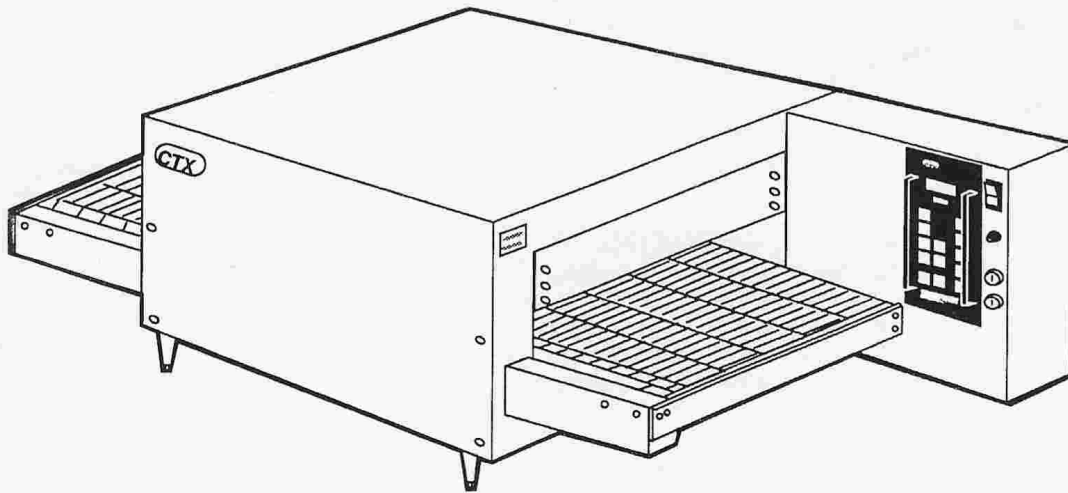




**OWNER'S OPERATING
& INSTALLATION MANUAL
BETRIEBS- UND
INSTALLATIONSHANDBUCH
G-26
CONVEYOR OVEN
TRANSPORTBANDOFEN**



OVEN TYPE GERÄTE-TYP	SINGLE OVEN EINZEL-AUSFÜHRUNG	STACKED (2) OVENS DOPPELAUSFÜHRUNG (2 ÖFEN)
	G26	G26
Rated Heat Input	8.1 kW	2 x 8.1 kW
Gesamtwärmebelastung	8.1 kW	2 x 8.1 kW
Equipped With:	1 Controlled Heat Zone	2 Controlled Heat Zones
Ausstattung	1 Geregelte Heizzone	2 Geregelte Heizzonen

MODEL MODELL	DELIVERY DATE AUSLIEFERUNGSDATUM	FINAL INSPECTION ENDKONTROLLE

CTX® OVEN LIMITED WARRANTY

The seller warrants equipment manufactured by it to be free from defects in material and workmanship for which it is responsible. The Seller's obligation under this warranty shall be limited to replacing or repairing at Seller's option, without charge, F.O.B. Seller's factory, any part found to be defective and any labor and material expense incurred by Seller in repairing or replacing such part, such warranty to be limited to a period of one year from date of original installation or 15 months from date of shipment from Seller's factory, whichever is earlier, provided that terms of payment have been fully met. All labor shall be performed during regular working hours. Overtime premium will be charged to the Buyer.

This warranty is not valid unless equipment is installed, started, and demonstrated under the supervision of a factory certified installer.

Normal maintenance functions, including lubrication, adjustment of airflow, thermostats, door mechanisms, microswitches, burners and pilot burners and replacement of light bulbs, fuses and indicating lights, are not covered by warranty.

Any repairs or replacements of defective parts shall be performed by Seller's authorized service personnel. Seller shall not be responsible for any costs incurred if the work is performed by other than Seller's authorized service personnel.

When returning any part under warranty, the part must be intact and complete, without evidence of misuse or abuse, freight prepaid.

Seller shall not be liable for consequential damages of any kind which occur during the course of installation of equipment, or which result from the use or misuse by Buyer, its employees or others of the equipment supplied hereunder, and Buyer's sole and exclusive remedy against Seller for any breach of the foregoing warranty or otherwise shall be for the repair or replacement of the equipment or parts thereof affected by such breach.

The foregoing warranty shall be valid and binding upon Seller if and only if Buyer loads, operates and maintains the equipment supplied hereunder in accordance with the instruction manual provided to Buyer. Seller does not guarantee the process of manufacture by Buyer or the quality of product to be produced by the equipment supplied hereunder and Seller shall not be liable for any prospective or lost profits of Buyer.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES WHATSOEVER. SPECIFICALLY THERE ARE NO IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

The foregoing shall be Seller's sole and exclusive obligation and Buyer's sole and exclusive remedy for any action, whether in breach of contract or negligence. In no event shall seller be liable for a sum in excess of the purchase price of the item.

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 Anzeigeleuchten 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 1-800-238-8444

Middleby Corporation Service Hotline (nur USA) 1-800-238-8444

NOTICE:

This Operating and Installation Manual should be given to the user. The operator of the oven should be familiar with the functions and operation of the oven.

This manual must be kept in a prominent, easily reachable location near the oven.

It is suggested to obtain a service contract with a manufacturers certified service agent.

**FOR YOUR SAFETY
DO NOT STORE OR USE GASOLINE
OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN
THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE**

WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

NOTICE

CONTACT YOUR LOCAL SERVICE COMPANY TO PERFORM MAINTENANCE AND REPAIRS.
A SERVICE AGENT DIRECTORY IS SUPPLIED IN YOUR
INSTALLATION KIT.

NOTICE

Using any parts other than genuine
CTX factory
manufactured parts relieves the manufacturer
of all warranty and liability.

NOTICE

CTX (Manufacturer) reserves the right to
change specifications at any time.

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.

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1	
DESCRIPTION	1
A. Component Location	2
B. Component Function	3-5
C. Oven Specifications	6-7
D. Dimension Drawings	8-9
SECTION 2	
INSTALLATION	11
A. Inspect For Shipping Damage	11
B. Placement of Oven	11
C. Unpacking Oven	12
D. Uncrating Oven	13
E. Installing Legs	13
F. Stacking and Mounting Two Ovens	14
G. Stacking a single G-26 oven over a Toastmaster CO-19 convection oven or a Blodgett CTB-1 convection oven	15
H. Conveyor Belt and Temperature Display	16
I. Standoffs	17
J. Electrical Connection	18-19
K. Heat Curtains	20
L. Exit Tray	20
SECTION 3	
OPERATION	21
A. Location of Controls	21
B. Control Operation And Programming	22
C. Cooking in a CTX Oven	36
1. Infrared Cooking Technology	36
2. Heat Zoning	37
3. General "Rules of Thumb"	38
4. Cooking Trials	39-40
5. Time and Temperature Guide	41-47
6. Loading the Conveyor	48
Production Chart	49-50
SECTION 4	
MAINTENANCE	51
A. Cleaning the Cooling Fan Filter	51
B. Cleaning the Oven Chamber	52
C. Cleaning "Loose" Parts	53-54
D. Cleaning the Exterior	55
E. Spare Parts Kit	55
SECTION 5	
TROUBLESHOOTING	57
Troubleshooting Chart 1 - Oven is Dead	57
Troubleshooting Chart 2 - Conveyor Does Not Run	58
Troubleshooting Chart 3 - Conveyor Runs Full Speed	59
Error Codes	60-61
SECTION 6	
PARTS LIST	63
Heating Elements and Thermocouple	63
Conveyor, Control Panel and Loose Parts	64-65
Conveyor Motor and Electrical Components	66-67
SECTION 7	
ELECTRICAL SCHEMATICS & WIRING	69
Schematic 380VAC, 3 Ph, 50Hz	70

INHALTSVERZEICHNIS

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	8-9
KAPITEL 2	
INSTALLATION	11
A. Untersuchung auf Transportschäden	11
B. Aufstellort des Ofens	11
C. Auspacken des Ofens	12
D. Abnehmen von der Palette	13
E. Montage der Beine	13
F. Stapeln und Montieren von zwei Öfen	14
G. Stapeln eines G-26 Ofens über einem Toastmaster CO-19 Konvektionsofen oder einem Blodgett CTB-1 Konvektionsofen	15
H. Transportband- und Temperaturanzeige	16
I. Distanzstücke	17
J. Elektrische Anschlüsse	18-19
K. Zugluftvorhänge mit Gelenk	20
L. Ausgabefach	20
KAPITEL 3	
BETRIEB	21
A. Platzierung der Bedienelemente	21
B. Regelung, Betrieb und Programmierung	29
C. Betrieb des CTX-Ofens	36
1. Infrarot-Backtechnik	36
2. Heizzonen	37
3. Allgemeine Regeln	38
4. Probebacken	39-40
5. Richtwerte für Backdauer und -temperaturen	41-47
6. Laden des Transportbands	48
7. Produktionstabelle	49-50
KAPITEL 4	
REINIGUNG UND WARTUNG	51
A. Reinigen des Kühlgebläsefilters	51
B. Reinigen der Ofenkammer	52
C. Reinigen der "losen" Teile	53-54
D. Reinigen des Äußeren	55
E. Ersatzteilsatz	55
KAPITEL 5	
FEHLERBEHEBUNG	57
A. Tabelle 1 - Ofen funktioniert nicht	57
B. Tabelle 2 - Transportband läuft nicht	58
C. Tabelle 3 - Transportband läuft mit voller Geschwindigkeit	59
Fehlercodes	60-61
KAPITEL 6	
TEILELISTE	63
Heizelemente und Thermokuppler	63
Transportband, Regelkonsole und lose Teile	64-65
Transportbandmotor und elektrische Teile	66-67
KAPITEL 7	
ELEKTROSCHALTBILDER	69
Schaltbild 380 V Wechselstrom, 3 Ph, 50 Hz	70

SECTION 1 DESCRIPTION

KAPITEL 1 BESCHREIBUNG

Model G-26 ovens are:

- Electrically heated
- Conveyorized
- Heated by infrared panels
- Electronically controlled
- MenuSelect® Operated

The G-26 conveyor oven is designed for installation on a counter top or worktable that will adequately accommodate its size and weight.

The oven employs infrared cooking technology. Infrared heat panels are placed one above and one below the conveyor. These panels form the oven's upper and lower heat zones. A Controller accurately maintains set cooking temperatures and conveyor speed (cooktime) for consistent and repeatable results. Food is cooked by absorption of infrared waves as it is conveyed through the oven chamber.

The oven features stainless steel exterior and an aluminized steel oven chamber. The conveyor is a 16" wide stainless steel chain link belt. It is equipped with factory-installed cord with plug conforming to NEMA Standard 6-50P. The oven also includes a set of four 4" high NSF approved adjustable legs, heat curtains, crumb trays and exit trays.

Öfenmodelle G-26 von CTX sind:

- Elektrisch beheizt
- Transportbandöfen
- Durch IR-Platten beheizt
- Elektronisch geregelt
- Durch MenuSelect geregelt

Der G-26 Transportbandofen ist für die Installation auf einer Tischfläche oder Anrichte vorgesehen, die einen Ofen dieser Größe und dieses Gewichts aufnehmen kann.

Der Ofen wendet Infrarot-Backtechnik an. Infrarot-Hitzeplatten befinden sich ober und unter dem Transportband. Diese Platten bilden die obere und die untere Heizzone des Ofens. Eine Regelung hält die Backtemperaturen und die Transportbandgeschwindigkeit (und damit die Backdauer) genau ein, damit gleichmäßige und wiederholbare Ergebnisse erzielt werden können. Die Speisen werden durch Aufnahme der Infrarotwellen auf dem Transportweg durch den Ofen gekocht.

Der Ofen besteht aus einem Gehäuse aus rostfreiem Stahl und einer Ofenkammer aus eloxiertem Stahl. Das Transportband ist ein 406 mm breites Gliederband aus rostfreiem Stahl. Er ist werksseitig mit einem Stromkabel und Stecker ausgerüstet, die der Norm NEMA 6-50P entsprechen. Der Ofen enthält auch einen Satz von vier 100 mm hohen, von NSF genehmigten, verstellbaren Beinen, Zugluftvorhänge, Krümelablagen und Ausgabefächer.

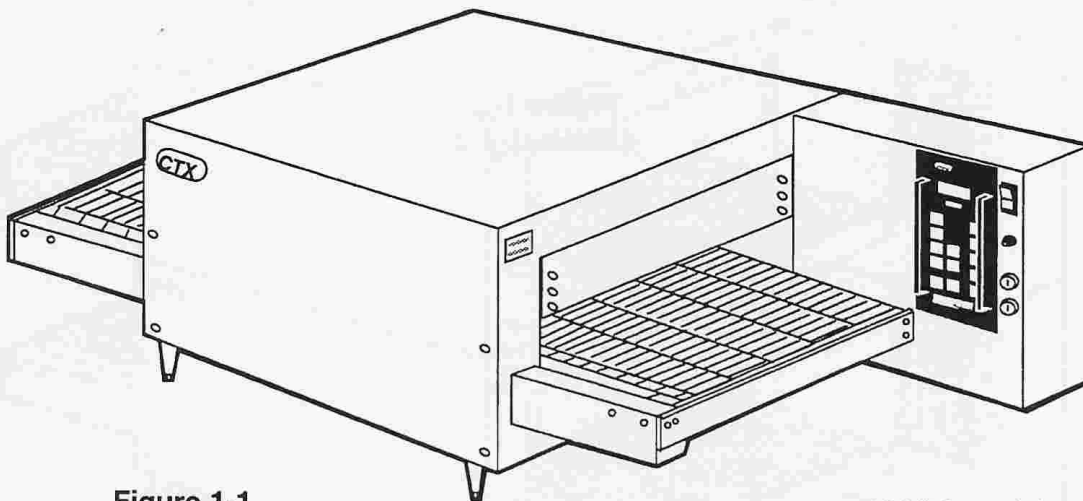
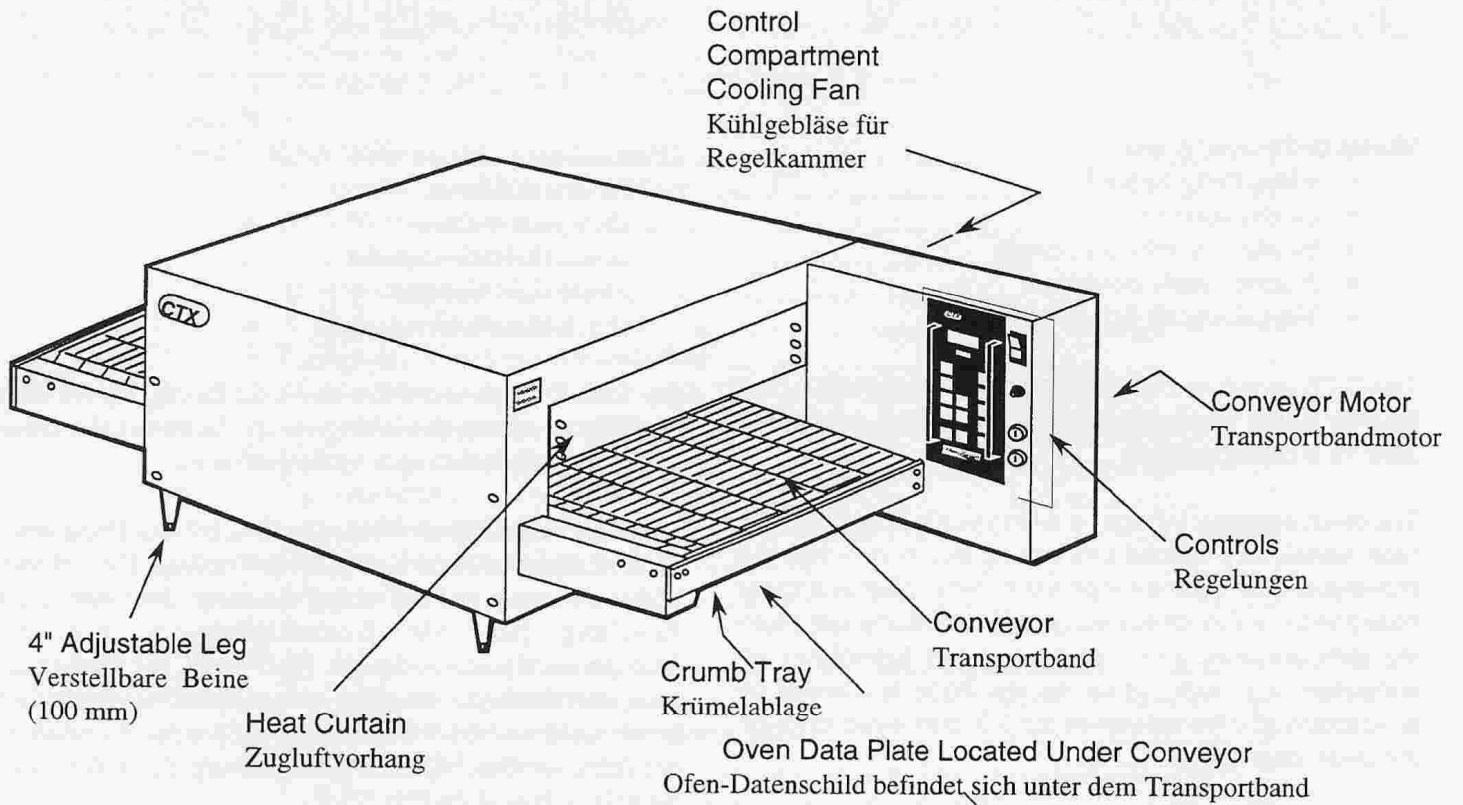


Figure 1-1
G-26

Abbildung 1-1
G-26

A. Component Location

A. Anordnung der Komponenten



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

Figure 1-2
Abbildung 1-2

B. Component Function

1. Single and Stacked Ovens

The CTX Model G-26 oven is available as either a single oven or two ovens stacked. Each unit is supplied with four 4" adjustable legs. The legs must be used on a single oven or lower oven of stacked oven to validate the warranty.

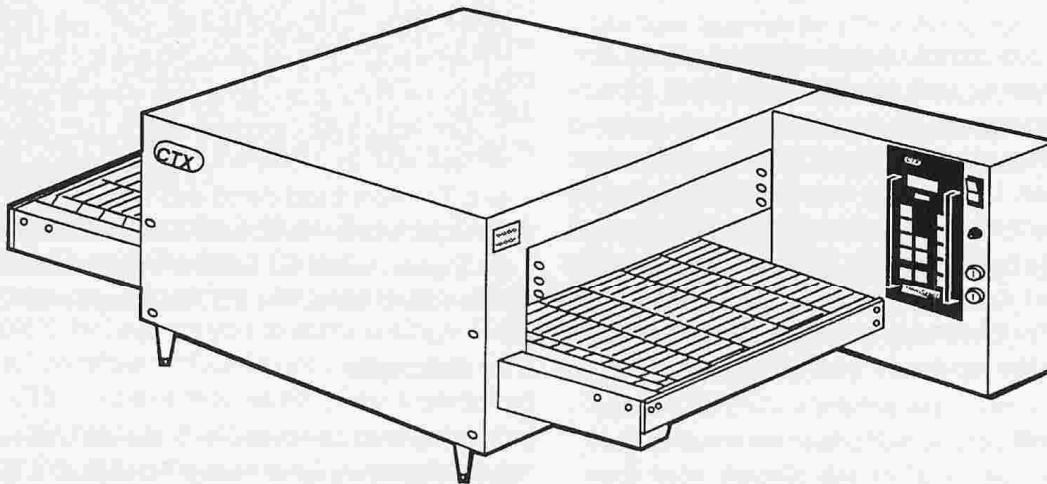
The stacked oven is made up of two separate units, one on top of the other. Mounting pins (P/N G26STACK) must be installed when stacking two ovens, if pins are not used warranty will be voided.

B. Funktionsweise der Komponenten

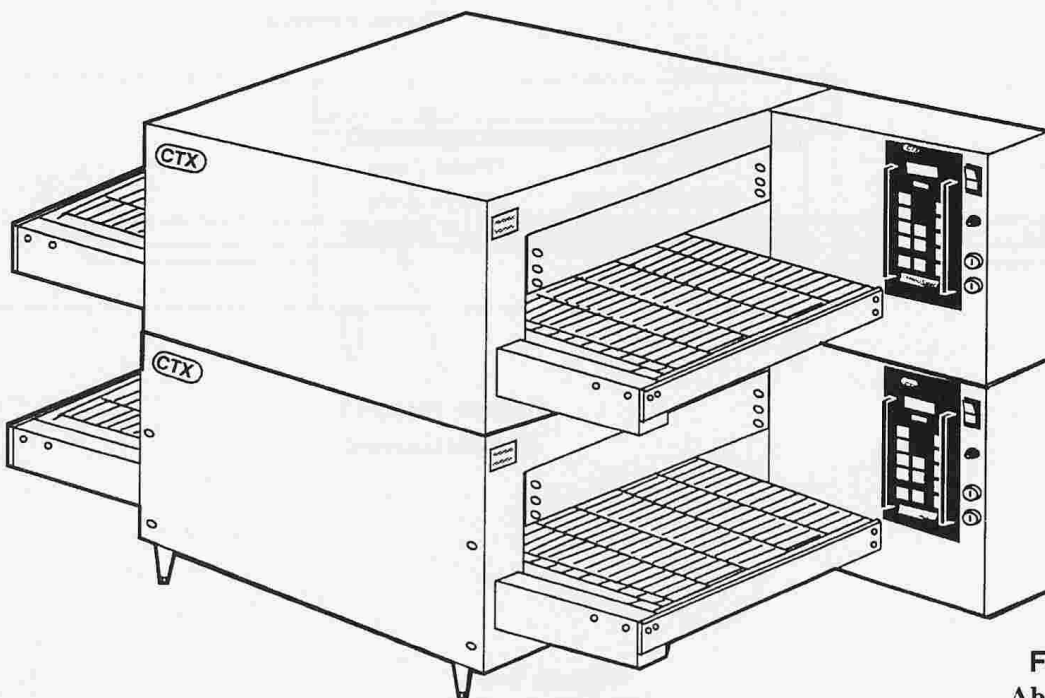
1. Einfache und gestapelte Öfen

Die Ofenmodelle G-26 von CTX sind entweder als Einzelausführung oder als Doppelausführung (zwei Öfen übereinander) lieferbar. Jede Einheit wird mit vier 100 mm hohen, verstellbaren Beinen geliefert. Die Beine müssen bei der Einzelausführung oder am unteren Ofen der Doppelausführung angebracht werden, damit die Garantie ihre Gültigkeit behält.

Die Doppelausführung besteht aus zwei separaten Öfen die übereinander gesetzt werden. Beim Stapeln von zwei Öfen müssen Befestigungsstifte (Teile-Nr. G26STACK) montiert werden. Andernfalls ist die Garantie nicht gültig.



Single Oven
Einzelausführung



Stacked Oven
Doppelausführung

Figure 1-3
Abbildung 1-3

2. Cooking Area

The CTX Model G-26 has a 26" (660 mm) long cooking deck (chamber) with a 16" (406 mm) wide conveyor belt.

