

ELEKTRIČNA PEKARSKA PEĆ D-PEK

ELECTRIC BAKERY OVEN D-PEK

korisničko uputstvo

user manual

DADEX

top quality bakery ovens

Dobrodošli u svet DADEX pekarskih peći

Hvala Vam što ste izabrali pekarsku peć DADEX koja će Vas, nadamo se, pouzdano služiti u budućnosti. Naše ambicije su da Vam ponudimo lepezu pekarskih peći i mašina koji će Vam obezbediti ugodniji, pouzdaniji i kvalitetniji rad. Molimo Vas da izdvojite vreme i pročitate ovo uputstvo kako biste mogli da izvučete maksimum iz Vaše pekarske peći. Obećavamo Vam da ćete biti u mogućnosti da iskoristite punu funkcionalnost pekarske peći uz očuvanu lakoću korišćenja.

Welcome to the world of DADEX bakery ovens

Thank you for purchasing DADEX bakery oven which will hopefully serve you great. Our ambition is to offer wide a range of bakery ovens and machines which provide comfortable, reliable and quality usage. Please take a time to read this manual to take full advantage of your oven's many benefits and features. We promise you will be able to get full functionality of the oven with least effort.

Ovde zapišite podatke o Vašoj peći / Please enter information about your oven

Tip peći / Type _____

Serijski broj / Serial number _____

Godina proizvodnje / Year of manufacture _____

1 SADRŽAJ

1	SADRŽAJ	5
2	UVODNE NAPOMENE.....	6
2.1	Označavanje modela peći	6
2.2	Modeli peći na koje se ovo uputstvo odnosi	6
2.3	Tehničke karakteristike.....	8
2.4	Upozorenja	10
2.5	Obaveze kupca pre instalacije.....	11
2.6	Izbor najbolje lokacije za peć i komoru.....	12
2.7	Pomeranje peći.....	12
2.8	Prvo zagrevanje peći.....	13
2.9	Princip rada.....	13
3	RAD NA PEĆI	14
3.1	Rad na upravljačkom panelu osetljivom na dodir.....	14
3.1.1	Početni ekran.....	14
3.1.2	Programiranje parametara programa / recepture.....	17
3.1.3	Radni režim	18
3.1.4	Podešavanje parametara sistema	21
3.1.5	Status alarma.....	24
3.1.6	Ekran sa pomoćnim informacijama	25
3.1.7	Napomene za korišćenje generatora pare – švelova.....	25
3.2	Rad na elektronskom integrisanom upravljačkom panelu.....	26
3.3	Rad sa elektromehaničkom komandom i termoregulatorima	28
3.3.1	Podešavanje temperature na termoregulatoru.....	29
4	RAD NA FERMENTACIONOJ KOMORI	30
4.1	Rad na upravljačkom integrisanom panelu.....	30
4.2	Rad sa elektromehaničkom komandom, termoregulatorom i vlagometrom	31
4.2.1	Podešavanje vlage na vlagometru	31
5	ODRŽAVANJE PEĆI	32
6	POZNATI PROBLEMI U RADU.....	35
7	USLOVI GARANCIJE.....	36

2 UVODNE NAPOMENE

2.1 Označavanje modela peći

Da bi se lakše definisao skup proizvoda na koji se odnosi ovo uputstvo, dobro je znati logiku u označavanju modela električnih peći. Logika u označavanju modela je sledeća:

Prva cifra označava broj etaža u peći

- 3 - broj etaža je 3
- 4 - broj etaža je 4
- 5 - broj etaža je 5

Druga cifra označava širinu etaže

- 1 - širina etaže je 850 mm
- 2 - širina etaže je 1250 mm
- 3 - širina etaže je 1850 mm

Poslednje dve cifre označavaju broj plehova (600x400 mm) koji staje u kompletnu peć

- 06 - broj plehova je 6
- 08 - broj plehova je 8
-
- 90 - broj plehova je 90

Primer:

Električna pekarska peć DADEX D-PEK 4224

- broj etaža je 4
- širina etaže je 1250 mm
- broj plehova je 24

2.2 Modeli peći na koje se ovo uputstvo odnosi

Ovo uputstvo se odnosi na sve troetažne, četveroetažne i petoetažne električne pekarske peći Dadex. Razlike između modela su u veličini, tako da ne postoje funkcionalne razlike.

Kompletna spisak modela električnih pekarskih peći na koje se odnosi ovo uputstvo:

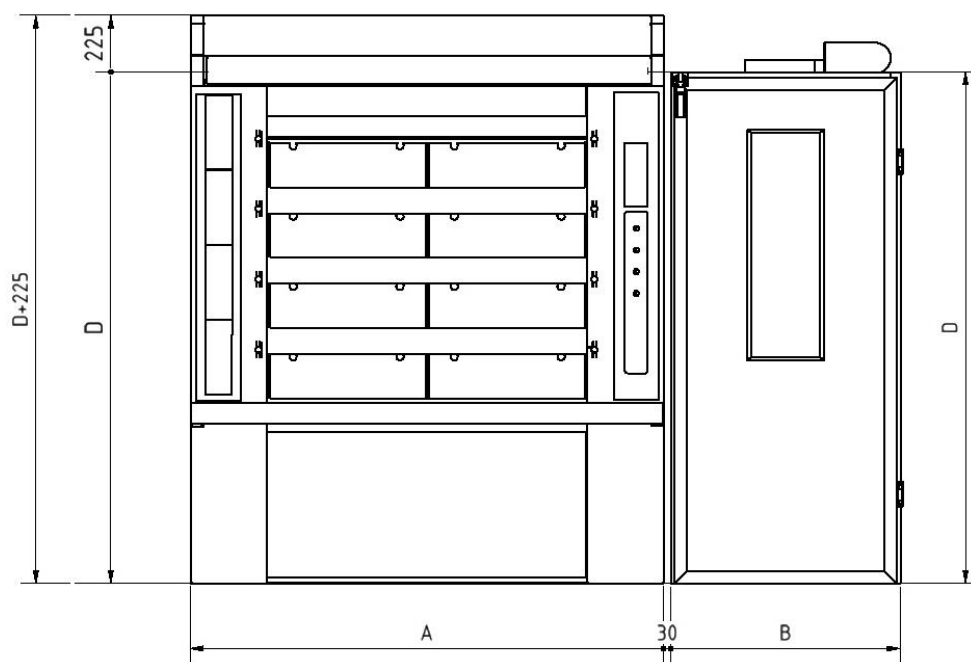
D-PEK 3006, D-PEK 3009, D-PEK 3012, D-PEK D-PEK 3106, D-PEK 3109, D-PEK 3112, D-PEK 3115, D-PEK 3118, D-PEK 3212, D-PEK 3215, D-PEK 3218, D-PEK 3224, D-PEK 3227, D-PEK 3230, D-PEK 3233, D-PEK 3327, D-PEK 3336, D-PEK 3345, D-PEK 4008, D-PEK 4012, D-PEK 4016, D-PEK 4108, D-PEK 4112, D-PEK 4116, D-PEK 4120, D-PEK 4124, D-PEK 4216, D-PEK 4216, D-PEK 4220, D-PEK

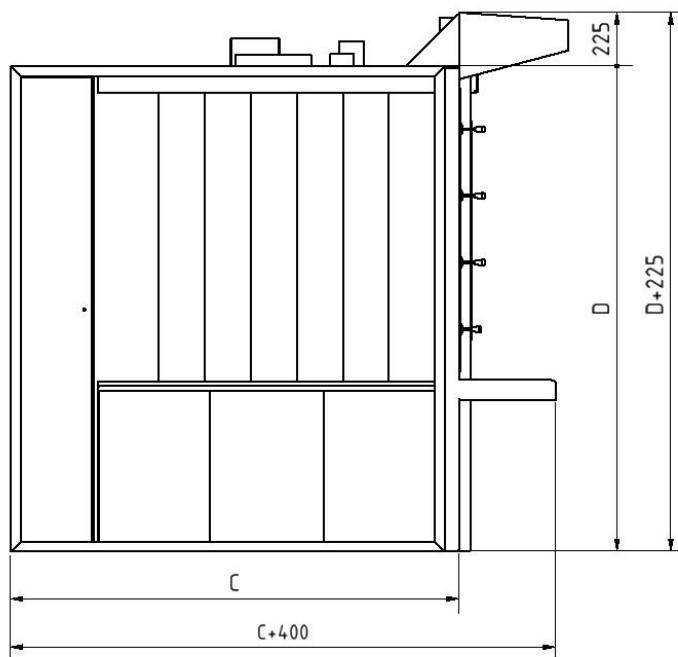
4224, D-PEK 4232, D-PEK 4236, D-PEK 4240, D-PEK 4244, D-PEK 4324, D-PEK 4336, D-PEK 4348, D-PEK 4360, D-PEK 4372, D-PEK 5010, D-PEK 5015, D-PEK 5020, D-PEK 5110, D-PEK 5115, D-PEK 5120, D-PEK 5125, D-PEK 5130, D-PEK 5215, D-PEK 5220, D-PEK 5225, D-PEK 5230, D-PEK 5235, D-PEK 5240, D-PEK 5245, D-PEK 5250, D-PEK 5255, D-PEK 5345, D-PEK 5360, D-PEK 5375, D-PEK 5390

2.3 Tehničke karakteristike

Br. etaža	Model peći	El.snaga (kW)	Br. plehova	Kapacitet	Korisna površina (m ²)	Širina etaže (cm)	Dubina etaže (cm)	A - Spoljna širina (cm)	B - Spoljna dubina (cm)	D- Spoljna visina (cm)
3	D-PEK 3006	18	6	24	1.65	65	82	125	145	200
3	D-PEK 3009	21	9	36	2.38	65	122	125	185	200
3	D-PEK 3012	24	12	48	3.00	65	162	125	225	200
3	D-PEK 3106	18	6	24	1.65	85	62	125	125	200
3	D-PEK 3109	21	9	36	2.55	85	102	125	165	200
3	D-PEK 3112	24	12	48	3.18	85	122	125	185	200
3	D-PEK 3115	27	15	60	3.75	85	162	125	225	200
3	D-PEK 3118	30	18	72	4.72	85	182	125	245	200
3	D-PEK 3212	22	12	36	3.00	125	82	185	125	200
3	D-PEK 3215	25	15	60	3.16	125	102	185	165	200
3	D-PEK 3218	27	18	72	4.32	125	122	185	185	200
3	D-PEK 3224	36	24	96	6.48	125	182	185	225	200
3	D-PEK 3227	40	27	108	6.48	125	182	185	245	200
3	D-PEK 3230	44	30	120	7.50	125	202	185	265	200
3	D-PEK 3233	48	33	132	8.50	125	222	185	285	200
3	D-PEK 3327	36	27	108	6.50	185	122	245	185	200
3	D-PEK 3336	42	36	132	9.00	185	162	245	225	200
3	D-PEK 3345	54	45	180	10.80	185	202	245	265	200
4	D-PEK 4108	18	8	32	2.00	85	62	145	125	200
4	D-PEK 4112	21	12	48	3.00	85	102	145	165	200
4	D-PEK 4116	24	16	64	4.00	85	122	145	185	200
4	D-PEK 4120	30	20	80	5.00	85	162	145	225	200
4	D-PEK 4124	36	24	96	6.00	85	182	145	245	200
4	D-PEK 4212	27	12	48	3.00	125	62	185	125	200
4	D-PEK 4216	30	16	64	4.00	125	82	185	145	200
4	D-PEK 4220	34	20	80	5.00	125	102	185	165	200
4	D-PEK 4224	36	24	96	6.00	125	122	185	185	200
4	D-PEK 4228	39	28	112	7.00	125	142	185	205	200
4	D-PEK 4232	42	32	128	8.00	125	162	185	225	200
4	D-PEK 4236	45	36	144	9.00	125	182	185	245	200
4	D-PEK 4240	48	40	160	10.00	125	202	185	265	200
4	D-PEK 4244	51	44	176	11.00	125	222	185	285	200
4	D-PEK 4336	45	36	144	9.00	185	122	245	185	200
4	D-PEK 4348	54	48	192	12.00	185	162	245	225	200
4	D-PEK 4360	72	60	240	15.00	185	202	245	265	200
4	D-PEK 4372	80	72	288	18.00	185	242	245	305	200

Br.et aža	Model peći	El.snag a (kW)	Br.ple hova	Kapac itet	Korisna površina (m ²)	Širina etaže (cm)	Dubina etaže (cm)	A - Spoljna širina (cm)	C - Spoljna dubina (cm)	D – Spoljna visina (cm)
5	D-PEK 5010	30	10	40	2.50	65	82	125	145	205
5	D-PEK 5015	34	15	45	4.00	65	122	125	185	205
5	D-PEK 5020	40	20	60	5.26	65	162	125	225	205
5	D-PEK 5110	23	10	40	2.50	85	62	145	145	205
5	D-PEK 5115	27	15	60	3.75	85	102	145	165	205
5	D-PEK 5120	30	20	80	5.00	85	122	145	185	205
5	D-PEK 5125	38	25	100	6.25	85	162	145	225	205
5	D-PEK 5130	45	30	120	7.50	85	182	145	245	205
5	D-PEK 5215	34	15	60	3.75	125	62	185	125	205
5	D-PEK 5220	38	20	80	5.00	125	82	185	145	205
5	D-PEK 5225	43	25	100	6.25	125	102	185	165	205
5	D-PEK 5230	45	30	120	7.50	125	122	185	185	205
5	D-PEK 5235	49	35	140	8.75	125	142	185	205	205
5	D-PEK 5240	53	40	160	10.00	125	162	185	225	205
5	D-PEK 5245	57	45	180	11.25	125	182	185	245	205
5	D-PEK 5250	60	50	200	12.50	125	202	185	265	205
5	D-PEK 5255	64	55	220	13.75	125	222	185	285	205
5	D-PEK 5345	57	45	180	11.25	185	122	245	185	205
5	D-PEK 5360	68	60	240	15.00	185	162	245	225	205
5	D-PEK 5375	90	75	300	18.75	185	202	245	265	205
5	D-PEK 5390	100	90	360	22.50	185	242	245	305	205





Slika 1 Skica peći i fermentacione komore sa dimenzijama

- priključni napon *naizmenična struja 400 V, 50 Hz, 3 faze*
- ulazni pritisak vode *0.2 - 0.4 MPa (2 - 4 bar)*
- peć poseduje stabilne termootporne patose
- svaka etaža poseduje izvor tehnološke pare (švel)
- uz peć se isporučuje radijalni turbinski ventilator za odvođenje pare ispod haube van prostorije

FERMENTACIONA KOMORA

- spoljna širina komore *900 - 1600 mm*
- spoljna dubina komore *C (mm)*
- spoljna visina komore *2000 mm*

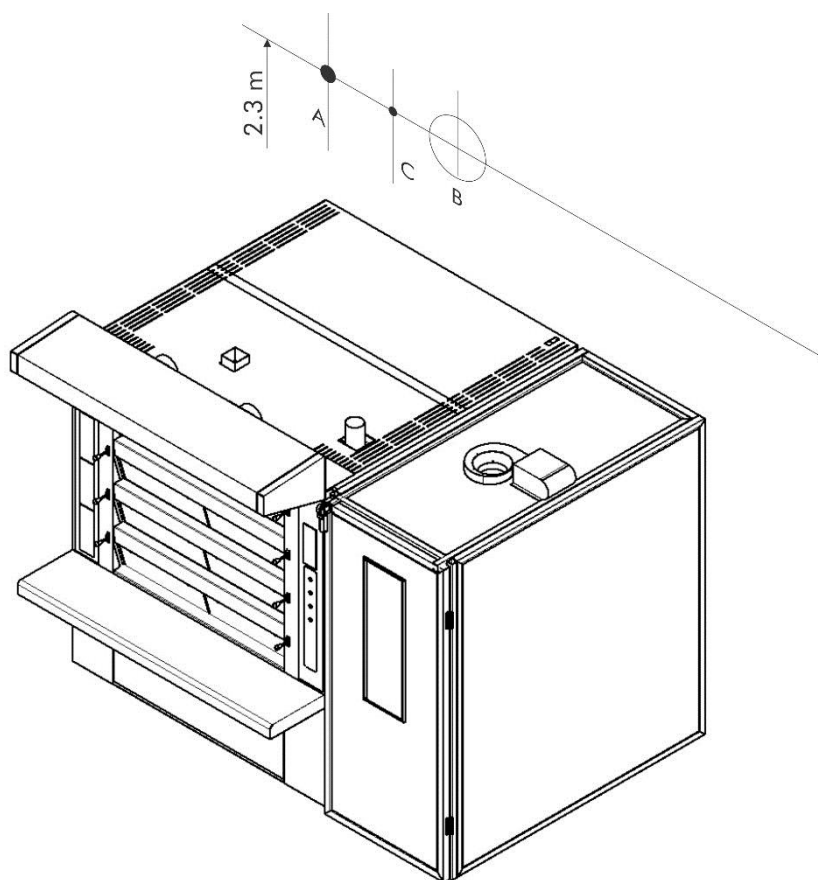
2.4 Upozorenja

- Obavezno pažljivo pročitati opis rada pre pokušaja startovanja peći
- Pokušaj startovanja peći bez prethodnog upoznavanja sa sadržajem uputstva može rezultovati nepravilnim radom i ozbiljnim kvarovima
- Veoma je važno pažljivo pratiti uputstvo radi sigurnosti rukovaoca peći i drugih lica

- Zabranjen je rad na peći deci ili licima sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim ograničenjima ili manjkom iskustva i znanja, osim ukoliko su pod odgovarajućim stručnim nadzorom
- Zabranjeno je igranje dece sa peći ili u njenoj neposrednoj okolini

2.5 Obaveze kupca pre instalacije

- Obezbediti električni priključak pomoću petožilnog kabla odgovarajućeg poprečnog preseka (na Slici 2. označen sa A). Vrednost poprečnog preseka kabla zavisi od ukupne nominalne električne snage peći. Kabl je potrebno postaviti u ravni električnog ormana peći (sa strane peći, suprotno od položaja fermentacione komore) na visini od 2.3 m. Ostaviti slobodno 3 m kabla. Izbegavati napajanje drugih uređaja sa istih osigurača.
- Obezbediti priključak vode pomoću standardnog ventila koji se koristi kod već mašina (1/2"). Priključak postaviti u između peći i komore na visini 2.3 m. **VAŽNO!! Pritisak vode na ulazu u peć mora biti najmanje 0.2 MPa (2 bar).** Ukoliko je pritisak manji od navedenog peć neće pravilno funkcionisati, a veoma lako može doći i do oštećenja peći!! Priključak je na Slici 2. označen sa C.
- Obezbediti otvor za odvođenje pare iz peći (na Slici 2. označen sa B). Otvor treba da bude kružni prečnika 170 mm. **Otvor postaviti na sredini plafona peći na visini 2.3 m.**

