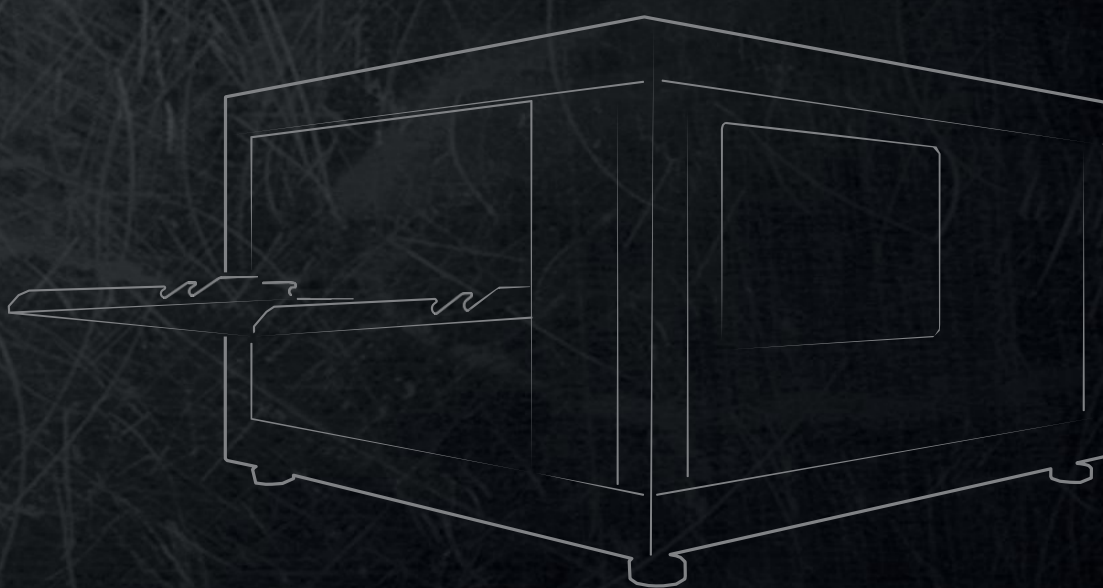




FORNO A TUNNEL FLASH

ELETTRICO



ISTRUZIONI ORIGINALI

MANUALE DI INSTALLAZIONE

PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il Suo nuovo forno, La invitiamo a seguire attentamente quanto descritto in questo manuale.

I forni a cui fa riferimento il presente libretto, sono stati progettati per soddisfare le esigenze di cottura parziale o completa della pizza, pane, focacce, la gratinatura di prodotti gastronomici ed il riscaldamento di vivande su teglia.

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

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

La lingua di stesura originale del manuale è l'italiano.

In caso di dubbi o controversie farà fede il documento redatto in questa lingua. Qualora il manuale non fosse disponibile potrà esserne richiesta una copia al fabbricante.

SOMMARIO

PREMESSA	2
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	4
AVVERTENZE DI SICUREZZA	5
CARATTERISTICHE TECNICHE	7
OPERAZIONI PRELIMINARI	8
SMALTIMENTO IMBALLI	8
CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	9
POSIZIONAMENTO	9
FISSAGGIO AL PIANO	10
DISTANZE DI RISPETTO	11
LETTURA TARGA MATRICOLA	11
ALLACCIAMENTI ELETTRICI	12
SERVIZIO POST-VENDITA	14

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

I seguenti simboli danno delle importanti indicazioni.



Pericolo generico: è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta in un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Superfici calde: le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione.



Pericolo elettricità: è presente una tensione elettrica pericolosa.

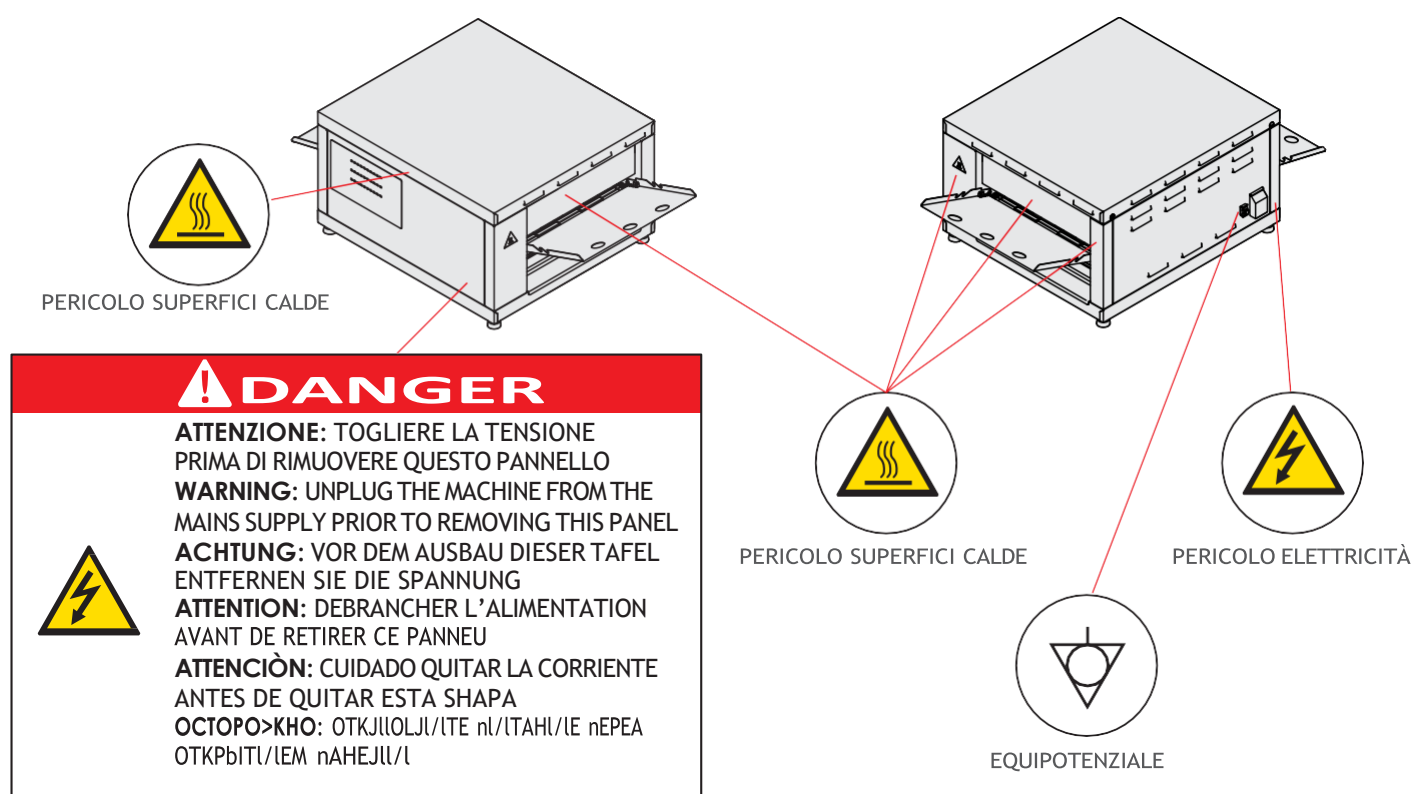


Equipotenziale: i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra).



Consultazione manuale: è necessario leggere attentamente il manuale prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA



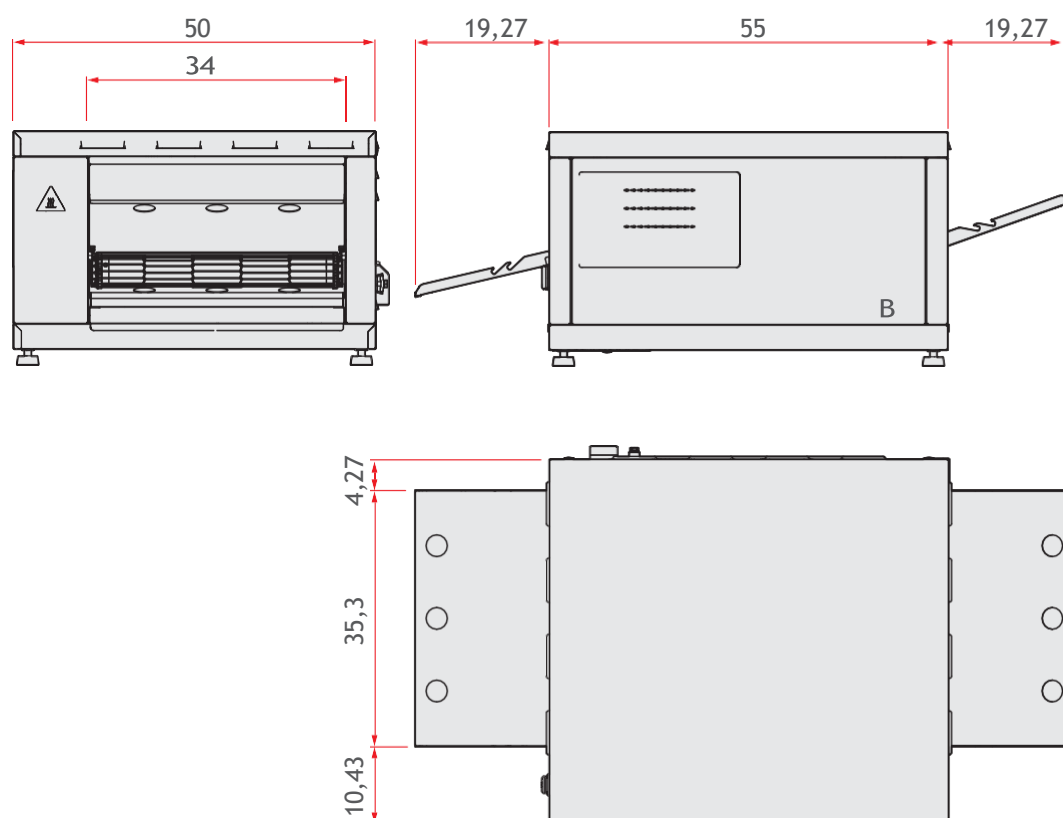
AVVERTENZE DI SICUREZZA

-  Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale è parte integrante del prodotto, deve sempre accompagnarlo nell'arco della sua vita anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Quando questo apparecchio deve essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., devono essere realizzati in materiale non combustibile. In caso negativo, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per imprese commerciali per la produzione di alimenti e pasti. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza. A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochi con esso.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- È vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB(A).
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbri- cante da qualsiasi responsabilità.
- Conservazione del manuale
Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.
- Deterioramento o Smarrimento
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.
- Cessione dell'apparecchiatura
In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.
- Responsabilità
Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.
Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.
- Responsabilità delle opere di installazione
La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.
- Uso:
L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.
- Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

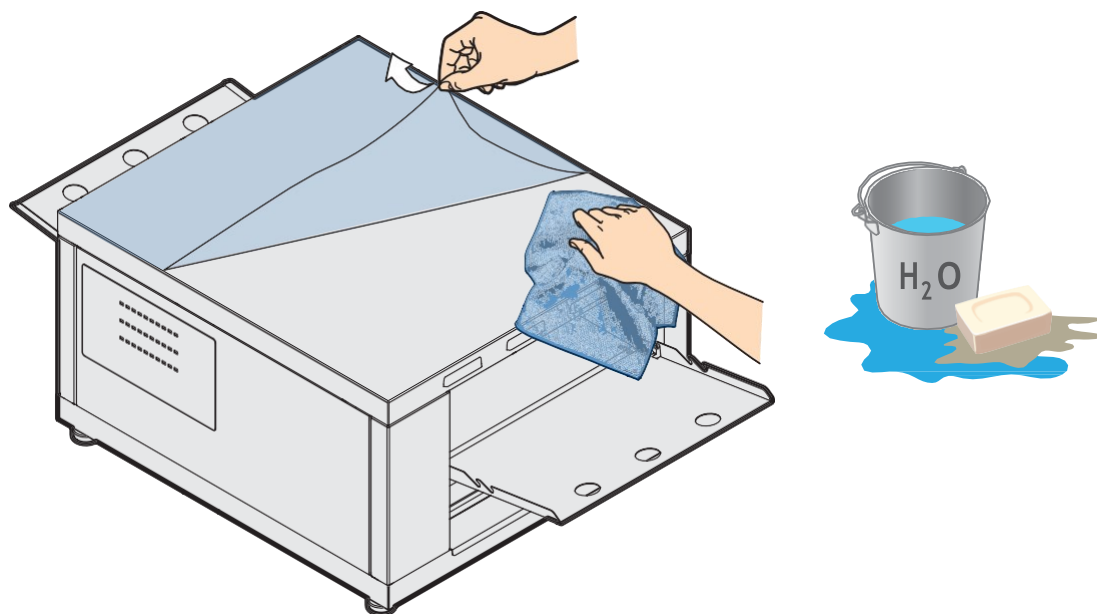
DIMENSIONI CAMERA	LxPxH (cm)	55x36x8
LARGHEZZA NASTRO	cm	34,5
LUNGHEZZA NASTRO	cm	55
LUNGHEZZA CAMERA	cm	55
ALIMENTAZIONE ELETTRICA (50/60 HZ)	Volt	230V~
POTENZA MASSIMA ASSORBITA	kW	3,2
AMPERE	A	14
CAVO DI ALIMENTAZIONE (N X MM ²)	230 V~	3x1,5
PESO	Kg	23



OPERAZIONI PRELIMINARI

Togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi, abrasivi o con utensili taglienti o appuntiti.



SMALTIMENTO IMBALLI

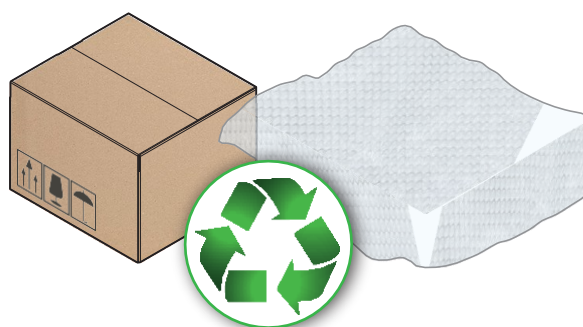
Prima di iniziare ad installare il forno, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.



Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.



Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio ai mezzi e agli installatori durante le operazioni di montaggio.

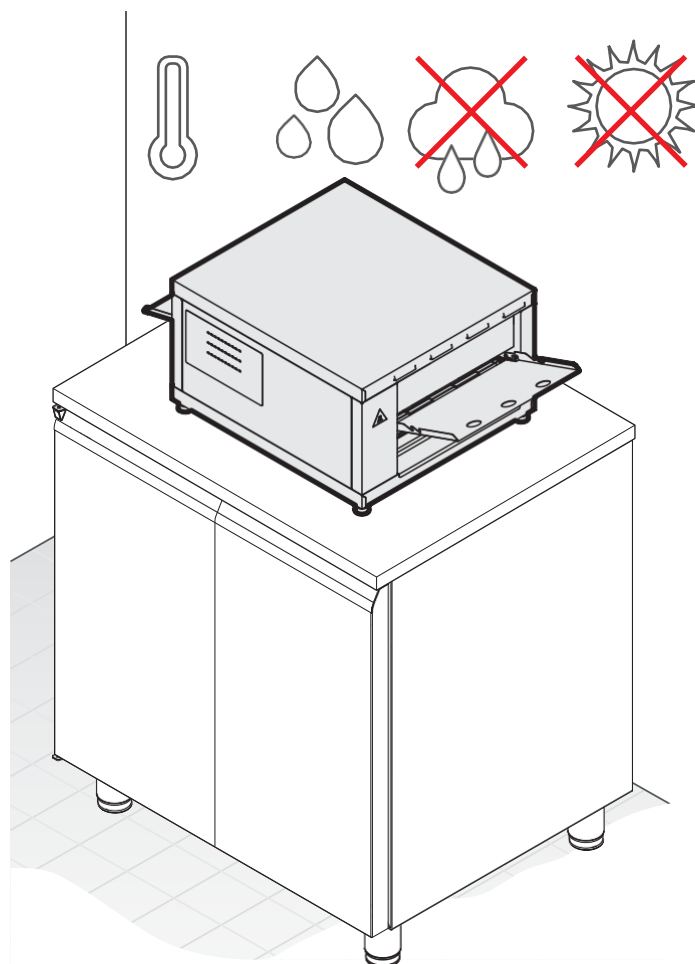


Materiale	Imballo	Sigla	Raccolta
Cartone ondulato	Scatole	PAP 20	Raccolta carta
Reggette	Reggette	PP 05	Raccolta plastica
Polietilene a bassa densità	pluriball, estensibile, pellicole lamiera	LDPE 4	Raccolta plastica

CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Verificare che il locale di installazione:

- sia dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- abbia adeguato ricambio d'aria;
- non contenga elementi infiammabili o esplosivi;
- risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e degli impianti;
- sia riparato da agenti atmosferici;
- abbia temperature comprese tra +5°C (41°F) a +35°C (95°F);
- non abbia umidità superiore a 70%;
- abbia un impianto elettrico a norma;
- sia provvisto di tutti gli allacciamenti necessari (elettrici, gas, idrici) e di scarico dei residui di produzione (es. evacuazione fumi);
- sia adeguatamente illuminato ed abbia tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

