

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

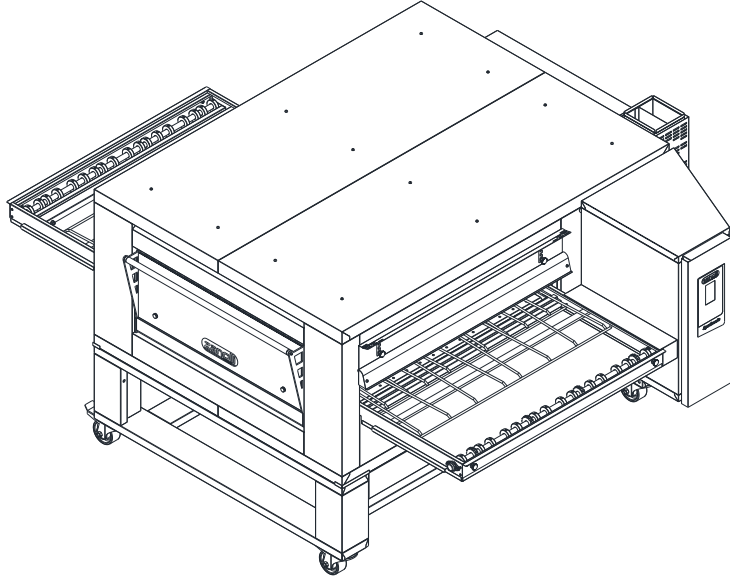
Manual de instalación, uso y manutenzione

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.

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION.....	5
2. COMMENT UTILISER CE NOTICE.....	6
3. CARACTÉRISTIQUES.....	8
3.1. Identification du produit.....	8
3.2. Conformités aux directives.....	8
3.3. Conditions d'utilisation prévues.....	8
3.4. Spécifications techniques.....	9
4. INSTALLATION.....	10
4.1. Contrôle à la livraison.....	10
4.2. Choix du lieu d'installation.....	11
4.3. Mouvement du module.....	11
4.4. Positionnement du module sur la base.....	12
4.5. Positionnement des modules superposés.....	12
4.6. Branchement électrique.....	12
4.7. Evacuation produits de cuisson.....	14
4.8. Sélecteur d'inversion du sens de la bande et son utilisation.....	14
4.9. Contrôle avant la mise en route.....	15
5. FONCTIONNEMENT.....	16
5.1. Panneau de contrôle.....	16
5.2. État d'inactivité «OFF».....	18
5.2.1. Choix de la langue.....	19
5.2.2. Réglage de la température en mode Eco.....	20
5.2.3. Réglage du format de l'horloge (12/24h).....	21
5.2.4. Réglage de l'heure (heures et minutes).....	22
5.2.5. Réglage de l'unité de mesure de la température (°C/°F).....	23
5.2.6. Réglage du calendrier et du jour de la semaine.....	24
5.2.7. Réglage de l'activation/désactivation du.....	25
5.2.8. Réglage de la fonction d'arrêt automatique.....	26
5.2.9. Chargement des images à associer aux programmes via USB.....	27
5.2.10. Activation du point d'accès Wi-Fi (IoT).....	28
5.2.11. Préréglages du système.....	29
5.3. État d'activité «ON».....	30
5.3.1. Réglage des programmes.....	31
5.3.2. Programmation de l'allumage programmé.....	34
5.3.3. Touche démarrage/arrêt de la bande.....	37
5.3.4. Activation / désactivation de la fonction Economy.....	37
5.4. Alarmes.....	38
5.4.1. Alarme «Panne Sonde Température».....	38
5.4.2. Alarme «TEMP 1» - uniquement pour DPZ20030EN.....	38
5.4.3. Alarme «TEMP 2» - uniquement pour DPZ20030EN.....	38
5.4.4. Alarme BANDE.....	39
5.4.5. Alarme en cas de panne de courant.....	40

5.4.6	Arrêt anormal du four.....	40
6	UTILISATION.....	41
6.1	Préparation avant l'utilisation et premier allumage	41
6.1.1	Allumage du panneau de contrôle	41
6.1.2	Programmations et début de cuisson	41
6.1.3	Comment éteindre le four	42
7	CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ	43
7.1	Interdictions et obligations pour la prévention des accidents	43
7.1.1	Conseils pour l'installateur.....	43
7.1.2	Conseils pour l'utilisateur.....	43
7.1.3	Conseils pour l'adepte à la manutention	44
8	NETTOYAGE.....	45
8.1	Nettoyage des parties amovibles	45
8.2	Nettoyage des superficies extérieures	46
8.3	Nettoyage des chambres de cuisson des fours	46
9	ENTRETIEN.....	47
9.1	Signalisation d'erreur.....	47
9.2	Thermostat de sécurité	47
9.3	Entretien ordinaire.....	48
9.3.1	Chambre de cuisson.....	48
9.3.2	Porte chambre de cuisson	50
9.3.3	Support convoyeur	50
9.3.4	Panneau de commande - tableau moteur de ventilation	50
9.4	Substitution des parties et contrôles.....	52
9.4.1	Substitution du ventilateur de l'air primaire	52
9.4.2	Remplacement des résistances.....	54
9.4.3	Remplacement des sondes de température	55
9.4.4	Substitution thermostat de sécurité.....	58
9.4.5	Réglage du thermostat de sécurité	59
9.4.6	Substitution/configuration moteur de traction du convoyeur.....	60
9.4.7	9.4.7 Substitution batterie	62
10	MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT	64

ANNEXES TECHNIQUES

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange

1. PRÉSENTATION

Le four **DPZ** fait partie de la famille des fours à tunnel utilisés principalement pour la cuisson automatique des pizzas et des produits similaires. La caractéristique principale de ces fours est qu'il est possible d'effectuer des cuissons optimales sans qu'il soit nécessaire de les contrôler. Par conséquent, les opérations de cuisson peuvent être confiées même à un personnel non qualifié.

Par ailleurs, ces avantages sont majeurs car le four **DPZ** appartient à la famille des fours ventilés. En effet, grâce à la circulation de l'air dans la chambre de cuisson, il est possible d'obtenir une cuisson homogène et uniforme, ce qui simplifie ultérieurement les opérations du personnel affecté au four. Sous cet aspect, le four **DPZ** est particulièrement efficace, car en dosant de façon opportune la circulation de l'air, cela évite que les produits se sèchent trop, en leur apportant le juste parfum.

La Société Constructrice vous remercie pour la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant ce four. Nous vous assurons de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la Société Constructrice possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucune restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, veuillez lire attentivement les informations contenues dans ce manuel.

2. COMMENT UTILISER CE NOTICE

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité, instructions pour l'utilisation et l'entretien. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront ce four. La société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes..

 Ce symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un danger "ATTENTION: SUPERFICIE CHAUDE".

 Ce Symbole, positionné sur divers points du four, permet d'aviser l'utilisateur de la présence d'un "danger de tension" qui n'est pas isolé par la protection du produit et donc peut constituer un risque d'incendie ou de fulguration pour les personnes.

 Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager le four. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

 Il est recommandé de garder soigneusement ce notice d'installation, d'utilisation et d'entretien dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, car il fait partie intégrante de celui-ci.

Au cas où cette copie serait perdue, détruite et/ou si vous désirez une copie en format digital, vous pouvez la demander à la société par e-mail en écrivant à l'adresse info@gmgastro.com en précisant la matricule et le modèle de la machine.

 Ce notice est divisé en différents chapitres qui devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, afin de garantir une utilisation en toute sécurité ainsi que d'excellents résultats.

De plus, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

Le chapitre 3 contient les directives de référence du four et les directions de la bonne utilisation de le même.

Le chapitre 4 contient toutes les informations pour l'installation du four. Il s'adresse principalement à un personnel spécialisé, mais il devrait être lu préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

Les chapitres 5, 6 et 7 sont indiqués à l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser la machine. Ils le guider dans les opérations indispensables pour allumer, utiliser et éteindre l'appareil en toute sécurité.

Le chapitre 8 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir la sécurité de l'appareil (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats.

Le chapitre 9 fournit les informations nécessaires pour les opérations d'entretien périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil.

 **Ces opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel spécialisé.**

Le chapitre 10 fournit les informations utiles en cas de mise hors service du four.

Les annexes techniques présentent toutes les caractéristiques du modèle spécifique de four ainsi que toutes les valeurs nécessaires pour le choix, l'installation et l'utilisation.

Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Ce chapitre fournit également une description de l'équipement électrique qui est fourni avec la machine et une série de vues éclatées de l'appareil pour faciliter la commande et la substitution d'éventuelles pièces endommagées.

 Le Constructeur se réserve le droit d'ajourner la production et les notices, sans devoir mettre à jour la production et les notices précédents, sauf cas exceptionnel.

3. CARACTÉRISTIQUES

3.1. Identification du produit

Ces instructions se réfèrent au four à tunnel ventilé électrique **DPZ**.

3.2. Conformités aux directives

Le four électrique **DPZ** est pourvu de la marque obligatoire qui indique la conformité aux directives européennes suivantes:



2014/35/CE basse tension;

2014/30/CE compatibilité électromagnétique;

2006/42/CE machines;

2011/65/CE RoHS 2;

1935/2004/CE Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits Alimentaires.

3.3. Conditions d'utilisation prévues

Le four DPZ a été conçu pour la cuisson des pizzas et de la gastronomie. Il est destiné à la restauration (restaurants, pizzerias, activités commerciales, etc...) et non pas pour une production en continue.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle des modules de cuisson sont: le chargement et le déchargement des produits du ruban transporteur de cuisson, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de tout l'équipement.

 L'utilisation prévue indiquée ci-dessus, et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Constructeur: **n'utilisez pas l'appareil en allant contre les indications fournies.**

Le four **DPZ**:

- est destiné à **un usage professionnel**;
- **il n'est pas destiné** à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité ;
- il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances sous la surveillance d'un personnel autorisé ou s'ils ont été formés à leur utilisation en toute sécurité et que les dangers liés à l'utilisation aient été expliqués et compris;

- les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

 L'utilisation prévue indiquée est valable seulement pour des appareils ayant une parfaite efficacité structurelle, mécanique et technique.

 Le four est fourni sans prise.
Les systèmes de déconnexion du réseau d'alimentation, ayant une séparation des contacts sur tous les pôles avec déconnexion de la catégorie de surtension III, doivent être incorporés dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

3.4. Spécifications techniques

Pour les spécifications techniques se reporter aux annexes techniques suivantes à la fin de ce notice:

- A. Caractéristiques techniques
- B. Branchements
- C. Schémas électriques
- D. Vues éclatées et liste des pièces de rechange.

4. INSTALLATION



ATTENTION: Ces instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention d'appareils électriques.

L'installation par des personnes non qualifiées peut causer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux objets.



ATTENTION ! Procédez à l'installation conformément aux normes en vigueur dans le pays où elle est effectuée.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur.

4.1. Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil présente des signes d'endommagement. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Contrôlez aussi que toutes les parties démontées soient incluses.

Dans la confection, outre à l'appareil, vous trouverez les instructions pour l'utilisation et la Déclaration de Conformité.

En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la Société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport.

Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.



En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil mais adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.

4.2. Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé; il est donc conseillé d'évaluer soigneusement où installer l'appareil avant la livraison.

Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention.

La zone autour de l'appareil doit rester dégagée ; en particulier, les orifices de ventilation latéraux ne doivent pas être obstrués.

⚠ Il est nécessaire de positionner l'appareil à 20 cm au moins des murs de la pièce ou des autres appareils, afin de maintenir libres les prises d'air latérales du four.

Pendant le fonctionnement, les fours, pour la cuisson des aliments, produisent des vapeurs et des odeurs de cuisson nocifs pour la salubrité de l'endroit où ils sont installés.

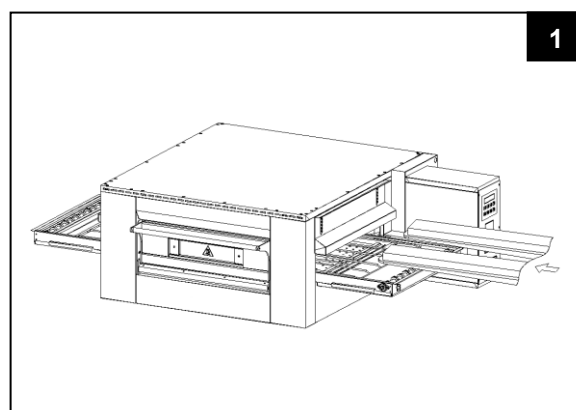
Pour les fours électriques, bien que cela ne soit pas obligatoire, nous recommandons de les installer sous une hotte aspirante afin d'améliorer l'hygiène de l'environnement de travail et d'éviter les dommages causés par la chaleur et l'huile des fumées produites.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative de la pièce où il doit être installé ne dépassent jamais (même pendant le fonctionnement de l'appareil ou d'autres appareils présents dans la pièce) les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques, (voir fiche technique joint A.).

Le dépassement, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale, peut facilement, et de façon imprévisible, endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses

4.3. Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module. Mettre les vannes d'entrée et de sortie du four en position d'ouverture maximale. Enfiler les fourches dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du convoyeur (Fig.1).



⊘ **Pour éviter tout dommage au module, mettre un matériel de protection entre les fourches et le module.**

⚠ **S'assurer que les appareils de levage ont une portée supérieure au poids de charge à soulever.**

La personne qui manœuvre les appareils de levage sera entièrement responsable du soulèvement des charges.

⚠ **Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement!**

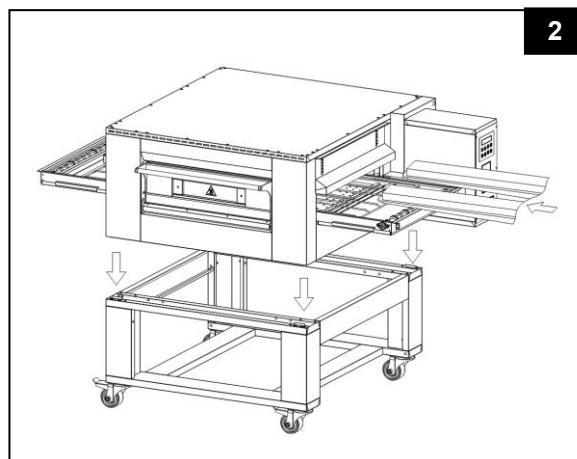
⚠ Dans tous les cas, afin d'éviter des mouvements imprévus, tenir compte de la position du barycentre.

4.4. Positionnement du module sur la base

Positionner le four en l'encastant dans les angles de la base (Fig.2).

4.5. Positionnement des modules superposés

⚠ **POUR LE NUMÉRO MAXIMUM DE FOURS SUPERPOSÉS VOIR FICHE TECHNIQUE B.**



Une fois le premier four positionné sur la base (voir paragraphe précédent) superposer consécutivement le deuxième et le troisième module en encastrant les conduits d'évacuation des fumées et en faisant coïncider les parois latérales extérieures des fours.

4.6. Branchement électrique

⚠ Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Fiche technique joint A.)

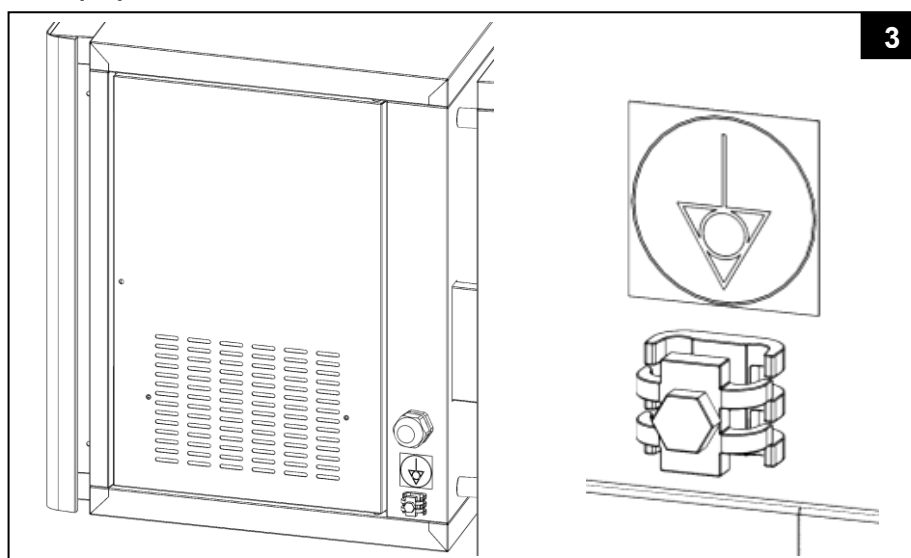
⚠ Les appareils sont fournis avec un câble électrique doté d'une prise de terre, pour permettre le branchement de l'appareil au réseau électrique, selon l'alimentation requise (voir Fiche technique joint A.).

Conformément aux normes de sécurité en vigueur, **il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.**

Le four est fourni sans prise, pour cette raison, afin d'assurer une déconnexion complète de tous les pôles, dans des conditions de surtension de catégorie III, le câble d'alimentation de l'appareil doit être branché aux moyens de déconnexion du secteur, incorporés dans le câblage fixe de la pièce, selon les règles de câblage en vigueur (par exemple avec un disjoncteur magnétothermique différentiel).

 **L'appareil est fourni sans prise électrique.**

La figure suivante (Fig.3) montre un symbole d'identification et la position du raccord équipotentiel sur le four:



Le système de branchement prévu pour déconnecter le four du réseau électrique de la pièce doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun déplacement de la machine après l'installation. De plus, la distance entre la machine et le système électrique de la pièce doit être telle qu'elle ne provoque pas la tension du câble d'alimentation.

Pour la position des branchements à l'alimentation électrique voir fiche technique joint B.

 **Le câble lui-même ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.**

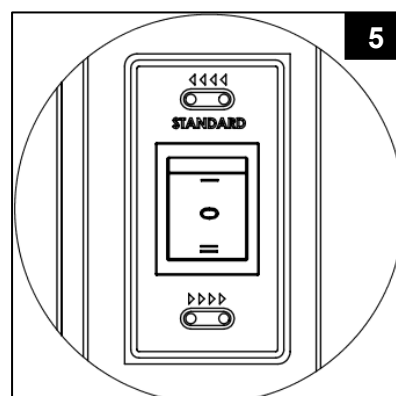
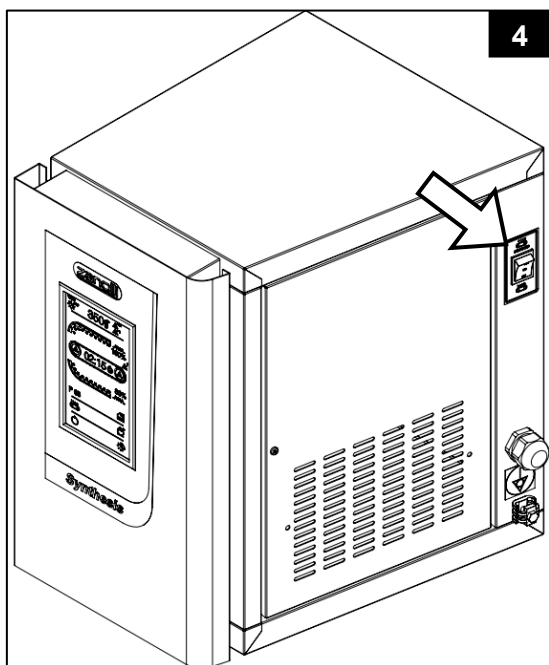
 **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à éviter tous les risques.**

⚠ **La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes.**

4.7. Evacuation produits de cuisson

⚠ **ATTENTION! Procéder à l'installation du four selon les standards définis par les normes en vigueur du pays d'installation pour cette typologie de fours. Pour plus d'informations, consulter ces normes.**
La Société Constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect de ces normes, et de ce qui est reporté dans le présent notice.

4.8. Sélecteur d'inversion du sens de la bande et son utilisation



Le sélecteur d'inversion du sens de la bande (Fig. 4) est conçu comme une aide à utiliser exclusivement pendant la phase d'installation du four et dépend de la configuration de la pièce dans laquelle le four est installé; il doit toujours être utilisé uniquement lorsque le four est éteint.

NB: L'utilisation de ce sélecteur ne doit en aucun cas être interprétée comme une fonction destinée aux opérations normales de cuisson.

Ce sélecteur peut être réglé sur les positions I - O - II (Fig.5):

I = défilement standard de la bande (le produit sort du côté du panneau de contrôle);

O = bande immobile (dans cette position, une alarme bande se déclenche, cf. § 5.4.5);

II = défilement de la bande contraire au défilement standard.

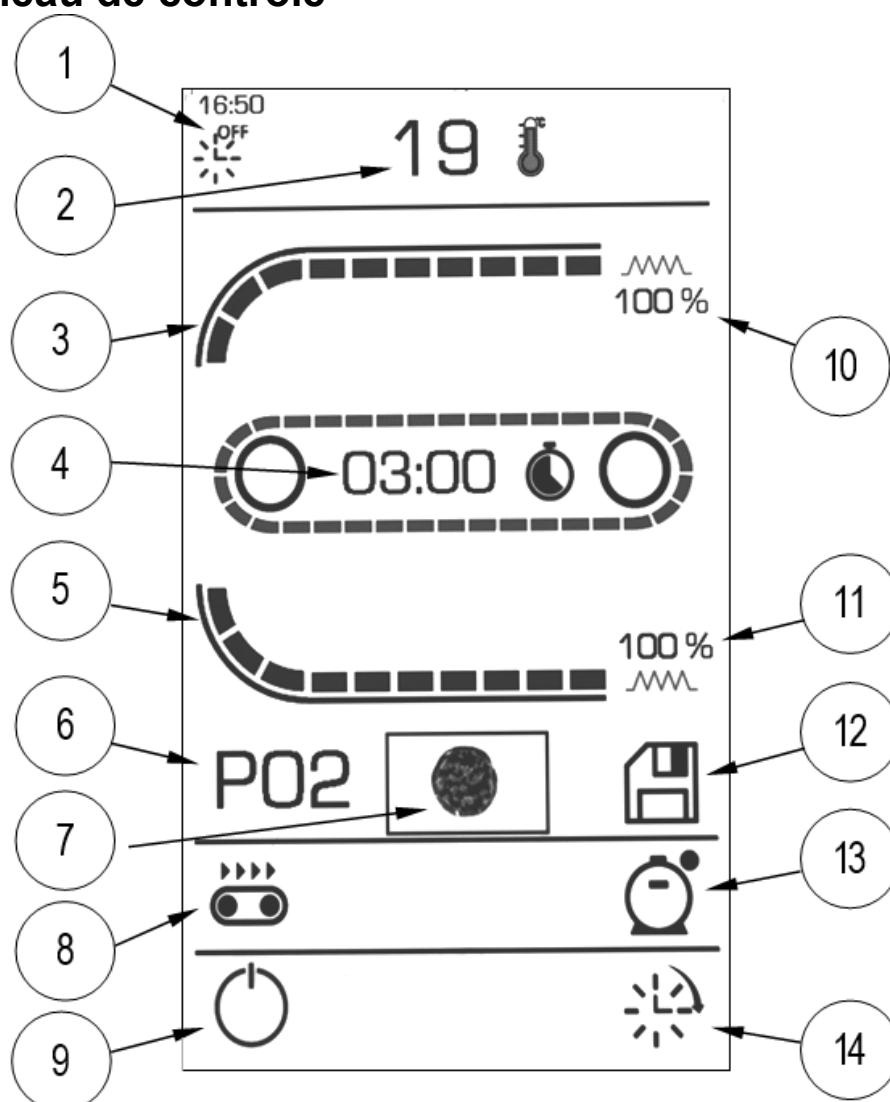
4.9. Contrôle avant la mise en route

Après l'installation du module de cuisson, les contrôles finaux suivants sont nécessaires:

- montage des parties éventuellement démontées.
- Contrôle du câblage électrique.
- Contrôle de la fonctionnalité du panneau de commandes.
- Contrôle et mise en conformité des prises d'air pour la ventilation et pour l'aération de la pièce.
- Contrôle du fonctionnement de la hotte d'aspiration, si elle est prévue.

