

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

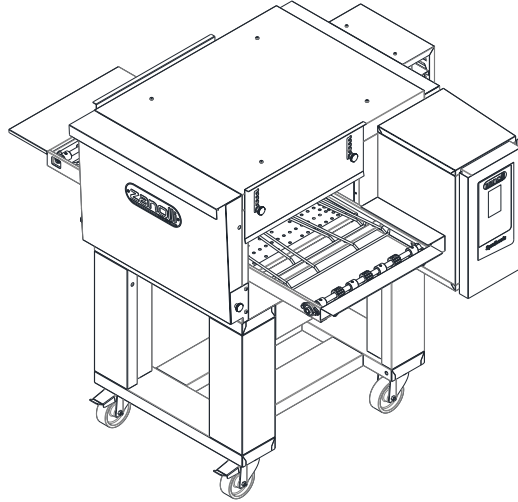
Manual de instalación, uso y manutenzione

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.

1. EINFÜHRUNG

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

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

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

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

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG



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



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



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



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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden

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

 Der Ofen wird ohne Stecker geliefert.

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

3.4. Technische Spezifikationen

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

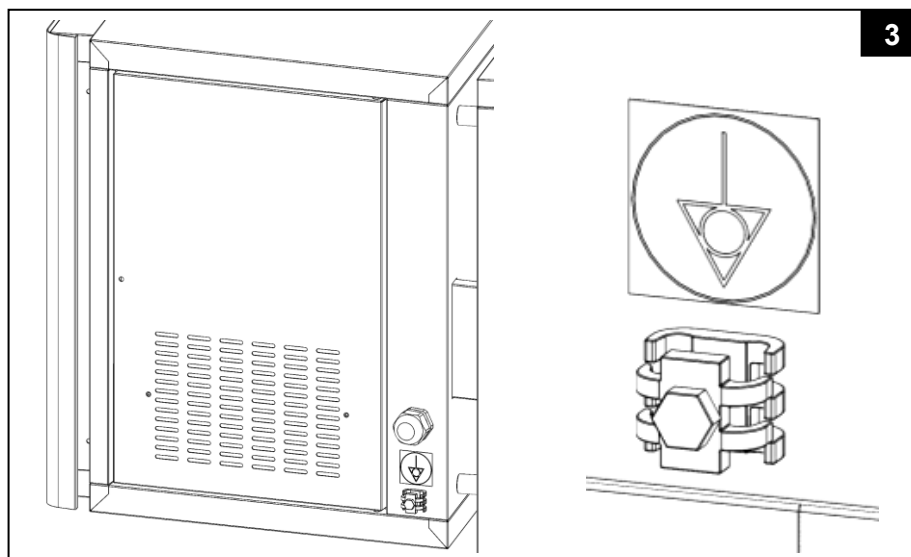
- A. Technische Merkmale
- B. Anschlüsse
- C. Schaltpläne
- D. Explosionszeichnungen und ersatzeilliste

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



Das Gerät wird ohne Stecker geliefert.

