

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

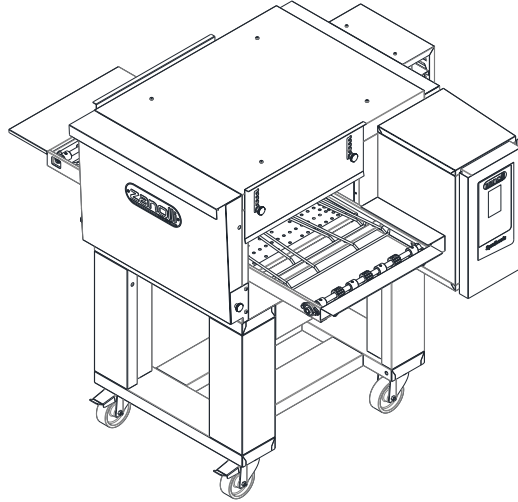
Manual de instalación, uso y manutenzione

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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG.....	5
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	6
3. TECHNISCHE MERKMALE.....	8
3.1. Identifizierung des Produktes	8
3.2. Erfüllung der Richtlinien	8
3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen	8
3.4. Technische Spezifikationen	9
4. INSTALLATION	10
4.1. Kontrolle bei der Lieferung	10
4.2. Wahl des Aufstellungsorts	11
4.3. Handling des Moduls	11
4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil	12
4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen	12
4.6. Elektrischer Anschluss	12
4.7. Rauchgasabzug	13
4.8. Wahlschalter Gitterrichtung und seine Verwendung	14
4.9. Kontrolle vor der Inbetriebnahme.....	14
5. FUNKTIONSWEISE	15
5.1. Schalttafel.....	15
5.2. Ruhezustand „OFF“	17
5.2.1. Einstellen der Sprache	18
5.2.2. Einstellen der Temperatur im Eco-Modus	19
5.2.3. Einstellen des Uhrzeitformats (12/24h)	20
5.2.4. Einstellen der Uhrzeit (Stunden und Minuten).....	21
5.2.5. Einstellen der Temperatureinheit (°C/°F)	22
5.2.6. Einstellen des Kalenders und des Wochentags	23
5.2.7. Ein- und Ausschalten des	24
5.2.8. Einstellen der automatischen Abschaltfunktion	25
5.2.9. Hochladung der Programmbilder über USB	26
5.2.10. Aktivieren des WLAN-Hotspots (IoT).....	27
5.2.11. Systemvoreinstellung	28
5.3. Betriebszustand „ON“	29
5.3.1. Einstellen der Programme.....	30
5.3.2. Programmierung der automatischen Einschaltung	33
5.3.3. Start/Stopp-Taste Gitter	36
5.3.4. Aktivierung / Deaktivierung der Sparfunktion ECONOMY	36
5.4. Alarmmeldungen.....	37
5.4.1. Alarm „Temperaturfühler defekt“	37
5.4.2. Alarm „TEMP 1“ - nur für DPZ20030EN.....	37
5.4.3. Alarm „TEMP 2“ - nur für DPZ20030EN.....	37
5.4.4. Alarm „TEMP“ - nur für DPZ20030EN.....	38
5.4.5. Alarm GITTER	38
5.4.6. Alarm Stromausfall.....	39

5.4.7	Plötzliche Abschaltung des Ofens	39
6	BEDIENUNG.....	40
6.1	Bedienungsvorbereitung und erste Einschaltung	40
6.1.1	Einschaltung der Steuervorrichtung.....	40
6.1.2	Einstellungen und Backstart	40
6.1.3	Ausschalten des Ofens.....	41
7	SICHERHEITSHINWEISE.....	42
7.1	Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen	42
7.1.1	Hinweise für den Installateur	42
7.1.2	Hinweise für den Benutzer.....	42
7.1.3	Hinweise für den Wärter	43
8	REINIGUNG.....	44
8.1	Reinigung der abnehmbaren Teile	44
8.2	Reinigung der externen Oberflächen	45
8.3	Reinigung der Backkammer der Öfen.....	45
9	WARTUNG	46
9.1	Fehlermeldung.....	46
9.2	Sicherheitsthermostat.....	46
9.3	Regelmäßige Wartung.....	47
9.3.1	Backkammer	47
9.3.2	Backkammerklappe	49
9.3.3	Gitterfläche	49
9.3.4	Steuertafel - Motorlüftung	49
9.4	Austausch der Teile und Kontrollen	51
9.4.1	Austausch des Hauptgebläses	51
9.4.2	Austausch der Heizelemente	53
9.4.3	Austausch des Temperaturfühlers	54
9.4.4	Austausch vom Sicherheitsthermostat.....	57
9.4.5	Einstellung vom Sicherheitsthermostat.....	58
9.4.6	Austausch / Konfiguration vom Vorschubmotor	59
9.4.7	Batterieaustausch.....	62
10	AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG.....	63

TECHNISCHE ANHÄNGE

- A. Technische Spezifikationen
- B. Anschlüsse
- C. Schaltpläne
- D. Explosionszeichnungen und ersatzeilliste

1. EINFÜHRUNG

Die Öfen **DPZ** gehören der Familie der Netzbandöfen, die hauptsächlich für das automatische Backen von Pizzen und ähnlichen Produkten geplant und gebaut wurden. Das vorteilhafte Hauptmerkmal dieses Ofens ist die Möglichkeit, optimale Backresultate zu kriegen, ohne das Backen selbst überwachen zu müssen. Daher kann das Backverfahren auch von nicht entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Weitere Vorteile erzielt man angesichts der Tatsache, dass die Öfen **DPZ** auch der Familie der Heißluftöfen angehören. Dank der Umluft in der Backkammer kann man ein gleichmäßiges und reproduzierbares Backen mit vereinfachten Bedienungsarbeiten seitens des Betreibers bekommen. Die Öfen **DPZ** sind besonders leistungsfähig, da das Backgut dank der geeigneten Dosierung der Luftumwälzung nicht zu viel getrocknet wird und der richtige Wohlgeruch hat.

Wir bedanken uns, dass Sie diesem Produkt den Vorzug geschenkt haben. Wir können Ihnen versichern, dass Sie eine gute Wahl getroffen haben: Unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von hochwertigen Produkten, ohne unnötige und gegenwirkende Einschränkungen bei der Wahl der besten Materialien.

Um Ihren neuen Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG



Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Sicherheitshinweise. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Mitarbeitern, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Herstellerfirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.



Dieses an verschiedenen Stellen des Ofens angebrachte Symbol „ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHE“ warnt den Benutzer vor der Gefahr.



Dieses an verschiedenen Stellen des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor elektrischer Spannung an nicht in der Produkthülle isolierten Teilen, die Brandgefahr verursachen oder Personen durch Stromschlag töten kann.



Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen über die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen. Auch diese Abschnitte müssen daher im Interesse des Benutzers durchgelesen werden.



Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Geräts auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann. Dieses Handbuch muss das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: Ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher.

Sollte diese Kopie verloren gehen, vernichtet werden und/oder eine digitale Version gewünscht werden, können Sie eine Anfrage an das Unternehmen via E-Mail unter Angabe der Seriennummer und des Gerätetyps an die folgende Adresse schicken: info@gmgastro.com.



Dieses Handbuch besteht aus mehreren Abschnitten, die sowie von den Monteuren und den Wartungstechnikern als auch vom Endbenutzer für einen sicheren Gebrauch und zur Erzielung der bestmöglichen Resultate mit diesem Produkt durchgelesen werden müssen.

Jedenfalls möchten wir Ihnen im Nachfolgenden einige nützliche Hinweise für ein schnelles Nachschlagen der verschiedenen Kapitel geben.

Der **Abschnitt 3** enthält die Referenznormen des Backofens und die Hinweise für seine korrekte Bedienung.

Der **Abschnitt 4** enthält alle notwendigen Auskünfte über die Installation des Ofens. Sie sind hauptsächlich ans Fachpersonal gewandt, sollten aber vorher vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die für den Betrieb des Ofens notwendigen Aufstellungsräume und Anlagen vorbereiten zu können.

Die Abschnitte 5, 6 und 7 sind für den Benutzer bestimmt, der die Vorgehensweise bei der Bedienung des Backofens erlernen muss. Sie leiten den Benutzer über die notwendigen Tätigkeiten für die Einschaltung, die Bedienung und die Ausschaltung des Geräts in Sicherheitsbedingungen.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die notwendigen Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät, d.h. alle Tätigkeiten, die vom Benutzer durchzuführen sind, um die Funktionstüchtigkeit des Ofens unter sicheren und korrekten hygienisch-gesundheitlichen Betriebsbedingungen und mit den besten Ergebnissen zu gewährleisten.

Der **Abschnitt 9** erteilt alle notwendigen Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie beispielsweise die Reparatur oder Auswechslung von Geräteteilen.

 **Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.**

Der **Abschnitt 10** erteilt Angaben über die Vorgehensweise für die Außerbetriebsetzung.

Die technischen Anhänge enthalten die Merkmale des spezifischen Ofenmodells und alle Werte, die für die Wahl, Installation und Bedienung erforderlich sein können.

Sie dienen als Referenzpunkt für die Kontrolle, ob die gewünschte Verwendung des Backofens unter die vorgesehenen fällt. Jedes Mal ist auch der genaue Wert einer gerätbezogenen Angabe erforderlich.

Dieses Kapitel enthält auch die Beschreibung der elektrischen Ausrüstung, die zum Backofen mitgeliefert wird, sowie die Explosionszeichnungen und eine Liste der Ersatzteile, um die Bestellung und Auswechslung beschädigter Teile zu erleichtern.

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und Handbücher zu aktualisieren. Nur in Ausnahmefällen werden auch frühere Produktionen oder Handbücher aktualisiert.

3. TECHNISCHE MERKMALE

3.1. Identifizierung des Produktes

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf die elektrischen Umluft-Netzbandöfen **DPZ**.

3.2. Erfüllung der Richtlinien

Die Öfen **DPZ** sind mit der Pflichtmarkierung **CE** versehen. Sie weist auf die Erfüllung folgender europäischer Richtlinien hin:

2014/35/CE Niederspannung;

2014/30/CE elektromagnetische Kompatibilität;

2006/42/CE Maschinen;

2011/65/CE RoHS 2;

1935/2004/CE Verordnung über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

3.3. Vorgesehene Benutzungsbedingungen

Die Öfen **DPZ** wurde für das Backen von Pizza und Gastronomieprodukten entworfen. Er ist für den Restaurantbereich bestimmt (Restaurants, Pizzerien, Geschäfte usw.), aber nicht für Dauerproduktion. Die vom normalen Einsatz vorgesehenen Arbeitsvorgänge der Backmodule sind das Einführen und Herausnehmen der Produkte aus der Backkammer, die Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des gesamten Gerätes.

 Die Geräte dürfen nur für die oben angeführte Zweckbestimmung und vom Hersteller vorgesehenen Konfigurationen verwendet werden: **Den Backofen niemals für andere Zwecke benutzen, als angegeben.**

Die Öfen **DPZ**:

- ist für **gewerblichen Einsatz**;
- **darf nicht** von Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen und geistigen Beeinträchtigungen oder mit fehlenden Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, es sei denn, sie wurden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder geschult;
- kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Beeinträchtigungen oder mit fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen unter der Aufsicht von zur Verwendung befugtem Personal verwendet werden, oder mit einer geeigneten Schulung zur sicheren Verwendung und mit Aufklärung der vorhandenen Risiken;
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass nicht mit dem Gerät gespielt wird;

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden

 Die angegebene Zweckbestimmung gilt nur für strukturell, mechanisch und anlagentechnisch völlig effiziente Geräte.

 Der Ofen wird ohne Stecker geliefert.

Die Stromtrennvorrichtungen mit einer Trennung aller Pole für eine Unterbrechung der Überspannungskategorie III müssen in die vorhandene Verkabelung nach den Verkabelungsregeln eingebettet werden.

3.4. Technische Spezifikationen

Für die technischen Spezifikationen wird auf die folgenden Anhänge am Ende dieser Anleitung verwiesen:

- A. Technische Merkmale
- B. Anschlüsse
- C. Schaltpläne
- D. Explosionszeichnungen und ersatzeilliste

4. INSTALLATION

 **ACHTUNG!** Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt. Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Gerät, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

 **ACHTUNG!** Die Installation muss gemäß den im jeweiligen Land geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

Sollte es außerdem notwendig sein, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes für die Installation des Geräts vorzunehmen, muss sich der durchführende Techniker bescheinigen, dass die Arbeiten gemäß den geltenden Bestimmungen im Installationsland ausgeführt worden sind.

4.1. Kontrolle bei der Lieferung

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, werden die Produkte sorgfältig mit einer soliden Holzstruktur und einer Blasenfolie aus Nylon verpackt, damit sie gegen Stöße und Feuchte während der Beförderung geschützt werden. Die Produkte werden dem Transporteur im besten Zustand geliefert.

Jedenfalls wird es empfohlen, die Verpackung bei Lieferung zur Feststellung eventueller Schadenzeichen zu kontrollieren. Falls Schadenzeichen gemerkt werden, diese auf der Quittung eintragen und die Quittung vom Fahrer unterschreiben lassen.

Nach Auspacken kontrollieren, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, dass alle von uns gelieferten, eventuell abmontierten Teile vorhanden sind.

In der Verpackung befinden sich neben dem Gerät die Bedienungsanleitung und die Konformitätserklärung.

Wir möchten Ihnen darauf aufmerksam machen, dass die Transportfirma die Beschwerde für eventuelle Schäden des Geräts und/oder fehlende Teile innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum annimmt und dass die Herstellerfirma keine Verantwortung für die von ihren Produkten während des Transports erlittenen Schäden nimmt.

Jedenfalls stehen wir zur Verfügung, falls Sie unsere Hilfe bei der Einreichung der Beschwerde brauchen.

 **Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Personal wenden.**

4.2. Wahl des Aufstellungsorts

Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll der Aufstellungsort vor der Gerätelieferung sorgfältig gewählt werden.

Das Gerät in einem trockenen, für den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung leicht zugänglichen Raum installieren.

Der Bereich um das Gerät muss freigehalten werden; insbesondere dürfen die Kühlöffnungen an den Seiten nicht blockiert werden

⚠ Es ist notwendig, das Gerät zu einem Abstand von mindestens 20 cm von den Raumwänden oder von anderen Geräten zu montieren, um die Kühlöffnungen an den Seiten des Backofens frei zu lassen.

Während des Ofenbetriebs erzeugen die Backöfen Dampf und Gerüche, die die Gesundheit herum gefährden kann.

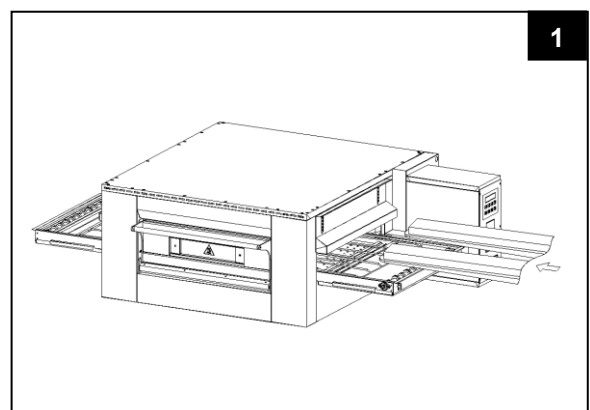
Bei Elektroöfen empfehlen wir, diese unter einer Dunstabzugshaube zu installieren, auch wenn dies nicht zwingend erforderlich ist. Dies verbessert die Gesundheit am Arbeitsplatz und beugt Schäden durch die öligen und heißen Dämpfe vor.

⚠ Sich vergewissern, dass die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, in welchem das Gerät installiert werden soll, die in den Merkmalen angegebenen Maximal- und Minimalwerte nie überschreiten (nicht einmal während des Betriebs des Geräts selbst oder anderer im selben Raum installierten Apparate, siehe Anhang A).

Im Einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte zu Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

4.3. Handling des Moduls

Zum Ausladen und Handling des Moduls einen Gabelstapler oder einen Gabelhubwagen mit einem Tragfähigkeit mindestens vom gleichen Gewicht des Moduls verwenden. Die Ofeneintritts- und Austrittstafeln bis zur höchsten Höhe heben. Die Gabel in die Backkammer durch den Tunneleingang- oder Ausgang einführen (Abb.1).



⊘ Um Schäden am Modul zu vermeiden, Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.

⚠ **Sicherstellen, dass das Hebezeug eine als das Gewicht der zu hebenden Ladung höhere Tragfähigkeit hat.**

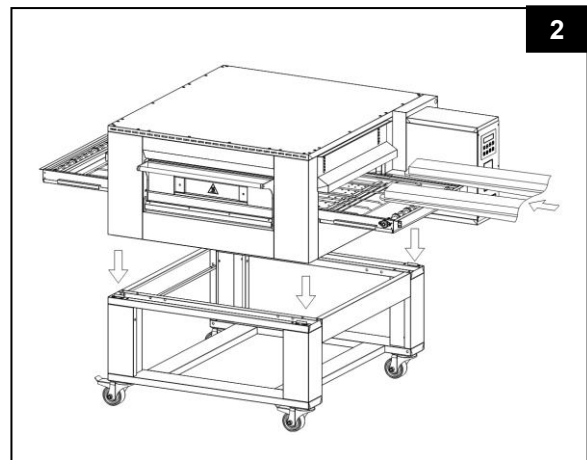
Die Bediener des Hebezeugs sind alleine für das Heben der Lasten verantwortlich.

⚠ **Die Kinder müssen auf keinen Fall mit den Verpackungsteilen spielen (z.B. Filme und Polystyrol). Erstickungsgefahr!**

⚠ Um unvorhergesehene Bewegungen zu vermeiden, immer den Schwerpunkt beachten..

4.4. Positionierung des Moduls am Unterteil

Den Ofen in die Unterteilecken einfügen (Abb. 2).



4.5. Positionierung von übereinander liegenden Modulen

⚠ **FÜR DIE MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLIEGBAREN MODULE SIEHE ANHANG B.**

Nach der Positionierung des ersten Ofen auf das Unterteil (siehe vorherigen Abschnitt) wie folgt vorgehen: Das zweite und dritte Modul übereinander legen, die Kaminstücke anpassen, und die Seitenwände der Öfen auf gleicher Linie richten.

4.6. Elektrischer Anschluss

⚠ Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungsdaten übereinstimmen (siehe Anhang A).

⚠ Die Geräte sind einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben (siehe Anhang A).

Den gültigen Sicherheitsnormen gemäß **muss man den Erdleiter (gelb-grün) an ein Äquipotentialsystem anschließen, zu verbinden, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß überprüft werden muss.**

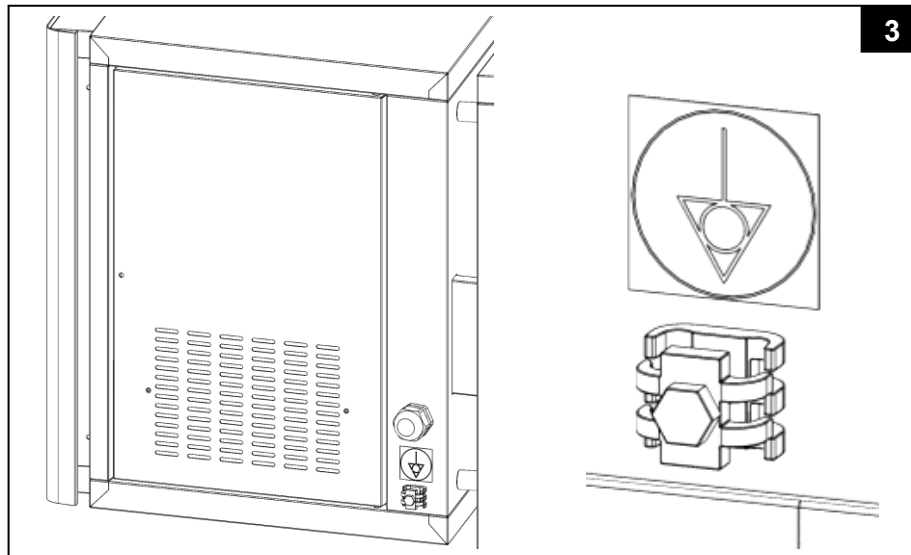
Der Ofen wird ohne Stecker geliefert, um die vollständige Trennung aller Pole unter der Überspannungskategorie III sicherzustellen; das

Einspeisekabel des Geräts muss an die Stromnetztrennvorrichtungen angeschlossen werden, die in der vorhandenen Verkabelung nach den geltenden Verkabelungsregeln eingebettet sind (z.B. mit LS-Schalter).



Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.

Die folgende Abbildung zeigt das Identifikationssymbol und die Position der Potentialausgleichsklemme auf dem Ofen:



Der Anschluss für die Trennung des Ofens von dem Stromnetz muss gut zugänglich sein und nach der Maschineninstallation kein Umräumen verlangen. Außerdem darf der Abstand zwischen Maschine und Stromnetz keine Spannung auf das Kabel bewirken.

Für die Position der Anschlüsse an die Stromversorgung siehe Anhang B.



Das Kabel soll auf keinen Fall unter den Maschinenfüßen bzw. –rollen liegen.



Bei beschädigtem Versorgungskabel, muss dieses vom Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jede mögliche Gefahr zu verhindern.



Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

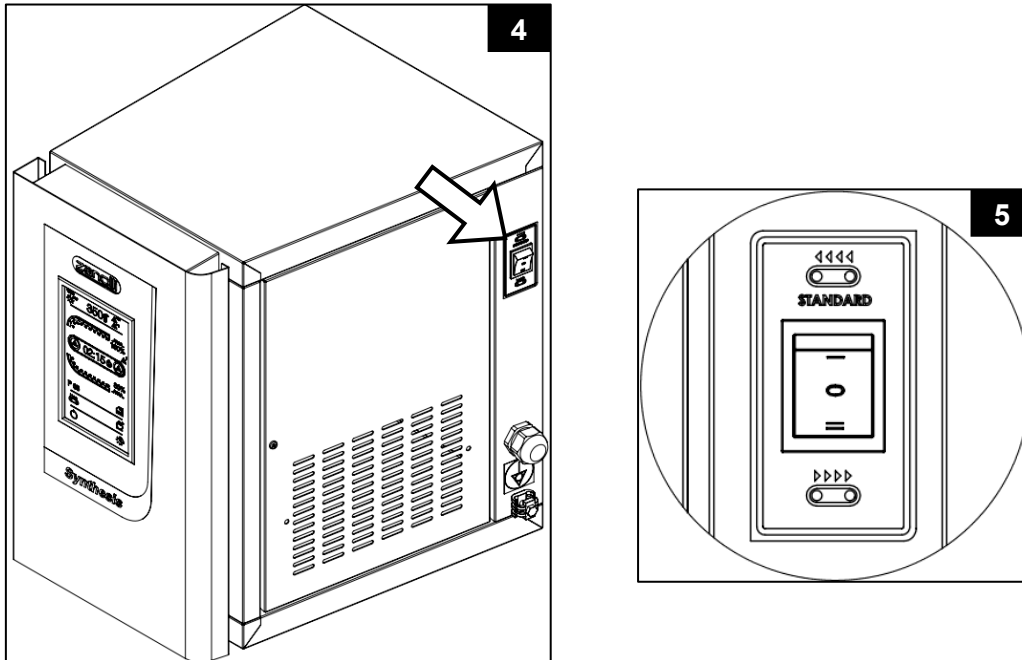
4.7. Rauchgasabzug



ACHTUNG! Der Ofen laut den im Aufstellungsland gültigen Normen für diesen Ofentyp installieren. Für weitere Informationen, in diesen Normen nachschlagen.