5. FONCTIONNEMENT

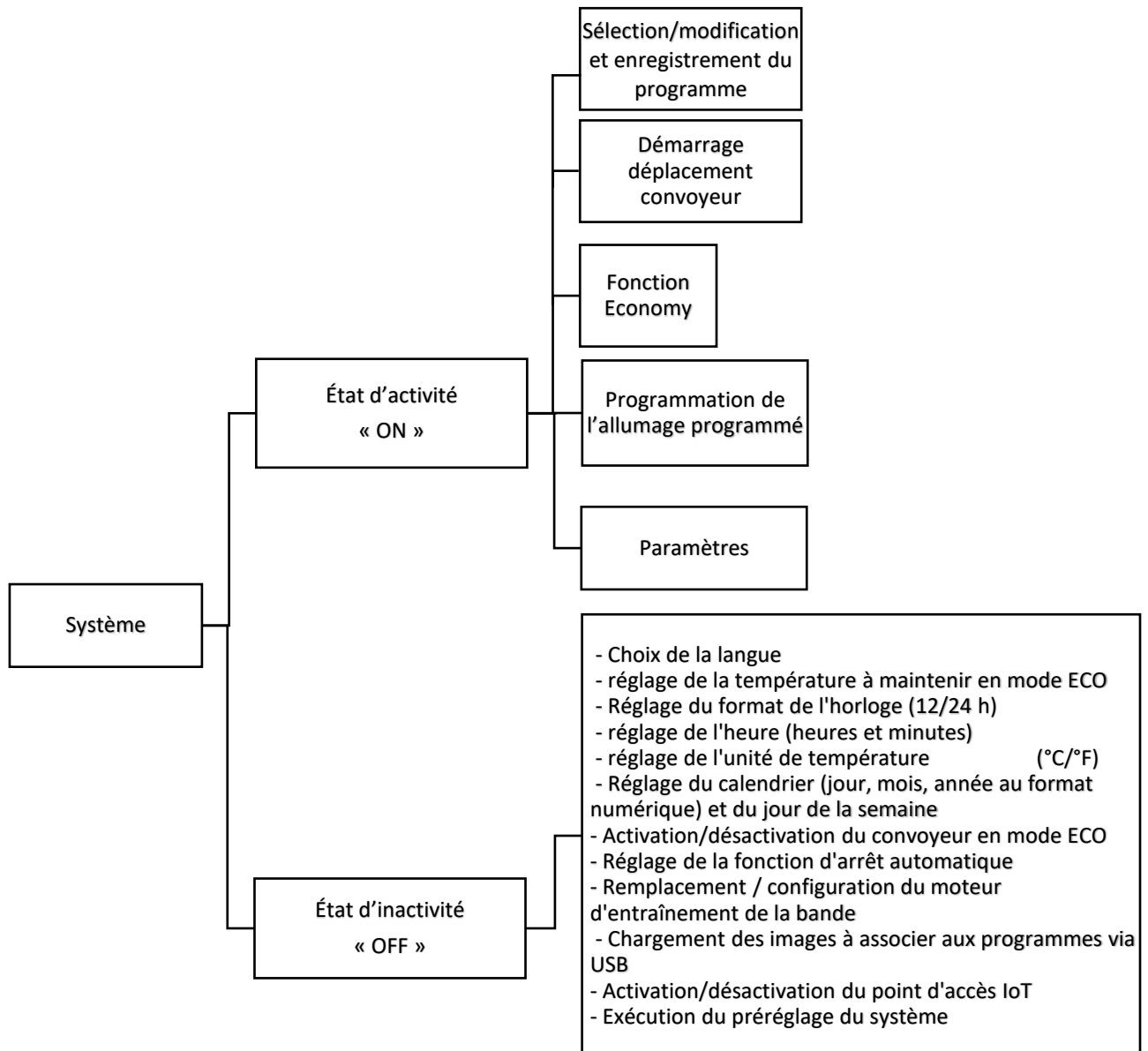
5.1. Panneau de contrôle



1. Icône d'affichage de l'état de la fonction d'arrêt automatique (ON-OFF)
2. Température instantanée de la chambre de cuisson
3. Représentation graphique d'affichage du pourcentage d'utilisation des résistances de la voûte
4. Minuterie du programme de cuisson
5. Représentation graphique d'affichage du pourcentage d'utilisation des résistances de la sole
6. Identification du programme en cours d'utilisation
7. Image du programme en cours d'utilisation
8. État actif/inactif du déplacement de la bande
9. Fonction général marche/arrêt
10. Puissance des résistances de la voûte
11. Puissance des résistances de la sole
12. Mémorisation «enregistrer» réglage programme
13. Fonction Economy
14. Programmation de l'allumage programmé

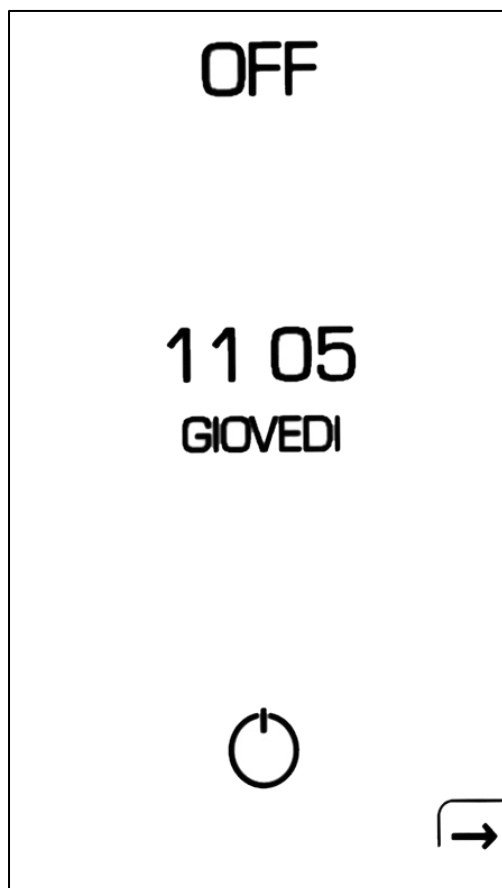
Le panneau de contrôle est équipé d'un écran tactile intuitif qui permet d'activer/désactiver les fonctions, de modifier les paramètres, d'effectuer tous les réglages et programmations en tapant directement sur l'icône correspondante.

Schéma récapitulatif du système:



5.2. État d'inactivité «OFF»

En mode d'inactivité «OFF», la carte est alimentée, mais aucune des fonctions prévues dans le fonctionnement du système ne peut être activée. L'écran affiche l'indication «OFF», l'heure et le jour actuels, l'icône marche/arrêt général et la flèche en bas à droite du menu des paramètres.



Lorsque le système est inactif, en mode «OFF», il est possible d'effectuer les actions suivantes:

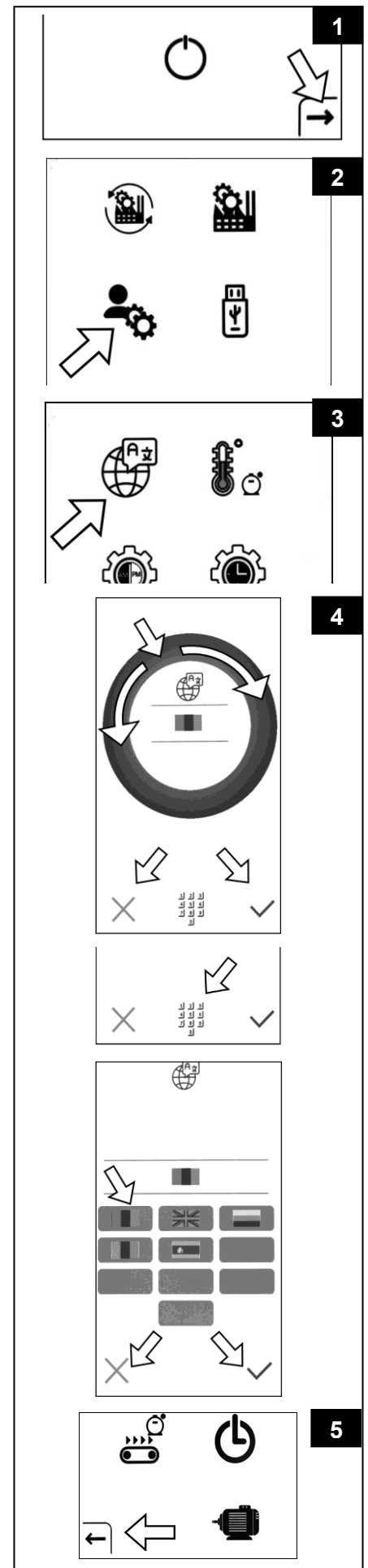
- Définir la langue;
- Régler la température à maintenir en mode ECO
- Régler le format de l'horloge (12/24h);
- Régler l'heure (heures et minutes);
- Régler l'unité de température (°C/°F);
- Régler le calendrier (jour, mois, année en format numérique) et le jour de la semaine;
- Régler l'activation/désactivation du convoyeur en mode ECO
- Régler la fonction d'arrêt automatique;
- Charger les images à associer aux programmes via USB;
- Activation/désactivation du point d'accès IoT
- Effectuer le pré réglage du système.

5.2.1. Choix de la langue

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «choix de la langue» (Fig.3). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse afin de modifier la langue. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement le drapeau correspondant à la langue souhaitée.

Pour les deux pages, une fois que la valeur souhaitée a été obtenue, confirmez en cliquant sur le symbole de coche ou sur l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».



5.2.2. Réglage de la température en mode Eco

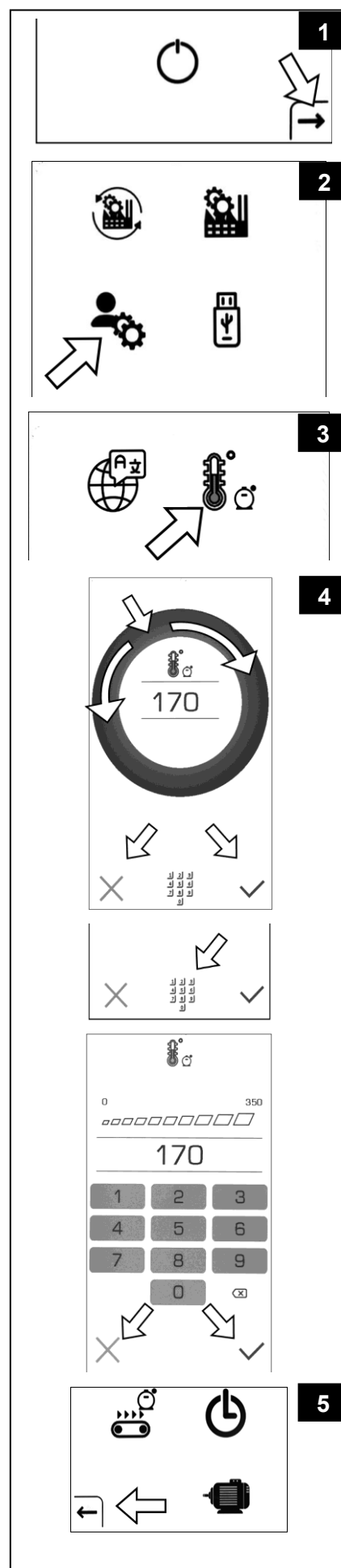
Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône « paramètres utilisateur » (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône représentant un thermomètre avec une tirelire (Fig.3).

À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse afin de modifier le paramètre. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur de température souhaitée, qui sera activée lors de l'utilisation du mode «ECO».

 **Il est recommandé de régler une température de 50 C inférieure à la température de cuisson habituelle.**

Pour les deux pages, une fois que la valeur souhaitée a été obtenue, confirmez en cliquant sur le symbole de coche ou sur l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».



5.2.3. Réglage du format de l'horloge (12/24h)

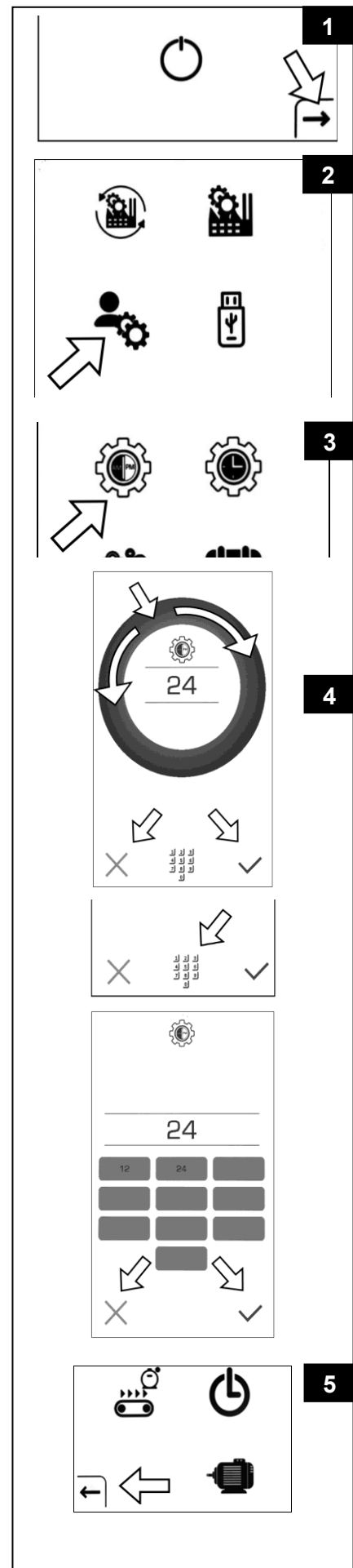
Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2).

Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «format horloge» (Fig.3).

À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse afin de modifier le paramètre, après avoir atteint la valeur souhaitée. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée.

Confirmez avec le symbole de coche ou l'indicateur ; pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».

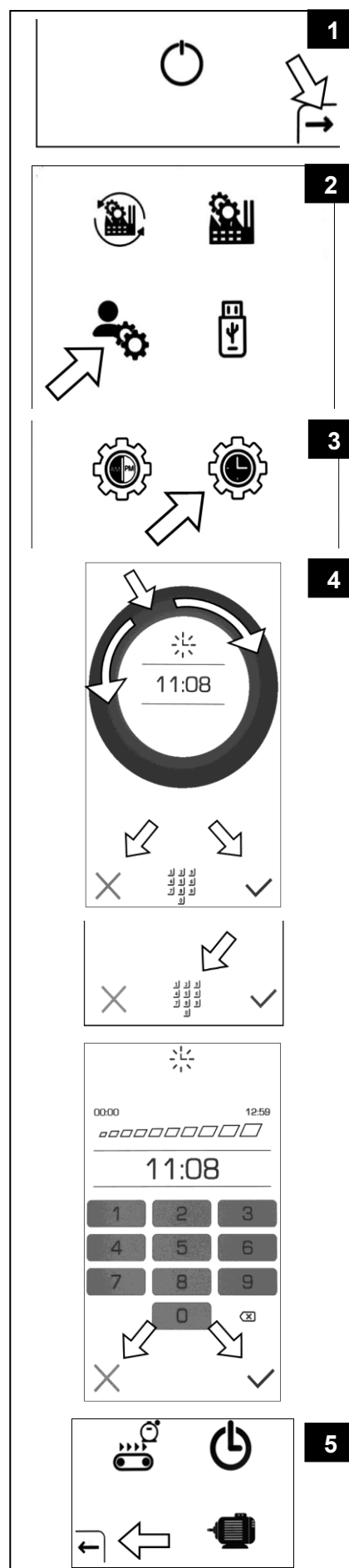


5.2.4. Réglage de l'heure (heures et minutes)

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «horloge» (Fig.3). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».

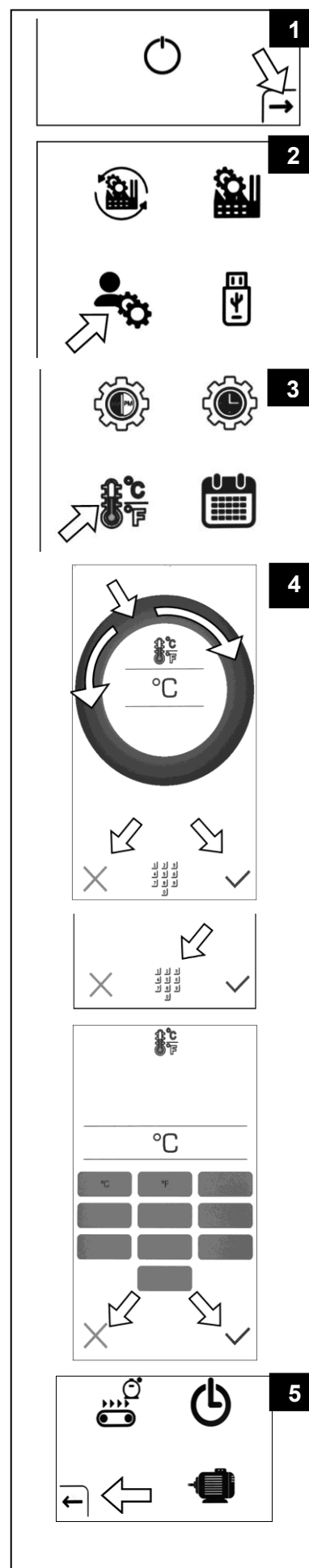


5.2.5. Réglage de l'unité de mesure de la température (°C/°F)

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «unité de mesure température» (Fig.3). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».



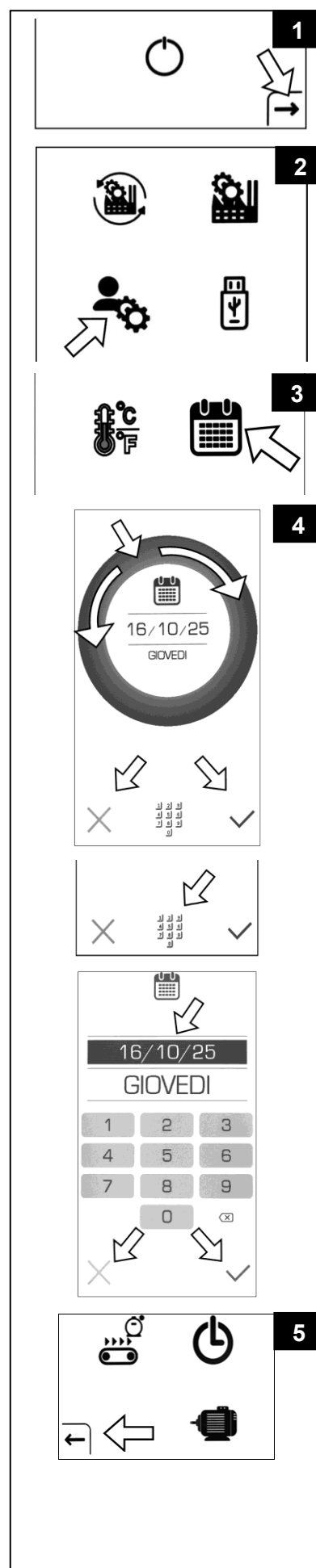
5.2.6. Réglage du calendrier et du jour de la semaine

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «calendrier» (Fig.3). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez et faites glisser le doigt sur le cercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre, après avoir atteint la valeur souhaitée.

Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».

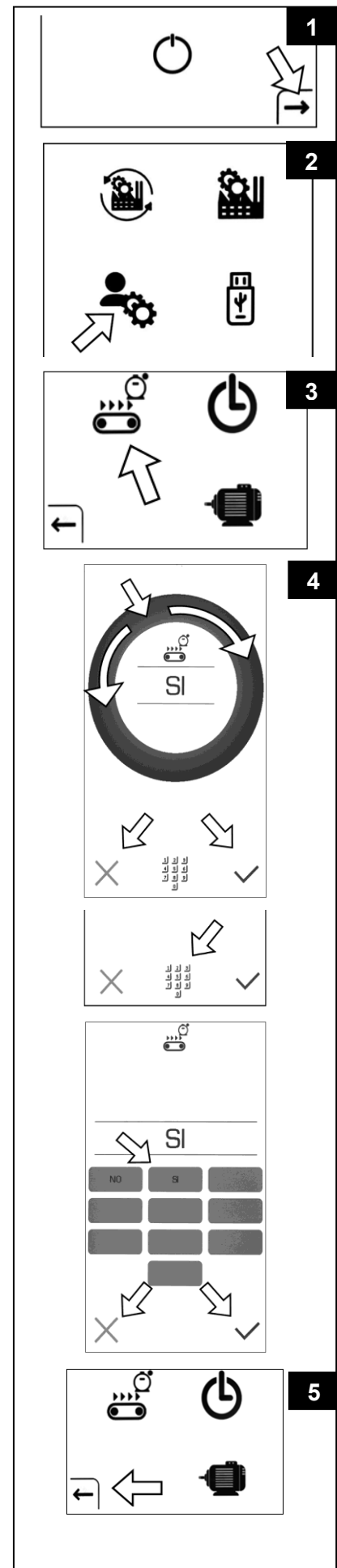


5.2.7 Réglage de l'activation/désactivation du convoyeur en mode Eco

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône du convoyeur à côté de la tirelire (Fig.3). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.4); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre, après avoir atteint la valeur souhaitée. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».



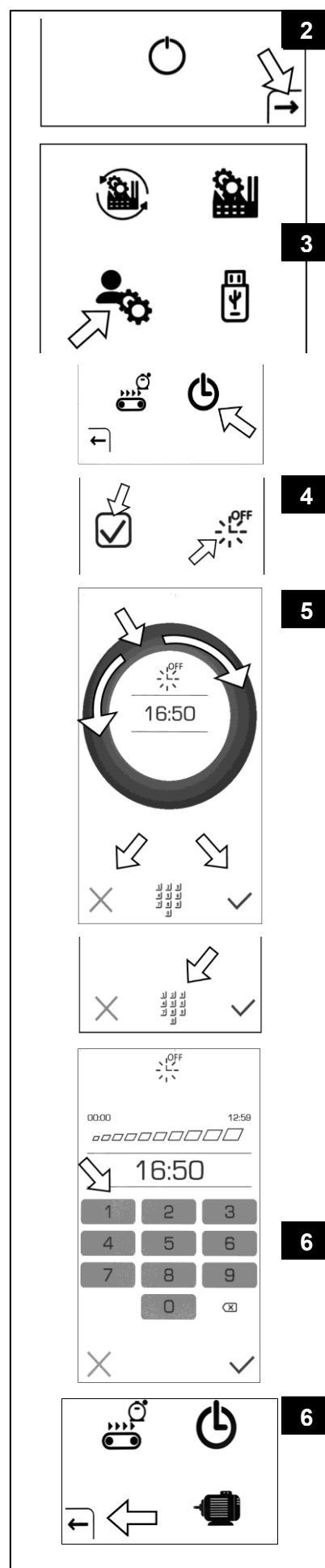
5.2.8. Réglage de la fonction d'arrêt automatique

Cette fonction permet d'éteindre automatiquement le four en réglant une seule heure, qui sera valable pour tous les jours de la semaine. Le four s'éteindra chaque jour à l'heure prédéfinie.

Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2). Sur la seconde page-écran, tapez sur l'icône «arrêt automatique» (Fig.3). Cliquez sur le signe de coche à gauche «V» et appuyez sur le symbole à droite (Fig. 4). À ce stade, le système affiche la page-écran de modification (Fig.5); tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre, après avoir atteint la valeur souhaitée, puis confirmez en cliquant sur le signe de coche ou l'indicateur. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Pour revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 6) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF».



5.2.9. Chargement des images à associer aux programmes via USB

Le système permet de charger et d'attribuer une image à chaque programme de cuisson.

L'image doit porter le même nom que le programme auquel elle sera associée, par exemple «P03».

Elle doit également présenter les caractéristiques suivantes :

taille en pixels 140x80;

enregistrée au format BMP 24 bits.

Pour ce faire, ouvrez les images avec un logiciel (par exemple «Paint») et:

redimensionner le format à 140x80 pixels;

enregistrer sous au format BMP 24 bits.

Une fois toutes les images chargées sur une clé USB présentant les caractéristiques définies ci-dessus, procédez comme suit:

à partir de l'état d'inactivité «OFF», tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1);

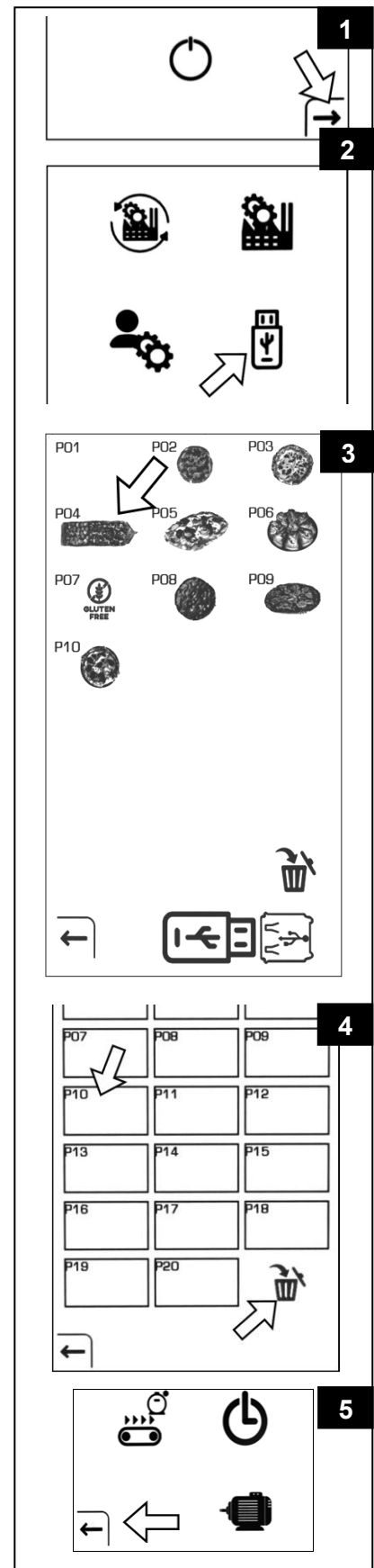
sur la première page-écran, tapez sur l'icône «USB» (Fig.2) et le système affichera la page-écran des images des programmes (Fig.3);

insérez la clé USB dans le port USB situé sur le côté du panneau de contrôle et patientez jusqu'à ce que les images s'affichent à l'écran;

veuillez attendre que le symbole USB devienne vert et retirez la clé.

NB: Les images peuvent être supprimées; pour ce faire, procédez comme suit: appuyez sur l'icône corbeille (Fig.4) et lorsqu'elle devient verte, sélectionnez l'image à supprimer, puis appuyez à nouveau sur l'icône corbeille. Attendez ensuite que l'image soit supprimée.

Pour quitter et revenir aux menus précédents, tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig. 5) jusqu'à ce que le système revienne à son état initial d'inactivité «OFF» (Fig.5).



5.2.10. Activation du point d'accès Wi-Fi (IoT)

Touchez la flèche en bas à droite de l'écran (Fig. 1).

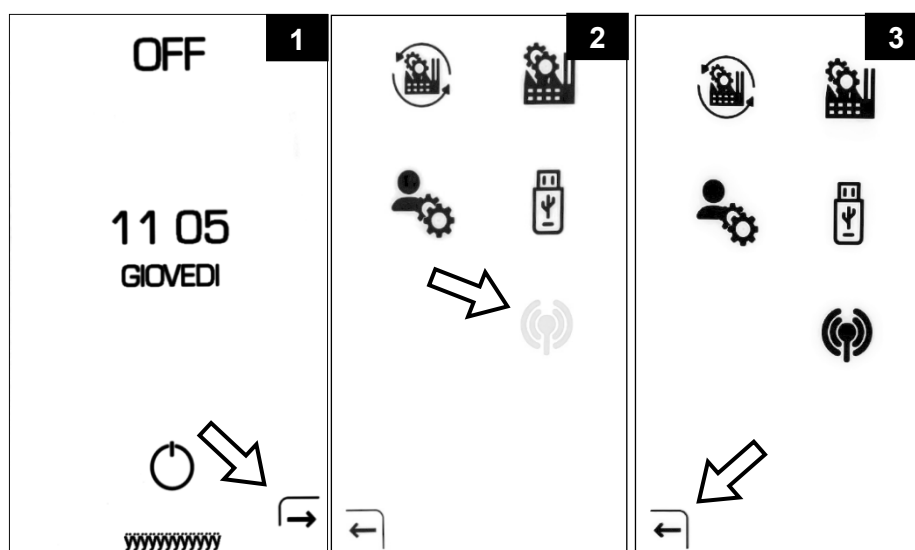
Pour activer le point d'accès Wi-Fi (nécessaire pour accéder aux fonctions IoT), appuyez sur l'icône en forme d'antenne ombrée (Fig. 2).

Le point d'accès est activé lorsque l'icône s'allume. (Fig.3)

Pour désactiver le point d'accès Wi-Fi, appuyez à nouveau sur l'icône en forme d'antenne, qui redeviendra grise (Fig.2)

Pour quitter et revenir aux menus précédents, touchez la flèche en bas à gauche jusqu'à ce que le système revienne à l'état inactif initial « OFF » (Fig.3).

Suivez ensuite la procédure spécifique pour demander les configurations IoT au fabricant.

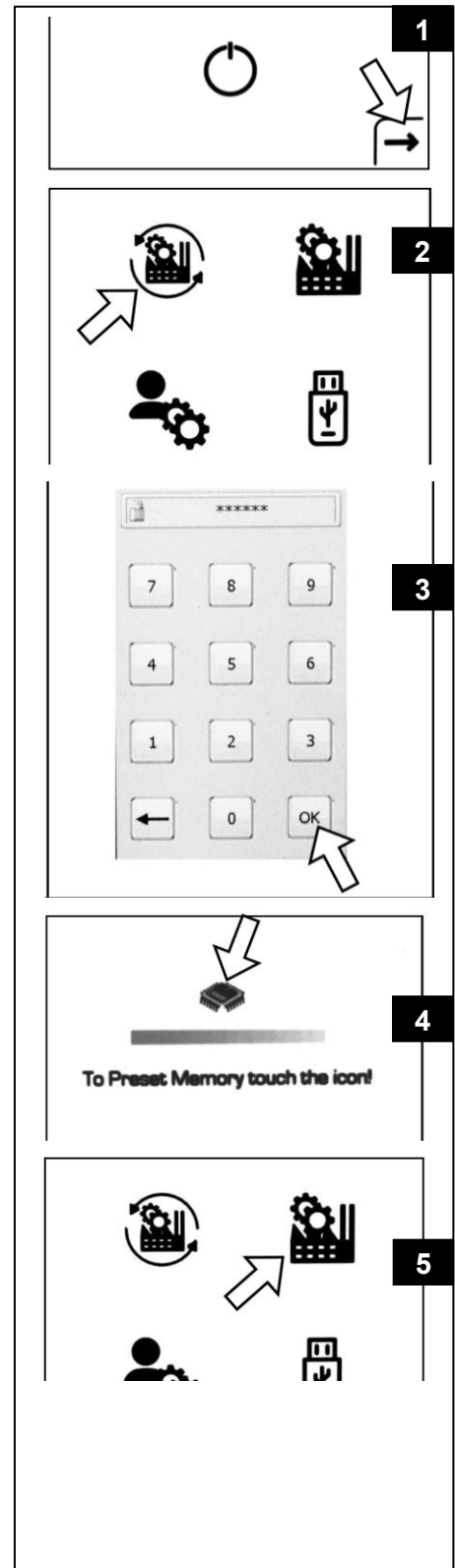


5.2.11. Préréglages du système

⚠ ATTENTION! EN EFFECTUANT CETTE PROCÉDURE, TOUTES LES DONNÉES PROGRAMMÉES SERONT PERDUES ET REMPLACÉES PAR LES VALEURS PRÉRÉGLÉES, À L'EXCEPTION DES IMAGES PROGRAMMÉES QUI RESTENT EN MÉMOIRE DANS LE SYSTÈME.

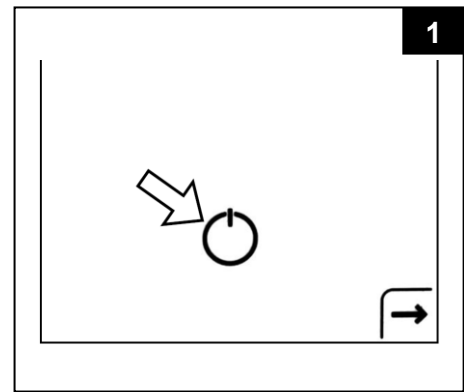
Sur l'écran, tapez sur la flèche en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «préréglages du système» (Fig.2). La page-écran demande d'insérer un mot de passe; saisissez «040322» et cliquez sur «OK» (Fig.3). Tapez ensuite sur l'icône en haut (Fig.4) pour réinitialiser le système et revenir à l'état d'inactivité «OFF».

NB : L'icône montrée à la Fig.5 concerne les « paramètres d'usine » qui sont protégés par un mot de passe et réservés à l'usage exclusif de l'entreprise.



5.3. État d'activité «ON»

En appuyant pendant environ 2 secondes sur l'icône on/off (*Fig.1*), le système passe à l'état «ON», le logo du fabricant et la version du programme s'affichent pendant environ 3 secondes, après quoi les paramètres relatifs au programme utilisé avant la dernière mise hors tension s'affichent à l'écran.



Lorsque le système est actif, en mode «ON», il est possible d'effectuer les actions suivantes:

- **Effectuer tous les réglages et programmations;**
- **Démarrer un cycle de cuisson;**
- **Choisir, modifier et enregistrer les programmes de cuisson**
- **Arrêter/refaire partir le convoyeur**
- **Activer/désactiver la fonction Economy (uniquement pendant un cycle de cuisson);**

5.3.1 Réglage des programmes

Le système comprend 10 programmes (P01÷P10), dont 1 programme «manuel» (P01), pour chacun desquels il est possible de définir (Fig. 1):

A = puissance de la voûte

B = minuterie de cuisson

C = puissance de la sole

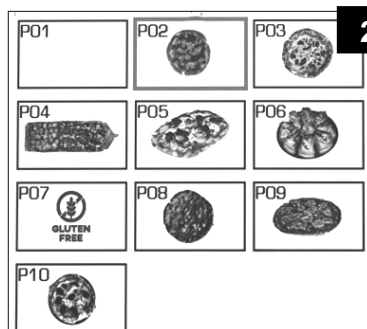
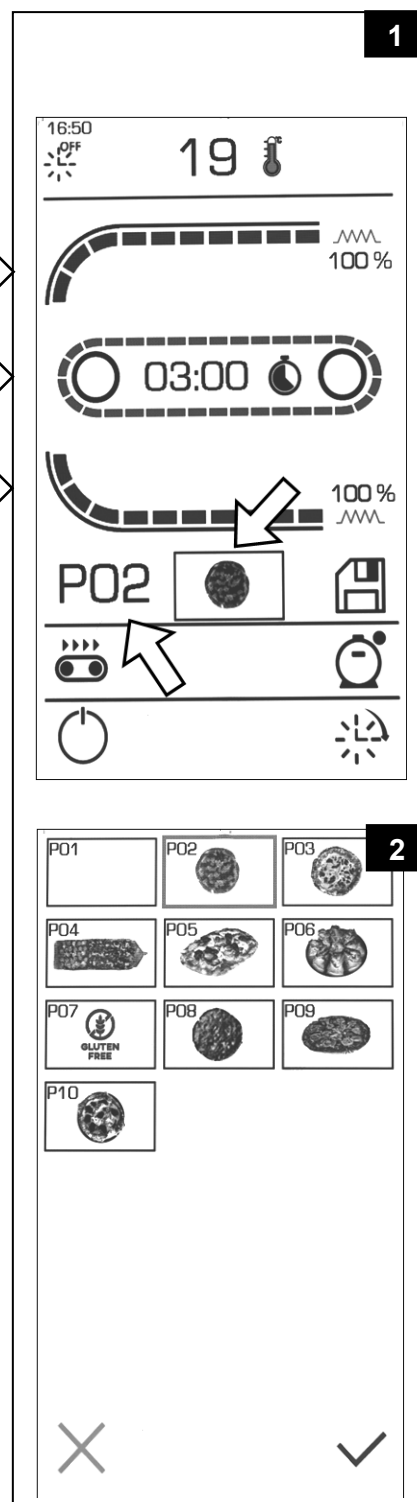
Sélectionnez le numéro du programme que vous souhaitez programmer en appuyant directement sur l'icône correspondante ou sur l'encadré (Fig. 1); s'ouvre ensuite le menu de sélection, appuyez sur une image pour choisir le programme et confirmez en tapant sur le signe de coche ou l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X» (Fig. 2).

- Programme P01 (MANUEL)

Le programme P01 possède la fonction «manuelle».

Avec ce programme, les valeurs ci-dessus peuvent être modifiées à tout moment, y compris pendant un cycle de cuisson.

NB : Ces valeurs sont automatiquement enregistrées par le système.



- Programmes P02 à P10

Chacun de ces programmes peut être modifié en définissant les valeurs souhaitées en appuyant simplement sur l'icône correspondante. Pour enregistrer, appuyez sur l'icône «Enregistrer» et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes (Fig. 1).

Lors de l'enregistrement, l'icône devient verte, puis redevient blanche une fois l'opération terminée. Un bip prolongé du signal sonore indique que l'enregistrement a été effectué correctement.

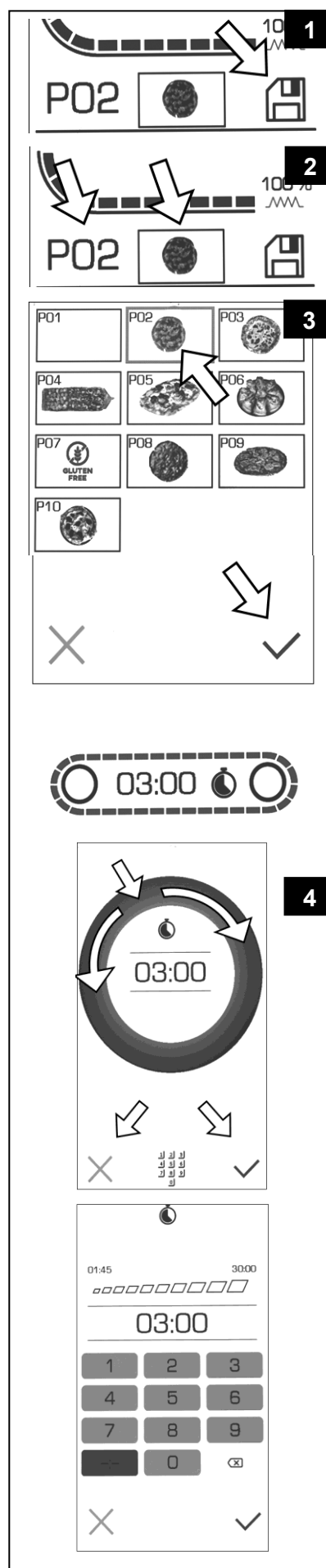
Veuillez trouver ci-dessous un exemple:

1) Sélectionnez le numéro du programme que vous souhaitez programmer en appuyant directement sur l'icône correspondante ou sur l'encadré (Fig. 2); s'ouvre alors le menu de sélection, appuyez sur le programme souhaité et confirmez en tapant sur le signe de coche ou l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X» (Fig.3).

2) Réglez le temps de cuisson en tapant sur l'icône (Fig.4); s'ouvre alors le menu de modification des paramètres, tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre. Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

En cliquant sur la touche «-:-» du clavier numérique, le temps est réglé sur la valeur maximale, c'est-à-dire 30 minutes.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X». (Fig.5).



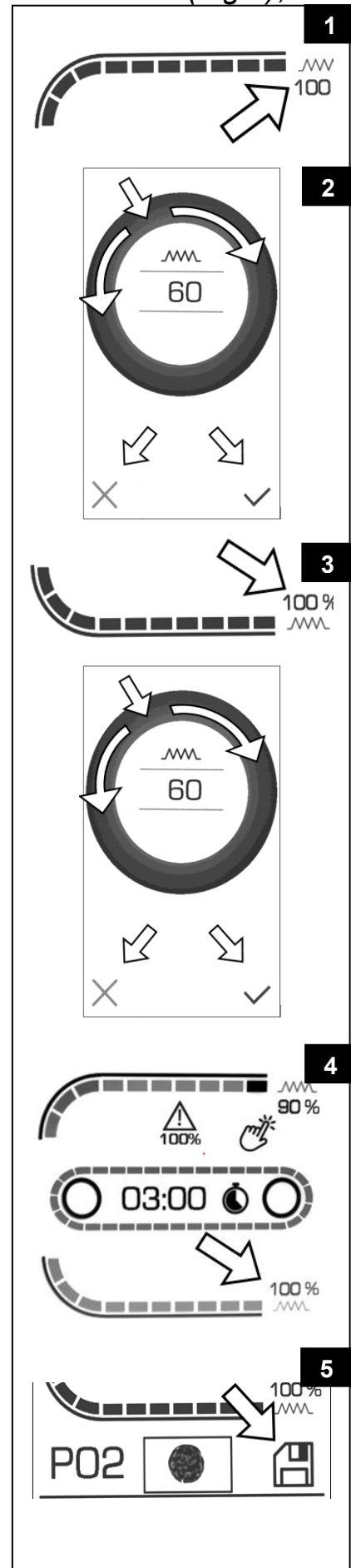
3) Réglez la puissance de la voûte en tapant sur l'icône (*Fig.1*); s'ouvre alors le menu de modification, tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse afin de modifier le paramètre. Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X». (*Fig.2*).

4) Réglez la puissance de la sole en tapant sur l'icône (*Fig.3*); s'ouvre alors le menu de modification du paramètre, tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier le paramètre, après avoir atteint la valeur souhaitée. Puis, confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur. Pour annuler, cliquez sur le symbole «X» (*Fig.3*).

La plage de programmation de la puissance est comprise entre 50% et 100%.

NB : Au moins l'une des deux valeurs de puissance (voûte ou sole) doit rester à 100%. Il est donc impossible de descendre en dessous de 100 % simultanément avec les deux réglages voûte et sole; l'icône d'attention s'affiche à l'écran (Fig. 4).

5) Une fois les réglages terminés, enregistrez les données en appuyant pendant 5 secondes sur l'icône «Enregistrer» jusqu'à entendre un signal sonore (*Fig. 5*).



5.3.2 Programmation de l'allumage programmé

NB : Il est possible de programmer jusqu'à deux allumages par jour, espacés d'une heure.

NB : Pour programmer l'allumage programmé, le système doit être actif, en mode «ON».

Maintenez l'icône «horloge» (Fig.1) enfoncée pendant 4 secondes. S'affiche la page-écran montrée à la Fig.2.

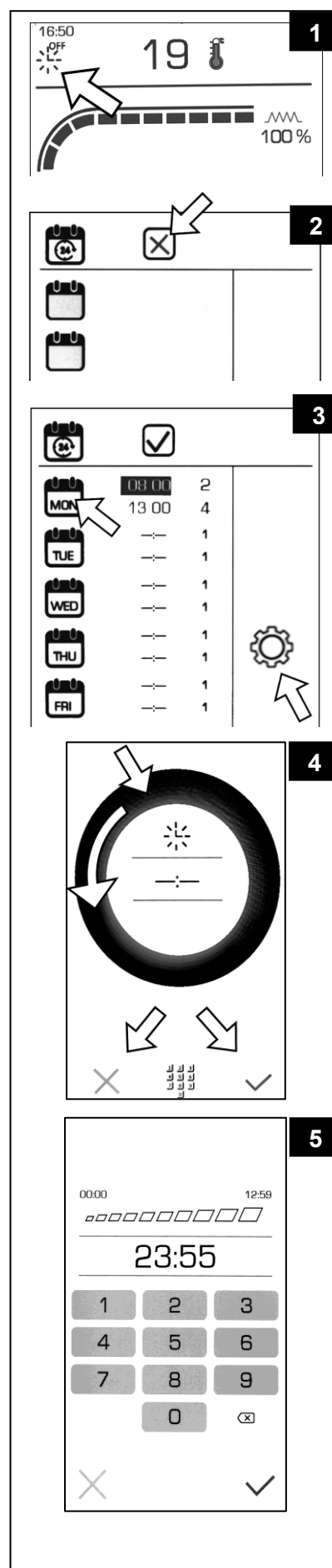
Pour lancer la programmation, appuyez sur l'icône «X» en haut. S'affiche alors l'icône «V». Tapez sur l'icône du jour de la semaine pour lequel vous souhaitez procéder à la programmation. Le paramètre modifiable est celui qui est mis en surbrillance (Fig.3).

Appuyez sur l'icône «Engrenage» pour modifier les valeurs «heures» et «minutes» relatives au premier allumage du jour sélectionné.

Comme pour chacun des éléments à modifier ci-dessous, une fois que vous avez appuyé sur l'icône «engrenage», s'ouvre le menu de modification du paramètre. Tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour modifier le paramètre en partant de 23h59 puis en procédant à reculons (Fig.4). Si vous avez besoin de valeurs différentes et éloignées de celles affichées, appuyez sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée (Fig. 5). Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

NB : Entre la valeur 23 (11pm) et 01 (01am), deux traits horizontaux «-:-» sont prévus. En confirmant cette option le jour choisi, l'allumage programmé ne sera pas effectué.



Appuyez à nouveau sur l'icône du jour, le programme passe au réglage des «heures» et des «minutes» relatives au deuxième allumage quotidien (Fig.6).