3. Controller

The Controller controls both the temperature and conveyor belt speed (cook time) of the oven. Cook temperature can be set from 200°F to 900°F (93°C to 482°C) and cook time can be set from 01:00 minute to 30:00 minutes.

4. Infrared Heating Panels

Patented heating panels are positioned above and below the conveyor belt of each oven deck (chamber). When energized these panels emit infrared long waves. These waves do not heat the air through which they pass. Instead the waves are absorbed by the outer surface of the product transported through the oven on the conveyor belt. Using this application food is placed on the conveyor and the unique properties of the infrared waves cause it to cook from the outside to the center in traditional fashion.

5. Heat Zones

The heat zones refer to individual areas of heat control within a cooking deck (chamber). The deck contains two heat zones (top and bottom). Refer to Figure 1-4.

2. Ofenkammer

Das Modell G-26 von CTX hat eine 660 mm lange Backkammer (Ofendeck) mit einem 406 mm breiten Transportband.

3. Regelung

Die Regelung regelt sowohl die Temperatur als auch die Transportbandgeschwindigkeit (Backdauer) des Ofens. Die Temperaturen können zwischen 93 °C und 482 °C, die Backdauer zwischen 01:00 Minuten und 30:00 Minuten eingestellt werden.

4. Infrarot-Heizplatten

Die patentierten Infrarot-Heizplatten befinden sich über und unter dem Transportband der einzelnen Ofendecks (Ofenkammern). Wenn diese Platten mit Strom versorgt werden, 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.

5. Heizzonen

Die Heizzonen beziehen sich auf die individuellen Bereiche der Hitzeregelung in einem Ofendeck (Ofenkammer). Das Deck enthält zwei Heizzonen (oben und unten) - siehe Abbildung 1-4.

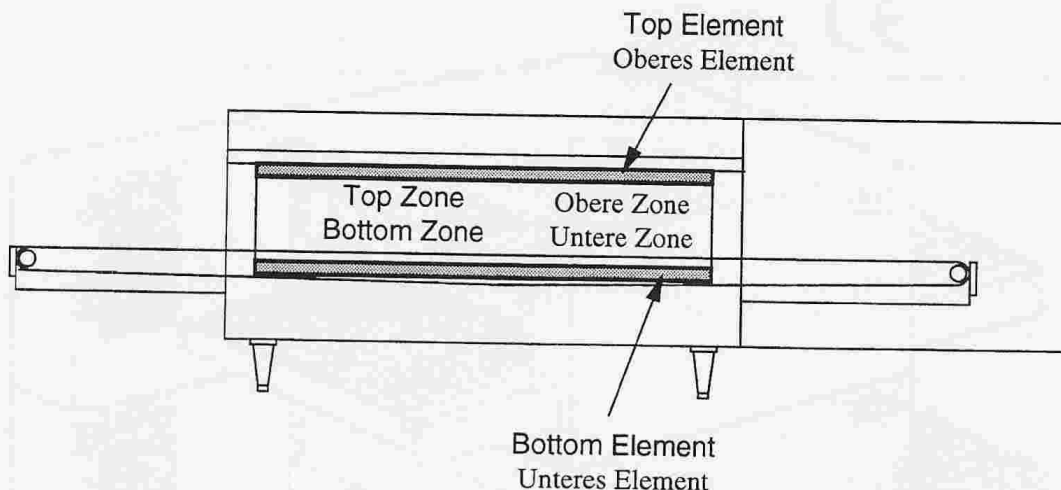


Figure 1-4
Abbildung 1-4

6. Conveyor

The conveyor is used to transport the product through the oven deck (chamber). The conveyor is made up of a frame and a stainless steel wire belt which can travel in either direction around the frame. The conveyor can travel at variable speeds and the speed is controlled by the Controller. The speed of the conveyor determines how long the product will be in the cooking chamber which is the cooking time. The oven chamber is 18-1/2" (470 mm) wide with a 16" (406 mm) wide conveyor belt.

7. Accessories

Kit For Stacking Two G-26's

An accessory stacking pins kit (P/N G26STACK) allows you to stack two G-26's one on top of the other (See Installation Section). The pins must be used when stacking a G-26 or the warranty is voided. Instructions for stacking the ovens are also available in the stacking bracket kit.

Kit For Stacking a Single G-26 on Top of a Toastmaster CO-19 or a Blodgett CTB-1

An accessory stacking bracket kit (P/N ACSBG24CO19) allows you to stack a single G-26 on top of a Toastmaster CO-19 convection oven or a Blodgett CTB-1 convection oven (See Installation Section). This bracket must be used when stacking a G-26 or the warranty is voided. Instructions for stacking the ovens are also available in the stacking bracket kit.

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 hat variable Geschwindigkeiten. Die Geschwindigkeit des Transportbands bestimmt die Verweildauer des Produkts in der Backkammer, d.h. die Backdauer. Die Ofenkammer ist 470 mm breit, das Transportband ist 406 mm breit.

7. Zubehörteile

Satz zum Stapeln von zwei G-26 Öfen

Ein Satz Stapelstifte (Teile-Nr. G26STACK) ermöglicht das Stapeln von 2 G-26 Öfen übereinander (siehe Kapitel Installation). Die Stifte müssen verwendet werden, wenn ein G-26 gestapelt wird. Andernfalls verliert die Garantie ihre Gültigkeit. Anleitungen zum Stapeln der Öfen sind ebenso im Satz enthalten.

Satz zum Stapeln eines G-26 Ofens auf einem Toastmaster CO-19 oder einem Blodgett CTB-1

Ein Satz Stapelhalterungen (Teile-Nr. ACSBG24CO19) ermöglicht das Stapeln eines G-26 Ofens über einem Toastmaster CO-19 Konvektionsofen oder einem Blodgett CTB-1 Konvektionsofen (siehe Kapitel Installation). Diese Halterung muß beim Stapeln des G-26 verwendet werden, damit die Garantie ihre Gültigkeit behält. Anleitungen zum Stapeln der Öfen sind ebenso im Satz enthalten.

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.

HINWEIS: CTX (der Hersteller) behält sich das Recht vor, technische Daten ohne vorherige Bekanntmachung zu ändern. Diese Änderungen berechtigen den Käufer in keiner Weise zu entsprechenden Änderungen, Verbesserungen, Zusätzen oder Ersatzteilen für bereits gekaufte Anlagen.

C. Oven Specifications**C. Technische Daten des Ofens****G-26 Specification Chart Tabelle der technischen Daten - G-26**

Stainless Steel Conveyor Belt Width Breite des Transportbands (Glieder aus rostfreiem Stahl)	16" (406 mm)
Heating Zone (Chamber) Dimensions Abmessungen der Heizzone (Ofenkammer)	18-1/2" (470 mm)W x 26" (660 mm)L x 4-1/4" (108 mm)H
Conveyor Baking Area Backbereich des Transportbands	2.90 sq. ft. (0.27 sq. m.)
Overall Dimensions - Single oven on legs Gesamtabmessungen der Einzelausführung auf Beinen	51-3/4" (1156 mm)L x 26-3/4" (679 mm)D x 18" (457 mm)H
Overall Dimensions - Two ovens stacked using the G26 STACK KIT and mounted on legs Gesamtabmessungen - Zwei Öfen gestapelt unter Verwendung des Satzes G26 STACK und auf Beinen	51-3/4" (1156 mm)L x 26-3/4" (679 mm)D x 32" (813 mm) H
Net Weight of Single Unit Netto-Gewicht der Einzelausführung	213 lbs. (94 kgm)
Shipping Weight - Single Unit Versandgewicht der Einzelausführung	260 lbs. (118 kgm)
Shipping Dimensions Versandabmessungen	50" (1270 mm) L x 31" (787 mm) D x 22" (559 mm) H
Average Operating kW Durchschnittliche Leistungsaufnahme	8.1 kW
Allowable Temperature Ranges Zulässiger Temperaturbereich	200°F - 900°F (93°C - 482°C)
Cook Time Backdauer	Adjustable from 01:00 minute to 30:00 minutes Einstellbar zwischen 01:00 Minuten und 30:00 Minuten
Insulation Isolierung	2" (51 mm) on all 4 sides. 51 mm auf allen vier Seiten.
Heat Source Hitzequelle	Infrared heat emitters:2 emitters/oven 1 emitter above conveyor, 1 emitter below conveyor Infrarot-Heizplatten (Emitter) 2 Emitter/Ofen 1 Emitter über dem Transportband, 1 Emitter unter dem Transportband
Oven Chamber Steel Stahlsorte der Ofenkammer	Welded and reinforced 16 gauge aluminized steel. Geschweißte und verstärkte Stahlkonstruktion (eloxiert, Stärke 16).
Outer Body Steel Stahlsorte des Gehäuses	18 gauge stainless steel. Rostfreier Stahl (Stärke 18).

CAUTION: All DZ ovens are voltage specific. 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)

Voltage	Phase	Freq	Total Operating kW	Connected Load			
				L1	L2	L3	N
380-400	3	50 Hz	8.1	0.2	18.3	18.3	18.6

VORSICHT: Alle G-26 Öfen verwenden eine bestimmte Spannung. Beim Anlegen der falschen Spannung kann der Ofen beschädigt werden. Im Kapitel Installation dieses Handbuchs sind vollständige Anweisungen zum Installieren eines Ofen zu finden.

TABELLE DER ELEKTRISCHEN DATEN FÜR DEN OFEN

HINWEIS: Mit jedem Ofen muß ein eigener Erdungsdraht mitgeliefert werden. Das Leitungsrohr darf nicht als Erdung herangezogen werden.

HINWEIS: Der Versorgungsdraht muß für mindestens 90°C ausgelegt sein.

Spannung	Phasen	Frequ.	Gesamt- Betrieb kW	Angeschlossene Last			
				L1	L2	L3	N
380-400	3	50 Hz	8,1	0,2	18,3	1,3	18,6

D. Oven Dimension Drawings

D. Technische Zeichnungen

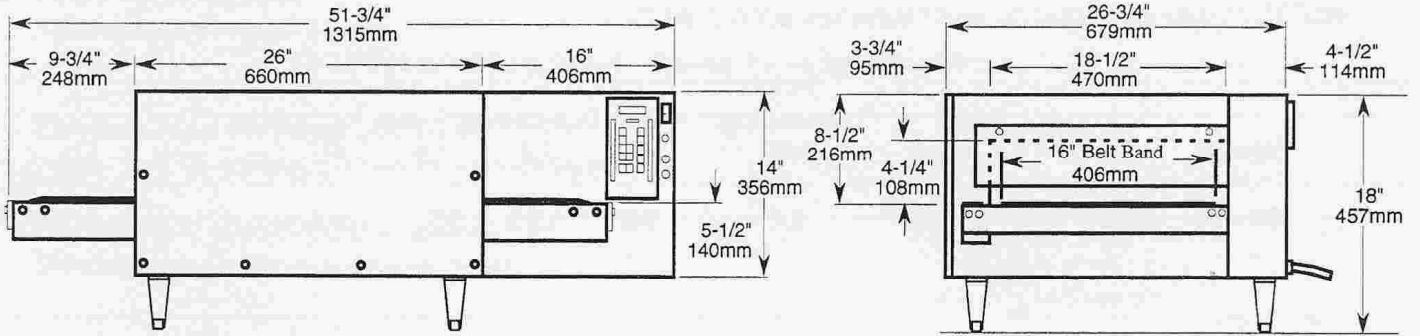


Figure 1-5
Single Oven on Legs
Abbildung 1-5
Einzelausführung auf Beinen

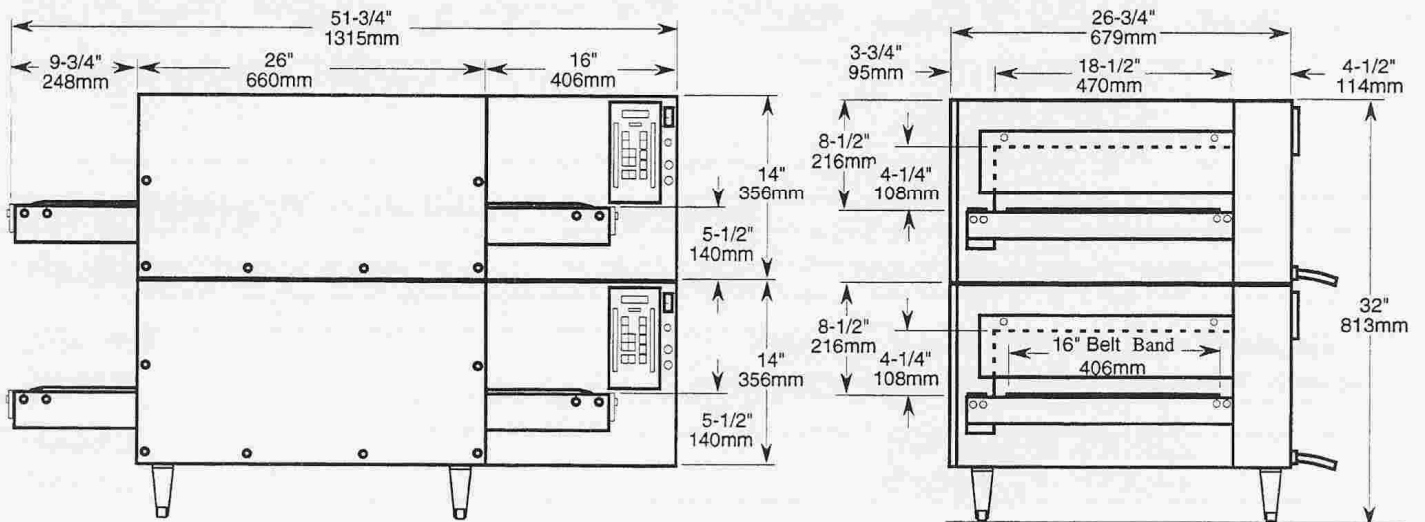


Figure 1-6
Double Oven on Legs
Abbildung 1-6
Doppelausführung auf Beinen

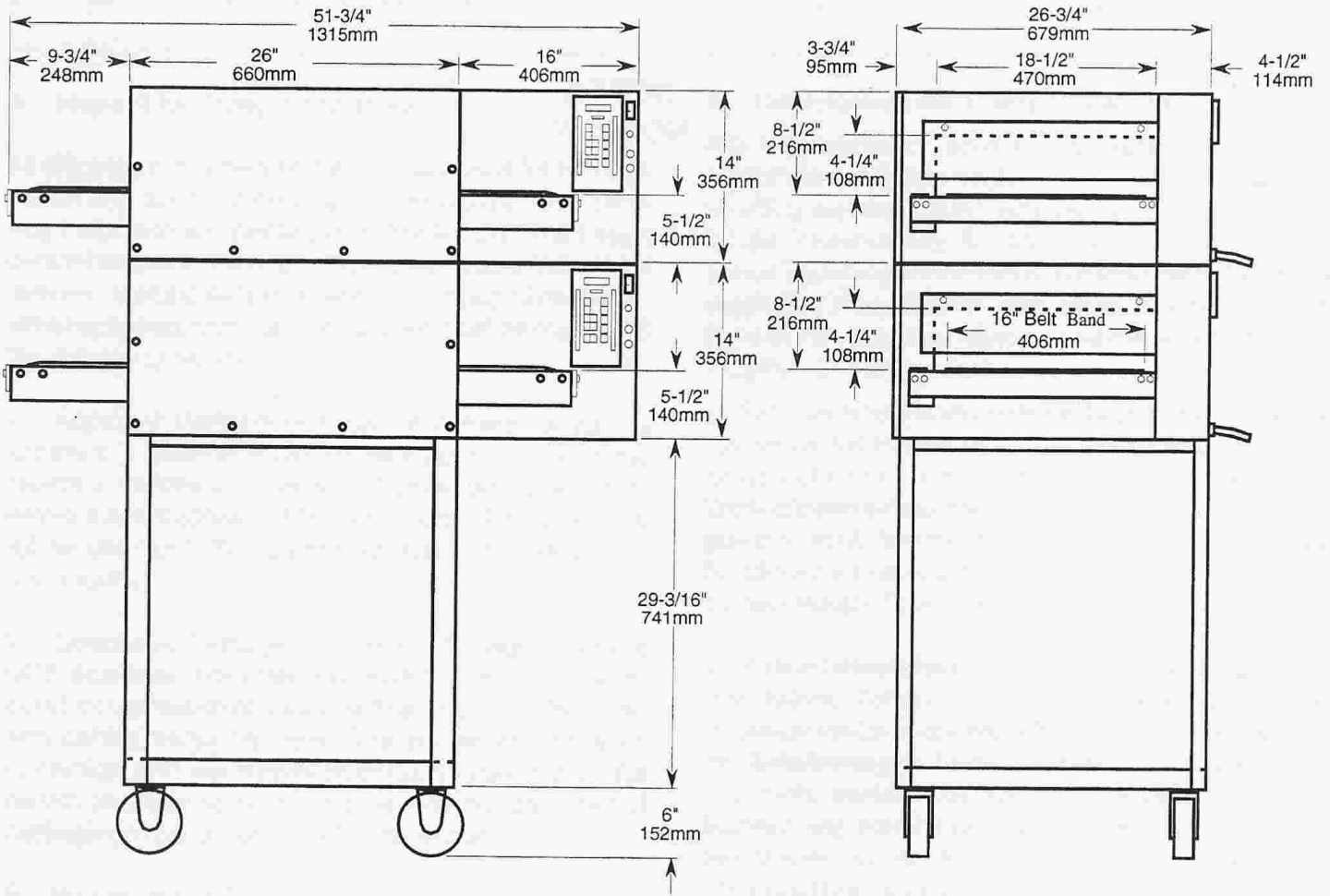


Figure 1-7
Stacked Double Oven on Stand
Abbildung 1-7
Doppelausführung auf Stand

NOTES:
NOTIZEN:

SECTION 2 INSTALLATION

KAPITEL 2 INSTALLATION

A. Inspect for Shipping Damage

All shipping containers should be examined for damage before and during unloading. This equipment was carefully inspected and packaged at the factory. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If equipment is received in damaged condition, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

1. **Apparent Damage or Loss** - If damage or loss is apparent it must be noted on the freight bill or express receipt at the time of delivery, and it must be signed by the carrier's agent (driver). If this is not done, the carrier may refuse the claim. The carrier will supply the necessary claim forms.
2. **Concealed Damage or Loss** - If damage or loss is NOT apparent until after equipment is uncrated, a request for inspection of concealed damage must be made with carrier within 15 days. The carrier will make an inspection and will supply necessary claim forms. Be certain to retain all contents plus external and internal packaging/crating materials for inspection.

B. Placement of Oven

Some very important considerations must be made when choosing the place where the oven is to operate.

1. This oven is conveyORIZED and operates continuously. It should be placed so it fits into the "flow" of the operation.
2. Drafts entering the oven chambers can cause inconsistent cooking results. Check the area surrounding the oven and eliminate sources of drafts such as open windows or doors and fans or other appliances that cause air circulation.
3. Oven should be positioned so hot air from another piece of equipment cannot enter oven cooling fan air intake on the control compartment. Serious problems could occur.

NOTE: To validate a new oven(s) warranty a factory certified installer must verify that Steps C thru K have been performed correctly.

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. Nichtsichtbare 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 Aufstellorts 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 Lufteinlaß 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 K von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

C. Unpacking Oven

The oven components should be moved as close as possible to final location before being assembled/stacked. The oven setting on its bottom, requires door openings wider than 26-3/4" (679 mm).

Open carton and remove it from around oven, then remove the empty carton from the area. Directions for removing the wooden skid are on the following page.

Attached to the conveyor belt is a box containing one (1) short exit tray, one (1) long exit tray, two (2) pivoting heat curtains, four (4) adjustable 4" legs, four (4) standoffs and two (2) sets of keys. (See Figure 2-1). Check to make sure you received the correct quantity of parts.

C. Auspacken des Ofens

Die Ofenkomponenten sollten so nahe wie möglich an den endgültigen Aufstellort des Ofens gebracht werden, bevor dieser zusammgebaut bzw. übereinander gestapelt wird. Ein auf der Unterseite aufsitzender Ofen erfordert mindestens 679 mm breite Türen.

Den Karton öffnen und vom Ofen und danach aus dem Arbeitsbereich entfernen. Anleitungen zum Entfernen der Palette befinden sich auf der nächsten Seite.

Auf dem Transportband ist ein Karton mit einem kurzen Ausgabefach (1), einem langen Ausgabefach (1), zwei Zugluftvorhängen (2), vier verstellbaren Beinen (4), vier Distanzstücken (4) und zwei Schlüsselsätze (2) befestigt (siehe Abbildung 2-1). Es ist zu prüfen, daß die richtige Anzahl von Teilen mitgeliefert wurde.

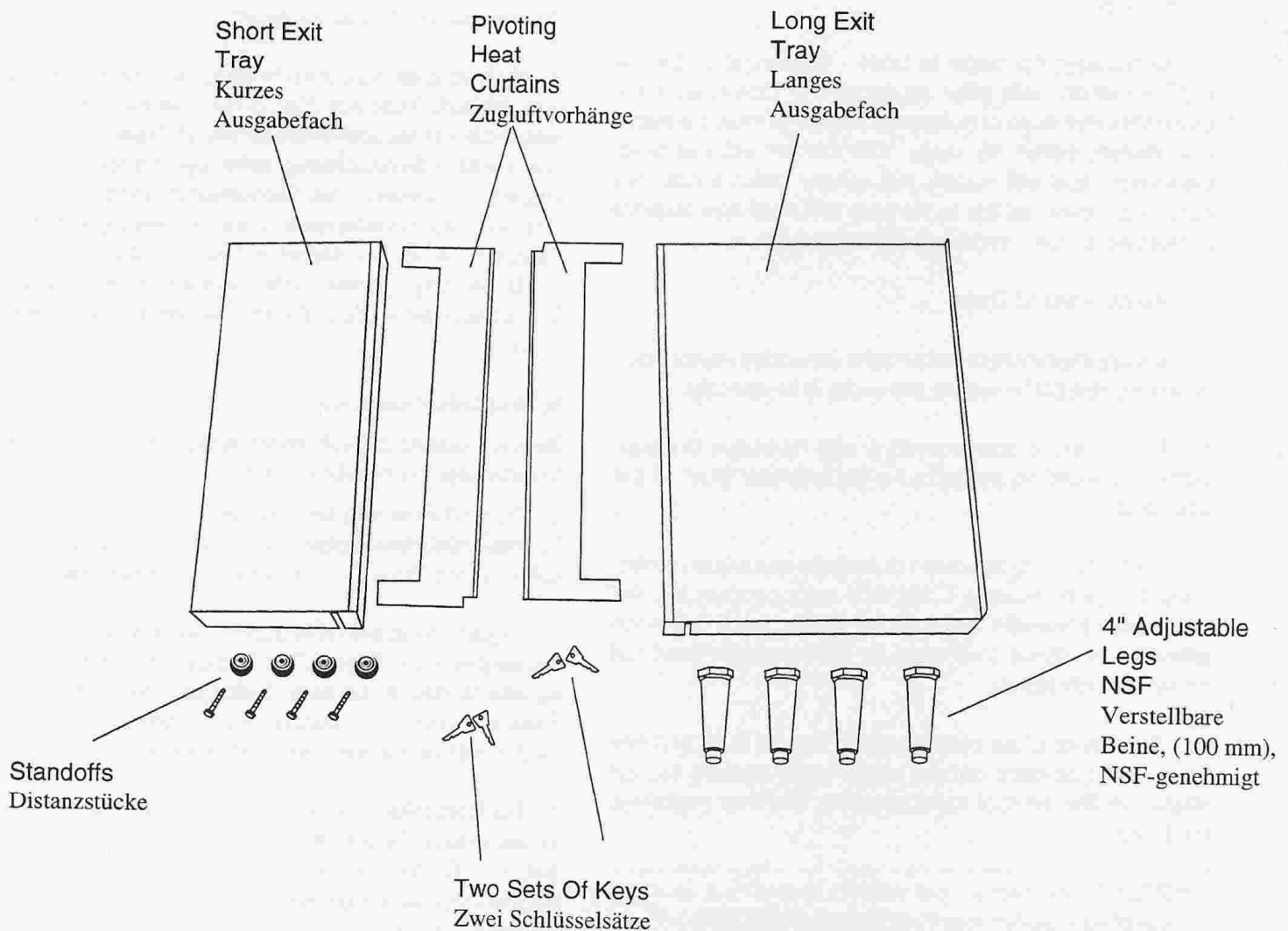


Figure 2-1
Abbildung 2-1

D. Uncrating

Lay the oven on its front side then remove the four (4) bolts attaching wooden skid to bottom of oven (Figure 2-2).

