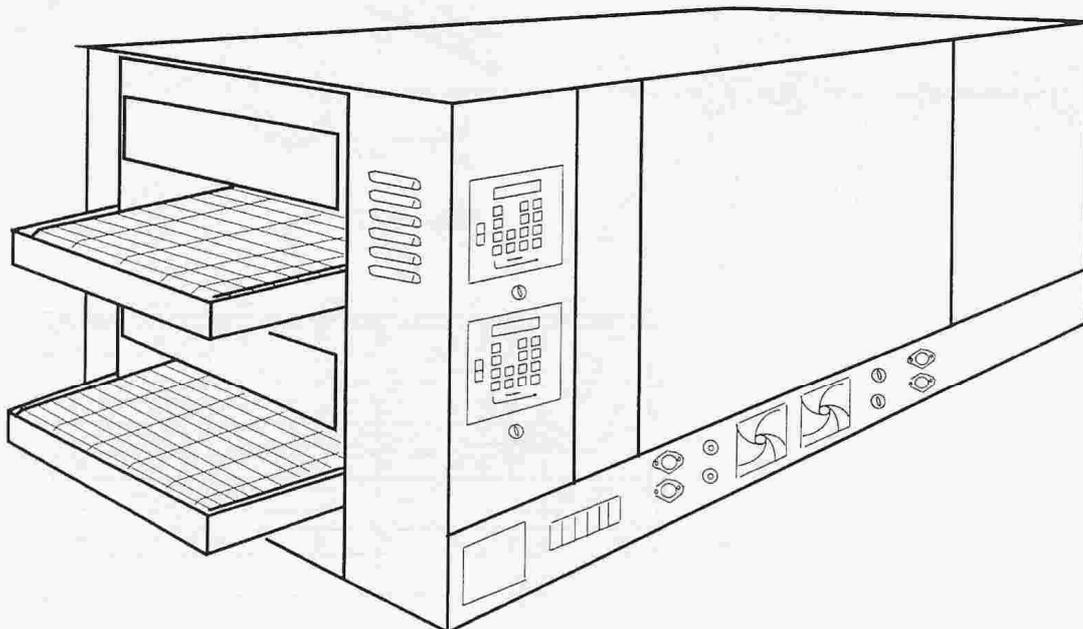
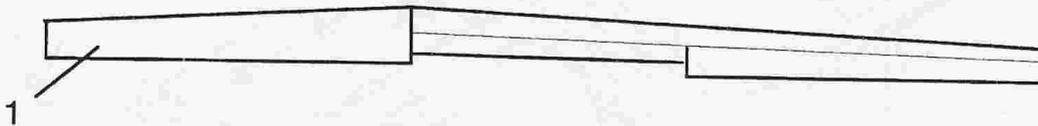