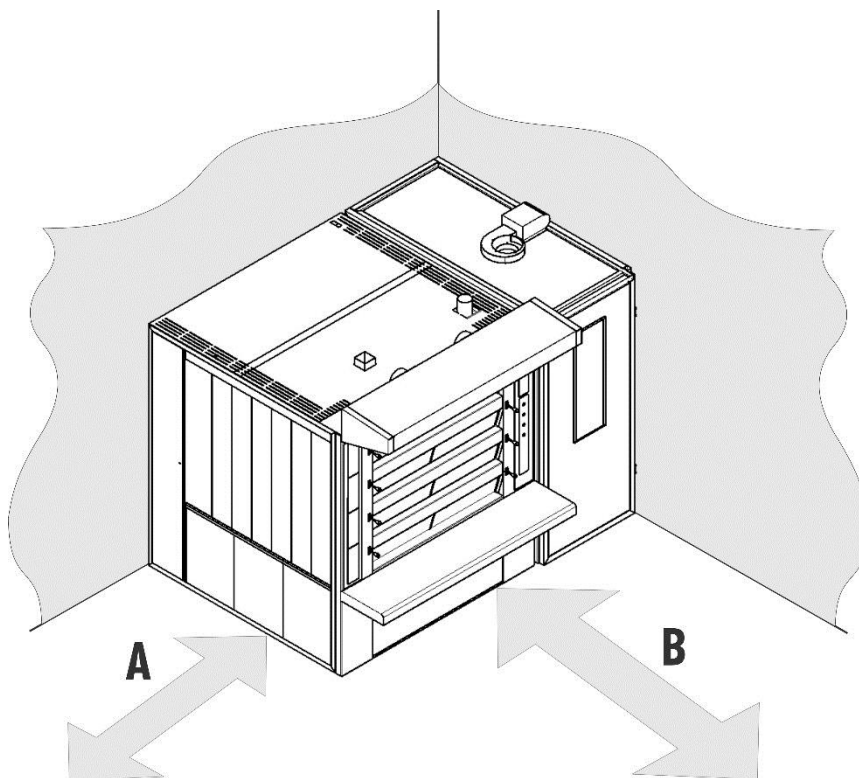


Slika 2 Skica peći i komore sa označenim priključcima

2.6 Izbor najbolje lokacije za peć i komoru

Parametri za izbor najbolje lokacije za peć i komoru:

- Lokacija sa lakim pristupom napajanju vodom
- Lokacija sa lakim pristupom napajanju strujom
- lokacija sa ravnim (ili približno ravnim) podom
- Sa bočne strane gde se nalazi komora, kao i sa zadnje strane dovoljno je ostaviti oko 50 mm slobodnog prostora
- Sa slobodne bočne strane potrebno je ostaviti minimalno 1 m slobodnog prostora (A) radi obezbeđivanja pristupa delovima za servis za peći spoljne širine do 185 cm. Za šire peći treba ostaviti 1.5 m slobodnog prostora (A).
- Sa prednje strane peći potrebno je ostaviti dovoljno prostora kako bi se omogućila neometana manipulacija plehovima, poteznim aparatima i kolicima za plehove i potezne aparate. Ispred peći potreban je slobodan prostor širine peći i dužine otprilike jednakoj spoljašnjoj dubini peći (B).



Slika 3 Pozicija peći u prostoru

2.7 Pomeranje peći

Pomeranje peći i komore nije predviđeno. Ukoliko nekada dođe do potrebe za premeštanjem peći i komore, treba imati u vidu da je to veoma komplikovan i skup proces koji zahteva angažovanje stručnih montažera. Stoga je potrebno dobro razmisliti o poziciji peći i komore pre same montaže.

2.8 Prvo zagrevanje peći

Iako je peć nakon instalacije u potpunosti funkcionalna, ona nije spremna za rad dok se ne izvrši prvo zagrevanje peći. Kod prvog zagrevanja peći potrebno je 24 časa zagrevati na temperaturi od 50°C i narednih 48 časova postepeno dizati po 50°C do maksimalne željene temperature. Kod prvog zagrevanja peć će dimiti i atmosfera oko nje će biti neprijatnog mirisa. **Prvo zagrevanje peći je NEOPHODNO za dalje normalno funkcionisanje peći!!**

2.9 Princip rada

Proces pečenja pekarskih proizvoda počinje ubacivanjem prethodno pravilno obrađenog testa u fermentacionu komoru. Fermentaciona komora poseduje automatsku regulaciju temperature i vlage, kao i mešanje vazduha u komori radi obezbeđivanja homogenog ambijenta. Na taj način se obezbeđuje ravnomerna i identična fermentacija svih proizvoda. Nakon određenog vremena (koje zavisi od tipa proizvoda i proizvodne tehnologije korisnika) završava se proces fermentacije i proizvodi se ubacuju u peć na pečenje. Potrebno je da je peć prethodno zagrejana na željenu temperaturu što se postiže podešavanjem parametara termoregulatora za svaku etažu koji upravljaju radom grejača. U toku pečenja vrši se doziranje tehnološke pare pritiskom na odgovarajuće tastere. Nakon završetka pečenja proizvodi se vade iz peći i time se proces pečenja pekarskog proizvoda završava.

3 RAD NA PEĆI

Peć se dovodi pod napon postavljanjem glavnog prekidača koji se nalazi na ormanu peći u položaj „1“. **VAŽNO!! Manipulacija glavnim prekidačem na ormanu peći, tj. njegovo uključivanje i isključivanje preporučljivo je samo ako su svi prekidači na prednjim stubovima i upravljačkim panelima isključeni!! Ovim se izbegava rad prekidača pod snagom i kvarovi koji mogu nastati usled toga. U SLUČAJU NUŽDE, IGNORISATI PRETHODNU PREPORUKU!**

Pritiskom na taster  na panelu, uključuje se upravljački panel. Nakon uključjenja, pojavljuje se početni ekran.

3.1 Rad na upravljačkom panelu osetljivom na dodir

3.1.1 Početni ekran



Gornja traka sa tasterima

- Pritiskom na ovaj taster ulazi se u ekran sa listom alarma.



- Pritiskom na ovaj taster ulazi se u ekran sa prikazom pomoćnih informacija.



- Pritiskom na ovaj taster ulazi se u ekran sa podešavanjima.



- Pritiskom na ovaj taster ulazi se u ručni režim rada.



- Pritiskom na ovaj taster snimaju se izmene.

Donja traka sa tasterima

- Pritiskom na ovaj taster uključuje / isključuje se svetlo u etaži.



- Pritiskom na ovaj taster pušta se para u etažu.



- Pritiskom na ovaj taster produžuje se vreme pečenja za 30 sekundi.



- Pritiskom na ovaj taster započinje se izvršavanje programa.



- Pritiskom na ovaj taster dobija se novi set funkcijskih tastera.



- Pritiskom na ovaj taster otvara se / zatvara klapna u etaži (opciono).



- Pritiskom na ovaj taster uključuje / isključuje se grejač generatora pare – švela.



- Pritiskom na ovaj taster uključuju / isključuju se grejači plafona etaže.



- Pritiskom na ovaj taster uključuju / isključuju se grejači poda etaže.

Sekcija za izbor recepture



- Pritiskom na sliku proizvoda ulazi se u ekran za izbor recepture.



- Pritiskom na ove strelice menja se trenutno aktivna receptura.

Sekcija za podešavanje parametara pečenja

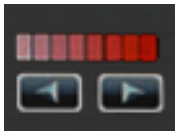


- Pritiskom na sliku sata menja se faza pečenja / korak za koji se postavljaju parametri. Moguće je postaviti 1 - 5 faza pečenja. Naznačeno vreme označava ukupno vreme pečenja za sve faze / korake.

Dve broјčane vrednosti u sredini ove sekcije označavaju trenutnu izmerenu vrednost temperature u vrhu i u dnu etaže.



- Pritiskom na dve broјčane vrednosti sa natpisom *Set Temperature* iznad njih, podešavaju se zadate temperature plafona i poda etaže, respektivno.



- Pritiskom na dve grupe strelica sa pravougaonicima podešava se angažovana snaga grejača za plafon i patos etaže, respektivno.



- Pritiskom na broјčanu vrednost sa natpisom *Steam time* podešava se vreme puštanja pare u etaži na početku faze / koraka pečenja.



- Pritiskom na broјčanu vrednost sa natpisom *Bake time* podešava se vreme trajanja faze / koraka pečenja.

Traka sa datumom i vremenom

2011-05-22

15:30:35 SAT


- Prikazuje datum i vreme

Statusna traka



- Prikazuje status izlaza: crno bela slika – isključeno stanje, slika u boji – uključeno stanje.

3.1.2 Programiranje parametara programa / recepture

Pritisnite ikonu  kako biste promenili aktivni korak programa / recepture gde trenutno aktivna cifra označava broj aktivnog koraka. Moguće je programirati 1 – 5 koraka programa.

Pritisnite odgovarajuće ikone kako biste podesili temperaturu plafona i patosa, angažovanu snagu grejača plafona i patosa, klapnu, vreme puštanja pare i vreme trajanje koraka / faze programa.

Pritisnite brojeve kako biste uneli željenu vrednost.



- brisanje jedne cifre



- brisanje svega




- izlazak bez unosa



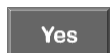
- izlazak sa unosom

Nakon podešavanja svih parametara za jednu fazu, prelazi se na podešavanje sledeće faze pečenja.

Nakon unosa svih podataka, pritisnite taster  kako biste snimili program / recepturu. Pojavljuje se dijalog kao na slici ispod.



- Odustajanje od snimanja programa / recepture





- Snimanje svih parametara u trenutno aktivan program / recepturu



- Snimanje svih parametara u program / recepturu pod drugim brojem

Pritiskom na taster  pojavljuje se sledeći ekran:



Pritikom na strelice  i  menja se stranica sa programima / recepturama.

Pored slike proizvoda nalazi se broj; pritiskom na sliku proizvoda bira se program / receptura sa tim brojem u koju će biti snimljen program.

Pojavljuje se novi dijalog:



Cancel



- Odustajanje

No

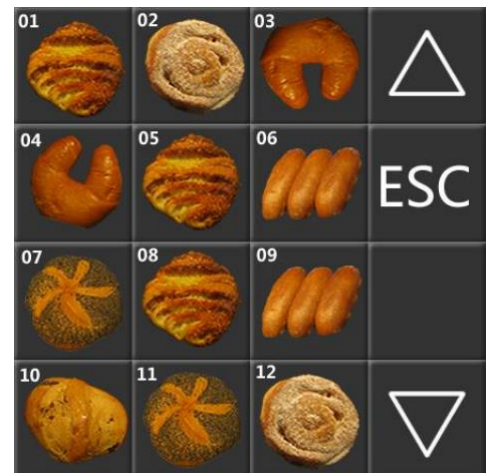
- Snimanje programa / recepture sa trenutno dodeljenom slikom proizvoda, bez promene slike.

Yes

- Izbor nove slike proizvoda koja se dodeljuje programu / recepturi. Pojavljuje se sledeći ekran:

Pritikom na strelice  i  menja se stranica sa slikama proizvoda.



Pritiskom na željenu sliku proizvoda, ona se dodeljuje programu / recepturi.




3.1.3 Radni režim


Pritisnite taster **Manual** kako biste ušli u ručni režim rada.

Pritisnite taster **START** kako biste započeli pečenje. kontroler će raditi u skladu sa zadatim temperaturama i procentom snage grejača, kao i zadatim vremenom pečenja.



Pritisnite taster  kako biste pustili paru (švel) u etažu. Ukoliko je proizvođač pare zagrejan na dovoljnu temperaturu, para će biti puštena u etažu. Ukoliko nije, neće biti moguće pritisnuti taster  i pustiti paru u etažu.

Pritisnite taster  kako biste uključili / isključili rasvetu etaže.


Pritisnite taster  kako biste otvorili / zatvorili klapnu (opciono).

Pritisnite taster  kako biste uključili / isključili grejače proizvođača pare – švela.

Tokom kontrole temperature i rada grejača, grejači plafona i patosa su podrazumevano aktivni.


Pritisnite tastere  i  kako biste uključili / isključili grejače plafona i patosa, respektivno.



Pritisnite taster  kako biste produžili pečenje za 30 sekundi.


Ukoliko je kontroler u *Standby* režimu, pritiskom na taster  ispisuje se 30 sekundi i počinje odbrojavanje do 0 s.

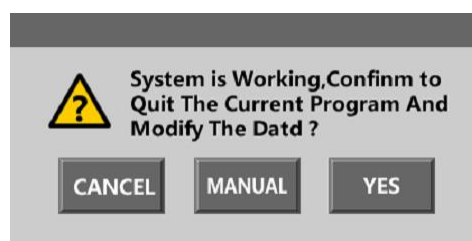
Pritisnite taster  kako biste zaustavili odbrojavanje. Režim grejanja se ne menja pritiskom na ovaj taster.



Kada istekne vreme pečenja, na ekranu će se prikazati ikona  i čuće se zvučni signal koji signalizira završetak programa. Svetlo će se automatski upaliti. Pritisnite bilo koji taster da biste poništili alarm.

Po završetku programa, grejači neće biti isključeni. Ukoliko želite da isključite grejače, pritisnite tastere  i  kako biste uključili / isključili grejače plafona i patosa, respektivno.,

Pritisnite taster  da biste promenili radni režim usred pečenja. Pojavljuje se sledeći dijalog:

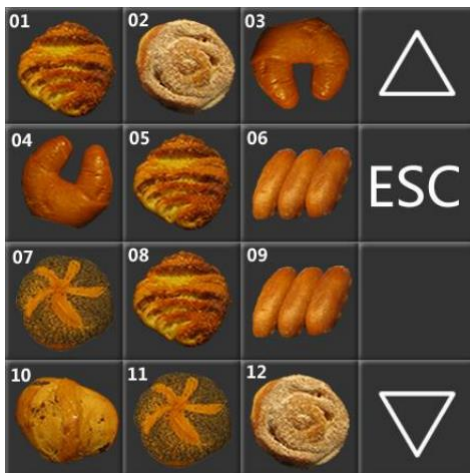




Cancel - Odustajanje

Manual - Povratak u ručni režim rada

Yes - Prelazak u automatski režim rada

U automatskom režimu rada pritisnite strelice   kako biste izabrali željeni program ili pritisnite taster sa slikom proizvoda  kako bi se pojavio ekran sa listom programa.




Pritiskom na strelice  i  menjate stranu sa slikama programa. Pritiskom na željenu sliku programa postavljate taj program kao aktivan.


Pritisnite taster **START** kako biste započeli izvršavanje izabranog programa. Ekran izgleda kao na slici ispod:





Kontroler će izvršavati program u skladu sa postavljenim parametrima. Brojevi 1 – 5 prikazuju izvršavanje faza (koraka) programa.

Para će biti puštena u etažu u skladu sa postavljenim parametrima.

Pritisnite taster  kako biste uključili / isključili rasvetu etaže.

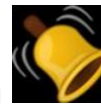
Pritisnite taster  kako biste otvorili / zatvorili klapnu (opciono).


Pritisnite taster  kako biste uključili / isključili grejače proizvođača pare – švela.

Pritisnite taster  kako biste produžili pečenje za 30 sekundi.

Ukoliko je kontroler u *Standby* režimu, pritiskom na taster  oispisuje se 30 sekundi i počinje odbrojavanje do 0 s.

Pritisnite taster  kako biste zaustavili odbrojavanje. Režim grejanja se ne menja pritiskom na ovaj taster.



Kada istekne vreme pečenja, na ekranu će se prikazati ikona  i čuće se zvučni signal koji signalizira završetak programa. Svetlo će se automatski upaliti. Pritisnite bilo koji taster da biste poništili alarm.

3.1.4 Podešavanje parametara sistema

Pritisnite taster  da biste ušli u podešavanja sistema.



- Podešavanje vremena



- Podešavanje fabričkih parametara kontrolera



- Ubacivanje slika proizvoda



- Rad sa USB diskom





- Povratak

Pritisnite taster  da biste ušli u ekran za podešavanje vremena i datuma.

SET DATE

- Podešavanje meseca, dana i godine.

SET TIME

- Podešavanje sata i minuta

POWER ON

- Podešavanje vremena automatskog uključivanja (kontroler će se automatski uključiti u zadato vreme i započeti grejanje po poslednjim zadatim parametrima temperature i angažovane snage. Na ovaj način moguće je zagrejati etažu tako da na početku rada bude već zagrejana na potrebnu temperaturu).

'ON' USE

- Aktiviranje ili deaktiviranje funkcije automatskog uključivanja:

- *disable* – isključeno
- *enable* – uključeno

POWER OFF

- Podešavanje vremena automatskog isključenja kontrolera.


'OFF' USE

- Aktiviranje ili deaktiviranje funkcije automatskog isključenja:


- *disable* – isključeno
- *enable* – uključeno




Izaberite dane za koje se vrši automatsko uključivanje / isključivanje peći. Ukoliko je ikonica ispod sive boje, tog dana se neće vršiti automatsko uključivanje / isključivanje peći. Ukoliko je ikonica ispod zelene boje, tog dana će se vršiti automatsko uključivanje / isključivanje peći.

Pritisnite taster  da biste izašli i sačuvali podešavanja.

Fabrička podešavanja ne menjati bez prethodne konsultacije sa proizvođačem.

Pritisnite taster  da biste ušli u ekran za ubacivanje slika proizvoda.

Pritisnite taster  da biste se vratili na prethodni ekran.

Unesite šifru '123456' i pritisnite taster  da biste izabrali sliku.





- strana sa slikama dole

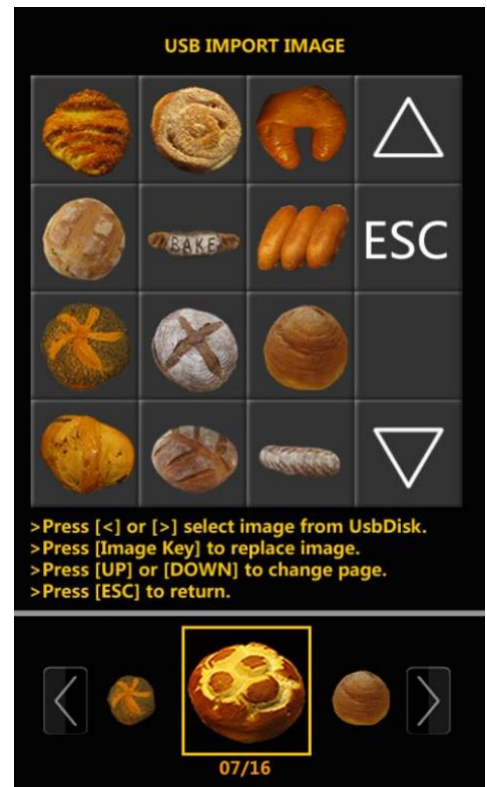


- strana sa slikama gore


Na sledećem delu ekrana prikazane su slike koje se nalaze na USB disku.



