

TP Travelling Pizzaugn

Typ: TP-1 TP-2



Model No	<input type="text"/>	
Serial No	<input type="text"/>	
Volts	<input type="text"/>	Hz
Total kW	<input type="text"/>	
Elem.	<input type="text"/>	V

SVEBA DAHLEN AB
SE-513 82 Fristad, Sweden

**Drift
Skötsel
Installation**

TP Travelling Pizzaugn



Modell	TP-11	Serienummer	M221999 0953	Tillverkningsår veckonummer
	Model No	Volts	3x400VAC+N	50 Hz
	Serial No	Total kW	12kW	Anslutnings spänning
	Elem.		230V	V
<i>Typskylt</i>	<p>SVEBA DAHLEN AB SE-513 82 Fristad, Sweden</p>			
				Anslutningseffekt

Vid förfrågan eller fel - kontakta installatören eller agenten i första hand eller

SVEBA DAHLEN AB
513 82 FRISTAD
Tel. 033 15 15 00
Fax 033 15 15 99
Web: www.sveba-dahlen.com
Mail: info@sveba-dahlen.se

Tillverkaren förbehåller sig rätten till mått- och konstruktionsändringar

Innehåll

Innehåll	3
Introduktion	3
Viktigt	4
Måttuppgifter	5
Första start av ugnen	6
Produktbeskrivning	7
Pekskärmens huvudmeny	8
Bakning	9
Recepthantering	10
Veckour	11
Service meny	12
Energiförbrukning och energikostnad	23
Import och Export	24
Användning av energiloggfilerna i MS Excel 2010 .	25
Larmhantering	26
Inställningar	27
Travelling Pizza bakar annorlunda	27
Bakningstips	29
Felsökning	31
Skötsel	32
Service	33

Introduktion

Classic TP är en kompakt bandugn avsedd för gräddning av pizza i form eller direkt på bandet. Ugnen är byggd på samma grundstomme och principer som vår populära däckugn Classic Pizza, vilket borgar för att de gräddade produkterna alltid håller hög kvalitet.

Ugnen finns i två bredder, TP-1 med 585 mm bandbredd och TP-2 med 900 mm bandbredd. Baktiden är steglöst justerbar mellan 2 och 15 minuter och baktemperaturen är justerbar upp till 400°C. Ugnen är sektionbyggd och kan enkelt anpassas till en större kapacitet genom att placera upp till tre sektioner på varandra.

Arbetshöjden kan anpassas i efterhand genom att beställa längre ben eller helt enkelt såga av de befintliga benen om de är för långa. Detta är möjligt tack vare den speciella benprofilen av aluminium som är unik för Sveba Dahlens ugnar.

Viktigt

Vid all korrespondens skall följande alltid anges:

*Ugnens typbeteckning
Tillverkningsnummer
Anslutningsspänning*

Det är väsentligt för ugnens goda och säkra drift att användaren är väl förtrogen med dess funktion och handhavande.

Läs därför denna bruksanvisning innan ugnen tas i drift!

Gör inte ingrepp i vare sig ugn eller manöverpanel. Felaktiga åtgärder kan leda till personskada eller funktionsfel.

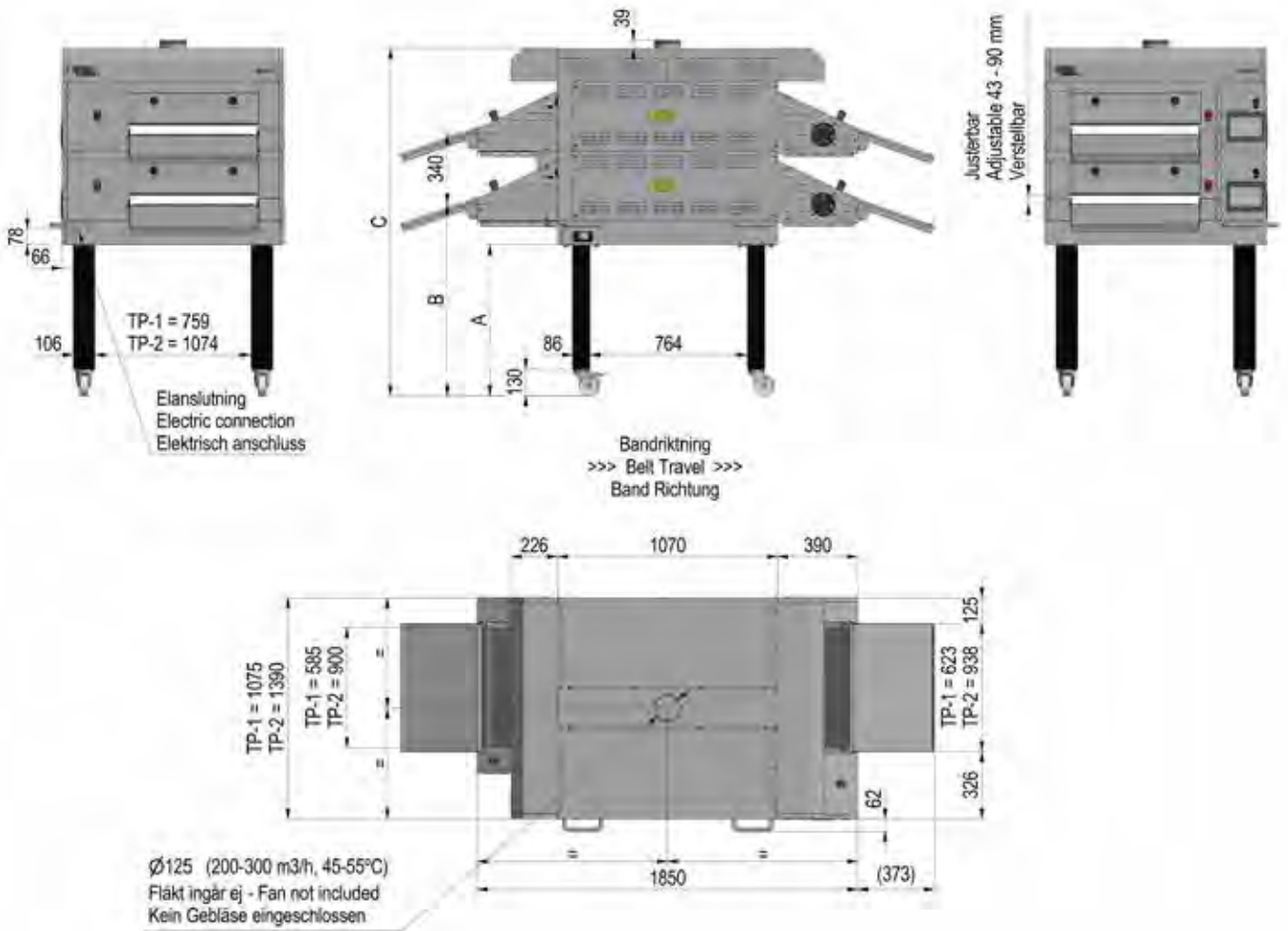
Justering och reparation måste utföras av serviceman som är utbildad och auktoriserad av SVEBA DAHLEN AB.

