



Via A. Meucci, 4 - 61037 Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721.9.61.61 - Fax +39-0721.9.61.62.99
morettiforni.com - marketing@morettiforni.com

Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

PM 65.105

☐

PD 65.105

☐

PM 105.65

☐

PD 105.65

☐

PM 105.105

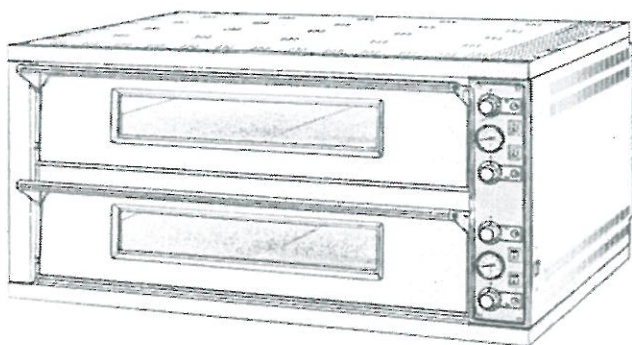
☐

PD105.105

☐

Forno elettrico
Electric oven
Four électrique
Elektrische Ofen
Horno Eléctrico

↓ Numeri di matricola / Serial numbers:



.PM 105/65

190404

Pd 21



190404

Cod.73300370

Ver.: A4



Via A. Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : // w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing@morettiforni.com

DICHIARAZIONE **CE** DI CONFORMITA'

Il costruttore

MORETTI FORNI S.P.A.

Indirizzo del costruttore

**Via A. MEUCCI N. 4
61037 MONDOLFO (PU)**

DICHIARA CHE

I FORNI ELETTRICI

PM 60.60-65.105-105.65-105.105
PD 60.60-65.105-105.65-105.105
iD 60.60-65.105-105.65-105.105/M
iD 60.60-65.105-105.65-105.105/D
iB 5TE
P60E-P80E
P120E A-B-C
AMALFI A-B-C-D

M90E A-C
M130E A-B-C
F60E-F80E
R14E
L65.105-105.105-105.65
L60.60 LU60.60
KX65.105-105-65-105.105
AMALFI L-P60L-P80L-P120L

P60L UM-P80L UM-P120L UM
AMALFI KX
P60KX-P80KX-P120KX
M90L-M130L
M90KX-M130KX
F60L-F80L
F60L UM-F80L UM
P110L

MODULO HI-TECH AC
RIALTO HI-TECH BCD
AMALFI HI-TECH ABC
BAKY 5TE
AHL-MHL-RHL
AHL UM-MHL UM-RLH UM
AHKX MHKX RHKX
T75E - T97E

sono conformi alle seguenti direttive:

- a) Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successive modifiche
- b) Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE e successive modifiche

Mondolfo li, 22/06/11

Mario Moretti
Amministratore - Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

TABLE DES MATIERES

| | |
|---------------------------------|---|
| 01 SPECIFICATIONS TECHNIQUES | 2 |
| 02 INSTALLATION | 2 |
| 03 FONCTIONNEMENT | 3 |
| 04 ENTRETIEN QUOTIDIEN | 4 |
| 05 ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE | 5 |
| 06 LISTE DES PIECES DE RECHANGE | 6 |

Remarque:

Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie se limite à la pure et simple substitution franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, pour bien vérifier l'exactitude d'un défaut de matériel ou de construction. **D'éventuelles avaries causées par le transport effectué par tiers, par une installation et une manutention erronées, par négligence ou inattention lors de l'utilisation, par violation de la part d'un tiers ne sont pas couvertes par la garantie. De plus, sont exclus de la garantie : l'équipement électrique, les accessoires, et tous les autres biens issus de la détérioration naturelle de l'installation et de chacun de ses accessoires, et aussi la main-d'œuvre nécessaire au changement d'éventuelles pièces sous garantie.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

ATTENTION

Cet avertissement indique un danger et sera utilisé à chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

NOTE

Cet avertissement indique prudence et veut attirer l'attention sur des opérations fondamentales pour le bon fonctionnement du four.

CHER CLIENT

Avant de commencer l'utilisation de ce four, lisez le manuel ci-contre.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent être tenus en parfait état de marche.

Ce livret a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur se doit de le respecter.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

ATTENTION !

1. Ce qui est écrit ci-après regarde votre sécurité.
2. Lisez ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
3. Gardez avec soin ce livret pour toute ultérieure consultation des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant par un personnel qualifié.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizza ou produits alimentaires analogues. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, sont réduites, ou manquant d'expérience ou n'ayant pas une connaissance suffisante.
7. Pour l'éventuelle réparation, adressez-vous exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
8. Désactivez l'appareillage en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer la machine vous-même.
9. Le non-respect de ce qui a été écrit au-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
10. Si l'appareil devait être vendu ou cédé ou en cas de transfert sans pouvoir le déplacer, veillez à ce que le manuel accompagne toujours l'appareil pour que le nouveau propriétaire et/ou le technicien puissent le consulter.
11. Si le câble d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le service d'assistance technique agréé par le fabricant, afin de prévenir tout risque.
12. Lors de l'installation, au cas où des appareils partageant la même alimentation seraient perturbés, contrôler la présence au niveau de l'interface d'une impédance opportune et le dimensionnement correct de la capacité du courant de service, de façon à rendre les émissions de l'appareil conformes aux normes EN 61000-3-11, EN 61000-3-12 et addenda successifs.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué d'une chambre de cuisson (four) et éventuellement d'une étuve ou tréteau.

La chambre de cuisson peut être composée de 1 ou 2 chambres totalement indépendantes et a une régulation de température de type mécanique, est dotée de deux thermostats pour plus de précision dans le maintien de la température et d'une porte à battant articulée en bas.

A l'intérieur, la chambre présente la sole de cuisson en réfractaire et les parois en tôle aluminée.

Le tréteau est fait d'une structure d'acier et.

L'étuve est constituée d'une structure d'acier, avec des panneaux, et des glissières porte-plateaux et est dotée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 DIRECTIVES APPLIQUEES

Cet appareil est conforme aux directives :

Directive Basse Tension 2006/95/CE

Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant du four ; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

PM 65.105
PD 65.105
PM 105.105
PD 105.105
PM 105.65
PD 105.65

1.5 DONNEES TECHNIQUES (Voir TAB.1-2)

1.6 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Fig.1)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.2 le montre.

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 3.

1.9 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A) dans le poste de l'opérateur (configuration à une chambre de cuisson).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe monté sur des planches de bois par des moyens de transport terrestre. (Fig. 4)

Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DECHARGEMENT

NOTA : Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité du four.

Soulever les différentes parties du four (four, étuve) aux points indiqués sur la figure grâce aux brides pour le modèle PM - PD 65.105 105.65 et 5 grâce aux crochets mousquetons pour le modèle PM - PD 105.105 avec un moyen de chargement normal (pont-roulant, grue, chariot élévateur etc.).

ATTENTION! Quand on positionne l'étuve, la soulever toujours et ne pas laisser traîner ses pieds sur le plancher

2.3 DETAILS AMBIANTS

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :

Température de fonctionnement : +5°C ÷ +40°C

Humidité relative : 15% ÷ 95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION ! Pendant le positionnement, le montage et l'installation doivent respecter les prescriptions suivantes :

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité
- Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux
- Prescriptions en vigueur contre les accidents
- Déterminations en vigueur de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant

Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les modules unitaires choisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 6 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.6).

En outre, le four doit être positionné dans un lieu bien aéré à une distance minimale de 50 cm de la paroi latérale de gauche, de droite et du fond (fig.6). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir l'accessibilité en cas de travaux d'entretien.

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

2.4.1 MONTAGE ET SUPPORT

Voir Fig.22

Détail A

- rapprocher les 4 (jambes) tubulaires inférieures,
- insérer les jambes dans les logements et faire correspondre les trous.

Détail B

- insérer toutes les vis des tubulaires,
- insérer les écrous correspondant par le coté externe des jambes,
- serrer le tout parfaitement en équerre et orthogonalement.

Détail C

- rapprocher les 4 tubulaires supérieures latérales des jambes (le trou avec la distance plus grande de l'extrémité est destiné au coté avant),
- insérer les vis et les écrous et serrer le tout,
- rapprocher les tubulaires courtes supérieures, insérer toutes les vis et serrer,

Détail D

- vérifier le bon serrage de toutes les vis,
- insérer les bouchons de fermeture à l'extrémité des tubulaires,
- insérer les bouchons sur tous les trous externes des tubulaires,

Montage Kit Roues en option :

- renverser sur le coté le châssis et fixer chaque attache roues par les vis prévues à cet effet,
- fixer avec les vis les roues de l'attache ; les roues tournantes freinantes avant et les roues fixes arrières,
- vérifier le bon serrage de toutes les vis

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

ATTENTION ! La connexion de l'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.

Le tube pour l'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.8). Insérer l'anneau foré (détail B - fig.8) dans le tube d'évacuation des vapeurs et procéder à la connexion.

NOTE : Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre de 150 mm minimum.

Ce tube doit être inséré grâce à l'anneau (détail A - fig.8) à l'intérieur du conduit d'évacuation du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.

Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.9). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION ! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les prescriptions de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique en vigueur.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four sera accordé est en position "off".

La plaquette d'immatriculation contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général quadripolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau.

NOTE : Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque de matricule (fig.2).


Pour effectuer le branchement électrique, déplacer le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.10).

Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.11 Détail B) un câble de section adaptée (voir TAB.1) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la fig.12.

De plus, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, et la borne prévue à cet effet, se trouve à l'arrière de l'appareil.

Cette borne est marquée par le symbole .

Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 10\%$.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ÉTUVE

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette

NOTE : Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

L'étuve est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.2)


Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière l'étuve à gauche (fig.13).

Le câble de branchement doit être mis à disposition par l'installateur.

Pour la connexion au réseau électrique il faut installer une fiche conforme aux lois en vigueur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.14 détail B) un câble et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la figure 15.

De plus, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, et la borne prévue à cet effet, se trouve à l'arrière de l'appareil.

Cette borne est marquée par le symbole .

Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 10\%$.

ATTENTION ! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc FG7R et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques TAB.2).

ATTENTION ! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.12 et Fig.15) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.

NOTE : Le fabricant décline toute responsabilité lorsque les normes de prévention des accidents de travail indiquées ne sont pas respectées.