Koristite tastere   da biste izabrali sliku sa USB diska. Na gornjoj slici 07/16 predstavlja broj prikazane slike u odnosu na ukupan broj slika na disku. Na ovom primeru, u pitanju je slika broj 7 od ukupno 16 koje se nalaze na USB disku.




Kada izaberete sliku sa USB diska koju želite da ubacite, pritisnite na polje iznad na koje želite da ubacite sliku. Bez obzira da li je polje prazno ili se na njemu već nalazi neka slika, preko nje će biti prepisana nova slika sa USB diska.

Pritisnite taster  da biste se vratili na početni ekran.

NAPOMENA Da biste bili sigurni da će kontroler prepoznati sliku, konvertujte je u sledeći format: bmp, boje 24 bit, rezolucija 72 dpi, 128 x 128 piksela, crna pozadina.

Pritisnite taster  da biste ušli u ekran za rad sa USB diskom.

Pritisnite taster  da biste se vratili na prethodni ekran.

Unesite šifru '112233' i pritisnite taster  da biste ušli u ekran za rad sa USB diskom.

Vrše se sledeće provere USB diska:

>. FIND USB DEVICE. 

Pronađen USB uređaj.

>. DEVICE FORMAT(FAT) 

Pronađeni ispravni podaci.

>. FIND EXPORT DATE FILE ✓

Pronađeni podaci za izvoz.

>. FIND IMPORT DATE FILE ✓

Pronađeni podaci za uvoz.

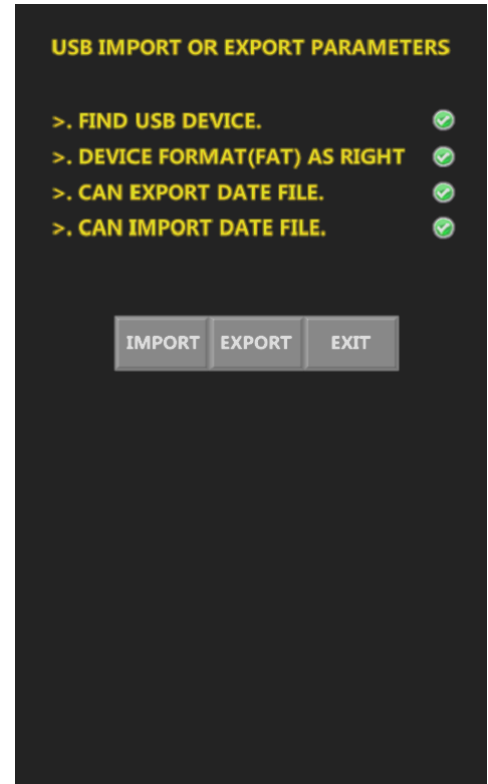
✓ **Uspešno**


✓ **Neuspešno**

Pritisnite taster **IMPORT** da biste uvezli podatke. Nakon uspešnog uvoza ispisuje se IMPORT DATA SUCCESS.

Pritisnite taster **EXPORT** da biste izvezli podatke. Nakon uspešnog uvoza ispisuje se EXPORT DATA SUCCESS.

Pritisnite taster **EXIT** da biste se vratili na početni ekran.

**3.1.5 Status alarma**

Pritisnite taster  da biste videli status alarma. Alarmi koji se mogu pojaviti su sledeći:

01. *communication cable disconnect*

postoji problem u komunikaciji između ekrana i elektronike

02. *top temperature disconnect*

postoji problem sa sondom plafona

03. *top over temperature alarm*

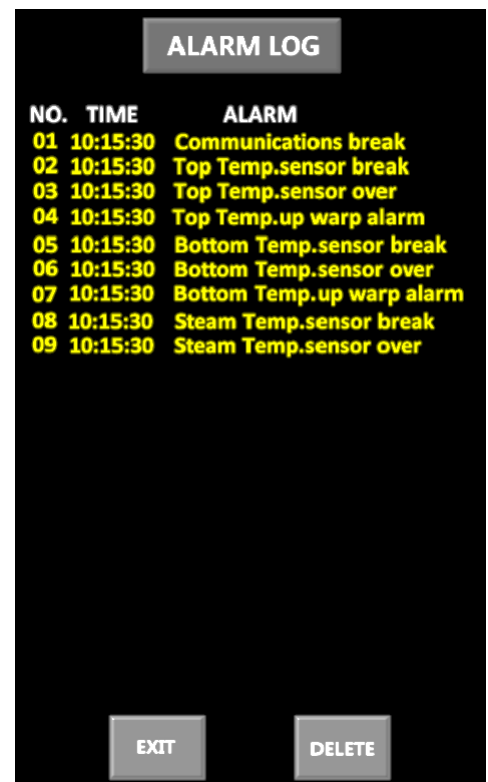
vrednost temperature plafona > maksimalna dozvoljena temperatura + 50°C

04. *top temperature positive deviation alarm*

vrednost temperature plafona > zadata vrednost + dozvoljeni ofset temperature

05. *bottom temperature disconnect*

postoji problem sa sondom patosa



06. *bottom over temperature alarm*

vrednost temperature patosa > maksimalna dozvoljena temperatura + 50°C

07. *bottom temperature positive deviation alarm*

vrednost temperature patosa > zadata vrednost + dozvoljeni ofset temperature

08. *steam temperature disconnect*

Problem sa sondom generatora pare (švela)


09. *steam over temperature alarm*

temperatura generatora pare > maksimalna dozvoljena temperatura + 50°C

Pritisnite taster  da biste izbrisali zapise alarma.

Pritisnite taster  da biste se vratili na početni ekran.

3.1.6 Ekran sa pomoćnim informacijama

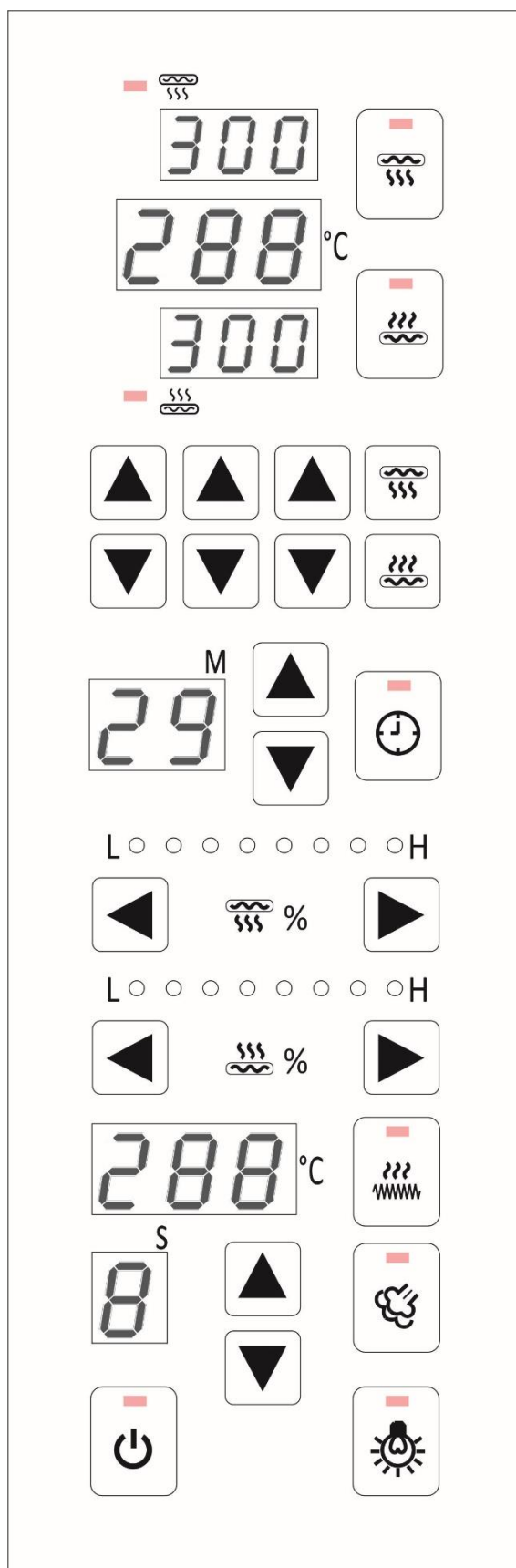
Pritiskom na taster  prikazuje se ekran sa 6 zastava i to engleskom, nemačkom, francuskom, rumunskom, ruskom i srpskom. Pritiskom na određenu zastavu dobija se ekran sa kratkim pomoćnim informacijama na tom jeziku.





Pritisnite taster  da biste se vratili na početni ekran.

3.1.7 Napomene za korišćenje generatora pare – švelova


Generatori pare se mogu koristiti samo kada su dobro zagrejani, tj. dobro pripremljeni tako je da je potrebno ostaviti dovoljno vremena grejačima da nakon švelovanja ponovo zagreju švel na potrebnu temperaturu. To vreme iznosi oko 15 minuta. Pre prvog švelovanja vreme zagrevanja iznosi 3 sata. Prolaskom vode kroz švelove i pretvaranjem u paru dolazi do jako brzog hlađenja švelova i ukoliko se predugo šveluje može doći do hlađenja generatora pare. U tom slučaju, uređaj ne dozvoljava sledeće puštanje pare dok se generator pare ne zagreje na potrebnu temperaturu. Takođe, švel se u tom slučaju previše hladi pa je potrebno i dosta više vremena za njegov oporavak, tj. zagrevanje na potrebnu temperaturu. Zato je poželjno pridržavati se pravila da švelovanje **ne traje duže od 5 sekundi!!**


3.2 Rad na elektronskom integrisanom upravljačkom panelu

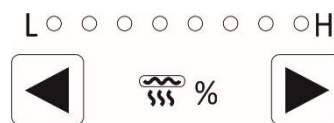



Na panelu se nalazi trocifreni displej sa oznakom "°C" pored njega. Veliki trocifreni broj predstavlja trenutnu temperaturu u etaži, dok manji trocifreni brojevi predstavljaju zadatu temperaturu (plafona i patosa, respektivno). Dva tastera sa diodom sa slikama  i  služe za uključivanje/isključivanje rada gornjih i donjih grejača, respektivno. Grejači plafona i patosa su aktivni kada svetli dioda na tasterima  i , respektivno.

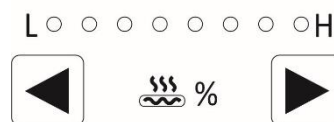
Grupa od osam tastera od kojih su šest označeni strelicama služi za podešavanje temperature. Pritiskom na taster  podešava se temperatura gornjih grejača, a pritiskom na taster  podešava se temperatura donjih grejača. Prva dva tastera gore i dole služe za podešavanje prve cifre temperature (stotine), druga dva tastera gore i dole za podešavanje druge cifre temperature (desetine) i treća dva tastera gore i dole za podešavanje treće cifre temperature (jedinice).



Dvocifreni displej sa oznakom sata predstavlja vreme tajmera koje se podešava sa dva tastera pored samog displeja. Tasterima pored displeja, podešava se vreme tajmera u minutama. Tajmer se aktivira pritiskom na taster . Tajmer je aktivan kada svetli dioda na tasteru. Po isteku vremena oglašava se alarm. Tajmer ni na koji način ne utiče na pečenje, ne startuje i ne prekida rad grejača i služi samo kao informacija korisniku da je pečenje završeno.

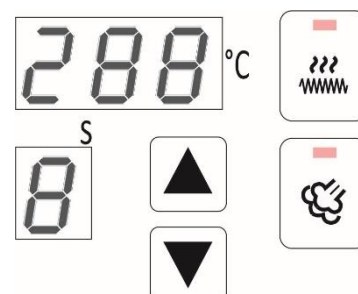
Tasterima sa strelicama levo i desno između kojih stoji slika  % podešava se angažovana snaga grejača plafona. Iznad se nalazi osam LED dioda koje vizuelno predstavljaju nivo angažovane snage, pri čemu sve isključene diode predstavljaju isključenu snagu (100 %), a sve uključene diode predstavljaju maksimalnu angažovanu snagu (60 %). Svaka dioda angažuje dodatnih 5 % snage.





Tasterima sa strelicama levo i desno između kojih stoji slika  % podešava se angažovana snaga grejača patosa. Iznad se nalazi osam LED dioda koje vizuelno predstavljaju nivo angažovane snage, pri čemu sve isključene diode predstavljaju isključenu snagu (100 %), a sve uključene diode predstavljaju maksimalnu angažovanu snagu (60 %). Svaka dioda angažuje dodatnih 5 % snage.




Trocifreni displej u donjem delu panela prikazuje trenutnu temperaturu generatora pare. Grejači generatora pare uključuju / isključuju se pomoću tastera . Švelovi se mogu koristiti samo kada su dobro zagrejani, tj. dobro pripremljeni tako je da je potrebno ostaviti dovoljno vremena grejačima da nakon švelovanja ponovo zagreju švel na potrebnu temperaturu. To vreme iznosi oko 15 minuta. Pre prvog švelovanja vreme zagrevanja iznosi 3 sata. Jednocifreni displej prikazuje vreme puštanja pare, tj. vreme za koje je elektromagnetni ventil koji pušta paru u etažu otvoren. Tasterima sa strelicama gore i dole pored ovog displeja, podešava se to vreme i može iznositi 1 - 9 sekundi. Preporučeno vreme švelovanja (držanja tastera) je od 1-3 sekunde (u zavisnosti od proizvoda i proizvodne tehnologije). Švel se u etažu pušta pritiskom na taster .



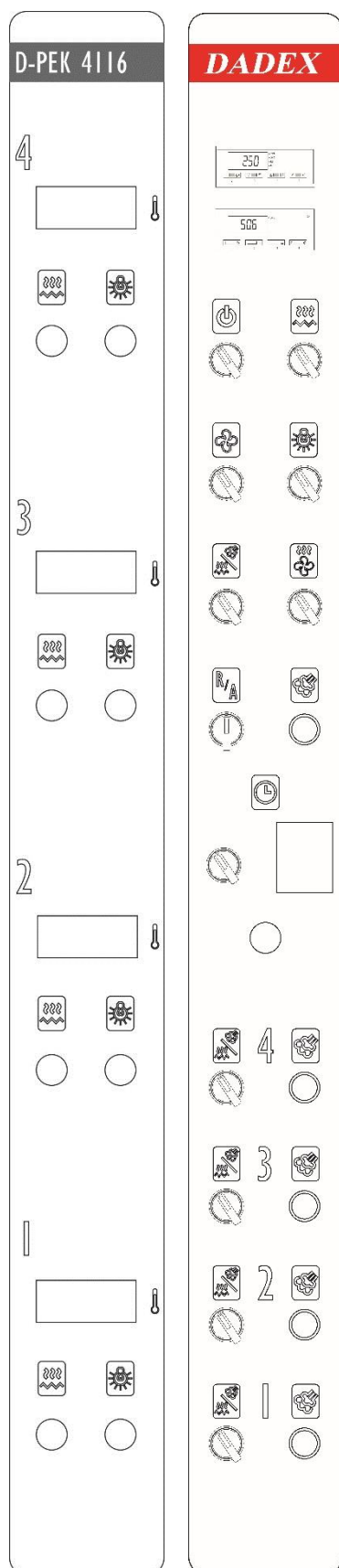
Prolaskom vode kroz švelove i pretvaranjem u paru dolazi do jako brzog hlađenja švelova i moglo bi doći do puštanja vode u etažu umesto pare. Zbog toga je onemogućeno puštanje pare kad je temperatura niža od 200 °C i tada će dioda na tasteru  blinkati što označava da je puštanje pare onemogućeno. Zato je poželjno pridržavati se pravila da švelovanje ne traje duže od 3 sekunde kako bi se para optimalno trošila.

Donji levi taster  služi za uključivanje rada panela.



Donji desni taster  služi za uključivanje svetla u etaži. Svetlo se automatski isključuje za 30 sekundi.



Prekidač označen sa *Prekidač ventilatora haube* služi za pokretanje ventilatora koji se nalazi u haubi i povezan je sa ventilacionim odvodom, a služi za odvod viška pare.


3.3 Rad sa elektromehaničkom komandom i termoregulatorima




Postavljanjem prekidača označenog sa *Glavni Prekidač* u položaj „1“ uključuje se komanda peći. Termoregulatori i vlagometar su sada u radnom stanju i može se pristupiti njihovom podešavanju što će biti objašnjeno kasnije.

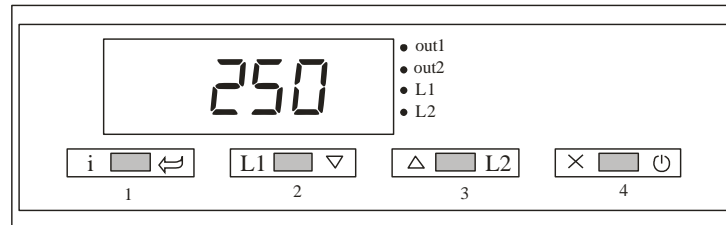
Kada su postavljene željene temperature u etažama, termoregulator daje uslov grejačima da počnu sa radom. Ipak, grejači ne počinju sa radom ukoliko je isključen *Prekidač grejača etaže* , za svaku od četiri etaže; nalaze se na stubu sa termoregulatorima). Ukoliko korisnik ne želi da koristi određenu etažu, potrebno je samo da isključi prekidač koji se odnosi na grejače te etaže i ne mora da brine o podešavanjima termoregulatora sve do sledeće potrebe za korišćenjem te etaže. Pored tastera koji kontrolišu grejače etaža nalaze se prekidači *Rasvete etaže*  za svaku od četiri etaže).

Prekidači na stubu komore označeni sa *Prekidač grejača švela etaže* , za svaku od četiri etaže) služe za uključivanje grejača koji zagrevaju proizvođače pare – švelove. Švelovi se mogu koristiti samo kada su dobro zagrejani, tj. dobro pripremljeni tako je da je potrebno ostaviti dovoljno vremena grejačima da nakon švelovanja ponovo zagreju švel na potrebnu temperaturu. To vreme iznosi oko 15 minuta. Pre prvog švelovanja vreme zagrevanja iznosi 3 sata. Tasterima na stubu komore označenim sa *Taster švela etaže* , za svaku od četiri etaže) zadaje se u stvari komanda otvaranja elektro- magnetnog ventila koji pušta paru u etažu. Ventil je otvoren sve dok je pritisnut taster i zatvara se puštanjem tastera. Preporučeno vreme švelovanja (držanja tastera) je od 1-3 sekunde (u zavisnosti od proizvoda i proizvodne tehnologije). Prolaskom vode kroz švelove i pretvaranjem u paru dolazi do jako brzog hlađenja švelova i ukoliko se taster predugo drži može doći do puštanja vode u etažu umesto pare. Takođe, švel se u tom slučaju previše hladi pa je potrebno i dosta više vremena za njegov oporavak, tj. zagrevanje da potrebnu temperaturu. Zato je potrebno strogo se pridržavati pravila da švelovanje **ne traje duže od 3 sekunde!!**

Prekidač označen sa *Prekidač ventilatora haube*  služi za pokretanje ventilatora koji se nalazi u haubi i povezan je sa ventilacionim odvodom, a služi za odvod viška pare.