Förvara denna manual på lämplig skyddad plats.

Iakttag stor försiktighet vid transport av ugn på länkhjul då tyngdpunkten är hög och tipprisken är stor vid eventuella hinder på golvet

Måttuppgifter

TP Travelling Pizzaugn



	TP-11	TP-21	TP-31
	TP-12	TP-22	TP-32
A	735	735	535
B	933	933	733
C	1350	1690	1830

Baktid
2 - 15 min.

Temp.
0 - 400°C

Baktyta

TP-1 = 585x904mm (0,53m²)
TP-2 = 900x904mm (0,81m²)

Effekt

TP-11	TP-21	TP-31
12kW	24kW	36kW

TP-12	TP-22	TP-32
18kW	36kW	54kW

Vikt

TP-11	TP-21	TP-31
240kg	380kg	510kg

TP-12	TP-22	TP-32
300kg	475kg	650kg

Modell

TP-11, 12 = 1 sektion
TP-21, 22 = 2 sektioner
TP-31, 32 = 3 sektioner

Första start av ugnen

Innan ugnen tas i drift skall den brännas ur så att kvarvarande skyddsolja i ugnsrummet försvinner. Under denna procedur ryker det en del från ugnen men detta är helt normalt. Se därför till att ventilationssystemet i lokalen är i gång och kan transportera bort röken.

1. Ställ in ugnstemperaturen på 150°C och starta ugnen.
2. Låt ugnen stå i ca. 30 minuter efter att den uppnått 150°C.
3. Öka temperaturen till 250°C och låt ugnen stå i den temperaturen i ytterligare 30 minuter.
4. Öka sedan temperaturen ytterligare till 300°C och låt den stå så tills det slutat ryka från ugnsrummet.

I små lokaler med dålig ventilation kan eventuella rökdetektorer aktiveras under urbränningen!

Försök därför vädra ut röken genom att öppna dörrar och fönster.

Användaren ansvarar för att maskinen rengörs grundligt innan den tages i drift. Använd med fördel mildt rengöringsmedel på alla ytor som kommer i kontakt med mat för att säkerställa att de inte är förorenade. Det är användarens ansvar att se till att maskinen inte tages i bruk innan den har rengjorts ordentligt.

Produktbeskrivning

Uppbyggnad

Ugnen består av moduluppbyggda ugnsrums där upp till tre ugnsrums kan placeras på varandra. Ugnsrumsen vilar på en isolerad bottenmodul med aluminiumben på vilka monteras hjul eller ställfot. På det översta ugnsrums finns en isolerad toppmodul försedd med dubbla imkåpor med en gemensam evakueringskanal $\varnothing 125$ mm.

Genom ugnsrumsen löper ett nätband som drivs av en vartalsstyrd motor som sitter i en av konsolerna. Bandets hastighet bestämmer baktiden som är steglöst ställbar mellan 2 och 15 minuter. Utdragbara skräplådor vid in- och utmatningsändan förhindrar skräp att falla ned på underliggande pizzor.

På varje ugnssektion finns nödstopp lätt åtkomliga på sektionens fram-, respektive baksida.

OBS! Ugnens samtliga band stoppas oavsett vilket nödstopp som aktiveras.

Funktion

Ugnen är försedd med två temperaturzoner, zon 1 och zon 2. Zon 1 är inmatningszon och zon 2 är utmatningszon. Varje zon har separat temperaturreglering vilket styrs via pekpanelens meny.

Utöver temperaturreglering av värmezoner kan man vid behov även justera fördelning av effektbehovet mellan över och undervärme. Även detta regleras enkelt via effektstaplarnas uppåt-pil och nedåt-pil.

I ugnsrumsens in- respektive utloppsända sitter en justerbar skärmlåt som kan höjas och sänkas. Skärmlåten bör sänkas så mycket som produkterna på bandet tillåter. Skärmlåten samt den teflongardin som sitter innanför denna förhindrar allt för stora värmeförluster som i sin tur kan orsaka ett sämre bakresultat.

Ugnen är främst avsedd för gräddning av pizza i form (Pan Pizza) eller pizza placerad på speciella nätplattor. Förbakade pizzabottnar kan med fördel gräddas direkt på ugnsbandet.

OBS! Använd inte blanka eller ljusa formar. En blank form reflekterar bort värmen, vilket resulterar i att pizzans undersida blir ogräddad.

Använd svarta eller mörka formar av stål eller aluminium. Formen får gärna vara perforerad i botten. Perforeringen förhindrar uppkomst av gasbubblor under degen. Gasbubblorna orsakar en sämre gräddning och pizzan blir fläckvis ogräddad.

I ugnens utmatningsända sitter en plåt som skall fånga upp pizzorna då dessa lämnar ugnen. Utmatningsplåtens vinkel kan justeras med två skruvar så att pizzorna glider ut och fångas upp mjukt och försiktigt.

El-anslutning

Ugnen ansluts till en kopplingsplint placerad i ugnens bottensektion.

OBS! installationen måste utföras av behörig elinstallatör.

Ventilation

Ugnens ventilationshål får inte täckas över. Om ugnen byggs in i en vägg så skall detta utrymme vara väl ventilerat så att ugnens elektriska utrustning inte tar skada. Ugnens omgivningstemperatur får inte överstiga 50°C.

Vid inbyggnad är det viktigt att avståndet mellan ugnen och brännbara byggelement är minst 50 mm.

Uppvärmning

Vid full anslutningseffekt når ugnen upp till 400°C på bara 15 minuter.

Pekskärmens huvudmeny

Panel i avstängt läge.



