

DPZ

ATTENZIONE:

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio

WARNING:

Read instructions before using the equipment

ATENCIÓN:

Leer bien las instrucciones antes de usar la máquina

ATTENTION:

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

ACHTUNG:

Vor der Benutzung des Gerätes die Anweisungen lesen.

تحذير:

يجب قراءة التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Manual for installation, use and maintenance

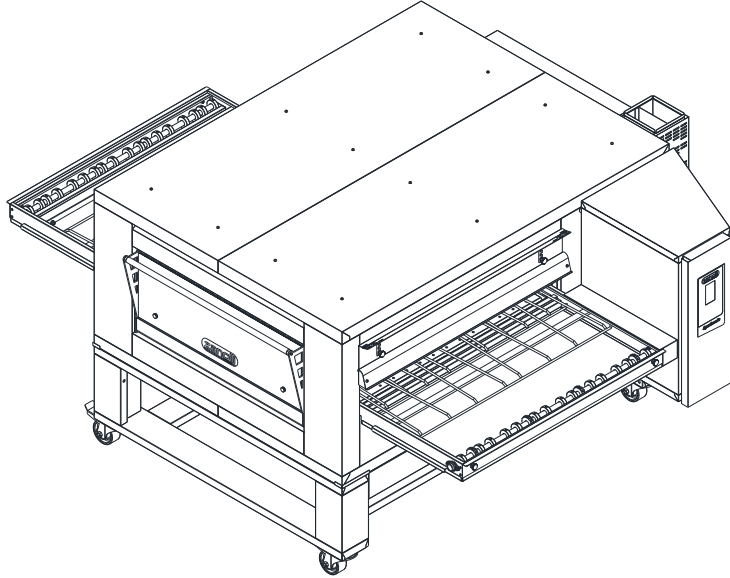
Manual de instalación, uso y manutenzione

Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

كتيب التركيب والاستخدام والصيانة

**TRADOTTO DALLE ISTRUZIONI ORIGINALI
ORIGINAL INSTRUCTIONS
TRADUCCION DE INSTRUCCIONES ORIGINALES
TRADUIT DES INSTRUCTIONS ORIGINALES
UBERSETZT AUS DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG
مترجمة من التعليمات الأصلية**



DPZ



L'alimentazione del forno deve essere collegata ad un quadro elettrico dotato di sezionamento dei poli.

The oven supply must be connected to an electrical panel with all poles sectioning.

La alimentación del horno debe estar conectada a un panel eléctrico equipado con el corte de todos los polo eléctrico.

L'alimentation du four doit être reliée à un tableau électrique avec sectionnement de tous les pôles.

Die Stromversorgung des Ofens muss an eine Schalttafel angeschlossen werden, die mit einer Polteilung ausgestattet ist.

يجب توصيل مصدر طاقة الفرن بلوحة كهربائية مزودة بعمود فصل.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da tecnico abilitato.

If the power cable is damaged it must be replaced by authorized personnel.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por personal autorizado.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un opérateur autorisé.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.

في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله بواسطة فني مؤهل.

INDICE

1. PRESENTAZIONE	5
2. COME USARE QUESTO MANUALE	6
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	8
3.1. Identificazione del prodotto	8
3.2. Rispondenza alle direttive	8
3.3. Condizioni di utilizzazione previste	8
3.4. Specifiche tecniche	9
4. INSTALLAZIONE	10
4.1. Controllo alla consegna	10
4.2. Scelta del luogo di installazione	11
4.3. Movimentazione del modulo	11
4.4. Posizionamento modulo su basamento	12
4.5. Posizionamento moduli sovrapposti	12
4.6. Collegamento elettrico	12
4.7. Scarico prodotti di cottura	14
4.8. Selettore inversione direzione rete e suo utilizzo	14
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro	15
5. FUNZIONAMENTO	16
5.1. Pannello comandi	16
5.2. Stato di inattività "OFF"	18
5.2.1. Impostazione della lingua	19
5.2.2. Impostazione temperatura modalità Eco	20
5.2.3. Impostazione formato orologio (12/24h)	21
5.2.4. Impostazione ora (ore e minuti)	22
5.2.5. Impostazione unità di misura temperatura (°C/°F)	23
5.2.6. Impostazione calendario e giorno della settimana	24
5.2.7. Impostazione attivazione/disattivazione	25
5.2.8. Impostazione funzione spegnimento automatico	26
5.2.9. Caricamento immagini programma tramite USB	27
5.2.10. Attivazione hotspot Wi-Fi (IoT)	28
5.2.11. Preset di sistema	29
5.3. Stato di attività "ON"	30
5.3.1. Impostazione dei programmi	31
5.3.2. Programmazione accensione programmata	34
5.3.3. Tasto avvio/arresto rete	37
5.3.4. Attivazione / disattivazione funzione economy	37
5.4. Allarmi	38
5.4.1. Allarme "Guasto Sonda Temperatura"	38
5.4.2. Allarme "TEMP 1" - solo per DPZ20030EN	38
5.4.3. Allarme "TEMP 2" - solo per DPZ20030EN	38
5.4.4. Allarme RETE	39
5.4.5. Allarme mancanza alimentazione elettrica	40
5.4.6. Spegnimento anomalo del forno	40

6	USO	41
6.1	Preparazione per l'uso e prima accensione	41
6.1.1	Accensione pannello di controllo	41
6.1.2	Impostazioni e inizio cottura	41
6.1.3	Come spegnere il forno	42
7	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	43
7.1	Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni	43
7.1.1	Avvertenze per l'installatore.....	43
7.1.2	Avvertenze per l'utilizzatore.....	43
7.1.3	Avvertenze per il manutentore	44
8	PULIZIA	45
8.1	Pulizia delle parti asportabili	45
8.2	Pulizia delle superfici esterne.....	46
8.3	Pulizia delle camere di cottura dei forni	46
9	MANUTENZIONE	47
9.1	Segnalazione di errore	47
9.2	Termostato di sicurezza.....	47
9.3	Manutenzione ordinaria	48
9.3.1	Camera di cottura	48
9.3.2	Portina camera di cottura.....	50
9.3.3	Bancale rete	50
9.3.4	Quadro comandi - pannello motore ventilazione.....	50
9.4	Sostituzioni di parti e controlli	52
9.4.1	Sostituzione ventola primaria.....	52
9.4.2	Sostituzione resistenze.....	54
9.4.3	Sostituzione sonde di temperatura	55
9.4.4	Sostituzione termostato di sicurezza	58
9.4.5	Settaggio termostato di sicurezza.....	59
9.4.6	Sostituzione / configurazione motore trascinamento rete.....	60
9.4.7	Sostituzione batteria	62
10	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	64

ALLEGATI TECNICI

- A. Caratteristiche tecniche
- B. Allacciamenti
- C. Schemi elettrici
- D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

1. PRESENTAZIONE

Il forno **DPZ** elettrico fa parte della famiglia dei forni a rete, concepiti principalmente per la cottura automatica di pizze e prodotti simili. La vantaggiosa peculiarità di questi forni consiste nel fatto che con essi sia possibile effettuare ottime cotture, senza che sia necessario controllare la cottura stessa. Ciò presenta l'indubbio vantaggio di poter affidare le operazioni di cottura anche a personale non specificatamente qualificato.

I suddetti vantaggi sono ulteriormente aumentati dal fatto che il forno **DPZ** elettrico rientra anche nella famiglia dei forni ventilati. Grazie alla circolazione dell'aria nella camera di cottura, infatti, è possibile ottenere cotture più omogenee e ripetibili, semplificando ulteriormente le operazioni che l'addetto al forno deve compiere. Sotto questo aspetto il forno **DPZ** elettrico è particolarmente efficiente, in quanto, dosando opportunamente la circolazione dell'aria evita che i prodotti vengano eccessivamente asciugati, conferendo quindi la giusta fragranza.

Vi ringraziamo per la preferenza accordataci nell'acquisto di questo prodotto. Ci pregiamo di ricambiare la Vostra fiducia impegnandoci, come ormai da decine di anni, nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

Per sfruttare al meglio il vostro nuovo forno, vi preghiamo di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono indicazioni fondamentali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e i suoi eventuali dipendenti che facciano uso del forno. Il Costruttore non si assume nessuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

 Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di pericolo "ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA".

 Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di "pericolo di tensione" non isolata all'interno dell'involucro del prodotto che può essere di potenza tale da costituire rischio di incendio o di folgorazione per le persone.

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possono arrecare danno al forno. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

 Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale di installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto l'apparecchiatura non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Nel caso questa copia vada smarrita, distrutta e/o vogliate una copia in formato digitale, potete farne richiesta all'azienda tramite e-mail scrivendo all'indirizzo info@ggmgastro.com citando matricola e modello della macchina.

 Questo manuale si compone di diversi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori che dai manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della sicurezza nell'utilizzo, sia al fine di ottenere i migliori risultati da questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

Il capitolo 3 contiene le normative di riferimento del forno e le indicazioni per il corretto uso dello stesso.

Il capitolo 4 contiene tutte le informazioni per l'installazione del forno. È principalmente indirizzato a personale specializzato, ma dovrebbe essere letto in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento del forno.

I capitoli 5, 6 e 7 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il capitolo 8 fornisce tutte le informazioni necessarie alla pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura; ovvero tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che la macchina continui a funzionare in condizioni di sicurezza, che siano assicurate adeguate condizioni igienico-sanitarie e che si ottengano sempre i migliori risultati.

Il capitolo 9 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

 **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.**

Il capitolo 10 offre informazioni nel caso in cui il forno venga messo in disuso.

Gli allegati tecnici contengono le caratteristiche relative al modello specifico di forno e tutti i valori che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso.

Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri tra quelli previsti e ogniqualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina e gli esplosi dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Le presenti istruzioni si riferiscono al forno a rete ventilato elettrico DPZ.

3.2. Rispondenza alle direttive

Il forno DPZ elettrico riporta la marcatura obbligatoria  che indica la rispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE bassa tensione;

2014/30/CE compatibilità elettromagnetica;

2006/42/CE macchine;

2011/65/CE RoHS 2;

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3. Condizioni di utilizzazione previste

Il forno DPZ è progettato per la cottura di pizza e gastronomia. È destinato al campo della ristorazione (ristoranti, pizzerie, esercizi commerciali, ecc..) ma non per produzione in continuo. Le operazioni previste dall'uso normale dei moduli di cottura sono, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalla rete di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'intera apparecchiatura.

 La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**

Il forno **DPZ**:

- è destinato **ad un uso professionale**;
- **non è destinato** all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotta capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da persona responsabile della loro sicurezza;
- può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione da parte di personale autorizzato all'uso o se è stata fatta loro formazione all'utilizzo in modo sicuro e spiegati e compresi i pericoli legati all'uso;
- i bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
- la pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica e impiantistica.

⚠ Il forno è fornito senza spina.

I sistemi per la disconnessione dalla rete di alimentazione aventi una separazione dei contatti in tutti i poli con disconnessione di categoria di sovratensione III, devono essere incorporati nel cablaggio fisso, in conformità con le regole di cablaggio.

3.4. Specifiche tecniche

Per le specifiche tecniche fare riferimento ai seguenti allegati tecnici in fondo a questo manuale:

- A. Caratteristiche tecniche
- B. Allacciamenti
- C. Schemi elettrici
- D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

4. INSTALLAZIONE

 **ATTENZIONE:** Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchi elettrici. L'installazione da parte di persone non qualificate può causare danni al forno, a persone, animali o cose.

ATTENZIONE! Procedere all'installazione secondo le norme vigenti nel Paese in cui viene effettuata.

Inoltre, ove sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici dell'edificio per l'installazione dell'apparecchiatura, chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

4.1. Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo, fare annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllare se ha riportato danni. Controllare anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate.

All'interno dell'imballo, oltre all'apparecchiatura, vi sono le Istruzioni per l'uso e la Dichiarazione di Conformità.

In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che il Costruttore non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto.

Siamo comunque a Vostra disposizione per assistervi nel presentare il Vostro reclamo.

 **In caso di danni non tentare di utilizzare l'apparecchiatura, ma rivolgersi a personale professionalmente qualificato.**

4.2. Scelta del luogo di installazione

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchiatura dipende anche dal luogo nel quale verrà installata; è perciò consigliabile valutare accuratamente il sito d'installazione ancora prima che vi venga consegnata.

Installare l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione.

La zona circostante all'apparato deve essere tenuta sgombra; in particolare si deve evitare di ostruire le aperture per il raffreddamento poste ai lati.

⚠ È necessario effettuare il posizionamento dell'apparecchiatura ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature, per mantenere libere le aperture di ventilazione poste ai lati del forno.

Durante il funzionamento, i forni per la cottura dei cibi producono vapori e odori di cottura dannosi alla salubrità dell'ambiente in cui sono posizionati.

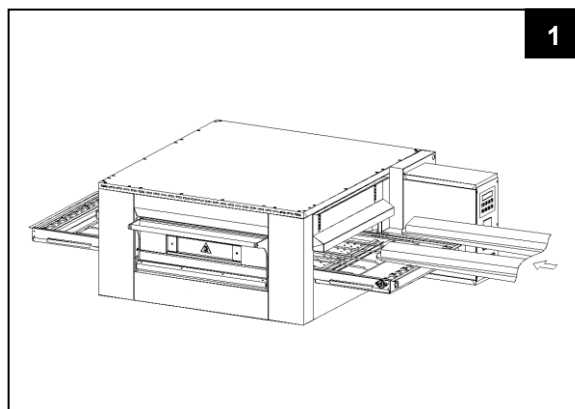
Nel caso di forni elettrici, anche se non è obbligatorio, si consiglia l'installazione sotto cappa aspirante, per migliorare le condizioni di salubrità dell'ambiente di lavoro ed evitare danni dovuti all'untuosità e al calore dei fumi prodotti.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparato deve essere installato non superino mai (nemmeno durante il funzionamento dell'apparato stesso o di altri apparati eventualmente presenti nello stesso locale) i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda Allegato A.).

Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima, può mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

4.3. Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo, si deve usare un carrello elevatore o un transpallet di portata adeguata. Alzare le paratoie di ingresso e uscita forno nella posizione di apertura massima. Infilare le forche nella camera di cottura, attraverso l'entrata oppure l'uscita tunnel (Fig.1).



⊘ Per evitare danni al modulo, inserire del materiale protettivo tra le forche e lo stesso forno.

⚠ Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

⚠ Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

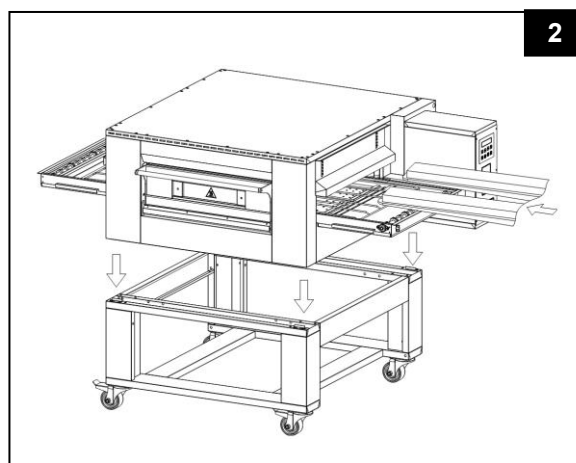
⚠ In tutti i casi, onde evitare movimenti imprevisti, bisogna tener conto della posizione del baricentro.

4.4. Posizionamento modulo su basamento

Posizionare il forno incastrandolo con gli angoli presenti sul basamento (Fig.2).

4.5. Posizionamento moduli sovrapposti

⚠ PER IL NUMERO MASSIMO DI FORNI SOVRAPPONIBILI VEDERE ALLEGATO B.



Una volta posizionato il primo forno sul basamento (vedi paragrafo precedente), sovrapporre consecutivamente il secondo e il terzo modulo facendo combaciare le pareti laterali esterne dei forni.

4.6. Collegamento elettrico

⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica, corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (vedi Allegato A).

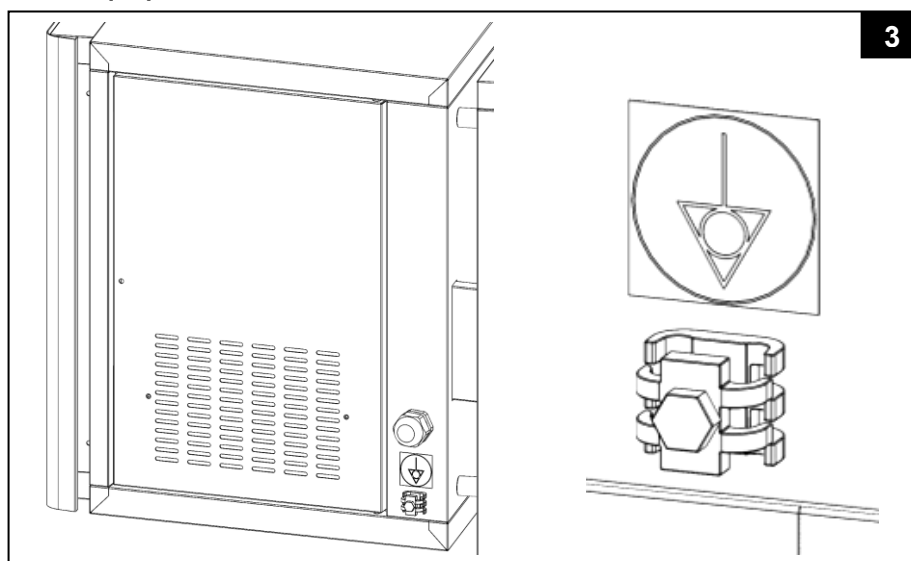
⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo elettrico dotato di conduttore di terra, per permettere il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, secondo l'alimentazione richiesta (vedi Allegato A.).

In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.

Il forno è fornito senza spina, per questo motivo, per garantire la completa disconnessione di tutti i poli, in condizioni di sovratensione di categoria III, il cavo di alimentazione dell'apparecchio, deve essere collegato ai mezzi di disconnessione dalla rete, incorporati nel cablaggio fisso del locale, secondo le regole di cablaggio vigenti (ad esempio con interruttore magnetotermico differenziale).

⚠ L'apparecchiatura viene fornita senza spina elettrica.

La seguente figura (Fig.3) mostra il simbolo identificativo e la posizione del morsetto equipotenziale sul forno:



Il sistema di connessione previsto per lo scollegamento del forno dall'impianto elettrico del locale deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere nessuno spostamento dopo l'installazione della macchina. Inoltre la distanza tra la macchina e l'impianto elettrico del locale deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Per la posizione degli allacciamenti all'alimentazione elettrica si veda Allegato B.

⚠ Il cavo non deve mai trovarsi sotto i piedini o le ruote dell'apparecchiatura.

⚠ Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

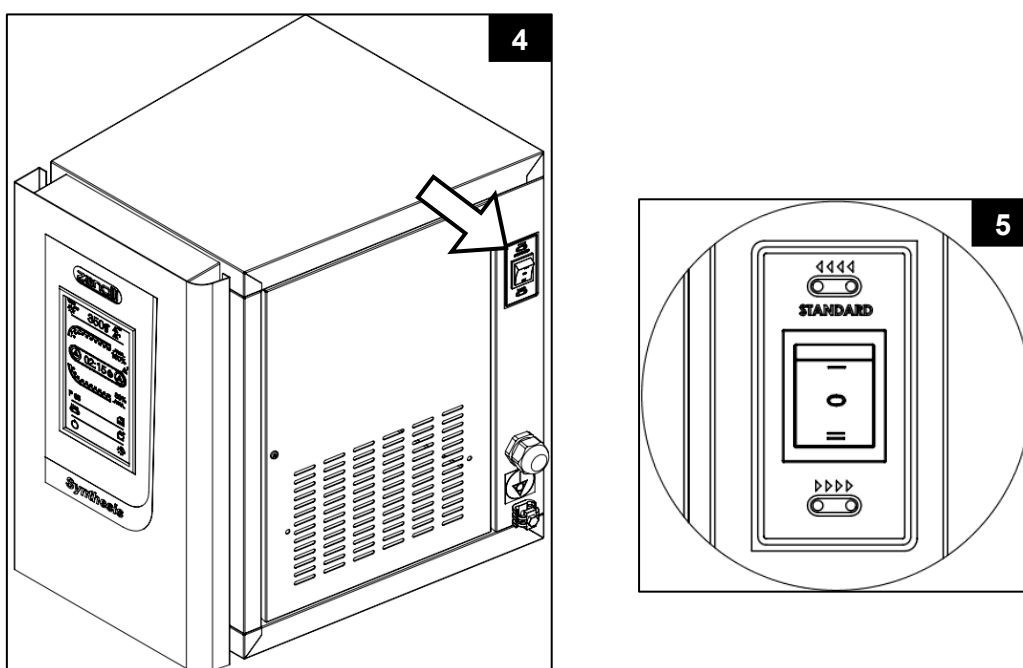
⚠ Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

4.7. Scarico prodotti di cottura

⚠ ATTENZIONE! Procedere all'installazione del forno secondo lo standard definito dalla normativa vigente nel paese di installazione, per quel che riguarda questa tipologia di forni, al fine di garantire la vivibilità dell'ambiente di lavoro. Per maggiori informazioni si rimanda alla consultazione delle normative specifiche.

⚠ Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme, nonché di quanto riportato nel presente manuale.

4.8. Selettore inversione direzione rete e suo utilizzo



Il selettore di inversione della direzione rete (Fig.4) è inteso come ausilio da utilizzare esclusivamente durante la fase di installazione del forno e dipendente dal layout del locale in cui il forno è installato; Il suo uso deve essere fatto sempre e solamente a forno spento.

N.B.: L'uso di tale selettore non deve essere inteso come ausilio alle normali fasi di cottura.

Le possibilità di impostazione del selettore sono I - O - II (Fig.5):

- I = scorrimento rete standard (uscita prodotto lato pannello comandi);
- O = rete ferma (In questa posizione si genera allarme rete § 5.4.5);
- II = scorrimento rete contrario allo standard.

