

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

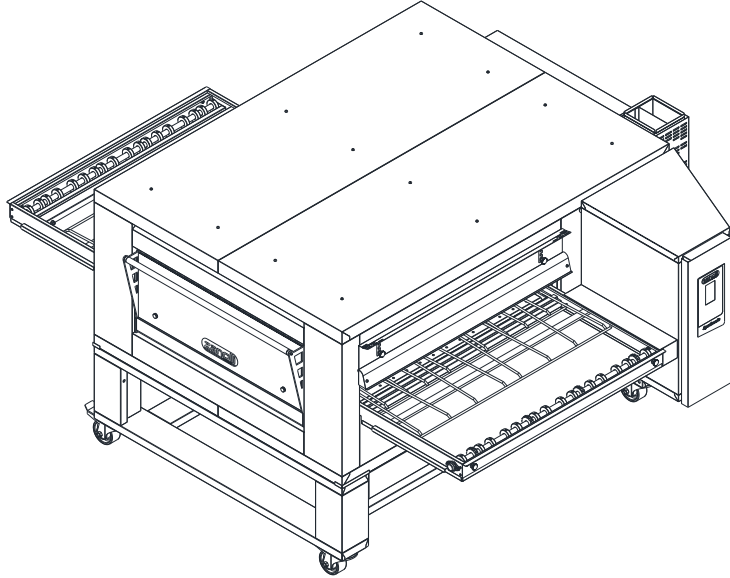
Manual de instalación, uso y manutenzione

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.

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN	5
2. CÓMO USAR ESTE MANUAL.....	6
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	8
3.1. Identificación del producto	8
3.2. Correspondencia a las normas vigentes	8
3.3. Condiciones de uso previstas	8
3.4. Especificaciones técnicas.....	9
4. INSTALACIÓN	10
4.1. Control a la entrega	10
4.2. Elección del lugar de instalación.....	10
4.3. Movimentación del módulo	11
4.4. Posicionamiento módulo sobre base.....	12
4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto	12
4.6. Conexión eléctrica	12
4.7. Descarga productos de cocción.....	14
4.8. Descripción y uso del selector de inversión de la dirección de la red	14
4.9. Control previo inicio trabajo	15
5. FUNCIONAMIENTO	16
5.1. Panel de control	16
5.2. Estado de inactividad «OFF»	18
5.2.1. Configuración del idioma	20
5.2.2. Configuración de la temperatura del modo Eco	21
5.2.3. Configuración del formato del reloj (12/24 h)	22
5.2.4. Configuración de la hora (horas y minutos).....	23
5.2.5. Configuración de la unidad de temperatura (°C/°F).....	24
5.2.6. Configuración del calendario y del día de la semana	25
5.2.7. Configuración de la activación/desactivación de la cinta transportadora en modo ECO	26
5.2.8. Configuración de la función de apagado automático.....	27
5.2.9. Carga de imágenes de programas mediante USB	28
5.2.10. Attivazione hotspot Wi-Fi (IoT).....	29
5.2.11. Ajustes preestablecidos del sistema	30
5.3. Estado de actividad «ON»	31
5.3.1. Configuración de los programas	32
5.3.2. Programación del encendido automático	35
5.3.3. Botón de inicio/parada de la red	38
5.3.4. Activación/desactivación de la función Economy	38
5.4. Alarmas.....	40
5.4.1. Alarma «Fallo de la sonda de temperatura»	40
5.4.2. Alarma «TEMP 1» - solo para DPZ20030EN.....	40
5.4.3. Alarma «TEMP 2» - solo para DPZ20030EN.....	40
5.4.4. Alarma de la RED	41

5.4.5	Alarma por falta de alimentación eléctrica	42
5.4.6	Apagado anómalo del horno.....	42
6	USO	43
6.1	Preparación para el uso y primer encendido	43
6.1.1	Encendido panel de control	43
6.1.2	Configuraciones e inicio cocción	43
6.1.3	Come spegnere il forno	44
7	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	45
7.1	Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios	45
7.1.1	Advertencias para el instalador	45
7.1.2	Advertencias para el usuario	45
7.1.3	Advertencias para la manutenzione.....	46
8	LIMPIEZA	47
8.1	Limpieza de las superficies externas.....	47
8.2	Limpieza de las superficies externas.....	48
8.3	Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos	48
9	MANUTENCIÓN	49
9.1	Señalación de error	49
9.2	Termostato de seguridad.....	49
9.3	Mantenimiento ordinario.....	50
9.3.1	Cámara de cocción.....	50
9.3.2	Portezuela de la cámara de cocción.....	52
9.3.3	Bancada de la red	52
9.3.4	Panel de control – panel del motor de ventilación.....	52
9.4	Sustitución de piezas y controles	54
9.4.1	Sustitución del ventilador principal.....	54
9.4.2	Sustitución resistencias	56
9.4.3	Sustitución sondas de temperatura	57
9.4.4	Sustitución del termostato de seguridad	60
9.4.5	Ajustes del termostato de seguridad.....	61
9.4.6	Sustitución / configuración del motor de arrastre red	62
9.4.7	Sostituzione batteria	64
10	ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN.....	66

ALLEGATI TECNICI

- A. Especificaciones técnicas
- B. Conexiones
- C. Esquemas eléctricos
- D. Dibujos técnicos y lista de piezas de repuesto

1. PRESENTACIÓN

El horno **DPZ** forma parte de la familia de los hornos a red, principalmente concebidos para la cocción automática de pizza y productos similares. La principal característica de este horno consiste en el hecho de que es posible efectuar óptimas cocciones sin que sea necesario controlar la cocción misma. Esto permite poder transferir las operaciones de cocción a personal no calificado.

Estas ventajas aumentan ulteriormente porque también el horno **DPZ** forma parte de la familia de los hornos ventilados. Gracias a la circulación de aire en la cámara de cocción, de hecho, es posible obtener cocciones homogéneas y continuadas, simplificando más aún las operaciones que el encargado del horno debe cumplir. Bajo este aspecto el horno **DPZ** es particularmente eficiente, en cuanto, dosificando oportunamente la circulación del aire evita que los productos se sequen excesivamente, confiriendo así el justo aroma.

E les agradece la preferencia acordada en la elección de este horno. Nosotros podemos asegurarles con confianza que han hecho una buena elección ya que nuestra empresa está empeñada desde decenios en la fabricación de productos de calidad, sin inútiles y contraproducentes restricciones en la elección de los mejores materiales.

Para aprovechar al máximo su nuevo horno, lea atentamente la información de este manual.

2. CÓMO USAR ESTE MANUAL



Los párrafos marcados con este símbolo contienen informaciones esenciales para la seguridad. Todos deben ser leídos, desde los instaladores al usuario final, así como otros eventuales dependientes que usan el aparato. El Constructor no se asume alguna responsabilidad por los daños derivados de la falta de observación de las normas indicadas en estos párrafos.



Este símbolo, ubicado en varios puntos de lo aparato, sirve para advertir al usuario la presencia de peligro "¡ATENCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE!".



Este símbolo, posicionado en varios puntos del horno, sirve para avisar al usuario la presencia de "peligro de tensión" no aislada en el interior del horno y que puede ser de tal potencia de constituir riesgo de incendio o de fulguración para las personas



Los párrafos contraseñados por este símbolo contienen informaciones importantes para evitar acciones que pueden provocar daño al horno. También es de interés para el usuario leer atentamente estas indicaciones.



Se aconseja conservar con cuidado el presente manual de instalación, uso y manutención en un lugar cerca del horno, en modo que sea rápida y fácil su consulta. El presente manual debe acompañar la máquina si ésta debiera ser transferida a otro propietario, en cuanto no puede considerarse completa y segura sin éste.

En caso de extravío o deterioro de la presente copia y/o se quisiera una copia en formato digital, es posible pedirla a la Empresa trámite correo electrónico escribiendo info@ggmgaastro.com citando matrícula y modelo de la máquina.



Este manual se compone de varios capítulos, los cuales deberían ser leídos por los instaladores, manutentores y usuarios finales, en función de la seguridad de uso y con el fin de obtener los mejores resultados de este producto.

No obstante lo antes dicho, damos a continuación algunas indicaciones útiles para una consultación más rápida de los diferentes capítulos.

El **capítulo 3** contiene los normas de referencia del horno y las instrucciones para el uso adecuado de el mismo.

El **capítulo 4** contiene todas las informaciones necesarias para la instalación del horno. Son principalmente dirigidas al personal especializado, pero también deberían ser leídas antes por el usuario final con el fin de predisponer o hacer preparar los locales y las instalaciones necesarias para el funcionamiento del horno.

Los capítulos 5, 6 y 7 están indicados para el operador que debe aprender a usar la máquina. Estos guían el operador en las operaciones indispensables para el encendido, uso y apagado del aparato en condiciones de seguridad.

El **capítulo 8** da todas las informaciones necesarias para la limpieza y mantenimiento de la máquina; es decir, todas aquellas operaciones que deben ser efectuadas por el operador para garantizar que la máquina continúe a funcionar en condiciones de seguridad, que sean aseguradas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y que se obtengan siempre los mejores resultados.

El **capítulo 9** otorga las informaciones necesarias para las operaciones de manutención periódica o extraordinaria, como por ejemplo reparaciones o sustituciones de piezas del aparato.

 **Tales operaciones de manutención deben ser efectuadas por personal especializado.**

El **capítulo 10** da informaciones en caso de que el horno sea desechado.

Los **anexos técnicos** contienen las características relacionadas con el modelo específico de horno y de todos los valores que pueden ser necesarios para la elección, instalación y uso del mismo.

Se usa como punto de referencia para controlar que el uso que se entiende dar al horno esté entre aquellos previstos y cuando es necesario saber el valor exacto de las medidas de la máquina.

Este mismo capítulo da también los dibujos técnicos y una lista de repuestos para facilitar el pedido y la sustitución de eventuales piezas dañadas.

 El Constructor se reserva en caso de modernización de la producción y de los manuales, sin obligación de poner al día la producción y los manuales precedentes, salvo en casos excepcionales.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. Identificación del producto

Las presentes instrucciones se refieren al horno a red ventilado eléctrico **DPZ**.

3.2. Correspondencia a las normas vigentes

El horno DPZ posee respectivamente la siguiente marca obligatoria  que indica la correspondencia a las siguientes normas europeas:

2014/35/CE baja tensión;

2014/30/CE compatibilidad electromagnética;

2006/42/CE máquinas;

2011/65/CE Directiva RoHS 2;

1935/2004/CE Reglamento objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

3.3. Condiciones de uso previstas

El forno DPZ ha sido proyectado para la cocción de pizza y gastronomía. Está destinado al campo de restoración (restaurantes, pizzerias, actividades comerciales, etc...) pero no para producción continua.

Las operaciones previstas del uso normal de los módulos de cocción son la carga y descarga de productos desde la red de cocción, el encendido, la regulación, apagado y limpieza de todo el horno.

 La destinación al uso antes citada y las configuraciones previstas para estas máquinas son las únicas aceptadas por el Constructor: **no utilizar el aparato en contravención con las indicaciones suministradas.**

El horno **DPZ**:

- Está destinado **para uso profesional**;
- **no está destinado** para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas en el uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad;
- puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento bajo la supervisión de personal autorizado o si han sido entrenados para usarlo de manera segura, habiéndoles explicado y que hayan entendido muy bien los peligros asociados con el uso;
- los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la máquina;

- la limpieza y el mantenimiento que corresponden al usuario, no deben ser realizados por niños.

⚠ La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

⚠ El horno se suministra sin enchufe.

Los sistemas de desconexión de la red de suministro eléctrico que tengan una separación de contacto en todos los polos con desconexión de categoría de sobretensión III, deben incorporarse en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.

3.4. Especificaciones técnicas

Para conocer las especificaciones técnicas se refieren a los siguientes anexos técnicos al final de este manual:

- A. Especificaciones técnicas;
- B. Conexiones;
- C. Esquemas eléctricos;
- D. Dibujos técnicos y lista de piezas de repuesto.

4. INSTALACIÓN

 **¡ATENCIÓN!** Las presentes instrucciones para la instalación son de uso exclusivo del personal especializado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos. La instalación efectuada por personas no calificadas puede causar daños a la máquina, a personas, animales o cosas.

 **¡ATENCIÓN!** Proceda con la instalación según las normas vigentes en el país donde se realice.

Además, donde sea necesario modificar o completar las instalaciones eléctricas del edificio, quien efectúa tales modificaciones debe proveer a la certificación que dichos trabajos han sido realizados según las normas vigentes en el País de instalación.

4.1. Control a la entrega

Salvo diverso acuerdo, los productos se entregan cuidadosamente embalados en material apropiado que los protege de los golpes durante el transporte y se entregan al transportador en las mejores condiciones.

Aconsejamos, en todo caso, controlar el embalaje en el momento de la recepción, con el fin de verificar la presencia de señales de daño. En caso positivo, escribirlo en el recibo y debe ser firmado por el conductor

Una vez desembalado el aparato, controlar si ha sufrido daños. Controlar también la presencia de todas las piezas suministradas eventualmente desmontadas.

Al interno del embalaje, además de la máquina, se encuentran las Instrucciones para el Uso y la Declaración de Conformidad.

En caso de daños al aparato y/o falta de piezas, recordarse que el transportador acepta reclamos sólo en los 15 días desde la fecha de entrega y que la empresa constructora no responde por daños a sus productos durante el transporte.

De todas maneras, estamos a su disposición para asistirle en la presentación de vuestro reclamo.

 **En caso de daños no tratar de usar el aparato, sino dirigirse a personal profesionalmente cualificado.**

4.2. Elección del lugar de instalación

Un durable y buen funcionamiento de la máquina depende también del lugar en el cual se instala, por eso se aconseja de evaluar bien el lugar antes de recibirla.

Instalar la máquina en un lugar seco y fácilmente accesible, ya sea para el uso que para la limpieza y manutención.

El área que rodea el dispositivo debe mantenerse despejada; en particular, las rejillas de ventilación laterales no deben estar bloqueadas.

⚠ Es necesario posicionar el aparato a mínimo 20 cm de las paredes del local o de otros aparatos, para mantener libres las aperturas de ventilación ubicadas a los lados del horno.

Durante el funcionamiento, los hornos para la cocción de los alimentos producen vapores y olores de cocción dañinos a la salubridad del ambiente en el cual está ubicados

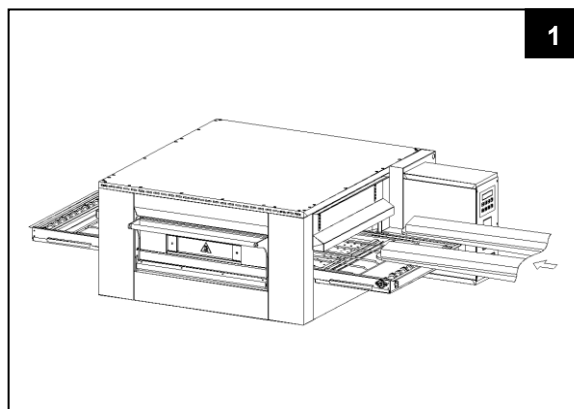
En el caso de hornos eléctricos, aunque no es obligatorio, se aconseja la instalación bajo capa aspirante, para mejorar las condiciones de habitabilidad del ambiente de trabajo y para evitar daños al cielo raso del local, provocados por la untuosidad y por el calor de los humos.

⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el horno debe ser instalado, no superen jamás (ni siquiera durante el funcionamiento del aparato mismo o de otros aparatos eventualmente presentes en el mismo local) los valores máximos y mínimos indicados en las características, (ver Anexo A).

La superación en particular de la temperatura o de la humedad relativa máxima, puede fácil e imprevisiblemente dañar los aparatos eléctricos, creando situaciones de peligro.

4.3. Movimentación del módulo

Para descargar y transportar el módulo, se debe usar un carro elevador o un transpalet con capacidad por lo menos igual al peso del módulo. Alzar las compuertas de ingreso y salida horno a la posición de apertura máxima. Introducir las horquillas en la cámara de cocción a través de la entrada o salida túnel (Fig.1).



⊘ Para evitar daños al módulo, insertar material protector entre las horquillas y el mismo.

⚠ Asegurarse que los medios para alzarlo tengan una capacidad superior al peso de la carga a levantar.

Al operador de los medios de movimentación toda la responsabilidad del levantamiento de la carga.

⚠ Poner atención que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej.: película y poliestirol). ¡Peligro de asfixia!

⚠ En todo caso, para evitar movimientos imprevistos, hay que considerar la posición del baricentro.

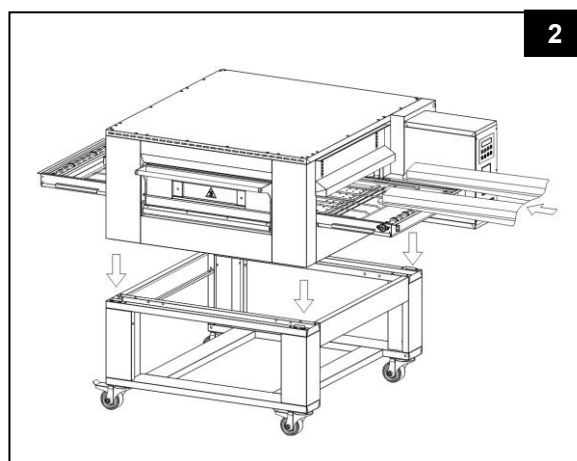
4.4. Posicionamiento módulo sobre base

Posicionar el horno trabándolo en los ángulos presentes en la base (Fig.2).

4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto

⚠ POR EL NÚMERO MÁXIMO DE HORNO SOBREPONIBLES VER ANEXO B.

Una vez posicionado el primer horno sobre la base (ver párrafo precedente), sobrepone consecutivamente el segundo y el tercer módulo haciendo coincidir las paredes laterales externas de los hornos.



4.6. Conexión eléctrica

⚠ Antes de efectuar cualquier conexión, controlar que las características de la red eléctrica correspondan a las características de alimentación pedidas (ver Anexo A).

⚠ Los aparatos son suministrados con un cable eléctrico dotado de conductor a tierra, para permitir la conexión del aparato a la red eléctrica, según la alimentación pedida (ver Anexo A).

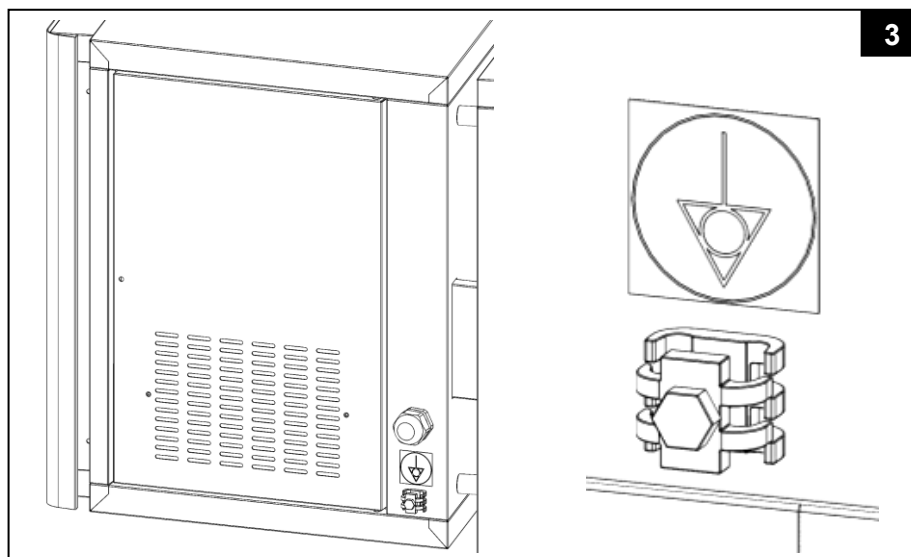
En observación de las normas de seguridad vigentes, **es obligatorio conectar el conductor de tierra (amarillo-verde) a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser correctamente controlada según las normas en vigor.**

El horno se suministra sin enchufe, por este motivo, para garantizar la desconexión completa de todos los polos, en condiciones de sobretensión de categoría III, el cable de alimentación del aparato debe conectarse al a los medios de desconexión de la red, incorporados en el cableado fijo del

local, según las normas de cableado vigente (por ejemplo con interruptor magnetotérmico diferencial).

⚠ El aparato es suministrado sin enchufe eléctrico.

La siguiente ilustración (Fig.3) muestra el símbolo identificativo y la posición del borne equipotencial en el horno:



El sistema de conexión previsto para desconectar el horno de la instalación eléctrica del local debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún movimiento después de la instalación del horno. Además, la distancia entre la máquina y el sistema eléctrico del local debe ser tal que no provoque la tensión del cable de alimentación.

Para la posición de las conexiones a la alimentación eléctrica ver Anexo B.

⚠ El cable mismo no deberá jamás estar debajo de los pies de la máquina.

⚠ Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir todo riesgo.

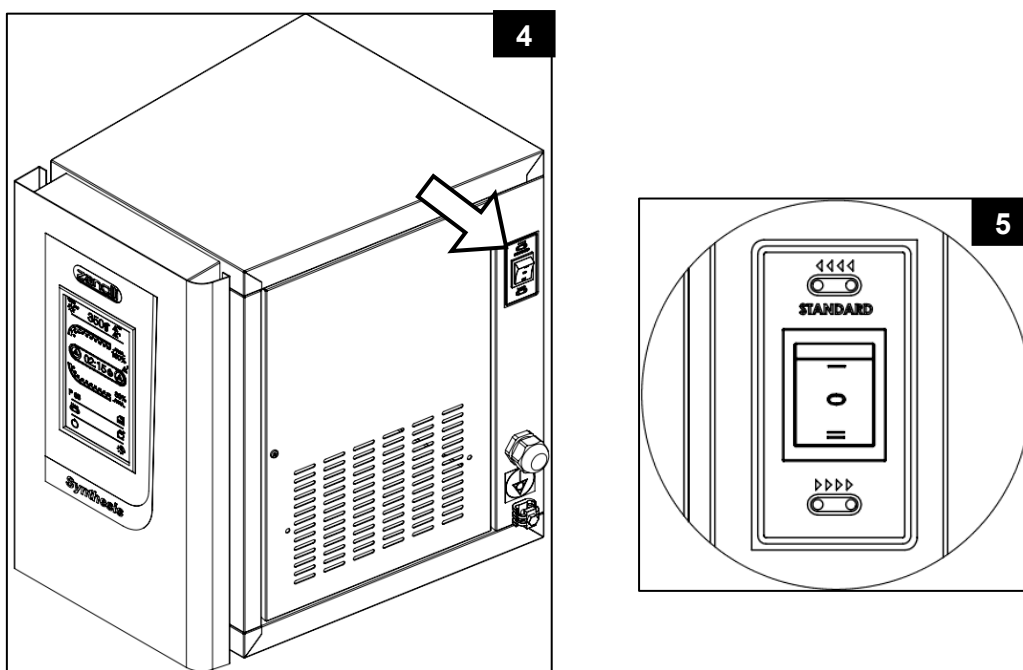
⚠ El Constructor no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas.