Panel i påslaget läge.



Ett lätt tryck på On / Off-knappen tänder upp huvudmenyns alternativ.

Läs mera under respektive rubrik:

Vid tryck till On-läget startas automatiskt ugnen till föregående valda temperatur och bandhastighet.

Ordernummer: M235873
Tel +46 33 15 15 00
Info@sveba-dahlen.se

Tryck på Sveba Dahlen logotypen för att öppna panelens OM-ruta, där hittar du maskinens ordernummer, samt telefonnummer och e-postadress till Sveba Dahlen. Tryck sedan varsomhelst på OM-rutan för att stänga den.

Bakning

Välj bakning från huvudmenyn.



Aktuell temperatur visas överst.

Önskad temperatur visas underst.

Använd pilarna för att ändra effektinställningar på över- och undervärme.

Inställningen fördelar effekten mellan över- och undervärmen i området 8-3 (80/30%).



För att ändra temperaturen, tryck på fältet och fyll i det i den önskade värdet i tangentbordet som visas.

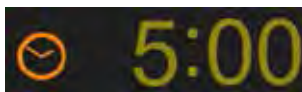


Kallar ugnen på värme indikeras det på skärmen.

Är ugnens aktuella temperatur lika med den önskade temperaturen slocknar symbolen.

För att ändra bandhastighet tryck på det fältet till höger om symbolen och fyll i önskad tid i minuter och sekunder.

Minsta tid där 2 minuter och högsta är 15 minuter.



För att komma tillbaka till huvudmenyn tryck på



Recepthantering

Använd befintligt recept:

För recepthantering tryck på



Välj recept genom att trycka på det önskade receptet.

Det översta receptet är ett grundrecept och kan inte skrivas över.

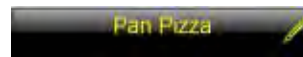


Spara recept:

För att spara nuvarande inställningar som recept:

Tryck först på receptnamnsfältet och använd tangentbordet för att skriva in receptnamn.

Gå sedan in i recepthanteringen och tryck på spara nuvarande bak, för att komma vidare krävs en kod. Default är 1111 men kan ändras under Servicemenyn.



Tryck sedan på den plats där receptet ska lagras. Ett befintligt recept kan skrivas över, en varning uppkommer "... vill du skriva över?".



Veckour

Välj Veckour från huvudmenyn.



Det vänstra fältet visar starttider och det högra visar stopptider.

För att redigera start-/stopptider tryck på fälten och fyll i önskad tid.

För att aktivera veckouret tryck på indikeringslampor till vänster om tidsfältet. Vald tid tänds upp.

När en starttid har blivit aktiverad finns även möjligheten att välja önskad temperatur.



Om en start- eller stopptid är aktiverad kommer det att indikeras på huvudmenyn med denna kalendersymbol.



Service meny

Välj servicemeny från huvudmenyn



Service meny – Bagare



En kod krävs för åtkomst av sidan, koden är default 5555 men kan ändras under Service. Om koden är rätt visas Service meny – Bagare.

Energisparinställning

Med ugnens energisparfunktion sätter man snabbt ner inställda värden till fördefinierade. Temperaturen kommer automatiskt sättas till 100°C lägre än det inställda värdet. Funktionen är användbar t.ex. när ugnen ska stå stand-by ett tag. När energisparfunktionen avaktiveras återställs ugnen till senast använda värden.



Växla mellan avslaget och påslaget läge.

Välj baktid.

Välj bakgrundsljus på panelen.

När energisparfunktionen är påslagen visas av energisparfunktionen.



på baktningssidan, tryck på den i 3 sekunder för aktivering

För att återgå till normalläge tryck på



i en sekund.



Energisparfunktion avaktiverad



Energisparfunktion aktiverad

Larmlogg

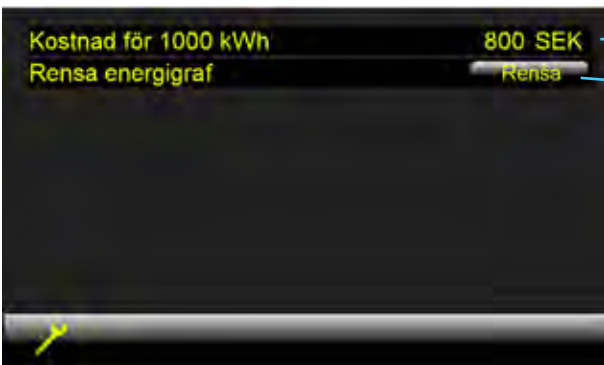
Historiska larm lagras i panelen, och kan läsas av i larmloggen.

Datum	Tid	Beskrivning
2013-05-21	12:27:32	Temp sensor temp 21, fel!
2013-05-21	13:12:34	Communication is lost
2013-05-21	13:12:34	Frequency converter is tripped
2013-05-21	13:42:34	Temp sensor temp 21, fel!
2013-05-04	00:13:58	Communication is lost
2013-05-04	00:14:41	Communication is lost
2013-05-09	12:48:48	Fuse F1 is open
2013-05-09	12:48:53	Fuse F1 is open
2013-05-09	12:48:53	Fuse F1 is open
2013-05-09	12:48:56	Fuse F3 is open
2013-05-09	12:48:57	Emergency stop is tripped

Välj tidsintervall för historiska larm.

Energi

Inställningar för ugnens beräknade energianvändning och energikostnad.



Fyll i kostnad för 1000 kWh.

Rensa energigraf.

Service meny – Service

En kod krävs för åtkomst av sidan, koden är default 9999 men kan ändras under Service.

Om koden är rätt visas Servicemeny – Service.



Viktigt! Dessa inställningar påverkar funktionen och får därför endast göras av personal med god kännedom om ugnens funktion.



Till nästa sida.



Till föregående sida.

Temperaturstyrning

Temperatur, övre givare	0 °C
Temperatur, undre givare	0 °C
Temperatur, båda givarna	0 °C
Läsning från övre givare	50 %
Läsning från undre givare	50 %
Cykeltid	3 s
Pulsområde övre	3 °C
Pulsområde undre	5 °C
Kalibrering	0 °C

Zon 1

Temperatur, övre givare	0 °C
Temperatur, undre givare	0 °C
Temperatur, båda givarna	0 °C
Läsning från övre givare	50 %
Läsning från undre givare	50 %
Cykeltid	3 s
Pulsområde övre	3 °C
Pulsområde under	5 °C
Kalibrering	0 °C

Zon 2

Viktigt! dessa inställningar påverkar funktionen och får därför endast göras av personal med god kännedom om ugnens funktion.