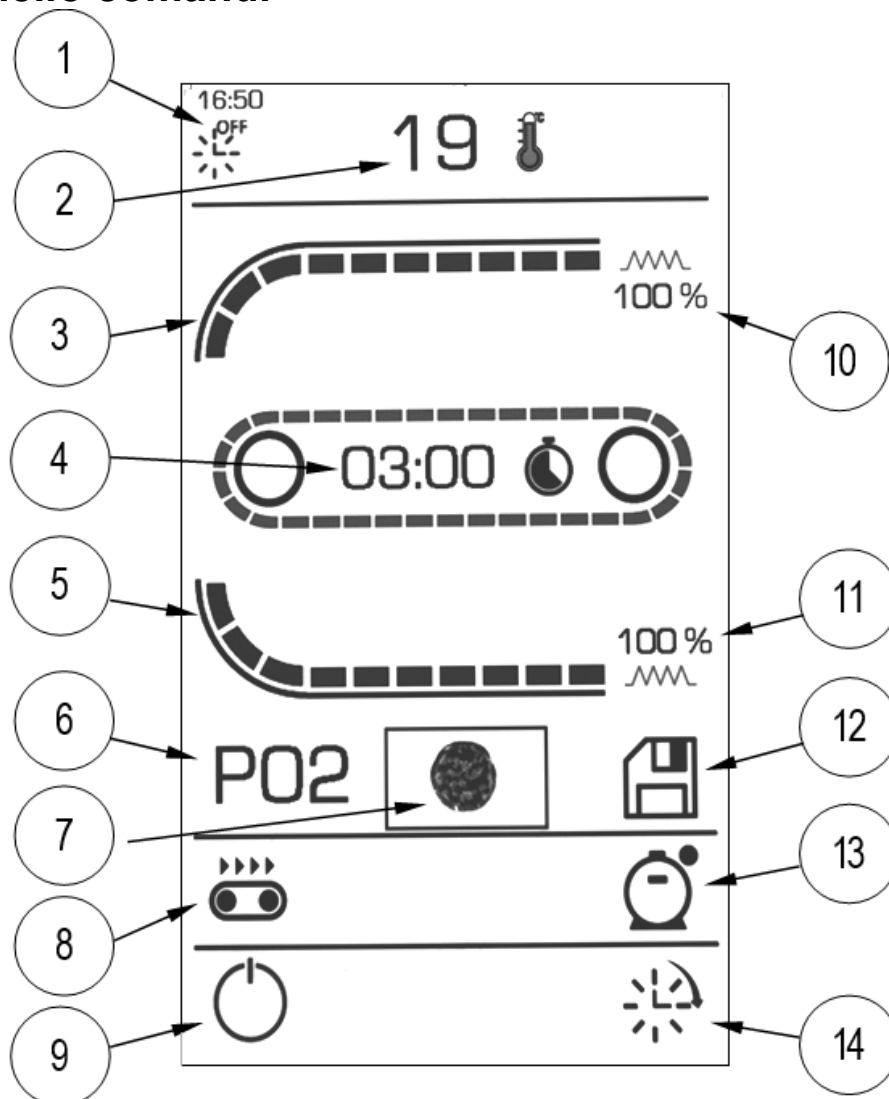
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro

Al termine dell'installazione del modulo di cottura occorre eseguire una serie di controlli finali, qui di seguito elencati:

- Montaggio delle parti eventualmente smontate.
- Verifica del cablaggio elettrico.
- Verifica delle funzionalità del pannello comandi.
- Verifica e adeguatezza delle aperture per la ventilazione e per l'aerazione dal locale.
- Verifica del funzionamento della cappa di aspirazione, se prevista.

5. FUNZIONAMENTO

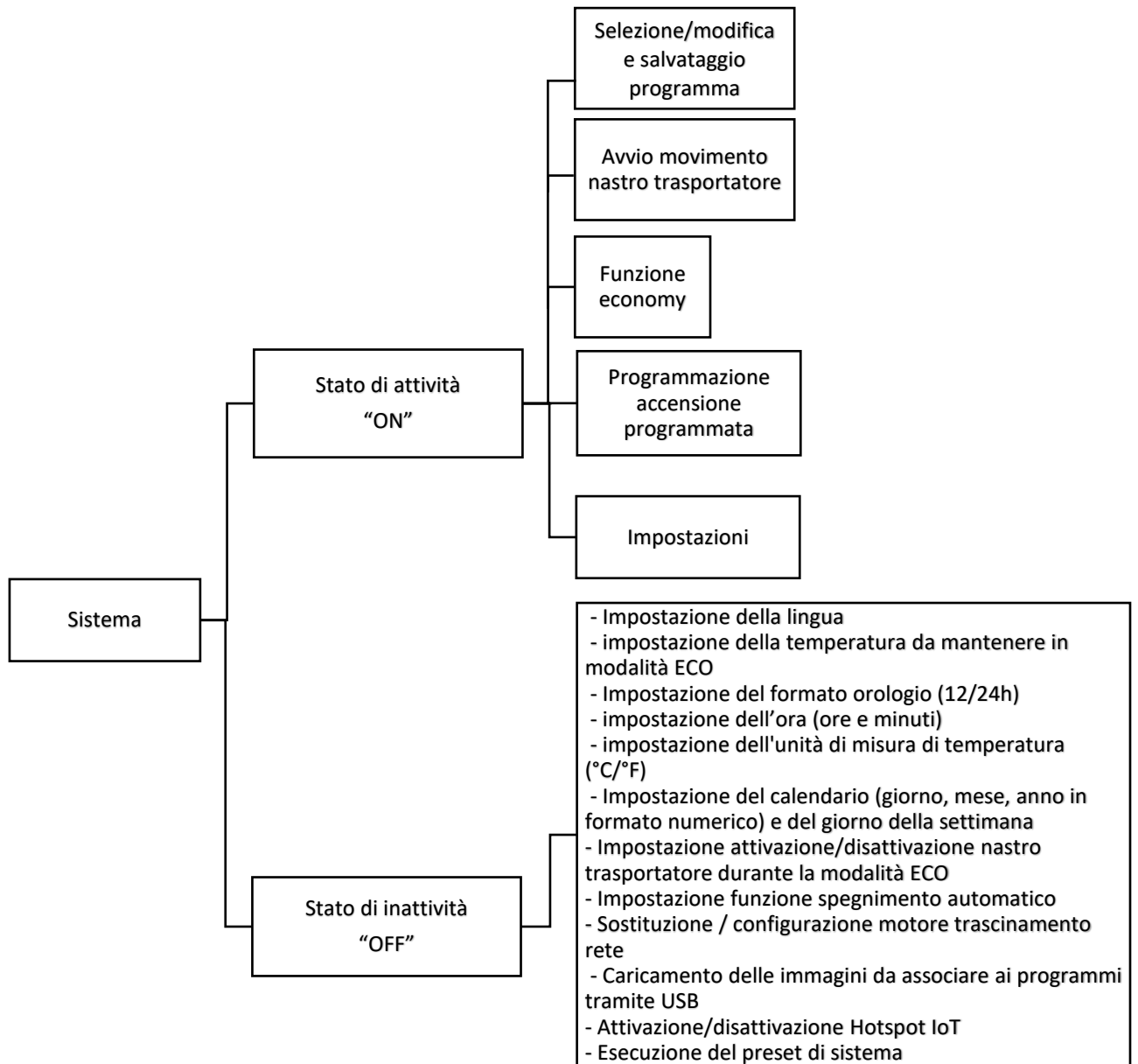
5.1. Pannello comandi



1. Icona visualizzazione stato funzione spegnimento automatico (ON-OFF)
2. Temperatura istantanea camera di cottura
3. Indice grafico di visualizzazione percentuale utilizzo resistenze cielo
4. Timer programma cottura
5. Indice grafico di visualizzazione percentuale utilizzo resistenze platea
6. Identificazione programma in uso
7. Immagine programma in uso
8. Stato attivo/disattivo movimento rete
9. On/off generale
10. Potenza resistenze cielo
11. Potenza resistenze platea
12. Memorizzazione "salva" impostazione programma
13. Funzione Economy
14. Programmazione accensione programmata

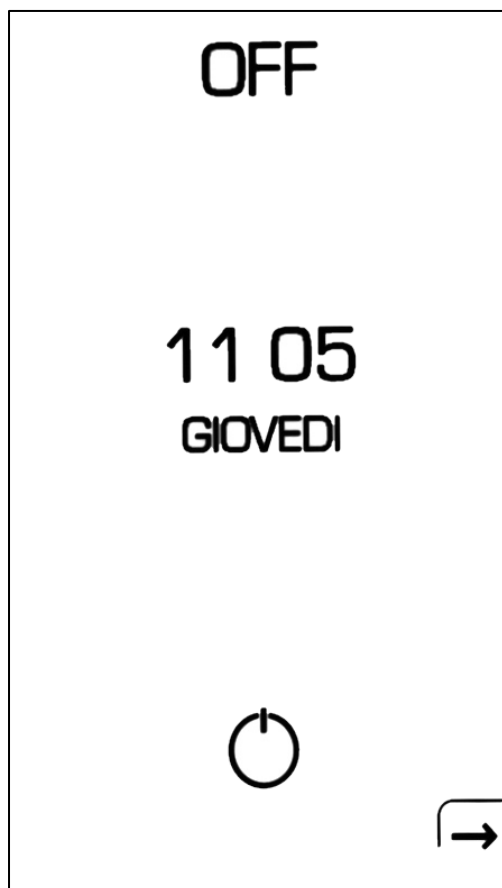
Il pannello comandi è dotato di un display touch intuitivo che consente di attivare/disattivare le funzioni, modificare i parametri, eseguire tutte le impostazioni e programmazioni tramite il tocco diretto sull'icona di riferimento.

Schema riassuntivo del sistema:



5.2. Stato di inattività “OFF”

Nello stato di inattività “OFF” la scheda è alimentata, ma nessuna delle funzioni previste nel funzionamento del sistema potrà essere abilitata. Il display riporta la scritta “OFF”, l’ora e il giorno corrente, l’icona on/off generale e la freccia in basso a destra del menu impostazioni.



Durante lo stato di inattività “OFF” è possibile:

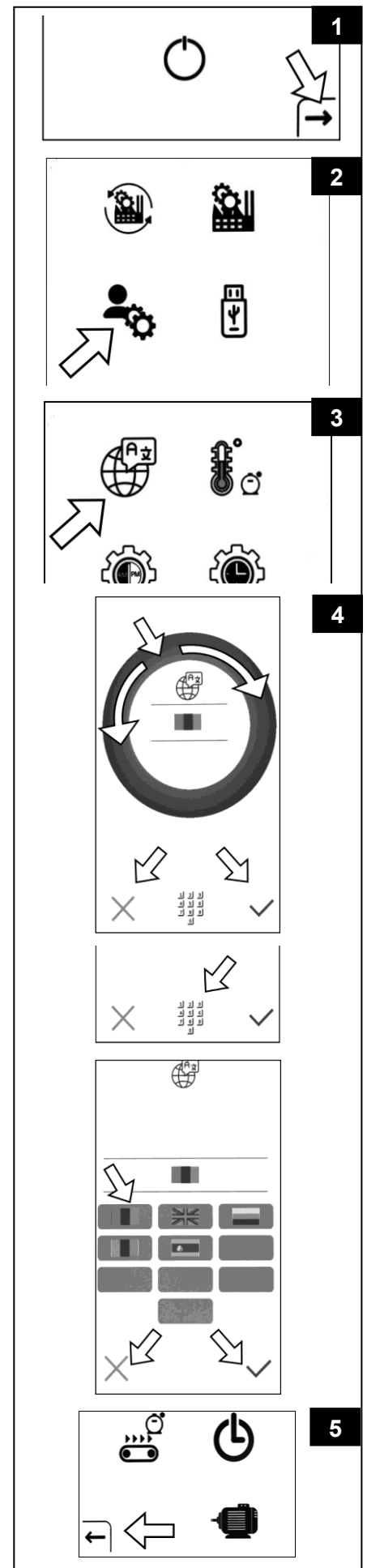
- **Impostare la lingua;**
- **Impostare la temperatura da mantenere in modalità ECO**
- **Impostare il formato orologio (12/24h);**
- **Impostare l’ora (ore e minuti);**
- **Impostare l’unità di misura temperatura (°C/°F);**
- **Impostare il calendario (giorno, mese, anno in formato numerico) e il giorno della settimana;**
- **Impostazione attivazione/disattivazione nastro trasportatore durante la modalità ECO;**
- **Impostare la funzione spegnimento automatico;**
- **Caricare le immagini da associare ai programmi tramite USB;**
- **Attivazione/disattivazione Hotspot IoT;**
- **Eseguire il preset di sistema;**

5.2.1. Impostazione della lingua

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona "impostazione lingua" (Fig.3). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro lingua. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta della bandiera relativa al linguaggio desiderato.

Per entrambe le pagine, una volta raggiunto il valore desiderato confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno "X".

Per tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta allo stato iniziale di inattività "OFF".



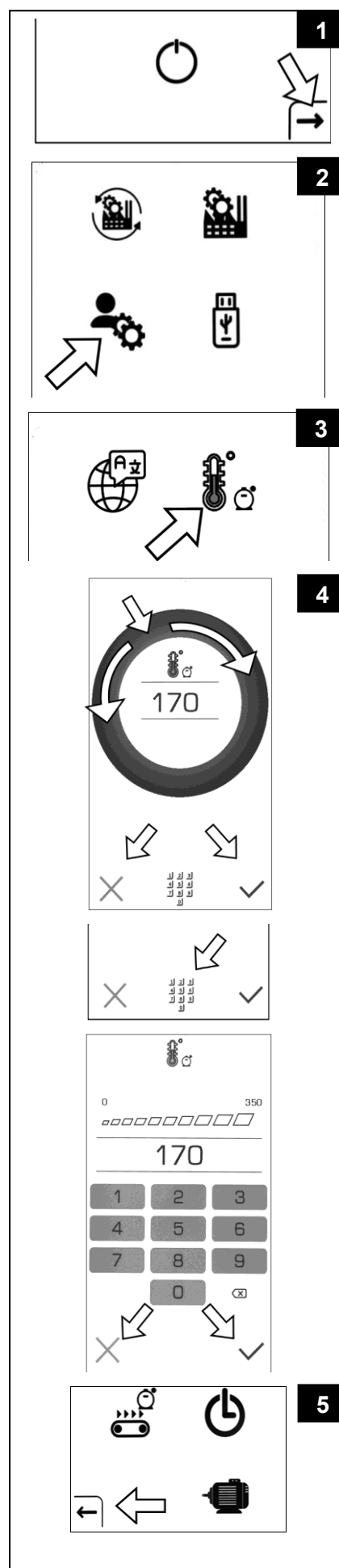
5.2.2. Impostazione temperatura modalità Eco

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona termometro con salvadanaio (Fig.3).

A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro. In alternativa toccando sul simbolo diretto valore di temperatura desiderato che si attiverà quando verrà usata la modalità "ECO".

 **Si consiglia di impostare una temperatura di 50°C inferiore alla consueta temperatura di cottura.**

Per entrambe le pagine, una volta raggiunto il valore desiderato confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno "X". Per tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta allo stato iniziale di inattività "OFF".



5.2.3. Impostazione formato orologio (12/24h)

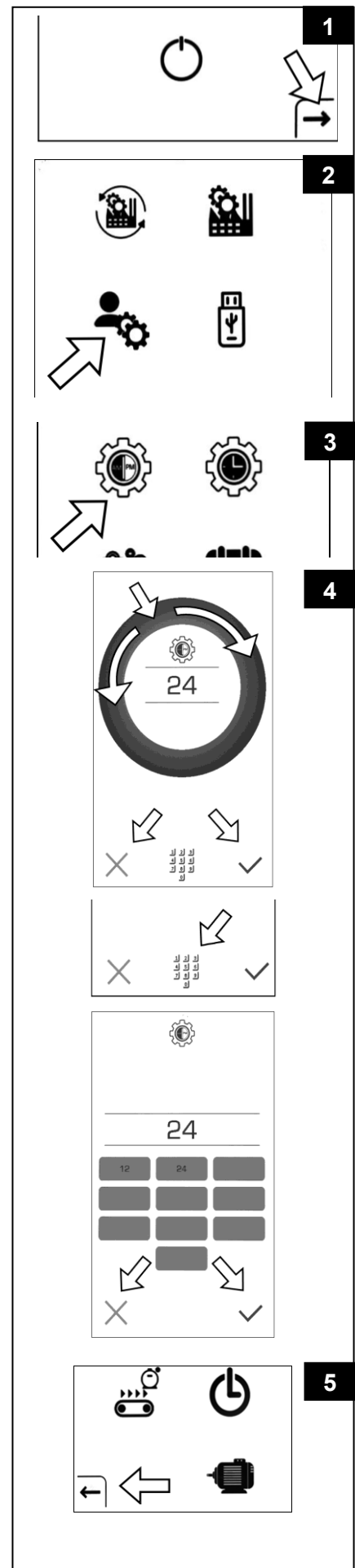
Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2).

Nella seconda videata toccare l'icona "formato orologio" (Fig.3).

A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro, raggiunto il valore desiderato. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato.

Confermare con il segno di spunta o flag; per annullare usare il segno "X".

Per tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta nello stato iniziale di inattività "OFF".

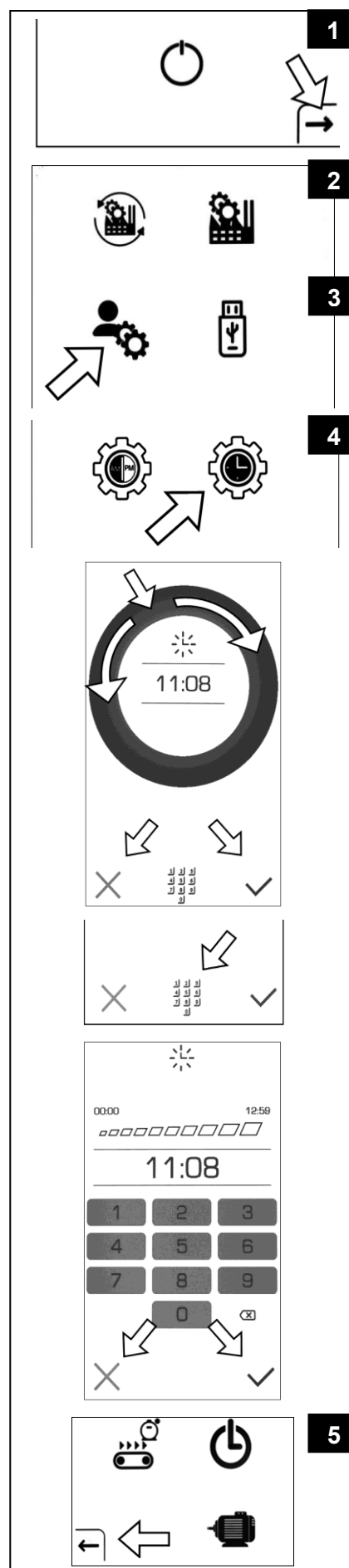


5.2.4. Impostazione ora (ore e minuti)

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona "orologio" (Fig.3). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato.

Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".
Per tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta nello stato iniziale di inattività "OFF".

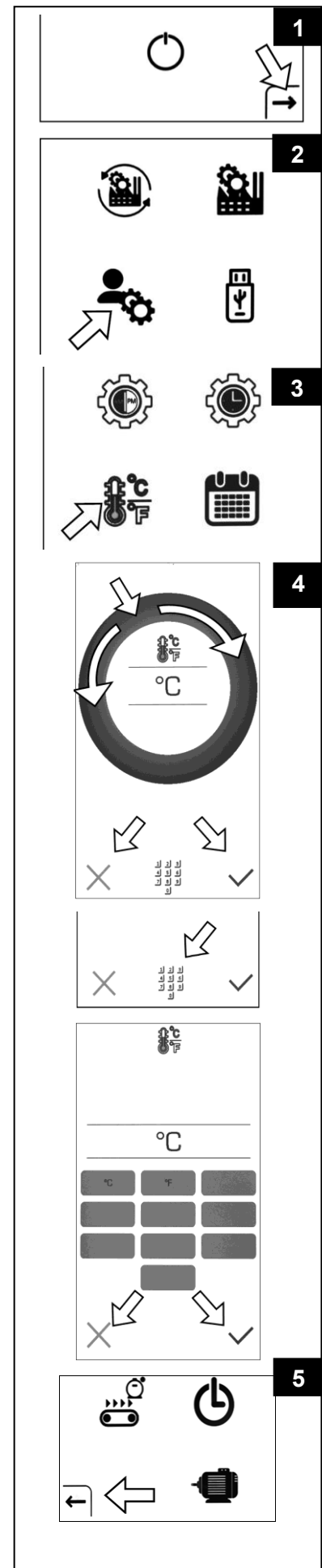


5.2.5. Impostazione unità di misura temperatura (°C/°F)

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona "unità di misura temperatura" (Fig.3). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato. Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".

Per tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta nello stato iniziale di inattività "OFF".



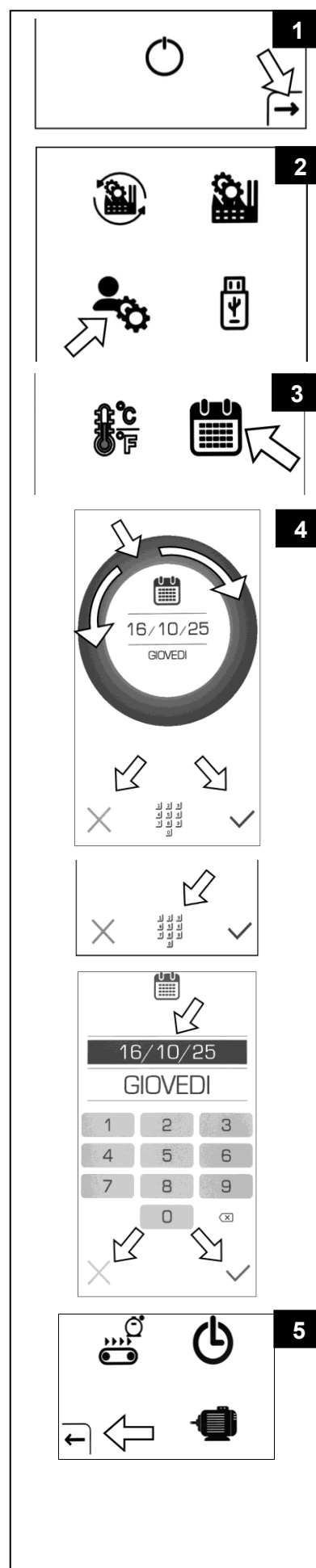
5.2.6. Impostazione calendario e giorno della settimana

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona "calendario" (Fig.3). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); Toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro, raggiunto il valore desiderato.

In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato. Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".

Per tornare invece ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta allo stato iniziale di inattività "OFF".

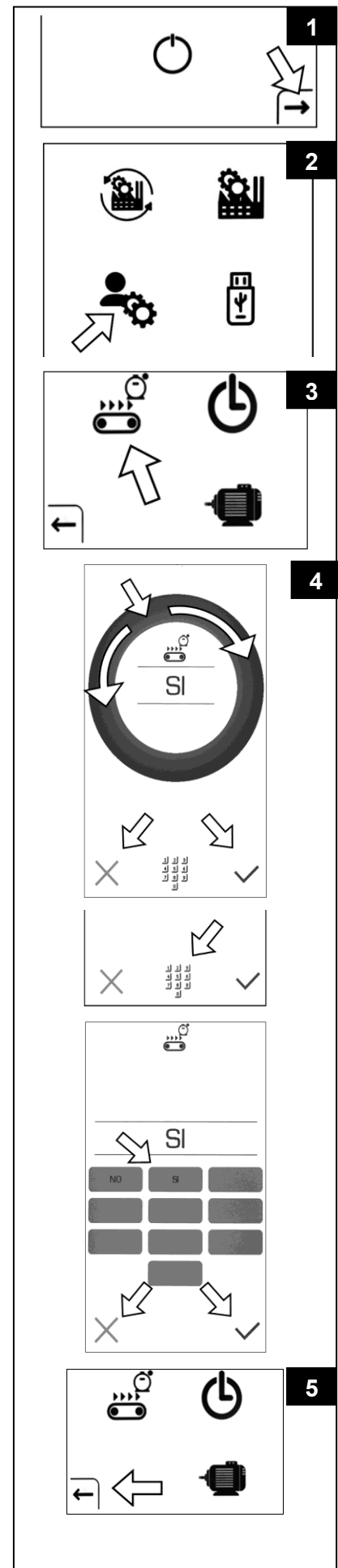


5.2.7 Impostazione attivazione/disattivazione nastro trasportatore durante la modalità Eco

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona con il nastro trasportatore accanto al salvadanaio (Fig.3). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.4); Toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro, raggiunto il valore desiderato. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato. Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".