D. Abnehmen von der Palette

Den Ofen auf die Vorderseite legen und die vier (4) Bolzen entfernen, die die Palette am Ofen befestigen. (Abbildung 2-2).

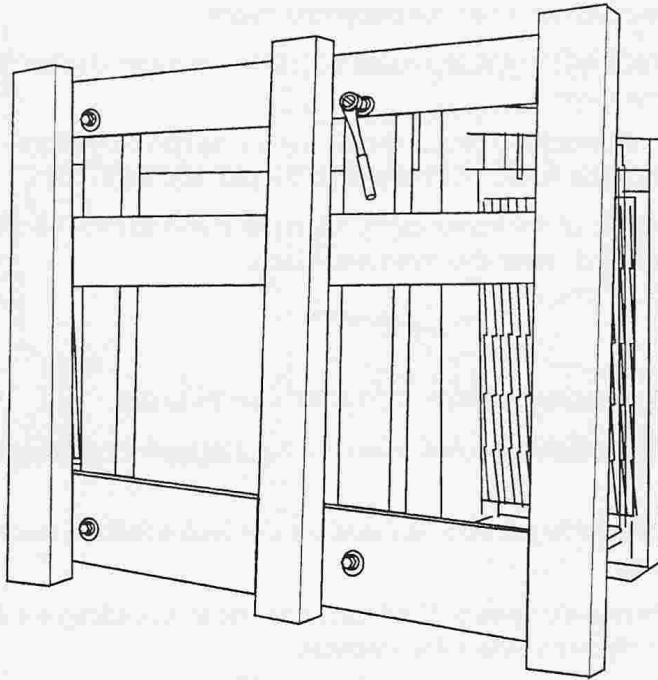


Figure 2-2
Abbildung 2-2

E. Installing Legs

Install the four 4" adjustable legs as shown in Figure 2-3 then lift the oven onto it's legs. On single oven installation place the oven in it's permanent position and then skip Step F and go directly to Step G.

E. Montage der Beine

Die vier verstellbaren Beine (100 mm), die in Abbildung 2-3 gezeigt werden, montieren. Den Ofen auf die Beine stellen. Bei der Installation der Einzelausführung ist der Ofen an den endgültigen Aufstellort zu stellen. Schritt F kann ausgelassen werden - danach mit Schritt G fortfahren.

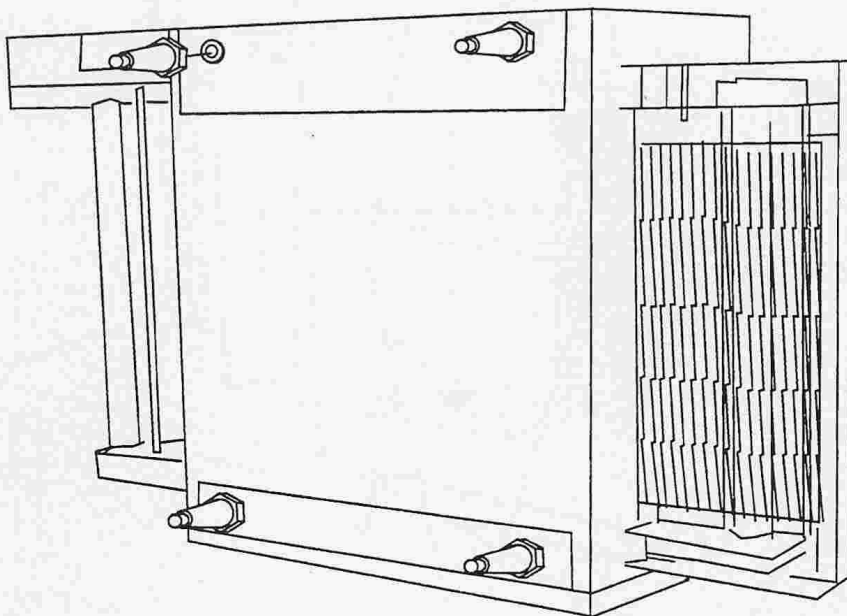


Figure 2-3
Abbildung 2-3

F. Stacking and Mounting Two Ovens

NOTE: A stacking pins kit (Kit # G26STACK) is required when stacking two ovens

1. Move the lower oven (oven with legs installed) to its permanent position. Remove the two plug buttons, one located in each rear top corner hole of lower oven.
2. Unpack the upper oven. Locate the two (2) stacking pins in the kit. Install the two pins into the two bottom rear threaded holes of the upper oven. These are the holes normally used for the rear legs.
3. Using four people lift the upper oven on top of the lower oven. Align the stacking pins as shown in Figure 2-4 with the holes in the top of the lower oven and lower the oven into place.

F. Stapeln und Montieren von zwei Öfen

HINWEIS: Zum Stapeln zweier Öfen ist ein Satz Stapelstifte (Teile-Nr. G26 STACK) erforderlich.

1. Den unteren Ofen (mit montierten Beinen) an den endgültigen Aufstellort bringen. Die beiden Lochkappen links und rechts hinten auf dem unteren Ofen abnehmen.
2. Den oberen Ofen auspacken. Die beiden (2) Stapelstifte aus dem Satz nehmen. Die beiden Stifte in den zwei Löchern links und rechts hinten auf dem oberen Ofen abnehmen.
3. Vier Personen müssen den oberen Ofen auf den unteren setzen. Die Stapelstifte wie in Abbildung 2-4 dargestellt mit den Löchern in der Unterseite des oberen Ofens ausrichten und den Ofen absenken.

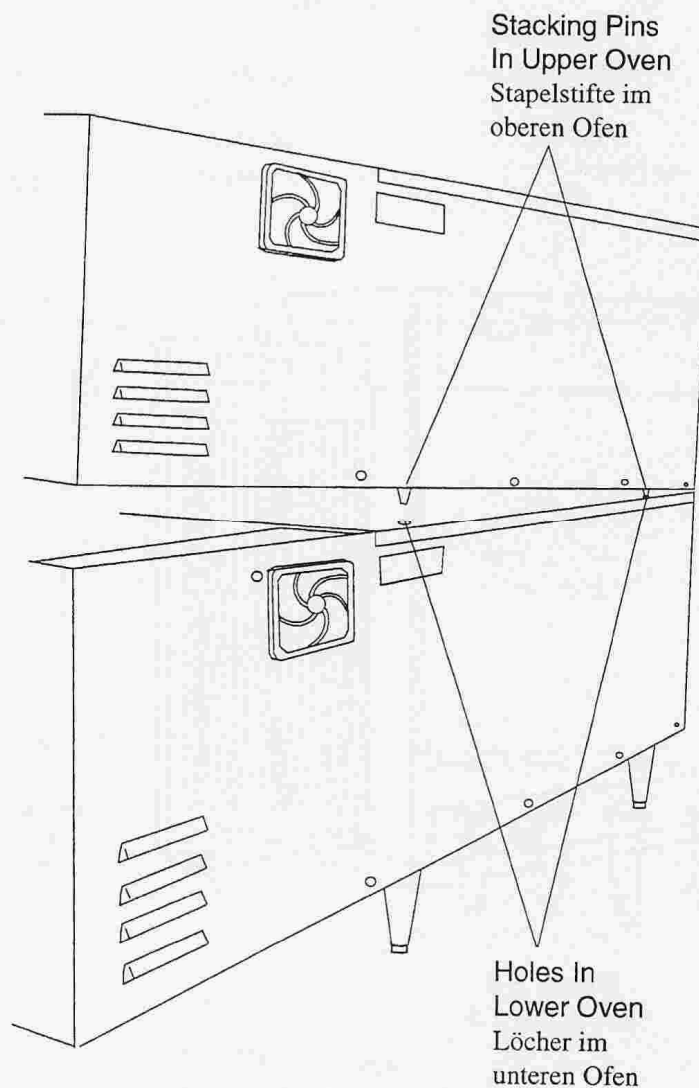


Figure 2-4
Abbildung 2-4

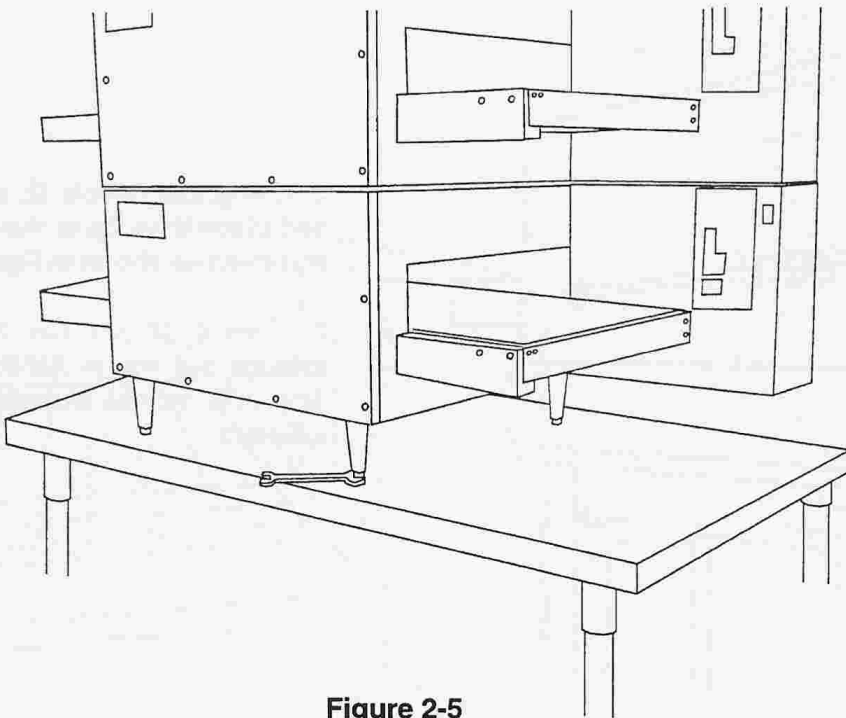


Figure 2-5
Abbildung 2-5

4. Once the ovens are stacked and secured check to make sure the oven(s) are level. Adjust the legs if necessary as shown in Figure 2-5.

4. Nachdem die Öfen gestapelt und sicher verbunden sind, ist zu prüfen, ob die Öfen waagrecht stehen. Die Beine bei Bedarf wie in Abbildung 2-5 dargestellt verstellen.

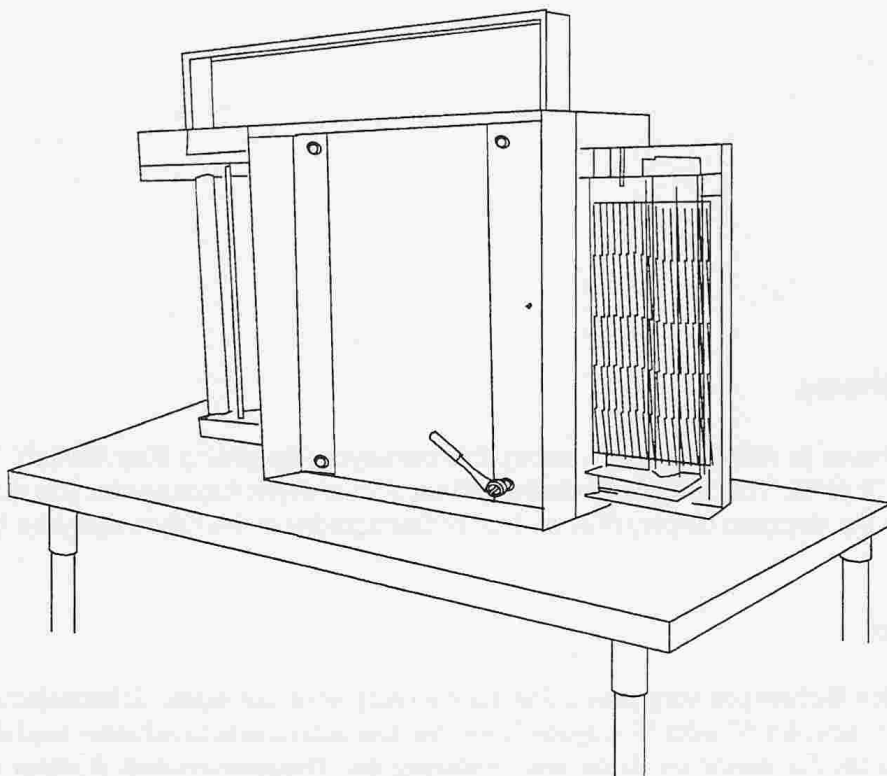


Figure 2-6
Abbildung 2-6

G. Stacking a single G-26 oven over a Toastmaster CO-19 convection oven or a Blodgett CTB-1 convection oven.

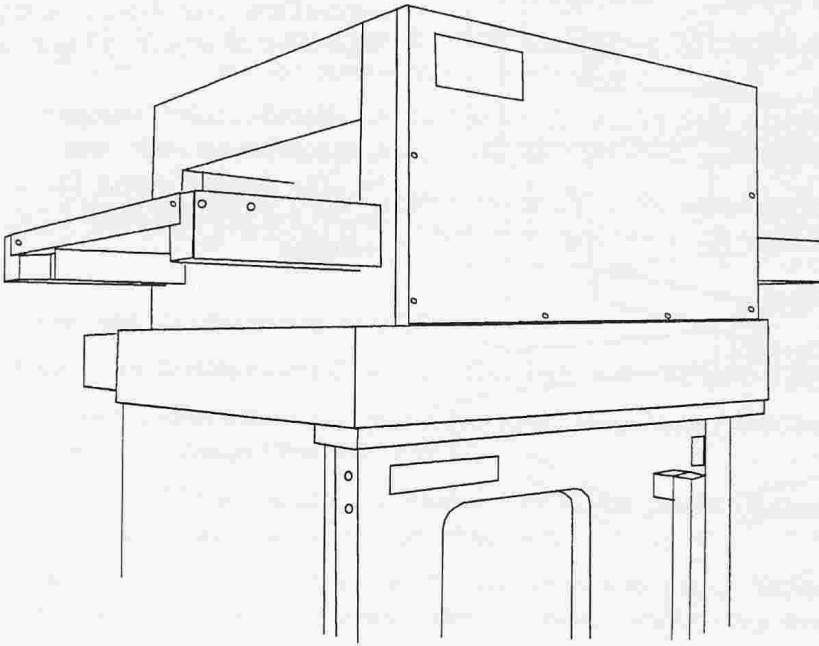
NOTE: A stacking bracket kit (P/N ACSBG24CO19) must be used for this installation or warranty is voided.

1. Lay the G-26 on its front side. Then using the four bolts supplied in the kit, secure bracket to bottom of oven using the threaded holes normally used for legs. Opening in sidewall must be at rear of oven as shown in Figure 2-6.

G. Stapeln eines G-26 Ofens über einem Toastmaster CO-19 Konvektionsofen oder einem Blodgett CTB-1 Konvektionsofen

HINWEIS: Bei dieser Installation muß ein Stapelhalterungssatz (Teile-Nr. ACSBG24CO19) verwendet werden, damit die Garantie ihre Gültigkeit behält.

1. Den G-26 Ofen auf die Vorderseite legen. Mit den vier Bolzen aus dem Satz die Halterung an der Unterseite des Ofens an den Gewindelöchern anbringen, die sonst für die Montage der Beine verwendet werden. Die Öffnung in der Seitenwand muß an der Rückseite des Ofens liegen (siehe Abbildung 2-6).



2. Using four people lift the G-26 and place it on top of the convection oven as shown in Figure 2-7.

2. Den G-26 mit vier Personen anheben und wie in Abbildung 2-7 dargestellt auf den Konvektionsofen aufsetzen.

Figure 2-7
Abbildung 2-7

H. Conveyor Belt and Temperature Display

The conveyor belt is designed to travel in either direction using the conveyor Reversing Key Switch. The temperature display may be set for either °F or °C. Your Certified Installer will set both of these functions for you during the installation. If you require a change in the degrees display (Fahrenheit or Centigrade) in the future call your local Authorized Service Agency.

H. Transportband und Temperaturanzeige

Das Transportband ist für den Lauf in beiden Richtungen vorgesehen. Die Laufrichtung wird mit einem Schlüsselschalter gewechselt. Die Temperaturanzeige kann für entweder °C oder °F eingestellt werden. Der autorisierte Installateur wird diese beiden Funktionen während der Installation für Sie einstellen. Sollte eine Änderung der Temperatureinheit (Celsius oder Fahrenheit) notwendig sein, ist ein autorisierter Service-Vertreter zu verständigen.

I. Standoffs

If the back side of the oven will be against a wall the four (4) standoffs supplied in the installation kit must be mounted to the rear panel of oven. To install the standoffs remove one rear panel screw at a time and replace with a standoff as shown in Figure 2-8.

These standoffs will keep the ventilation louvers on the rear control compartment panel from being blocked.

Placing the oven directly against a wall without the standoffs will block the vent louvers and will not allow hot ambient air in the control compartment to escape. The compartment would then overheat and cause possible damage to electrical components.

I. Distanzstücke

Wenn die Rückseite des Ofens unmittelbar an einer Wand liegt, müssen die vier (4) Distanzstücke aus dem Installationsatz auf der hinteren Ofenwand montiert werden. Dazu ist jeweils eine Schraube aus der hinteren Ofenwand zu entfernen und durch das Distanzstück zu ersetzen (siehe Abbildung 2-8).

Diese Distanzstücke verhindern, daß die Ventilationsschlitze der hinteren Regelkammer blockiert werden.

Wenn der Ofen ohne Distanzstücke direkt an eine Wand gestellt wird, werden die Ventilationsschlitze blockiert. Die heiße Luft in der Regelkammer kann nicht entweichen. Das würde zu einer Überhitzung der Kammer und möglicherweise zu Schäden an den elektrischen Komponenten führen.

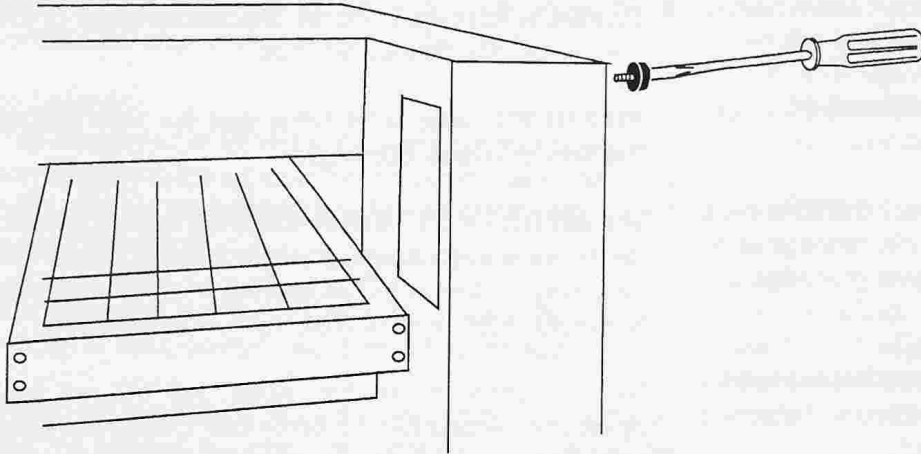


Figure 2-8
Abbildung 2-8

J. Electrical Connection

All wiring and electrical connections required for the oven(s) must be performed by a certified electrician. The G-26 must be wired for 220/380VAC, 50Hz, 3 phase power supply. Each oven must be wired according to the electrical specification for the oven rating. See charts in Section 1, electrical schematic in Section 7 and schematics furnished with the oven.

CAUTION: All G26 Ovens are manufactured for voltage specific operation.

IMPORTANT: ALWAYS carefully check the data plate voltage rating to be sure to apply the correct voltage when installing a G26 oven. Applying the wrong voltage can immediately damage oven.

Also, be aware that if the voltage tolerance is too low for a particular name plate voltage as specified by the charts then poor oven performance can occur.

Consult national or local electrical codes for wire gauge and circuit breaker ratings. Supply wire must be a minimum of 10² mm (#8 AWG) and shielded conduit must be supplied by electrician.

NOTE: At the installation location it is required that the electrical supply for each oven incorporates a main circuit breaker (not furnished). The main circuit breaker must have 3mm contact gaps breaking all poles of the supply in the open position.

Check oven data plate before making any electrical connections. Connections must agree with data on oven data plate. For further electrical information, refer to wiring diagram.

NOTE: When oven is installed it must be electrically grounded in accordance with current IEC/CEE requirements and also with local codes.

J. Elektrische Anschlüsse

Alle Verdrahtungen und elektrischen Anschlüsse des Ofens/ der Öfen müssen von einem geschulten Elektriker durchgeführt werden. Der G-26 kann für 220 V oder 380 V Wechselstrom, 50 Hz, 3 Phasen verdrahtet werden. Jeder Ofen ist entsprechend den elektrischen Daten für die Ofenwerte zu verdrahten. Siehe Tabellen in Kapitel 1 sowie die Elektroschaltbilder in Kapitel 7 und im Lieferumfang des Ofens.

VORSICHT: Alle G-26 Öfen 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 G-26 Ofen angelegt wird. Wenn die falsche Spannung angelegt wird, wird der Ofen beschädigt.

Es ist außerdem zu beachten, daß bei zu kleiner Spannungstoleranz für eine bestimmte Spannungsangabe auf dem Namensschild die Leistung des Ofens beeinträchtigt werden kann.

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 Kontaktpalte 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. Weitere Elektroinformationen sind den Elektroschaltbildern zu entnehmen.

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

Input power must be via shielded cable or in conduit. A separate ground wire must be supplied with each oven. Conduit may not be used as ground.