⚠ Die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen oder der in dieser Anleitung angegebenen Vorschriften zurückzuführen sind.

4.8. Wahlschalter Gitterrichtung und seine Verwendung



Der Wahlschalter für die Gitterrichtung (Abb. 4) ist ein Hilfsmittel, das nur bei der Installation des Backofens verwendet werden darf und von der Situation am Installationsort abhängig ist; er darf ausschließlich bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

HINWEIS: Dieser Wahlschalter darf nicht als Hilfsmittel während den normalen Backvorgängen verwendet werden.

Die Einstellmöglichkeiten des Wahlschalters sind: I - O - II (Abb.5):
I = Gitterrichtung Standard (Produktausgang auf der Seite der Schalttafel);
O = Gitterstopp (in dieser Position wird ein Gitteralarm § 5.4.5 ausgegeben);
II = Gegenrichtung zum Standard.

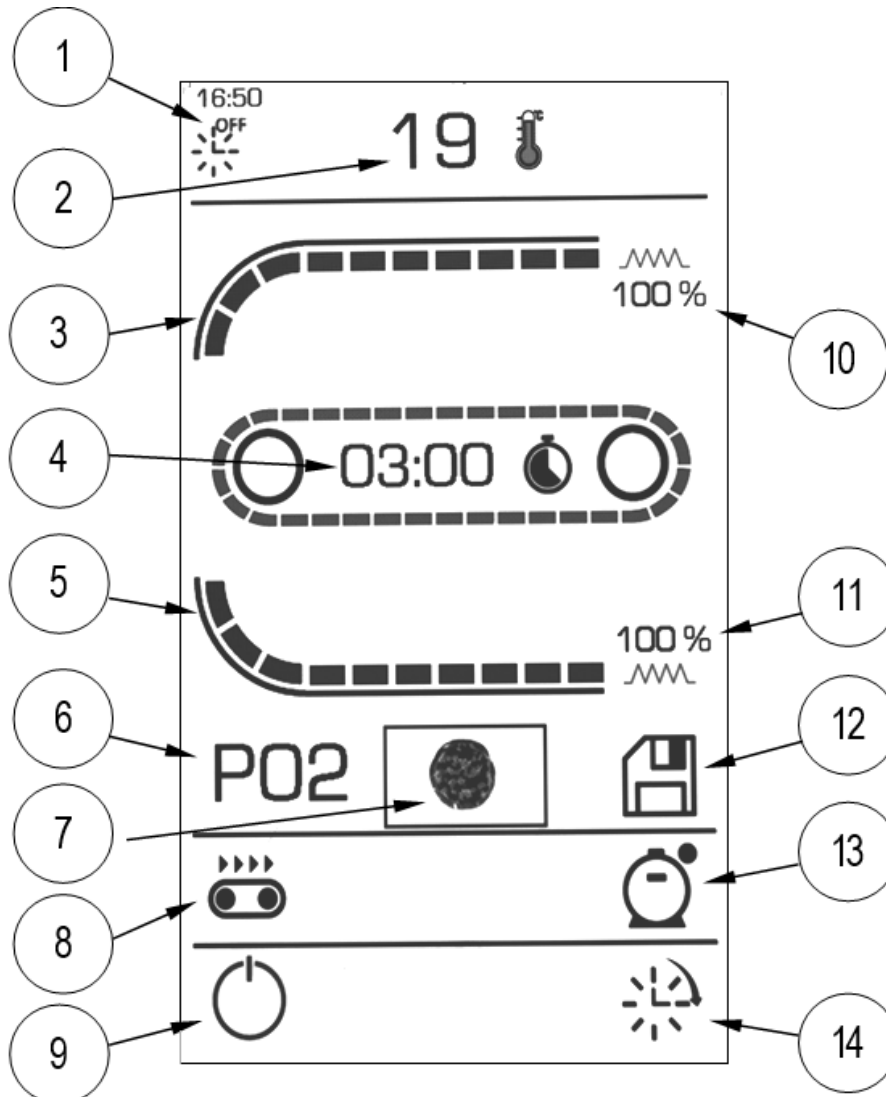
4.9. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Am Ende der Montage des Backmoduls, die folgenden Endprüfungen durchführen:

- Montage der eventuell abmontierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Steuervorrichtung;
- Prüfung und Zweckmäßigkeit der Ventilations- und Belüftungsöffnungen des Raums;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Abzugshaube, falls vorhanden.

5. FUNKTIONSWEISE

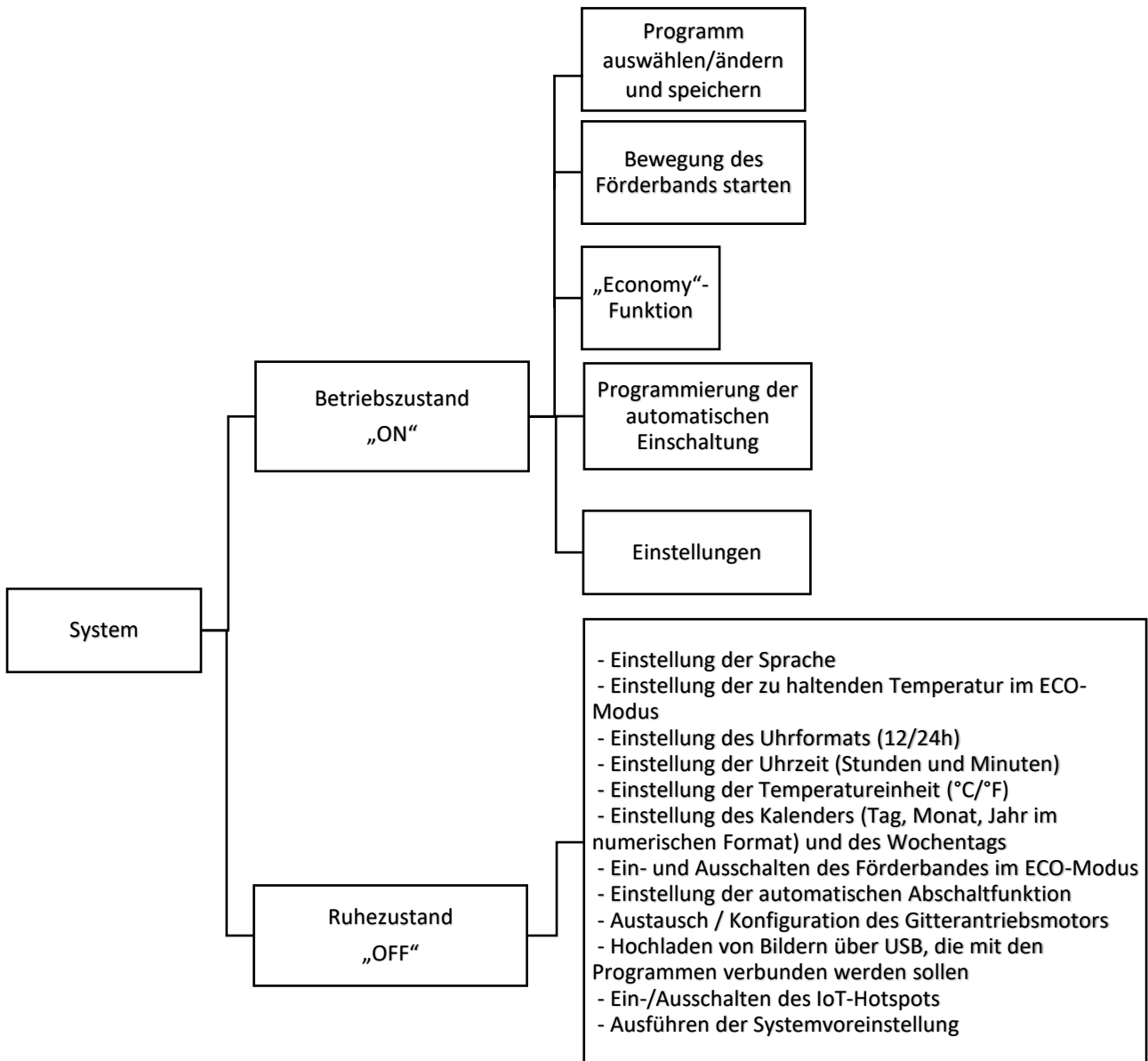
5.1. Schalttafel



1. Symbol zur Anzeige des Status der automatischen Abschaltfunktion (ON-OFF)
2. Momentantemperatur Backkammer
3. Grafische Anzeige der prozentualen Nutzung der Widerstände Oberhitze
4. Timer für das Backprogramm
5. Grafische Anzeige der prozentualen Nutzung der Widerstände Backkammerboden
6. Beschreibung des verwendeten Programms
7. Abbildung des verwendeten Programms
8. Statusanzeige aktiviert/deaktiviert Gitterbewegung
9. Allgemein ein/aus
10. Leistung Widerstände Oberhitze
11. Leistung Widerstände Backkammerboden
12. Programmeinstellung „Speichern“
13. Funktion „Economy“
14. Programmierung der automatischen Einschaltung

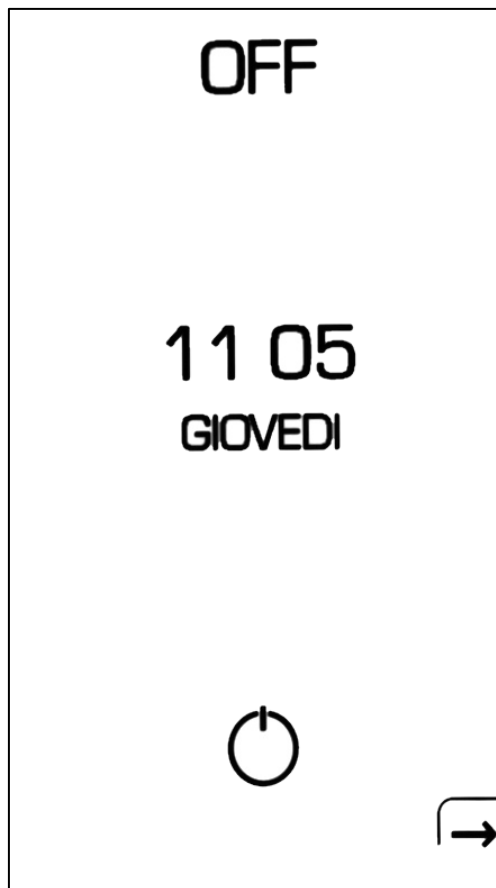
Das Bedienfeld ist mit einem intuitiven Touch-Display ausgestattet, über das Sie Funktionen aktivieren/deaktivieren, Parameter ändern und alle Einstellungen und Programmierungen direkt durch Berühren des Symbols vornehmen können.

Schematischer Überblick über das System:



5.2. Ruhezustand „OFF“

Im Ruhezustand „OFF“ wird die Karte zwar mit Strom versorgt, aber keine der im Systembetrieb vorgesehenen Funktionen kann aktiviert werden. Auf dem Display erscheinen der Schriftzug „OFF“, die aktuelle Uhrzeit und der Tag, das allgemeine Symbol „ON/OFF“ und der Pfeil unten rechts im Feld für das Einstellungs Menü.



Im Ruhezustand „OFF“ können folgende Tätigkeiten ausgeführt werden:

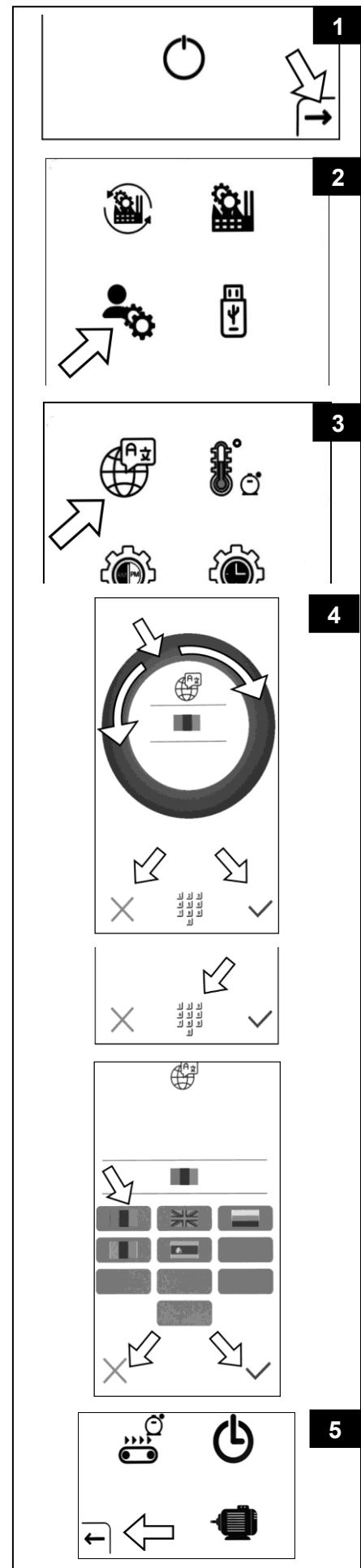
- **Einstellen der Sprache;**
- **Einstellen der zu haltenden Temperatur im ECO-Modus;**
- **Einstellen des Uhrzeitformats (12/24h);**
- **Einstellen der Uhrzeit (Stunden und Minuten);**
- **Einstellen der Temperatureinheit (°C/°F);**
- **Einstellen des Kalenders (Tag, Monat, Jahr im numerischen Format) und des Wochentags;**
- **Ein- und Ausschalten des Förderbandes im ECO-Modus;**
- **Einstellen der automatischen Abschaltfunktion;**
- **Hochladen von Bildern über USB, die mit den Programmen verbunden werden sollen;**
- **Ein-/Ausschalten des IoT-Hotspots;**
- **Durchführen der Systemvoreinstellung;**

5.2.1. Einstellen der Sprache

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Tippen Sie im zweiten Bildschirm auf das Symbol „Spracheinstellung“ (Abb. 3). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter „Sprache“ zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm mit den Flaggen aufrufen, um die gewünschte Sprache direkt auszuwählen.

Für beide Seiten gilt: Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.



5.2.2. Einstellen der Temperatur im Eco-Modus

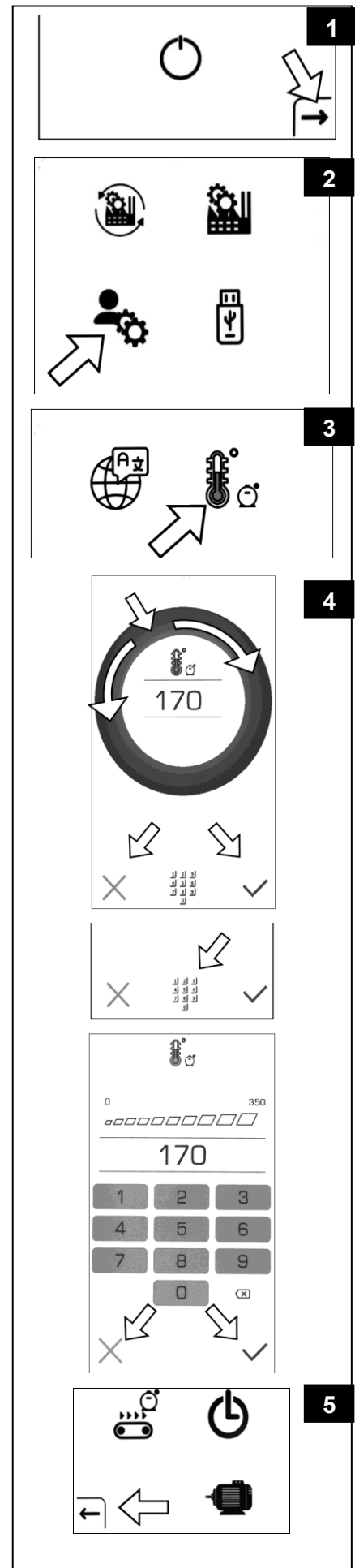
Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Tippen Sie im zweiten Bildschirm auf das Symbol des Thermometers mit Sporbüchse (Abb. 3).

An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des Temperaturwerts aufrufen, der bei Verwendung des „ECO“-Modus aktiviert wird.

 **Es wird empfohlen, eine Temperatur einzustellen, die 50°C unter der üblichen Backtemperatur liegt.**

Für beide Seiten gilt: Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie ihn mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.



5.2.3. Einstellen des Uhrzeitformats (12/24h)

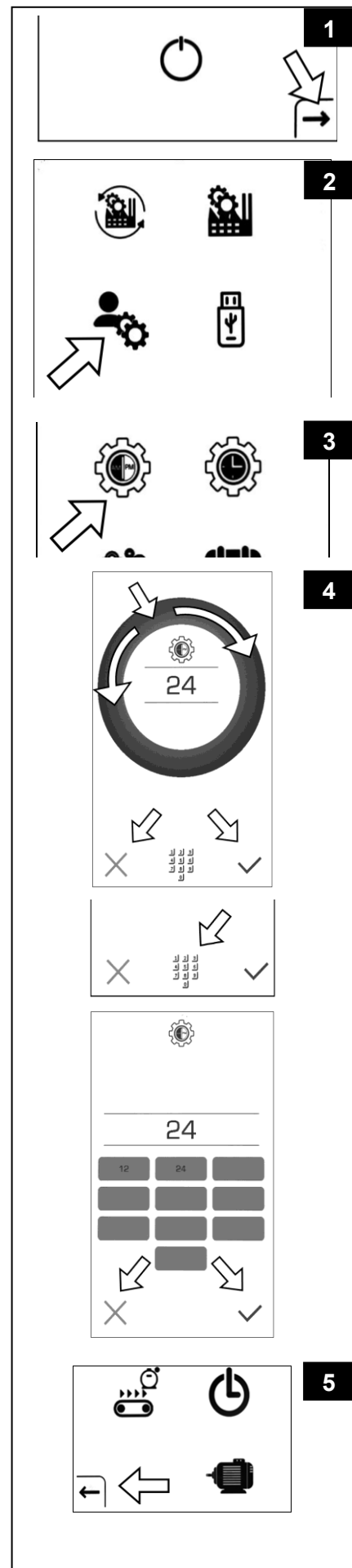
Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2).

Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol „Uhrzeitformat“ (Abb. 3).

An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen.

Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.

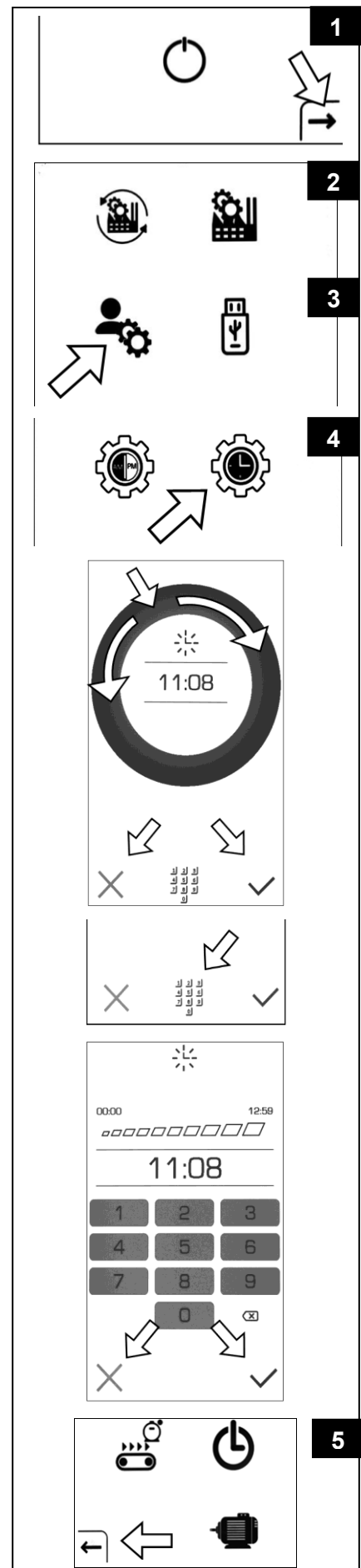


5.2.4. Einstellen der Uhrzeit (Stunden und Minuten)

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol „Uhr“ (Abb. 3). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag.

Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

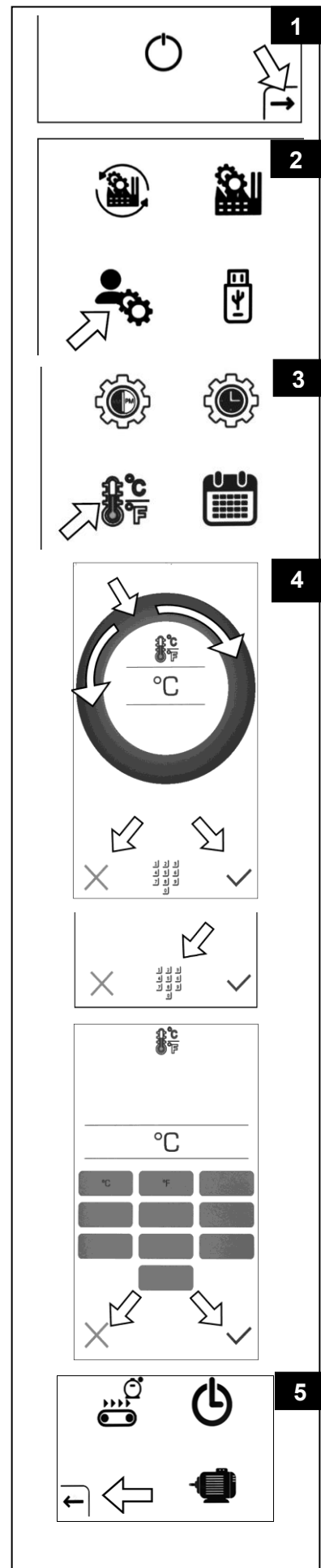
Um zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.



5.2.5. Einstellen der Temperatureinheit (°C/°F)

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol „Temperatureinheit“ (Abb. 3). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); berühren Sie den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie ihn mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.

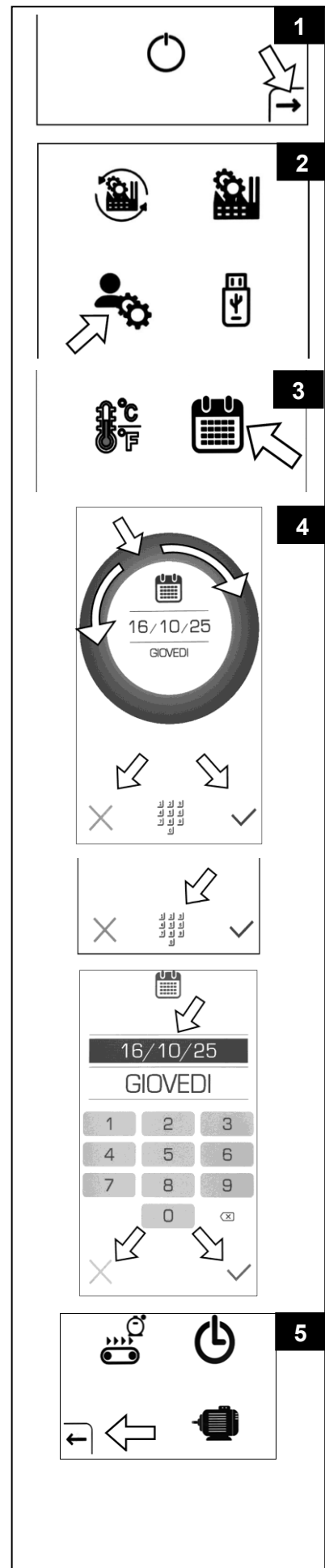


5.2.6. Einstellen des Kalenders und des Wochentags

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol „Kalender“ (Abb. 3). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern.

Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie ihn mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um stattdessen zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.