Temperatur, övre givare.

Visning av avläst temperatur från den övre temperaturgivaren.

Temperatur, undre givare.

Visning av avläst värde från den undre temperaturgivaren.

Temperatur, båda givarna.

Visning av genomsnittstemperatur från båda givarna.

Läsning från övre givare.

Val av hur stor procent läsning som skall ske från den övre givaren.

Läsning från undre givare.

Visning av hur stor procent läsning som sker från den undre givaren.

Cykeltid.

Cykeltid för värmeutgång, totaltid för till- och frånslag.

Pulsområde övre.

Område där övre värmeutgång börjar pulsa med allt kortare pulser ju närmare börvärdet temperaturen stiger.

Pulsområde undre.

Område där undre värmeutgång börjar pulsa med allt kortare pulser ju närmare börvärdet temperaturen stiger.

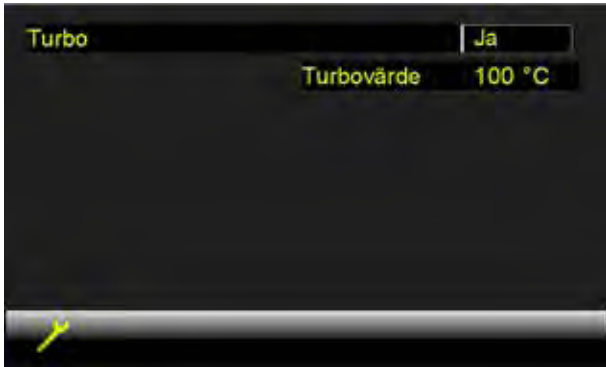
Kalibrering.

Kalibrering om avläst temperatur inte stämmer med uppmätt.

T.ex. om displayen visar 250°C och uppmätt temperatur är 245°C skall kalibreringen sättas till -5°C, temperaturen i ugnen stiger då till 250°C.

Turbo

Ugnen har en inbyggd snabbstartsfunktion (Turbo) som ser till att den når inställd temperatur på kortast möjliga tid. Funktionen kopplas till och från helt automatiskt vid behov.



Turbo.

Välj om snabbstartsfunktionen (Turbo) ska vara aktiverad eller avaktiverad.

Turbofunktionen innebär att alla temperaturutgångar är inställda på 100 % oavsett inställningar på panelen. Om skillnaden mellan önskad temperatur minus pulsområde och verklig temperatur överstiger värdet inställt i *Turbovärde* kopplas turbofunktionen automatiskt in. Turbofunktionen kopplas automatiskt ur då skillnaden understiger värdet i *Turbovärde*.

Turbovärde.

Differens mellan är- och (börtemperatur – pulsområde) för avstängning av turbo-funktion.

Språk

Tryck på flaggan för att ändra språk.



Options



Shop execution.

Ange om butiksläge skall vara aktiverat eller avaktiverat.

Butiksläge innebär att alla inställningar under bakning förutom receptval kräver en passkod.

Är passkoden korrekt inslagen är den giltig i 30 sekunder. Default är koden 5555.

Fördröjning kylfläkt.

Ange hur lång tid efter att ugnen är satt i "Off-läge" som kylfläkt för motor och elektronik skall vara igång.

Service timer.

Ange hur många timmar ugnen skall räkna upp till innan den kallar på service. 0 = inaktiverad. När ugnen kallar på service kommer en animering att visas på "Bakning". För att återställa servicetimern efter service, se "Driftstid och klocka".

Aut. Sommar-/Vintertid.

Ange om automatisk ändring av sommar- och vintertid ska vara aktiverat.

Ange även vilken tidzon ugnen befinner sig i:

Tidzon EU = Sista söndagen i mars till sista söndagen i oktober.

Tidzon US = Andra söndagen i mars till första söndagen i november.

Ange också timman för start och slut av sommartid.

Starttid = Timman då sommartiden börjar.

Sluttid = Timman då sommartiden slutar.

Passkod

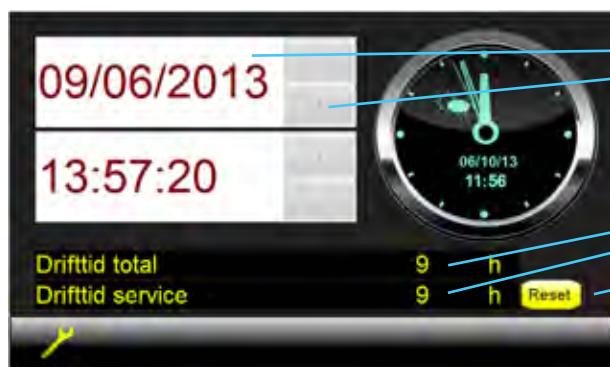


Passkod för "Shop execution" och Service – bagare.

Passkod för Service – Service.

Passkod för recepthantering.

Drifftid och klocka



Tryck på fälten och använd pilarna för att ändra datum och tid.

Visning av drifftid

Tryck på reset i 2 sekunder för att återställa drifftiden.

Sidan kan även nås från huvudmenyn genom att trycka på klockan, dock utan möjlighet att återställa tiden för service.

Funktionstest

Sidor för avläsning av temperatur, fellarm och aktuella värden hos frekvensomformare.

Alla utgångar kan tvångsättas för kontroll av inkopplade komponenter.

Viktigt är att tvångsättning av utgångar utförs av person med god kännedom om ugnens funktioner.



Energi

Ange parametrar för den ”externa belastningsvakten” på den första sidan, och parametrar för ugnens energiåtgångsberäkningar på den andra sidan samt effektval på tredje.

Den ”externa belastningsvakten” summerar strömmarna från de olika aktiva däck/zonerna. Är den summerade strömmen mer än den angivna märkströmmen kommer ugnen automatiskt att prioritera de zoner som har störst skillnad mellan önskad och aktuell temperatur, den zon som är närmast den aktuella temperaturen kommer att kopplas bort. Bortkopplad zon kommer att indikeras med en blinkande temperatursymbol om ugnen är i arbetsläge (Önskad temperatur <50°C aktuell temperatur).