The electrical installation including the service connection must comply with current IEC/CEE requirements and to local codes. The installation must undergo a complete electrical inspection and oven check by a certified installer before operating the oven.

WARNING:

The installer must follow the installation instructions. The connections to the exhaust system, electrical supply and initial start-up of the oven can be performed only by an authorized agent.

For operating instructions refer to the step-by-step operation in the Operation Section of this manual.

When it is required to move the oven from its installation site for service the electrical circuit breaker must be turned "OFF" and supply disconnected at the oven. A qualified electrical technician must disconnect oven electrical utility.

Stromversorgung nur über abgeschirmtes Kabel oder Leitungsrohr.

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.

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.

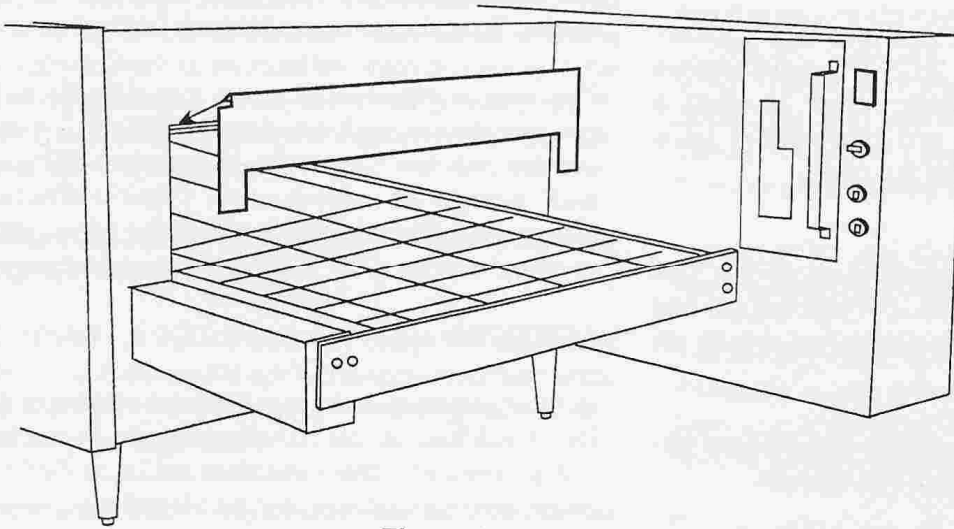


Figure 2-9
Heat Curtain
Abbildung 2-9
Zugluftvorhang

K. Pivoting Heat Curtains

The oven is shipped with adjustable heat curtains attached to the oven and pivoting heat curtains are also supplied with the oven. To use the pivoting heat curtains first remove adjustable heat curtains and then install the pivoting heat curtains by hanging them on the steel rod as shown in Figure 2-9.

K. Zugluftvorhänge mit Gelenk

Der Ofen wird mit verstellbaren Zugluftvorhängen geliefert, die am Ofen angebracht sind. Wenn anstelle dieser Zugluftvorhänge die Zugluftvorhänge mit Gelenk verwendet werden sollen, sind erst die verstellbaren zu entfernen und dann die gelenkigen zu befestigen, indem diese wie in Abbildung 2-9 dargestellt auf die Stahlstange gehängt werden.

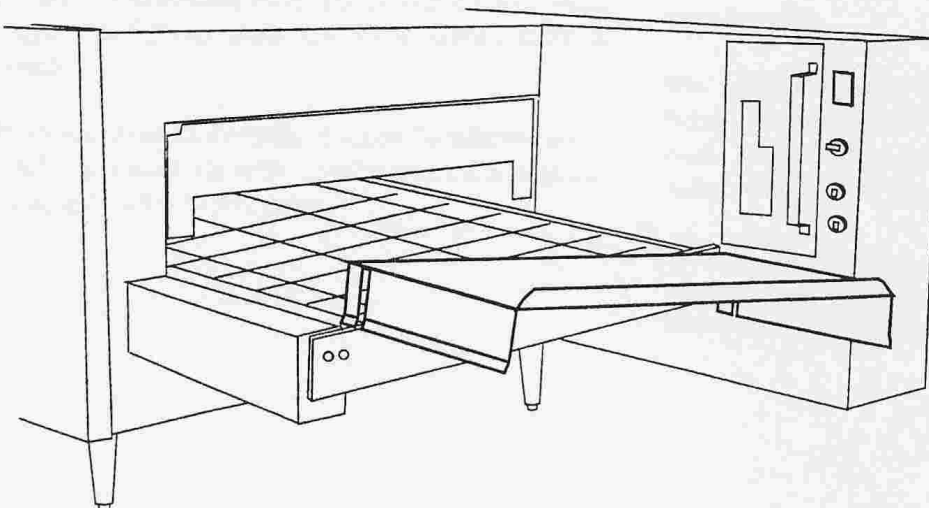


Figure 2-10
Exit Tray
Abbildung 2-10
Ausgabefach

L. Exit Tray

Next install the desired exit tray at the exit end of the conveyor. Two exit trays are supplied with each oven, one short and one long as shown in Figure 2-10.

L. Ausgabefach

Nun muß das gewünschte Ausgabefach am Ende des Transportbandes montiert werden. Die beiden Ausgabefächer, ein kurzes und ein langes, sind im Lieferumfang des Ofens inbegriffen (siehe Abbildung 2-10).

A. LOCATION OF CONTROLS

1. Operation Controls

The following information provides a basic description of the oven's controls, their locations (Figure 3-1) and the functions they perform. It is necessary that the operator be familiar with them.

A. PLAZIERUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Bedienelemente

Die folgenden Informationen stellen eine grundlegende Beschreibung der Bedienelemente des Ofens, deren Platzierung (Abbildung 3-1) und Funktionen dar. Das Personal muß mit ihnen vertraut sein.

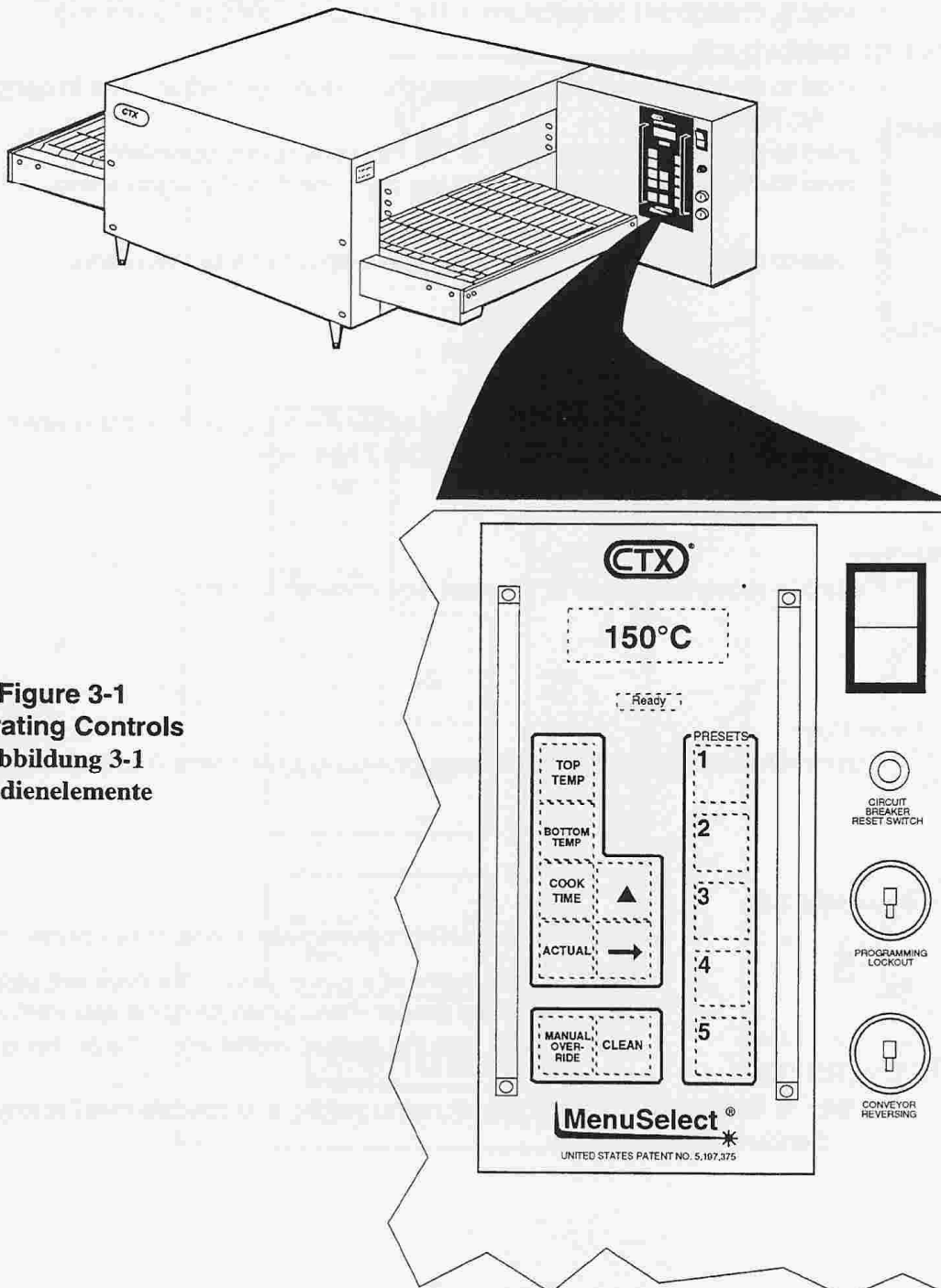


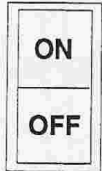
Figure 3-1
Operating Controls
Abbildung 3-1
Bedienelemente

B. MenuSelect® CONTROL OPERATION & PROGRAMMING

1. Function of Controls

The control panel consists of an ON/OFF switch, a keypad with multi-function keys, a liquid crystal display, a key-operated programming lockout switch, a conveyor reversing key switch and a circuit breaker. The following information provides a basic description of the oven controls, their location and the function they perform. Refer to Figure 3-2 for the letter callouts.

A. POWER ON/OFF



- Used to turn oven ON and OFF

B. TOP TEMPERATURE



- used to display actual temperature of the top zone when used in conjunction with the ACTUAL key.
- used to display set temperature of the top zone during operation.
- used to change set temperature of the top zone during programming.

C. BOTTOM TEMPERATURE



- used to display actual temperature of the bottom zone when used in conjunction with the ACTUAL key.
- used to display set temperature of the top zone during operation.
- used to change set temperature of the top zone during programming.

D. COOK TIME



- used to display and/or change cook time setpoint of a preset menu.

E. ACTUAL key



- used to display actual temperature of either the top or bottom zone when used in conjunction with the TOP TEMP or BOTTOM TEMP keys.

F. "→" Cursor key



- used to move the cursor to the next digit from left to right.

G. "▲" Up Arrow Key

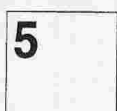


- used when programming to increase one number at a time 0 to 9 and then roll over to 0.

H. Preset Menu Keys 1-5



thru



- used to operate or program oven in one of five preset menu modes.
- **NOTE:** In the event of a power failure the oven will default back to the previously used preset menu when power is restored. Always check that the oven is in the desired mode when the power is restored.

I. MANUAL OVERRIDE



- used to temporarily override preset menu setting and operate oven at any desired temperature and cook time.

J. CLEAN



- used to enter the self-cleaning mode of oven.

K. Programming Lockout Key Switch

- used to lockout the preset menu select programmability when the key is in the horizontal position.

L. Conveyor Reversing Key Switch

- used to change the conveyor direction of travel.

M. Display. Provides readout of data including:

- data being entered
- set cook times
- error and service information
- set and actual temperatures

N. READY Light

- when the READY light is on the oven has reached the set temperature.

O. Circuit Breaker Reset Switch

- provides circuit protection. Press to reset.

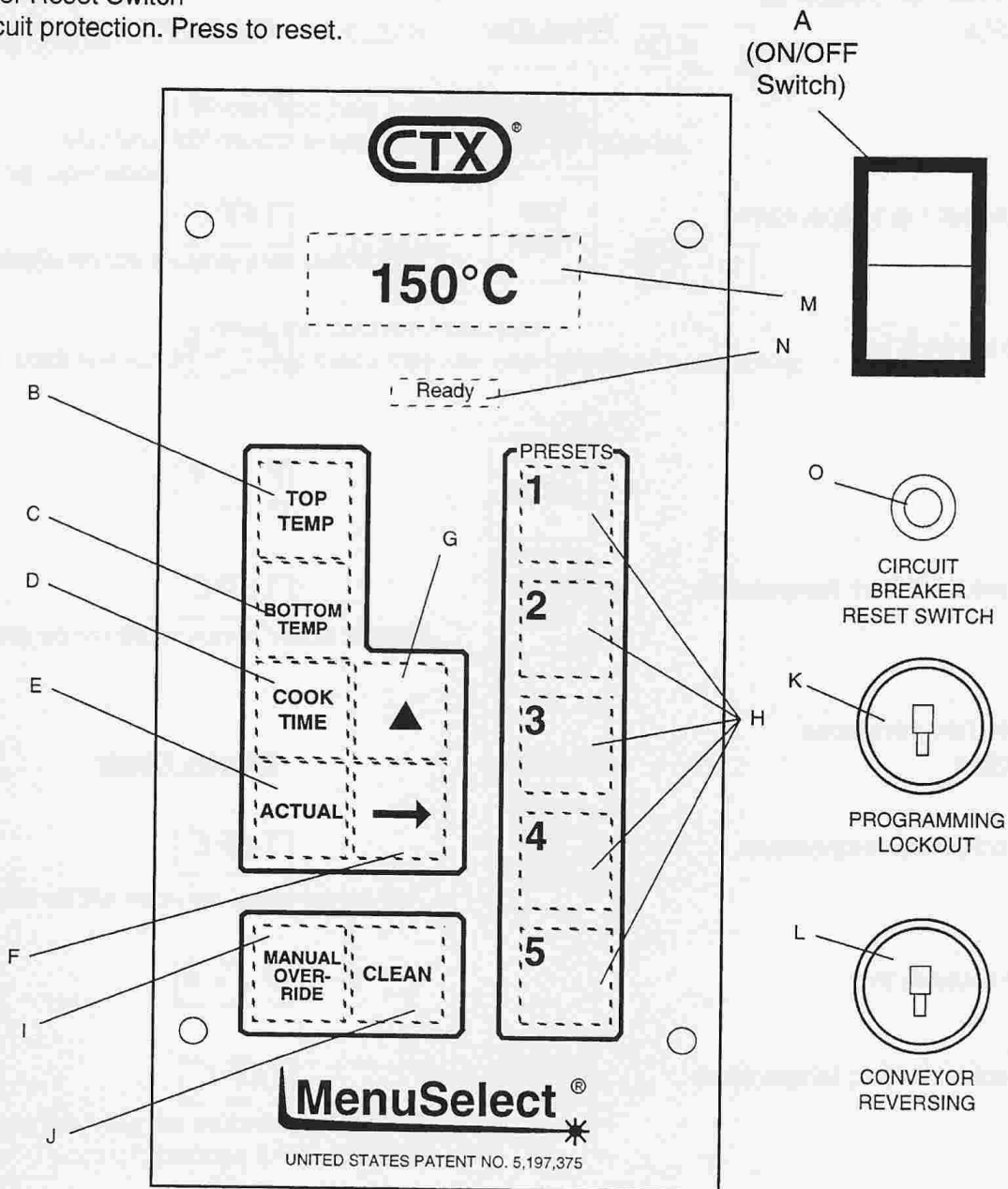


Figure 3-2

2. OPERATION of the G26 MenuSelect® Control Oven

a. Turn Oven Deck ON

1. Turn ON main disconnect switch at the wall box.
2. Turn ON/OFF switch ON.

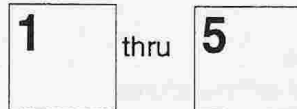
b. Preset MenuSelect Operation

Step

Press Key

Display Reads

1. Press desired preset menu #



P -- #

Oven deck is ready for cooking when "READY" light is lit.

c. View Actual Temperatures

Step

Press Key

Display Reads

- 1.

ACTUAL

P -- #

2. View actual top temperature

TOP
TEMP

163°C

Top actual temperature will be displayed for 5 seconds.

4. Wait 5 seconds for:

P -- #

- 5.

ACTUAL

P -- #

6. View actual bottom temperature

BOTTOM
TEMP

163°C

Bottom actual temperature will be displayed for 5 seconds.

d. View Set Temperatures

Step

Press Key

Display Reads

1. View actual top temperature

TOP
TEMP

163°C

Top temperature set point will be displayed for 5 seconds.

2. Wait 5 seconds for:

P -- #

3. View actual bottom temperature

BOTTOM
TEMP

163°C

Bottom temperature set point will be displayed for 5 seconds.

e. Viewing COOKTIME

StepPress KeyDisplay Reads

1. View cooktime



A rectangular display showing the text "P -- #" where the dashes represent blank spaces.

Minutes (00 to 30)

A rectangular display showing the text "01:00".

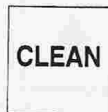
Seconds (00 to 59)

Cooktime will be displayed for 5 seconds.

f. Cleaning Operation

StepPress KeyDisplay Reads

1. Start cleaning operation



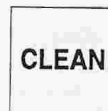
A rectangular display showing the text "P -- #" where the dashes represent blank spaces.

A rectangular display showing the text "CLn" followed by a blank space.

(Press and hold for 2 seconds)

*Machine will remain in cleaning mode for 60 minutes.***Cancel Cleaning Operation**

1. Cancel cleaning



A rectangular display showing the text "P -- #" where the dashes represent blank spaces.

(Press and hold for 2 seconds)


Oven deck will return to preset menu that was used previous to cleaning.

3. PROGRAMMING the G-26 MenuSelect Control Oven

The oven controller controls all functions of the oven. To operate the oven the controllers must be programmed. The following pages contain a step by step "hands on" programming exercise. We invite you to actually program your oven by following the examples.

NOTE: This exercise assumes first time start after installation. Programming from factory is 200°F (93°C) temperature settings and 2 minute cooktimes.

a. Turn Oven Deck ON

1. Turn ON the main disconnect switch at the wall box.
2. Place the key into the slot in the control board located below the keypad and turn it to the vertical position.
3. Press ON/OFF rocker switch to ON position. Oven will startup in a preset default mode of 200°F (93°C) for top and bottom zones and at a 2 minute cook time. Control will display . You are now ready to proceed with programming.




b. Setting Preset MenuSelect Temperatures and Cook Time.

The MenuSelect controls the cooking time (01:00 minute to 30:00 minutes) and temperature (200°F [93°C] to 900°F [482°C]). The MenuSelect control must be programmed to cook your products. The control is equipped with 5 preset menu keys. Each of these keys can be programmed to control the cooking time and temperature for an individual product. The following pages contain a step-by-step "hands on" programming exercise. You can actually program your oven by using the examples.

<u>Step</u>	<u>Press Key</u>	<u>Display Reads</u>
1. Select preset menu key to be programmed	<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 2px;">1</div> thru <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 2px;">5</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">P -- #</div>
2. View top temperature setpoint	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">93°C</div> <i>Set temperature will only be displayed for 5 seconds</i>
3. Enter new top temperature setpoint	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▲</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">150°C</div>
	<p>Flashing digit will increase one number at a time 0 to 9 and then roll over to 0. Set the digits to your desired top temperature.</p>	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">→</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">150°C</div> (example only)
		<p>Pressing the cursor key will move the cursor left to right to the digit to be changed. The digit will start flashing and can then be changed using the "▲" key.</p> <p>NOTE The displayed setting is then entered when you press "BOTTOM TEMP" in Step 4. If you are programming only one zone then press any key except "▲" or "→" and the displayed setting will be entered.</p>
4. View bottom temperature setpoint	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">93°C</div>
5. Enter new bottom temperature setpoint using the same procedure as Step 3 above.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">→</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▲</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">93°C</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">121°C</div> (example only)
		Minutes (00 to 30)
6. View cook time setpoint	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">COOK TIME</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">02:00</div>
		Seconds (00 to 59) <i>Cooktime will only be displayed for 5 seconds.</i>
7. Enter new cook time setpoint	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">→</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">▲</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">02:00</div>
		<p>Set all digit values. Press any key except "▲" or "→" and new displayed digits will be entered into memory. When all preset keys have been programmed with new temperature and cook time oven will then operate with MenuSelect preset values.</p>



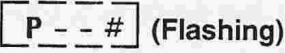

c. Manual Override Operation

This feature is used to operate the oven manually. The oven is taken out of the menu select mode by entering new parameters and is returned to the menu select mode without saving the parameters.

<u>Step</u>	<u>Press Key</u>	<u>Display Reads</u>
1		 

*Set oven temperature and cooktime using the steps on the previous page.
Oven will function as set but settings will not be saved.
Display will flash on and off while the oven is in the manual override mode.*

Cancel Override Operation

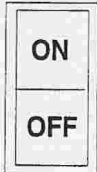
<u>Step</u>	<u>Press Key</u>	<u>Display Reads</u>
1	 thru 	 

B.MenuSelect -REGELUNG, BETRIEB UND PROGRAMMIERUNG

I. Funktion der Bedienelemente

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, einen Schlüsselschalter zum Laufrihtungswechsel des Transportbands und einen Trennschalter. Die folgenden Informationen stellen eine grundlegende Beschreibung der Ofenregelungen, deren Plazierung und Funktion dar. Die Buchstaben beziehen sich auf Abbildung 3-3.

A. STROM EIN/AUS



- Dient zum Ein- und Ausschalten des Ofens

B. TEMPERATUR, OBEN



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

C. TEMPERATUR, UNTEN



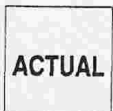
- Dient zur Anzeige der tatsächlichen Temperatur in der unteren Zone, wenn sie gemeinsam mit der Taste TATS. verwendet wird.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der unteren Zone während des Betriebs.
- Dient zum Einstellen der Temperatur der unteren Zone während der Programmierung.

D. BACKDAUER



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

E. TATS.



- Dient zur Anzeige der tatsächlichen Temperatur der oberen oder der unteren Zone, wenn sie gemeinsam mit den Taste TEMPERATUR, OBEN und TEMPERATUR, UNTEN verwendet wird.

F. "→" Pfeiltaste



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

G. "▲" Nach-oben-Taste



- Dient beim Programmieren zum Erhöhen einer Ziffer um jeweils eins von 0 bis 9 und von 9 auf 0.

H. Vorgabemenü, Tasten 1 - 5



bis



- Dienen zum Betrieb oder Programmieren des Ofens in einem von fünf 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.



I. MANUELL ÜBERSTEUERN

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

J. REINIGEN



- Dient zum Aufrufen des Selbstreinigungsmodus des Ofens.

K. Schlüsselschalter, Programmierung

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

L. Schlüsselschalter, Transportband-Laufrichtung

- Dient zum Wechseln der Laufrichtung des Transportbands.

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

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

N. BEREIT-Leuchte

- Wenn BEREIT leuchtet, hat der Ofen die Solltemperatur erreicht.

O. Trennschalter

- Dient zum Schutz der Schaltkreise. Wird durch Drücken zurückgesetzt.