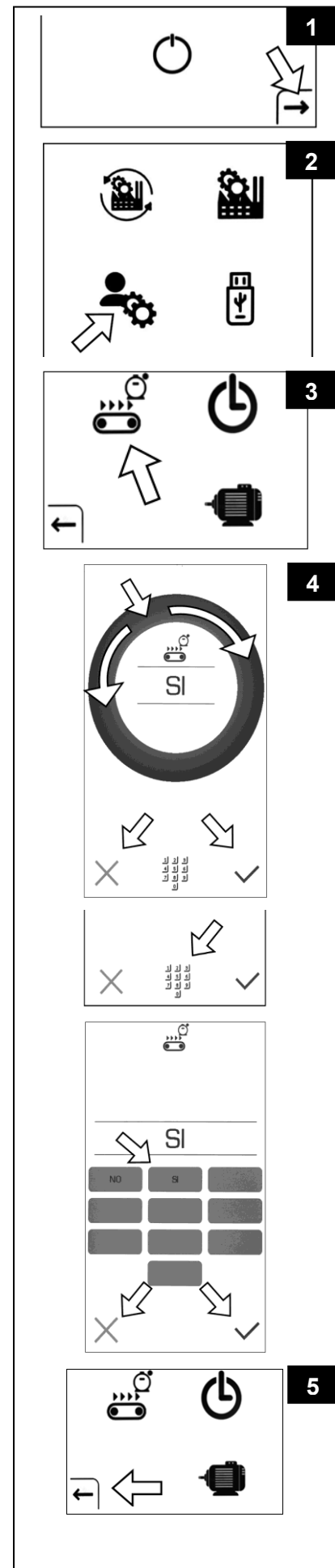


5.2.7 Ein- und Ausschalten des Förderbandes im ECO-Modus

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol des Förderbands mit Sparbüchse (Abb. 3). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 4); berühren Sie den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag.

Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um stattdessen zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 5), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.

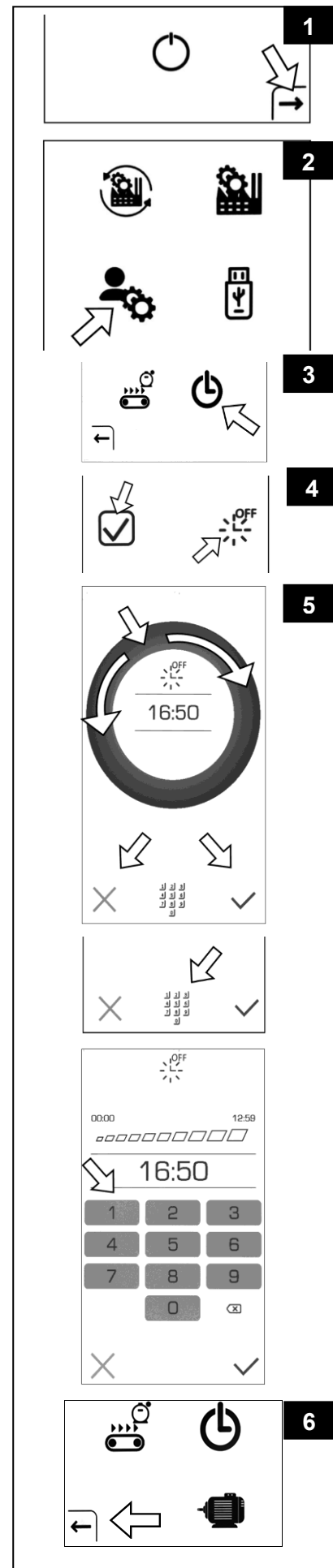


5.2.8. Einstellen der automatischen Abschaltfunktion

Mit dieser Funktion kann der Ofen automatisch ausgeschaltet werden, indem eine einzige Zeit eingestellt wird, die für alle Tage der Woche gilt. Der Ofen schaltet sich jeden Tag zur eingestellten Zeit aus.

Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2). Auf dem zweiten Bildschirm tippen Sie auf das Symbol „Automatische Abschaltung“ (Abb. 3). Aktivieren Sie das linke Häkchen und tippen Sie auf das Symbol auf der rechten Seite (Abb. 4). An diesem Punkt zeigt das System den Bearbeitungsbildschirm an (Abb. 5); tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Sobald der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Um stattdessen zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links (Abb. 6), bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ zurückkehrt.



5.2.9. Hochladung der Programmbilder über USB

Das System bietet die Möglichkeit, für jedes Backprogramm ein Bild hochzuladen und zuzuordnen.

Das Bild muss denselben Namen tragen wie das Programm, mit dem es verknüpft werden soll, z. B. „P03“.

Außerdem muss es diese Merkmale aufweisen:

Größe in Pixel 140x80;

im 24-Bit-BMP-Format gespeichert.

Öffnen Sie dazu die Bilder mit einer Software (z. B. „Paint“) und:

ändern Sie die Größe des Formats auf 140x80 Pixel;

speichern Sie sie im 24-Bit BMP-Format mit der Funktion „Speichern unter“.

Nachdem alle Bilder auf einen USB-Stick mit den oben definierten Eigenschaften hochgeladen wurden, gehen Sie wie unten beschrieben vor:

tippen Sie im Ruhezustand „OFF“ auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1);

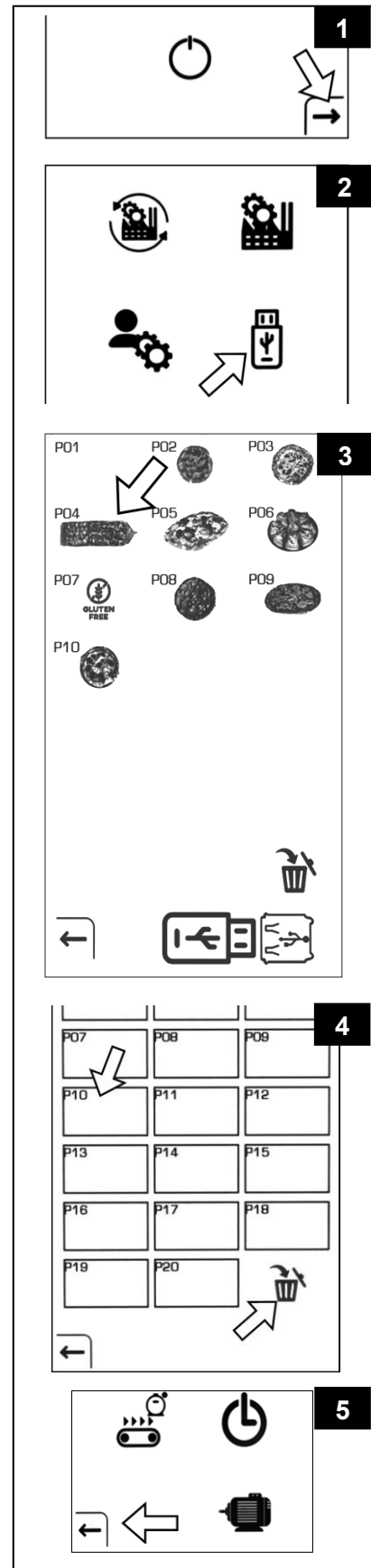
tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „USB“ (Abb. 2) und das System zeigt den Bildschirm mit den Programmbildern an (Abb. 3);

stecken Sie den Stick in den USB-Anschluss an der Seite des Bedienfelds und warten Sie, bis die Bilder auf dem Display erscheinen;

warten Sie dann, bis das Symbol „USB“ grün wird, und ziehen Sie den Stick heraus.

HINWEIS: Die Bilder können gelöscht werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor: Tippen Sie auf das Papierkorbsymbol (Abb. 4). Sobald es grün wird, können Sie das zu löschende Bild auswählen. Tippen Sie erneut auf das Papierkorbsymbol. Warten Sie ab, bis das Bild gelöscht wurde.

Um das Menü zu verlassen und zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil unten links, bis das System in den anfänglichen Ruhezustand „OFF“ (Abb. 5) zurückkehrt.



5.2.10. Aktivieren des WLAN-Hotspots (IoT)

Berühren Sie den Pfeil unten rechts im Display (Abb.1)

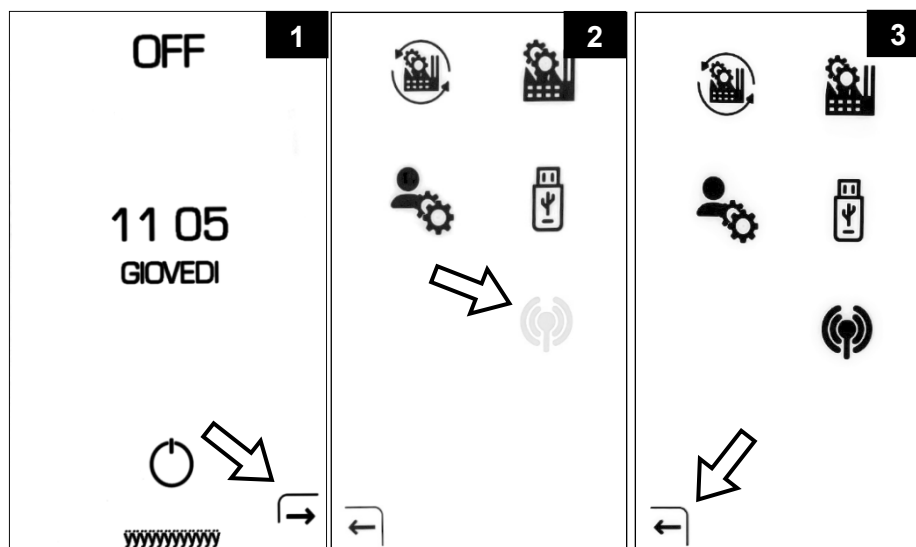
Um den Wi-Fi-Hotspot zu aktivieren (notwendig für den Zugriff auf die IoT-Funktionen), tippen Sie auf das schattierte, antennenförmige Symbol (Fig.2)

Der Hotspot wird aktiviert, wenn das Symbol aufleuchtet. (Abb.3)

Um den Wi-Fi -Hotspot zu deaktivieren, tippen Sie erneut auf das antennenförmige Symbol, das dann wieder grau wird (Abb.2)

Um das System zu verlassen und zu den vorherigen Menüs zurückzukehren, berühren Sie den Pfeil unten links, bis das System wieder im inaktiven Ausgangszustand „OFF“ ist (Abb.3).

Anschließend befolgen Sie das spezifische Verfahren zur Anforderung von IoT-Konfigurationen beim Hersteller.



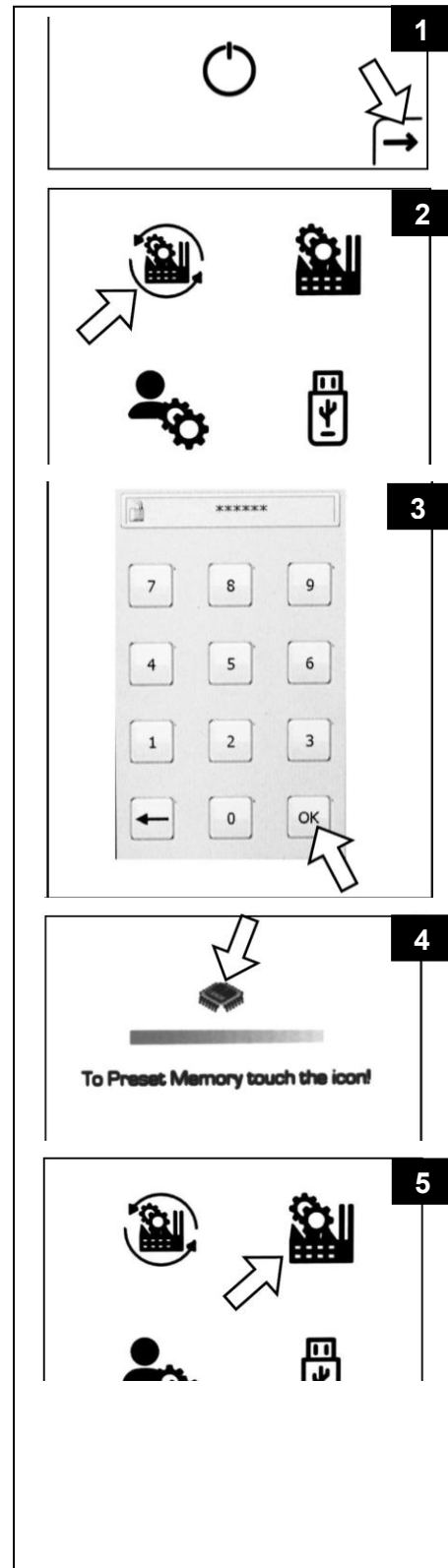
5.2.11. Systemvoreinstellung



VORSICHT: DURCH DIE DURCHFÜHRUNG DIESES VORGANGS GEHEN ALLE PROGRAMMIERTEN DATEN VERLOREN UND WERDEN DURCH DIE VOREINGESTELLTEN WERTE ERSETZT, MIT AUSNAHME DER PROGRAMMBILDER, DIE IM SYSTEM GESPEICHERT BLEIBEN.

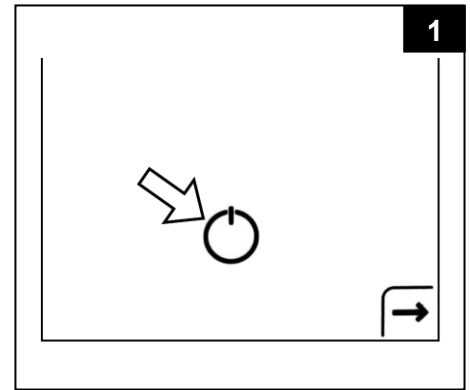
Tippen Sie auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Systemvoreinstellung“ (Abb. 2). Es öffnet sich der Bildschirm mit der Passwortabfrage: Geben Sie „040322“ ein und bestätigen Sie mit „OK“ (Abb. 3). Tippen Sie dann auf das oben stehende Symbol (Abb. 4), um das System zurückzusetzen und in den Ruhezustand „OFF“ zurückzukehren.

HINWEISE: Das Symbol in (Abb. 5) bezieht sich auf die „Werksparemeter“, die passwortgeschützt und nur für das Unternehmen bestimmt sind.



5.3. Betriebszustand „ON“

Wenn Sie das Ein/Aus-Symbol (Abb. 1) für ca. 2 Sekunden berühren, wechselt das System in den Betriebszustand „ON“. Das Display zeigt für ca. 3 Sekunden die Herstellermarke und die Programmversion an, danach zeigt das Display die Parameter des vor dem letzten Ausschalten verwendeten Programms an.



Im Betriebszustand „ON“ können folgende Tätigkeiten ausgeführt werden:

- **Durchführen aller Einstellungen und Programmierungen;**
- **Starten eines Backzyklus;**
- **Auswählen, ändern und speichern von Backprogrammen;**
- **Anhalten/Starten des Förderbandes;**
- **Aktivieren/Deaktivieren der Sparfunktion „Economy“ (nur während eines Backzyklus);**

5.3.1 Einstellen der Programme

Das System besteht aus 10 Programmen (P01÷P10), darunter 1 „manuelles“ Programm (P01), für die jeweils Folgendes eingestellt werden kann (Abb.1):

A = Leistung Oberhitze

B = Backtimer

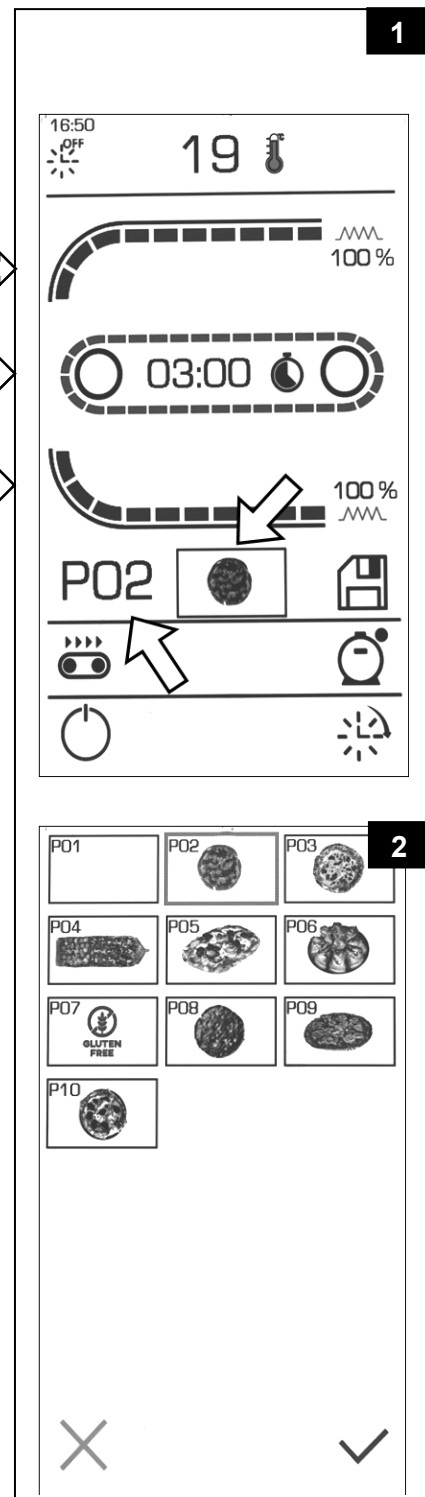
C = Leistung Backkammerboden

Wählen Sie die Programmnummer, für die Sie mit der Programmierung fortfahren möchten, indem Sie direkt auf das entsprechende Symbol oder Bild tippen (Abb. 1); es öffnet sich das Auswahlmenü; tippen Sie auf ein Bild, um das Programm auszuwählen und bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“ (Abb. 2), um die Auswahl aufzuheben.

- Programm P01 (MANUELL)

Das Programm P01 hat die Funktion „manuell“. Mit diesem Programm können die oben genannten Werte jederzeit geändert werden, auch während eines Backzyklus.

HINWEISE: Diese Werte werden automatisch vom System gespeichert.



- Programme P02 bis P10

Jedes dieser Programme kann geändert werden, indem die gewünschten Werte durch direktes Berühren des entsprechenden Symbols eingestellt werden. Tippen Sie zum Speichern auf das Symbol „Speichern“ (Abb. 1) und halten Sie es 5 Sekunden lang gedrückt.

Während des Speichervorgangs wird das Symbol grün, nach Abschluss des Speichervorgangs ist es wieder weiß. Ein langer Signalton des Summers zeigt an, dass der Speichervorgang erfolgreich abgeschlossen wurde.

Im Folgenden ein Beispiel:

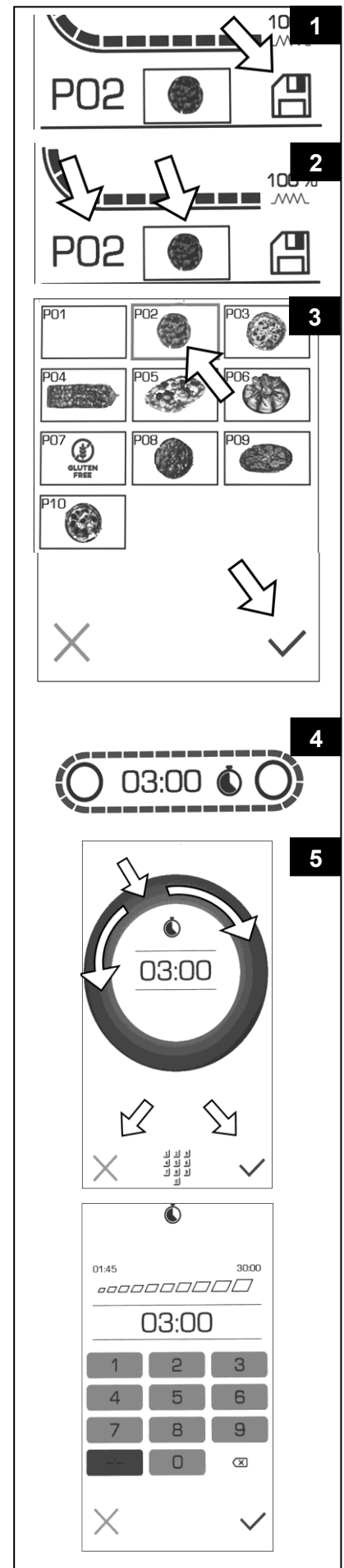
1) Wählen Sie die Programmnummer, für die Sie mit der Programmierung fortfahren möchten, indem Sie direkt auf das entsprechende Symbol oder Bild tippen (Abb. 2); es öffnet sich das Auswahlmenü; tippen Sie auf ein Programm, um es auszuwählen und bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“ (Abb. 3), um die Auswahl aufzuheben.

2) Stellen Sie die Backzeit ein, indem Sie auf das Symbol (Abb. 4) tippen; es öffnet sich das Menü zum Ändern des Parameters; tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern

Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen. Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag.

Klicken Sie auf die Taste „:-“ der Zifferntastatur, um den Höchstwert (30 Minuten) einzustellen.

Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben. (Abb. 5).



3) Stellen Sie die Leistung für die Oberhitze ein, indem Sie auf das Symbol (Abb. 1) tippen; es öffnet sich das Menü zum Ändern des Parameters; tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern. Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben. (Abb. 2).

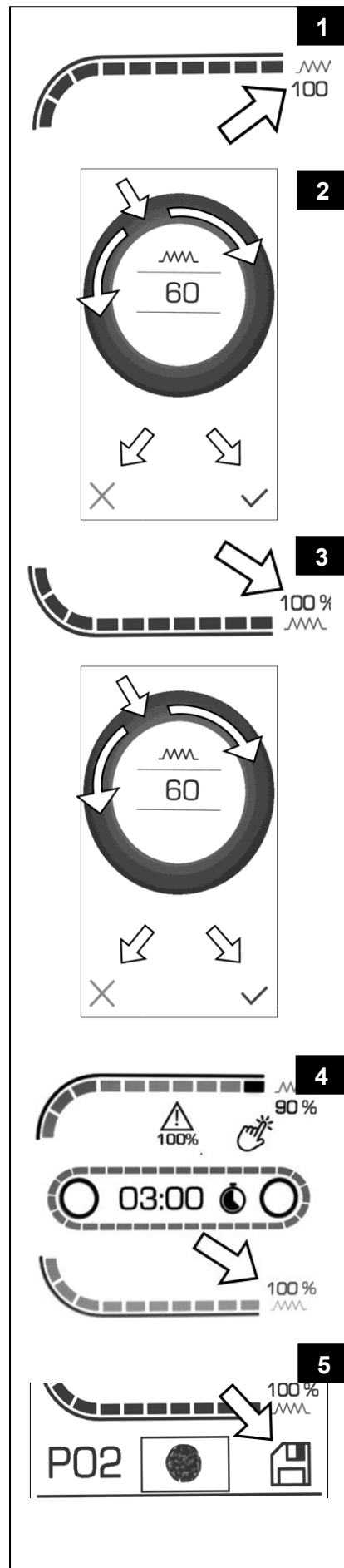
4) Stellen Sie die Leistung für den Backkammerboden ein, indem Sie auf das Symbol (Abb. 3) tippen; es öffnet sich das Menü zum Ändern des Parameters; tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern; sobald der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“ (Abb. 3), um die Auswahl aufzuheben.

Der Programmierbereich für die Leistung reicht von 50% bis 100%.

HINWEIS: Mindestens einer der beiden Leistungswerte (Oberhitze oder Backkammerboden) muss auf 100 % eingestellt sein.

Es ist daher nicht möglich, sowohl Oberhitze als auch Backkammerboden gleichzeitig auf weniger als 100 % einzustellen; auf dem Display erscheint das Hinweissymbol (Abb. 4).

5) Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, speichern Sie die Daten, indem Sie das Symbol „Speichern“ 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das akustische Signal (Abb. 5) zu hören ist.



5.3.2 Programmierung der automatischen Einschaltung

HINWEIS: Es können maximal zwei automatische Einschaltungen pro Tag im Abstand von einer Stunde programmiert werden.

HINWEIS: Um die automatische Einschaltung programmieren zu können, muss sich das Gerät im Betriebszustand „ON“ befinden.

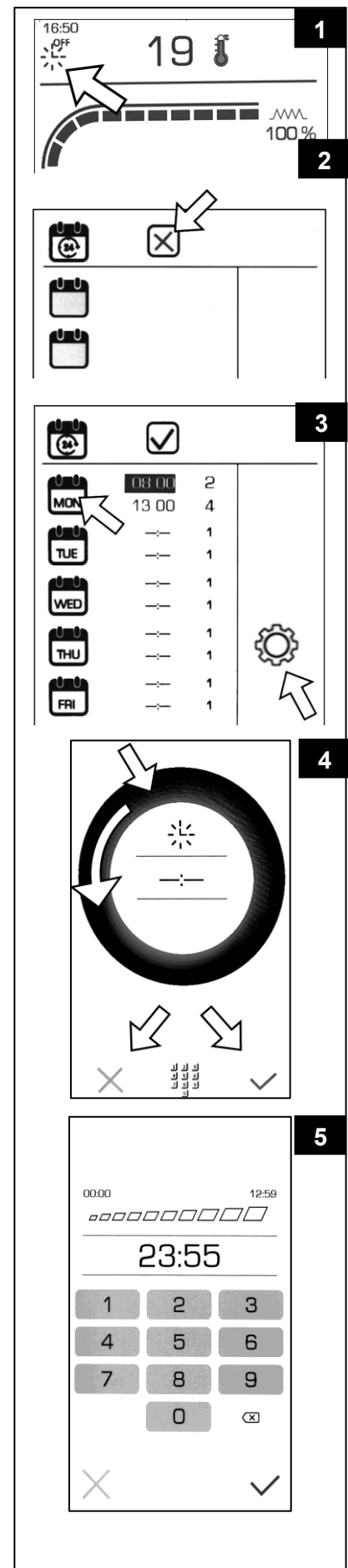
Berühren Sie das Symbol „Uhr“ (Abb. 1) 4 Sekunden lang. Auf dem Display erscheint der entsprechende Bildschirm (Abb. 2).

Tippen Sie auf das obere Symbol „X“, um die Programmierung zu aktivieren. Auf dem Display erscheint das Symbol „V“. Tippen Sie auf das Symbol des Wochentags, für den Sie mit der Programmierung fortfahren möchten. Der Parameter, der verändert werden kann, ist hinterlegt (Abb. 3).

Tippen Sie auf das „Zahnrad“-Symbol, um die Werte für die „Stunden“ und „Minuten“ der ersten Einschaltung des ausgewählten Tages zu ändern. Sobald das Zahnradsymbol angetippt wird, öffnet sich das Menü zum Bearbeiten des entsprechenden Parameters. Tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter von 23.59 abwärts zu ändern (Abb. 4). Wenn ein Wert eingestellt werden soll, der weit vom Ausgangswert entfernt liegt, gelangt man durch Tippen auf das Tastatursymbol zur Direktauswahl des gewünschten Wertes (Abb. 5). Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag.

Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

HINWEIS: Zwischen dem Wert 23 (23 Uhr/11 pm) und 01 (01 Uhr/01 am) sind zwei horizontale Linien „-:-“ vorgesehen. Wenn Sie am ausgewählten Tag dieses Symbol bestätigen, wird die programmierte Einschaltung nicht ausgeführt.



Tippen Sie erneut auf das Symbol des Tages, um zur Einstellung der „Stunden“ und „Minuten“ für die zweite automatische Einschaltung dieses Tages zu gelangen (Abb. 6).

Tippen Sie auf das Zahnradsymbol und wählen Sie wie oben beschrieben, wie Sie die Werte eingeben/bearbeiten/speichern wollen.

Tippen Sie erneut auf das Symbol des Tages. Die Programmierung geht zur Einstellung der PROGRAMMZAHL für die erste automatische Einschaltung des gewählten Tages über (Abb. 7).

Tippen Sie auf das Zahnradsymbol und wählen Sie wie oben beschrieben, wie Sie die Werte eingeben/bearbeiten/speichern wollen, um die PROGRAMMZAHL einzustellen.

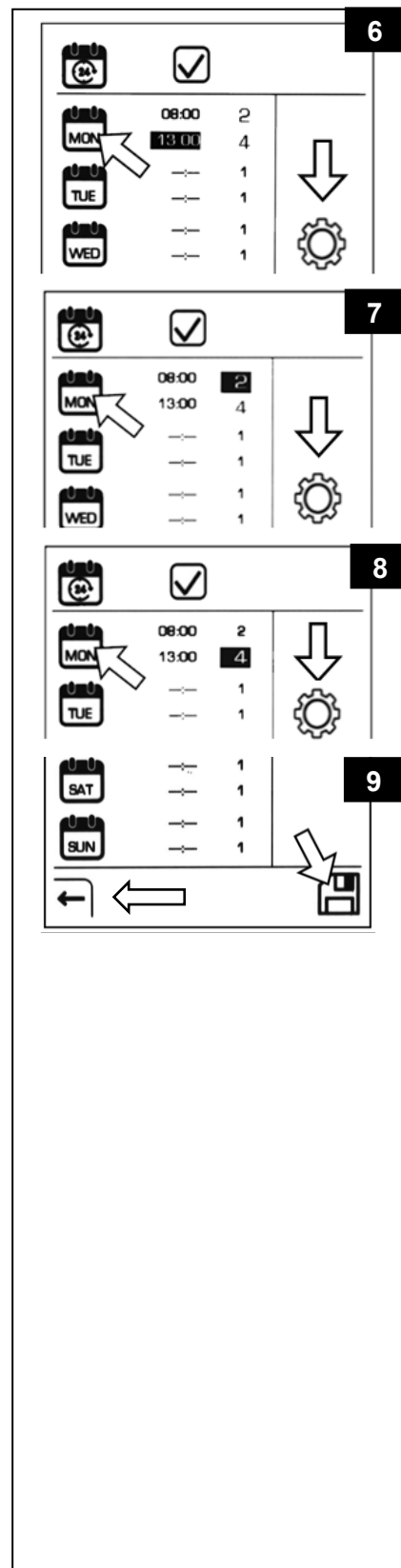
Tippen Sie erneut auf das Symbol des Tages. Die Programmierung geht zur Einstellung der PROGRAMMZAHL für die zweite automatische Einschaltung des gewählten Tages über (Abb. 8).

Tippen Sie auf das Zahnradsymbol und wählen Sie wie oben beschrieben, wie Sie die Werte eingeben/bearbeiten/speichern wollen, um die PROGRAMMZAHL einzustellen.

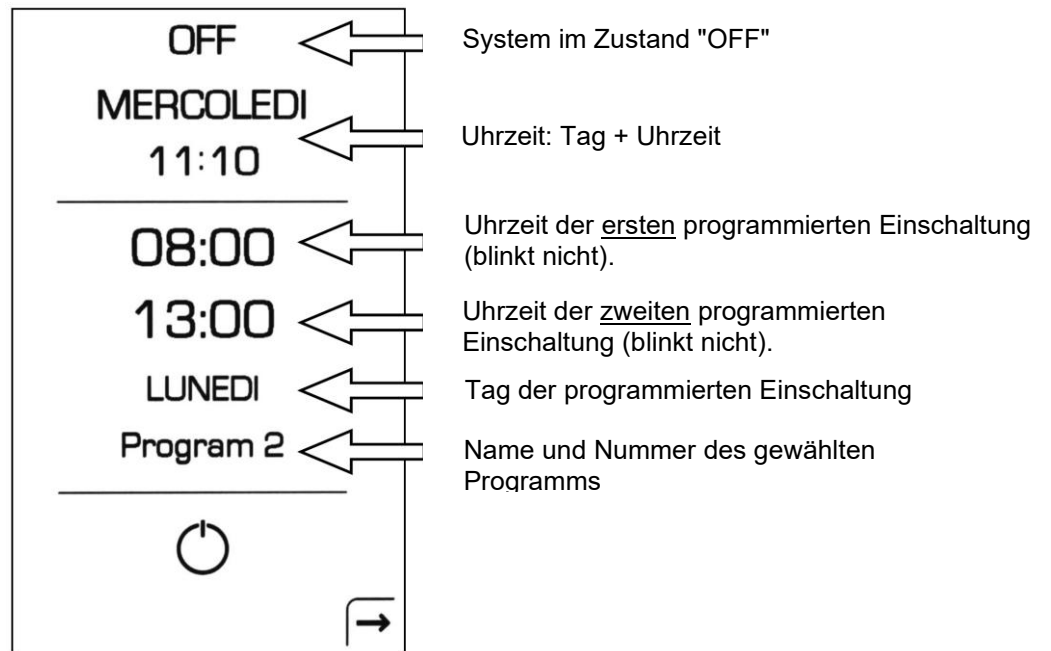
Wiederholen Sie die obigen Schritte, um gegebenenfalls auch die Einschaltzeiten für den zweiten Tag festzulegen usw. Es ist möglich, für alle Wochentage Einschaltzeiten festzulegen.

Tippen Sie zum Speichern auf das Symbol „Speichern“ und halten Sie es 5 Sekunden lang gedrückt. Während des Speichervorgangs wird das Symbol grün, nach Abschluss des Speichervorgangs ist es wieder weiß (Abb. 9). Ein langer Signalton des Summers zeigt an, dass der Speichervorgang erfolgreich abgeschlossen wurde.

Um die Programmierung zu beenden und in den Betriebszustand „ON“ zurückzukehren, tippen Sie auf den Pfeil links unten (Abb. 9).



N.B.: Wenn man das System in den inaktiven Zustand "OFF" setzt und eine programmierte Einschaltung aktiviert wurde, ist die zur Taste "Uhrzeit" gehörende LED an, und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5.3.3 Start/Stopp-Taste Gitter

HINWEIS: Beim Einschalten des Backofens steht das Gitter still, die Farbe des Symbols ist weiß, das gestrichelte Symbol, das die Gitterbewegung auf dem Display darstellt, steht still und der Wert des Backtimers blinkt.

Zum Aktivieren der Gitterwerkbewegung drücken Sie die Start/Stopp-Taste Gitter (Abb. 1).

Sobald die Gitterbewegung aktiviert ist, wird das Symbol grün und das gestrichelte Symbol (Abb. 2), das die Gitterbewegung darstellt, wird auf dem Display aktiviert, während der Wert des Backtimers stillsteht.

Die Gitterbewegung kann jederzeit über die entsprechende Schaltfläche aktiviert oder deaktiviert werden.

5.3.4 Aktivierung / Deaktivierung der Sparfunktion ECONOMY

HINWEIS: Die Sparfunktion (ECO) kann nur während eines Backzyklus aktiviert werden.

⚠ Mit der Economy-Funktion kann der Backofen auf einer niedrigeren Temperatur gehalten werden, wenn er gerade nicht benutzt wird.

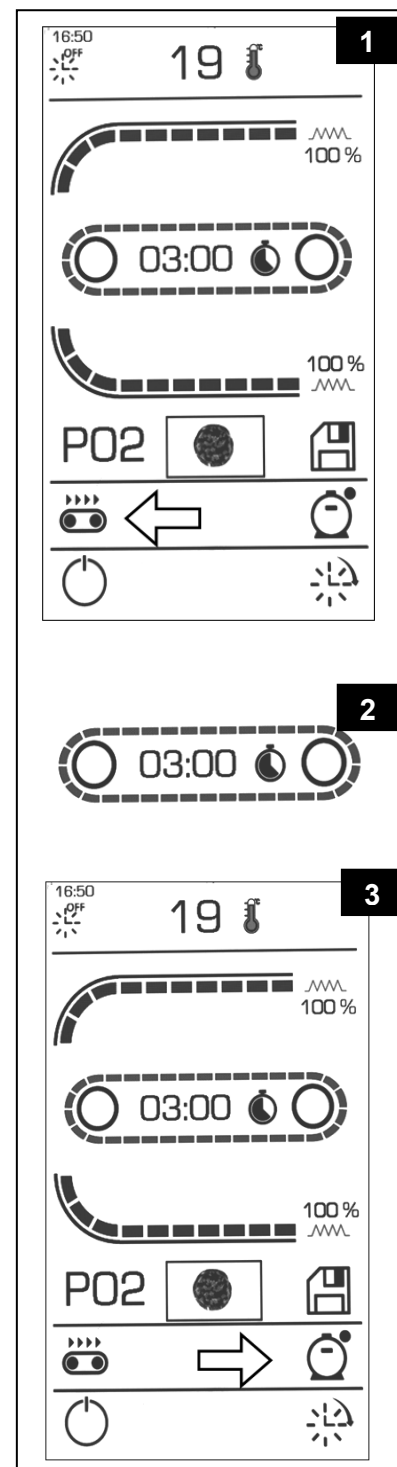
Das spart Energie und damit Geld.

Diese Funktion steuert nicht nur die Temperatur des Ofens, sondern auch, ob das Gitter läuft oder nicht.

Das Verfahren zum Einstellen der Temperatur, die im „ECO“-Modus gehalten werden soll, wird in Kapitel 5.2.2 beschrieben.

⚠ **Es wird empfohlen, eine Temperatur einzustellen, die 50°C unter der üblichen Backtemperatur liegt.**

Um die Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf das Symbol „Sparbüchse“ (Abb. 3). Auf dem Display wird unter dem Temperatursymbol der Schriftzug „ECO“ angezeigt, das Sparbüchsensymbol wird grün, wenn die Funktion aktiv ist. Bei Deaktivierung wird das Symbol auf dem Display weiß, der Schriftzug „ECO“ verschwindet und der normale Betrieb/die normale Temperatur wird wiederhergestellt.



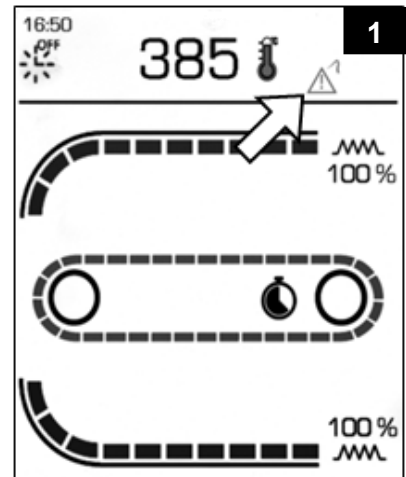
5.4 Alarmmeldungen

Der Betrieb des Backofens wird kontinuierlich überwacht und löst im Falle einer Anomalie eine Alarmmeldung aus.

5.4.1 Alarm „Temperaturfühler defekt“

Wenn der Temperaturfühler ausfällt, wird ein Alarm mit folgendem Symbol (Abb.1) gemeldet und in kurzen Abständen ein akustisches Signal ausgegeben.

 Zur Wiederherstellung der Betriebstüchtigkeit muss Fachpersonal hinzugezogen werden.



5.4.2 Alarm „TEMP 1“ - nur für DPZ20030EN

Wenn der Temperaturfühler ausfällt, wird auf dem Display ein Alarm gemeldet, der Schriftzug „TEMP 1“ mit dem Symbol (Abb.1) leuchtet auf und in kurzen Abständen wird ein akustisches Signal ausgegeben.

Der Ofen arbeitet weiter, die Temperatur wird nur noch mit dem Fühler 2 gemessen. Darüber hinaus wird die eingestellte Temperatur automatisch um 40°C gesenkt.

Diese Abweichung von der eingestellten Temperatur wird vorgenommen, um den einzigen Wert, der an der heißesten Stelle des Ofens gemessen wurde, zu korrigieren und einen Wert zu simulieren, der dem tatsächlichen Wert nahekommt, der zuvor berechnet wurde, indem der Durchschnitt der Werte zwischen der heißesten und der kühlfsten Stelle ermittelt wurde. So kann der Ofen auch bei Ausfall eines Fühlers weiter verwendet werden.

5.4.3 Alarm „TEMP 2“ - nur für DPZ20030EN

Wenn der Temperaturfühler ausfällt, wird auf dem Display ein Alarm gemeldet, der Schriftzug „TEMP 2“ mit dem Symbol (Abb.1) leuchtet auf und in kurzen Abständen wird ein akustisches Signal ausgegeben.

Der Ofen arbeitet weiter, die Temperatur wird nur noch mit dem Fühler 1 gemessen.

Darüber hinaus wird die eingestellte Temperatur automatisch um 40°C gesenkt.

Diese Abweichung von der eingestellten Temperatur wird vorgenommen, um den einzigen Wert, der an der heißesten Stelle des Ofens gemessen wurde, zu korrigieren und einen Wert zu simulieren, der dem tatsächlichen Wert nahekommt, der zuvor berechnet wurde, indem der Durchschnitt der

Werte zwischen der heißesten und der kühlfsten Stelle ermittelt wurde. So kann der Ofen auch bei Ausfall eines Fühlers weiter verwendet werden.

5.4.4 Alarm „TEMP“ - nur für DPZ20030EN

Wenn die von einer der beiden Temperatursonden gemessene Temperatur 490°C überschreitet, wird auf dem Display ein Alarmsignal mit dem Wort „TEMP“ und dem Symbol (Abb. 1) aktiviert und der akustische Alarm ertönt in Intervallen.

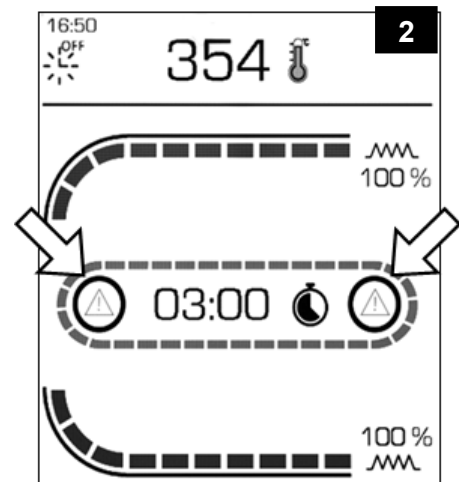
 Zur Wiederherstellung der Betriebstüchtigkeit muss Fachpersonal hinzugezogen werden.

5.4.5 Alarm GITTER

Wenn der Gitterantriebsmotor defekt ist oder von ihm falsche Signale an die Karte gesendet werden, wird auf dem Display ein Alarm mit blinkenden Symbolen ausgelöst (Abb. 2) und in kurzen Intervallen ertönt ein akustisches Signal.

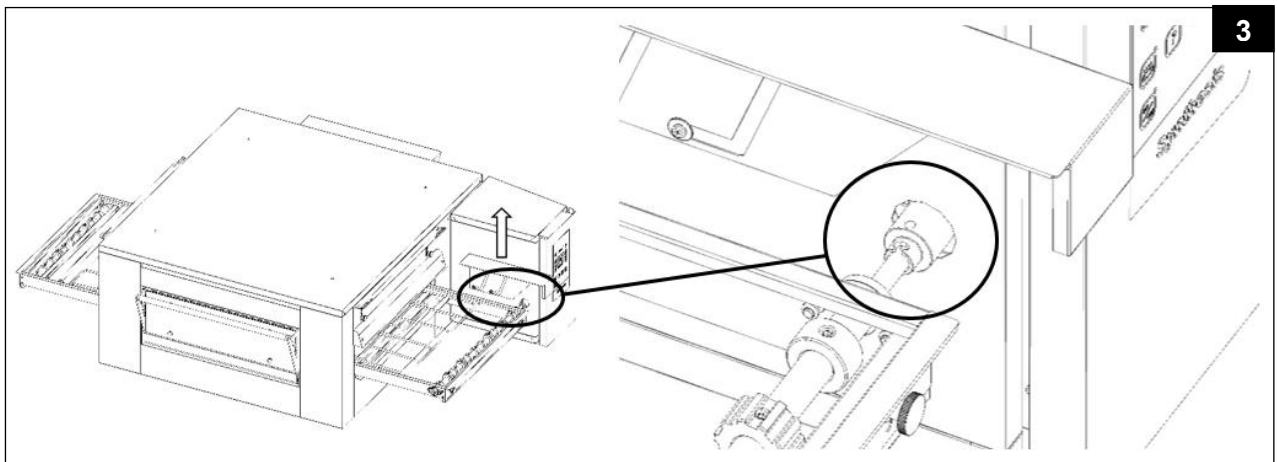
Das bedeutet, dass die Garzeit nicht mit der eingestellten Zeit übereinstimmt und Fachpersonal hinzugezogen werden muss, um die Betriebstüchtigkeit wiederherzustellen.

Um alle Funktionen des Systems wieder zu aktivieren, muss das System nach Feststellung des Fehlers ausgeschaltet und anschließend mit der Taste „Ein/Aus“ wieder eingeschaltet werden.



HINWEIS: Vergewissern Sie sich immer, dass die Wahltaste für die Gitterrichtung nicht in Position „0“ steht, da dies den Gitteralarm auslösen würde § 4.8.

Wenn das Gitter nicht läuft und der Ofen keinen Alarm meldet, ist zu prüfen, ob die Fuge zwischen den Gitterenden richtig verbunden ist und ob sich die Abdeckung an ihrem Platz befindet (Abb. 3). Ggf. die Gitterenden miteinander verbinden.



5.4.6 Alarm Stromausfall

Wenn die Stromversorgung aus irgendeinem Grund ausfällt, verhält sich das System wie folgt:

- während eines normalen Backzyklus:

Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird auf dem Display ein Alarmsymbol (Abb. 4) angezeigt, begleitet von einem intermittierenden Ton des Summers.

Um den Alarm zurückzusetzen, muss das System an der „On/Off-Taste“ ausgeschaltet und anschließend wieder eingeschaltet werden.

- während der Programmierungsphase:

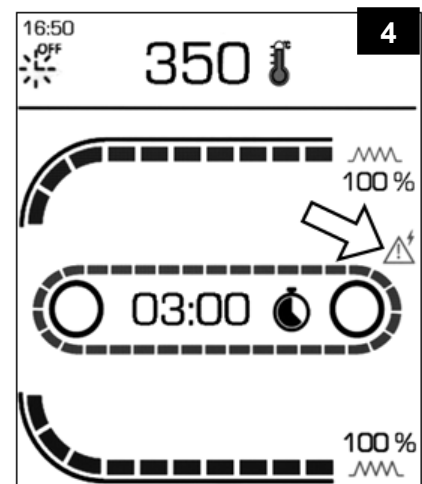
Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, schaltet das System in den Betriebszustand „ON“ über.

- im Betriebszustand „ON“:

Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, schaltet das System in den Betriebszustand „ON“ über.

- im Ruhezustand „OFF“:

Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, schaltet das System in den Ruhezustand „OFF“ über.



5.4.7 Plötzliche Abschaltung des Ofens

Wenn sich der Backofen aus irgendeinem Grund plötzlich und unerwartet abschaltet, ohne dass ein Alarm ausgegeben wird, kann dies folgende Ursachen haben:

- das Sicherheitsthermostat hat reagiert:

Es greift ein, wenn die Temperatur der Backkammer 500°C überschreitet, und schaltet das System vollständig ab (siehe Abschnitt 9.2).

- Unterbrechung der Stromversorgung:

Das System schaltet sich aufgrund eines Stromausfalls vollständig ab.

6 BEDIENUNG

⚠ Während oder nach dem Backen erreichen die Ofenflächen gefährliche Temperaturen. Das Symbol  weist auf diese Gefahr hin. Diese Oberflächen nie berühren. Nur den entsprechenden Griff verwenden.