Appuyez sur l'icône «engrenage» et choisissez, comme décrit ci-dessus, la manière dont vous souhaitez saisir/modifier/enregistrer les valeurs.

Appuyez à nouveau sur l'icône du jour, le programme passe au réglage du NUMÉRO DU PROGRAMME relatif au premier allumage du jour sélectionné (Fig.7).

Appuyez sur l'icône «engrenage» et choisissez, comme décrit ci-dessus, la manière dont vous souhaitez saisir/modifier/enregistrer les valeurs pour définir le NUMÉRO DU PROGRAMME.

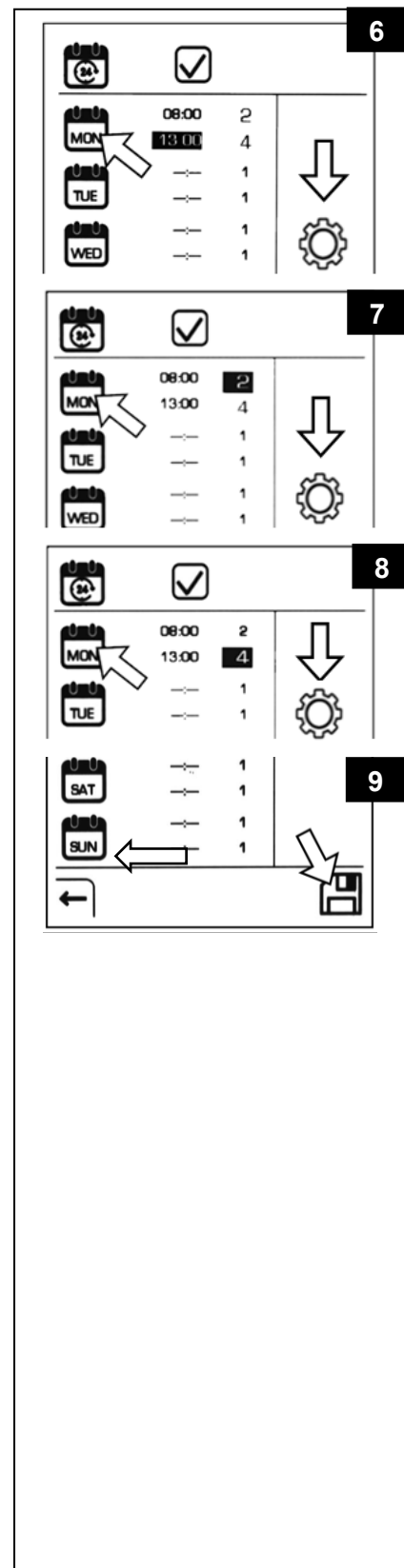
Appuyez à nouveau sur l'icône du jour, le programme passe au réglage du NUMÉRO DU PROGRAMME relatif au deuxième allumage du jour sélectionné (Fig.8).

Appuyez sur l'icône «engrenage» et choisissez, comme décrit ci-dessus, la manière dont vous souhaitez saisir/modifier/enregistrer les valeurs pour définir le NUMÉRO DU PROGRAMME.

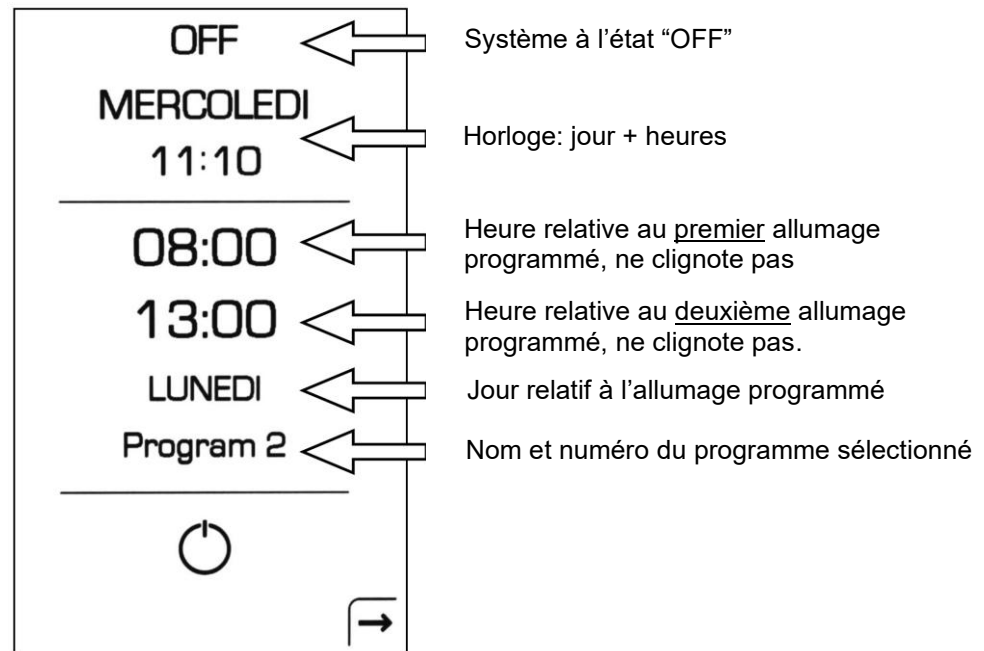
Répétez les étapes ci-dessus pour définir également le deuxième jour d'allumage si nécessaire et ainsi de suite. Il est possible de programmer des allumages pour tous les jours de la semaine.

Pour enregistrer, appuyez et maintenez enfoncée pendant 5 secondes l'icône «enregistrer» qui deviendra verte pendant l'enregistrement, puis reviendra à la couleur blanche une fois l'enregistrement terminé (Fig. 9). Un bip prolongé du signal sonore indique que l'enregistrement a été effectué correctement.

Pour quitter la programmation et revenir à l'état d'activité «ON», tapez sur la flèche en bas à gauche (Fig.9).



N.B.: En portant le système à l'état d'inactivité "OFF", si l'allumage programmé a été habilité, le led relatif à la touche "horloge" est allumé et le display montre l'écran suivant:



5.3.3 Touche démarrage/arrêt de la bande

NB: À l'allumage du four, la bande est immobile, l'icône est blanche, le symbole en pointillés représentant le déplacement de la bande sur l'écran est fixe et la valeur du minuteur de cuisson clignote.

Pour mettre en mouvement la bande, appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt de la bande (Fig.1).

Une fois la bande mise en mouvement, l'icône devient verte et le symbole en pointillés (Fig. 2) représentant le déplacement de la bande s'active sur l'écran tandis que la valeur du minuteur de cuisson reste fixe.

Le mouvement de la bande peut être activé ou désactivé à tout moment à l'aide du bouton prévu à cet effet.

5.3.4 Activation / désactivation de la fonction Economy

NB: La fonction Economy (ECO) ne peut être activée que pendant un cycle de cuisson.

⚠ La fonction Economy permet de maintenir le four, lorsqu'il n'est pas utilisé, à une température inférieure à celle de fonctionnement.

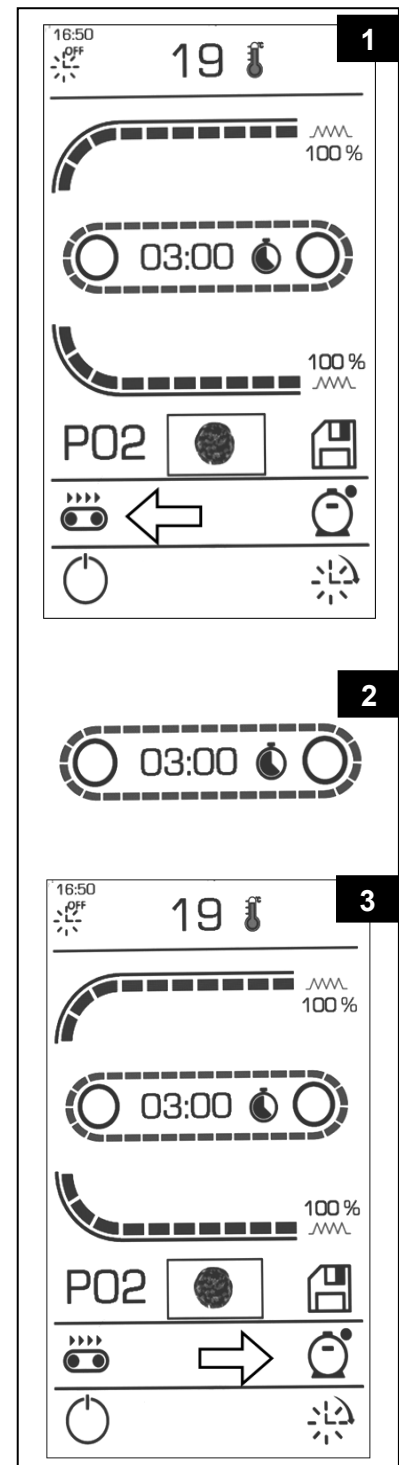
Cela permet de réaliser des économies d'énergie et donc financières.

En plus de gérer la température du four, elle peut commander le défilement ou non de la bande.

La procédure de réglage de la température à maintenir en mode «ECO» est décrite au chapitre 5.2.2.

⚠ Il est recommandé de régler une température de 50 C inférieure à la température de cuisson habituelle.

Pour activer la fonction, tapez sur l'icône «tirelire» (Fig.3). Le message «ECO» s'affiche sous les symboles de température, l'icône «tirelire» devient verte lorsqu'elle est activée. Si vous désactivez l'icône, elle devient blanche sur l'écran, les inscriptions «ECO» disparaissent et le fonctionnement/la température normaux sont rétablis.



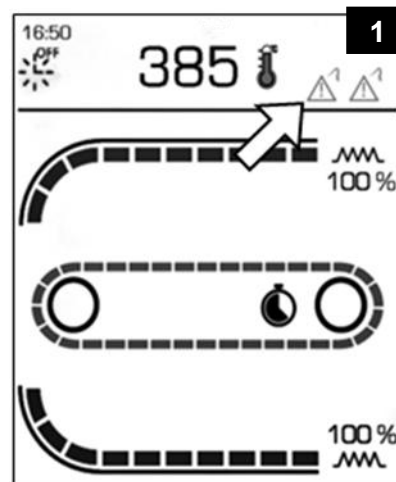
5.4 Alarmes

Le fonctionnement du four est contrôlé en permanence; en cas d'anomalie, une procédure d'alarme se déclenche.

5.4.1 Alarme «Panne Sonde Température»

Si la sonde tombe en panne, un signal d'alarme est activé sur l'écran avec les symboles (Fig.1) et le buzzer sonne par intermittence.

⚠ Il est nécessaire de faire intervenir du personnel spécialisé pour rétablir le fonctionnement.



5.4.2 Alarme «TEMP 1» - uniquement pour DPZ20030EN

Si la sonde tombe en panne, un signal d'alarme est activé sur l'écran et le symbole apparaît à gauche (Fig.1) et l'alarme sonore retentit par intermittence.

Le four continue de fonctionner et seule la sonde 2 est prise en compte pour la mesure de la température. De plus, la température de régulation est automatiquement réduite de 40 C.

Cette variation de la température est effectuée afin de corriger la seule valeur relevée au point le plus chaud du four et de simuler une valeur approximative de la valeur réelle qui était précédemment calculée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de continuer à utiliser le four même en cas de panne d'une sonde.

5.4.3 Alarme «TEMP 2» - uniquement pour DPZ20030EN

Si la sonde tombe en panne, un signal d'alarme est activé et le symbole de droite apparaît sur l'écran (Fig.1) et le buzzer sonne par intermittence.

Le four continue de fonctionner et seule la sonde 1 est prise en compte pour la mesure de la température.

De plus, la température de régulation est automatiquement augmentée de 40 C.

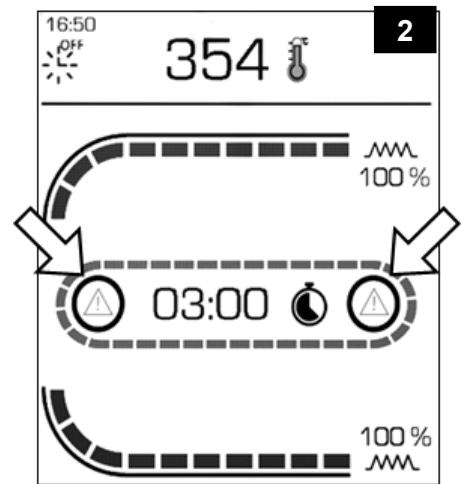
Cette variation de la température est effectuée afin de corriger la seule valeur relevée au point le plus froid du four et de simuler une valeur approximative de la valeur réelle qui était précédemment calculée en fournissant la moyenne des valeurs entre le point le plus chaud et le point le plus froid. Cela permet de continuer à utiliser le four même en cas de panne d'une sonde.

5.4.4 Alarme **BANDE**

Lorsque le moteur qui commande le mouvement de la bande est défectueux ou qu'il envoie des signaux erronés à la carte, un signal d'alarme s'active sur l'écran avec des symboles clignotants (Fig. 2) et l'avertisseur sonore retentit de manière intermittente.

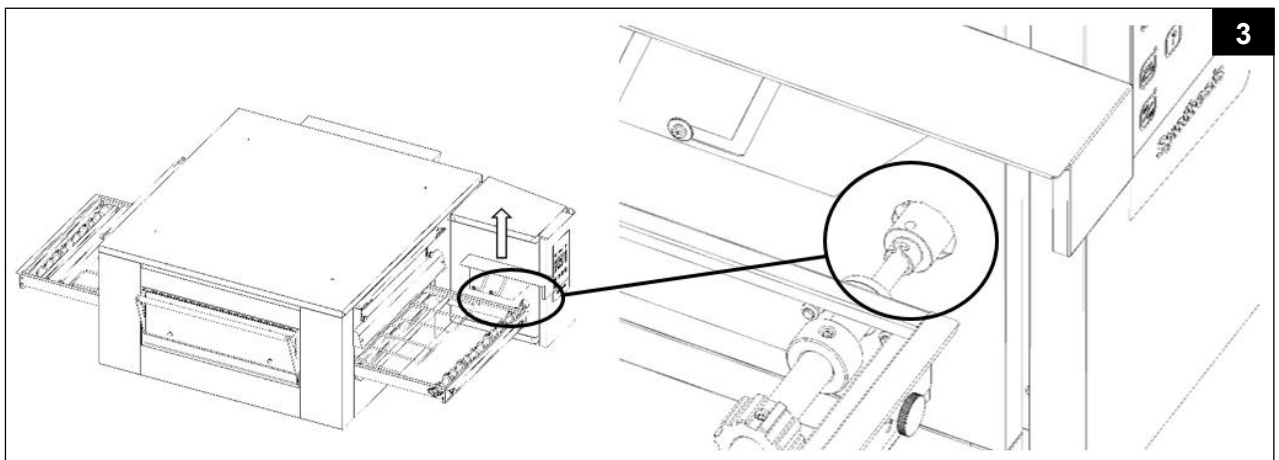
Cela signifie que le temps de cuisson ne correspond pas à celui qui a été réglé, et qu'il est donc nécessaire de faire intervenir un personnel spécialisé pour rétablir son fonctionnement.

Afin de réactiver toutes les fonctions du système, il est nécessaire d'éteindre puis de rallumer le système à l'aide de la touche «on/off» après avoir identifié la panne.



NB: Vérifiez toujours que la touche d'inversion de la bande n'est pas réglée sur la position «0», au risque de déclencher l'alarme de la bande (cf. § 4.8).

Si, en revanche, la bande ne tourne pas et que le four ne présente aucune alarme, vérifiez que le joint d'entraînement de la bande situé sous le carter de protection est correctement connecté (Fig. 3). Si nécessaire, veuillez rétablir la connexion.



5.4.5 Alarme en cas de panne de courant

Si la tension de secteur est interrompue pour quelque raison que ce soit, le système se comporte comme suit:

- pendant un cycle de cuisson normal:

Lorsque la tension revient, un signal d'alarme s'affiche à l'écran avec le symbole (Fig. 4), accompagné d'un bip intermittent.

Pour réinitialiser l'alarme, il est nécessaire d'éteindre puis de rallumer le système à l'aide de la touche «on/off».

- pendant la phase de programmation:

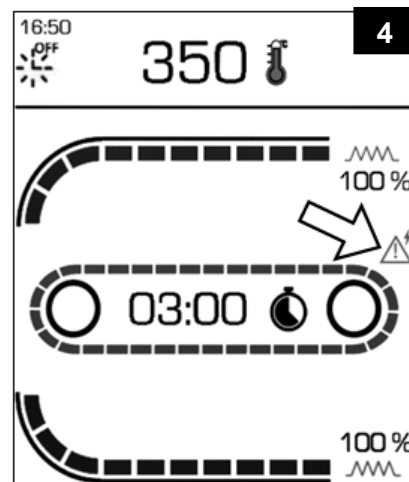
lorsque la tension revient, le système passe à l'état actif ON.

- lorsque le système est actif, mode «ON» :

Lorsque la tension revient, le système passe à l'état actif ON.

- lorsque le système est inactif, mode «OFF» :

Lorsque la tension revient, le système passe à l'état inactif OFF.



5.4.6 Arrêt anormal du four

Si, pour une raison quelconque, en l'absence d'alarme sur la carte, le four s'éteint soudainement et de manière anormale, cela peut être dû aux raisons suivantes :

- déclenchement du thermostat de sécurité:

se déclenche lorsque la température de la chambre dépasse 500 C en éteignant complètement le système (cf. paragraphe 9.2).

- coupure de courant:

le système s'éteint complètement en cas de coupure de courant.

6 UTILISATION

⚠ Pendant, ou à la fin de la cuisson, certaines superficies du four atteignent des températures dangereuses. Le symbole  indique ce danger. Ne jamais toucher ces superficies, mais utiliser exclusivement la poignée appropriée.

6.1 Préparation avant l'utilisation et premier allumage

Si l'appareil a été à peine installé, ou s'il n'a pas été utilisé depuis quelques jours, avant de l'utiliser pour travailler des produits alimentaires, il faut le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre nettoyage, afin d'éliminer les résidus de fabrication, les amas de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

6.1.1 Allumage du panneau de contrôle

Appuyer pendant environ 2 secondes sur la touche "on/off" (Fig.1), le système se porte à l'état d'activité "ON", sur le display est visualisé la marque "du constructeur" et la version du programme pendant environ 3 secondes, ensuite les paramètres relatifs au programme utilisé avant la dernière extinction sont montrés sur le display.

Le ventilateur et les résistances s'activent.

La bande reste immobile.

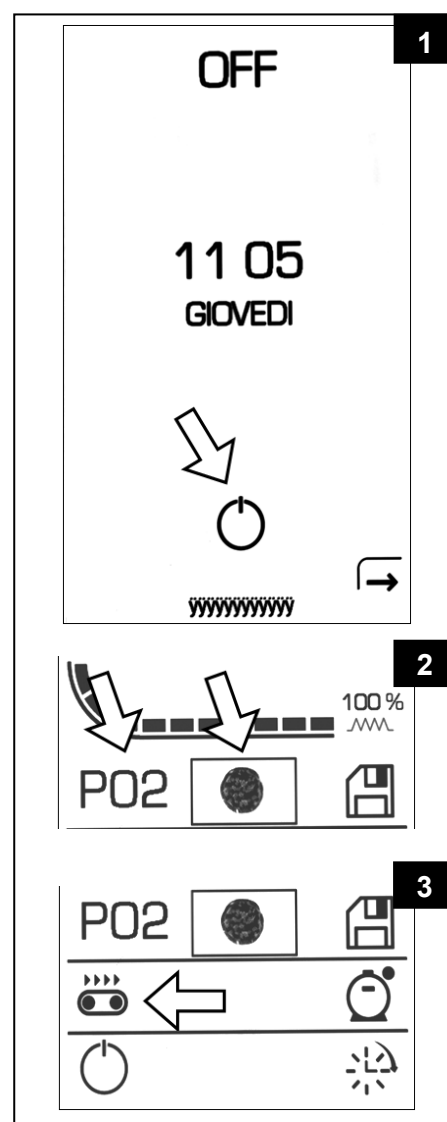
Le four met environ 20 à 25 minutes pour atteindre la température souhaitée.

Lorsque le système est actif, en mode «ON», il est possible d'effectuer les actions suivantes:

- Effectuer tous les réglages et programmations;
- Démarrer un cycle de cuisson;
- Choisir, modifier et enregistrer les programmes de cuisson
- Arrêter/refaire partir le convoyeur
- Activer/désactiver la fonction Economy (uniquement pendant un cycle de cuisson);

6.1.2 Programmations et début de cuisson

Sélectionner le programme de cuisson désiré grâce aux touches (Fig.2). Pour la programmation de cuisson, voir le paragraphe 5.3.1. Après avoir programmé le temps de cuisson et la température désirée, procéder à l'activation du mouvement du ruban transporteur à l'aide de la touche (Fig.3).

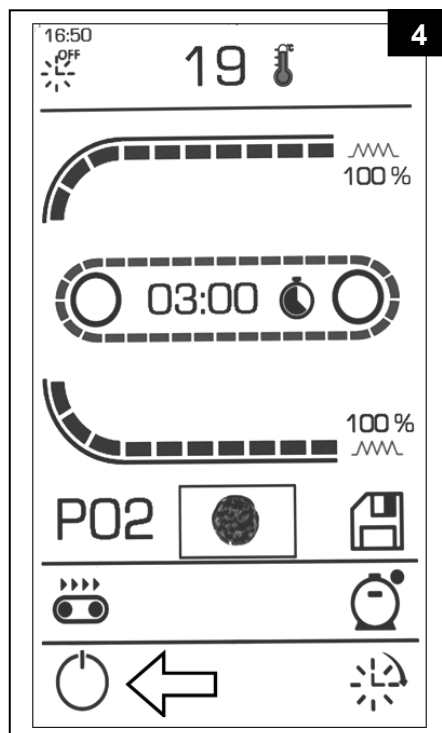


6.1.3 Comment éteindre le four

A la fin de chaque journée de travail appuyer sur la touche "on/off" (Fig.4). Si l'allumage programmée n'a pas été activé, sur le display sans rétro-éclairage apparaîtra "OFF" suivi du jour et de l'heure courante. Si l'allumage programmée a été activé, le display affichera les données relatives à l'allumage programmé.

Le réchauffement s'éteint, alors que la ventilation du recyclage de l'air et le ruban transporteur, s'il est activé, continuent à fonctionner jusqu'à ce que la température descende en dessous de 140°C, après quoi le système revient à l'état d'inactivité "OFF".

ATTENTION: ne jamais couper l'alimentation électrique du four avant la fin du cycle de refroidissement naturel de celui-ci.



Durant cette phase de refroidissement, le mot «OFF» s'affiche. À ce stade, vous pouvez encore allumer le four ou le configurer.

Pour éviter des allumages involontaires, vérifier que le display indique avec exactitude le jour et l'heure de l'allumage désirés, ou si l'on ne désire pas utiliser l'allumage automatique, que l'inscription "OFF" apparaisse.

Quand le four n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple jusqu'au jour suivant), seulement après avoir attendu l'extinction des ventilateurs de la chambre, il faut éteindre aussi l'interrupteur général du cadran de l'alimentation électrique du laboratoire.