4.7. Descarga productos de cocción

⚠ **¡ATENCIÓN!** Proceder con la instalación del horno según el standard definido por la normativa vigente en el país de instalación, respecto a esta tipología de hornos, con el fin de garantizar la habitabilidad del ambiente de trabajo. Para mayores informaciones, es necesario consultar las normativas específicas.

La empresa constructora no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas, así como lo reportado en el presente manual.

4.8. Descripción y uso del selector de inversión de la dirección de la red



El selector de inversión de la dirección de la red (fig. 4) está pensado como un recurso que debe utilizarse únicamente durante la fase de instalación del horno y depende de la configuración del local en el que se instale. Deberá utilizarse siempre y únicamente con el horno apagado.

Nota: El selector no deberá utilizarse durante las actividades de cocción habituales.

Las posiciones del selector pueden ser I - O - II (fig. 5):

I = desplazamiento estándar de la red (salida del producto por el lateral del panel de control);

O = red detenida (en esta posición se activa la alarma de la red, apartado 5.4.5);

II = movimiento de la red contrario al desplazamiento estándar.

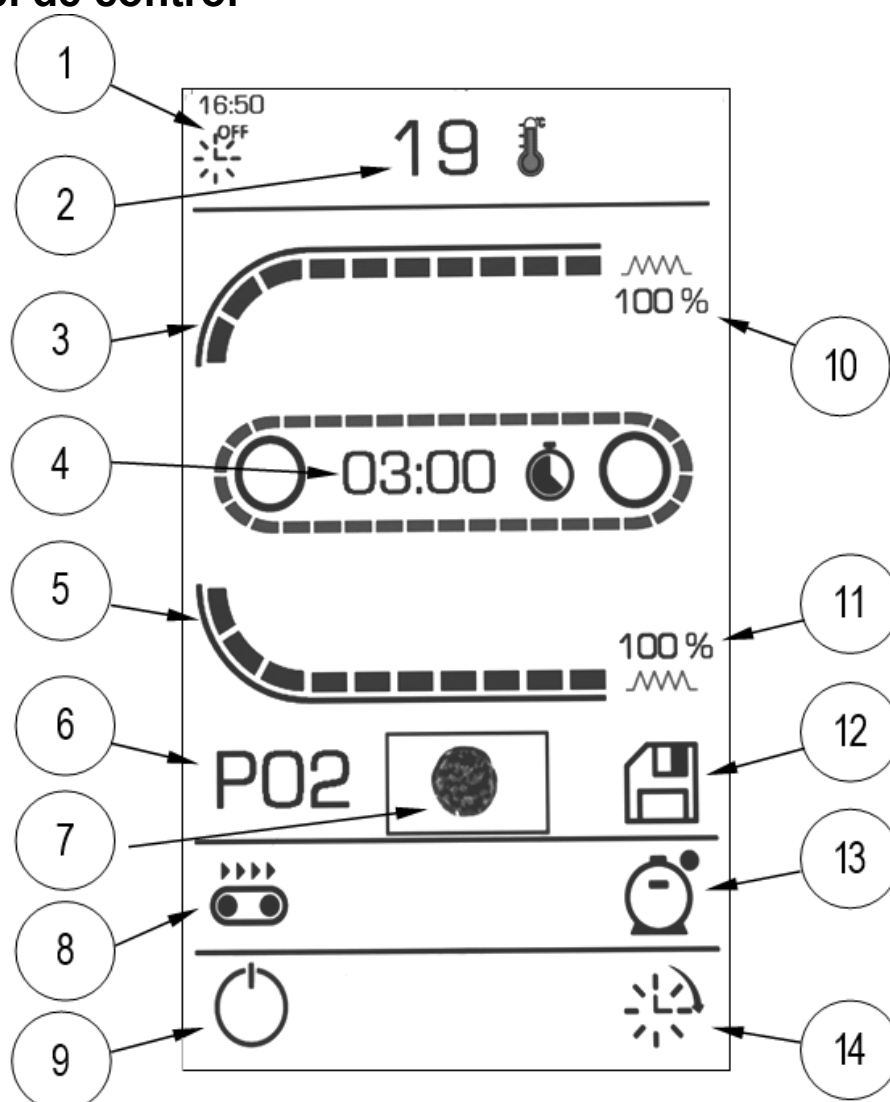
4.9. Control previo inicio trabajo

Al término de la instalación del módulo de cocción es necesario efectuar una serie de controles finales, elencados a continuación:

- Montaje de piezas eventualmente desmontadas.
- Control del cableado eléctrico.
- Control de las funciones del panel de comandos.
- Control de adecuadas aperturas para ventilación y aeración del local.
- Control del funcionamiento de la capa, si está presente.

5. FUNCIONAMIENTO

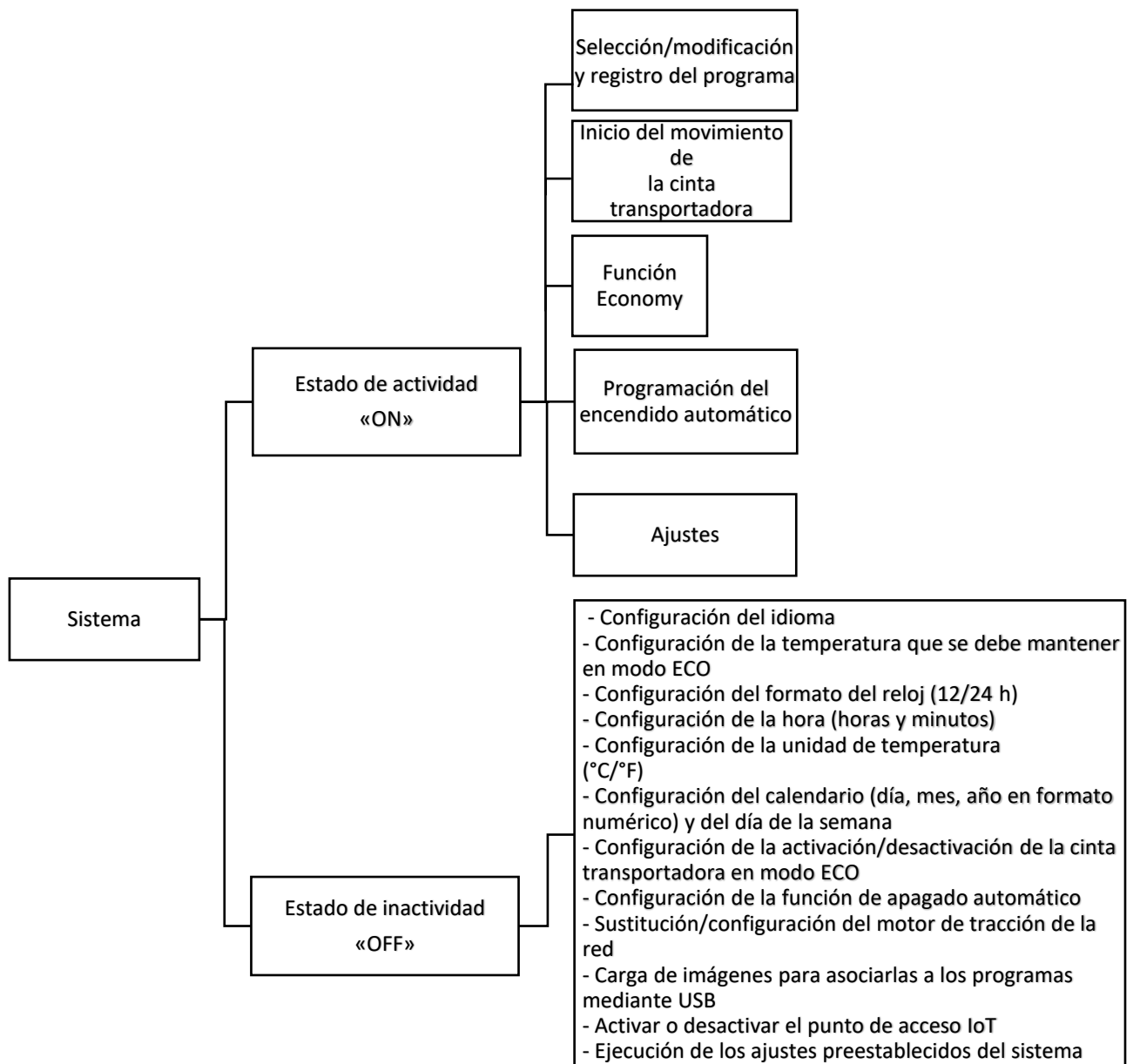
5.1. Panel de control



1. Icono de visualización del estado de la función de apagado automático (ON-OFF)
2. Temperatura instantánea de la cámara de cocción
3. Indicador gráfico del porcentaje de uso de las resistencias superiores
4. Temporizador del programa de cocción
5. Indicador gráfico del porcentaje de uso de las resistencias inferiores
6. Identificación del programa en uso
7. Imagen del programa en uso
8. Estado activado/desactivado del movimiento de la red
9. On/off general
10. Potencia de las resistencias superiores
11. Potencia de las resistencias inferiores
12. Registro de la configuración del programa («Guardar»)
13. Función Economy
14. Programación del encendido automático

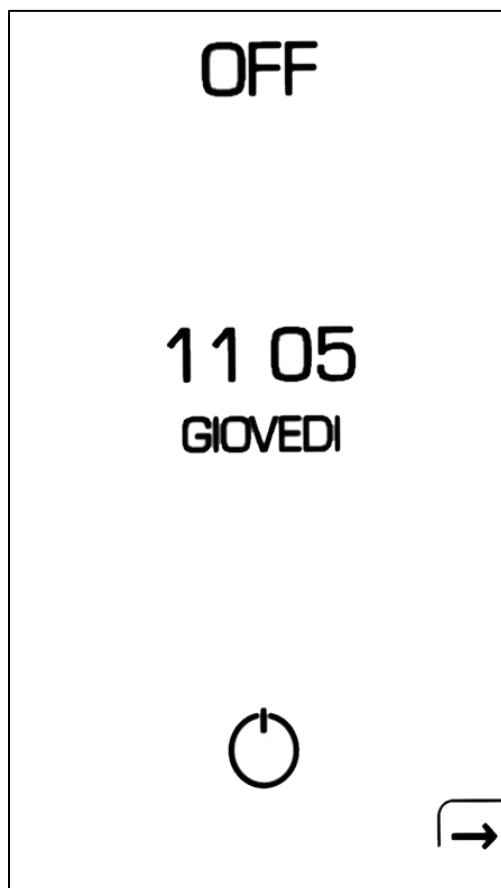
El panel de control está equipado con una pantalla táctil intuitiva que permite activar/desactivar las funciones, cambiar los parámetros y realizar todos los ajustes y configuraciones necesarios tocando directamente el icono correspondiente.

Esquema general del sistema:



5.2. Estado de inactividad «OFF»

Durante el estado de inactividad «OFF», la placa recibe alimentación, pero no se puede habilitar ninguna de las funciones que están disponibles cuando el sistema se encuentra en funcionamiento. La pantalla muestra la palabra «OFF», la hora y el día actuales, el icono general de encendido/apagado y la flecha en la parte inferior derecha del menú de ajustes.



Durante el estado de inactividad «OFF» es posible:

- **Configurar el idioma**
- **Configurar la temperatura que se debe mantener en modo ECO**
- **Configurar el formato del reloj (12/24 h)**
- **Configurar la hora (horas y minutos)**
- **Configurar la unidad de temperatura (°C/°F)**
- **Configurar el calendario (día, mes, año en formato numérico) y el día de la semana**
- **Configurar la activación/desactivación de la cinta transportadora en modo ECO**
- **Configurar la función de apagado automático**
- **Cargar imágenes para asociarlas a los programas mediante USB**
- **Activar o desactivar el punto de acceso IoT**

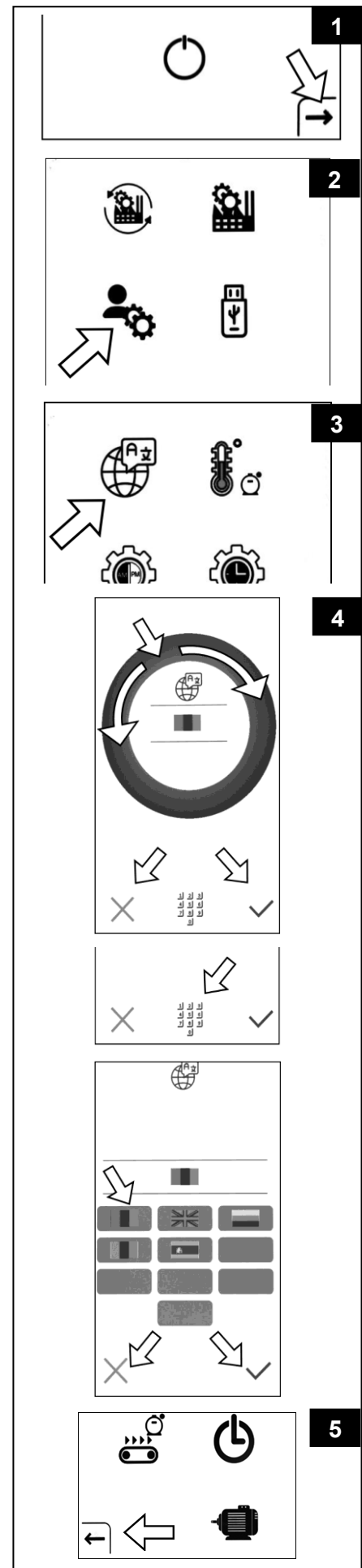
- **Ejecutar los ajustes preestablecidos del sistema**

5.2.1. Configuración del idioma

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono «configuración del idioma» (*fig.3*). En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro de idioma. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa de la bandera correspondiente al idioma deseado.

En ambas pantallas, una vez alcance el valor deseado, confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».



5.2.2. Configuración de la temperatura del modo Eco

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono del termómetro con la hucha (*fig.3*).

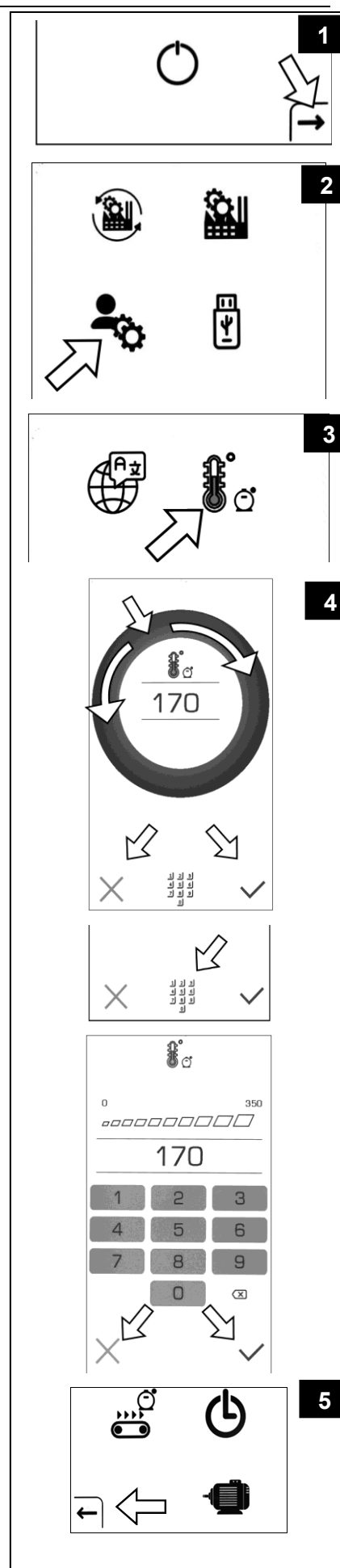
En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia

en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor de temperatura deseado, que se activará cuando se utilice el modo «ECO».

 **Se recomienda que la temperatura configurada sea 50 C inferior a la temperatura de cocción habitual**

En ambas pantallas, una vez alcance el valor deseado, confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X»

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».



5.2.3. Configuración del formato del reloj (12/24 h)

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (fig.1). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (fig.2).

En la segunda pantalla, toque el icono «formato del reloj» (fig.3).

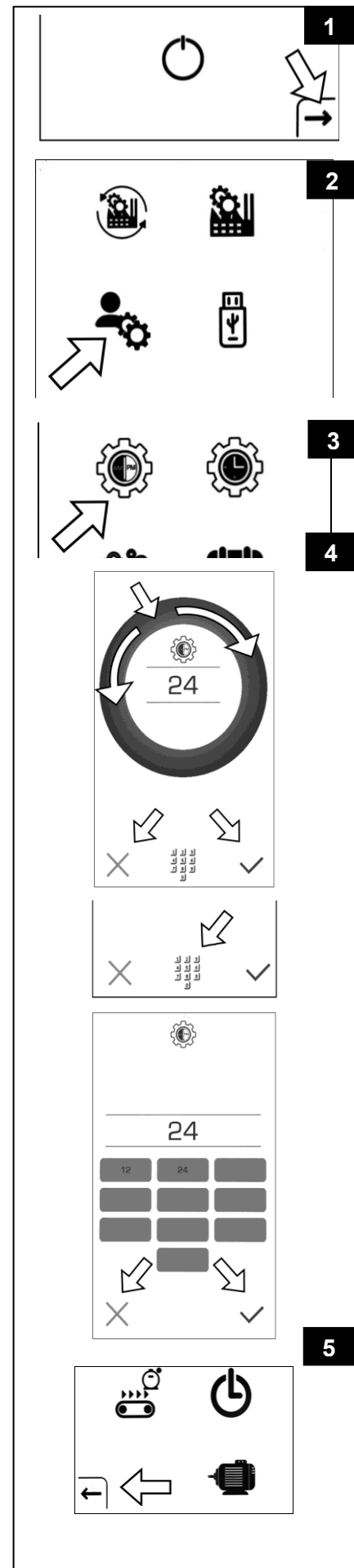
En este punto, el sistema muestra

la pantalla de modificación (fig.4); toque y deslice el dedo por la circunferencia

en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro, hasta alcanzar el valor deseado. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado.

Confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (fig.5) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».

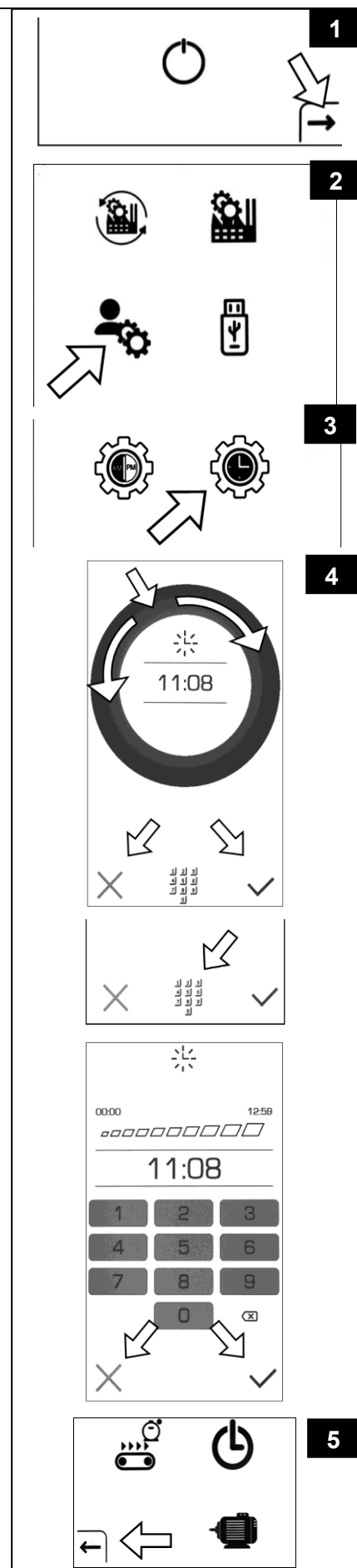


5.2.4. Configuración de la hora (horas y minutos)

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono «reloj» (*fig.3*). En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».

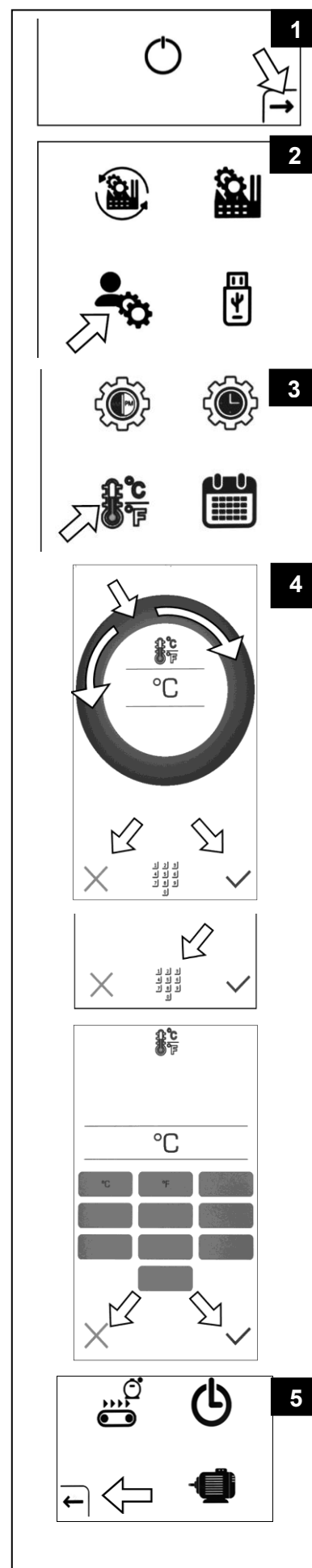


5.2.5. Configuración de la unidad de temperatura (°C/°F)

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono «unidad de temperatura» (*fig.3*). En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».



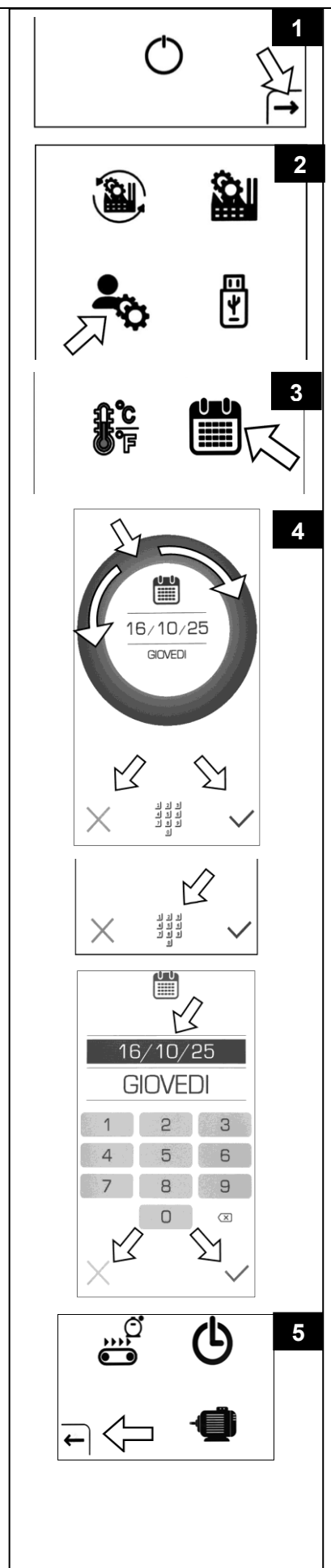
5.2.6. Configuración del calendario y del día de la semana

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono «calendario» (*fig.3*). En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro, hasta alcanzar el valor deseado.

Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».

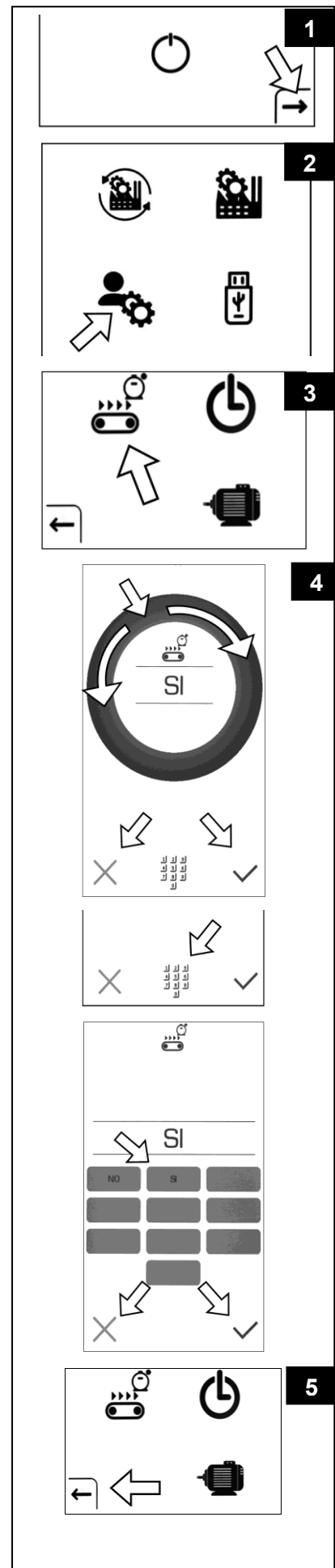


5.2.7 Configuración de la activación/desactivación de la cinta transportadora en modo ECO

Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*). En la segunda pantalla, toque el icono de la cinta transportadora con la hucha (*fig.3*). En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (*fig.4*); toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro, hasta alcanzar el valor deseado. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.5*) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».



5.2.8. Configuración de la función de apagado automático

Esta función permite apagar automáticamente el horno configurando una única hora válida para todos los días de la semana. El horno se apagará cada día a la hora establecida.

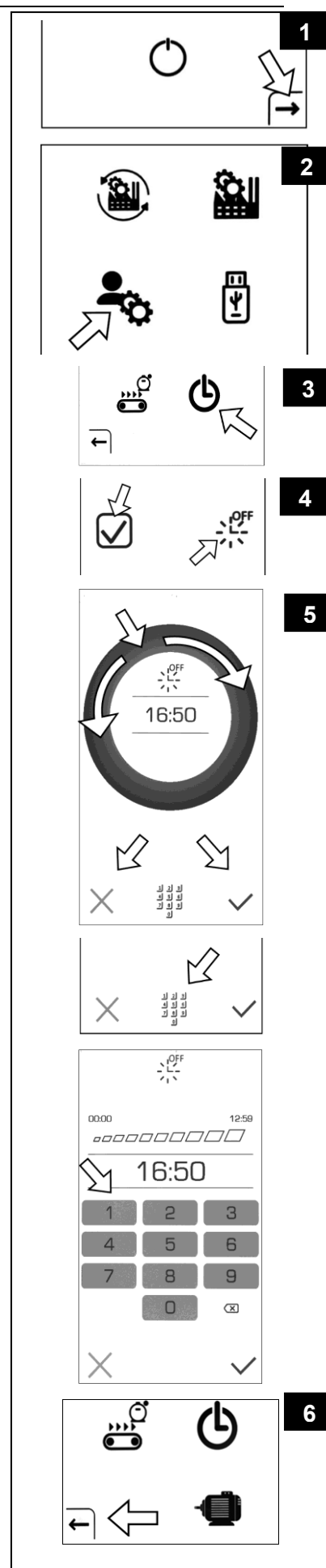
Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (fig.1). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (fig.2). En la segunda pantalla, toque el icono «apagado automático» (fig. 3). Active el tic de verificación («V») situado a la izquierda y toque el símbolo de la derecha (fig.4).

En este punto, el sistema muestra la pantalla de modificación (fig.5); toque y deslice el dedo por la circunferencia

en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro, hasta alcanzar el valor deseado, y confirme la selección con el tic o la bandera. Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Para cancelar, utilice la «X».

Para volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (fig.6) hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF».



5.2.9. Carga de imágenes de programas mediante USB

El sistema ofrece la posibilidad de cargar y asignar una imagen a cada uno de los programas de cocción.

La imagen deberá tener el mismo nombre que el programa al que se asociará, por ejemplo, «P03».

También deberá tener las siguientes características:

tamaño en píxeles 140x80;

guardada en formato BMP de 24 bits.

Para ello, abra las imágenes con un programa informático (por ejemplo, «Paint») y:

cambie el formato a 140x80 píxeles;

guárdelas con el nombre adecuado en formato BMP de 24 bits.

Una vez haya cargado en una memoria USB todas las imágenes con las características definidas anteriormente, proceda como se indica a continuación:

desde el estado de inactividad «OFF», toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (fig. 1);

en la primera pantalla, toque el icono «USB» (fig. 2)

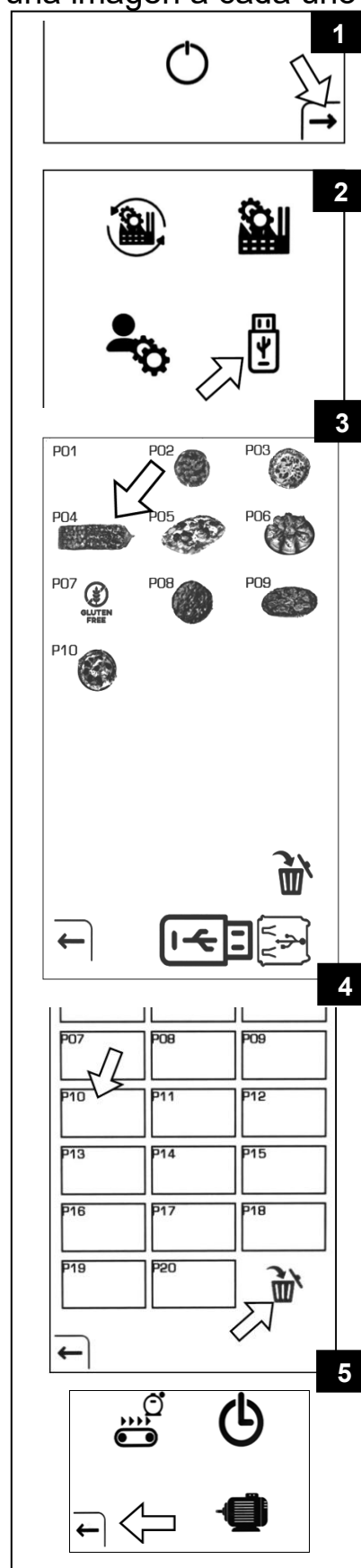
y el sistema mostrará la pantalla de imágenes de los programas (fig. 3);

inserte la memoria USB en el puerto USB situado en el lateral del panel de control y espere a que las imágenes aparezcan en la pantalla;

a continuación, espere a que el símbolo USB se ponga verde y extraiga la memoria USB.

Nota: *Las imágenes se pueden borrar. Para ello, proceda del siguiente modo: toque el icono de la papelera (fig. 4) y, cuando se ponga verde, seleccione la imagen que desea borrar y toque de nuevo el icono de la papelera. A continuación, espere a que se borre la imagen.*

Para salir y volver a los menús anteriores, toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda hasta que el sistema vuelva al estado inicial de inactividad «OFF» (fig. 5).



5.2.10. Attivazione hotspot Wi-Fi (IoT)

Toque la flecha en la parte inferior derecha de la pantalla (Fig. 1)

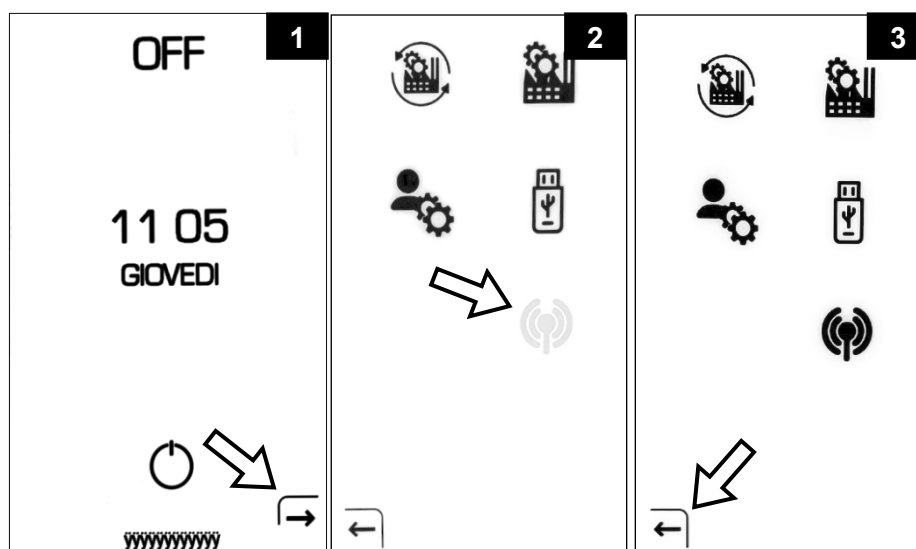
Para activar el punto de acceso Wi-Fi (necesario para acceder a las funciones IoT) toque el icono sombreado con forma de antena (Fig.2).

El punto de acceso se activa cuando se ilumina el icono (Fig.3).

Para desactivar el punto de acceso Wi-Fi, toque nuevamente el ícono con forma de antena, que volverá a ponerse gris (Fig.2)

Para salir y volver a los menús anteriores, toque la flecha en la parte inferior izquierda hasta que el sistema vuelva al estado inactivo inicial "OFF" (Fig.3).

A continuación siga el procedimiento específico para las configuraciones de IoT que se solicitarán al fabricante.

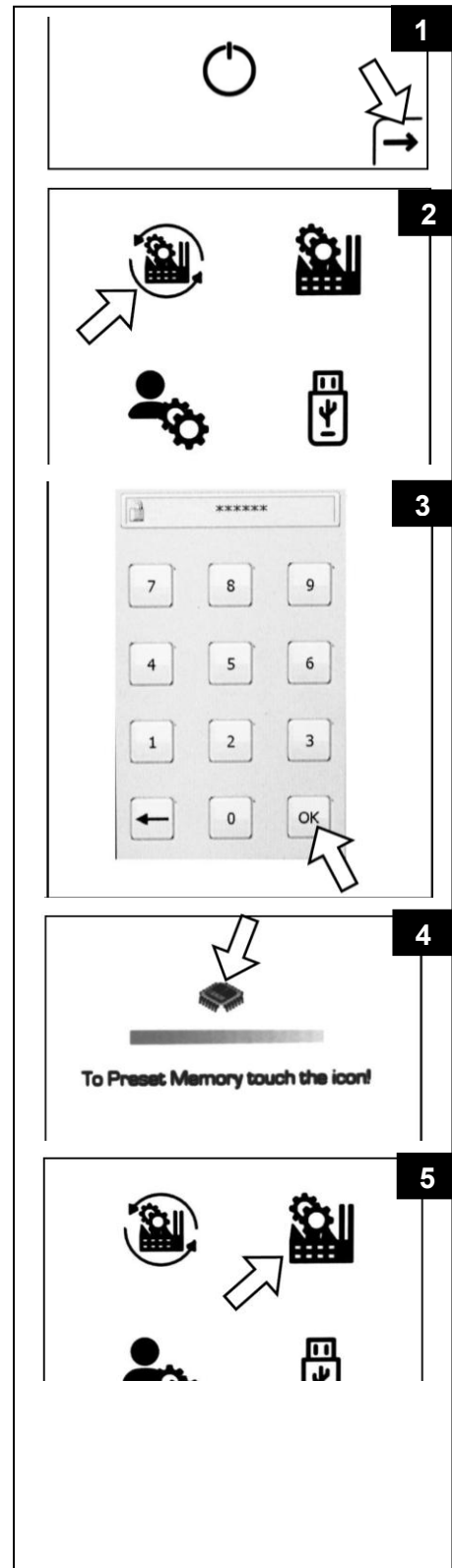


5.2.11. Ajustes preestablecidos del sistema

⚠ ATENCIÓN: AL REALIZAR ESTE PROCEDIMIENTO, TODOS LOS DATOS PROGRAMADOS SE PERDERÁN Y SERÁN SUSTITUIDOS POR LOS VALORES PREESTABLECIDOS, EXCEPTO LAS IMÁGENES DE LOS PROGRAMAS, QUE PERMANECERÁN ALMACENADAS EN EL SISTEMA.

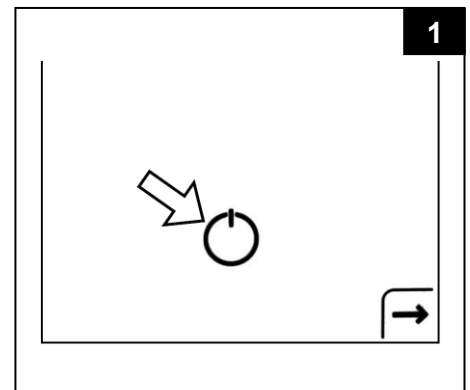
Toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (fig. 1). En la primera pantalla, toque el icono «ajustes preestablecidos del sistema» (fig. 2). Se abrirá la pantalla de solicitud de contraseña; introduzca «040322» y pulse «OK» (fig. 3). A continuación, toque el icono de la parte superior (fig. 4) para proceder al restablecimiento del sistema y volver al estado de inactividad «OFF».

Nota: El icono de la fig. 5 hace referencia a los «parámetros de fábrica», que están protegidos por contraseña y son de uso exclusivo de la empresa.



5.3. Estado de actividad «ON»

Manteniendo pulsado el icono on/off (*fig.1*) durante 2 segundos aproximadamente, el sistema pasa al estado de actividad «ON» y la pantalla muestra la marca «del fabricante» y la versión del programa durante unos 3 segundos. A continuación, la pantalla muestra los parámetros del último programa utilizado.



Durante el estado de actividad «ON» es posible:

- **Realizar todos los ajustes y programaciones**
- **Iniciar un ciclo de cocción**
- **Elegir, modificar y guardar programas de cocción**
- **Detener/reactivar la cinta transportadora**
- **Activar/desactivar la función Economy (solo durante un ciclo de cocción)**

5.3.1 Configuración de los programas

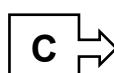
El sistema consta de 10 programas (P01÷P10), incluyendo 1 programa «manual» (P01). Para cada programa se puede configurar lo siguiente (fig.1):



A = potencia de las resistencias superiores



B = temporizador de cocción



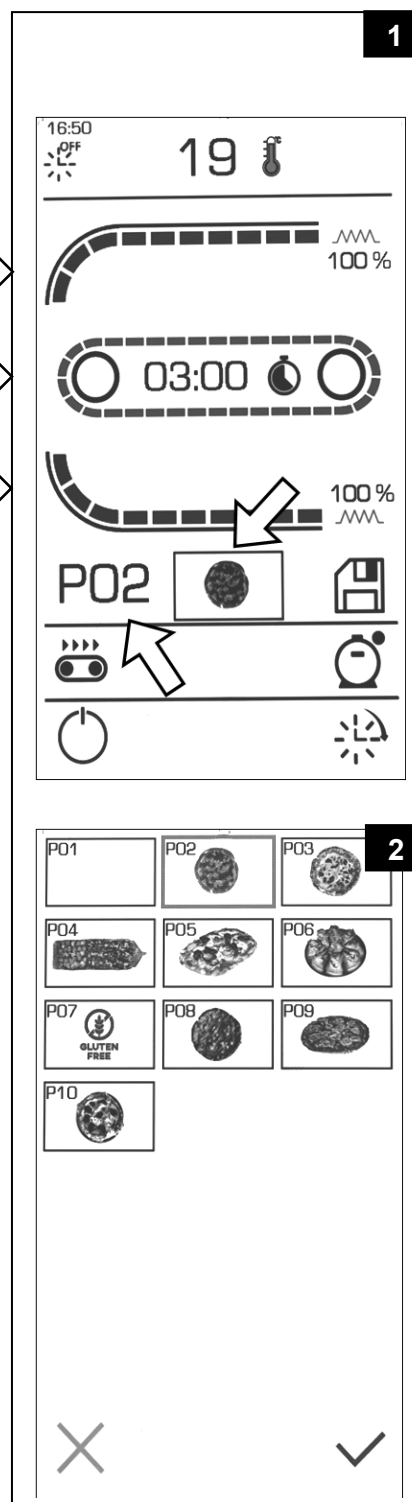
C = potencia de las resistencias inferiores

Seleccione el número de programa que desea configurar tocando directamente el icono correspondiente o el recuadro de la imagen (fig.1). Se abrirá el menú de selección. Toque una imagen para elegir el programa y confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X» (fig.2).

- Programa P01 (MANUAL)

El programa P01 tiene la función «manual». Con este programa es posible modificar los valores anteriores en cualquier momento, incluso durante un ciclo de cocción.

Nota: El sistema guarda automáticamente estos valores.



- Programas P02 a P10

Cada uno de estos programas se puede modificar tocando directamente el icono correspondiente para configurar los valores deseados. Para guardar la configuración, mantenga pulsado el icono «guardar» (*fig. 1*) durante 5 segundos. Mientras se guardan los datos, el icono está verde, y vuelve a ser blanco cuando se completa el proceso. Un pitido prolongado de la señal acústica avisa de que la configuración se ha guardado correctamente.

A continuación, se ofrece un ejemplo:

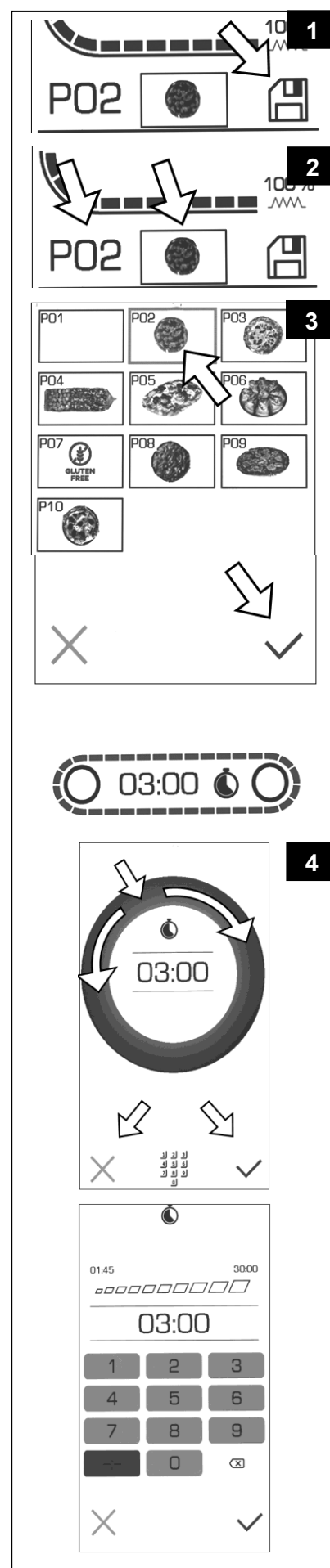
1) Seleccione el número de programa que desea configurar tocando directamente el icono correspondiente o el recuadro de la imagen (*fig. 2*), se abrirá el menú de selección; toque para elegir el programa y confirme con la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X» (*fig. 3*).

2) Configure el tiempo de cocción tocando el icono (*fig. 4*), se abrirá el menú de modificación del parámetro; toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro.

Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado. Confirme la selección con el tic o la bandera.

Al pulsar «-:-» en el teclado numérico, el tiempo se ajustará al valor máximo, es decir, 30 minutos.

Para cancelar, utilice la «X» (*fig. 5*).



3) Configure la potencia de las resistencias superiores tocando el icono (*fig.1*), se abrirá el menú de modificación del parámetro; toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro.

Confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X» (*fig.2*).

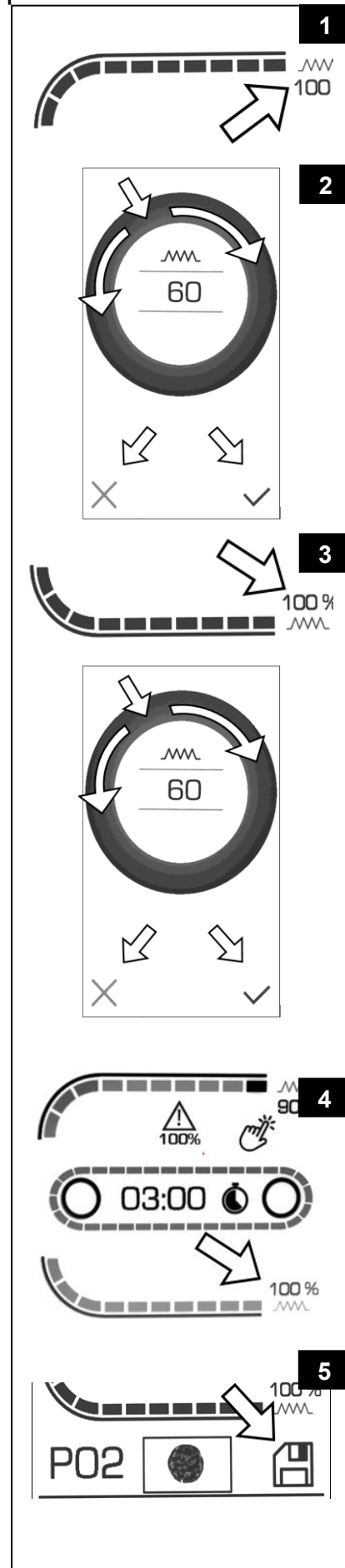
4) Configure la potencia de las resistencias inferiores tocando el icono (*fig.3*), se abrirá el menú de modificación del parámetro; toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro. Una vez alcanzado el valor deseado, confirme con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X» (*fig.3*).

El rango de programación de la potencia va del 50 al 100 %.

Nota: Al menos uno de los dos valores de potencia (de las resistencias superiores o inferiores) deberá permanecer al 100 %.

Por lo tanto, no es posible ajustar por debajo del 100 % la potencia de las resistencias superiores e inferiores al mismo tiempo; el icono de atención aparecerá en la pantalla (*fig.4*).

5) Una vez finalizada la configuración, proceda a registrar los datos manteniendo pulsado el icono «guardar» durante 5 segundos hasta que oiga la señal acústica (*fig.5*).



5.3.2 Programación del encendido automático

Nota: Es posible programar dos encendidos al día como máximo, con una hora de diferencia entre ambos.