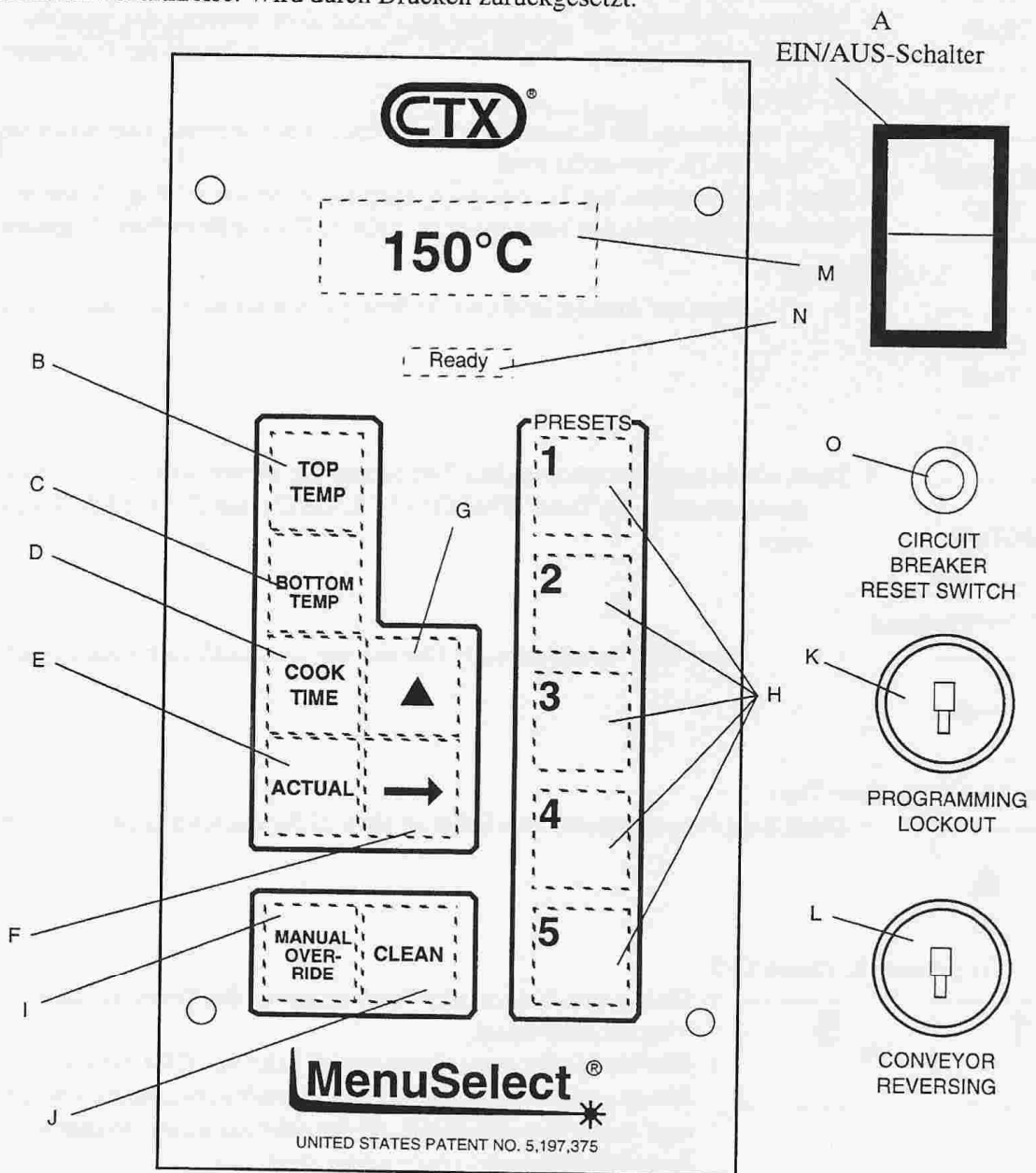


Abbildung 3-3

2. BETRIEB des Ofens G-26 mit MenuSelect -Regelung

a. Ofendeck einschalten

1. Den Haupttrennschalter an der Wand einschalten.
2. Den EIN/AUS-Schalter auf EIN stellen.

b. Betrieb unter Verwendung des Vorgabemenüs

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Die gewünschte Vorgabemenü-Nummer drücken

1 bis 5

P - - #

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

c. Ansehen der tatsächlichen Temperaturen

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1.

ACTUAL

P - - #

2. Anzeige der Temperatur für oben

TOP
TEMP

163°C

Die tatsächliche obere Temperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt.

3. 5 Sekunden lang warten auf

P - - #

4.

ACTUAL

P - - #

5. Anzeige der Temperatur für unten

BOTTOM
TEMP

163°C

Die tatsächliche untere Temperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt.

d. Ansehen der Solltemperaturen

Schritt

Taste drücken

Anzeige zeigt

1. Anzeige der Temperatur für oben

TOP
TEMP

163°C

Die obere Solltemperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt.

2. Wait 5 seconds for:

P - - #

3. Anzeige der Temperatur für unten

BOTTOM
TEMP

163°C

Die untere Solltemperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt.

e. Anzeige der BackdauerSchrittTaste drückenAnzeige zeigt

1. Anzeige der Backdauer



P	-	-	#
---	---	---	---

Minuten (00 bis 30)

0	1	:	0	0
---	---	---	---	---

Sekunden (00 bis 59)

*Die Backdauer wird 5 Sekunden lang angezeigt.***f. Cleaning Operation**SchrittTaste drückenAnzeige zeigt

1. Mit dem Reinigungsbetrieb beginnen



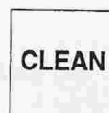
P	-	-	#
---	---	---	---

C	L	n	
---	---	---	--

(Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten)

*Die Maschine verbleibt 60 Minuten lang im Reinigungsmodus.***Reinigungsbetrieb abbrechen**

2. Reinigung abbrechen



P	-	-	#
---	---	---	---

(Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten)

Der Ofen kehrt zum Vorgabemenü zurück, das vor dem Reinigen verwendet wurde.

3. PROGRAMMIEREN des Ofens G-26 mit MenuSelect-Regelung

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.





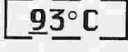

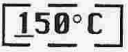
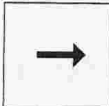
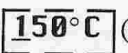
HINWEIS: Diese Übung setzt voraus, dass dies der erste Start nach der Installation ist. Die werksseitige Vorprogrammierung ist 93 °C für die Solltemperatur und eine Backdauer von 2 Minuten.

a. Ofen einschalten

1. Den Haupttrennschalter an der Wand einschalten.
2. Den Schlüssel in den Schlitz in der Regelkarte unter dem Tastenblock stecken und in die vertikale Stellung drehen.
3. Den EIN/AUS-Kippschalter auf dem Tastenblock auf EIN schalten. Der Ofen startet im voreingestellten Standardmodus: 93 °C für die obere und untere Zone und eine Backdauer von 2 Minuten. Auf der Anzeige erscheint . Nun kann mit der Programmierung begonnen werden.

b. Einstellen der Vorgabetemperaturen und -Backdauer mit MenuSelect



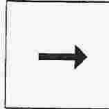


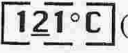

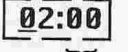
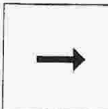

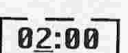
Die MenuSelect-Regelung regelt die Backdauer (01:00 bis 30:00 Minuten) und die Temperatur (93 bis 482 °C). Die MenuSelect-Regelung muß programmiert werden, damit die Produkte gebacken werden können. Die Regelung ist mit 5 Vorgabemenütasten ausgestattet. Diese Tasten können programmiert werden, um die Backdauer 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	 bis 	
2. Anzeige der Solltemperatur für oben		 <i>Die Solltemperatur wird nur 5 Sekunden lang angezeigt</i>
3. Die neue Solltemperatur für oben eingeben		
		 (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.


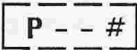

HINWEIS: Die angezeigte Einstellung wird eingegeben, wenn in Schritt 4 TEMP UNTEN gedrückt wird. Wenn nur eine Zone programmiert wird, kann eine beliebige Taste außer "▲" oder "→" gedrückt werden. Die angezeigte Einstellung wird eingegeben.

4. Anzeige der Solltemperatur für unten		
5. Die neue Solltemperatur für unten eingeben	 	  (nur Beispiel)
6. Anzeige der Backdauer		 Minuten (00 bis 300)
7. Die neue Backdauer eingeben	 	 Sekunden (00 bis 59) <i>Die Backdauer wird nur 5 Sekunden lang angezeigt</i>

Die Werte aller Stellen eingeben. Eine beliebige Taste außer "▲" oder "→" drücken und die neu angezeigten Stellen werden in den Speicher eingelesen. Wenn alle Vorgabetasten mit neuen Temperaturen und der Backdauer programmiert wurden, kann der Ofen mit den Vorgabewerten von MenuSelect betrieben werden.

c. Betrieb mit manueller Übersteuerung





Diese Funktion dient zum manuellen Betrieb eines Ofens. Der Ofen 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 Ofens gleich wie unter b einstellen. Der Ofen wird wie eingestellt betrieben, die Einstellungen werden jedoch nicht gespeichert.

Die Anzeige blinkt, während der Ofen mit manueller Übersteuerung betrieben wird.

Manuelle Übersteuerung abbrechen

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

C. Cooking in a CTX Oven

Before you begin to cook with your new oven you must understand the differences between cooking in it and cooking in more conventional ovens. You will produce better results if you understand the technology and follow the "rules".

1. Infrared Cooking Technology

The technology of infrared cooking used in the CTX Gemini series ovens was first introduced by CTX in 1969. Each oven is fitted with patented infrared emitting heat panels (heating elements). These elements form the top and bottom surfaces of the oven chamber. The G-26 has two elements, one above and one below the conveyor belt.

These elements emit infrared "longwaves" which are absorbed by almost all matter in varying degrees. Absorption of these waves by an object causes molecular agitation which causes friction which generates heat. In this instance the object is food and the heat generated is used to cook the food. Infrared waves penetrate the outer surfaces of the food where they are absorbed by virtually all ingredients plus the container in which the food is placed. As a result, food cooks from the outside toward the center in very traditional fashion.

Infrared waves, unlike conventional heat sources, do not heat the air through which they pass, nor do they create any air currents in the oven chamber to dry out the food product. If there is no food product in the oven the infrared waves are absorbed by the heating elements located opposite. These unique properties translate into less food waste, a more moist product and excellent energy efficiency.

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. Jeder Ofen ist mit patentierten, Infrarot hitze abgebenden Heizplatten (Heizelementen) ausgestattet. Diese Elemente bilden die oberen und unteren Wände der Ofenkammer. Der G-26 hat zwei Elemente, eines ober und eines unter dem Transportband.

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. Heat Zoning

Since the top and bottom elements are controlled independently, they can be set anywhere in their range. This feature offers much more versatility than many other ovens. It enables the operator to raise only the bottom temperature to give the product a crisp hearth-baked appearance or to cook a product evenly through a heavy metal pan. Or the operator may choose to raise only the top element temperature to give a crisp or broiled top to a product.

It is recommended that the top and bottom temperatures be set within 75°F (24°C) of each other. Refer to Figure 3-4. The elements are very efficient, and a temperature differential greater than 75°F (24°C) will result in the lower temperature element being heated by the higher temperature element. This, in turn, causes an incorrect reading of temperatures and will result in an inconsistent product.

2. Heizzonen

Da die oberen und unteren Elemente unabhängig voneinander geregelt werden, können unterschiedliche Temperaturen eingestellt werden. Diese Funktion sorgt für wesentlich mehr Vielseitigkeit als dies bei anderen Öfen möglich ist. Das Personal kann beispielsweise nur die Unterhitze erhöhen, um dem Produkt einen knusprigen Boden zu verleihen, auch wenn eine schwere Metallpfanne verwendet wird. Das Personal könnte aber auch nur die Oberhitze erhöhen, damit die Oberseite eines Produkts knusprig oder gut durchgekocht wird.

Es wird empfohlen, die obere und untere Temperatur mit maximal 24 °C Unterschied einzustellen (siehe Abbildung 3-4). Die Elemente haben einen sehr hohen Wirkungsgrad und ein größerer Temperaturunterschied als 24 °C führt dazu, daß das kühlere Element vom höheren aufgeheizt wird. Das ergibt eine falsche Temperatur und kann zu ungleichmäßigen Backergebnissen führen.

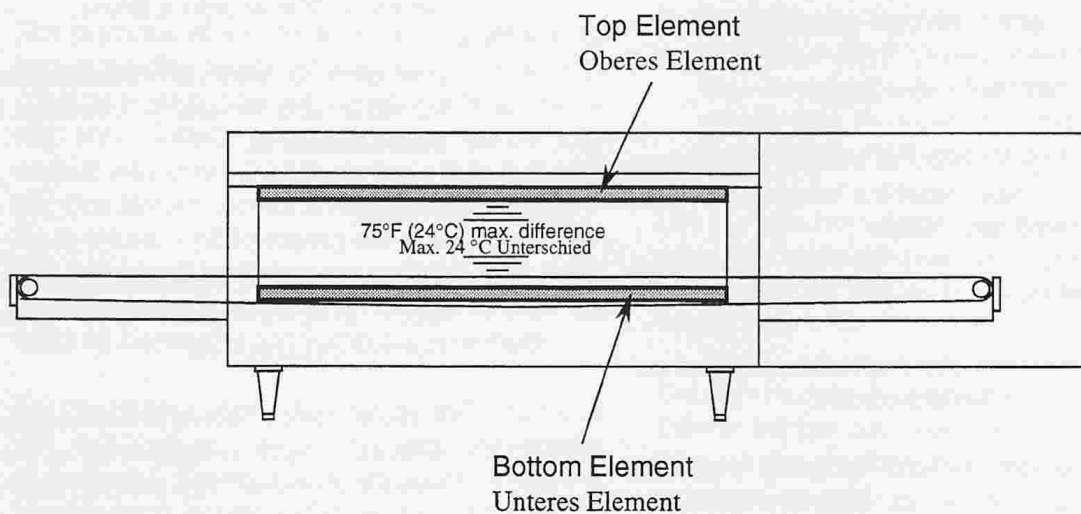


Figure 3-4
Heat Zones
Abbildung 3-4
Heizzonen

3. General "Rules of Thumb"

Cooking in a CTX infrared conveyor oven is different than cooking in any other type of oven including microwave ovens. Because of these differences there are some "rules" that must be considered.

a. Continuous "Flow" Operation

CTX ovens perform best in a continuous type of operating environment. They are not well suited to a batch type operation. Greatest efficiency is attained when as many steps as possible in the operation are put into a continuous "flow" pattern.

b. Pans

The type of vessel used to hold the food has a bearing on cooking time and consistency of results.

1. Pans with a dull black finish absorb maximum infrared heat. Product cooks faster in dull black pans than in shiny silver ones.
2. Heavier (thicker gauge) pans cook more evenly. They heat slower but hold their heat longer.

Lighter (thinner gauge) pans transfer heat faster but less evenly. They also cool faster.

c. Product

Best results are obtained when product entering the oven is consistent.

1. Food portions entering the oven should all be approximately the same temperature. When food portions entering the oven vary in temperature, the temperature of those portions coming out of the oven, though cooked, will also vary.
2. Product size should be the same. If product is 1/2" thick one time and 3/4" thick the next, cooking results will be different.

3. 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. Kontinuierlicher Betrieb

CTX-Öfen ergeben in einer kontinuierlichen Betriebsumgebung die beste 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.

b. Pfannen

Die Pfannen und/oder Bleche mit den Speisen haben einen Einfluß auf die Backdauer 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.

c. 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. Product loading density also affects results. If portion size and pan size are the same, two portions per pan will cook differently than ten portions per pan.

d. Cooking Temperatures

Because infrared waves do not heat the air in the oven chamber the temperature settings and readings are surface temperatures of the infrared heat panels themselves. For this reason temperature settings will be higher than those for a conventional oven.

Type of Product	Conventional Oven	CTX Oven
Bakery Products	300°-350°F (149°-176°C)	450°-550°F (232°-287°C)
Pizza, Casseroles, Flat Meats, etc.	350°-450°F (176°-260°C)	600°-750°F (315°-398°C)
Broiled Fish, Steaks etc.	500°-550°F (260°-287°C)	750°-850°F (398°-454°C)

4. Cooking Trials

The purpose of conducting cooking trials is to determine the exact temperature settings and cooking time(s) needed to produce best results with your specific product(s). The fastest and easiest way to conduct these trials is to start with settings already established for product(s) similar to yours. The following table provides average time and temperature settings for a wide variety of products. We recommend they be used as beginning set points for your tests.

Testing can be completed easier and faster and with less confusion if you keep accurate records of each test. To assist you we have included a sample product test form that you can copy.

Choose your first product for test and look it up in the table on the following pages. Now program the oven with the temperatures and cooktimes shown.

NOTE: If you are starting the oven from "cold" please allow 45 minutes heat up time. The elements cycle after approximately 15 minutes, however, additional time is needed for the oven chamber(s) to become stabilized and evenly saturated with heat.

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.

d. 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

4. Probebacken

Der Zweck von Probebacken ist die Bestimmung der genauen Solltemperaturen und Backdauerwerte, 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 Ihren ähnlich sind. Die folgende Tabelle enthält durchschnittliche Backdauerwerte und Solltemperaturen für zahlreiche verschiedene Produkte. Wir empfehlen, diese Werte als Startwerte für die Proben heranzuziehen.

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.

Begin your first trial run. Examine the finished product and evaluate it based on the following guidelines.

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

RESULTS

SOLUTION

Outside too dark or burned
 Outside too light or not cooked
 Inside Overdone or dried out
 Inside Underdone or raw

Reduce Temperatures
 Increase Temperatures
 Shorten Cooking Time
 Lengthen Cooking Time

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

NOTE: Sometimes an increase in temperature may require a corresponding decrease in cooking time. Conversely a decrease in temperature may require a corresponding increase in cooking time.

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

After evaluating the results, make the indicated time/temperature setting adjustments and allow about 15 minutes for the oven to stabilize at the new temperature settings. It may be necessary to run several tests before you obtain the exact results you want. Be sure to document each test in the "Product Test Record" below so you can ultimately produce a cooking chart for your specific items.

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.

Time and Temperature "Product Test Record" (Typical)
Dauer und Temperatur (Produkttest-Verzeichnis)

Product Produkt	Temp. Setting Top/Bott Solltemp. Oben/Unten	Cook Time (Min.) Backdauer (Min.)	Pan Type and Size Pfannentyp und -größe	Amount (Weight) or Count Menge/Gewicht	State Zustand

5. Time and Temperature Guide

On the following pages are times and temperatures, remember, these times and temperatures only provide starting points. You will have to determine the exact times and temperatures for your specific products by testing your products. Here are some basic guidelines that will help you choose your set points.

If the product is too dark, lower the temperature or decrease the cook time.

If the product is too light, raise the temperature or increase the cook time.

If the outside of the product is done to your satisfaction but the internal temperature is not hot enough, then increase the cooktime.

NOTE: Increasing cooktime may require a corresponding decrease in temperature.

5. Richtwerte für Backdauer und -temperaturen

Auf den folgenden Seiten sind die Backdauerwerte und Temperaturen zu finden, die als Ausgangswerte verwendet werden können. Die exakten Backdauern und Temperaturen für ein bestimmtes Produkt müssen jedoch durch Tests ermittelt werden. Es folgen einige grundlegende Richtlinien, die die Einstellung der Sollwerte erleichtern.

Wenn das Produkt zu dunkel ist, die Temperatur oder Backdauer verringern.

Wenn das Produkt zu hell ist, die Temperatur erhöhen oder die Backdauer verlängern.

Wenn das Produkt außen paßt aber die Innentemperatur nicht hoch genug ist, die Backdauer verlängern.

HINWEIS: Bei einer Verlängerung der Backdauer muß u.U. die Temperatur verringert werden.

