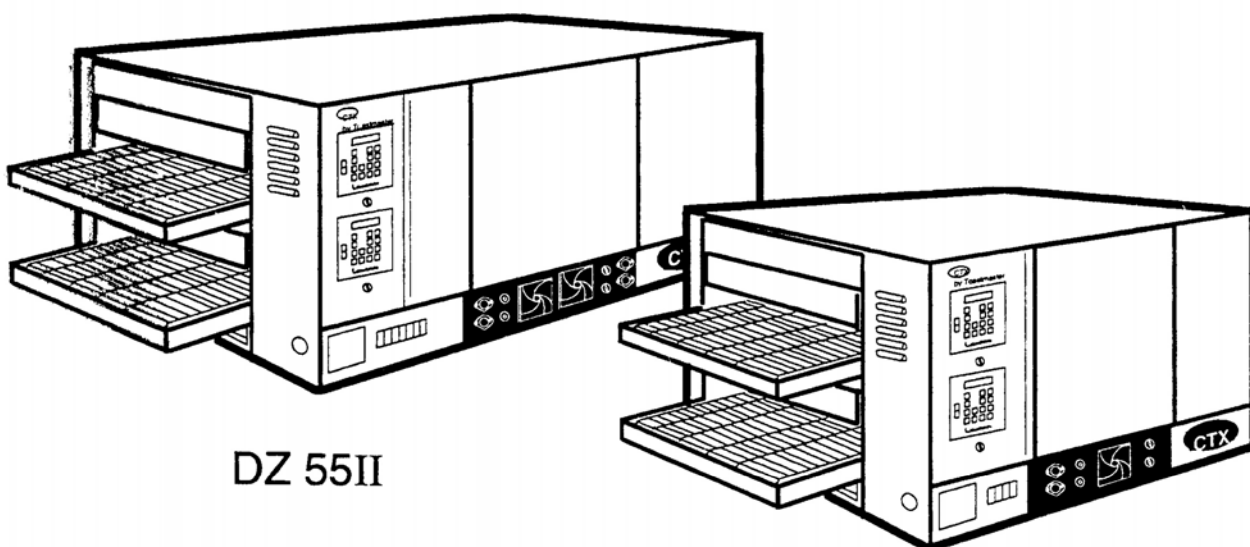




INSTRUKTIONSBOK & INSTALLATIONSANVISNINGAR

CTX GEMINI UNGAR DZ33II & DZ55II



DZ 55II

DZ 33II

UGNSTYP	ENKEL UGN DZ33II	STAPLADE (2) UGNAR DZ33II	ENKEL UGN DZ55II	STAPLADE (2) UGNAR DZ55II
Värmekapacitet	17,9 kW	2 x 17,9 kW	36,8 kW	2 x 36,8 kW
Utrustad med:	2 reglerade värmezoner	4 reglerade värmezoner	2 reglerade värmezoner	4 reglerade värmezoner

Modell nr	Tillverkningsnummer	Installationsdatum

CTX®

BEGRÄNSAD GARANTI PÅ UGNEN

Säljaren garanterar att utrustning som Säljaren tillverkat är fri från defekter vad avser material och utförande för vilka Säljaren svarar. Säljarens ansvar enligt denna garanti skall vara begränsat att omfatta utbyte eller reparation, enligt Säljarens val, utan kostnad, fob Säljarens fabrik, av del eller delar som befinnes vara defekta med tillägg av eventuella kostnader för arbete och material som Säljaren ådrager sig vid reparation eller byte av sådan(a) del(ar), varvid garantin skall vara begränsad till en period av ett år från dagen för ursprunglig installation, eller 15 månader från leveransen från Säljarens fabrik, det som inträffar först, under förutsättning att betalningsvillkoren till fullo uppfyllts. Allt arbete skall utföras under normal arbetstid. Eventuell övertidsersättning är för Köparens räkning.

Denna garanti är ej giltig såvida inte utrustningen installerats, startats och demonstrerats under överinseende av installatör som godkänts av fabriken.

Normalt underhåll, inklusive smörjning, justering av luftflödet, termostater, dörrmekanismer, mikrobrytare, brännare och pilotbrännare samt glödlampor, säkringar och kontrollampor täcks ej av garantin.

Eventuella reparationer eller byte av defekta delar skall utföras av Säljarens auktoriserade servicepersonal. Säljaren skall ej vara ansvarig för kostnader som uppstår om arbetet utförs av annan än av Säljaren auktoriserad personal.

När delar returneras under garantin måste de vara intakta och fullständiga, utan bevis på felaktig användning eller misshandel, med frakten betald.

Säljaren skall ej vara ansvarig för följdskador av något slag som kan inträffa vid installation av utrustningen, eller som kan resultera på grund av Köparens, Köparens anställdas eller andras användning eller felaktiga användning, av utrustningen som levereras under denna garanti, och Köparens enda gottgörelse gentemot Säljaren för brott mot ovannämnda garanti eller annorledes skall avse reparation eller byte av utrustningen eller delar därav som påverkats av sådant brott.

Ovanstående garanti skall vara giltig och bindande för Säljaren endast om Köparen laddar, använder och underhåller den utrustning som levereras enligt denna garanti i enlighet med den instruktionsbok som Köparen erhållit. Säljaren garanterar ej Köparens tillverkningsprocess eller kvalitén på den produkt som skall produceras med hjälp av utrustningen som levereras enligt denna garanti, och Säljaren skall inte vara ansvarig för Köparens eventuella eller förlorade vinster.

OVANSTÅENDE GARANTI ÄR EXKLUSIV OCH I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA UTTRYCKTA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER ÖVER HUVUD TAGET. I SYNNERHET FÖRELIGGER INGA GARANTIER VAD AVSER SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST ÄNDAMÅL.

Ovanstående utgör Säljarens enda och exklusiva åtagande och Köparens enda och exklusiva gottgörelse för varje händelse oavsett om denna inträffar p.g.a. kontraktsbrott eller försumlighet. Under inga förhållanden skall Säljaren vara ansvarig för belopp som överstiger varans inköpspris.

ANMÄRKNING:

Denna instruktionsbok med installationsanvisningar bör lämnas till användaren. Den som sköter ugnen bör vara bekant med ugnens funktioner och drift.

Denna handbok skall förvaras på väl synlig plats inom nära räckhåll till ugnen.

Anskaffande av ett servicekontrakt från av tillverkaren godkänd serviceagent rekommenderas.

**FÖR DIN SÄKERHET
FÖRVARA ELLER ANVÄND EJ BENSIN
ELLER ANDRA ELDFARLIGA ÅNGOR OCH VÄTSKOR I
NÄRHETEN AV DENNA ELLER ANDRA HUSHÅLLSMASKINER**

VARNING

Oriktig installation, justering, ändring, service eller underhåll kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs installations-, drifts- och underhålls-anvisningarna noggrant före installation av eller service på denna utrustning.

ANMÄRKNING

KONTAKTA DITT LOKALA SERVICEFÖRETAG FÖR ATT UTFÖRA UNDERHÅLL OCH REPARATIONER. EN FÖRTECKNING PÅ SERVICEAGENTER FINNS I DIN INSTALLATIONSSATS.

ANMÄRKNING

Användning av andra än originaldelar tillverkade av CTX fritar tillverkaren från all garanti och allt ansvar.

ANMÄRKNING

CTX (tillverkaren) förbehåller sig rätten när som helst ändra utrustningens specifikationer.

VARNING

Utrustningens garanti gäller ej om inte ugnen installerats, startats och demonstrerats under överinseende av en av fabriken godkänd installatör.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SEKTION 1

BESKRIVNING	1
A. Komponenternas placering	2
B. Komponenternas funktion	3–5
C. Ugnens specifikationer	6–7
D. Dimensionsritningar	8–11

SEKTION 2

INSTALLATION	13
A. Besiktning för transportskador	13
B. Ugnens placering	13
C. Uppackning av ugnen	13
D. Delar för stapling av ugnen	13
E. Montering av stativ	14–16
F. Montering av enkel ugn på stativ	16–17
G. Stapling och montering av två ugnar	18–20
H. Elanslutningar	21
I. "Lösa" delar	22

SEKTION 3

DRIFT	25
A. Reglagens placering	25–26
B. MenuSelect™-reglagens funktion och programmering	27–38
C. Tillagning i en CTX-ugn	39–48

SEKTION 4

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	49
A. Rengöring a kylfläktsfilter	49
B. Rengöring av ugnens kamrar	50
C. Rengöring av "lösa" delar	51
D. Utvändig rengöring	51
E. Reservdelssatser	52–53

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SEKTION 5

FELSÖKNING	55
A. Schema 1 – Teckenfönstret visar High temp	55
B. Schema 2 – Teckenfönstret visar oregelbundna eller oläsliga tecken	56
C. Schema 3 – Transportbandet stannar eller stannar ryckvis	57
D. Schema 4 – Produkten tillagas ej	58

SEKTION 6

RESERVEDELSFÖRTECKNING	59
Transportband och dragskydd	59
Drivaxel och löpaxel	60-61
Elpanel	62-63
Reglagepanel	64-65
PC-kort och transistorrelän	66-67
Drivmotor	68
Värminsenheter och termokopplingar	69
Staplingskonsol	70
Staplingskonsol	71

SEKTION 7

KOPPLINGSSCHEMAN	73
Modell DZ33II, 3 ph kopplingsschema	74
Modell DZ55II, 3 ph kopplingsschema	75

SEKTION 1

BESKRIVNING

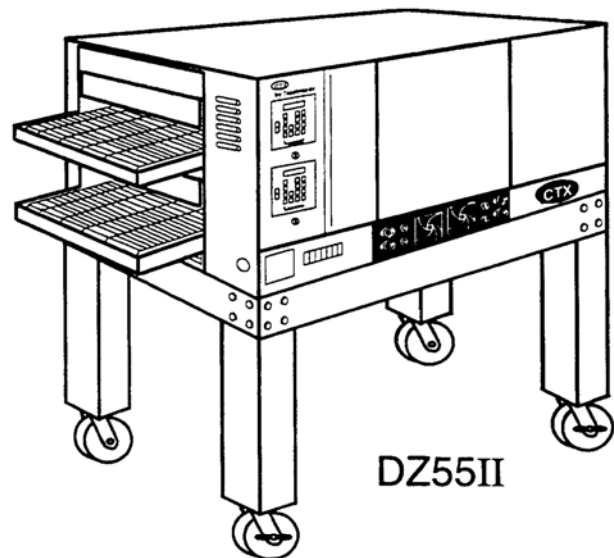
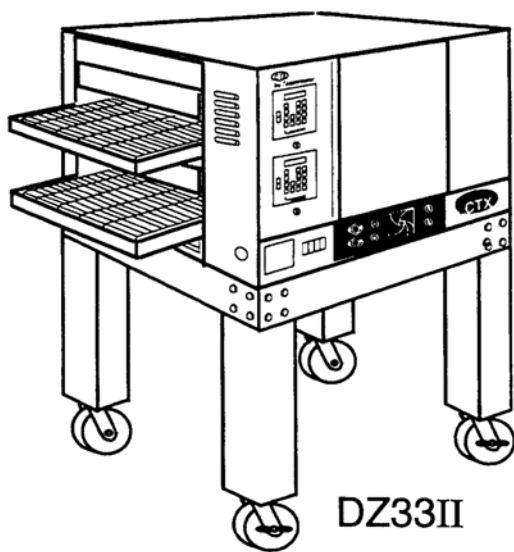
CTX Gemini ugnar är:

- Eldrivna
- Zonuppvärmda med infraröda paneler
- Försedda med transportband
- Elektroniskt styrda

CTX ugnsmodeller:

- DZ33II – Två 787 mm (31 tum) långa däck med separat MenuSelect-reglering för varje däck.
- DZ55II – Två 1398 mm (55 tum) långa däck med separat MenuSelect-reglering för varje däck.

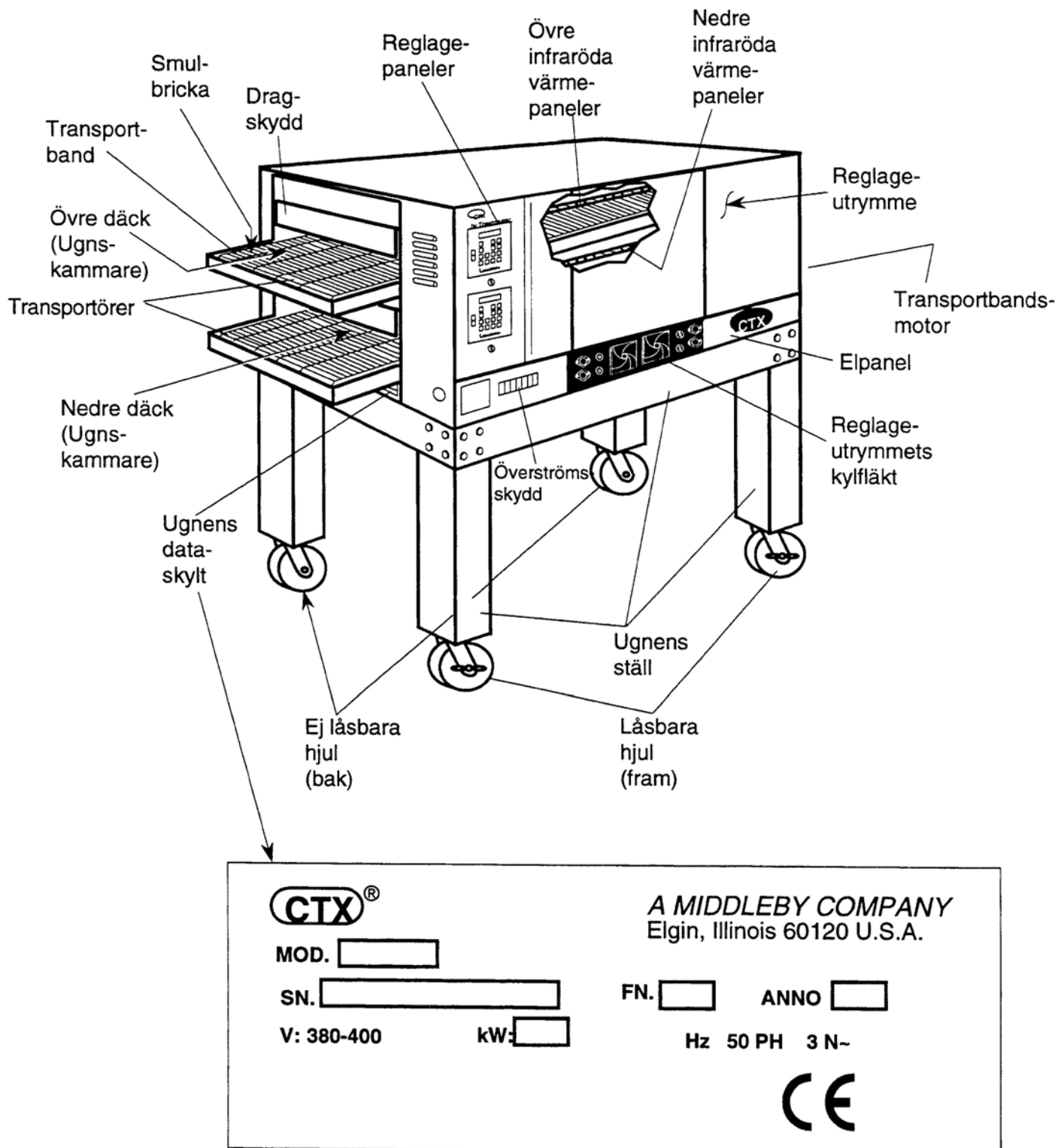
OBS! "DZ"-beteckningen betyder: "D" = dubbelt transportband, "Z" = zontemperaturreglering.



Figur 1-1

SEKTION 1 BESKRIVNING

A. Komponenternas placering



Figur 1-2
Komponenternas placering

B. Komponenternas funktion

1. Ugnsdäck (kammare)

Alla CTX Gemini-ugnar har två ugnsdäck (kammare) som gör varje enhet till en "dubbel" ugn. De två ugnsdäcken kallas för det övre däcket och det nedre däcket. De båda däckerna har egna produkttransportörer och sina egna reglage.

2. Enkla och staplade ugnar

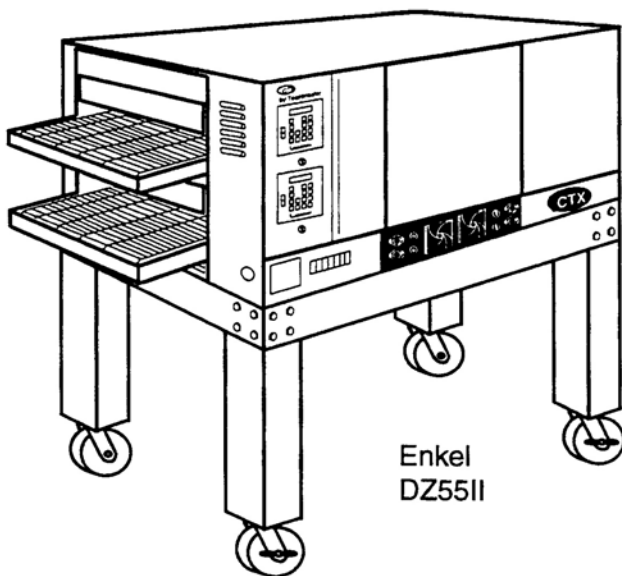
CTX Gemini-ugnar kan fås antingen som enkel ugn eller med två staplade ugnar. Den enkla ugnen innehåller två ugnsdäck och är monterad på ett 826 mm (32-1/2 tum) högt tillbehörställ med hjul.

Den staplade ugnen utgörs av två fullständiga ugnsenheter som är staplade ovanpå varandra. De två ugnarna innehåller tillsammans 4 däck. Den staplade ugnen är monterad på ett 432 mm (17 tum) högt tillbehörställ med hjul.

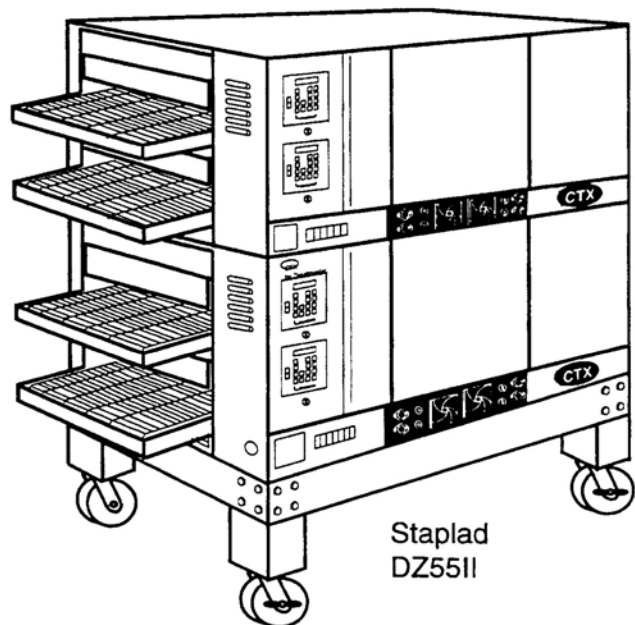
OBS

Kopplingsscheman finns i denna handbok och även på ugnen.

Denna handbok måste sparas för framtida referens



Enkel
DZ55II



Staplad
DZ55II

Figur 1-3
Enkla och staplade ugnar

SEKTION 1 BESKRIVNING

3. Ugnens styrenheter

Varje DZ33II och DZ55II ugnsdäck regleras av en separat styrenhet. Styrenheten reglerar ugnens samtliga funktioner. Tillagningstemperaturen kan in ställas till mellan 93°C och 482°C (200°F och 900°F). Tillagningstiden (transportörens hastighet) kan ställas in till mellan 1,0 och 240,0 minuter på DZ33II och mellan 1,5 och 240,0 minuter på DZ55II.

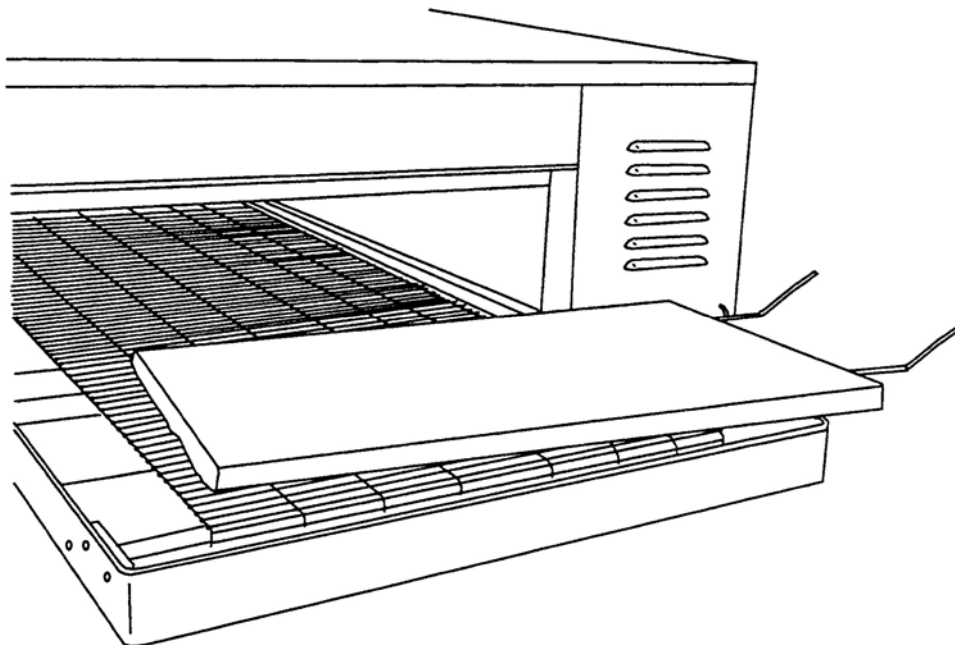
Styrenheterna har ett självrengöringsläge, ett programmerbart automatiskt TILL/FRÅN timingläge och energisparande vänteläge. Det finns även ett serviceläge som hjälp åt serviceteknikern.

MenuSelect-reglaget innehåller 6 menytangenter som kan förinställas att reglera både ugnens

temperatur och tillagningstid. Operatören behöver då bara trycka på menytangenter för den produkt som skall tillagas.

4. Infraröda värmepaneler

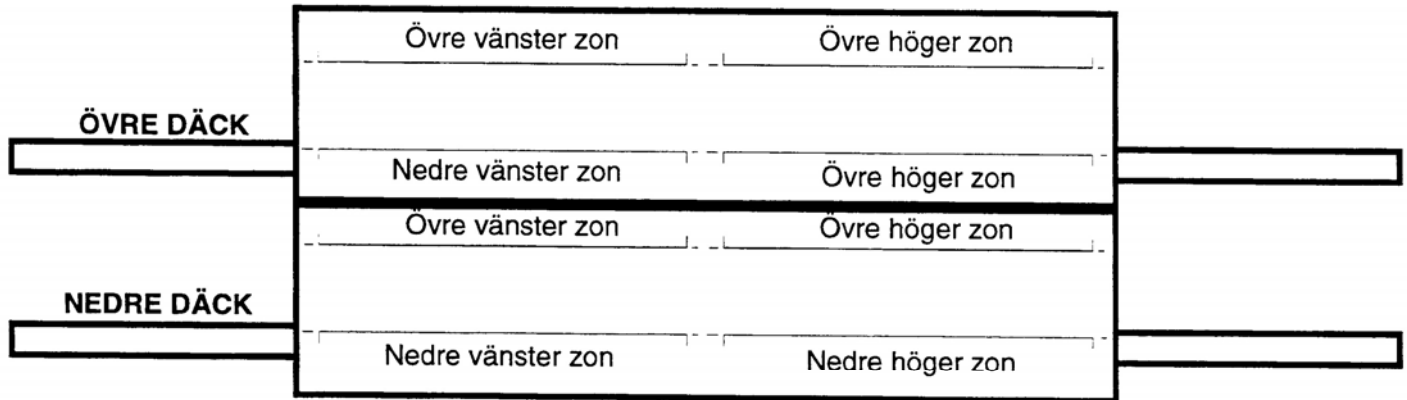
Patenterade värmepaneler är placerade ovanför och under transportbandet på vardera ugnsdäck (kammare). När dessa paneler är aktiva avger de infraröd långvågig strålning. Dessa vågor värmer inte den luft genom vilken de passerar. Vågorna absorberas i stället av den yttre ytan på den produkt som transporteras genom ugnen på transportbandet. Vid användning av denna applikation placeras matvaran på bandet och de infraröda vågornas unika egenskaper gör att den tillagas utifrån och mot mitten på vanligt vis.



Figur 1-4
Infraröda värmepaneler

5. Värmezoner

Samtliga DZ-ugnsars däck är uppdelade i fyra separata värmezoner. Värmezonererna visas i figur 1-5.



Figur 1-5
DZ33II och DZ55II värmezoner

6. Transportör

Transportören används för att förflytta produkten genom ugsdäcket (kammaren). Transportören utgörs av en ram och ett band i rostfritt stål som kan färdas i båda riktningarna runt ramen. Transportören styrs av styrenheten och kan röra sig med en hastighet mellan 1,0 och 240,0 minuter på DZ33II och mellan

1,5 och 240,0 minuter på DZ55II. Transportörens hastighet avgör hur länge produkten kommer att befinna sig i tillagningsutrymmet vilket är lika med tillagningstiden.

Transportörens bredd är 457 mm (18 tum) på samtliga modeller.

SEKTION 1 BESKRIVNING

ANMÄRKNING

CTX (tillverkaren) förbehåller sig rätten att ändra specifikationer och produktens design utan föregående meddelande. Sådana förändringar berättigar inte köparen till att erhålla motsvarande förändringar, förbättringar, tillägg eller utbytesdelar avseende tidigare inköpt utrustning

C. Ugnens specifikationer

Specifikationsschema

	DZ33II	DZ55II
Bredd på det rostfria stålbandet	457 mm (18 tum)	457 mm (18 tum)
Värmezonen (ugnskammare) längd	787 mm (31 tum)	1397 mm (55 tum)
Ugnskammarens dimensioner	787 mm (31 tum)L x 572 mm (22,5 tum)B x 140 mm (5,5 tum)H	1397 mm (55 tum)L x 572 mm (22,5 tum)B x 140 mm (5,5 tum)H
Transportörens bakningsområde	0,36 m ² (3,88 fot ²)	0,64 m ² (6,88 fot ²)
Totaldimensioner – Enkel enhet på stativ	1499 mm (59 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 1537 mm (60,5 tum)H	2108 mm (83 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 1537 mm (60,5 tum)H
Totaldimensioner – Två staplade enheter på stativ	1499 mm (59 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 1854 mm (73 tum)H	2108 mm (83 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 1854 mm (73 tum)H
Totaldimensioner – Enkel utan stativ	1499 mm (59 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 711 mm (28 tum)H	2108 mm (83 tum)L x 914 mm (36 tum)D x 711 mm (28 tum)H
Enkel enhets nettovikt	230 kg (510 lbs.) 290 kg (645 lbs.)	347 kg (770 lbs.) 410 kg (910 lbs.)
Transportvikt – 32-1/2 tum stativ för enkel enhet	59 kg (130 lbs.)	68 kg (150 lbs.)
Transportvikt – 17 tum stativ för staplade enheter	52 kg (115 lbs.)	61 kg (135 lbs.)
Transportdimensioner	2286 mm (90 tum)L x 1092 mm (43 tum)D x 1118 mm (44 tum)H	2286 mm (90 tum)L x 1092 mm (43 tum)D x 1118 mm (44 tum)H
Genomsnittlig drifts-Kw	17,9 Kw	Kw
Tillåtet temperaturområde	93°C–782°C (200°F–900°F)	93°C–782°C (200°F–900°F)
Alternativa hålstorlekar för ledningsrör	35 mm (1-3/8 tum), 45 mm (1-3/4 tum) eller 51 mm (2 tum)	35 mm (1-3/8 tum), 45 mm (1-3/4 tum) eller 51 mm (2 tum)
Transportördrivningssystem	Transistorerad reglerbar hastighet (med backslag). 208/230 VAC strömtillförsel som konverteras till likström genom mikroprocessor för motor och hastighetsreglering.	
Tillagningstid (transportörens hastighet)	Justerbar från 1,0 till 240,0 minuter	Justerbar från 1,5 till 240,0 minuter
Isolering	76 mm (3 tum) på alla 4 sidor.	
Värmekälla – infraröda värmegivare	Infraröda värmegivare 8 givare/ugn 4 givare/ugn däck (kammare) 2 givare ovanför varje transportör 2 givare under varje transportör	Infraröda värmegivare 16 givare/ugn 8 givare/ugn däck (kammare) 2 givare ovanför varje transportör 2 givare under varje transportör
Stål i ugnskammaren	Svetsat och förstärkt aluminiserat stål i tjocklek 16.	
Stål i yttre hölje	Rostfritt stål i tjocklek 18.	