Märkström	25 amp
Element ström: Övre Z1	3 amp
Element ström: Undre Z1	6 amp
Element ström: Övre Z2	3 amp
Element ström: Undre Z2	6 amp

Elementeffekt: Övre Z1	2.0 kW
Elementeffekt: Undre Z1	4.0 kW
Elementeffekt: Övre Z2	2.0 kW
Elementeffekt: Undre Z2	4.0 kW
Märkspänning	3x400V+N
Kostnad för 1000 kWh	800 SEK
Rensa energigraf	Rensa

Märkström.

Ange strömvärdet på den säkring/dvärgbrytare som ugnen är inkopplad till.
Endast tillämbart i ”Masterdäcket” d.v.s. det däck längst ner.

Observera att ugnens uppstartstid och bakresultat kan komma att försämrans om denna parameter sätts till ett lägre värde än ugnens totala märkström är.

Elementström.

Ange ström för respektive elementgrupp.

Elementeffekt.

Ange effekt för respektive elementgrupp.

Märkspänning.

Ange märkspänning med hjälp av dialogrutan.

Kostnad för 1000 kWh.

Ange kostnad för 1000 kWh.
Endast tillämbart i ”Masterdäcket” d.v.s. däck längst ner.

Rensa energigraf.

Tryck på knappen rensar energigrafen.
Endast tillämbart i ”Masterdäcket” d.v.s. däck längst ner.

Effektval

Ugnen har tre valbara effektlägen, 100%, 85% och 50% av den totala effekten på elementen som är installerade på däck. Genom att ange ett effektläge kommer ugnens styrsystem att styra elementgrupperna så att den inte förbrukar mer än vad väljs här. Till skillnad från den "externa belastningsvakten" arbetar detta systemet individuellt däck för däck.

För att välja effektläge tryck på knappen vid den effekten som passar er anläggning bäst.

Realtidsförbrukning redovisas i kilowatt och i procent.



Tryck på diagramsymbolen för att gå vidare till diagram-sidan för att övervaka den momentana effektförbrukningen i då- och i real-tid.

Använd pilarna för att navigera framåt eller bakåt i diagrammet.



Använd släpplaget för att ställa tidsintervall.

För att styra ner den momentana effektförbrukningen tvångsställer ugnens styrsystem vissa parametrar.

Vid 50%:

1. Turbo-funktionen kommer stängas av och låsas för redigering.
2. Cykeltiden för zon 2 kommer att speglas från zon 1 och låsas för individuell redigering.
3. Effekttinställningar för över- och under-värme är låsta till 5/5 (50/50%)

Vid 85%:

1. Turbo-funktionen kommer stängas av och låsas för redigering.
2. Cykeltiden för zon 2 kommer att speglas från zon 1 och låsas för individuell redigering.
3. Effekttinställningar för över- och under-värme tillåts fortfarande.

Defaultvärden

Återställ ugnen till fabriksinställningar. Läs på ugnens märkplåt vilken modell och tryck aktuell knapp för att genomföra, indikering t.h. visar vilket val som användes senast.

Observera att alla egendefinerade recept kommer att raderas.



Energiförbrukning och energikostnad

Välj energi från huvudmenyn



Denna funktion är endast tillämpligt i "Masterdäcket" d.v.s. däckets längst ner.

Ugnens beräknade energiåtgång och energikostnad kan läsas ifrån dessa sidor.

Tre staplar redovisas: dag, vecka och månad, stapeln för dag återställs till "0" varje dag kl. 00:00, stapeln för vecka återställs till "0" varje måndag kl. 00:00 och stapeln för månad återställs till "0" första dagen i månaden kl. 00:00.

Parametrarna som ställs in i servicemenyn jämförs med hur mycket ugnen arbetar och framställs till ett resultat, därför kan dessa värden skilja sig mot ett uppmätt värde.



Tryck för att komma till kostnadssidan.



Tryck för att återgå till kilowatttimmarsidan.

Import och Export

Ugnen har funktion för export av recept och energilogg samt import av recept genom ugnens USB-intag. Därför går det nu enkelt att kopiera färdiga recept från en TP till en annan.

Anslut en USB-enhet till ugnen för att få tillgång till sidan "filer".

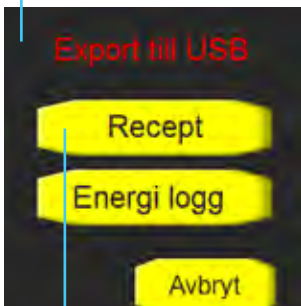
Export av energilogg är endast tillämplbart i "Masterdäcket" d.v.s. däcket längst ner.



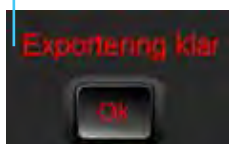
Tryck sedan på filer.



Välj import, export eller säker borttagning av media.



Välj recept eller energilogg.



När export eller import är klar tryck på Ok.

Användning av energiloggfilerna i MS Excel 2010

Ugnen lagrar de beräknade kilowattimmarna i drygt 55 dagar innan de sedan skrivs över med nya värden. Klockan 00:00 den första dagen i månaden kommer värdet att återställas till noll (0).

Läs av värden enligt nedan.

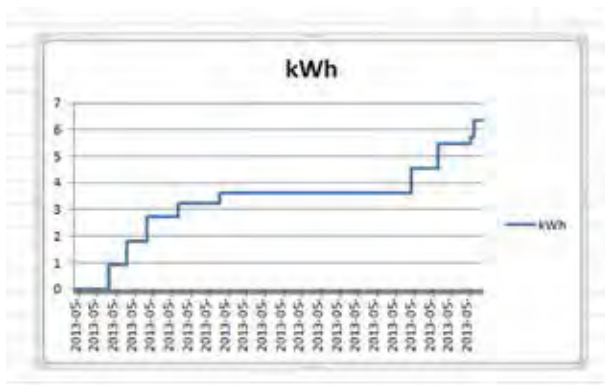
	A	B	C	D	E
1	Type	Value	Time Stamp	Refresh Time	Quality
2		8 5.445804	2013-05-29T12:49:13.308Z		192
3		8 5.445804	2013-05-29T12:50:13.308Z	60000	192
4		8 5.445804	2013-05-29T12:51:13.308Z	60000	192
5		8 5.445804	2013-05-29T12:52:13.308Z	60000	192

Kilowattimmar

Tidsaxel

För att göra ett diagram i MS Excel kan man göra enligt följande:

1. Öppna csv. Filen med MS Excel, spara om till.xlsx.
2. Markera kolumn A och ”avgränsa komma”.
3. Ersätt alla . (punkter) med , (kommatecken).
4. Ta bort rad 1.
5. Infoga diagram (linje).
6. Markera diagrammet, välj markera data under design.
7. Under diagramdataintervall markera relevanta rader under kolumn B.
8. Byt namn på serie 1 till Kwh – Månad xx.
9. Redigera Vågräta axeletiketter och välj relevanta rader under kolumn C.
10. Tryck OK.