Per tornare invece ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.5) fino a quando il sistema si riporta allo stato iniziale di inattività "OFF".



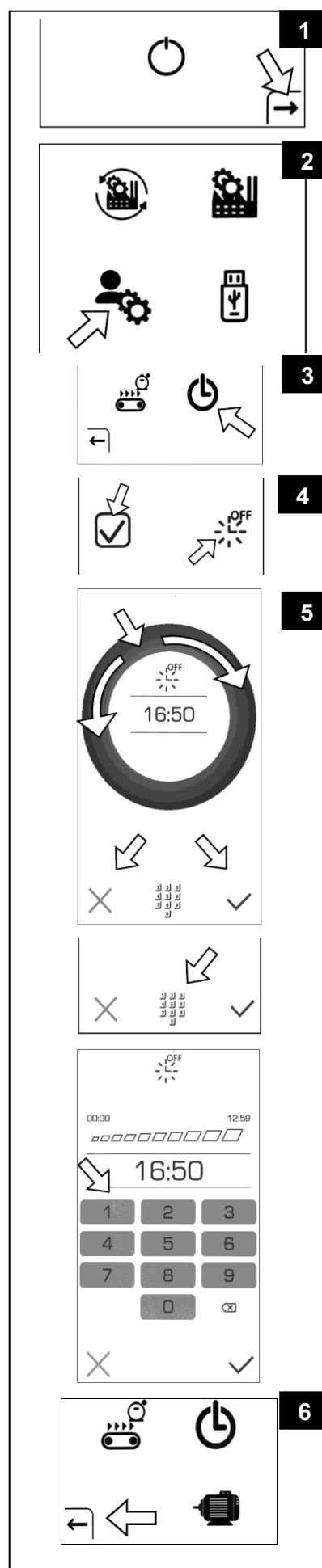
5.2.8. Impostazione funzione spegnimento automatico

Questa funzione consente di spegnere automaticamente il forno impostando un solo orario valido per tutti i giorni della settimana. Il forno si spegnerà ogni giorno all'ora prestabilita. Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2). Nella seconda videata toccare l'icona "spegnimento automatico" (Fig.3). Attivare il segno di spunta a sinistra "V" e toccare il simbolo a destra (Fig.4). A questo punto il sistema visualizza la schermata di modifica (Fig.5); toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro, raggiunto il valore desiderato confermare con il segno di spunta o flag. In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato. Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".

Per tornare invece ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.6) fino a quando il sistema si riporta allo stato iniziale di inattività "OFF".

.



5.2.9. Caricamento immagini programma tramite USB

Il sistema dà la possibilità di caricare e assegnare un'immagine per ogni programma di cottura.

L'immagine deve essere nominata con lo stesso nome del programma al quale sarà associata, ad esempio "P03".

Inoltre dovrà avere queste caratteristiche:

dimensione in pixel 140x80;

salvata in formato BMP a 24 bit.

Per fare questo aprire le immagini con software (ad esempio "Paint") e:

ridimensionare il formato in 140x80 pixel;

salvare con nome in formato BMP a 24 bit.

Una volta caricate tutte le immagini in una chiavetta USB con le caratteristiche definite sopra procedere come di seguito descritto:

dallo stato di inattività "OFF" toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig. 1);

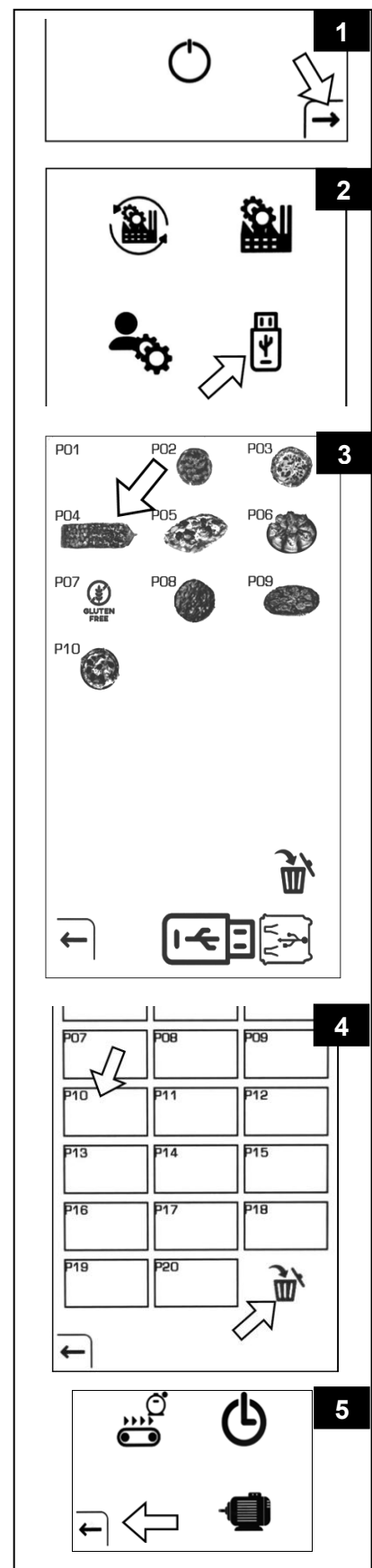
nella prima videata toccare l'icona "USB" (Fig. 2) e il sistema visualizzerà la schermata immagini programmi (Fig. 3);

inserire la chiavetta nella porta USB a lato del pannello comandi e attendere la comparsa delle immagini a display;

quindi attendere che il simbolo USB diventi verde e poi estrarre la chiavetta.

N.B.: Le immagini possono essere cancellate; per fare questo procedere come di seguito: toccare l'icona cestino (Fig. 4) e quando diventa verde è possibile selezionare l'immagine da cancellare, quindi toccare nuovamente l'icona cestino. Successivamente attendere la cancellazione dell'immagine.

Per uscire e tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra fino a quando il sistema si riporta nello stato iniziale di inattività "OFF" (Fig. 5).



5.2.10. Attivazione hotspot Wi-Fi (IoT)

Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1).

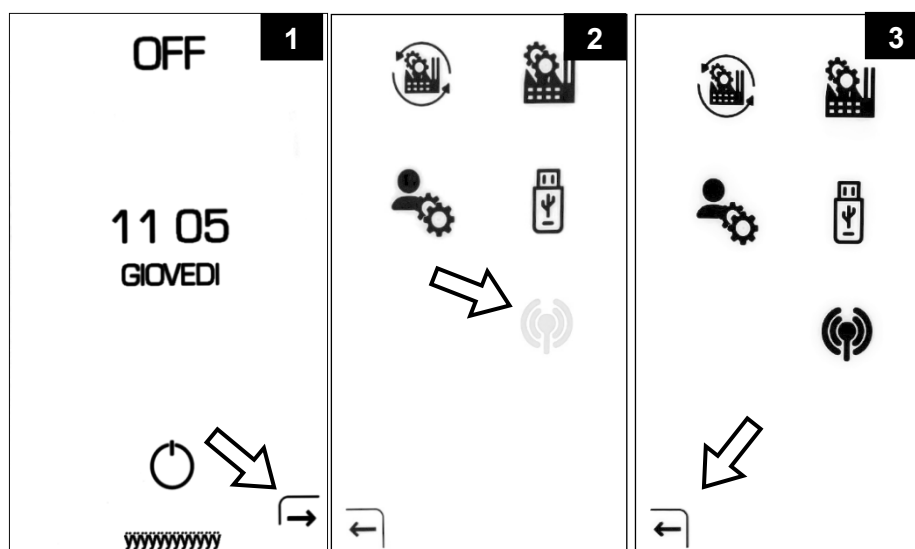
Per attivare l'hotspot Wi-Fi (necessaria per accedere alle funzioni IoT) toccare sull'icona ombreggiata a forma di antenna come in Fig.2.

L'hot spot risulta attivato quando l'icona si illumina (Fig.3).

Per disattivare l'hot spot Wi-Fi toccare nuovamente l'icona a forma di antenna che tornerà nuovamente ombreggiata (Fig.2).

Per uscire e tornare ai menu precedenti toccare la freccia in basso a sinistra fino a quando il sistema si riporta nello stato iniziale di inattività "OFF" (Fig.3).

Seguire poi la procedura specifica per la configurazioni IoT da richiedere al produttore.

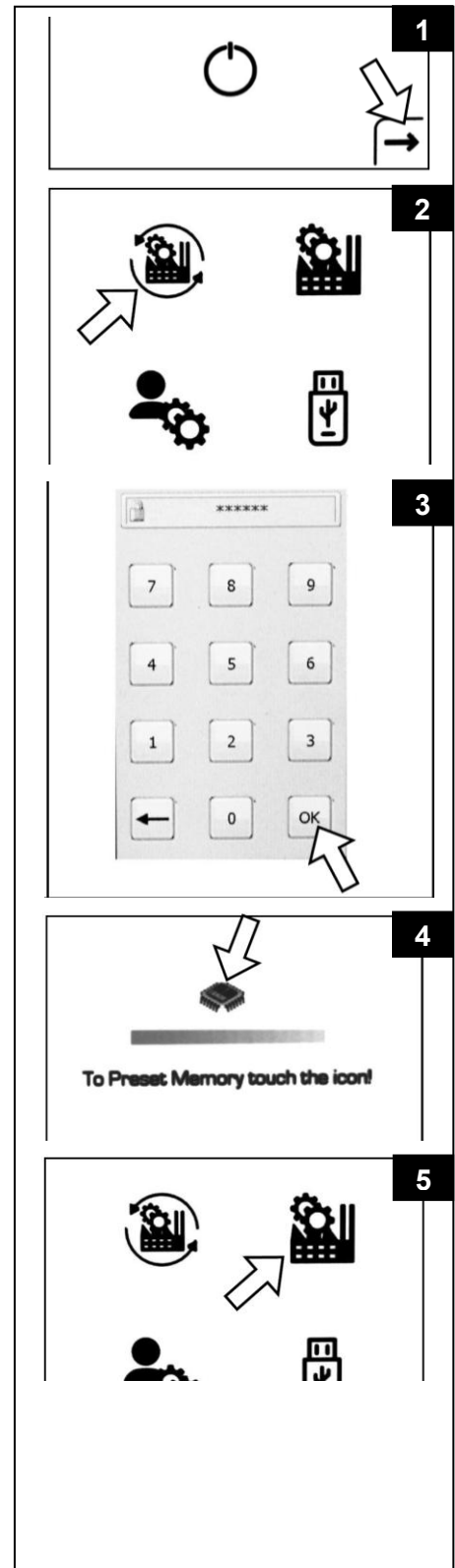


5.2.11. Preset di sistema

⚠ ATTENZIONE: ESEGUENDO QUESTA PROCEDURA TUTTI I DATI PROGRAMMATI VERRANNO PERSI E SOSTITUITI CON I VALORI DI PRESET, TRANNE LE IMMAGINI PROGRAMMA CHE RIMANGONO MEMORIZZATE NEL SISTEMA.

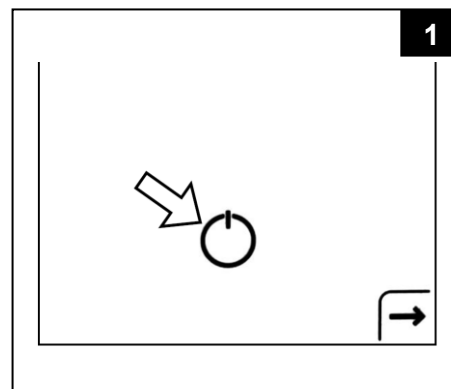
Toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "preset di sistema" (Fig.2). Si apre la schermata di richiesta password; digitare "040322" e dare "OK" (Fig.3). Successivamente toccare l'icona in alto (Fig.4) per procedere al reset del sistema e ritornare allo stato di inattività "OFF".

N.B.: L'icona in (Fig.5) è relativa ai "parametri di fabbrica" che sono protetti da password e ad uso esclusivo dell'azienda.



5.3. Stato di attività “ON”

Toccando per circa 2 secondi l'icona on/off (*Fig.1*), il sistema si porta nello stato di attività “ON”, sul display viene visualizzato il marchio “del costruttore” e la versione del programma per circa 3 secondi, terminati i quali sul display vengono mostrati i parametri relativi al programma utilizzato prima dell'ultimo spegnimento.



Durante lo stato di attività “ON” è possibile:

- **Effettuare tutte le impostazioni e le programmazioni;**
- **Avviare un ciclo di cottura;**
- **Scegliere, modificare e salvare i programmi di cottura**
- **Fermare/far ripartire il nastro trasportatore**
- **Attivare / disattivare la funzione economy (solo durante un ciclo di cottura);**

5.3.1 Impostazione dei programmi

Il sistema è composto da n°10 programmi (P01÷P10) compreso n°1 programma “manuale” (P01), per ognuno dei quali è possibile impostare (Fig. 1):

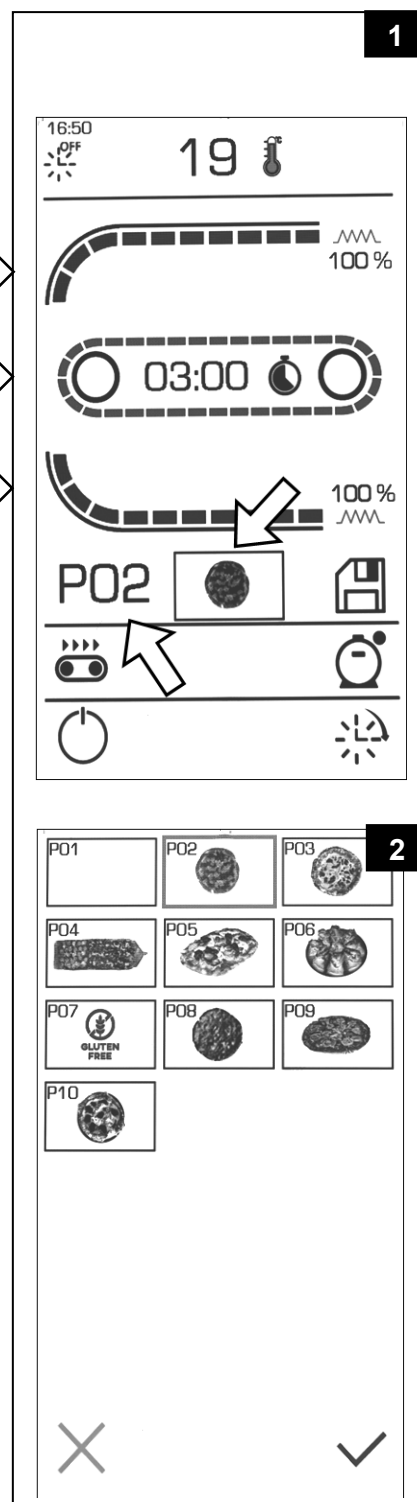
A = potenza cielo
B = timer di cottura
C = potenza platea

Selezionare il numero di programma per il quale si vuole procedere con la programmazione tramite il tocco diretto “touch” sull'icona di riferimento oppure sul riquadro immagine (Fig. 1); si apre il menù di selezione, toccare un'immagine per scegliere il programma e confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno “X” (Fig. 2).

- Programma P01 (MANUAL)

Il programma P01 ha la funzione “manuale”.
Con questo programma è possibile in ogni momento modificare i valori di cui sopra anche durante un ciclo di cottura.

N.B.: Questi valori vengono automaticamente memorizzati dal sistema.



- Programmi dal P02 al P10

Ognuno di questi programmi può essere modificato impostando i valori desiderati tramite il tocco diretto “touch” sull'icona di riferimento. Per memorizzare toccare e tenere premuta per 5 secondi l'icona “salva” (Fig. 1).

Durante il salvataggio l'icona diventa verde per poi tornare bianca quando terminato. Un beep prolungato dell'avvisatore acustico avverte che il salvataggio è stato effettuato correttamente

Diamo di seguito un esempio:

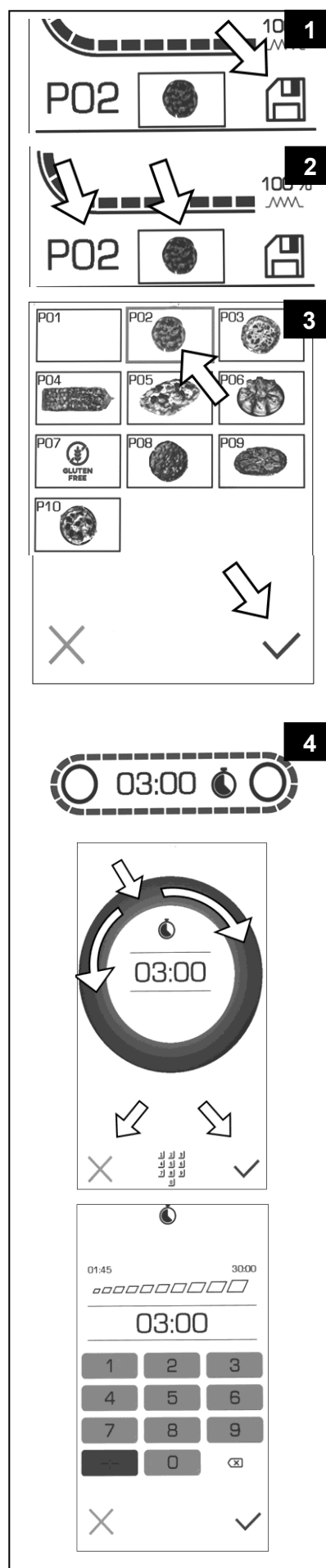
1) Selezionare il numero di programma per il quale si vuole procedere con la programmazione toccando l'icona oppure il riquadro immagine (Fig. 2); si apre il menù di selezione, toccare per scegliere il programma e confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno “X” (Fig. 3).

2) Impostare il tempo di cottura toccando l'icona (Fig. 4); si apre il menù di modifica del parametro, toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro.

In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato. Confermare con il segno di spunta o flag.

Cliccando sul tasto “-.-” del tastierino numerico il tempo si imposta al massimo valore e cioè 30 minuti.

Per annullare usare il segno “X”. (Fig. 5).



3) Impostare la potenza del cielo toccando l'icona (Fig.1); si apre il menù di modifica del parametro, toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro.

Confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno "X". (Fig.2).

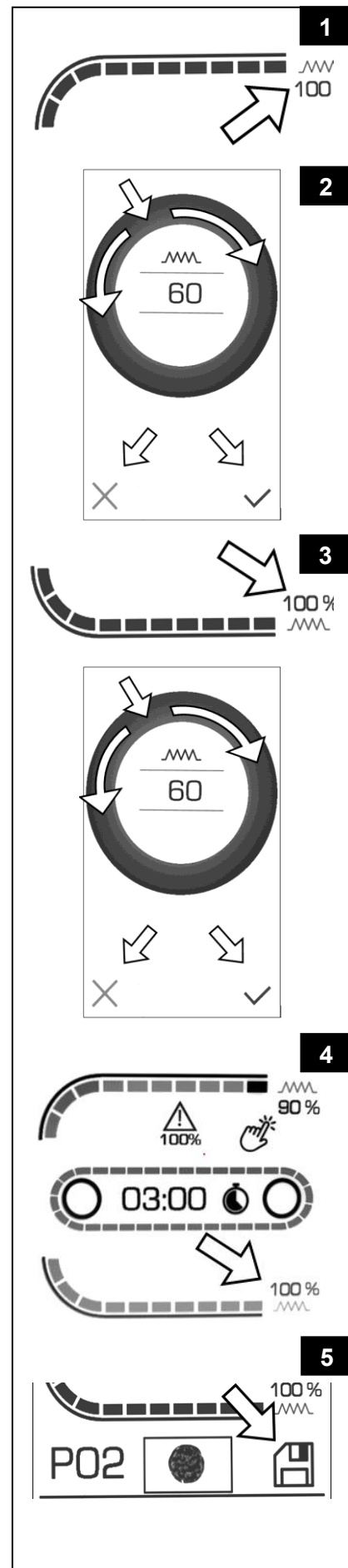
4) Impostare la potenza della platea toccando l'icona (Fig.3); si apre il menù di modifica del parametro, toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro, raggiunto il valore desiderato confermare con il segno di spunta o flag. Per annullare usare il segno "X" (Fig.3).

Il range di programmazione della potenza va da 50% a 100%.

N.B.: Almeno uno dei due valori di potenza (cielo o platea) dovrà restare al 100%.

Non è quindi possibile scendere sotto al 100% contemporaneamente con entrambe le impostazioni di cielo e platea; a display compare l'icona di richiamo attenzione (Fig.4).

5) Al termine delle impostazioni memorizzare i dati toccando per 5 secondi l'icona "salva" fino alla segnalazione acustica (Fig.5).



5.3.2 Programmazione accensione programmata

N.B.: È possibile programmare fino ad un massimo di due accensioni per ogni giorno distanziate di un'ora.

N.B.: Per programmare l'accensione programmata è necessario trovarsi nello stato di attività "ON".

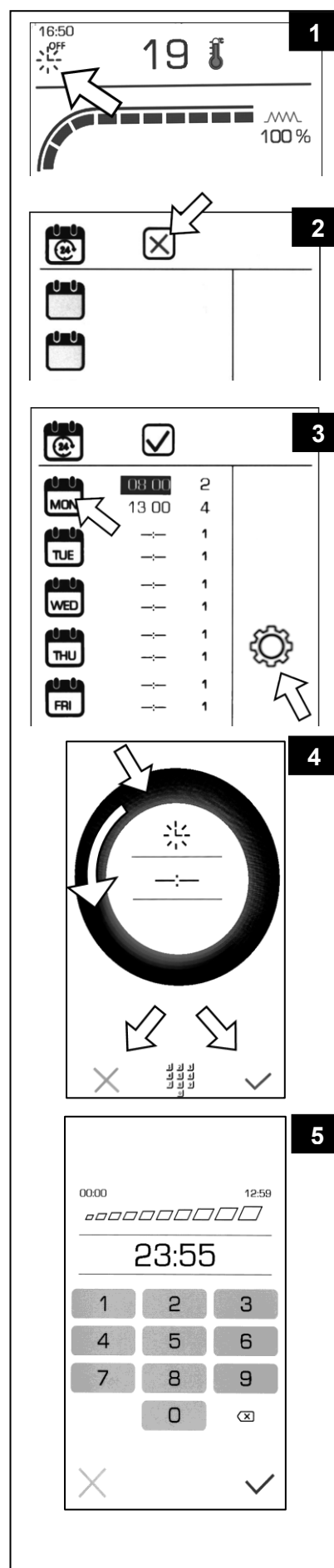
Toccare l'icona "orologio" (Fig.1) per 4 secondi. Sul display compare la videata (Fig.2).

Toccare l'icona in alto "X" per attivare la programmazione. Il display visualizza l'icona "V". Toccare l'icona del giorno della settimana per cui si vuole procedere con la programmazione. Il parametro modificabile è quello evidenziato (Fig.3). Toccare l'icona "Ingranaggio" per modificare i valori delle "ore" e dei "minuti" relativi alla prima accensione del giorno selezionato.