Time and Temperature Guide Continued

Product	Temp Setting Top/Bott	Cook Time (Min.)	Pan Type and Size	Amount (Weight) or Count)	State
Appetizers					
Nachos	850/850°F 454/454°C	3.0	Alum. 10"	10 oz.	Fresh
Oysters Rockefeller	900/900°F 482/482°C	4.0	Alum.	6-8	Fresh
Potato Skins	850/850°F 454/454°C	3.0	Alum. 10"	10 oz.	Fresh
Rumaki	850/850°F 454/454°C	6.0	Alum.	6-8	Fresh
Seafood Kabob	900/900°F 482/482°C	6.0	Alum. 6"	4-6 oz.	Fresh
Baked Goods					
Bagels	750/750°F 398/398°C	8.0	Wire Mesh	3 oz.	Fresh
Bread Sticks	850/850°F 454/454°C	6.0	Alum. 1/2 size	2 oz.	Fresh
Brown & Serve Rolls	700/700°F 370/370°C	4.0	Alum.	1 oz.	Thawed
Corn Bread	600/600°F 315/315°C	15.0	Alum. 1/2 size	2-1/2 lbs.	Fresh
Dinner Rolls	700/700°F 370/370°C	8.0	Alum. 1/2 size	3 oz.	Fresh
Fresh Bread	700/700°F 370/370°C	10.0	Alum. 1/2 Sheet	1 lb.	Fresh
Garlic Bread	900/900°F 482/482°C	2.0	Alum. 1/2 size	1 lb.	Fresh
Muffins	600/600°F 315/315°C	15.0	Dark Alum.	3 oz.	Fresh
Popovers	550/550°F 287/287°C	30.0	Dark Alum.	3 oz.	Fresh
Soft Pretzels	800/800°F 426/426°C	8.0	Alum. 1/2 size	2 oz.	Fresh
Toast	900/900°F 482/482°C	2.0	None	Slice	Fresh
Beef					
Beef Ribs (Finish)	900/850°F 482/454°C	8.0	Alum. 1/2 size	8 ribs	Precooked
Hamburger 4/1	900/900°F 482/482°C	4.0	Alum. 1/2 size	4 oz.	Fresh
Hamburger 4/1	900/900°F 482/482°C	6.6	Alum. 1/2 size	4 oz.	Frozen
Hamburger 2/1	900/900°F 482/482°C	10.0	Stainless	8 oz.	Fresh
Liver & Onions	850/850°F 454/454°C	10.0	Alum. 1/2 size	4 oz.	Fresh
Meatballs	900/900°F 482/482°C	8.0	Alum. 1/2 size	2 oz.	Refrig.
Rib Eye Steak	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 4 x 7	10 oz.	Fresh
Salisbury Steak	900/900°F 482/482°C	6.0	Alum. 1.2 size	4 oz.	Fresh
Strip Steak	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 4 x 7	8 oz.	Fresh
Strip Steak	900/900°F 482/482°C	10.0	Stainless 4 x 7	12 oz.	Fresh
Tenderloin, Whole	850/850°F 454/454°C	15.0	Alum. 1/2 size	4 lb.	Fresh

Product	Temp. Setting Top/Bott	Cook Time (Min.)	Pan Type and Size	Amount (Weight) or Count)	State
Breakfast Foods					
Bacon	900/900°F 482/482°C	6.0	Alum. w/Rack	1 lb.	Refrig.
Biscuits	800/800°F 426/426°C	8.0	Alum. 1/2 size	3 lb.	Fresh
Egg Patty	750/750°F 398/398°C	4.0	Alum. 5 "	2 eggs	Fresh
Fried Eggs	750/750°F 398/398°C	4.0	Alum. 5 "	2 eggs	Fresh
Puffy Omelet	750/750°F 398/398°C	8.0	Alum. Skillet 9 "	6 oz.	Fresh
Quiche	700/700°F 370/370°C	25.0	Dk. Alum. Pie	24 oz.	Fresh
Sausage, Link	900/900°F 482/482°C	6.0	Alum. 1/2 size	1-1/2 oz.	Refrig.
Sausage, Patty	900/900°F 482/482°C	4.0	Alum. 1/2 size	1-1/2 oz.	Refrig.
Casseroles					
Enchiladas	900/900°F 482/482°C	8.0	Oven China	12 oz.	Refrig.
Lasagna	850/850°F 454/454°C	12.0	Oven China	12 oz.	Refrig.
Macaroni & Cheese	700/700°F 370/370°C	25.0	Stainless 12 x 20	5 lb.	Refrig.
Pasta & Sauce	850/850°F 454/457°C	8.0	Oven China	12 oz.	Refrig.
Cookies					
Bar Cookies	650/650°F 343/343°C	10.0	Alum. 1/2 size	1 lb.	Fresh
Brownies	700/700°F 370/370°C	15.0	Alum. 1/2 size	3-1/2 lb.	Fresh
Chocolate Chip	650/650°F 343/343°C	7.0	Alum. 1/2 size	3/4 oz.	Fresh
Chocolate Chip	650/650°F 343/343°C	8.0	Alum. 1/2 size	1/2 oz.	Fresh
Macaroons	650/650°F 343/343°C	15.0	Alum. 1/2 size	1 oz.	Fresh
Oatmeal	650/650°F 343/343°C	7.0	Alum. 1/2 size	1-1/2 oz.	Fresh
Desserts					
Baked Apple	700/700°F 370/370°C	25.0	Stainless 12 x 20	12 apples	Fresh
Baked Custard	700/700°F 370/370°C	25.0	Custard Dish in 1/2 size pan	4 oz.	Fresh
Cream Puffs	550/550°F 287/287°C	30.0	Alum. 1/2 size	2 oz.	Fresh
Fruit Pie	550/550°F 287/287°C	30.0	10" Pie	26 oz.	Fresh
Fruit Pie	550/550°F 287/287°C	50.0	10" Pie	26 oz.	Fresh
Layer Cake	650/650°F 343/343°C	15.0	Alum. 1/2 size	3 lb.	Fresh
Meringue Pie	650/650°F 343/343°C	7.0	10" Pie	26 oz.	Fresh
Puff Pastry	650/650°F 343/343°C	15.0	Alum. 1/2 size	4 oz.	Thawed

Product	Temp. Setting Top/Bott	Cook Time (Min.)	Pan Type and Size	Amount (Weight) or Count)	State
Fish & Seafood					
Filet of Sole	900/900°F 482/482°C	6.0	Stainless 4 x 7	6 oz.	Fresh
Lobster Tail	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 4 x 7 w/water	8 oz.	Fresh
Sea Scallops	900/900°F 482/482°C	6.0	Stainless 4 x 7	8 oz.	Fresh
Shrimp Scampi	900/900°F 482/482°C	6.0	Stainless 4 x 7	8 oz.	Fresh
Snow Crab	900/900°F 482/482°C	6.0	Stainless 9 x 11	8 oz.	Fresh
Stuffed Flounder	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 4 x 7	8 oz.	Fresh
White Fish Fillet	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 4 x 7	8 oz.	Fresh
Whole Trout	900/900°F 482/482°C	8.0	Stainless 9 x 11	9 oz.	Fresh
Pizza					
Deep Dish	750/750°F 398/398°C	10.0	Black Deep Pan		Fresh
Calzone	675/675°F 357/357°C	8.0	Pizza Screen or Black Sheet Pan		Fresh
Stuffed	650/650°F 343/343°C	20.0	Black Deep Pan		Fresh
Thick Crust	775/775°F 412/412°C	6.5	Black Pizza Pan		Fresh
Thin Crust	800/800°F 426/426°C	5.5	Pizza Screen		Fresh
Thin Crust	650/650°F 343/343°C	9.0	Pizza Screen		Frozen
Thin Crust	800/800°F 426/426°C	5.0	Pizza Screen		Pre-bake
Pork					
Breaded Chop	800/800°F 426/426°C	8.0	Alum. 1/2 size	4 oz.	Precooked
Pork Chops	800/800°F 426/426°C	15.0	Alum. 1/2 size	4 oz.	Fresh
Pork Ribs (Finish)	900/900°F 482/482°C	8.0	Alum. 1/2 size	Slab	Precooked
Poultry					
Chicken Cordon Bleu	800/800°F 426/426°C	15.0	Alum. 1/2 size	12 pcs.	Fresh
Chicken Pieces	800/800°F 426/426°C	18.0	Alum. 1/2 size	12 pcs.	Fresh
Half Chicken	800/800°F 426/426°C	20.0	Alum. 1/2 size	1-1/4 lb.	Fresh
Whole Chicken	800/800°F 426/426°C	25.0	Alum. 1/2 size	2-1/2 lb.	Fresh

Richtwerte für Backdauer und -temperaturen

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

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

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

6. Loading the Conveyor

Achieving maximum production is dependent on proper utilization of the conveyor belt. Depending on size, pans can be placed on the conveyor belt in a variety of configurations to best use the space available.

Figure 3-5 shows placement of various size round pans to achieve maximum production rates. Pans in other sizes or shapes will require different placement. You will have to determine the best placement configuration for your pans.

CAUTION:

DO NOT place pans off the edge of the conveyor belt. The pans could fall spilling the product and possibly causing personal injury.

6. 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.

Abbildung 3-5 zeigt 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.

VORSICHT:

Pfannen **nicht** an die Kanten des Transportbands stellen oder über das Transportband hinaushängen lassen.

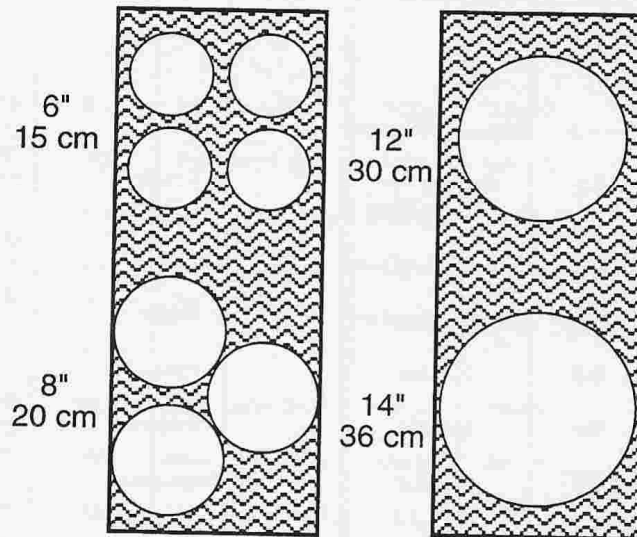


Figure 3-5
Conveyor Loading
Abbildung 3-5
Laden des Transportbands

Production output for any pan size can be easily calculated using the following formula:

$$\frac{\text{Length of Oven Chamber (Inches)}}{\text{Cooktime (Min.)}} \div \text{Pan Length (Inches)} \times 60 \text{ Min. Per Hour} = \text{Hourly Production Rate per Conveyor}$$

This formula is based on a succession of single pans being placed on the belt. No consideration is given to multiple pans across the 16" wide belt nor to staggered loading. The hourly production rate obtained by the above calculation must be multiplied by a factor equal to the number of pans placed across the belt.

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

$$\frac{\text{Länge der Ofenkammer (cm)}}{\text{Backdauer (Min.)}} \div \text{Pfannenlänge (cm)} \times 60 \text{ Min. pro Stunde} = \text{Stündliche Produktion pro Transportband}$$

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 406 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.

PRODUCTION CHART
G26
Production Per Hour

Cooktime	Round Pans								Sheet Pan
	*5"	*6"	*7"	*8"	9"	10"	11"	12"	13" x 18"
1 min.	312	260	223	195	173	156	142	130	
2 min.	156	130	111	98	87	78	71	65	
3 min.	104	87	74	65	58	52	47	43	29
4 min.	78	65	56	49	43	39	35	32	22
5 min.	62	52	45	39	35	31	28	26	17
6 min.	52	43	37	33	29	26	24	22	14
7 min.	45	37	32	29	25	22	20	19	12
8 min.	39	33	29	24	22	20	18	16	11
9 min.	35	29	25	22	19	17	16	14	9
10 min.	31	26	22	20	17	16	14	13	9
11 min.	28	24	20	18	16	14	13	12	
12 min.	26	22	19	16	14	13	12	11	
13 min.	24	20	17	15	13	12	11	10	
14 min.	22	18.5	16	14	12	11	10	9	
15 min.	21	17	15	13	11.5	10	9.5	8.5	
16 min.	19.5	16	14	12	11	10	9	8	
17 min.	18	15	14	11.5	10	9	8	7.5	
18 min.	17	14.5	12.5	11	9.5	8.5	8	7	
19 min.	16.5	14	12	10	9	8	7.5	7	
20 min.	15.5	13	11	10	8.5	8	7	6.5	

* These pans may be placed side by side on the belt, doubling the capacity.

All product to be prepared on the G26 requires that some product be run through the oven on a trial basis to determine what times and temperatures are best suited to each specific product. (See COOKING TIMES AND TEMPERATURES Chart on page 42. This chart provides reference points for you to start. You will then have to adjust either the time or the temperature to fit your product.)

PRODUKTIONSTABELLE

G-26

Produktion pro Stunde

Backzeit	Runde Pfannen								Blech 33 x 46 cm
	*13 cm	*15 cm	*18 cm	*20 cm	23 cm	25 cm	28 cm	30 cm	
1 Min.	312	260	223	195	173	156	142	130	
2 Min.	156	130	111	98	87	78	71	65	
3 Min.	104	87	74	65	58	52	47	43	29
4 Min.	78	65	56	49	43	39	35	32	22
5 Min.	62	52	45	39	35	31	28	26	17
6 Min.	52	43	37	33	29	26	24	22	14
7 Min.	45	37	32	29	25	22	20	19	12
8 Min.	39	33	29	24	22	20	18	16	11
9 Min.	35	29	25	22	19	17	16	14	9
10 Min.	31	26	22	20	17	16	14	13	9
11 Min.	28	24	20	18	16	14	13	12	
12 Min.	26	22	19	16	14	13	12	11	
13 Min.	24	20	17	15	13	12	11	10	
14 Min.	22	18.5	16	14	12	11	10	9	
15 Min.	21	17	15	13	11.5	10	9.5	8.5	
16 Min.	19.5	16	14	12	11	10	9	8	
17 Min.	18	15	14	11.5	10	9	8	7.5	
18 Min.	17	14.5	12.5	11	9.5	8.5	8	7	
19 Min.	16.5	14	12	10	9	8	7.5	7	
20 Min.	15.5	13	11	10	8.5	8	7	6.5	

* Diese Pfannen können nebeneinander auf das Transportband gelegt werden, um die Kapazität zu verdoppeln.

Alle Produkte, die im G-26 zubereitet werden, erfordern einige Probeläufe durch den Ofen, um festzustellen, welche Backdauern und Temperaturen für die einzelnen Produkte optimal geeignet sind. (Siehe Tabelle mit BACKZEITEN UND TEMPERATUREN auf Seite 45. Diese Tabelle enthält Anfangswerte für die Probeläufe. Die Dauer und Temperatur müssen dann entsprechend des Produkts angepaßt werden.)

SECTION 4 CLEANING & MAINTENANCE

KAPITEL 4 REINIGUNG & WARTUNG

Frequent cleaning will help your oven operate at peak performance and efficiency. Keep your oven clean!

A. Cleaning the Cooling Fan Filter

The foam filter and the protective grill of the cooling fan should be cleaned weekly. Refer to Figure 4-1. Daily cleaning may be required if flour has built up on filter. Snap the protective grill off and wipe clean with a cloth. Remove the foam filter and inspect it. If the filter appears dusty, shake briskly. If it is greasy, wash in warm soapy water, rinse, squeeze and set aside to dry completely. Reinstall filter and grill.

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 (siehe Abbildung 4-1). 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.

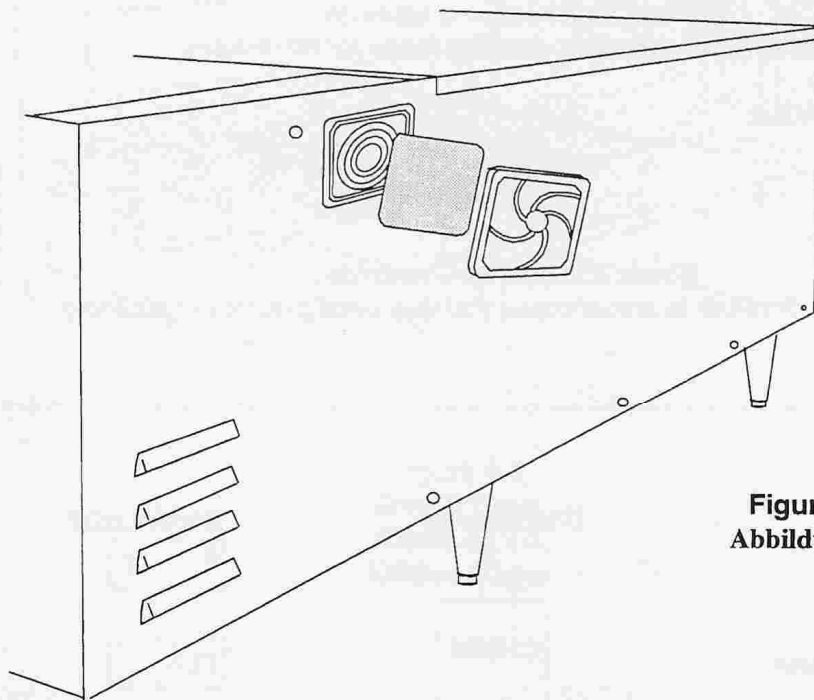


Figure 4-1
Abbildung 4-1

CAUTION:

BE SURE filter is dry before reinstalling.
Electrical Components are directly below
the cooling fan.

VORSICHT:

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

B. Cleaning the Oven Chamber**Cleaning Mode**

The G-26 has a self-cleaning mode. The cleaning operation procedure is outlined below.

CAUTION:

**Do not reach into hot oven.
Severe burns could result.
Be sure oven is off and cool to the touch and the conveyor is stopped before attempting to wipe out the oven chamber.**

After the oven has cooled, any residue remaining in the oven can be removed by reaching in and wiping out the oven chamber before entering the cleaning mode.

Step**Press Key****Display Reads**

1. Start cleaning operation

CLEAN

P -- #

CLn

(Press and hold for 2 seconds)

Machine will remain in cleaning mode for 60 minutes.

Cancel Cleaning Operation

1. Cancel cleaning

CLEAN

P -- #

(Press and hold for 2 seconds)

Oven deck will return to preset menu that was used previous to cleaning.

Schritt**Taste drücken****Anzeige zeigt**

1. Reinigungsbetrieb starten

CLEAN

P -- #

CLn

(Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten)

Die Maschine bleibt 60 Minuten lang im Reinigungsmodus.

Reinigungsbetrieb abbrechen

1. Reinigung abbrechen

CLEAN

P -- #

(Drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten)

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

B. Reinigen der Ofenkammer

Der G-26 ist mit einem Selbstreinigungsmodus ausgestattet. Der Reinigungsvorgang wird nachstehend erläutert.

VORSICHT:

**Nicht in den heißen Ofen hineinlangen.
Das könnte schwere Verbrennungen verursachen. Sicherstellen, daß der Ofen ausgeschaltet und abgekühlt ist und daß das Transportband ebenfalls ausgeschaltet ist, bevor die Ofenkammern ausgewischt werden.**

Nachdem der Ofen abgekühlt ist, können Speisereste aus dem Ofen entfernt werden, indem mit der Hand hineingereicht und die Ofenkammer ausgewischt wird. Danach kann der Ofen in

C. Cleaning "Loose" Parts

NOTE: Commercial oven cleaners can be used to clean stainless steel "loose" parts.

The following items must be removed from the oven to be cleaned manually in the pot sink.

CAUTION:

These procedures should be performed only when the oven is OFF, cool to the touch and the conveyor is stopped.

Crumb Trays: Clean daily. Lift the belt and remove the crumb trays from both entrance and exit end of each conveyor. Empty residue, wash, rinse and dry thoroughly. Re-install.

C. Reinigen der "losen" Teile

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

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.

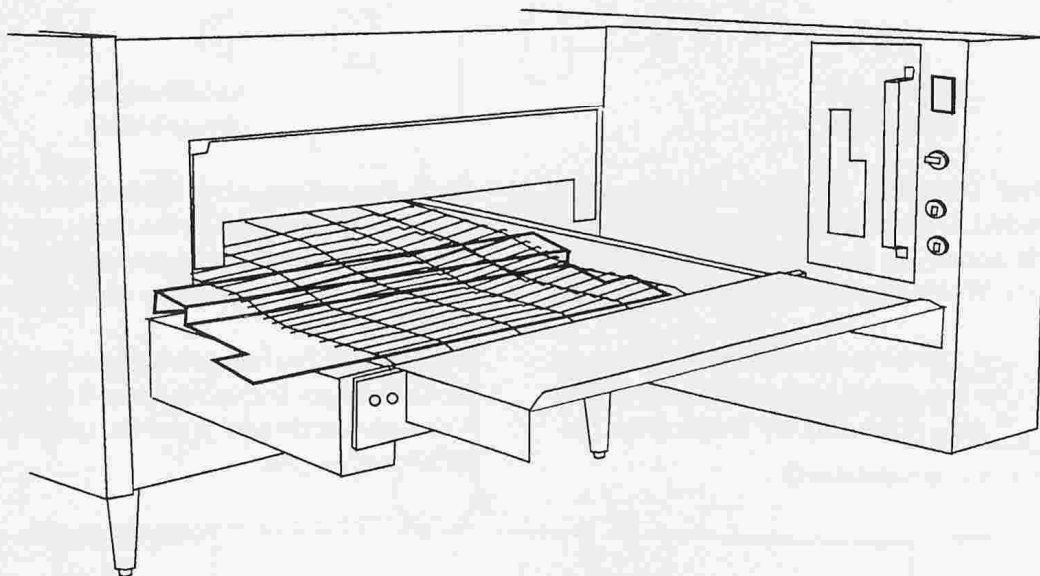


Figure 4-2
Crumb Trays
Abbildung 4-2
Krümellagen

Exit Trays: Clean daily. Remove exit tray by lifting up and out, empty residue, wash, rinse and dry thoroughly (Figure 4-3). Re-install.

Ausgabefächer: Täglich reinigen. Das Ausgabefach entfernen, indem es angehoben und herausgezogen wird. Speisereste leeren, das Fach waschen, spülen und gut trocknen (Abbildung 4-3). Wieder anbringen.

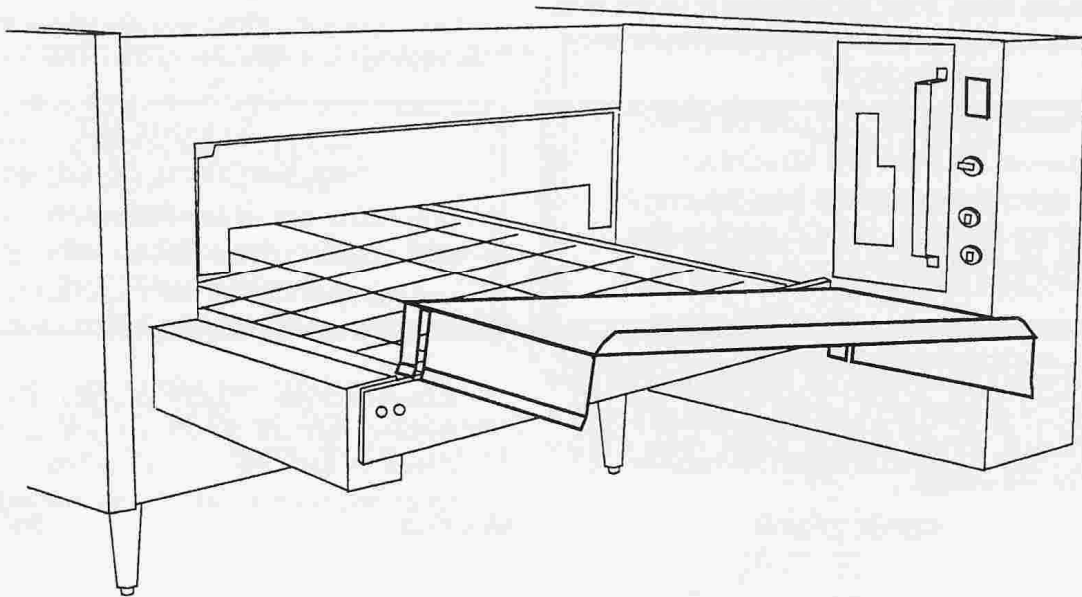


Figure 4-3
Exit Trays

Abbildung 4-3
Ausgabefach

Pivoting Heat Curtains (Refer to Figure 4-4): Clean as needed. Unhook the pivoting heat curtains from the rods above the entrance and exit ends of each conveyor. Wash, rinse and dry thoroughly. Re-install.

Zugluftvorhänge mit Gelenk (siehe Abbildung 4-4): Je nach Bedarf reinigen. Die Vorhänge mit Gelenken von den Stangen über dem Eingang und Ausgang des Transportbands aushaken. Waschen, spülen und gut trocknen. Wieder anbringen.

Adjustable Heat Curtains (Not Shown): Clean as needed. Remove adjustable heat curtains from each end of oven. Wash, rinse and dry thoroughly. Re-Install.

Verstellbare Zugluftvorhänge (nicht abgebildet): Je nach Bedarf reinigen. Die verstellbaren Vorhänge von den beiden Ofenenden entfernen. Waschen, spülen und gut trocknen. Wieder anbringen.