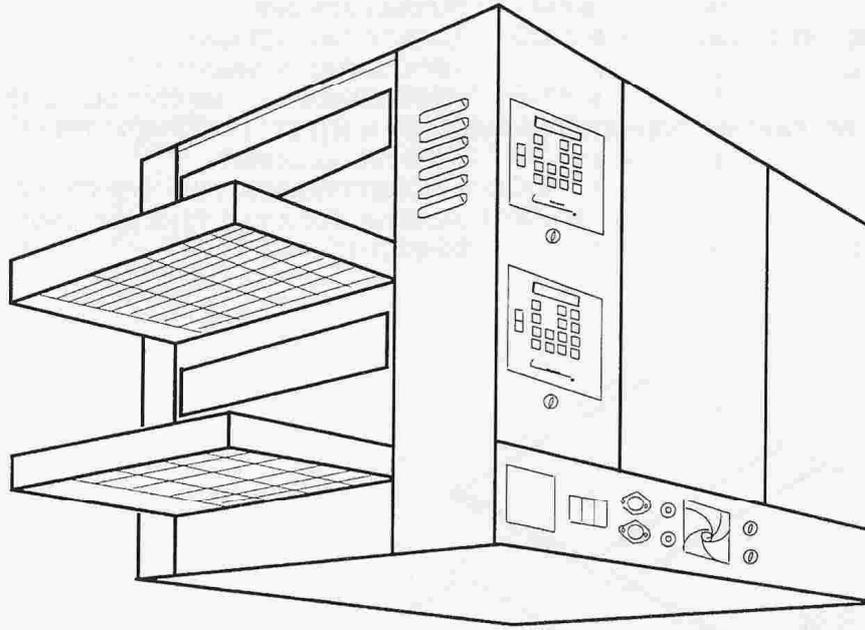
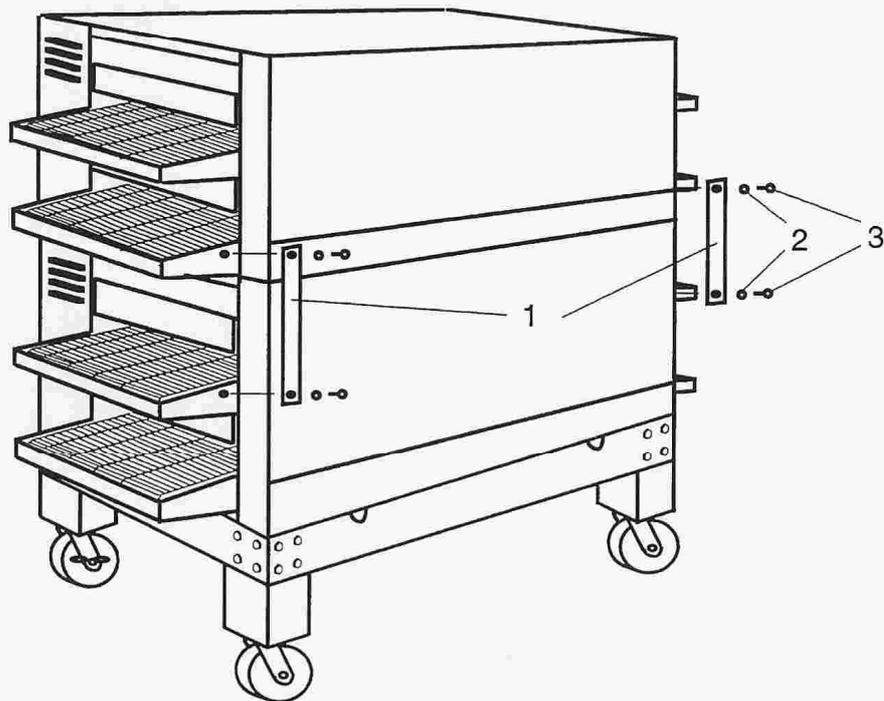