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



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

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



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



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



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

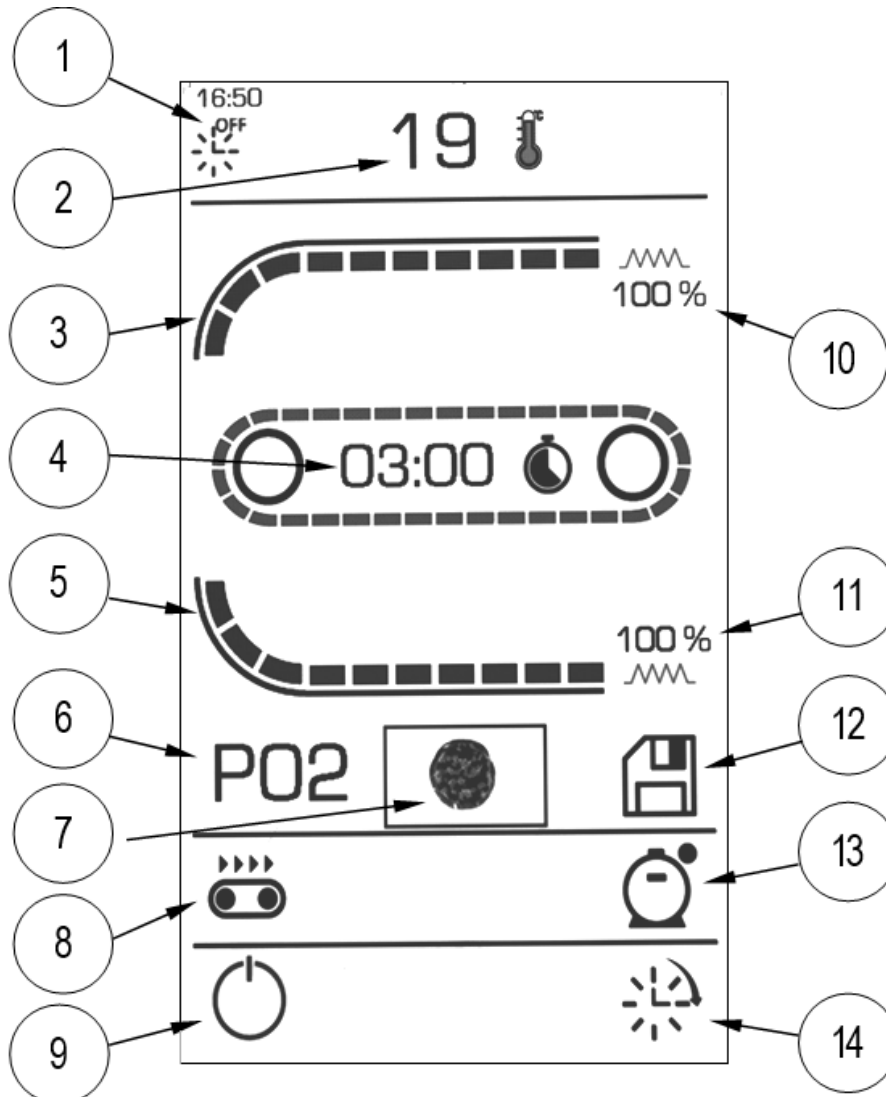
4.7. Rauchgasabzug



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

5. FUNKTIONSWEISE

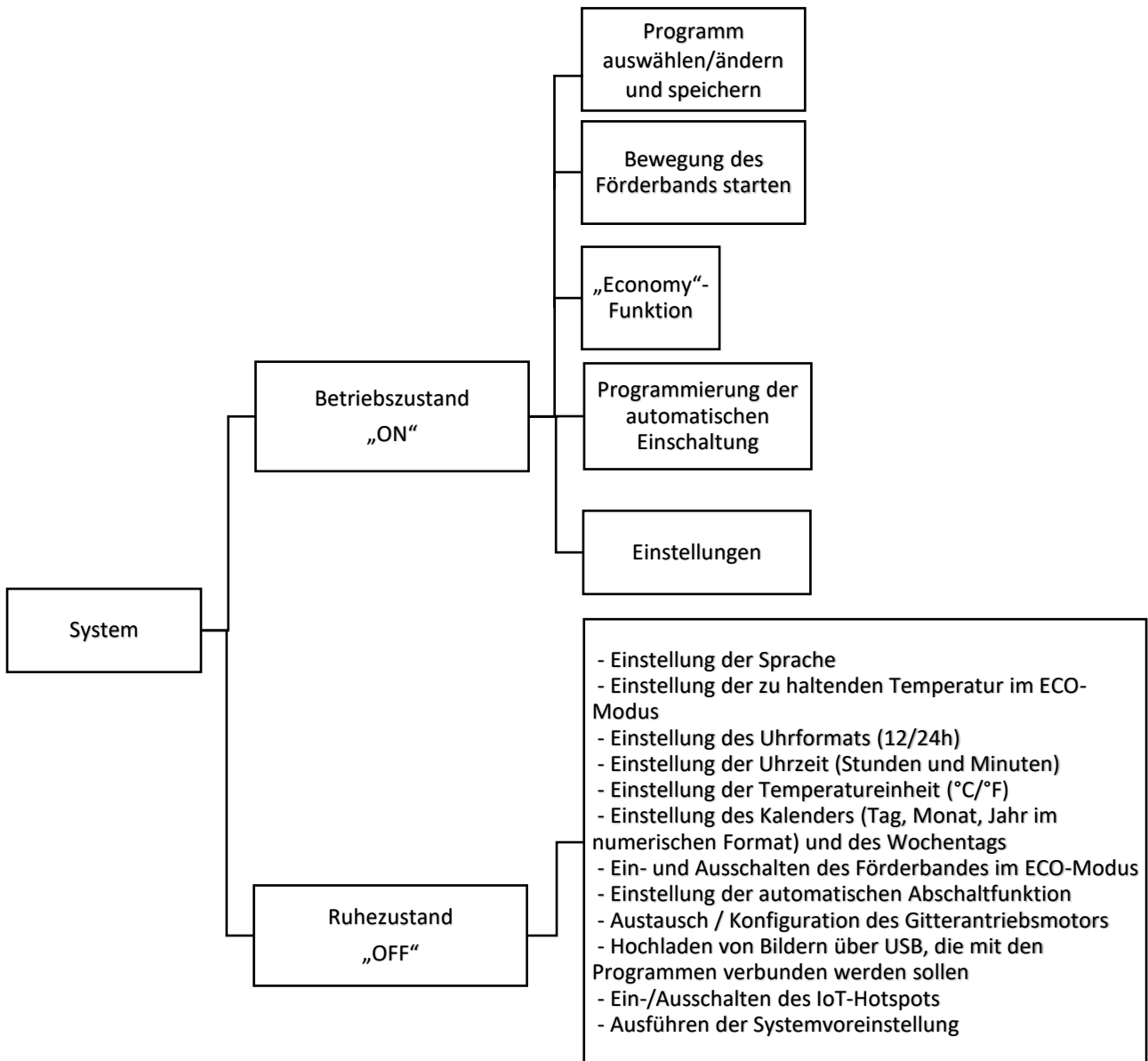
5.1. Schalttafel



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