6.1 Bedienungsvorbereitung und erste Einschaltung

Wenn das Gerät erst installiert oder für einige Tagen nicht gebraucht wurde, muss er vor dem Backen von Lebensmitteln laut den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung" durchaus gereinigt werden, um eventuelle Verarbeitungsrückstände, Staubanhäufungen oder andere Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel vergiften können.

6.1.1 Einschaltung der Steuervorrichtung

Halten Sie die Taste "Ein/Aus" (Abb. 1) etwa zwei Sekunden lang gedrückt, damit das System in den Betriebszustand "ON" geht. Auf dem Display werden etwa drei Sekunden lang das Logo des Herstellers und die Programmversion angezeigt. Danach erscheinen auf dem Display die vor dem letzten Ausschalten verwendeten Programmparameter

Gebälse und Heizelemente schalten sich ein
Das Gitter bleibt stehen.

Der Ofen braucht etwa 20/25 Minuten, um die Temperatur zu erreichen.

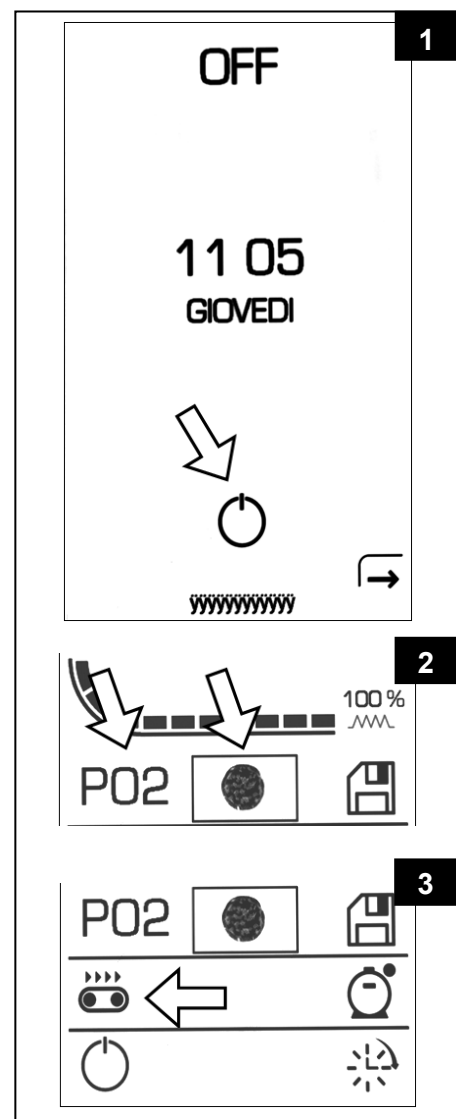
Im Betriebszustand „ON“ können folgende Tätigkeiten ausgeführt werden:

- Durchführen aller Einstellungen und Programmierungen;
- Starten eines Backzyklus;
- Auswählen, ändern und speichern von Backprogrammen;
- Anhalten/Starten des Förderbandes;
- Aktivieren/Deaktivieren der Sparfunktion „Economy“ (nur während eines Backzyklus);

6.1.2 Einstellungen und Backstart

An den Tasten das gewünschte Backprogramm einstellen (Abb.2). Für die Programmierung siehe Abschnitt 5.3.1.

Nach Einstellung der gewünschten Backzeit und Temperatur, die Bandbewegung mittels der Taste (Abb. 3) aktivieren.



6.1.3 Ausschalten des Ofens

Am Ende jedes Arbeitstags die Taste "On/Off" (Abb.6) drücken. Falls die programmierte Einschaltung nicht aktiviert wurde, wird auf dem Display "OFF" ohne Hintergrundbeleuchtung angezeigt, gefolgt vom aktuellen Tag und der aktuellen Stunde. Sollte die programmierte Einschaltung aktiviert worden sein, zeigt das Display die Daten der programmierten Einschaltung an.

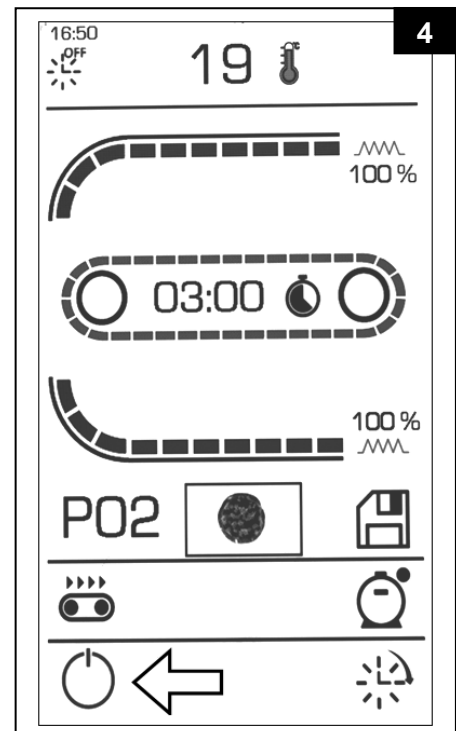
Die Aufheizung schaltet aus, der Umluftventilator und das Netzband, falls aktiviert, werden weiter laufen bis die Temperatur unter 140 °C gefallen ist, nachdem sich das System abschaltet „OFF“.

WARNUNG: Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Backofens nie, bevor dieser seinen natürlichen Abkühlzyklus beendet hat.

Während dieses Abkühlvorgangs erscheint das Wort AUS. In diesem Stadium können Sie den Backofen weiterhin einschalten oder konfigurieren.

Um unerwünschte Einschaltungen zu vermeiden, sich vergewissern, dass das Display den Tag und die Stunde der gewünschten Einschaltung genau angibt oder, wenn man die automatische Einschaltung nicht möchte, dass die Aufschrift „Off“ erscheint.

Wenn der Ofen für eine lange Zeit nicht verwendet wird (z.B. Schluss wegen Ferien), ist es nötig, außer Backkammerventilatoren auch den Hauptschalter zur Stromspeisung zum Labor auszuschalten.



7 SICHERHEITSHINWEISE

7.1 Verbote und Pflichten für die Vorbeugung von Unfällen

 **Aufmerksam die in diesem Kapitel zusammengefassten Hinweise durchlesen, da diese wichtige sicherheitsbezogene Hinweise enthalten.**

Keine Zubehörteile installieren, die nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Den Backofen regelmäßig von einem Fachtechniker überprüfen lassen, um dessen Sicherheit gewährleisten zu können.

7.1.1 Hinweise für den Installateur

Überprüfen, dass die getroffenen Vorkehrungen für den Empfang des Backofens den lokalen, nationalen und europäischen Regelungen entsprechen.

- Die Bestimmungen in dieser Anweisung befolgen.
- Niemals provisorische oder nicht isolierte Kabel für den Anschluss an das Stromnetz benutzen.
- Überprüfen, ob die Erdung der Elektroanlage effizient ist.
- Immer die gesetzlich vorgesehenen persönlichen Sicherheitsvorrichtungen und sonstigen Schutzmittel anwenden.

7.1.2 Hinweise für den Benutzer

Die Umgebungsbedingungen am Installationsort des Backofens müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
 - angemessener Abstand zu Wasser- und Hitzequellen;
 - angemessene Belüftung und Beleuchtung gemäß den von der Gesetzgebung vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien;
 - ebener und kompakter Fußboden für eine sorgsame Reinigung;
- ACHTUNG: Der Boden um das Gerät kann rutschig sein!**
- keine unmittelbaren Hindernisse in der unmittelbaren Nähe des Backofens positionieren, die die normale Belüftung desselben beeinträchtigen könnten.

Ferner muss der Benutzer:

- sicherstellen, dass sich keine Kinder dem laufenden Backofen nähern;
- die Bestimmungen in dieser Anweisung befolgen;
- den Backofen nur für die Anwendungen benutzen, für die er entworfen und gebaut wurde;

- niemals die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts entfernen bzw. beschädigen;
- die Sicherheitssysteme effizient erhalten;
- den Backofen immer mit größtmöglicher Vorsicht benutzen;
- Hitzeschutzhandschuhe oder Zangen benutzen, um die Klappen zu heben oder zu senken und so direkten Kontakt mit den Händen vermeiden;
- die Anweisungen und Hinweise befolgen, die auf den Schildern auf dem Backofen angeführt sind. Die Schilder fallen unter die unfallverhütenden Vorrichtungen, daher müssen sie immer gut lesbar sein. Beschädigte oder unlesbare Schilder sind gegen ein originales Ersatzschild auszutauschen, das beim Hersteller angefordert werden kann;
- am Ende jeder Benutzung und vor der Reinigung und/oder Wartung die Stromversorgung abtrennen;
- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses elektrischen Haushaltsgeräts;
- Sprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist;
- Nehmen Sie an diesem Gerät keine Veränderungen vor.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf oder an dieses Gerät.

 **ACHTUNG:** Keine mit Flüssigkeiten gefüllte Behälter oder Küchenprodukte, die bei übermäßiger Hitze flüssig werden, verwenden.

 **ACHTUNG! Während des Betriebs niemals die Schutzvorrichtungen entfernen, da bewegende Organe vorhanden sind, die Quetschungen der unteren Gliedmaßen verursachen könnten.**

 **Bei Brand keine Feuerlöscher mit flüssigen Löschmitteln, sondern nur Pulverfeuerlöscher benutzen.**

7.1.3 Hinweise für den Wärter

 Vor irgendwelche Eingriffen auf Verbindern, elektrischen und elektronischen Teilen die Stromversorgung abtrennen.

- Immer die persönlichen Sicherheitsvorrichtungen und sonstigen Schutzmittel anwenden.
- Vor irgendwelchen Wartungsarbeiten sicherstellen, dass der benutzte Backofen abgekühlt ist.
- Wenn irgendeine Sicherheitsvorrichtung nicht korrekt eingestellt oder nicht funktionstüchtig ist, darf der Backofen nicht benutzt werden.

8 REINIGUNG

 **Die Reinigung soll bei ausgeschaltetem und von der Stromspeisung abgetrenntem Gerät bei Raumtemperatur durchgeführt werden.**

Die wöchentliche Wartung kann vom Benutzer durchgeführt werden. Dabei sind alle Sicherheitsbestimmungen in diesem Handbuch zu befolgen. Eine einfache, aber häufige und sorgsame Reinigung garantiert eine effiziente Leistung und einen ordnungsgemäßen Betrieb des Backofens.

 Immer die persönlichen Schutzausrüstungen benutzen und mit geeigneten Werkzeugen für die Wartung arbeiten.

 Niemals Wasserstrahlen benutzen, da diese in die Schalttafel eindringen und beschädigen könnten. Außerdem können dadurch Stromschläge ausgelöst und/oder verzögerte Inbetriebsetzungen auftreten.

 Keine Dampfreiniger verwenden.

 Keine Scheuermittel (scheuernde oder ähnliche Schwämme) benutzen, da diese den Glanz von den Edelstahlteilen entfernen und in kürzester Zeit die Schutzschicht des aluminiumbeschichteten Bleches abtragen wurden, wodurch es schneller rostet.

 Keine chlorhaltigen Reinigungsmittel benutzen.

 **Nach der Wartung oder Reparatur und vor der erneuten Inbetriebsetzung des Backofens alle Schutzvorrichtungen wieder anbringen und alle Sicherheitsvorrichtungen wieder aktivieren.**

8.1 Reinigung der abnehmbaren Teile

 Um Schmutz- und Reinigungsmittelansammlungen zu vermeiden, die die eingeführten Produkte verunreinigen könnten, keine spitze Werkzeuge verwenden oder kleine Bürsten.

Es wäre daher besser, die abnehmbaren Teile zu waschen, bevor Speisereste antrocknen.

Die Reinigung der Einlauf- und Auslaufkasten soll je 4 Betriebsstunden durchgeführt werden.

8.2 Reinigung der externen Oberflächen

 Die Gläser sind gegen plötzliche Temperaturänderungen besonders empfindlich. Durch diese Änderungen können die Gläser zerbrechen. Die Gläser erst handhaben und mit Wasser reinigen, nachdem sie die Raumtemperatur erreicht haben.

 Für die Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech und der Steuertafeln einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden.

8.3 Reinigung der Backkammer der Öfen

Um auf die inneren Teile der Backkammer zu greifen, wie folgt vorgehen:

1. Die Stromspannung am Ofen mittels der Taste an der Speisetafel abschalten.
2. Die Ein- und Auslaufkasten des Netzbandrahmens entfernen (siehe Abb.1A Abschnitt 9.3.1).
3. Die Schutzabdeckung der Netzbandkupplung durch ihr Auslösen und Heben nach oben entfernen (siehe Abb.1A Abschnitt 9.3.1).
4. Das Netzband mit der Hand drehen, bis der Zapfen der Netzbandantriebswelle sich in Übereinstimmung mit dem Netzbandkupplungsschlitz befindet.
5. Dann die Kupplung gegen die Schaltvorrichtung schieben lassen und sie von der Netzbandantriebswelle befreien (siehe Abb.1B Abschnitt 9.3.1).
6. Die Ein- und Auslaufplatten auf ihre höchste Stellung öffnen (siehe Abb.2 Abschnitt 9.3.1).
7. Den Netzbandrahmen von beiden Seiten heben und in Richtung der Kontrollseite herausziehen (siehe Abb.2 Abschnitt 9.3.1).
8. Die Seitenklappe öffnen und die mit Sechskantschrauben befestigten Verteiler mit einem Schlüssel Nr. 10 losschrauben. Um die Verteiler herauszuziehen robuste Handschuhe benutzen (um sich an den Kanten nicht zu zerkratzen) (siehe Abb.3 Abschnitt 9.3.1).
9. Für die Reinigung von abnehmbaren Teilen, die Anleitungen im Abschnitt 8.1 folgen.
10. Für die Reinigung des Backkammerinneren, die Rückstände mit einer Bürste und einer Schaufel entfernen oder ein Sauggerät verwenden, dann die metallischen Oberflächen mit einem mit Wasser durchtränkten Schwamm, der eventuell mit einem leichten, nicht ätzenden Reiniger befeuchtet wurde, und dann mit einem mit reinem Wasser durchtränkten Schwamm spülen.
11. Nach der Reinigung alle Komponente in entgegengesetzter Reihenfolge montieren.

Die Reinigungsarbeiten müssen je 200 Betriebsstunden durchgeführt werden.

9 WARTUNG

 **ACHTUNG!** Die vorliegenden Wartungsanleitungen sind ausschließlich für das qualifizierte Installations- und Wartungspersonal der Elektro bestimmt. Die Wartung durch nicht qualifiziertes Personal könnte zu Geräte-, Personen-, Tier- bzw. Sachschäden führen.

 Um Reparaturen und Kontrollen durchzuführen ist es in den meisten Fällen erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch erreicht man Zugang zu den spannungsführenden Leitern. **Vor dem Entfernen der festen Schutzvorrichtungen muss man sich vergewissern, dass der Speisestecker des Backmoduls von der Schalttafel gelöst ist. Den Stecker an einem Ort unterbringen, an dem sich der Wartungstechniker leicht vergewissern kann, dass er während der gesamten Arbeitsvorgänge, die mit entfernten festen Schutzvorrichtungen durchgeführt werden, gelöst ist.**

9.1 Fehlermeldung

Der elektronische Wärmeregler kann Betriebsstörungen anzeigen, die im Kapitel 5.4 beschrieben werden.

9.2 Sicherheitsthermostat

Der Sicherheitsthermostat löst aus, wenn die Temperatur 500°C überschritten hat, wobei die Heizelemente ausgeschaltet werden. Der Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung befindet sich im inneren der Steuervorrichtung. (vedi paragrafo 9.4.4).

Um den Betrieb rückzustellen, den Stecker aus der Speisetafel ziehen, und abwarten, dass sich die Backkammer abkühlt.

Die Klappe der Steuervorrichtung öffnen und die rote Taste zur Rückstellung des Sicherheitsthermostat drücken. Die Rückstellung ist erst möglich, wenn die Backkammertemperatur unter 500°C gefallen ist.

 Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle von schweren Störungen auslöst, vor dem erneuten Start des Ofens eine sorgsame Kontrolle und ggf. die notwendigen Reparaturen durchführen.

9.3 Regelmäßige Wartung

Es folgt eine Reihe an Anleitungen zur regelmäßigen Kontrolle und Wartung des Geräts, die je nach Nutzung und Sauberkeit des Ofens durchzuführen sind.

9.3.1 Backkammer

- Bei der regelmäßigen Reinigung der Backkammer sind alle Oberflächen der einzelnen Teile des Ofens zu reinigen (Netz und Oberflächenreinigung der oberen Diffusoren) und die Überprüfung der Sauberkeit um die unteren Diffusoren;

- Bei der gründlichen Reinigung der Backkammer müssen alle Teile aus der Backkammer entfernt werden (Gitterrahmen und Diffusoren).

Es wird empfohlen, die Reinigung der Backkammer alle 150/200 Betriebsstunden und je nach Verschmutzung durchzuführen.

Entfernen der Diffusoren:

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Schubladen an Ein- und Ausgang der Gitterfläche herausnehmen.
3. Die Abdeckung nach oben ziehen (Abb.1A).
4. Das Gitter von Hand drehen, bis sich der Stift der Vorschubwelle an der Aussparung der Gitterfuge befindet. Die Gitterfuge in Richtung Schaltfeld fahren und dabei von der Vorschubwelle ziehen (Abb.1B).

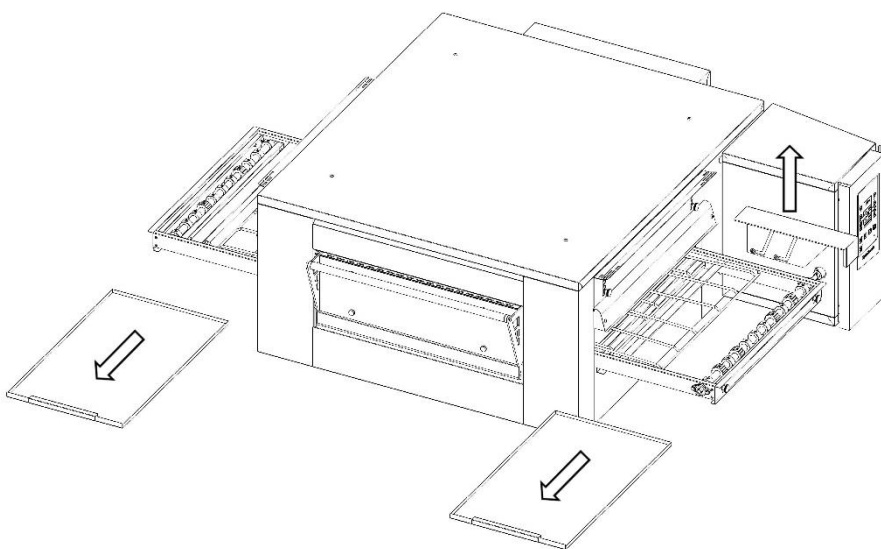


Fig.1A

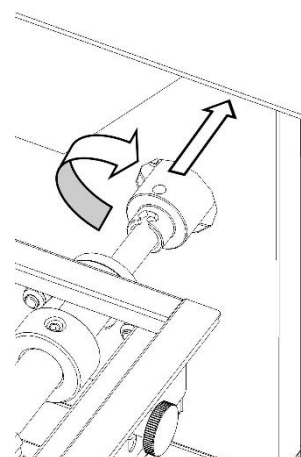


Fig.1B

5. Die Trennwände an Ein- und Ausgang maximal öffnen (Abb.2).
6. Die Gitterfläche an beiden Seiten anheben und in Richtung Steuerfeld herausziehen (Abb.2).

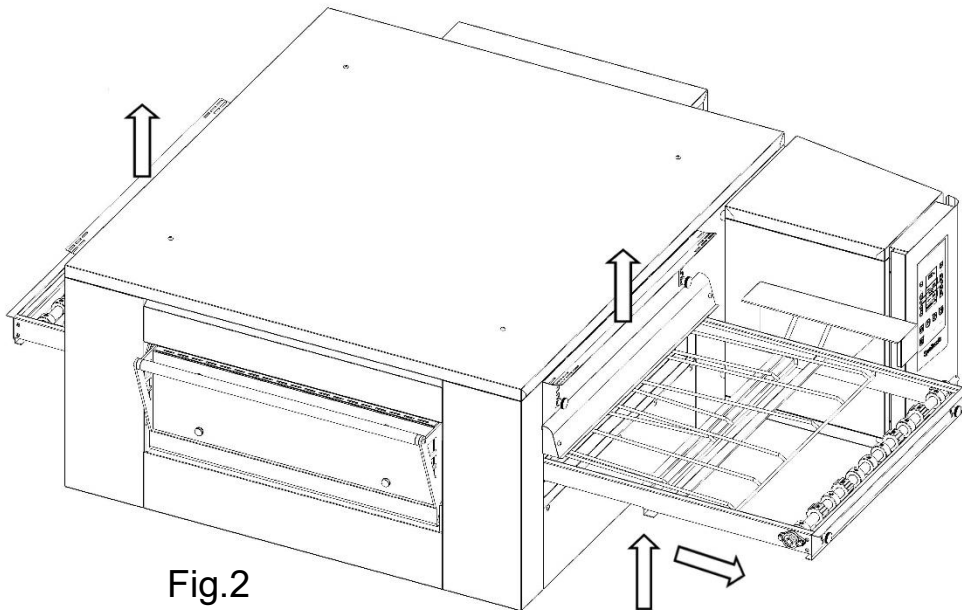


Fig.2

7. Die Seitenklappe öffnen und die Montagemuttern der Diffusoren mit einem 10er Schlüssel abschrauben (Abb.3). Bei dem DPZ3030EN die Seitenklappe öffnen und die Montagemuttern der Diffusoren mit einem 10er Schlüssel abschrauben.
8. Die Diffusoren mit dicken Handschuhen zum Schutz vor scharfen Kanten in der Reihenfolge 1-2-3-4 gemäß Abb.3 herausziehen.

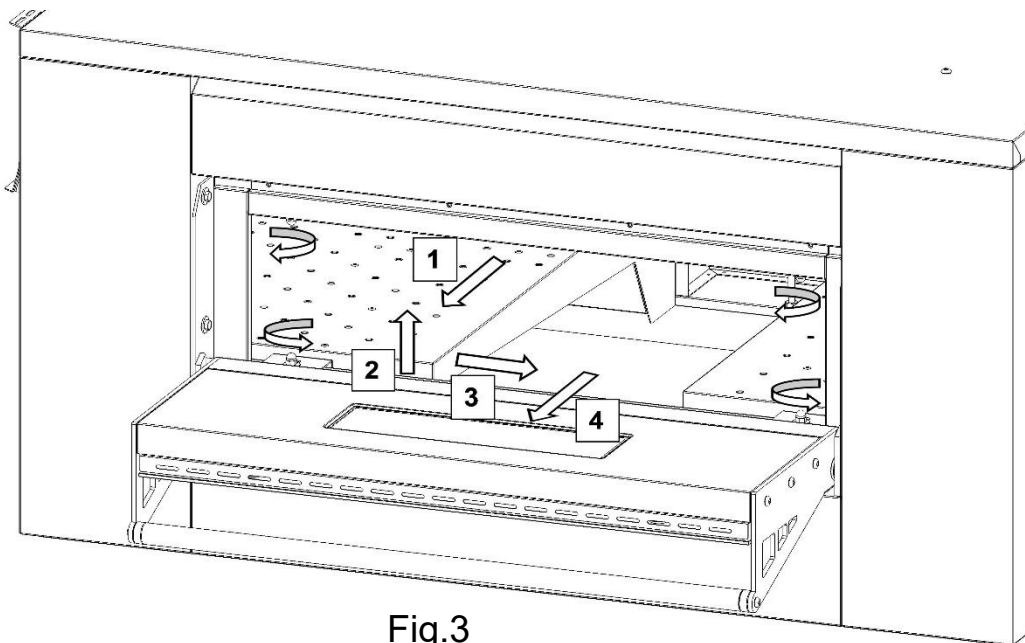


Fig.3

Reinigung abnehmbarer Teile:

Für die Reinigung der herausnehmbaren Teile die Beschreibung in Abschnitt 8.1 befolgen; um die Innenflächen der Backkammer zu reinigen, sind die Ablagerungen mit einer Bürste und einer Schaufel oder mit einem Staubsauger zu entfernen, dann die Metallflächen mit einem Schwamm mit

Wasser und Reinigungsmittel säubern (keine Scheuermittel oder ätzende Mittel verwenden) und mit klarem Wasser nachwischen.