N.B.: Para programar el encendido automático, es necesario que el sistema se encuentre en estado de actividad «ON».

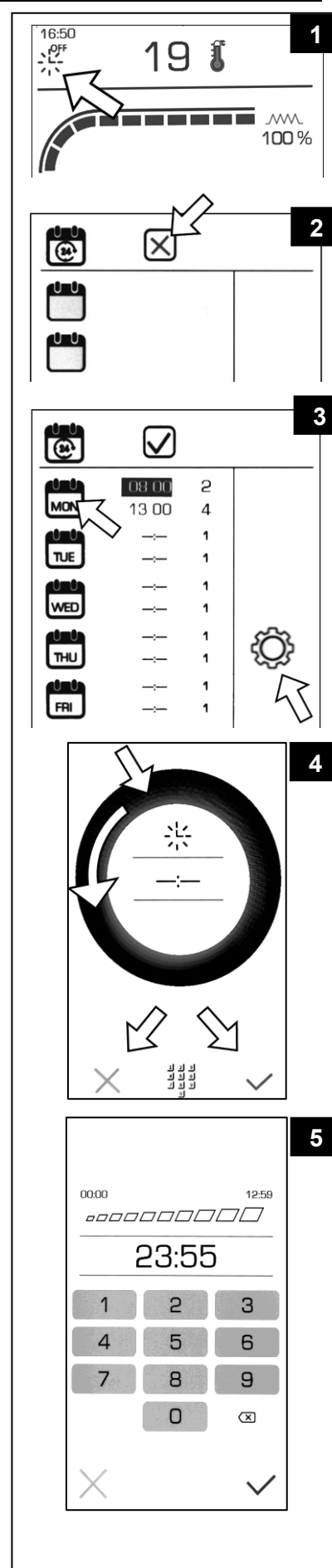
Mantenga pulsado el icono «reloj» (fig.1) durante 4 segundos. Aparecerá la pantalla de la fig.2.

Toque la «X» situada en la parte superior para activar la programación. La pantalla mostrará el icono «V». Toque el icono del día de la semana que desea programar. El parámetro a modificar es el que aparece resaltado (fig.3).

Toque el icono «engranaje» para cambiar los valores de «horas» y «minutos» relativos al primer encendido del día seleccionado.

Al igual que con cada una de las opciones que se pueden modificar, al tocar el icono «engranaje» se abrirá el menú de modificación del parámetro; toque y deslice el dedo por la circunferencia en sentido contrario a las agujas del reloj para cambiar el parámetro, empezando por las 23:59 y continuando hacia abajo (fig.4). Si necesita utilizar valores diferentes, alejados de los que se pueden visualizar, al tocar el símbolo de las teclas podrá acceder a la pantalla de selección directa del valor deseado (fig. 5). Confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X»

Nota: Entre el valor 23 (11 p.m.) y 01 (1 a.m.) figuran las dos líneas horizontales «-:-». Si se confirma esta opción para el día seleccionado, no se llevará a cabo el encendido automático.



Vuelva a tocar el icono del día para pasar a la configuración de las «horas» y los «minutos» relativos al segundo encendido diario (*fig.6*).

Toque el icono «engranaje» y seleccione, como se ha descrito anteriormente, cómo desea introducir/modificar/guardar los valores.

Toque de nuevo el icono del día para pasar a la configuración del NÚMERO DE PROGRAMA correspondiente al primer encendido del día seleccionado (*fig.7*).

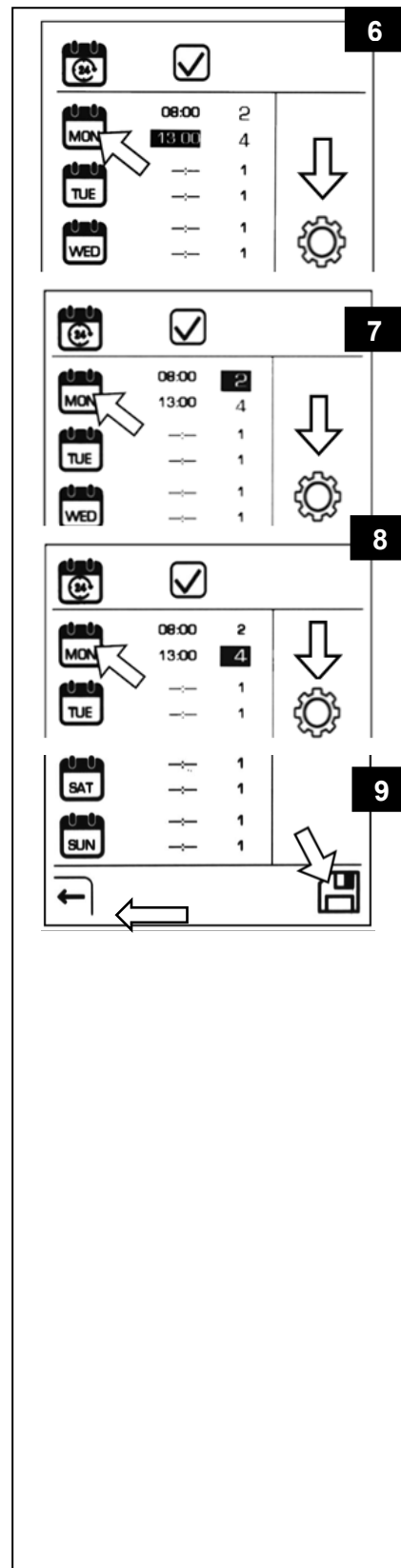
Toque el icono «engranaje» y seleccione, como se ha descrito anteriormente, cómo desea introducir/modificar/guardar los valores para configurar el NÚMERO DE PROGRAMA

Vuelva a tocar el icono del día para pasar a la configuración del NÚMERO DE PROGRAMA correspondiente al segundo encendido del día seleccionado (*fig.8*).

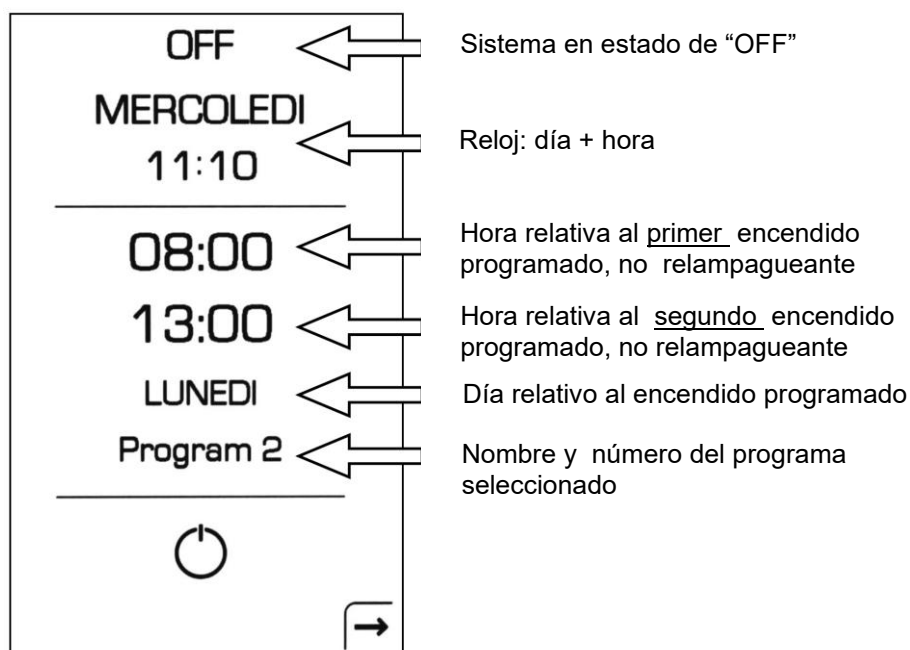
Toque el icono «engranaje» y seleccione, como se ha descrito anteriormente, cómo desea introducir/modificar/guardar los valores para configurar el NÚMERO DE PROGRAMA. Repita los pasos anteriores para configurar también el segundo día de encendido en caso necesario, y así sucesivamente. Es posible configurar el encendido automático para todos los días de la semana.

Para guardar, mantenga pulsado durante 5 segundos el icono «guardar», que estará en verde mientras se guardan los datos, y se volverá blanco cuando se haya completado el proceso de registro (*fig.9*). Un pitido prolongado de la señal acústica avisa de que la configuración se ha guardado correctamente.

Para salir de la programación y volver al estado de actividad «ON», toque la flecha situada en la esquina inferior izquierda (*fig.9*).



N.B.: Llevando el sistema al estado de inactividad “OFF”, en el caso de que haya sido habilitado el encendido programado, el led relativo al botón “reloj” (Fig.6) está encendido y el display muestra la leyenda:



5.3.3 Botón de inicio/parada de la red

Nota: Al encender el horno, la red está parada, el color del icono es blanco, el símbolo de flechas discontinuas que representa el movimiento de la red en la pantalla está fijo y el valor del temporizador de cocción parpadea.

Para activar el movimiento de la red, pulse el botón de inicio/parada de la red (fig.1).

Una vez activado el movimiento de red, el icono se vuelve verde y en la pantalla se activa el símbolo de flechas discontinuas (fig.2) que representa el movimiento de la red, mientras que el valor del temporizador de cocción permanece fijo.

El movimiento de la red puede activarse o desactivarse en cualquier momento utilizando el botón correspondiente.

5.3.4 Activación/desactivación de la función Economy

Nota: La función Economy (ECO) solo puede activarse durante un ciclo de cocción.

⚠ La función Economy permite mantener el horno, cuando no está en uso, a una temperatura inferior a la temperatura habitual de trabajo.

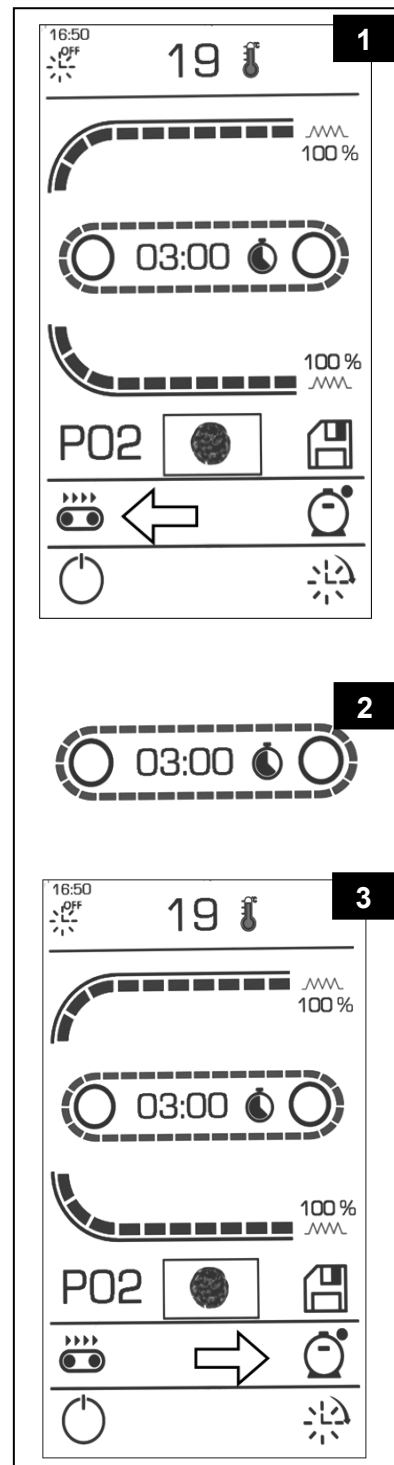
Esto supone un ahorro energético y, por lo tanto, económico.

Con esta función, además de gestionar la temperatura del horno, también se puede controlar el movimiento de la red.

El procedimiento para ajustar la temperatura que se debe mantener en modo «ECO» se describe en el apartado 5.2.2.

⚠ **Se recomienda que la temperatura configurada sea 50 °C inferior a la temperatura de cocción habitual.**

Para activar la función, toque el icono de la «hucha» (fig.3). En la pantalla aparecerá escrito «ECO» debajo de los símbolos de temperatura, y el icono de la «hucha» se volverá verde cuando se active este modo. Si se desactiva,



el icono se volverá blanco, desaparecerá la palabra «ECO» de la pantalla y se restablecerá el funcionamiento/la temperatura normales.

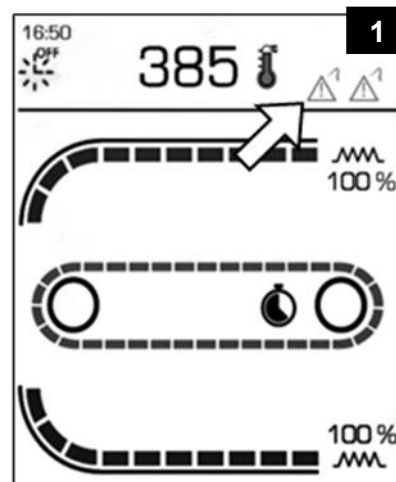
5.4 Alarmas

El funcionamiento del horno está continuamente supervisado, y se activa el procedimiento de alarma en caso de anomalía.

5.4.1 Alarma «Fallo de la sonda de temperatura»

Si la sonda falla, se activa una señal de alarma en el display con los símbolos (Fig.1) y la alarma acústica suena intermitentemente.

⚠ Es necesaria la intervención de personal especializado para restablecer el funcionamiento normal.



5.4.2 Alarma «TEMP 1» - solo para DPZ20030EN

Si la sonda falla, se activa una señal de alarma en el display y aparece el símbolo a la izquierda (Fig.1) y la alarma acústica suena intermitentemente.

El horno seguirá funcionando, y solo se tendrá en cuenta la sonda 2 para medir la temperatura. Además, la temperatura de referencia bajará automáticamente 40 C.

Esta variación de temperatura se realiza para corregir el único valor detectado en el punto más caliente del horno y simular un valor aproximado al valor real calculado previamente con la media de los valores entre el punto más caliente y el más frío. Esto permite seguir utilizando el horno aunque falle una de las sondas.

5.4.3 Alarma «TEMP 2» - solo para DPZ20030EN

Si la sonda falla, se activa una señal de alarma y en el display aparece el símbolo de la derecha (Fig.1) y el zumbador suena intermitentemente.

El horno seguirá funcionando, y solo se tendrá en cuenta la sonda 1 para medir la temperatura.

Además, la temperatura de referencia subirá automáticamente 40 C.

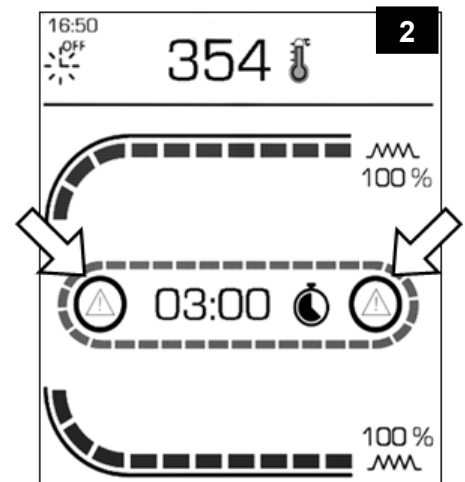
Esta variación de temperatura se realiza para corregir el único valor detectado en el punto más frío del horno y simular un valor aproximado al valor real calculado previamente con la media de los valores entre el punto más caliente y el más frío. Esto permite seguir utilizando el horno aunque falle una de las sondas.

5.4.4 Alarma de la RED

Cuando el motor de movimiento de la red está averiado o envía señales erróneas a la placa, en la pantalla aparecerá el símbolo de alarma parpadeando (*fig.2*) y la señal acústica sonará de forma intermitente.

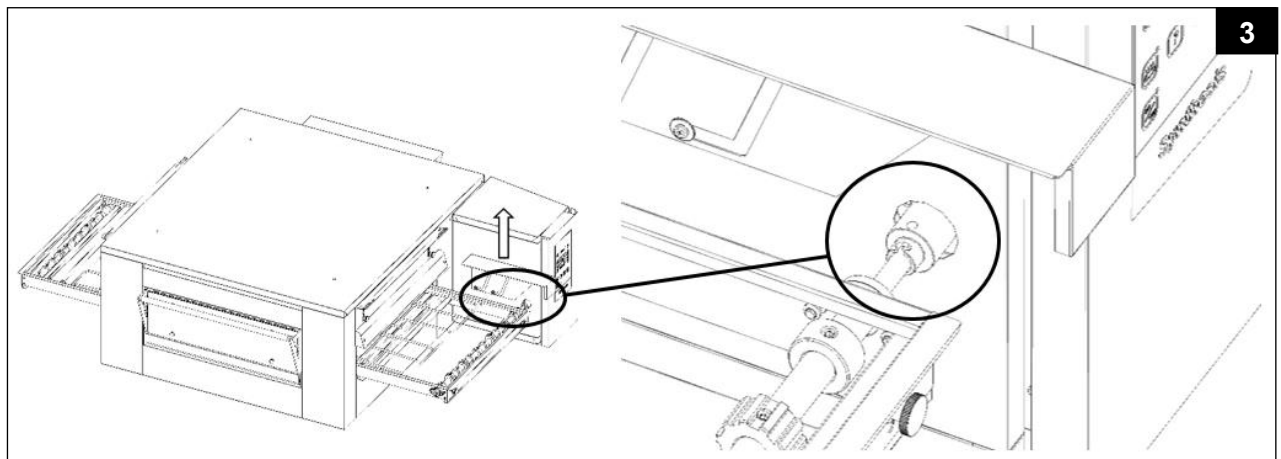
Esto significa que el tiempo de cocción no se corresponde con el que se ha configurado, por lo que es necesaria la intervención de personal especializado para restablecer el funcionamiento normal.

Para volver a habilitar todas las funciones del sistema, es necesario apagarlo y encenderlo de nuevo utilizando el botón «on/off» después de haber localizado el fallo.



Nota: Compruebe siempre que el botón de inversión de la red no esté en la posición «0», ya que saltaría la alarma de la red, apartado 4.8.

Si, por el contrario, la red no se mueve y el horno no muestra ninguna alarma, compruebe que la junta de tracción de la red que se encuentra debajo de la tapa (*fig.3*) esté correctamente posicionada. En caso contrario, vuelva a posicionarla.



5.4.5 Alarma por falta de alimentación eléctrica

Si, por algún motivo, se produce un fallo en la tensión de la red eléctrica, el sistema se comportará de la siguiente manera:

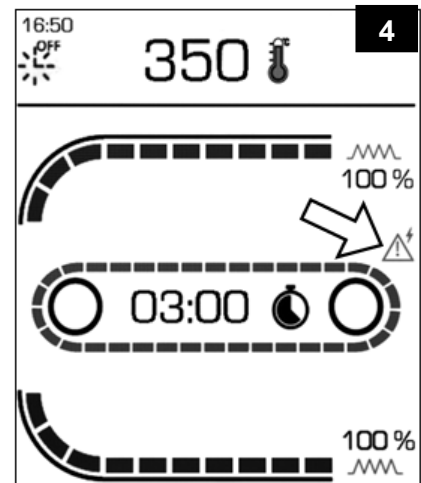
- Durante un ciclo de cocción normal:

cuando se restablezca el suministro eléctrico, en la pantalla aparecerá el símbolo de alarma (fig.4), acompañado del sonido intermitente de la señal acústica.

Para restablecer la alarma, es necesario apagar y volver a encender el sistema con el botón «on/off».

- Durante la fase de programación:

cuando se restablezca el suministro eléctrico, el sistema pasará al estado de actividad «ON».



En estado de actividad «ON»:

cuando se restablezca el suministro eléctrico, el sistema pasará al estado de actividad «ON».

- En estado de inactividad «OFF»:

cuando se restablezca el suministro eléctrico, el sistema pasará al estado de inactividad «OFF».

5.4.6 Apagado anómalo del horno

Si por cualquier motivo, sin que se active ninguna alarma en la placa, el horno se apaga de forma repentina y anómala, la causa podría ser una de las siguientes:

- Activación del termostato de seguridad:

se activa cuando la temperatura de la cámara supera los 500 C, apagando completamente el sistema (ver apartado 9.2).

- Interrupción del suministro eléctrico:

el sistema se apaga por completo debido a la falta de alimentación eléctrica.

6 USO

⚠ Durante la cocción o al final de la misma, algunas superficies del horno alcanzan temperaturas peligrosas. El símbolo  indica este peligro. Jamás tocar dichas superficie, usar exclusivamente la manilla.

6.1 Preparación para el uso y primer encendido

Si el aparato ha sido apenas instalado o si no ha sido utilizado por algunos días, antes de utilizarlo para trabajar productos alimenticios es necesario limpiarlo completamente, según lo indicado en el capítulo limpieza, para eliminar residuos de fabricación, de polvo u otras sustancias que podrían contaminar los productos alimenticios.

6.1.1 Encendido panel de control

Apretar y mantener apretado por 2 segundos el botón "on/off" (Fig.1); el sistema va en estado de actividad "ON", en el display se visualiza la marca "del constructor" y la versión del programa por 3 segundos, terminados los cuales el display muestra los parámetros relativos al programa utilizado antes del último apagamiento.

El ventilador y las resistencias se activan.

La red permanece detenida.

El horno tarda unos 20/25 minutos en alcanzar la temperatura.

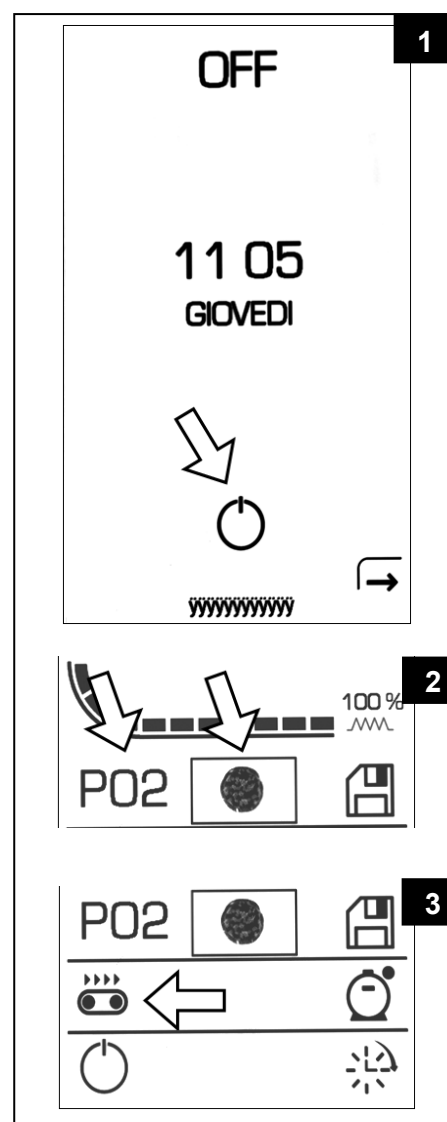
Durante el estado de actividad «ON» es posible:

- Realizar todos los ajustes y programaciones
- Iniciar un ciclo de cocción
- Elegir, modificar y guardar programas de cocción
- Detener/reactivar la cinta transportadora
- Activar/desactivar la función Economy (solo durante un ciclo de cocción);

6.1.2 Configuraciones e inicio cocción

Seleccionar el programa de cocción deseado con las teclas (Fig.2). Para la programación ver párrafo 5.3.1.