Peć poseduje tajmer koji može da obavesti korisnika da je proces pečenja završen. On se aktivira postavljanjem prekidača obeleženim sa *Prekidač tajmera*  u položaj „1“, a podešava postavljanjem točkića obeleženim sa *Tajmer* na željenu vrednost vremena.

3.3.1 Podešavanje temperature na termoregulatoru



U peć su ugrađeni razdvojeni grejači (grejačima ispod i iznad etaže upravlja se preko različitih izlaza termoregulatora) podešavanje željene temperature se vrši na željeni način:

Podešavanje temperature gornjih grejača:

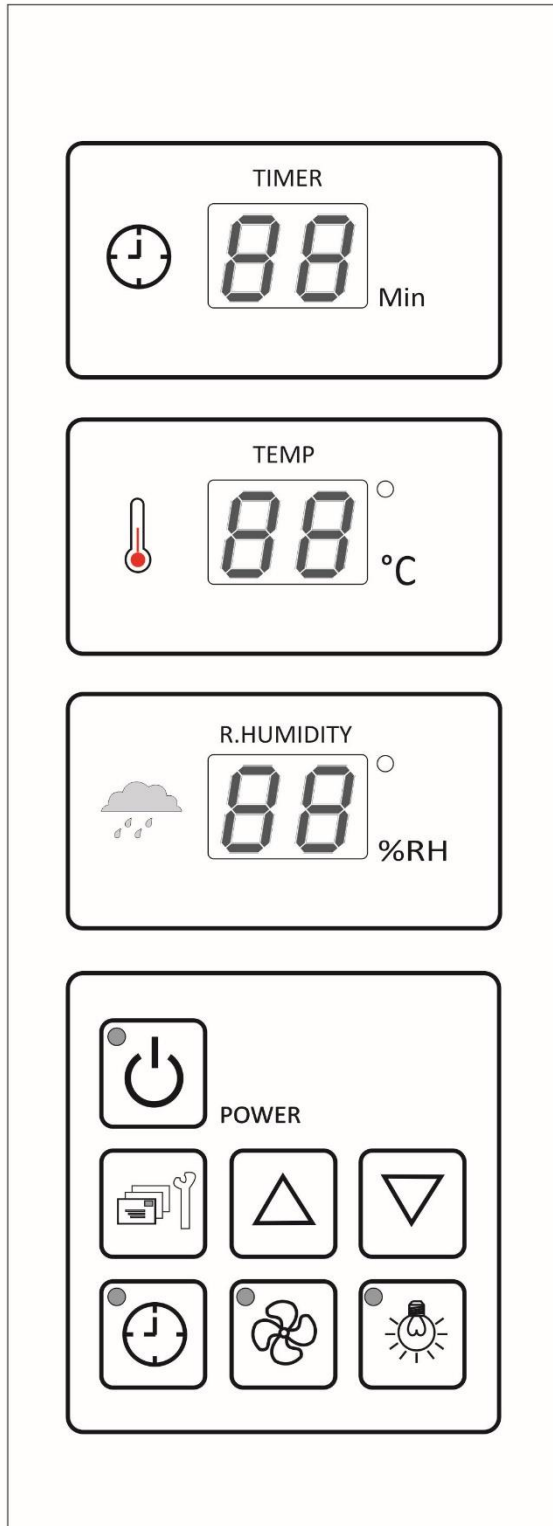
- Pritisnuti taster *L1*
- Na displeju se pokazuje vrednost zadate temperature. Tasterima *L1* i *L2* podešava se željena temperatura
- Pritiskom na Taster *i* potvrđuje se zadata vrednost i proces zadavanja temperature je završen

Podešavanje temperature donjih grejača:









- Pritisnuti taster *L2*
- Na displeju se pokazuje vrednost zadate temperature. Tasterima *L1* i *L2* podešava se željena temperatura
- Pritiskom na Taster *i* potvrđuje se zadata vrednost i proces zadavanja temperature je završen



4 RAD NA FERMENTACIONOJ KOMORI

4.1 Rad na upravljačkom integrisanom panelu





Na panelu se nalaze tri dvocifrena sedmosegmentna displeja. Gornji displej iznad kojeg piše "Timer" predstavlja preostalo vreme do aktiviranja alarma. Srednji displej iznad koga piše "Temp" predstavlja trenutnu temperaturu u komori. Donji displej iznad koga piše "R.Humidity" predstavlja procenat vlažnosti ambijenta u komori.

Taster sa oznakom  služi za uključivanje / isključivanje panela komore. Sa uključivanjem rada panela startuje se i rad ventilatora komore i tada svetli dioda pored simbola . Tasterom sa oznakom  ulazi se u mod podešavanja parametara. Nakon prvog pritiska tastera, displej tajmera počinje da blinka. U tom trenutku tasterima   podešava se vrednost zadatog vremena u minutama. Nakon sledećeg pritiska tastera  displej temperature počinje da blinka i vrši se podešavanje vrednosti željene temperature u °C tasterima sa strelicama. Ponovnim pritiskom tastera  počinje da trepće displej procenta vlage i tasterima sa strelicama vrši se podešavanje željene vrednosti vlažnosti ambijenta komore u procentima. Konačno, još jednim pritiskom na taster  svi displeji prestaju da trepere i zadate vrednosti su zapamćene.

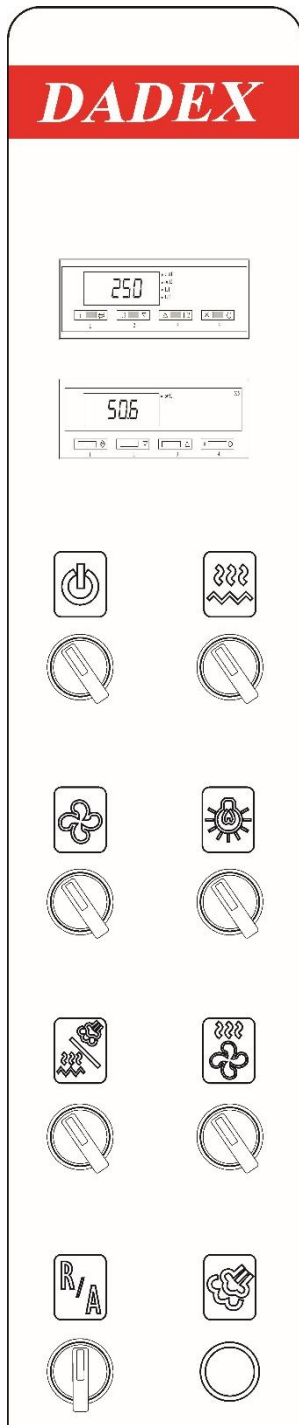
Taster sa slikom  startuje i zaustavlja tajmer. Taster  služi za uključivanje / isključivanje rasvete.

Grejač švela komore se uključuje / isključuje pomoću tastera *Grejač švela komore*. Za švel komore važe iste napomene kao i kod švela peći.

Prekidačem  se bira režim rada komore. Kada je prekidač postavljen na Auto () , para se pušta u

komoru automatski u skladu sa podešavanjem panela. Kada je ovaj prekidač postavljen na Ručno (👉), para se ručno pušta u komoru pomoću tastera 🌀.

4.2 Rad sa elektromehaničkom komandom, termoregulatorom i vlagometrom

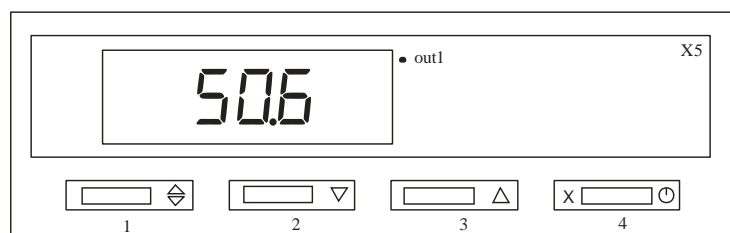


Postavljanjem prekidača Izbor rada 📡 na odgovarajuću vrednost omogućava se ručni ili automatski rad komore. Kod automatskog rada komore, korisnik treba samo da zada vrednost temperature i vlage na termoregulatoru i vlagometru i da izvrši inicijalno švelovanje proizvoda po ubacivanju korišćenjem tastera Taster švela komore 🌀. Nakon toga, održavanje mikroklimatskih uslova u komori se održava automatski bez ikakve intervencije korisnika.

Kod ručnog rada, korisnik uz pomoć tastera T1 i Prekidača ventilatora komore 🌀 kontroliše rad ventilatora i doziranje pare. Prekidačem Grejač komore 📡 uključuje se grejač komore, a Prekidačem grejača švela komore 🌀 uključuje se grejač švela komore. Prekidač Rasveta komore 📡 služi za paljenje rasvete u komori.

4.2.1 Podešavanje vlage na vlagometru

Kontrola doziranja pare u fermentacionoj komori postiže se korišćenjem vlagometra.



Podešavanje vlagometra vrši se na sledeći način:

- Pritisnuti taster 1 i držati ga pritisnutog 3 sekunde
- Na displeju se pokazuje zadata vrednost procenta vlage. Tasterima 2 i 3 podešava se željena vrednost procenta vlage
- Pritiskom na Taster 1 potvrđuje se zadata vrednost i proces zadavanja vrednosti procenta vlage je završen

5 ODRŽAVANJE PEĆI

Da bi se obezbedio normalan rad peći, izbegli eventualni kvarovi i omogućio dug radni vek peći potrebno je vršiti redovno održavanje peći.

DNEVNO ODRŽAVANJE PEĆI

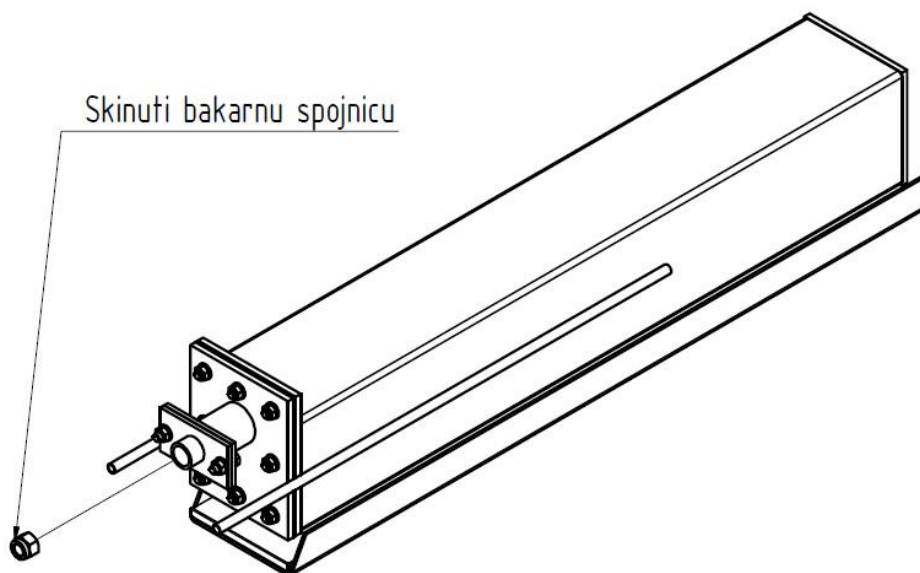
U dnevno održavanje spada održavanje čistoće površina koje mogu ostati zaprljane od strane proizvoda. Tu spadaju vrata etaža, ručke, pult peći, itd. Potrebno ih je čistiti pomoću deterdženata za kuhinjsko posuđe ili sprejom za rerne.

PERIODIČNO ODRŽAVANJE PEĆI

ČIŠĆENJE GENERATORA PARE

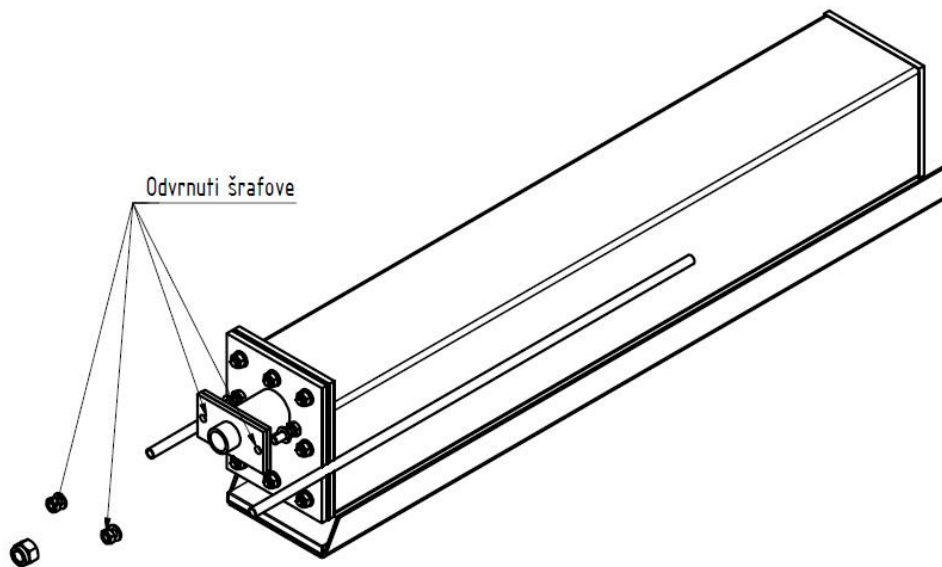
Na svakih 6 meseci ili čim se primeti smanjena količina pare treba izvršiti čišćenje generatora pare od kamenca. Generatori pare se nalaze ispod etaža i njima se prilazi sa slobodne bočne strane peći.

Ključem 21 treba odvrnuti spojnicu bakarne cevi (1) i istu staviti na stranu.



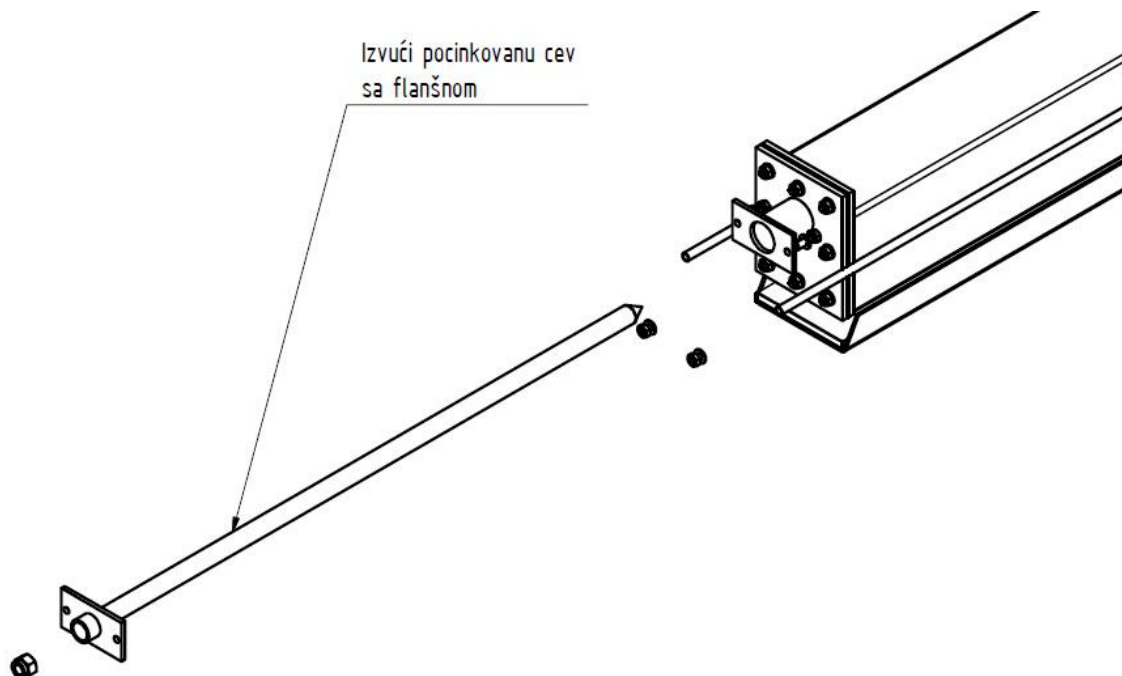
Slika 4 Čišćenje generatora pare - Korak 1

Ključem 13 odvrnuti dve navrtke M8 (2) sa prirubnice perforirane cevi.

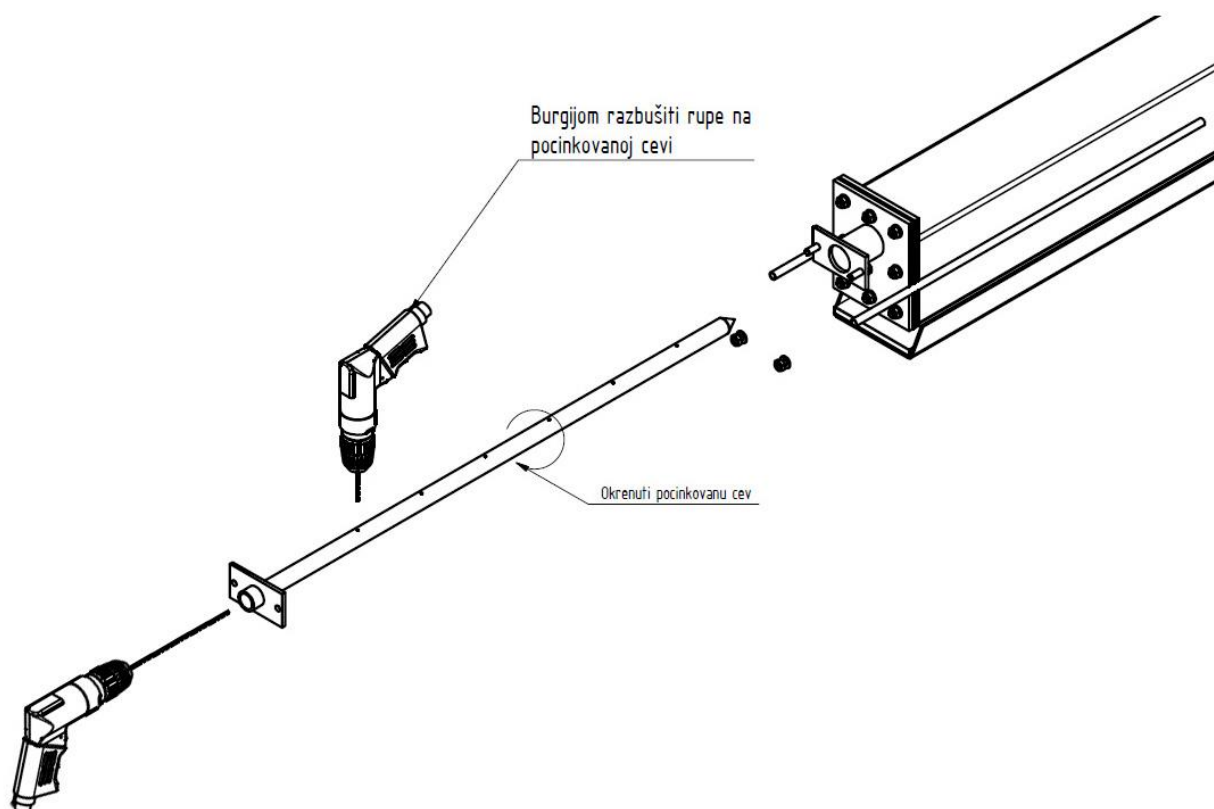


Slika 5 Čišćenje generatora pare - Korak 2

Nakon toga izvući perforiranu cev od 1/2 cola, koju treba razbušiti s čela burgijom $\varnothing 6$ i rupice duž cevi burgijom $\varnothing 3,5$ mm. Obratiti pažnju da li je završetak bakarne cevi zapušten. Ako je potrebno i njega razbušiti burgijom $\varnothing 6$ mm.