9. Nach den Reinigungsarbeiten alle Teile wieder in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

9.3.2 Backkammerklappe

Wenn der Ofen mit einer Klappe ausgestattet ist (Abb.4 Bereich A), ist zu prüfen, ob sie gut schließt und funktioniert.

Wenn sich die Klappe geräuschvoll und schwer bewegen lässt, müssen die Schmutzablagerungen zwischen Lagerfutter und Bügel mit einer Bürste beseitigt werden; anschließend die Messingbuchsen schmieren.

Ferner ist der Zustand des Fensters zu kontrollieren, die Funktion der Federn und das Spiel der Messingbuchsen.

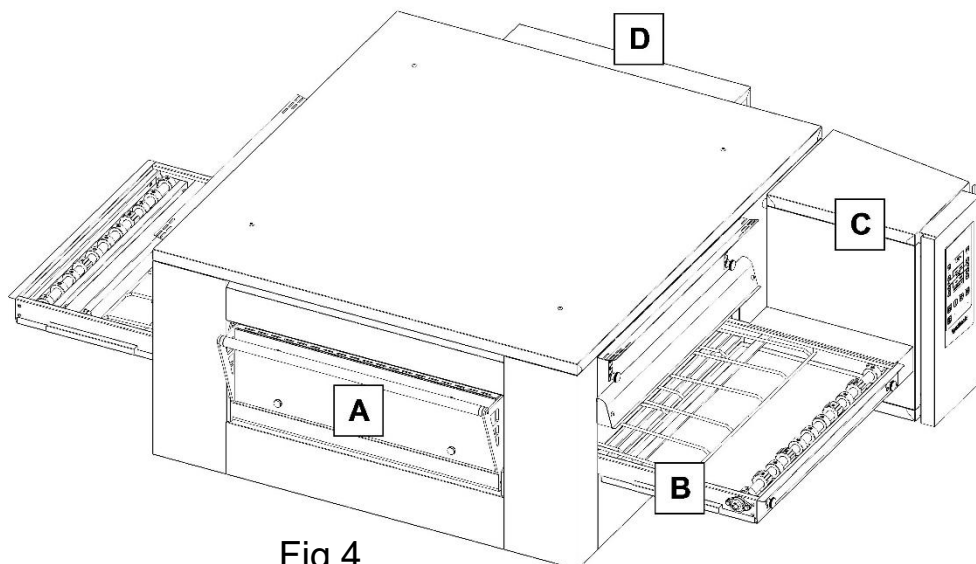


Fig.4

9.3.3 Gitterfläche

Die Spannung des Gitters (Abb.4 Bereich B), der Verschleiß und die korrekte Ausrichtung kontrollieren und ggf. mit der Gitterspannvorrichtung am Ofeneingang nachstellen.

Kontrolle und Reinigung des Gitters ausführen.

Den Verschleißzustand der Lagerfutter der Gitterspannwelle (Eingangsbereich) prüfen.

Die Lagerfutter der Gitterspannwelle (Eingangsbereich) und die Wellenlager des Gittervorschubs schmieren.

9.3.4 Steuertafel - Motorlüftung

Im Schaltkasten (Abb.4 Bereich C), wo die elektrischen Bauteile untergebracht sind, können sich Staub, Mehl und Schmutz ansammeln. Aus diesem Grund sollte er regelmäßig kontrolliert und mit einem Staubsauger

oder Druckluft gereinigt werden. An den schwer erreichbaren Stellen kann man sich mit einer weichen Bürste helfen.

Außerdem zu kontrollieren:

- dass die Montageschrauben der elektrischen Leistungsverbindungen aller Schütze und Klemmleisten fest sitzen. Andernfalls festziehen;
- Verschleiß der Kohlebürsten des Getriebemotors des Gitters;;
- Funktion/Reinigung des Kühlgebläses;
- im Gebläsebereich des Motors (Abb.4 Bereich D) Kontrolle und Reinigung der Motoren.

9.4 Austausch der Teile und Kontrollen

Es folgen mehrere Anleitungen für den Austausch und die Kontrolle einiger Bauteile.

9.4.1 Austausch des Hauptgebläses

Zum Austausch des Hauptgebläses vorgehen wie folgt:

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die hintere Blende abnehmen und die elektrischen Anschlüsse des Kühlgebläses an der Oberseite der Blende trennen (Abb.5).
3. Unterbrechen Sie die elektrischen Anschlüsse des Gebläsemotors (Abb. 5, Bereich 3).
4. Unterbrechen Sie die elektrischen Anschlüsse der Heizelemente im Schaltkasten.

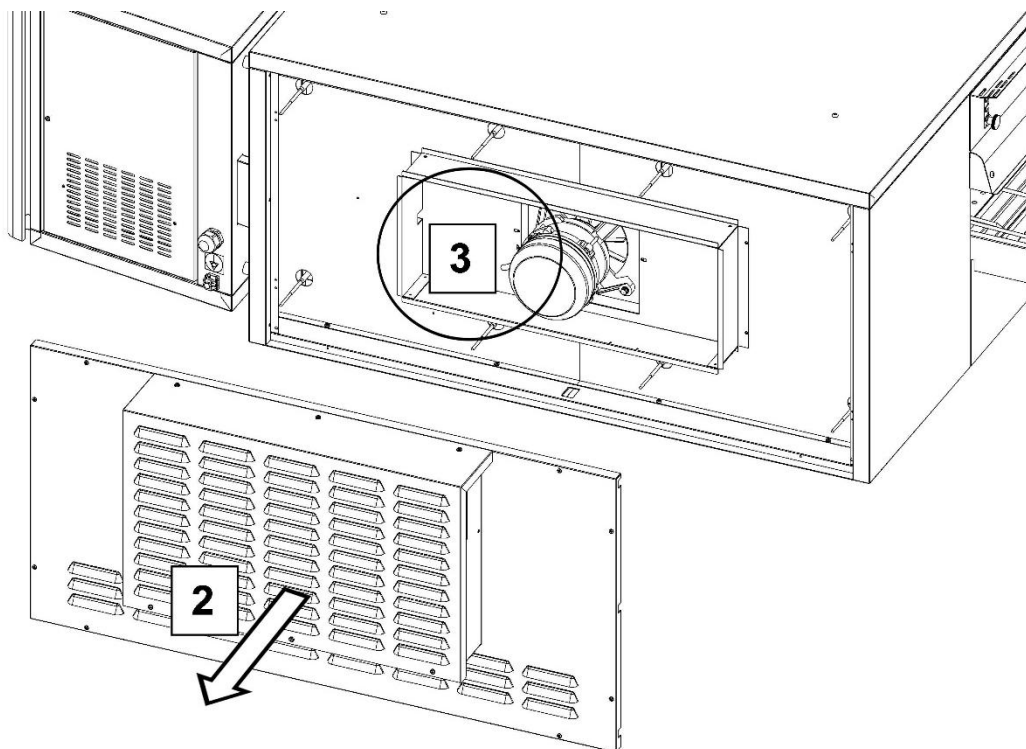


Fig.5

5. Die Gehäusebleche und das Isoliermaterial entfernen (Abb.6).
6. Die Motorblende abnehmen (Abb.6).

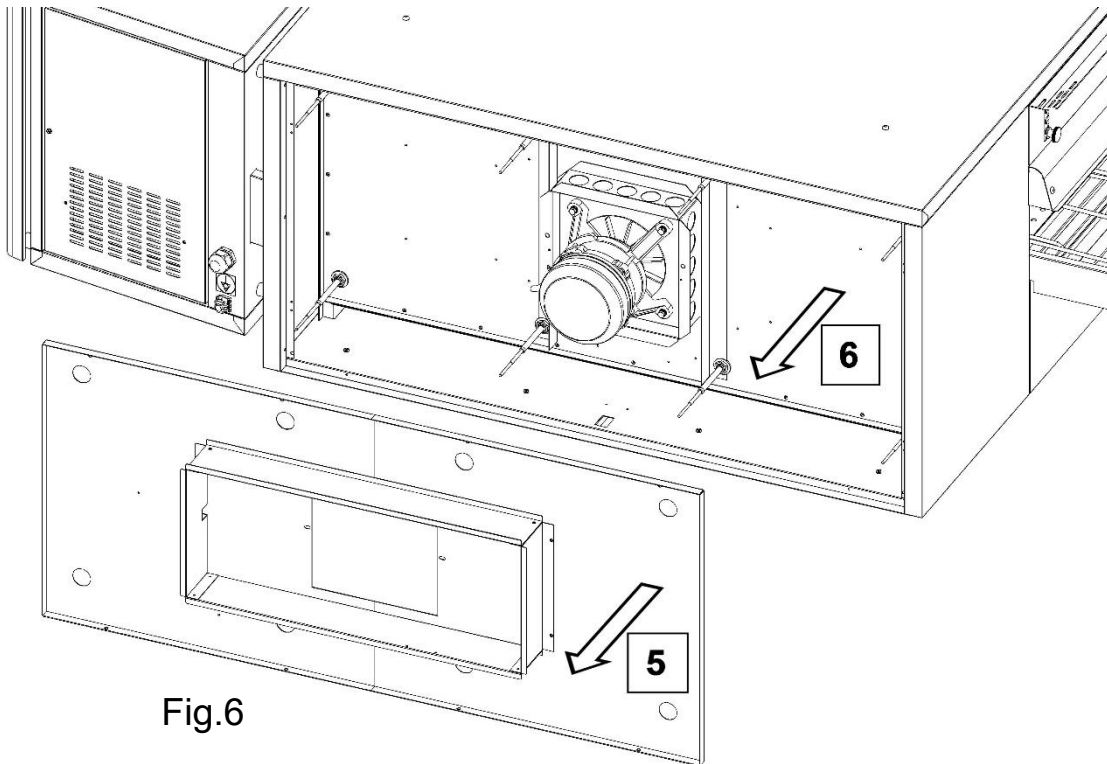


Fig.6

7. Den Sicherheitsstecker ziehen und die Montageschraube des Gebläses entfernen (Abb.7).

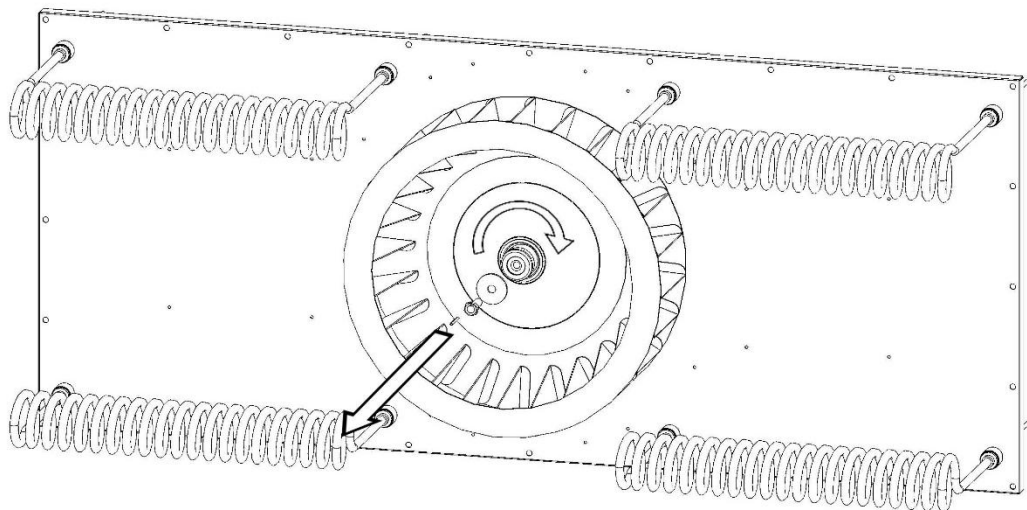


Fig.7

8. Mit einer Heißlampe den Bereich um die Gebläsenabe wärmen und mithilfe eines Ausziehers herausnehmen.

9.4.2 Austausch der Heizelemente

Befolgen Sie für den Austausch der Heizelemente den in Absatz 9.4.1 von Punkt 1 bis Punkt 6 beschriebenen Schritte und führen Sie anschließend folgende Arbeiten durch:

1. Schrauben Sie die Montagemuttern der Heizelemente ab und ziehen sie diese nach vorne heraus (Abb.8).

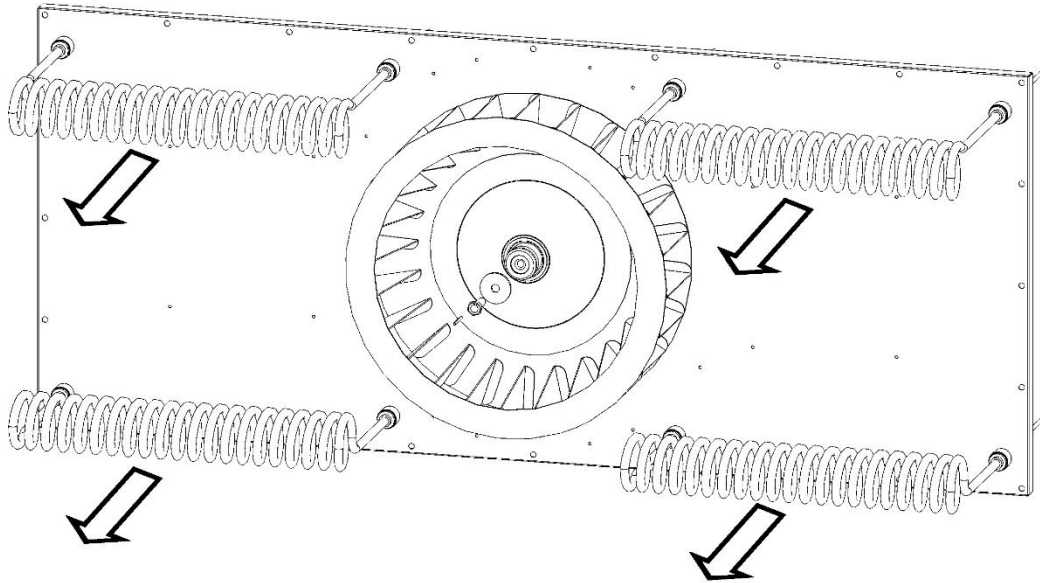


Fig.8

9.4.3 Austausch des Temperaturfühlers

Zum Austausch des Temperaturfühlers vorgehen wie folgt:

Modelle DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Klappe der Steuerblende öffnen.
3. Die elektrischen Anschlüsse an der Basiskarte (Abb. 9A) trennen.
4. Die im Abschnitt 9.3.1 von Punkt 2 bis 6 befolgen, um den Gitterrahmen zu entfernen.
5. Die hintere Blende, wie unter Punkt 2 im Abschnitt 9.4.1 beschrieben, entfernen, um auf den Verlauf des Sondenkabels zugreifen zu können.
6. Die Seitenklappe öffnen, um Zugriff zum Inneren der Backkammer zu erhalten. Nur für DPZ3030EN: Die Seitenklappe öffnen, um Zugriff zum Inneren der Backkammer zu erhalten.
7. Mit einem 12er Schlüssel die Montagemutter der Unterlage lösen und die Sonde herausziehen (Abb.9B).

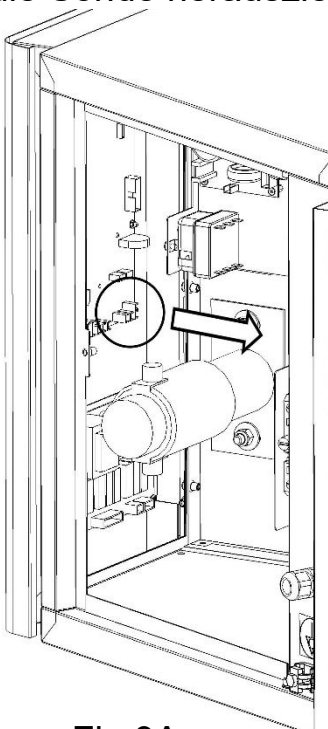


Fig.9A

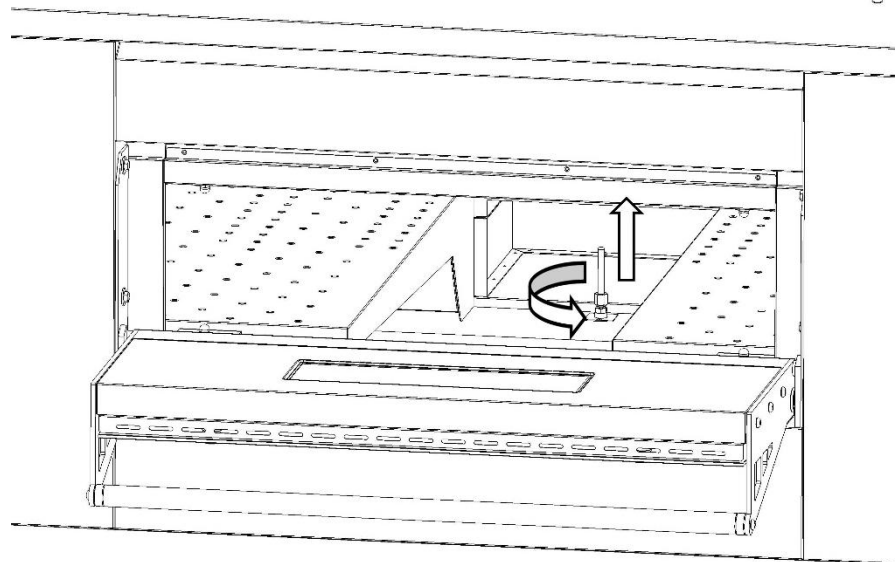


Fig.9B

DPZ20030EN

Sonde für min. (TEMP 1):

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Klappe der Steuerblende öffnen.
3. Die elektrischen Anschlüsse an der Basiskarte (Abb. 10A) trennen.
4. Die Schutzabdeckung der Sonde entfernen (Abb.10B).
5. Mit einem 12er Schlüssel die Montagemutter der Unterlage lösen und die Sonde herausziehen (Abb.10B).

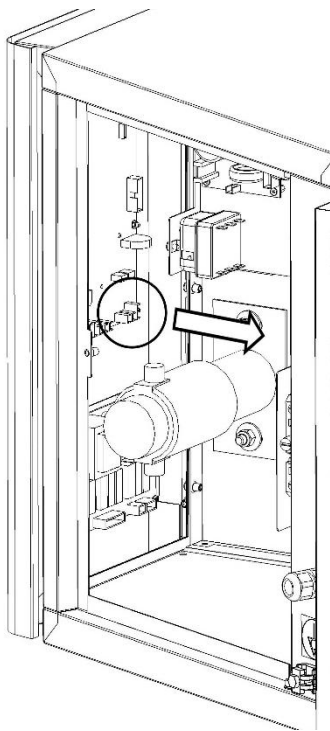


Fig.10A

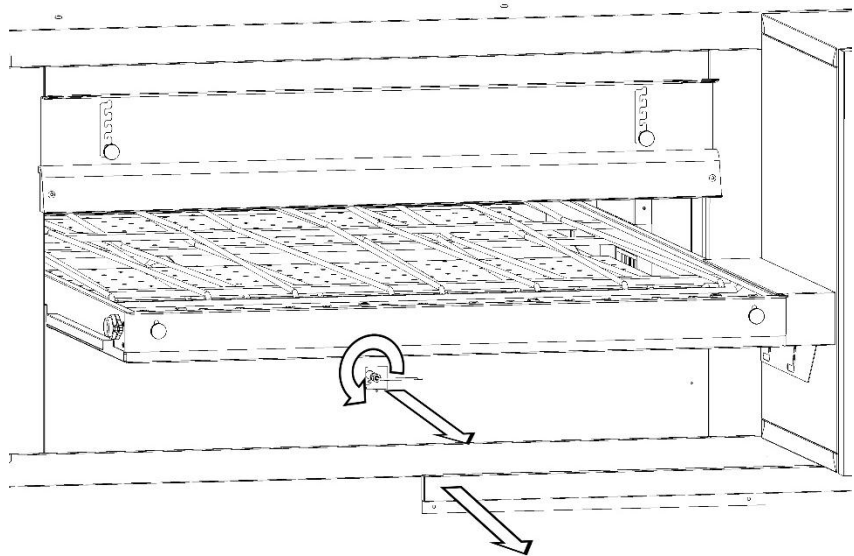


Fig.10B

Sonde für max. (TEMP 2):

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Klappe der Steuerblende öffnen.
3. Die elektrischen Anschlüsse an der Basiskarte (Abb. 11A) trennen.
4. Die hintere Blende, wie unter Punkt 2 im Abschnitt 9.4.1 beschrieben, entfernen, um auf den Sondenbereich zugreifen zu können.
5. Mit einem 12er Schlüssel die Montagemutter der Unterlage lösen und die Sonde herausziehen (Abb.11B).

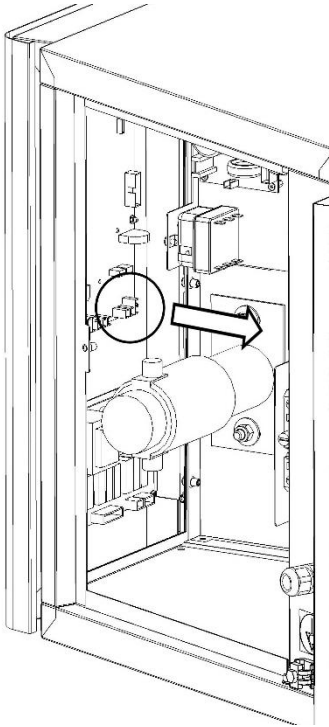


Fig.11A

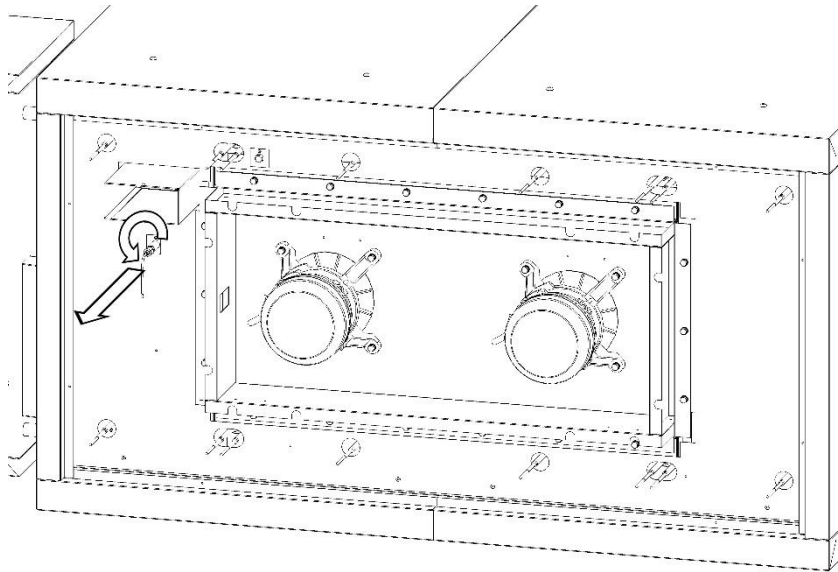


Fig.11B

9.4.4 Austausch vom Sicherheitsthermostat

Zum Austausch des Sicherheitsthermostats vorgehen wie folgt:

Modelle DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030GN

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Klappe der Steuerblende öffnen und die Steuerblende entfernen.
3. Die elektrischen Anschlüsse vom Thermostat trennen (Abb.12).
4. Die Silikonversiegelung entfernen und den Kern herausziehen, die Montageschrauben lösen und den Thermostat austauschen (Abb.12).