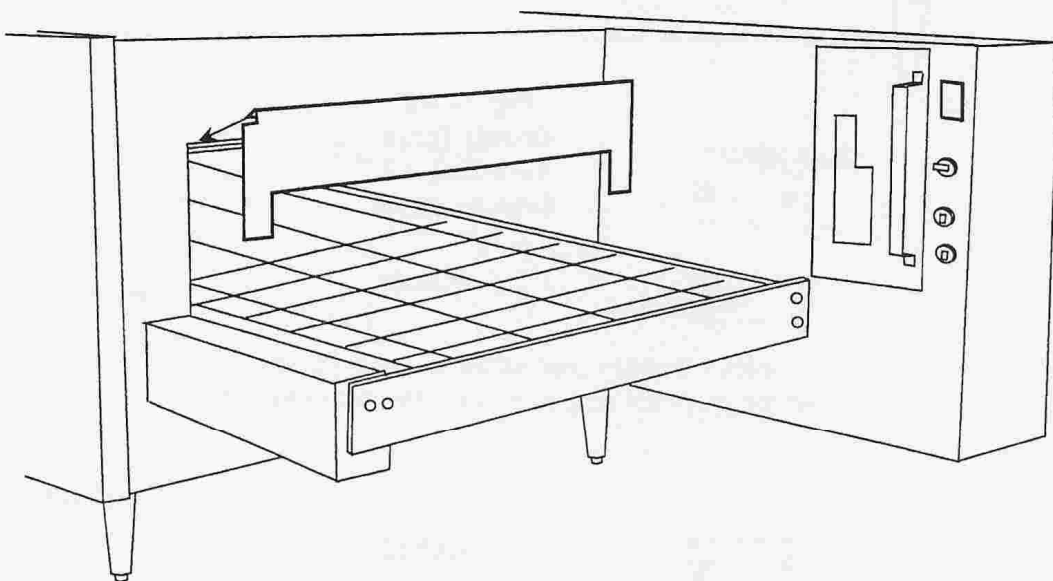


Figure 4-4
Pivoting Heat Curtains

Abbildung 4-4
Zugluftvorhänge mit Gelenk

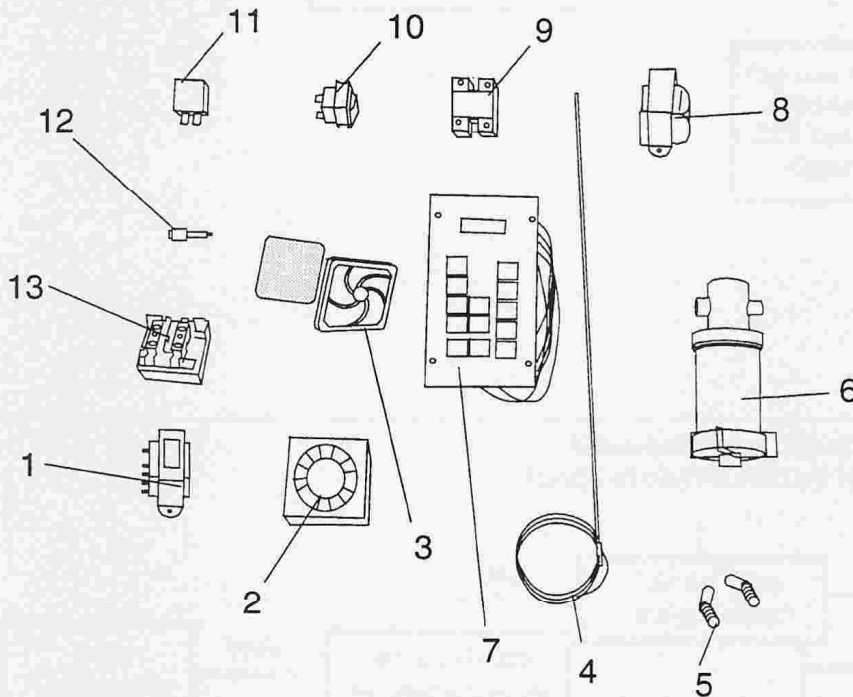
D. Cleaning the Exterior

CAUTION:

Disconnect power before you start to clean the oven.

Clean the outside of the unit using a damp cloth or stainless steel cleaner. **Do not** clean the control panel with an abrasive cleanser. Use only a **damp** cloth. Be very careful when cleaning the unit not to allow water to enter the unit through any of the openings in the control panel box. Liquid in the control panel area could cause damage to the controls or could cause electrical shorts in the unit which could shock someone. Do not allow water or water droplets to enter into the: a) fan filter, b) louvers on the side of the oven, c) area behind the control panel, or d) operating controls.

E. Spare Parts Kit (Kit P/N ACSKG26)



Parts List
Teileliste

Item Pos.	Part # Teile-Nr.	Description	Beschreibung
1	7608516	Transformer Ass'y, 32V	Trafo, 32 V
2	3002686	Cooling Fan	Kühlgebläse
3	3000330	Cooling Fan Guard And Filter	Kühlgebläsegrill und Filter
4	3004265	Thermocouple	Thermokuppler
5	3002755	Motor Brushes	Motorbürsten
6	34023	Gear Motor	Getriebemotor
7	7610250	Control, MenuSelect G26	Regelung, MenuSelect G-26
8	97397	Transformer, 12V	Trafo, 12 V
9	82905	Solid State Relay	Elektronisches Relais
10	3003839	Rocker Switch, SPST	Kippschalter, SPST
11	3000227	Circuit Breaker	Trennschalter
12	97393	Bayonet Lock Ass'y	Bajonettverschluß
13	3002918	Main Relay	Hauptrelais

D. Reinigen des Äußeren

VORSICHT:

Disconnect power bevor mit den Reinigungsarbeiten begonnen wird.

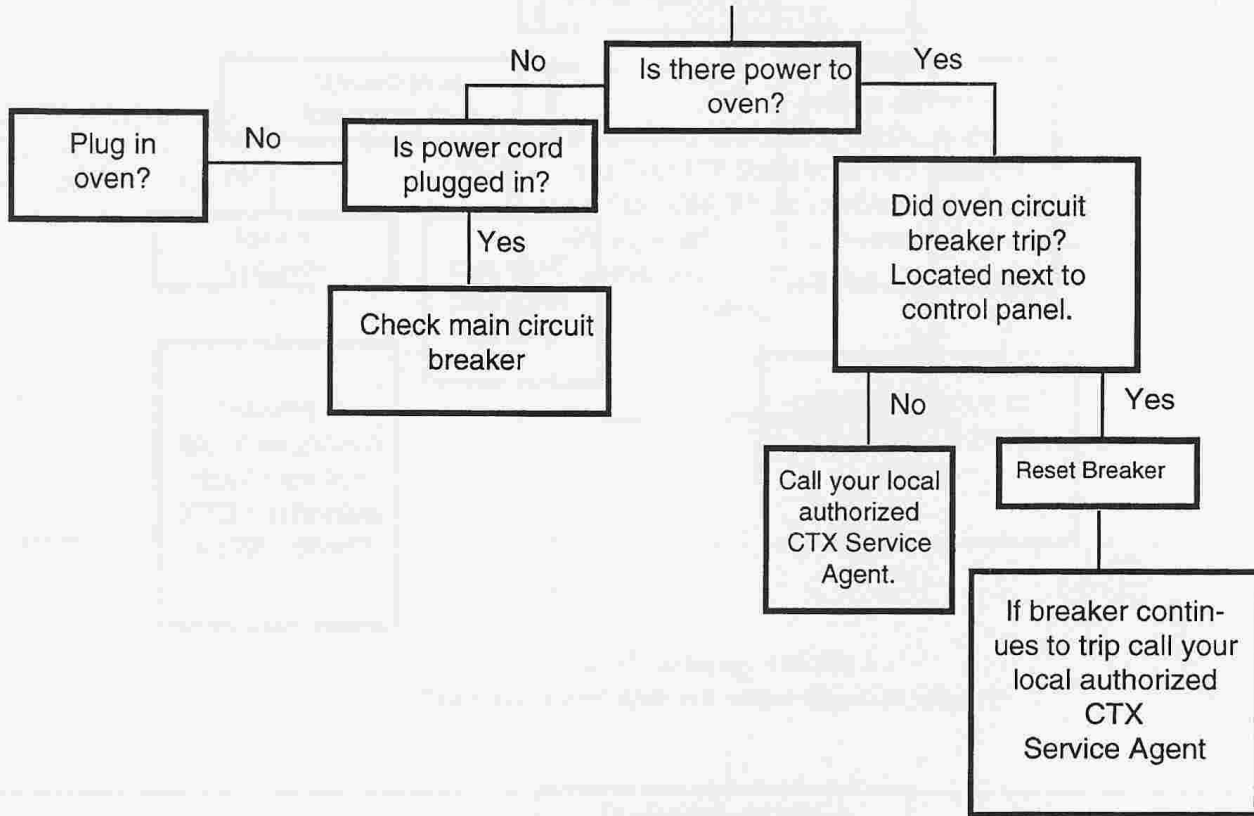
Das Gehäuse des Ofens mit beliebigen, kommerziell erhältlichen Reinigern für rostfreien Stahl reinigen. Die Bedienkonsole **nicht** mit scharfen Reinigungsmitteln reinigen. Nur ein **feuchtes** Tuch verwenden. Beim Reinigen darauf achten, daß keine Flüssigkeiten durch die Öffnungen in der Bedienkonsole in den Ofen eindringen. Flüssigkeiten in der Bedienkonsole können die Regelung durch Kurzschlüsse beschädigen und führen zu Stromschlaggefahr. Wassertropfen dürfen nicht in den Gebläsefilter, die Ventilationschlitze an der Ofenseite, den Bereich hinter der Bedienkonsole und in die Bedienelemente eindringen.

E. Ersatzteilsatz (Teile-Nr. ACSKG26)

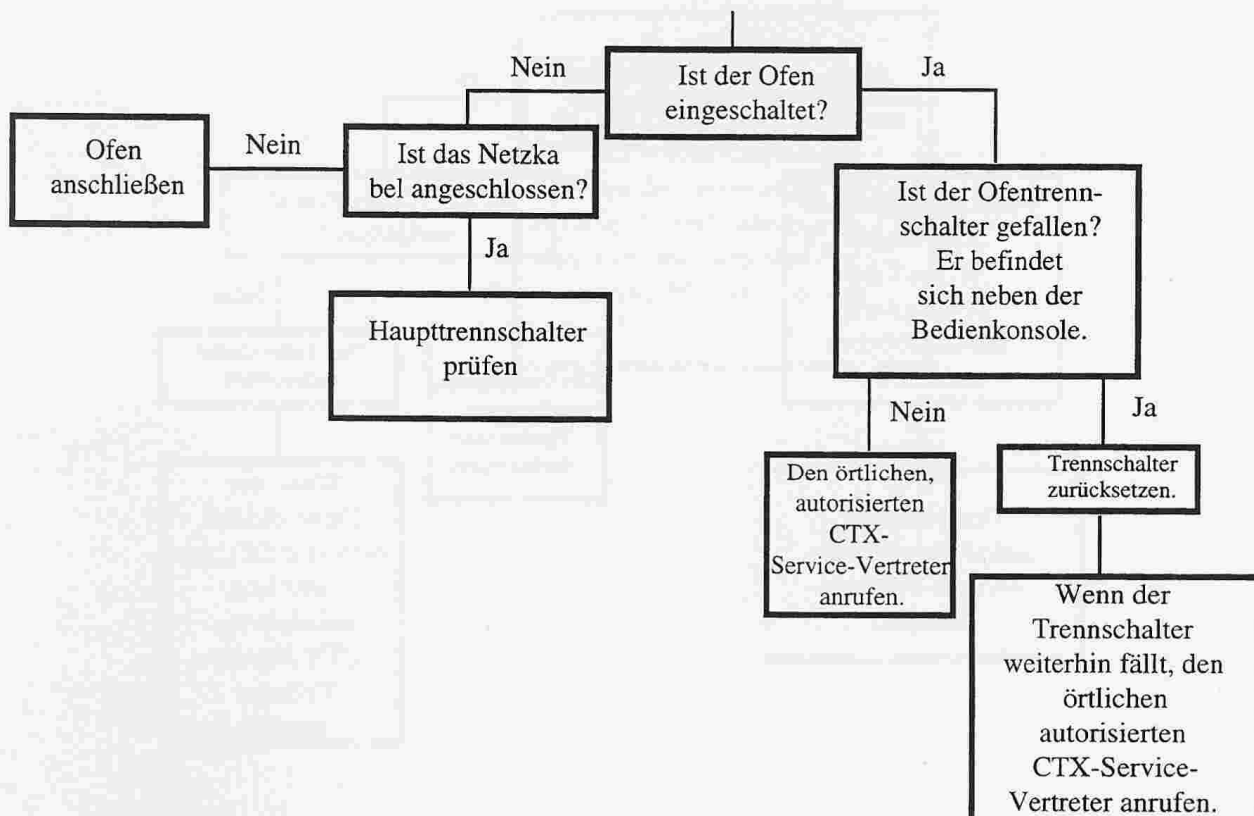
Figure 4-5
Spare Parts Kit (Kit P/N ACSKG26)
Abbildung 4-5
Ersatzteilsatz (Teile-Nr. ACSKG26)

NOTES:

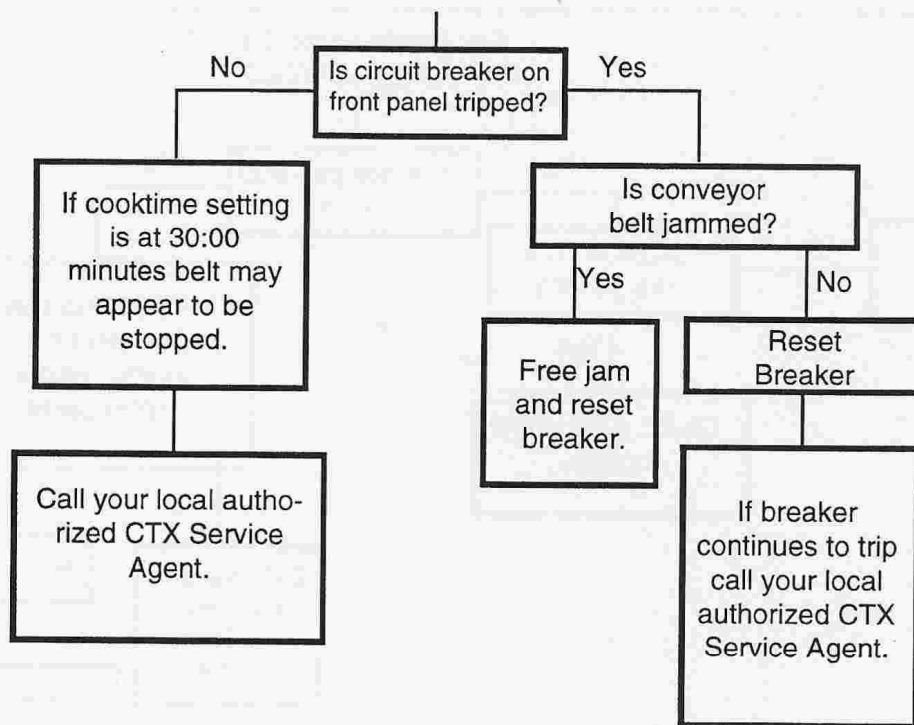
**Troubleshooting Chart 1
OVEN IS DEAD**



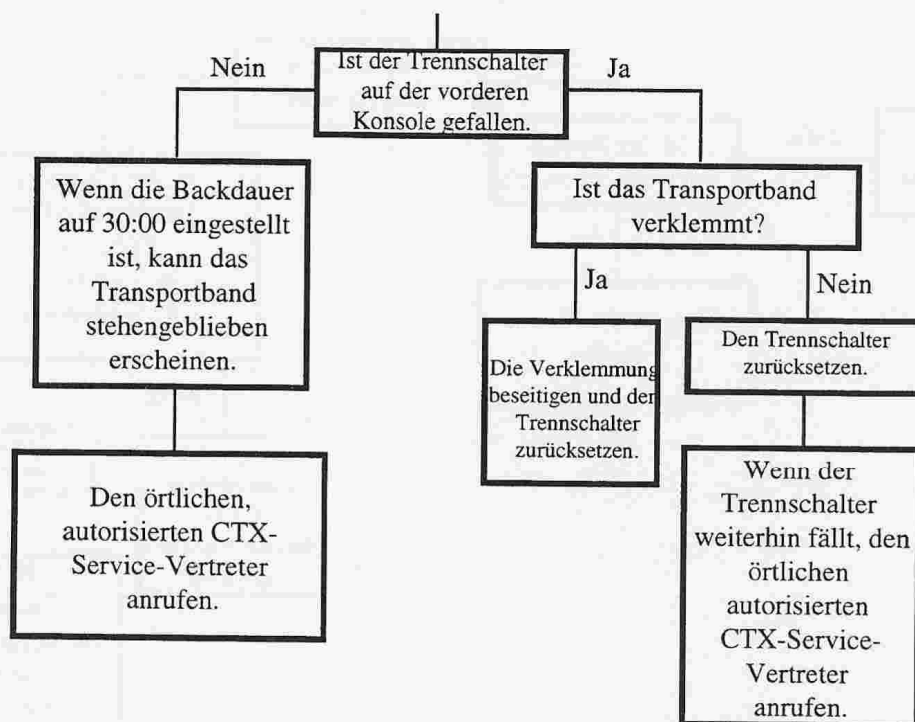
**Fehlerbehebung, Tabelle 1
OFEN FUNKTIONIERT NICHT**



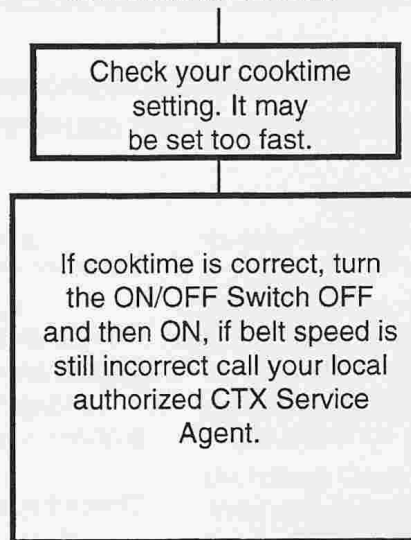
**Troubleshooting Chart 2
CONVEYOR DOES NOT RUN**



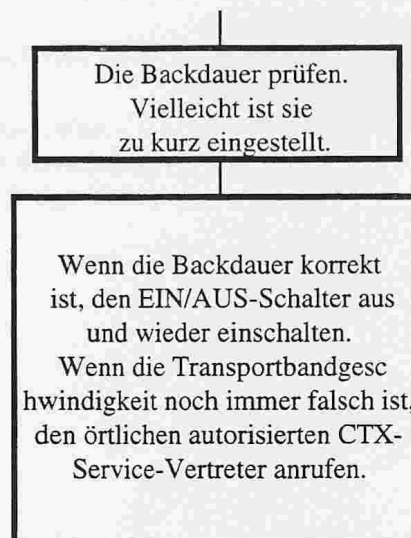
**Fehlerbehebung, Tabelle 2
TRANSPORTBAND LÄUFT NICHT**



**Troubleshooting Chart 3
CONVEYOR RUNS FULL SPEED OR
UNCONTROLLABLY**



**Fehlerbehebung, Tabelle 3
Transportband läuft mit voller Geschwindigkeit**



ERROR CODES

Error codes are used in troubleshooting to indicate a possible problem and/or corrective action. These codes are shown in the MenuSelect display and are explained in the following chart.

NOTE: An authorized service representative must be contacted for any failures that cannot be remedied by reprogramming.

CAUTION: Do not remove access panel at rear of control compartment. High voltage exists inside compartment which can cause serious injury or death.

DISPLAYED ERROR CODE	EXPLANATION	CORRECTIVE ACTION
E-00	Programming selections lost	Re-enter MenuSelect programs.
E-01	<u>High Ambient Condition</u> Temperature inside control enclosure exceeds 150°F(65°C). Oven shuts down and beeps continuously.	Check axial cooling fan at top of control box for proper operation and cleanliness. If fan is not running or oven stays in the high ambient mode call your local authorized service agent.
E-02	<u>Conveyor Runaway</u> Conveyor runs full speed. Oven shuts down and beeps continuously.	Check for proper speed setting. If speed setting is correct call your local authorized service agent.
E-04	<u>Conveyor Jammed</u> Conveyor stopped when speed setting is between 01:00 minute and 30:00	Clear item that is jamming conveyor. If conveyor still does not operate call your local authorized service agent.
E-35	<u>Top Heating Zone Failure</u>	Call your local authorized service agent.
E-36	<u>Bottom Heating Zone Failure</u>	Call your local authorized service agent.
E-40	<u>Heating Zone Temperature High Limit</u> One or both heating zones greater than 980°F(526°C). Oven shuts down and beeps continuously.	Call your local authorized service agent.

FEHLERCODES

Fehlercodes werden zur Fehlerbehebung herangezogen, um ein mögliches Problem und/oder eine Korrekturmaßnahme anzuzeigen. Diese Codes erscheinen in der MenuSelect-Anzeige und werden in der folgenden Tabelle erklärt.