7 CONSEILS POUR LA SÉCURITÉ

7.1 Interdictions et obligations pour la prévention des accidents

 **Lire attentivement les conseils résumés dans ce chapitre car ils fournissent d'importantes indications en ce qui concerne la sécurité.**

Interdiction d'installer des accessoires qui ne correspondent pas aux normes de sécurité.

Faire contrôler régulièrement votre machine par un technicien qualifié pour pouvoir garantir votre sécurité.

7.1.1 Conseils pour l'installateur

Vérifier que les prédispositions pour l'installation de la machine soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

- Respecter les indications du présent notice.
- Ne pas effectuer de branchement électrique volant avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la prise de terre du système électrique fonctionne.
- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuels et les autres moyens de protection prévus par la loi.

7.1.2 Conseils pour l'utilisateur

Les conditions ambiantes du lieu où est installée la machine doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Etre sec;
- Alimentation hydraulique et de chaleur adéquatement distantes;
- Ventilation et illumination adéquate et correspondante aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur;
- Le sol doit être plat et compact pour avoir la possibilité d'effectuer un nettoyage approfondi; **ATTENTION: Possibilité de sol glissant adjacent à l'appareil!**
- Il ne doit pas y avoir d'obstacle près de la machine, quel qu'en soit la nature, qui puisse conditionner la ventilation normale de cette dernière.

De plus, l'utilisateur doit:

- faire attention que les enfants ne s'approchent pas de la machine quand elle est en fonction.
- Observer les indications du présent notice.
- Ne pas utiliser la machine improprement, et s'abstenir scrupuleusement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue.

- Ne pas enlever ou forcer les dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Maintenir efficaces les systèmes de sécurité.
- Toujours prêter l'attention maximale.
- Effectuer toutes les opérations en toute sécurité, et avec le plus grand calme.
- Utiliser des gants thermiques de protection ou des pinces pour lever ou baisser les valves en évitant le contact direct avec les mains.
- Respecter les instructions et les conseils mis en évidence sur les plaques situées sur l'appareil. Les plaques sont des dispositifs de sécurité, ils doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles devaient résulter endommagées ou illisibles, il est obligatoire de les substituer en demandant une nouvelle originale au Constructeur.
- Après toutes les utilisations, avant le nettoyage et/ou la manutention, couper l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser ni entreposer de matériaux inflammables à proximité de cet appareil.
- Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne modifiez en aucun cas cet appareil.
- Ne placez aucun objet sur ou contre cet appareil.

 **AVERTISSEMENT:** pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui peuvent se liquéfier lorsqu'ils sont chauffés au-delà des niveaux autorisés par le récipient.

 **ATTENTION!** Pendant la phase de travail, il est strictement interdit d'enlever les protections de sécurité, vu la présence d'organes en mouvement qui pourraient provoquer l'écrasement des mains.

 **En cas d'incendie, ne pas utiliser de liquides ignifuges, mais seulement des poudre ignifuges.**

7.1.3 Conseils pour l'adepte à la manutention

 Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et sur les connecteurs.

- Toujours utiliser les dispositifs de sécurité individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer toute opération de manutention, s'assurer que la machine, si elle a été utilisée, se soit refroidie.
- Si un des dispositifs de sécurité ne résultait pas taré correctement ou non fonctionnant, la machine doit être considérée non fonctionnante.

8 NETTOYAGE

 **Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique.**

L'entretien hebdomadaire peut être effectué par l'utilisateur mais toujours dans le respect de toutes les normes de sécurité contenues dans le présent notice. Un nettoyage simple, mais fréquent et approfondi garantit un rendement efficace, et un fonctionnement régulier de la machine.

 Toujours utiliser les dispositifs de protection individuelle et toujours opérer avec les équipements appropriés pour l'entretien.

 Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en marche inopportunes.

 Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

 Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue ils rendent les parties en acier inox et en cristal opaques. Il faut prendre l'habitude de laver les différentes parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne se sèchent.

 Il faut exclure les détergents contenant du chlore.

 **A la fin de l'entretien ou des opérations de réparations, avant de remettre la machine en fonction, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.**

8.1 Nettoyage des parties amovibles

 Pour éviter que la saleté ou les résidus de détergent s'accumulent à certains endroits, ce qui pourrait contaminer les produits travaillés, il est conseillé d'utiliser des ustensiles non pointus ou de petites brosses.

Il est conseillé de laver les différentes parties mobiles avant que les déchets alimentaires sèchent.

Le nettoyage des tiroirs d'entrée et de sortie est fait toutes les 4 heures de fonctionnement.

8.2 Nettoyage des surfaces extérieures

 Les parties en verre sont particulièrement sensibles aux brusques variations de température qui peuvent les briser en minuscules fragments. Ne pas les manipuler et ne pas les mettre en contact avec l'eau jusqu'à ce qu'ils ne soient revenus à température ambiante.

 Pour le nettoyage des surfaces extérieures en acier inox, et pour les tableaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.

8.3 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour accéder aux parties intérieures de la chambre de cuisson, procéder comme suit:

1. mettre le four hors tension en agissant sur l'interrupteur du tableau d'alimentation.
2. Enlever les tiroirs d'entrée et de sortie du support du ruban transporteur (voir Fig.1A paragraphe 9.3.1).
3. Enlever la protection joint du ruban transporteur en la dégageant du crochet et en la déplaçant vers le haut (voir Fig.1A paragraphe 9.3.1).
4. Faire tourner manuellement le ruban transporteur jusqu'à ce que l'axe de l'arbre de traction coïncide avec la fente du joint du ruban transporteur.
5. Faire glisser le joint vers le tableau de commandes en le dégageant de l'arbre de traction (voir Fig.1B paragraphe 9.3.1).
6. Soulever les vannes d'entrée et de sortie et les mettre en position d'ouverture maximale (voir Fig.2 paragraphe 9.3.1).
7. Soulever le support du ruban transporteur des deux côtés et l'extraire en direction des commandes (voir Fig.2 paragraphe 9.3.1).
8. Ouvrir la porte latérale et dévisser les écrous de montage avec une clé de 10. Utilisant des gants robustes pour éviter de se griffer avec d'éventuels angles aigus, extraire les diffuseurs (voir Fig.3 paragraphe 9.3.1).
9. Pour le nettoyage des parties amovibles, procéder comme décrit dans le paragraphe 8.1.
10. Pour le nettoyage des parties intérieures de la chambre, enlever les dépôts avec une brosse, une palette, ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les parties métalliques avec une éponge imbibée d'eau et de détergent non abrasif et/ou corrosif puis rincer avec une éponge imbibée d'eau.
11. À la fin du nettoyage, remonter tous les composants en sens inverse.

 Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson toutes les 200 heures de fonctionnement.

9 ENTRETIEN

 **ATTENTION:** ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages au four, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

 Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension. **Avant d'enlever toute protection fixe, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique du module de cuisson soit débranchée. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées à protections fixes enlevées.**

9.1 Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances. Consulter le paragraphe 5.4 pour toutes supplémentaires.

9.2 Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité intervient quand la température de la chambre a dépassé 500°C en désactivant les résistances. Le thermostat de sécurité se rétablit manuellement et il est situé à l'intérieur du tableau de commandes (voir paragraphe 9.4.4).

Pour rétablir le fonctionnement, débrancher la prise du tableau d'alimentation et attendre que la chambre se refroidisse.

Retirer le panneau de commandes en dévissant les quatre vis de fixation et appuyer sur la touche de réarmement du thermostat de sécurité. Le rétablissement se fera seulement quand la température de la chambre sera inférieur à 500°C.

 Vu que le thermostat de sécurité intervient seulement en cas de dommages graves, avant de rallumer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations si nécessaire.

9.3 Entretien ordinaire

Vous trouverez ci-dessous une série d'instructions pour le contrôle et l'entretien ordinaire de l'appareil, à effectuer périodiquement en fonction de l'utilisation et de l'état de propreté du four.

9.3.1 Chambre de cuisson

- Le nettoyage ordinaire de la chambre de cuisson consiste en un nettoyage superficiel des composants de la chambre de cuisson des fours (convoyeur et nettoyage superficiel des diffuseurs supérieurs) et en la vérification de la propreté extérieure des diffuseurs inférieurs;

- Le nettoyage plus approfondi de la chambre de cuisson consiste en un nettoyage toute la chambre de cuisson en enlevant tous les éléments à l'intérieur de la chambre (structure, convoyeur et diffuseurs).

Il est conseillé d'effectuer l'opération de nettoyage de la chambre de cuisson toutes les 150/200 heures de fonctionnement en fonction de l'utilisation et du degré de saleté.

Extraction des diffuseurs:

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du cadran d'alimentation générale.
2. Enlever les tiroirs d'entrée et de sortie du support du convoyeur (Fig.1A).
3. Soulever le carter vers le haut (Fig.1A).
4. Faire tourner manuellement le convoyeur jusqu'à ce que l'axe de l'arbre de traction du convoyeur coïncide avec la fente du joint convoyeur. Faire glisser le joint vers le panneau de commande en le dégageant de l'arbre de traction du convoyeur (Fig.1B).

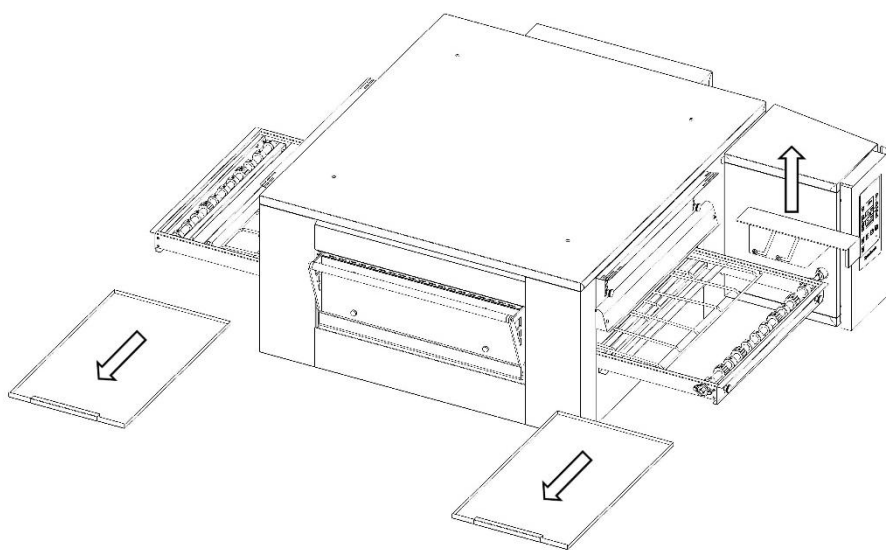


Fig.1A

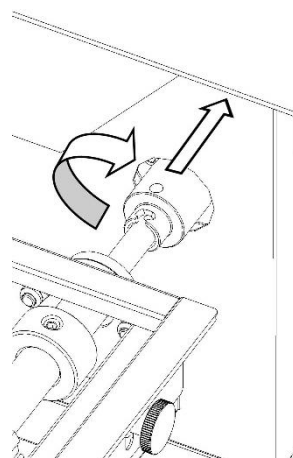


Fig.1B

Relever les vannes d'entrée et de sortie en position d'ouverture maximale (Fig. 2).

6. Relever le support convoyeur des deux côtés et le retirer du côté des commandes (Fig. 2).

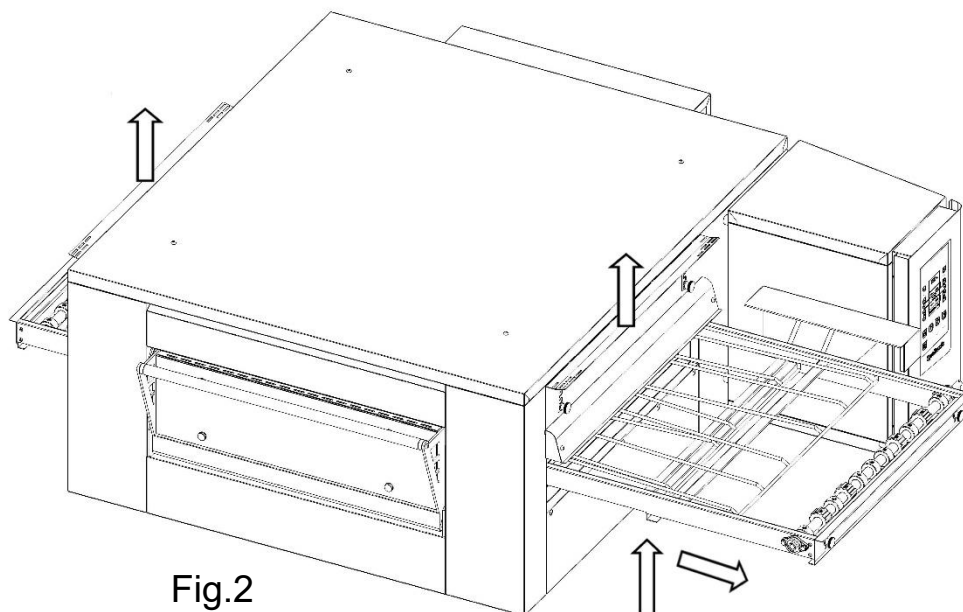


Fig.2

7. Ouvrir la porte latérale et dévisser les écrous de fixation des diffuseurs avec une clé plate 10 mm (Fig. 3). Pour le modèle DPZ3030EN retirer la porte latérale et dévisser les écrous de fixation des diffuseurs avec une clé plate 10 mm.

. en utilisant une paire de gants résistants pour éviter de se griffer avec les bords, extraire les diffuseurs comme indiqué à la Fig. 3 en suivant la séquence 1-2-3-4.

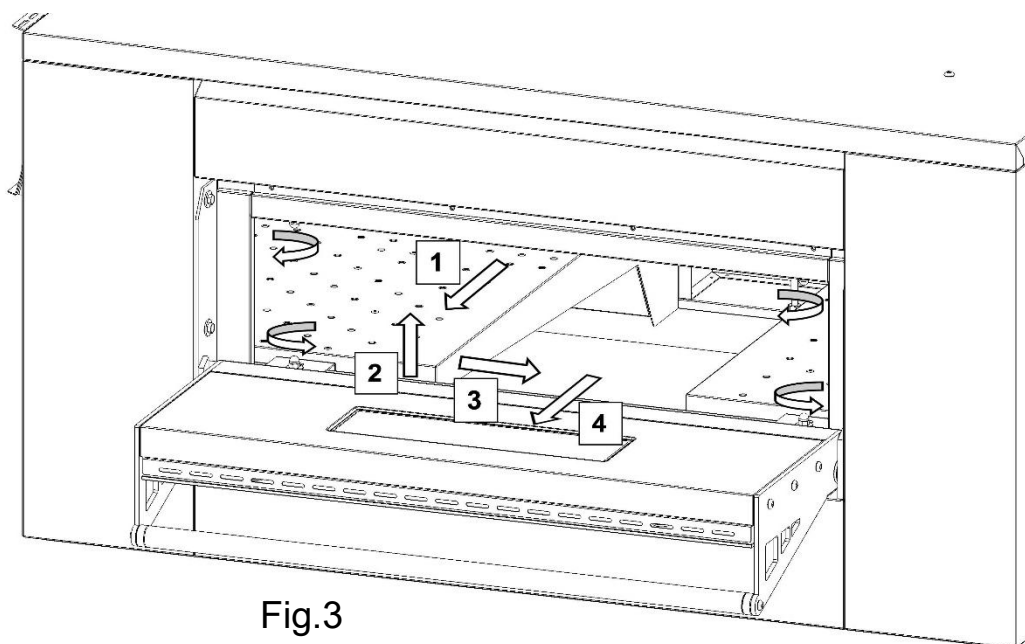


Fig.3

Nettoyage des parties amovibles:

Pour nettoyer les parties amovibles, suivre ce qui est décrit au paragraphe 8.1, pour nettoyer l'intérieur de la chambre, enlever les dépôts avec une brosse et une palette ou utiliser un aspirateur, puis nettoyer les surfaces

métalliques avec une éponge imbibée de eau et de détergent non abrasif ni corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge imbibée d'eau.

9. A la fin du nettoyage, remonter tous les composants dans le sens inverse.

9.3.2 Porte chambre de cuisson

Si le four est équipé d'une porte (Fig. 4 zone A), vérifier son état de fermeture et son fonctionnement.

Si la porte est bruyante et ne s'ouvre pas facilement, enlever l'accumulation de saleté entre les bagues et les supports de la porte de l'extérieur à l'aide d'une brosse ; puis lubrifier les douilles en laiton.

Vérifier ensuite l'intégrité de la vitre, le fonctionnement des ressorts et le jeu des douilles en laiton.

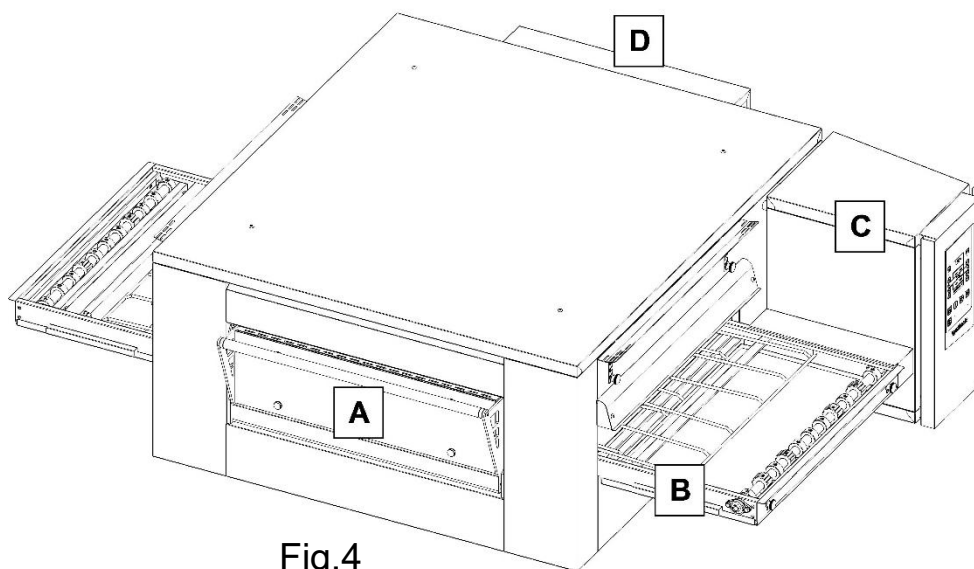


Fig.4

9.3.3 Support convoyeur

Vérifier la tension du tapis convoyeur (Fig. 4 zone B), son usure et son alignement, en procédant si nécessaire à son réglage au moyen du tendeur placé à l'entrée du four.

Eseguire il controllo e la pulizia della rete.

Vérifier l'usure des bagues de l'arbre du tendeur (zone d'entrée du four).

Procéder à la lubrification des bagues de l'arbre du tendeur (zone d'entrée du four) et des roulements de l'arbre de traction du convoyeur.

9.3.4 Panneau de commande - tableau moteur de ventilation

À l'intérieur du panneau de commande (Fig. 4 zone C), où se trouvent les composants électriques, la poussière, la farine et la saleté en général peuvent s'accumuler. A cet égard, il est conseillé de vérifier et de nettoyer avec un aspirateur et/ou de l'air comprimé. Aux endroits les plus difficiles, aidez-vous d'une brosse souple.

Vérifier également:

- que les vis de fixation des connexions électriques de puissance de tous les télerupteurs et des bornes électriques ne sont pas desserrées. Dans le cas contraire, procéder au serrage ;
- l'usure des charbons du motoréducteur du tapis;
- le fonctionnement/nettoyage des ventilateurs de refroidissement ;
 - dans la zone du moteur de ventilation (Fig. 4 zone D), contrôler et nettoyer les moteurs.

9.4 Substitution des parties et contrôles

Vous trouverez ci-dessous une série d'instructions pour remplacer et vérifier certains composants.

9.4.1 Substitution du ventilateur de l'air primaire

Pour remplacer le ventilateur de l'air primaire, procéder comme suit:

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Retirer le panneau arrière et débrancher les connexions électriques des ventilateurs de refroidissement, situés dans la partie supérieure du panneau (Fig.5).
3. Déconnecter les connexions électriques du moteur de ventilation (Fig. 5, zone 3)
4. Déconnecter les connexions des résistances à l'intérieur du boîtier de commandes.

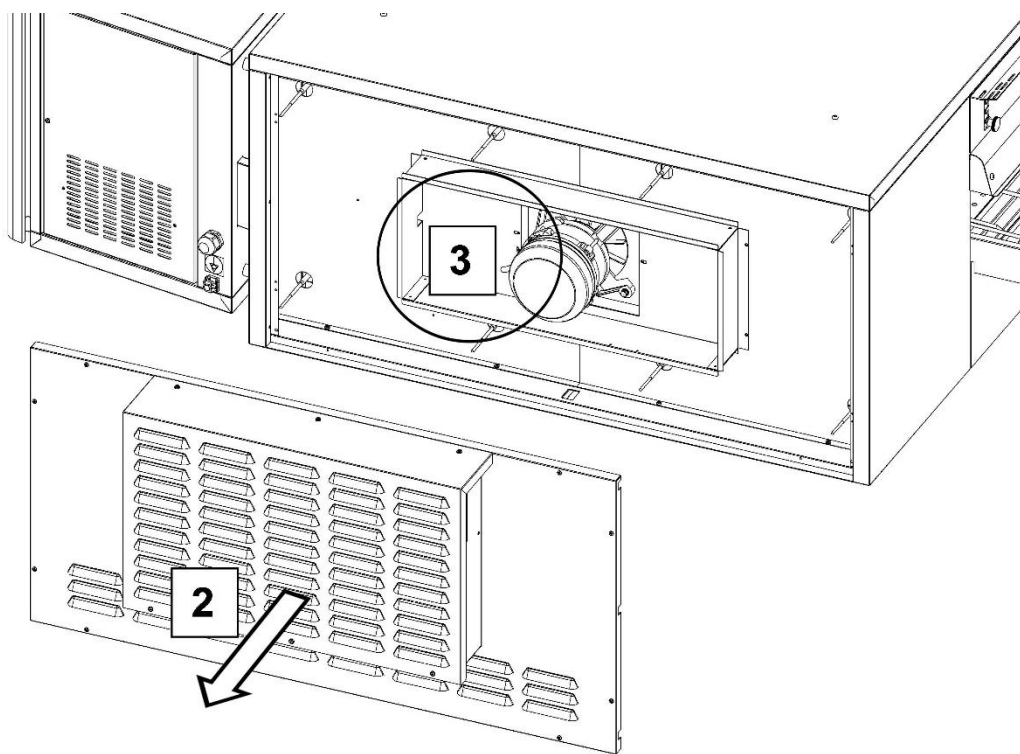


Fig.5

5. Retirer les coques et l'isolation (Fig.6).
6. Retirer le panneau moteur (Fig. 6).

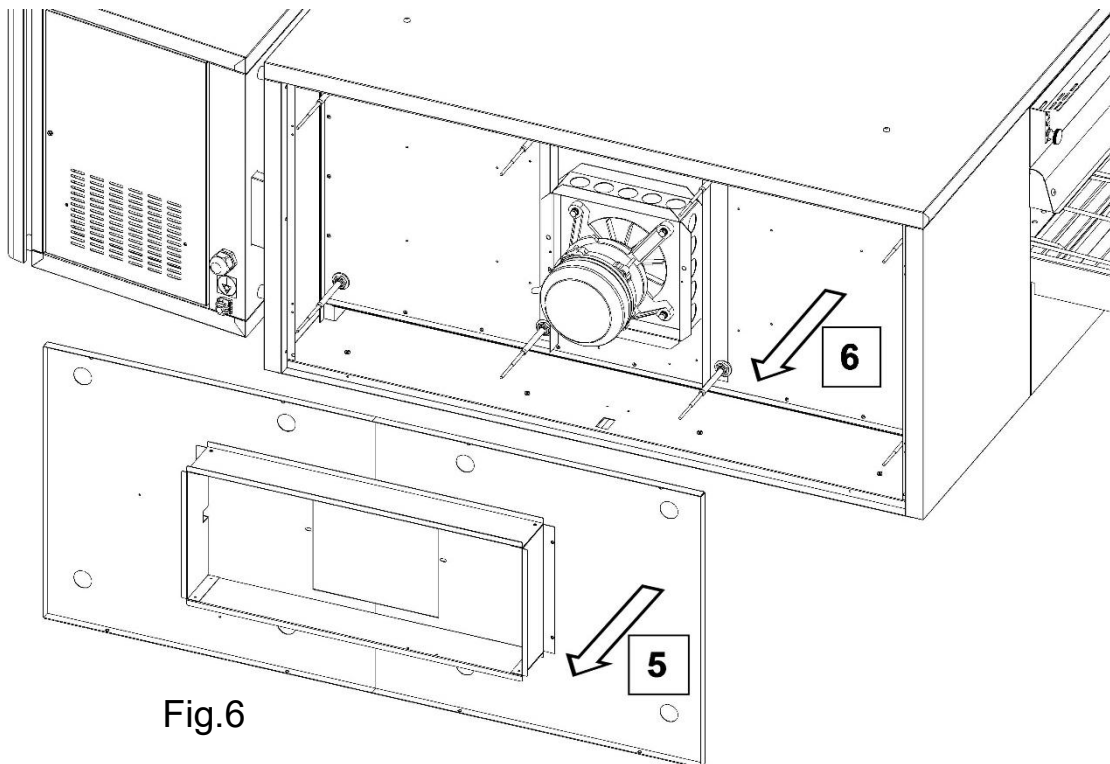


Fig.6

- Retirer la goupille de sécurité et la vis de fixation du ventilateur (Fig.7).