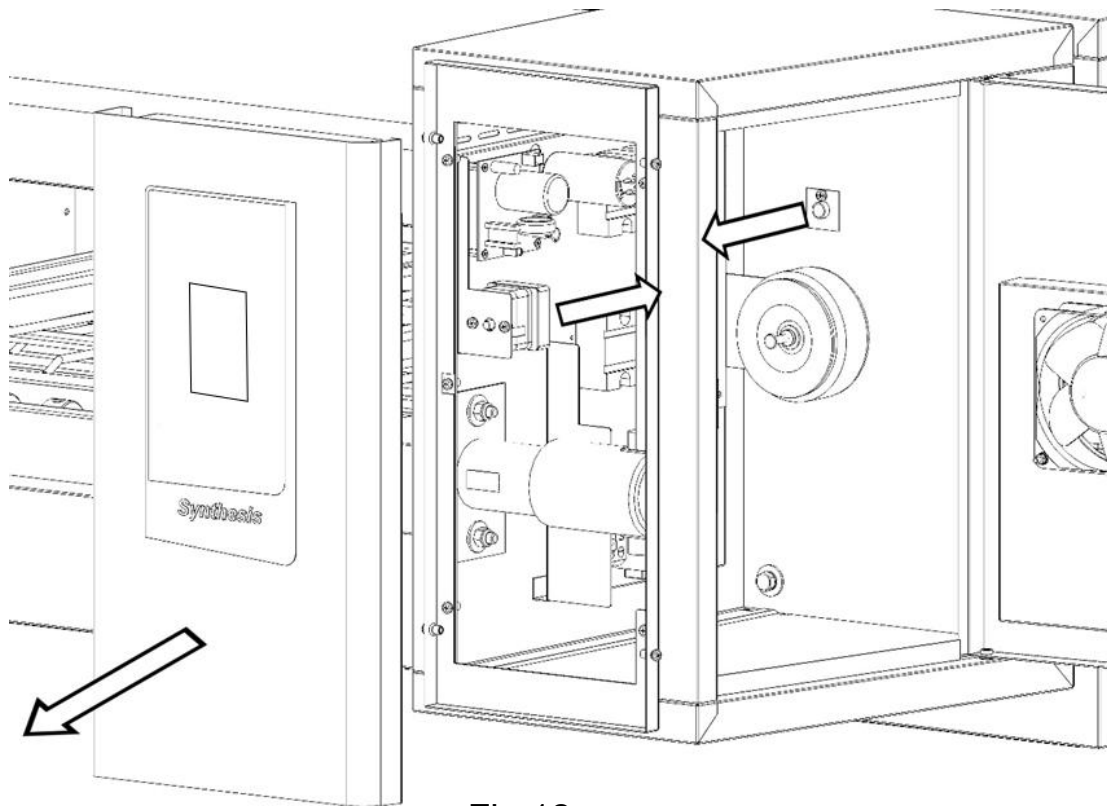


Fig.12

Zur Wiederherstellung des Sicherheitsthermostats nach seiner Aktivierung siehe Abschnitt 9.2.

DPZ20030EN

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Klappe der Steuerblende öffnen.
3. Die elektrischen Anschlüsse vom Thermostat trennen und die Montageschrauben lösen (Abb.13A).
4. Die hintere Blende, wie unter Punkt 2 im Abschnitt 9.4.1 beschrieben, entfernen, um auf den hinteren Bereich zugreifen zu können.
5. Die Siliconversiegelung entfernen, den Kern (Abb.13B) herausziehen und den Thermostat austauschen (Abb.13A).

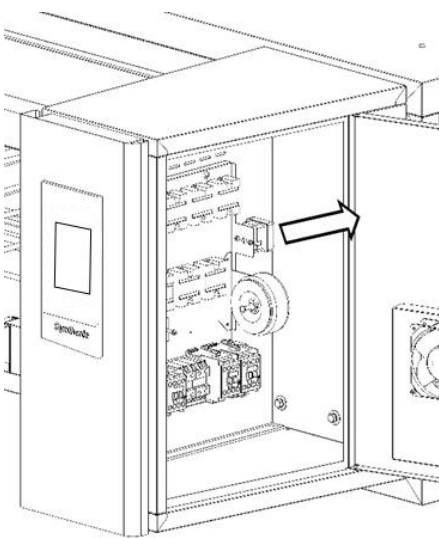


Fig.13A

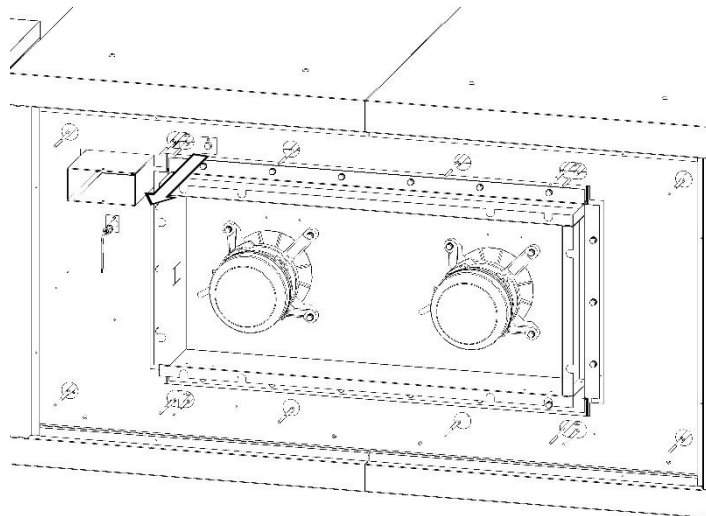


Fig.13B

Zur Wiederherstellung des Sicherheitsthermostats nach seiner Aktivierung siehe Abschnitt 9.2.

9.4.5 Einstellung vom Sicherheitsthermostat

Die Einstellung der Temperatur des Sicherheitsthermostats ist nicht möglich.

9.4.6 Austausch / Konfiguration vom Vorschubmotor

Zum Austausch und der Konfiguration des Vorschubmotors vorgehen wie folgt:

1. Die Spannung des Ofens am Schalter des Hauptschaltkastens unterbrechen.
2. Die Gitterfuge öffnen, wie unter Punkt 4 des Abschnitts 9.3.1 beschrieben.
3. Die Klappe der Steuerblende öffnen.
4. Die elektrischen Anschlüsse an der Basiskarte (Abb. 14A) trennen.
5. Die Montagemuttern der Unterlage lösen, den Motor herausnehmen und austauschen (Abb.14B).

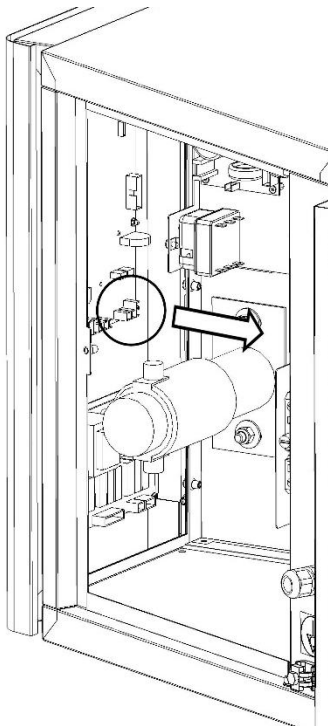


Fig.14A

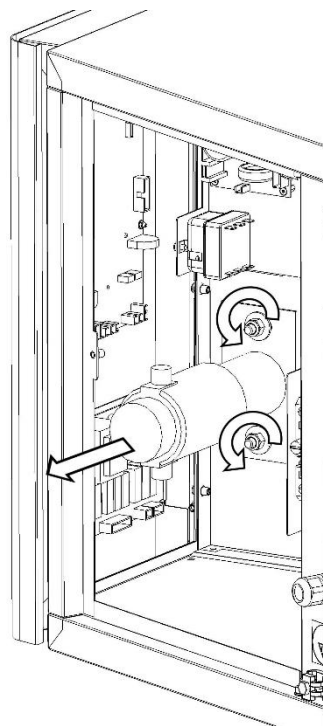


Fig.14B

6. Für die Konfiguration des Gittervorschubmotors je nach angewendeter Art vorgehen wie folgt:

- Tippen Sie im Ruhezustand „OFF“ auf den Pfeil in der rechten unteren Ecke des Displays (Abb. 1). Tippen Sie auf dem ersten Bildschirm auf das Symbol „Benutzerparameter“ (Abb. 2).

Wählen Sie auf dem nächsten Bildschirm das Symbol „Motor“ (Abb. 3).

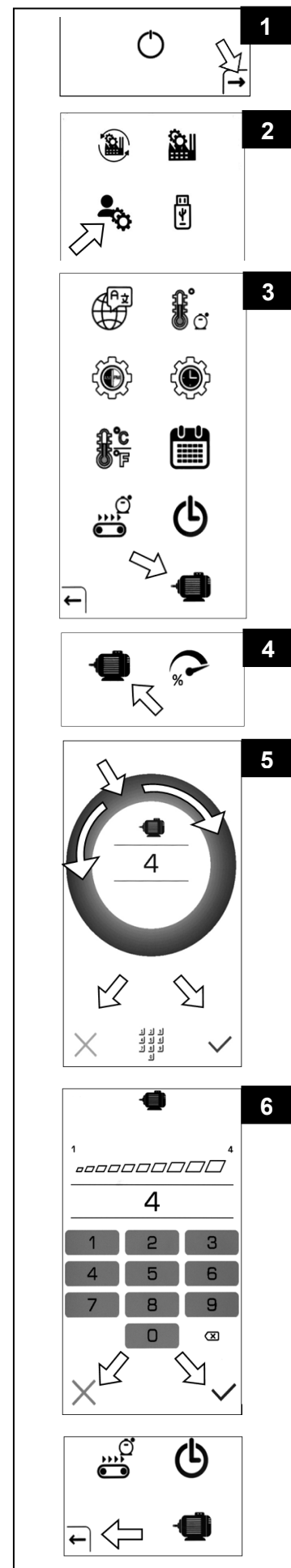
Auf dem nächsten Bildschirm (Abb. 4) werden Sie aufgefordert, den Motortyp auszuwählen (tippen Sie auf das Motorsymbol) oder seine Parameter zu konfigurieren (tippen Sie auf das Tachometersymbol)

Tippen Sie auf das Symbol „Motor“ (Abb.4), um das Menü zum Ändern des Motortyps zu öffnen (1-2-3-4). Tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern (Abb. 5).

Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag.

Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen (Abb. 6). Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Tippen Sie auf den Pfeil unten links, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.



Tippen Sie auf das Symbol „Tachometer“ (Abb. 7), um das Menü zum Ändern der Parameter für die Motordrehzahl ($\pm 0 \div 10\%$) zu öffnen.

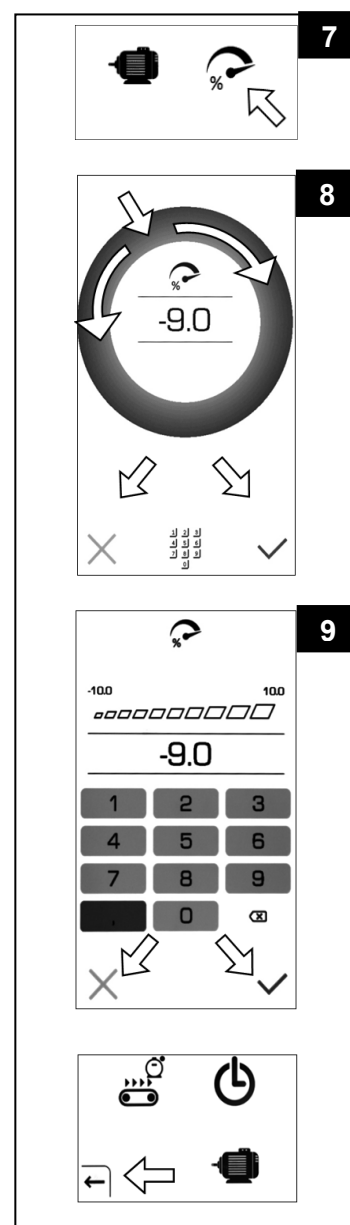
Tippen Sie auf den Kreis und streichen Sie im oder gegen den Uhrzeigersinn darüber, um den Parameter zu ändern (Abb. 8).

Alternativ dazu können Sie durch Tippen auf das Tastatursymbol den Bildschirm zum direkten Auswählen des gewünschten Wertes aufrufen (Abb. 9). Bestätigen Sie mit dem Häkchen oder Flag. Verwenden Sie das Symbol „X“, um die Auswahl aufzuheben.

Geschwindigkeitsparameter:

- + 1 % - für DPZ3030EN, DPZ6030EN, DPZ10530EN und DPZ17030EN
- - 9 % - für DPZ20030EN.

Tippen Sie auf den Pfeil unten links, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.



MOTOR 1
(Automec)



MOTOR 2
(Transtecno)



MOTOR 3
(Cruzet)



MOTOR 4
(Transtecno)



9.4.7 Batterieaustausch

Die Blende am Schaltkasten entfernen, um die Batterie auszutauschen.

⚠ Vor dem Zugriff auf den Schaltkasten muss der Ofen abgeschaltet und die Spannung unterbrochen sein.

Die Batterie befindet sich an der elektronischen Karte für die Anzeige, siehe Abb. 9.1; um die Batterie auszutauschen, folgende Schritte in der vorgegebenen Reihenfolge ausführen:

- den Ofen abschalten und die Stromversorgung am Schaltkasten unterbrechen;
- die Blende des Schaltkastens öffnen und die Batterie herausnehmen;
- die Batterie mit einer neuen ersetzen;
- die Stromversorgung wieder herstellen und Ofen einschalten;
- die Uhrzeit einstellen (siehe Abschnitt 5.2.1);
- den Ofen abschalten und die Stromversorgung des Ofens am Schaltkasten unterbrechen;
- erneut die Karte mit Strom versorgen.

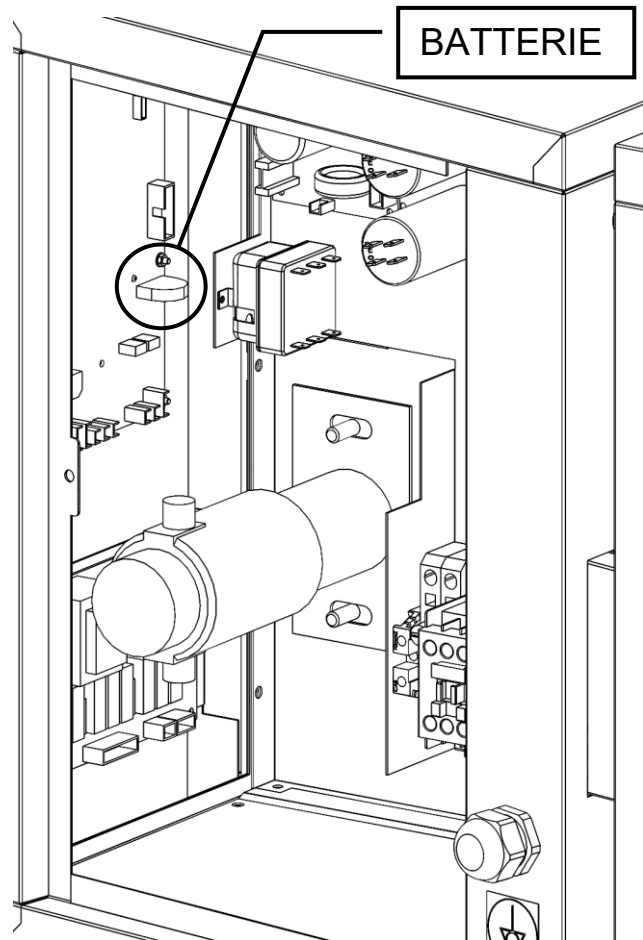


Abb. 9.1 Schalttafel, Stellung der BATTERIE.

10 AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüssen des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlingsmitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw. verschieben. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen. Bei der Verschrottung die Teile gemäß den geltenden Bestimmungen am Entsorgungsort trennen. Auf keinen Fall in der Umwelt zerstreuen.



Getrennte Entsorgung. Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Die regionalen Bestimmungen schreiben unter Umständen die getrennte Entsorgung dieses Produktes an bestimmten Sammelstellen.

 **ACHTUNG!** Immer die geltenden Bestimmungen für die Entsorgung der Materialien und die etwaige Bekanntgebung der Entsorgung im Anwendungsort befolgen.

DPZ3030EN

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

A. Especificaciones técnicas

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

DPZ3030EN

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

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

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

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

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

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

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

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

Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales

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

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

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

A. Spécifications techniques

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

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

DPZ3030EN

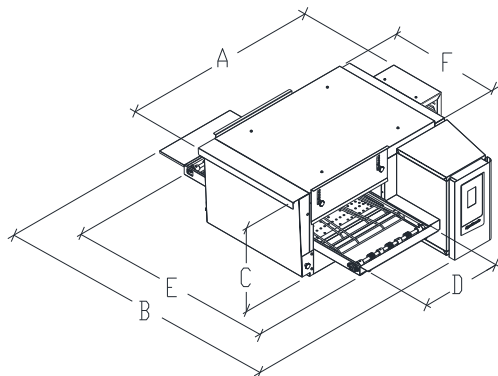
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	7,9 kW
Courant à 230V	STROM ZU 230V	22,6 A
Courant à 400V	STROM ZU 400V	13 A

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

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

Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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



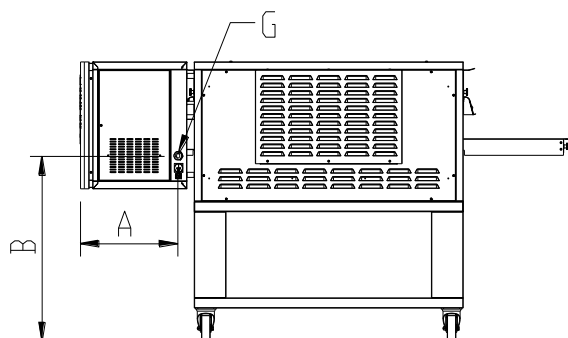
B. Allacciamenti alimentazione elettrica per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

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

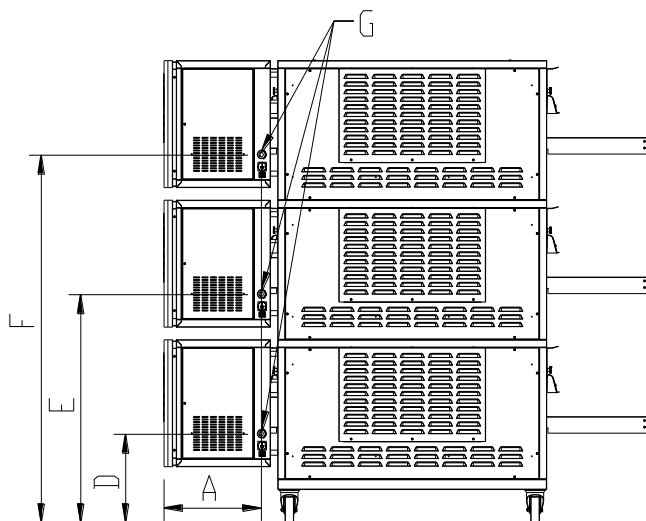
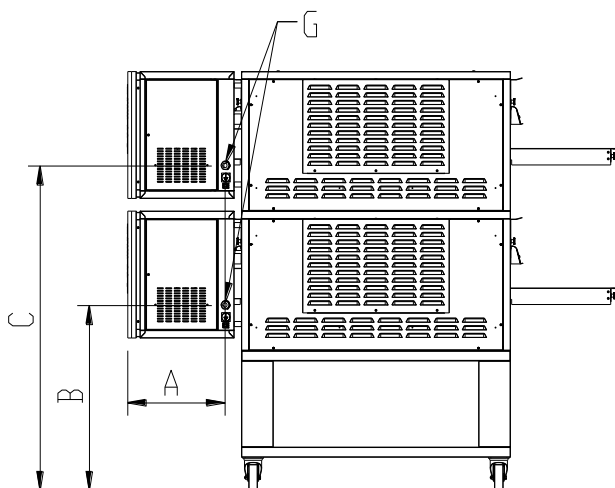
B. *Conexiones alimentación eléctrica para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción*

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

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



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



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

C.1. Schema elettrico

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

C.2. Collegamento motore rete 50/60Hz

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

C.3. Variante collegamento potenza

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Wiring diagram

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

C.2. Connectione conveyor motor 50/60Hz

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

C.3. Variant power connection

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. *Squema eléctrico*

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

C.2. *Conexión del motor 50/60Hz*

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

C.3. *Variante conexión potencia*

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. *Schéma électrique*

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

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

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

C.3. *Variante connexion puissance*

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. SCHALTPLAN

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

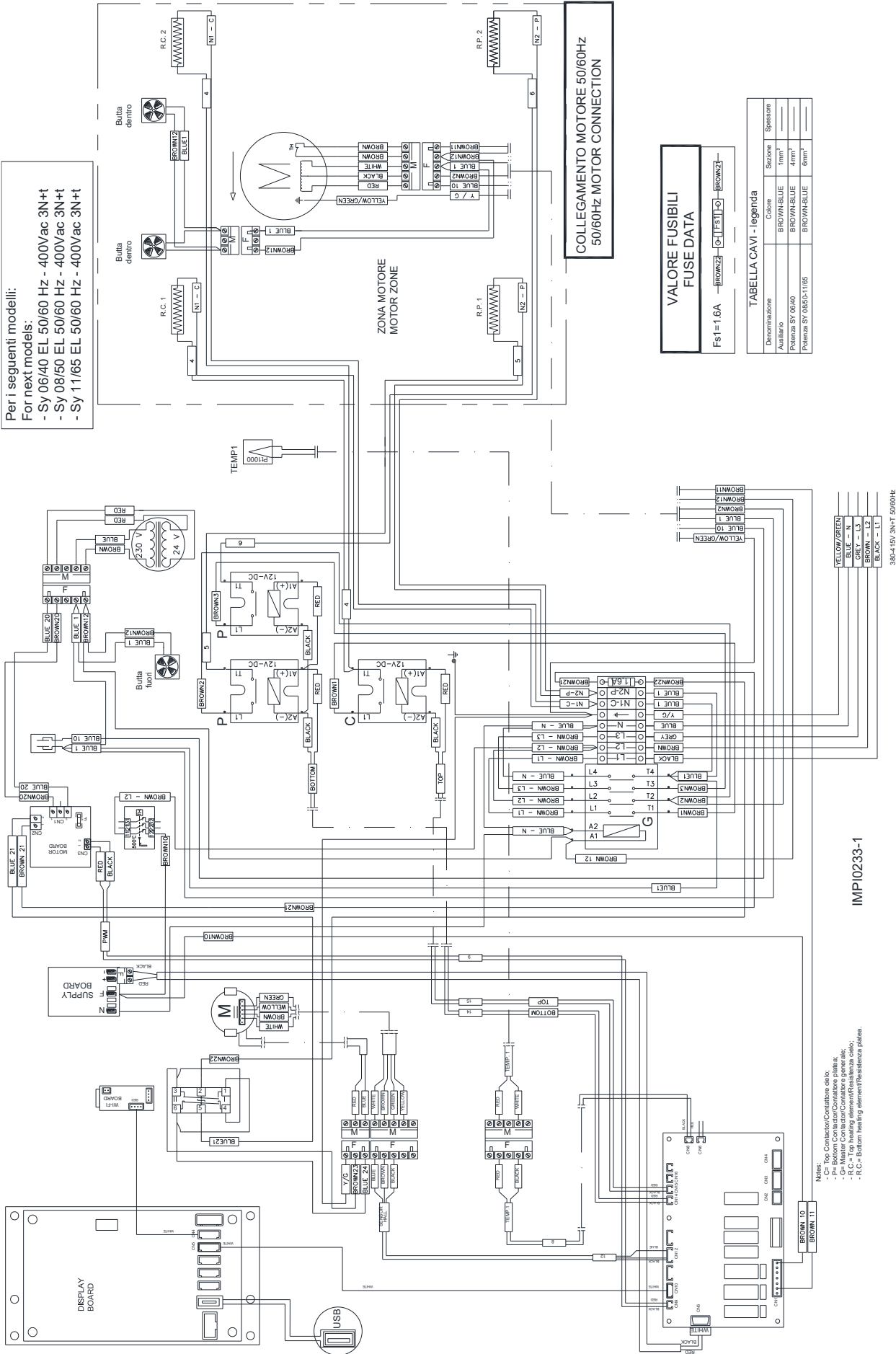
C.2. ANSCHLUSS DER NETZBANDMOTOR 50/60Hz