VIKTIGT: Samtliga DZ-ugnar är spänningsspecifika. Kontrollera på ugnens dataskylt för vilken spänning ugnen är avsedd. Inkoppling med fel spänning kan resultera i omedelbar skada. Konsultera installationsavsnittet i denna handbok för fullständiga anvisningar innan ugnen installeras.

ELSPECIFIKATIONSSCHEM 4

OBS! Varje ugn måste förses med separat jordledning. Ledningsrör får ej användas som jord.

OBS! Strömtillförselledningar måste klara minst 90°C (194°F).

DZ33II ELSPECIFIKATIONER

Spänning	Fas	Kw	Amp-belastning			N
			L1	L2	L3	
380–400 VAC	3	17,9	28	18	28	9

DZ55II ELSPECIFIKATIONER

Spänning	Fas	Kw	Amp-belastning			N
			L1	L2	L3	
380–400 VAC	3	36,8	56	37	56	18

SEKTION 1 BESKRIVNING

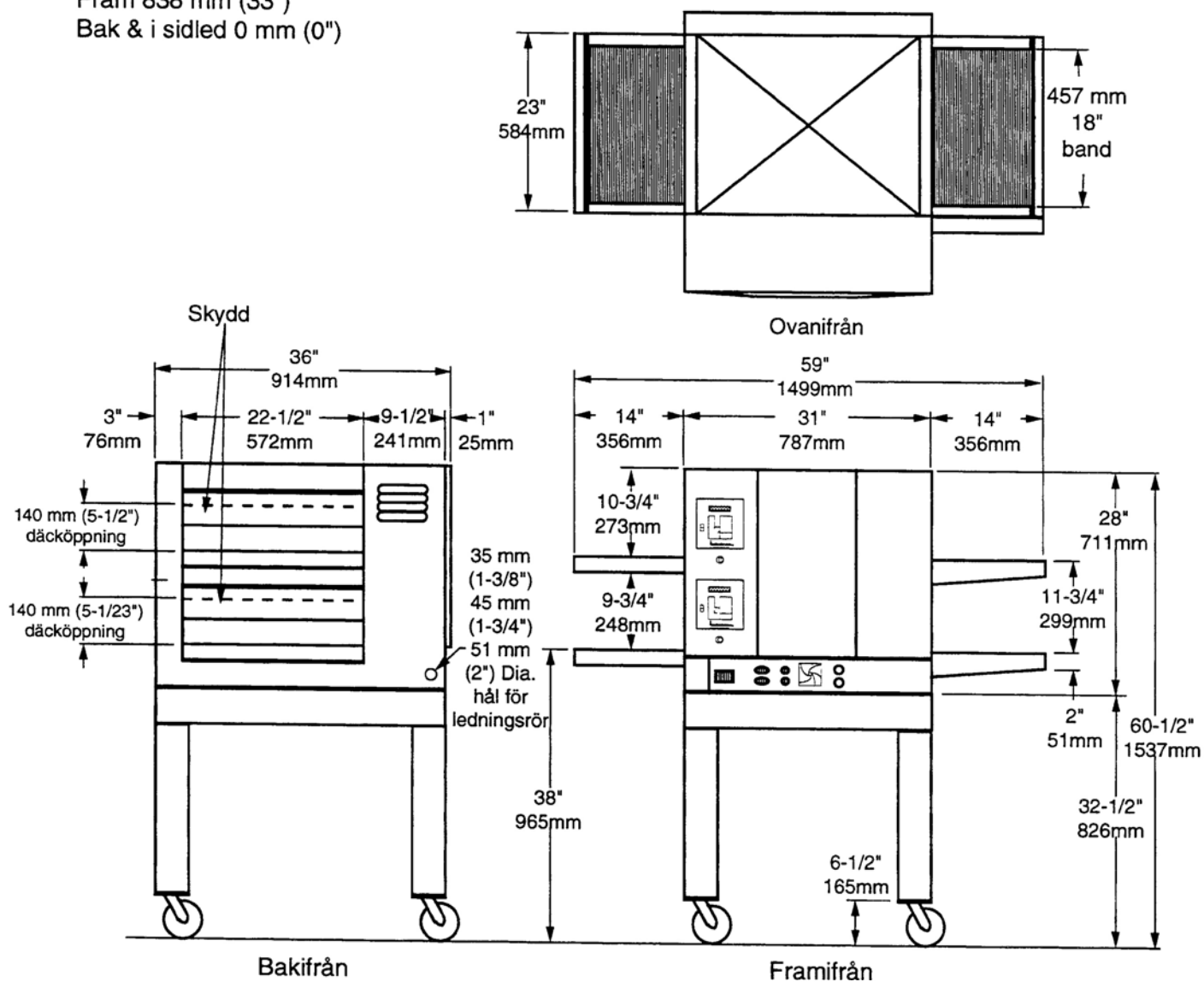
D. Dimensionsritningar

1. Dimensionsritning av enkel DZ33II på sitt stativ.

Minsta frigående:

Fram 838 mm (33")

Bak & i sidled 0 mm (0")



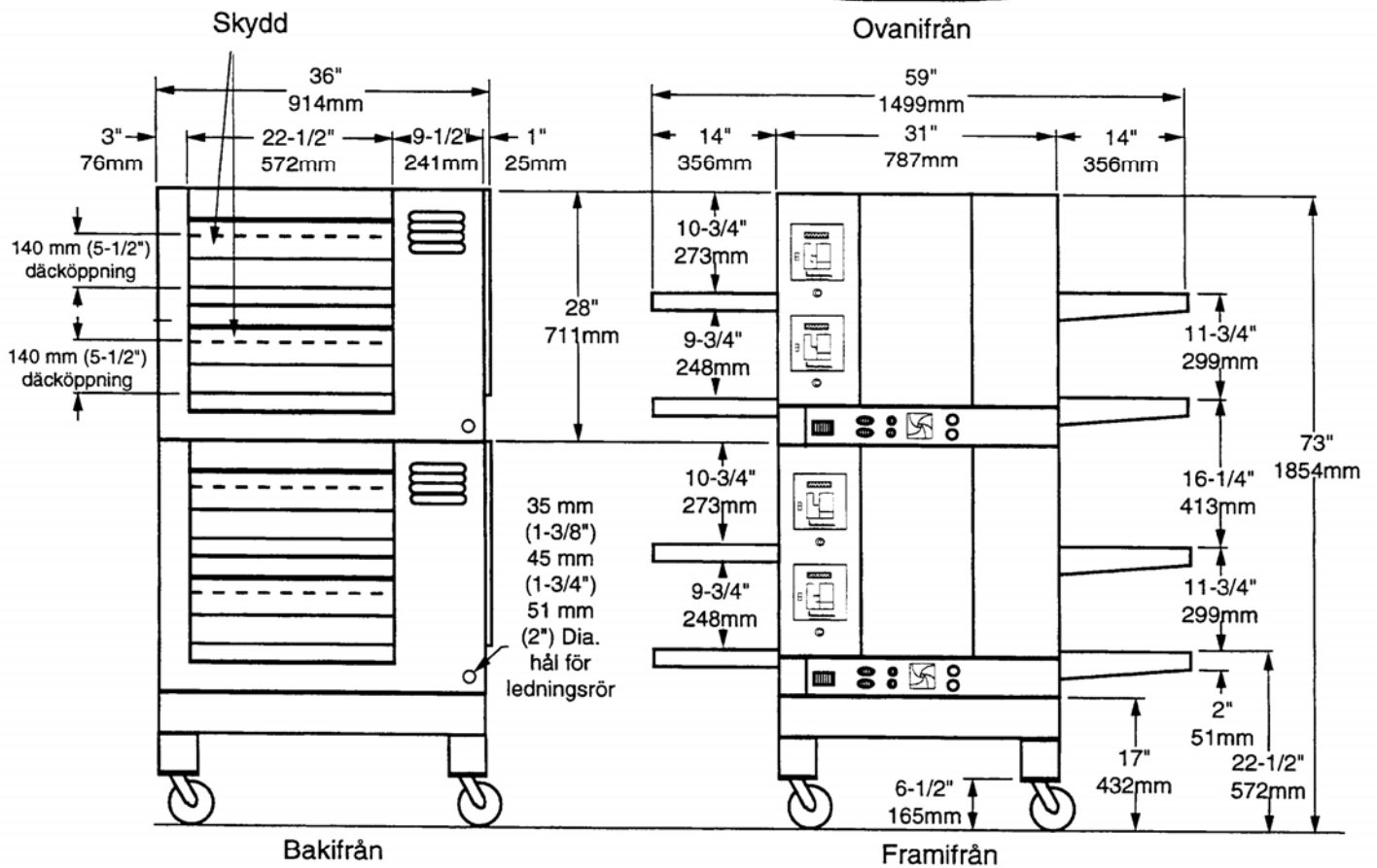
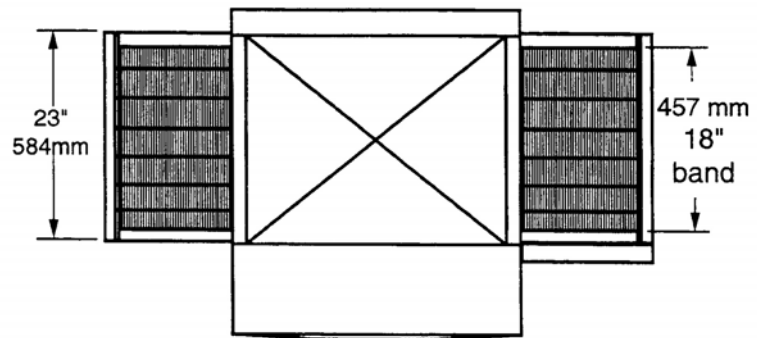
Modell DZ33II enkel ugn
på stativ med två MenuSelect-paneler

Figur 1-6

2. Dimensionsritning av två staplade DZ33II på sitt stativ.

Minsta frigående:

Fram 838 mm (33")
 Bak & i sidled 0 mm (0")



**Två modell DZ33II ugnar
 staplade på stativ med två MenuSelect-paneler per ugn**

Figur 1-7

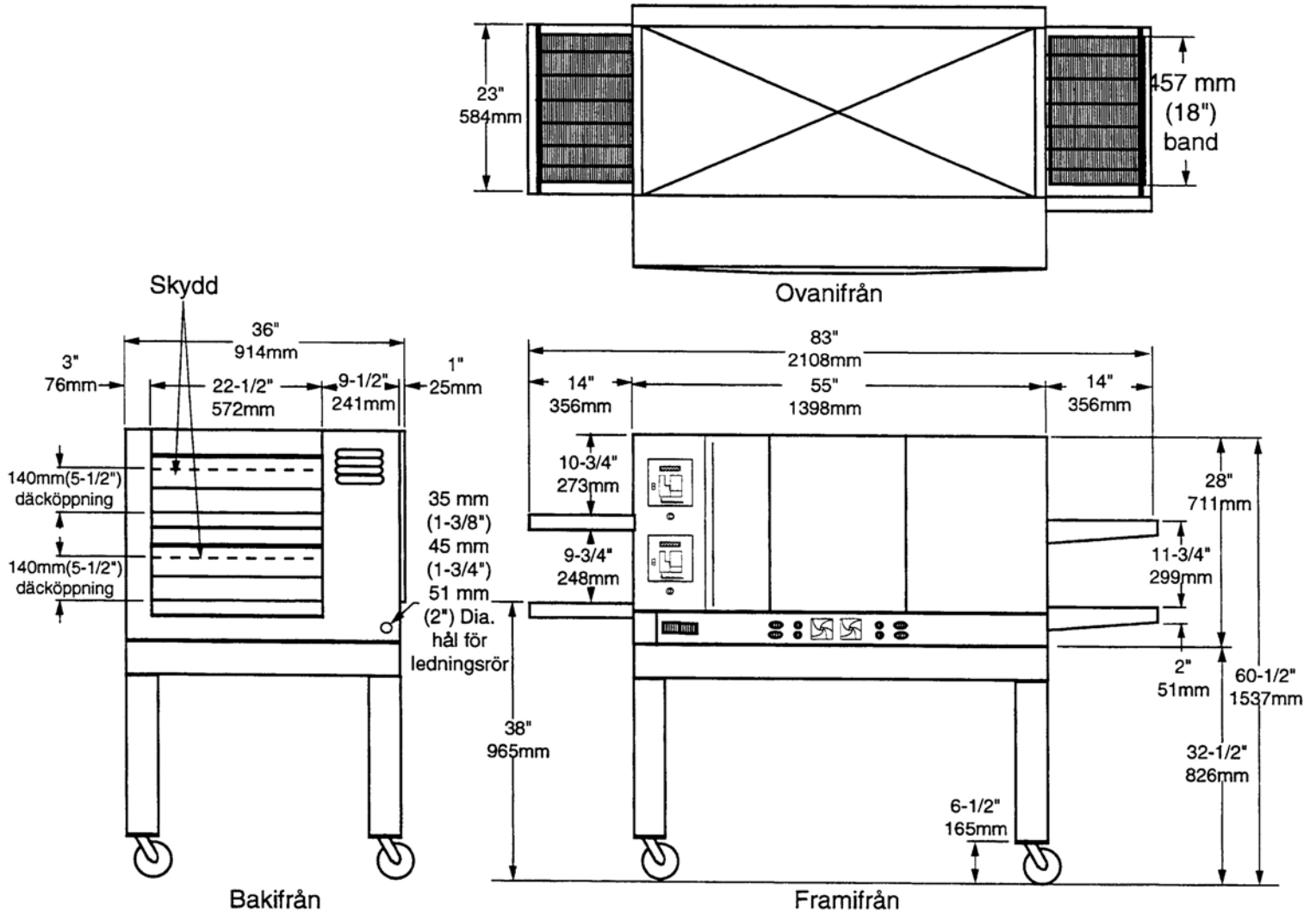
SEKTION 1 BESKRIVNING

3. Dimensionsritning av enkel DZ55II på sitt stativ.

Minsta frigående:

Fram 838 mm (33")

Bak & i sidled 0 mm (0")



Modell DZ55II enkel ugn
på stativ med två MenuSelect-paneler

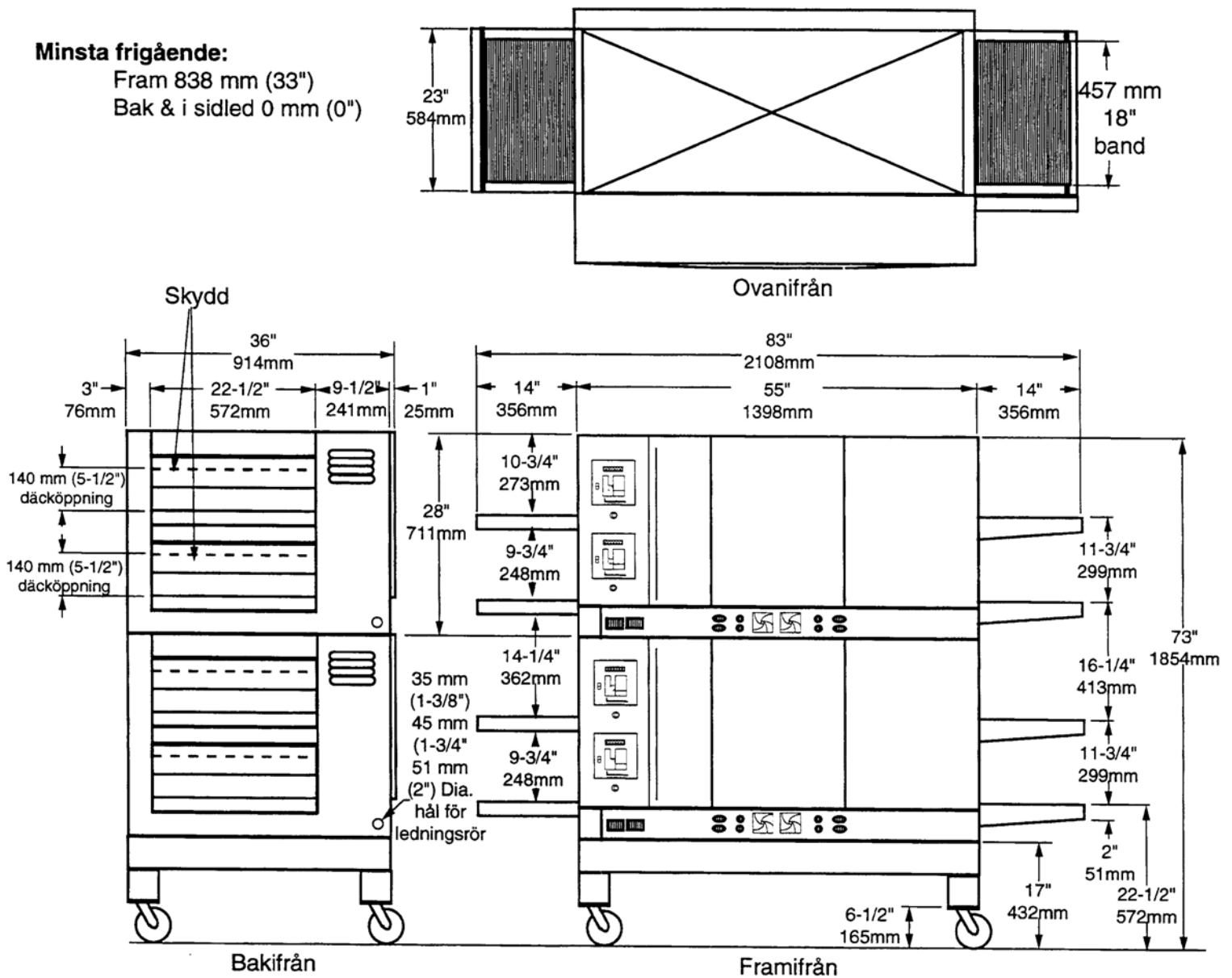
Figur 1-8

4. Dimensionsritning av två staplade DZ55II på sitt stativ.

Minsta frigående:

Fram 838 mm (33")

Bak & i sidled 0 mm (0")



**Två modell DZ55II ugnar
staplade på stativ med två MenuSelect-paneler per ugn**

Figur 1-9

ANTECKNINGAR

SEKTION 2

INSTALLATION

A. Besiktiga för transportskador

Allt transportemballage bör besiktigas för skador före och efter avlastning. Denna utrustning besiktigades och förpackades noggrant vid fabriken. Transportföretaget har påtagit sig ansvar för säker transport och leverans. **Om utrustningen mottages i skadat skick, vare sig uppenbart eller dolt, skall skadeanmälan göras till transportföretaget.**

1. Uppenbar skada eller förlust – Om skada eller förlust är uppenbar måste notering härom göras på fraktsedel eller expresskvitto vid leveranstillfället och transportföretagets ombud (föraren) måste underteckna sådan notering. Om så ej sker kan transportföretaget vägra skadeanmälan. Transportföretaget kommer att tillhandahålla formulär för skadeanmälan.
2. Dold skada eller förlust – Om skada eller förlust ej är uppenbar förrän emballaget avlägsnats måste en begäran om besiktning av dold skada göras till transportföretaget inom 10 dagar. Transportföretaget kommer då att göra en besiktning och kommer att tillhandahålla behövliga formulär för skadeanmälan. Se till att behålla allt innehåll såväl som yttre och inre emballage och förpackningsmaterial för besiktning.

B. Ugnens placering

Vissa viktiga överväganden måste göras när man väljer den plats där ugnen skall användas.

1. Ugnen är försedd med transportörer och fungerar kontinuerligt. Den bör placeras så att den passar in i produktionsflödet.

2. Drag i ugnskamrarna kan orsaka ojämn tillagning. Kontrollera området i ugnens närhet och eliminera orsaker till drag såsom öppna fönster eller dörrar och fläktar eller annan utrustning som kan ge upphov till luftcirkulation.
3. Ugnen skall placeras så att varm luft från annan utrustning inte kan komma in i ugnens kylfläktintag eller genom ugnens framsida. Allvarliga problem kan uppstå.

OBS! För att ny ugnns garanti skall bli giltig måste godkänd CTX-installatör övervaka moment C t.o.m. I av installationen.

C. Uppackning av ugnen

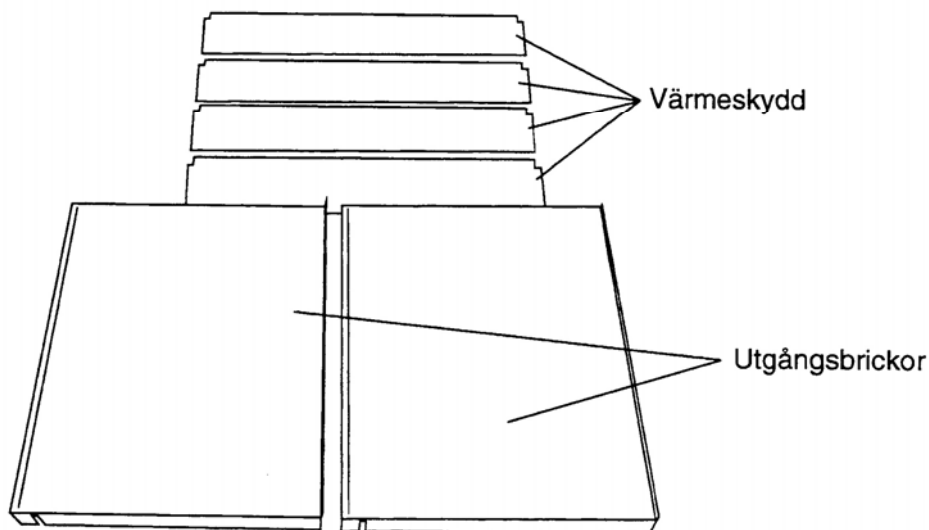
Ugnens delar bör flyttas så nära sin slutliga plats som möjligt innan de monteras/staplas. Ugn som står på sin undersida kräver en dörröppning som är större än 914 mm (36 tum). Ugnsenhet som vänds så att den står på sin baksida kan passera en öppning som är så smal som 711 mm (28 tum).

En kartong innehållande två (2) utgångsbrickor och fyra (4) värmeskydd är fastsatt på transportbandet. Se figur 2-1. Kontrollera att du erhållit rätt antal delar.

D. Delar för stapling av ugn

Följande delar behövs för att stapla ugnar:

Antal	Beskrivning
2	10,2 cm x 10,2 cm x 61 cm (4 tum x 4 tum x 2 fot) panel
2	10,2 cm x 10,2 cm x 122 cm (4 tum x 4 tum x 4 fot) panel
2	3,8 mm x 213 cm (1-1/2 tum x 7 fot) styvt rör
2	M5 speciallyft



Figur 2-1

SEKTION 2 – INSTALLATION

E. Montering av stativ

1. Finn kartongen som innehåller ugnens stativ. Tag ut och pricka av innehållet. Se nedanstående förteckningar och även figur 2-2.

DZ33II enkel ugn 953 mm (37-1/2 tum) högt ställ (detalj nr ACHST33TL) Detaljförteckning

Detalj nr	Del nr	Beskrivning	Antal
1	7608616	Ram, 787 mm L x 914 mm D (31 tum L x 36 tum D)	1
2	7608613	Ben	4
3	2000967	Skruv 3/8 tum–16 x 1 tum, sexkantskalle	48
4	A21924	Flat bricka 3/8 tum	96
5	A11039	Fjäderbricka, 3/8 tum	48
6	A7008	3/8 tum–16 mutter	48
7	14614	Låsbart, svängbart hjul	2
8	14612	Ej låsbart, svängbart hjul	2
9	2000552	Skruv 5/16 tum–18 x 3/4 tum, sexkantskalle	4
10	A26610	Flat bricka 5/16 tum	4
11	4039A8803	Flat bricka 5/16 tum	4

DZ33II staplad ugn 432 mm (17 tum) högt ställ (detalj nr ACHST33SH) Detaljförteckning

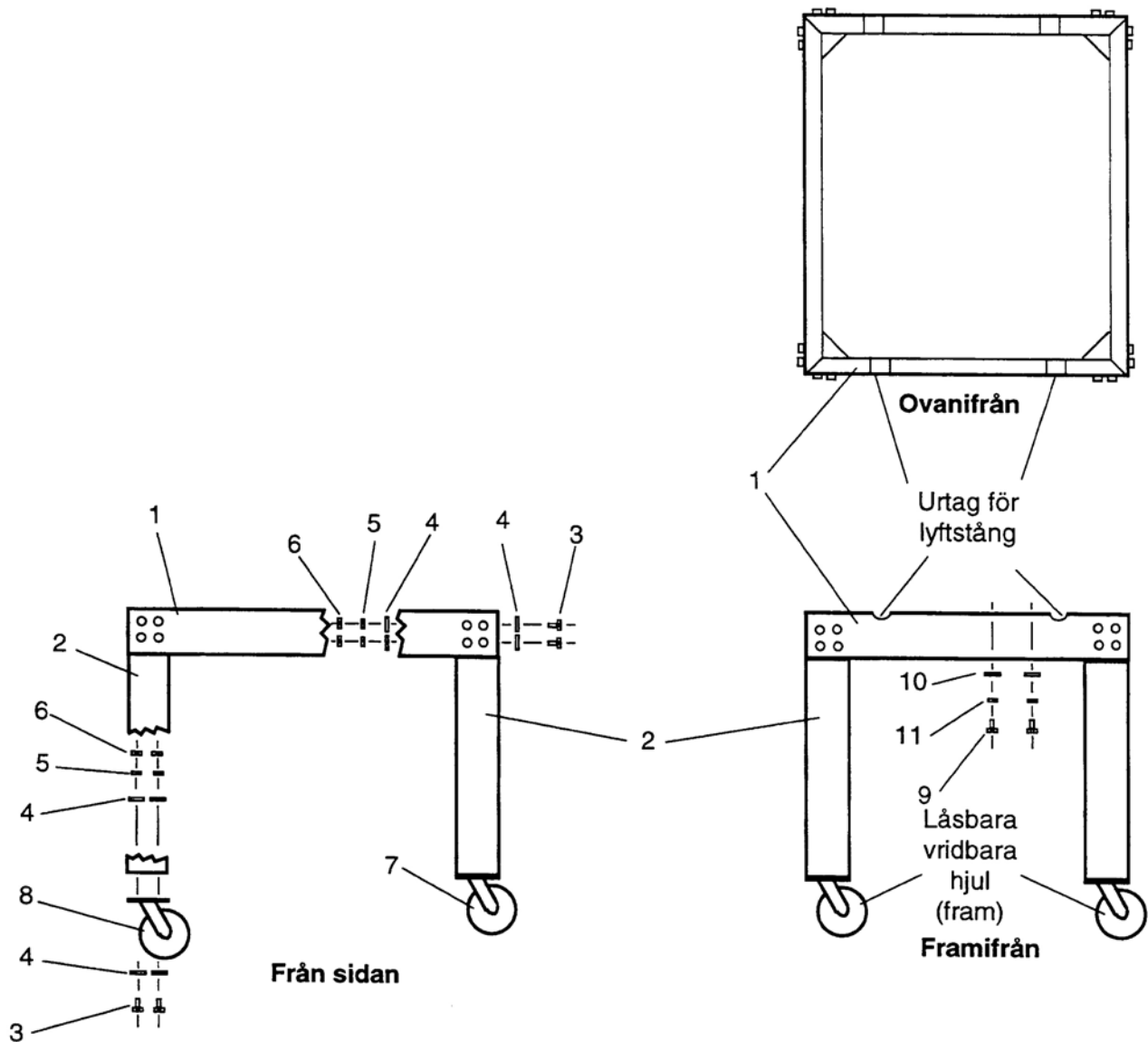
Detalj nr	Del nr	Beskrivning	Antal
1	7608616	Ram, 787 mm L x 914 mm D (31 tum L x 36 tum D)	1
2	7608614	Ben	4
3	2000967	Skruv 3/8 tum–16 x 1 tum, sexkantskalle	48
4	A21924	Flat bricka 3/8 tum	96
5	A11039	Fjäderbricka, 3/8 tum	48
6	A7008	3/8 tum–16 mutter	48
7	14614	Låsbart, svängbart hjul	2
8	14612	Ej låsbart, svängbart hjul	2
9	2000552	Skruv 5/16 tum–18 x 3/4 tum, sexkantskalle	4
10	A26610	Flat bricka 5/16 tum	4
11	4039A8803	Flat bricka 5/16 tum	4

DZ55II enkel ugn 953 mm (37-1/2 tum) högt ställ (detalj nr ACHST55TL) Detaljförteckning

Detalj nr	Del nr	Beskrivning	Antal
1	7608615	Ram, 1397 mm L x 914 mm D (55 tum L x 36 tum D)	1
2	7608613	Ben	4
3	2000967	Skruv 3/8 tum–16 x 1 tum, sexkantskalle	48
4	A21924	Flat bricka 3/8 tum	96
5	A11039	Fjäderbricka, 3/8 tum	48
6	A7008	3/8 tum–16 mutter	48
7	14614	Låsbart, svängbart hjul	2
8	14612	Ej låsbart, svängbart hjul	2
9	2000552	Skruv 5/16 tum–18 x 3/4 tum, sexkantskalle	4
10	A26610	Flat bricka 5/16 tum	4
11	4039A8803	Flat bricka 5/16 tum	4

DZ55II staplad ugn 432 mm (17 tum) högt ställ (detalj nr ACHST55SH)
 Detaljförteckning

Detalj nr	Del nr	Beskrivning	Antal
1	7608615	Ram, 1397 mm L x 914 mm D (55 tum L x 36 tum D)	1
2	7608614	Ben	4
3	2000967	Skruv 3/8 tum-16 x 1 tum, sexkantskalle	48
4	A21924	Flat bricka 3/8 tum	96
5	A11039	Fjäderbricka, 3/8 tum	48
6	A7008	3/8 tum-16 mutter	48
7	14614	Låsbart, svängbart hjul	2
8	14612	Ej låsbart, svängbart hjul	2
9	2000552	Skruv 5/16 tum-18 x 3/4 tum, sexkantskalle	4
10	A26610	Flat bricka 5/16 tum	4
11	4039A8803	Flat bricka 5/16 tum	4



Figur 2-2
 Ugnställets delar
 (Ställ för modell DZ33II enkel ugn 953 mm visas)

SEKTION 2 – INSTALLATION

2. Lägg ramen (detalj 1, figur 2-2) uppochner på golvet och fäst fyra ben (detalj 2) med hjälp av 32 3/8 tum–16 x 1 tum skruvar med sexkantskalle (detalj 3), 64 3/8 tum flata brickor (detalj 4), 32 3/8 tum fjäderbrickor (detalj 5) och 32 3/8 tum - 16 mutter (detalj 6). Se figur 2-2.