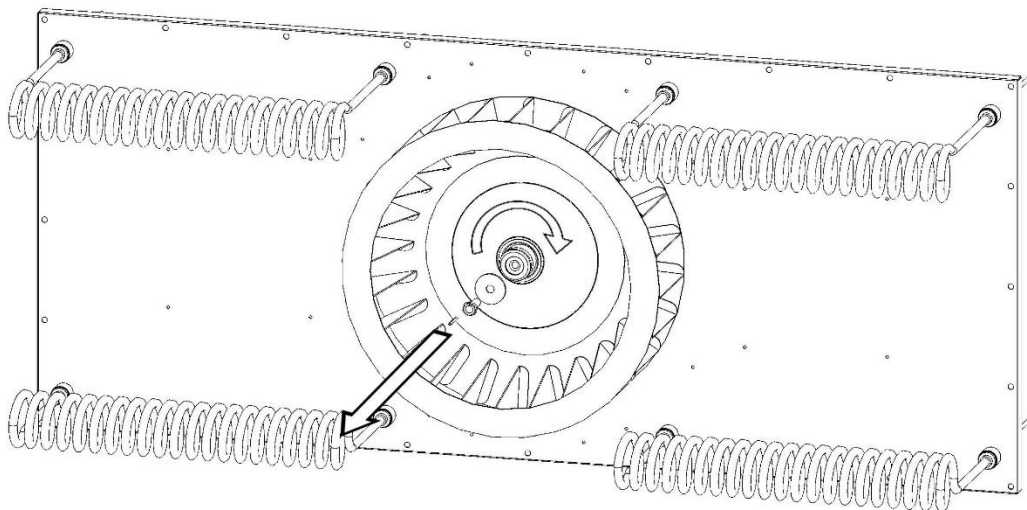


Fig.7

8. Utiliser un chalumeau pour chauffer la zone du noyau du ventilateur et l'extraire à l'aide d'un extracteur.

9.4.2 Remplacement des résistances

Pour remplacer les résistances, procédez comme indiqué au paragraphe 9.4.1 du point 1 au point 6, puis effectuez les étapes suivantes :

1. Dévisser les écrous de fixation des résistances et les retirer par l'avant (Fig.8).

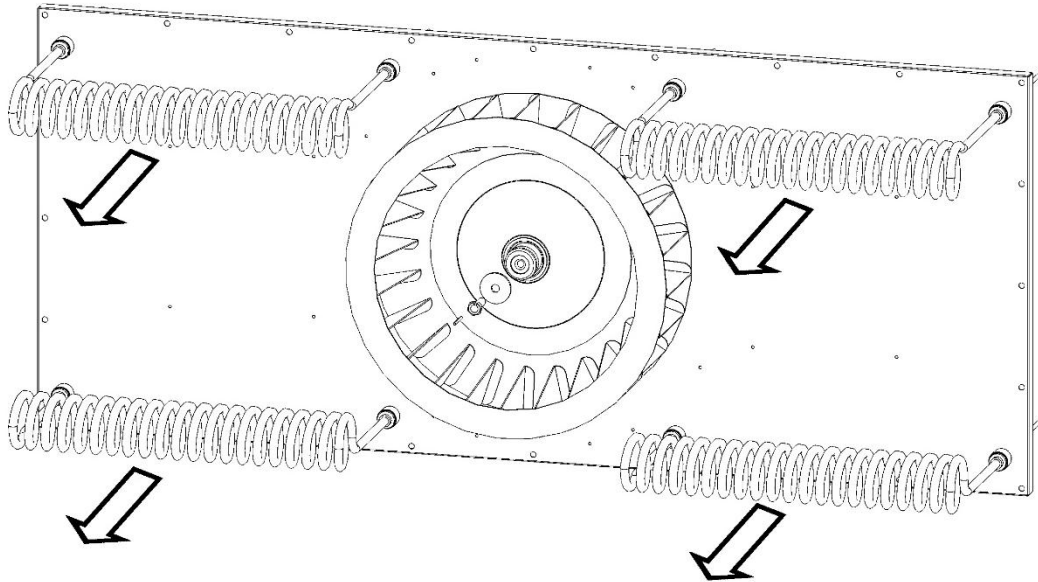


Fig.8

9.4.3 Remplacement des sondes de température

Pour remplacer les sondes de température, procédez comme suit :

Modèles DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder.
3. Débrancher les connexions électriques de la carte base (Fig.9A)..
4. Effectuer les opérations décrites au paragraphe 9.3.1 du point 2 au point 6 pour retirer la structure du convoyeur.
5. Retirer le panneau arrière, comme décrit au point 2 du paragraphe 9.4.1, pour accéder à la zone de passage du câble de la sonde.
6. Ouvrir la porte latérale pour accéder à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour le modèle DPZ3030EN uniquement, retirer la porte latérale pour accéder à l'intérieur de la chambre de cuisson.
7. À l'aide d'une clé plate 12 mm, desserrer l'écrou de fixation du support et retirer la sonde (Fig.9B).

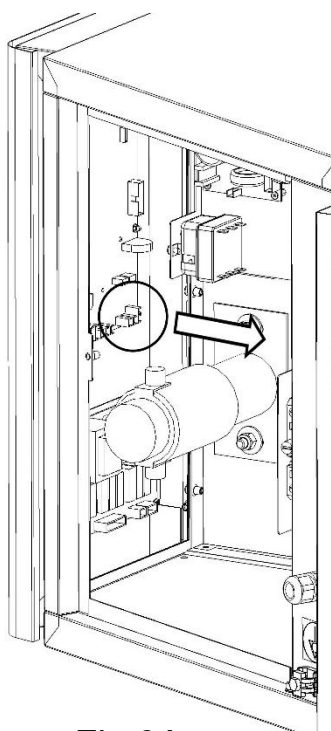


Fig.9A

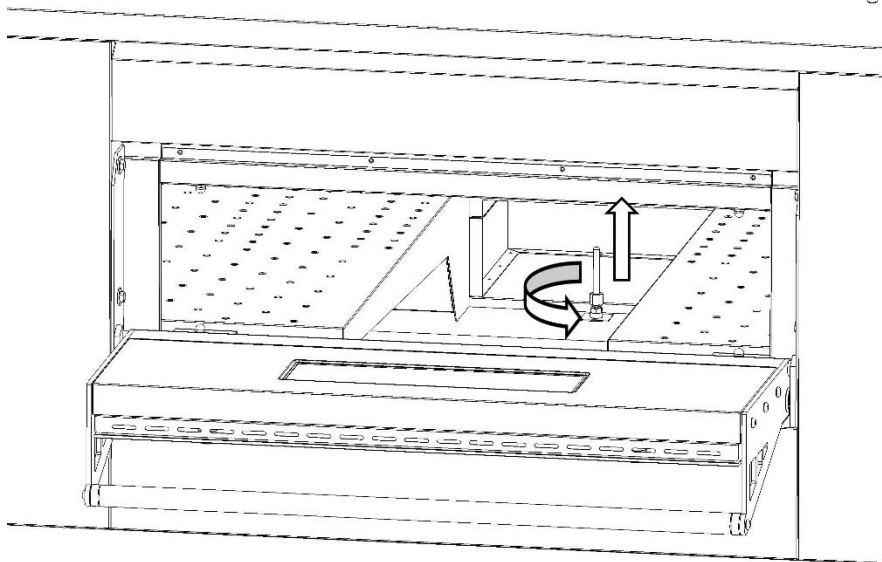


Fig.9B

DPZ20030EN

Sonde du min. (TEMP 1):

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder.
3. Débrancher les connexions électriques de la carte base (Fig.10A).
4. Retirer le carter de protection de la sonde (Fig.10B)..
5. À l'aide d'une clé plate 12 mm, desserrer l'écrou de fixation du support et retirer la sonde (Fig.10B).

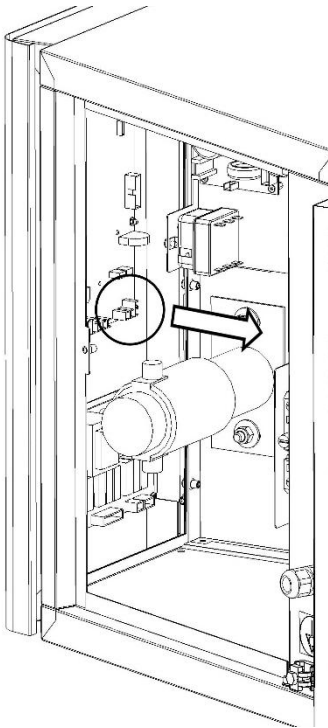


Fig.10A

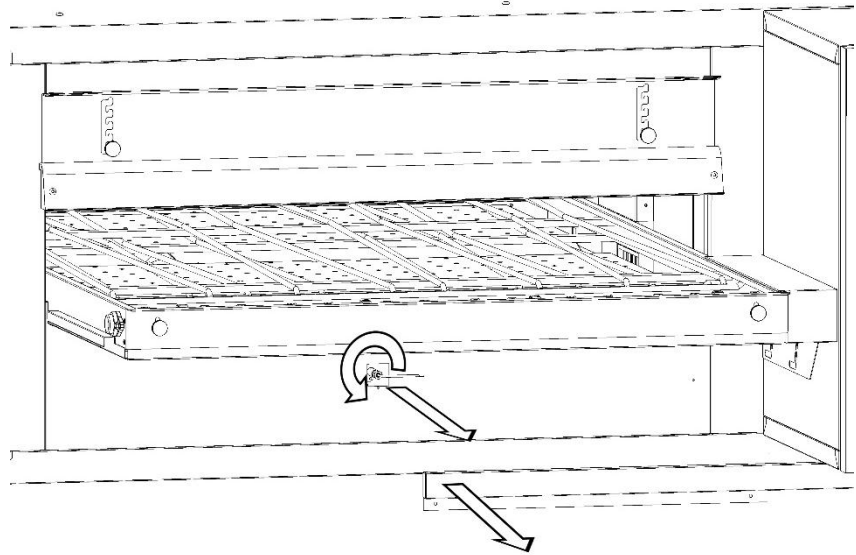


Fig.10B

Sonde du max (TEMP 2):

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder.
3. Débrancher les connexions électriques à la carte base (Fig.11A).
4. Retirer le panneau arrière, comme décrit au point 2 du paragraphe 9.4.1, pour accéder à la zone de la sonde.
5. À l'aide d'une clé plate 12 mm, desserrer l'écrou de fixation du support et retirer la sonde (Fig.11B).

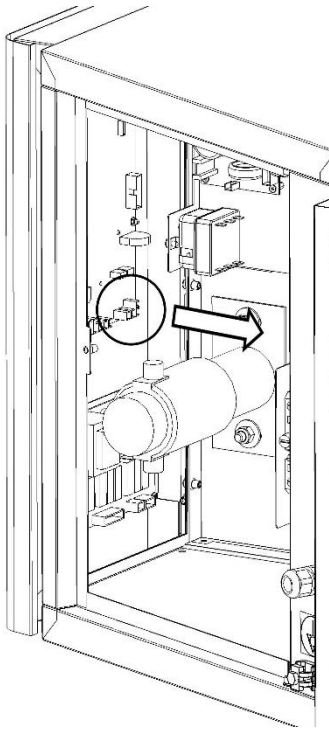


Fig.11A

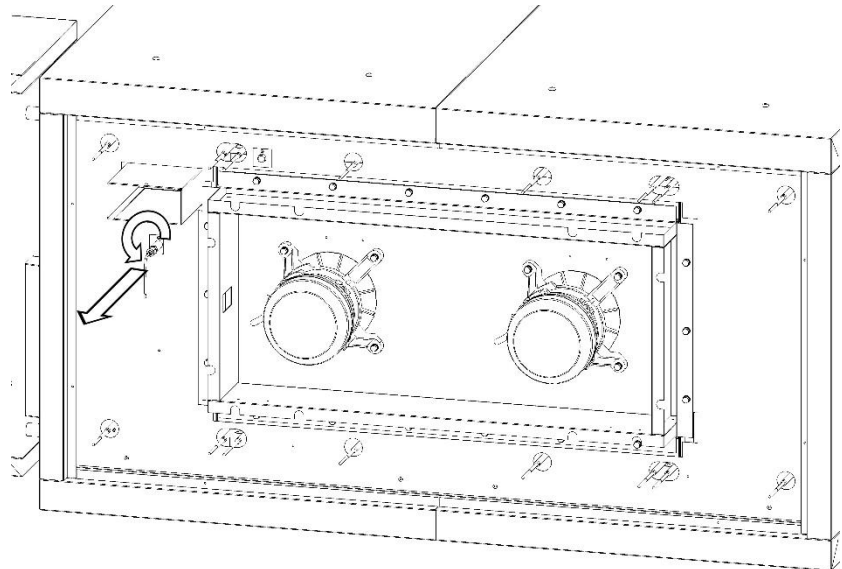


Fig.11B

9.4.4 Substitution thermostat de sécurité

Pour la substitution du thermostat de sécurité procéder comme suit:

Modèles DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder et retirer le panneau de commande.
3. Débrancher les connexions électriques du thermostat (Fig. 12).
4. Enlever le joint silicone et enlever le bulbe, dévisser les vis de fixation et remplacer le thermostat (Fig.12).

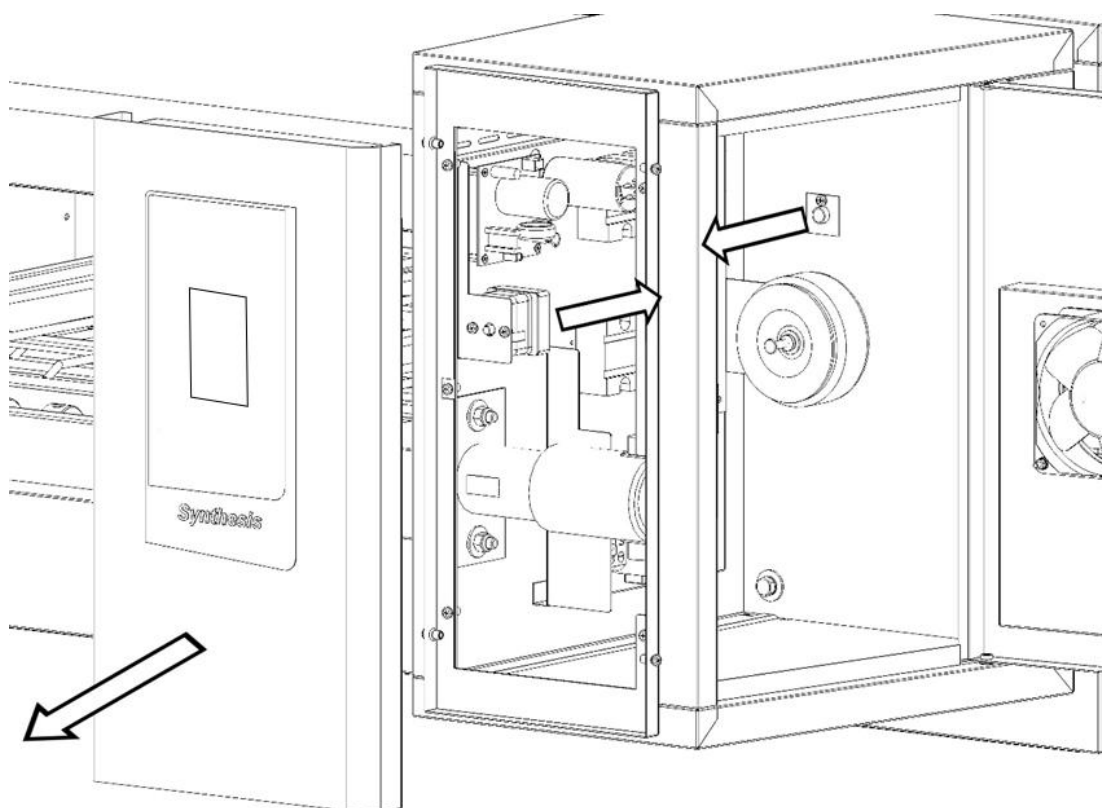


Fig.12

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité après son activation, voir le paragraphe 9.2.

DPZ20030EN

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder.
3. Débrancher les connexions électriques du thermostat et dévisser les vis de fixation (Fig. 13A).
4. Enlever le panneau arrière, comme indiqué au point 2 du paragraphe 9.4.1, pour accéder à la zone postérieure.
5. Enlever le joint silicone et enlever le bulbe (Fig.13B), et remplacer le thermostat (Fig.13A).

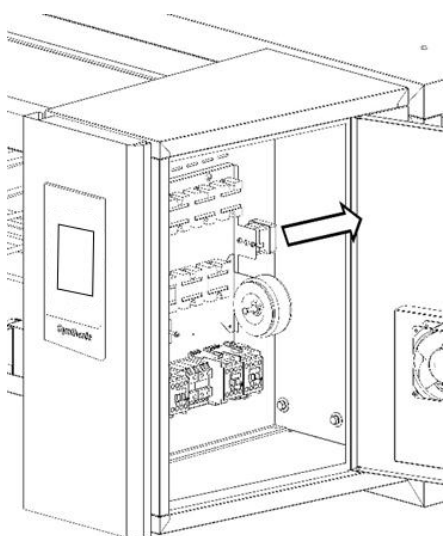


Fig.13A

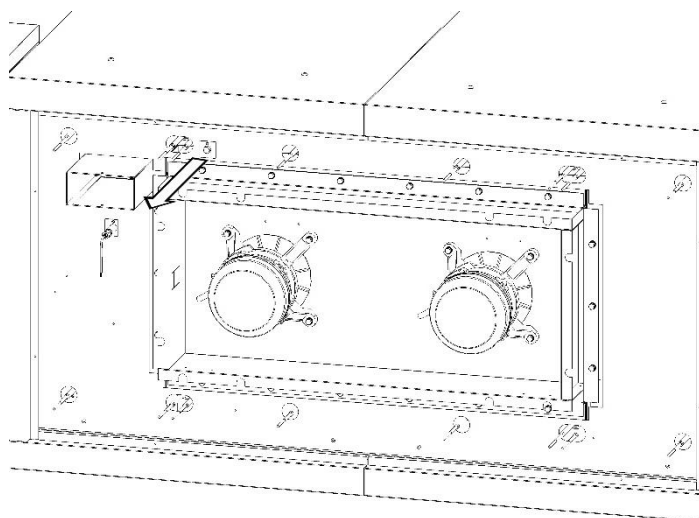


Fig.13B

Pour réinitialiser le thermostat de sécurité après son activation, voir le paragraphe 9.2.

9.4.5 Réglage du thermostat de sécurité

Il n'est pas possible de régler la température du thermostat de sécurité.

9.4.6 Substitution/configuration moteur de traction du convoyeur

Pour la substitution et la configuration du moteur de traction du convoyeur procéder comme suit:

1. Couper l'alimentation du four en agissant sur l'interrupteur du tableau général d'alimentation.
2. Décrocher le joint du convoyeur comme décrit au point 4 du paragraphe 9.3.1
3. Ouvrir la porte du carter de commande pour y accéder
4. Débrancher les connexions électriques de la carte base (Fig.14A).
5. Dévisser les écrous de fixation du support, retirer le moteur et le remplacer (Fig.14B).

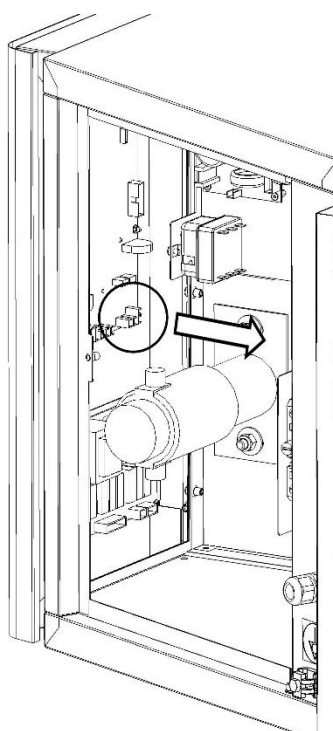


Fig.14A

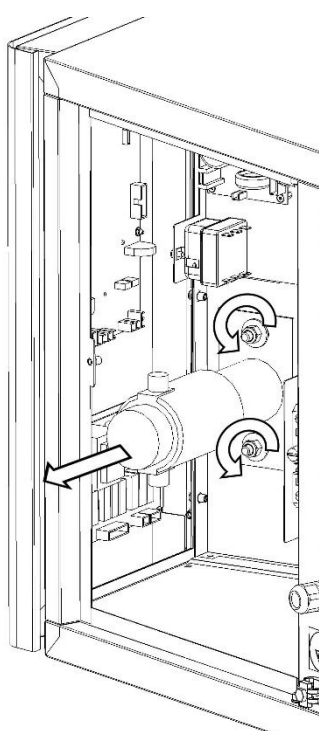


Fig.14B

6. Effectuer la configuration du moteur du convoyeur, selon le type de moteur utilisé, comme décrit ci-dessous:

- Lorsque le four est éteint (état OFF), tapez sur la flèche dans le coin en bas à droite (Fig.1). Sur la première page-écran, tapez sur l'icône «paramètres utilisateur» (Fig.2).