Después de haber configurado el tiempo de cocción y la temperatura deseada, proceder a la activación del movimiento red mediante el botón (Fig.3).

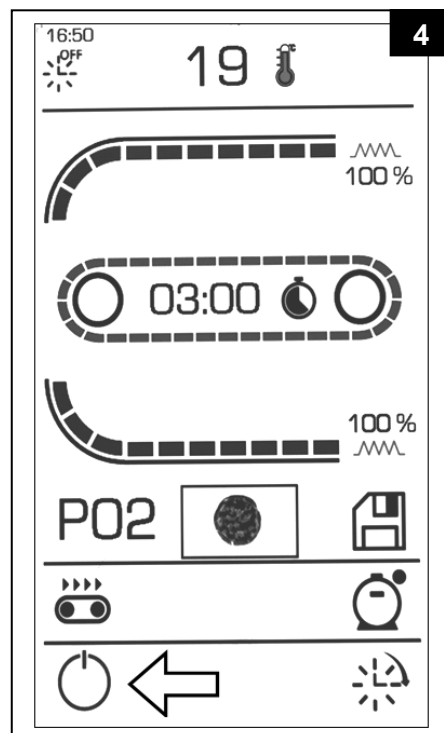


6.1.3 Come spegnere il forno

Al término de cada jornada de trabajo apretar el botón "on/off" (Fig.4). Si no ha sido activado el encendido automático, en el display sin retroiluminación aparece la leyenda "OFF" con el día y la hora actuales. Si ha sido activado el encendido automático, el display muestra los datos relativos al encendido programado.

La calefacción se apaga, mientras el ventilador de reciclaje del aire y la red, si activada, continuarán a funcionar hasta cuando la temperatura baje a menos de 140°C, después de lo cual, el sistema vuelve al estado de inactividad "OFF".

ATENCIÓN: no desconecte nunca la alimentación eléctrica del horno antes de que finalice el ciclo de enfriamiento natural.



Durante este proceso de enfriamiento, aparece la palabra OFF. En esta etapa, aún puede encender el horno o configurarlo.

Para evitar encendidos indeseados, controlar que el display indique con exactitud el día y la hora de encendido deseado o bien, si no se quiere utilizar el encendido automático, que aparezca el mensaje "OFF".

Cuando el horno no se utiliza por largos períodos (ej. hasta el día después), sólo después que se apaguen los ventiladores de cámara es necesario apagar también el interruptor del cuadro de alimentación eléctrica general del taller.

7 ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

7.1 Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios



Leer atentamente las advertencias resumidas en este capítulo ya que dan importantes indicaciones respecto a la seguridad.

Prohibido instalar accesorios que no sean correspondientes a las normas de seguridad.

Hacer inspeccionar regularmente el horno por un técnico especializado con el fin de poder garantizar vuestra seguridad.

7.1.1 Advertencias para el instalador

Verificar que las predisposiciones para la colocación del aparato estén conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Observar las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No efectuar conexiones eléctricas volantes con cables provisorios o no aislados.
- Verificar que la conexión de tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los dispositivos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley..

7.1.2 Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se instala el aparato debe tener las siguientes características:

- ser seco;
- fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- ventilación e iluminación adecuadas y correspondientes a las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el pavimento debe ser plano y compacto para permitir una óptima limpieza; ATENCIÓN: ¡Posibilidad de pavimento resbaladizo adyacente al equipo!;

no deben ponerse obstáculos cerca de la máquina, de cualquier tipo, que puedan condicionar la normal ventilación de la misma.

Además el usuario debe:

- poner atención para que no se acerquen niños cuando el aparato está funcionando.
- Observar las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No usar impropriamente la máquina, sino atenerse escrupulosamente al uso para el cual ha sido concebida.

- No remover o abrir abusivamente los dispositivos de seguridad del aparato.
- Mantener eficientes los sistemas de seguridad.
- Poner siempre la máxima atención.
- Utilizar guantes térmicos protectivos o pinzas para alzar o bajar compuertas evitando el contacto directo con las manos.
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas por las placas expuestas en la máquina. Las placas son dispositivos antiinfortunios, por lo tanto deben ser siempre perfectamente legibles. Si resultaran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas, pidiendo el repuesto original al Constructor.
- Al término de cada utilización, antes de las operaciones de limpieza y/o manutención, cortar la alimentación eléctrica.
- No utilice ni almacene materiales inflamables cerca de este aparato.
- No pulverice aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.
- No realice ninguna modificación en este aparato.
- No coloque artículos sobre o contra este aparato.

 **ADVERTENCIA:** para evitar quemaduras, no utilizar recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se fluidifiquen al calentarse por encima de los niveles permitidos por el recipiente mismo.

 **ATENCIÓN!** En fase de trabajo es absolutamente prohibido remover las protecciones de seguridad, vista la presencia de piezas en movimiento que pueden provocar el aplastamiento de las manos.

 **En caso de incendio no usar extintores de agua, sino exclusivamente extintores de polvo.**

7.1.3 Advertencias para la manutención

 Sacar la alimentación eléctrica antes de intervenir sobre partes eléctricas, electrónicas y conectores.

- Usar siempre los dispositivos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de manutención asegurarse que la máquina, en el caso haya sido utilizada, sea ya fría.
- Si sólo uno de los dispositivos de seguridad resultara no tarado correctamente o no funcionando, el aparato se debe considerar no funcionando.

8 LIMPIEZA

 **La limpieza se hace con el aparato apagado y a temperatura ambiente, previa desconexión de la energía eléctrica.**

La manutenzione semanal puede ser efectuada por el operador y siempre en el respecto de todas las normas de seguridad contenidas en el presente manual. Una simple, pero frecuente y cuidadosa, limpieza es garantía de un eficiente rendimiento y un regular funcionamiento de la máquina.

 Utilizar siempre los dispositivos de protección individual y operar siempre con utensilios apropiados para la manutenzione.

 No usar chorros de agua porque pueden penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguraciones y/o partidas imprevistas.

 No usar limpiadores a vapor.

 No usar instrumentos abrasivos (esponjas abrasivas o similares) porque con el tiempo le quitan el brillo a las piezas en acero inox, y rasparía en breve tiempo la película protectora de la chapa aluminizada, haciéndola enmohecer rápidamente.

 No usar detergentes que contienen cloro.

 **Terminada la manutenzione o las operaciones de reparación, antes de volver a poner la máquina en servicio, reinstalar todas las protecciones y reactivar todos los dispositivos de seguridad.**

8.1 Limpieza de las superficies externas

 Para evitar que en algunos puntos se acumulen suciedades o residuos de detergente que podrían contaminar los productos elaborados, ayudarse con utensilios sin punta o pequeñas escobillas suaves.

Es aconsejable limpiar las partes amovibles antes de que se secan los residuos de alimentos.

La limpieza de los cajones de ingreso y salida se hace cada 4 horas de funcionamiento.

8.2 Limpieza de las superficies externas

 Los cristales son particularmente sensibles a repentinas variaciones de temperatura que pueden causar su ruptura en minúsculos fragmentos. No manipular los cristales y no ponerlos en contacto con el agua hasta que no estén a temperatura ambiente.

 Para la limpieza de las superficies externas en acero inox y de los paneles de comando, utilizar una esponja suave húmeda, eventualmente con un detergente liviano, no abrasivo.

8.3 Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos

Para acceder a las partes internas de la cámara de cocción operar como sigue:

1. Sacar la tensión al horno accionando el interruptor del cuadro de alimentación.
2. Sacar los cajones de ingreso y salida de la bancada red (ver Fig.1A párrafo 9.3.1).
3. Sacar el cárter junta red soltándolo del gancho y moviéndolo hacia arriba (ver Fig.1A párrafo 9.3.1).
4. Hacer girar manualmente la red hasta cuando el perno del árbol de arrastre red se encuentre en correspondencia de la incisión de la junta red.
5. Luego, mover la junta misma hacia el panel comandos, soltándola del árbol de arrastre red (ver Fig.1B párrafo 9.3.1).
6. Levantar las compuertas de ingreso y salida en posición de máxima apertura (ver Fig.2 párrafo 9.3.1).
7. Levantar la bancada red de ambos lados y sacarla en dirección lado comandos (ver Fig.2 párrafo 9.3.1).
8. Abrir la puerta lateral y desatornillar los dados de fijación de los difusores con una llave del 10. Utilizando un par de guantes robustos para evitar rasguñarse con eventuales ángulos, sacar los difusores (ver Fig.3 párrafo 9.3.1).
9. Para la limpieza de las piezas removibles seguir cuanto descrito en el párrafo 8.1.
10. Para la limpieza del interior de la cámara, remover los depósitos con una escobilla ayudándose con una paleta o utilizar una aspiradora, luego limpiar las superficies metálicas con una esponja mojada con agua y detergente no abrasivo y/o corrosivo, luego enjuagar las superficies con esponja mojada en agua.
11. Al término de la limpieza, montar nuevamente todos los componentes en secuencia contraria a cuanto descrito.

 Se aconseja efectuar la operación de limpieza de la cámara de cocción cada 200 horas de funcionamiento.

9 MANUTENCIÓN

 **ATENCIÓN:** las presentes instrucciones para la manutención son de uso exclusivo del personal calificado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos. La manutención efectuada por otras personas no especializadas puede causar daños al horno, a personas, animales o cosas.

 Para efectuar reparaciones y controles, en la mayor parte de los casos, es necesario sacar las protecciones fijas. Esto hace accesibles los conductores en tensión.

Antes de sacar cualquier protección fija asegurarse que el enchufe de alimentación eléctrica del módulo de cocción esté desconectado del cuadro. Colocar el enchufe en un lugar tal que el manutentor pueda fácilmente cerciorarse que permanece desconectado durante todas las operaciones efectuadas con protecciones fijas removidas.

9.1 Señalación de error

El control electrónico reconoce algunos mal funcionamientos, para los detalles ver el párrafo 5.4.

9.2 Termostato de seguridad

El termostato de seguridad interviene cuando la temperatura de la cámara ha superado los 500°C, desactivando las resistencias. El termostato de seguridad se restablece manualmente y está situado al interior del panel comandos (ver párrafo 9.4.4).

Para restablecer el funcionamiento sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación, y esperar que la cámara se enfríe.

Sacar el panel de control desatornillando los cuatro tornillos de fijación y presionar el botón de reinicio del termostato de seguridad. El restablecimiento no es posible hasta que la temperatura de la cámara no sea menos de 500°C.

 Ya que el termostato de seguridad interviene sólo en caso de fallas graves, antes de hacer partir nuevamente el horno, controlar meticulosamente el funcionamiento del mismo y efectuar las eventuales reparaciones.

9.3 Mantenimiento ordinario

A continuación presentamos una serie de instrucciones para el control y mantenimiento ordinario del equipo, a realizar periódicamente según el uso y el estado de limpieza que presenta el horno.

9.3.1 Cámara de cocción

- La limpieza ordinaria de la cámara de cocción consiste en la limpieza superficial de los componentes de la cámara de cocción de los hornos (red y limpieza superficial de los difusores superiores) y el control del estado de la limpieza exterior de los difusores inferiores

- La limpieza más profunda de la cámara de cocción consiste en limpiar toda la cámara de cocción una vez retirados todos los elementos del interior de la cámara (marco de red y difusores).

Se aconseja limpiar la cámara de cocción cada 150/200 horas de funcionamiento según el uso y el grado de suciedad.

Extracción de difusores:

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Retirar los cajones de entrada y salida de la bancada red (Fig. 1A).
- 3.Levantar el cárter de acoplamiento desplazándolo hacia arriba (Fig. 1A).
- 4.Girar manualmente la red hasta que el perno del eje impulsor de arrastre de la red coincida con la muesca de la unión de la red. Deslizar la junta misma hacia el panel de control, soltándola del eje de arrastre de la red (Fig. 1B).

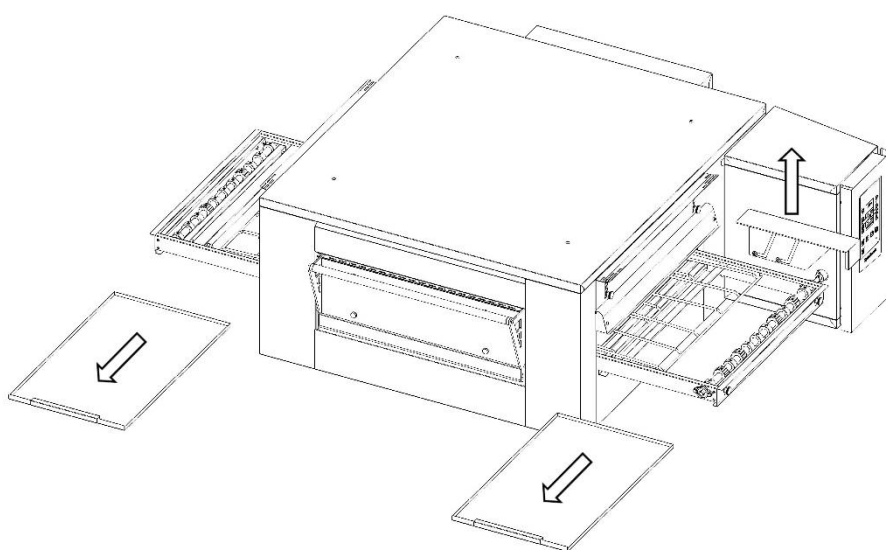


Fig.1A

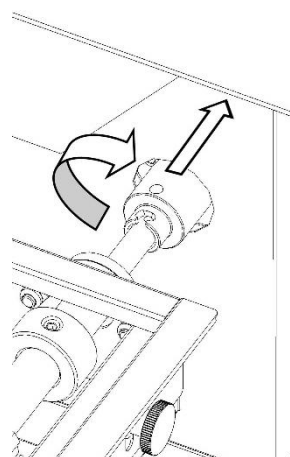


Fig.1B

5. Levantar las compuertas de entrada y salida hasta la posición de máxima apertura (Fig. 2).

6. Levantar la bancada red por ambos lados y extraerla hacia el lado de los comandos (Fig. 2).

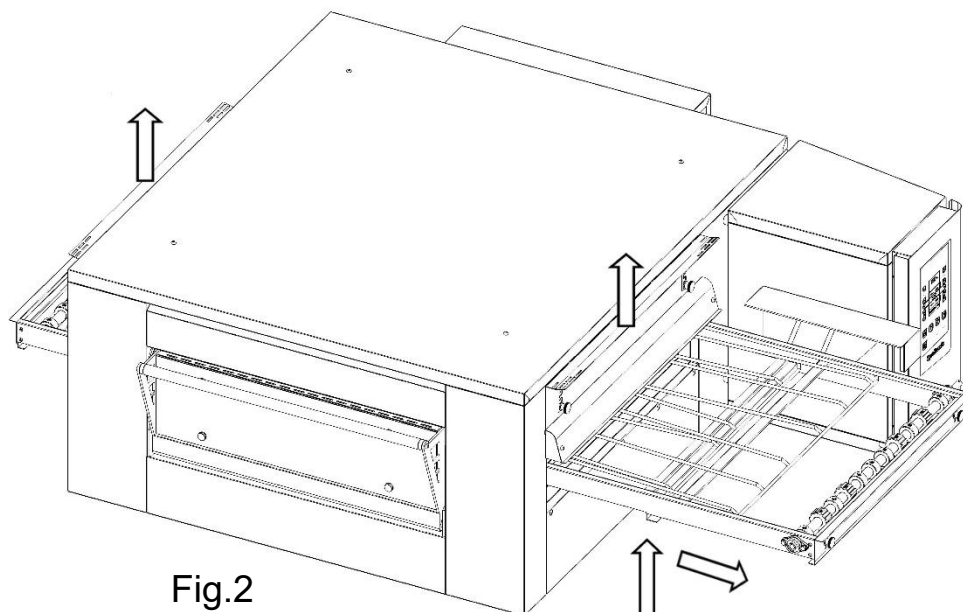


Fig.2

7. Abrir la puerta lateral y desenroscar las tuercas de fijación de los difusores con una llave de 10 mm (Fig. 3). Para el modelo DPZ3030EN quitar la puerta lateral y desatornillar las tuercas de fijación de los difusores con una llave de 10 mm.

8. Usando un par de guantes resistentes para evitar rasguños con cualquier borde, extraer los difusores como se muestra en la Fig. 3 siguiendo la secuencia 1-2-3-4.

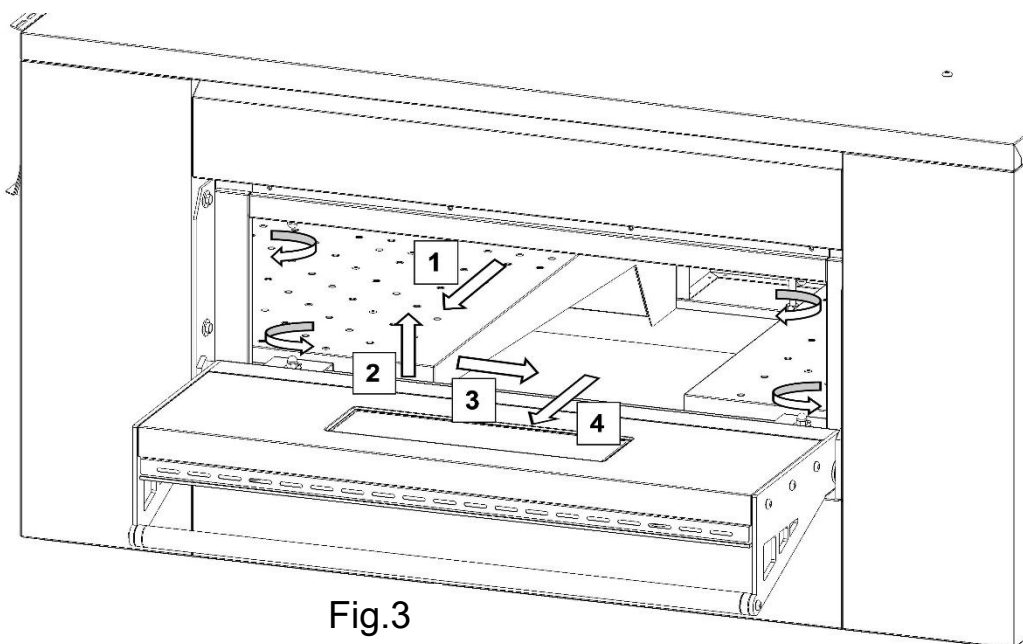


Fig.3

Limpieza de piezas desmontables:

Para limpiar las partes removibles, seguir lo descrito en el párrafo 8.1; para la limpieza del interior de la cámara, quitar los depósitos con un cepillo y la ayuda de una pala o utilizar una aspiradora; luego limpiar las superficies

metálicas con una esponja empapada en agua y detergente no abrasivo y/o corrosivo; terminar la limpieza con el enjuague de las superficies utilizando una esponja empapada en agua pura.

9. Terminada la limpieza, montar todos los componentes en secuencia contraria a lo descrito.

9.3.2 Portezuela de la cámara de cocción

Si el horno está equipado con una portezuela (Fig. 4 zona A), comprobar su estado de cierre y funcionamiento.

Si la puerta hace ruido y no se desliza con facilidad, eliminar la suciedad acumulada entre los casquillos y los soportes de la puerta desde el exterior con un cepillo; sucesivamente lubricar los casquillos de latón.

Luego controlar la integridad del vidrio, el funcionamiento de los resortes y el juego de los casquillos de latón.

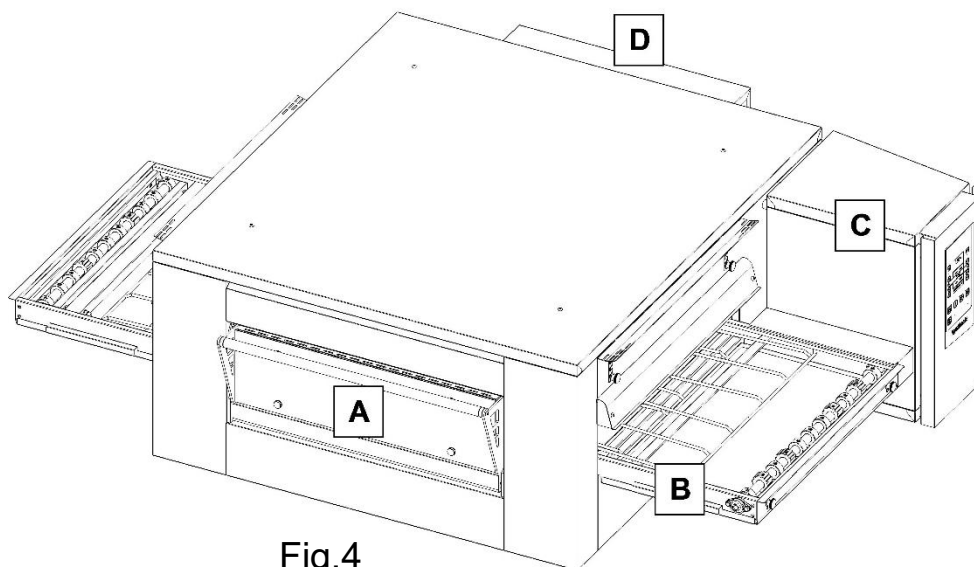


Fig.4

9.3.3 Bancada de la red

Efectuar el control de la tensión de la red (Fig.4 zona B), su desgaste y alineación, procediendo si es necesario a regularla mediante el tensor de red colocado en la entrada del horno.

Efectuar el control y la limpieza de la red.

Controlar el desgaste de los casquillos del eje tensor de red (zona de entrada al horno).

Proceder a la lubricación de los bujes del eje de tensión red (área de entrada del horno) y de los rodamientos del eje de arrastre de la red.

9.3.4 Panel de control – panel del motor de ventilación

En el interior del cuadro de mandos (Fig. 4 zona C), donde se encuentran los componentes eléctricos, se puede acumular polvo, harina y suciedad en

general. En este sentido, es recomendable realizar la inspección y limpieza utilizando un aspirador y/o aire comprimido. En los puntos más difíciles, ayudarse con un cepillo suave.

Verificar también:

- los tornillos de fijación de las conexiones eléctricas de potencia de todos los telerruptores y de los terminales eléctricos no estén flojos. En este caso, proceder con el apriete;
- el desgaste de los carbones del motorreductor de red;
- el funcionamiento/limpieza de los ventiladores de refrigeración;
- en el área del motor de ventilación (Fig. 4 área D), el control y la limpieza de los motores.

9.4 Sustitución de piezas y controles

A continuación se encuentra una serie de instrucciones para la sustitución y revisión de algunos componentes.

9.4.1 Sustitución del ventilador principal

Para reemplazar el ventilador principal, proceder de la siguiente manera:

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Retirar el panel posterior y desconectar las conexiones eléctricas de los ventiladores de enfriamiento, ubicados en la parte superior del panel (Fig. 5).
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas del motor de ventilación (Fig.5 zona 3).
- 4.Desconectar las conexiones del calentador dentro de la carcasa de control.