3. Fäst fyra vridbara hjul i de fyra benen. Det finns två låsbara, vridbara hjul (detalj 7) och två icke låsbara, vridbara hjul (detalj 8). Montera de två låsbara hjulen på en sida av stället med två urtag för lyftstång (se figur 2-2). Sidan med låsbara hjul blir då ställets framsida. Fäst de fyra vridbara hjulen med 16 3/8 tum–16 x 1 tum skruvar med sexkantskalle (detalj 3), 16 3/8 tum flata brickor (detalj 4), 16 3/8 tum fjäderbrickor (detalj 5) och 16 3/8 tum - 16 mutter (detalj 6). Se figur 2-2.

4. Vänd stativet upprätt och ställ det åt sidan. Lägg också fyra vardera av 5/16 tum - 18 x 3/4 tum skruvar med sexkantskalle (detalj 4), 5/16 tum flata brickor (detalj 10) och 5/16 tum fjäderbrickor (detalj 11). Dessa kommer att användas senare för att fästa ugnen vid stativet.

F. Montering av enkel ugn på stativ

OBS! Detta monteringsförfarande gäller för både typ DZ33II och DZ55II ugnar. Den enda skillnaden på ugnställena är längden på den övre ramen.

1. Klipp av banden som håller den skyddande transportkartongen vid lastpallen. Avlägsna banden försiktigt och lyft kartongen av ugnen.

2. Ugnens båda ändar är fastskruvade vid en tvärbalk på lastpallen. Avlägsna de skruvar som håller dessa två tvärbalkar vid lastpallen. Se figur 2-3.

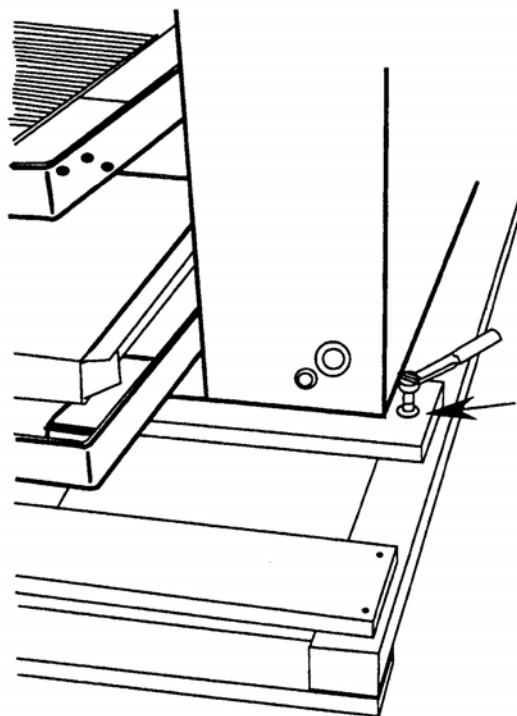
OBS! De är mycket viktigt att du finner och använder de två U-formade rörguiderna i metall som används för lyftning åt insidan av de båda tvärbalkarna under ugnen. Vid transport trycks de U-formade konsolerna in i ugnens nederdel och tejpas till. Avlägsna tejp och dra ner konsolerna.

3. För in två 213 cm (7 fot) långa styva rör med en ytterdiameter av 3,8 cm (1-1/2 tum) genom de U-formade konsolerna som finns under ugnen. Rören skall sticka ut 61 cm (2 fot) framtill och baktill på ugnen.

Placera Genie-lyftar mellan lyftrören framtill och baktill. Placera en 122 cm (4 fot) lång 10,2 x 10,2 (4 tum x 4 tum) plank tvärs över armarna på vardera lyft. Lyft uppåt i rören och för in 10,2 x 10,2 (4 tum x 4 tum) plankan under lyftrören såsom visas i figur 2-4.

VIKTIGT! Lyft ugnen **endast** underifrån. Lyft **INTE** ugnen med transportörstöden som handtag. **Om så sker kommer ugnen att skadas.**

4. Höj ugnen tillräckligt högt för att stativet skall kunna föras in under ugnen. Avlägsna underifrån de fyra skruvarna som håller de båda tvärbalkarna vid ugnens underdel. Se figur 2-5.



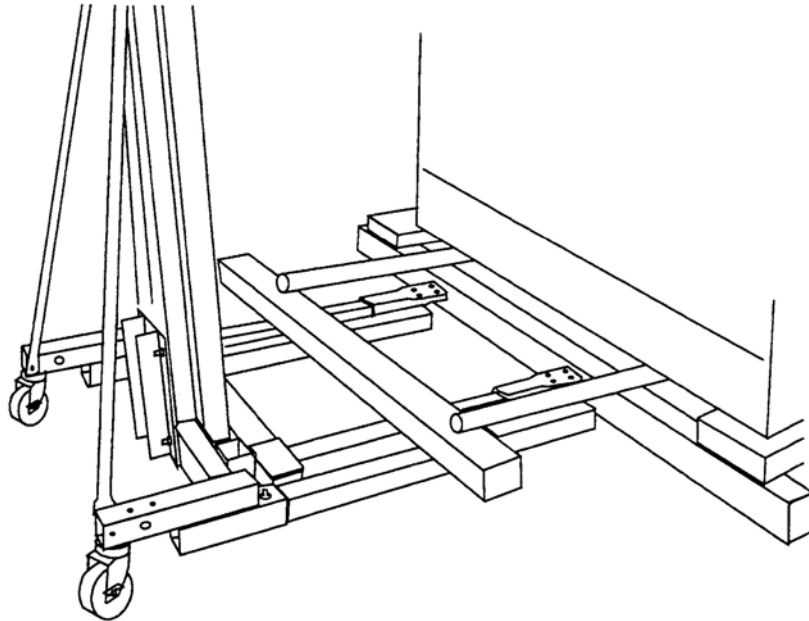
Figur 2-3

5. Spara tvärbalkarna för användning när staplade ugnar installeras.

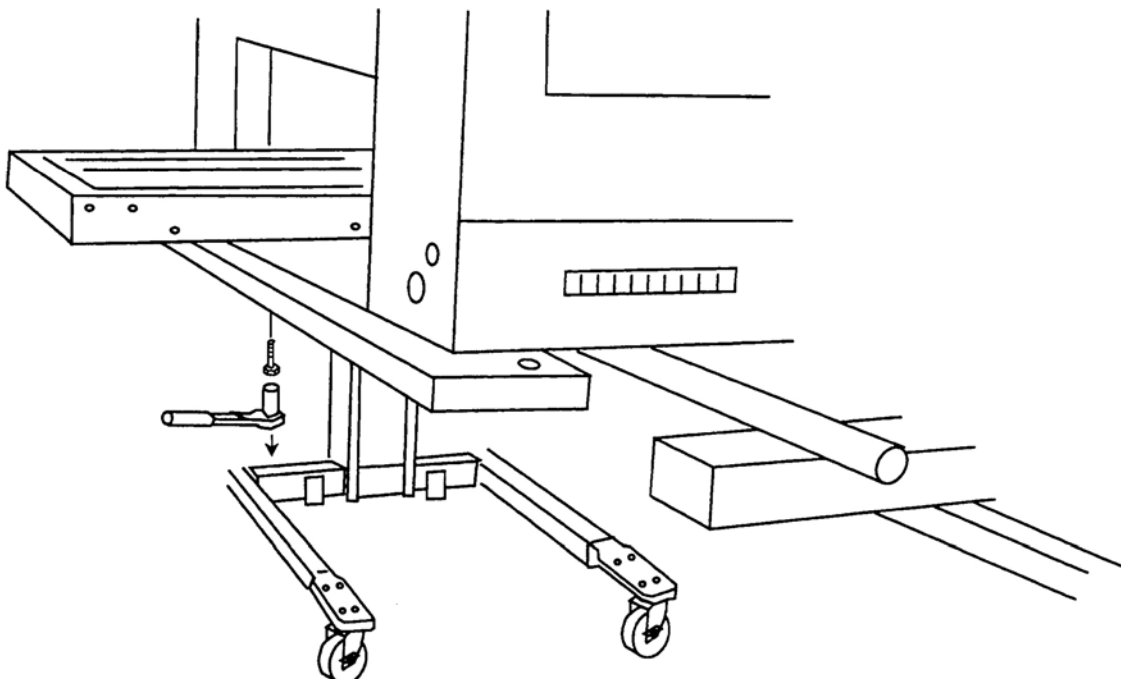
6. Manövrera stativet i läge under den upphöjda ugnen.

7. Sänk försiktigt ned ugnen på stativet. Ugnen skall passa jämnt runt om. Se figur 2-6.

8. Fäst ugnen vid stativet genom att skruva i kvarvarande skruva med fjäderbrickor och flata brickor upp genom de två hålen på stativets högra och vänstra sidor in i de gängade hålen på ugnens undersida. Se figur 2-2.



Figur 2-4

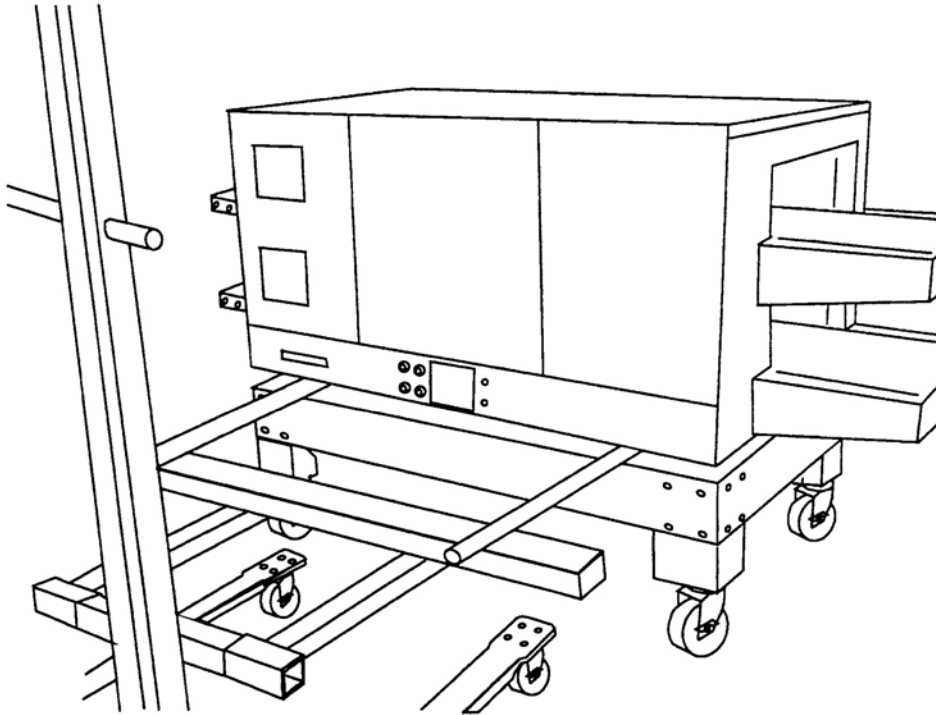


Figur 2-5

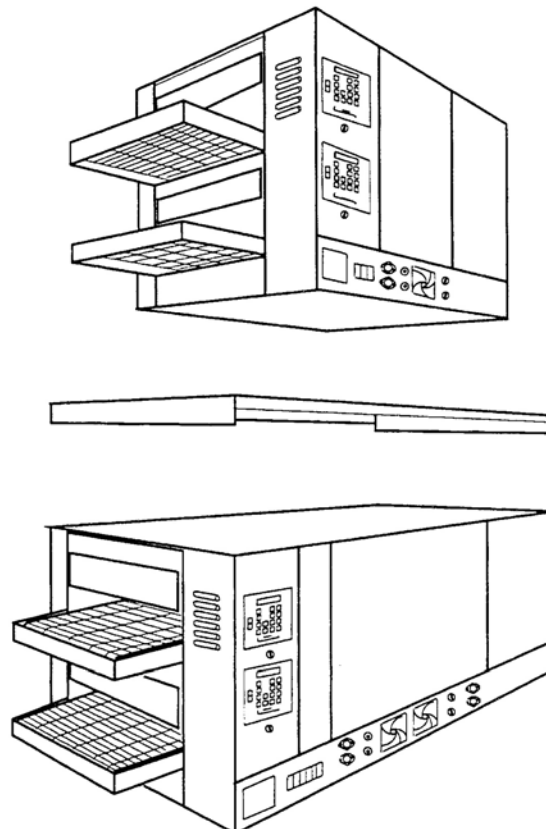
G. Stapling och montering av två ugnar

OBS! Detta staplings- och monteringsförfarande gäller för både typ DZ33II och DZ55II ugnar. Den enda skillnaden på ugnsställen är längden på den övre ramen.

OBS! När man staplar en typ DZ33II ugn ovanpå en typ DZ55II ugn måste man använda en staplingskonsol (del nr ACSB3355) mellan de båda ugnarna. Om denna konsol inte används blir alla garantier ogiltiga. Konsolen visas i figur 2-7. Denna konsol hjälper till att passa in ugnarna mot varandra och ger stöd åt DZ33II ugnen.



Figur 2-6



Staplingskonsol ACSB3355 är nödvändig när en typ DZ33II ugn staplas på en typ DZ55II ugn. Konsolens fälsar griper om typ DZ55II ugnen. Typ DZ33II ugnen staplas sedan ovanpå. Skruvar behövs ej.

Figur 2-7
Staplingskonsol

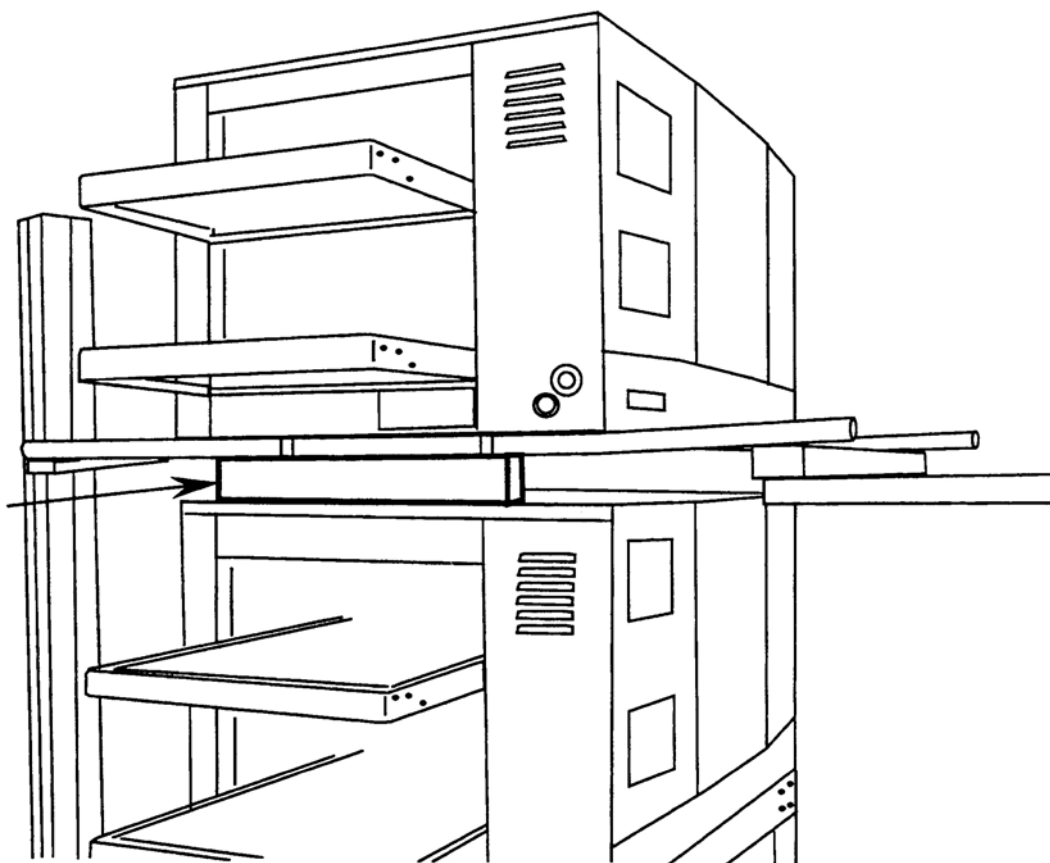
1. Följ föregående förfaranden i moment C, D, E och F för att montera den nedre ugnen på stativet. Utför därefter nedanstående moment för att stapla den övre ugnen ovanpå den nedre ugnen.

VIKTIGT! Lyft ugnen **endast** underifrån. Lyft **INTE** ugnen med transportörstöden som handtag. **Om så sker kommer ugnen att skadas.**

2. Höj den övre ugnen tillräckligt högt så att den nedre ugnen kan flyttas under den övre.

3. Flytta den undre ugnen i läge så att den passar in med den övre ugnen.

4. Placera en 61 cm (2 fot) lång 10,2 cm x 10,2 cm (4 tum x 4 tum) plank tvärs över vardera ände av den nedre ugnens ovansida. Sänk därefter försiktigt ned den övre ugnen på 10,2 cm x 10,2 cm (4 tum x 4 tum) plankorna. Se figur 2-8. Avlägsna lyftrören.



Figur 2-8

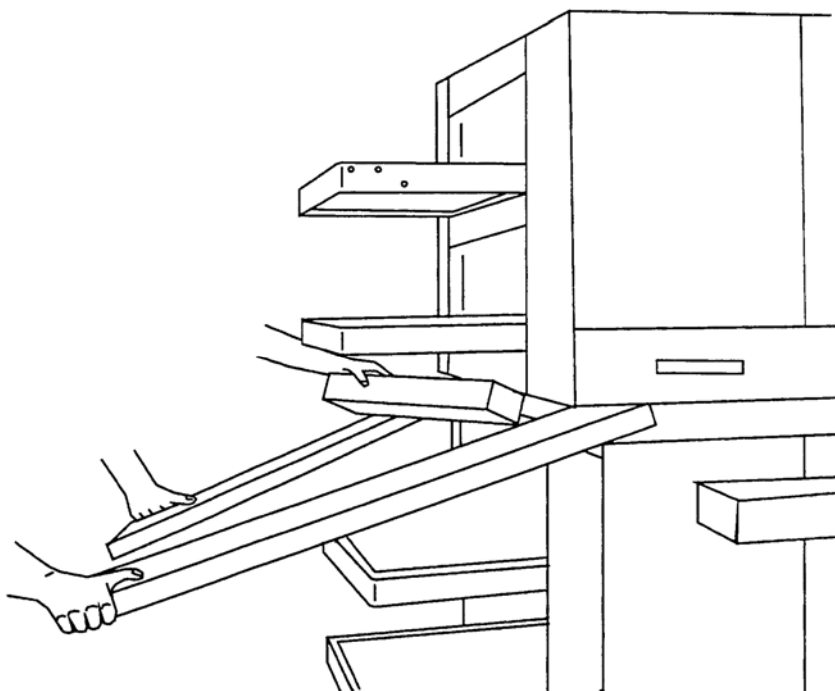
SEKTION 2 – INSTALLATION

5. Se figur 2-9. Använd tvärbalkarna som bräcken för att höja en ände åt gången, avlägsna 10,2 cm x 10,2 cm (4 tum x 4 tum) plankan från den nedre ugnen och sänk försiktigt den övre ugnen tills den vilar på den nedre ugnen. U-konsolerna under den övre ugnen täcks av ugnstativet.

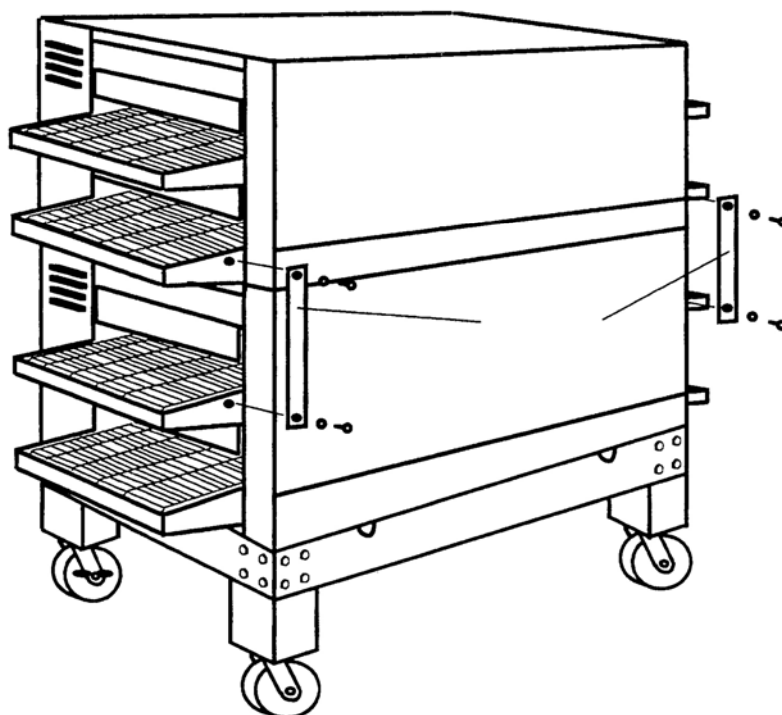
OBS! Vid transport av ugnarna rekommenderas montering av beslagsats ACSBDZ som håller samman de båda ugnarna. Se figur 2-10.

NOTE: If you plan to transport the ovens we recommend you install accessory kit ACSBDZ which secures the two ovens together. See Figure 2-10

VIKTIGT! När en typ DZ33II ugn staplas ovanpå en typ DZ55II ugn är det nödvändigt att använda staplingskonsoltillbehör ACSB3355 för att ge tillräckligt stöd åt den kortare typ DZ33II ugnen. Se figur 2-7.



Figur 2-9



Figur 2-10

H. Elanslutningar

Elektriskt uppvärmda ugnar av typ DZ är avsedda för 380–400 V växelström, 3-fas, 4 ledningar. All ledningsdragnings och alla elektriska anslutningar som behövs för ugnen (ugnarna) måste utföras av godkänd elektriker. På alla typ DZ33II- och DZ55II-enheter måste elanslutningar med delad skruv användas på inkommande anslutningar vid strömpanelen. Matningen måste ske via skärmd kabel eller i ledningsrör. Ledningsdragningen till varje ugn måste vara i enlighet med specifikationerna för ugnen ifråga. Se scheman i avsnitt 1, elektriska kopplings-scheman i avsnitt 7 och de kopplings-scheman som finns på varje ugn.

VIKTIGT! Samtliga ugnar av typ DZ är tillverkade för spänningsspecifik drift.

VIKTIGT! Kontrollera ALLTID noggrant avsedd spänning på dataskylten för att vara säker på att rätt spänning används vid installation av typ DZ ugn. Om ugnen matas med fel spänning skadas den omedelbart.

En kopplingsdosa för anslutning av nätspänning sitter till vänster nedtill på ugnens framsida. Två skruvar håller täckplåten på plats. Hål för kabelrör med alternativa dimensioner 35 mm (1-3/8 tum), 45 mm (1-3/4 tum) och 51 mm (2 tum) finns på ugnens vänstra sida för kabelrörets igång. Om lokala regler tillåter det, rekommenderas användning av böjligt kabelrör som tillåter rörelse för rengöring.

Konsultera statliga eller lokala elektriska bestämmelser för att bestämma ledningsdimension och säkringars värde. Ledningar för strömtillförsel måste vara minst 10²mm (#8AWG).

OBS! På den plats där ugnen (ugnarna) installeras måste det finnas elförsörjning för varje ugn som är försett med överströmsskydd (medföljer ej). Huvudöver-

strömsskyddet måste ha 3 mm kontaktgap som bryter strömförsörjningens samtliga poler i utlöst läge.

Kontrollera ugnens dataskylt innan några elektriska anslutningar görs. Alla anslutningar måste vara i överensstämmelse med ugnens dataskylt.

OBS! När ugnen är installerad måste den vara elektriskt jordad i enlighet med gällande IEC/CEE-krav och även enligt lokala bestämmelser.

Strömförsörjningen måste ske via skärmd kabel eller kabel i ledningsrör. Varje ugn måste ha separat jordledning. Ledningsrör får ej användas som jord.

Den elektriska installationen inklusive anslutningen till nätet måste överensstämma med gällande IEC/CEE-krav och lokala bestämmelser. Installationen måste genomgå fullständig elektrisk besiktning och ugnen måste kontrolleras av godkänd installatör innan ugnen tas i drift.

Se kopplings-schemat för ytterligare elektrisk information.

VARNING!

Installatören måste följa installationsanvisningarna. Anslutning till avgassystemet, elförsörjning och första start av ugnen kan endast utföras av auktoriserad agent.

Konsultera denna handboks driftsavschnitt för anvisningar steg för steg om hur ugnen används.

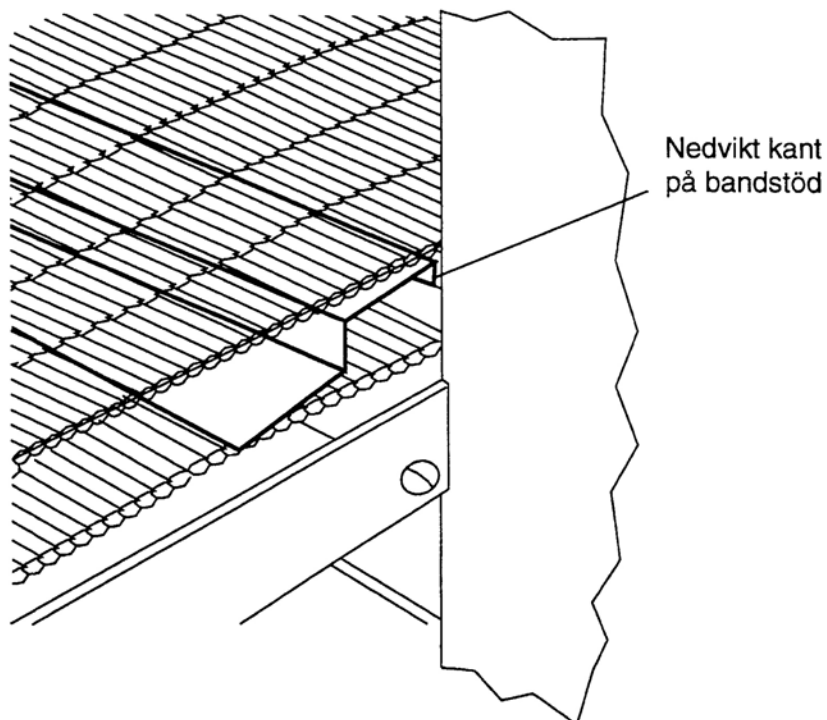
När ugnen måste flyttas från den plats där den ursprungligen installerades, måste det elektriska överströmsskyddet ställas i FRÅN-läge och ugnens strömförsörjning kopplas ur. Ugnens nätanslutning måste kopplas ur av kvalificerad elektrisk tekniker.