2.5.3 EVACUATION CONDENSATS

Connectez un tube en caoutchouc par l'attache prévue à cet effet (détail D - fig.9).

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION ! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation du four, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à terre soient effectuées correctement
- toutes les opérations de connexion gaz et évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

ATTENTION !

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.

- À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.

- Ne pas permettre aux personnes non préposées aux opérations de s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Sur le montant droit avant de la chambre de cuisson est situé un pupitre de commande comme la figure 16 A B le montre.

MODELE PM (figure 16 A)

1. Thermostat pour le PLAN DE CUISSON de la chambre.
2. Thermostat pour le CIEL de la chambre
3. Pyromètre indicateur de la température de la chambre
4. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du PLAN DE CUISSON de la chambre
5. Voyant d'allumage et d'extinction des résistances du CIEL de la chambre
6. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne de la chambre avec voyant incorporé
7. Interrupteur général d'allumage et d'extinction de la chambre avec voyant incorporé

MODELE PD (figure 16 B)

1. Thermostat pour la SOLE de la chambre inférieure.
2. Thermostat pour le CIEL de la chambre inférieure.
3. Pyromètre-indicateur de la température de la chambre inférieure.
4. Led d'allumage/extinction pour les résistances de la SOLE de la chambre inférieure.
5. Led d'allumage/extinction pour les résistances du CIEL de la chambre inférieure.
6. Interrupteur d'allumage/extinction pour l'éclairage interne de la chambre inférieure avec led incorporée.
7. Interrupteur général d'allumage/extinction de la chambre inférieure avec led incorporée.
8. Thermostat pour la SOLE de la chambre supérieure.
9. Thermostat pour le CIEL de la chambre supérieure.
10. Pyromètre-indicateur de la température de la chambre supérieure.
11. Led d'allumage/extinction pour les résistances de la SOLE de la chambre supérieure.
12. Led d'allumage/extinction pour les résistances du CIEL de la chambre supérieure.
13. Interrupteur d'allumage/extinction pour l'éclairage interne de la chambre supérieure avec led incorporée.
14. Interrupteur d'allumage/extinction de la chambre supérieure avec led incorporée.

a) Allumer l'interrupteur de la chambre désirée sur le pupitre (fig.16 A B détail 7-14).

b) Programmer la température de cuisson désirée en actionnant le bouton du ciel et sole (1 et 2 – 8 et 9). Les led 4 et 5 – 11 et 12 (fig. 16 A B) s'allumeront pour signifier que les résistances du ciel et sole de la chambre se sont allumées. La régulation séparée de la puissance ciel et sole a besoin de beaucoup d'élasticité dans l'utilisation du four afin de permettre la personnalisation de la cuisson.

NOTE : sur les poignées des thermostats 1 et 2 se trouve une échelle de valeurs qui vont de 1 à 10 qui correspondent approximativement aux températures suivantes :

| N. | T. |
|----|-------|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

Le pyromètre-indicateur indique la température réelle dans la chambre. Puisque les billes des thermostats régulateurs sont très voisines des résistances, ils sont beaucoup plus sensibles à la chaleur. On conseille donc de régler ces thermostats sur des valeurs un peu plus élevées que la température désirée de sorte que la chaleur, se répandant dans la chambre, arrive à la valeur désirée (selon le pyromètre-indicateur montre).

On conseille donc de "personnaliser" la régulation des thermostats en se référant à une ou plusieurs valeurs comprises entre 1 et 8 considérées comme les meilleurs pour sa propre exigence de cuisson.

c) Lorsque les led 4 et 5 – 11 et 12 s'éteindront, le four aura atteint la température désirée.

REMARQUE: Pour prolonger sa durée dans le temps il est conseillé de maintenir l'appareil à haute température pour de brèves périodes; les températures les plus élevées prévues doivent être utilisées uniquement pour les opérations de nettoyage grâce à la thermoréduction à haute température des résidus présents à l'intérieur du four.

3.3 MISE EN FONCTION DE L'ETUVE

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 17 le montre.

- Allumer l'étuve en tournant le thermostat (Fig.17 détail 3), la led s'allume (Fig.17 détail 1).
- Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C.
- Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Fig.17 détail 3).
- Interrupteur de marche/arrêt de l'éclairage interne de l'étuve avec led incorporée.

ATTENTION! Eviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.4 FERMETURE

Eteindre les interrupteurs d'allumage général du four (fig.16 A B détail 7 et 14) et des étuves (fig.17 détail 3).

Débrancher l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes au four et aux étuves.

4 ENTRETIEN QUOTIDIEN

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'alimentation électrique en arrêtant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de la cellule de levage et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante.

Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...)

Toutes les mesures ci-dessous ont été conçues pour garantir la conservation du four et le non-respect de ces mesures pourrait endommager gravement la machine et en annuler la garantie.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement les éventuels résidus résultant de la cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

Exécuter un nettoyage approprié de tous les composants accessibles.

ATTENTION! Chaque jour éliminer soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé dans l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées :

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.
- aérer régulièrement les locaux.
- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

ATTENTION

LES INSTRUCTIONS SUIVANTES RELATIVES A L'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE " SONT STRICTEMENT RESERVEES AU PERSONNEL TECHNIQUE SPECIALISE MUNI D'UNE LICENCE SPECIFIQUE, RECONNU ET AGREE PAR LE FABRICANT.

5 ENTRETIEN SUPPLEMENTAIRE

5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés à la prévention des accidents et par un personnel qualifié, reconnu et agréé par le fabricant.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve après d'avoir déconnecté les câbles d'alimentation.

Toutes les précautions sont déterminées par la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

ATTENTION ! Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION! Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations. **ATTENTION!** Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil les produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson remplace à l'intérieur de la chambre de cuisson, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.19 détail A) et changer la lampe (fig.19 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.3.2 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, suivre ces instructions :

- Baisser la porte frontale (détail 4 tab. A) et remettre les vis de fixation arrières.
- Enlever le panneau .
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie arrière (détail 10 tab. A).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.3 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, suivre les instructions suivantes :

- Dévisser les vis de fixation du tableau électrique.

- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante.
- Remplacer le thermostat (détail 12 tab. A) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.4 SUBSTITUTION DE LA SOLE REFRACTAIRE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la sole réfractaire, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant .
- Soulever la sole réfractaire (détail 27 tab. A) en faisant levier avec un tournevis.
- Remplacer la sole réfractaire.

5.3.5 REMPLACEMENT DES RESISTANCES ELECTRIQUES

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement des résistances électriques, procédez comme suit :

- retirez les vis de fixation du panneau arrière (détail A fig. 23)
- retirez la laine de roche isolante (détail B fig. 23)
- dévissez les écrous qui fixent la résistance (détails C fig. 23)
- ôtez le soutien supérieur de la partie antérieure de la chambre (détail D fig. 23)
- extrayez la résistance de la partie avant de la chambre
- remplacez la résistance électrique
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblement de la nouvelle

5.3.6 REMPLACEMENT RESSORT PORTE

Après avoir exécuté les opérations au point 5.1, pour remplacer le ressort procédez de la manière suivante:

- Dévissez les vis de fixation et enlevez le carter de fermeture du ressort sur le côté gauche de l'appareil
- Dévissez et enlevez l'écrou de fixation du ressort qui se trouve dans l'ouverture arrière
- Désenfiler le ressort à partir de l'ouverture antérieure
- Dévissez et enlevez l'écrou de fixation du nouveau ressort
- Insérer dans le trou spécifique aménagé sur la petite plaque antérieure du ressort un piton quelconque servant successivement pour le tensionnement de celui-ci
- Remplacez le ressort l'introduisant dans l'ouverture antérieure
- Après avoir positionné le filetage sur le trou de la petite plaque postérieure d'ancrage fixez le ressort à l'aide de l'écrou fourni
- A l'aide du piton auparavant positionné, tirez le ressort jusqu'à ce que la petite plaque d'ancrage antérieure soit insérée dans son logement
- L'opération ayant été exécutée, enlevez le piton

ATTENTION! Les opérations doivent être exécutées avec la porte fermée

- Réglez l'intensité de la tension du ressort souhaitée au moyen des écrous spéciaux placés dans l'ouverture postérieure
- Après avoir obtenu le résultat serrez définitivement les écrous de fixation
- Remplacez les carters de fermeture du ressort et fixez à l'aide des vis spécifiques

ATTENTION! Graissez périodiquement la vis de fixation de la porte sur le côté droit à proximité du panneau du tableau de commandes avec de la graisse de type alimentaire pour hautes températures

5.3.7 REMPLACEMENT INTERRUPTEUR GENERAL

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement de l'interrupteur général, procédez comme suit :

- retirez les vis de fixation du pupitre de commande
- déconnectez les faston de l'interrupteur (détail 16 tableaux A)
- remplacer l'interrupteur
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblement.

5.3.8 REMPLACEMENT DU PYROMETRE INDICATEUR

Après avoir exécuté les opérations décrites au point 5.1 pour le remplacement du pyromètre, procédez comme suit :

- retirez les vis de fixation du pupitre de commande
- retirez le capteur du pyromètre indicateur situé dans la chambre après avoir retiré la laine de roche isolante.
- remplacez le pyromètre (détail 11 tableaux A) équipé de capteur, en remplaçant la partie en laine de roche usée, si besoin est.
- exécutez les opérations inverses pour le rassemblement du nouveau

5.4 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.21 détail A) et remplacer l'ampoule (fig.21 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le pommeau, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve ;
- Enlever le bouchon.
- Dévisser l'écrou de fixation interne du pommeau ;
- Remplacer le pommeau (détail 2 tab.B) en revissant l'écrou de fixation.

5.4.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation du tableau.
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever la poignée (détail 5 tab. B) du thermostat fixée par pression ;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab.B) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7 tab.B) avec le capteur relatif.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le cliquet aimanté, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve ;
- Enlever l'anneau seeger d'étanchéité ;
- Remplacer le cliquet aimanté (détail 15 tab.B).

5.4.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE L'EMBOUIT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat et/ou l'embout correspondant se remplacent à l'extérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- Enlever la poignée (détail 5 tab. B) du thermostat fixée à pression ;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab.B).
- Remplacer l'embout et/ou la poignée.