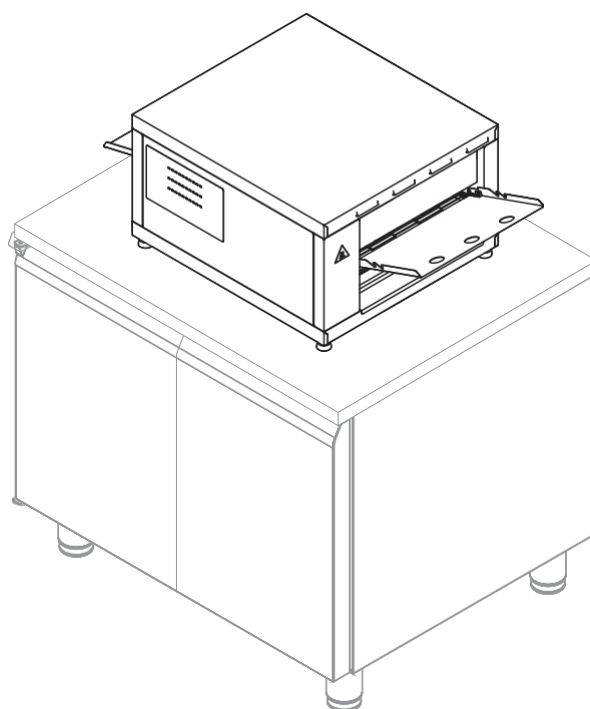


POSIZIONAMENTO

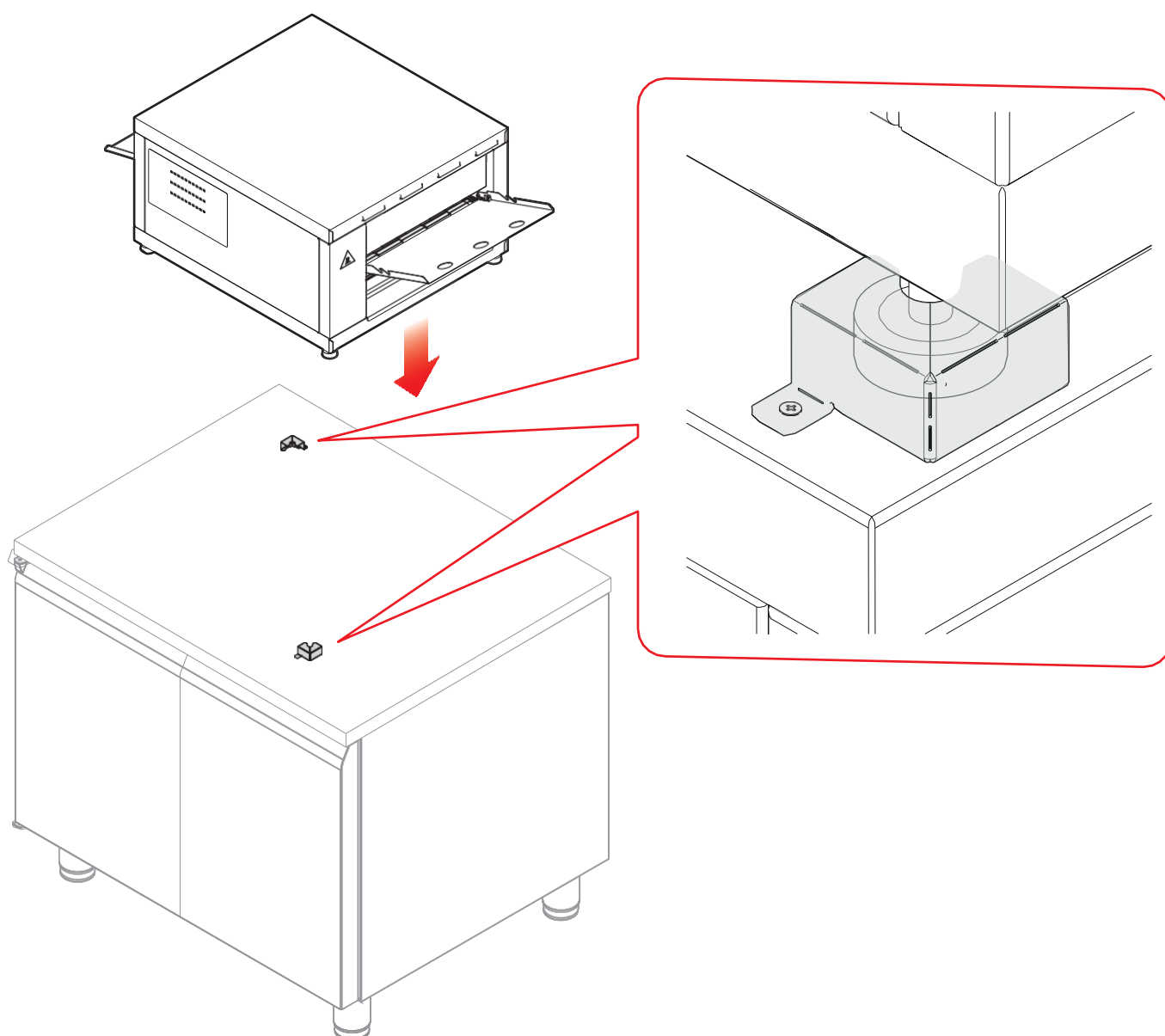
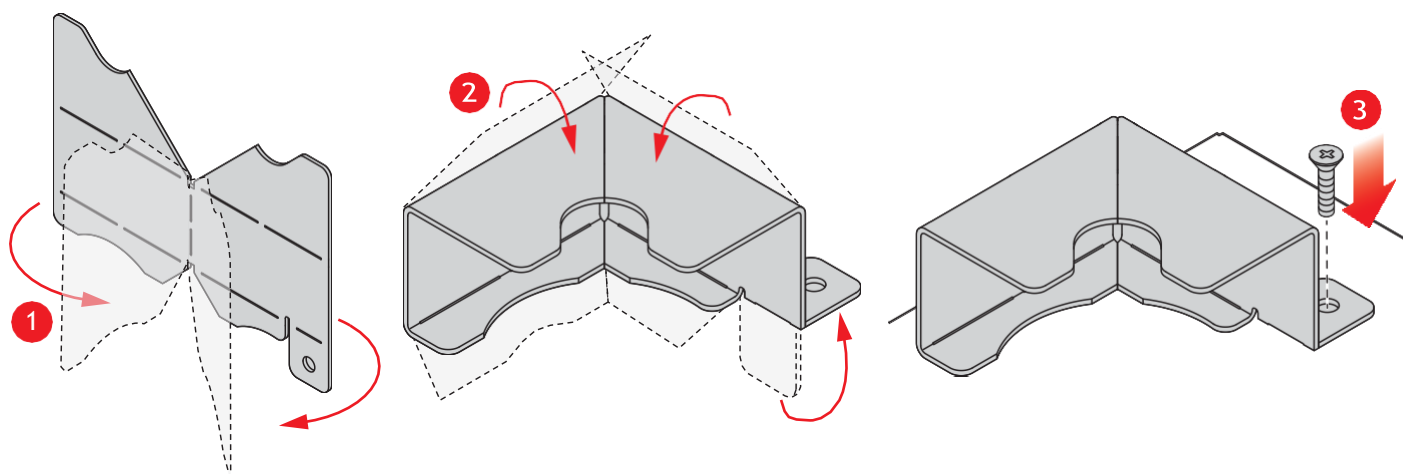
Il forno deve essere appoggiato sopra ad un piano con le seguenti caratteristiche:

- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sostenga il peso dell'apparecchiatura.

È possibile fissare l'apparecchiatura al piano d'appoggio seguendo le istruzioni di pagina 10.



FISSAGGIO AL PIANO



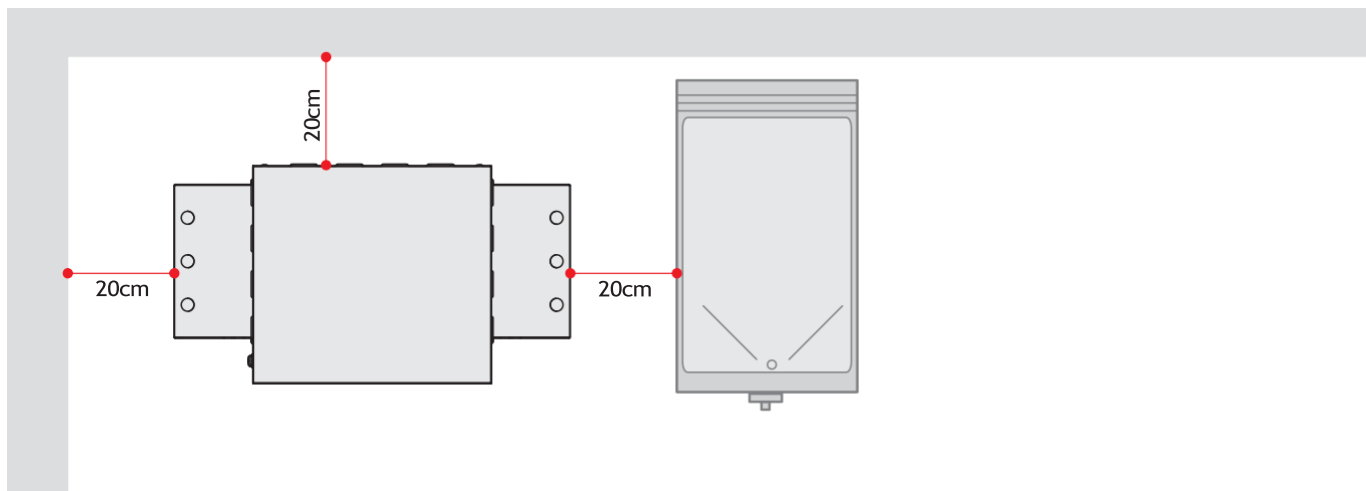
DISTANZE DI RISPETTO

Si raccomanda di posizionare il forno rispettando le distanze indicate in figura.

Accertarsi sempre che la posizione scelta per l'installazione permetta le operazioni di pulizia quotidiana e di manutenzione ordinaria e straordinaria (es. riparazione).

Verificare inoltre che nelle vicinanze dell'apparecchiatura **NON vi siano dei tendaggi o altri elementi facilmente infiammabili o oggetti potenzialmente esplosivi** (es. bombole del gas).

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.

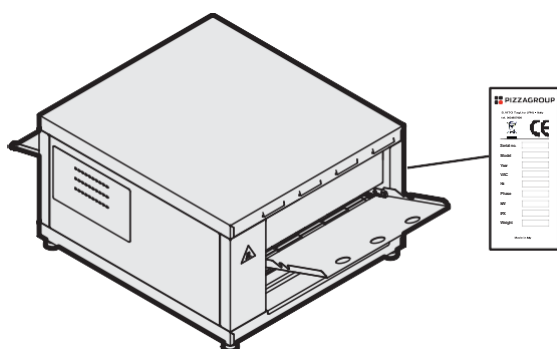


LETTURA TARGA MATRICOLA

La targa matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.

Fornisce informazioni tecniche che risultano indispensabili per l'installazione, in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura.

Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla.



NUMERO DI SERIE	Serial no.	
MODELLO	Model	
ANNO DI PRODUZIONE	Year	
ALIMENTAZIONE	VAC	
FREQUENZA	Hz	
FASI	Phase	
CONSUMI	kW	
GRADO DI PROTEZIONE	IPX	
PESO	Weight	

PIZZAGROUP

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy

tel. 0434857000



Made in Italy

ALLACCIAMENTI ELETTRICI



Il collegamento elettrico deve essere eseguito dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

Prima di allacciare il forno verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul fianco destro del forno.

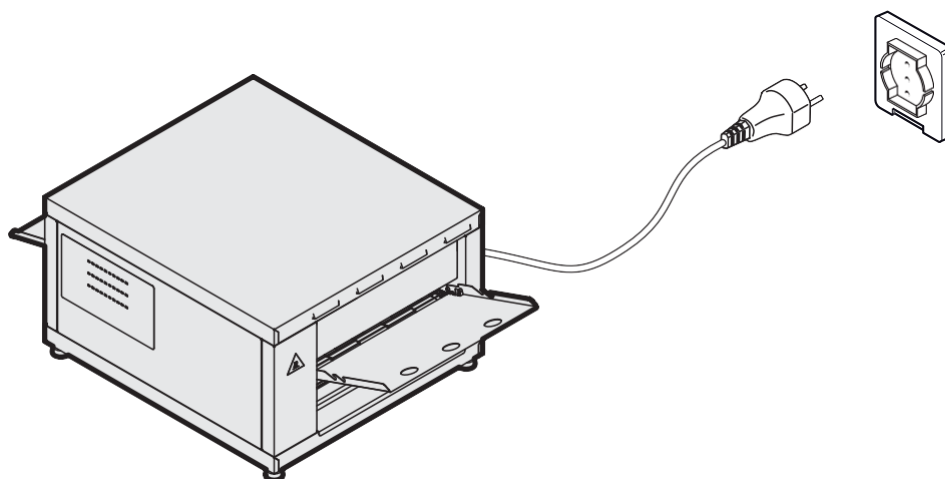
Le apparecchiature sono fornite con cavo di alimentazione e spina Unel. Il cavo non è in alcun modo allungabile autonomamente, se fosse necessario richiedere l'intervento di un tecnico specializzato. Non è consentito l'utilizzo di prolunghe. Per il collegamento è sufficiente inserire la spina in una presa dedicata.

Se ci sono due forni sovrapposti, ognuno deve avere una presa dedicata.

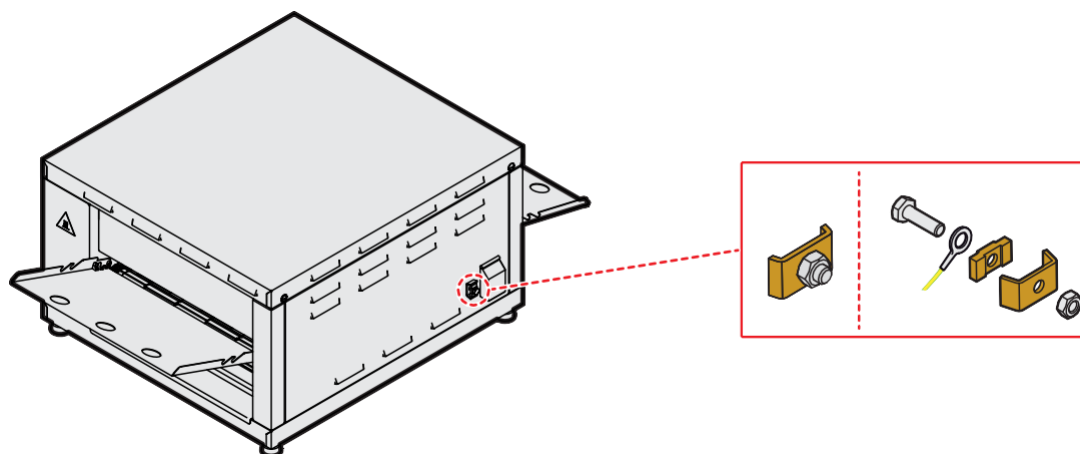
La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile senza alcun spostamento del forno. Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.

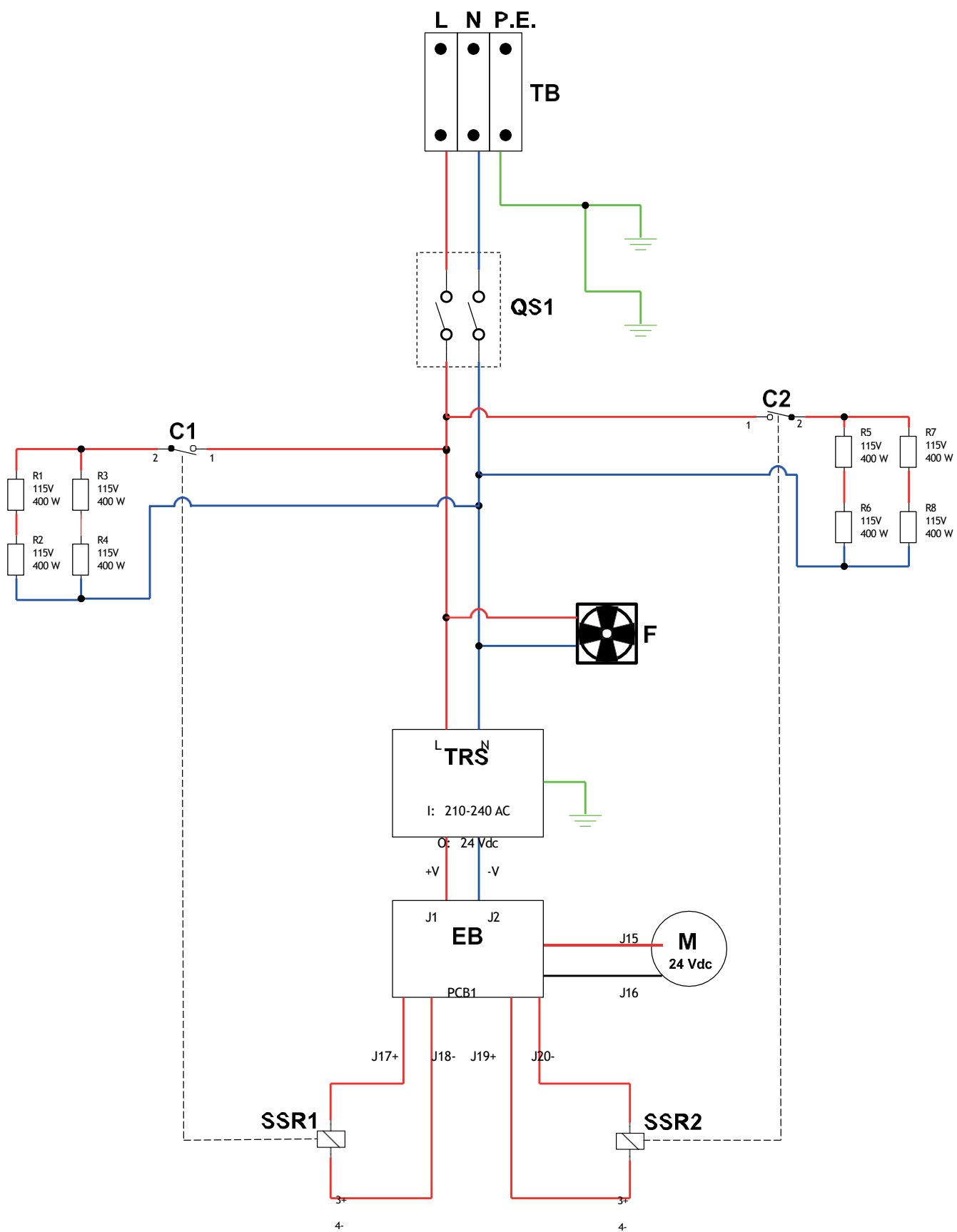
La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo e non deve trovarsi sotto al forno.

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



Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve essere incluso in un sistema equipotenziale secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm² (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde.





SERVIZIO POST-VENDITA

PARTI DI RICAMBIO / MANUTENZIONE

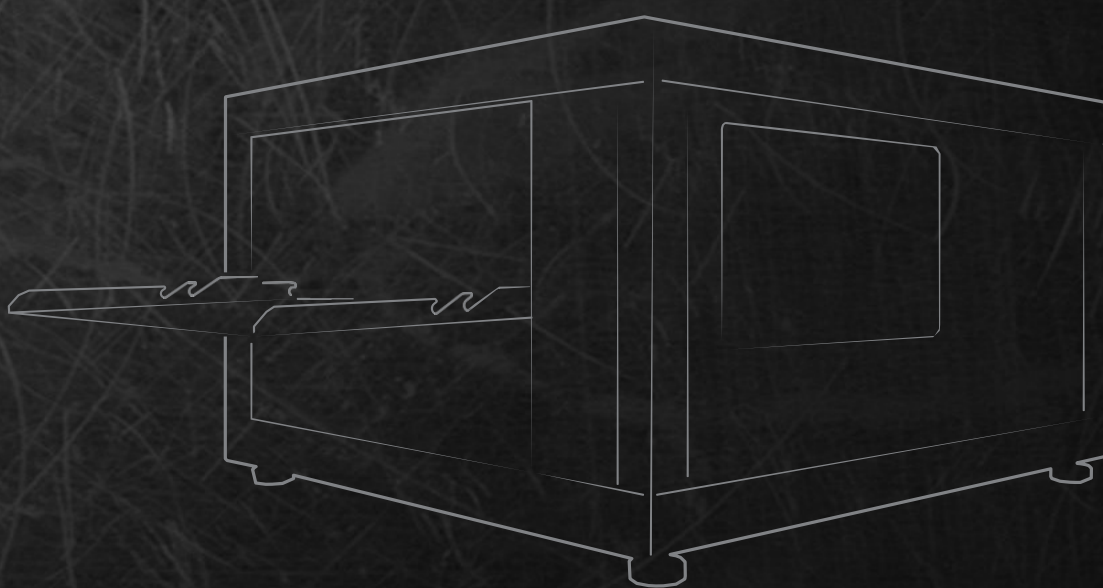
Per la richiesta parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco del prodotto (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il prodotto e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.



FORNO A TUNNEL FLASH

ELETTRICO



ISTRUZIONI ORIGINALI

MANUALE D'USO

PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il Suo nuovo forno, La invitiamo a seguire attentamente quanto descritto in questo manuale.

I forni a cui fa riferimento il presente libretto, sono stati progettati per soddisfare le esigenze di cottura parziale o completa della pizza, pane, focacce, la gratinatura di prodotti gastronomici ed il riscaldamento di vivande su teglia.

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

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

La lingua di stesura originale del manuale è l'italiano.

In caso di dubbi o controversie farà fede il documento redatto in questa lingua. Qualora il manuale non fosse disponibile potrà esserne richiesta una copia al fabbricante.

SOMMARIO

PREMESSA	2
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	4
AVVERTENZE DI SICUREZZA	5
CONOSCERE IL FORNO	8
VERIFICA FUNZIONALE	9
ACCENSIONE	9
IMPOSTAZIONI	10
PULIZIA E MANUTENZIONE	11
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI	12
SMALTIMENTO A FINE VITA	13
SERVIZIO POST-VENDITA	15

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

I seguenti simboli danno delle importanti indicazioni.



Pericolo generico: è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta in un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Superfici calde: le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere calde e devono quindi essere toccate con attenzione.



Pericolo elettricità: è presente una tensione elettrica pericolosa.

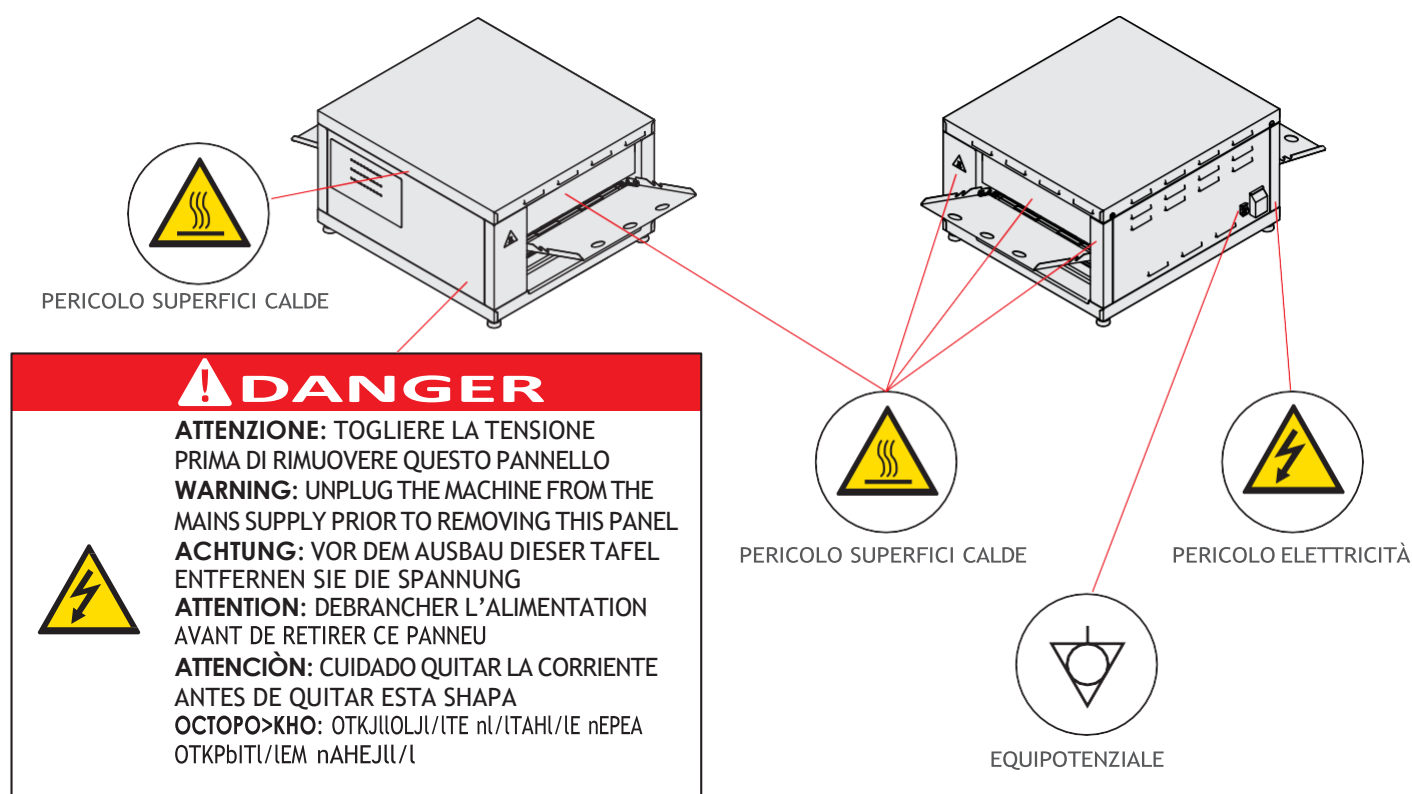


Equipotenziale: i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra).