Slika 6 Čišćenje generatora pare - Korak 3



Slika 7 Čišćenje generatora pare - Korak 4

Sve obrnutim redom vratiti na svoje mesto. Sačekati oko dva i po sata da se švelovi zagreju i početi sa njihovom upotrebom. Za normalan i dobar rad švelova mora biti pritisak vode minimum 0.2 MPa (2 bar).

PROVERA ISPRAVNOSTI DELOVA MOTORA

Na svakih godinu dana ili ukoliko se primeti nepravilan rad motora (npr., čudan zvuk) potrebno je izvršiti kontrolu ispravnosti motora. Na peći i fermentacionoj komori se nalaze dva motora i to motor ventilatora haube i motor ventilatora u komori. Potrebno je obratiti se stručnom serviseru koji će izvršiti kontrolu ispravnosti motora (ležajeve, četkice, itd.) i eventualno izvršiti servis motora.

Ukoliko se primeti nepravilan rad motora ventilatora komore (čudan zvuk, vibracije) proveriti da li je ventilatorsko kolo zaprljano i očistiti ga mehanički i pogodnim hemijskim sredstvima.

6 POZNATI PROBLEMI U RADU

UPOZORENJE!! Nestručnim licima je zabranjeno otvaranje električne table i rad na istoj pod naponom.

Problem	Uzrok	Rešenje
Glavni prekidač nije pod naponom	Peć se ne nalazi pod naponom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proveriti napajanje objekta el.energijom, glavne osigurače i FID sklopku 2. Proveriti osigurače u el.ormanu koji se odnose na napajanje peći
Dolazi do neslaganja u temperaturi koja se meri/zadaje i stvarne temperature u peći	Panel / termoregulator ili sonda su u kvaru	Zameniti panel/termoregulator i/ili sondu
Dolazi do pojave vode u etažama	<ol style="list-style-type: none"> a) Predugo korišćenje švela prilikom švelovanja b) Neispravan grejač generatora pare c) Neispravan elektromagnetni ventil 	<ol style="list-style-type: none"> a) Prekinuti sa korišćenjem švela sve dok se švel ponovo ne zagreje i voda iz etaža ispari (~4 sata) b) Pozvati proizvođača da izvrši zamenu neispravnog grejača generatora pare c) Zameniti neispravni elektromagnetni ventil
Nije moguće švelovanje pritiskom na taster	Taster je u kvaru ili je elektromagnetni ventil u kvaru	Proveriti ispravnost jednog i drugog dela i izvršiti zamenu neispravnog
U nekim etažama nema rasvete	Pregorela je sijalica	Zameniti neispravnu sijalicu
Etaža ne zagreva / ne postiže temperaturu	<ol style="list-style-type: none"> a) Neispravan jedan ili više grejača u etaži b) Neispravan <i>Solid State Relay</i> c) Osigurači grejača ili osigurači napajanja peći u ormanu su se isključili (pali su) i / ili su neispravni 	<ol style="list-style-type: none"> a) Ovo je moglo da se desi samo usled mehaničkog oštećenja. Pozvati proizvođača da izvrši zamenu neispravnih grejača b) Izvršiti zamenu neispravnog <i>Solid State Relaya</i> c) Uključiti odgovarajuće osigurače ili ih po potrebi zameniti

7 USLOVI GARANCIJE

Garantni rok na svu opremu i delove je 2 godine. Garancija je nevažeća u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko je kvar nastao nepravilnom upotrebom peći
2. Ukoliko je kvar nastao nepridržavanjem uputstva za prvo zagrevanje peći
3. Ukoliko je kvar nastao usled problema sa pravilnim snabdevanjem el.energije
4. Ukoliko je kvar nastao usled nedovoljnog pritiska vode na priključku za vodu
5. Ukoliko je kvar nastao servisiranjem peći od strane nestručnih lica i bez prethodnog odobrenja firme "DADEX"
6. Usled korišćenja peći u svrhe za koju peć nije namenjena
7. Usled nedostatka održavanja

Proizvođač se obavezuje da ukloni sve nedostatke na peći koji su nastali usled greške proizvođača kao i da zameni sve potrebne delove.

1 TABLE OF CONTENTS

1	TABLE OF CONTENTS	37
2	GENERAL.....	38
2.1	Understanding letters and numbers in model codes.....	38
2.2	Electric bakery oven models that this manual refers to	38
2.3	Technical data	40
2.4	Warnings	42
2.5	Installation prerequisites.....	43
2.6	Choosing the best location for the retarder proofer	44
2.7	Moving the oven	44
2.8	First use of the oven	45
2.9	Work cycle	45
3	OVEN CONTROLS.....	46
3.1	Touch screen control panel controls	46
3.1.1	Home screen	46
3.1.2	Recipe parameters settings	49
3.1.3	Working modes.....	50
3.1.4	System parameters settings	53
3.1.5	Alarm status.....	55
3.1.6	Help screen	56
3.1.7	Steam generators usage recommendations.....	57
3.2	Electronic integrated control panel controls	58
3.3	Thermoregulator with electromechanic controls	60
3.3.1	Thermoregulator temperature setting	61
4	PROOFER CONTROLS	62
4.1	Electronic integrated control panel controls	62
4.2	Thermoregulator and humidity regulator with electromechanic controls	63
4.2.1	Humidity regulator setting.....	63
5	MAINTENANCE.....	64
6	KNOWN ISSUES.....	67
7	GUARANTEE TERMS	68

2 GENERAL

2.1 Understanding letters and numbers in model codes

In order to be able to define products this manual refers to, it is good to know the rules of naming different models. The rules are following:

The first figure refers to number of decks

- 3 – number of decks is 3
- 4 – number of decks is 4
- 5 – number of decks is 5

The second figure refers to deck width

- 1 – deck width is 850 mm
- 2 – deck width is 1250 mm
- 3 – deck width is 1850 mm

The third and fourth figures refer to the oven capacity in number of trays (600x400 mm)

- 06 – number of trays is 6
- 08 – number of trays is 8
-
- 90 – number of trays is 90

Example:

Electric bakery oven DADEX D-PEK 4224

- number of decks is 4
- deck width is 1250 mm
- number of trays is 24

2.2 Electric bakery oven models that this manual refers to

This manual refers to all electric bakery ovens made by Dadex. Differences are only in dimensions, so there are no functional differences between models.

This manual refers to the following models:

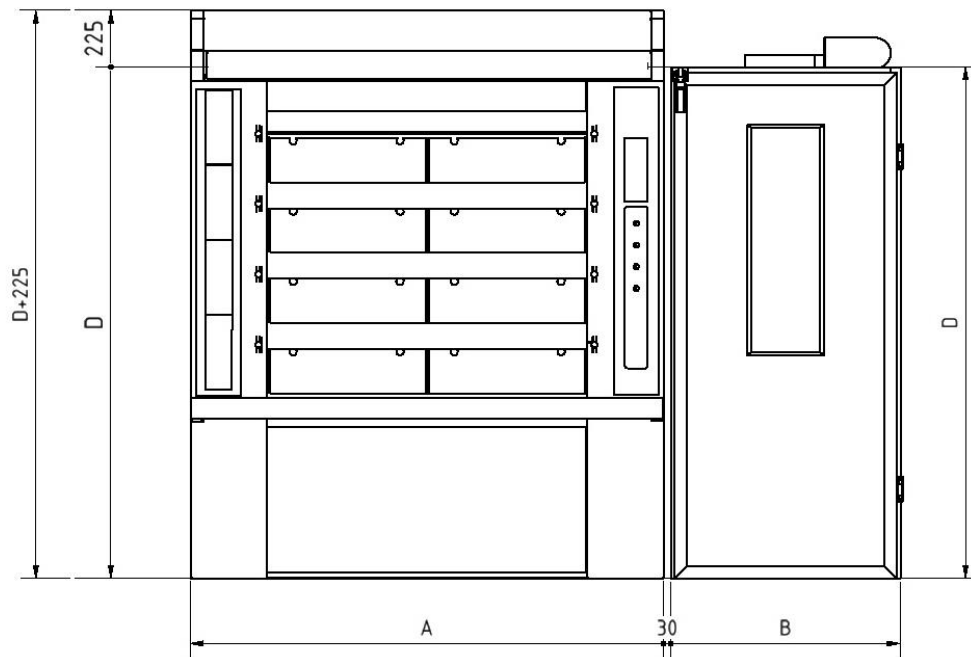
D-PEK 3006, D-PEK 3009, D-PEK 3012, D-PEK D-PEK 3106, D-PEK 3109, D-PEK 3112, D-PEK 3115, D-PEK 3118, D-PEK 3212, D-PEK 3215, D-PEK 3218, D-PEK 3224, D-PEK 3227, D-PEK 3230, D-PEK 3233, D-PEK 3327, D-PEK 3336, D-PEK 3345, D-PEK 4008, D-PEK 4012, D-PEK 4016, D-PEK 4108,

D-PEK 4112, D-PEK 4116, D-PEK 4120, D-PEK 4124, D-PEK 4216, D-PEK 4216, D-PEK 4220, D-PEK 4224, D-PEK 4232, D-PEK 4236, D-PEK 4240, D-PEK 4244, D-PEK 4324, D-PEK 4336, D-PEK 4348, D-PEK 4360, D-PEK 4372, D-PEK 5010, D-PEK 5015, D-PEK 5020, D-PEK 5110, D-PEK 5115, D-PEK 5120, D-PEK 5125, D-PEK 5130, D-PEK 5215, D-PEK 5220, D-PEK 5225, D-PEK 5230, D-PEK 5235, D-PEK 5240, D-PEK 5245, D-PEK 5250, D-PEK 5255, D-PEK 5345, D-PEK 5360, D-PEK 5375, D-PEK 5390

2.3 Technical data

Nr. of decks	Electric oven model	El.power (kW)	Nr. of trays	Kapacitet	Baking area (m ²)	Deck width (cm)	Deck depth (cm)	A – External width (cm)	B - External depth (cm)	D- External height (cm)
3	D-PEK 3006	18	6	24	1.65	65	82	125	145	200
3	D-PEK 3009	21	9	36	2.38	65	122	125	185	200
3	D-PEK 3012	24	12	48	3.00	65	162	125	225	200
3	D-PEK 3106	18	6	24	1.65	85	62	125	125	200
3	D-PEK 3109	21	9	36	2.55	85	102	125	165	200
3	D-PEK 3112	24	12	48	3.18	85	122	125	185	200
3	D-PEK 3115	27	15	60	3.75	85	162	125	225	200
3	D-PEK 3118	30	18	72	4.72	85	182	125	245	200
3	D-PEK 3212	22	12	36	3.00	125	82	185	125	200
3	D-PEK 3215	25	15	60	3.16	125	102	185	165	200
3	D-PEK 3218	27	18	72	4.32	125	122	185	185	200
3	D-PEK 3224	36	24	96	6.48	125	182	185	225	200
3	D-PEK 3227	40	27	108	6.48	125	182	185	245	200
3	D-PEK 3230	44	30	120	7.50	125	202	185	265	200
3	D-PEK 3233	48	33	132	8.50	125	222	185	285	200
3	D-PEK 3327	36	27	108	6.50	185	122	245	185	200
3	D-PEK 3336	42	36	132	9.00	185	162	245	225	200
3	D-PEK 3345	54	45	180	10.80	185	202	245	265	200
4	D-PEK 4108	18	8	32	2.00	85	62	145	125	200
4	D-PEK 4112	21	12	48	3.00	85	102	145	165	200
4	D-PEK 4116	24	16	64	4.00	85	122	145	185	200
4	D-PEK 4120	30	20	80	5.00	85	162	145	225	200
4	D-PEK 4124	36	24	96	6.00	85	182	145	245	200
4	D-PEK 4212	27	12	48	3.00	125	62	185	125	200
4	D-PEK 4216	30	16	64	4.00	125	82	185	145	200
4	D-PEK 4220	34	20	80	5.00	125	102	185	165	200
4	D-PEK 4224	36	24	96	6.00	125	122	185	185	200
4	D-PEK 4228	39	28	112	7.00	125	142	185	205	200
4	D-PEK 4232	42	32	128	8.00	125	162	185	225	200
4	D-PEK 4236	45	36	144	9.00	125	182	185	245	200
4	D-PEK 4240	48	40	160	10.00	125	202	185	265	200
4	D-PEK 4244	51	44	176	11.00	125	222	185	285	200
4	D-PEK 4336	45	36	144	9.00	185	122	245	185	200
4	D-PEK 4348	54	48	192	12.00	185	162	245	225	200
4	D-PEK 4360	72	60	240	15.00	185	202	245	265	200
4	D-PEK 4372	80	72	288	18.00	185	242	245	305	200

Nr. of decks	Electric oven model	El.power (kW)	Nr. of trays	Kapacitet	Baking area (m ²)	Deck width (cm)	Deck depth (cm)	A – External width (cm)	B - External depth (cm)	D- External height (cm)
5	D-PEK 5010	30	10	40	2.50	65	82	125	145	205
5	D-PEK 5015	34	15	45	4.00	65	122	125	185	205
5	D-PEK 5020	40	20	60	5.26	65	162	125	225	205
5	D-PEK 5110	23	10	40	2.50	85	62	145	145	205
5	D-PEK 5115	27	15	60	3.75	85	102	145	165	205
5	D-PEK 5120	30	20	80	5.00	85	122	145	185	205
5	D-PEK 5125	38	25	100	6.25	85	162	145	225	205
5	D-PEK 5130	45	30	120	7.50	85	182	145	245	205
5	D-PEK 5215	34	15	60	3.75	125	62	185	125	205
5	D-PEK 5220	38	20	80	5.00	125	82	185	145	205
5	D-PEK 5225	43	25	100	6.25	125	102	185	165	205
5	D-PEK 5230	45	30	120	7.50	125	122	185	185	205
5	D-PEK 5235	49	35	140	8.75	125	142	185	205	205
5	D-PEK 5240	53	40	160	10.00	125	162	185	225	205
5	D-PEK 5245	57	45	180	11.25	125	182	185	245	205
5	D-PEK 5250	60	50	200	12.50	125	202	185	265	205
5	D-PEK 5255	64	55	220	13.75	125	222	185	285	205
5	D-PEK 5345	57	45	180	11.25	185	122	245	185	205
5	D-PEK 5360	68	60	240	15.00	185	162	245	225	205
5	D-PEK 5375	90	75	300	18.75	185	202	245	265	205
5	D-PEK 5390	100	90	360	22.50	185	242	245	305	205



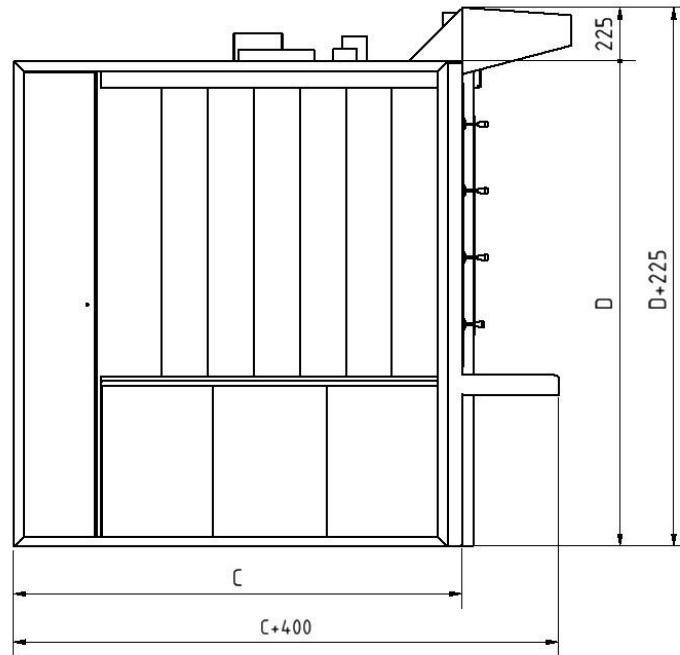


Figure 1 Electric oven and proofer with dimensions

- power supply *400 V, 50 Hz, 3 phase*
- water supply *0.2 - 0.4 MPa (2 - 4 bar)*
- the oven has thermo-resistant stoves
- every deck has its own steam generator
- the oven has a radial fan for fumes extraction

PROOFER

- external width *900 - 1600 mm*
- external depth *C (mm)*
- external height *2000 mm*

2.4 Warnings

- Be sure to read the User manual before starting the baking oven
- Attempt of starting the oven without reading this User manual may lead to serious damage of the oven
- It is very important to follow the instructions to maintain maximum safety of the user and other persons

- Operation with the oven is forbidden for children
- Operation with the oven is forbidden for people with physical or mental limitations or lack of knowledge and experience, unless under supervision by trained and skilled users
- It is forbidden for children to play with or near the baking oven

2.5 Installation prerequisites

- The user must provide electric cable connection. The proper sizing of an electrical (load bearing) cable is important to ensure that the cable can operate continuously under full load without being damaged. The cable should be placed at the side of the oven where electric rack is located at height of 2.3 m (marked with A on Figure 2.). The cable should be long enough to reach the electric cabinet. Avoid powering other devices from the same circuit breakers.
- The user must provide water supply using a standard valve that is used to connect water supply to a washing machines (1/2"). **IMPORTANT!! Water pressure must be at least 2 bar. If the pressure is lower than 2 bar, the proofer will not work properly and can be severely damaged!!** The connection is marked with C on Figure 2.
- The user must provide steam extraction opening (marked with B on Figure 2.). The opening should be circle shaped with diameter 170 mm. **Position the opening in the horizontal middle plane of the oven at 2.3 m.**