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

C.3. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

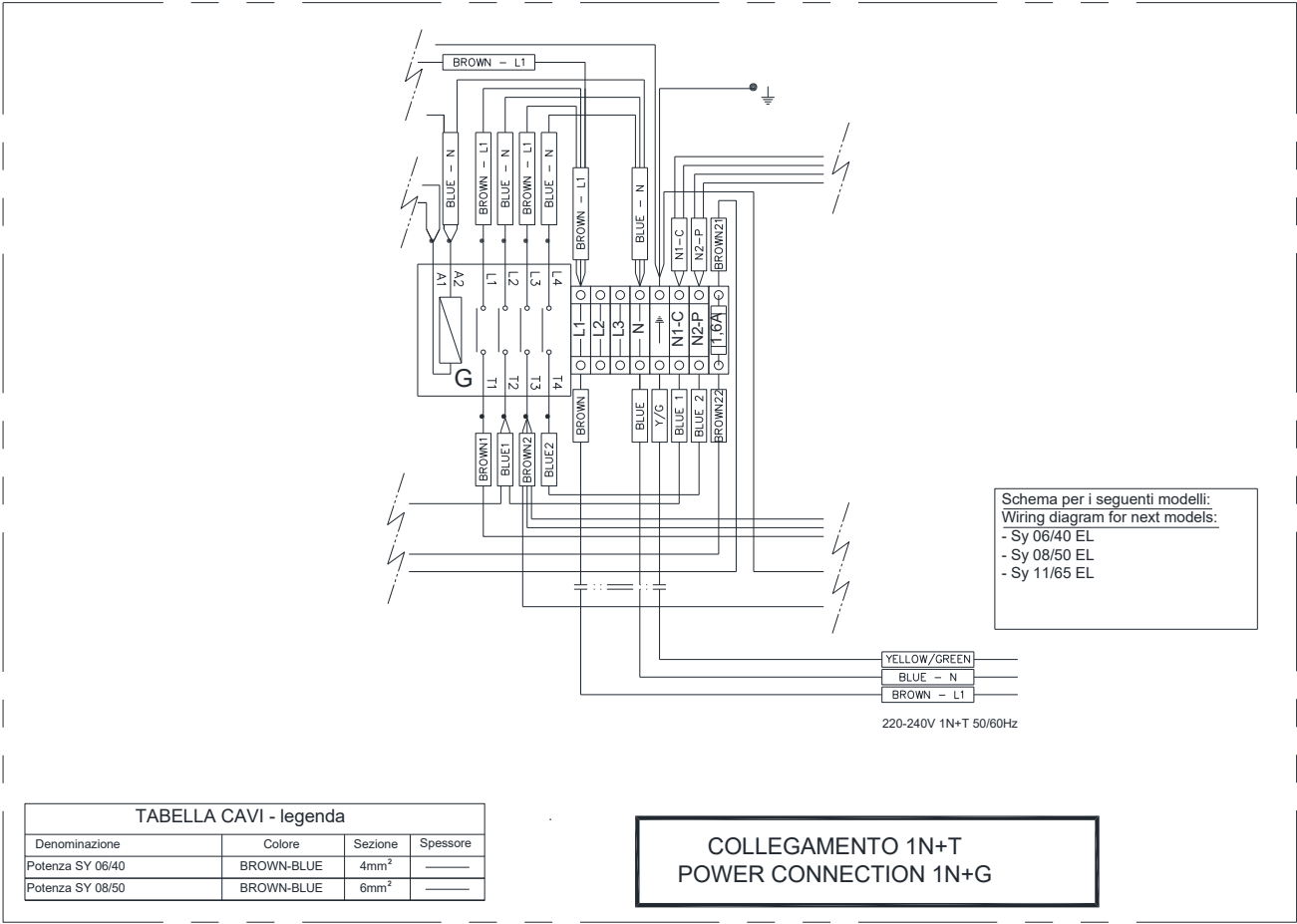
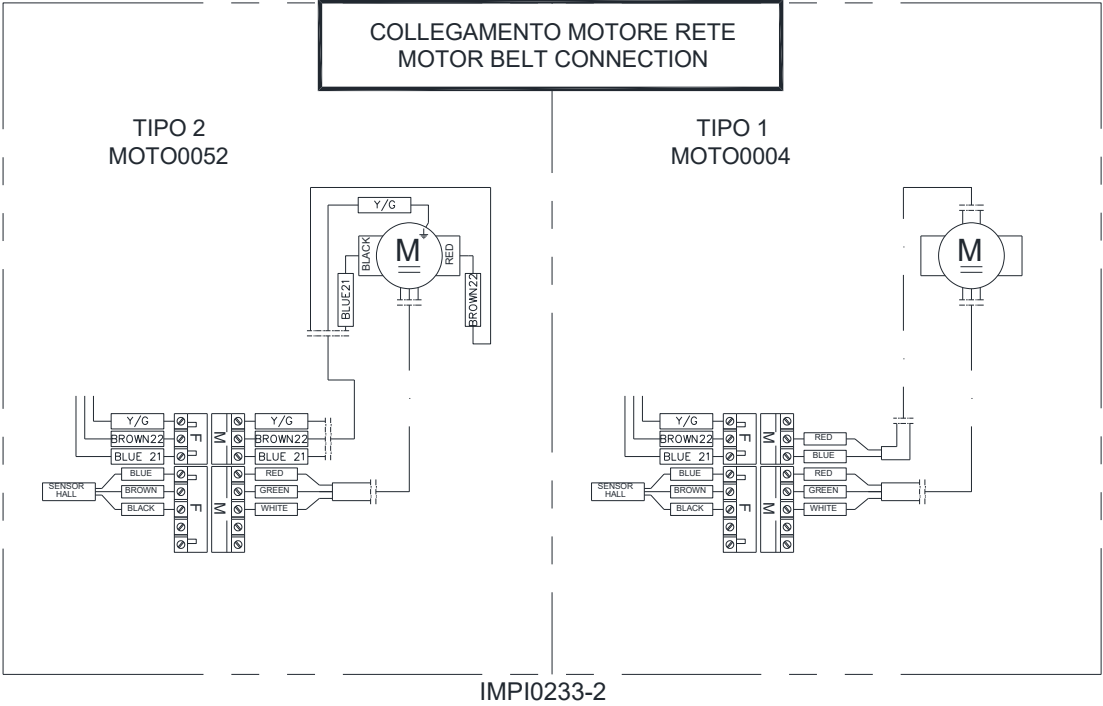
(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1.



IMP10233-1

C.2.



C.3.

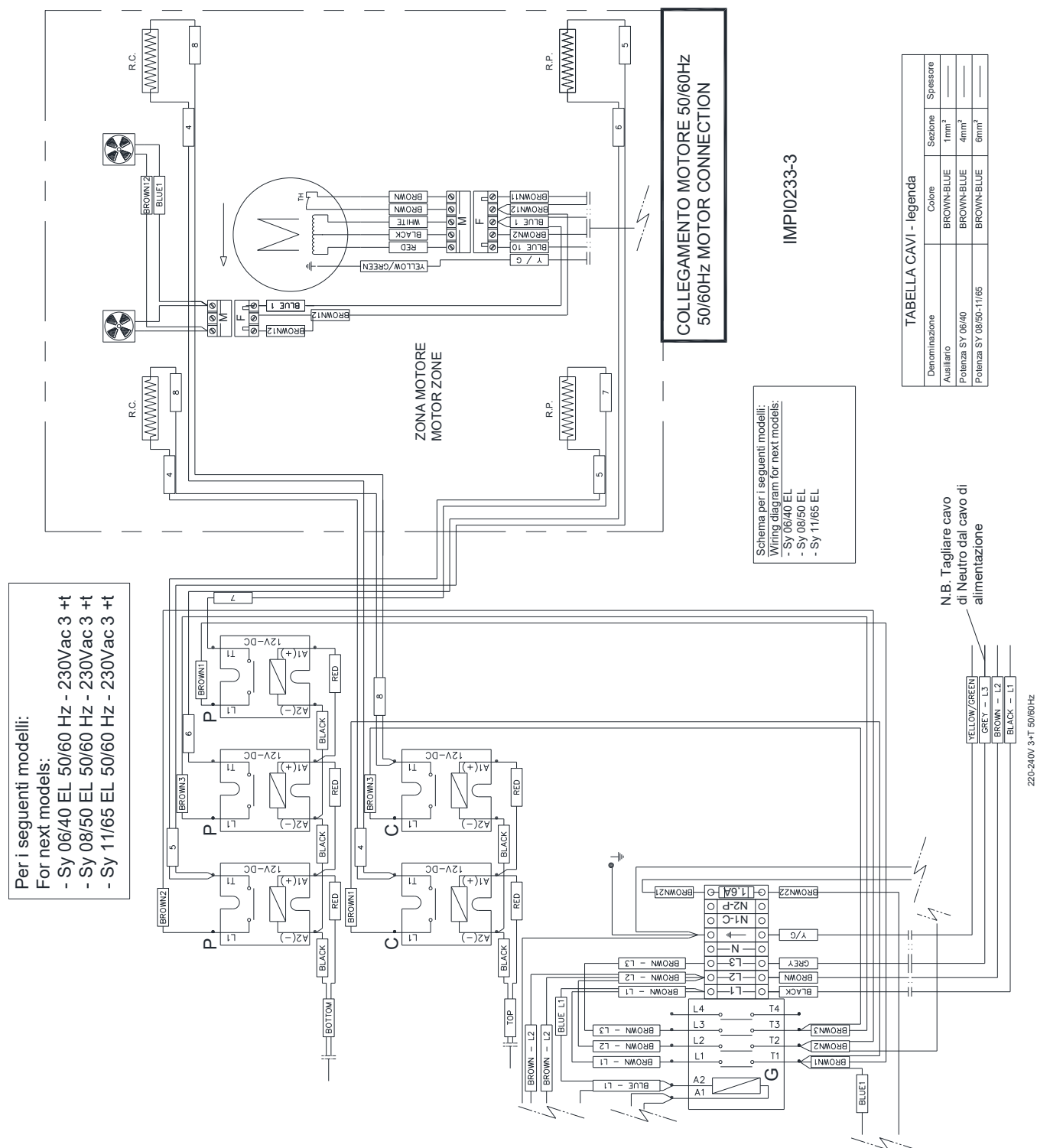


TABELLA CAVI - legenda			
Denominazione	Colore	Sezione	Spessore
Ausiliario	BROWN-BLUE	1mm ²	_____
Potenza SY 06/40	BROWN-BLUE	4mm ²	_____
Potenza SY 08/50-11/65	BROWN-BLUE	6mm ²	_____

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

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

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

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

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

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

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

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

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

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

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

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

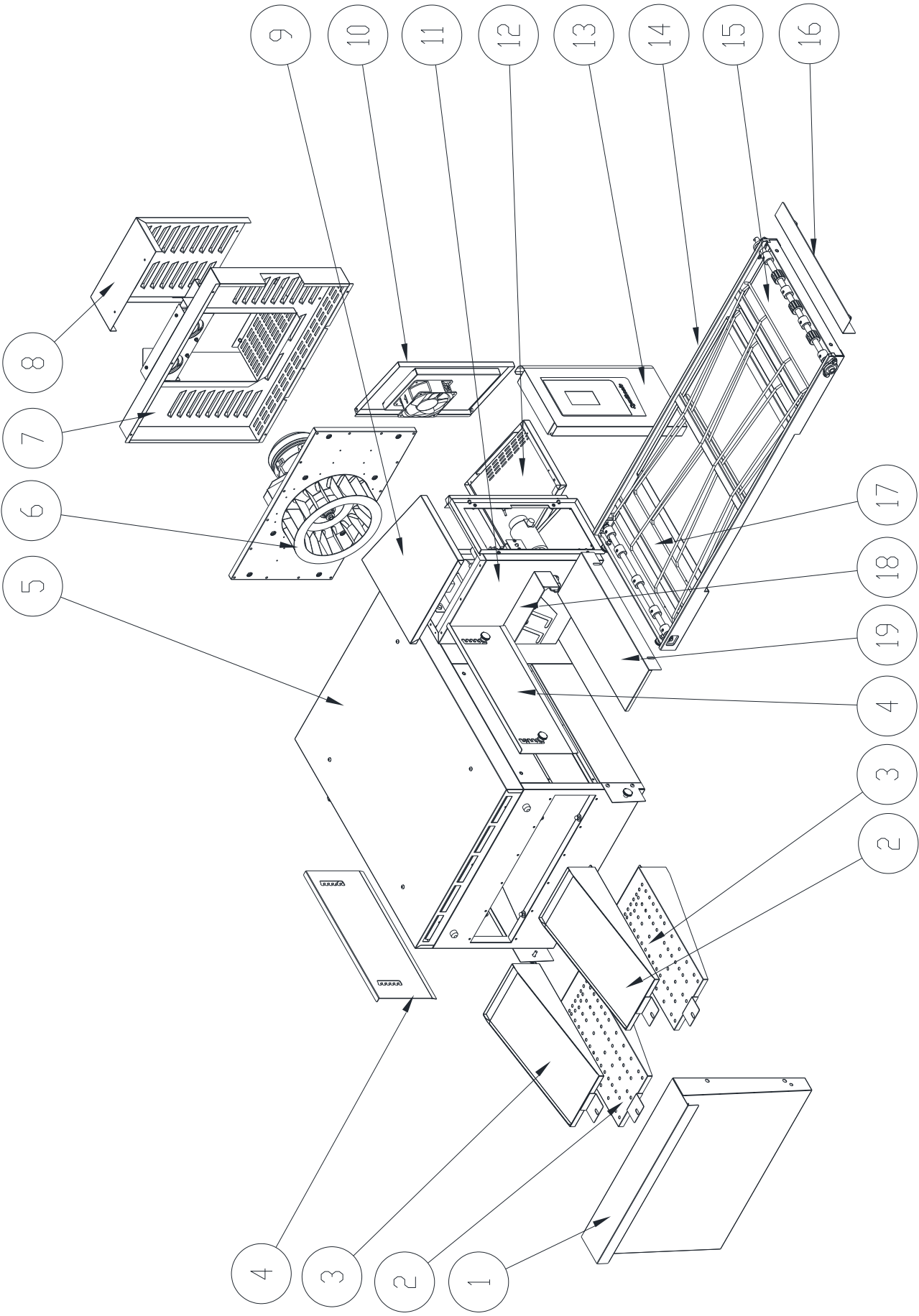
List of spare component parts

Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

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

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

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



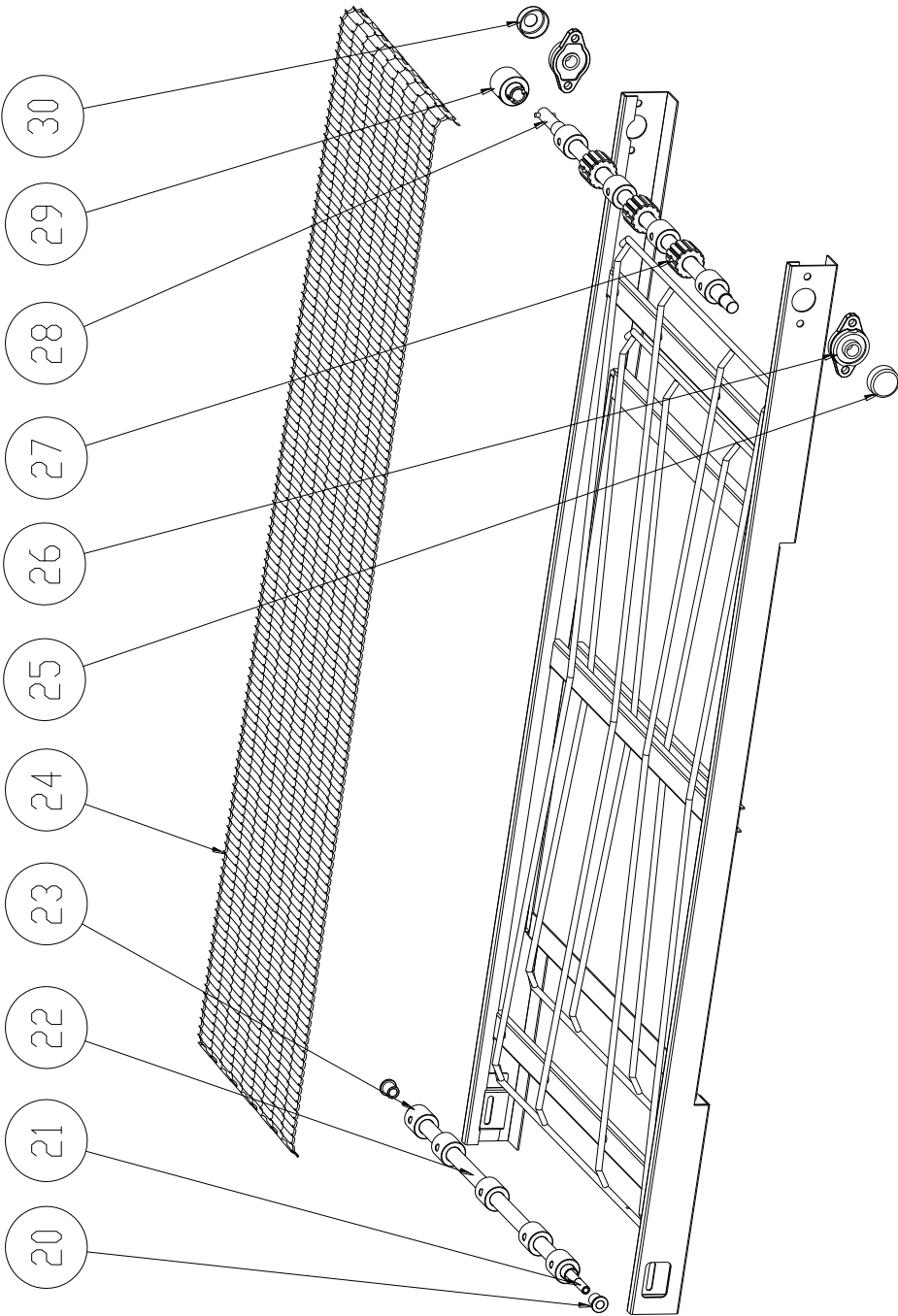


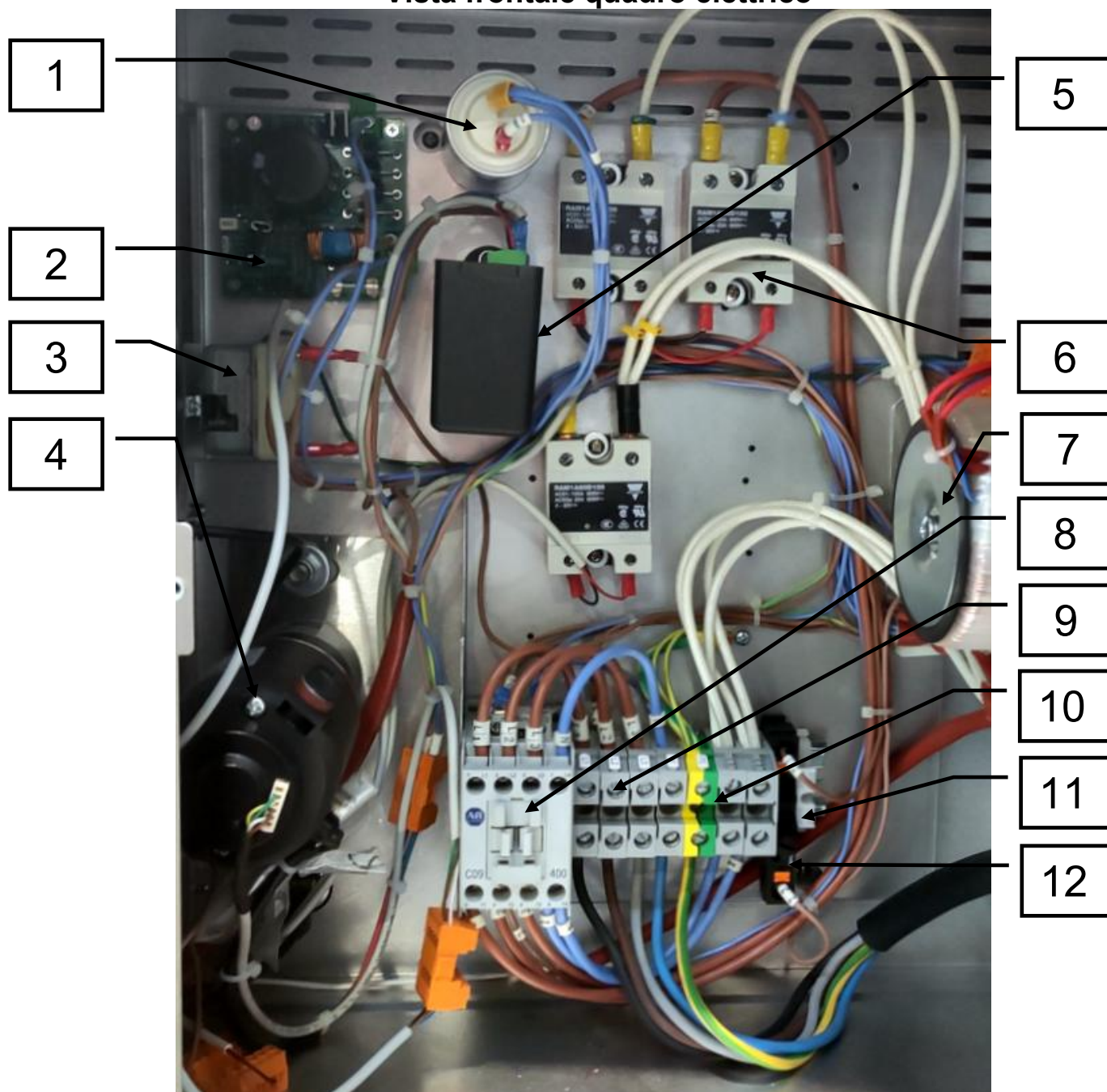
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

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

Tableau des codes de référence composants électriques
 TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

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

Vista frontale quadro elettrico



Vista laterale quadro elettrico