Consultazione manuale: è necessario leggere attentamente il manuale prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA



AVVERTENZE DI SICUREZZA

-  Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione o di pulizia ordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Quando questo apparecchio deve essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., devono essere realizzati in materiale non combustibile. In caso negativo, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.
- Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno.
- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.
- Per la cottura utilizzare sempre materiali non sensibili al calore e certificati per il contatto con gli alimenti caldi.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per imprese commerciali per la produzione di alimenti e pasti. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza. A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio NON utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc....)
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc....);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB(A).
- La pulizia periodica effettuata secondo le indicazioni di questo manuale garantisce un uso sicuro e performante dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sull'utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.
- Utilizzare sempre utensili resistenti al calore (es. in acciaio). Utensili da cucina in plastica o simili potrebbero non resistere alle alte temperature del forno.
- **PERICOLO DI IMPIGLIAMENTO:** prestare sempre la massima attenzione a non rimanere impigliati durante lo scorrimento continuo del nastro trasportatore.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare libera e pulita da combustibili l'area intorno all'apparecchiatura. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- **ATTENZIONE: PERICOLO DI ESPLOSIONE!** È vietato impiegare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- **ATTENZIONE:** prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o in caso di lunga inattività, spegnere sempre l'interruttore del quadro elettrico.
- Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Fabbricante. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- **ATTENZIONE:** è vietato immettere nella camera di cottura alimenti o liquidi infiammabili durante il funzionamento.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia!
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.
- **Conservazione del manuale**
Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.
- **Deterioramento o Smarrimento**
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.
- **Cessione dell'apparecchiatura**
In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.
- **Responsabilità**
Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.
Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso

improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

- Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

- Uso:

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

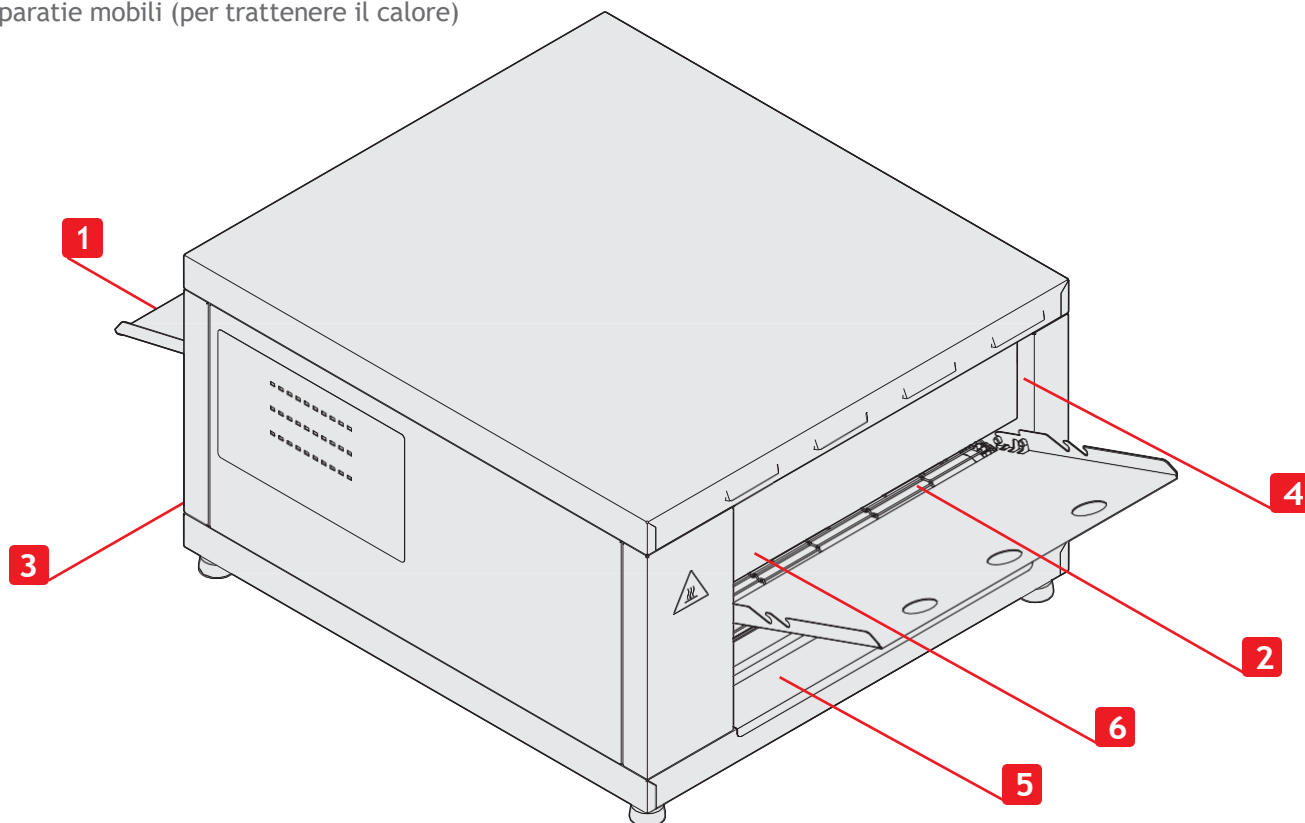
- Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

CONOSCERE IL FORNO

Il forno tunnel è utilizzabile per la cottura parziale o completa di diverse pietanze come pizze, lasagne, carne, pesce o per scaldare cibi in teglia.

Di seguito le parti principali che lo compongono:

- 1 - vassoio di entrata o uscita
- 2 - nastro trasportatore
- 3 - scheda elettronica
- 4 - camera di cottura
- 5- vassoio raccogli sporco
- 6- paratie mobili (per trattenere il calore)



Dopo l'accensione, il nastro scorre. Lo **scorrimento del nastro** è regolabile sia nella **velocità di scorrimento** (tempo di cottura) che nel **verso di rotazione**.

Il forno può gestire separatamente le potenze:

- della platea (parte inferiore della camera del forno);
- del cielo (parte superiore della camera del forno).



Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate.

Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore.

Non appoggiare alcun oggetto, soprattutto se infiammabile o costruito in materiale sensibile al calore, sopra al forno. Fare attenzione ed usare strumenti di protezione personale (es. guanti) durante le operazioni di introduzione ed estrazione dei cibi nella camera di cottura.

VERIFICA FUNZIONALE

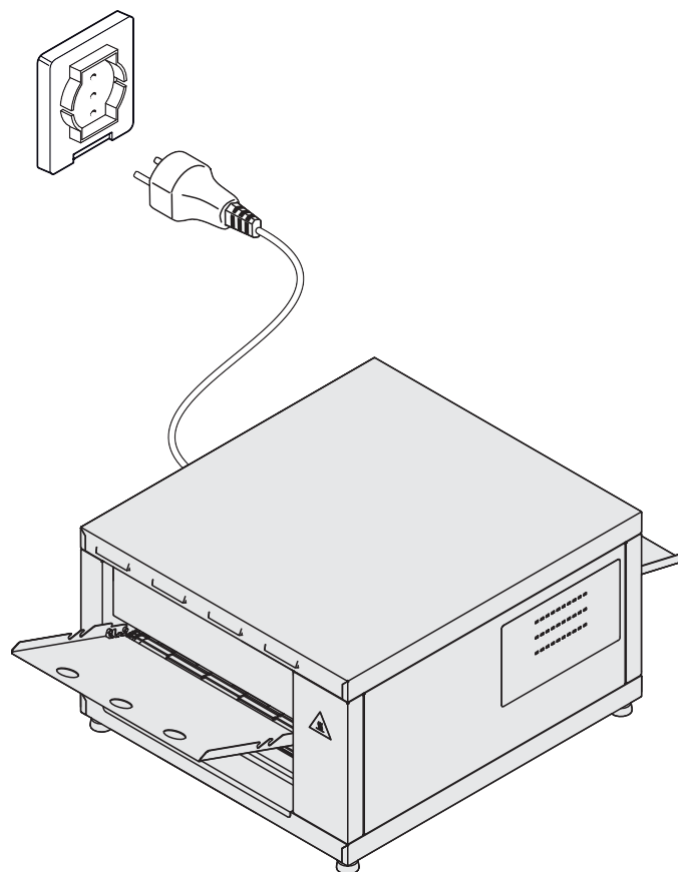
Prima di accendere il forno verificare:

- 1 la completa rimozione del film protettivo dove presente;
- 2 il corretto inserimento della spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- 3 Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato destro del forno;

ACCENSIONE

Per accendere l'apparecchiatura, collegare la spina ad una presa elettrica adeguata, posizionare l'interruttore posto sul fianco sinistro in posizione "I".

Successivamente, per iniziare a cucinare, è possibile inserire **manualmente** tutti i parametri di cottura.



IMPOSTAZIONI

Nella cottura l'utente deve impostare tutti i parametri:

- potenza cielo
- potenza platea
- velocità di scorrimento del nastro.

POTENZA CIELO E PLATEA

Per regolare la **potenza del cielo**

diminuire o aumentare premendo



Per regolare la **potenza della platea**

diminuire o aumentare premendo



Premendo il tasto  delle resistenze superiori e inferiori fino allo spegnimento dei led le resistenze si spegneranno completamente per consentire la pulizia del forno in sicurezza.

VELOCITA' SCORRIMENTO DEL NASTRO

Per regolare la velocità del nastro  :

diminuire o aumentare premendo



D	LE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TEMPO		1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

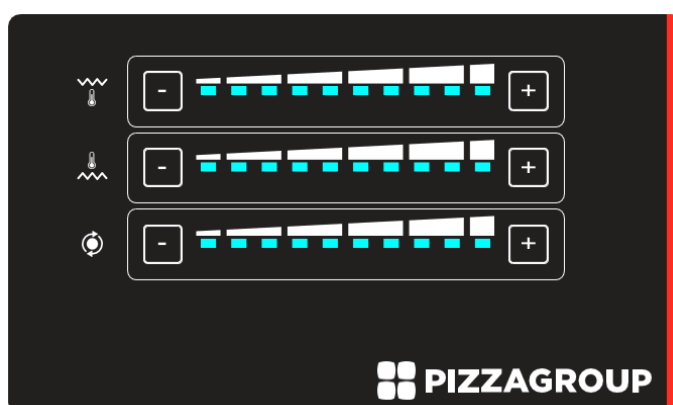
La velocità del nastro riportato nella tabella può variare di +/- 15% in funzione della temperatura impostata, del tempo di utilizzo e del senso di rotazione del nastro.

Per invertire il senso di scorrimento del nastro da destra a sinistra e viceversa, procedere nella seguente modalità:

- a forno spento e alimentato elettricamente tenere premuto contemporaneamente i tasti + e - dedicati alla velocità di scorrimento del nastro 

- accendere il forno

- se l'operazione è stata eseguita con successo, all'accensione il forno emetterà un segnale acustico



PULIZIA E MANUTENZIONE

! La pulizia di qualsiasi componente va effettuata a forno completamente freddo e indossando dispositivi di protezione personale (es. guanti, ecc....).

! Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **non** utilizzare:

- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura, il pavimento sotto l'apparecchiatura o il basamento;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

! Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un Centro di Assistenza.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire **l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (agendo sull'interruttore dell'impianto)** ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...). L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di manutenzione ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. Il Fabbricante non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Giornaliera:

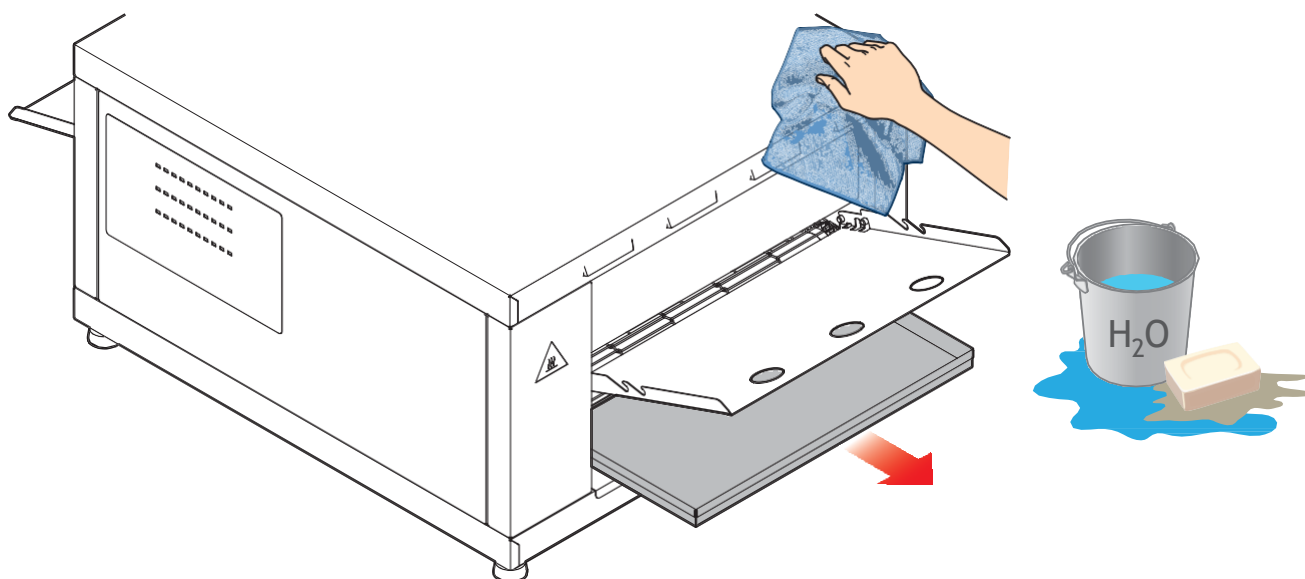
- Pulire tutte le parti in acciaio utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.
- Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grandi quantità di prodotto in quanto eventuali infiltrazioni potrebbero causare gravi danni al display.
- Evitare inoltre l'utilizzo di detergenti troppo aggressivi che potrebbero rovinare il materiale di costruzione del display (policarbonato).

Mensile:

- Pulire la camera di cottura da eventuali residui.
- Pulire i filtri delle ventole di raffreddamento.
- Lubrificare se necessario, i cuscinetti del nastro trasportatore.

Annuale:

- Una volta all'anno far effettuare una pulizia approfondita contattando un tecnico specializzato. In particolare assicurarsi che venga effettuata:
 1. una pulizia accurata all'interno della camera di cottura, dopo aver tolto il nastro trasportatore;
 2. una pulizia accurata di tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;



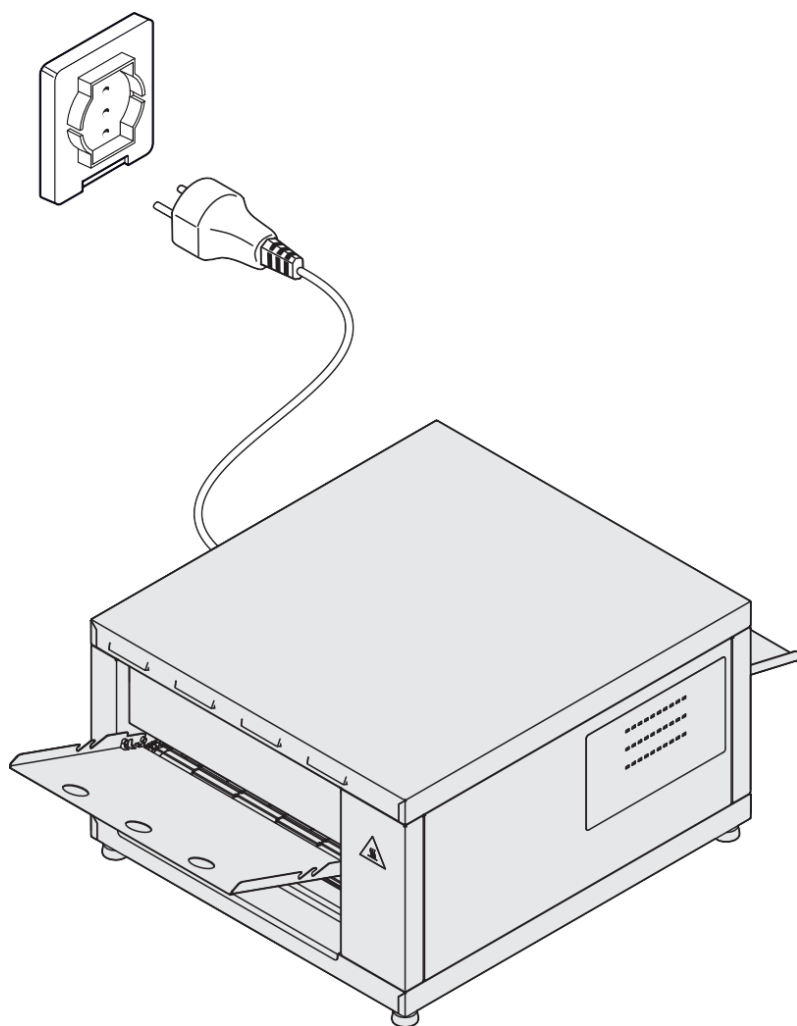
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica.

Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.



SMALTIMENTO A FINE VITA



Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

SMALTIMENTO APPARECCHIATURA



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

ALCUNI SUGGERIMENTI

In caso di malfunzionamento consultare la tabella sottostante. Se nessuna di queste soluzioni risolve il problema, rivolgersi al rivenditore.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SEGNALAZIONE
Led non si accendono	La scheda elettronica non è alimentata. Mancanza alimentazione	Rivolgersi ad un tecnico specializzato
Il forno non si scalda adeguatamente	Problema SSR o scheda elettronica	Rivolgersi ad un tecnico specializzato
Sovratemperatura del vano tecnico	La ventola di raffreddamento è rotta. In caso di sovratemperatura le prime due righe di led lampeggeranno fino a quando la condizione di sovratemperatura non verrà risolta.	Spegnere il forno ed attendere il raffreddamento. Rivolgersi ad un tecnico specializzato
		Lasciare il forno alimentato e, quando l'allarme temperatura sarà rientrato (vano tecnico "freddo") allora il forno riprenderà il normale funzionamento da solo.
Sovrassorbimento motore	Anomalia del motoriduttore. Tutte le tre le righe di led lampeggeranno (resistenze cielo, resistenze platea e velocità di trascinamento).	Non è previsto il ripristino automatico della funzionalità del forno. Eventualmente spegnere e riaccendere il forno e, se la condizione di errore persiste, il forno si bloccherà nuovamente con le stesse segnalazioni. Rivolgersi ad un tecnico specializzato

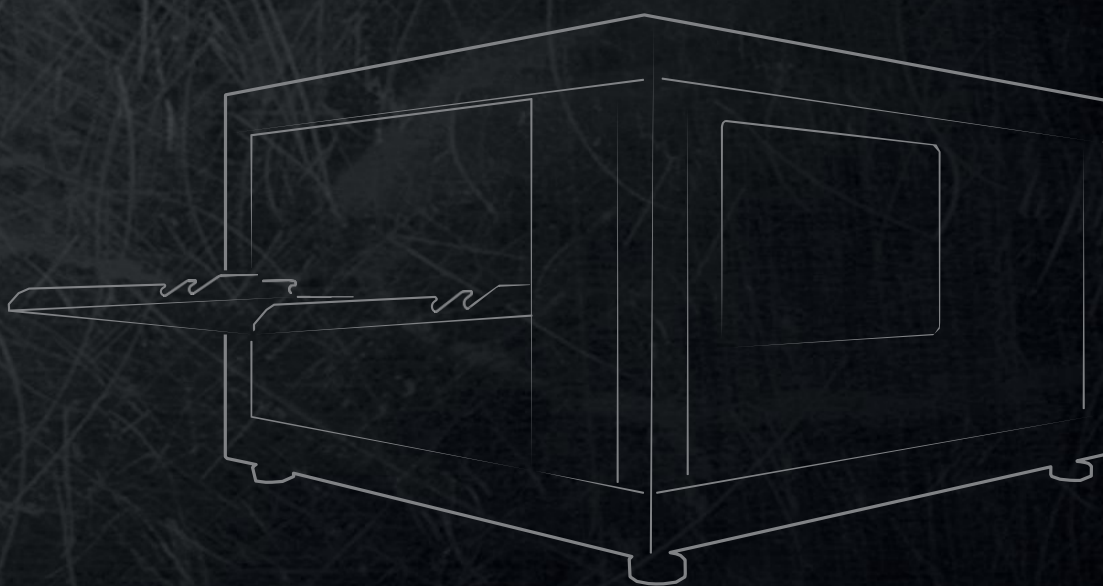


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL



FLASH TUNNEL OVEN

ELECTRICAL



TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

INSTALLATION MANUAL

FOREWORD

Dear customer, first of all we would like to thank you for the preference you have given us by purchasing our product and we congratulate you on your choice.