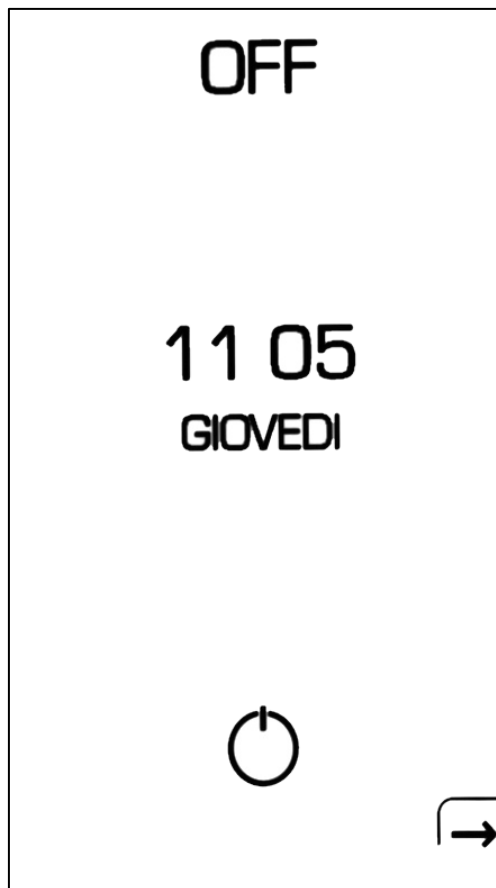
Das Bedienfeld ist mit einem intuitiven Touch-Display ausgestattet, über das Sie Funktionen aktivieren/deaktivieren, Parameter ändern und alle Einstellungen und Programmierungen direkt durch Berühren des Symbols vornehmen können.

Schematischer Überblick über das System:



5.2. Ruhezustand „OFF“

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



Im Ruhezustand „OFF“ können folgende Tätigkeiten ausgeführt werden:

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

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