Larmhantering

Då ett larm uppkommer larmar panelen och aktuellt fel presenteras, larmet kvitteras med ”OK” knappen och sparas automatiskt i larmloggen.



Återstår larmet efter kvittering indikeras det på huvudsidan och på Bakning med en blinkande triangel.

Tryck på symbolen för att läsa av felmeddelanden igen, återställning av återställningsbara larm finns även där.



Följande larm kan visas.

Säkring, element utlöst.

Orsak: Säkring F1 har löst ut.

Åtgärd: Kontrollera och återställ skyddet.

Säkring frekvensomf. utlöst.

Orsak: Säkring F3 har löst ut.

Åtgärd: Kontrollera och återställ skyddet.

Nödstopp utlöst.

Orsak: Nödstoppet har blivit påverkat.

Åtgärd: Kontrollera och återställ skyddet.

Frekvensomf. utlöst.

Orsak: Frekvensomformaren har genererat larm.

Åtgärd: Kontrollera frekvensomformare och band och återställ.

Kommunikation är bruten.

Orsak: Kommunikation mellan styrsystem och frekvensomformare är bruten.

Åtgärd: Kontrollera kablage.

Safe Torque Off.

Orsak: Frekvensomformaren har genererat larm.

Åtgärd: Kontrollera frekvensomformare och nödstopp och återställ sedan.

Temperaturgivarfel.

Orsak: Styrsystemet har indikerat fel på temperaturgivare.

Åtgärd: Byt temperaturgivare och återställ.

Inställningar

Travelling Pizza bakar annorlunda

Om du tidigare haft en traditionell pizzaugn med stenhård så bör du tänka på att din nya ”Travelling Pizza” bakar med hjälp av andra fysikaliska regler. En däckugn bakar med en kombination av ledningsvärme och strålningsvärme. ”Travelling Pizza” bakar enbart med strålningsvärme och den är enbart avsedd för bakning av pizza i form. Därför kan du inte använda de temperaturer och tider som gällde för din gamla ugn.

Formar för pizzabak

I ugnar som bakar med enbart strålningsvärme så är det ytterst viktigt att man inte använder metallblanka eller ljusa formar. En blank eller ljus form reflekterar bort värmestrålningen vilket resulterar i dålig eller ingen färg i botten av pizzan.

Använd därför enbart svarta eller mörka formar av stål eller aluminium. Formen kan vara tät eller perforerad i botten. En perforerad form bakar jämnare i botten eftersom hålen motverkar gasbubblor under degen.

Tät stålform

En tunn (1 mm tjock) svart stålform bakar hetsigare än en aluminiumform och orsakar svartbrända partier på pizzans undersida. Ett typiskt exempel på bakning i stålform är en svartbränd ring i botten av pizzans ytterkant. Innanför ringen är pizzan oftast lite för ljus för att vara godkänd.

Tät aluminiumform

En tät svarteloxerad form (2 mm tjock) bakar avsevärt mjukare och bättre än en pizza i stålform. Även här bildas en färgad ring i ytterkanten av pizzans botten, men den är oftast vackert ljusbrun till färgen. Pizzans mitt blir också mer färgad än motsvarande pizza bakad i stålform. Färgningen i botten av pizzan beror helt och hållet på mängden gasbubblor som bildas under baket.

Perforerad aluminiumform (se beskrivning nästa sida)

Vill man ha absolut högsta klass på pizzans undersida så är det bara aluminiumformor med perforerad botten som duger. En perforerad och svarteloxerad form (2 mm tjock) bakar din pizza vackert gyllenbrun över hela botten. Ingen av de andra formarna förmår att baka en lika vacker pizza än den som bakats i en perforerad och svarteloxerad aluminiumform.



Sveba Dahlen har utvecklat en pizzaform speciellt för TP-ugnen. Formen har utmärkta baktensgenskaper och är utformad för att ge pizzan en välgräddad botten och en vacker kant. Formen finns för närvarande i storlekarna 260, 320 och 440mm (för beställning se artikelnummer i reservdelslistan).



För Panpizza har vi tagit fram en form med raka kanter. Även denna form är utvecklad för att ge bästa bakresultat och finns för närvarande i storlekarna 400 och 480 mm (för beställning se artikelnummer i reservdelslistan).



Sveba Dahlens nätgaller har tagits fram för extra krispiga och stenbaksliknande bottenar. Finns för närvarande i storlek 300mm (för beställning se artikelnummer i reservdelslistan).

Temperatur och baktid

Varje pizzabagare kommer att hitta sina egna ideala inställningar av tid och temperatur. Dessa inställningar beror på degens tjocklek, typ och mängd topping, typ av formar samt eget tyckande om hur en bra pizza bör se ut.

Exempel:

TP1 original	Zon 1	Zon 2	TP2 original	Zon 1	Zon 2
Temperatur:	320°C	345°C	Temperatur:	330°C	355°C
Effekt övervärme:	5	5	Effekt övervärme:	5	5
Effekt undervärme:	8	7	Effekt undervärme:	7	6
Baktid:	4:35 min.		Baktid:	4:30 min.	

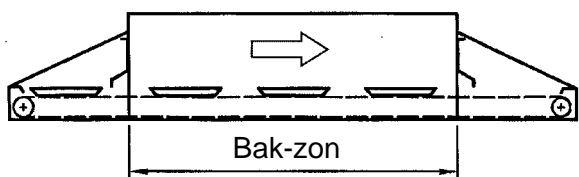
Vid tjockare pizza, typ Panpizza, bör lägre temperatur samt längre baktid användas för bästa resultat.

Inställning av bakparametrar

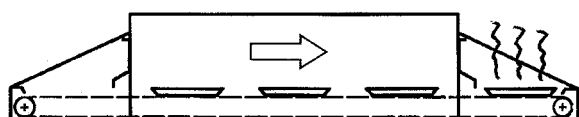
När man ställer in ugnens bakparametrar för en produkt så är det viktigt att följa vissa grundregler.