To allow you to make the best use of your new oven, we invite you to carefully follow what is described in this manual.

The ovens, to which this booklet refers, have been designed to meet the partial or complete cooking needs of pizza, bread, focaccia, the gratin of gastronomic products and the heating of food on a tray.

The intended use indicated above and the configurations provided for these appliances are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment in disagreement with the instructions provided.

The installation must be done exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

Translation of the original instructions.

INDEX

FOREWORD	2
SYMBOLS USED	4
LABELS APPLIED TO THE MACHINE	4
SAFETY WARNINGS	5
TECHNICAL FEATURES	7
PRELIMINARY OPERATIONS	8
PACKAGING DISPOSAL	8
CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA	9
POSITIONING	9
FIXING TO THE TOP	10
MINIMUM DISTANCES	11
READING THE SERIAL NUMBER PLATE	11
ELECTRICAL CONNECTIONS	12
AFTER SALES SERVICE	14

SYMBOLS USED

The following symbols give important information.



Generic danger: caution is required when carrying out an operation described in a paragraph bearing this symbol. The symbol also indicates that maximum operator awareness is required in order to avoid unwanted or dangerous consequences



Hot surfaces: surfaces marked with this symbol may be hot and must therefore be touched carefully



Electricity hazard: dangerous electrical voltage is present

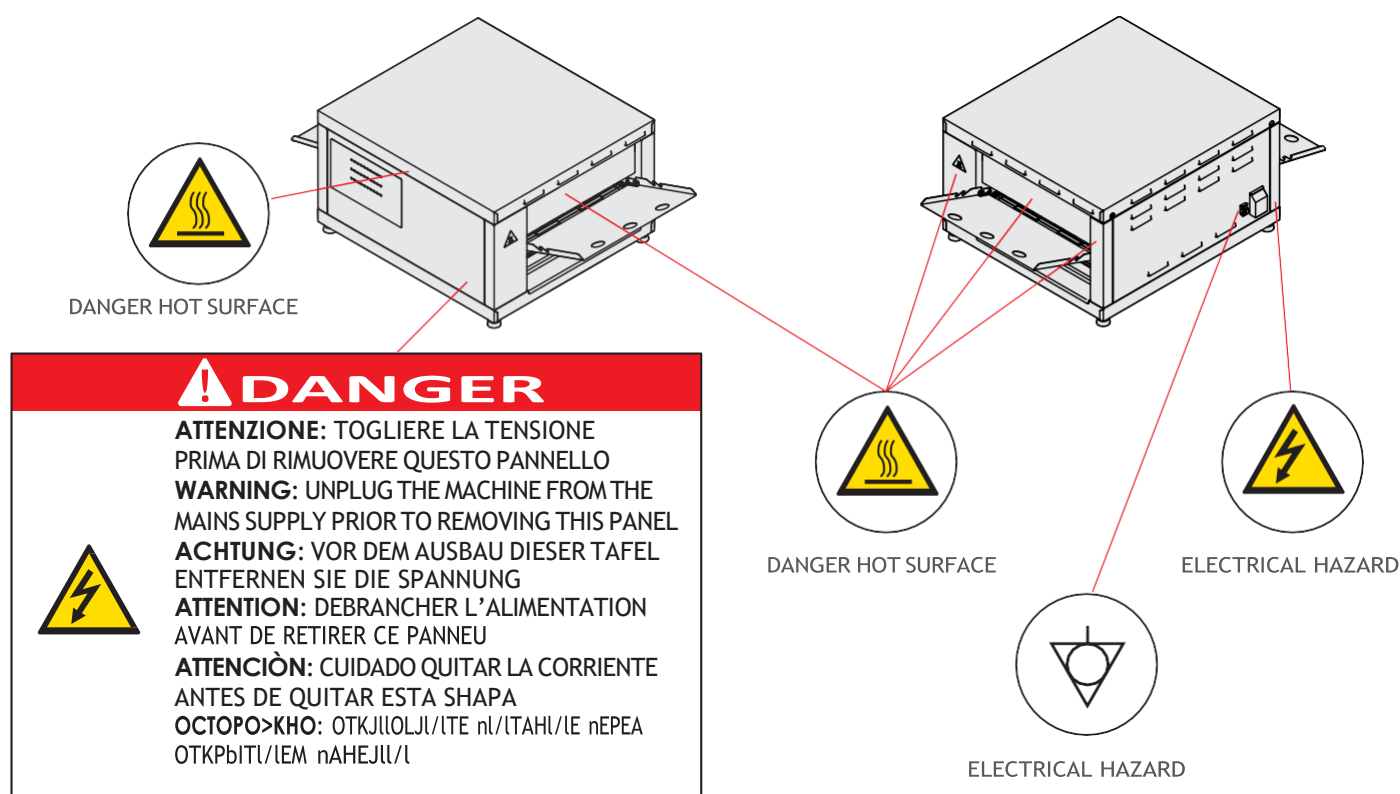


Equipotential : the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



Manual consultation: it is necessary to read carefully the manual before installing, using and maintaining the equipment

LABELS APPLIED TO THE MACHINE



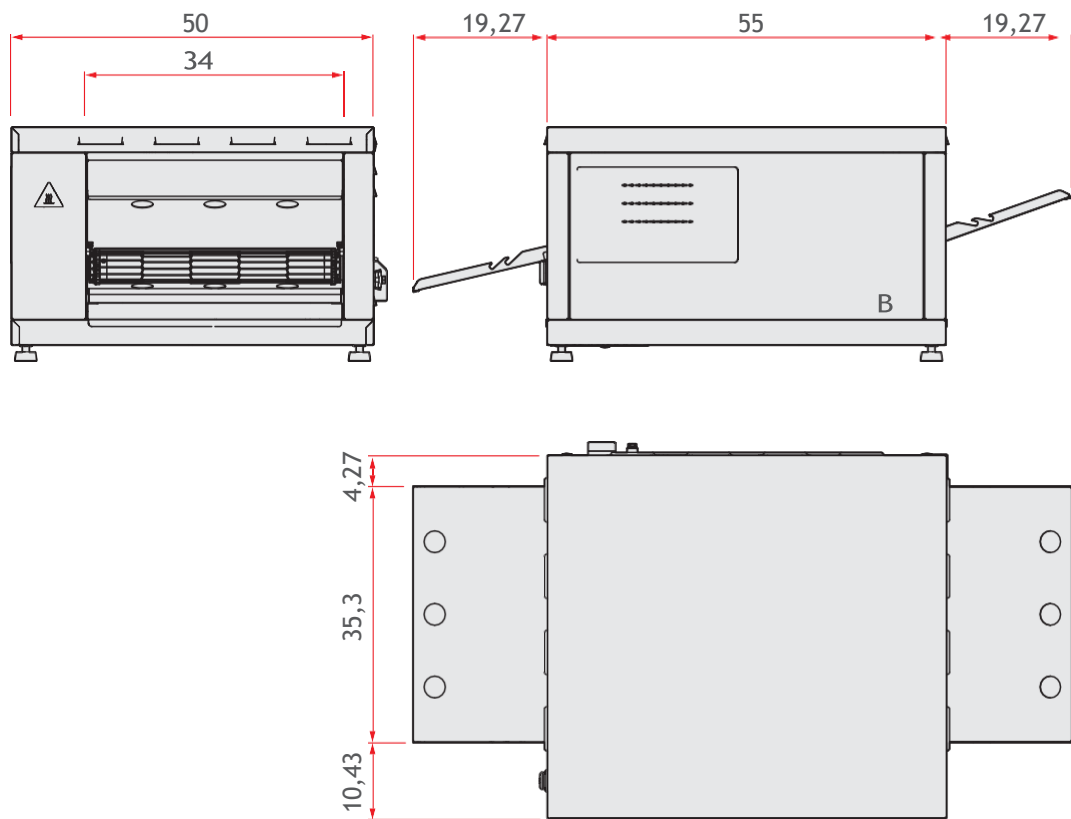
SAFETY WARNINGS

-  Read this guide carefully before installing the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- The manual is an integral part of the product and must always accompany it through its life, even in case of transfer.
- Before any handling or installation of the equipment, make sure the room that will host it is suitable for the purpose. Check that the systems comply with the legal provisions in force in the country of use and meet the specifications on the serial number plate.
- All installation, assembly and non-routine maintenance operations must be performed exclusively by qualified technicians that are authorised by the Manufacturer, in compliance with the regulations in force in the user country, and with the regulations on systems and work safety.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- These appliances are intended for use in commercial enterprises for the production of food and meals. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance.
- The improper use of the equipment shall void the warranty.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge. Unless a person responsible for their safety provides them with supervision or instructions regarding the use of the equipment.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that it is not used by them or that they play with it.
- Before performing any maintenance, replacing components or carrying out any routine/extraordinary cleaning, disconnect the electricity supply.
- Installation or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- It is forbidden to install the oven in environments at risk of explosion.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.
- The appliance must be connected to the mains supply inserting a residual-current circuit breaker with suitable characteristics. The opening distance between the contacts must be at least 3 mm.
- The A-weighted emission sound pressure level is below 70dB(A).
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- This type of appliances is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial companies such as bakeries, butcher shops etc., but not intended for the continuous mass production of food.
- Persons not involved with the appliance installation may not pass through or stand in the work area during the assembly.
- This appliance is not destined to be used by people inexperienced in domestic or similar applications:
 - staff kitchen areas in shops,

- offices and other work environments;
 - eco farmhouses;
 - hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfasts.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, invalidate the guarantee and relieve the Manufacturer of all liability.
- Storing the manual
This manual is an integral part of the product and must be stored with care. It must always be available for consultation, both by the user and by installers and maintenance technicians.
- Loss or damage
If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.
- Transferring the appliance
If the product is transferred, the user must provide the new owner with this manual.
- Liability
In providing this manual, the manufacturer declines all civil or criminal liability for accidents resulting from a partial or total failure to observe the instructions and provisions it contains. The manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or use of non-original spare parts.
- Responsibility for installation
Responsibility for the work carried out during product installation does not lie with the manufacturer; the installer is, and remains, responsible for checking the correctness of the adopted installation solutions and their compatibility with the product. In addition, compliance is required with all safety regulations according to the specific legislation in force in the country where the appliance is installed.
- Use:
Product use is subject not only to the provisions in this manual, but also to compliance with all safety regulations according to the specific legislation in force in the country where the appliance is installed.
- For any further information on product use and/or installation, please contact the dealer you purchased the appliance from.

TECHNICAL FEATURES

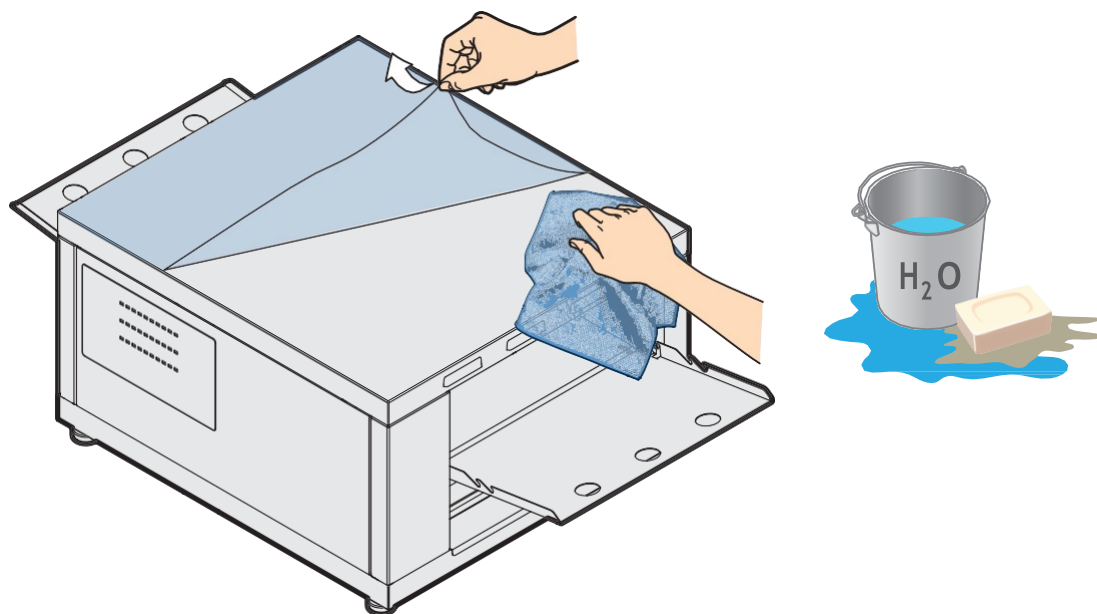
CHAMBER DIMENSIONS	LxDxH (cm)	55x36x8
BELT WIDTH	cm	34,5
BELT LENGTH	cm	55
CHAMBER LENGTH	cm	55
POWER SUPPLY (50/60 HZ)	Volt	230V~
MAXIMUM ABSORBED POWER	kW	3,2
AMPERE	A	14
POWER CABLE (N X MM²)	230 V~	3x1,5
WEIGHT	Kgs	23



PRELIMINARY OPERATIONS

Carefully remove the protective film.

If any glue residue is left on the surfaces, remove it with soapy water but without any corrosive or abrasive products or sharp or pointed instruments.



PACKAGING DISPOSAL

before starting to install the oven, dispose of the packaging in compliance with the regulations in force in the country of installation.

 Caution, suffocation hazard! If left unattended, packaging could be potentially dangerous for both children and animals.

 Caution, hindrance hazard! If left unattended, packaging could hinder vehicles and installers during the assembly operations.

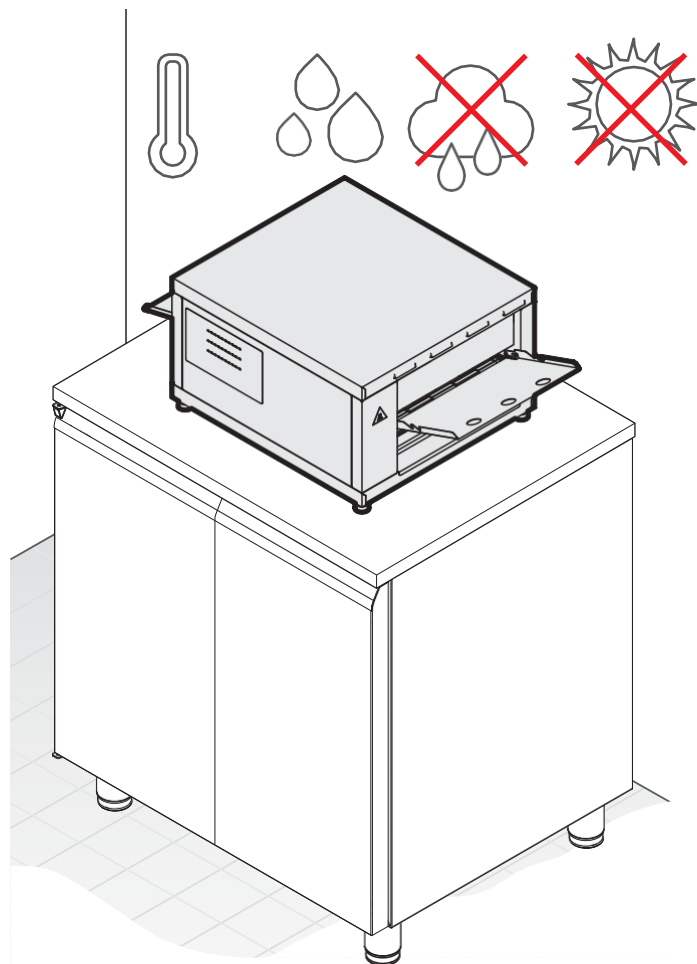


Material	Packaging	Code	Recycling
Corrugated cardboard	Boxes	PAP 20	Paper
Straps	Straps	PP 05	Plastic
Low-density polyethylene	Bubble wrap, plastic stretch wrap, sheet-metal film	LDPE 4	Plastic

CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA

Check that the installation room:

- is dedicated and suitable to cooking food;
- has adequate air ventilation;
- contains no flammable or explosive elements;
- complies with the current regulations on health and safety and systems in the workplace;
- is protected from the weather;
- has a maximum temperature of between +5°C (41°F) and +35°C (95°F);
- has a maximum humidity of 70%;
- has an electrical system in compliance with the law;
- is equipped with all the necessary connections (electricity, gas, water) and the discharge of production residues (e.g. smoke extraction);
- is adequately lit and has all the hygienic and sanitary requirements that comply with the laws in force.