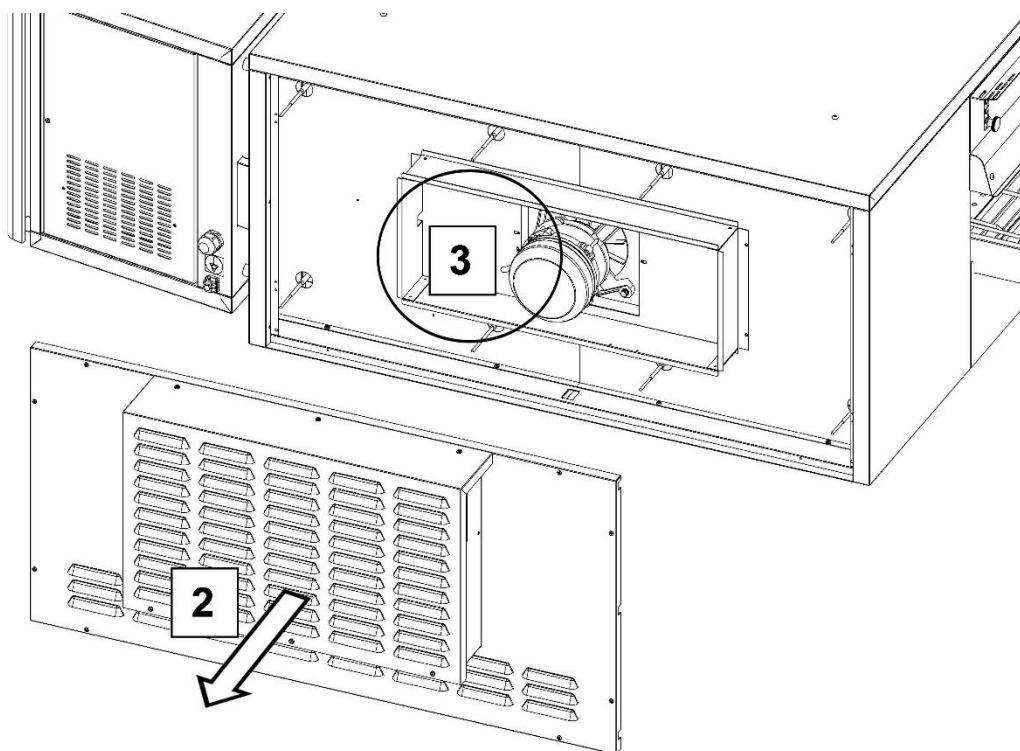


Fig.5

5. Retirar las placas de contención y el aislamiento (Fig. 6).
6. Retirar el panel del motor (Fig.6).

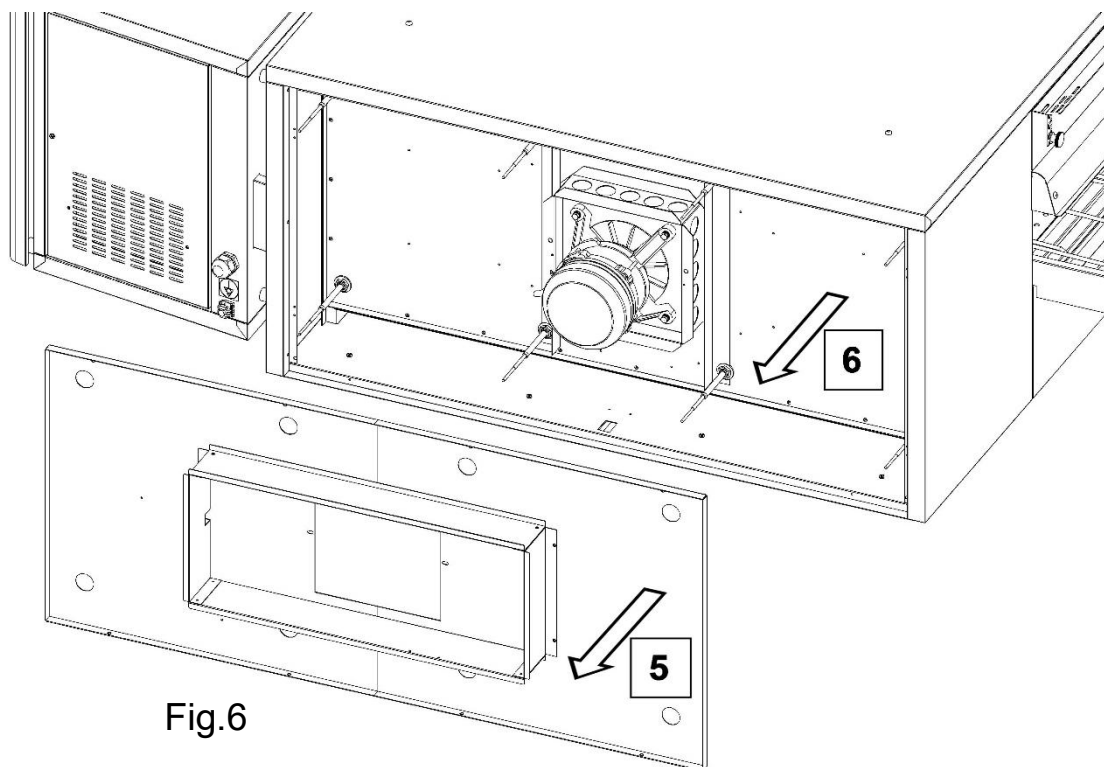


Fig.6

7. Retirar el pasador de seguridad y el tornillo de fijación del ventilador (Fig.7).

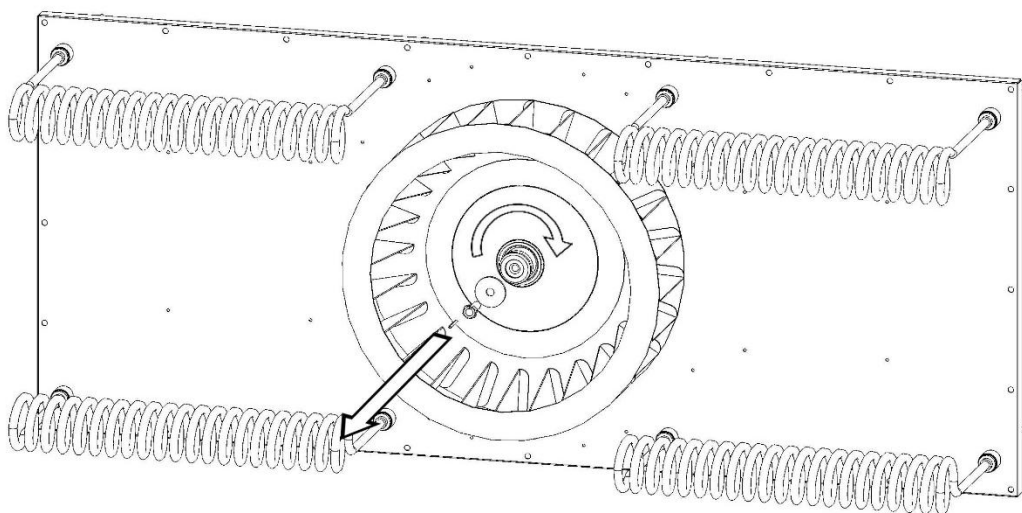


Fig.7

8. Utilizar un soplete para calentar la zona del buje del ventilador y extraerlo con la ayuda de un extractor.

9.4.2 Sustitución resistencias

Para sustituir las resistencias, proceder como se describe en el párrafo 9.4.1 desde el punto 1 hasta el punto 6 y, a continuación, realizar las siguientes operaciones:

1. Desenroscar las tuercas que fijan las resistencias y sacarlas frontalmente (Fig.8)

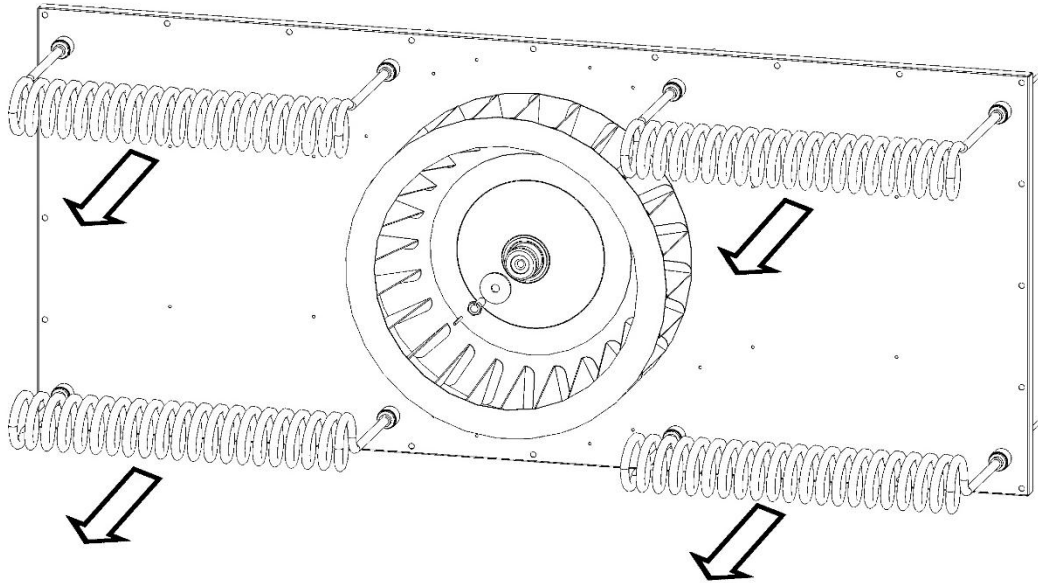


Fig.8

9.4.3 Sustitución sondas de temperatura

Para sustituir las sondas de temperatura, proceder de la siguiente manera:

Modelos DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

- 11.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Abrir la portezuela del cárter de comandos para acceder.
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas a la placa base (Fig. 9A).
- 4.Efectuar las operaciones descritas en el parágrafo 9.3.1 del punto 2 al punto 6 para desmontar la estructura red.
- 5.Sacar el panel posterior, como descrito en el punto 2 del parágrafo 9.4.1, para acceder a la zona de paso del cable de la sonda.
- 6.Abrir la puerta lateral para acceder al interior de la cámara de cocción. Sólo para el modelo DPZ3030EN, retirar la puerta lateral para acceder al interior de la cámara de cocción.
- 7.Con una llave de 12 mm aflojar la tuerca de fijación del soporte y sacar la sonda (Fig.9B).

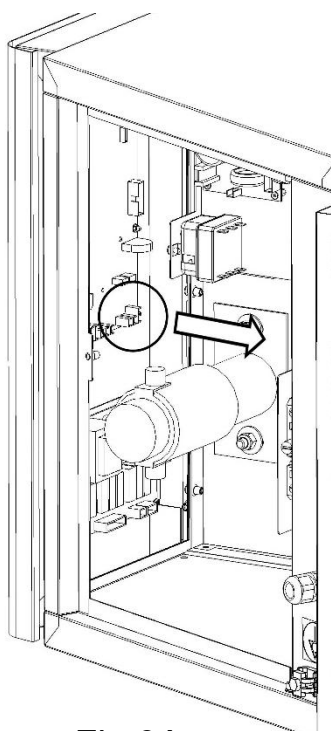


Fig.9A

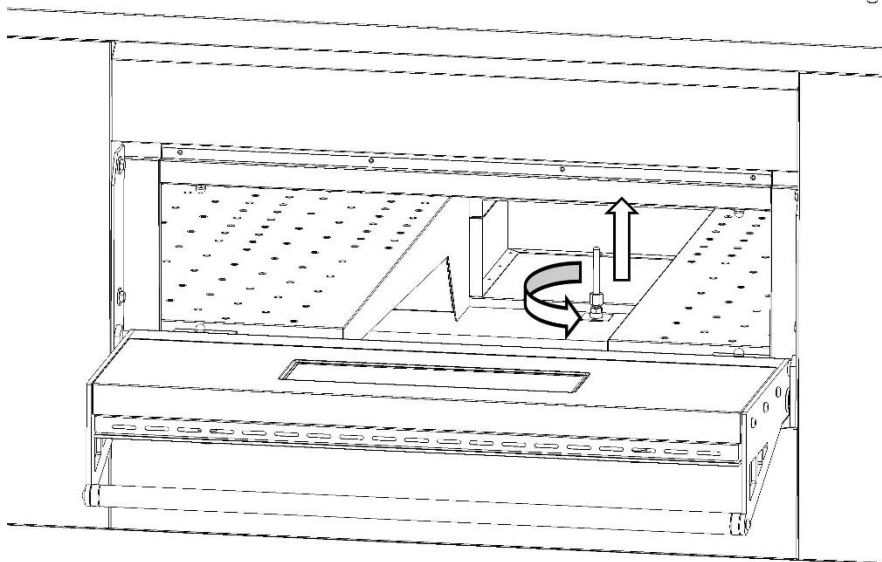


Fig.9B

DPZ20030EN

Sonda del mínimo. (TEMP 1):

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Abrir la portezuela del cárter comandos para acceder.
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas a la placa base (Fig.10A).
- 4.Sacar el cárter de protección de la sonda (Fig.10B).
- 5.Con una llave de 12 mm soltar la tuerca de fijación del soporte y sacar la sonda (Fig.10B).

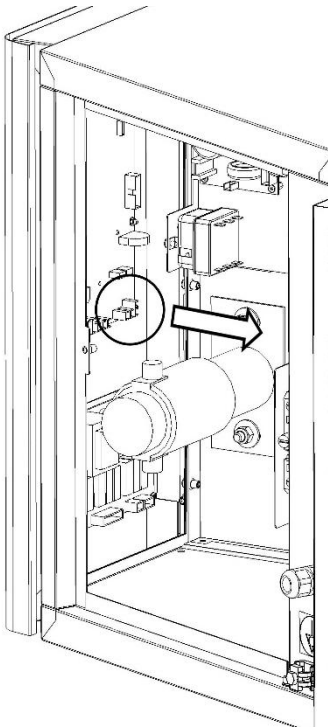


Fig.10A

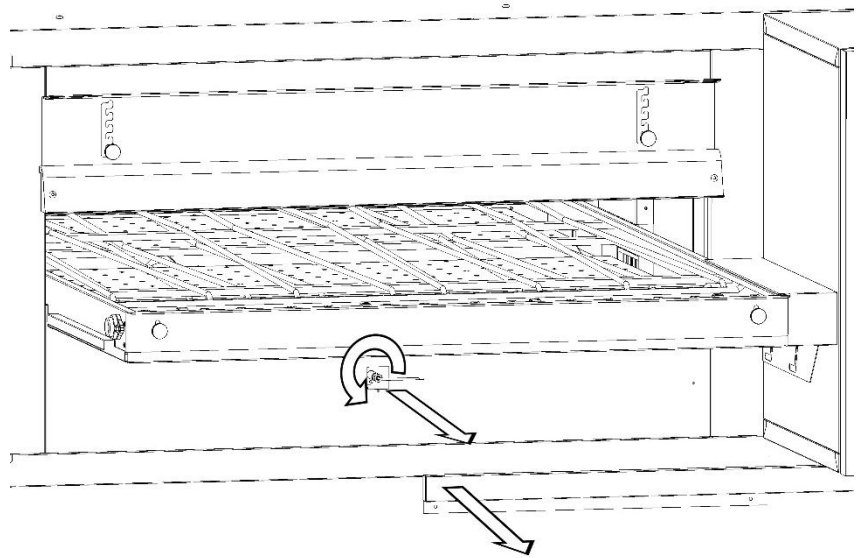


Fig.10B

Sonda del máximo (TEMP 2):

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Abrir la puerta del cárter comando para acceder.
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas a la placa base (Fig.11A).
- 4.Retirar el panel posterior, como descrito en el punto 2 del parágrafo 9.4.1, para acceder a la zona sonda.
- 5.Con una llave de 12 mm, soltar la tuerca de fijación del soporte y retirar la sonda (Fig.11B).

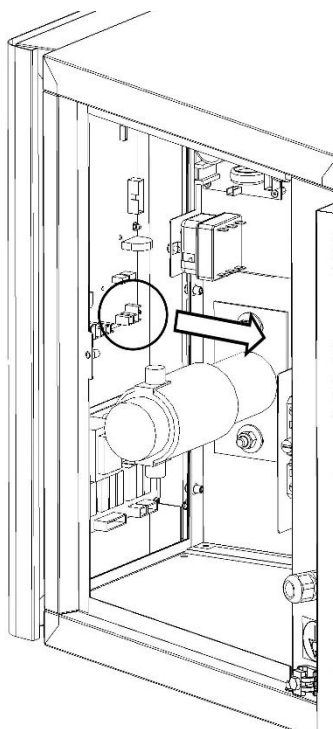


Fig.11A

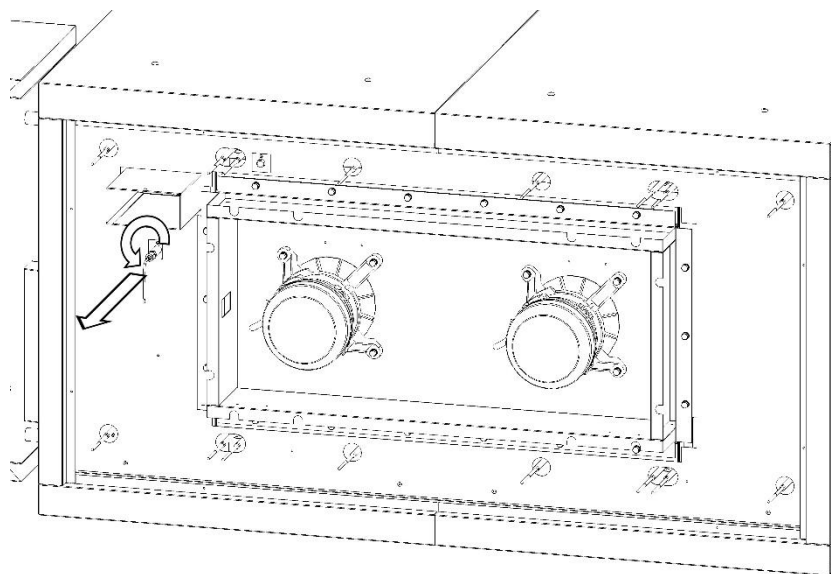


Fig.11B

9.4.4 Sustitución del termostato de seguridad

Para sustituir el termostato de seguridad, proceder como descrito a continuación:

Modelos DPZ3030EN - DPZ6030EN - DPZ10530EN - DPZ17030EN

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Abrir la puerta del cárter comandos para acceder y retirar el panel de comandos.
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas del termostato (Fig.12).
- 4.Remove el sellador de silicona y sacar la bombilla, desenroscar los tornillos de fijación y reemplazar el termostato (Fig.12).

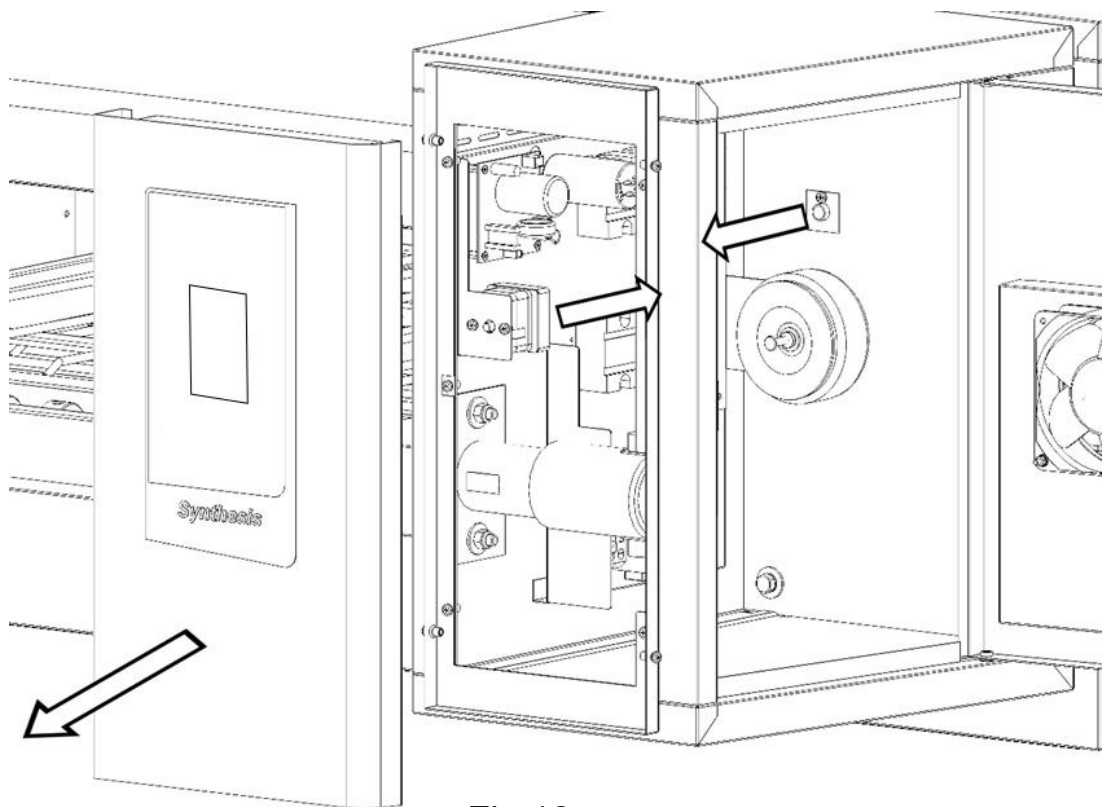


Fig.12

Para restablecer el termostato de seguridad después de su activación, consultar el parágrafo 9.2.

DPZ20030EN

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Abrir la portezuela del cárter comandos para acceder.
- 3.Desconectar las conexiones eléctricas del termostato y desatornillar las tuercas de fijación (Fig.13A).
- 4.Retirar el panel posterior, como se describe en el punto 2 del parágrafo 9.4.1 para acceder a la zona posterior.
- 5.Remover el sellador de silicona y deslizar hacia afuera la bombilla (Fig.13B), y sustituir el termostato (Fig.13A).