1. Börja med att ställa effektfördelningen för över- och undervärme till 5 i båda bakzonerna. Effektfördelningen används för finjustering av bakningen och grundvärdet är alltid 5.
2. Ställ därefter in en lämplig temperatur för zon 1 respektive zon 2. Temperaturen i zon 2 kan vara 20 till 25 grader högre än zon 1. I zon 1 värms produkten upp och gräddningen påbörjas. I zon 2 bakas produkten färdigt och där får även produkten sin färg.
3. Gör några provbak och justera temperaturerna tills pizzans botten har fått en fin färg.
4. Nu kan man vid behov göra en finjustering av effektfördelningen. Om produktens ovansida är för ljus ökar man värdet för värmeeffekten från 5 till 6, 7 eller högre (max. 8). Är produktens ovansida för mörk minskar man istället värmeeffekten från 5 till 4 eller lägre (min. 3).
5. Färgen på produktens undersida justeras i första hand med temperaturen i ugnen. Som finjustering kan man även justera värmeeffekten för undervärmen upp och ned mellan 3 och 8 men grundvärdet som man utgår ifrån bör alltid vara 5.

Bakningstips

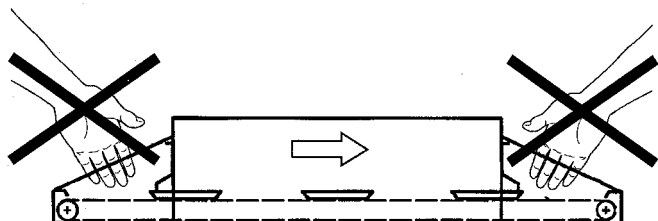


Ugnen är främst konstruerad för bakning av pizza i form men även förgräddade så kallade "Prebaked Pizza" kan placeras och bakas direkt på nätbandet.

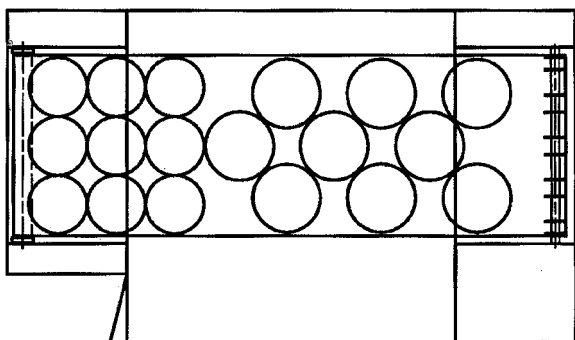


Placera pizzorna på nätbandet i ugnens inmatningsända och ställ in lämplig baktid. Pizzorna transporteras sedan automatiskt genom ugnen och är färdiggräddade då den kommer ut i utmatningsändan.

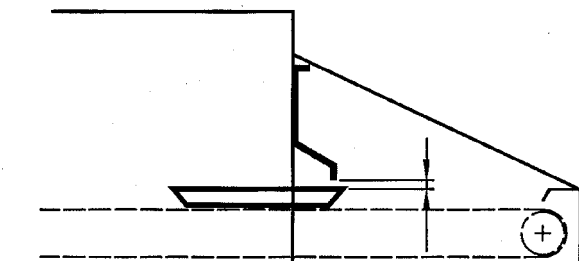
Ugnens utmatningsända är försedd med en utmatningsplåt som fångar upp de färdiggräddade pizzorna.



OBS! Skjut inte in pizzorna i ugnens inmatningsöppning och dra inte ut den ur utmatningöppningen. Pizzorna blir då inte färdigbakt och dess färg, form och smak påverkas negativt.



Hela ugnens invändiga bredd kan utnyttjas för en rationell och effektiv bakning.



Justerplåtarna i ugnens in- respektive utmatningsända skall sänkas ned så mycket som produkterna på bandet tillåter.

För högt ställda justerplåtar orsakar större värmeförluster vilka påverkar gräddningen negativt.

Kapacitetstabell för TP-1, bandbredd 585 mm

	Bandhastighet	Antal pizzor per timma med nedanstående diameter (mm)					
Baktid	mm / tim	225	260	300	310	350	410
02:00	27000	312	208	180	174	104	72
02:30	21600	250	166	144	139	83	58
03:00	18000	208	138	120	116	69	48
03:30	15429	178	119	103	100	60	41
04:00	13500	156	104	90	87	52	36
04:30	12000	139	92	80	77	46	32
05:00	10800	125	83	72	70	42	29
05:30	9818	113	76	65	63	38	26
06:00	9000	104	69	60	58	35	24
07:00	7714	89	59	51	50	30	21
08:00	6750	78	52	45	44	26	18
09:00	6000	69	46	40	39	23	16
10:00	5400	62	42	36	35	21	14

Kapacitet i pizzor per timma

Antal pizzor i bredd	2,6	2	2	2	1,35	1,1
----------------------	-----	---	---	---	------	-----

Kapacitetstabell för TP-2, bandbredd 900 mm

	Bandhastighet	Antal pizzor per timma med nedanstående diameter (mm)					
Baktid	mm / tim	225	260	300	310	350	410
02:00	27000	480	368	270	261	189	132
02:30	21600	384	294	216	209	151	105
03:00	18000	320	245	180	174	126	88
03:30	15429	274	210	154	149	108	75
04:00	13500	240	184	135	131	95	66
04:30	12000	213	163	120	116	84	59
05:00	10800	192	147	108	105	76	53
05:30	9818	175	134	98	95	69	48
06:00	9000	160	123	90	87	63	44
07:00	7714	137	105	77	75	54	38
08:00	6750	120	92	68	65	47	33
09:00	6000	107	82	60	58	42	29
10:00	5400	96	74	54	52	38	26

Kapacitet i pizzor per timma

Antal pizzor i bredd	4	3,54	3	3	2,45	2
----------------------	---	------	---	---	------	---

Tabellen anger hur många pizzor som teoretiskt kan bakas mellan 2 till 10 min. baktid.

Värdena gäller för en ugnssektion.

Felsökning

VIKTIGT: Eventuella reparationsarbeten skall alltid utföras av behöriga fackmän!

Tag aldrig av skyddsplåtar utan att först bryta huvudströmmen till ugnen!