SEKTION 2 – INSTALLATION

I. “Lösa” delar

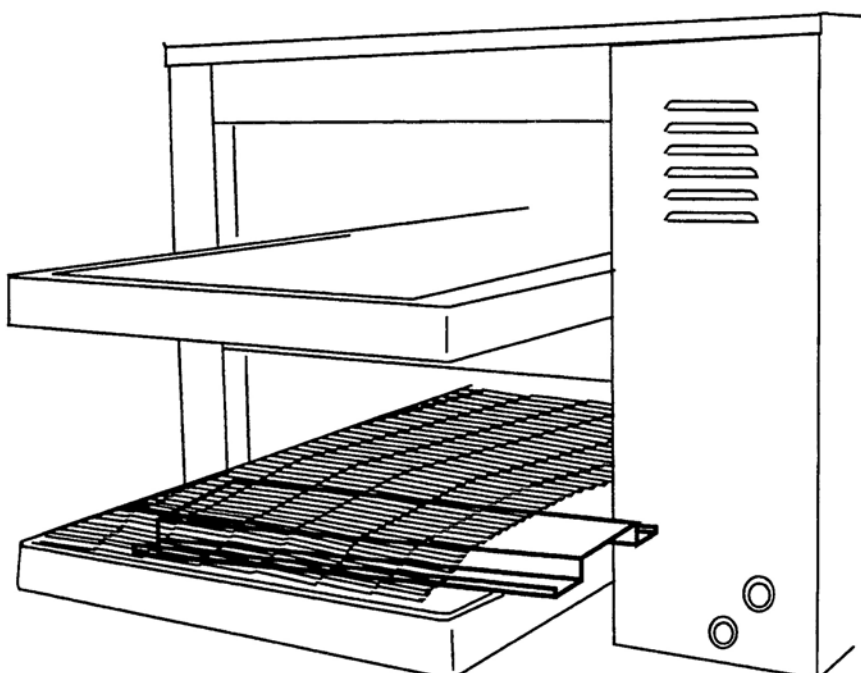
Bandstöd i rostfritt stål är monterade vid leverans. De kan tas ur för rengöring och betraktas som “lösa” delar. De bör kontrolleras före start så att man är säker på att de är rätt placerade.

Bandstöd, rostfritt stål (del nr 3020691)(4 per ugn). Dessa stöder bandet omedelbart efter bandet förts in i tillagningskammaren och vid dess utgång. Installera bandstöden (se figur 2-11) genom att föra in den vikta kanten mellan ugnens nedre konsol och hårdplåten. Bandstöden skall var jäms med hårdplåten på ugnsbotten.



Figur 2-11
Montering av bandstöd

1. **Smulbrickor**, rostfritt stål (del nr 322221) (4 per ugn). Dessa passar in i transportörförlängningen utåt från bandstöden och har två funktioner. Dels fångar de upp matvarurester som faller genom transportören, dels ger de extra stöd åt transportbandet. Smulbrickorna monteras genom att man höjer bandet och för dem på plats i utrymmet under bandet. Flytta smulbrickan så att rännan närmast ugnen passar in i den yttre delen av bandstödet. Övriga smulbrickor monteras på samma sätt.

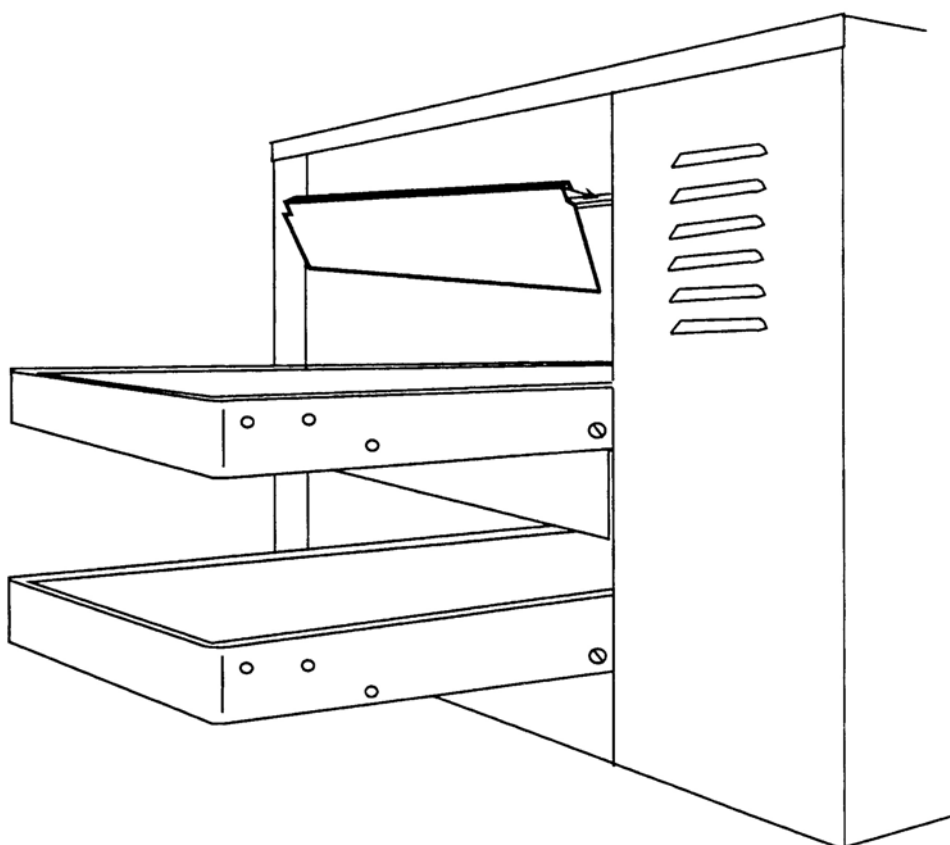


Figur 2-12
Installation av
smulbricka

Dragskydd i rostfritt stål och utgångshyllor är packade i en separat kartong inuti ugnen. Se nedanstående illustration hur de olika delarna placeras.

OBS! Se till att skyddsfilmerna avlägsnas från dragskydden före montering.

2. **Dragskydd**, rostfritt stål (del nr 322904)(4 per ugn). Dessa monteras ovanför transportören vid tillagningskammarens båda ändar. Deras funktion är att minska draget genom ugnskammaren och minska värmeförlusten till omgivningen. Skydden monteras genom att man hänger ett dragskydd på var och en av de tunna stavarerna ovanför ugnens ingång och utgång. De är i sitt lägsta läge när de hänger vertikalt. Skydden höjs till sitt högsta läge genom att man svänger dem utåt tills de är horisontella och därefter skjuter in dem i ugnskammaren.

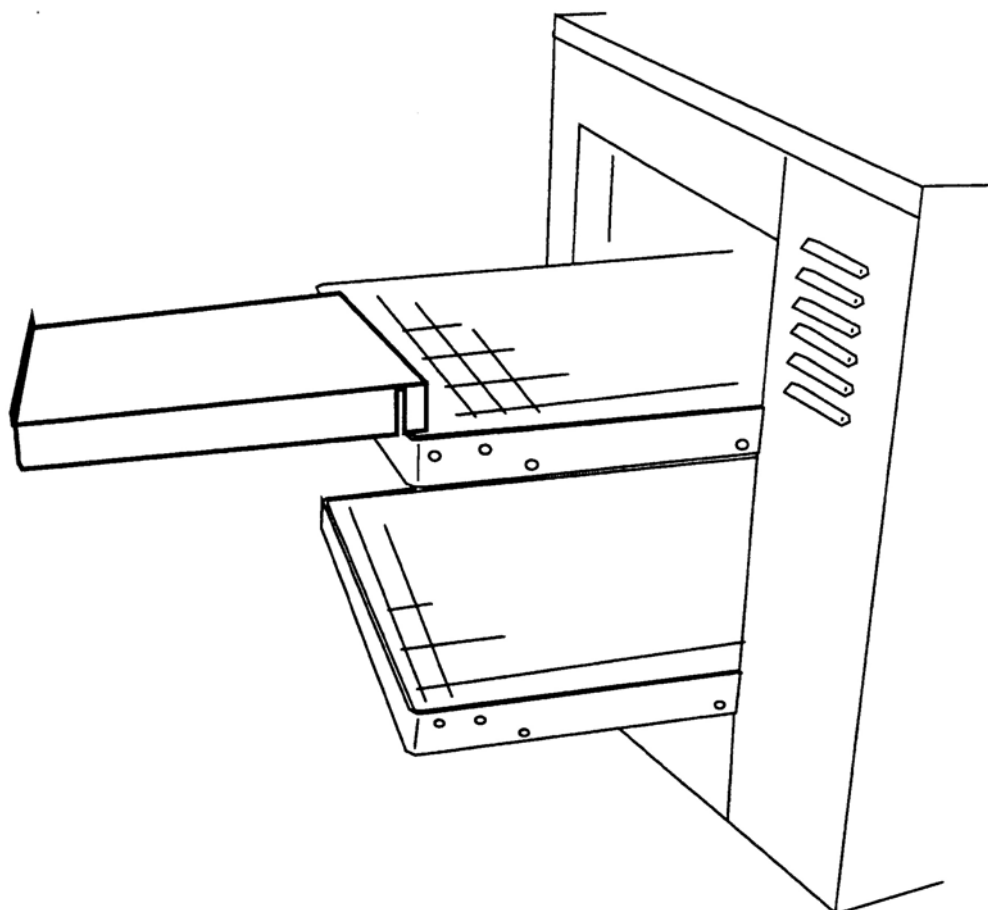


Figur 2-13
Installation av dragskydd

SEKTION 2 – INSTALLATION

OBS! Se till att skyddsfilmerna avlägsnas från utgångshyllorna före montering.

3. **Utgångshyllor**, rostfritt stål (del nr 322219)(2 per ugn). Dessa hyllor monteras som förlängningar vid transportörens utgångsände och fungerar som uppsamlingsplats för färdigtillagad produkt. De används eller används ej beroende på den typ av produkt som tillagas. Hyllorna monteras genom att man fäster dem med dess slits på tvärslån i änden på transportörens utskjutande ram.



Figur 2-14
Installation av utgångshylla

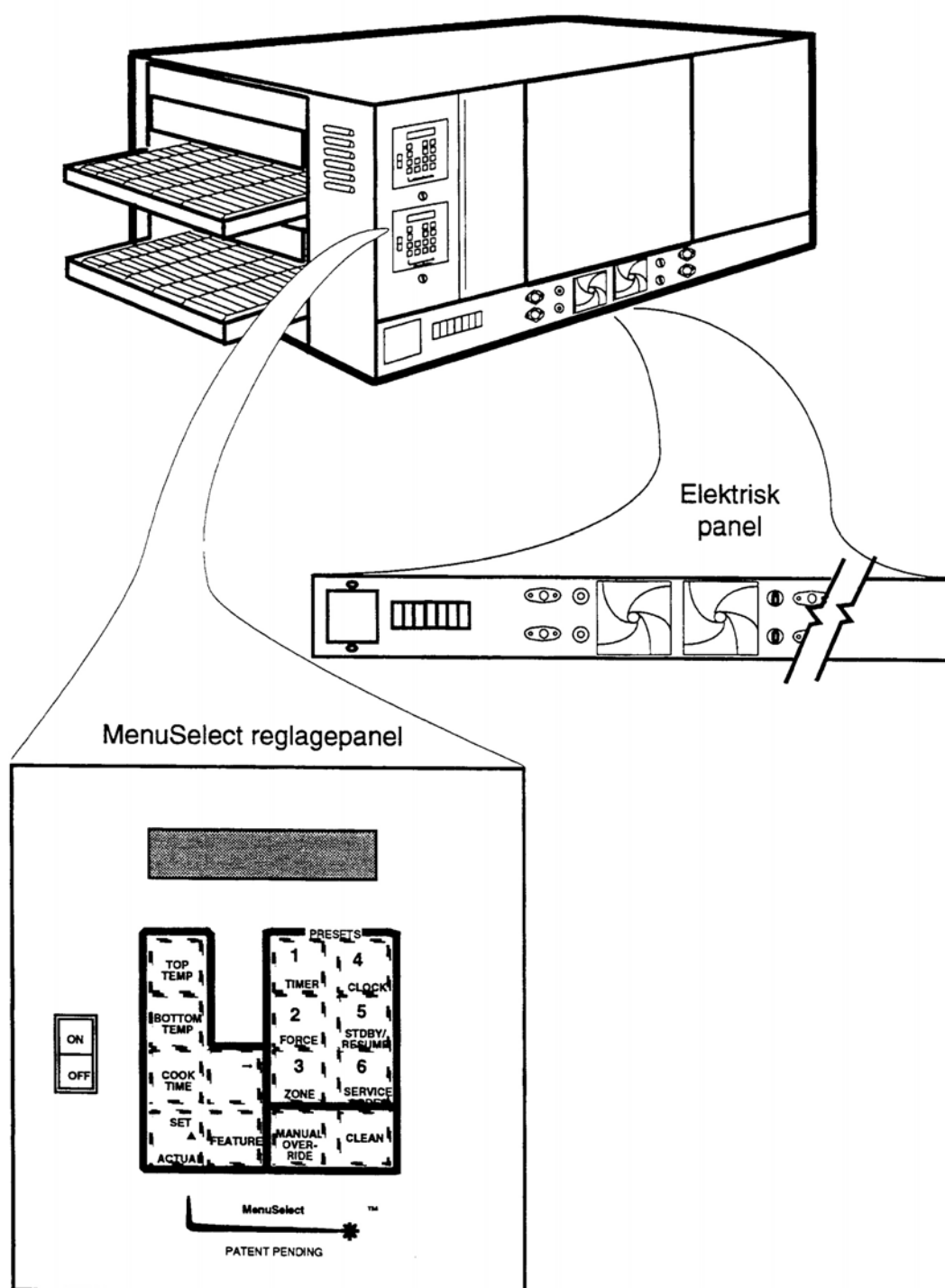
SEKTION 3

DRIFT

A. REGLAGENS PLACERING

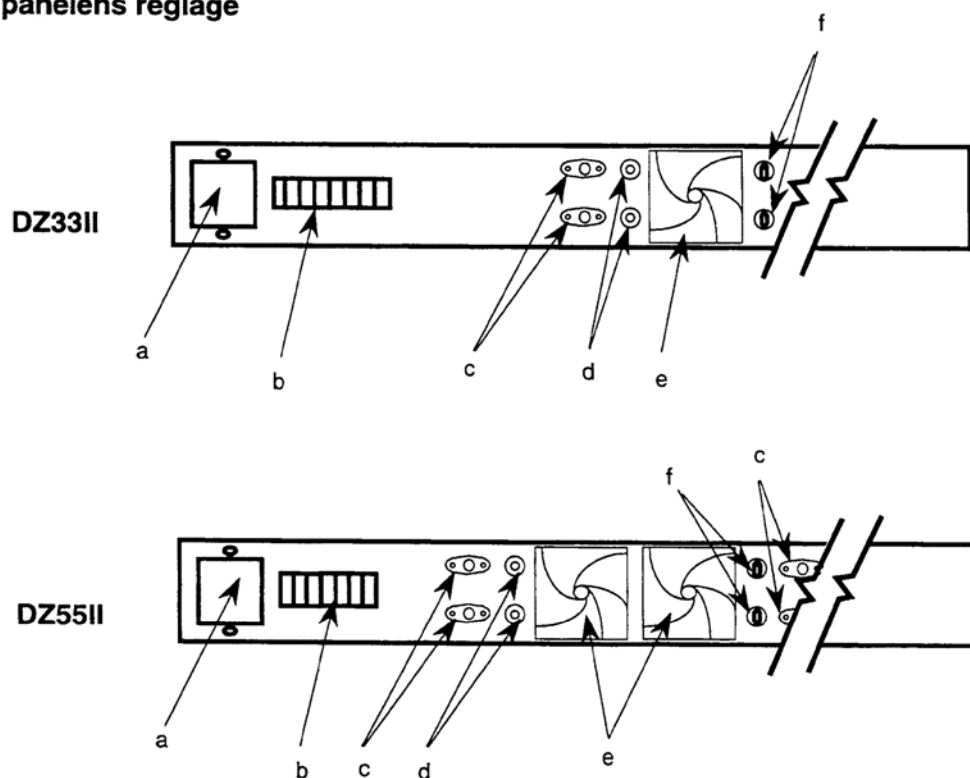
1. Funktionsstyrning

Nedanstående information utgör en grundläggande beskrivning av ugnens reglage, deras placering och funktion. Operatören måste göra sig förtrogen med dem.



Figur 3-1
Funktionsstyrning

2. Elpanelens reglage



Figur 3-2
Elpanel

a. **Kopplingsdosans täckplåt:** Sitter till vänster på reglagepanelen. Döljer den kopplingsdosa som innehåller strömförsörjningens anslutningar.

VARNING

**AVLÄGSNA INTE KOPPLINGSDOSANS
TÄCKPLÅT – RISK FÖR ELCHOCK.**

b. **Ugnens överströmsskydd:** Slår TILL och FRÅN strömmen till ugnen. Brytaren (brytarna) skall vara TILL såvida inte service behövs.

***OBS!** Kylfläkten styrs av en termisk strömbrytare som startar eller slår ifrån fläkten även om ugnen inte är igång. För att fläkten skall gå måste överströmsskyddet (överströmsskydden) vara PÅ.*

c. **Säkringshållare:** Innehåller SC15 (15 amp) säkringar som ger överbelastningsskydd åt de två transformatorerna och reglaget för högsta temperaturgräns.

d. **Återställningsknapp:** Små överströmsskydd för transportörens båda drivningsmotorer. Om ett föremål orsakar stockning eller stannar transportören, kommer respektive överströmsskydd att utlösas och knappen kommer att tryckas ut cirka 6 mm. Tryck in knappen för att återställa så snart stockningen eliminerats.

e. **Kylfläkt, grill och filter:** Luft sugas in genom denna grill och detta filter av en fläkt av en fläkt omedelbart bakom. Fläkten cirkulerar luft genom hela det elektriska systemet för att kyla dess komponenter.

f. **Kontakter för att backa bandet:** Reglerar den riktning i vilken de båda ugnarnas band rör sig. Speciell nyckel krävs för denna funktion. Om nyckelöppningen är vertikal, rör sig transportören från vänster till höger; om nyckelöppningen är horisontell rör sig transportören från höger till vänster. Ugnens TILL/FRÅN-omkopplare måste vara i FRÅN-läget vid byte av riktning.

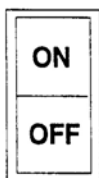
B. MenuSelect™ REGLAGENS FUNKTION OCH PROGRAMMERING

I. Reglagens funktion

Ugnens reglage sitter på vänster sida av frontpanelen i rostfritt stål. De har alla samband med ugnens styrenhet som programmerar och kör ugnen. Reglagepanelen består av en TILL/FRÅN omkopplare, en tangentsats med flerfunktionstangenter, en vätskekristalldisplay och en tangentomkopplare för att spärra enheten vid programmering. Bokstavsangivelserna i figur 3-3 överensstämmer med nedanstående förteckning som förklarar tangentsatsen.

Nedanstående information ger grundläggande information om ugnens reglage, deras position och funktion. Se figur 3-3.

A. STRÖM TILL och FRÅN



- Används för att sätta på och stänga av ugnen

OBS! *Överströmsskydden bör alltid vara i TILL-läge utom i nödfall eller någon form av service skall utföras. Kylfläkten styrs av en temperaturomkopplare som slår TILL och FRÅN fläkten även om ugnen inte är igång. För att fläkten skall fungera måste överströmsskyddet(n) alltid vara i TILL-läge.*

B. HÖGSTA TEMPERATUR



- används för att visa aktuell temperatur i de övre zonerna när den används tillsammans med SET/ACTUAL-tangenten.
- används för att visa inställd temperatur i den övre zonen (de övre zonerna) under gång.
- används för att ändra inställd temperatur i den övre zonen (de övre zonerna) under programmering.

C. LÄGSTA TEMPERATUR



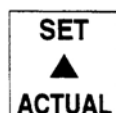
- används för att visa aktuell temperatur i de 2 nedre zonerna när den används tillsammans med SET/ACTUAL-tangenten.
- används för att visa inställd temperatur i den övre zonen (de övre zonerna) under gång.
- används för att ändra inställd temperatur i den övre zonen (de övre zonerna) under programmering.

D. TILLAGNINGSTID



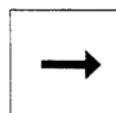
- används för att visa och/eller ändra inställningspunkt för tillagning i en förinställd meny.

E. INSTÄLLD/AKTUELL och "▲" tangent



- används för att visa aktuell temperatur i antingen den övre eller nedre zonen när den används tillsammans med TOP- eller BOTTOM-tangenterna.
- används vid programmering för att öka ett nummer i taget 0 till 9 och sedan till 0.

F. "→" Markörtangent



- används för att flytta markören till nästa siffra från vänster till höger.

G . Förinställda menytangenter 1–6



t.o.m.





- används för att köra eller programmera ugnen i en av sex förinställda menyfunktioner.
- **OBS!** *Vid strömavbrott går ugnen tillbaka till tidigare använd förinställd meny när strömmen åter kommer på. Kontrollera alltid att ugnen är inställd till önskad funktion när strömmen åter kommer på.*

H. MANUELL ÖVERSTYRNING




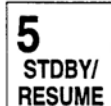
- används för att gå förbi en förinställd menyinställning och köra ugnen med valfri önskad temperatur och tillagningstid.

g. Att se på TIDUR-funktionen

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1.		P - - # (READY, HEATING or COOLING)
2. Se på tidursinställning		SET FEATURE 11:00AM MON On Fortsätt att trycka TIMER för att se Till- och Fråntider varje veckodag.


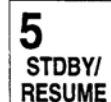
h. Ställ ugnsdäck i vänteläge

Denna funktion gör att man ställa ett däck i energibesparingstillstånd, vilket minskar däckets temperatur med 25%.


<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		P - - # (READY, HEATING or COOLING)
2		SET FEATURE P - - # Standby Wait 10 seconds

i. Återgå till normal drift från vänteläge

Denna funktion används för att ställa tillbaka ett däck till normal drift från vänteläge.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		P - - # Standby
2		SET FEATURE P - - # (READY, HEATING or COOLING)



j. Rengöring

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1. Påbörja rengöring		P - - # (READY, HEATING or COOLING) CLEANING

(Tryck ner i två sekunder)

Maskinen förblir i rengöringsmod i 60 minuter.

Upphör med rengöring

1.		SET FEATURE
2. Upphör med rengöring		P - - # (READY, HEATING or COOLING)

Ugnen återgår till den förinställda meny som användes för rengöringen.

SEKTION 3 - DRIFT

I. RENGÖR



- används för att ställa in ugnen till självrengöring.

J. FUNKTION



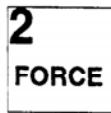
- används för att starta olika funktioner. Trycks innan man går in i en funktion (TIDUR, TVINGA, ZON, KLOCKA, VÄNTA/FORTSÄTT eller SERVICEKODER).

K. TIDUR



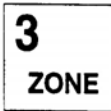
- används för att ställa in TILL/FRÅN-tider vid automatisk timing.

I. TVINGA



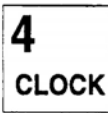
- används för att koppla ur ett däck ur timing- (auto-) funktion eller rengöringsfunktion.

M. ZON



- på nuvarande ugnar är detta reglage ej i funktion och används ej. De fyra zonerna fungerar alltid var för sig. Om du har en av de tidigare typerna av MenuControl och "ZON"-reglaget är i funktion, ställ det då till den "MULTI-ZON" som föredras.

N. KLOCKA



- används för att ställa ugnens klocka.

O. VÄNTA/FORTSÄTT



- används för att ställa in eller gå ur vänteläget som drar 25 % mindre ström.

P. SERVICEKODER



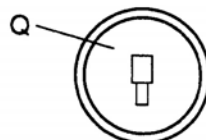
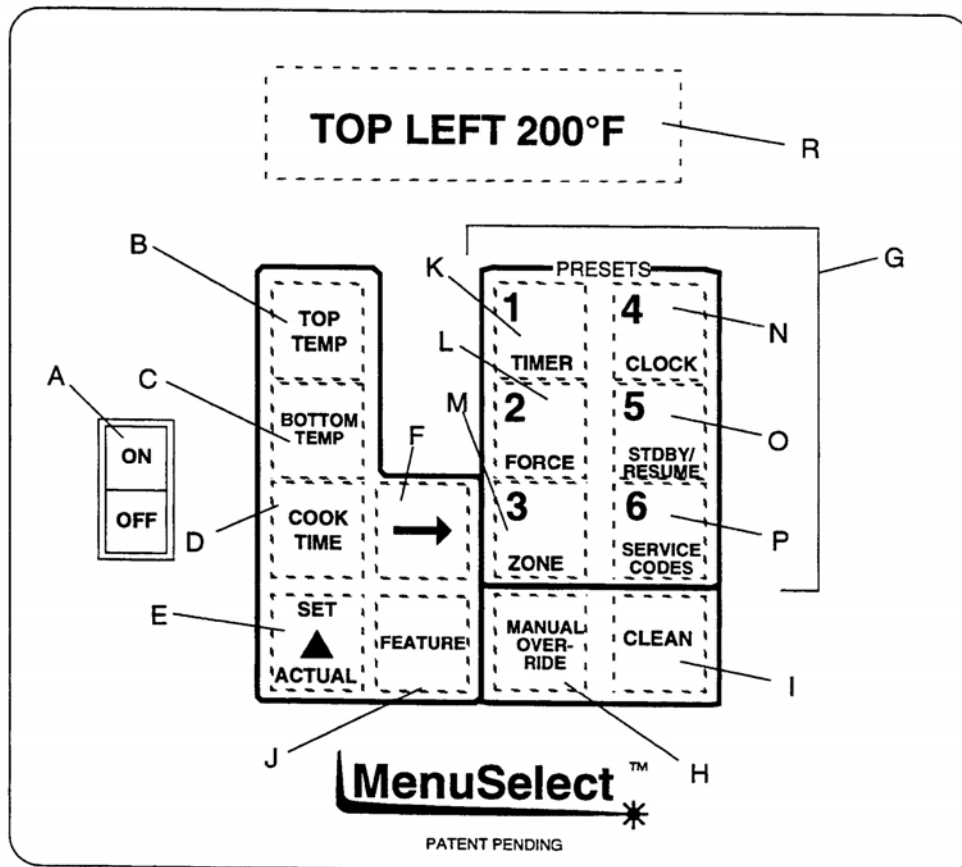
- används för att gå in i servicefunktioner.

Q. Spärrningsnyckelomkopplare

- används för att spärra programmeringsmöjligheten av förinställda MenuSelect när tangenten är i horisontalläge.

R. Display. Avläsning av följande:

- Inställd tillagningstid
- Data som skrivs in
- Fel- och serviceinformation
- Inställd och aktuell temperatur
- Ugnens status



Figur 3-3

2. DRIFT av DZ33II och DZ55II ugnar med MenuSelect-reglering

a. Starta ugnen

1. Ställ vägghuvudströmbrytaren i läge TILL.
2. Ställ ugnsdäckens överströmsskydd på den främre elpanelen i läge TILL.
3. Ställ tangentsatsens TILL/FRÅN-omkopplare i TILL-läget.

OBS! Om ugnen är programmerad för automatisk timing, ställ tangentsatsens TILL/FRÅN-omkopplare i TILL-läget och ugnen kommer automatiskt att ställas TILL och FRÅN vid inställda tider. Tangentsatsens TILL/FRÅN-omkopplare måste vara i TILL-läget vid tidsinställd drift.

b. Förinställd MenuSelect-drift

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1. Tryck på önskad förinställd meny	<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">1 TIMER</div> t.o.m. <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">6 SERVICE CODES</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (HEATING)</div> <p>Den förinställda menyn som var i bruk när ugnens stängdes av.</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (HEATING)</div> <p>Ugnsdäcket är redo för tillagning när "READY" visas.</p>

c. Granska aktuella temperaturer i alla zoner.