5.4.6 REMPLACEMENT DE LA LED LUMINEUSE JAUNE ET DE L'INTERRUPTEUR D'ECLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led lumineuse jaune et l'interrupteur d'éclairage, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation du pupitre.
- Séparer les faston de la led jaune et de l'interrupteur d'éclairage ;
- Remplacer la led jaune lumineuse (détail 14 tab.B) ;
- Remplacer l'interrupteur lumière (détail 4 tab.B) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.7 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer les résistances, procéder comme suit :

- Dévisser les vis de fixation ;
- Séparer les fils d'alimentation des résistances ;
- Enlever les résistances (détail 10 tab.B) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter les nouvelles.

6 LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab. A PM PD 65.105 105.105 105.65 - Ensemble chambre de cuisson

Tab. B L65.105 L105.65 L105.105- Ensemble étuve

Tab. C PM 65.105-105.65-105.105 Schéma électrique

Tab. D PD 65.105-105.65-105.105 Schéma électrique

Tab. E L65.105 L105.65 L105.10 5- Schéma électrique

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type de four
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|------------------------------|---|
| 01 TECHNISCHE ANGABEN | 2 |
| 02 INSTALLATION | 2 |
| 03 BETRIEB | 3 |
| 04 WARTUNG | 4 |
| 05 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG | 5 |
| 06 ERSATZTEILKATALOG | 6 |

Anmerkung:

Vorliegender Katalog ist in fünf Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch

GARANTIE

Normen und Regelungen

Die Garantieleistungen beschränken sich ausschließlich auf den Ersatz von beschädigten oder defekten Teilen ab Fabrik, deren Material- oder Baufehler einwandfrei nachgewiesen wurde. Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehöriteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie. Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG

Dieser Ausdruck weist auf Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Benutzers gefährdet ist.

ANMERKUNG

Dieser Ausdruck weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist bzw. auf Arbeitsgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktion des Gerätes von grundlegender Wichtigkeit sind.

WERTER KUNDE!

Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss unbedingt das vorliegende Handbuch gelesen werden.

Die Vorrichtungen des Gerätes müssen laufend auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft werden, um die Sicherheit des Benutzers nicht zu gefährden.

Dieses Handbuch soll die Nutzung und Wartung des Gerätes erläutern und der Benutzer ist verpflichtet und hat dafür zu sorgen, dass die darin enthaltenen Anweisungen befolgt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen und ist nicht verpflichtet, die alte Ausführung des Produktes bzw. der Handbücher zu aktualisieren.

ACHTUNG!

1. Der Inhalt dieses Handbuchs betrifft Ihre Sicherheit.
2. Dieses Handbuch ist vor Installation und Nutzung des Gerätes aufmerksam zu lesen.
3. Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, um im Bedarfsfall vom jeweiligen Benutzer herangezogen werden zu können.
4. Die Installation muss von Fachpersonal und gemäß der vom Hersteller gegebenen Anweisungen erfolgen.
5. Dieser Ofen dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Es ist untersagt, Produkte zu garen, die Alkohol enthalten. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen.
7. Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen und unter Verwendung von Original-Ersatzteilen erfolgen.
8. Bei Defekten und/oder Funktionsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; Versuche, das Gerät zu reparieren oder persönlich einzugreifen, sind zu unterlassen.
9. Die Nichteinhaltung zuvor gegebener Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
10. Bei Verkauf bzw. Abtretung des Gerätes an einen neuen Eigentümer oder Zurücklassen des Gerätes bei einem Umzug, muss dieses Handbuch beim Gerät verbleiben, um vom neuen Besitzer und/oder Installateur zu Rate gezogen werden zu können.
11. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.
12. Falls in der Phase der Installation Störungen von Geräten auftreten, die die gleiche Stromversorgung nutzen, muss sichergestellt werden, dass der Anschlusspunkt die geeignete Impedanz aufweist und, dass die Stromstärke so bemessen worden ist, dass die Emissionen den Normen EN 61000-3-11 sowie EN 61000-3-12 den anschließenden Abänderungen entsprechen.

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus einem Backelement (Backofen) und aus einem eventuellen Gärschrank oder Gestell.

Das Backelement kann aus 1 oder 2 Backöfen bestehen, die voneinander vollkommen unabhängig sind.

Die Temperatur wird mechanisch geregelt und von zwei Thermostaten pro Kammer überwacht, um eine genauere Temperaturkontrolle und -beibehaltung gewährleisten zu können; Klapptür. Die Kammer verfügt über eine hitzebeständige Backfläche und Wände aus aluminisiertem Blech. Das Gestell besteht aus einer Stahlstruktur.

Der Gärschrank besteht aus einer Stahlstruktur, ist getäfelt, verfügt über Halterungen für Backformen und ein Thermostat zum Aufheizen.

1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Diese Maschine entspricht den folgenden Richtlinien:

EU-Niederspannungsrichtlinie 2006/95

EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2004/108

1.3 ARBEITSSTELLEN

Die Geräte werden vom Bediener auf den Schalttafeln programmiert.

Diese Schalttafeln befinden sich an der Vorderseite der Maschine und müssen während der Arbeit überwacht werden. Die Anschlagtüre befinden sich an der Vorderseite der Maschine.

1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:

PM 65.105

PD 65.105

PM 105.105

PD 105.105

PM 105.65

PD 105.65

1.5 TECHNISCHE DATEN (Siehe TAB.1-2)

1.6 AUSSENMASSE UND GEWICHTE (Siehe Fig.1)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Für jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Vertragswerkstätten immer die Registriernummer der Maschine, die auf dem Schildchen in Abb. 2 angegeben ist, nennen.

1.8 ETIKETTEN

Die Maschine hat Vorsicht-Etiketten auf den in Abb.3 angegebenen Punkten.

1.9 GERÄUSCHPEGEL

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition 70 dB (A) nicht übersteigt (Konfiguration mit einer Backkammer).

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die Maschine wird normalerweise montiert und auf einem Holzuntergestell transportiert (Abb. 4).

Die Einzelteile werden von einer Plastikfolie oder von Pappschachteln geschützt.

2.2 HEBUNG UND BEFÖRDERUNG

HINWEIS! Wir empfehlen, bei der Übernahme den Zustand die Qualität der Maschine zu kontrollieren.

Die einzelnen Teile der Maschine (Backofen, Gärschrank) müssen an den in Abb.5 angegebenen Punkten mit Karabinerhaken (bei PM - PD 105.105) bzw. mit Bügeln (bei PM - PD 65.105- 105.65) durch ein üblicherweise verwendetes Transportmittel angehoben werden (Gerüstwagen, Kran, Gabelstapler usw.).

ACHTUNG! Wenn man die Gärraum einstellt, sie immer aufheben und seine Füße nicht auf dem Boden schleifen lassen.

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:

Betriebstemperatur: +°5 C - +°40C

relative Feuchtigkeit: 15% - 95%

2.4 POSITIONIEREN, MONTAGE UND RAUM FÜR DIE WARTUNGSARBEITEN

ACHTUNG! Beim Positionieren, Montieren und Installieren müssen die folgende Vorschriften respektiert werden:

- Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.
- Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.
- Lokale Bau- und Brandschutzordnung.
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.
- Gültige CEI-Bestimmungen.

Die Schutzhülle langsam von den Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.

Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.

Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 6 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.6).

Mindestabstand von 50 cm von der linken und der rechten Wand sowie der Rückwand aufgestellt werden (Abb. 6). Dieser Abstand von 50 cm ist unverzichtbar zur Gewährleistung des Zugangs im Fall von Wartungsarbeiten.

Berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

2.4.1 MONTAGE DES GESTELLS

Siehe Abb. 22

Bild A

- die 4 unteren Rohre auflegen,
- die Beine an den Ecken positionieren, wobei die Löcher übereinstimmen müssen.

Bild B

- die Schrauben bei den Rohren einfügen,
- die entsprechenden Schraubenmutter auf der Innenseite der Beine anbringen,
- alle Schrauben fest anziehen, ohne das Gestell dabei zu verziehen.

Bild C

- die 4 oberen Seitenrohre bei den Beinen positionieren (das Loch mit größerem Abstand zum Ende wird auf der Vorderseite positioniert),
- Schrauben und Schraubenmutter anbringen und anziehen,
- die kurzen, oberen Rohre positionieren, alle Schrauben einfügen und anziehen,

Bild D

- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind,
- die Verschlussstöpfe an den Rohrenden anbringen,
- die Stöpfe an den Bohrungen auf der Rohraußenseite anbringen.

Montage des Optionalbausatzes für Rollen:

- den Rahmen seitlich kippen und Fixiervorrichtung für die Rollen mit Hilfe der Schrauben anbringen
- die Rollen an den Fixiervorrichtungen anbringen; die vorderen Drehrollen können fixiert werden, die hinteren Rollen sind fix.
- Prüfen, ob alle Schrauben fest angezogen sind.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

ACHTUNG! Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Rohr zum Ableiten der Dämpfe befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Teil C - Abb.8). Den gelochten Ring (Teil

B - Abb.8) beim Abdampf einfügen und den Anschluss vornehmen.

ANM.: wir empfehlen, die Abdampfleitung mit einem Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm an einen Rauchkanal oder eine Außenrohrleitung anzuschließen.

Dieses Rohr (Teil A - Abb.8) wird mit dem Ring in das Innere der Abluftleitung des Ofens eingeführt. Eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass das obere Rohr in das untere eingeführt wird (wie oben beschrieben).

Ist die Außenrohrleitung zum Ableiten der Dämpfe sehr lang, sollte beim Ansatz der Abdampfleitung ein kleiner Plastikschlauch zum Ableiten des Kondenswassers angebracht werden (Teil D - Abb.9), wobei dies vor Anschluss der Leitung durchzuführen ist.

2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.

Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jedes einzelne Backelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der einzelnen Geräte ermöglicht.

ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden. Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.2).


Zwecks Elektroanschluss muss der rückseitige Schutzdeckel des Backelements abgenommen werden (Abb. 10).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Ein Kabel mit geeignetem Querschnitt (siehe TAB. 1) durch die Kabelführung ziehen (Teil B - Abb. 11) und gemäß Abb. 12 beim Klemmenbrett anschließen. Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennwert abweicht.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Sie ist durch das Symbol  gekennzeichnet.

2.5.2.2. ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstauschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden. Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem rückseitigen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.2).

Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der linken Zelle abzunehmen (Abb.13).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Für den Netzanschluss muss ein Netzstecker verwendet werden, der den geltenden Bestimmungen entspricht.

Das Kabel durch die Kabelführungsöffnung (Teil B - Abb. 14) führen und laut Abbildung 15 beim Klemmenbrett anschließen.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Sie ist durch das Symbol  gekennzeichnet.

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung FG7R liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten TAB.2) geeignet ist.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme (Abb.12 und Abb. 15) mit entsprechendem Symbol vorhanden, an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

ANMERKUNG: der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die oben genannten Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.

2.5.3 ABFLUSS DES KONDENSWASSERS

Einen Gummischlauch beim entsprechenden Anschluss anbringen (Teil D - Abb.9).

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG!

Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:

- der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;
- der Anschluss und die Ableitung der Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

ACHTUNG!

- Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.
 - Die Oberflächen des Gerätes, besonders die Glasscheiben, werden während des Betriebs heiß, und können bei Berühren Verbrennungen verursachen.
 - Beim Öffnen der Tür einen Sicherheitsabstand einhalten, weil eventuell aus der Backkammer austretende Dämpfe Verbrühungen verursachen können.
 - Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.
- Zur Erzielung einer größeren Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen zu vermeiden, die die für die Garung dieses Produkttyps vorgesehenen überschreiten.

3.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Backofens befindet sich das Bedienfeld (siehe Abbildung 16 A B).

MODELL PM (Abb. 16A)

1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der Kammer.
2. Thermostat für die DECKE der Kammer.
3. Pyrometer zur Anzeige der Kammertemperatur.
4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der Kammer.
5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der Kammer.
6. Ein-/Ausschalter der Kammerinnenbeleuchtung mit eingebauter Led.
7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten des Kammer mit eingebauter Led.

MODELL PD (Abb. 16B)

1. Thermostat für die GRUNDPLATTE der unteren Kammer
2. Thermostat für die DECKE der unteren Kammer
3. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der unteren Kammer
4. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der unteren Kammer.
5. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der unteren Kammer.
6. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der unteren Kammer mit eingebauter Led.
7. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der unteren Kammer mit eingebauter Led.

8. Thermostat für die GRUNDPLATTE der oberen Kammer
9. Thermostat für die DECKE der oberen Kammer
10. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur in der oberen Kammer
11. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände auf der GRUNDPLATTE der oberen Kammer.
12. Lampe zum Signalisieren des Ein- und Ausschaltens der Widerstände an der DECKE der oberen Kammer.
13. Ein-/Ausschalter der Innenbeleuchtung der oberen Kammer mit eingebauter Led.
14. Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten der oberen Kammer mit eingebauter Led.

- a) Den Hauptschalter der Kammer auf dem Bedienfeld einschalten (Abb.16 A B Detail 7-14).
- b) Die gewünschte Backtemperatur mit Hilfe der Thermostate auf der Grund- und Deckenplatte (1 und 2 – 8 und 9) einstellen. Die Kontrolllampen 4 und 5 – 11 und 12 (Abb. 16 A B) leuchten auf und zeigen an, dass die oberen und unteren Widerstände der Kammer eingeschaltet wurden. Die gesonderte Regelung der oberen und unteren Widerstände ermöglicht eine flexible Anwendung des Ofens und einen kundenspezifischen Backvorgang.

ANM.: auf den Thermostatgriffen 1 und 2 ist eine Wertskala von 1 bis 10 ersichtlich, die ungefähr folgenden Temperaturen entspricht:

| N. | T. |
|----|-------|
| 1 | 50°C |
| 2 | 90°C |
| 3 | 135°C |
| 4 | 180°C |
| 5 | 225°C |
| 6 | 270°C |
| 7 | 315°C |
| 8 | 360°C |
| 9 | 405°C |
| 10 | 450°C |

Das Pyrometer zeigt die effektive Temperatur im Inneren der Kammer an. Da sich die Thermostatkugeln sehr nahe an den Widerständen befinden, sprechen sie eher auf die Wärme an. Deshalb empfehlen wir, die Thermostate auf etwas höhere Temperaturen als die effektiv gewünschten einzustellen; somit verteilt sich die Wärme in der Kammer gleichmäßig und erreicht den gewünschten Wert (wie er vom Pyrometer angezeigt wird). Wir empfehlen, die Thermostateinstellungen individuell vorzunehmen und einen der Werte zwischen 1 und 8 zu wählen, je nach persönlichen Bedürfnissen.

- c) Wenn sich die Kontrolllampen 4 und 5 – 11 und 12 ausschalten, hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht.

ANMERKUNG: Um die Lebensdauer zu verlängern wird empfohlen, das Gerät nur kurzzeitig auf hohe Temperaturen zu setzen. Die vorgesehenen Höchsttemperaturen dürfen nur zur Reinigung durch Hochtemperaturreduzierung von Rückständen im Innenraum verwendet werden.

3.3 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKS

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärshranks befindet sich das Bedienfeld (siehe Abb. 17).

- a) Den Gärschrank durch Drehen des Thermostates einschalten (Abb. 17 Teil 3). Die Leuchtdiode schaltet sich ein (Abb. 17 Teil 1).
- b) Die gewünschte Temperatur bis maximal 65°C einstellen.
- c) Zur Abschaltung des Gärshranks den Thermostat auf 0 (null) drehen (Abb. 17 Teil 3).
- d) Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung des Gärshranks mit eingebauter Led.

ACHTUNG: Die Widerstände nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

3.4 ABSTELLEN

Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 16 A B Teil 7 und 14) und die der Gärshränke (Abb. 17 Teil.3) ausschalten.

Den Ofen und die Gärshränke stromlos setzen, indem die außenseitigen Hauptschalter betätigt werden.

4 WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden, muss man die Stromzufuhr unterbrechen, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder der Hefeteigzelle ausgeschaltet werden und warten Sie, dass die Raumtemperatur absinkt. Verwenden Sie immer geeignete Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Brillen usw).

Alle Schutzmassnahmen sind entscheidend für die Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die ordentliche Reinigung wie folgt vorgehen:

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

ACHTUNG

DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR "AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG" RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN FACHPERSONAL MIT ORDENTGEMÄSSER LIZENZ, DAS VOM HERSTELLER ANERKANNT UND BEFUGT IST.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr des Gerätes unterbrochen werden, indem die auf der Außenseite des Ofens und/oder des Gärschrankes installierten Schalter ausgeschaltet und die Speisekabel aus der Steckdose gezogen werden.

Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

ACHTUNG! Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten machen mindestens zwei Personen erforderlich.

5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinieren Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

ACHTUNG! Entfernen Sie das eventuelle beim Backen ausgetreten fett regelmäßig, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann.

ACHTUNG! Das Gerät darf keinesfalls mit einem direkten Wasserstrahl bzw. Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

ANMERKUNG: Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Keine Lösemittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

5.3 AUSTAUSCH VON BACKOFENTEILEN

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, kann die Lampe im Inneren der Backkammer ersetzt werden. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 19 Teil A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 19 Teil B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.3.2 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN SCHEIBE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Scheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen (Teil 4 Taf. A) und die hinteren Fixierschrauben entfernen.

- Das rückseitige Paneel wegnehmen.
- Die gehärtete Scheibe austauschen, indem sie auf der Rückseite entnommen wird (Teil 10 Taf. A).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen.
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Teil 12 Taf. A), falls notwendig auch die entfernte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.4 AUSTAUSCH DES BACKBODENS IN SCHAMOTTE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens in Schamotte folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen.
- Den Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Teil 27 Taf. A) anheben.
- Den Backboden austauschen.

5.3.5 AUSTAUSCH DER ELEKTRISCHEN WIDERSTÄNDE

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch der elektrischen Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben auf der rückseitigen Platte ausschrauben (Detail A Abb. 23)
- die isolierende Steinwolle (Detail B Abb. 23) entfernen.
- die Schraubenmutter zur Fixierung der Widerstände losschrauben (Detail C Abb. 23)
- vorführen die vorgerückte Unterstützung vom Vorderteil des Raumes (Detail D Abb. 23)
- den Widerstand auf der Kammervorderseite herausziehen
- den elektrischen Widerstand austauschen
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.6 ERSETZUNG DER KLAPPENFEDER

Führen Sie für die Ersetzung der Feder die Arbeitsschritte von Punkt 5.1 aus und gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Verkleidung der Feder auf der linken Seite des Geräts.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und entfernen Sie die Befestigungsmutter an der hinteren Öffnung.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter der neuen Feder und entfernen Sie sie.
- Setzen Sie in die Bohrung der vorderen Platte der Feder einen Haken zum zukünftigen Spannen der Feder ein.
- Ersetzen Sie die Feder und setzen Sie sie in die vordere Öffnung ein.
- Befestigen Sie die Feder mit der mitgelieferten Mutter nach dem Einsetzen des Gewindes in die Bohrung der hinteren Platte.
- Ziehen Sie die Feder mithilfe des zuvor eingesetzten Hakens, bis sie in den Sitz in der vorderen Verankerungsplatte eintritt.
- Entfernen Sie anschließend den Haken.

ACHTUNG! Die Arbeitsschritte werden bei geschlossener Klappe ausgeführt.

- Stellen Sie den gewünschten Zug der Feder mit den entsprechenden Muttern an der hinteren Öffnung ein.
- Ziehen Sie die Muttern anschließend endgültig fest.
- Bringen Sie die Verkleidung der Feder wieder an und und befestigen Sie sie mit den entsprechenden Schrauben.

ACHTUNG! In regelmäßigen Abständen die Befestigungsschraube der Klappe auf der rechten Seite in der Nähe der Bedientafel mit lebensmittelgeeignetem Fett für hohe Temperaturen schmieren.

5.3.7 AUSTAUSCH DES HAUPTSCHALTERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Hauptschalters folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
- die Fastons des Schalters abnehmen (Detail 16 Taf. A)
- den Schalter austauschen
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.8 AUSTAUSCH DES PYROMETERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- die Feststellschrauben beim Bedienfeld ausschrauben
- den Sensor des Pyrometers im Kammerinneren entnehmen, nachdem die isolierende Steinwolle entfernt wurde;
- das Pyrometer mit (Detail 11 Taf. A) dem entsprechenden Sensor austauschen; falls nötig, den Teil der Steinwolle austauschen, der abgenutzt ist;
- bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4 AUSTAUSCH VON GÄRSCHRANKTEILEN

5.4.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, können die Lampe und/oder die Abdeckung im Inneren des Gärraumes ersetzt werden. Hierzu ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 21 Teil A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 21 Teil B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.4.2 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Den Stöpsel abnehmen.
- Die innere Fixiermutter des Kugelgriffes losschrauben.
- Den Kugelgriff austauschen (Teil 2 Taf. B) und die Fixiermutter wieder festschrauben.