Sur la page-écran suivante, sélectionnez l'icône «Moteur» (Fig.3).

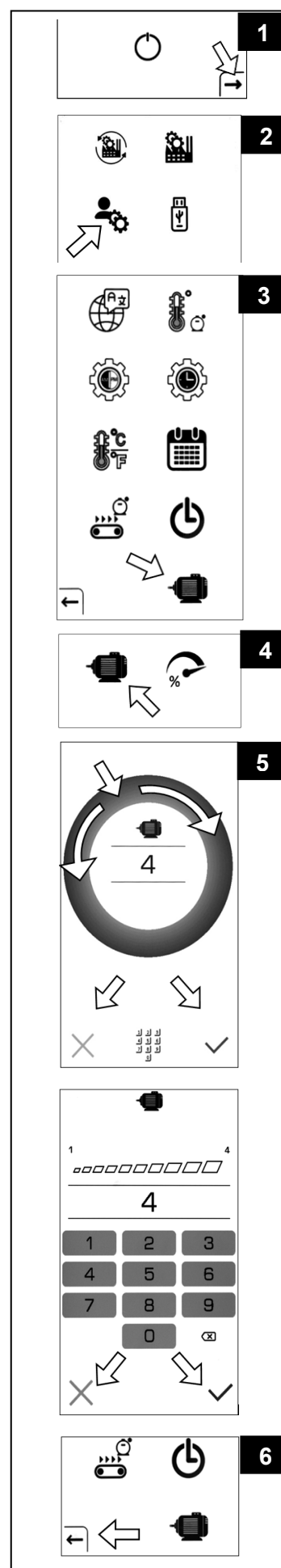
La page-écran suivante (Fig.4) demande à l'utilisateur s'il souhaite sélectionner le type de moteur (en tapant sur l'icône moteur) ou s'il souhaite configurer ses paramètres (en tapant sur l'icône du tachymètre en pourcentage).

En appuyant sur l'icône «Moteur» (Fig. 4), s'ouvre le menu permettant de modifier le type de moteur (1-2-3-4). Tapez sur le cercle et faites glisser votre doigt dans le sens horaire ou antihoraire pour modifier le paramètre (Fig. 5).

Confirmez en cliquant sur le signe de coche ou à l'aide de l'indicateur.

Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée (Fig.6). Confirmez avec le symbole de coche ou l'indicateur; pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Tapez sur la flèche en bas à gauche pour revenir au menu précédent.



En appuyant sur l'icône «Tachymètre en pourcentage» (Fig. 7), s'ouvre le menu de modification du paramètre de correction de la vitesse du moteur ($\pm 0 \div 10\%$).

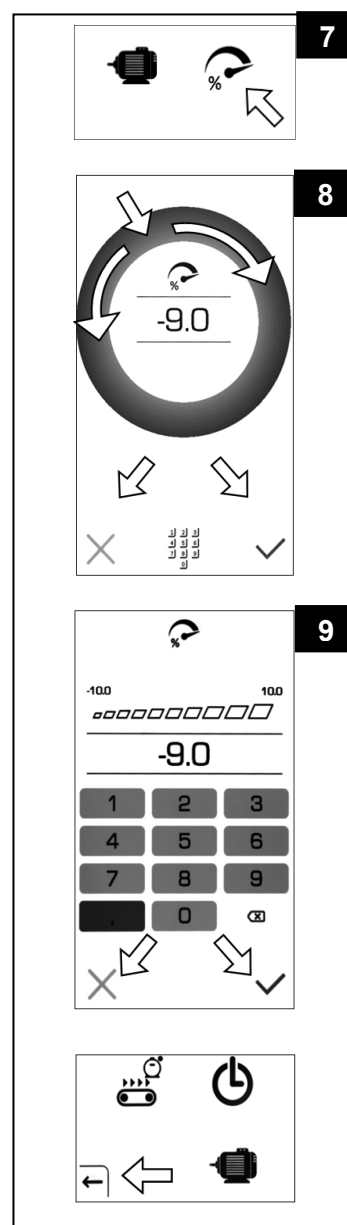
Appuyez et faites glisser votre doigt sur le cercle dans le sens horaire ou antihoraire pour modifier le paramètre (Fig. 8).

Vous pouvez également appuyer sur le symbole des touches pour accéder à l'écran permettant de sélectionner directement la valeur souhaitée (Fig.9). Confirmez avec le symbole de coche ou l'indicateur ; pour annuler, cliquez sur le symbole «X».

Paramètres de vitesse:

- + 1% - pour DPZ3030EN, DPZ6030EN, DPZ10530EN et DPZ20030EN
- - 9% - pour DPZ17030EN.

Tapez sur la flèche en bas à gauche pour revenir au menu précédent.



9.4

MOTOR 1
(Automec)



MOTOR 2
(Transtecno)



MOTOR 3
(Cruzet)



MOTOR 4
(Transtecno)



9.4.7 Substitution batterie

Pour substituer la batterie, il faut intervenir sur le panneau de commandes en ouvrant la porte.

⚠ Avant d'accéder au panneau de commandes, éteindre le four et débrancher l'alimentation du panneau.

La batterie est située au milieu de la carte électronique de l'écran, voir Fig. 9.1; pour remplacer la batterie, suivre l'ordre des étapes suivantes:

- éteindre le four et couper l'alimentation du panneau;
- ouvrir la porte du panneau de commande et retirer la batterie;
- remplacer la batterie par une neuve;
- mettre le four sous tension et l'allumer;
- remettre à l'heure l'horloge (voir paragraphe 5.2.1);
- éteindre le four et couper l'alimentation du four du tableau électrique.
- remettre la carte sous tension.

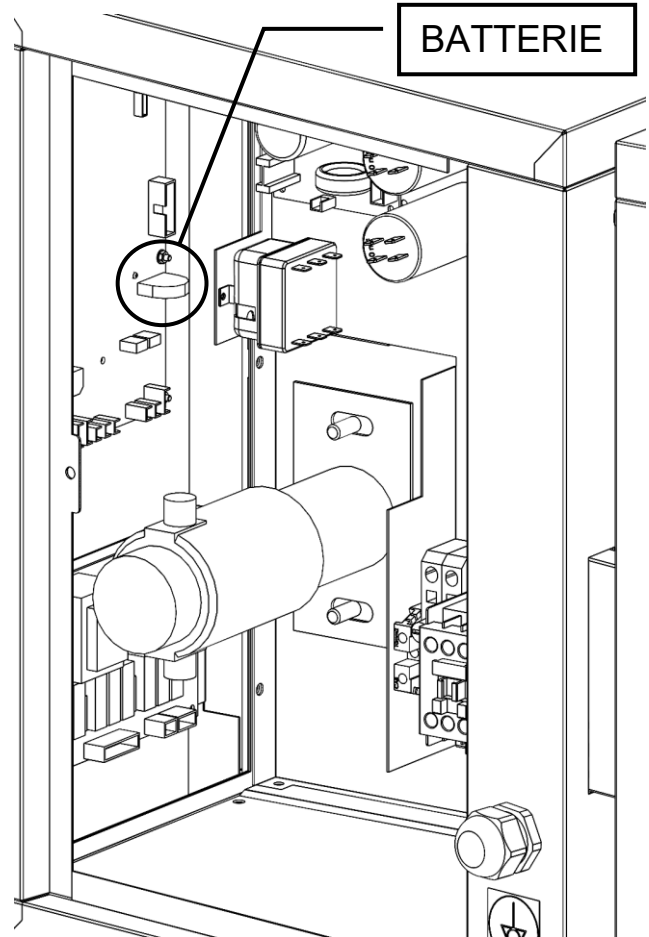


Fig. 9.1 Panneau de commandes, position BATTERIE.

10 MISE HORS D'USAGE ET DÉMANTÈLEMENT

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques et autres, puis déplacer le four en utilisant les moyens appropriés comme les chariots élévateurs, les palans, etc... Les fours sont composés des matériaux suivants: acier inox, tôle laquée, verre, céramique, laine de roche et parties électriques. Pour cela, en cas de démantèlement, il faut effectuer la collecte différenciée selon les normes en vigueur du lieu où se fait le démantèlement. Ne déverser en aucun cas dans l'environnement.



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte séparée peuvent être disponibles dans chaque points de collecte municipaux.



ATTENTION: s'abstenir toujours aux normes en vigueur du pays pour l'élimination des matériaux ou l'éventuelle déclaration de l'élimination.

DPZ6030EN

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>	180 kg
Dimensioni esterne (AxBxC)	Overall dimensions (AxBxC)	<i>Dimensiones externas (AxBxC)</i>	1240x1745x490 mm
Larghezza rete (D)	Conveyor width (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	500 mm
Lunghezza rete (E)	Conveyor length (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1670 mm
Lunghezza camera (F)	Chamber length (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	850 mm
Utile camera	Chamber usage area	<i>Útil cámara</i>	100 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	20-17 (60-50 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

DPZ6030EN

Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	14,2 kW
Corrente a 230V-3	Current at 230V-3	<i>Corriente a 230V-3</i>	42,2 A
Corrente a 400V-3N	Current at 400V-3N	<i>Corriente a 400V-3N</i>	24,4A

Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	11,5 kW
Corrente a 230V - 1N	Current at 230V - 1N	<i>Corriente a 230V - 1N</i>	50 A
Corrente a 230V - 3	Current at 230V - 3	<i>Corriente a 230V - 3</i>	33,2 A
Corrente a 400V - 3N	Current at 400V - 3N	<i>Corriente a 400V - 3N</i>	19,2 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	180 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AxBxC)	1240x1745x490 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	500 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1670 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	850 mm
Utile chambre	NUTZBEREICH KAMMER	100 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	20-17 (60-50 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

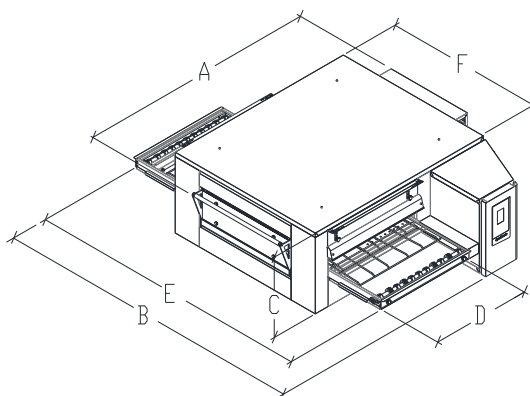
DPZ6030EN

Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	14,2 kW
Courant à 230V-3	STROM ZU 230V-3	42,2 A
Courant à 400V-3N	STROM ZU 400V-3N	24,4 A

Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	11,5 kW
Courant à 230V - 1N	STROM ZU 230V - 1N	50 A
Courant à 230V - 3	STROM ZU 230V - 3	33,2 A
Courant à 400V - 3N	STROM ZU 400V - 3N	19,2 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	MAXIMALE 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



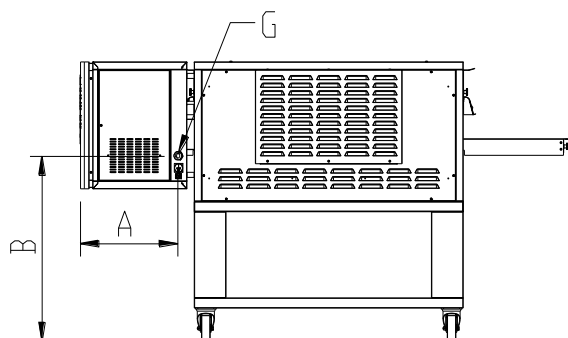
B. Allacciamenti alimentazione elettrica per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

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

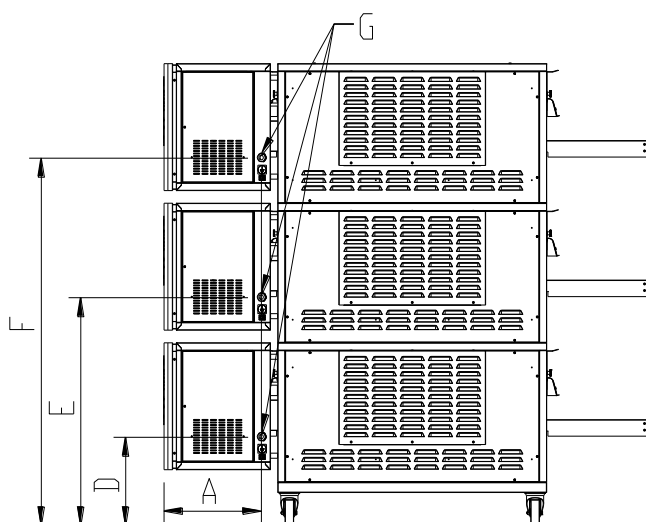
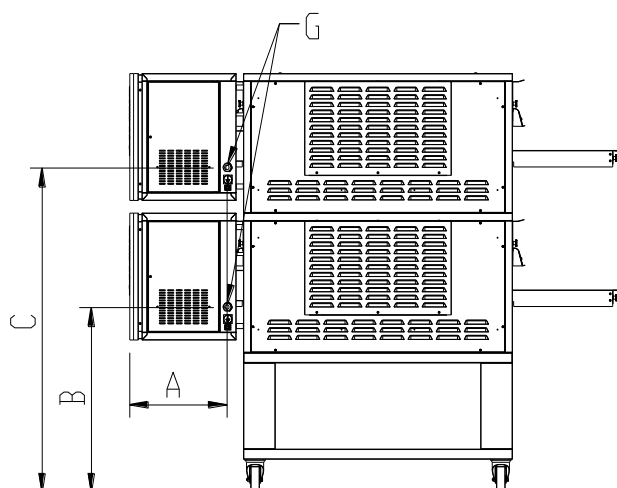
B. Conexiones alimentación eléctrica para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

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	365
B	730
C	1220
D	320
E	810
F	1300



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 - Variante collegamento potenza

(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. Connection conveyor motor 50/60Hz - Variant power connection

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

C.3. Variant power connection

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

*C.1. **Schema eléctrico****(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)**C.2. **Conexión del motor 50/60Hz - Variante conexión potencia****(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 - Variante connexion puissance******(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)

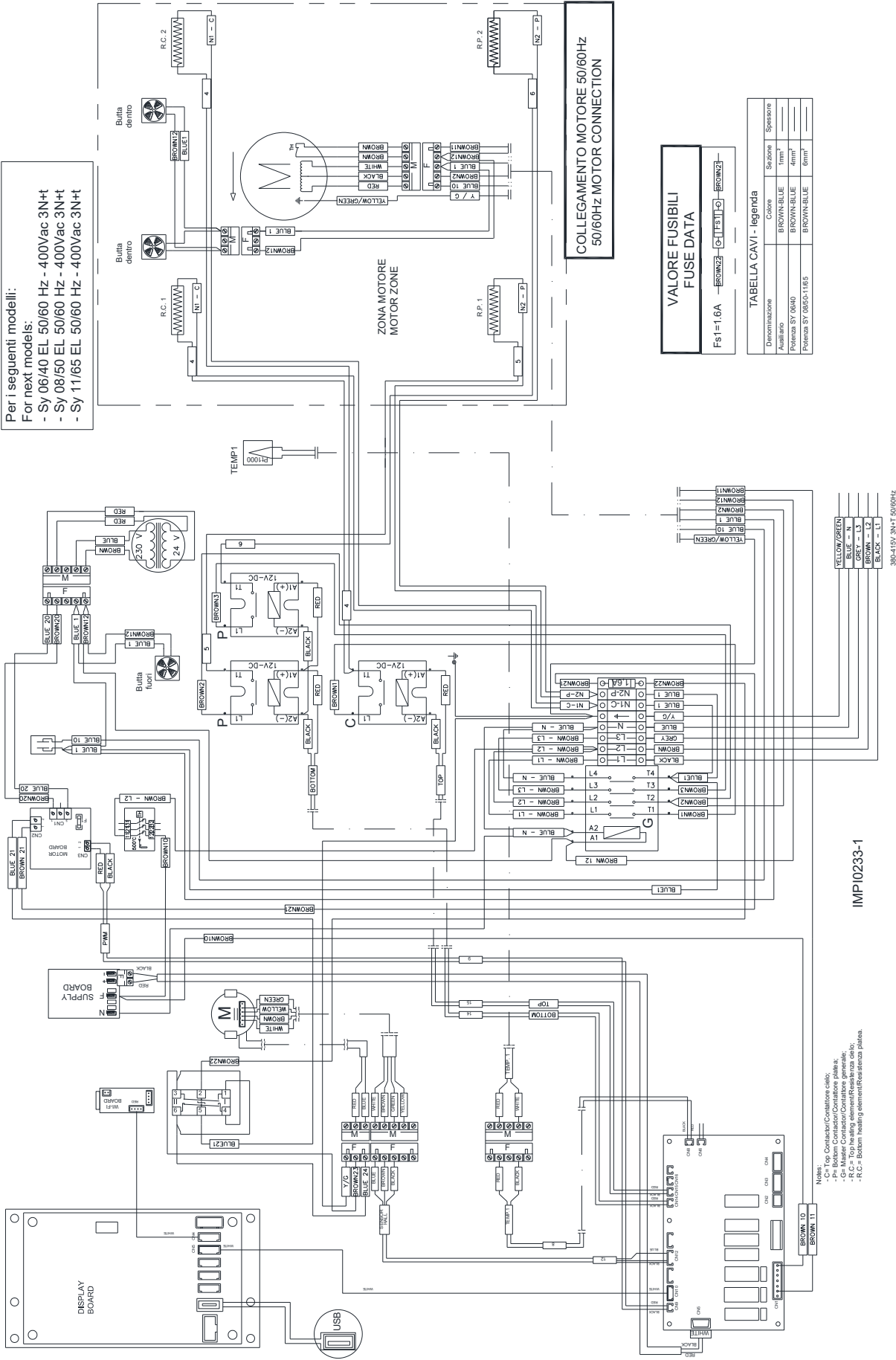
C.2. ANSCHLUSS DER NETZBANDMOTOR 50/60HZ - VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

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

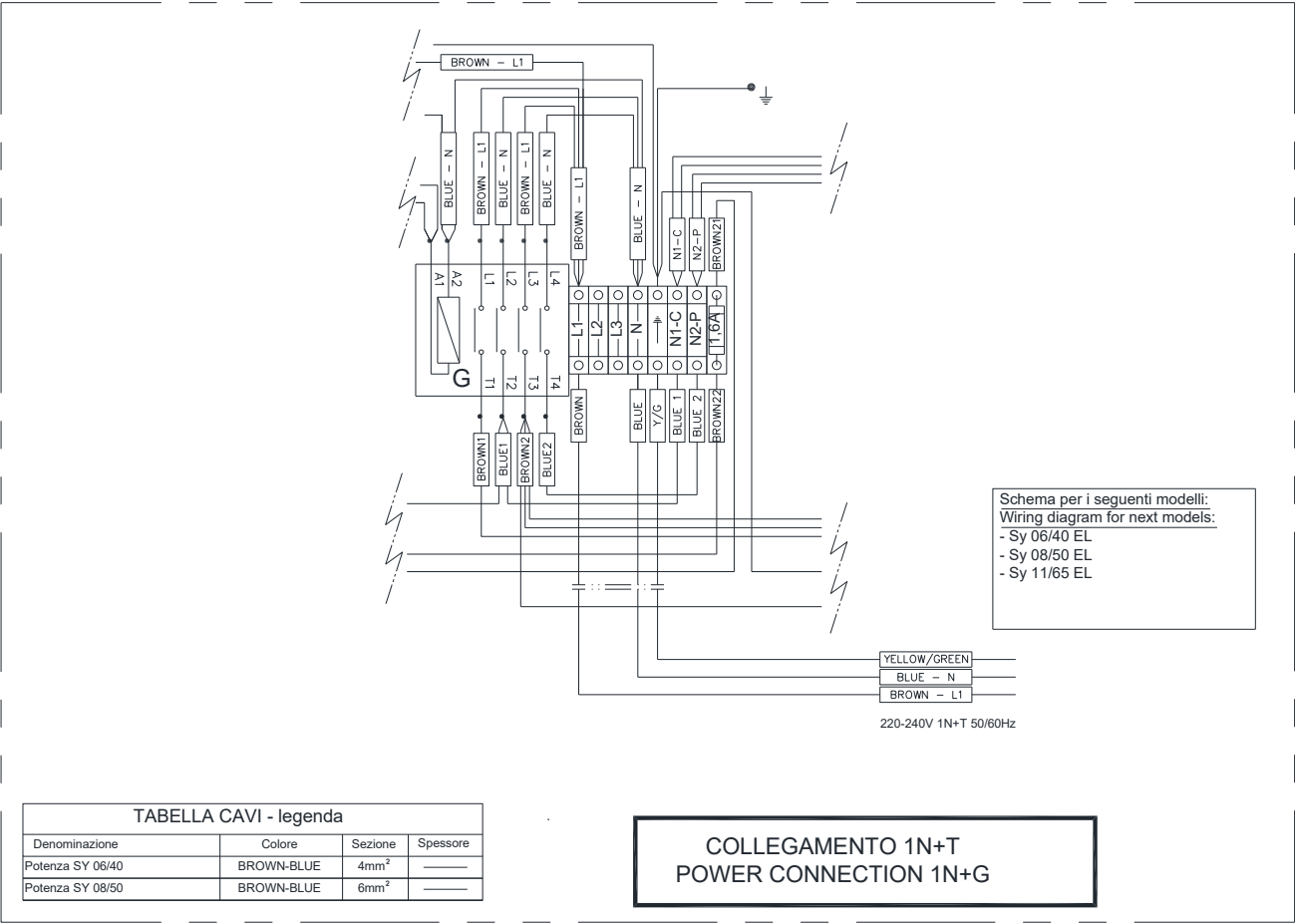
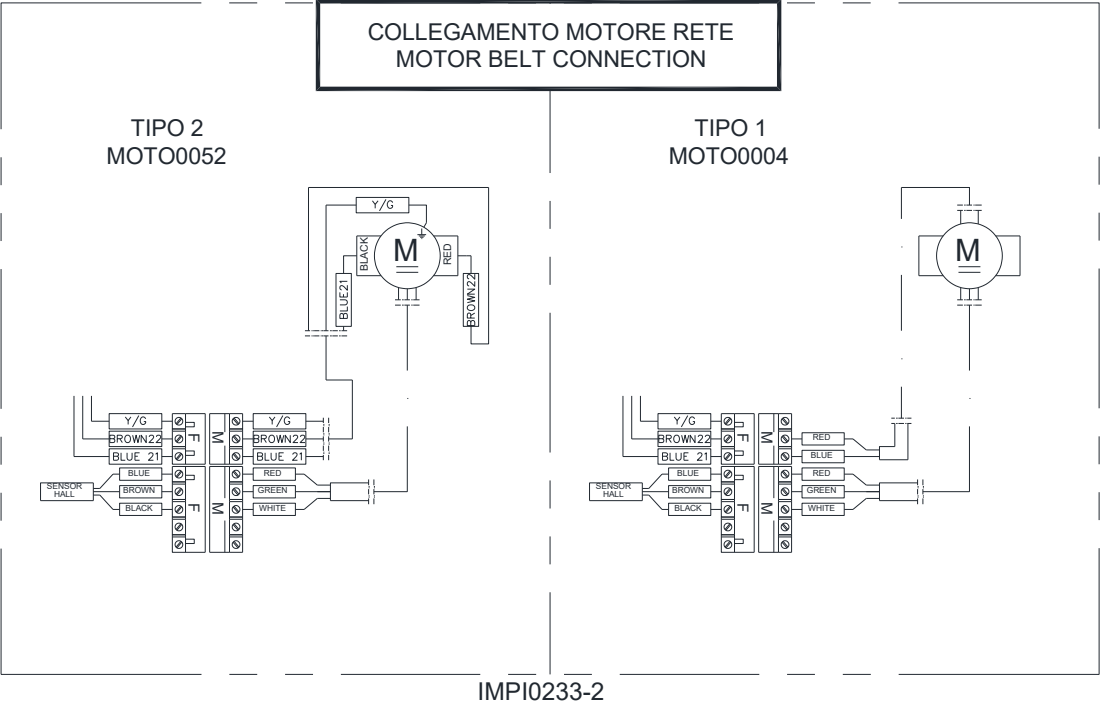
C.3. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1.