Come per ognuna delle voci da modificare a seguire, una volta toccata l'icona "ingranaggio" si apre il menù di modifica del parametro, toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso antiorario per modificare il parametro partendo dalle 23.59 a scendere (Fig.4). Qualora servano valori diversi e comunque distanti da quanto visualizzato toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato (Fig.5). Confermare con il segno di spunta o flag.

Per annullare usare il segno "X".

N.B.: Tra il valore 23 (11 pm) e 01 (01 am) vengono previsti i due tratti orizzontali "-:-". Confermando questa voce nel giorno prescelto non verrà effettuata l'accensione programmata.



Toccare nuovamente l'icona del giorno, la programmazione si sposta all'impostazione delle "ore" e dei "minuti" relativi alla seconda accensione giornaliera (Fig.6).

Toccare l'icona "ingranaggio" e scegliere come descritto in precedenza come si vogliono inserire/modificare/salvare i valori.

Toccare nuovamente l'icona del giorno, la programmazione si sposta all'impostazione del NUMERO DEL PROGRAMMA relativo alla prima accensione del giorno selezionato (Fig.7).

Toccare l'icona "ingranaggio" e scegliere come descritto in precedenza come si vogliono inserire/modificare/salvare i valori per impostare il NUMERO DEL PROGRAMMA.

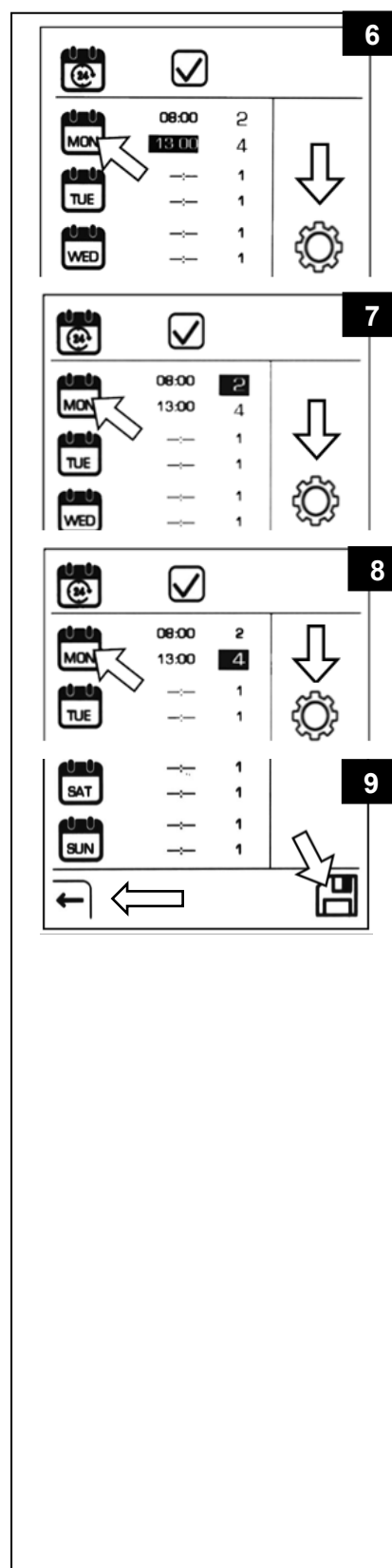
Toccare nuovamente l'icona del giorno, la programmazione si sposta all'impostazione del NUMERO DEL PROGRAMMA relativo alla seconda accensione del giorno selezionato (Fig.8).

Toccare l'icona "ingranaggio" e scegliere come descritto in precedenza come si vogliono inserire/modificare/salvare i valori per impostare il NUMERO DEL PROGRAMMA.

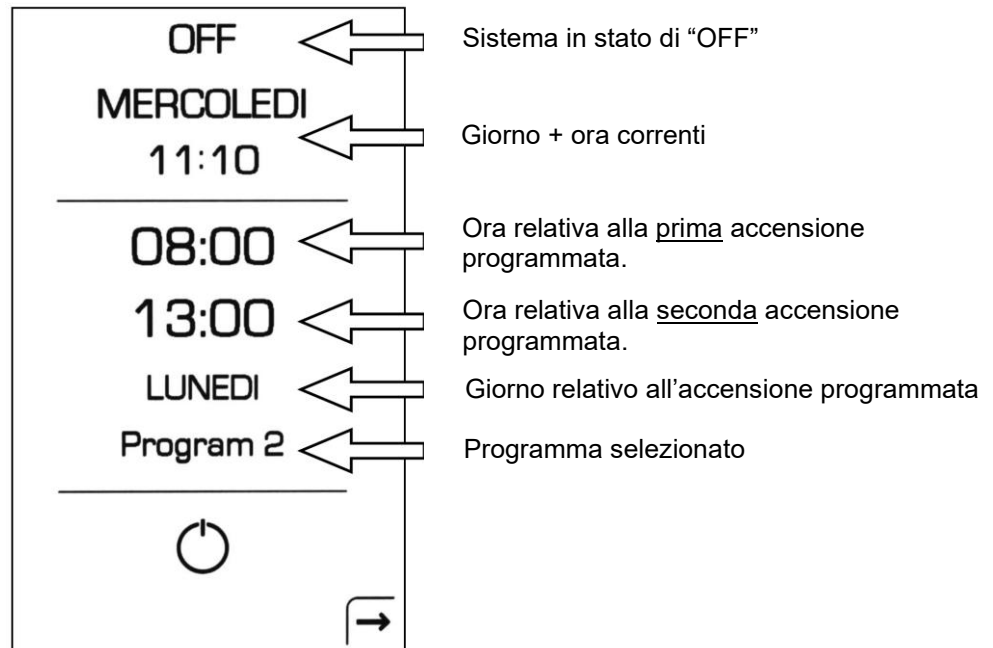
Ripetere le operazioni appena descritte per impostare anche il secondo giorno di accensione se necessario e così via. È possibile impostare le accensioni relative a tutti i giorni della settimana.

Per memorizzare toccare e tenere premuta per 5 secondi l'icona "salva" che diventerà verde durante il salvataggio per poi tornare di colore bianco a salvataggio terminato (Fig.9). Un beep prolungato dell'avvisatore acustico avverte che il salvataggio è stato effettuato correttamente

Per uscire dalla programmazione e tornare allo stato di attività "ON" toccare la freccia in basso a sinistra (Fig.9).



N.B.: Portando il sistema in stato di inattività "OFF", nel caso in cui sia stata abilitata l'accensione programmata, il display mostra la seguente videata:



5.3.3 Tasto avvio/arresto rete

N.B.: All'accensione del forno la rete è ferma, il colore dell'icona è bianco, il simbolo tratteggiato che rappresenta il movimento della rete sul display è fisso e il valore del timer di cottura è lampeggiante.

Per attivare il movimento della rete occorre premere il tasto avvio / arresto rete (Fig. 1).

Una volta attivato il movimento della rete l'icona diventa verde e il simbolo tratteggiato (Fig.2) che rappresenta il movimento della rete si attiva sul display mentre il valore del timer di cottura è fisso.

Il movimento della rete può essere attivato o disattivato in qualsiasi momento mediante il tasto apposito.

5.3.4 Attivazione / disattivazione funzione economy

N.B.: La funzione Economy (ECO) può essere attivata solo durante un ciclo di cottura.

⚠ La funzione Economy consente di mantenere il forno, qualora momentaneamente non in uso, ad una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro.

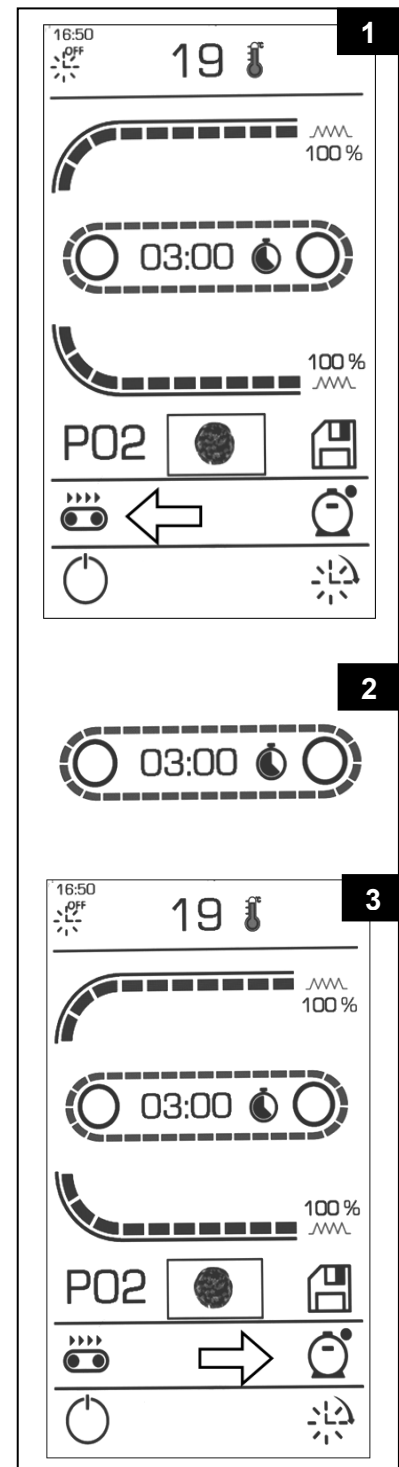
Ciò permette un risparmio energetico e quindi economico.

Oltre a gestire la temperatura del forno può comandare lo scorrimento o meno della rete.

La procedura di regolazione della temperatura da mantenere in modalità "ECO" è descritta al capitolo 5.2.2.

⚠ **Si consiglia di impostare una temperatura di 50°C inferiore alla consueta temperatura di cottura.**

Per attivare la funzione toccare l'icona "salvadanaio" (Fig.3). Sul display compaiono le scritte "ECO" sotto i simboli della temperatura, l'icona "salvadanaio" diventa verde quando attiva. Se disattiva l'icona diventa bianca sul display scompaiono le scritte "ECO" e si ripristina il normale funzionamento/temperatura.



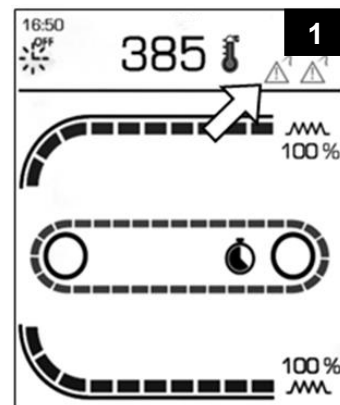
5.4 Allarmi

Il funzionamento del forno viene continuamente controllato, attivando una procedura di allarme in caso di anomalia.

5.4.1 Allarme “Guasto Sonda Temperatura”

Se la sonda si guasta, si attiva una segnalazione di allarme sul display con i simboli (Fig.1) e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

⚠ È necessario far intervenire personale specializzato per ripristinare la funzionalità.



5.4.2 Allarme “TEMP 1” - solo per DPZ20030EN

Se la sonda si guasta, si attiva una segnalazione di allarme sul display e compare il simbolo sulla sinistra (Fig.1) e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 2. Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente diminuita di 40°C.

Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più caldo del forno e simulare un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

5.4.3 Allarme “TEMP 2” - solo per DPZ20030EN

Se la sonda si guasta, si attiva una segnalazione di allarme e sul display compare il simbolo sulla destra (Fig.1) e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 1.

Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente aumentata di 40°C.

Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più freddo del forno e simulare un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

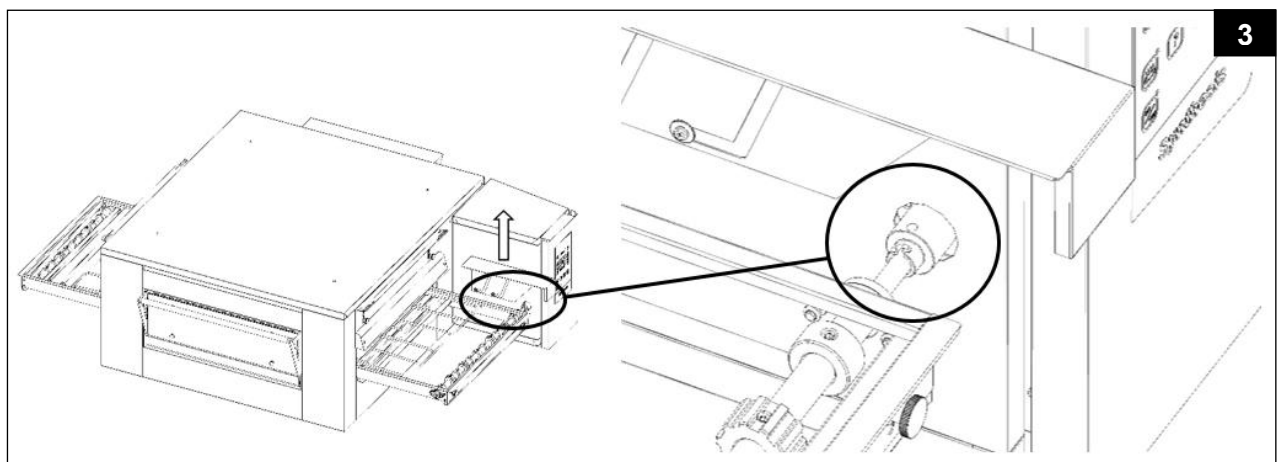
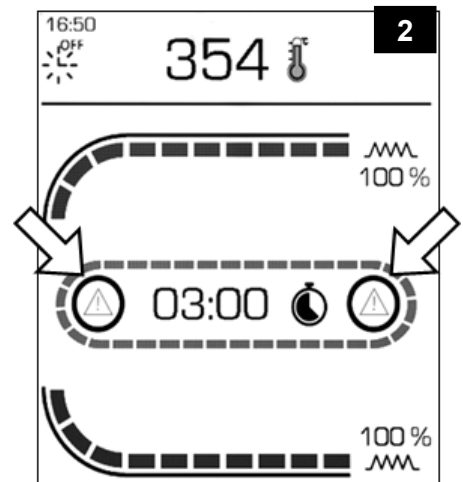
5.4.4 Allarme RETE

Quando il motore di movimento rete è guasto o da questo provengono alla scheda segnali errati, si attiva una segnalazione di allarme sul display con i simboli lampeggianti (Fig.2) e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Ciò significa che il tempo di cottura non corrisponde a quello impostato, ed è quindi necessario far intervenire personale specializzato per ripristinare la funzionalità. Per abilitare nuovamente tutte le funzioni del sistema è necessario effettuare uno spegnimento e una successiva accensione del sistema con il tasto "on/off" dopo aver individuato il guasto.

N.B.: Verificare sempre che il tasto di inversione rete non sia impostato sulla posizione "0", perché ciò causerebbe l'allarme rete § 4.8.

Nel caso invece la rete non giri e il forno non presenti nessun allarme, verificare il corretto collegamento del giunto traino rete che sta sotto al carter di copertura (Fig.3). In caso ripristinare il collegamento.



5.4.5 Allarme mancanza alimentazione elettrica

Se per qualsiasi motivo viene a mancare la tensione di rete, il sistema si comporta nel seguente modo:

- durante un normale ciclo di cottura:

al ritorno della tensione viene data segnalazione di allarme sul display con il simbolo (Fig.4), accompagnata dal suono intermittente del buzzer. Per resettare l'allarme è necessario effettuare uno spegnimento e una successiva accensione del sistema con il tasto "on/off".

- durante la fase di programmazione:

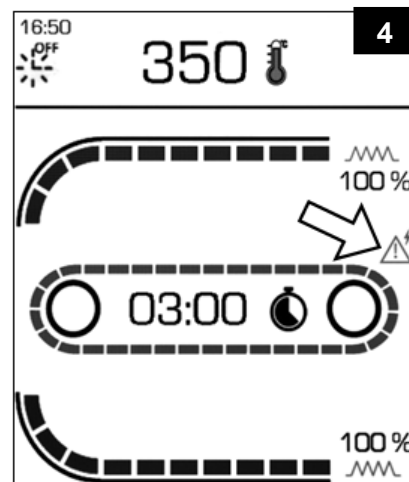
al ritorno della tensione il sistema si porta nello stato di attività ON.

- nello stato di attività "ON":

al ritorno della tensione il sistema si porta nello stato di attività ON.

- nello stato di inattività "OFF":

al ritorno della tensione il sistema si porta nello stato di inattività OFF.



5.4.6 Spegnimento anomalo del forno

Se per qualsiasi motivo, in mancanza di un allarme sulla scheda, il forno si spegne improvvisamente e in maniera anomala la causa potrebbe essere dovuta ai seguenti motivi:

- intervento del termostato di sicurezza:

interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500°C spegnendo completamente il sistema (vedere il paragrafo 9.2).

- interruzione dell'alimentazione elettrica:

il sistema si spegne completamente per un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

6 USO

 Durante la cottura o alla fine della stessa alcune superfici del forno raggiungono temperature pericolose. Il simbolo  sta ad indicare questo pericolo. Non toccare mai dette superfici, ma usare esclusivamente l'apposita maniglia.

6.1 Preparazione per l'uso e prima accensione

Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo per lavorare prodotti alimentari è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo pulizia, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

6.1.1 Accensione pannello di controllo

Premere e mantenere premuto per circa 2 secondi il tasto "on/off" (Fig.1), il sistema si porta nello stato di attività "ON", sul display viene visualizzato il marchio "del costruttore" e la versione del programma per circa 3 secondi, terminati i quali sul display vengono mostrati i parametri relativi al programma utilizzato prima dell'ultimo spegnimento.

Si accendono il ventilatore e le resistenze.

La rete rimane ferma.

Il forno impiega circa 20/25 minuti per arrivare in temperatura.

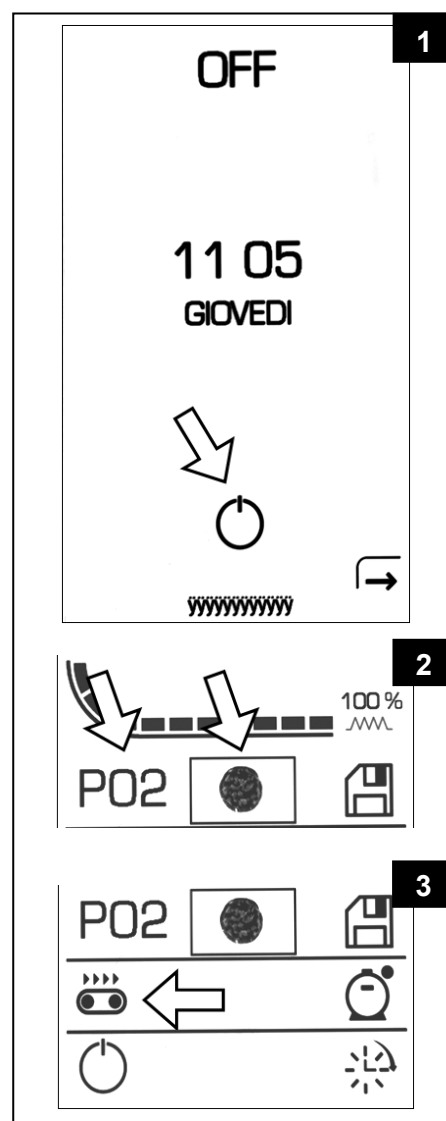
Durante lo stato di attività "ON" è possibile:

- Effettuare tutte le impostazioni e le programmazioni;
- Avviare un ciclo di cottura;
- Scegliere, modificare e salvare i programmi di cottura
- Fermare/far ripartire il nastro trasportatore
- Attivare / disattivare la funzione economy (solo durante un ciclo di cottura);

6.1.2 Impostazioni e inizio cottura

Selezionare il programma di cottura desiderato per mezzo dei tasti (Fig.2). Per la programmazione vedere il paragrafo 5.3.1.

Dopo avere impostato il tempo di cottura e la temperatura desiderata procedere all'attivazione del movimento rete mediante il tasto apposito. (Fig.3).

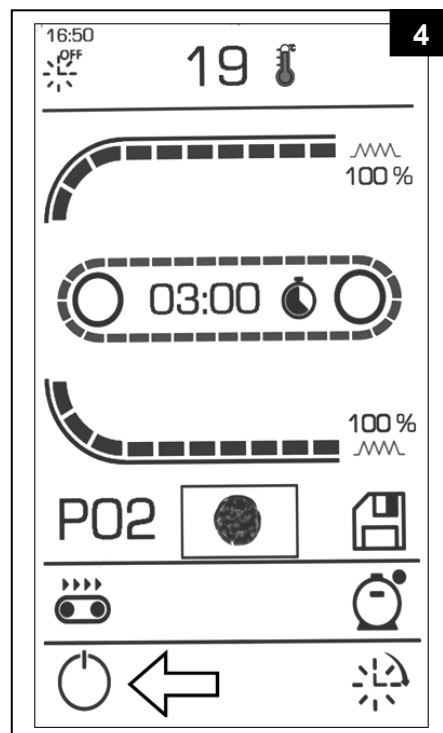


6.1.3 Come spegnere il forno

Alla fine di ogni giornata lavorativa premere il tasto "on/off" (Fig.4) e, se non è stata attivata l'accensione programmata sul display privo di retroilluminazione compare la scritta "OFF" seguita dal giorno e ora corrente. Se è stata attivata l'accensione programmata il display mostra i dati relativi all'accensione programmata.

Il riscaldamento si spegne, mentre la ventola di ricircolo dell'aria e la rete, se attivata, continueranno a funzionare fino a quando la temperatura sarà scesa al di sotto di 140°C, dopo di che il sistema si riporta nello stato di inattività "OFF".

ATTENZIONE: non togliere mai l'alimentazione elettrica al forno prima del termine del ciclo di raffreddamento naturale dello stesso.



Durante questa procedura di "raffreddamento" compare la scritta OFF. A questo punto è ancora possibile accendere il forno o configurarlo.

Per evitare accensioni indesiderate, verificare che il display indichi con esattezza il giorno e l'ora di accensione voluta oppure, se non si vuole utilizzare l'accensione automatica, che compaia la scritta "OFF".

Quando il forno non viene utilizzato per periodi lunghi (ad esempio chiusura per ferie), solo dopo aver atteso lo spegnimento dei ventilatori camera, è necessario spegnere anche l'interruttore nel quadro alimentazione elettrica generale del laboratorio.

7 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

7.1 Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni

 **Leggere attentamente le avvertenze riassunte in questo capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza.**

Divieto di installare accessori che non siano rispondenti alle norme di sicurezza.

Fare ispezionare regolarmente il Vostro apparecchio da un tecnico qualificato per poter garantire la Vostra sicurezza.

7.1.1 Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'apparecchiatura siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

7.1.2 Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata; **ATTENZIONE: Possibilità di pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio!**
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'apparecchiatura in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non usare impropriamente la macchina, ma attenersi scrupolosamente all'uso per il quale è stata concepita;

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura;
- Mantenere in efficienza i sistemi di sicurezza;
- Prestare sempre la massima attenzione;
- Utilizzare guanti termici protettivi o pinze per alzare o abbassare le paratoie evitando il contatto diretto con le mani;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'apparecchiatura. Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore;
- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia e/o manutenzione togliere l'alimentazione elettrica;
- Non usare o immagazzinare materiali infiammabili nelle vicinanze di questo elettrodomestico;
- Non diffondere aerosol nelle vicinanze di questo elettrodomestico mentre è in funzione;
- Non apportare modifiche a questo elettrodomestico;
- Non appoggiare articoli sopra o contro questo elettrodomestico.