5.4.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen.
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den aufgedrückten Drehknopf (Teil 5 Taf. B) des Thermostates abnehmen.
- Den Fixierring (Teil 6 Taf. B) des Thermostates losschrauben.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb des Gärraumes befindet, entnehmen.
- Den Thermostat (Teil 7 Taf. B) und den Sensor ersetzen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.4 AUSTAUSCH DES MAGNETVERSCHLUSSES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Magnetverschlusses folgendermaßen vorzugehen:

- Die Türen des Gärschranks öffnen.
- Den Seegerring abnehmen.
- Den Magnetverschluss austauschen (Teil 15 Taf. B).

5.4.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTAT-DREHKNOPFES UND DES FIXIERRINGES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Drehknopfes bzw. des Ringes auf der Außenseite des Gärschranks folgendermaßen vorzugehen:

- Den durch Druck fixierten Griff des Thermostates abnehmen (Teil 5 Taf. B).
- Den Fixierring losschrauben (Teil 6 Taf. B).
- Den Griff und/oder den Ring ersetzen.

5.4.6 AUSTAUSCH DER GELBEN LEUCHTDIODE UND/ODER DES LICHTSCHALTERS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der gelben Kontrolllampe und/oder des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben der Schalttafel losschrauben.
- Die Steckverbindungen der gelben Leuchtdiode und/oder des Lichtschalters entfernen.
- Die gelben Leuchtdiode ersetzen (Teil 14 Taf. B).
- Den Lichtschalter ersetzen (Teil 4 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4.7 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:

- Die Fixierschrauben losschrauben.
- Die Zuleitung der Widerstände abnehmen.
- Die Widerstände entnehmen (Teil 10 Taf. B).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

6 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis

Taf. A PM PD 65.105 105.65 105.105- Gesamtansicht Backofen

Taf. B L65.105 L105.65 L105.105- Gesamtansicht Gärschrank

Taf. C PM 65.105-105.65-105.105 Schaltplan

Taf. D PD 65.105-105.65-105.105 Schaltplan

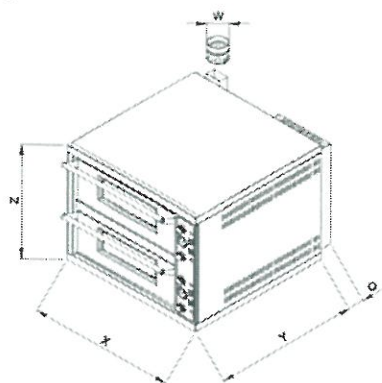
Taf. E L65.105 L105.65 L105.105- Schaltplan

ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

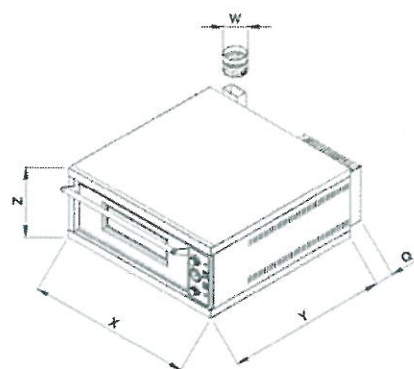
Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

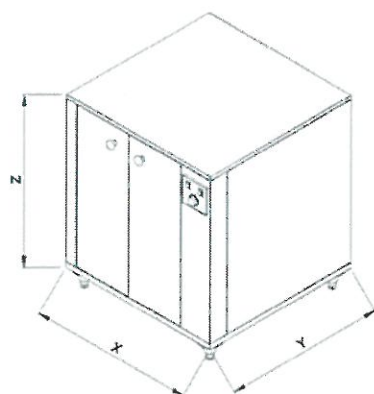
Fig. 1



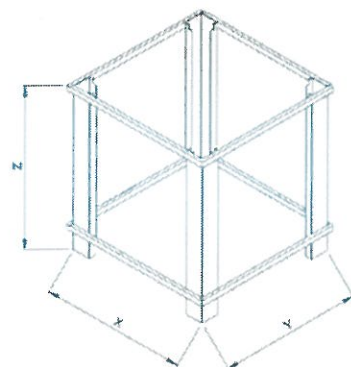
| PD | Xcm | Ycm | Zcm | Qcm | Wcm | kg |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 65.105 | 92 | 129 | 66 | 11 | 16 | 200 |
| 105.105 | 132 | 129 | 66 | 11 | 16 | 282 |
| 105.65 | 132 | 89 | 66 | 11 | 16 | 208 |



| PM | Xcm | Ycm | Zcm | Qcm | Wcm | kg |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 65.105 | 92 | 129 | 37 | 11 | 16 | 118 |
| 105.105 | 132 | 129 | 37 | 11 | 16 | 164 |
| 105.65 | 132 | 89 | 37 | 11 | 16 | 123 |



| L | Xcm | Ycm | Zcm | kg |
|-------------|-----|-----|-----|-----|
| 65.105-100 | 92 | 129 | 100 | 67 |
| 105.105-100 | 132 | 129 | 100 | 110 |
| 105.65-100 | 132 | 89 | 100 | 76 |



| S | Xcm | Ycm | Zcm | kg |
|------------|-----|-----|-----|----|
| 65.105-60 | 92 | 129 | 60 | 28 |
| 105.105-60 | 132 | 129 | 60 | 32 |
| 105.65-60 | 132 | 89 | 60 | 24 |
| 65.105-90 | 92 | 129 | 90 | 32 |
| 105.105-90 | 132 | 129 | 90 | 36 |
| 105.65-90 | 132 | 89 | 90 | 28 |

| TAB.1 | | PM 65.105 | PM 105.105 | PM 105.65 | PD 65.105 | PD 105.105 | PD 105.65 |
|---------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Potenza Max (kW) | Puissance Max. (kW) | | | | | | |
| Maximum power (kW) | Höchstleistung (kW) | 7.7 | 11.6 | 8.2 | 15.4 | 23.1 | 16.3 |
| Potencia máx (kW) | | | | | | | |
| Assorbimento nominale (kWh) | Absorption nominale (kWh) | | | | | | |
| Rated absorption (kWh) | Soll-Stromaufnahme (kWh) | 3.9 | 5.8 | 4.1 | 7.7 | 11.6 | 8.2 |
| Absorción nominal (kWh) | | | | | | | |
| Tensione nominale (AC) | Tension nominale (C.A.) | V400 3N | V400 3N | V400 3N | V400 3N | V400 3N | V400 3N |
| Rated voltage (AC) | Nennspannung | o | o | o | o | o | o |
| Tensión nominal (AC) | | V230 3 | V230 3 | V230 3 | V230 3 | V230 3 | V230 3 |
| Frequenza | Fréquence | | | | | | |
| Frequency | Frequenz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| Frecuencia | | | | | | | |
| Cavo di allacciamento tipo FG7R | Câble de connection type FG7R | 5x4 mm²(V400) | 5x6 mm²(V400) | 5x4 mm²(V400) | 5x6 mm²(V400) | 5x10 mm²(V400) | 5x6 mm²(V400) |
| Connection cable model FG7R | Anschlußkabel FG7R | | | | | | |
| Cable de conexión tipo FG7R | | 4x6 mm² (V230) | 4x10 mm²(V230) | 4x6 mm² (V230) | 4x10 mm²(V230) | 4x16 mm²(V230) | 4x10 mm²(V230) |
| Calore sensibile (KJ/h) | Spürbare Wärme (KJ/h) | | | | | | |
| Sensible heat (KJ/h) | Calor sensible (KJ/h) | 6930 | 10440 | 7380 | 13860 | 20790 | 14670 |
| Chaleur sensible (KJ/h) | | | | | | | |
| Calore latente (KJ/h) | Latente Wärme (KJ/h) | | | | | | |
| Latent heat (KJ/h) | Calor latente (KJ/h) | 4435 | 6682 | 4723 | 8870 | 13306 | 9389 |
| Chaleur latente (KJ/h) | | | | | | | |

| TAB.2 | | L65.105-100 | L105.105-100 | L105.65-100 |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|
| Potenza Max (kW) | Puissance Max. (kW) | | | |
| Maximum power (kW) | Höchstleistung (kW) | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| Potencia máx (kW) | | | | |
| Assorbimento nominale (kWh) | Absorption nominale (kWh) | | | |
| Rated absorption (kWh) | Soll-Stromaufnahme (kWh) | 0.75 | 0.75 | 0.75 |
| Absorción nominal (kWh) | | | | |
| Tensione nominale (AC) | Tension nominale (C.A.) | | | |
| Rated voltage (AC) | Nennspannung | V230 1 | V230 1 | V230 1 |
| Tensión nominal (AC) | | | | |
| Frequenza | Fréquence | | | |
| Frequency | Frequenz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| Frecuencia | | | | |
| Cavo di allacciamento tipo FG7R | Câble de connection type FG7R | | | |
| Connection cable model FG7R | Anschlußkabel FG7R | 3x2.5 mm² | 3x2.5 mm² | 3x2.5 mm² |
| Cable de conexión tipo FG7R | | | | |