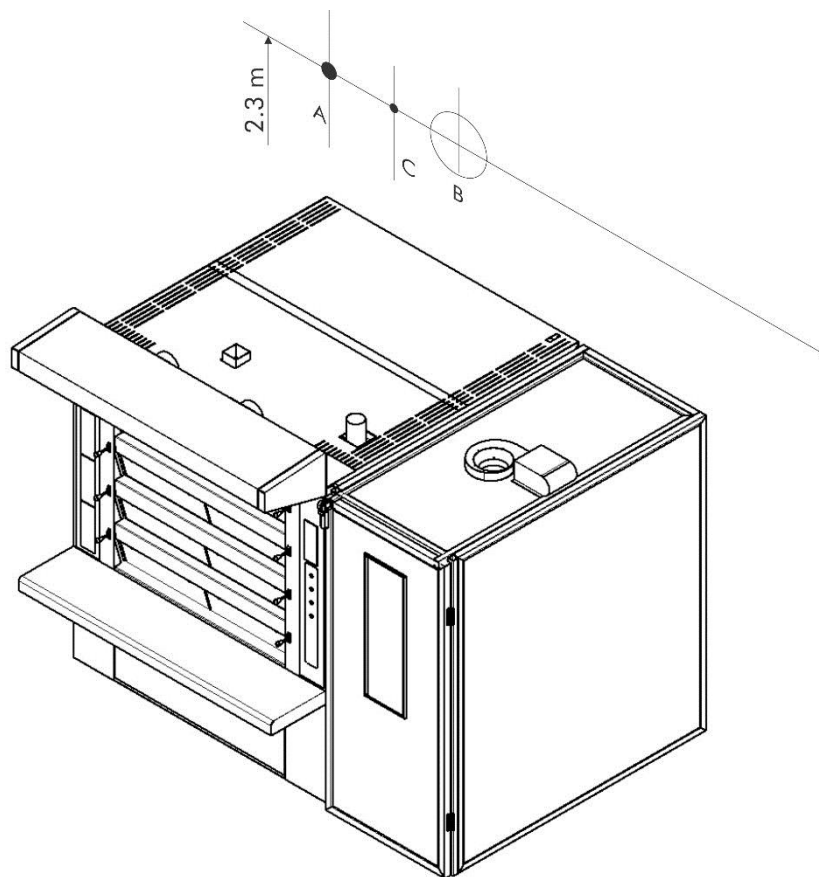


Figure 4 Bakery oven and proofer with marked connections

2.6 Choosing the best location for the retarder proofer

When choosing the best location for the oven and the proofer, the user should consider:

- a location with easy access to a water supply
- a location with easy access to a electric power supply
- a location with a flat (or nearly flat) floor
- from the lateral side of the oven (where the proofer is) to the wall and from the back side of the oven to the wall, there should be a 50 mm of space
- at other lateral side of the oven, there should be at least 1 m of free space (A) to ensure easy access for servicing purposes for the ovens not wider than 185 cm. For the wider ovens free space should be 1.5 m (A).
- in the front of the oven, there should be enough space to ensure unobstructed trolley manipulation. In front of the oven, there should be free space the same width as the oven and the same length as *External oven depth* (B).

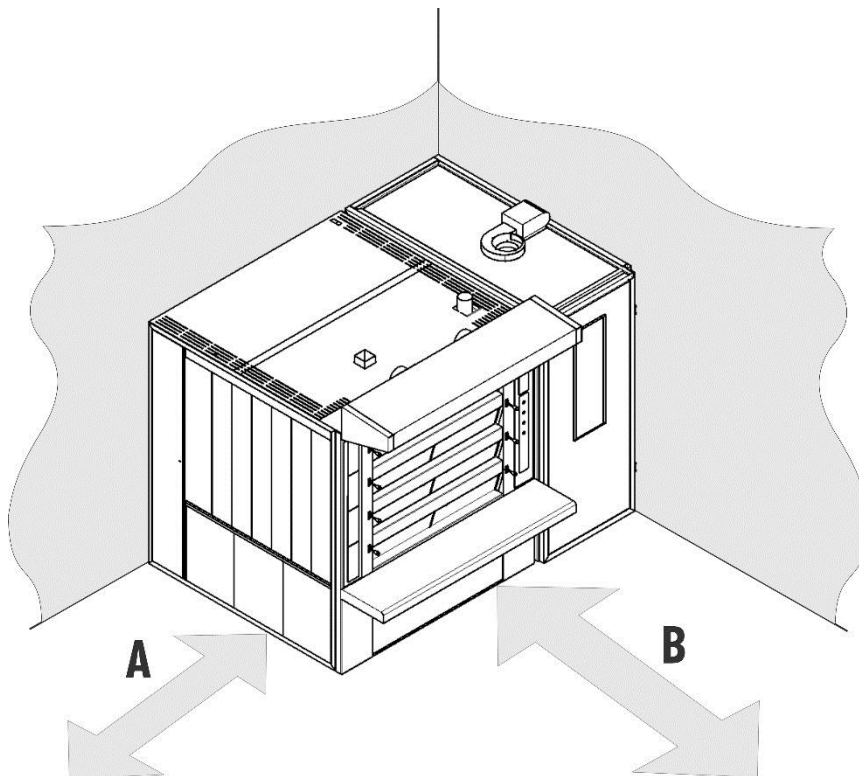


Figure 5 Oven location

2.7 Moving the oven

Moving of the oven and the proofer is not advised. If moving of the oven and the proofer is considered at some point, the user should be aware that it is very complicated and expensive procedure which requires engagement of trained technicians. Therefore, the user should carefully consider the oven and the proofer location before the installation starts.

2.8 First use of the oven

Although the oven is fully functional after installation, it is not ready for operating until first heating of the oven is done. To perform first heating of the oven, the user must heat it up to 50°C and leave it like that for 24 hours. For the next 48 hours, the user should slowly raise the oven for 50°C and leave it like that for few hours until the oven reaches working temperature. When first heating is performed, steam and smoke from the oven may appear, as well as awkward smell. **First heating of the oven is NECESSARY for the further normal operation of the proofer!!**

2.9 Work cycle

The baking process starts with products on trolleys introduction to the proofer. The proofer has automatic temperature and humidity regulation and also air mixing feature to achieve homogeneous environment. Therefore, all the products are fermented with equal conditions. When the proofing phase ends, the products are inserted into the oven for baking. The oven should be pre-heated to the desired temperature which can be achieved by setting parameters on the panels for each deck. During the baking process, the user can insert steam in the deck by using the steam generator. When products are properly baked, the baking process ends and products can be removed from the oven.

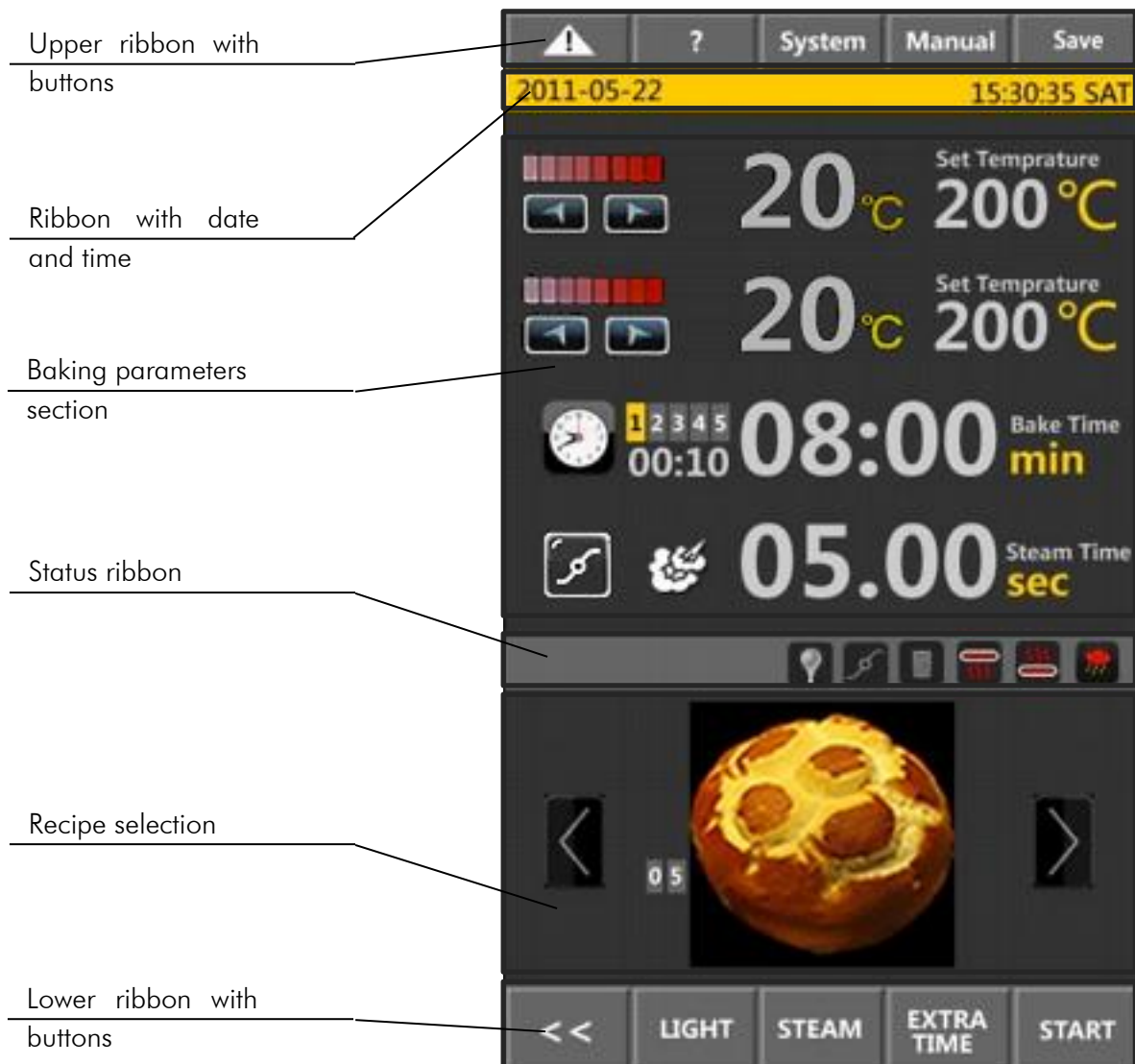
3 OVEN CONTROLS

The retarder proofers is turned on by turning the rotary switch which is placed on the electric cabinet to position „1“. **IMPORTANT!!** Switching the main switch on the electric panel on and off should be performed only if all the heaters are off!! In this case, the switch works with low power current and the possibility of the switch damage is reduced. **IN CASE OF EMERGENCY, IGNORE THE PREVIOUS RECOMMENDATION!**

When button  is pressed, the control panel turns on. Home screen appears.

3.1 Touch screen control panel controls

3.1.1 Home screen



Upper ribbon with buttons



- Press this button to enter the Alarms page.



- Press this button to enter the Help page.



- Press this button to enter the System settings page.



- Press this button to enter into the Manual mode.



- Press this button to save programs and modifications.

Lower ribbon with buttons



- Press this button to turn the light on and off.



- Press this button to release the steam.



- Press this button to add additional baking time (30 seconds).



- Press this button to start the program.



- Press this button to switch the buttons on the lower ribbon.



- Press this button to open/close the damper (optional).



- Press this button to turn the steam generator heaters on and off.



- Press this button to turn the top heaters on and off.



- Press this button to turn the bottom heaters on and off.

Recipe selection section

- Press the product image to enter recipe selection screen.



- Press the arrows to change the active recipe.

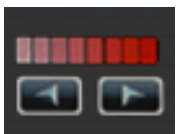
Baking parameters settings section

- Press the clock image to cycle between baking phases for which the parameters are being set. The recipe can have 1 – 5 baking phases. The time below the phase numbers is the sum of the baking times of all phases (total baking time).

Two numeric values in the middle of this section refer to measured temperature values (top and bottom).



- Press two numbers with labels *Set Temperature* to set top and bottom temperatures, respectively.



- Press the arrows below the array of rectangles to set top and bottom heaters power, respectively.



- Press the number with label *Steam time* to set the steam release duration at the beginning of the phase.



- Press the number with label *Bake time* to set the baking time of the phase.

The ribbon with date and time

2011-05-22

15:30:35 SAT


- Displays the current date and time

Status ribbon




- Show the outputs status: black and white image – disabled output, color image – enabled output.

3.1.2 Recipe parameters settings


Press icon  to switch the active phase where highlighted number refers to active phase number. The recipe can have 1 – 5 phases.


Press the corresponding buttons to set top and bottom temperature, top and bottom heaters power, the damper, the steam release time and baking time of the phase, as described in the previous section.

Press the numbers to enter the desired value.


 - delete a digit

 - delete all


 - exit without entering a value


 - exit and enter value

After all the parameters of the phase has been set, the next phase parameters are being set.

After you enter all the parameters, press button  to save the recipe. The following dialog appears.





 - Cancel the recipe modifications

 - Save all the recipe modifications

 - Save the recipe under the other program number

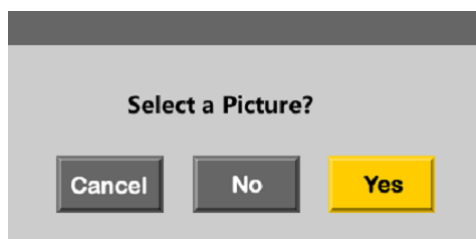
When you press button  the following screen appears:



Press arrows   to switch the recipe images page.

In the corner of every image, there is a program number; when you press the image you choose the number under which the recipe will be stored.



A new dialog appears:



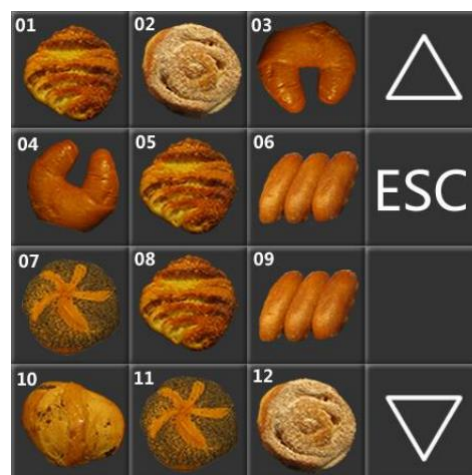
Cancel - Cancel

No - Store the recipe with the currently assigned image, without change.

Yes - Choose the new image assigned to the recipe. The following screen appears:

Press arrows   to switch the recipe images page.

Press the desired image and it will be assigned to the recipe.



3.1.3 Working modes


Press button **Manual** to enter Manual mode.


Press button **START** to start the temperature control. The controller will work according to the temperatures, the heating power percentages and the baking time previously set.

Press button **STEAM** to release the steam. If the steam generator is heated to the working temperature, the steam will be released. If not, you wouldn't be able to press button **STEAM** and release the steam.


Press button  to turn the light on/off.


Press button  to open/close the damper (optional).


Press button  to turn the steam generator heaters on/off.


During the temperature control, the top and bottom heaters are on by default. Press buttons  to turn top and bottom heaters on/off, respectively.






Press button  to add additional baking time (30 seconds).

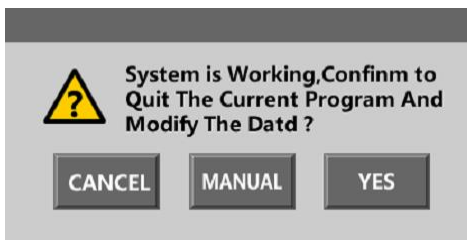
If the controller is currently in *Standby* mode, when you press button  the controller shows 30 seconds, the countdown begins and the temperature control starts.

Press button  to stop the countdown. The temperature control mode does not change.


When the baking time is over, the baking time window will show  and the buzzer is on. Light turns on. Press any button to cancel the alarm.

Top and bottom heaters will not be turned off when the baking time is over. If you want to turn the heaters off, press buttons to   turn top and bottom heaters off, respectively.




Press button  to change the working mode while the current program is running. The following dialog appears:





 - Cancel


 - Stay in manual mode

 - Switch to auto mode

When the controller is in auto mode, press arrows   to choose the recipe or press button  to enter the recipe selection screen.



Press arrows   to switch the recipe images page. Press the image of the product you want to bake to select its recipe.

Press button  to start the controller with the selected recipe. The screen looks like in the following figure:





The controller will work according to the parameters previously set in the recipe. Numbers 1 – 5 will indicate the current phase of baking.


At the beginning of each phase, the steam will be released according to previously set steam release time parameters.


Press button  to turn the light on/off.


Press button  to open/close the damper (optional).

Press button  to turn the steam generator heaters on/off.


Press button  to add additional baking time (30 seconds).

If the controller is currently in *Standby* mode, when you press button  the controller shows 30 seconds, the countdown begins and the temperature control starts.

Press button  to stop the countdown. The temperature control mode does not change.

When the baking time is over, the baking time window will show  and the buzzer is on. Light turns on. Press any button to cancel the alarm.

3.1.4 System parameters settings

Press button  to enter the system settings.



- Time settings



- Factory parameters settings




- Image management



- External USB drive management



- Quit

Press button  to enter date and time settings screen.

SET DATE

- Set the month, the day and the year.

SET TIME

- Set the hour and the minute.

POWER ON

- Set the auto on time (the controller will automatically turn on at previously set time and start the temperature control according to the parameters it had when it was turned off. This can be used to preheat the oven for the beginning of the shift).

'ON' USE

- Activate or deactivate the auto on function:

- *disable* – disabled
- *enable* – enabled

POWER OFF

- Set the auto off time.

'OFF' USE


- Activate or deactivate the auto off function:




- *disable* – disabled
- *enable* – enabled




Press the buttons to choose days for which you want to apply automatic turning on and off. If the icon below the button is gray colored, the function will not be applied. If the icon below the button is yellow colored, the function will be applied.

Press button  to exit and save the settings.

Don't change factory settings without prior consultation with the producer.

Press button  to enter the image management screen.

Press button  to go back to the previous screen.

Enter password '123456' and press button  to enter the image management screen.