 **ATTENZIONE:** per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o prodotti da cucina che diventano fluidi riscaldandosi oltre i livelli consentiti dal contenitore.

 **ATTENZIONE:** In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

 In caso di incendio non usare estinguenti liquidi, ma esclusivamente estinguenti a polveri.

7.1.3 Avvertenze per il manutentore

 Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse non tarato correttamente o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.

8 PULIZIA

 **La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica.**

La manutenzione settimanale può essere eseguita a cura dell'utilizzatore e comunque sempre nel rispetto di tutte le norme di sicurezza contenute nel presente manuale. Una semplice, ma frequente ed accurata, pulizia garantisce un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento della macchina.

 Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale e operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione.

 Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

 Non usare pulitori a vapore.

 Non usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox, e rimuoverebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

 Sono da escludere detergenti contenenti cloro.

 **Terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.**

8.1 Pulizia delle parti asportabili

 Per evitare che in alcuni punti si accumulino sporczia o residui di detersivo che potrebbero contaminare i prodotti lavorati, aiutarsi con utensili non appuntiti o piccole spazzole morbide.

È opportuno lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

La pulizia dei cassettei di ingresso e di uscita va eseguita ogni 4 ore di funzionamento.

8.2 Pulizia delle superfici esterne

 I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non sono a temperatura ambiente.

 Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e dei pannelli di comando, utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

8.3 Pulizia delle camere di cottura dei forni

Per accedere alle parti interne della camera di cottura operare come segue:

1. togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Togliere i cassettei di ingresso e di uscita dal bancale rete (vedi Fig.1A paragrafo 9.3.1).
3. Togliere il carter giunto rete svincolandolo dall'aggancio spostandolo verso l'alto rete (vedi Fig.1A paragrafo 9.3.1).
4. Far ruotare manualmente la rete fino a quando il perno dell'albero di trascinamento rete viene a trovarsi in corrispondenza dell'intaglio del giunto rete.
5. Fare quindi scorrere il giunto stesso verso il pannello comandi svincolandolo dall'albero di trascinamento rete (vedi Fig.1B paragrafo 9.3.1).
6. Sollevare le paratoie di ingresso e di uscita in posizione di massima apertura (vedi Fig.2 paragrafo 9.3.1).
7. Sollevare il bancale rete da entrambi i lati ed estrarlo in direzione lato comandi (vedi Fig.2 paragrafo 9.3.1).
8. Aprire il portello laterale e svitare i dadi di fissaggio dei diffusori con una chiave da 10. Utilizzando un paio di guanti robusti per evitare di potersi graffiare con eventuali spigoli, estrarre i diffusori (vedi Fig.3 paragrafo 9.3.1).
9. Per la pulizia delle parti asportabili seguire quanto descritto nel paragrafo 8.1.
10. Per la pulizia della parte interna della camera, rimuovere i depositi con una spazzola aiutandosi con una paletta o un aspiratore, poi pulire le superfici metalliche con una spugna imbevuta d'acqua e detersivo non abrasivo e/o corrosivo quindi risciacquare le superfici con una spugna imbevuta d'acqua.
11. Al termine della pulizia rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.

 Si consiglia di eseguire l'operazione di pulizia della camera di cottura ogni 200 ore di funzionamento.

9 MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE:** le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni al forno, a persone, animali o cose.

 Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse. Questo rende accessibili conduttori in tensione. **Prima di rimuovere qualunque protezione fissa accertarsi che la spina di alimentazione elettrica del modulo di cottura sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni eseguite con protezioni fisse rimosse.**

9.1 Segnalazione di errore

Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere paragrafo 5.4.

9.2 Termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500°C disattivando le resistenze. Il termostato di sicurezza è a ripristino manuale ed è situato all'interno del carter comandi (vedi paragrafo 9.4.4).

Per ripristinare il funzionamento staccare la spina dal quadro di alimentazione, e attendere che la camera si raffreddi.

Togliere il pannello comandi svitando le quattro viti di fissaggio e premere il pulsante di ripristino del termostato di sicurezza. Il ripristino non è possibile finché la temperatura della camera non è scesa al di sotto dei 500°C.

 Poiché il termostato di sicurezza interviene solo in caso di guasti gravi, prima di riavviare il forno, verificare accuratamente il funzionamento dello stesso ed effettuare le eventuali riparazioni.

9.3 Manutenzione ordinaria

Diamo di seguito una serie di istruzioni per il controllo e la manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura, da effettuare periodicamente a seconda dell'utilizzo e della dello stato di pulizia che si presenta il forno.

9.3.1 Camera di cottura

- La pulizia ordinaria della camera cottura, consiste nella pulizia superficiale delle componenti della camera di cottura dei forni (rete e pulizia superficiale dei diffusori superiori) e la verifica dello stato di pulizia esterna dei diffusori inferiori;

- La pulizia più approfondita della camera di cottura, consiste nella pulizia dell'intera camera di cottura con la rimozione di tutti gli elementi interni alla camera (telaio rete e diffusori).

Si consiglia di eseguire l'operazione di pulizia della camera di cottura ogni 150/200 ore di funzionamento a seconda dell'utilizzo e del grado di sporco.

Estrazione diffusori:

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Togliere i cassettei di ingresso e di uscita dal bancale rete (Fig.1A).
3. Sollevare il carter giunto spostandolo verso l'alto (Fig.1A).
4. Far ruotare manualmente la rete fino a quando il perno dell'albero di trascinamento rete viene a trovarsi in corrispondenza dell'intaglio del giunto rete. Fare scorrere il giunto stesso verso il pannello comandi svincolandolo dall'albero di trascinamento rete (Fig.1B).

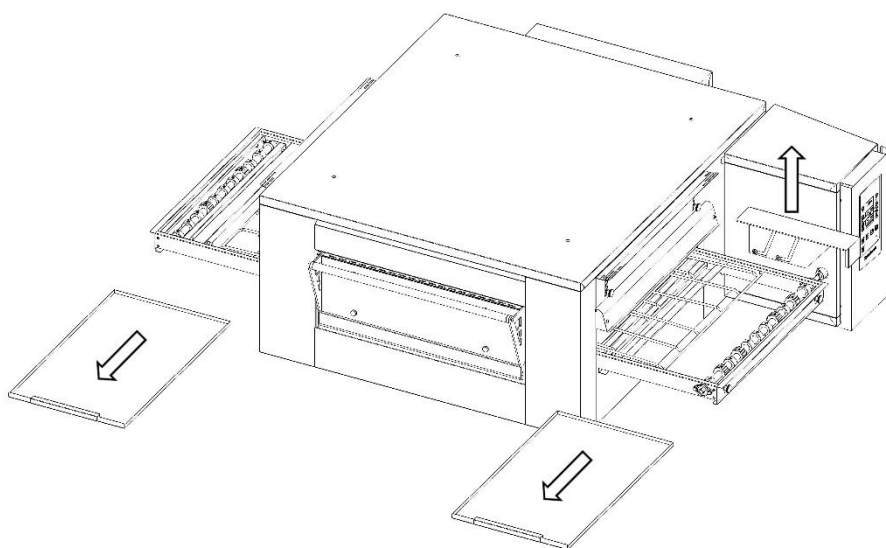


Fig.1A

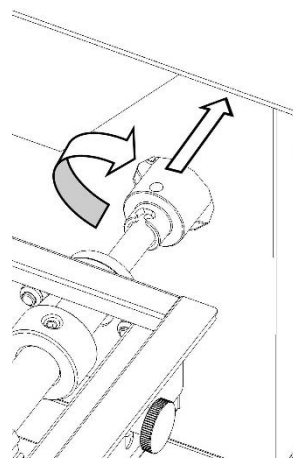


Fig.1B

5.Sollevare le paratoie di ingresso e di uscita in posizione di massima apertura (Fig.2).

6.Sollevare il bancale rete da entrambi i lati ed estrarlo in direzione lato comandi (Fig.2).

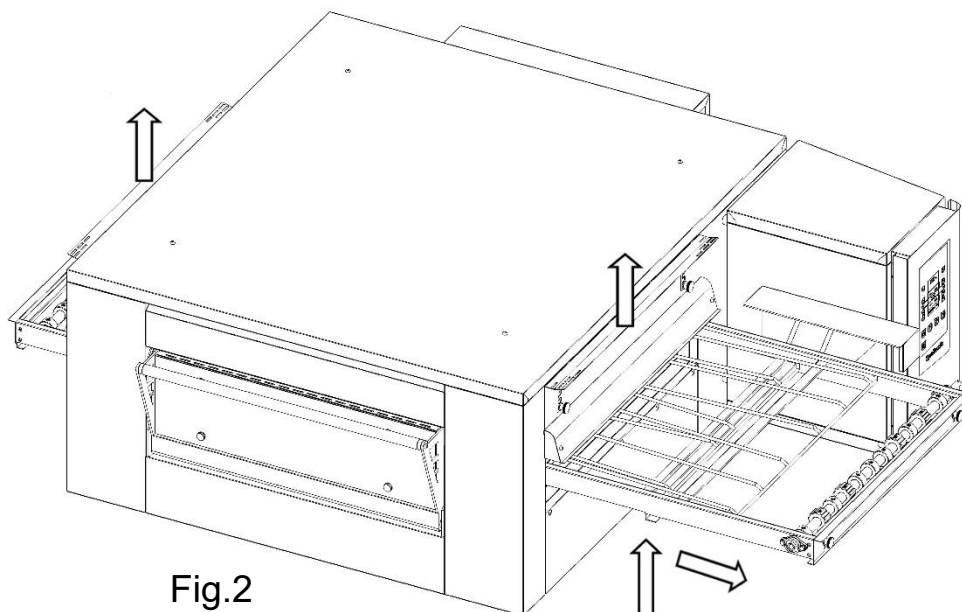


Fig.2

7.Aprire il portello laterale e svitare i dadi di fissaggio dei diffusori con una chiave da 10 (Fig.3). Per il modello DPZ3030EN togliere il portello laterale e svitare i dadi di fissaggio dei diffusori con una chiave da 10.

8.Utilizzando un paio di guanti robusti per evitare di potersi graffiare con eventuali spigoli, estrarre i diffusori come mostrato in Fig.3 seguendo la sequenza 1-2-3-4.

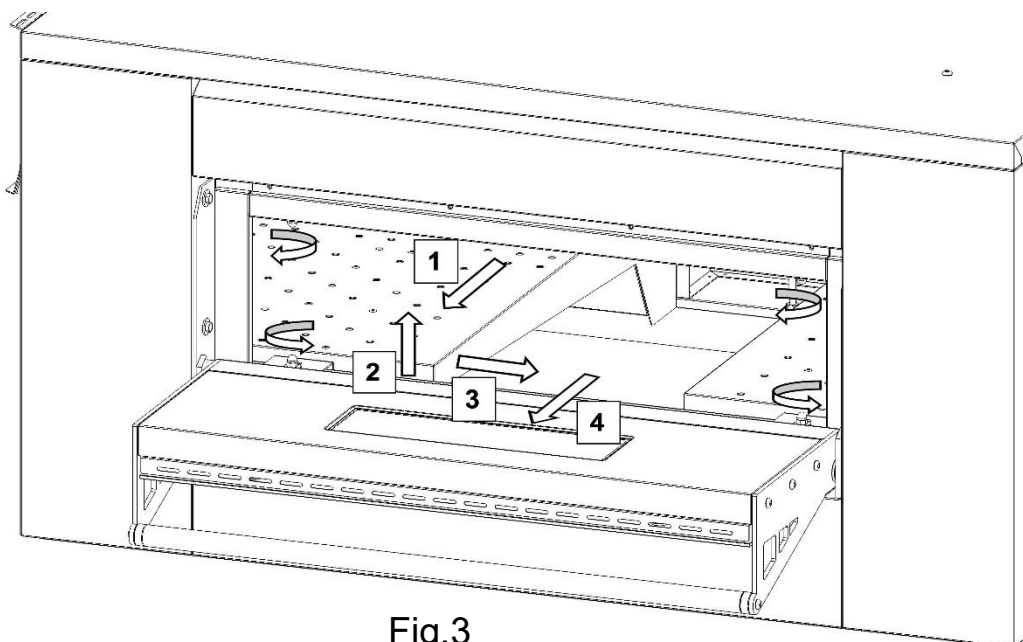


Fig.3

Pulizia parti asportabili:

Per la pulizia delle parti asportabili seguire quanto descritto nel paragrafo 8.1, per la pulizia della parte interna della camera, rimuovere i depositi con una spazzola aiutandosi con una paletta o utilizzare un aspiratore, poi pulire le superfici metalliche con una spugna imbevuta d'acqua e detersivo non

abrasivo e/o corrosivo quindi risciacquare le superfici con una spugna imbevuta d'acqua pura.

9. Al termine della pulizia rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.

9.3.2 Portina camera di cottura

Nel caso in cui il forno sia dotato di portina (Fig.4 zona A), verificarne lo stato di chiusura e funzionamento.

Qualora la porta risultasse rumorosa e poco scorrevole, rimuovere dall'esterno l'accumulo di sporco fra le bronzine e le staffe della porta utilizzando una spazzola; successivamente lubrificare le boccole in ottone. Verificare poi l'integrità del vetro, il funzionamento delle molle e il gioco delle boccole in ottone.

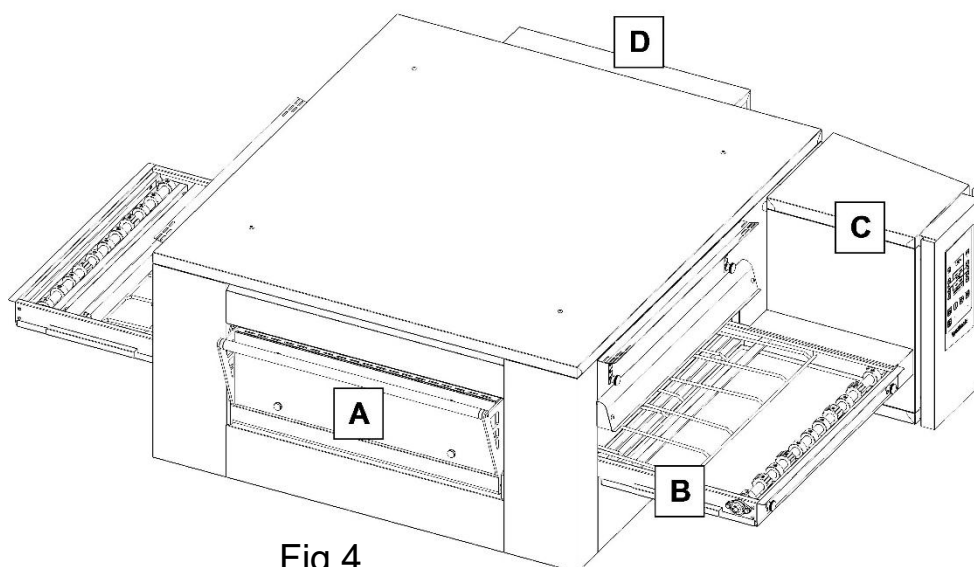


Fig.4

9.3.3 Bancale rete

Eseguire il controllo della tensione della rete (Fig.4 zona B), l'usura e l'allineamento della stessa, procedendo se necessario alla regolazione per mezzo del tendi rete posto all'ingresso del forno.

Eseguire il controllo e la pulizia della rete.

Verificare lo stato di usura delle bronzine dell'albero tendi rete (zona ingresso forno).

Procedere con la lubrificazione delle bronzine dell'albero tendi rete (zona ingresso forno) e dei cuscinetti dell'albero di trascinamento rete.

9.3.4 Quadro comandi - pannello motore ventilazione

All'interno del quadro comandi (Fig.4 zona C), dove sono collocate le componenti elettriche, si possono accumulare polvere, farina e sporco in genere. A tal proposito è consigliabile eseguire il controllo e la pulizia

attraverso un aspiratore e/o aria compressa. Nei punti più difficili aiutarsi utilizzando una spazzola morbida.

Verificare inoltre:

- le viti di fissaggio delle connessioni elettriche di potenza di tutti i teleruttori e dei morsetti elettrici non siano allentate. In tal caso procedere con il serraggio;
- l'usura dei carboncini del motoriduttore rete;
- il funzionamento/pulizia delle ventole di raffreddamento;
- nella zona del motore di ventilazione (Fig.4 zona D), il controllo e la pulizia dei motori;

9.4 Sostituzioni di parti e controlli

Diamo di seguito una serie di istruzioni per la sostituzione e il controllo di alcune componenti.

9.4.1 Sostituzione ventola primaria

Per la sostituzione della ventola primaria procedere come di seguito descritto:

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Togliere il pannello posteriore e scollegare le connessioni elettriche delle ventole di raffreddamento, poste nella parte superiore del pannello (Fig.5).
3. Scollegare le connessioni elettriche del motore di ventilazione (Fig.5 zona 3).
4. Scollegare le connessioni delle resistenze all'interno del carter comandi.

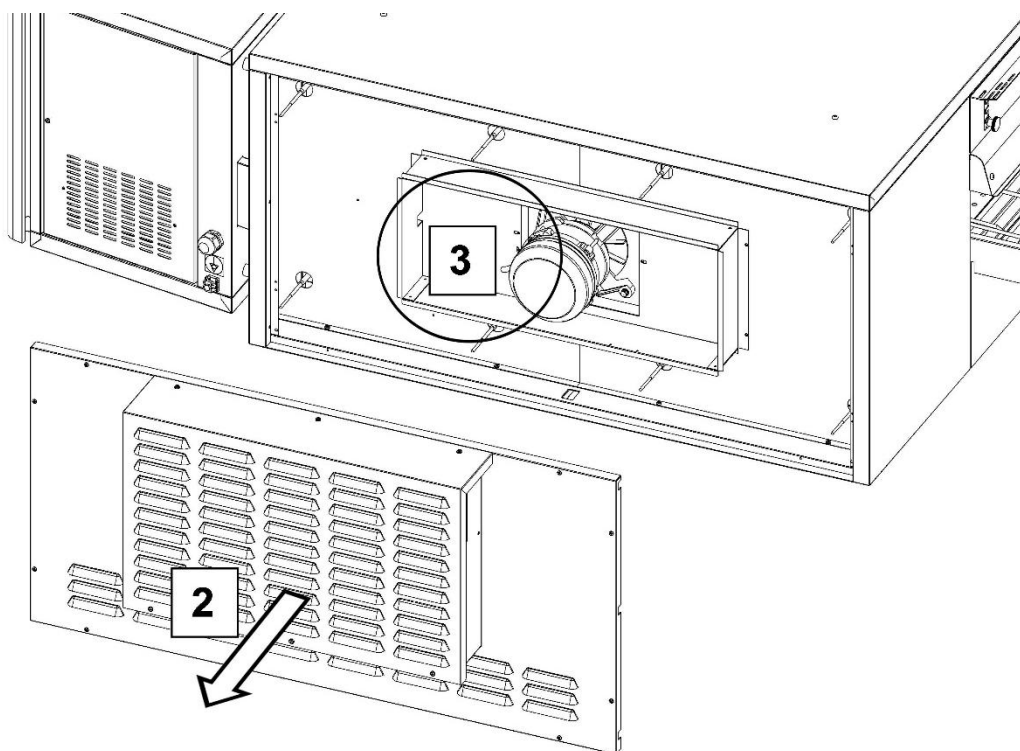


Fig.5

5. Togliere le lamiere di contenimento e l'isolante (Fig.6).
6. Togliere il pannello motore (Fig.6).

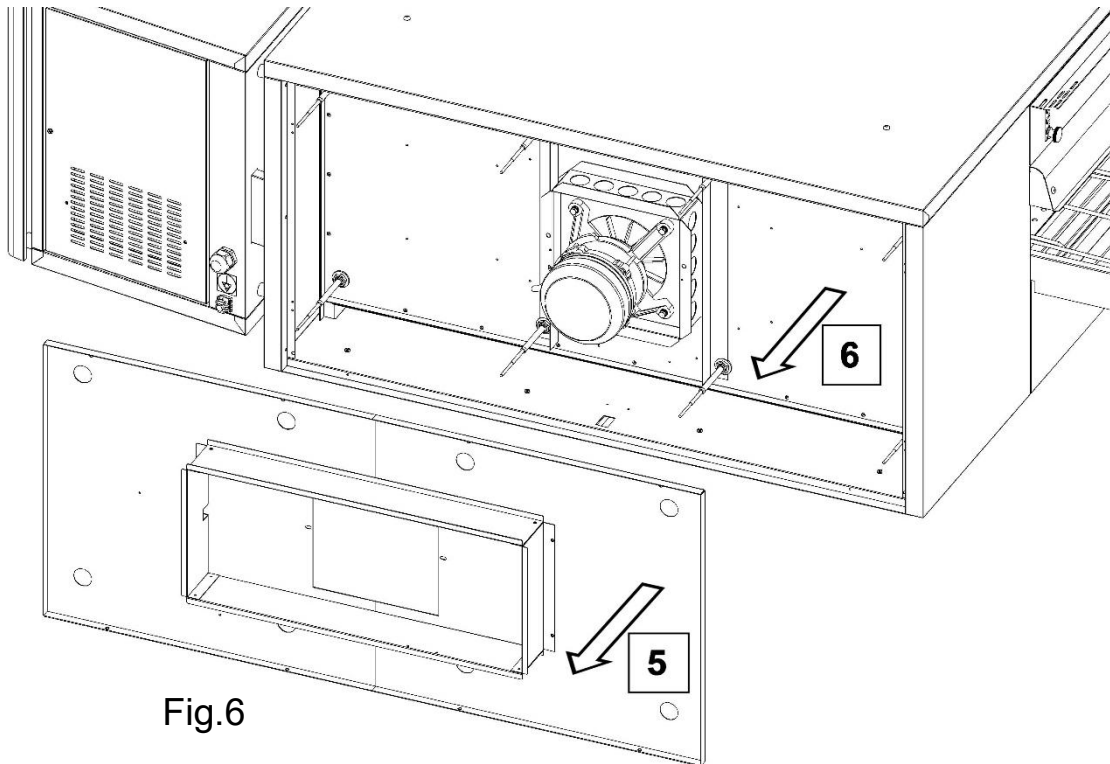


Fig.6

7. Togliere la spina di sicurezza e la vite di fissaggio della ventola (Fig.7).

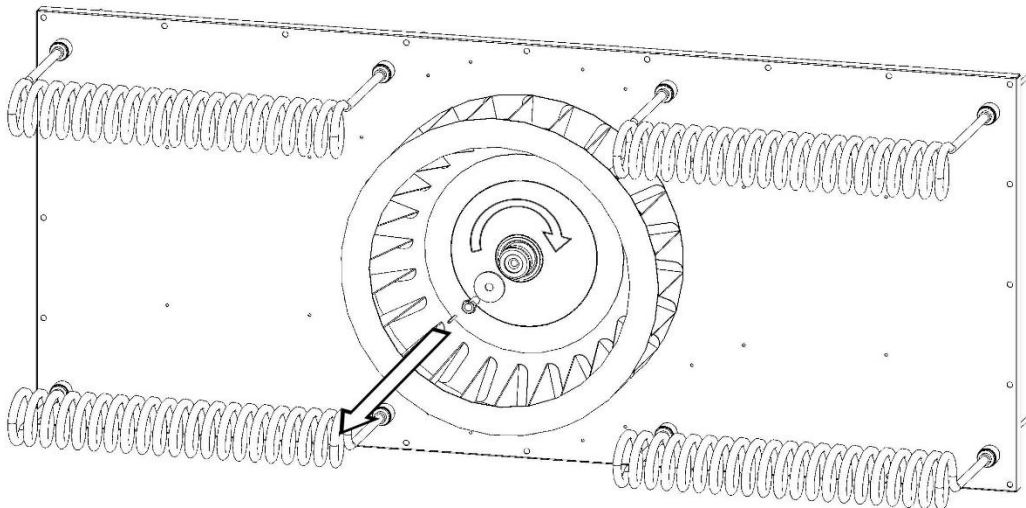


Fig.7

8. Utilizzare un cannello per riscaldare la zona del mozzo ventola ed estrarla con l'aiuto di un estrattore.

9.4.2 Sostituzione resistenze

Per la sostituzione delle resistenze procedere come descritto al paragrafo 9.4.1 dal punto 1 al punto 6 e successivamente eseguire le seguenti operazioni:

1. Svitare i dadi che fissano le resistenze e sfilarle frontalmente (Fig.8)

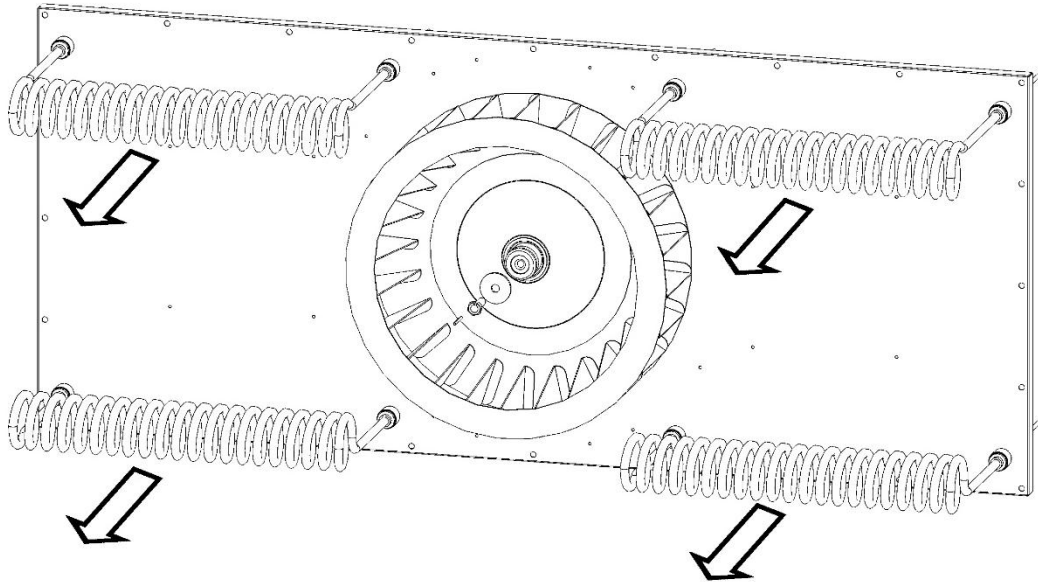


Fig.8

9.4.3 Sostituzione sonde di temperatura

Per la sostituzione delle sonde di temperatura procedere come di seguito descritto:

Modelli DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Aprire la portina del carter comandi per accedervi.
3. Scollegare le connessioni elettriche alla scheda base (Fig.9A).
4. Eseguire le operazioni descritte al paragrafo 9.3.1 dal punto 2 al punto 6 per togliere il telaio rete.
5. Togliere il pannello posteriore, come descritto al punto 2 del paragrafo 9.4.1, per accedere alla zona di passaggio del cavo sonda.
6. Aprire il portello laterale per accedere all'interno della camera cottura. Solo per il modello DPZ3030EN togliere il portello laterale per accedere all'interno della camera cottura.
7. Con una chiave da 12 allentare il dado di fissaggio del supporto e sfilare la sonda (Fig.9B).

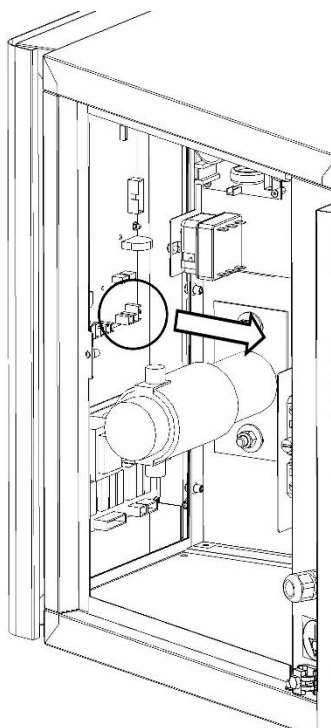


Fig.9A

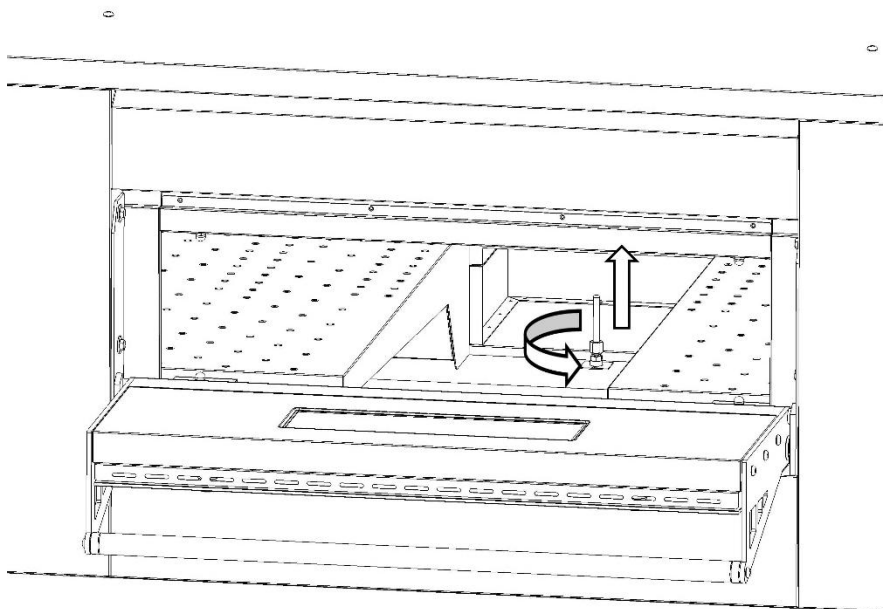


Fig.9B

DPZ20030EN

Sonda del min. (TEMP 1):

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Aprire la portina del carter comandi per accedervi.
3. Scollegare le connessioni elettriche alla scheda base (Fig.10A).
4. Togliere il carter di protezione sonda (Fig.10B).
5. Con una chiave da 12 allentare il dado di fissaggio del supporto e sfilare la sonda (Fig.10B).

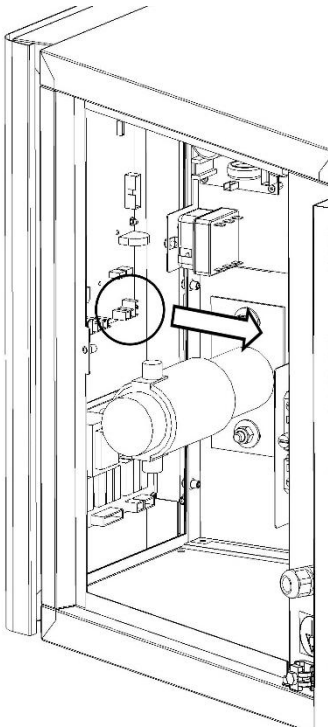


Fig.10A

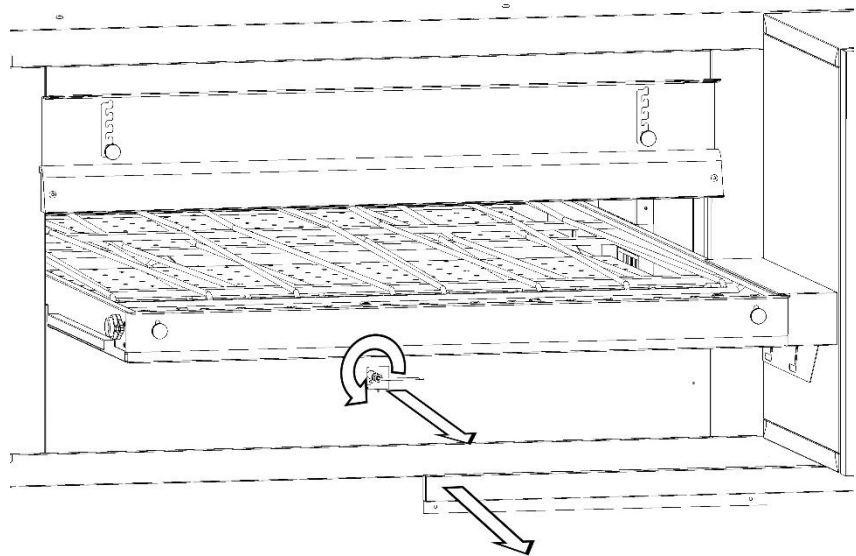


Fig.10B

Sonda del max (TEMP 2):

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Aprire la portina del carter comandi per accedervi.
3. Scollegare le connessioni elettriche alla scheda base (Fig.11A).
4. Togliere il pannello posteriore, come descritto al punto 2 del paragrafo 9.4.1, per accedere alla zona sonda.
5. Con una chiave da 12 allentare il dado di fissaggio del supporto e sfilare la sonda (Fig.11B).

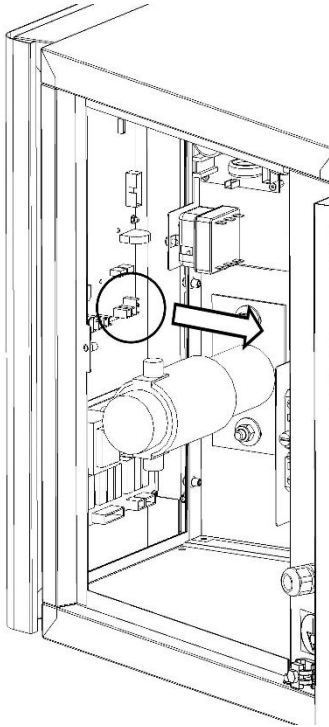


Fig.11A

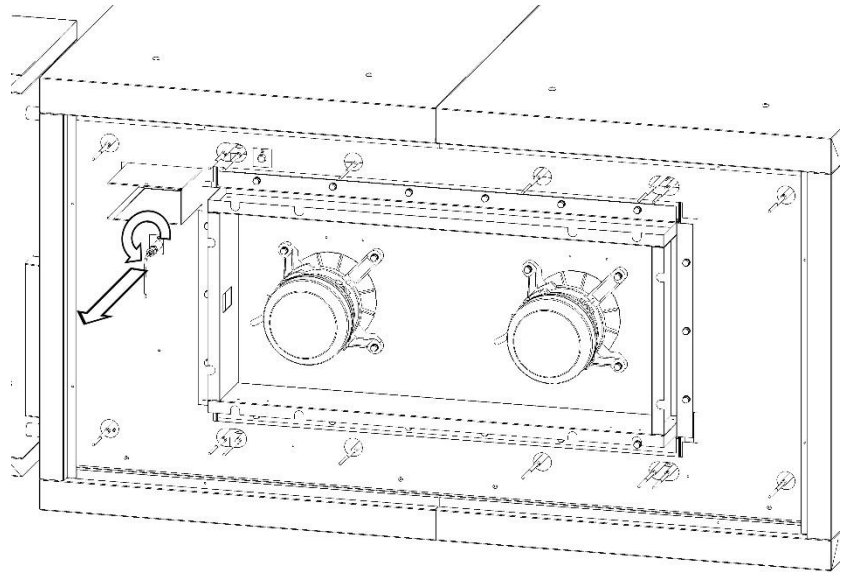


Fig.11B

9.4.4 Sostituzione termostato di sicurezza

Per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come di seguito descritto:

Modelli DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Aprire la portina del carter comandi per accedervi e togliere il pannello comandi.
3. Scollegare le connessioni elettriche sul termostato (Fig.12).
4. Rimuovere il sigillante in silicone e sfilare il bulbo, svitare le viti di fissaggio e sostituire il termostato (Fig.12).

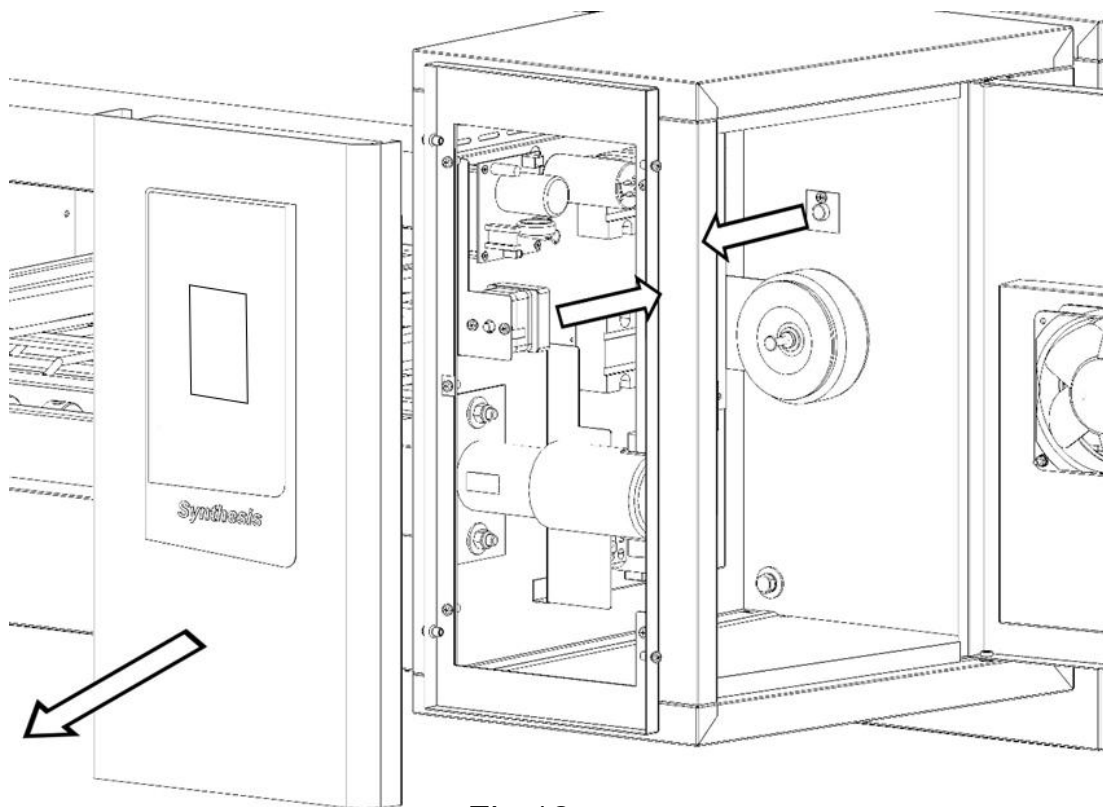


Fig.12

Per il ripristino del termostato di sicurezza a seguito della sua attivazione vedere paragrafo 9.2.

DPZ20030EN

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Aprire la portina del carter comandi per accedervi.
3. Scollegare le connessioni elettriche sul termostato e svitare le viti di fissaggio (Fig.13A).
4. Togliere il pannello posteriore, come descritto al punto 2 del paragrafo 9.4.1, per accedere alla zona posteriore.
5. Rimuovere il sigillante in silicone e sfilare il bulbo (Fig.13B), e sostituire il termostato (Fig.13A).

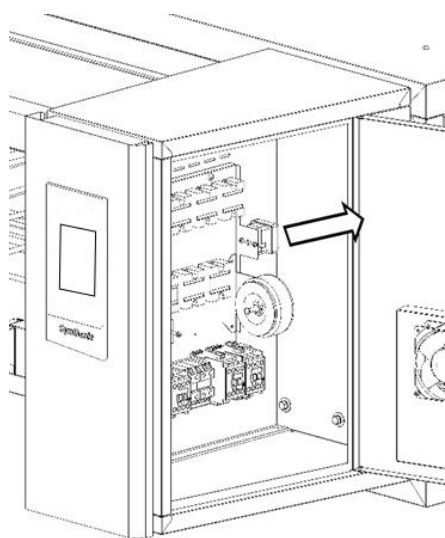


Fig.13A

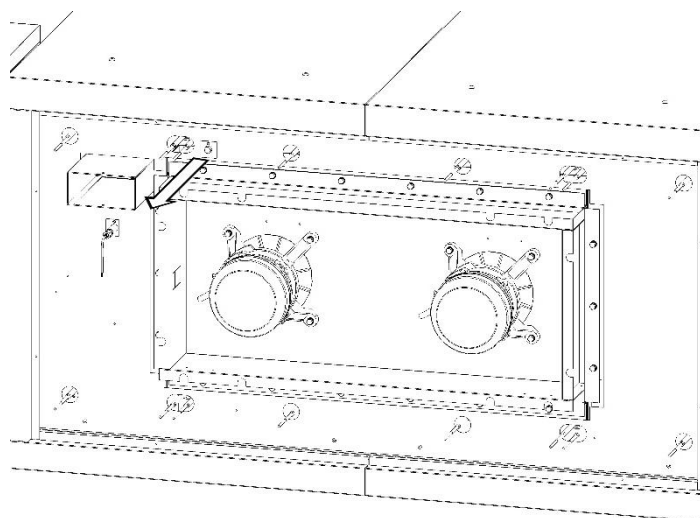


Fig.13B

Per il ripristino del termostato di sicurezza a seguito della sua attivazione vedere paragrafo 9.2.

9.4.5 Settaggio termostato di sicurezza

Non è possibile eseguire il settaggio della temperatura del termostato di sicurezza.

9.4.6 Sostituzione / configurazione motore trascinamento rete

Per la sostituzione e la configurazione del motore di trascinamento rete procedere come di seguito descritto:

1. Togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Sganciare il giunto rete come descritto al punto 4 del paragrafo 9.3.1
3. Aprire la portina del carter comandi per accedervi.
4. Scollegare le connessioni elettriche alla scheda base (Fig.14A).
5. Svitare i dadi di fissaggio del supporto, sfilare il motore e sostituirlo (Fig.14B).

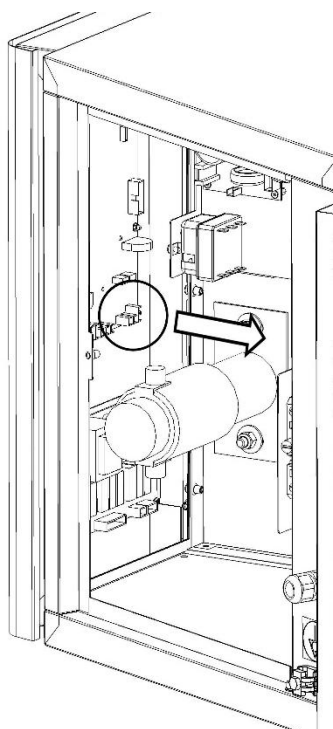


Fig.14A

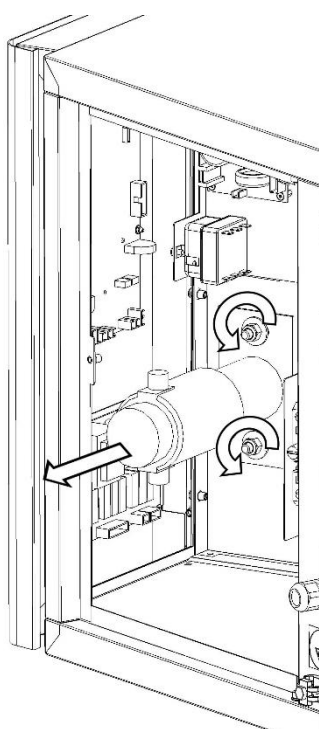


Fig.14B

6. Eseguire la configurazione del motore rete, a seconda della tipologia utilizzata, come di seguito descritto:

- A forno spento (stato OFF), toccare sul display la freccia in basso a destra (Fig.1). Nella prima videata toccare l'icona "parametri utente" (Fig.2).

Nella schermata successiva selezionare l'icona "Motore" (Fig.3).

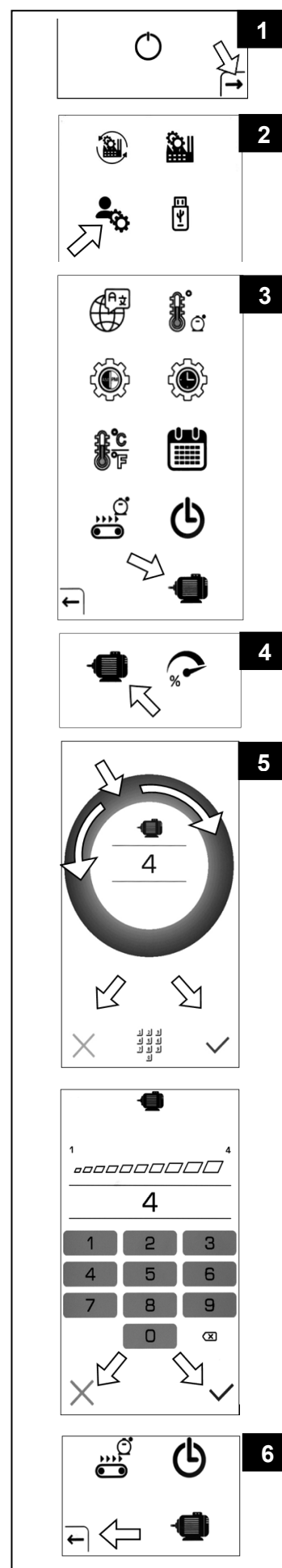
La schermata successiva (Fig.4) richiede di scegliere se si vuole scegliere il tipo di motore (toccare l'icona motore) o se si desidera configurarne i parametri (toccare l'icona del tachimetro percentuale)

Toccando l'icona "Motore" (Fig.4) si apre il menù di modifica della tipologia di motore (1-2-3-4), toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro (Fig.5).

Confermare con il segno di spunta o flag.

In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato (Fig.6). Confermare con il segno di spunta o flag o annullare toccando il segno "X".

Toccare la freccia in basso a sinistra per tornare al menù precedente.



Toccando l'icona "Tachimetro percentuale" (Fig.7) si apre il menù di modifica del parametro di correzione di velocità del motore ($\pm 0 \div 10\%$).