Fig.2

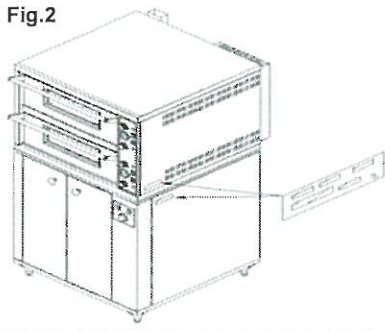


Fig.3

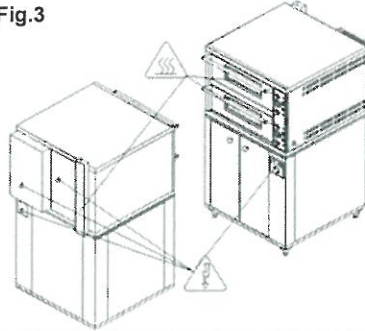


Fig.4

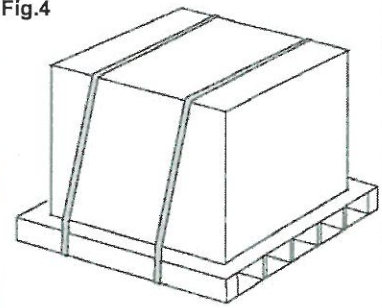
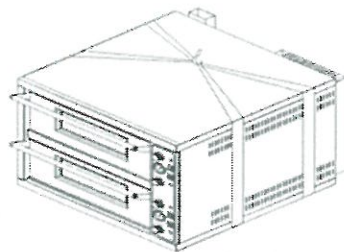
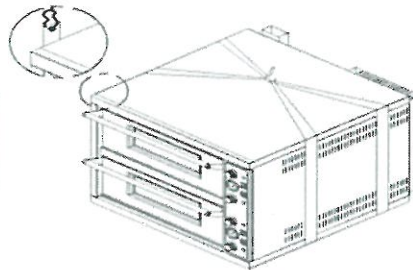


Fig.5



PM/PD 65.105-105.65



PM/PD 105.105

Fig.6

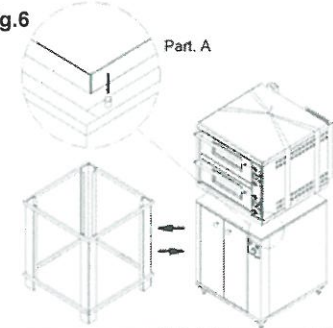


Fig.7

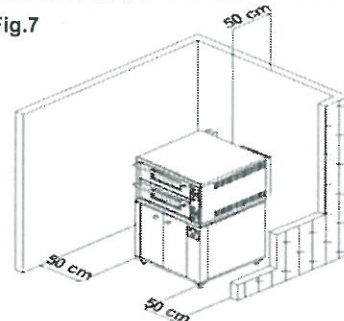


Fig.8

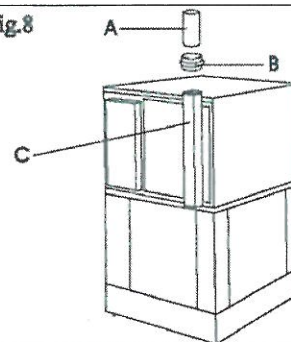


Fig.9

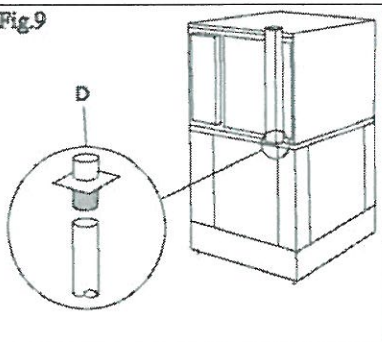


Fig.10

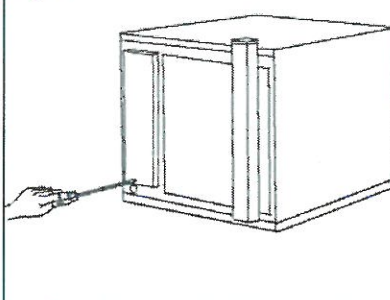


Fig.11

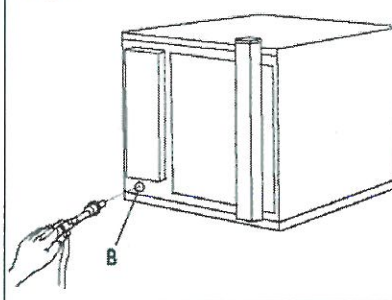


Fig.12

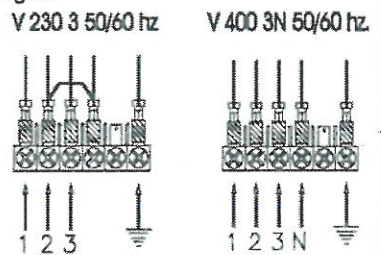


Fig.13

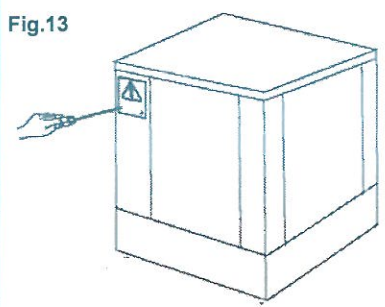


Fig.14

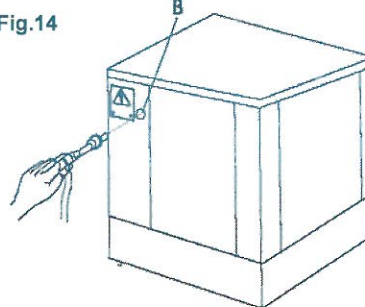


Fig.15

V 230 1 50/60 hz.