- page down

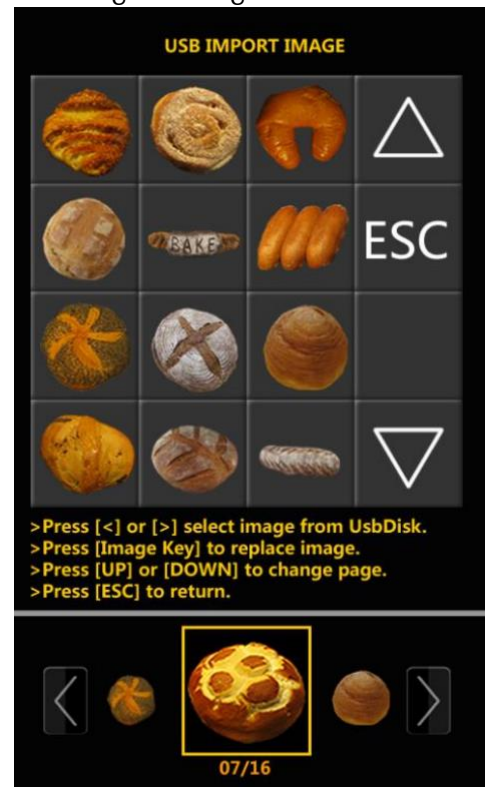


- page up

At the bottom part of the screen, there are images located on the USB drive shown.




Use arrows   to select an image from the USB drive. On the image to the right, number 07/16 represents number of the image and total number of images on the USB drive. In this example, the selected image is 7th of 16 that are located on the USB drive.




When you select the image you want to import from the USB drive to the controller, press the image (field) where you want to put the picture. It doesn't matter if the location is empty or it has an image on it, the image from the USB drive will be imported to that location.

Press button  to go back to the Home screen.

IMPORTANT To make sure that the controller will be able to read the image from the USB drive, before copying it to the drive from your computer, convert it to a file with following properties: bmp, colors 24 bit, resolution 72 dpi, 128 x 128 pixel, black background.

Press button  to enter the USB drive management screen.

Press button  to go back to the previous screen.

Enter password '112233' and press button  to enter the USB drive management screen.

The following checks are being performed:

>. FIND USB DEVICE. 

USB drive found.

>. DEVICE FORMAT(FAT) 


Correct drive format found.

>. FIND EXPORT DATE FILE 


Export data found.


>. FIND IMPORT DATE FILE 

Import data found.

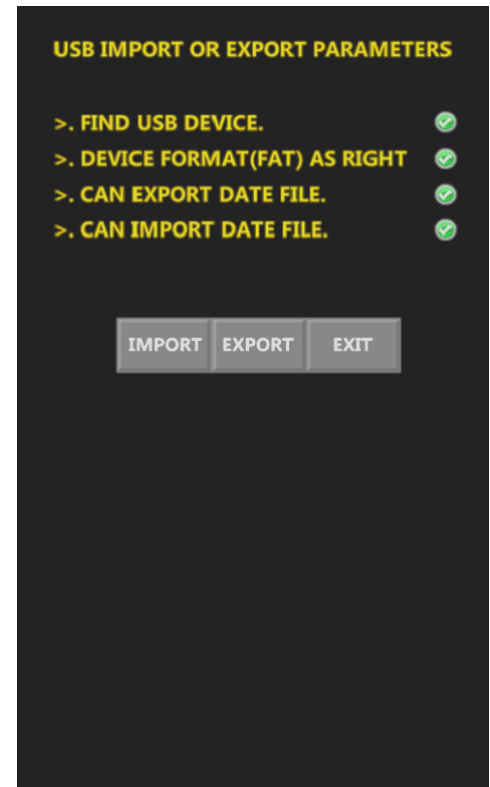
 Success

 Fail


Press button  to import data. After successful import, the following message is displayed: IMPORT DATA SUCCESS.

Press button  to export data. After successful export, the following message is displayed: EXPORT DATA SUCCESS.

Press button  to go back to the Home screen.



3.1.5 Alarm status

Press button  to check the alarm status.

01. *communication cable disconnect*

there is a problem in communication between the display and the electronic board

02. *top temperature disconnect*

there is a problem with the top probe

03. *top over temperature alarm*

top temperature value > max allowed temperature + 50°C

04. *top temperature positive deviation alarm*

top temperature value > set top temperature value + top temperature offset

05. *bottom temperature disconnect*

there is a problem with the bottom probe

06. *bottom over temperature alarm*

bottom temperature value > max allowed temperature + 50°C

07. *bottom temperature positive deviation alarm*

bottom temperature value > set bottom temperature value + bottom temperature offset

08. *steam temperature disconnect*

there is a problem with the steam generator probe

09. *steam over temperature alarm*

steam generator temperature > max allowed temperature + 50°C


Press button  to delete the alarm records.


Press button  to go back to the Home screen.

ALARM LOG		
NO.	TIME	ALARM
01	10:15:30	Communications break
02	10:15:30	Top Temp.sensor break
03	10:15:30	Top Temp.sensor over
04	10:15:30	Top Temp.up warp alarm
05	10:15:30	Bottom Temp.sensor break
06	10:15:30	Bottom Temp.sensor over
07	10:15:30	Bottom Temp.up warp alarm
08	10:15:30	Steam Temp.sensor break
09	10:15:30	Steam Temp.sensor over

EXIT DELETE

3.1.6 Help screen

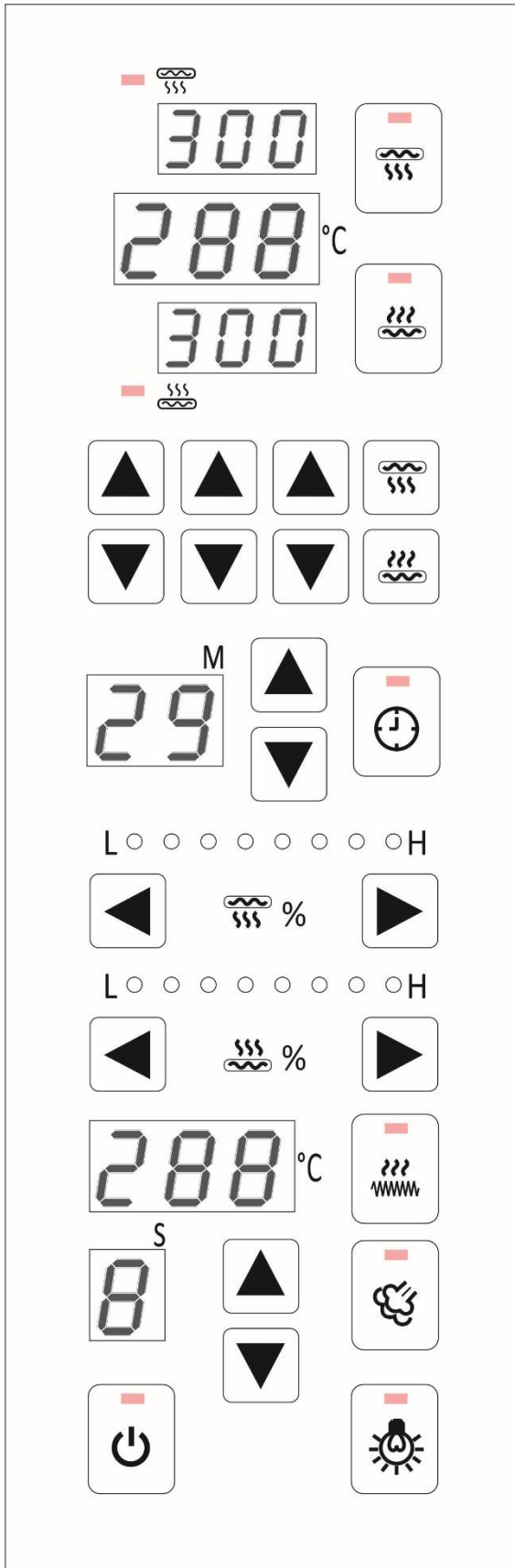
Press button  to enter the Help language selection screen. It has 6 flags: English, German, French, Romanian, Russian and Serbian. Press the button with the flag to enter the Help screen with helpful info in that language.

Press button  to go back to the Home screen.





3.1.7 Steam generators usage recommendations

The steam generators may be used ONLY when they are well prepared and preheated, so they should have enough time to be heated again after being used. That time is about 15 minutes. Before the first usage, they should be heated for about 3 hours. When water flows through the steam generator and turns into the steam, the steam generator cools down and if the steam release takes too long, the steam generator can cool below the working temperature. In that case, the steam release button is disabled until the steam generator heats up to the working temperature. Also, when steam release takes too long, the steam generator needs more time to recover. Therefore, **the steam release time should not be longer than 5 seconds!!**



3.2 Electronic integrated control panel controls




There are three 3-digit displays on the control panel marked with "°C". The big one shows the measured temperature in the deck, whilst two smaller show the desired temperatures (top and bottom, respectively).

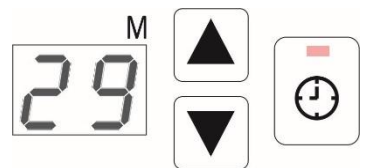
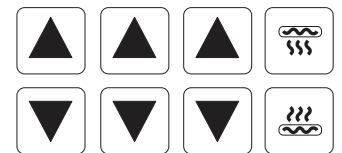
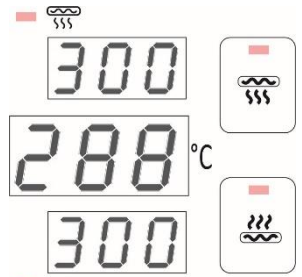
Two buttons marked with  and  are used to turn top and bottom heaters on and off. Top and bottom heaters are active when LED diode on the buttons  i  is on.


A group of 8 buttons (6 of them are marked with arrows) are used to set the desired temperatures.

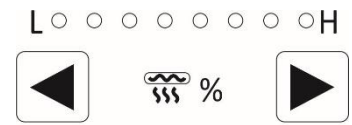
When button  is pressed, you can set the temperature at the top of the deck, and when button  is pressed, you can set the temperature at the bottom of the deck. First group of two up and down arrow buttons are used to set the first digit of temperature (hundreds), second group of two up and down arrow buttons are used to set the second digit of temperature (tens) and third group of two up and down arrow buttons are used to set the third digit of temperature (singles).


The two-digit display with an image of clock represents baking time. The desired time is set

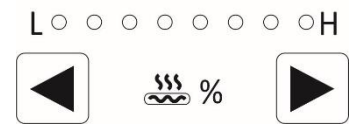
using the two buttons with arrows beside the display. The timer is activated by pressing button . The timer is active as long as the button LED diode is on. When the timer reaches zero, the alarm is activated. The timer does not affect the baking process in any way, it does not trigger the heaters and it is used only as an information that the baking process is over.







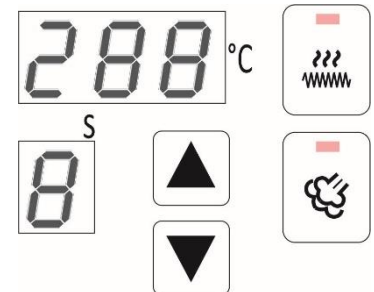
The buttons with left and right arrows, marked with symbol  %, are used to set the active power of the top heaters. Above those buttons, there are 8 LED diodes which visually represent the level of active power, where all LEDs on mean maximum power (100 %) and all LEDs off mean minimum power (60 %). Every diode stands for 5 % of the total heater power.




The buttons with left and right arrows, marked with symbol  %, are used to set the active power of the bottom heaters. Above those buttons, there are 8 LED diodes which visually represent the level of active power, where all LEDs on mean maximum power (100 %) and all LEDs off mean minimum power (60 %). Every diode stands for 5 % of the total heater power.




The three-digit display in the lower part of the panel shows the measured temperature of the steam generator. The steam generator heaters are turned on and off when button  is pressed. The steam generators can be used ONLY when they are well prepared, i.e. well heated, so they should have enough time to be heated again after being used. That time is about 15 minutes. Before the first usage, they should be heated for about 3 hours. The one-digit display shows steam release time in seconds, i.e. how long the electro-magnetic valve is going to be opened and release steam into the deck. This time can be set between 1 and 9 seconds. This parameter is set using two buttons with arrows next to the display. Recommended steaming time is from 1 to 3 seconds (depending on the product being baked and baking technology). Steam is released into the deck by pressing  button. When water passes through steam generating devices and turns into steam, the devices are cooling and if steaming time is too long water may appear in the deck. Because of this, steam is disabled when the temperature of the steam generator is below 200°C and if this is the case, when button  is pressed steam is not released in the deck and LED diode on button  starts blinking which means that steam release is disabled by the controller. That is the reason why **steaming time should not last longer than 3 seconds!!**

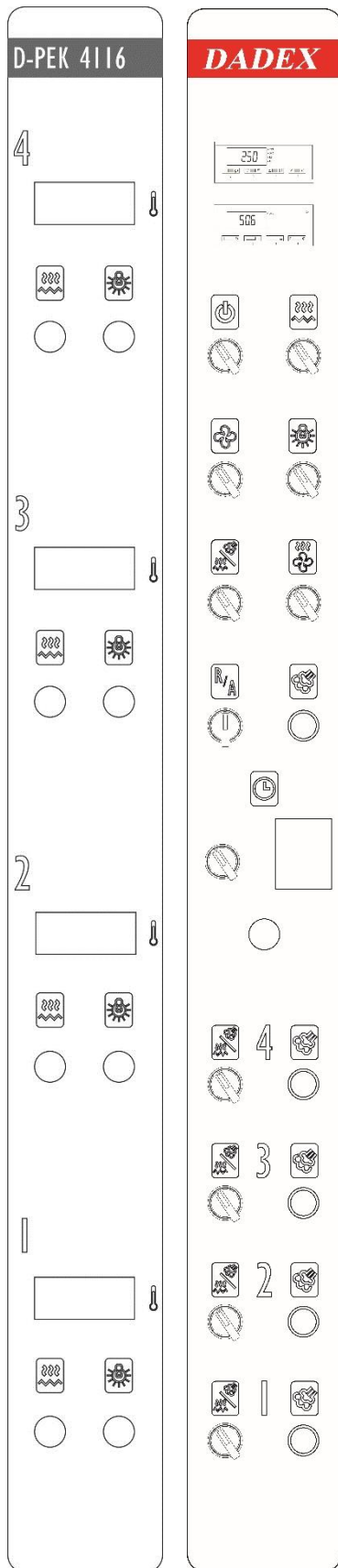


The lower left button  is used to turn the panel on and off.



The lower right button  is used to turn the lights on and off. The lights automatically turn off after 30 seconds.




The switch marked with symbol  is used to turn the bonnet fan on and off.

3.3 Thermoregulator with electromechanic controls




Turn the main switch on to turn the oven command on. The thermoregulator and the humidity controller are now operational and can be set, which will be explained later.

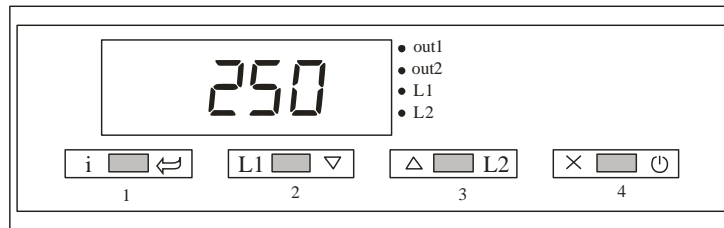
When the desired values of temperature in the decks are set, the thermoregulator activates the heaters. Still, the heaters are not operational, if switch  for each deck is turned off. If you don't want to use any of the decks, just turn off this switch and you don't need to care about thermoregulator settings. The lights are turned on and off with switch  for each deck.

Switches  for each deck are used to turn the steam generators on and off. The steam generators can be used **ONLY** when they are well prepared, i.e. well heated, so they should have enough time to be heated again after being used. That time is about 15 minutes. Before the first usage, they should be heated for about 3 hours. Steam is released into the deck when the button  for each deck is pressed. The electro-magnetic valve is opened as long as button  is pressed. Recommended steaming time is from 1 to 3 seconds (depending on the product being baked and baking technology). When water passes through the steam generating devices and turns into steam, the devices are cooling and if steaming time is too long water may appear in the deck. Also, when steam release takes too long, the steam generator needs more time to recover. That is the reason why **steaming time should not last longer than 3 seconds!!**

The switch marked with symbol  is used to turn the bonnet fan on and off.

The oven has a timer which alerts the user when the baking process is finished. It is activated when the button  is switched on. The time is set by using the wheel on the timer.

3.3.1 Thermoregulator temperature setting



Each deck heaters are controlled by the thermoregulators.

Setting the temperature of the top heaters:

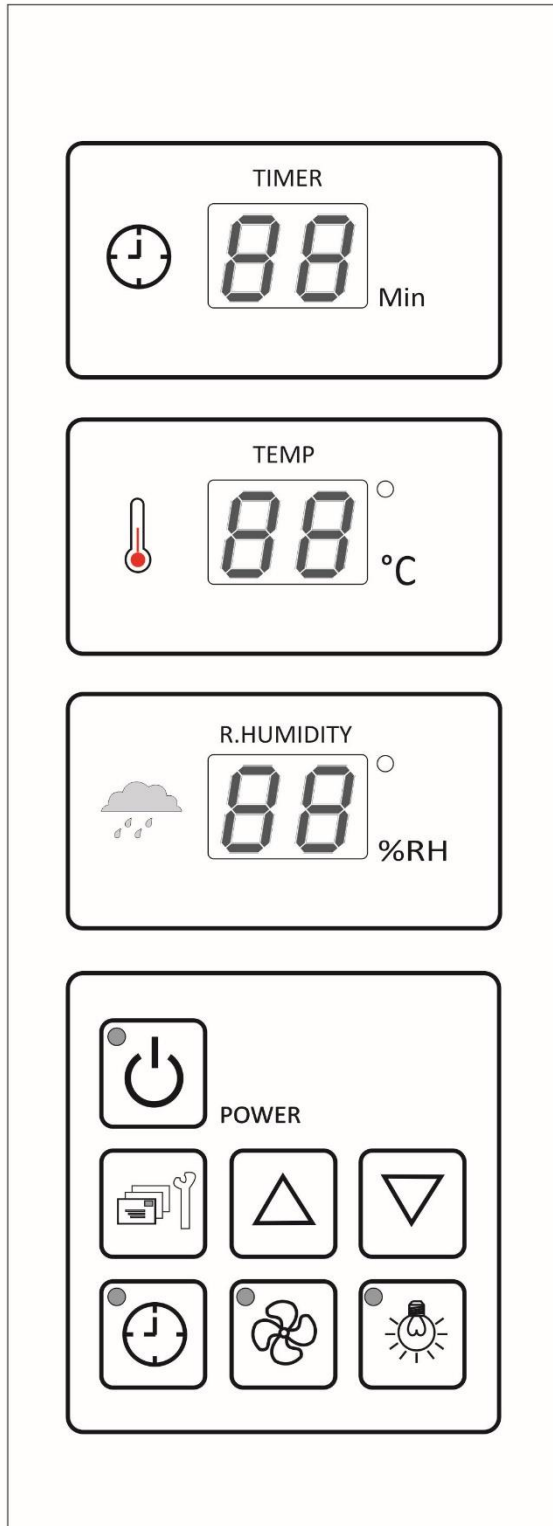
- Press the L1 button
- The display shows the desired temperature. Use the L1 and L2 buttons to change the desired temperature
- Press the i button to confirm the desired temperature

Setting the temperature of the bottom heaters:













- Press the L2 button
- The display shows the desired temperature. Use the L1 and L2 buttons to change the desired temperature
- Press the i button to confirm the desired temperature



4 PROOFER CONTROLS


4.1 Electronic integrated control panel controls






There are three two-digit displays placed on the controller. The upper one, marked with "Timer", displays time that remains until the alarm is activated. The middle one, marked with "Temp", displays measured temperature in the chamber. The lower display, marked with "R.Humidity", displays humidity percentage in the proofer.