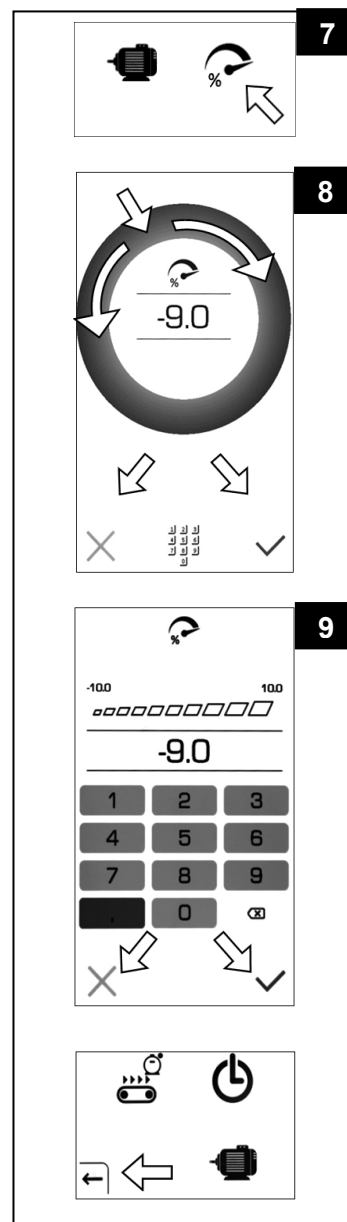
Toccare e scorrere sulla fascia circolare in senso orario o antiorario per modificare il parametro (Fig.8).

In alternativa toccando sul simbolo dei tasti si accede alla schermata di selezione diretta del valore desiderato (Fig.9). Confermare con il segno di spunta o flag o annullare toccando il segno "X".

Parametri velocità:

- + 1 % - per DPZ3030EN, DPZ6030EN, DPZ1030EN e DPZ20030EN;
- - 9 % - per DPZ17030EN.

Toccare la freccia in basso a sinistra per tornare al menù precedente.



MOTOR 1
(Automec)



MOTOR 2
(Transtecno)



MOTOR 3
(Cruzet)



MOTOR 4
(Transtecno)



Sostituzione batteria

Per sostituire la batteria occorre intervenire sul quadro comandi aprendo lo sportello.

⚠ Prima di accedere al quadro comandi spegnere il forno e togliere l'alimentazione dal quadro.

La batteria si trova in mezzo alla scheda elettronica display vedi Fig. 9.1; per la sostituzione della batteria seguire nell'ordine le seguenti fasi:

- spegnere il forno e togliere l'alimentazione dal quadro;
- aprire lo sportello del quadro comandi e togliere la batteria;
- sostituire la batteria con una nuova;
- dare alimentazione al forno e accenderlo;
- reimpostare l'ora corrente sull'orologio scheda (vedi paragrafo 5.2.1);
- spegnere il forno e togliere l'alimentazione al forno dal quadro elettrico;
- dare nuovamente alimentazione alla scheda.

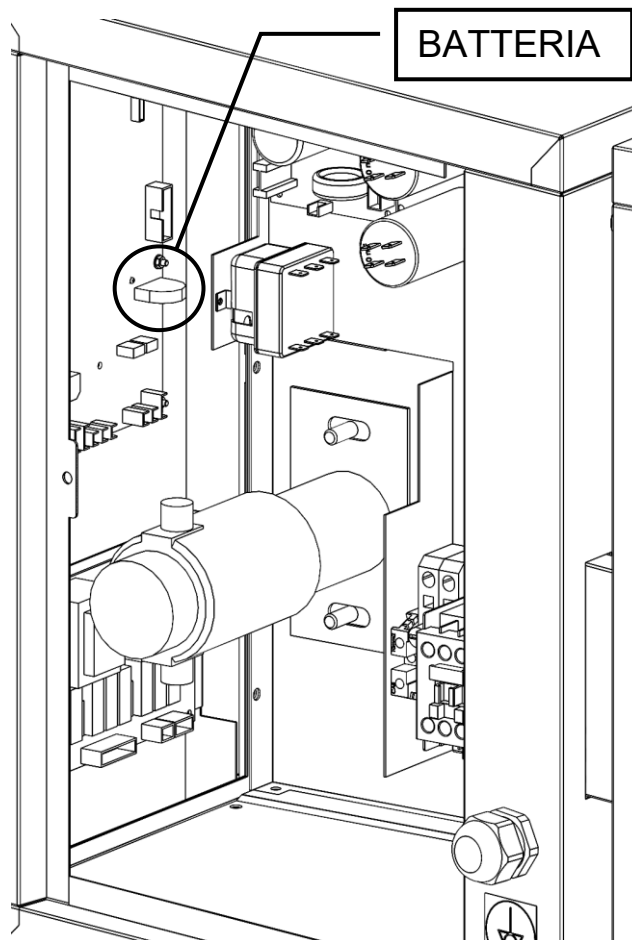


Fig. 9.1 Quadro comandi, posizione BATTERIA.

10 MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento del forno utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche. Pertanto, in caso di demolizione, si deve operare la suddivisione differenziata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo dove avviene lo smantellamento. In ogni caso non scaricare nell'ambiente.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

 **ATTENZIONE:** attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non deve essere smaltita come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

DPZ3030EN

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

A. Especificaciones técnicas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Weight	<i>Peso</i>	105 kg
Dimensioni esterne (AxBxC)	Overall dimensions (AxBxC)	<i>Dimensiones externas (AxBxC)</i>	1000x1310x440 mm
Larghezza rete (D)	Conveyor width (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	400 mm
Lunghezza rete (E)	Conveyor length (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1070 mm
Lunghezza camera (F)	Chamber length (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	580 mm
Utile camera	Chamber usage area	<i>Útil cámara</i>	95 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	10-8,5 (30-25 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Tempo di cottura (MIN)	Baking time (MIN)	<i>Tiempo de cocción (MIN)</i>	1,45 min.
Tempo di cottura (MAX)	Baking time (MAX)	<i>Tiempo de cocción (MAX)</i>	30 min.
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase <i>Three-Phase</i> <i>Trifásica</i>
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz

DPZ3030EN

Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	7,9 kW
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	22,6 A
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	13 A

Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	6,5 kW
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	18 A
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	10,5 A

Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolar sin enchufe</i>
-------------------------------	-----------------------	---------------------------	--

Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m
Sezione conduttori	Wire section	<i>Sección conductores</i>	4/10 mm ²

Controllo temperatura	Temperature control	<i>Control temperatura</i>	Elettronico computerizzato Electronic computerized <i>Electrónico computerizado</i>
------------------------------	---------------------	----------------------------	--

Unità di misura temperatura	Temperature measuring unit	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------	----

Massima temp. impostabile	Maximum possible temperature	<i>Máxima temperatura configurable</i>	350 °C
----------------------------------	------------------------------	--	--------

Segnalazione errori	Errors indicator	<i>Señalaciones errores</i>	Mediante display e segnalazione acustica By means of display and acoustic alarm <i>Mediante display y señalación acústica</i>
----------------------------	------------------	-----------------------------	--

Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales

Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
--------------------	-------------	--------------------	-----------

Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>
------------------------	------------------	-----------------------	--

Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel
--------------------------	-------------	-----------------------	--------------

A. Spécifications techniques

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	105 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AxBxC)	1000x1310x440 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	400 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1070 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	580 mm
Utile chambre	NUTZBEREICH KAMMER	95 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	10-8,5 (30-25 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Temps de cuisson (MIN)	BACKZEIT (MIN)	1,45 min.
Temps de cuisson (MAX)	BACKZEIT (MAX)	30 min.
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG
Tension	SPANNUNG	230/400 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz

DPZ3030EN

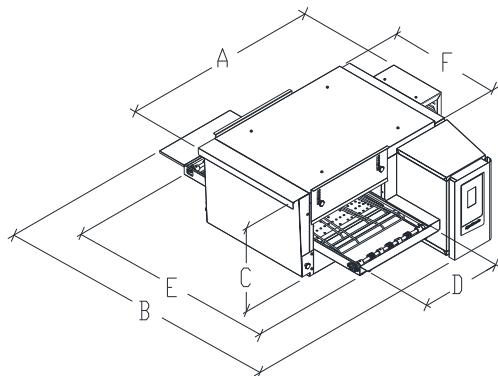
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	7,9 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	22,6 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	13 A

Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	6,5 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	18 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	10,5 A

Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLGES STECKERLOSES KABEL
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	4/10 mm ²
Contrôle température	TEMPERATURKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
Température max. programmable	MAXIMAL EINSTELLBARE TEMPERATUR	350 °C
Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON

Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel



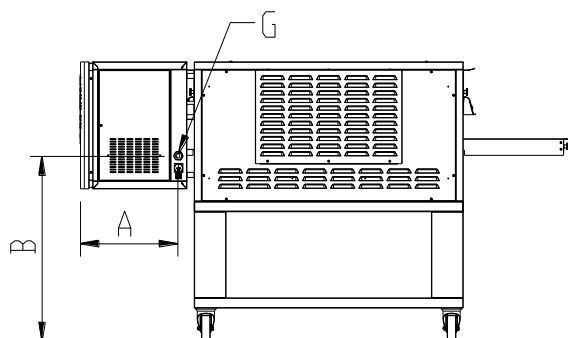
B. Allacciamenti alimentazione elettrica per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

B. Connections for electrical supply for a single cooking unit and a maximum of three cooking units stacked one on top of another

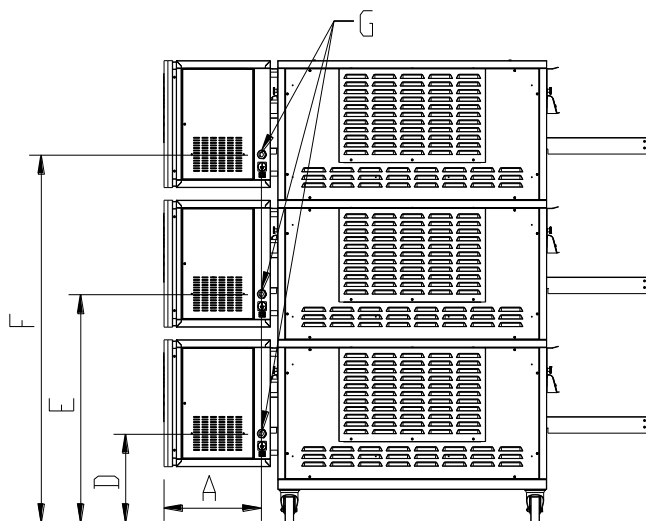
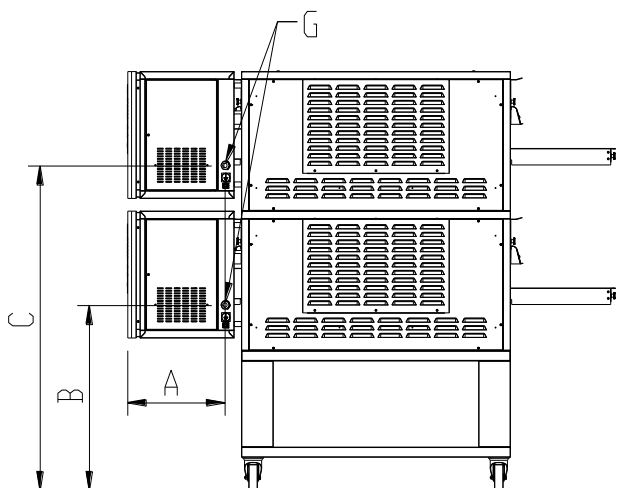
B. Conexiones alimentación eléctrica para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

B. Branchements alimentation électrique pour un module de cuisson et pour la superposition de trois modules de cuisson maximum

B. STROMANSCHLUß FÜR EIN BACKMODUL UND DAS ÜBEREINANDERLEGEN FÜR VON HÖCHSTENS DREI BACKMODULEN.



	mm
A	328
B	744
C	1184
D	514
E	954
F	1394



G	Ingresso alimentazione elettrica	Entry point for power supply	<i>Ingreso alimentación eléctrica</i>	Entrée alimentation électrique	EINGABE STROMSPEISUNG
----------	---	------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------

C.1. Schema elettrico

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Collegamento motore rete 50/60Hz

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. Variante collegamento potenza

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Wiring diagram

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. Connectione conveyor motor 50/60Hz

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. Variant power connection

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. *Squema eléctrico*

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. *Conexión del motor 50/60Hz*

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. *Variante conexión potencia*

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. *Schéma électrique*

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

C.2. *Connexion du moteur ruban transporteur à 50/60Hz*

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. *Variante connexion puissance*

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. SCHALTPLAN

(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)

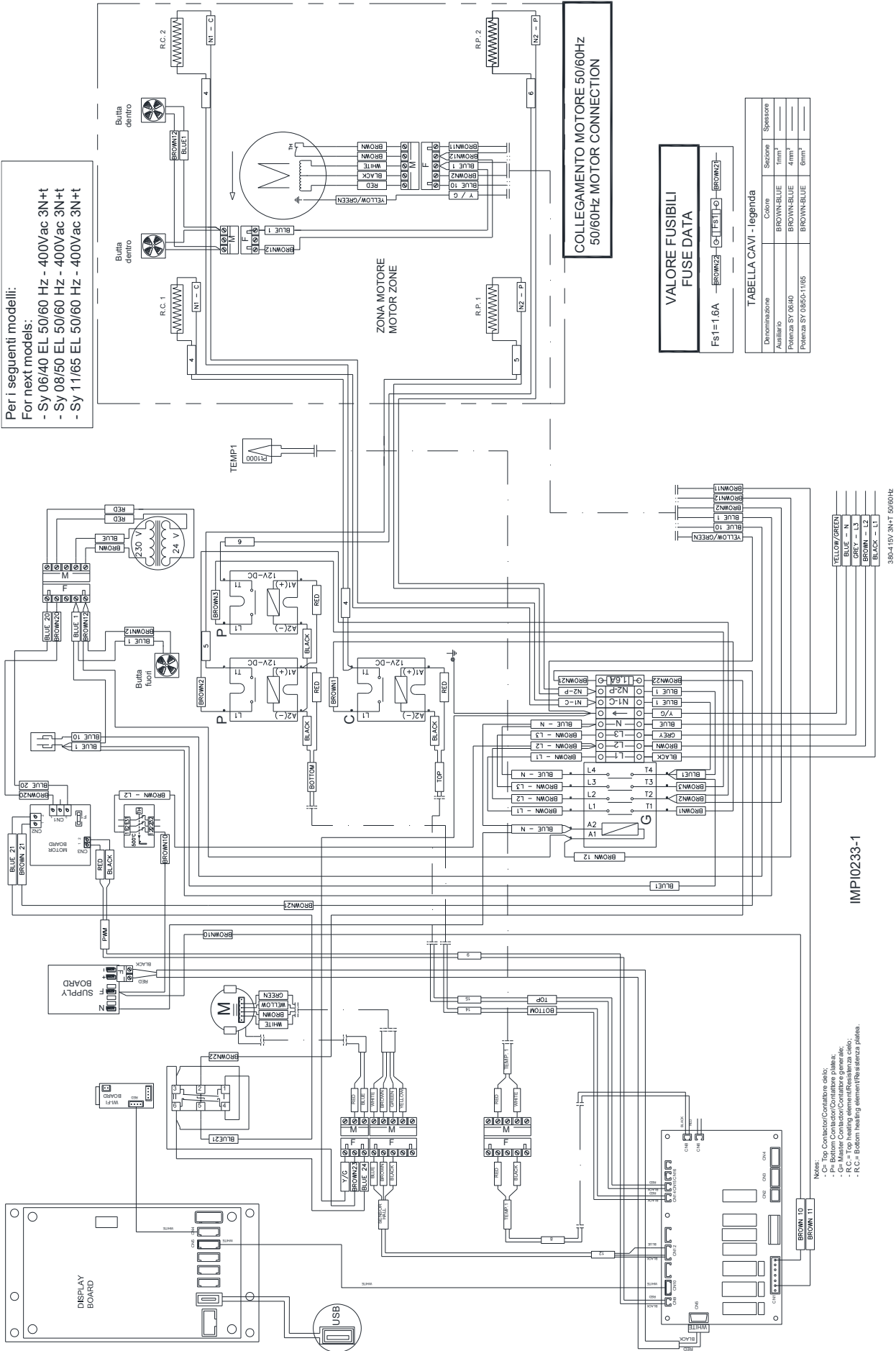
C.2. ANSCHLUSS DER NETZBANDMOTOR 50/60Hz

(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

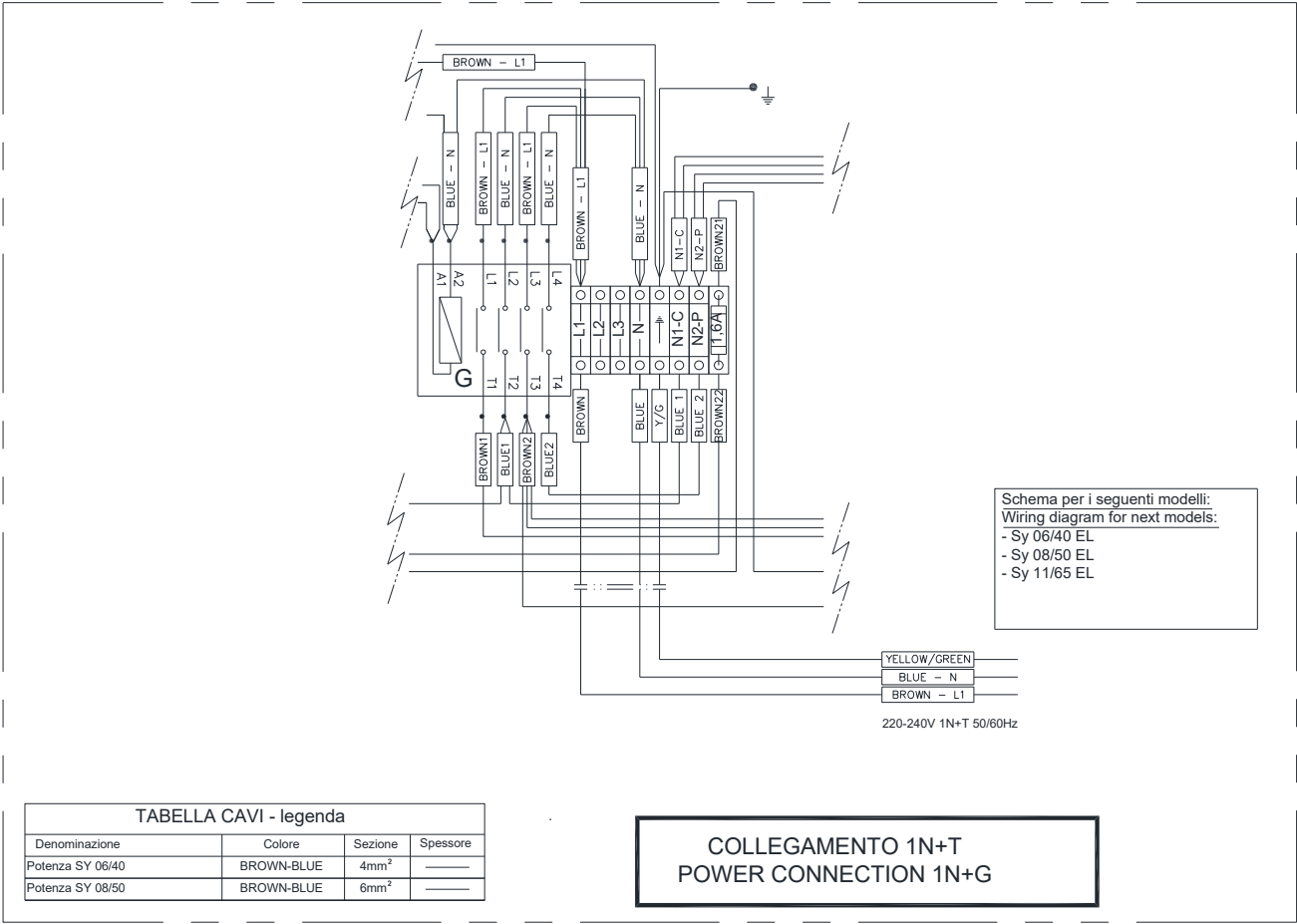
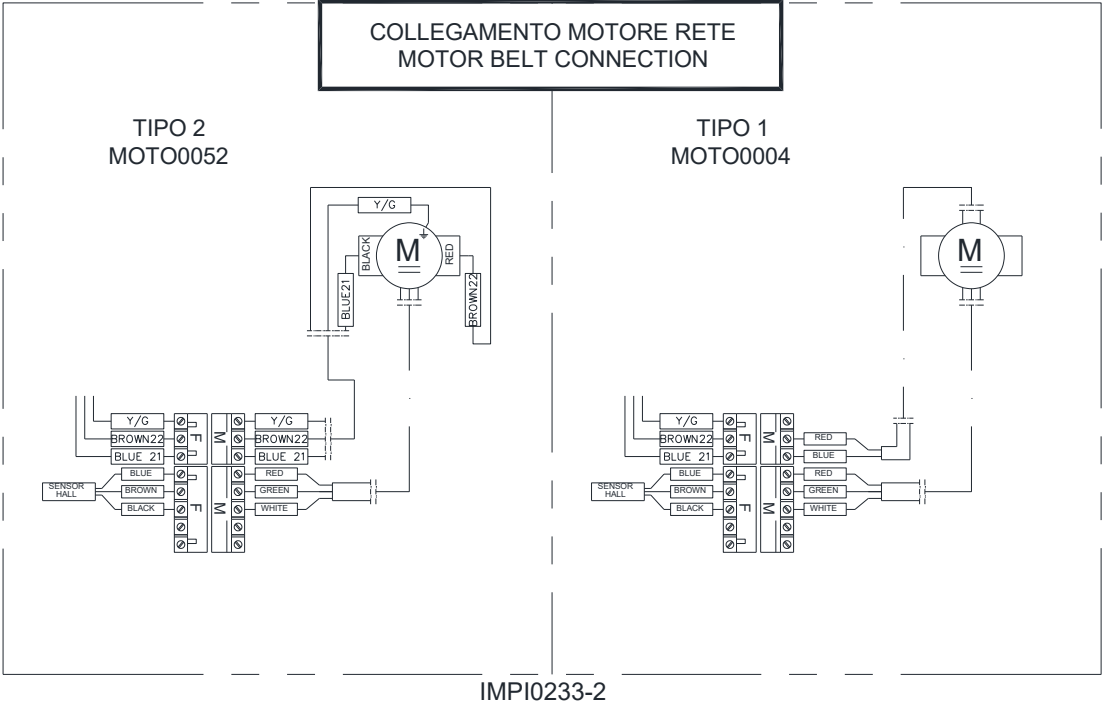
(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1.



IMP10233-1

C.2.



C.3.