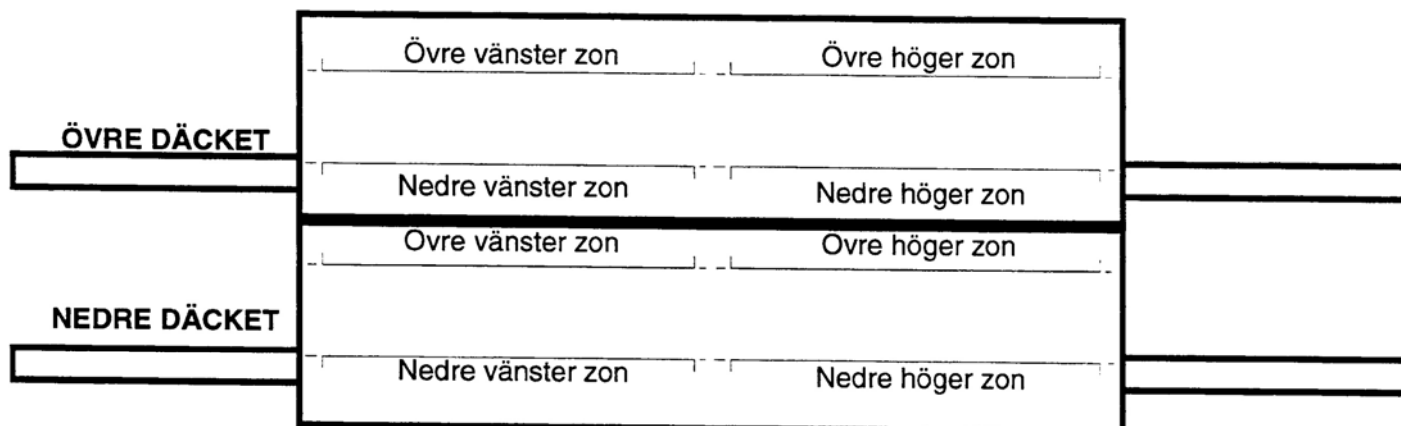
OBS! För att se aktuell temperatur måste "SET/ACTUAL"-tangentsatsen tryckas medan P - - # visas.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (READY, HEATING or COOLING)</div> <p>READY = Ugnen vid inställd temperatur HEATING = Ugnen värms upp till inställd temperatur COOLING = Ugnen svalnar till inställd temperatur</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (READY, HEATING or COOLING)</div>
2. Se övre vänster temperatur	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">TOP LEFT 164°C</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">Top Temp 164°C</div> <p>För övre-nedre funktion</p>
3. Se övre höger temperatur	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">TOP RIGHT 177°C</div>
4. Vänta 10 sekunder eller tryck på valfri tangent:	<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">1 TIMER</div> to.m. <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">6 SERVICE CODES</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (READY, HEATING or COOLING)</div>
5.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">P - - # (READY, HEATING or COOLING)</div>
6. Se nedre vänster temperatur	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">BOT LEFT 149°C</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">Bot Temp 164°C</div> <p>För övre-nedre funktion</p>
7. Se nedre höger temperatur	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; text-align: center;">BOT RIGHT 192°F</div>

3. PROGRAMMERING av typ DZ33II och DZ55II MenuSelect-reglerade ugnar

Ugnar av typ DZ33II och DZ55II innehåller två styrenheter. Det övre däcket kontrolleras av en styrenhet och det nedre däcket kontrolleras av den andra styrenheten.

Både ugnens övre och nedre däck har fyra zoner vardera som visas i figur 3-4.



Figur 3-4

Ugnens styrenhet styr ugnens samtliga funktioner. För att använda ugnen måste styrenheterna programmeras. Följande sidor innehåller en steg-för-steg praktisk programmeringsövning. Du uppmanas att verkligen programmera din ugn genom att följa nedanstående exempel.

OBS! Denna övning utgår ifrån att det är fråga om första start efter installation. Programmeringen från fabriken är 93°C (200°F) temperaturinställning och 2 minuters tillagningstid.

a. Ställ ugnsdäcket i TILL-läge

1. Ställ vägghuvudströmbrytaren i TILL-läge.
2. Ställ överströmsskyddet (överströmsskydden) nedtill till vänster på elpanelen i TILL-läge. Du kommer att höra en ljudsignal. Displayen visar **Öven Off**.
3. Placera nyckeln i springan på reglagepanelen under tangentsatsen och vrid till vertikalläge.
4. Tryck tangentsatsens TILL/FRÅN-omkopplare till TILL-läget. Ugnen kommer att starta i förinställd standardfunktion med 93°C (200°F) för de övre och nedre zonerna och med 2 minuters tillagningstid. Styrenhetens display visar **P - - #(READY, HEATING or COOLING)***. Du är nu redo att fortsätta programmeringen.

READY = Ugnen vid inställd temperatur

HEATING = Ugnen värms upp till inställd temperatur

COOLING = Ugnen svalnar till inställd temperatur

SEKTION 3 - DRIFT

d. Se inställd temperatur i all 4 zoner.

Steg

1. Se övre vänster temperatur
2. Se övre höger temperatur
3. Se nedre vänster temperatur
4. Se nedre höger temperatur

Tryck tangent

TOP
TEMP

TOP
TEMP

BOTTOM
TEMP

BOTTOM
TEMP

Avläsning

P - - # (READY, HEATING or COOLING)

TOP LEFT 164°C Top Temp 164°C

För övre-nedre funktion

TOP RIGHT 177°C

BOT LEFT 149°C Bot Temp 149°C

För övre-nedre funktion

BOT RIGHT 164°C

e. Att se på TILLAGNINGSTID

Steg

1. Se tillagningstid

Tryck tangent

COOK
TIME

Avläsning

P - - # (READY, HEATING or COOLING)

Minuter (001,5 till 240,0)

Cooktime: 010.0

f. Att se på KLOCK-funktionen

Steg

- 1.
2. Se på klocktid

Tryck tangent

FEATURE

4
CLOCK

Avläsning

P - - # (READY, HEATING or COOLING)

SET FEATURE

10:00AM MON

b. Inställning av förinställda MenuSelct-temperaturer och tillagningstider i samtliga 4 zoner

MenuSelect reglerar tillagningstiden (DZ33II = 1,0 till 240,0 minuter och DZ55II = 1,5 till 240,0 minuter) och temperaturen (93°C [200°F] till 482°C [900°F]). MenuSelect-styrningen måste programmeras för att tillaga dina produkter. Styrningen är försedd med 6 förinställda meny-tangenter. Var och en av dessa tangenter kan programmeras för att styra tillagningstiden och temperaturen för en enskild produkt. Följande sidor innehåller en steg-för-steg praktisk programmeringsövning. Du kan i själva verket programmera din ugn genom att följa nedanstående exempel.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1. Välj den förinställda meny-tangent som skall programmeras	<div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">1 TIMER</div> to.m. <div style="display: inline-block; border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">6 SERVICE CODES</div>	P - - # (READY, HEATING or COOLING)
2. Se övre vänster temperaturinställningspunkt	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	TOP LEFT 93°C
3. Skriv in ny övre vänster temperaturinställningspunkt	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	TOP LEFT 149°C
	<p>Blinkande siffra ökar med en enhet i taget 0 till 9 och startar därefter åter på 0. Ställ in siffrorna för önskad övre temperatur.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">→</div>	TOP LEFT 149°C (endast exempel)

Om man trycker på markörtangenten flyttas markören från vänster till höger till den siffra som skall ändras. Siffran börjar blinka och kan då ändras med hjälp av "▲" tangenten.

OBS! Visad inställning skrivs sedan in när du trycker på "TOP TEMP" i moment 4. Om du endast programmerar oen zon trycker du då på valfri tangent utom "▲" eller "→" och visad inställning kommer att skrivas in.

4. Se övre höger temperaturinställningspunkt	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">TOP TEMP</div>	TOP RIGHT 93°C
5. Skriv in ny övre höger temperaturinställningspunkt	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">SET ▲ ACTUAL</div>	TOP RIGHT 149°C
	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">→</div>	TOP RIGHT 149°C (endast exempel)
6. Fortsätt till nedre temperaturerna	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	P - - # (READY, HEATING or COOLING)
7. Se nedre vänster temperaturinställningspunkt	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">BOTTOM TEMP</div>	BOT LEFT 93°C

SEKTION 3 - DRIFT







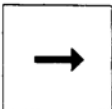





8. Skriv in ny nedre vänster temperaturinställningspunkt
-
- BOT LEFT 93°C**
- SET
▲
ACTUAL
- BOT LEFT 121°C** (endast exempel)
9. Se nedre vänster temperaturinställningspunkt
- BOTTOM TEMP**
- BOT RIGHT 93°C**
10. Skriv in ny nedre höger temperaturinställningspunkt
-
- BOT RIGHT 93°C**
- SET
▲
ACTUAL
- BOT RIGHT 116°C** (endast exempel)
11. Fortsätt med att skriva in tillagningstid
- COOK TIME**
- P - - # (READY, HEATING or COOLING)**
- Minuter (001,5 till 240,0)
12. Se inställningspunkt för tillagningstid
- COOK TIME**
- Cooktime: 002.0**
13. Skriv in ny inställningspunkt för tillagningstid
-
- Cooktime: 010.0**
- SET
▲
ACTUAL

Ställ in alla siffrvärden genom att trycka på valfri tangent utom "▲" eller "→"-tangenterna och de nya visade siffrorna kommer att skrivas in i minnet. När alla förinställningstangenter programmerats med ny temperatur och tillagningstid kommer ugnen att fungera med förinställda MenuSelect-värden.

c. Inställning av tiduret

Tiduret kan ställas in så att ugnen slås på och stängs av automatiskt. Tidurscykeln är sju dagar varefter den börjar på nytt. De tider som ställs in för att slå på ugnen kan vara desamma eller olika för varje dag, vilket även gäller för de tidpunkter när ugnen skall stängas av. Tidursprogrammet tillåter endast att ugnen slås på och stängs av en gång per dygn, midnatt till midnatt. På nästa sida visas ett schema som hjälper dig att välja tidpunkter för när ugnen skall slås på och stängas av.



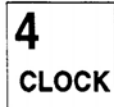

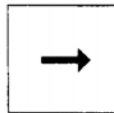

Vid användning av tiduret måste du programmera varje veckodag. Om det är någon du inte vill att ugnen skall sättas på, kan du programmera den att sättas på endast under en minut.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		
2		
3		
4		
5		Fortsätt att ställa in TILL-tidpunkter genom att trycka på "→" för att flytta till höger och "▲" för att ändra siffrans värde.
6		
7		Ställ in FRÅN-tid med hjälp av samma metod som används för att ställa in TILL-tidpunkt. Se till att AM/PM (fm/em) är korrekt inställd. Ugnen är nu inställd för att slås på och stängas av vid inställningstidpunkterna på MONDAY (MÅNDAG). Du är nu redo att fortsätta till Tuesday (tisdag).
8		
9		Tryck när samtliga veckodagar programmerats på valfri tangent utom "▲" eller "→"-tangenterna och de nya tidpunkterna kommer att skrivas in i minnet.

Ugnen är nu programmerad för automatisk timing. När du befinner dig i timingmod, ANVÄND INTE TILL/FRÅN-omkopplaren för att slå på eller stänga av ugnen. Omkopplaren måste vara i TILL-läge för att fungera i timingmod. När tiduret stänger av ugnen visas "Timing" i fönstret. När tiduret åter slår på ugnen visas återigen driftsstatus.




e. Inställning av klockan

Klockan innehåller timme, minut och veckodag. Den bör ställas noggrant så att ugnens funktion blir riktig.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		
2		
3		
4		Fortsätt att ställa in tiden genom att trycka på "→" för att flytta till näst siffra och sedan på "▲" för att ändra siffrans värde.
5		Skriv in den nya tiden genom att trycka på valfri tangent utom "▲" eller "→" och den nya tidsangivelsen kommer att skrivas in i minnet.



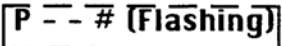

f. Manuell överstyrningsfunktion

Denna funktion används för att styra ett däck manuellt. Däcket tas ur MenuSelect-mod genom att man skriver in nya parametrar och genom att gå tillbaka till MenuSelect-mod utan att spara dessa parametrar.

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		 

Ställ in ugnens temperatur och tillagningstid enligt moment b. Ugnsdäcket kommer att fungera på det sätt som är inställt men inställningarna sparas inte.








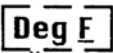
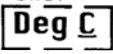

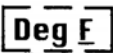
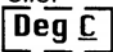

Avbryt överstyrningsfunktion

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1	 t.o.m. 	 

SEKTION 3 - DRIFT

g. Fahrenheit eller Celsius

Denna funktion används för att ändra teckenfönstret att visa temperaturer antingen i Fahrenheit (°F) eller Celsius (°C).

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1		
2		
3	 Tryck åtta gånger	
4		 eller 
5	 Tryck för att ändra till °F eller °C	 eller 
6	 Tryck två gånger för gå ur normal drifts-statusdisplay	

h. Felkoder

OBS! Auktoriserade CTX servicerepresentant måste kontaktas i händelse av fel som inte kan avhjälpas genom omprogrammering.

VIKTIGT! Avlägsna inte åtkomstpanelen baktill på reglageutrymmet. I detta utrymme finns högspänning som kan leda till allvarlig skada eller dödsfall.

VISAD FELKOD	FÖRKLARING	KORRIGERINGSÅTGÄRD
OVER TEMP SHUTDOWN Zone: #	<u>1 - För hög temperatur</u> Detta inträffar om minst en zons verkliga temperatur överskrider maximalt tillåten temperatur av 526°C (980°C).	Kontakta din lokala servicerepresentant.
EXT. AMB SHUTDOWN	<u>2 - Extern omgivande temperatur</u> Detta inträffar om den externa omgivande temperaturen överstiger 65°C (150°F).	Temperaturen i ugnens omgivning sänkas.
INT. AMB SHUTDOWN	<u>3 - Intern omgivande temperatur</u> Detta inträffar om den interna omgivande temperaturen överstiger (150°F) lokala servicerepresentant.	Kontrollera att den radiala kylfläkten ugnens nedre främre del fungerar som den skall och att området kring fläkten är rent. Om fläkten inte går, kontakta din
MOTOR JAMMED	<u>4 - Transportören har stannat</u> Transportören har stannat när hastighetsinställningen är mellan 1 och 240 minuter.	Avlägsna det föremål som gjort att transportören stannat. Om transportören ändå inte fungerar, kontakta din lokala servicerepresentant.
MOTOR RUNAWAY	<u>5 - Transportören rusar</u> Transportören går med högsta hastighet.	Kontrollera att rätt hastighet är inställd. Om hastighetsinställningen är riktig, kontakta din lokala servicerepresentant.

C. Tillagning i en CTX-ugn

Innan du börjar använda din nya ugn måste du ha klart för dig skillnaderna mellan tillagning i en CTX-ugn och tillagning i mera konventionella ugnar. Du kommer att åstadkomma bättre resultat om du förstår tekniken och följer "reglerna".

1. Infraröd tillagningsteknik

Den infraröda tillagningsteknik som nyttjas i CTX-ugnar av typ Gemini introducerades för första gången 1969. Varje däck är försett med patenterade värmepaneler (värmelement) som avger infraröd strålning. Dessa element utgör botten och tak i varje ugnskammare. DZ33II och DZ33 har två element i taket och två i botten på varje däck, dvs. sammanlagt åtta element per enhet. DZ55II och DZ55 har fyra element i taket och i botten på varje däck, dvs. sammanlagt sexton element per enhet.

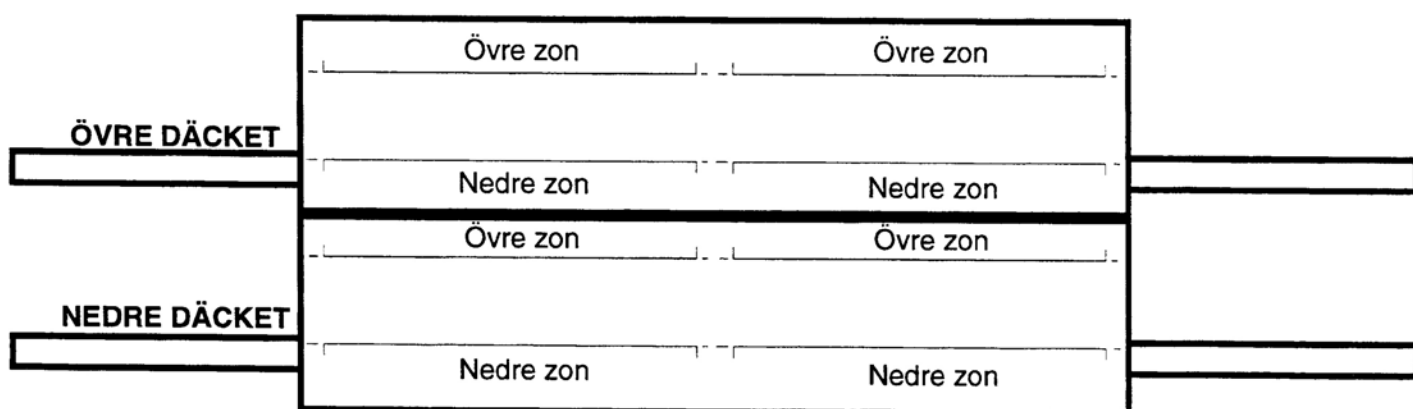
Dessa element avger långvågig infraröd strålning som i varierande grad absorberas av nästan all materia. När ett föremål absorberar dessa vågor uppstår molekylär agitation eller rörelse som orsakar friktion som i sin tur alstrar värme. I detta fall är föremålet en matvara och den värme som alstras nyttjas för att tillaga matvaran. Infraröda vågor tränger igenom matvarans ytskikt och absorberas av så gott som alla ingredienser och den behållare i vilken matvaran placeras. Matvaran tillagas därmed utifrån och mot centrum på helt traditionellt vis.

Till skillnad från andra värmekällor värmer infraröda vågor inte luften genom vilken de passerar och de skapar heller inte några luftströmmar i ugnskammaren som torkar ut matvaran. Om ingen matvara befinner sig i ugnen absorberas de infraröda vågorna av motsatt värmelement. Dessa unika egenskaper resulterar i mindre matvaruspill, en fuktigare produkt och hög verkningsgrad.

2. Värmezoner

Varje ugnskammare (däck) är uppdelat i 4 zoner. Styrenheten bestämmer med stor precision temperaturen i de olika zonerna och tillagningstiden för var och en av kamrarna (däcken).

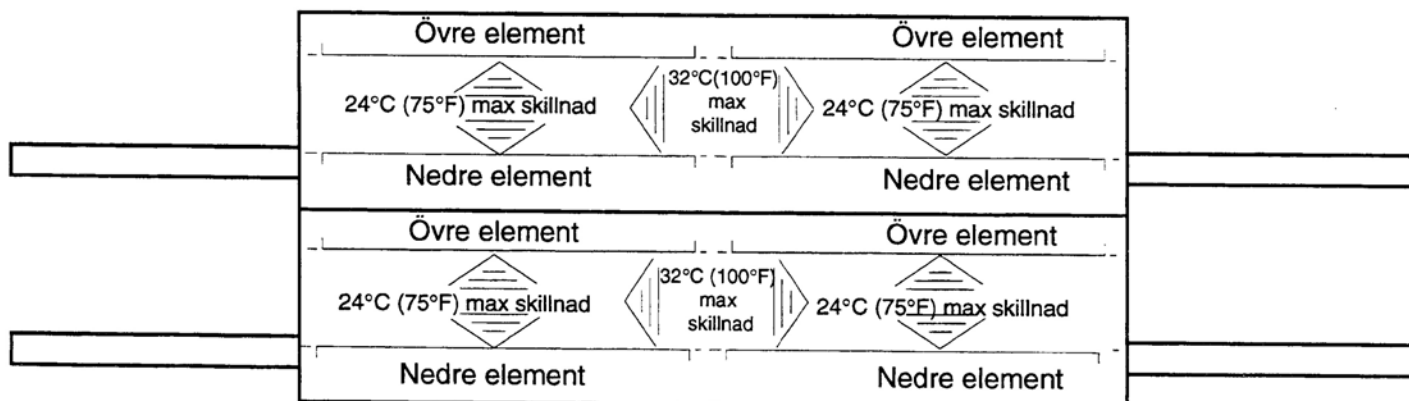
Individuellt avpassade värmezoner, värmens intensitet i riktning tak till botten och exakt tillagningstid (transportörens hastighet) innebär att matvaruprodukten kan tillagas i enlighet med sin specifika tillagningsprofil. Mycket fuktiga produkter kräver i allmänhet högre temperatur i ingångszonen och lägre temperatur i utgångszonen. Matvaror med torrare yta eller delvis tillagade produkter kräver å andra sidan lägre temperatur i ingångszonen och högre temperatur i utgångszonen.



Figur 3-8
Värmezoner

3. Variationer i temperaturinställning

Med mycket få undantag bör inte temperaturskillnaden mellan ingångs- och utgångszon överstiga 38°C (100°F). Variationen i temperatur mellan övre och nedre del av zon bör inte överskrida 24°C (75°F). Större variationer mellan övre och nedre del av zon kommer att resultera i att elementet med den lägre temperaturen värms upp av elementet med högre temperatur. Detta ger i sin tur upphov till felaktig temperaturavkänning som kan resultera i ojämn tillagning.



Figur 3-9
Temperaturvariationer

4. Allmänna tumregler

Tillagning i en GTX Gemini infraröd transportöruugn skiljer sig från tillagning i alla andra typer av ugnar, inklusive mikrovågsugnar. På grund av dessa skillnader finns det vissa "regler" att ta hänsyn till.

a. Jäsningsmedel

Produkter med biologiskt jäsningsmedel (jäst) kan kräva en högre temperatur i ingångszonen medan produkter med kemiskt jäsningsmedel (bakpulver) kräver lägre temperatur i ingångszonen.

b. Löpande band drift

CTX ugnar fungerar bäst när de används enligt löpande-band-principen. De är inte lämpade för satsvis produktion. Bäst verkningsgrad erhåller man när så många steg som möjligt i produktionsprocessen kombineras i ett kontinuerligt flödesmönster.

c. Plåtar och pannor

Den typ av kärl som används för används vid tillagningen har betydelse för tillagningstid och jämnt resultat.

1. Plåtar och pannor med matt svart ytbehandling absorberar maximalt med infraröd värme. Produkt tillagas snabbare i matta svarta pannor än i silverblanka pannor.
2. Kraftigare (tjockare) plåtar och pannor gör tillagningen jämnare. De värms upp långsammare men håller värmen längre.

Lättare (tunnare) plåtar och pannor överför värmen snabbare men mindre jämnt. De svalnar också snabbare.

d. Produkt

Bäst resultat erhålles när den produkt som kommer in i ugnen har jämn beskaffenhet.

1. Matvaruportioner som förs in i ugnen bör hålla ungefär samma temperatur. När matvaruportioner som förs in i ugnen är olika varma kommer de portioner som kommer ut ur ugnen också att variera i temperatur även om de är tillagade.
2. Produktens storlek bör vara lika. Om prukten är 13 mm tjock en gång och 19 mm nästa gång kommer tillagningsresultatet att bli olika.
3. Hur tätt man sätter in produkt i ugnen påverkar också resultatet. Om portionsstorlek och pannstorlek är desamma kommer två portioner per panna att tillagas annorlunda än tio portioner per panna.

e. Tillagningstemperaturer

Eftersom infraröda vågor inte upphettar luften i ugnskammaren är temperaturinställningar och temperaturavläsningar i själva verket yttemperaturen på de infraröda värmepanelerna. Av detta skäl kommer temperaturinställningarna att vara högre än dem på en konventionell ugn.

Typ av produkt	Konventionell ugn	CTX-ugn
Bageriprodukter	149°–176°C (300°–350°F)	232°–287°C (450°–550°F)
Pizza, grytor, platt kött m.m.	176°–260°C (350°–450°F)	315°–398°C (600°–750°F)
Grillad fisk, biffar, m.m.	260°–287°C (500°–550°F)	398°–454°C (750°–850°F)

5. Tillagningsprov

Avsikten med att göra tillagningsprov är att bestämma exakta de temperaturinställningar och tillagningstid(er) som ger bäst resultat för din specifika produkt. Det snabbaste och enklaste sättet att göra dessa prov är att börja med inställningar som redan fastställts för produkt(er) liknande din(a). Nedanstående tabell innehåller genomsnittliga tids- och temperaturinställningar för en mängd olika produkter. Vi rekommenderar att dessa värden används som utgångspunkt för dina prov. Observera att tabellen har två tids- och temperaturangivelser, varvid det ena paret avser ugnar av typ DZ33II och det andra ugnar av typ DZ55II. Se till att du använder rätt inställning för din ugnsmo­dell.

Proven görs snabbare och enklare och med bättre ordning om du gör korrekta noteringar om varje prov. Såsom hjälp bifogas ett förslag till testprotokoll som kan kopieras.

Välj den första produkten du vill prova och leta reda på den på följande sidor. Programmera därefter ugnen med de temperaturer och tillagningstider som anges.

OBS! Om du börjar med en kall ugn bör du låta den värmas upp i 45 minuter. Elementen växlar efter cirka 15 minuter men ytterligare tid behövs för att ugnskammaren skall hinna bli jämnt uppvärmd.

Börja med ditt första prov. Besiktiga den färdiga produkten och gör en utvärdering med utgångspunkt från nedanstående riktlinjer.

RESULTAT

LÖSNING

Utsidan för mörk eller bränd	Sänk temperaturerna
Utsidan för ljus eller ej tillagad	Öka temperaturerna
Insidan för hårt bakad eller uttorkad	Minska tillagningstiden
Insidan för lite bakad eller rå	Förläng tillagningstiden

OBS! Ibland kan en ökning av temperaturen kräva en motsvarande minskning av tillagningstiden. Omvänt kan en minskning av temperaturen kräva en ökning av tillagningstiden.

Efter utvärdering av resultatet, gör indikerade ändringar av tids- och temperaturinställningar och låt cirka 15 minuter gå så att ugnen hinner stabilisera sig vid den nya temperaturinställningen. Se till att du dokumenterar varje prov på testprotokollet nedan så att du efter provens slut kan producera en tillagningstabell för just dina produkter.