The button with symbol  turns the command panel on and off. When the command panel is on, the proofer fan is also turned on and LED diode next to symbol  is on which indicates that the fan is activated. The button with symbol  is used to enter the panel settings. When the button is pressed for the first time, the timer display starts blinking. Now, buttons   are used to set the desired alarm time value. After button  is pressed for the second time, the temperature display starts blinking. Now, buttons   are used to set the desired temperature value. After button  is pressed for the third time, the humidity display starts blinking. Now, buttons   are used to set the desired humidity percent value. Finally, when button  is pressed one more time, all displays stop blinking and all the parameters are set.

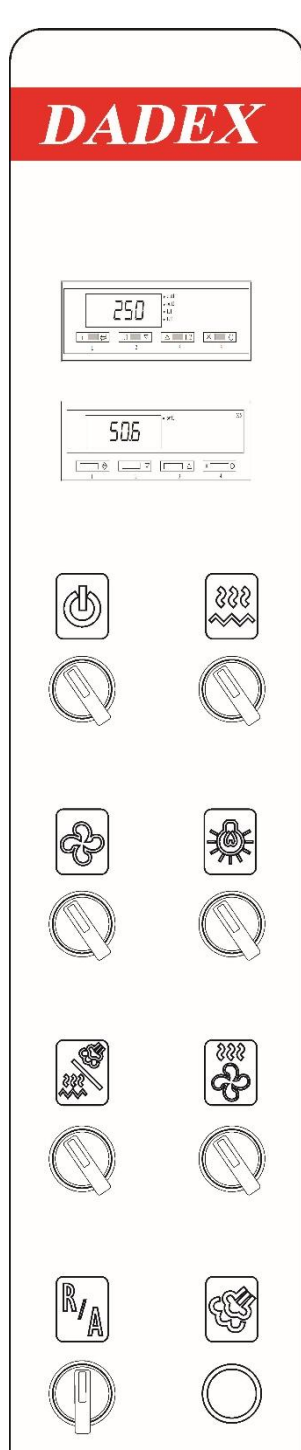
Button  is used to start and stop the timer. Button  turns the lights on and off.



The steam generator heaters are turned on and off by using switch .






Switch  is used for the proofer mode selection. When this switch is set to Auto () , steam is released into the chamber automatically, according to the panel

settings. When this switch is set to Manual (👉), steam is released into the chamber manually by using switch .

4.2 Thermoregulator and humidity regulator with electromechanic controls

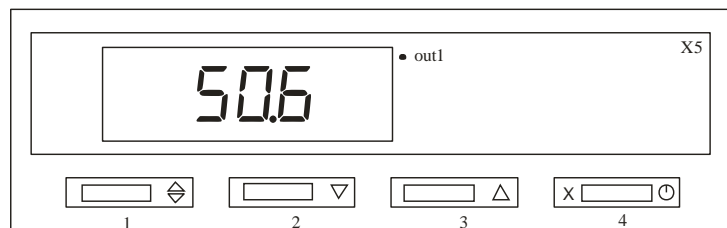


Switch  is used for the proofer mode selection. When this switch is set to Auto (A), the user needs to set the temperature on the thermoregulator and the humidity percentage on the humidity regulator, and to initially release the steam into the proofer by using button . After that, everything is controlled automatically without user intervention.

When this switch is set to Manual (👉), steam is released into the chamber manually by using switch . Switch  turns the proofer fan on and off. Switch  turns the proofer heaters on and off. Switch  turns the steam generator heaters on and off. Switch  turns the proofer lights on and off.

4.2.1 Humidity regulator setting

The humidity level of the proofer is controlled by the humidity regulator.



Setting the humidity of the proofer:

- Press the 1 button and keep it pressed for 3 seconds
- The display shows the desired humidity percent. Use the 2 and 3 buttons to change the desired humidity percentage
- Press the 4 button to confirm the desired humidity percentage

5 MAINTENANCE

To ensure normal operation of the oven and avoid potential damage, regular maintenance of the oven is required.

DAILY AND WEEKLY MAINTENANCE

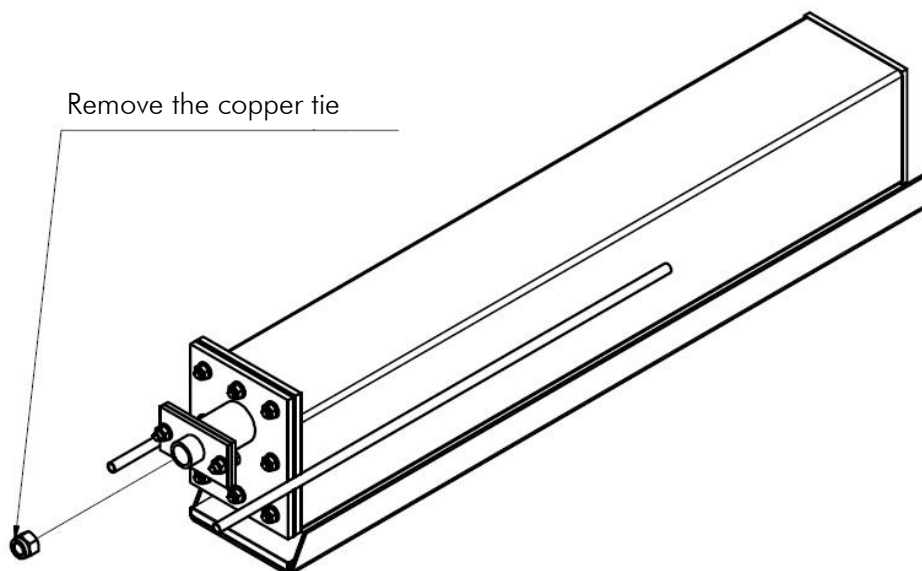
Cleaning of the surfaces should be performed every few days. The parts that should be cleaned are deck doors, handles, table, etc. Wash the parts with warm water and mild soap or with a cloth or sponge with suitable products.

PERIODIC MAINTENANCE

CLEANING OF THE STEAM GENERATOR

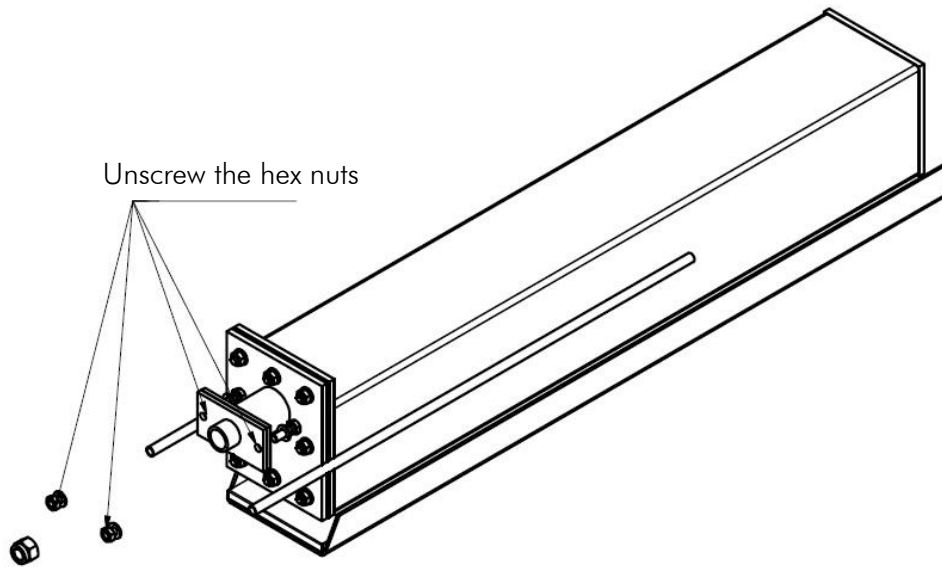
Every 6 month, or when the user notice a reduced amount of steam is coming out from the steam generator, it should be cleaned of calculus. The steam generators are located below the decks and can be accessed from the lateral side.

The copper tie should be removed using a wrench (size 21) and put aside.



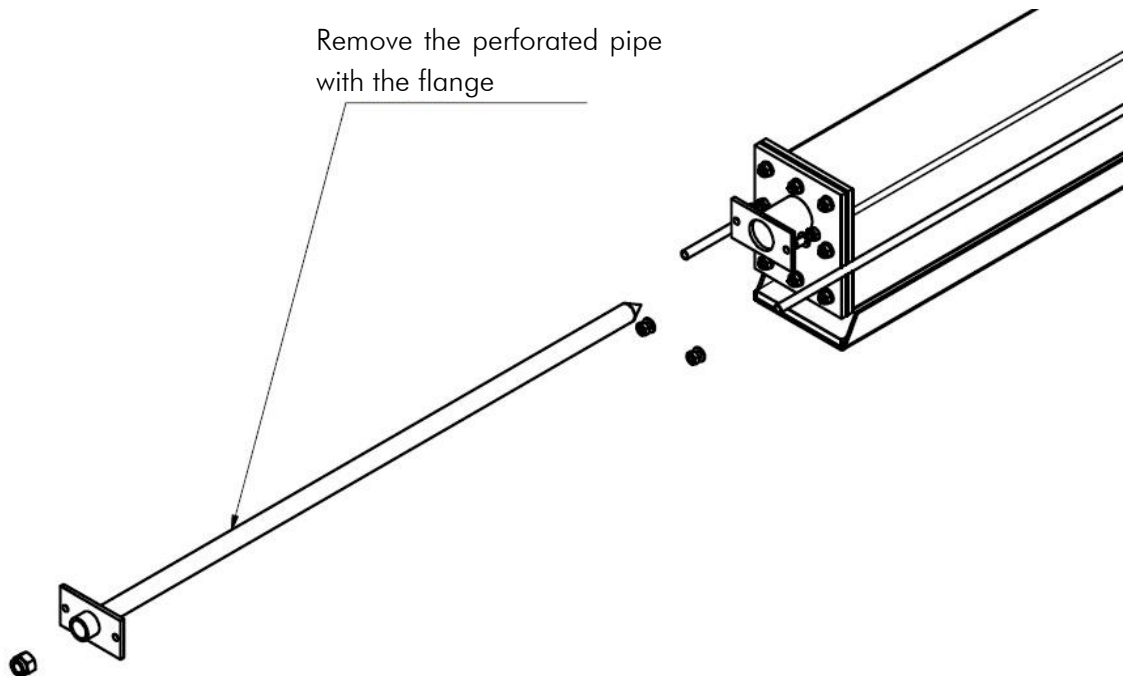
Cleaning of the steam generator - Step 1

Two hex nuts M8 should be removed from the flange using a wrench (size 13).

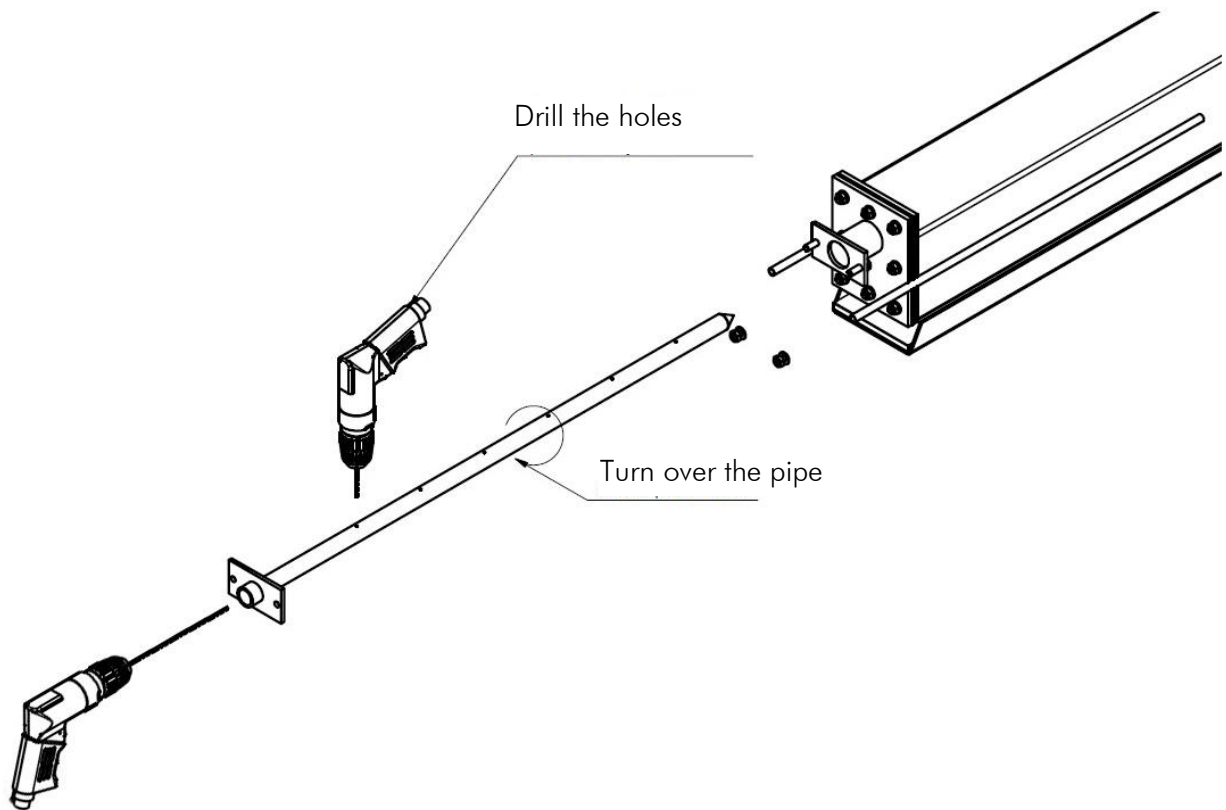


Cleaning of the steam generator - Step 2

The perforated pipe (1/2") should be removed and then cleaned of calculus with a drill. The hole on the front side of the pipe should be drilled with a drill sized $\varnothing 6$ mm. Rest of the holes should be drilled with a drill sized $\varnothing 3,5$ mm. If some other part of the pipe is also clogged, it should be drilled too using a drill sized $\varnothing 6$ mm.



Cleaning of the steam generator - Step 3



Cleaning of the steam generator - Step 4

All the parts should be placed back as they were. The user should wait about 3 hours for the steam generator to heat up and start using it. Water pressure must be sufficient, at least 0.2 MPa (2 bar).

MOTORS CHECK

Every year, or if some irregularity with one of the motors is noticed (i.e, strange noise) it should be inspected. Trained and experienced service technician should inspect it and repair, if necessary. Also, the fan should be checked for clogging and cleaned if necessary.

6 KNOWN ISSUES

WARNING!! Incompetent persons are not allowed to open the electric cabinet and to perform actions on it!!

Problem	Cause	Solution
The main switch has no power	The proofer has no power	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the power supply of the building, main fuses and residual current circuit breaker 2. Check the fuses in the main electric cabinet which refer to the proofer
Measured and real temperatures are not the same	The control panel / thermoregulator or the probe is damaged	Replace the control panel / thermoregulator or the probe
Water appears in the deck	<ol style="list-style-type: none"> a) Over-usage of the steam generator b) The steam generator heaters are damaged c) The electromagnetic valve is damaged 	<ol style="list-style-type: none"> a) Stop using the steam generator and leave it to recover (~4 hours) b) Contact the manufacturer to replace the heaters c) Replace the electromagnetic valve
When the button is pressed, there is no steam released at all	The control panel is damaged or electromagnetic valve is damaged	Check both parts and replace if needed
There is no light in the deck	The light bulb is damaged	Replace the light bulb
The deck does not get heated / can not achieve set temperature	<ol style="list-style-type: none"> a) One or more heaters are damaged b) The heaters contactor is damaged c) The heaters fuses are off or damaged 	<ol style="list-style-type: none"> a) This could happen only if there is some mechanical damage. Contact the manufacturer to replace the heaters b) Replace the damaged contactor c) Turn the heaters fuses on or replace them if needed

7 GUARANTEE TERMS

The guarantee period is 2 years. The guarantee does not cover following:

1. Damage caused by improper use
2. Damage caused if the first heatong of the oven is not properly performed
3. Damage caused by irregular power supply
4. Damage caused by insufficient water pressure
5. Damage caused by service performed by incompetent personnel and without prior permission of DADEX
6. Damage caused if the proofer is used for usages it is not designed for
7. Damage caused by lack of maintenance

The manufacturer agrees to remove all defects of the proofer that were caused by some mistake made by the manufacturer and also to replace all the required parts without charging anything for it.

SERVISNI LIST / SERVICE BOOK

SERVIS PLANIRAN / NEPLANIRAN SERVICE PLANNED / NOT PLANNED	DATUM SERVISA / ZAMENJENI DELOVI / PODEŠAVANJA / KOMENTARI DATE / REPLACED PARTS / ADJUSTMENTS / COMMENTS	POTPIS I DATUM DATE AND SIGNATURE

SERVIS PLANIRAN / NEPLANIRAN SERVICE PLANNED / NOT PLANNED	DATUM SERVISA / ZAMENJENI DELOVI / PODEŠAVANJA / KOMENTARI DATE / REPLACED PARTS / ADJUSTMENTS / COMMENTS	POTPIS I DATUM DATE AND SIGNATURE

SERVIS PLANIRAN / NEPLANIRAN SERVICE PLANNED / NOT PLANNED	DATUM SERVISA / ZAMENJENI DELOVI / PODEŠAVANJA / KOMENTARI DATE / REPLACED PARTS / ADJUSTMENTS / COMMENTS	POTPIS I DATUM DATE AND SIGNATURE

SERVIS PLANIRAN / NEPLANIRAN SERVICE PLANNED / NOT PLANNED	DATUM SERVISA / ZAMENJENI DELOVI / PODEŠAVANJA / KOMENTARI DATE / REPLACED PARTS / ADJUSTMENTS / COMMENTS	POTPIS I DATUM DATE AND SIGNATURE

"DADEX" d.o.o.

Mačvanska Mitrovica, Serbia

tel: +381 22 2155680 • 2155681 • 2155682

fax: +381 22 651722

web: www.dadex.rs • e-mail: office@dadex.rs