Fig.16A

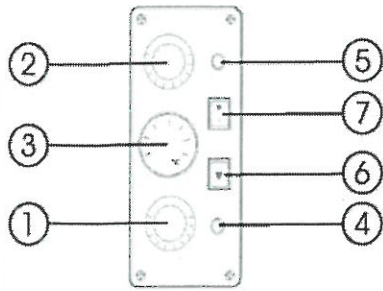


Fig.16B

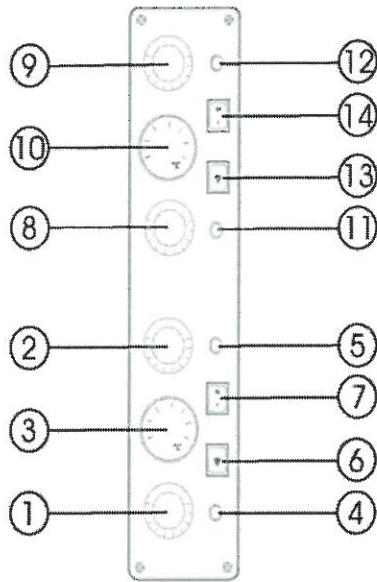


Fig.17

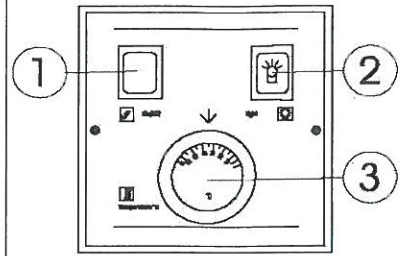


Fig.18



Fig.19

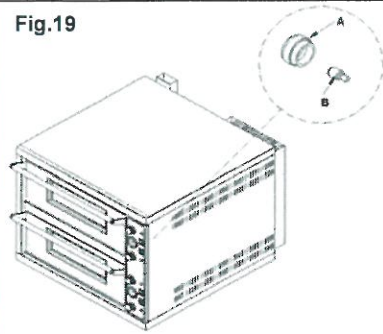


Fig.20

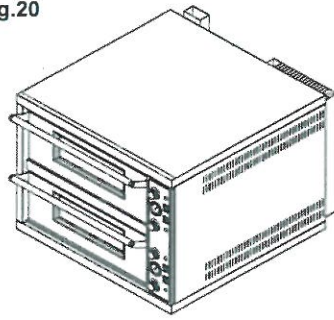


Fig.21

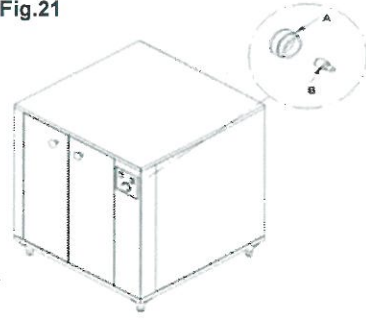


Fig.22

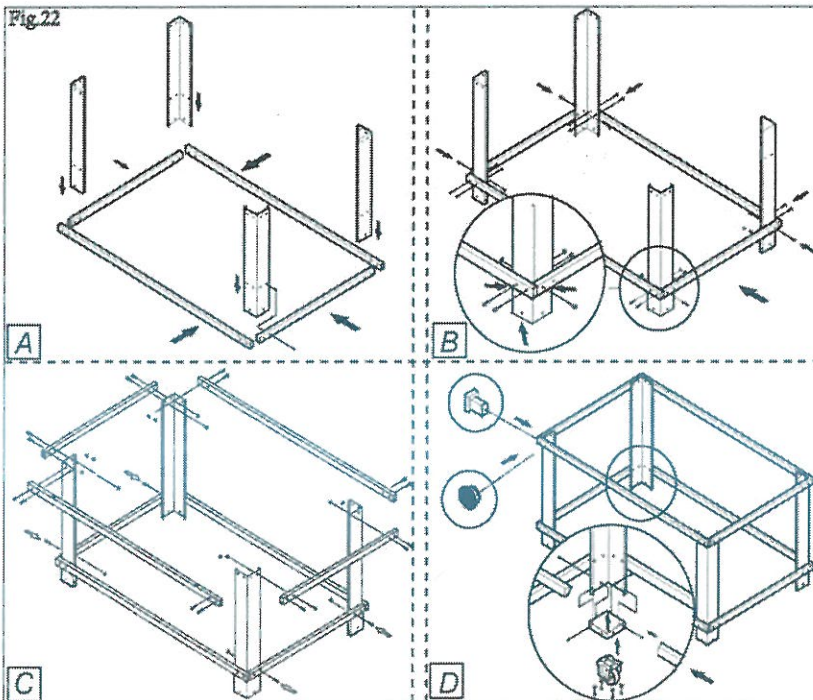
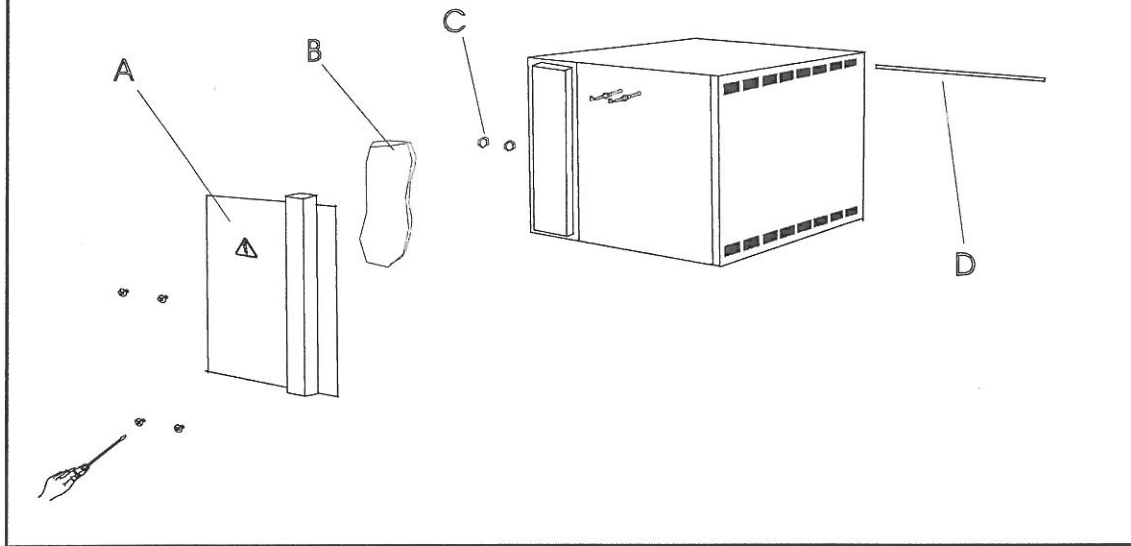
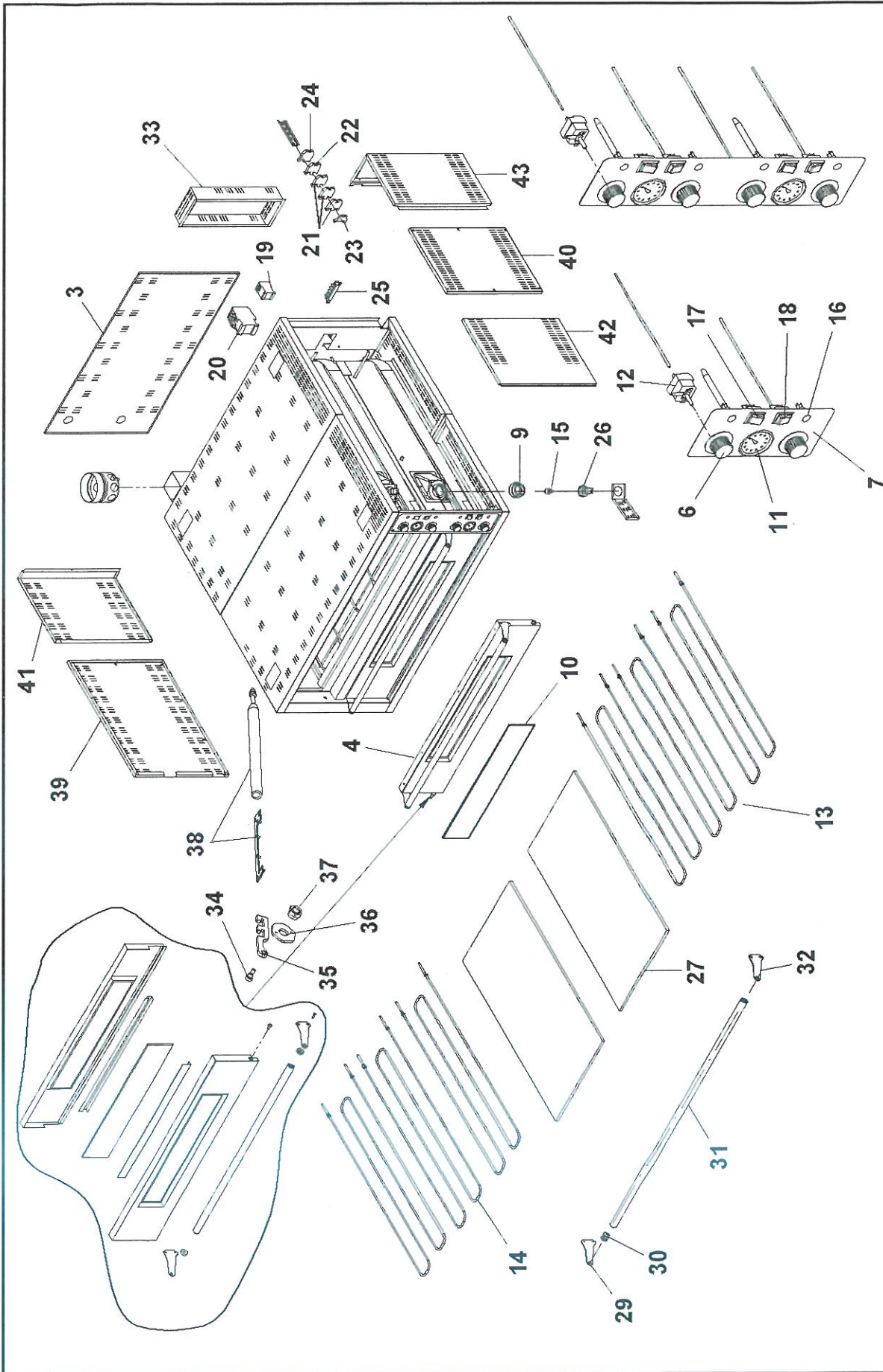
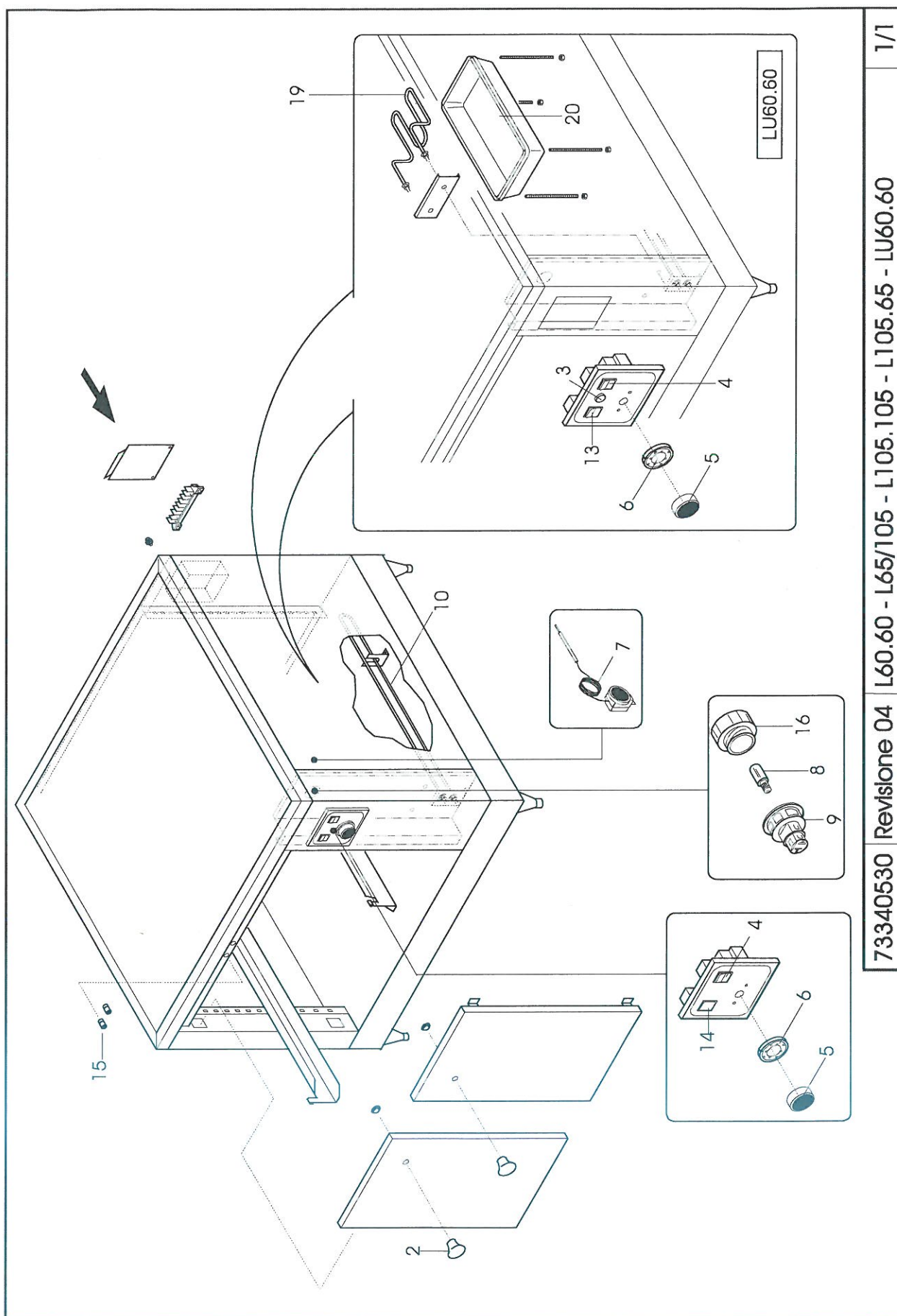