HINWEIS: Es muß ein autorisierter CTX-Service-Vertreter 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

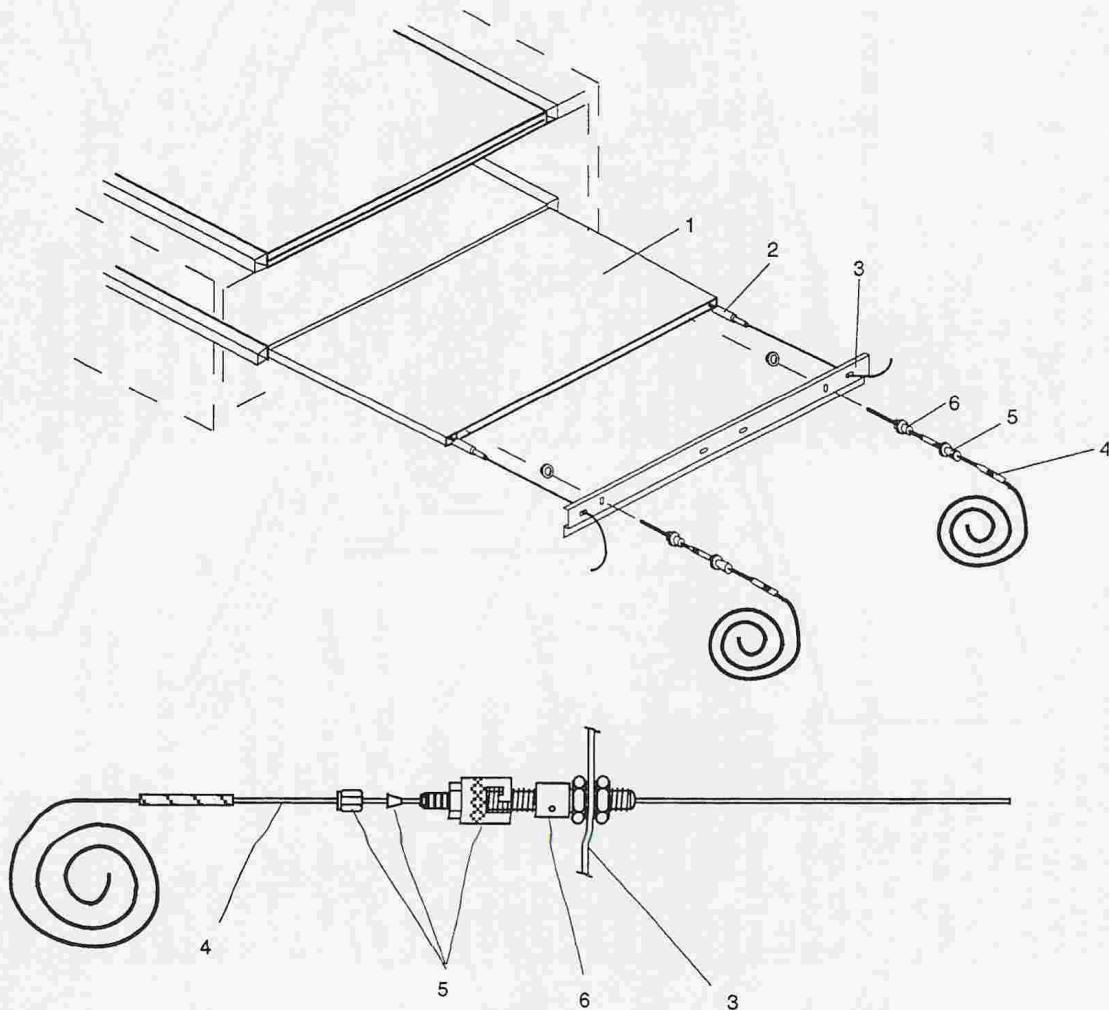
FEHLERCODE	ERKLÄRUNG	KORREKTURMASSNAHME
E-00	Programmierauswahlen verloren	Re-enter MenuSelect programs.
E-01	<u>Zu hohe Umgebungstemperatur</u> Die Temperatur in der Regelkammer ist höher als 65 °C. Der Ofen schaltet sich aus und gibt ein akustisches Signal ab.	Das Kühlgebläse vorne oben auf der Regelkammer prüfen. Er muß richtig laufen und sauber sein. Wenn es nicht läuft oder der Ofen weiter eine zu hohe Umgebungstemperatur anzeigt, den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.
E-02	<u>Transportband läuft zu schnell</u> Das Transportband läuft mit voller Geschwindigkeit. Der Ofen schaltet sich aus und gibt kontinuierlich Signale ab.	Die richtige Geschwindigkeitseinstellung prüfen. Wenn diese korrekt ist, den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.
E-04	<u>Transportband steckt</u> Das Transportband bewegt sich nicht mehr und die Geschwindigkeitseinstellung liegt zwischen 1 und 30 Minuten.	Die Objekte beseitigen, die das Transportband verklemmen. Wenn das Transportband nach wie vor nicht betriebsfähig ist, den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.
E-35	<u>Ausfall obere Heizzone</u>	Den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.
E-36	<u>Ausfall untere Heizzone</u>	Den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.
E-40	<u>Heizzone-Übertemperatur</u> Eine oder beide Heizzone haben eine Temperatur über 526°C. Der Ofen schaltet sich aus und gibt kontinuierlich Signale ab.	Den örtlichen, autorisierten Service-Vertreter anrufen.

NOTES:
NOTIZEN

SECTION 6 PARTS LIST

KAPITEL 6 TEILELISTE

Figure 6-1
Heating Elements and Thermocouples
Abbildung 6-1
Heizelemente und Thermokuppler



ITEM POS.	PART # TEILE-NR.	QUANTITY MENGE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	7610794	2	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT - HEIZPLATTE
2	33055	4	PORCELAIN TUBE	PORZELLANSTAB
3	7609640	2	RACEWAY COVER	SCHIENE
4	3004265	4	THERMOCOUPLE	THERMOKUPPLER
NOTE: Always replace bayonet fitting(P/N97393) when replacing thermocouple.				
HINWEIS: TEIL NR. 97393, BAJONETTVERSCHLUSS GEMEINSAM MIT DEM THERMOKUPPLER ERSETZEN				
5	97393	4	BAYONET FITTING w/COMPRESSION FERRULE	BAJONETTVERSCHLUSS MIT DRUCKZWINGE
6	97394	4	BAYONET ADAPTER	BAJONETTADAPTER

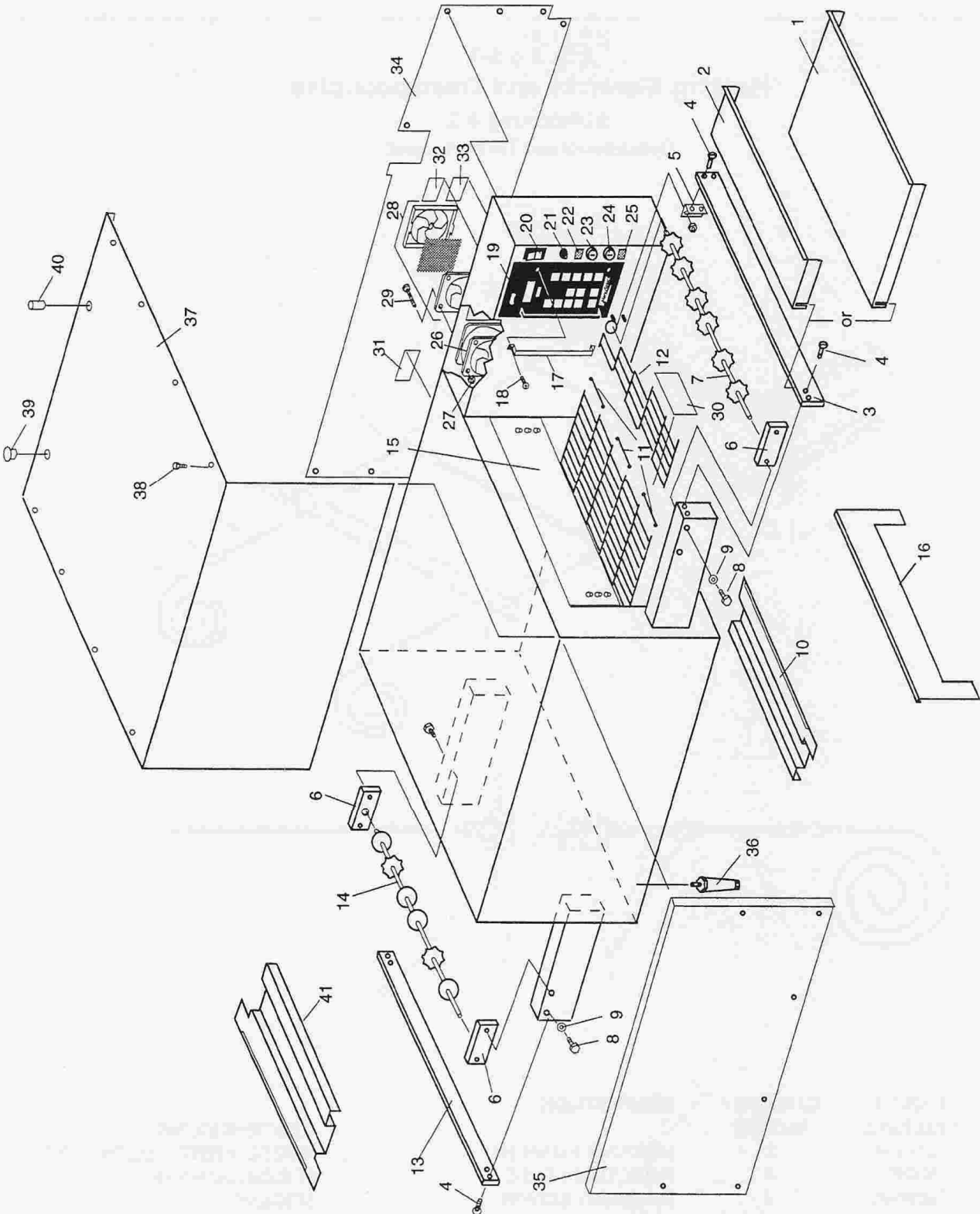


Figure 6-2
Conveyor, Control Panel and Loose Parts
Abbildung 6-2
Transportband, Bedienkonsole und lose Teile

**Conveyor, Control Panel and Loose Parts
Parts List**
Transportband, Bedienkonsole und lose Teile
Stückliste

ITEM POS.	PART # TEILE-NR.	QUANTITY MENGE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	7006683	1	EXIT TRAY, LONG - 13" (330mm)	AUSGABEFACH, LANG - 330 mm
2	7005471	1	EXIT TRAY, SHORT - 7" (178mm)	AUSGABEFACH, KURZ - 178 mm
3	7007352	2	BAR - DRIVE END	LEISTE - ANTRIEBSSEITE
4	2000227	25	SCREW, TRUSS HEAD 10-32 x 1/2"	RUNDKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/2 ZOLL
5	7007357	1	BRACKET BAR	HALTERUNG
6	3100335	3	BEARING	LAGER
7	7610247	1	DRIVE SHAFT - CONVEYOR	ANTRIEBSWELLE - TRANSPORTBAND
8	4111A8849	6	1/4-20 x 3/8" HEX HEAD BOLT	1/4-20 X 3/8 ZOLL, SECHSKANTBOLZEN
9	F706A8805	6	1/4" FLAT WASHER	1/4 ZOLL UNTERLEGSCHEIBE
10	7007111	1	CRUMB TRAY, BELT SUPPORT R.H.	KRÜMELABLAGE, TRANSPORTBANDTRÄGER, RECHTS
11	3101175	3	MASTER LINKS	HAUPTGLIED
12	3101174	1	CONVEYOR BELT (1 FOOT SECTION)	TRANSPORTBAND (30 CM ABSCHNITT)
13	7005446	1	BAR, IDLER END	STANGE, UMLENKROLLEN-SEITE
14	7610248	1	IDLER SHAFT, CONVEYOR	UMLENKROLLENWELLE, TRANSPORTBAND
15	7007353	2	HEAT CURTAIN	ZUGLUFTVORHANG
16	7007215	2	HEAT CURTAIN, HINGED	ZUGLUFTVORHANG, GELENK
17	7007412	2	GUARD, KEYPAD	SCHUTZ, TASTENBLOCK
18	B301A8827	4	SCREW, TRUSS HEAD 6-32 X 1/4"	RUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1/4 ZOLL
19	7610250	1	CONTROL MENUSELECT	REGELUNG, MENUSELECT
20	3003839	1	SWITCH, SPST ROCKER	KIPPSCHALTER, SPST
21	3000227	1	CIRCUIT BREAKER	TRENNSCHALTER
22	2402273	1	LABEL, PROGRAM LOCKOUT	SCHILD, PROGRAMMIERSPERRE
23	7610287	1	KEYSWITCH ASSEMBLY, LOCKOUT	SCHLÜSSELSCHALTER, SPERRE
24	7610288	1	KEYSWITCH ASSEMBLY, MOTOR REVERSE	SCHLÜSSELSCHALTER, MOTORLAUFRICHTUNG
25	2402272	1	LABEL, CONVEYOR REVERSING	SCHILD, TRANSPORTBANDLAUFRICHTUNG
26	3002686	1	FAN 230VAC	GEBLÄSE, 230 V WECHSELSTROM
27	2001327	4	NUT	MUTTER
28	3000330	1	FILTER ASSEMBLY, FAN	FILTER, GEBLÄSE
28a	3102458	1	FILTER ONLY	FILTER
29	2000077	4	SCREW, FLAT HEAD 6-32 X 2-1/4"	FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 2-1/4 ZOLL
30	3101565	1	DATA PLATE	DATENSCHILD
31	3822089	1	METAL, CAUTION	METALLSCHILD, VORSICHT
32	321008	1	LABEL, WARNING	SCHILD, ACHTUNG
33	321007	1	LABEL, ELECTRICAL HAZARD	SCHILD, STROMGEFAHR
34	7007259	1	COVER, REAR	ABDECKUNG, HINTEN
35	7610524	1	COVER, FRONT	ABDECKUNG, VORNE
36	310198	4	LEG, 4" ADJUSTABLE	BEINE, 100 MM, VERSTELLBAR
37	7007212	1	COVER, MACHINE	ABDECKUNG, MASCHINE
38	2000179	8	SCREW, TRUSS HEAD 10-32 X 1/4"	RUNDKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL
39	3100505	2	PLUG BUTTON	VERSCHLUSSKAPPE
40	7003115	2	PIN, Part of stacking pin kit (#G26STACK)	STIFT, Teil des Stapelsatzes (G26 STACK)
41	7007112	1	CRUMB TRAY, BELT SUPPORT L.H.	KRÜMELABLAGE, TRANSPORTBANDTRÄGER, LINKS.

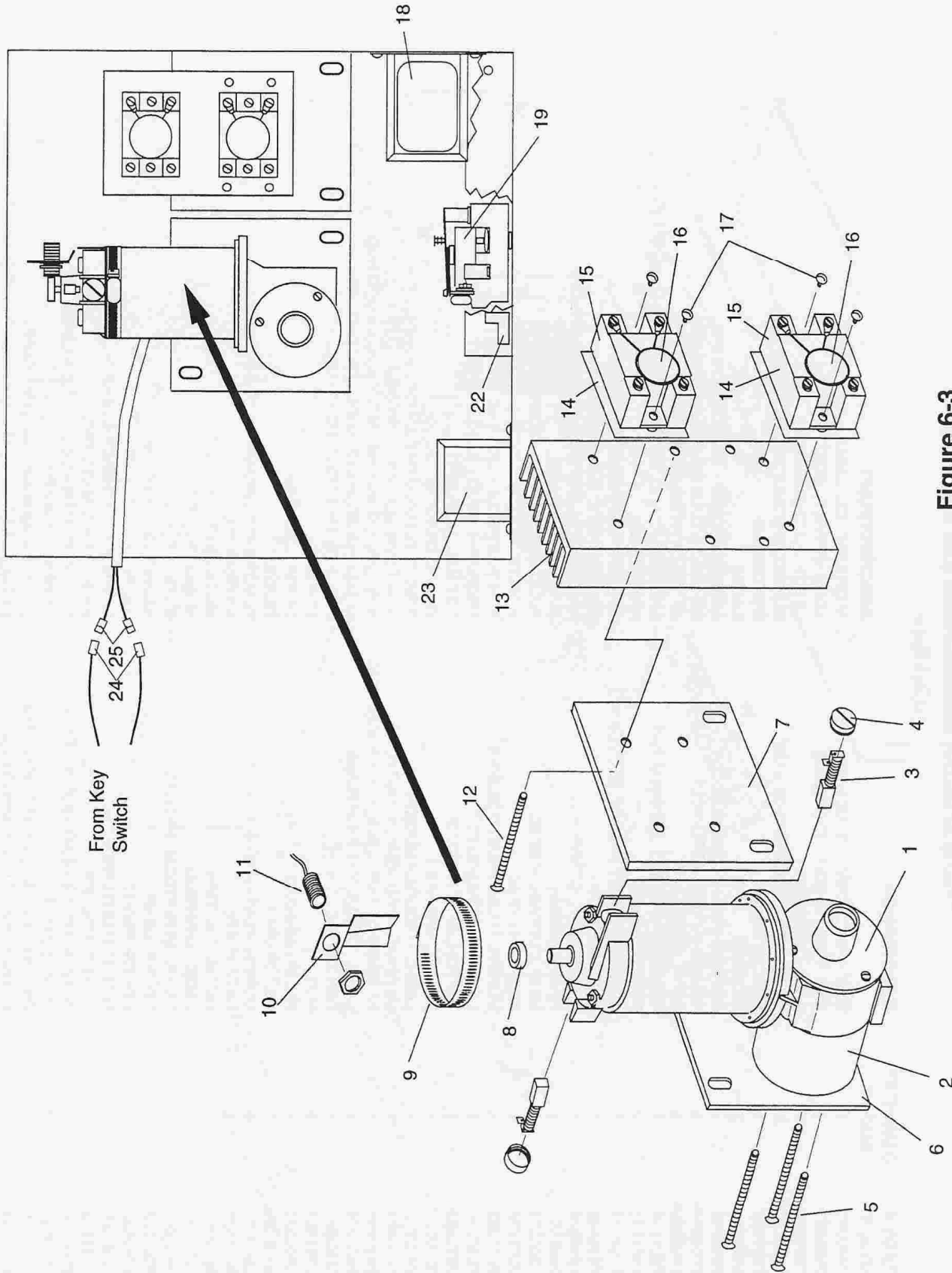


Figure 6-3
Conveyor Motor and Electrical Components

Abbildung 6-3

Transportbandmotor und elektrische Komponenten

Conveyor Motor and Electrical Components Parts List

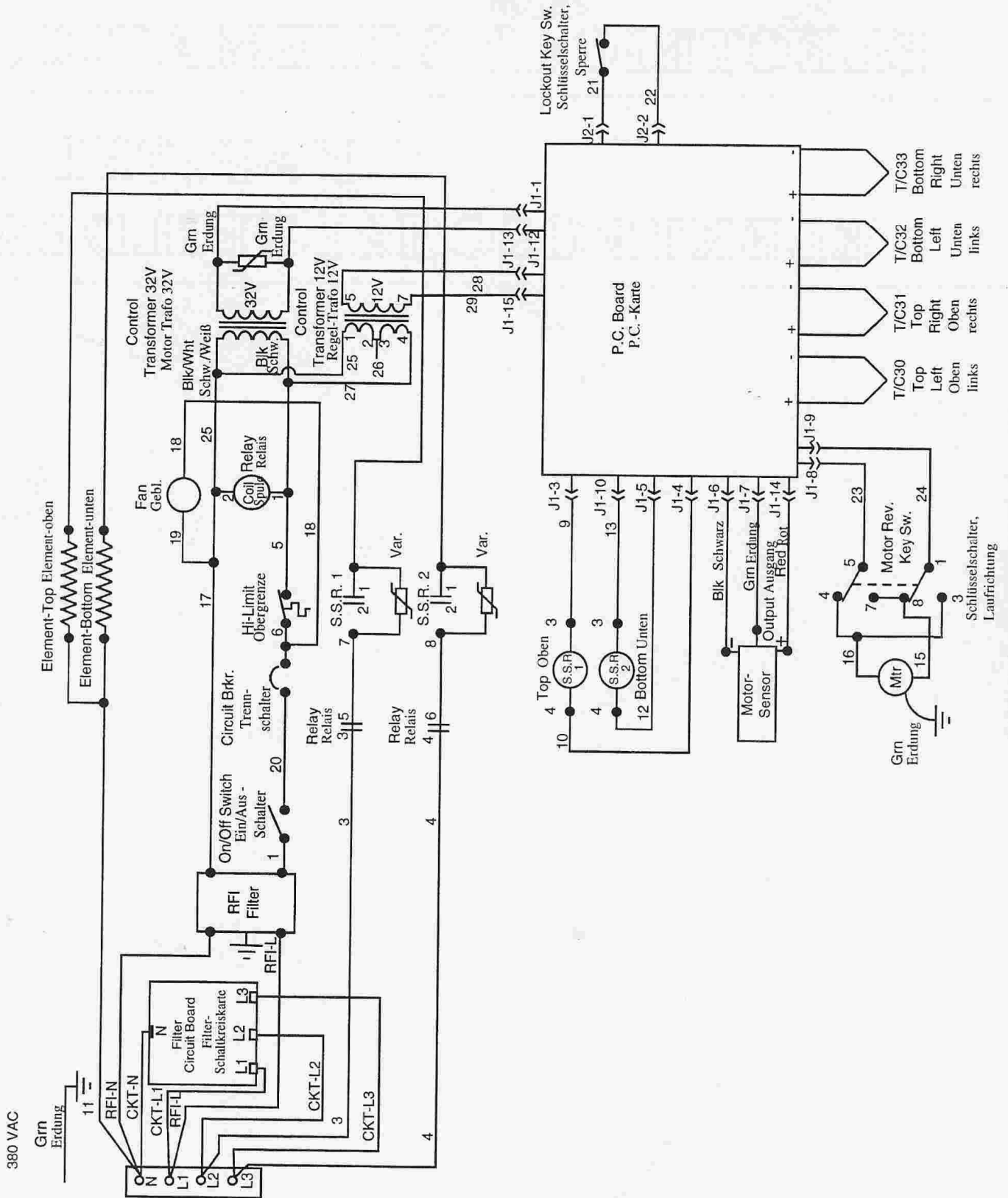
Transportbandmotor und elektrische Komponenten Stückliste

ITEM POS.	PART # TEILE-NR.	QUANTITY MENGE	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	34023	1	GEAR MOTOR	GETRIEBEMOTOR
2	7005390	1	BEARING MOTOR MOUNT	MOTORLAGER
3	3002755	2	BRUSH MOTOR	BÜRSTENMOTOR
4	3002756	2	CAP BRUSH	VERSCHLUSSKAPPE, BÜRSTE
5	2000168	7	SCREW, FLAT HEAD 8-32 x 2"	FLACHKOPFSCHRAUBE, 8-32 X 2 ZOLL
6	7007262	1	PLATE MOTOR MOUNT	TRÄGERPLATTE, MOTOR
7	7007261	1	PLATE, RELY MOUNT	TRÄGERPLATTE, RELAIS
8	97217	1	MAGNET - CERAMIC - 4 POLE	KERAMIKMAGNET - 4 POLE
8	34080	1	MAGNET W/SCREW	SCHLAUCHSCHELLE
9	220416	1	HOSE CLAMP	SENSORHALTERUNG
10	7006773	1	SENSOR BRACKET	SENSOR BRACKET
11	7610271	1	SENSOR ASSEMBLY	SENSOR
12	2000291	4	SCREW, FLAT HEAD 10-32 x 2-1/2"	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 2,5 ZOLL
13	7007263	1	HEAT SINK	KÜHLKÖRPER
14	220009	2	TEFLON PAD	TEFLONBLOCK
15	82905	2	SOLID STATE RELAY	SELEKTRONISCHES RELAIS
16	3430108A	2	VARISTOR ASSEMBLY	VARISTOR
17	1429A8823	4	SCREW, ROUND HEAD 8-32 x 3/8"	RUNDKOPFSCHRAUBE, 8-32 X 3/8 ZOLL
18	7608516	1	TRANSFORMER 32V	TRAFO, 32 V
19	3002918	1	RELAY	RELAIS
22	87037	1	GROUND LUG	ERDUNGSÖSE
23	97397	1	TRANSFORMER, 12V	TRAFO, 12 V
24	1455A8750	2	TERMINAL 1/4" RECEPTACLE (22-18 AWG)	KLEMME 1/4 ZOLL (BUCHSE; 22-18 AWG)
25	3003978	2	TERMINAL 1/4" TAB (16-14 AWG)	TERMINAL 1/4" TAB (16-14 AWG)
	33813	1	RFIFILTER (NOT SHOWN)	RFI-FILTER (NICHT ABGEBILDET)
	34356	1	FILTER BOARD ASSEMBLY (NOT SHOWN)	FILTERKARTE (NICHT ABGEBILDET)

NOTES

SECTION 7 ELECTRICAL SCHEMATICS

KAPITEL 7 ELEKTROSCHALTBILDER



MODEL G-26 ELECTRICAL SCHEMATIC

380-400 V, 3 Ph, 50 Hz

MODELL G-26 ELEKTROSCHALTBILD

380-400 V Wechselstrom 3 Ph, 50 Hz

For more information on the complete line of **CTX** products, contact your Food Service Equipment Dealer, or write to us at the address below.

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[®]

A Middleby Company
Ein Middleby-Unternehmen

CTX[®]

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

Printed in U.S.A.
Gedruckt in den U.S.A.