ON/OFF knappen på ugnens instrumentpanel är ej huvudbrytare utan bryter endast manöverströmmen!

Problem	Fel	Åtgärd
Ugnen startar inte	Ugnens säkring kan ha löst ut	Återställ säkringen i ugnens elskåp
	Huvudsäkringen kan ha löst ut	Byt säkringen i huvudcentralen
Ugnen sjunker i temperatur eller har lång återhämtningstid	Någon säkring/överhettningsskydd kan ha löst ut	Återställ säkring/överhettningsskydd i ugnens elskåp
	Ett element kan vara trasigt	Byt ut trasigt element
Produktens ovansida för mörk	För mycket övervärme	Se avsnitt "Inställning av bakparametrar"
Produktens undersida för mörk	För mycket undervärme	Se avsnitt "Inställning av bakparametrar"
Produkten för mörk på både över- och undersida	För hög baktemperatur	Se avsnitt "Inställning av bakparametrar"
	För lång baktid	Minska baktiden något
Bandet startar ej	Nödstoppet är aktiverat	Återställ nödstoppet
Ugnen går inte upp i temperatur	Överhettningsskydden har löst ut	Återställ överhettningsskyddet
Pekskärmen larmar att ett fel uppstått	Se "Larmhantering"	Se "Larmhantering"
Pizzorna blir kraftigt brända vid normal baktemperatur.	Något eller några av elementen fungerar inte.	Tillkalla reparatör. Prova under tiden att sänka temperaturen

Skötsel

Rengöring

En väl rengjord ugn förlänger dess livslängd och ger samtidigt ett trevligare intryck mot dina kunder. Av hygieniska skäl bör ugnsrummet rengöras dagligen.

Daglig skötsel

TP pizzaugn är enkel att hålla ren. I ugnens båda ändar finns en utdragbar uppsamlingsplåt. Dessa plåtar samlar upp rester av pizzadeg eller topping som trillat av. De samlar också upp pizzarester som bandet drar med sig ut från ugnsrummet.

Nätbandet kan skrubbas rent med en kraftig borste. Nätbandet kan köras runt vid rengöring för att enkelt komma åt hela bandet.

Vid större rengörings och underhållsarbeten kan ugnsbandet med några enkla handgrepp tas bort. Kör bandet tills bandlåset kommer fram på ugnens inmatningssida. Pressa ned tråkilar eller något annat lämpligt mellan skyddsplåten och axeln med löprullar så att axeln pressas fram och bandet slackas.

Bandlåset kan nu öppnas så att bandet delas. Hur detta går till beskrivs detaljerat i vårt dokument art.nr: **901008-01 EZSplice**.

OBS! Var försiktig så att inte fingrar eller klädesplagg fastnar i bandet under drift.

Ett väl åtkomligt nödstopp finns i ugnens vardera ändra om olyckan skulle vara framme.

Ett tryck på valfritt nödstopp stoppar ugnens samtliga sektioner.

Utvändig rengöring

Använd inte alkaliska eller slipande rengöringsmedel. För de rostfria utvändiga ytorna har Sveba Dahlen ett utmärkt rengöringsmedel **LAHEGA** med artikelnummer **91430-009**.

Kontakta Sveba Dahlen om dessa rengöringsmedel på tel. 033-151500 eller fax. 033-151599.

Iakttag försiktighet vid rengöring då vassa hörn och kanter kan förekomma.

OBS! Ugnen får inte överspolas med vatten då detta kan orsaka kortslutning och ge korrosionsskador på ej synliga delar av ugnen. Använd inte högtryckstvätt!

Använd ej högtryckstvätt



Elskåpet

Innan något servicearbete påbörjas skall huvudströmmen slås ifrån!

Borsta rent elskåpets ledningar och komponenter med en mjuk borste. Var försiktig vid användning av dammsugare i elskåpet då denna kan alstra statisk elektricitet som kan förstöra ugnens elektronik.

Service

För att garantivillkoren skall gälla måste ugnen genomgå service med vissa tidsintervall. Härnedan följer ett serviceprogram med angivna tidsintervaller. Följ detta program och Er ugn kommer att fungera bra under lång tid och ge Er ett kontinuerligt bra bakresultat.

Vid service och reparationer skall endast originaldelar från Sveba Dahlen användas.

Serviceprogram

VAR 12:e MÅNAD

Kontroll och justering:

Kontrollera och justera eventuellt glapp mellan bandmotor och drivaxel.

Kontrollera att bandet är rakt och helt. Deformerade nätmaskor rätas ut med en platt-tång.

Nätbandet skall löpa mitt i ugnen. Justera detta om bandet flyttat sig.

Kontrollera skruvar och muttrar. Efterdra dessa om de lossnat.

Kontrollera nödstoppets funktion.

Gör funktionskontroll av ugnen.

Rengöring:

Ugnsrummet dammsugs.

Nätbandet borstas rent med en hård syntetisk eller rostfri borste.

Dammsug utvändiga ytor samt invändigt i ugnens bakre motorkonsol. Dammsug även ugnens elskåp. OBS! Bryt först huvudströmmen till ugnen.

Torka av ugnen utvändigt med lämpliga rengöringsmedel. Använd inte alkaliska eller slipande rengöringsmedel.

EG-Försäkran om överensstämmelse

ORIGINAL

(ENLIGT 2006/42/EG, Bilaga II 1A)

Tillverkare**Sveba Dahlen AB**

Företagsnamn

Industrivägen 8
SE-513 82 FRISTAD

Adress

Behörig person

Ion Folea

Namn

Sveba Dahlen AB

Företagsnamn

Industrivägen 8
SE-513 82 FRISTAD

Adress

Försäkrar härmed att:**Allmän benämning: Pizzaugn****Modell: TP-11, TP-21, TP-31, TP-12, TP-22, TP-32:**

överensstämmer med alla tillämpliga bestämmelser i Maskindirektivet 2006/42/EC

Vidare försäkras att maskinen överensstämmer med alla tillämpliga bestämmelser i:
EMC-direktivet 2014/30/EC.

Lågspänningsdirektivet 2014/35/EC.

Följande standarder är tillämpade:

EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60335-2-36:2002 samt nu gällande tillägg och korrigeringar.

Fristad

Ort

2018-02-21

Datum

Underskrift

Peter Larsson

Namn

Vd

Titel