TESTPROTOKOLL

Produkt: _____

Ugn modell nr: _____ Datum: _____

Data	Prov nr 1	2	3	4	5	6
Ingångszon Temperaturer Upptill/Nedtill	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___
Utgångszon Temperaturer Upptill/Nedtill	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___	___/___
Tillagningstid						
Produktens tillstånd (djupfryst, rå, kyld osv.)						
Produktens vikt (g)						
Typ av kärl						
Kärlens storlek						
Invändig Temperatur (Start)						
Invändig Temperatur (Färdig)						
Kommentarer						

SEKTION 3 - DRIFT

6. Tids- och temperaturguide

Produkt	Zontemperaturer				Till- lagnings- tid(min.)	Typ av panna och storlek	Mängd (vikt eller antal)	Tillstånd
	Modell DZ33II ugnar		Modell DZ55II ugnar					
	Ingång	Utgång	Ingång	Utgång				
	Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner				
Förrätter								
Nachos	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	3,0	Alum. 25 cm	285 g	Färska
Ostron Rockefeller	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	4,0	Alum.	6-8	Färska
Potatisskal	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	3,0	Alum. 25 cm	285 g	Färska
Rumaki	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,0	Alum.	6-8	Färska
Fisk- och skaldjursspett	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	6,0	Alum. 15 cm	113–170 g	Färskt
Bakverk								
Bagels	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	8,0	Trådgaller	85 g	Färska
Brödpinnar	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,0	Alum. 1/2 storlek	57 g	Färska
Ugnsfärdiga kuvertbröd	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	4,0	Alum.	28 g	Tinad
Majsbröd	600/600°F 315/315°C	750/700°F 398/370°C	500/500°F 260/260°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	1 112 g	Färskt
Småfranska	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	85 g	Färska
Färskt bröd	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	10,0	Alum. 1/2 plåt	454 g	Färskt
Vitlöksbröd	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	2,0	Alum. 1/2 storlek	454 g	Färskt
Muffins	600/600°F 315/315°C	750/700°F 398/398°C	500/500°F 260/260°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Mörk alum.	85 g	Färska
Wienerbröd	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	Mörk alum.	85 g	Färska
Mjuka pretzels	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	57 g	Färska
Rostat bröd	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	2,0	Ingen	skiva	Färskt
Oxkött								
Revbensspjäll (avsluta)	900/850°F 482/454°C	900/850°F 482/454°C	850/750°F 454/398°C	850/750°F 454/398°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	8 spjäll	Färdiglagade
Hamburgare 4/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	4,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Färska
Hamburgare 4/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,6	Alum. 1/2 storlek	113 g	Frusen
Hamburgare 2/1	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	10,0	Rostfritt	227 g	Färska
Lever & lök	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	10,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Färskt
Köttbullar	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	57 g	Kylda
Biff	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 10 x 18	285 g	Färskt
Malen biff	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Färskt
Utskuren biff	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 10 x 18	227 g	Färskt
Utskuren biff	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	10,0	Rostfri 10 x 18	284 g	Färskt
Oxfilé, hel	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Färskt

Produkt	Zone Temperatures				Till- agnings- tid(min.)	Typ av panna och storlek	Mängd (vikt eller antal)	Tillstånd
	Model DZ33II ugnar		Model DZ55II ugnar					
	Ingång	Utgång	Ingång	Utgång				
	Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner				
Frukosträtter								
Bacon	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. m/galler	454 g	Kylt
Scones	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	1 362 g	Färsk
Ägg i form	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	4,0	Alum. 13 cm	2 ägg	Färsk
Stekta ägg	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	4,0	Alum. 13 cm	2 ägg	Färsk
Pösigt omelett	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	8,0	Alum.panna 23 cm	170 g	Färsk
Quiche	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Mörk alum.paj	680 g	Färsk
Prinskorv	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	6,0	Alum. 1/2 storlek	43 g	Kylt
Falukorv, skivad	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	4,0	Alum. 1/2 storlek	43 g	Kylt
Grytor								
Enchiladas	900/900°F 482/482°C	800/800°F 426/426°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	8,0	Eldfast porslin	340 g	Kylt
Lasagna	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	12,0	Eldfast porslin	340 g	Kylt
Stuvade makaroner m. ost	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Rostfritt 30 x 51	2 270 g	Kylt
Pasta & sås	850/850°F 454/457°C	750/750°F 398/398°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	8,0	Eldfast porslin	340 g	Kylt
Kakor								
Småkakor	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	10,0	Alum. 1/2 storlek	454 g	Färsk
Brownies	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	1 589 g	Färsk
Chocolate Chip	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	Alum. 1/2 storlek	21 g	Färsk
Chocolate Chip	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	Alum. 1/2 storlek	21 g	Färsk
Mandelbiskvier	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	28 g	Färsk
Havrekakor	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	Alum. 1/2 storlek	43 g	Färsk
Efterrätter								
Bakat äpple	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Rostfritt 30 x 51	12 äpplen	Färsk
Bakad äggkaka	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	25,0	Pajfat i 1/2 storlek panna	113 g	Färsk
Petit-chou	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	Alum. 1/2 storlek	57 g	Färsk
Fruktpaj	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	30,0	25 cm paj	737 g	Färsk
Fruktpaj	550/550°F 287/287°C	650/650°F 343/343°C	450/450°F 232/232°C	550/550°F 287/287°C	50,0	25 cm paj	737 g	Färsk
Sockerkaksbottnar	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	1 362 g	Färsk
Marängpaj	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	7,0	25 cm paj	737 g	Färsk
Smördeg	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	550/550°F 287/287°C	500/500°F 260/260°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Tinad

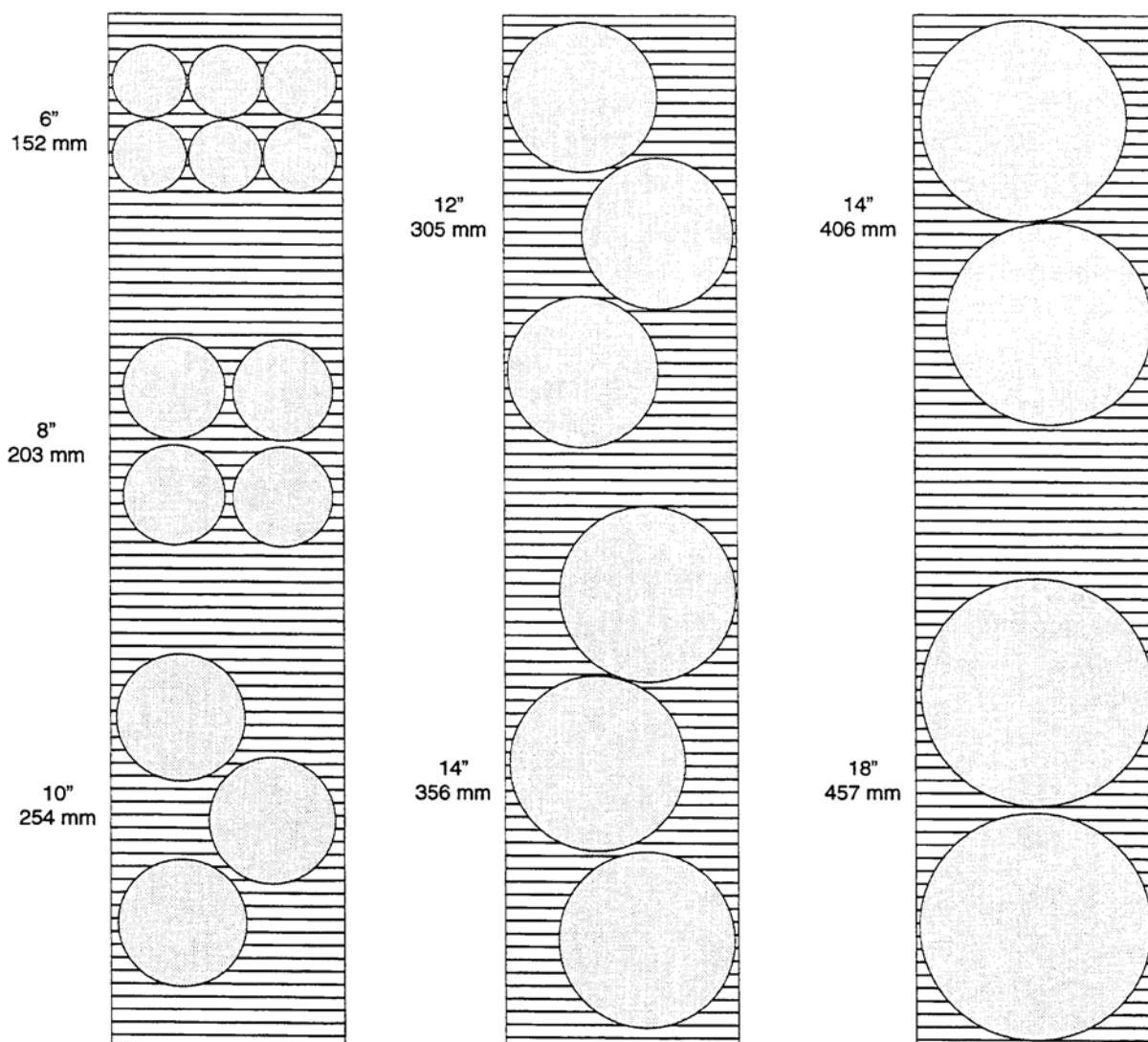
SEKTION 3 - DRIFT

Produkt	Zontemperaturer				Till- agnings- tid(min.)	Typ av panna och storlek	Mängd (vikt eller antal)	Tillstånd
	Modell DZ33II		Model DZ55II					
	ugnar		ugnar					
	Ingång	Utgång	Ingång	Utgång				
Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner	Upp/Ner					
Fisk & skaldjur								
Sjötungsfilé	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfri 10 x 18	170 g	Färsk
Hummerstjärt	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 10 x 18 med vatten	227 g	Färsk
Pilgrims musslor	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfri 10 x 18	227 g	Färsk
Scampi	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfri 10 x 18	227 g	Färsk
Krabba	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/428°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	6,0	Rostfri 23 x 28	227 g	Färsk
Fylld flundra	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 10 x 18	227 g	Färsk
Vitlingfilé	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 10 x 18	227 g	Färsk
Hel forell	900/900°F 482/482°C	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	800/800°F 426/426°C	8,0	Rostfri 23 x 28	255 g	Färsk
Pizza								
Djup panna	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	10,0	Svart djup panna		Färsk
Calzone	675/675°F 357/357°C	625/625°F 329/329°C	650/650°F 343/343°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Pizzanät eller svart plåtpanna		Färsk
Fylld	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	20,0	Svart djup panna		Färsk
Tjock skorpa	775/775°F 412/412°C	675/675°F 357/357°C	750/750°F 398/398°C	650/650°F 343/343°C	6,5	Svart pizzapanna		Färsk
Tunn skorpa	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	775/775°F 412/412°C	675/675°F 357/357°C	5,5	Pizzanät		Färsk
Tunn skorpa	650/650°F 343/343°C	550/550°F 287/287°C	600/600°F 315/315°C	500/500°F 260/260°C	9,0	Pizzanät		Frusen
Tunn skorpa	800/800°F 426/426°C	750/750°F 398/398°C	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	5,0	Pizzanät		Förbakad
Fläsk								
Panerad kotlett	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Förstekt
Fläskkotletter	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	113 g	Färsk
Revbensspjäll (avsluta)	900/900°F 482/482°C	850/850°F 454/454°C	850/850°F 454/454°C	750/750°F 398/398°C	8,0	Alum. 1/2 storlek	Sida	Förstekt
Fågel								
Kyckling Cordon Bleu	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	15,0	Alum. 1/2 storlek	12 bitar	Färsk
Styckad kyckling	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	18,0	Alum. 1/2 storlek	12 bitar	Färsk
Halv kyckling	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	20,0	Alum. 1/2 storlek	568 g	Färsk
Hel kyckling	800/800°F 426/426°C	700/700°F 370/370°C	700/700°F 370/370°C	600/600°F 315/315°C	25,0	Alum. 1/2 storlek	1 135 g	Färsk

7. Placering på transportören

För att uppnå maximal produktion måste transportören utnyttjas på rätt sätt. Beroende på storlek kan plåtar och pannor placeras på transportbandet på många olika sätt för att bäst utnyttja tillgängligt utrymme.

Nedanstående illustrationer visar placering av olika runda plåtar och pannor för att uppnå maximal produktion. Plåtar och pannor i andra storlekar kommer att kräva annorlunda placering. Du får avgöra vilket som är den bästa placeringen för dina plåtar och pannor. **Placera inte plåtar och pannor så att de sticker ut utanför bandet.**



Produktionshastigheten med olika plåtar och pannor kan enkelt räknas ut med hjälp av nedanstående formel:

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{Ugnskam-} \\ \text{marens} \\ \text{längd i tum} \\ \hline \end{array}
 +
 \begin{array}{|c|} \hline \text{Tillagning-} \\ \text{stid} \\ \text{i minuter} \\ \hline \end{array}
 +
 \begin{array}{|c|} \hline \text{Pannans} \\ \text{längd} \\ \text{i tum} \\ \hline \end{array}
 \times
 \begin{array}{|c|} \hline \text{60 Min.} \\ \text{per timme} \\ \hline \end{array}
 =
 \begin{array}{|c|} \hline \text{Produktion} \\ \text{per} \\ \text{transportör} \\ \text{och timme} \\ \hline \end{array}$$

Denna formel är baserad på att en följd av enstaka plåtar eller pannor placeras på bandet. Ingen hänsyn tas till flera plåtar eller pannor i bredd på det 18 tum breda bandet eller till placering i sicksack. Produktion per timme som erhålls genom ovanstående beräkning måste multipliceras med en faktor som är lika med antalet plåtar eller pannor som placeras i bredd på bandet.

8. Produktionskapacitetstabeller

Den produktion som visas nedan är förutsätter användning av runda pannor och plåtar i de olika storlekarna (diametrar) som visas. Om samma produkt körs på båda transportörerna kommer producerad mängd att fördubblas.

Modell DZ33II ugnar

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

Modell DZ33II ugnar

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

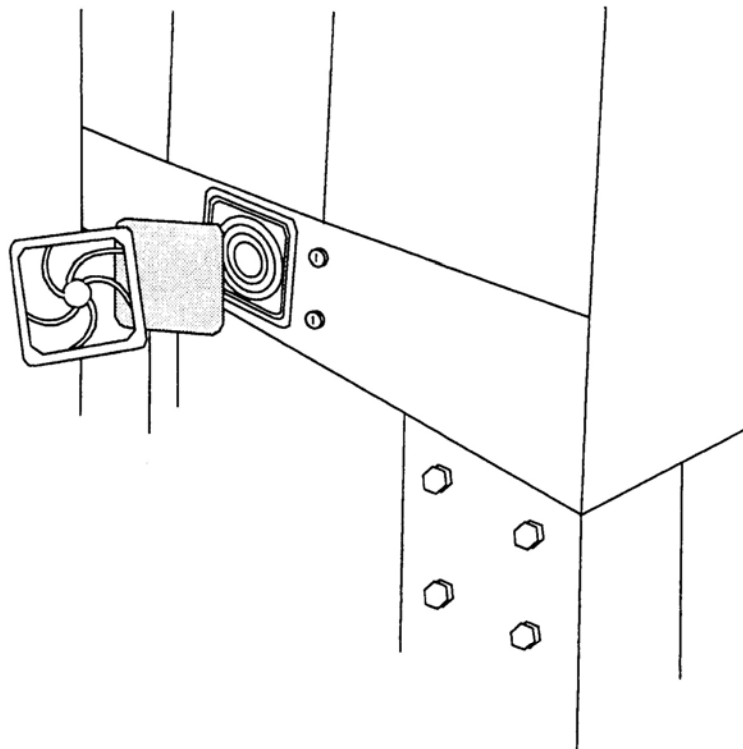
SEKTION 4

RENGÖRING & UNDERHÅLL

Regelbunden rengöring hjälper ugnen att fungera med högsta prestanda och effektivitet. Håll din ugn ren!

A. Rengöring av kylflätsfilter

Skumplastfiltret och kylfläktens skyddande grill bör rengöras en gång i veckan. Daglig rengöring kan bli nödvändig om mjöl bildat avlagringar på filtret. Lossa den skyddande grillen och torka av den med en trasa. Avlägsna skumplastfiltret och besiktiga. Om det är dammigt skall det skakas ur. Om filtret är igensatt av fet smuts skall det tvättas i varmt tvålwater, sköljas, kramas ur och läggas åt sidan tills det är helt torrt. Montera tillbaka filter och grill.



Figur 4-1

VIKTIGT!

**Elektriska komponenter finns omedelbart
bakom kylfläkten.**








**SE TILL att filtret är torrt innan det
monteras tillbaka.**

SEKTION 4 – RENGÖRING & UNDERHÅLL

B. Rengöring av ugnens kamrar

Ugnar av typ CTX Gemini är utrustade med en mikroprocessor med i förväg inprogrammerad automatisk rengöringscykel. När rengöringscykeln aktiveras höjer mikroprocessorn samtliga värmezoners temperatur till 482°C (900°) i 60 minuter. När rengöringscykeln är klar återgår ugnskamrarna till den status de hade innan rengöringscykeln aktiverades. Om ugnen (ugnar) är programmerade att stängas av (timingmod) under rengöringscykeln kommer rengöringsmoden att tillfälligt ersätta programmet och fortsätta vid 482°C (900°) under hela 60- minutersperioden. Ugnen stängs sedan av i timingmod.

Rengöringsfunktionen på samtliga MenuSelect-ugnar

<u>Steg</u>	<u>Tryck tangent</u>	<u>Avläsning</u>
1. Starta rengöring		 
(Tryck och i två sekunder) <i>Maskinen förblir i rengöringsmod i 60 minuter.</i>		
Avbryt rengöringen		
1.		
2. Avbryt rengöring		

Ugnsdäcket återgår till förinställd meny som användes innan rengöringen påbörjades.

VIKTIGT!

Se till att ugnen är avstängd och sval nog att vidröra och att transportören har stannat innan ugnskamrarna torkas av.

C. Rengöring av “lösa” delar

Följande delar måste avlägsnas ur ugnen och rengöras manuellt i diskhon.

VIKTIGT!

Dessa förfaranden bör utföras endast när ugnen är avstängd, sval nog att vidröra och transportören står still.

Smulbrickor: Rengör dagligen. Lyft upp bandet och avlägsna smulbrickorna både från transportörens ingångs- utgångsände. Töm brickorna och diska, skölj och torka väl. Sätt tillbaka.

Bandstöd: Rengör en gång i veckan eller vid behov. Lyft bandet och avlägsna smulbrickorna både från transportörens ingångs- utgångsände. Avlägsna därefter bandstödet. Diska, skölj och torka väl. Sätt tillbaka varvid tillses att de uppåtvända kanterna hakar i vid ugnskamrarnas ändrar.

Värmeskydd: Rengör vid behov. Haka av värmeskydden från stavarna ovanför varje transportörs ingång och utgång. Diska, skölj och torka väl. Sätt tillbaka.

OBS! I handeln förekommande ugnrensmedel kan användas för rengöring av “lösa” delar i rostfritt.

D. Utvändig rengöring**VIKTIGT!**

Stäng av strömmen till ugnen genom att slå ifrån väggströmbrytaren

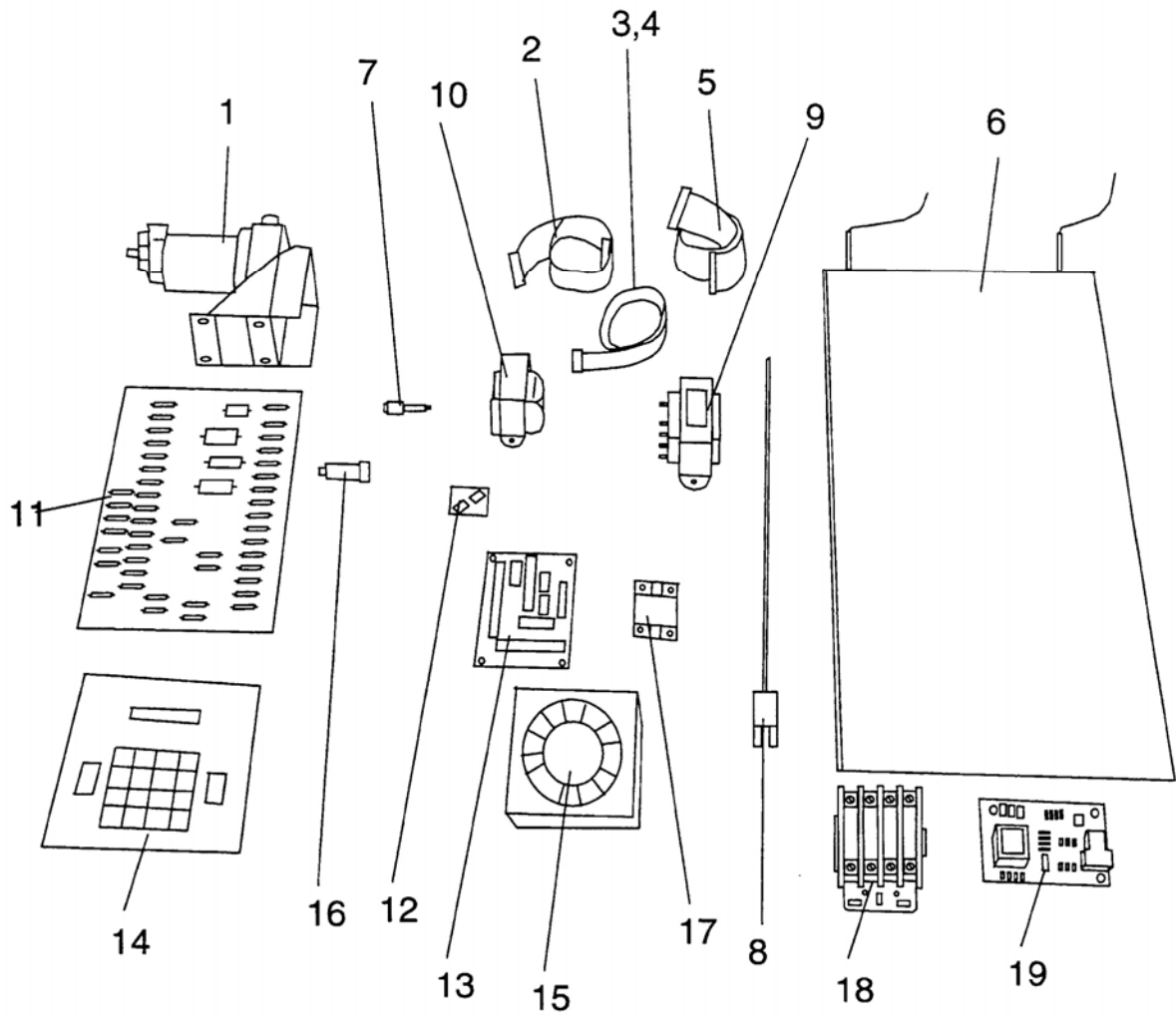
Ugnens utsida är i rostfritt stål. Den kan rengöras med valfri i handeln förekommande rengöringsspray för rostfritt. Ugnen kan också rengöras utvändigt med en **FUKTIG** urvriden trasa med mildt rengöringsmedel. Skölj på samma sätt med rent vatten. **LÅT INTE** överflödig vätska tränga in öppningarna kring tangentsatsen eller den nedre reglagepanelen. **ANVÄND INTE** rengöringsmedel innehållande slipmedel.

SEKTION 4 – RENGÖRING & UNDERHÅLL

E. Reservdelssatser (Se figur 4-2)

Internationell reservdelssats

Detalj #	Del #	Beskrivning	DZ33II MenuSelect Sats # ACSKMS33BDI	DZ55II MenuSelect Sats # ACSKMS55BDI
1	343602	Transportörmotor	1	1
2	3422197B	26-lednings kabelmatta S/S	1	1
3	8001296	14-lednings kabelmatta P/P	1	0
3	8001325	14-lednings kabelmatta P/P	1	0
4	8001295	16-lednings displaykabelmatta P/S	0	1
4	8001326	16-lednings displaykabelmatta P/S	0	1
5	3422198B	34-lednings kabelmatta S/S	1	1
6	340931	Härdplåt, 240 V	0	1
6	340933	Härdplåt, 120 V	0	1
7	97393	Bajonettanslutning för termokoppling	1	1
8	97392	Termokoppling	1	1
9	97398	Transformer 240/42V	1	1
10	97397	Transformer 240/12V	1	1
11	ACSKDSTRAP	MCP	1	1
12	97589	Säkringar 15A	4	4
13	7610127	Fördelningskort	1	1
14	7610252	MenuSelect tangentsats	1	1
15	97525	Kylfläkt	1	1
16	97598	Överströmsskydd, 0,5A	1	1
17	82905	Relä	1	1
18	82221	Kontaktor	1	1
19	97312	Styrenhet för övre gräns	1	1



Figur 4-2
Reservdelssatser

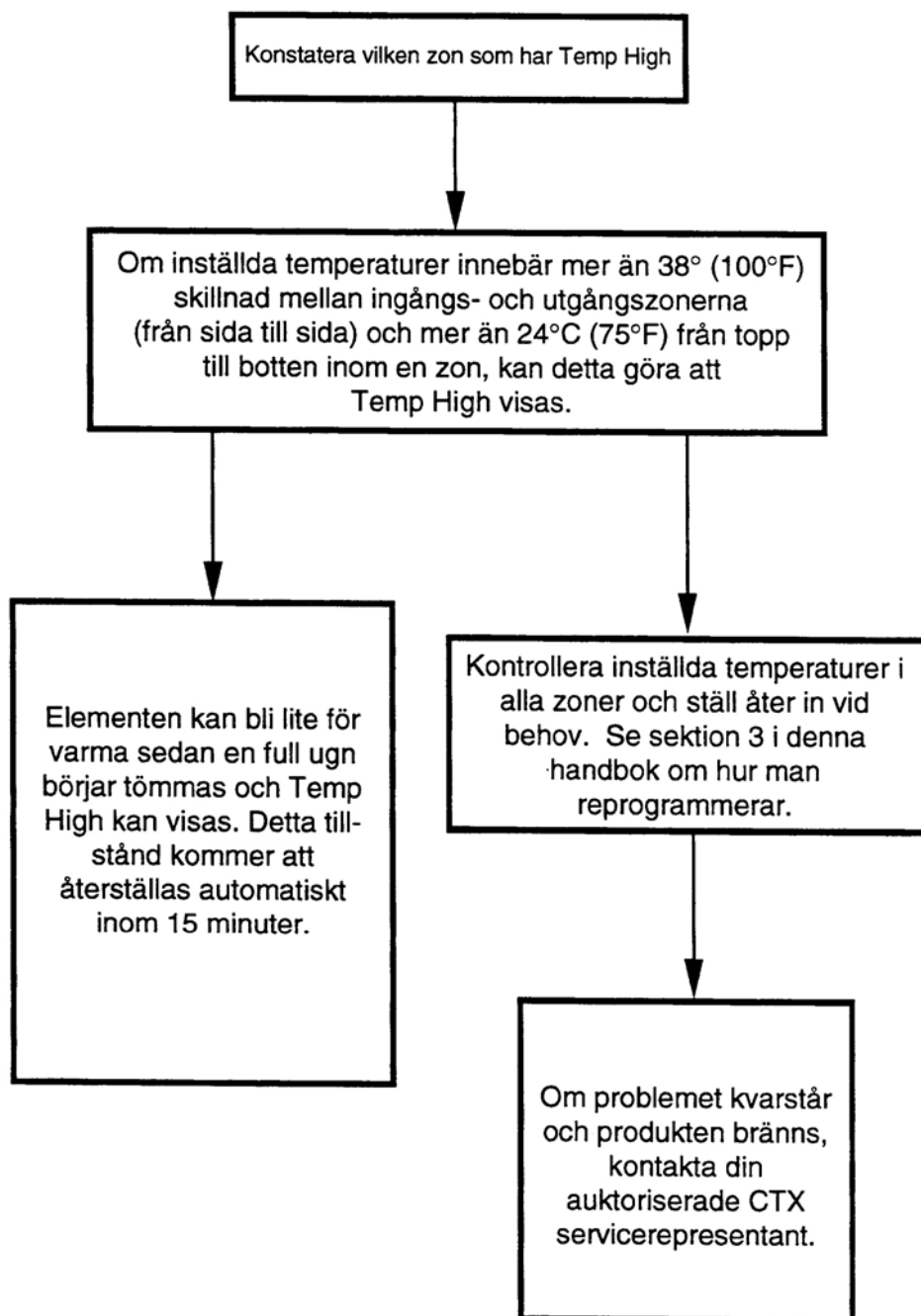
ANTECKNINGAR:

SEKTION 5

FELSÖKNING

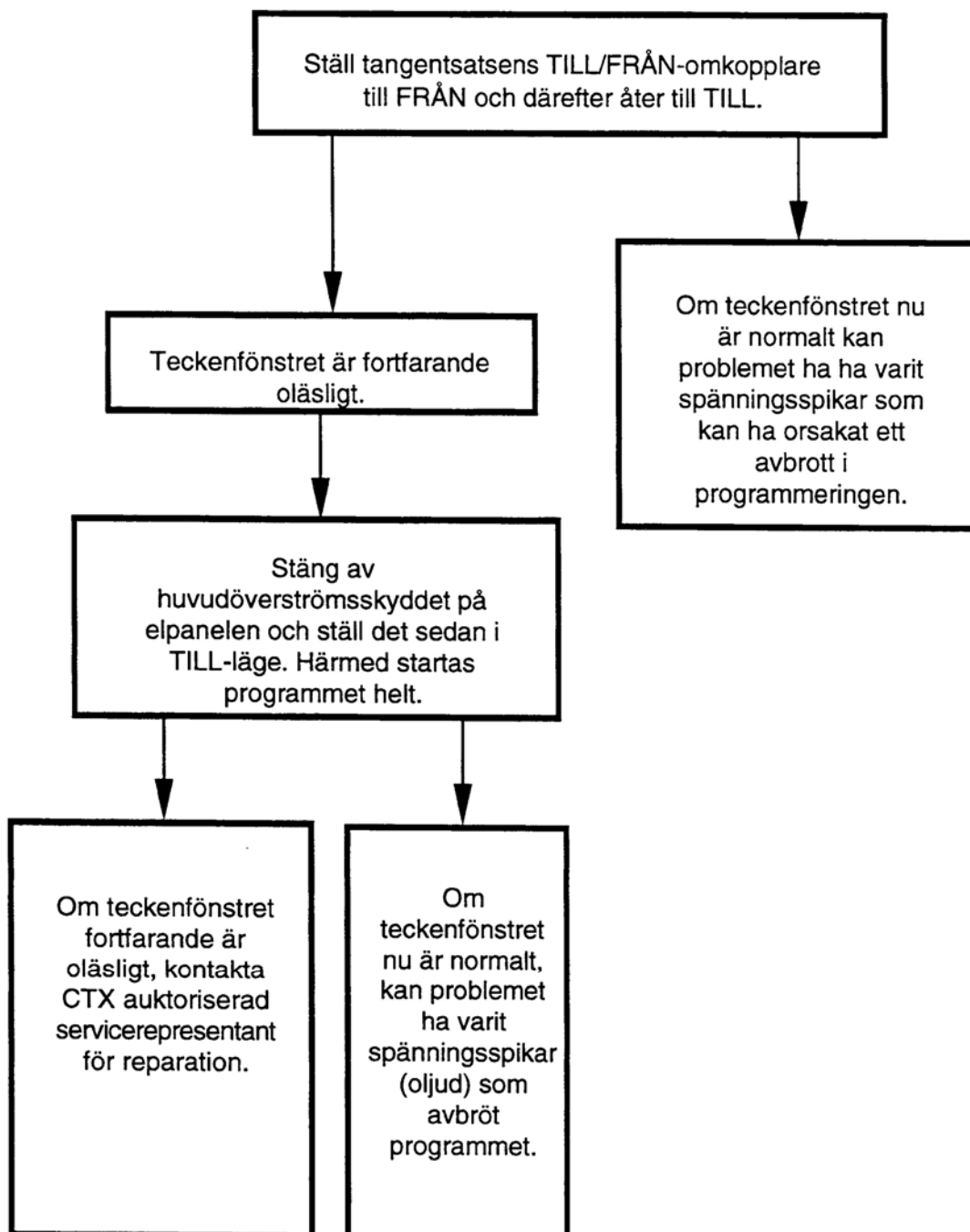
FELSÖKNING SCHEMA 1

TECKENFÖNSTRET VISAR TEMP HIGH



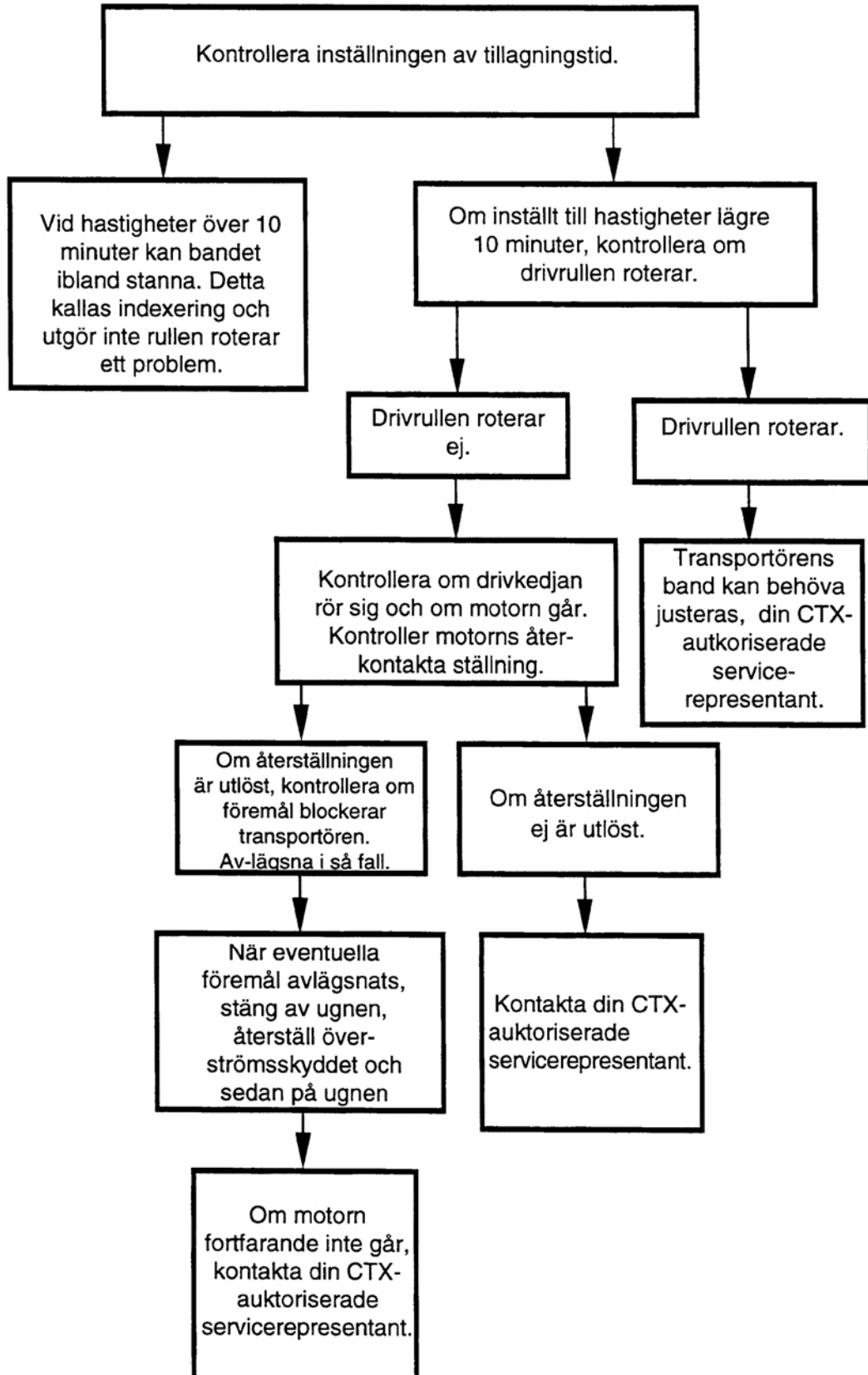
FELSÖKNING
SCHEMA 2

TECKENFÖNSTRET VISAR
OREGELBUNDA ELLER OLÄSLIGA
TECKEN



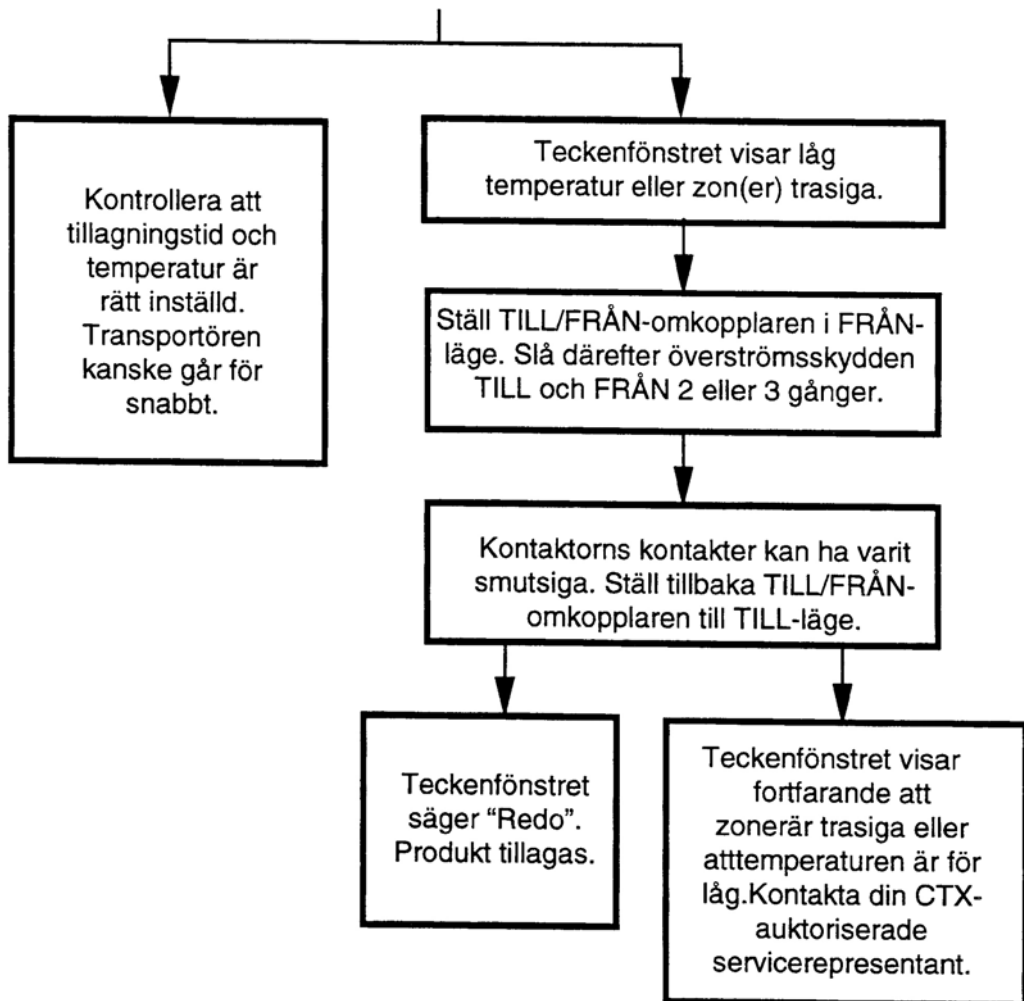
FELSÖKNING
SCHEMA 3

**TRANSPORTÖRBANDET STANNAR
HELT ELLER EMELLANÅT**



FELSÖKNING
SCHEMA 4

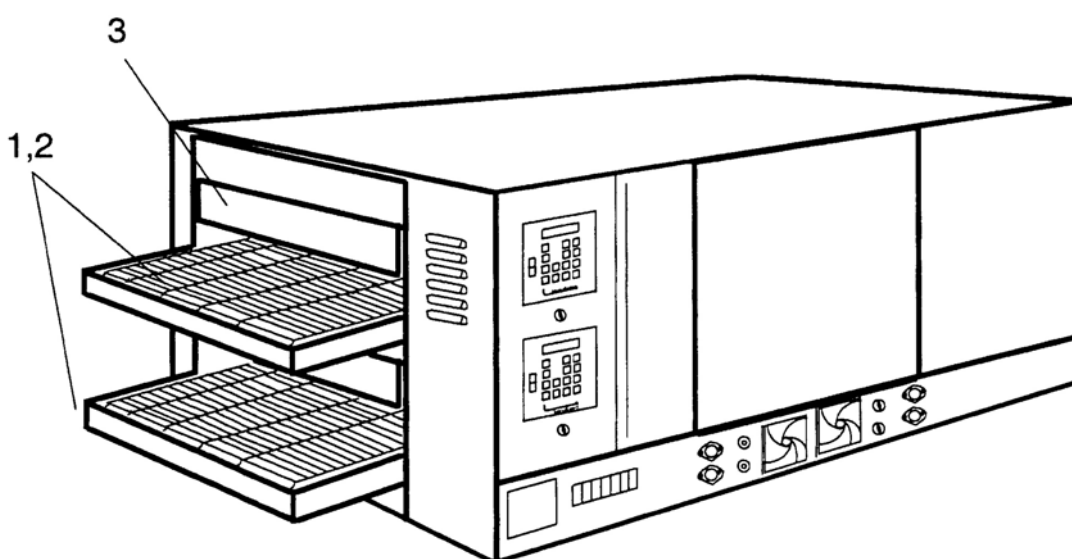
PRODUKTEN TILLAGAS INTE



SEKTION 6

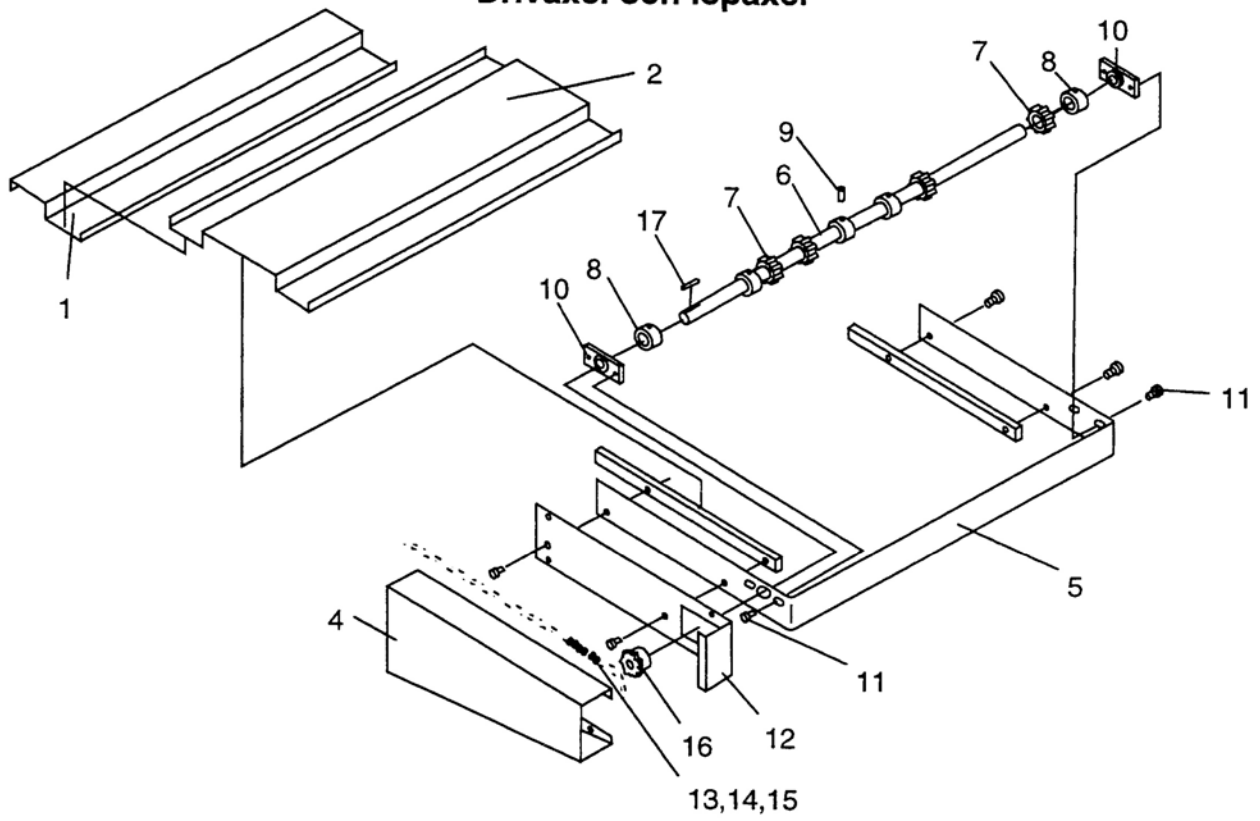
RESERVDELSFÖRTECKNING

Figur 6-1
Transportband och dragskydd

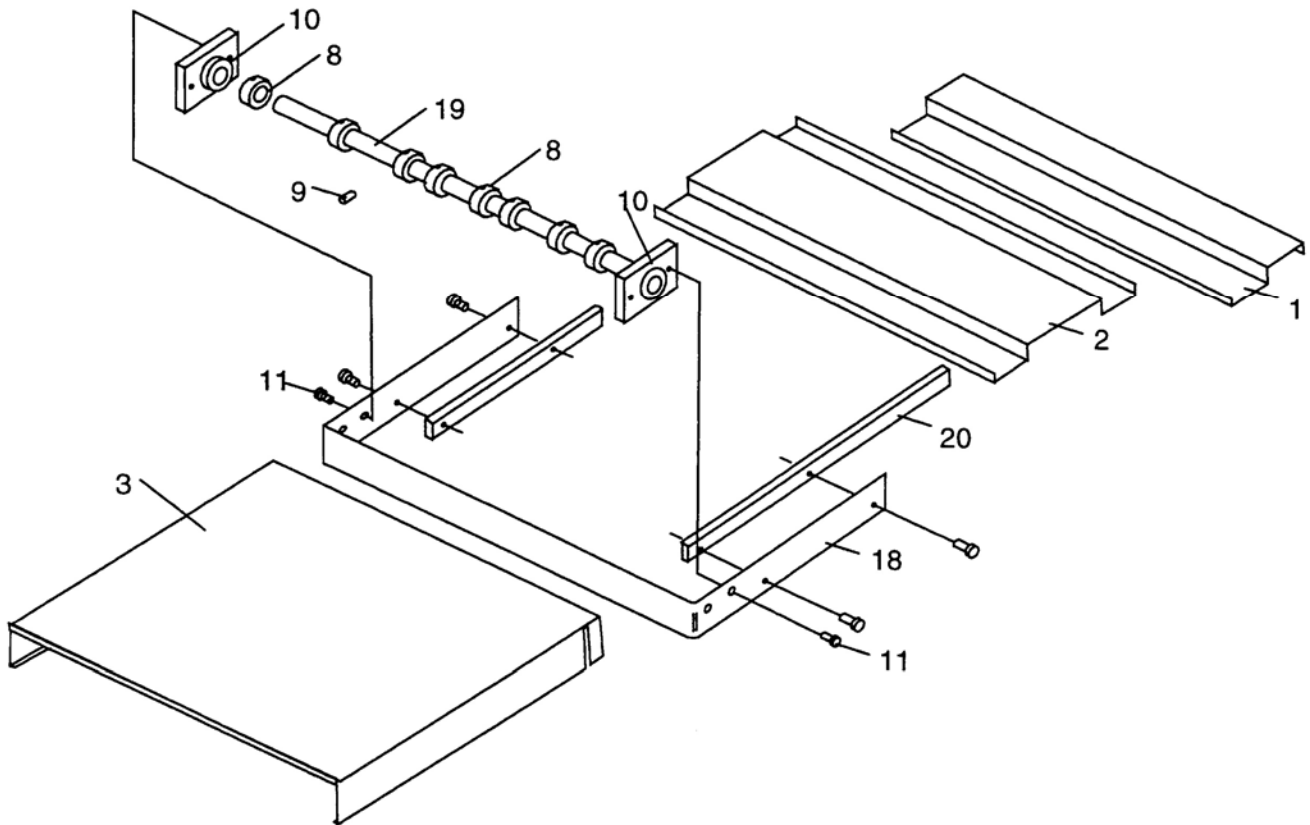


DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	8500236	A/R	TRANSPORTBAND (beställ per fot)
2	97733	8	HUVUDCLIP – TRÅDBAND
3	3222904	4	DRAGSKYDD – JUSTERBART

Figur 6-2
Drivaxel och löpaxel



Drivaxelområdet

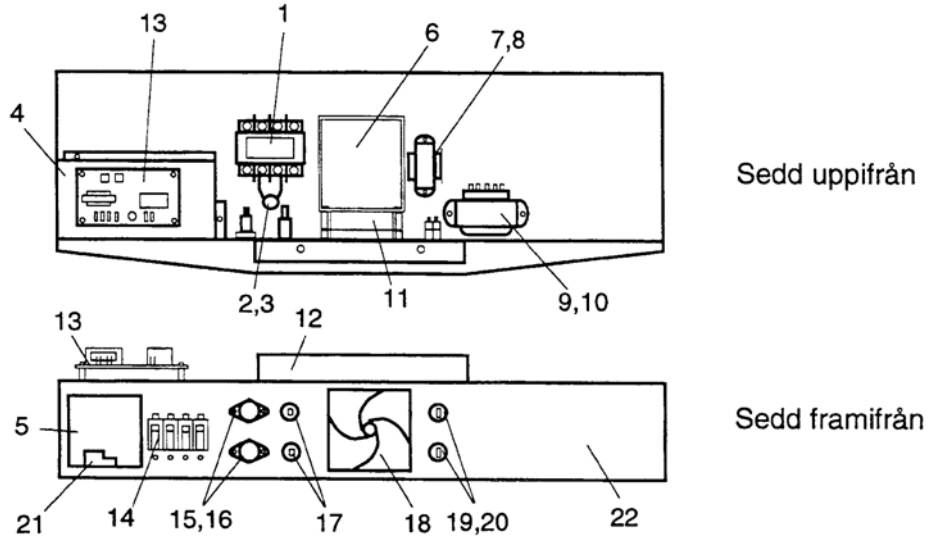


Löpaxelområde

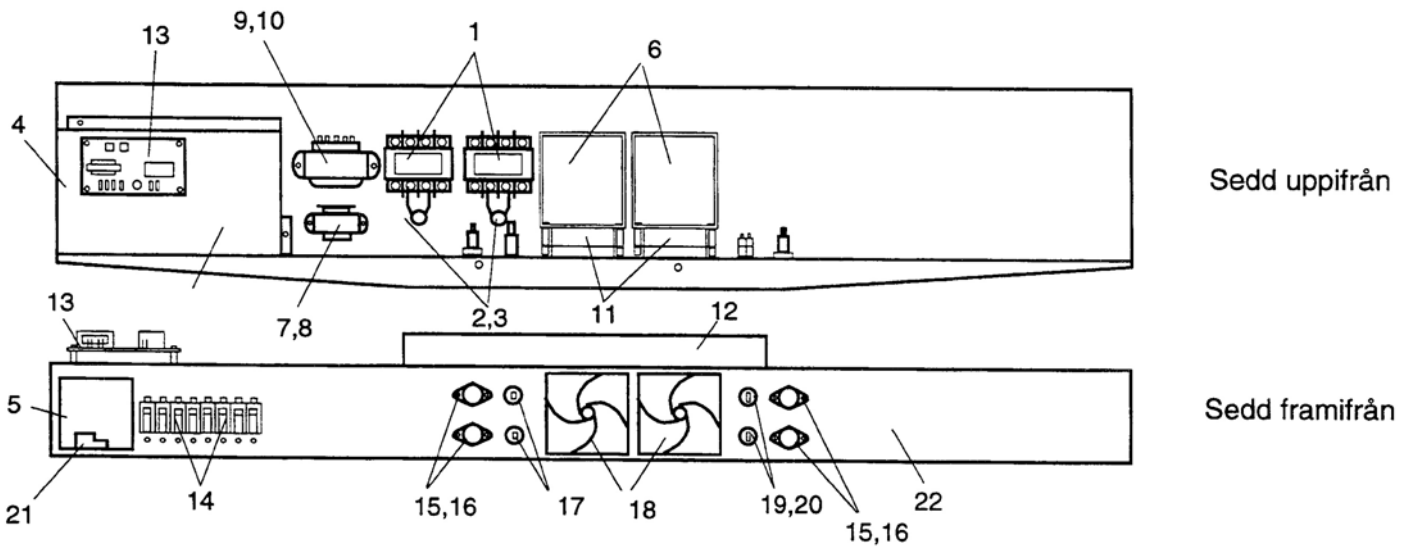
Reservdelslista Driv- och löpaxel

DETALJ #	DEL #	ANTAL		BESKRIVNING
		DZ33II	DZ55II	
1	320961	4	4	BANDSTÖD
2	322221	4	4	SMULBRICKA
3	322219	2	2	UTGÅNGSBRICKA
4	3208105C	2	2	KEDJEKÅPA
5	320689	2	2	STÖD - LAGER - DRIVNING
6	321636	2	2	AXEL - DRIV
7	324503	8	8	KEDJEHJUL - GEMINI TRÅDBAND
8	325001	26	26	BUSSNING
9	1455A8805	34	34	STÄLLSKRUV - KEDJEHJUL & BUSSNING
10	344101	4	4	LAGERBLOCK
11	2000346	8	8	SKRUV - LAGERBLOCK
12	341311	2	2	SKYDD KEDJA
13	18411	2	2	RULLKEDJA - 80 CM
14	18412	2	2	HUVUDLÄNK
15	18413	2	2	LÄNKFÖRSKJUTNING
16	324502	2	2	KEDJEHJUL
17	220026	2	2	KEDJEHJULSKIL
18	320690	2	2	STÖD FÖR LÖPAXELLAGER
19	321635	2	2	LÖPAXEL
20	324801	2	0	TRANSPORTÖRENS INGÅNGSSTÅNG
20	324802	0	2	TRANSPORTÖRENS INGÅNGSSTÅNG

Figur 6-3
Elpanel



DZ33II elpanel

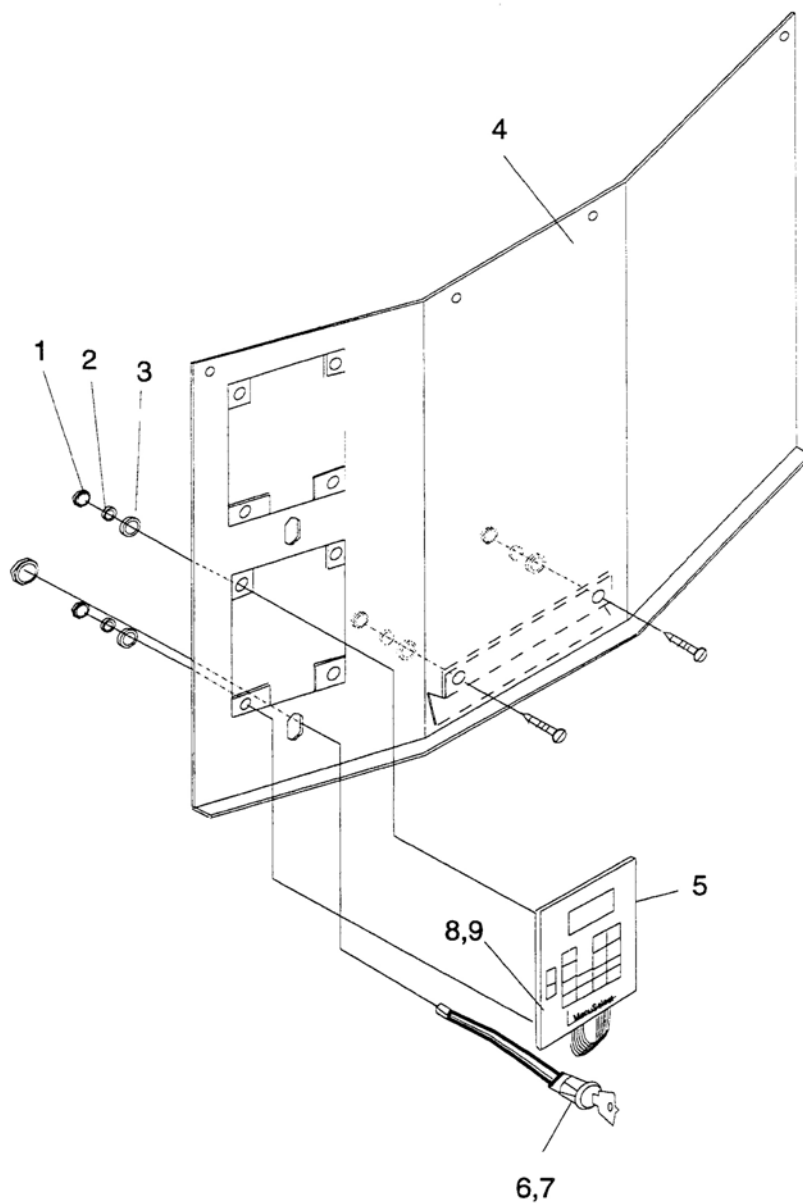


DZ55II elpanel

Reservdel lista Elpanel

DETALJ #	DEL #	ANTAL		BESKRIVNING
		DZ33II	DZ55II	
1	82221	1	2	KONTAKTOR - 4-POLIG - 50A
1	3000644	1	2	HÖGSPÄNNINGSSPOLE FÖR KONTAKTOR
2	343098	2	4	VARISTOR MED TERMINALER
3	97415	2	4	ENBART VARISTOR - 240V
4	323508	1	0	HUS - KOPPLINGSDOSA
4	323509	0	1	HUS - KOPPLINGSDOSA
5	340835	0	1	KÅPA - KOPPLINGSDOSA
5	340836	1	0	KÅPA - KOPPLINGSDOSA
6	322657	1	2	DEFLEKTORFLÄKT
7	97397	1	2	TRANSFORMATOR - 240/12V AC
8	97416	1	2	VARISTOR - 12V
9	97398	1	2	TRANSFORMATOR - 240/42V AC
10	97417	1	2	VARISTOR - 42V
11	97525	1	2	FLÄKT
12	320696	0	1	STÖD - NEDRE - FRÄMRE PANEL
12	320699	1	0	STÖD - NEDRE - FRÄMRE PANEL
13	97312	2	2	STYRENHET FÖR ÖVRE GRÄNS
14	97545	1	2	ÖVERSTRÖMSSKYDD - 50A - 4-POLIGT
15	97589	2	4	SÄKRING - 15A
16	91695	2	4	SÄKRINGSHÅLLARE
17	97598	2	2	ÖVERSTRÖMSSKYDD - 0,5A - TRYCK
18	3102458	1	1	FILTER & SKYDD
18	3102468	1	1	ENDAST FILTER
19	3422201B	2	2	OMKOPPLARE M. LEDNINGAR-SVART-TRANSPORTÖR
20	97597	2	2	ENDAST OMKOPPLARE
21	87037	1	1	POL - JORDTERMINAL
22	324713	1	0	ELPANEL
22	7608996	0	1	ELPANEL
	87099	0	8	TERMINALBLOCK (VISAS EJ)
	87098	0	2	TERMINALÄNDE (VISAS EJ)
	87102	0	2	ÄNDANKARE - TERMINALBLOCK (VISAS EJ)
	220020	0	1	KANALMONTERINGSSKENA för TERMINALBLOCK (VISAS EJ)
	33813	1	1	RFI-FILTER (VISAS EJ)
	34355	1	1	FILTERKORT (VISAS EJ)