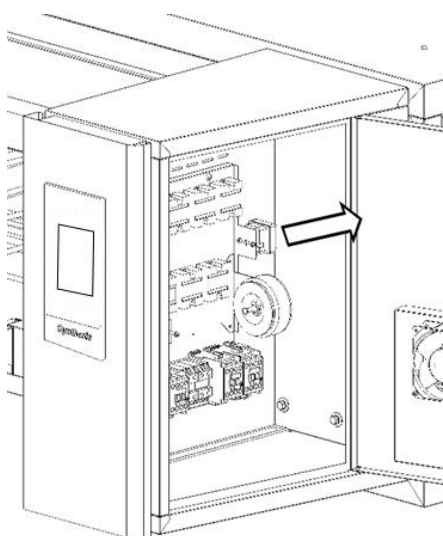


Fig.13A

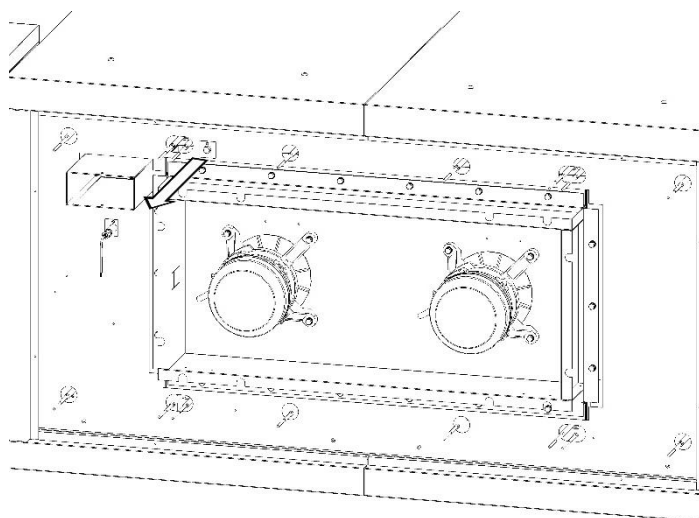


Fig.13B

Para restablecer el termostato de seguridad después de su activación, consultar el parágrafo 9.2.

9.4.5 Ajustes del termostato de seguridad

No es posible programar la temperatura del termostato de seguridad.

9.4.6 Sustitución / configuración del motor de arrastre red

Para cambiar y configurar el motor de arrastre de red, proceder como indicado a continuación:

- 1.Desconectar el horno de la red eléctrica actuando sobre el interruptor del panel de alimentación general.
- 2.Desenganchan el empalme de la red como se describe en el punto 4 del párrafo 9.3.1.
- 3.Abrir la portezuela del cárter comandos para acceder.
- 4.Desconectar las conexiones eléctricas a la placa base (Fig.14A).
- 5.Desatornillar las tuercas de fijación del soporte, desmontar el motor y sustituirlo (Fig.14B).

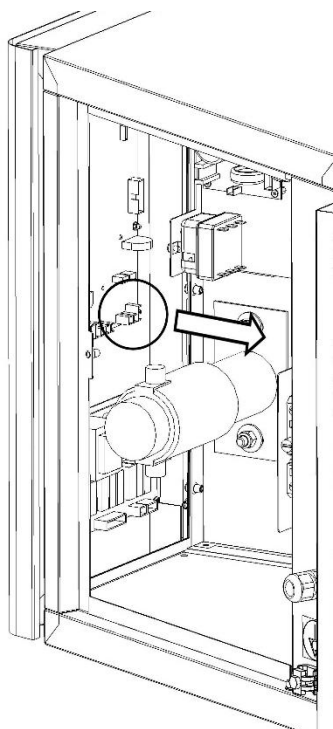


Fig.14A

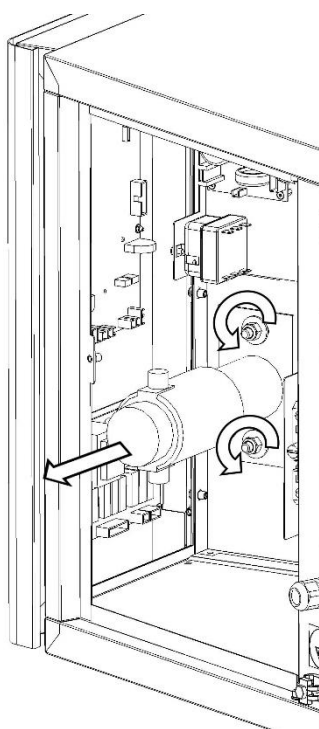


Fig.14B

- 6.Efectuar la configuración del motor de red, según el tipo utilizado, como se describe a continuación:

- Con el horno apagado (estado OFF), toque la flecha situada en la esquina inferior derecha (*fig.1*). En la primera pantalla, toque el icono «parámetros de usuario» (*fig.2*).

En la siguiente pantalla, seleccione el icono «motor» (*fig.3*)

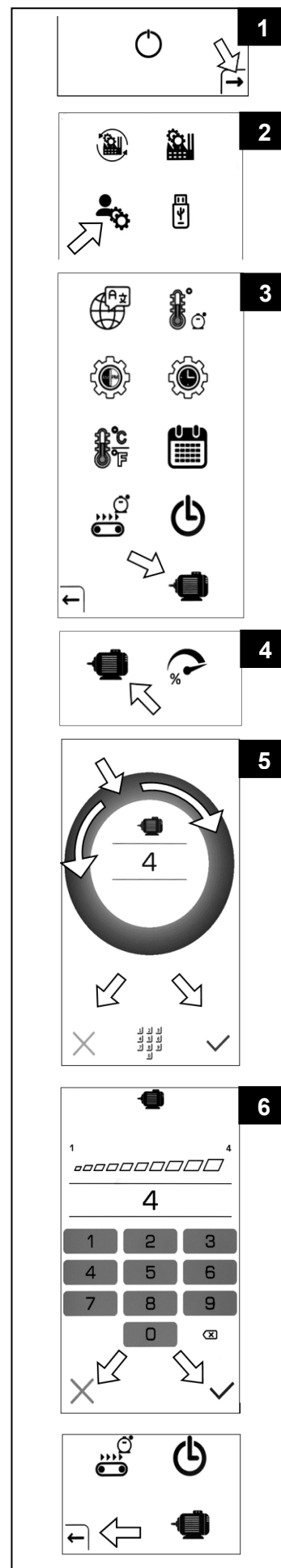
En la siguiente pantalla (*fig.4*) debe elegir si desea seleccionar el tipo de motor (toque el icono del motor) o configurar los parámetros (toque el icono del tacómetro con el porcentaje)

Toque el icono «motor» (*fig.4*) para abrir el menú de modificación del tipo de motor (1-2-3-4), toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro (*fig.5*)..

Confirme la selección con el tic o la bandera.

Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado (*fig.6*). Confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X»

Toque la flecha de la esquina inferior izquierda para volver al menú anterior.



Al tocar el icono «tacómetro con porcentaje» (*fig.7*) se abre el menú para modificar el parámetro de corrección de la velocidad del motor ($\pm 0 \div 10\%$).

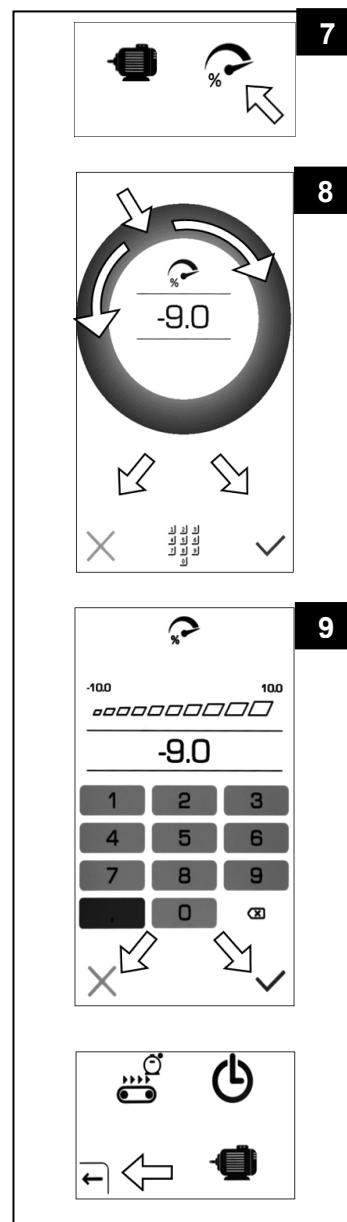
Toque y deslice el dedo por la circunferencia en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para cambiar el parámetro (*fig.8*)

Alternativamente, al tocar el símbolo de las teclas se accede a la pantalla de selección directa del valor deseado (*fig.9*). Confirme la selección con el tic o la bandera. Para cancelar, utilice la «X».

Parámetros de velocidad:

- + 1% - para DPZ3030EN, DPZ6030EN, DPZ10530EN y DPZ20030EN;
- - 9% - para DPZ17030EN.

Toque la flecha de la esquina inferior izquierda para volver al menú anterior.



MOTOR 1
(Automec)



MOTOR 2
(Transtecno)



MOTOR 3
(Cruzet)



MOTOR 4
(Transtecno)



Sostituzione batteria

Para sustituir la batería, es necesario intervenir en el panel de control abriendo la portezuela.

⚠ Antes de acceder al panel de control, apagar el horno y desconectar la fuente de alimentación del cuadro.

La batería está ubicada en el medio de la placa de visualización electrónica, consultar la Fig. 9.1; para cambiar la batería, seguir los pasos indicados en el orden siguiente:

- apagar el horno y desconectar la alimentación eléctrica del cuadro;
- abrir la portezuela del panel de control y retirar la batería;
- sustituir la batería por una nueva;
- dar alimentación eléctrica al horno y encenderlo;
- restablecer la hora actual en el reloj (ver parágrafo 5.2.1);
- apagar el horno y desconectarlo del cuadro eléctrico;
- encender nuevamente la placa.

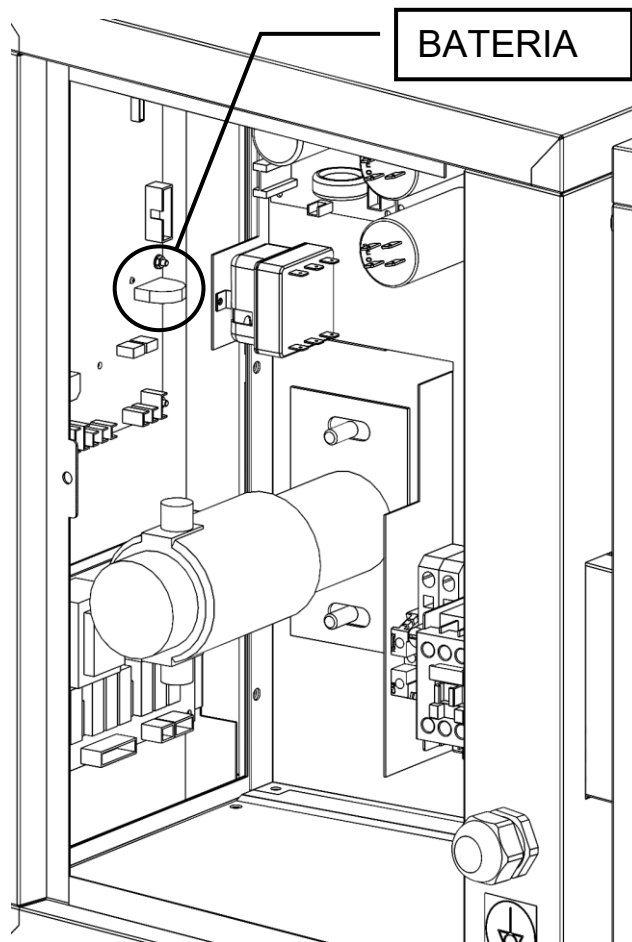


Fig. 9.1 Cuadro comandos, posición BATERIA.

10 ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN

Antes de proceder a la puesta fuera de servicio del aparato, desconectar la conexión eléctrica y otras eventuales conexiones procediendo a continuación con el movimiento de los módulos usando medio idóneos tales como: carros elevadores, parancos, etc...

Las máquinas están compuestas por los siguientes materiales: acero inox, chapa barnizada, piezas en aluminio, plexiglass, piezas en plástico y partes eléctricas.



Recogida diferenciada. Este producto no debe ser eliminado con los normales desechos domésticos. En base a las normas locales, los servicios de los Centros de Recogida Diferenciada recibirán el aparato al final de su vida útil.



ATENCIÓN: observar siempre y en todo caso las normas vigentes en el País en el cual se opera, para la eliminación y eventual denuncia de la eliminación.

DPZ6030EN

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

A. Especificaciones técnicas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Weight	<i>Peso</i>	180 kg
Dimensioni esterne (AxBxC)	Overall dimensions (AxBxC)	<i>Dimensiones externas (AxBxC)</i>	1240x1745x490 mm
Larghezza rete (D)	Conveyor width (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	500 mm
Lunghezza rete (E)	Conveyor length (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1670 mm
Lunghezza camera (F)	Chamber length (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	850 mm
Utile camera	Chamber usage area	<i>Útil cámara</i>	100 mm
Capacità produttiva	Output per hour	<i>Capacidad productiva</i>	20-17 (60-50 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Tempo di cottura (MIN)	Baking time (MIN)	<i>Tiempo de cocción (MIN)</i>	1,45 min.
Tempo di cottura (MAX)	Baking time (MAX)	<i>Tiempo de cocción (MAX)</i>	30 min.
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase <i>Three-Phase</i> <i>Trifásica</i>
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz

DPZ6030EN

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

Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	11,5 kW
Corrente a 230V - 1N	Current at 230V - 1N	<i>Corriente a 230V - 1N</i>	50 A
Corrente a 230V - 3	Current at 230V - 3	<i>Corriente a 230V - 3</i>	33,2 A
Corrente a 400V - 3N	Current at 400V - 3N	<i>Corriente a 400V - 3N</i>	19,2 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolar sin enchufe</i>
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m
Sezione conduttori	Wire section	<i>Sección conductores</i>	4/10 mm ²
Controllo temperatura	Temperature control	<i>Control temperatura</i>	Elettronico computerizzato Electronic computerized <i>Electrónico computerizado</i>
Unità di misura temperatura	Temperature measuring unit	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
Massima temp. impostabile	Maximum possible temperature	<i>Máxima temperatura configurable</i>	350 °C
Segnalazione errori	Errors indicator	<i>Señalaciones errores</i>	Mediante display e segnalazione acustica By means of display and acoustic alarm <i>Mediante display y señalación acústica</i>

Condizioni ambientali - Environment - Condiciones ambientales

Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel

A. Spécifications techniques

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	180 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AxBxC)	1240x1745x490 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	500 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1670 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	850 mm
Utile chambre	NUTZBEREICH KAMMER	100 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	20-17 (60-50 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Temps de cuisson (MIN)	BACKZEIT (MIN)	1,45 min.
Temps de cuisson (MAX)	BACKZEIT (MAX)	30 min.
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG
Tension	SPANNUNG	230/400 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz

DPZ6030EN

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

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

Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLGES STECKERLOSES KABEL
----------------------	------------------------	--

Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	4/10 mm ²

Contrôle température	TEMPERATURKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
----------------------	---------------------	---

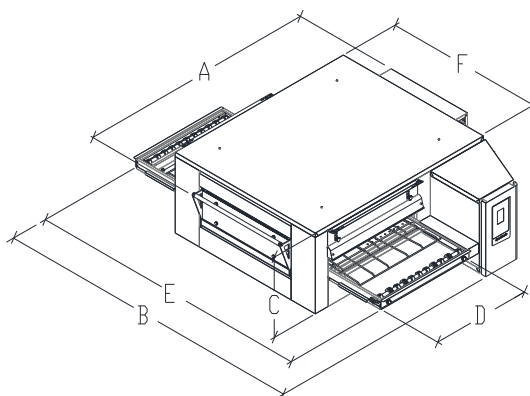
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
-----------------------------	-----------------------	----

Température max. programmable	MAXIMALE EINSTELLBARE TEMPERATUR	350 °C
----------------------------------	-------------------------------------	--------

Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON
------------------------	---------------	--

Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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



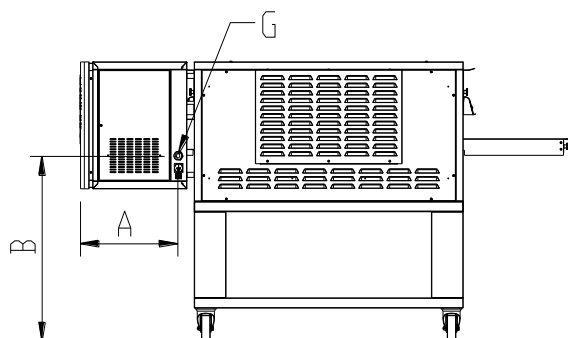
B. Allacciamenti alimentazione elettrica per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

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

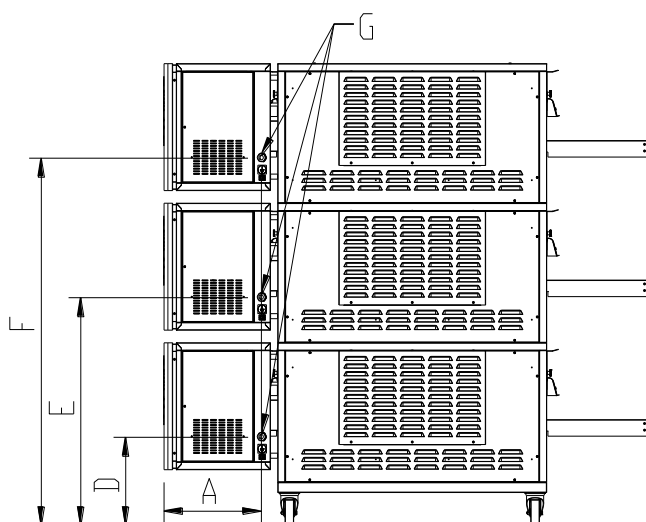
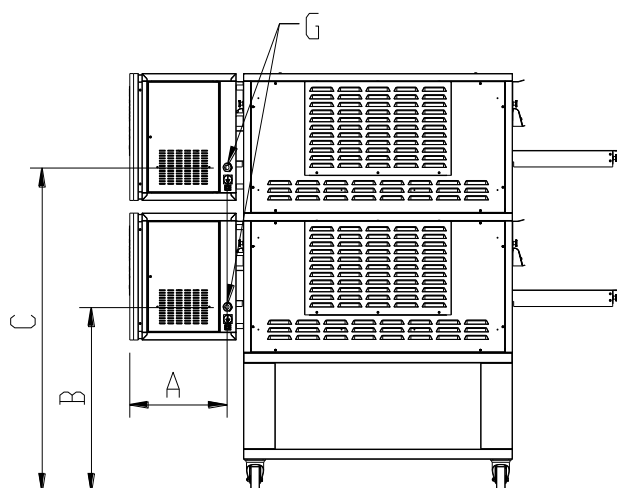
B. Conexiones alimentación eléctrica para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

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

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



	mm
A	365
B	730
C	1220
D	320
E	810
F	1300



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

C.1. Schema elettrico

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

C.2. Collegamento motore rete 50/60Hz - Variante collegamento potenza

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

C.3. Variante collegamento potenza

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1. Wiring diagram

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

C.2. Connection conveyor motor 50/60Hz - Variant power connection

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

C.3. Variant power connection

(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

*C.1. **Squema eléctrico****(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)**C.2. **Conexión del motor 50/60Hz - Variante conexión potencia****(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)**C.3. **Variante conexión potencia****(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)***C.1.*****Schéma électrique******(400 Vac. ~ 3+N 50-60Hz)*****C.2. *Connexion du moteur ruban transporteur à 50/60Hz - Variante connexion puissance******(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)*****C.3. *Variante connexion puissance******(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)***

C.1. Schaltplan

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

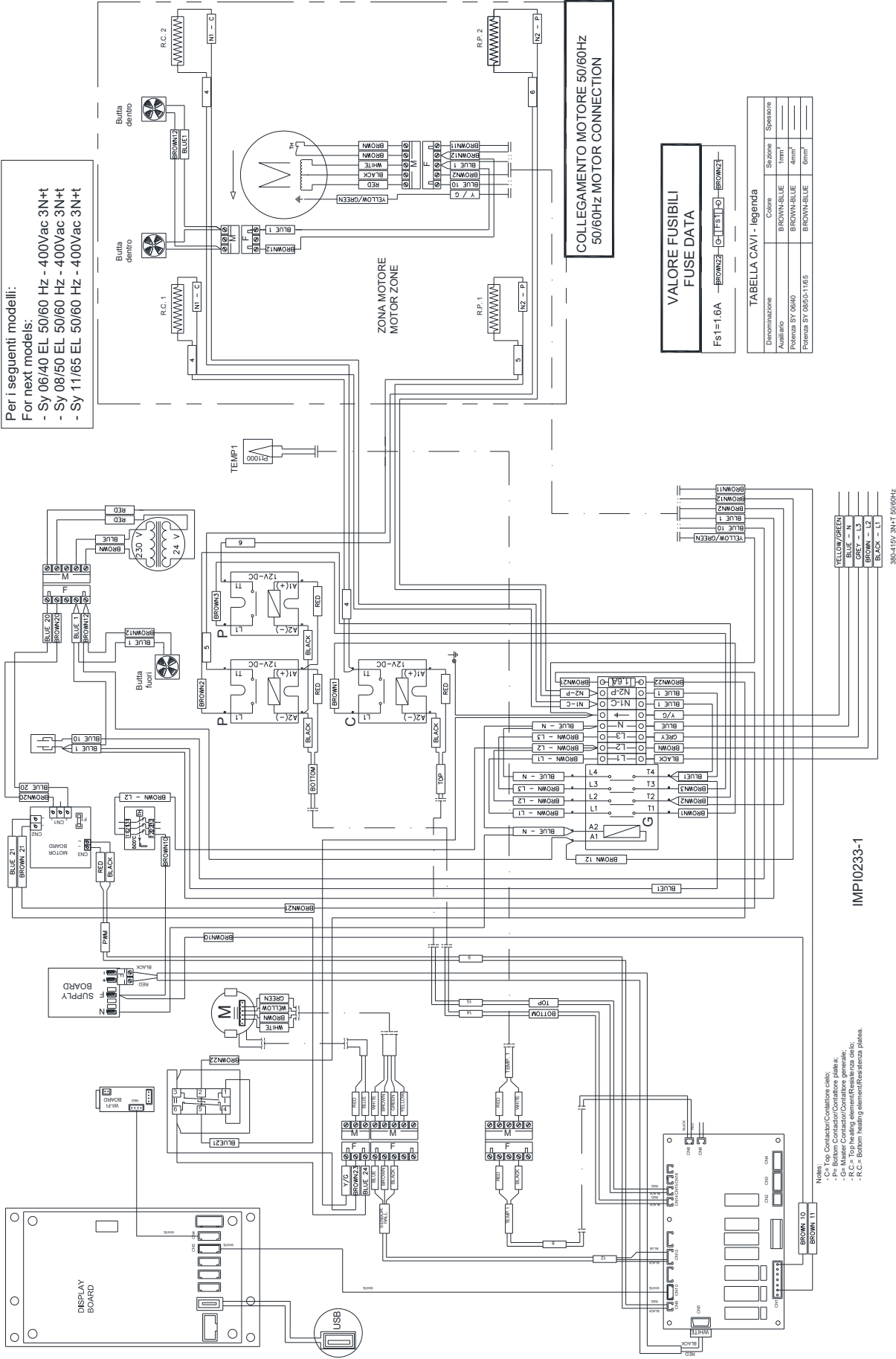
C.2. ANSCHLUSS DER NETZBANDMOTOR 50/60HZ - VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

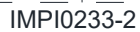
(230 Vac. ~ 1+N 50-60Hz)