C.2.



R.C.	8	IA M	R.P.	7	III:
		ATOR			els:

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

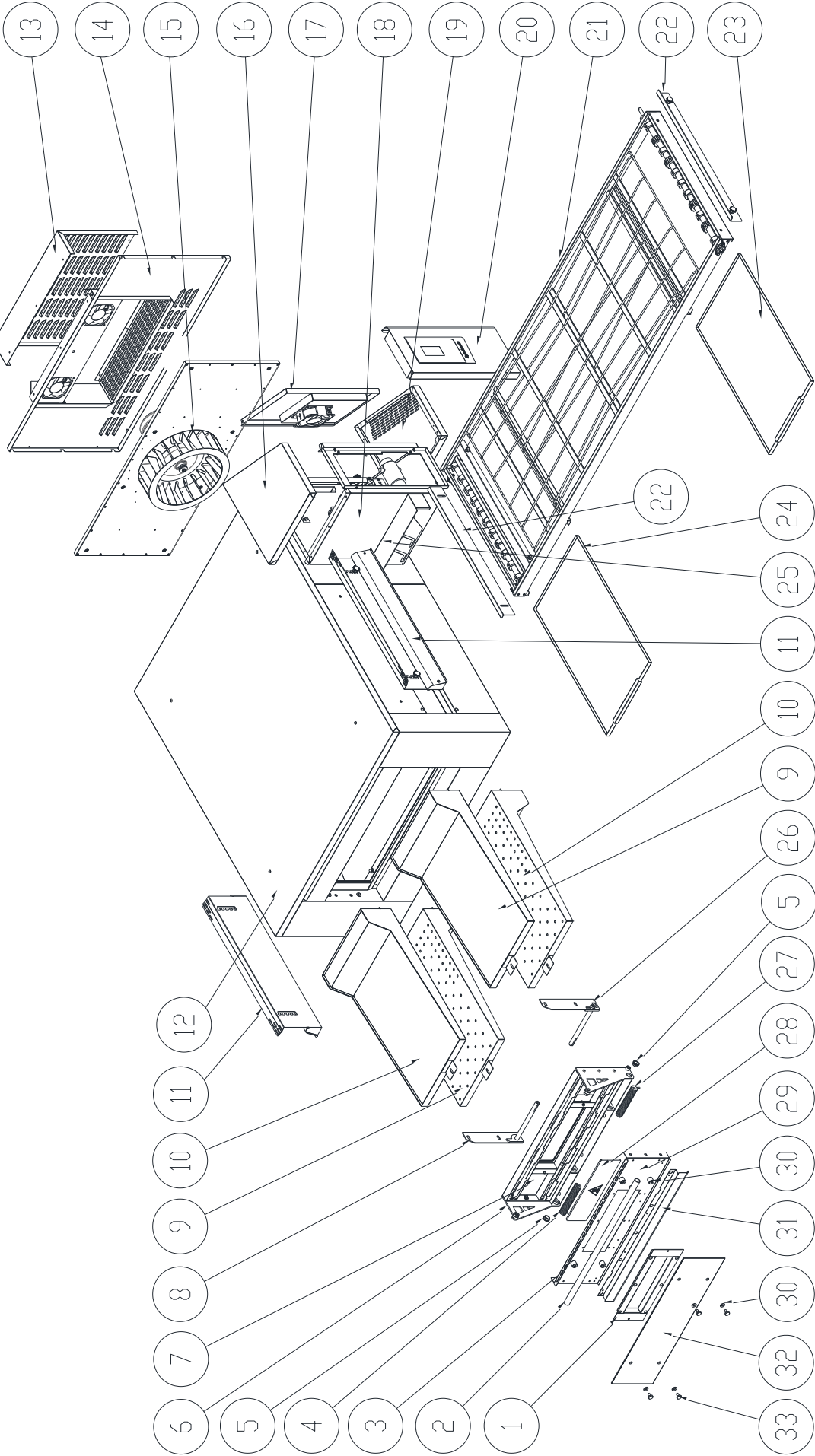
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Ferma vetro porta	Door holder	Tope vidrio puerta	CARP2541
2	Maniglia porta	Door handle	Manilla puerta	MANI0080
3	Giunto supporto vetro esterno	Coupling for external glass support	Junta soporte vidrio externo	CARP2543
4	Molla sx	Left door spring	Resorte sx	SPRI0009
5	Boccola porta	Door bush	Buje puerta	BOCC0006
6	Telaio portina	Door frame	Telar puerta	PORT0532
7	Porta interna	Internal door	Puerta interior	PORT0530
8	Staffa porta sx	Left staff	Abrazadera puerta sx	SUPP0492
9	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Upper diffuser dx / Lower sx	Difusor superior dx / inferior sx	CARP1439
10	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Lower diffuser dx / Upper sx	Difusor inferior dx / superior sx	CARP1439
11	Paratoia	Cofferdam	Compuerta	CARP2533
12	Cielo forno	Oven top	Cielo horno	FIAN0755
13	Carter motore ventilazione	Ventilation motor casing	Cárter motor ventilación	FIAN0760
14	Pannello posteriore	Rear Panel	Panel posterior	FIAN0759
15	Ventola primaria	Fan primary	Ventilador primario	VENT0018
16	Cielo carter comandi	Sky carter commands	Cielo cárter comandos	CART2094
17	Pannello chiusura carter comandi	Command Panel carter	Panel cierre cárter comandos	CART2099
18	Fascia carter comandi	Carter commands	Banda cárter comandos	CART2273
19	Base carter comandi	Base carter commands	Base cárter comandos	CART2095
20	Pannello comandi	Control panel	Panel comandos	CART2268
21	Bancale rete	Pallet Conveyor	Bancada red	CARP1427
22	Fermo registrabile	Stop Recording	Afianzador registrable	CARP1443
23	Teglia telaio rete uscita	Baking tin frame conveyor exit	Bandeja telar red salida	CARP1431
24	Teglia telaio rete ingresso	Baking tin frame conveyor input	Bandeja telar red ingreso	CARP1432
25	Protezione giunto rete	Coverjoint	Protección junta red	CARP2538
26	Staffa porta dx	Right staff	Abrazadera puerta dx	SUPP0493
27	Molla dx	Right door spring	Resorte dx	SPRI0010
28	Cristallo porta	Glass door	Cristal puerta	CRIS0026
29	Porta esterna	External door	Puerta externa	PORT0531
30	Rondella gomma vetro esterno	Rubber washer for external glass	Arandela goma vidrio externo	ROND0023
31	Copri molla porta	Door spring cover	Protección resorte puerta	CARP2542
32	Vetro esterno porta	Door external glass	Vidrio externo puerta	CRIS0120
33	Vite supporto vetro esterno	Screw for external glass support	Tornillo soporte vidrio externo	CARP1871
34	Boccola albero folle	Bush	Buje árbol vacío	BOCC0013
35	Perno albero folle	Idle shaft	Árbol vacío interior	MECC0467
36	Tubo tendi rete	Tube tend Conveyor	Árbol vacío exterior	MECC0472
37	Distanziale rete	Spacer Conveyor	Distanciador red	MECC0855
38	Rete	Conveyor	Red	RETE0013
39	Coperchio chiuso	Closed lid	Tapa cerrada	CUSC0013
40	Cuscinetto rete	Conveyor bearing	Cojinete red	CUSC0022
41	Ruota rete	Rotate Conveyor	Rueda red	MECC0858
42	Albero traino rete	Conveyor driving shaft	Árbol arrastre red	MECC0861
43	Coperchio passante	Closed lid	Tapa perforada	CUSC0012
44	Giunto traino rete	Conveyor Joint hub	Junta arrastre red	MECC0885
45	Testata telaio	Head of frame	Cabeza chasis	CARP1426

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Parclose porte	GLASHALTER TÜR	CARP2541
2	Poignée porte	TÜRGRIFF	MANI0080
3	Joint support vitre externe	VERBINDUNGSTÜCK AUßENGLASSCHEIBE	CARP2543
4	Ressort gauche	LINKE FEDER	SPRI0009
5	Raccord porte	TÜRBÜCHSE	BOCC0006
6	Structure porte	TÜRRAHMEN	PORT0532
7	Porte interne	TÜRINNENSEITE	PORT0530
8	Etrier porte gauche	LINKER TÜRHALTER	SUPP0492
9	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP1439
10	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP1439
11	Vanne	PLATTE	CARP2533
12	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0755
13	Carter moteur ventilation	MOTORABDECKUNG OBERES GEBLÄSES	FIAN0760
14	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	FIAN0759
15	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0018
16	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2094
17	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2099
18	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2273
19	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2095
20	Tableau de commandes	STEUERVORRICHTUNG	CART2268
21	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP1427
22	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP1443
23	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP1431
24	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP1432
25	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP2538
26	Etrier porte droite	RECHTER TÜRHALTER	SUPP0493
27	Ressort droit	RECHTE FEDER	SPRI0010
28	Verre porte	TÜRGLAS	CRIS0026
29	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0531
30	Rondelle en caoutchouc vitre externe	GUMMIUNTERLEGSCHIEBE AUßENGLAS	ROND0023
31	Couvre ressort porte	TÜRFEDERABDECKUNG	CARP2542
32	Vitre externe porte	AUßENGLAS TÜR	CRIS0120
33	Vis support vitre externe	STÜTZSCHRAUBE AUßENGLAS	CARP1871
34	Fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0013
35	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0467
36	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0472
37	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0855
38	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0013
39	Couvercle fermé	DECKEL	CUSC0013
40	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
41	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0858
42	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0861
43	Couvercle avec trou	DECKEL MIT ÖFFNUNG	CUSC0012
44	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0885
45	Tête chassis	RAHMENKOPF	CARP1426



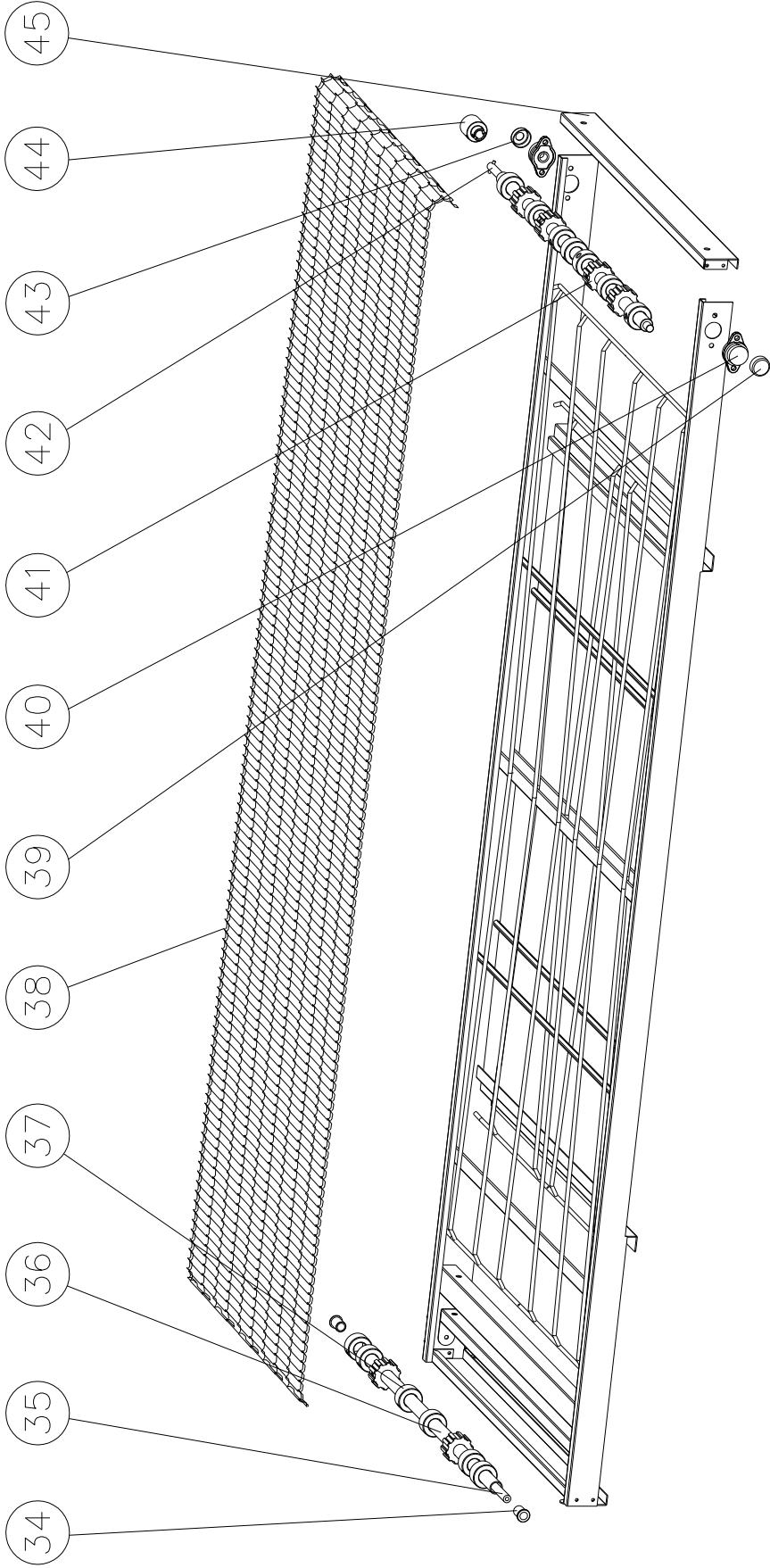


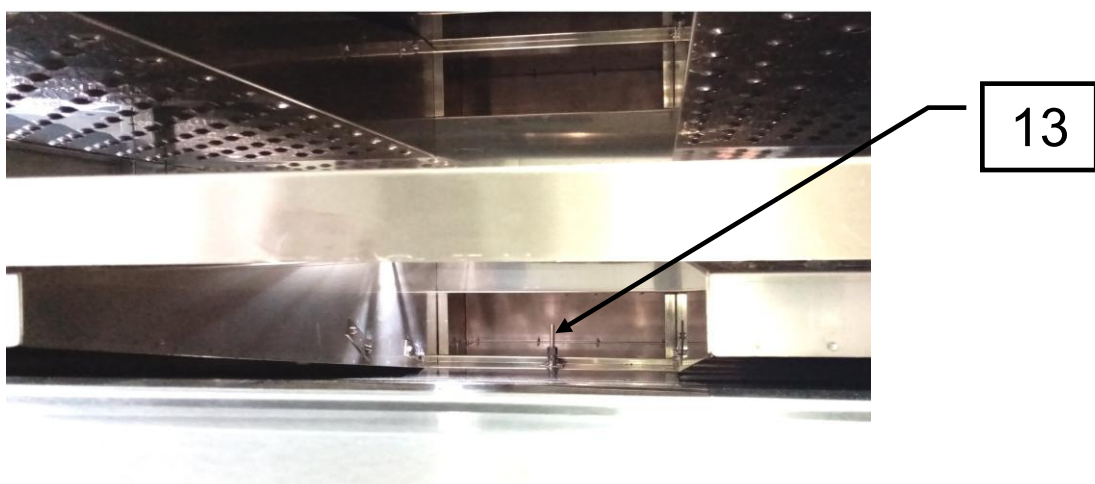
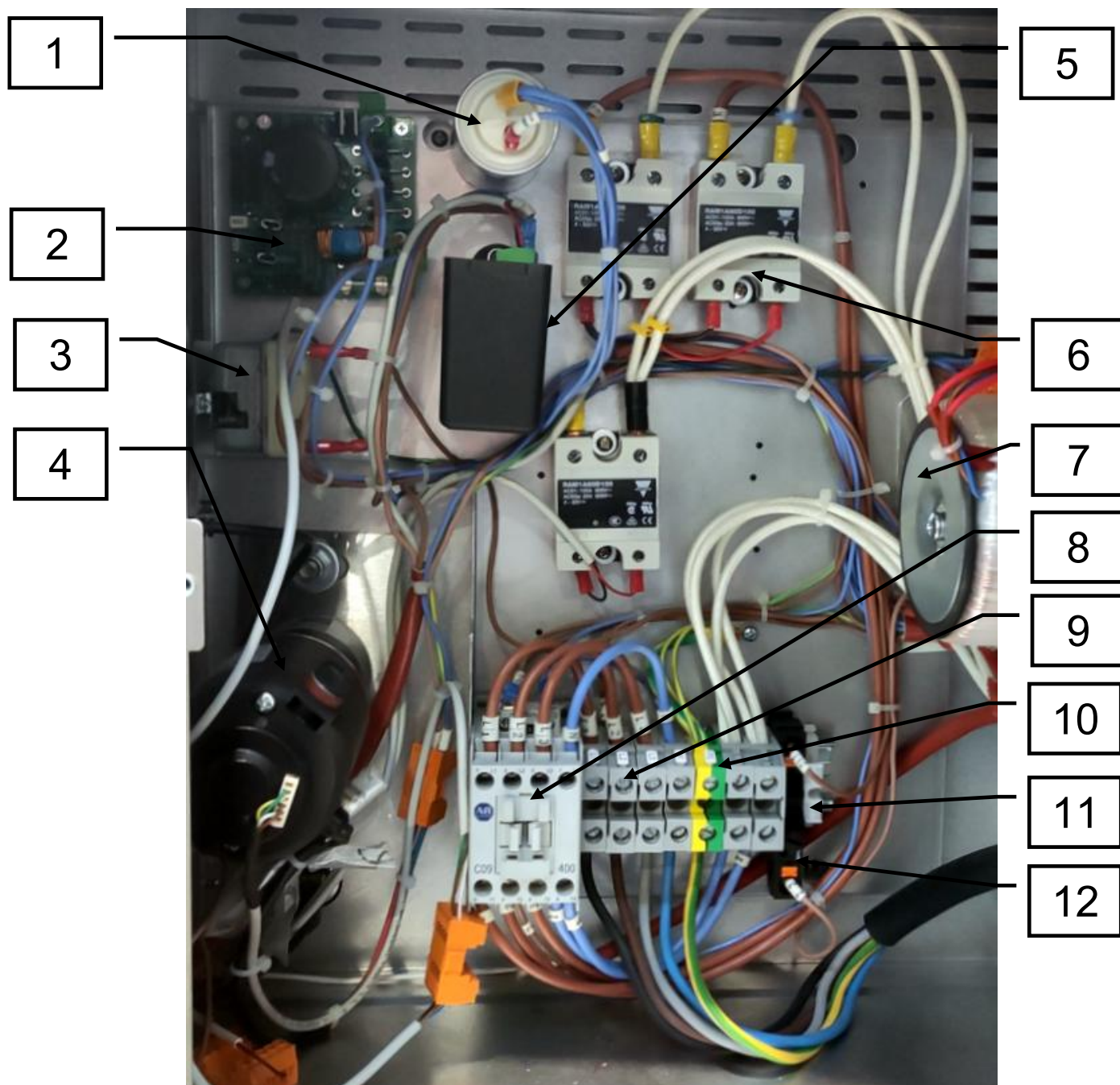
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	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 (400V-3N)	Contactor 32A (400V-3N)	<i>Telerruptor 32A (400V-3N)</i>	ELET0160 ELET0432
	Teleruttore 56A (230V-3)	Contactor 56A (230V-3)	<i>Telerruptor 56A (230V-3)</i>	ELET0482
	Teleruttore 56A (230V-1N)	Contactor 56A (230V-1N)	<i>Telerruptor 56A (230V-1N)</i>	ELET0482+ ELET0532
9	Morsetto 16 mm ²	Terminal 16 mm ²	<i>Borne 16 mm²</i>	ELET0438
10	Morsetto di terra 16 mm ²	Earth terminal 16 mm ²	<i>Borne de tierra 16 mm²</i>	ELET0439
11	Morsetto portafusibile 4 mm ²	Fuse terminal 4 mm ²	Borne portafusibile 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 serigraf.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)	Top heating element (Power)	<i>Resistencia cielo (Power)</i>	RESI0081
	Resistenza cielo (Normal)	Top heating element (Normal)	<i>Resistencia cielo (Normal)</i>	RESI0060
24	Resistenza platea (Power)	Bottom heating element (Power)	<i>Resistencia platea (Power)</i>	RESI0082
	Resistenza platea (Normal)	Bottom heating element (Normal)	<i>Resistencia platea (Normal)</i>	RESI0061
25	Morsetto bifilare equipotenziale	Bifilar equipotential clamp	Borne equipotencial doble hilera	ELET0743
26	Griglia protez. ventola raff.	Grid Security fan cooling	Reja protección vent.enfriam	VENT0025
27	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0042
28	Motore ventilazione (50Hz)	Fan motor (50 Hz)	Motor ventilación (50Hz)	MOTO0195
	Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (60 Hz)	Motor ventilación (60Hz)	MOTO0197

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
2	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
3	Thermostat de sécurité	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0104
4	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0186
5	Transformateur/alimentation	TRANSFORMATOR/STROMVERSORGUNG	ELET1224
6	Relais 100A	RELAIS 100A	ELET0917
7	Transformateur toroïdal pour carte moteur	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR MOTORPLATINE	ELET0985
8	Télerupteur 32A (400V-3N)	FERNSCHALTER 32A (400V-3N)	ELET0160 ELET0432
	Télerupteur 56A (230V-3)	FERNSCHALTER 56A (230V-3)	ELET0482
	Télerupteur 56A (230V-1N)	FERNSCHALTER 56A (230-1N)	ELET0482+ ELET0532
9	Borne 16 mm²	KLEMME 16 MM ²	ELET0438
10	Borne de terre 16 mm²	ERDEKLEMME 16 MM ²	ELET0439
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	SIEBDRUCKTE TAFEL	PANN0805
22	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
23	Résistance voûte (Power)	HEIZWIDERSTAND DECKE (POWER)	RESI0081
	Résistance voûte (Normal)	HEIZWIDERSTAND DECKE (NORMAL)	RESI0060
24	Résistance sole (Power)	HEIZWIDERSTAND BODEN (POWER)	RESI0082
	Résistance sole (Normal)	HEIZWIDERSTAND BODEN (NORMAL)	RESI0061
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)	VENTILATORMOTOR (50 Hz)	MOTO0195
	Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0197

Vista frontale quadro elettrico



Vista laterale quadro elettrico