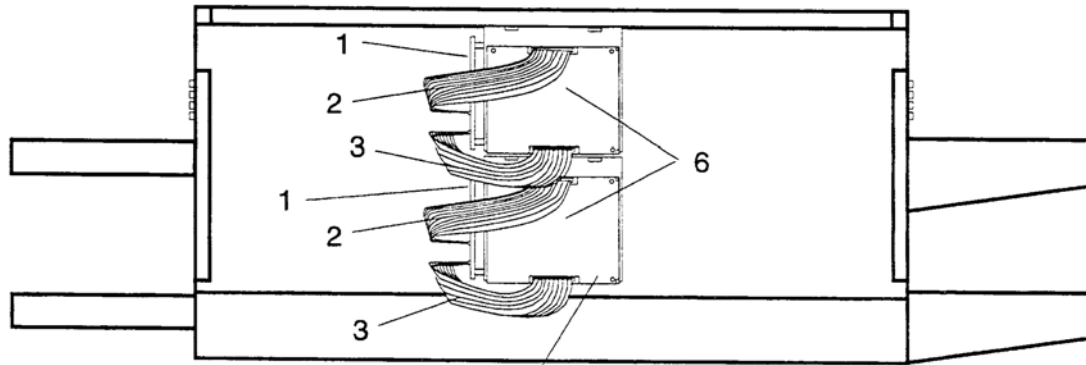
Figur 6-4
Reglagepanel



**Reservdelsslista
Reglagepanel**

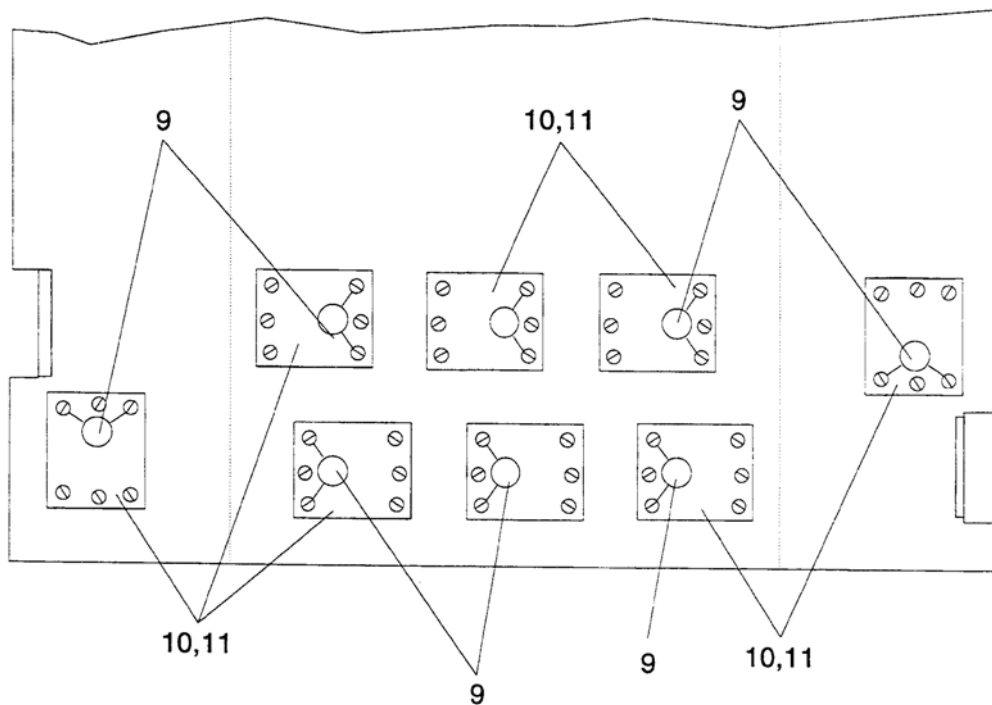
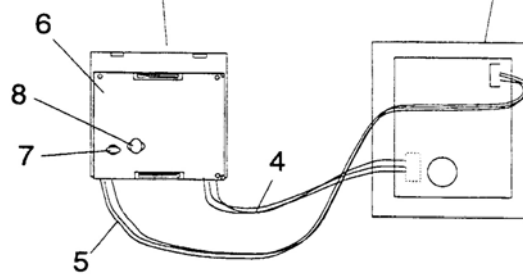
DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	B301A8857	4	MUTTER - REGLAGEPANEL
2	K1DS12	4	FJÄDERBRICKA - REGLAGEPANEL
3	7AS20	4	BRICKA - REGLAGEPANEL
4	7005604	1	PANEL - FRÄMRE
5	7610252	2	TANGENTSATS, MENUSELECT
6	343097	2	NYCKELOMKOPPLARE MED LEDNINGAR
7	97566	2	ENDAST NYCKELOMKOPPLARE
8	343096	2	OMKOPPLARE MED ANSLUTNING - TILL/FRÅN
9	97564	2	ENDAST OMKOPPLARE

Figur 6-5
PC-kort och transistorreläer



Mikroprocessorenhet

Tangentsats

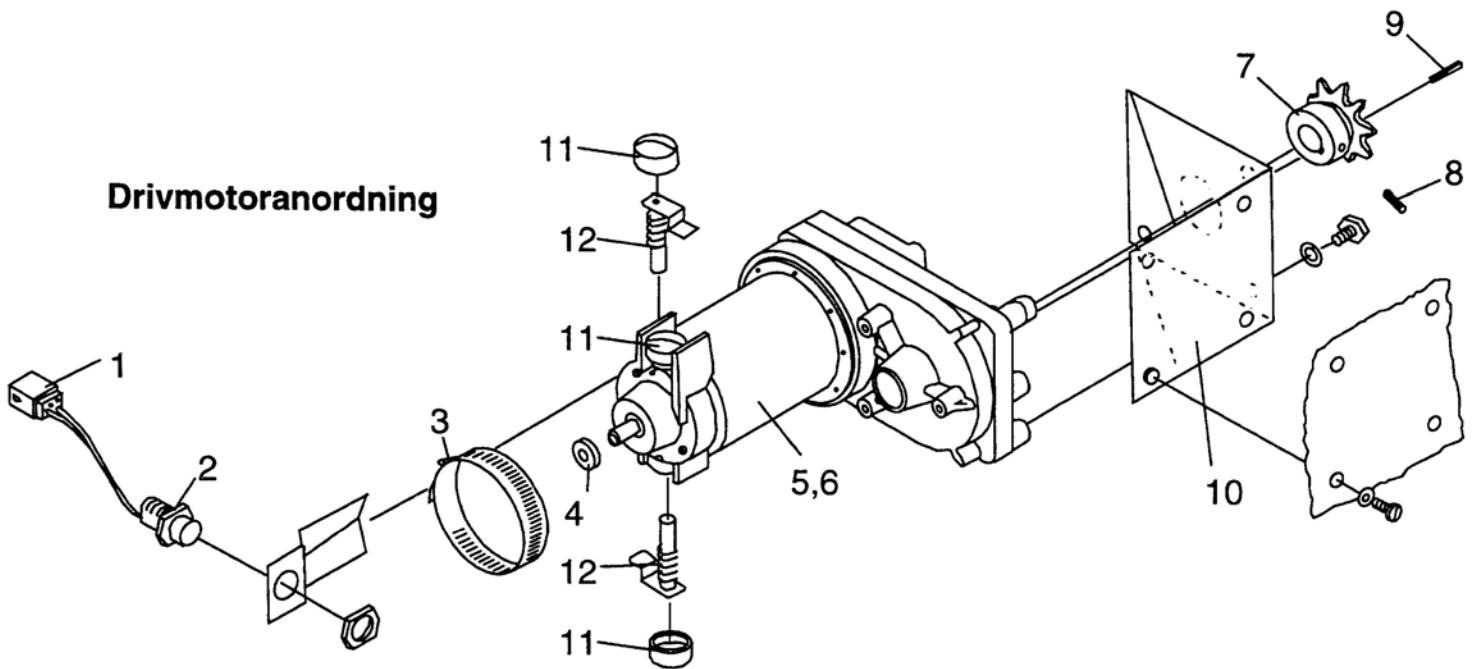


Reservdelslista
PC-kort och transistorreläer

DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	7610127	2	FÖRDELNINGSKORT
2	3422197B	2	KABEL - 26 KONDUKTOR
3	3422198B	2	KABEL - 34 KONDUKTOR
4	8001296	2	KABEL - 14 KONDUKTOR (Endast för DZ33II)
4	8001325	2	KABEL - 14 KONDUKTOR (Endast för DZ55II)
5	8001295	2	KABEL - DISPLAY - 16 KONDUKTOR (Endast för DZ33II)
5	8001326	2	KABEL - DISPLAY - 16 KONDUKTOR (Endast för DZ55II)
6	ACSKDSTRAP	2	MIKROPROCESSOR
7	3004268	2	FLÄKT T-STAT 98 - 174 - f95 N.O.
8	3004270	2	ÖVRE GRÄNS T-STAT 98-174-I160 N.C.
9	3430108A	8	VARISTOR MED TERMINALER
9	97415	10	VARISTOR - ENDAST - 240V
10	82905	8	RELÄ-TRANSISTORERAT 75A
11	220009	8	SILIKONDYNA (ANVÄNDS MED VARJE RELÄ)
	3001090	1	KABELHÄRVA, ÖVRE DÄCK (VISAS EJ)
	3001091	1	KABELHÄRVA, NEDRE DÄCK (VISAS EJ)

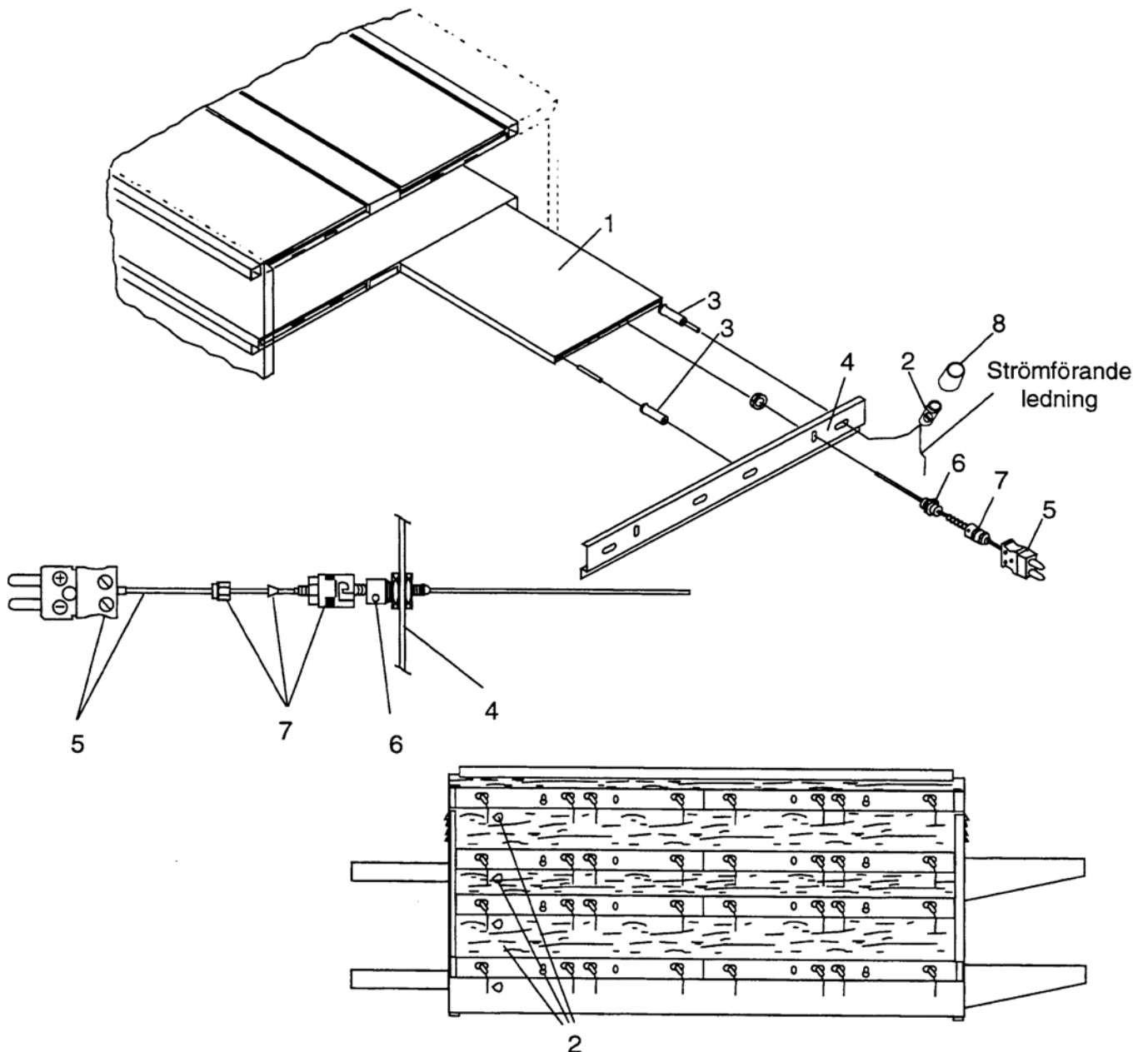
Figur 6-6
Drivmotor

DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	97570	2	KONTAKT - 6-STIFTS
2	342146	2	AVKÄNNARE
3	220416	2	SLANGKLÄMMA
4	97217	2	MAGNET - KERAMISK
5	343602	2	MOTOR - KOMPLETT TRANSPORTÖR
6	36004	2	ENDAST MOTOR
7	324501	2	KEDJEHJUL
8	1455A8805	2	STÄLLSKRUV
9	220035	2	KIL - 1/8 TUM
10	342923	2	MOTORFÄSTE
11	3002756	2	BORSTLOCK
12	3002756	2	BORSTE



Figur 6-7
Värmeenheter och termokopplingar

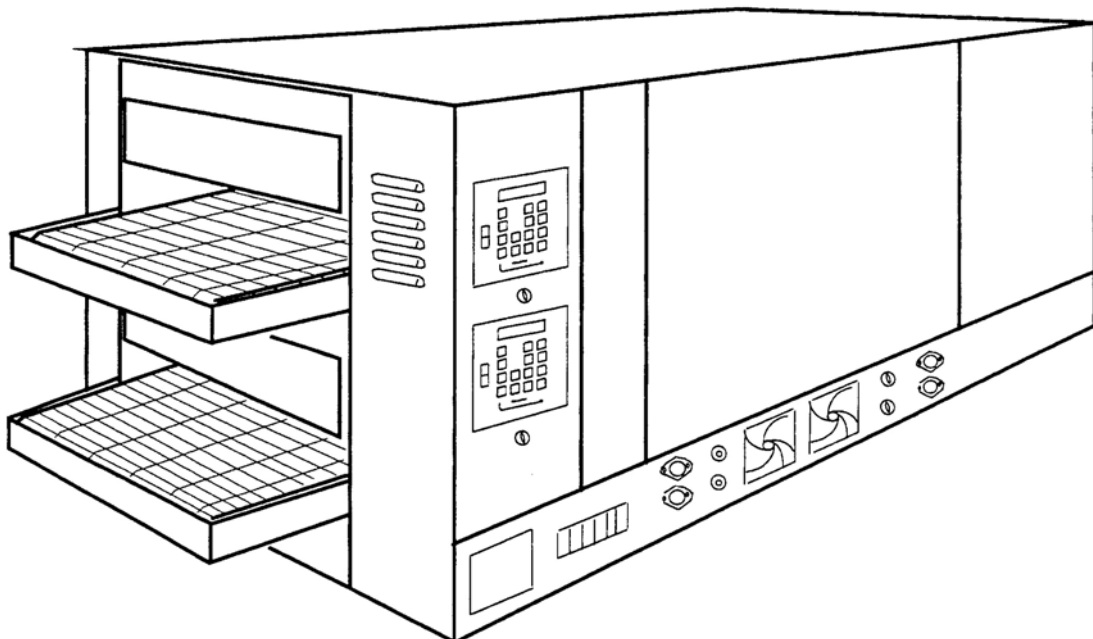
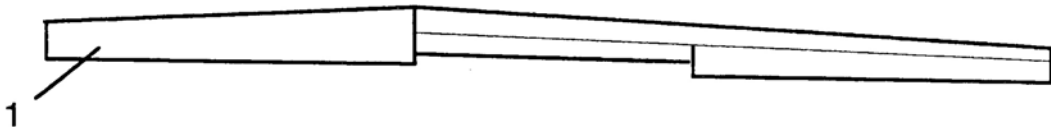
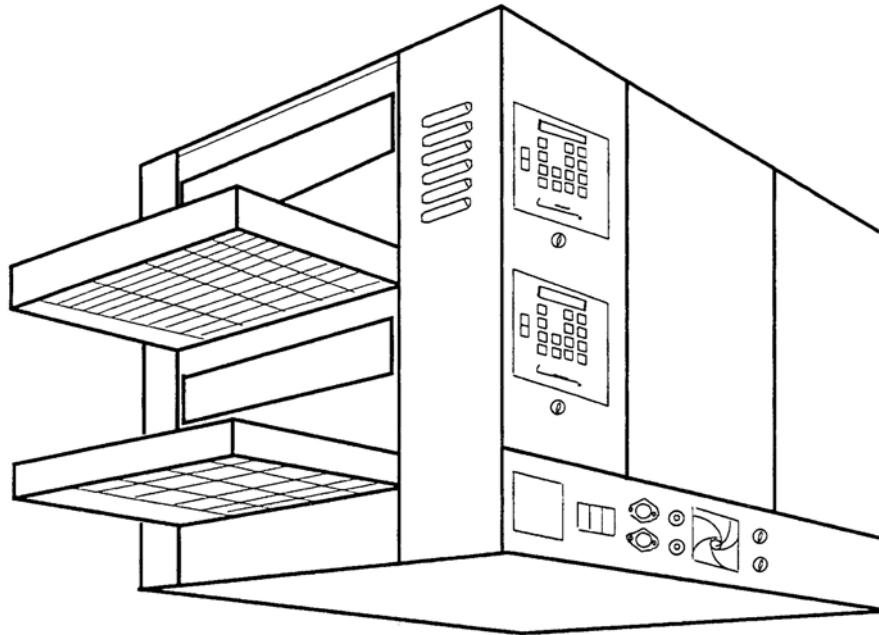
DETALJ #	DEL #	ANTAL		BESKRIVNING
		DZ33II	DZ55II	
1	340931	8	0	VÄRMEENHET MED HÄRDPLÅT
1	340933	0	16	VÄRMEENHET MED HÄRDPLÅT
2	87005	16	24	KABELANSLUTNING/STÄLLSKRUV (FÖR ANSLUTNING AV ELEMENT)
3	33055	16	32	TUB - PORSLIN
4	3208102C	4	0	KÅPA - PLÅT
4	3208106C	0	8	KÅPA - PLÅT
5	97392	8	8	TERMOKOPPLING - 14-1/2 TUM *SE ANMÄRKNING
ANMÄRKNING: BYT ALLTID DEL # 97393, BAJONETTLÅS, NÄR TERMOKOPPLINGEN BYTS				
6	97394	8	8	BAJONETTADAPTER
7	97393	8	8	BAJONETT - LÅS - JUSTERBAR (INKLUDERAR KOMPRESSIOMMUTTER OCH RING)
8	3004669	2	2	KABELMUTTER



Figur 6-8
Staplingskonsol

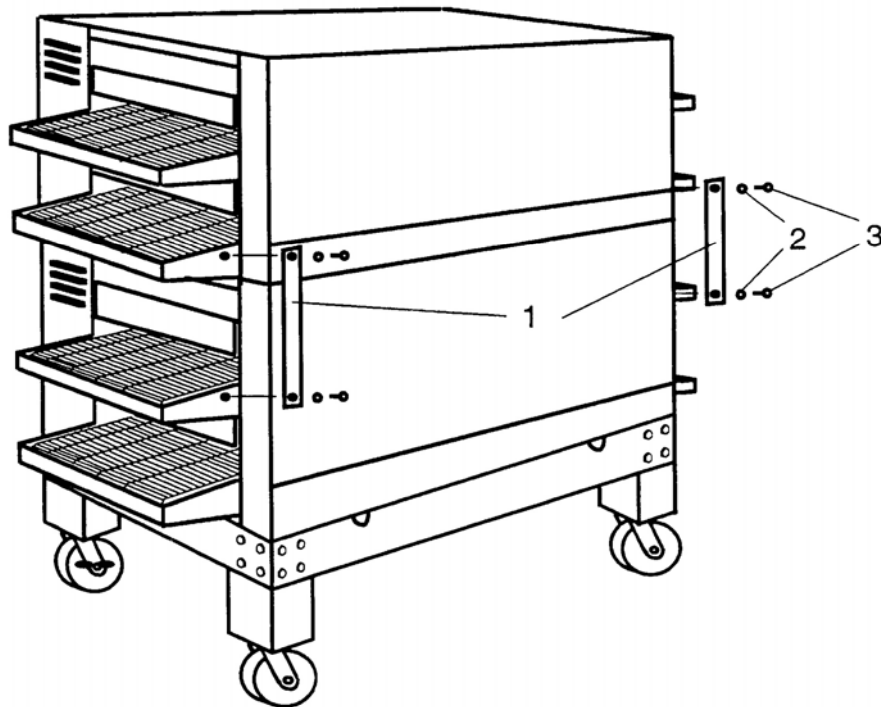
OBS! ACSB3355 staplingskonsol används endast vid stapling av en DZ33II ovanpå en DZ55II

DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	ACSB3355	1	STAPLINGSKONSOL



Figur 6-9
Staplingskonsol
Sats # ACSBDZ

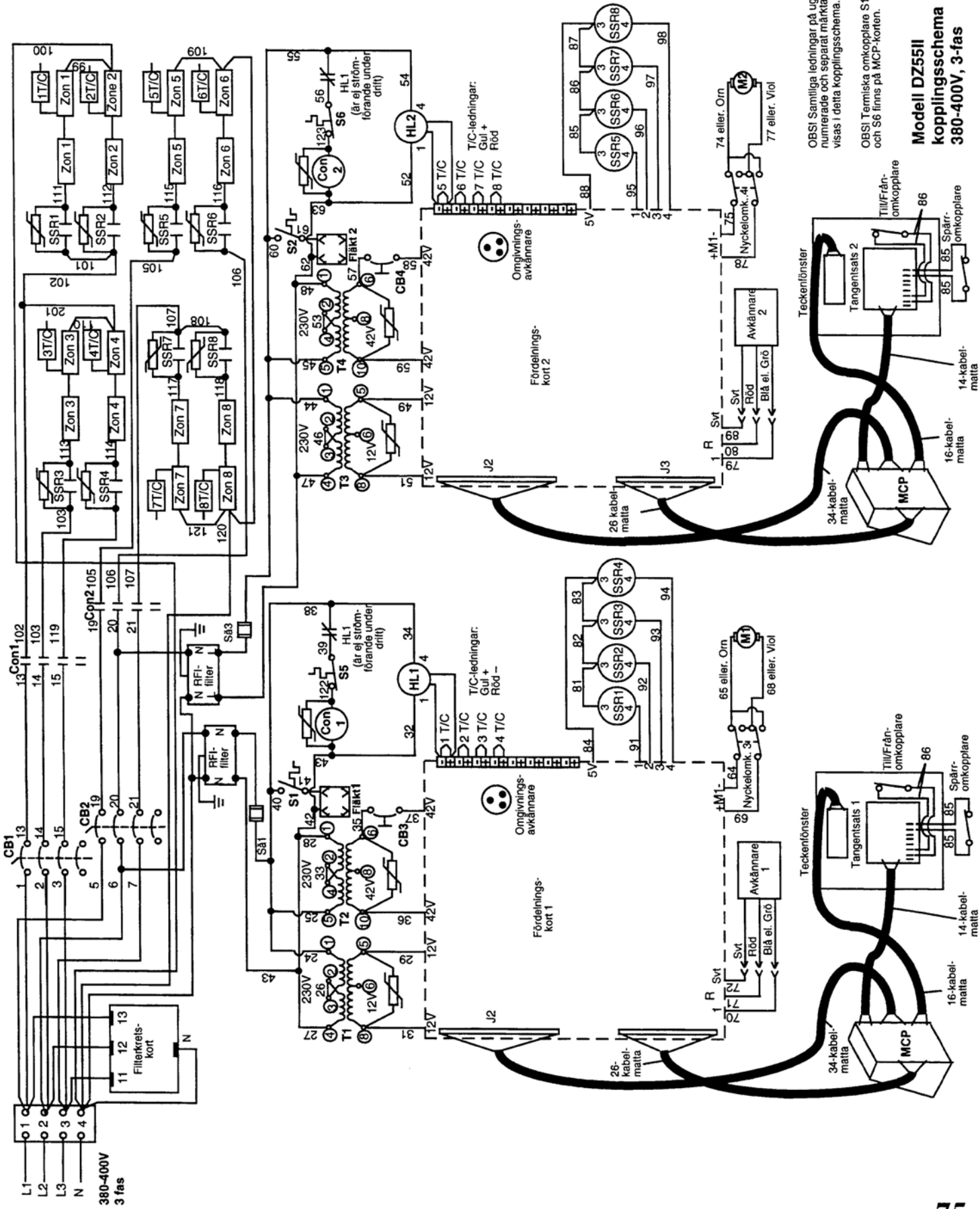
DETALJ #	DEL #	ANTAL	BESKRIVNING
1	7005484	2	STAPLINGSKONSOL
2	2000457	4	3/8-16 x 1 TUM RH SKRUV
3	AA4720	4	FLAT BRICKA



ANTECKNINGAR

SEKTION 7

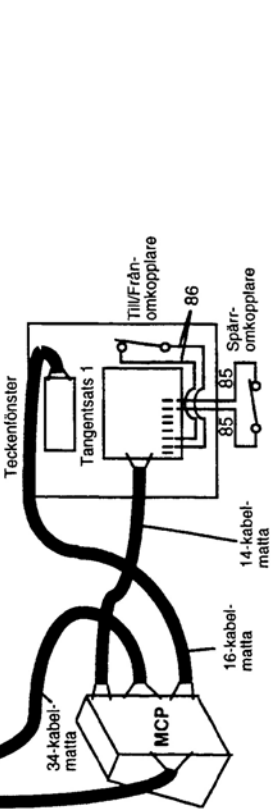
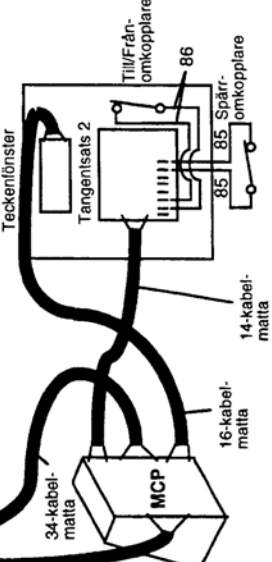
KOPPLINGSSCHEMAN



OBS! Samtliga ledningar på ugnen är numrerade och separat märkta såsom visas i detta kopplingschema.

OBS! Termiska omkopplare S1, S2, S5 och S6 finns på MCP-kortet.

**Modell DZ55II
kopplingschema
380-400V, 3-fas**



För ytterligare information om **CTX** övriga sortiment, kontakta din återförsäljare för livsmedels-utrustning eller skriv till oss under nedanstående adress.

CTX®

Ett företag i Middleby-gruppen

CTX®

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