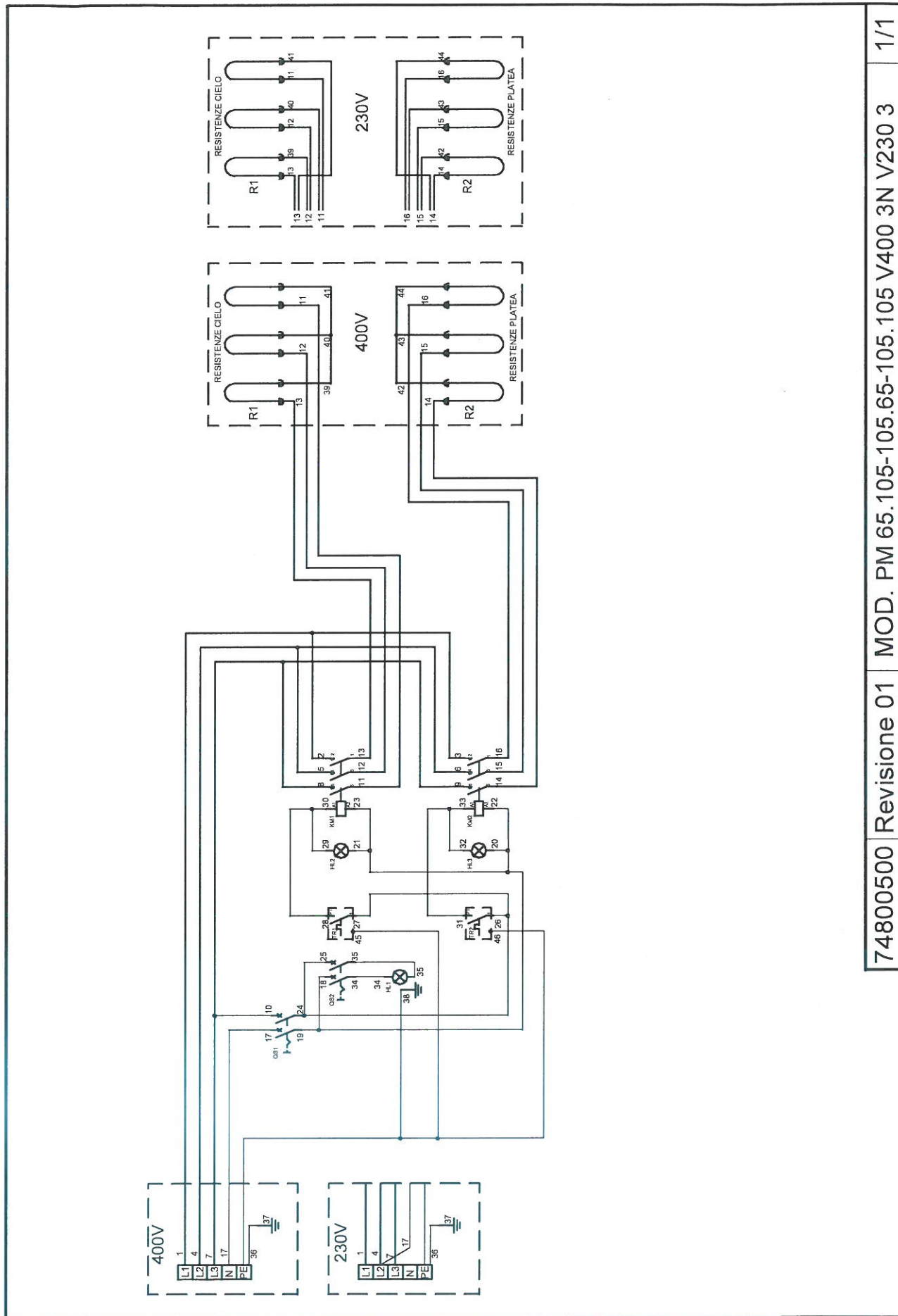
Fig.23



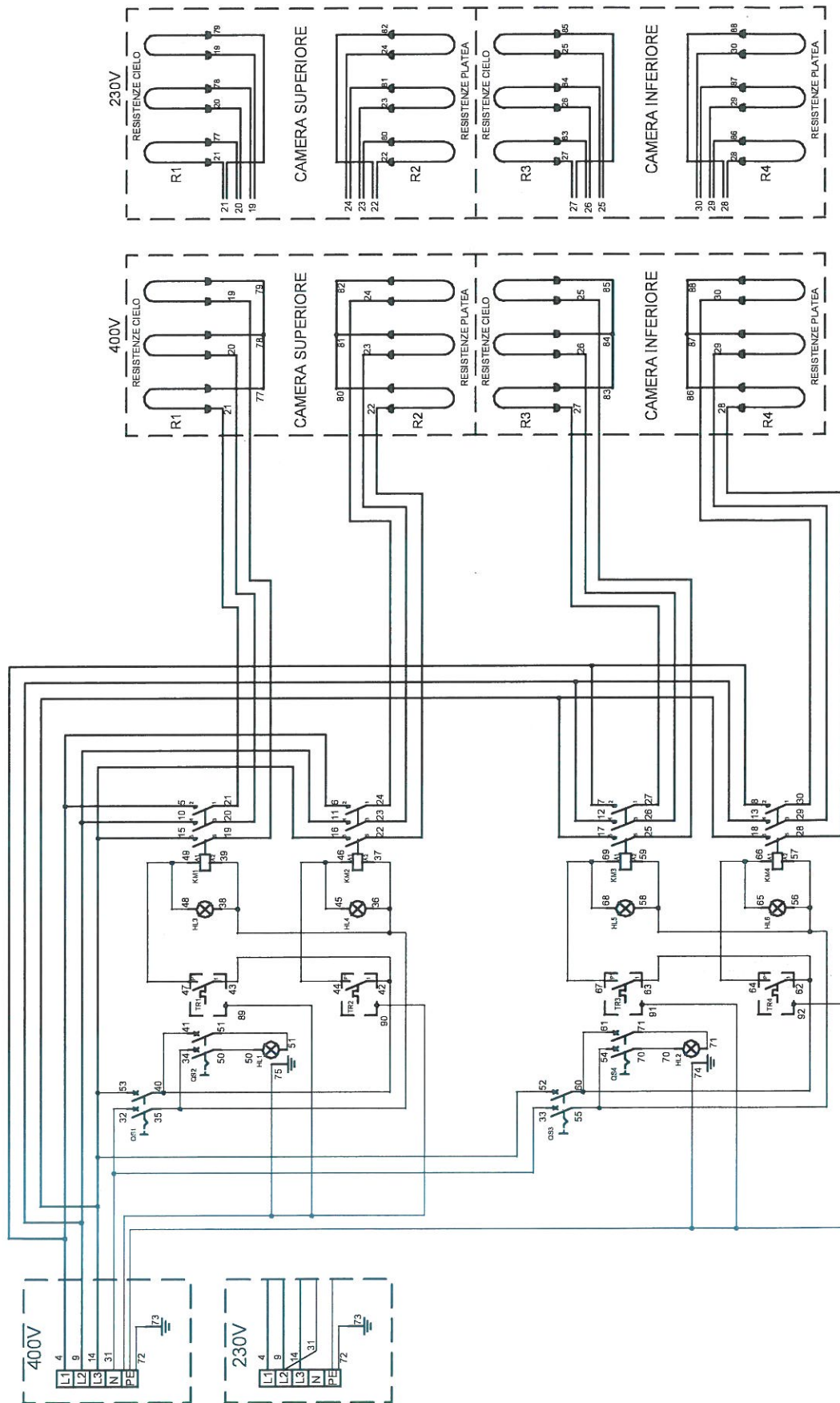


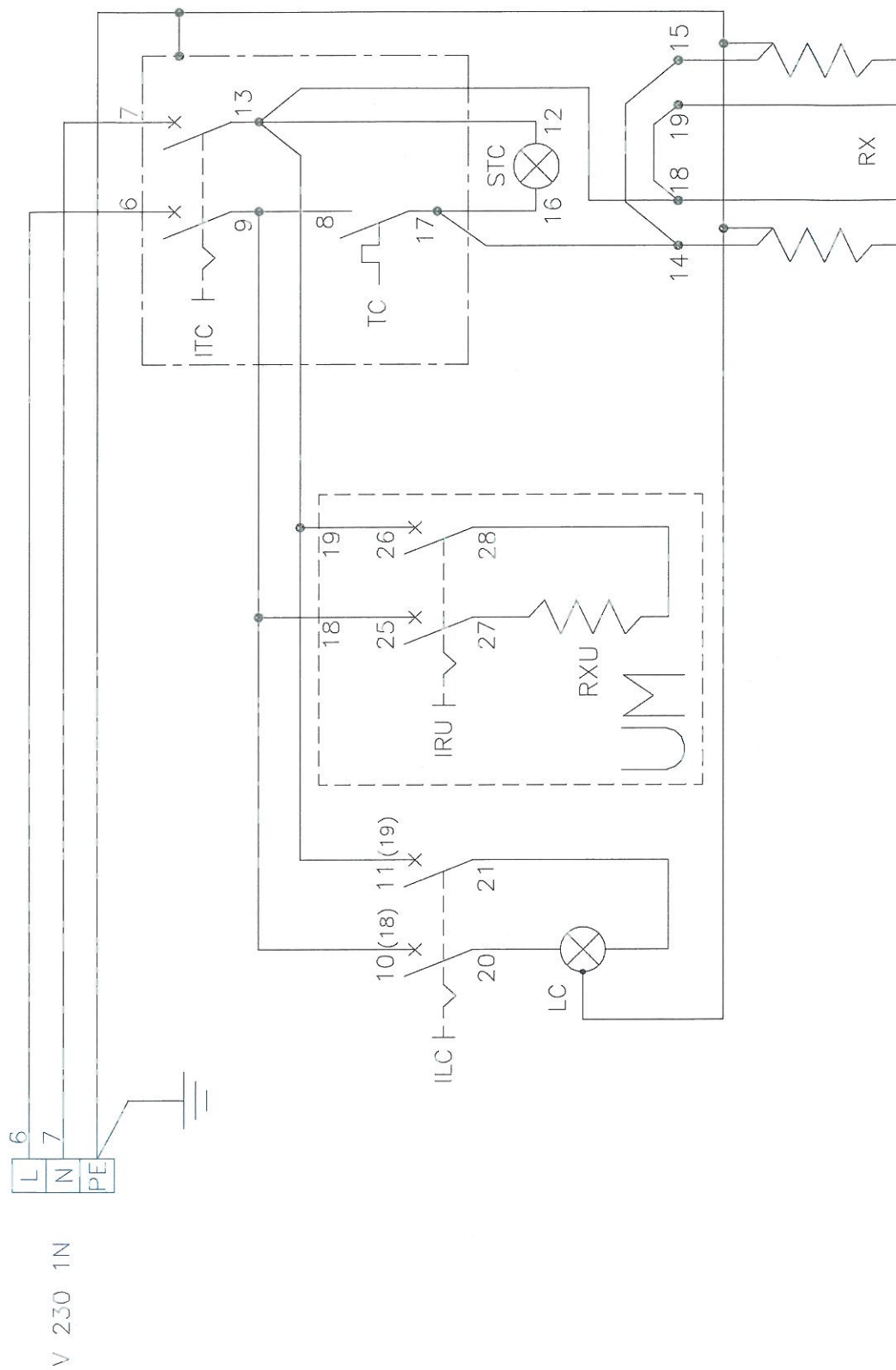


[illegible]



[illegible]





[illegible]