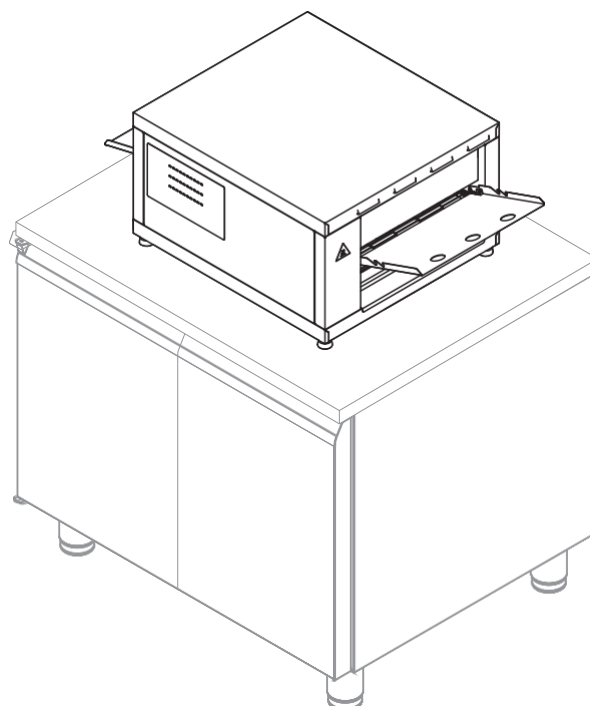


POSITIONING

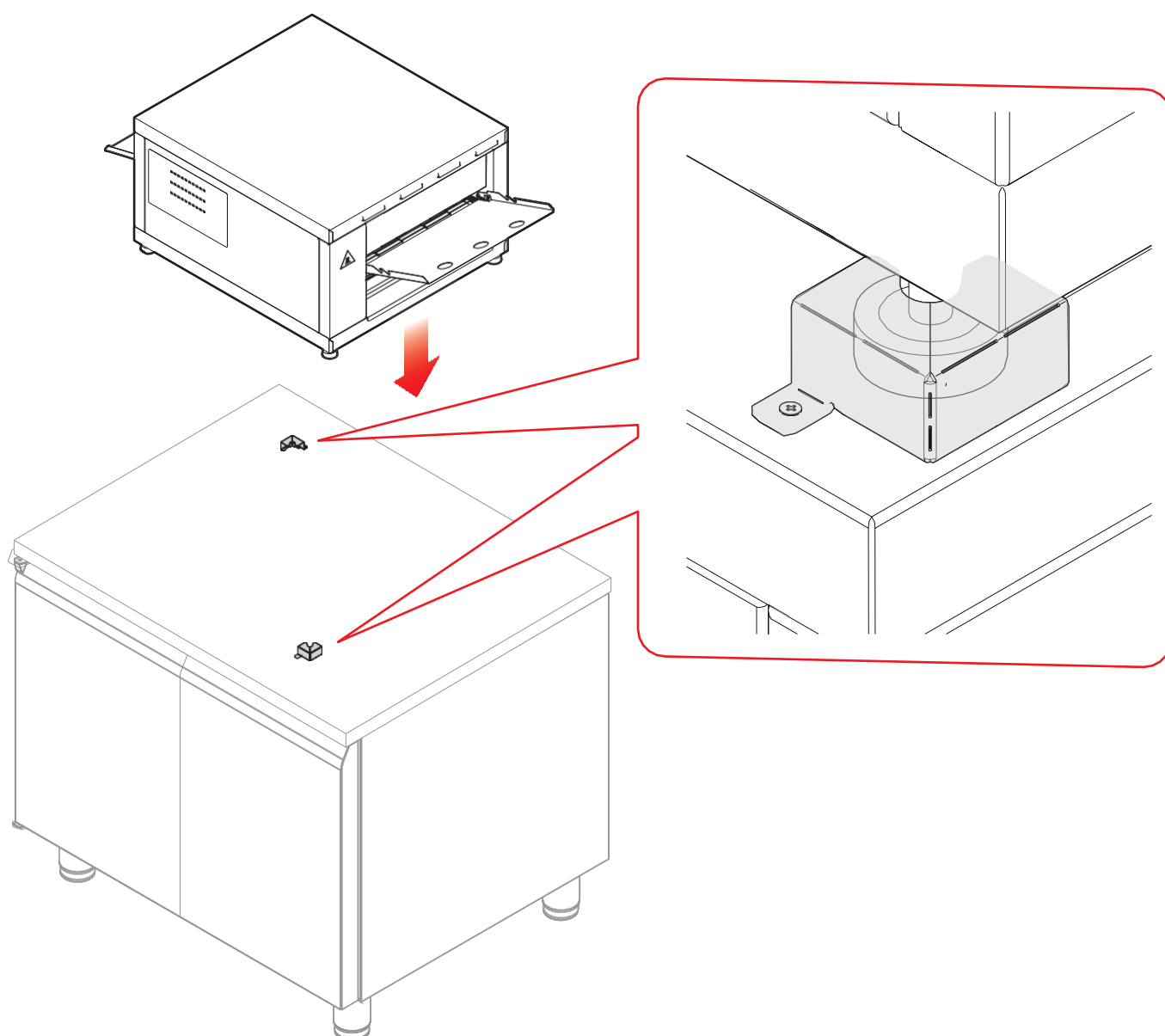
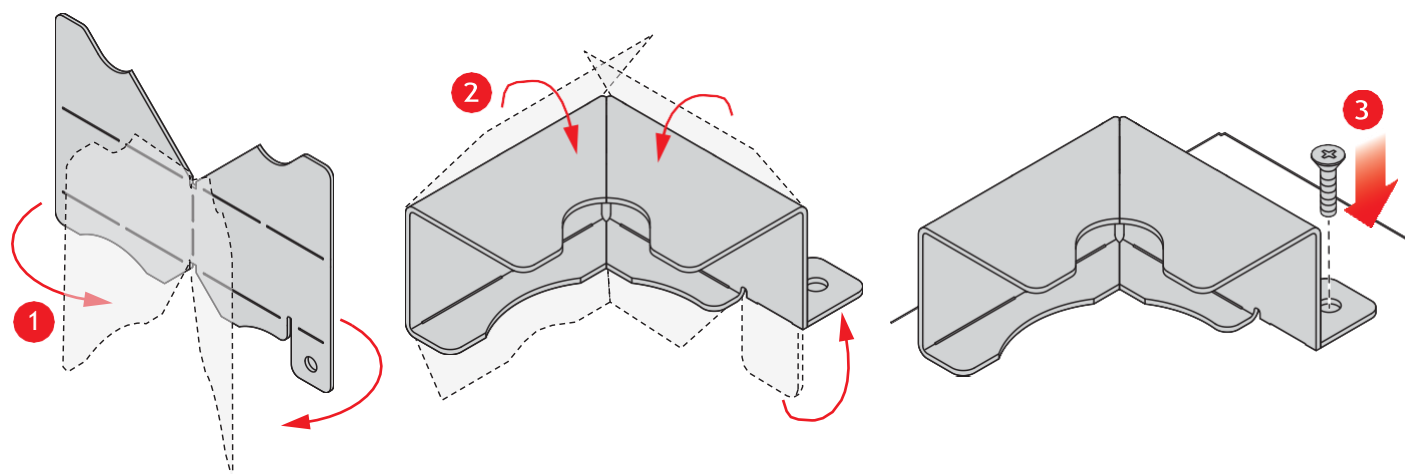
The oven must be placed on a surface with the following characteristics that:

- is flame and heat-resistant;
- is perfectly stable and level;
- withstands the weight of the appliance.

It is possible to fix the appliance to the support surface by following the instructions on page 10.



FIXING TO THE TOP

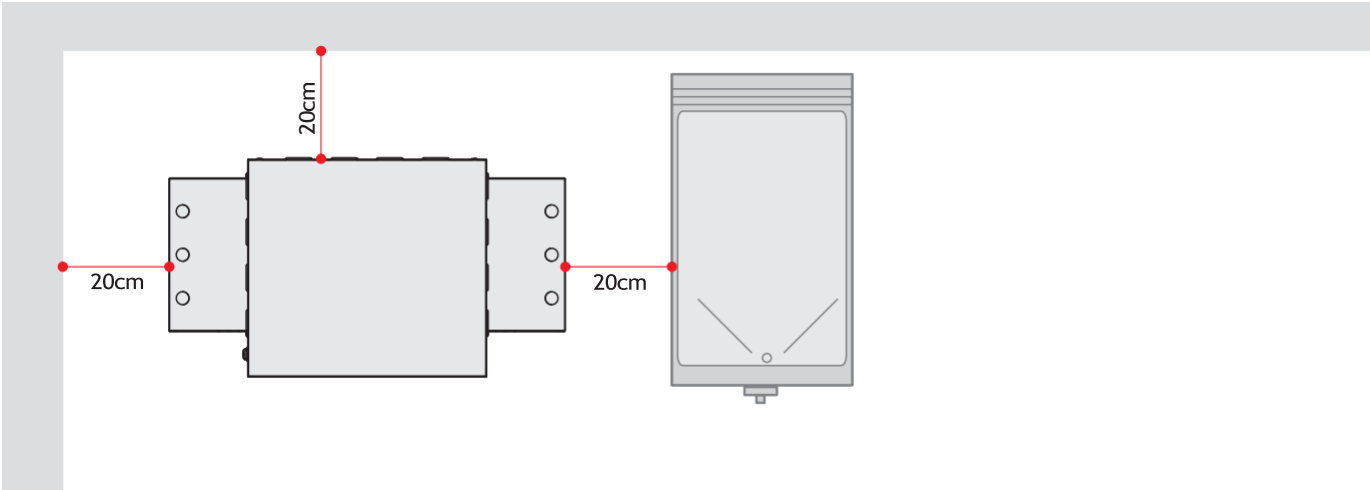


MINIMUM DISTANCES

It is recommended to position the oven complying with the distances indicated in the figure.
Always make sure that the location chosen for installation allows for daily cleaning and ordinary and extraordinary maintenance (e.g. repairs).

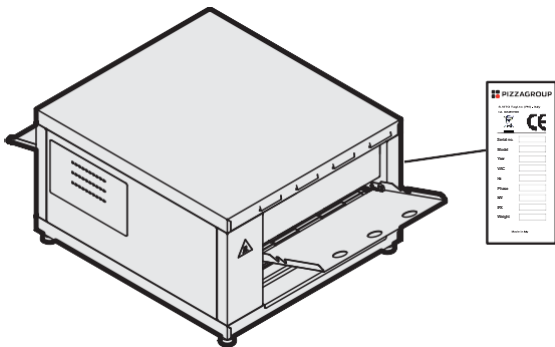
Also check that there are **NO curtains or other easily flammable elements or potentially explosive objects** (e.g. gas cylinders) near the equipment.

The appliance cannot be installed into a recess.



READING THE SERIAL NUMBER PLATE

The number plate is on the right-hand side of the appliance.
Provides technical information that is vital for the installation, in case of a request for maintenance or repair of the equipment:
Please do not remove, damage or modify it.





S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000



SERIAL NUMBER	Serial no.	
MODEL	Model	
YEAR OF PRODUCTION	Year	
SUPPLY	VAC	
FREQUENCY	Hz	
PHASES	Phase	
CONSUMPTION	kW	
DEGREE OF PROTECTION	IPX	
WEIGHT	Weight	

ELECTRICAL CONNECTIONS



The electrical connection must be carried out exclusively by qualified personnel after reading the safety warnings at the beginning of the manual.

Before installing the appliance, check that the systems comply with the regulations in force in the country where it is going to be used and with the specifications indicated on the appliance rating plate on the RH side of the oven.

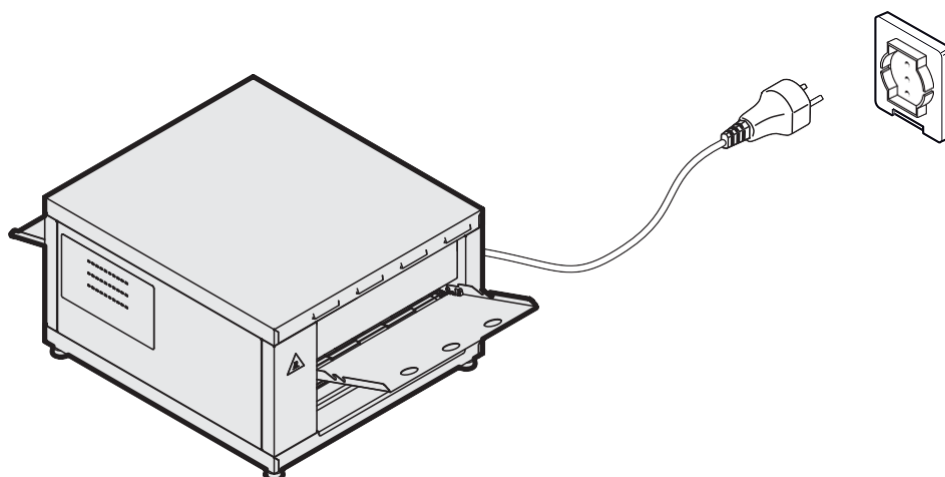
The appliances are supplied with power cord and Unel plug. The cable is not in any way extendible independently, should it be necessary, request the intervention of a specialized technician. The use of extensions is not allowed. For the connection, simply insert the plug into a dedicated socket.

If there are two stacked ovens, each must have a dedicated socket.

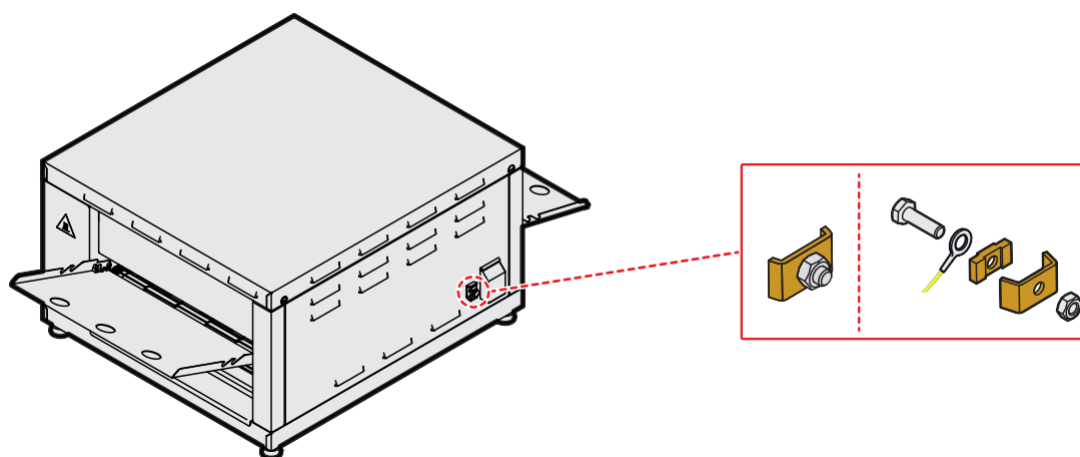
The mains socket must be easily accessible and must not require the oven to be moved.
The electrical connection must be easily accessible even after the oven has been installed.

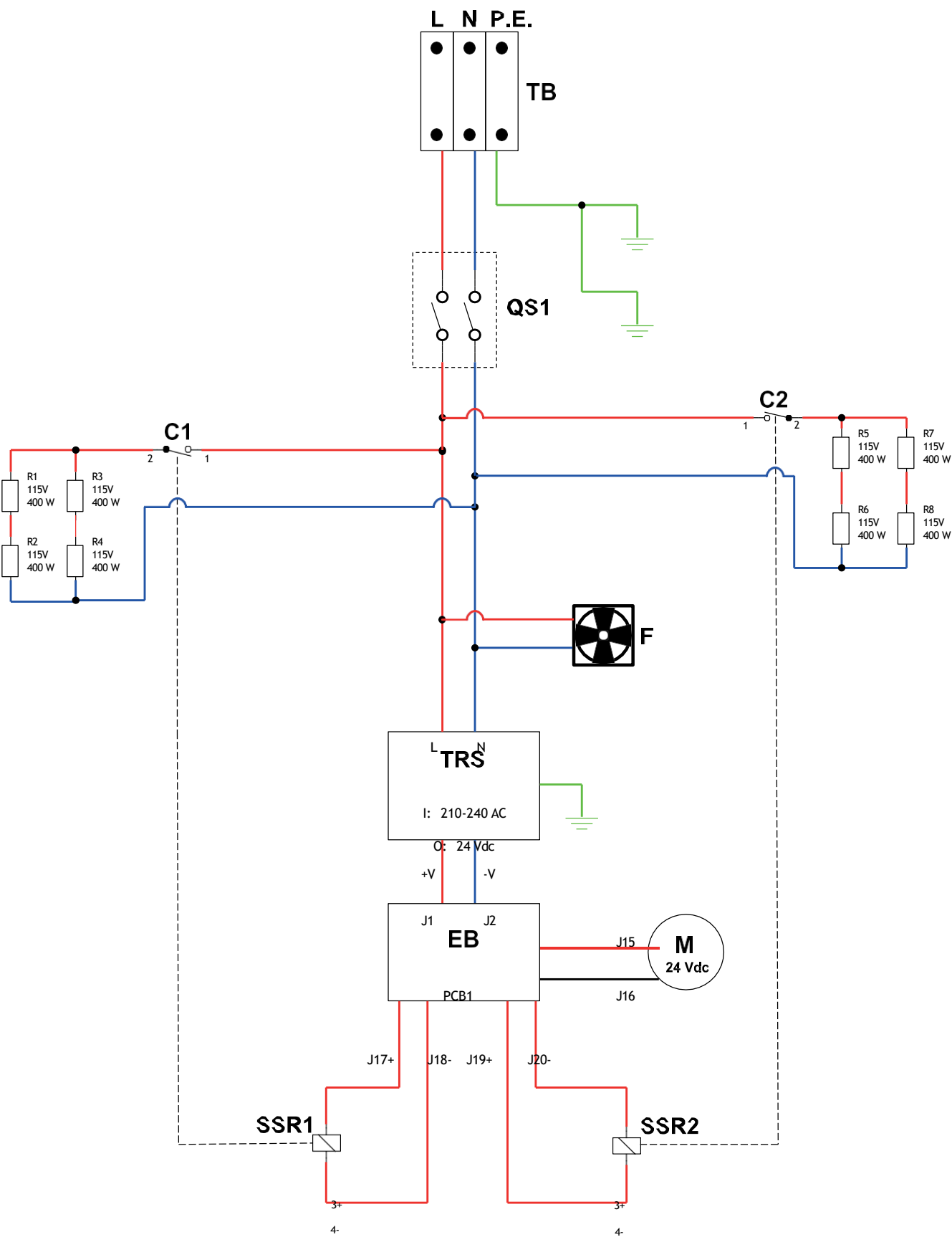
The distance between the oven and the socket must be such as not to cause any cable tension; the cable must not lie under the oven.

If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.



The appliance must be correctly wired into an equipotential system in accordance with current regulations. This connection must be made between different appliances with the terminal marked with the equipotential symbol . The cable must have a maximum cross-section of 10 mm² (as per standard CEI EN 60335-2-42:2003-09) and must be yellow/green.





AFTER-SALES SERVICE

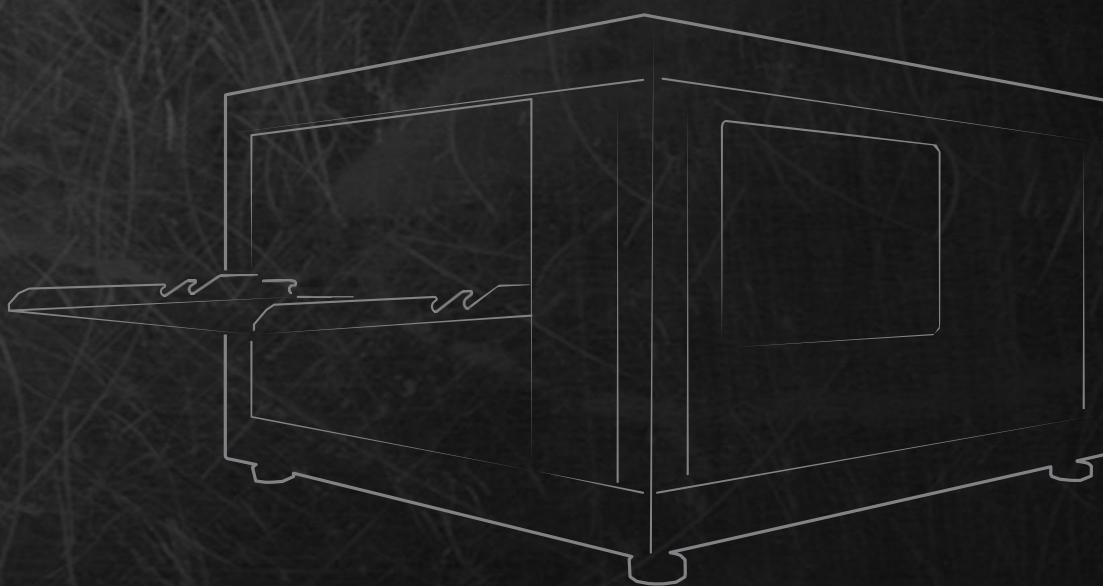
SPARE PARTS/ MAINTENANCE

In case of need of spare parts, please contact your local dealer. Always indicate the details of the data plate found on the side of the product (model, serial number, etc.) and the spare part code found on the spare part exploded view diagram.

For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the product was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

FLASH TUNNEL OVEN

ELECTRICAL



TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

USER MANUAL

FOREWORD

Dear customer, first of all we would like to thank you for the preference you have given us by purchasing our product and we congratulate you on your choice.

To allow you to make the best use of your new oven, we invite you to carefully follow what is described in this manual.

The ovens, to which this booklet refers, have been designed to meet the partial or complete cooking needs of pizza, bread, focaccia, the gratin of gastronomic products and the heating of food on a tray.

The ovens, to which this booklet refers, have been designed to meet the cooking needs of pizza, bread, focaccia, the gratin of gastronomic products and the heating of food on a tray.

The intended use indicated above and the configurations provided for these appliances are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment in disagreement with the instructions provided.

The installation must be done exclusively by qualified personnel, able to guarantee the best operating and safety conditions.

Translation of the original instructions.

INDEX

FOREWORD	2
SYMBOLS USED	4
SAFETY WARNINGS	5
KNOWING YOUR OVEN	7
FUNCTIONAL CHECK	8
SWITCHING ON	8
SETTINGS	9
CLEANING AND MAINTENANCE	10
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS	11
DISPOSAL AT END OF LIFE	12
AFTER-SALES SERVICE	15

SYMBOLS USED

The following symbols give important information.