Abbildung 6-9
Stapelhalterung
SATZ NR. ACSBDZ

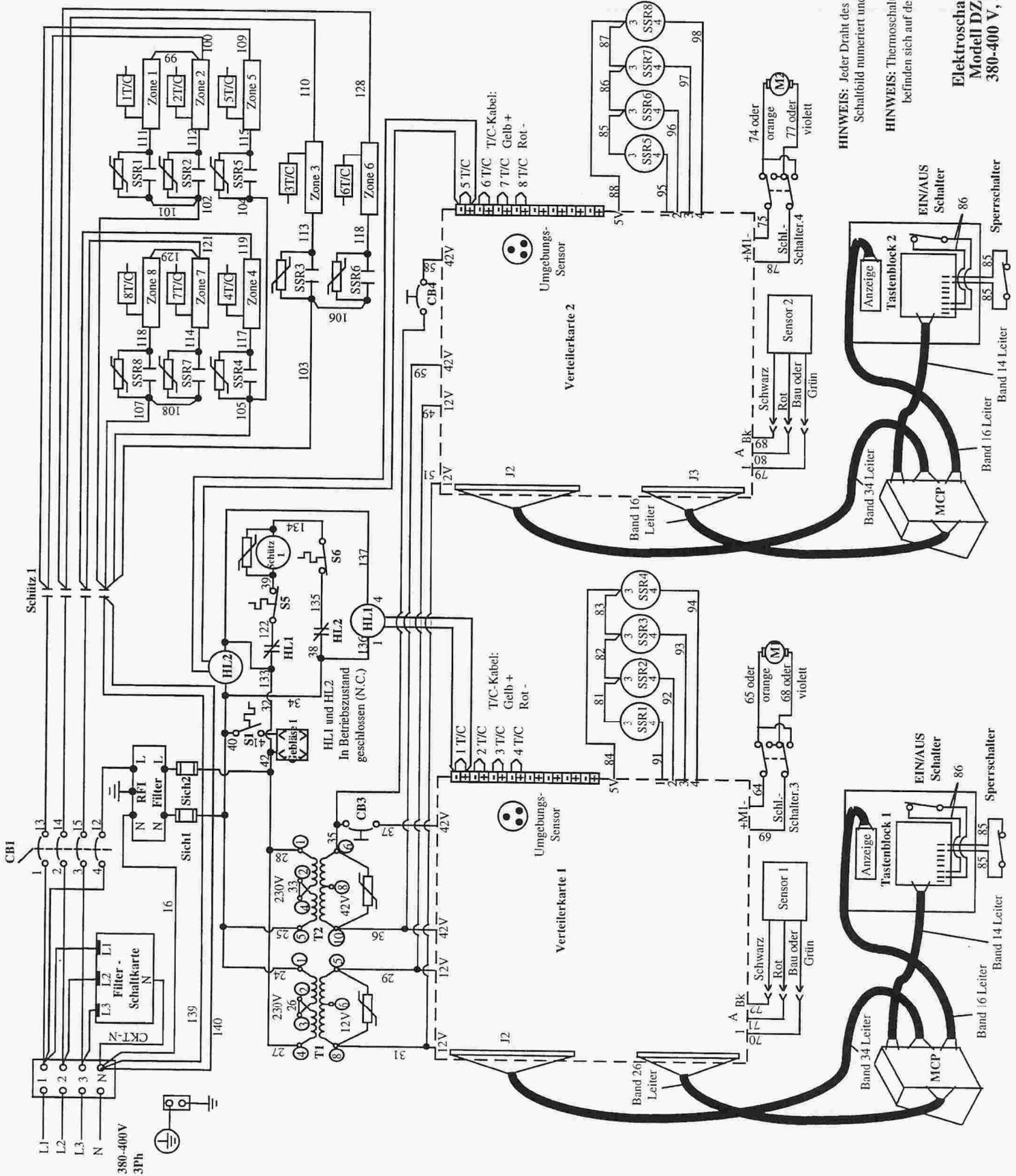
POS.	MENGE	TEILE-NR.	BESCHREIBUNG
1	2	7005484	STAPELHALTERUNG
2	4	2000457	SCHRAUBE 3/8-16 x 1 ZOLL
3	4	AA4720	UNTERLEGSSCHEIBE