C.3. VARIANTE LEISTUNGSANSCHLUSS

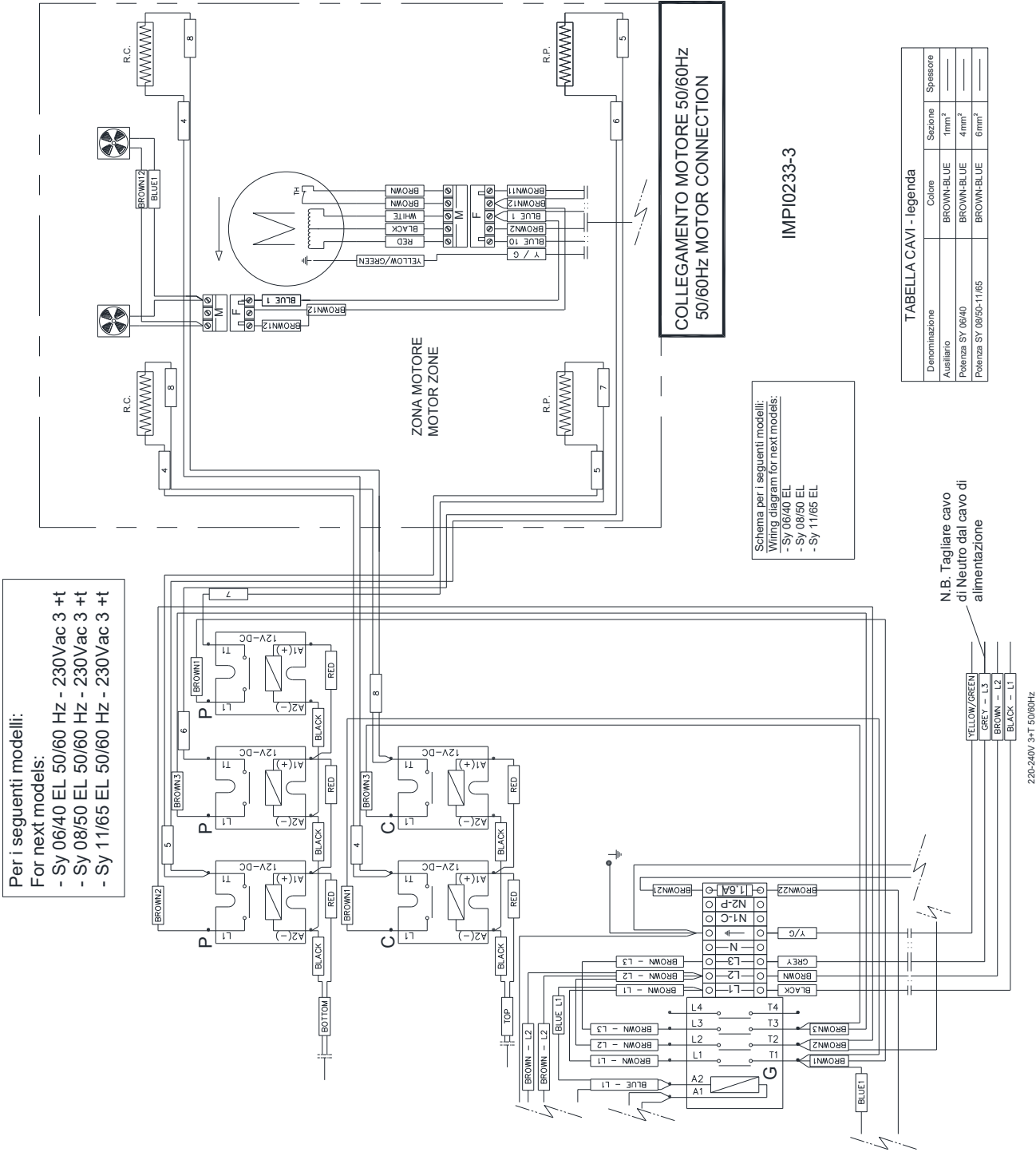
(230 Vac. ~ 3 50-60Hz)

C.1.





C.3.



D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

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

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

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

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

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

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

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

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

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

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

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

List of spare component parts

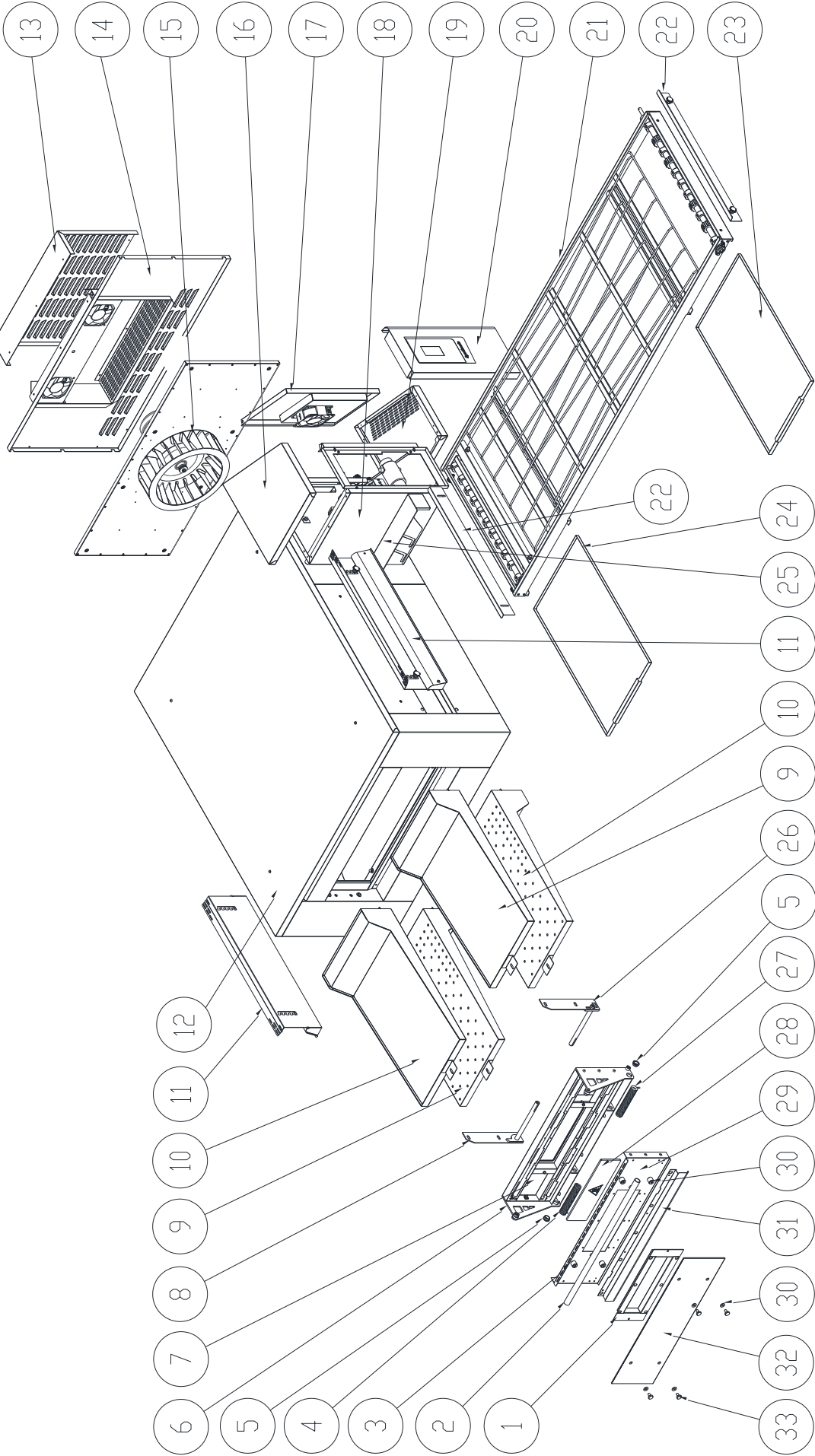
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

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

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

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



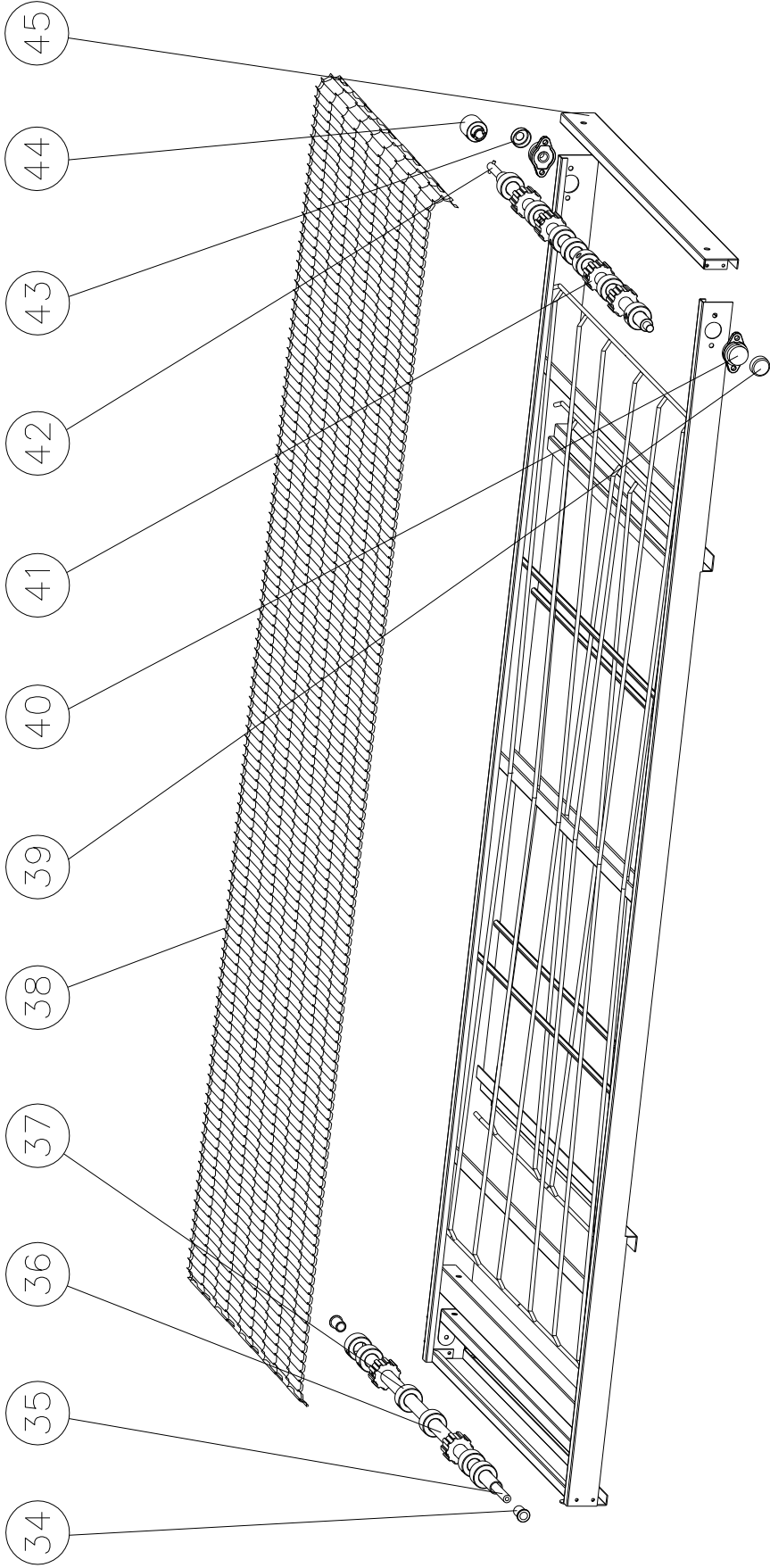


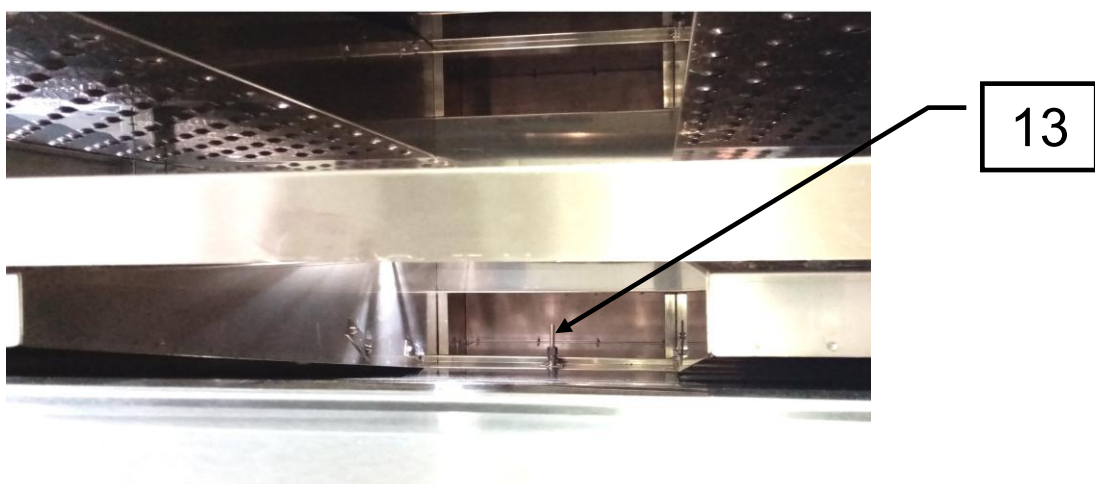
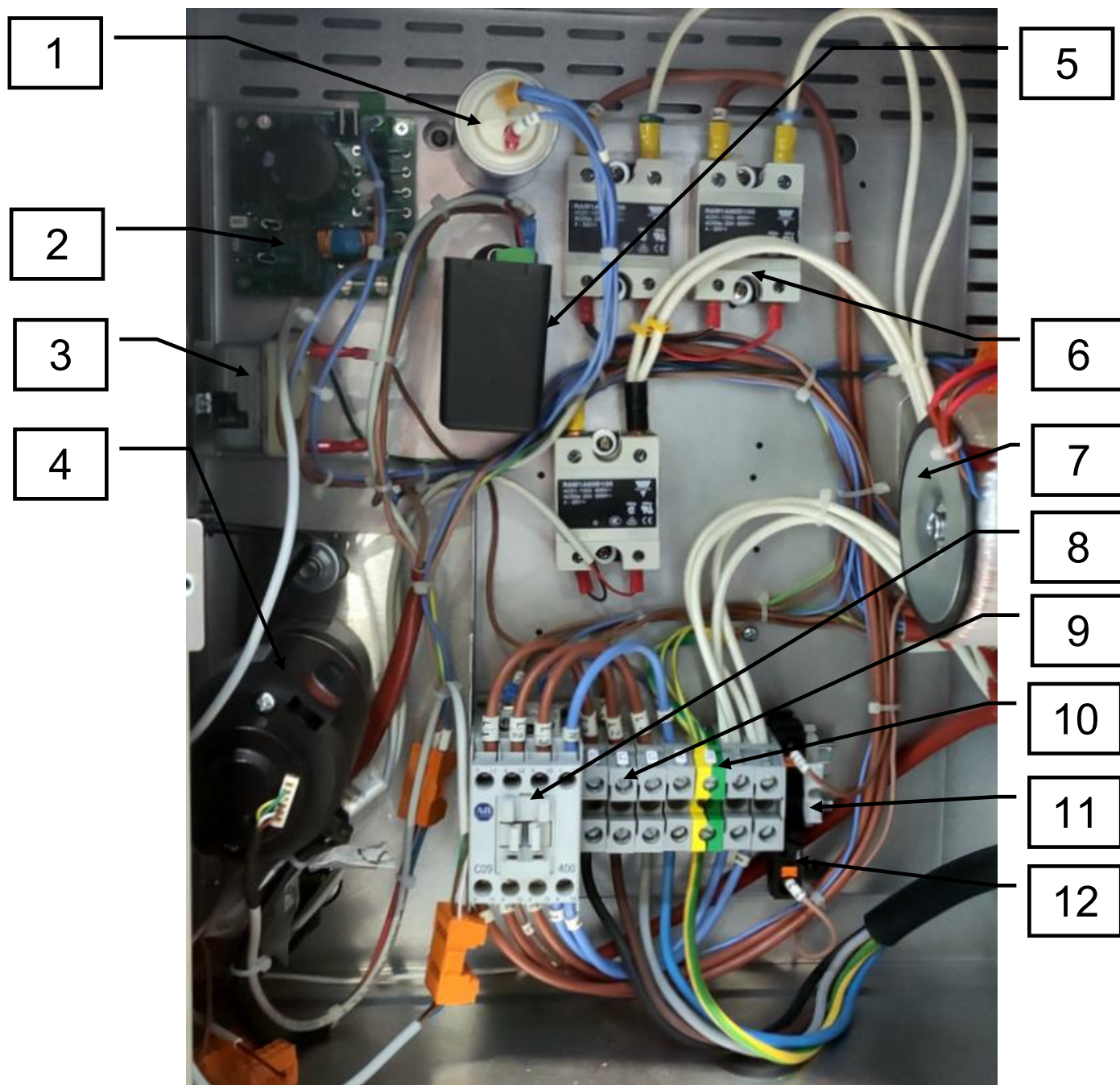
Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN	
1	Condensatore motore vent.	Condenser fan motor	Condensa motor vent.	ELET0350
2	Scheda elettronica rete	Electronic board Conveyor	Cédula electrónica red	ELET0213
3	Termostato di sicurezza	Safety Thermostat	Termostato de seguridad	TERM0104
4	Motore rete (Transtecno)	Conveyor motor (Transtecno)	Motor red (Transtecno)	MOTO0186
5	Trasformatore/alimentatore	Transformer/power supply	Trasformador/fuente de alimentación	ELET1224
6	Relè statico 100A	Relay 100A	Relè 100A	ELET0917
7	Trasformatore toroidale per scheda motore	Toroidal transformer for motor board	Transformador toroidal para placa de motor	ELET0985
8	Teleruttore 32A (400V-3N)	Contactor 32A (400V-3N)	<i>Telerruptor 32A (400V-3N)</i>	ELET0160 ELET0432
	Teleruttore 56A (230V-3)	Contactor 56A (230V-3)	<i>Telerruptor 56A (230V-3)</i>	ELET0482
	Teleruttore 56A (230V-1N)	Contactor 56A (230V-1N)	<i>Telerruptor 56A (230V-1N)</i>	ELET0482+ ELET0532
9	Morsetto 16 mm ²	Terminal 16 mm ²	<i>Borne 16 mm²</i>	ELET0438
10	Morsetto di terra 16 mm ²	Earth terminal 16 mm ²	<i>Borne de tierra 16 mm²</i>	ELET0439
11	Morsetto portafusibile 4 mm ²	Fuse terminal 4 mm ²	Borne portafusibile 4 mm ²	ELET0722
12	Fusibile 1.6A	Fuse 1.6A	Fusible 1.6A	ELET0787
13	Sonda PT1000	Thermocouple PT1000	Sonda PT1000	TERM0080
14	Scheda Wi-Fi	Wi-Fi card	Tarjeta Wi-Fi	ELET1255
15	Scheda display	Display Card	Cédula display	ELET1254
16	Scheda base	Base board	Cédula base	ELET1191
17	Presa USB	USB port	Toma USB	ELET1184
18	Coperchio presa USB	USB port cover	Tapa de toma USB	ELET1187
19	Cornice serigraf.inversore	Screen-printed frame for belt direction selector	Marco serigrafiado para selector de inversion	PANN0807
20	Selettore inversione rete	Switch for reverse of conveyor belt direction	Selector de inversión de sentido de la cinta transportadora	INTE0020
21	Pannello serigrafato	Serigraph Panel	Panel serigrafiado	PANN0805
22	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0012
23	Resistenza cielo (Power)	Top heating element (Power)	<i>Resistencia cielo (Power)</i>	RESI0081
	Resistenza cielo (Normal)	Top heating element (Normal)	<i>Resistencia cielo (Normal)</i>	RESI0060
24	Resistenza platea (Power)	Bottom heating element (Power)	<i>Resistencia platea (Power)</i>	RESI0082
	Resistenza platea (Normal)	Bottom heating element (Normal)	<i>Resistencia platea (Normal)</i>	RESI0061
25	Morsetto bifilare equipotenziale	Bifilar equipotential clamp	Borne equipotencial doble hilera	ELET0743
26	Griglia protez. ventola raff.	Grid Security fan cooling	Reja protección vent.enfriam	VENT0025
27	Ventola raffreddamento	Fan cooling	Ventilador enfriamiento	VENT0042
28	Motore ventilazione (50Hz)	Fan motor (50 Hz)	Motor ventilación (50Hz)	MOTO0195
	Motore ventilazione (60Hz)	Fan motor (60 Hz)	Motor ventilación (60Hz)	MOTO0197

Tableau des codes de référence composants électriques
 TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
2	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
3	Thermostat de sécurité	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0104
4	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0186
5	Transformateur/alimentation	TRANSFORMATOR/STROMVERSORGUNG	ELET1224
6	Relais 100A	RELAIS 100A	ELET0917
7	Transformateur toroïdal pour carte moteur	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR MOTORPLATINE	ELET0985
8	Télerupteur 32A (400V-3N)	FERNSCHALTER 32A (400V-3N)	ELET0160 ELET0432
	Télerupteur 56A (230V-3)	FERNSCHALTER 56A (230V-3)	ELET0482
	Télerupteur 56A (230V-1N)	FERNSCHALTER 56A (230-1N)	ELET0482+ ELET0532
9	Borne 16 mm²	KLEMME 16 MM ²	ELET0438
10	Borne de terre 16 mm²	ERDEKLEMME 16 MM ²	ELET0439
11	Borne porte fusible 4 mm²	KLEMME SICHERUNGSHALTER 4 MM ²	ELET0722
12	Fusible 1.6A	SICHERUNG 1.6A	ELET0787
13	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0080
14	Carte Wi-Fi	WI-FI-KARTE	ELET1255
15	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET1254
16	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET1191
17	Prise USB	USB-ANSCHLUSS	ELET1184
18	Couvercle prise USB	DECKEL FÜR USB ANSCHLUSS	ELET1187
19	Cadre sérigraphié pour selecteur	SIEBDRUCKRAHMEN FÜR UMKEHRSCHALTER	PANN0807
20	Sélecteur inversion tapis	UMKEHRSCHALTER FÜR DAS FÖRDERBAND	INTE0020
21	Panneau sérigraphé	SIEBDRUCKTE TAFEL	PANN0805
22	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
23	Résistance voûte (Power)	HEIZWIDERSTAND DECKE (POWER)	RESI0081
	Résistance voûte (Normal)	HEIZWIDERSTAND DECKE (NORMAL)	RESI0060
24	Résistance sole (Power)	HEIZWIDERSTAND BODEN (POWER)	RESI0082
	Résistance sole (Normal)	HEIZWIDERSTAND BODEN (NORMAL)	RESI0061
25	Raccord à griffe équipotentiel	KLEMME, BIFILAR, EQUIPOTENTIAL	ELET0743
26	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0025
27	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0042
28	Moteur ventilation (50 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 Hz)	MOTO0195
	Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (60 Hz)	MOTO0197

Vista frontale quadro elettrico



Vista laterale quadro elettrico