Generic danger: caution is required when carrying out an operation described in a paragraph bearing this symbol. The symbol also indicates that maximum operator awareness is required in order to avoid unwanted or dangerous consequences



Hot surfaces: surfaces marked with this symbol may be hot and must therefore be touched carefully



Electricity hazard: dangerous electrical voltage is present

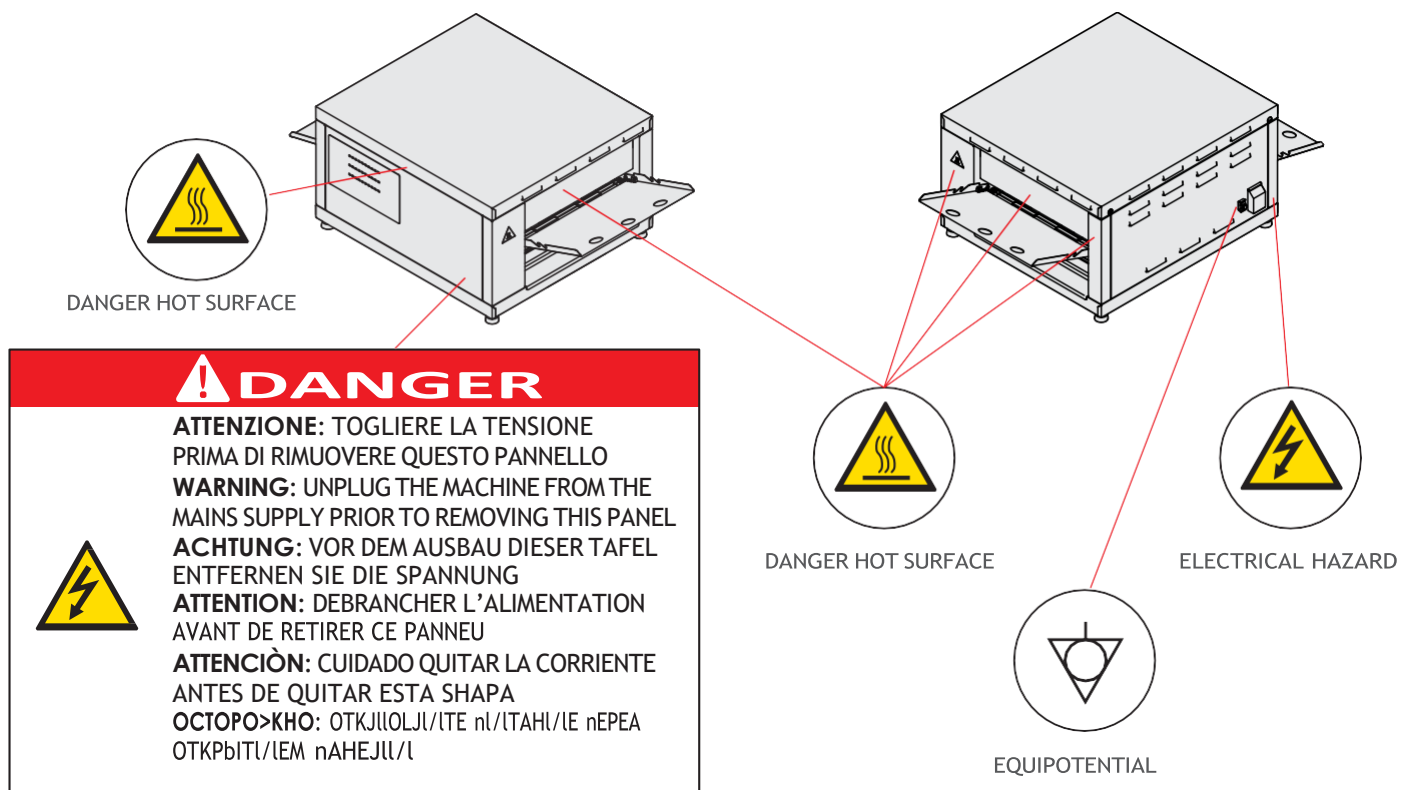


Equipotential: the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



Manual consultation: it is necessary to read carefully the manual before installing, using and maintaining the equipment

LABELS APPLIED TO THE MACHINE



SAFETY WARNINGS

-  Read this guide carefully before using and maintaining the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- The manual must always accompany the product through its life, even in case of transfer.
- Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the mains.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- Use or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- The appliance must be connected to the mains supply inserting a residual-current circuit breaker with suitable characteristics. The opening distance between the contacts must be at least 3 mm.
- If the power supply cable is damaged it must be replaced by Technical Service or by a qualified technician in order to prevent any risk.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Some parts of the equipment can reach high temperatures. We advise you to avoid touching surfaces and not to get materials either flammable or sensitive to heat, near the appliance, not even when handling cooked food.
- Do not rest objects on the oven, above all if built in material sensitive to heat.
- To handle the dishes during and after cooking, always use personal protective equipment (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.
- For cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot food.
- These appliances are intended for use in commercial enterprises for the production of food and meals. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge. Unless a person responsible for their safety provides them with supervision or instructions regarding the use of the equipment.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that it is not used by them or that they play with it.
- To clean the appliance, any of its components or accessories, DO NOT use:
 - aggressive, abrasive, powder or corrosive detergents (e.g. hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc.).
 - abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - steamed or pressurised water jets.
- The A-weighted emission sound pressure level is below 70dB(A).
- Periodic cleaning carried out according to the instructions in this manual guarantees safe and efficient use of the equipment.
- The staff using the appliance must be professionally prepared and periodically trained on its use, as well as the safety and accident prevention regulations.
- Always use tools resistant to heat (e.g. in steel). Cooking utensils in plastic or similar material might not withstand the oven high temperatures.

- **RISK OF ENTANGLEMENT:** always pay the utmost attention not to get entangled during the continuous running of the conveyor belt.
- **FIRE HAZARD:** leave the area around the equipment free and clean of fuels. Do not store flammable materials near this appliance.
- **WARNING: RISK OF EXPLOSION!** It is forbidden to use the oven in environments at risk of explosion.
- **WARNING:** before carrying out any cleaning operation or in case of long inactivity, always turn off the switch of the electrical panel.
- If you notice any anomaly (e.g. damaged power cable, etc.), malfunction or fault, do not use the appliance and contact a Service Centre authorized by the Manufacturer. Demand original spare parts, or the Warranty will be null and void.
- **WARNING:** it is forbidden to place flammable solids or liquids in the cooking chamber during the operation.
- Monitor the appliance during its entire operation, do not leave dishes in the oven unattended!
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- This type of appliances is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial companies such as bakeries, butcher shops etc., but not intended for the continuous mass production of food.
- This appliance is not destined to be used by people inexperienced in domestic or similar applications:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
 - eco farmhouses;
 - hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfasts.
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, invalidate the guarantee and relieve the Manufacturer of all liability.
- We recommend you have the appliance checked by an Authorized Service Centre at least once a year.
- **Storing the manual**
This manual is an integral part of the product and must be stored with care. It must always be available for consultation, both by the user and by installers and maintenance technicians.
- **Loss or damage**
If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.
- **Transferring the appliance**
If the product is transferred, the user must provide the new owner with this manual.
- **Liability**
In providing this manual, the manufacturer declines all civil or criminal liability for accidents resulting from a partial or total failure to observe the instructions and provisions it contains. The manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or use of non-original spare parts.
- **Responsibility for installation**
Responsibility for the work carried out during product installation does not lie with the manufacturer; the installer is, and remains, responsible for checking the correctness of the adopted installation solutions and their compatibility with the product. In addition, compliance is required with all safety regulations according to the specific legislation in force in the country where the appliance is installed.
- **Use:**
Product use is subject not only to the provisions in this manual, but also to compliance with all safety regulations according to the specific legislation in

force in the country where the appliance is installed.

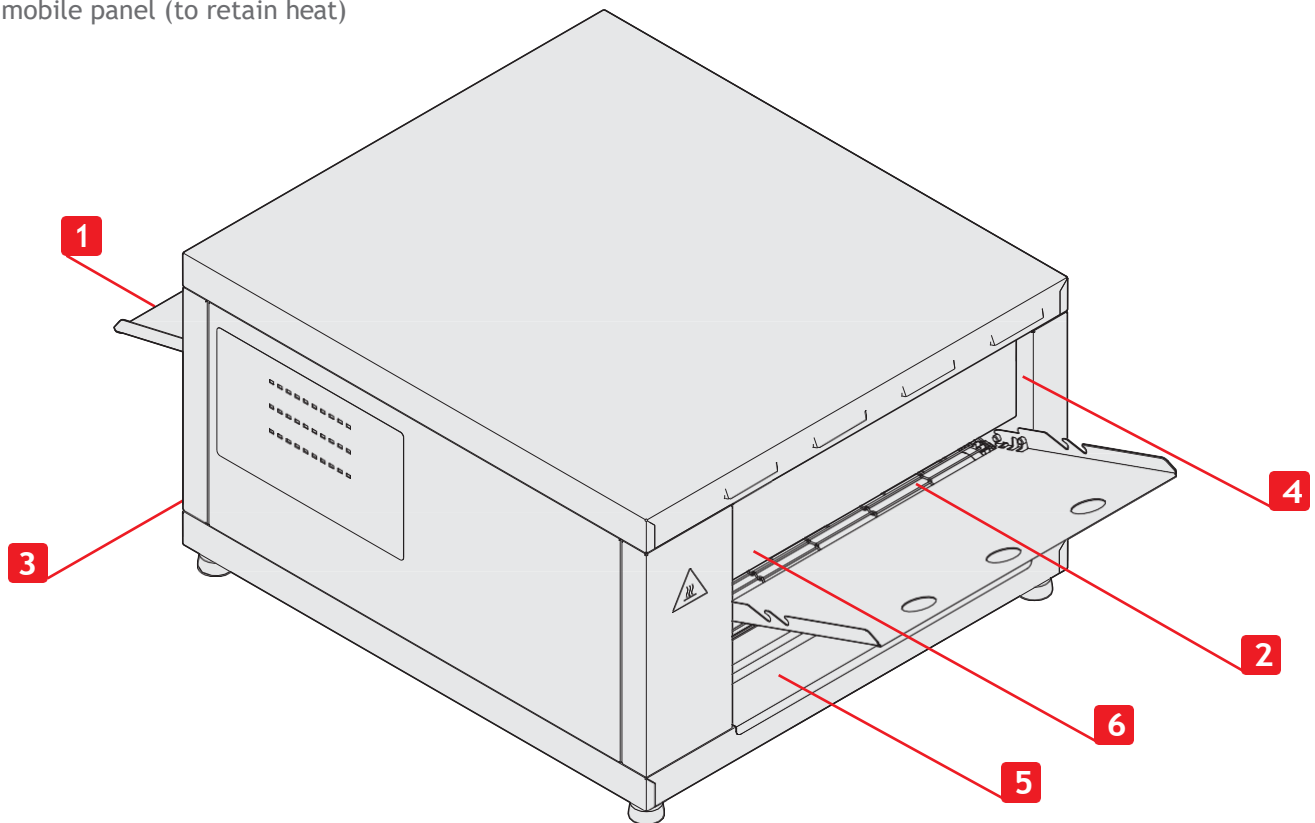
- For any further information on product use and/or installation, please contact the dealer you purchased the appliance from.

KNOWING YOUR OVEN

The tunnel oven can be used to cook partially or fully various dishes such as pizzas, lasagne, meat, fish or to warm up food in a pan.

Find below the main parts it consists of:

- 1 - entry or exit tray
- 2 - conveyor belt
- 3 - printed circuit board
- 4 - cooking chamber
- 5 - collection tray
- 6 - mobile panel (to retain heat)



Once switched on, the belt runs continuously. The **sliding of the belt** is adjustable both in the **sliding speed** (cooking time) and in the **direction of rotation**.

The oven can manage separately the powers:

- of the **bottom part** of the oven chamber;
- of the **top part** of the oven chamber.



Some parts of the equipment can reach high temperatures.

We advise you to avoid touching surfaces and not to get materials either flammable or sensitive to heat near the appliance.

Do not rest objects on the oven, above all if flammable or built in heat-sensitive material.

Take care and use personal protection equipment (i.e. gloves) when putting food into the cooking chamber or getting it out.

FUNCTIONAL CHECK

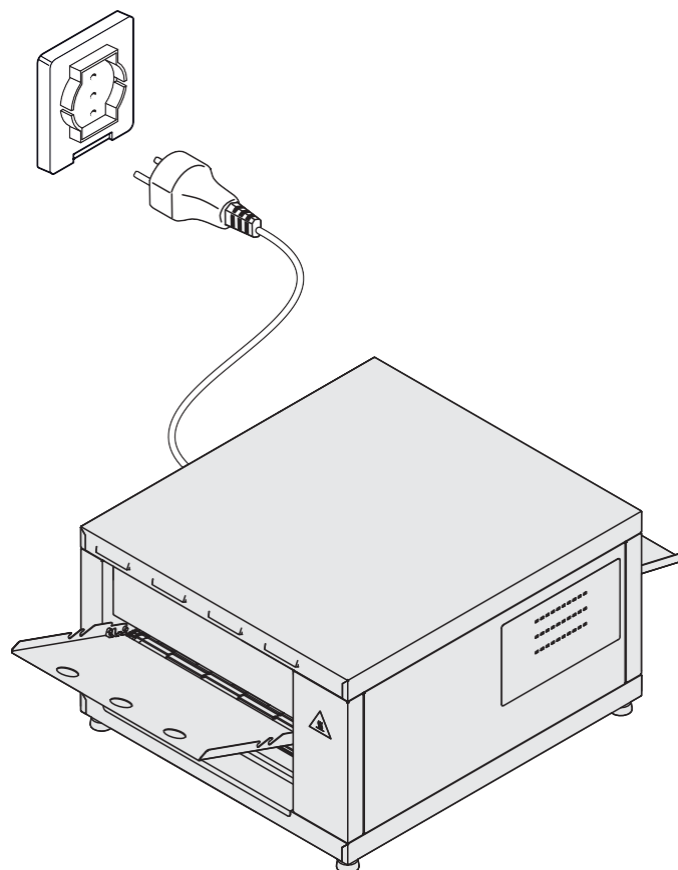
Before switching the oven on, check:

- 1 the protective film (if any) has been removed;
- 2 the plug is correctly inserted in the mains socket;
- 3 the voltage, frequency and power of the system are compatible with the values shown on the plate found on the right-hand side of the oven;

SWITCHING ON

To switch the appliance on, connect the plug to a suitable electrical socket and set the switch on the lefthand side of the appliance to “I”.

Then, to start cooking, you can **manually** enter all the cooking parameters.



SETTINGS

When cooking, the user must set all the parameters:

- power heaven
- audience power
- belt running speed.

To adjust the upper power
decrease or increase by pressing   e 

To adjust the lower power
decrease or increase by pressing    e 

By pressing the  button of the upper and lower resistors until the LEDs turn off, the resistors will turn off completely to allow the oven to be cleaned safely.

To adjust the belt speed
decrease or increase by pressing  :  e 

BELT CROSSING SPEED

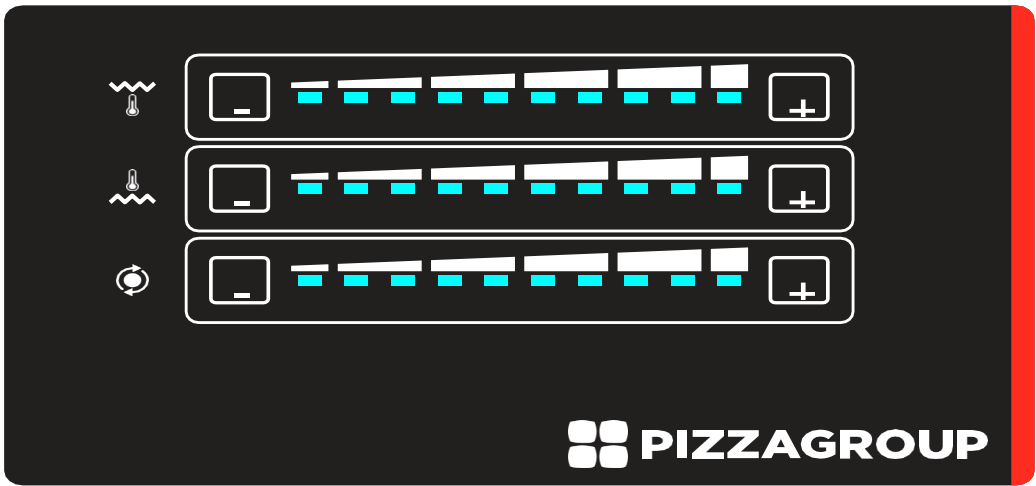
LED	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TIME	1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

The speed of the belt shown in the table can vary by +- 15% depending on the set temperature, the time of use and the direction of rotation of the belt.

To reverse the direction of the belt from right to left and vice versa, proceed as follows:

- with the oven off and electrically powered, simultaneously press and hold the + and - buttons dedicated to the belt running speed 

- turn on the oven
- if the operation has been carried out successfully, the oven will emit an acoustic signal when turned on



CLEANING AND MAINTENANCE

-  Any cleaning must be carried out with the oven completely cold and wearing adequate personal protection devices (e.g. gloves, etc.).
-  When cleaning any part or accessory do NOT use:
 - abrasive or powder detergents;
 - aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Never use these substances also when cleaning the substructure/floor under the appliance or its base;
 - abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - steamed or pressurised water jets.
-  It is best to have a Service centre perform maintenance and inspection on the appliance at least once a year to ensure top working and safety conditions.

Before carrying out any cleaning operations, it is necessary to disconnect **the power supply of the appliance (using the system switch)** and wear suitable personal protection equipment (e.g. gloves, etc.).

The user must carry out only routine maintenance, for extraordinary maintenance, contact a Service Centre requesting service from an authorised technician. The Manufacturer warranty does not cover damages due to negligent or incorrect maintenance or cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).

OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

Daily:

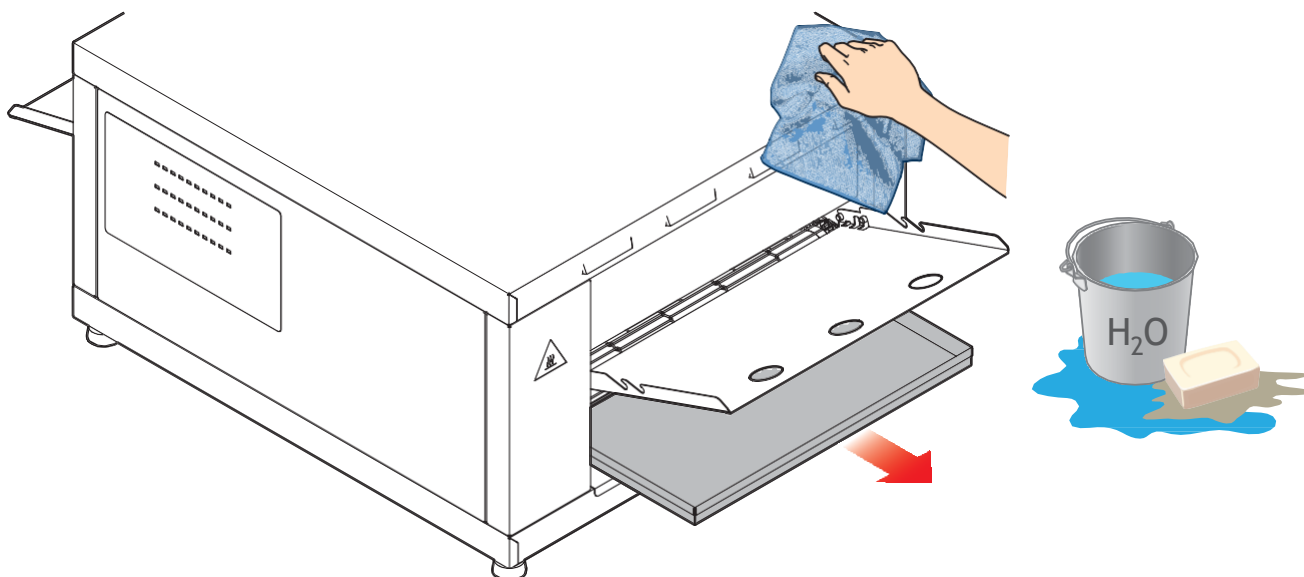
- Use a cloth dampened with hot soapy water on all steel parts and end with rinsing and drying.
- Clean the display with a soft cloth and a little detergent for delicate surfaces. Avoid using considerable quantities of product since any infiltration may damage the display.
- Avoid also using very aggressive detergents that may damage the material the display is made of (polycarbonate).

Monthly:

- Clean the cooking chamber of any residues.
- Clean the cooling fan filters.
- Lubricate the conveyor belt bearings as required.