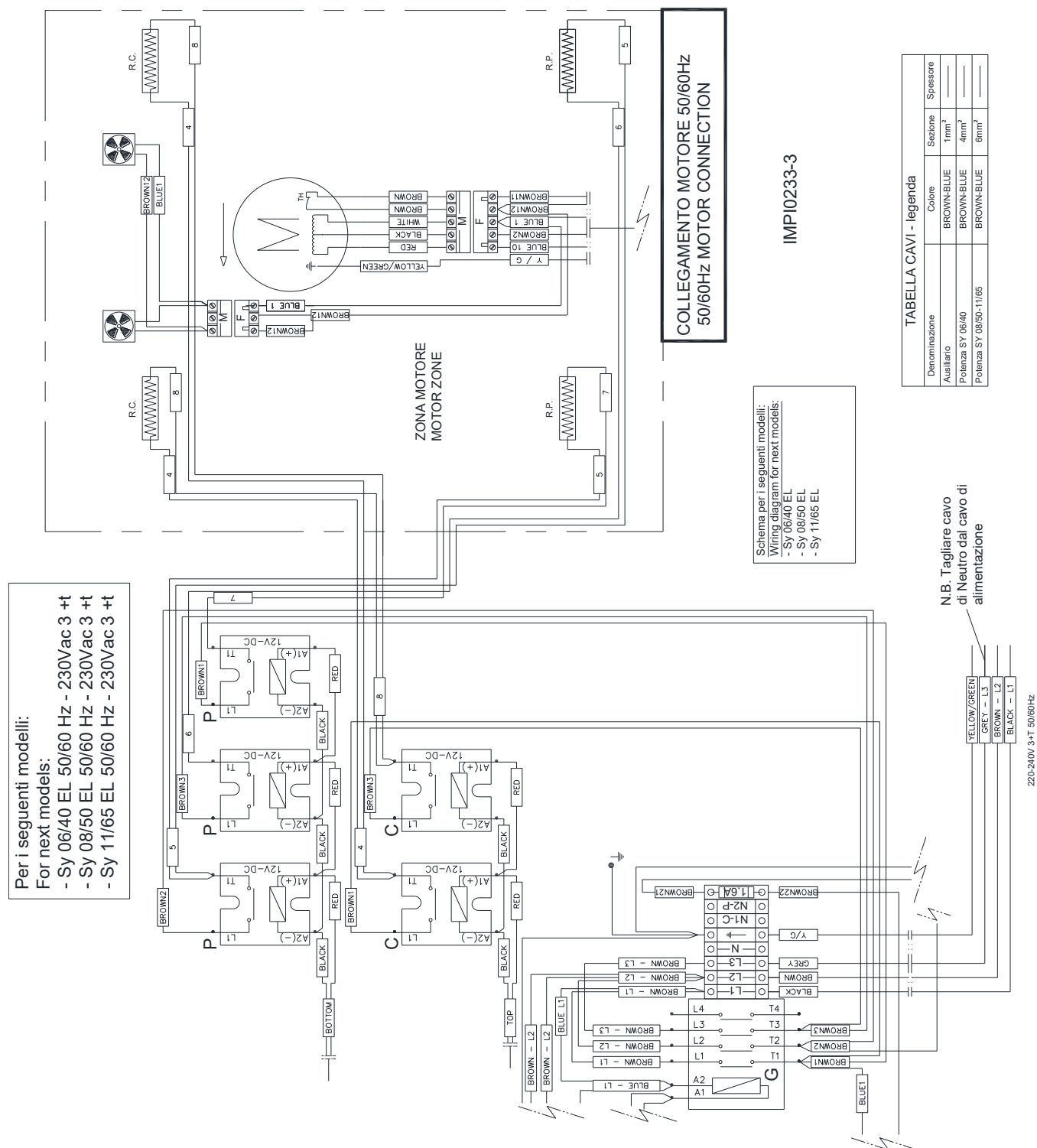


TABELLA CAVI - legenda			
Denominazione	Colore	Sezione	Spessore
Assiliario	BROWN-BLUE	1mm ²	_____
Potenza SY 06/40	BROWN-BLUE	4mm ²	_____
Potenza SY 08/50-11/65	BROWN-BLUE	6mm ²	_____

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE AUF.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

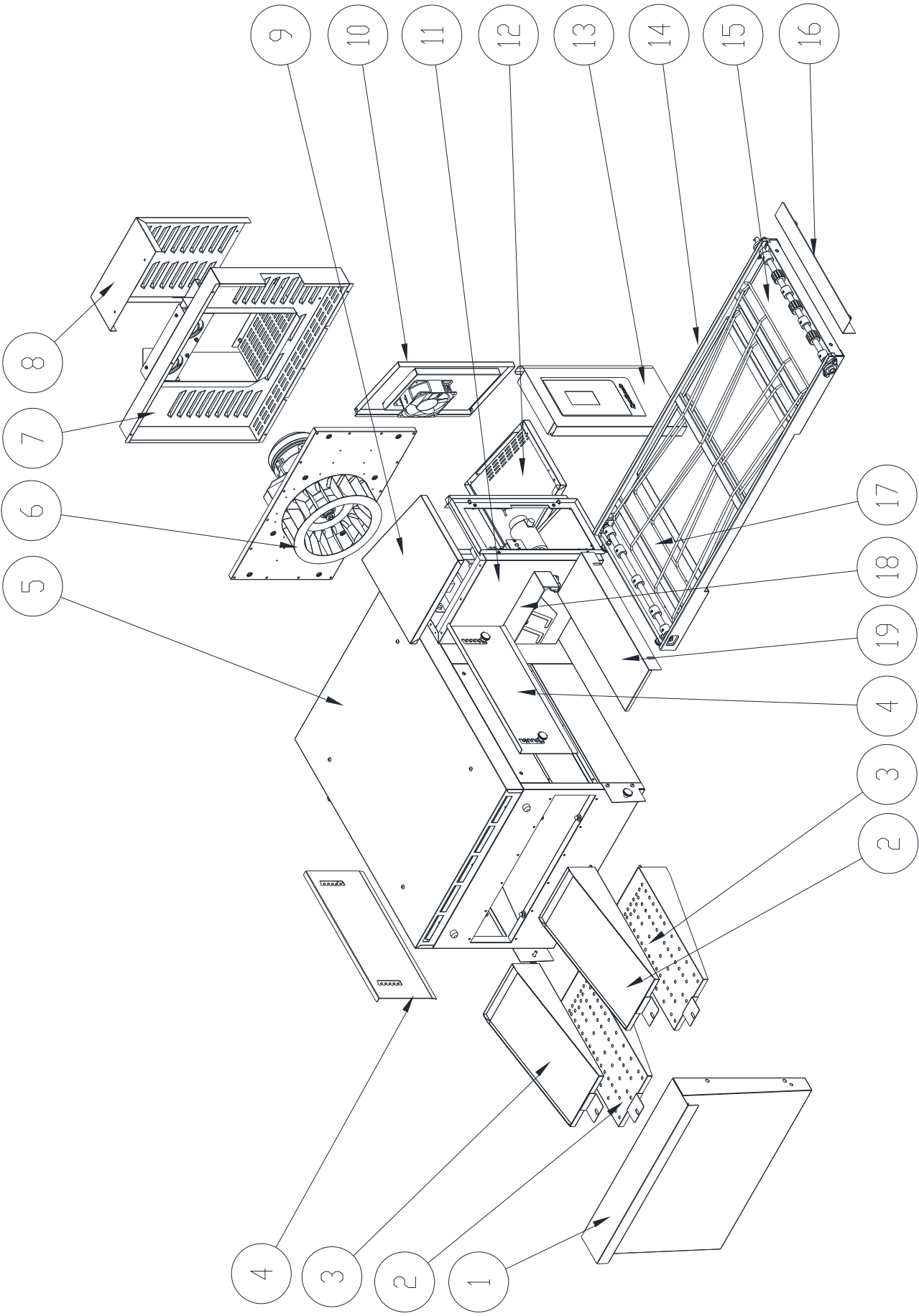
List of spare component parts

Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Porta esterna	External door	<i>Puerta externa</i>	PORT0541
2	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Upper diffuser dx / Lower sx	<i>Difusor superior dx / inferior sx</i>	CARP2086
3	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Lower diffuser dx / Upper sx	<i>Difusor inferior dx / superior sx</i>	CARP2086
4	Paratoia	Cofferdam	<i>Compuerta</i>	CARP2614
5	Cielo forno	Oven top	<i>Cielo horno</i>	FIAN0804
6	Ventola primaria	Fan primary	<i>Ventilador primario</i>	VENT0001
7	Pannello posteriore	Rear Panel	<i>Panel posterior</i>	FIAN0808
8	Carter motore ventilazione	Ventilation motor casing	<i>Cárter motor ventilación</i>	FIAN0809
9	Cielo carter comandi	Sky carter commands	<i>Cielo cárter comandos</i>	CART2133
10	Pannello chiusura carter comandi	Command Panel carter	<i>Panel cierre cárter comandos</i>	CART2138
11	Fascia carter comandi	Carter commands	<i>Banda cárter comandos</i>	CART2276
12	Base carter comandi	Base carter commands	<i>Base cárter comandos</i>	CART2134
13	Pannello comandi	Control panel	<i>Panel comandos</i>	CART2269
14	Bancale rete	Pallet Conveyor	<i>Bancada red</i>	CARP2609
15	Teglia telaio rete uscita	Baking tin frame conveyor exit	<i>Bandeja telar red salida</i>	CARP2611
16	Fermo registrabile uscita	Stop Recording exit	<i>Afianzador registrable salida</i>	CARP2610
17	Teglia telaio rete ingresso	Baking tin frame conveyor input	<i>Bandeja telar red ingreso</i>	CARP2613
18	Protezione giunto rete	Coverjoint	<i>Protección junta red</i>	CARP2581
19	Fermo registrabile entrata	Stop Recording input	<i>Afianzador registrable ingreso</i>	CARP2612
20	Boccola albero folle	Bush	<i>Buje árbol vacío</i>	BOCC0016
21	Perno albero folle	Idle shaft	<i>Árbol vacío interior</i>	MECC0508
22	Tubo tendi rete	Tube tend Conveyor	<i>Árbol vacío exterior</i>	MECC0507
23	Distanziale rete	Spacer Conveyor	<i>Distanciador red</i>	MECC0854
24	Rete	Conveyor	<i>Red</i>	RETE0012
25	Coperchiochiuso	Closed lid	<i>Tapa cerrada</i>	CUSC0013
26	Cuscinetto rete	Conveyor bearing	<i>Cojinete red</i>	CUSC0022
27	Ruota rete	Rotate Conveyor	<i>Rueda red</i>	MECC0857
28	Albero traino rete	Conveyor driving shaft	<i>Árbol arrastre red</i>	MECC0860
29	Giunto traino rete	Conveyor Joint hub	<i>Junta arrastre red</i>	MECC0885
30	Coperchio passante	Pierced lid	<i>Tapa perforada</i>	CUSC0012

Table codes de référence composants de charpenterie**METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE**

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0541
2	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP2086
3	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP2086
4	Vanne	PLATTE	CARP2614
5	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0804
6	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0001
7	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	FIAN0808
8	Carter moteur ventilation	MOTORABDECKUNG OBERES GEBLÄSES	FIAN0809
9	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2133
10	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2138
11	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2276
12	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2134
13	Tableau de commandes	STEUERVORRICHTUNG	CART2269
14	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP2609
15	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP2611
16	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP2610
17	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP2613
18	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP2581
19	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP2612
20	Fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0016
21	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0508
22	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0507
23	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0854
24	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0012
25	Couvercle fermé	DECKEL	CUSC0013
26	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
27	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0857
28	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0860
29	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0885
30	Couvercle avec trou	DECKEL MIT ÖFFNUNG	CUSC0012



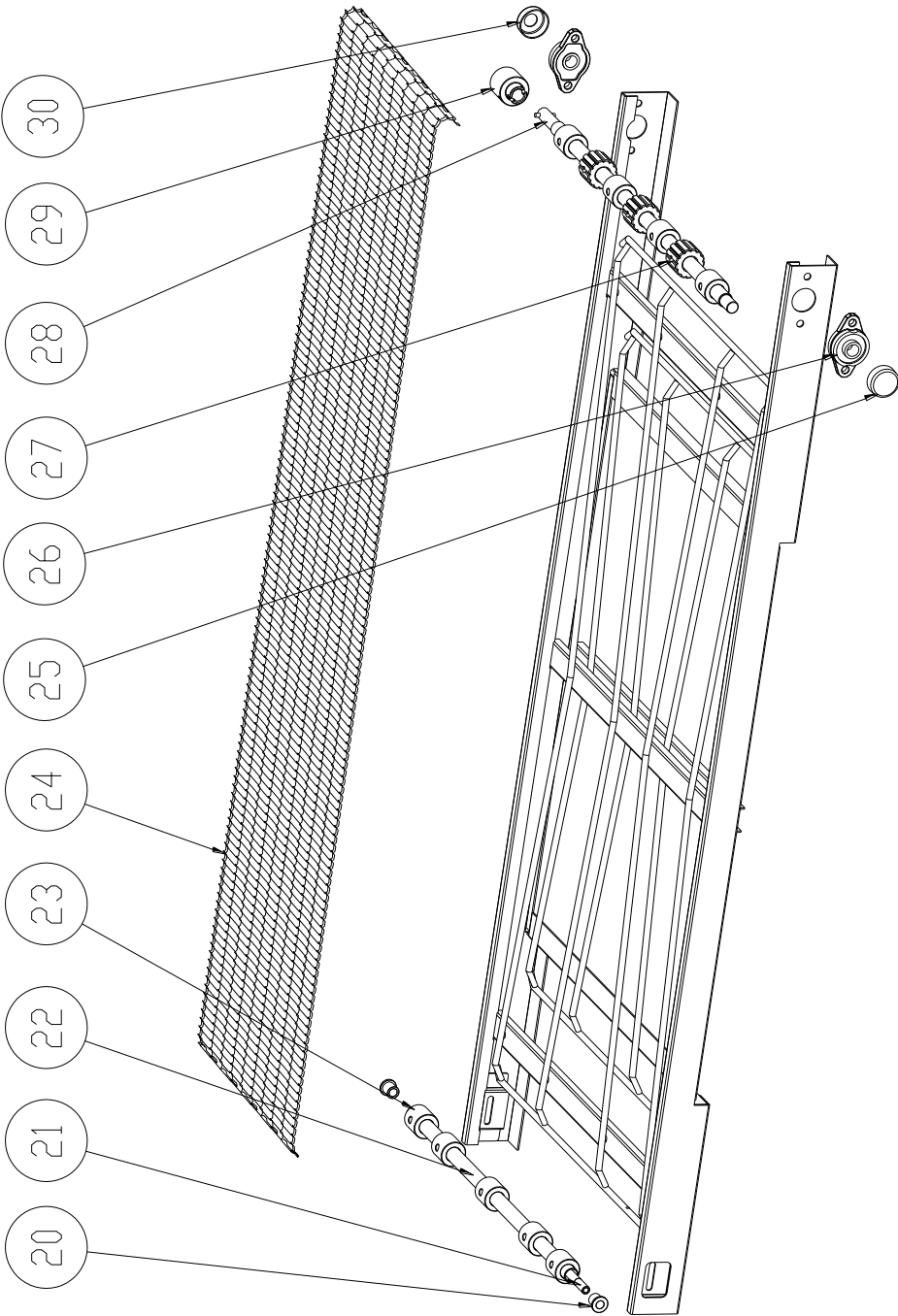


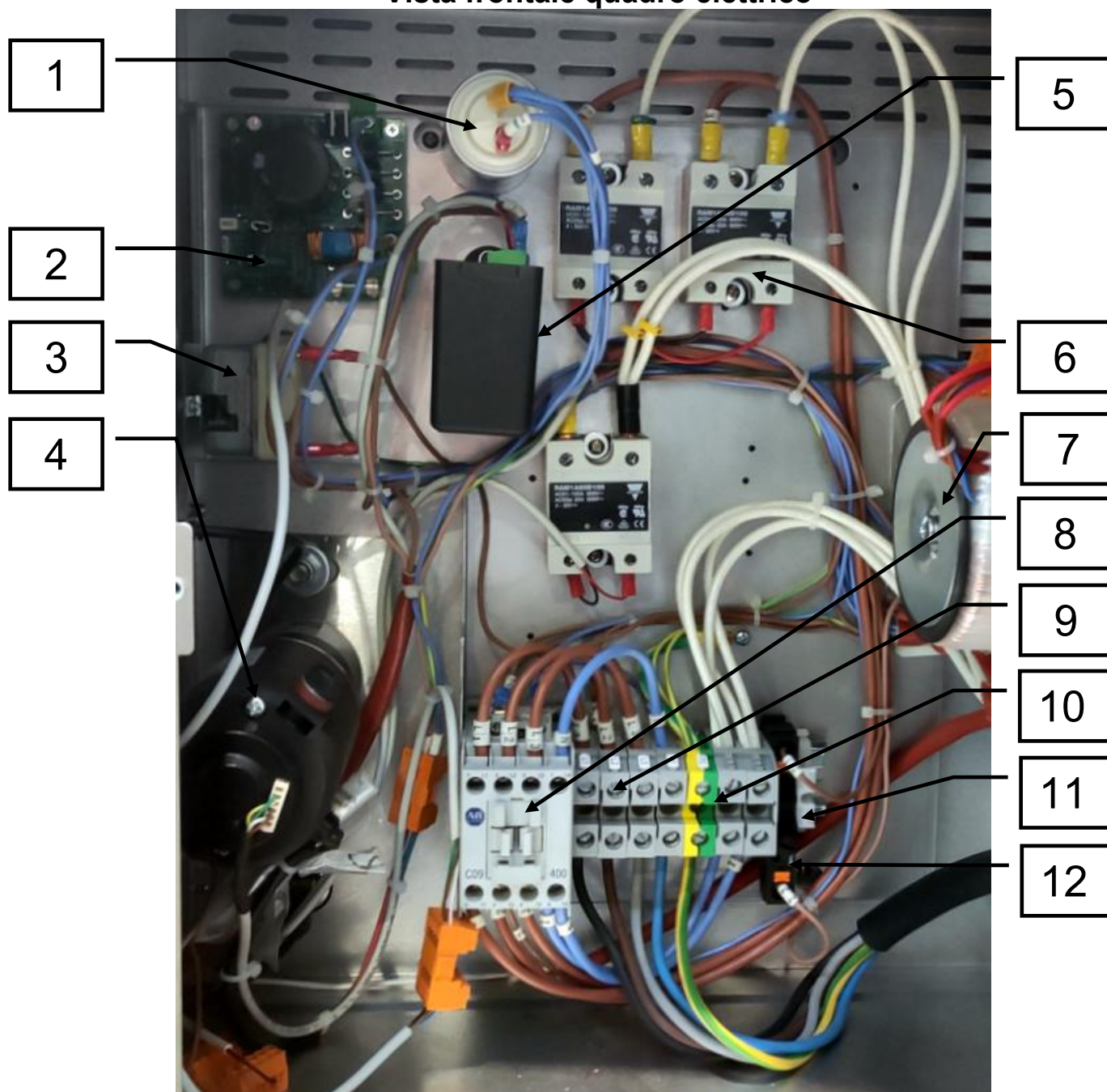
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Condensatore motore vent.	Condenser fan motor	Condensa motor vent.	ELET0350
2	Scheda elettronica rete	Electronic board Conveyor	Cédula electrónica red	ELET0213
3	Termostato di sicurezza	Safety Thermostat	Termostato de seguridad	TERM0104
4	Motore rete (Transtecno)	Conveyor motor (Transtecno)	Motor red (Transtecno)	MOTO0186
5	Trasformatore/alimentatore	Transformer/power supply	Trasformador/fuente de alimentación	ELET1224
6	Relè statico 100A	Relay 100A	Relè 100A	ELET0917
7	Trasformatore toroidale per scheda motore	Toroidal transformer for motor board	Transformador toroidal para placa de motor	ELET0985
8	Teleruttore 32A	Contactor 32A	TeLerruptor 32A	ELET0160 ELET0432
9	Morsetto 10 mm ²	Terminal 10 mm ²	Borne 10 mm ²	ELET0463
10	Morsetto di terra 10 mm ²	Earth terminal 10 mm ²	Borne de tierra 10 mm ²	ELET0462
11	Morsetto portafusibile 4 mm ²	Fuse terminal 4 mm ²	Borne portafusible 4 mm ²	ELET0722
12	Fusibile 1.6A	Fuse 1.6A	Fusible 1.6A	ELET0787
13	Sonda PT1000	Thermocouple PT1000	Sonda PT1000	TERM0080
14	Scheda Wi-Fi	Wi-Fi card	Tarjeta Wi-Fi	ELET1255
15	Scheda display	Display Card	Cédula display	ELET1254
16	Scheda base	Base board	Cédula base	ELET1191
17	Presa USB	USB port	Toma USB	ELET1184
18	Coperchio presa USB	USB port cover	Tapa de toma USB	ELET1187
19	Cornice serigrafata inversore	Screen-printed frame for belt direction selector	Marco serigrafiado para selector de inversion	PANN0807
20	Selettore inversione rete	Switch for reverse of conveyor belt direction	Selector de inversión de sentido de la cinta transportadora	INTE0020
21	Pannello serigrafato	Serigraph Panel	Panel serigrafiado	PANN0805
22	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0012
23	Resistenza cielo (Power) Resistenza cielo (Normal)	Top heating element (Power) Top heating element (Normal)	Resistencia cielo (Power) Resistencia cielo (Normal)	RESI0079 RESI0057
24	Resistenza platea (Power) Resistenza platea (Normal)	Bottom heating element (Power) Bottom heating element (Normal)	Resistencia platea (Power) Resistencia platea (Normal)	RESI0080 RESI0058
25	Morsetto bifilare equipotenziale	Bifilar equipotential clamp	Borne equipotencial doble hilera	ELET0743
26	Griglia protezione ventola raff.	Grid Security fan cooling	Reja protección vent.enfriam	VENT0025
27	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0042
28	Motore ventilazione (50Hz) Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (50 Hz) Fan motor (60 Hz)	Motor ventilación (50Hz) Motor ventilación (60Hz)	MOTO0196 MOTO0198

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
2	Carte électronique ruban transp.	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
3	Thermostat de sécurité	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0104
4	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0186
5	Transformateur/alimentation	TRANSFORMATOR/STROMVERS ORGUNG	ELET1224
6	Relais 100A	RELAIS 100A	ELET0917
7	Transformateur toroïdal pour carte moteur	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR MOTORPLATINE	ELET0985
8	Télerupteur 32A	FERNSCHALTER 32A	ELET0160 ELET0432
9	Borne 10 mm²	KLEMME 10 mm ²	ELET0463
10	Borne de terre 10 mm²	ERDEKLEMME 10 mm ²	ELET0462
11	Borne porte fusible 4 mm²	KLEMME SICHERUNGSHALTER 4 mm ²	ELET0722
12	Fusible 1.6A	SICHERUNG 1.6A	ELET0787
13	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0080
14	Carte Wi-Fi	Wi-Fi-KARTE	ELET1255
15	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET1254
16	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET1191
17	Prise USB	USB-ANSCHLUSS	ELET1184
18	Couvercle prise USB	DECKEL FÜR USB ANSCHLUSS	ELET1187
19	Cadre sérigraphié pour selecteur	SIEBDRUCKRAHMEN FÜR UMKEHRSCHALTER	PANN0807
20	Sélecteur inversion tapis	UMKEHRSCHALTER FÜR DAS FÖRDERBAND	INTE0020
21	Panneau sérigraphé	SIEBBEDRUCKTE TAFEL	PANN0805
22	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
23	Résistance voûte (Power) Résistance voûte (Normal)	HEIZWIDERSTAND DECKE (POWER) HEIZWIDERSTAND DECKE (NORMAL)	RESI0079 RESI0057
24	Résistance sole (Power) Résistance sole (Normal)	HEIZWIDERSTAND BODEN (POWER) HEIZWIDERSTAND BODEN (NORMAL)	RESI0080 RESI0058
25	Raccord à griffe équipotentiel	KLEMME, BIFILAR, EQUIPOTENTIAL	ELET0743
26	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0025
27	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0042
28	Moteur ventilation (50 Hz) Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 Hz) VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0196 MOTO0198

Vista frontale quadro elettrico



Vista laterale quadro elettrico