NOTIZEN

KAPITEL 7

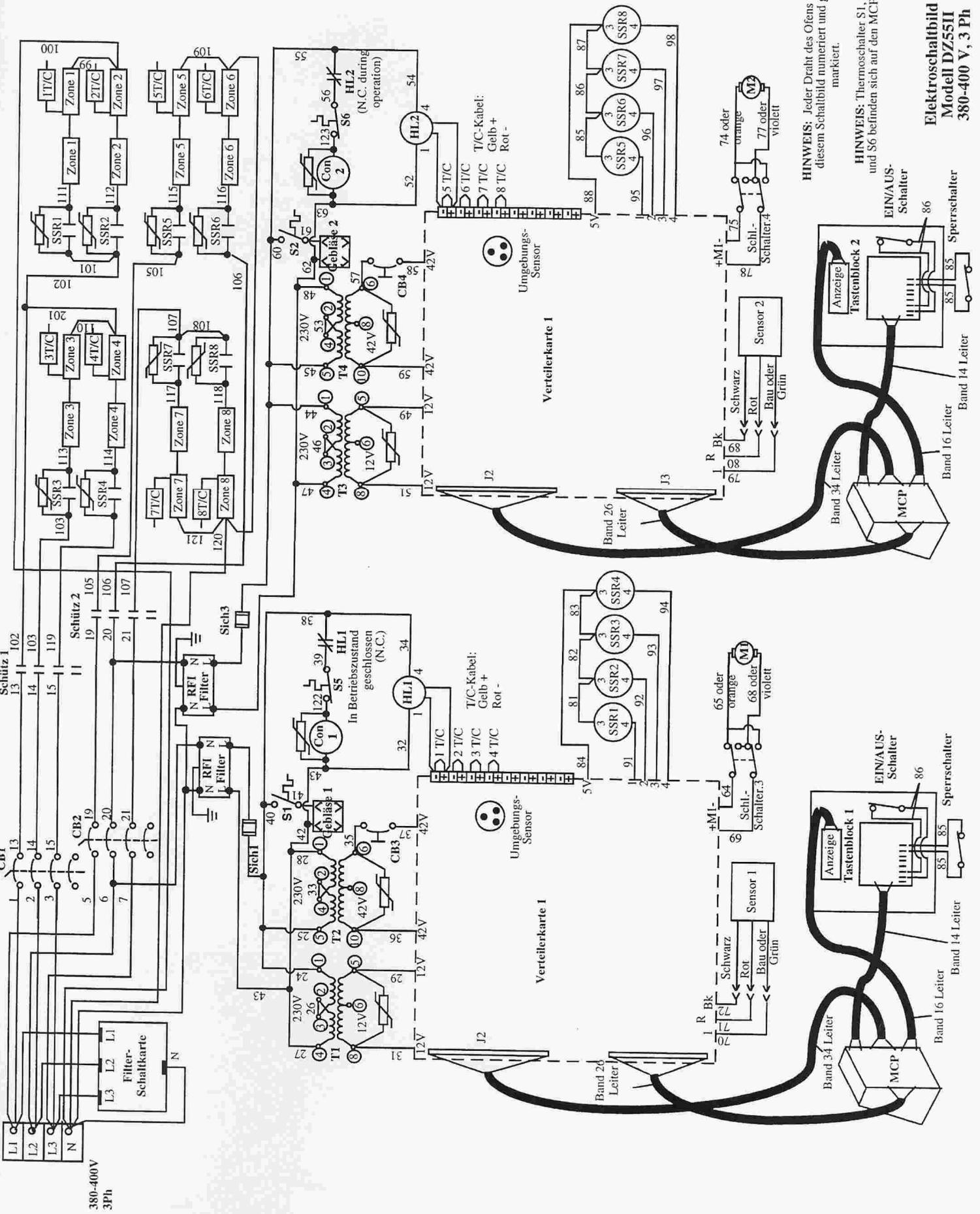
ELEKTROSCHALTBILDER



HINWEIS: Jeder Draht des Ofens ist wie auf diesem Schaltbild nummeriert und getrennt markiert.

HINWEIS: Thermoschalter S1, S2, S5 und S6 befinden sich auf den MCP-Karten.

**Elektroschaltbild
Modell DZ33H
380-400 V, 3 Ph**



HINWEIS: Jeder Draht des Ofens ist wie auf diesem Schaltbild nummeriert und getrennt markiert.

HINWEIS: Thermoschalter S1, S2, S5 und S6 befinden sich auf den MCP-Karten.

Elektroschaltbild
Modell DZ55II
380-400 V, 3 Ph

Weitere Informationen über die vollständige Serie der **CTX**-Produkte erhalten Sie von Ihrem Großkuchenhändler oder schreiben Sie uns unter der Adresse weiter unten auf dieser Seite.

CTX®

Ein Middleby-Unternehmen

Teile Nr. 34755
Preis US\$15.00

CTX®

1400 Toastmaster Drive
Elgin, IL 60120
(847)741-3300

Gedruckt in den U.S.A.