Yearly:

- Once a year, have a thorough cleaning carried out by contacting a specialized technician. In particular, make sure that:
 1. the inside of the cooking chamber is cleaned carefully, after removing the conveyor belt;
 2. the ventilation outlets on the front, side and rear of the oven are accurately cleaned;



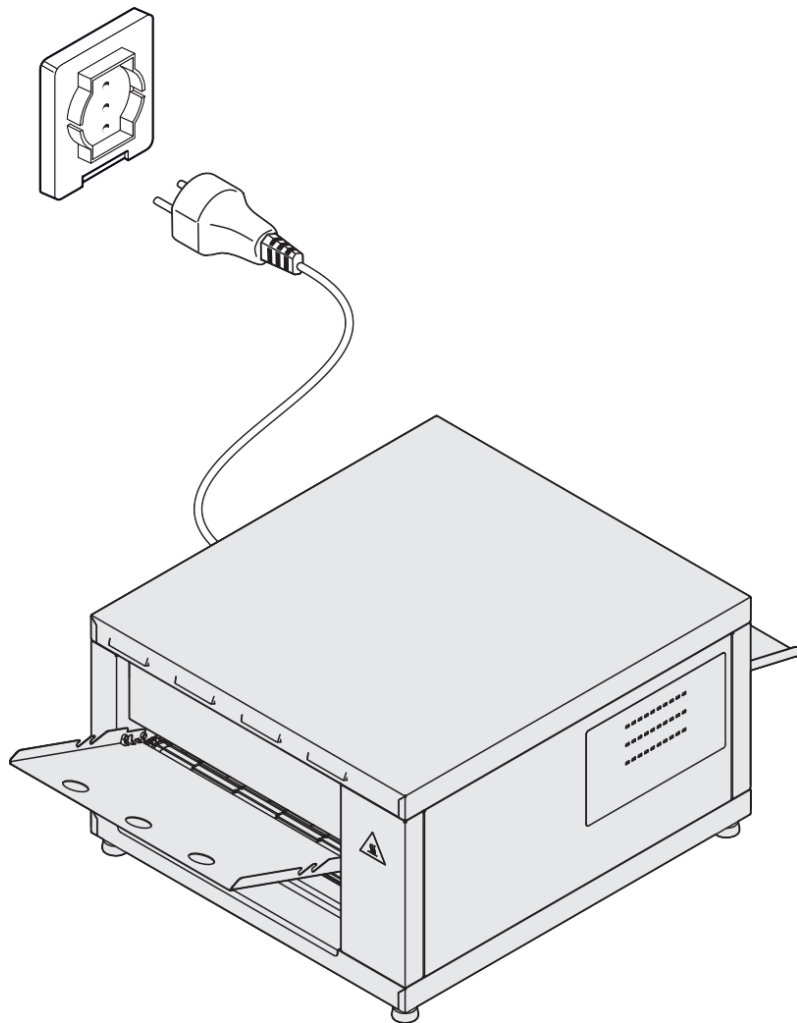
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS

During any downtime, switch the power off.

Protect the steel outside surfaces passing over them with a soft cloth slightly damp with Vaseline oil.

Before resuming operations:

- accurately clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power;
- inspect the equipment before using it.



DISPOSAL AT END OF LIFE

 To avoid any unauthorised use and associated risks, before discarding the machine make sure it cannot be used; for this purpose, cut and remove the power cord (once the equipment is unplugged).

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 “Implementation of WEEE directive 2012/19/EU on electric and electronic waste”, the barred bin symbol specifies that the product was introduced on the market after August 13, 2005 and that it must not be discarded with other waste at the end of its working life but disposed of separately. All the equipment has been made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, zinc plate, copper, etc.) that as a percentage make up more than 90% of the weight. Attention must be paid to the management of this product at the end of its life, reducing any negative impact on the environment and improving the efficiency of resources, applying the principles of “who pollutes pays”, prevention, preparation for re-use, recycling and recovery. Please remember that illicit or incorrect product disposal is punishable by law.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

WEEE equipment in Italy must be delivered to:

- to Collection Centres (also named eco-islands or eco-platforms)
- the dealer where new equipment is purchased who must withdraw it free of charge (“one to one” withdrawal).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU Directives on WEEE equipment has been adopted in different ways by different countries, therefore in order to dispose of this equipment correctly we suggest that you contact your local authority or your dealer in order to ask the correct method of disposal.

TROUBLESHOOTING

In the event of a fault or malfunction, consult the table below. If none of these suggestions solves the problem, contact the dealer.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	ACTION
LEDs do not turn on	No power to circuit board.	Contact a specialist technician
Oven does not get hot enough	Power failure	Contact a specialist technician
Technical compartment overheats	Cooling fan broken. In the event of overheating, the first two rows of LEDs will flash for as long as the over-temperature condition persists.	Turn off the oven (when the belt has stopped) and wait for it to cool.
		Leave the oven powered on and, when the temperature alarm has lapsed (technical compartment “cool”), the oven will resume normal operation by itself.
Motor over-consumption	Gearmotor fault. All three rows of LEDs will flash (top and bottom heating elements, and belt speed).	Oven does not reset automatically. If necessary, switch the oven off and on again. If the error persists, the oven will stop again with the same warning signals.

AFTER-SALES SERVICE

SPARE PARTS / MAINTENANCE

In case of need of spare parts, please contact your local dealer. Always indicate the details of the data plate found on the side of the product (model, serial number, etc.) and the spare part code found on the spare part exploded view diagram.

For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the product was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

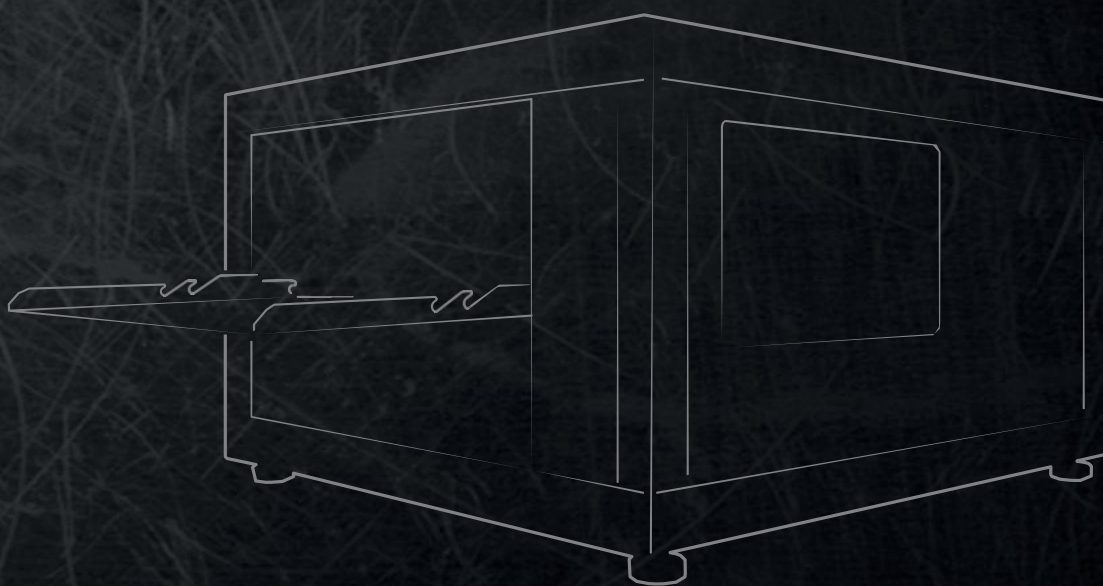


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



FLASHTUNNELOFEN

ELEKTRISCHER



ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANWEISUNGEN

INSTALLATIONSHANDBUCH

VORWORT

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen an erster Stelle danken, dass Sie uns mit dem Erwerb unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Um es Ihnen zu gestatten, Ihren neuen Ofen auf die beste Weise zu nutzen, bitten wir Sie, die Angaben in diesem Handbuch aufmerksam zu beachten.

Die Öfen, auf die sich diese Anleitung bezieht, wurden darauf ausgelegt, den Anforderungen beim teilweisen oder vollständigen Garen von Pizza, Brot und Fladen, Gratinieren von Gerichten und Aufwärmen von Speisen in Backformen gerecht zu werden.

Der oben genannte Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Weichen Sie bei der Verwendung dieses Geräts nicht von den erteilten Anweisungen ab. Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

Die Sprache der Originalfassung des Handbuchs ist Italienisch.

Im Fall von Zweifeln oder Streitigkeiten gilt das in dieser Sprache verfasste Dokument. Sollte das Handbuch nicht verfügbar sein, kann beim Hersteller eine Kopie angefordert werden.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
VERWENDETE SYMBOLE	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	7
VORBEREITENDE VORGÄNGE	8
VERPACKUNGSENTSORGUNG	8
EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS	9
POSITIONIERUNG	10
SICHERHEITSABSTÄNDE	11
LESEN DES TYPENSCHILDS	11
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	12
AFTER-SALES-SERVICE	14

VERWENDETE SYMBOLE

Die nachstehenden Symbole erteilen wichtige Angaben.



Allgemeine Gefahr: Beim Ausführen eines in einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Abschnitt beschriebenen Vorgangs ist vorsichtig vorzugehen. Das Symbol weist außerdem darauf hin, dass von Seiten des Bedieners höchste Aufmerksamkeit erforderlich ist, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden.



Heiße Oberflächen: Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Oberflächen könnten heiß sein und sind daher mit Vorsicht zu berühren



Gefahr durch elektrische Spannung: Es liegt gefährliche elektrische Spannung an

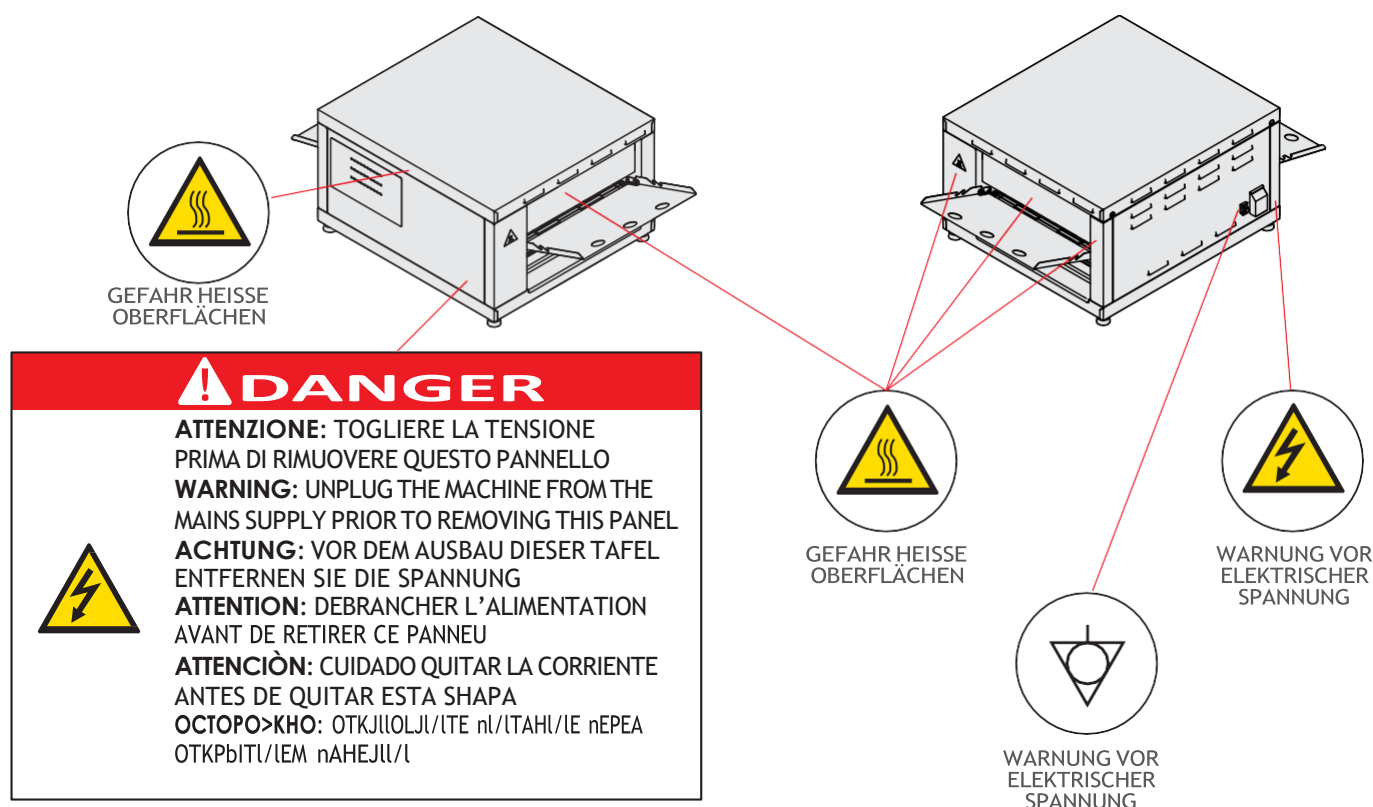


Potentialausgleich: Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



Einsehen des Handbuchs: Es ist notwendig, das Handbuch vor Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts aufmerksam zu lesen

AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE ETIKETTEN



SICHERHEITSHINWEISE

-  Vor der Installation des Geräts aufmerksam diese Anleitung lesen und zum späteren Nachschlagen von Seiten der

verschiedenen Bediener sorgfältig an einem zugänglichen Ort aufbewahren.

- Das Handbuch ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dieses während seiner Lebensdauer auch im Fall des Verkaufs stets begleiten.
- Vor jeglichen Bewegungen oder Installationsarbeiten des Geräts ist die Eignung des Raums festzustellen, in dem dieses untergebracht wird. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Sämtliche Vorgänge bei Installation, Montage und außerplanmäßiger Wartung dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Bestimmungen und unter Beachtung der Vorschriften zur Anlagen- und Arbeitssicherheit ausgeführt werden.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden.
- Diese Geräte sind dazu bestimmt, in gewerblichen Unternehmen für die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt zu werden. Eine von der angegebenen abweichende Verwendung wird als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Personen und Tiere betrachtet und könnte das Gerät irreparabel beschädigen.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Seiten von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Es sei denn, eine

Person beaufsichtigt diese oder erteilt ihnen Anweisungen hinsichtlich der Verwendung des Geräts.

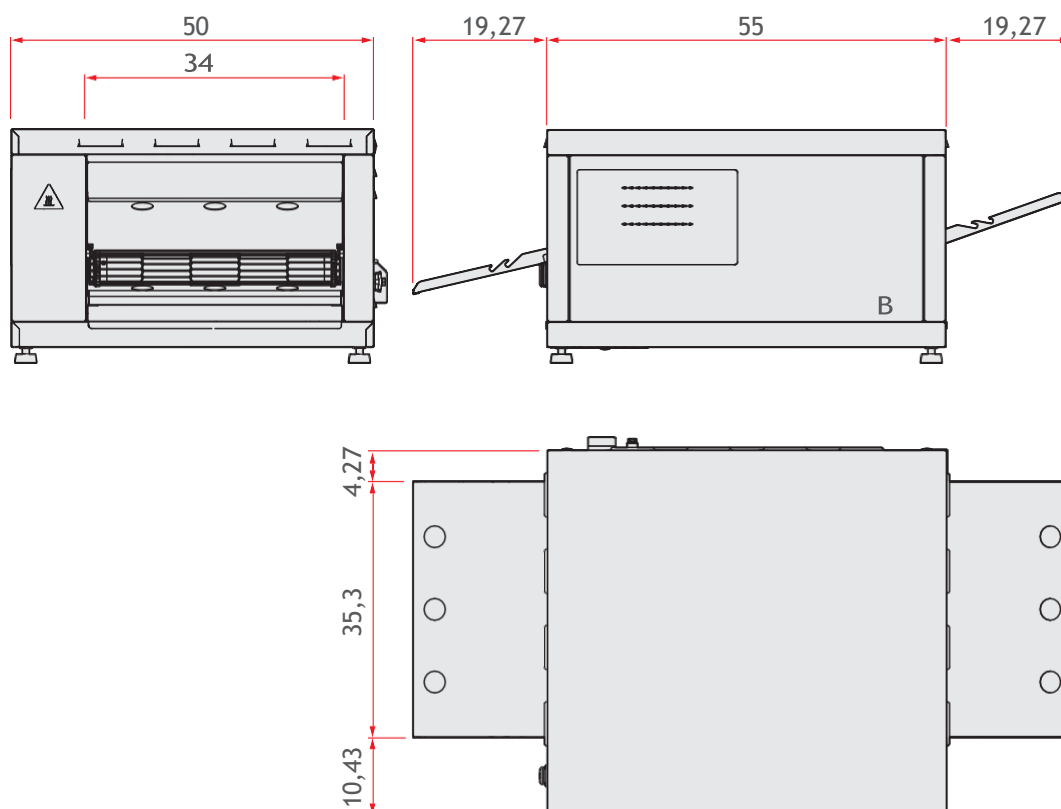
für ihre Sicherheit verantwortliche

- Vermeiden Sie es, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und vergewissern Sie sich, dass es von diesen nicht verwendet wird bzw. diese nicht damit spielen.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, zum Ersetzen von Komponenten oder jeglichen planmäßigen/außerplanmäßigen Reinigungsvorgängen ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Eine von der in der Anleitung angegebene abweichende Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- Es ist untersagt, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu installieren.
- Nicht ausdrücklich autorisierte bzw. unerlaubte Eingriffe sowie Änderungen, die die Vorgaben in diesem Handbuch missachten, können Schäden, Verletzungen oder Unfälle mit Todesfolge verursachen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Erweist sich das Versorgungskabel als beschädigt, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem Fachtechniker ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss durch Zwischenschalten eines Leistungs- und Fehlerstromschutzschalters mit geeigneten Eigenschaften erfolgen, dessen Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.
- Der emissionsbewertete Schalldruckpegel beträgt weniger als 70dB(A).
- ACHTUNG: Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, zu denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Diese Gerätetypen sind für den Einsatz in gewerblichen Bereichen bestimmt, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder Verbleib von nicht mit der Installation betrauten Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch unerfahrene Personen im Haushalt und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros oder Arbeitsumgebungen;
 - Ferienbauernhöfe;
 - Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Umgebungen des Typs Bed and Breakfast.
- Das Typenschild erteilt wichtige technische Informationen. Diese erweisen sich im Fall eines Eingriffs für eine Wartung oder Reparatur des Geräts als unerlässlich: Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, beschädigen oder zu verändern.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und, auch tödliche, Verletzungen verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Aufbewahrung des Handbuchs
Dieses Handbuch, das ein wesentlicher Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und sowohl dem Benutzer als auch den für die Installation und Wartung zuständigen Personen jederzeit zur Verfügung stehen.
- Beschädigung oder Verlust
Fordern Sie bei Bedarf ein zusätzliches Exemplar bei Ihrem Händler oder dem Hersteller an.
- Weitergabe des Geräts
Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch dieses Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.
- Haftung
Mit der Aushändigung dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der teilweisen oder vollständigen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergeben.
Der Hersteller lehnt auch jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Geräts durch den Benutzer, aus nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.
- Haftung für Installationsarbeiten
Die Haftung für die bei der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller, sondern ist und bleibt beim Installateur, der die Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt zu überprüfen hat. Darüber hinaus muss die Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, gewährleistet sein.
- Verwendung:
Die Verwendung des Produkts unterliegt neben der Beachtung der Anweisungen dieses Handbuchs auch der Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert ist.
- Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

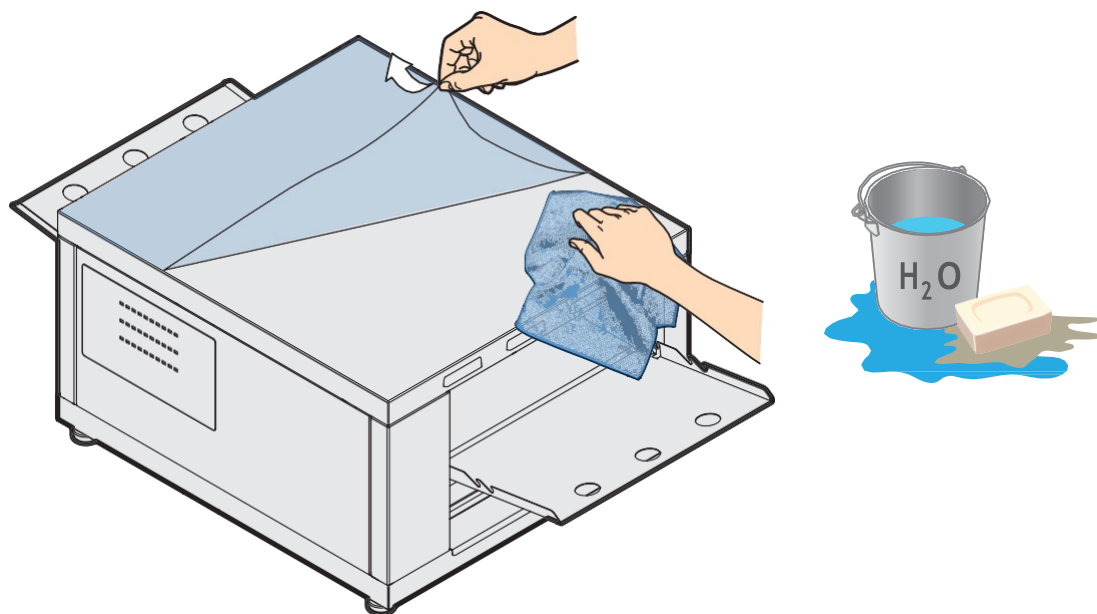
KAMMERABMESSUNGEN	BxTxH (cm)	55x36x8
BANDBREITE	cm	34,5
BANDLÄNGE	cm	55
KAMMERLÄNGE	cm	55
STROMVERSORGUNG (50/60 HZ)	Volt	230V~
MAX. STROMAUFNAHME	kW	3,2
AMPERE	A	14
VERSORGUNGSKABEL (N X MM ²)	230 V~	3x1,5
GEWICHT	Kg	23



VORBEREITENDE VORGÄNGE

Die Schutzfolie sorgfältig entfernen.

Sollten Klebstoffreste an den Oberflächen verbleiben, diese mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden oder scheuernden Produkten bzw. mit scharfen und spitzen Werkzeugen entfernen.



VERPACKUNGSENTSORGUNG

Vor dem Beginn der Ofeninstallation die Verpackungen gemäß den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsorgen.



Achtung, Erstickungsgefahr! Unbeaufsichtigt gelassene Verpackungen stellen eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere dar.



Achtung, Behinderungsgefahr! Unbeaufsichtigt gelassene Verpackungen könnten Fahrzeuge und Installateure während der Montagevorgänge behindern.

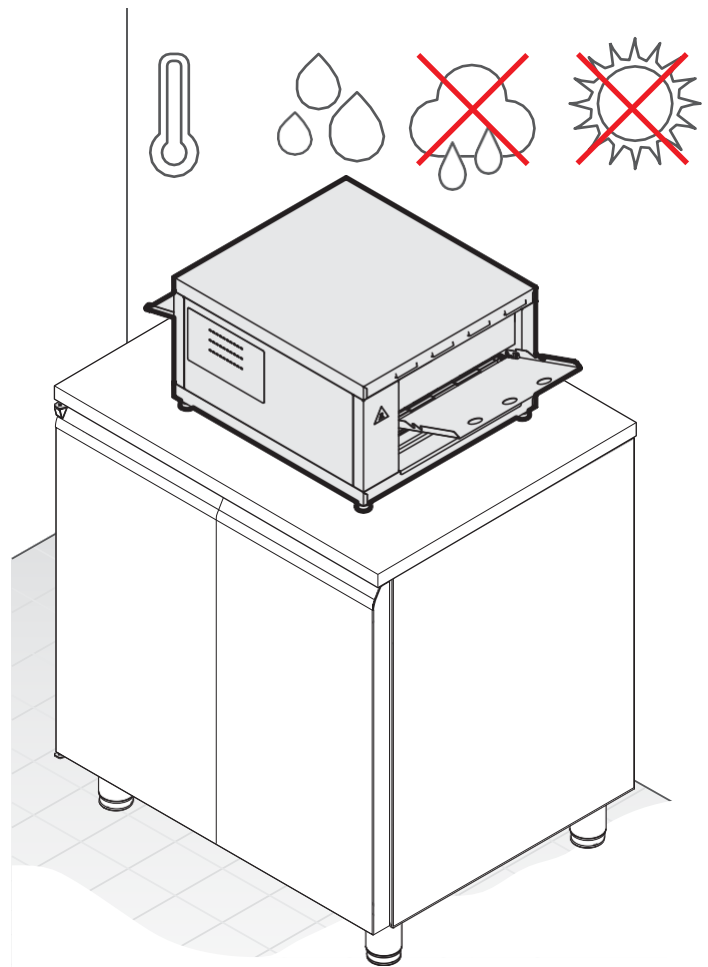


Material	Verpackung	Kürzel	Entsorgung
Wellpappe	Kartons	PAP 20	Altpapier
Umreifung	Umreifung	PP 05	Kunststoffe
Polyethylen niedriger Dichte	Luftpolsterfolien, Stretchfolien, Schutzfolien	LDPE 4	Kunststoffe

EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS

Überprüfen, ob der Installationsraum:

- zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und demgemäß ausgelegt ist;
- Über einen angemessenen Luftaustausch verfügt;
- keine entzündlichen oder explosionsgefährdeten Elemente enthält;
- den in Bezug auf Arbeits- und Anlagensicherheit geltenden Gesetzesvorschriften entspricht;
- vor Witterungseinflüssen geschützt ist;
- eine Temperatur von max. +5 °C (41 °F) bis +35 °C (95 °F) aufweist;
- eine Feuchte von nicht über 70 % aufweist;
- über eine vorschriftsgemäße Elektrik verfügt;
- mit sämtlichen notwendigen Anschlüssen (Strom, Gas, Wasser) und Ablassen der Produktionsreste ausgestattet ist (z. B. Rauchabzug);
- angemessen beleuchtet ist und alle gesetzlichen Hygiene- und Gesundheitsanforderungen erfüllt.

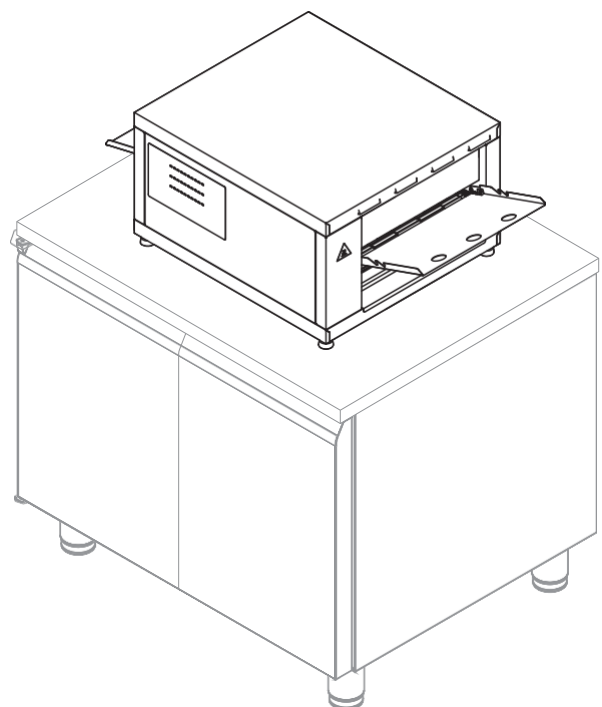


POSITIONIERUNG

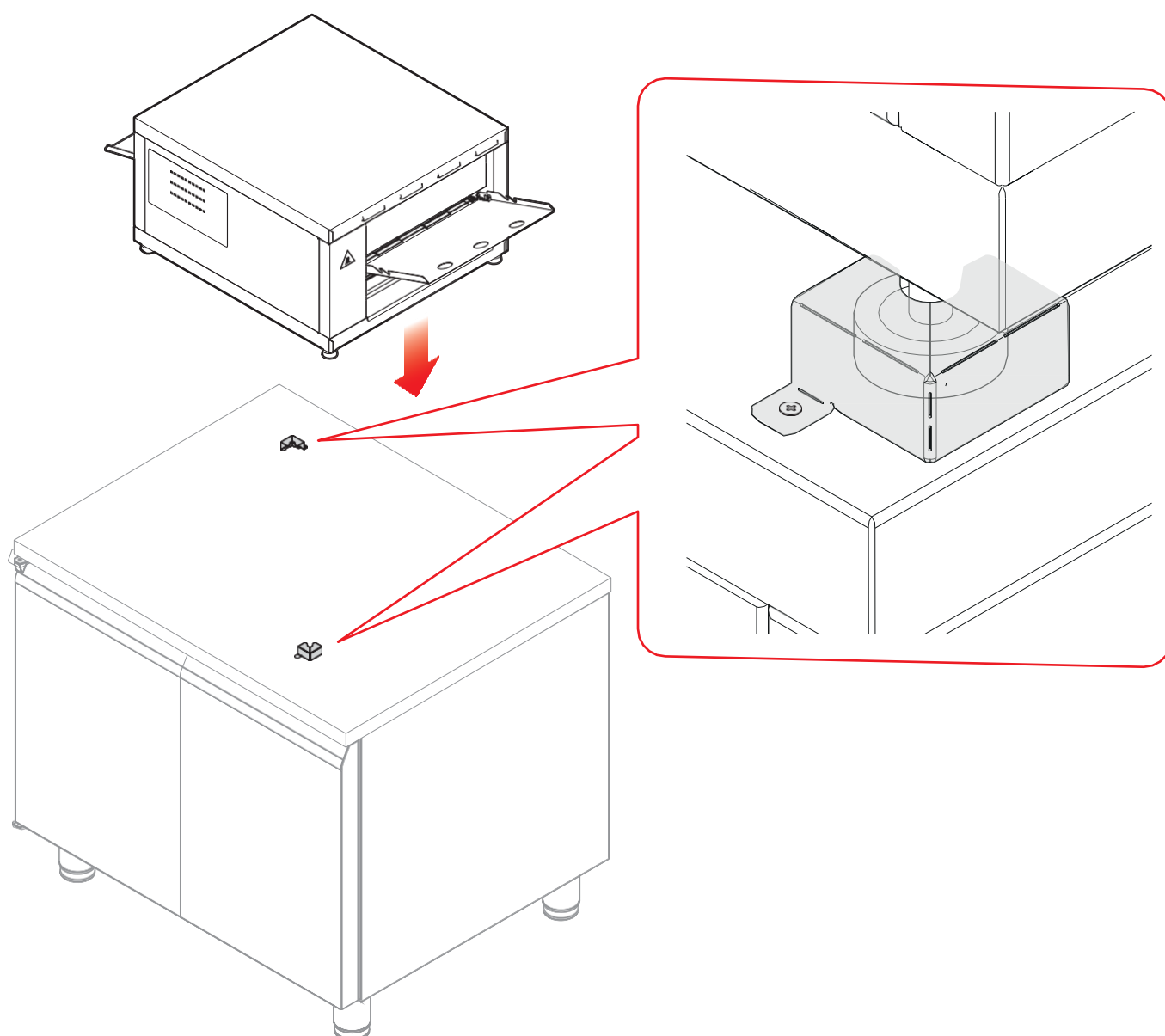
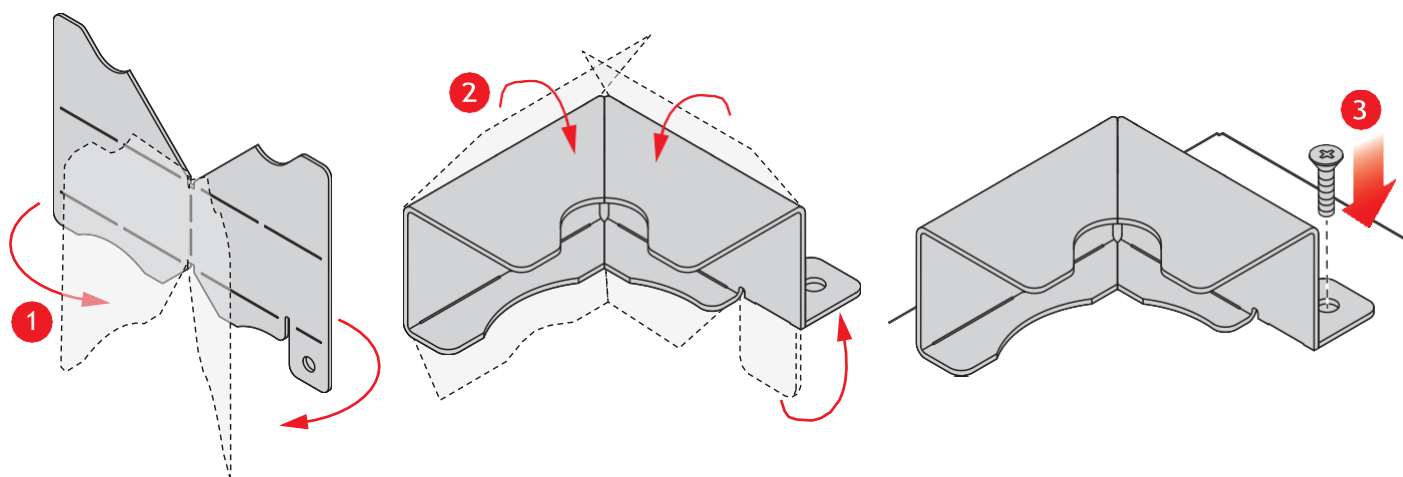
Der Ofen muss auf einer Fläche aufgestellt werden, die:

- aus nicht entzündlichem und nicht wärmeempfindlichen Material besteht;
- perfekt stabil und ebenplan ist;
- dem Gewicht des Geräts standhält.

Es ist möglich das Gerät gemäß den Anweisungen auf Seite 10 an der Aufstellfläche zu befestigen.



BEFESTIGUNG AN DER FLÄCHE

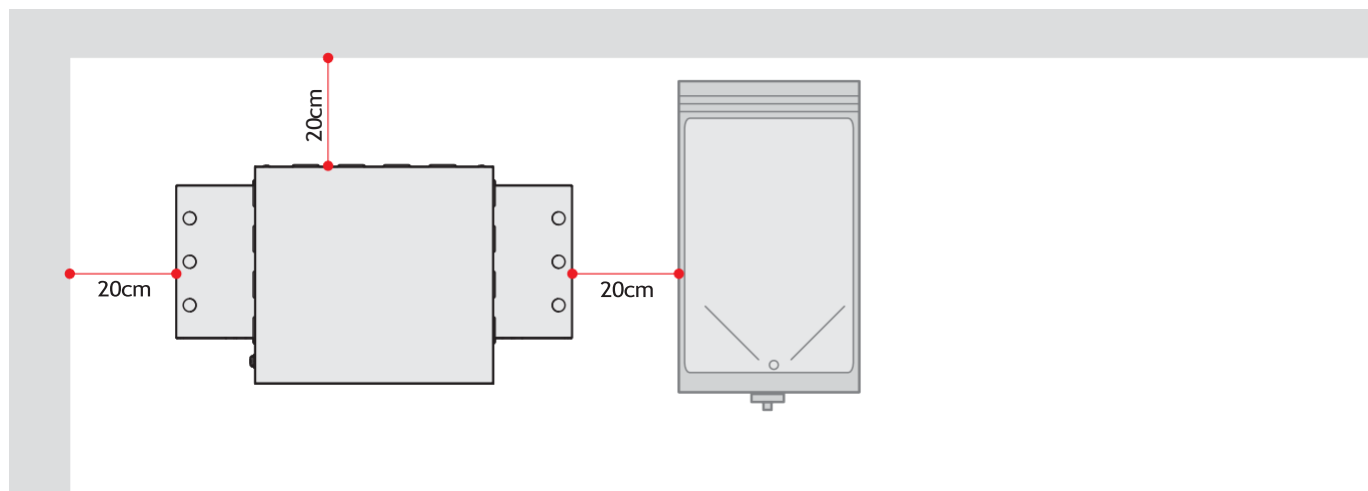


SICHERHEITSABSTÄNDE

Es wird empfohlen, den Ofen unter Beachtung der in der Abbildung angegebenen Abstände zu positionieren. Vergewissern Sie sich stets, dass die für die Installation gewählte Position die Vorgänge der täglichen Reinigung und der planmäßigen und außerplanmäßigen Wartung (z. B. Reparatur) gestattet.

Überprüfen Sie außerdem, dass sich in der Nähe des Geräts **KEINE Vorhänge oder sonstige leicht entzündliche Elemente oder potentiell explosionsgefährdete Gegenstände befinden** (z. B. Gasflaschen).

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

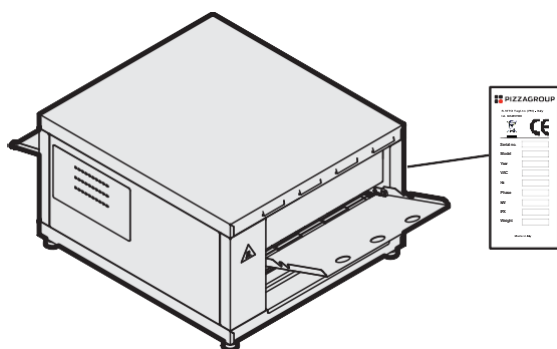


LESEN DES TY- PENSCHILDS

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Geräteseite.

Es enthält technische Informationen, die sich für die Installation und im Fall der Vereinbarung eines Eingriffs zur Wartung oder Reparatur des Geräts als unverzichtbar erweisen.

Es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen bzw. zu verändern.



SERIENNUMMER	Serial no.	
MODELL	Model	
BAUJAHR	Year	
VERSORGUNG	VAC	
FREQUENZ	Hz	
PHASEN	Phase	
VERBRAUCH	kW	
SCHUTZGRAD	IPX	
GEWICHT	Weight	


PIZZAGROUP

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000




SERIENNUMMER	Serial no.	
MODELL	Model	
BAUJAHR	Year	
VERSORGUNG	VAC	
FREQUENZ	Hz	
PHASEN	Phase	
VERBRAUCH	kW	
SCHUTZGRAD	IPX	
GEWICHT	Weight	

Made in Italy

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

 Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch Fachpersonal und nachdem die auf den ersten Seiten enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen wurden, vorgenommen werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Ofens, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild an der rechten Ofenseite entsprechen.

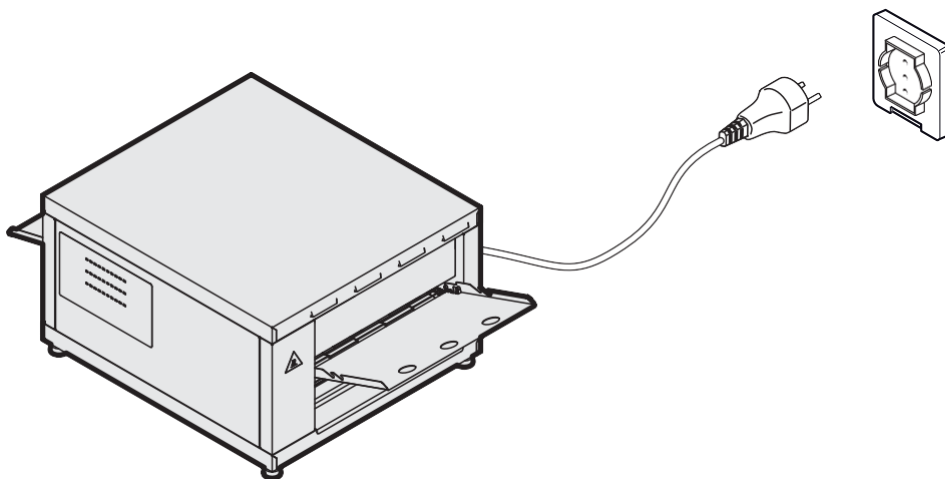
Die Geräte werden ohne Versorgungskabel und Unel-Stecker geliefert. Das Kabel kann in keiner Weise eigenständig verlängert werden. Wenden Sie sich, sollte dies erforderlich sein, an einen Fachtechniker. Die Verwendung von Verlängerungskabeln ist nicht zulässig. Zum Anschließen muss nur der Stecker in seine Steckdose eingesteckt werden.

Bei zwei übereinandergestellten Öfen, muss jeder über eine eigene Steckdose verfügen.

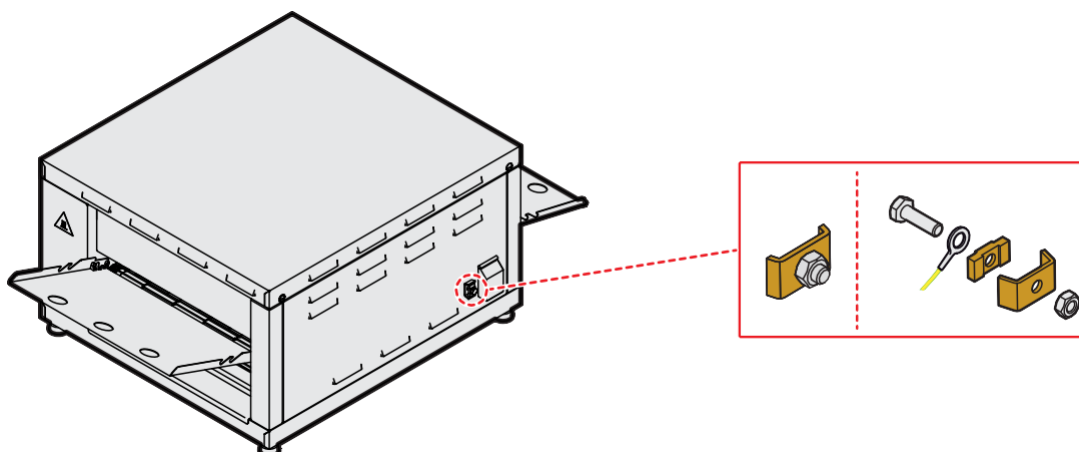
Die Steckdose muss ohne jegliches Versetzen des Ofens mühelos erreichbar sein.
Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation des Ofens leicht zugänglich sein.

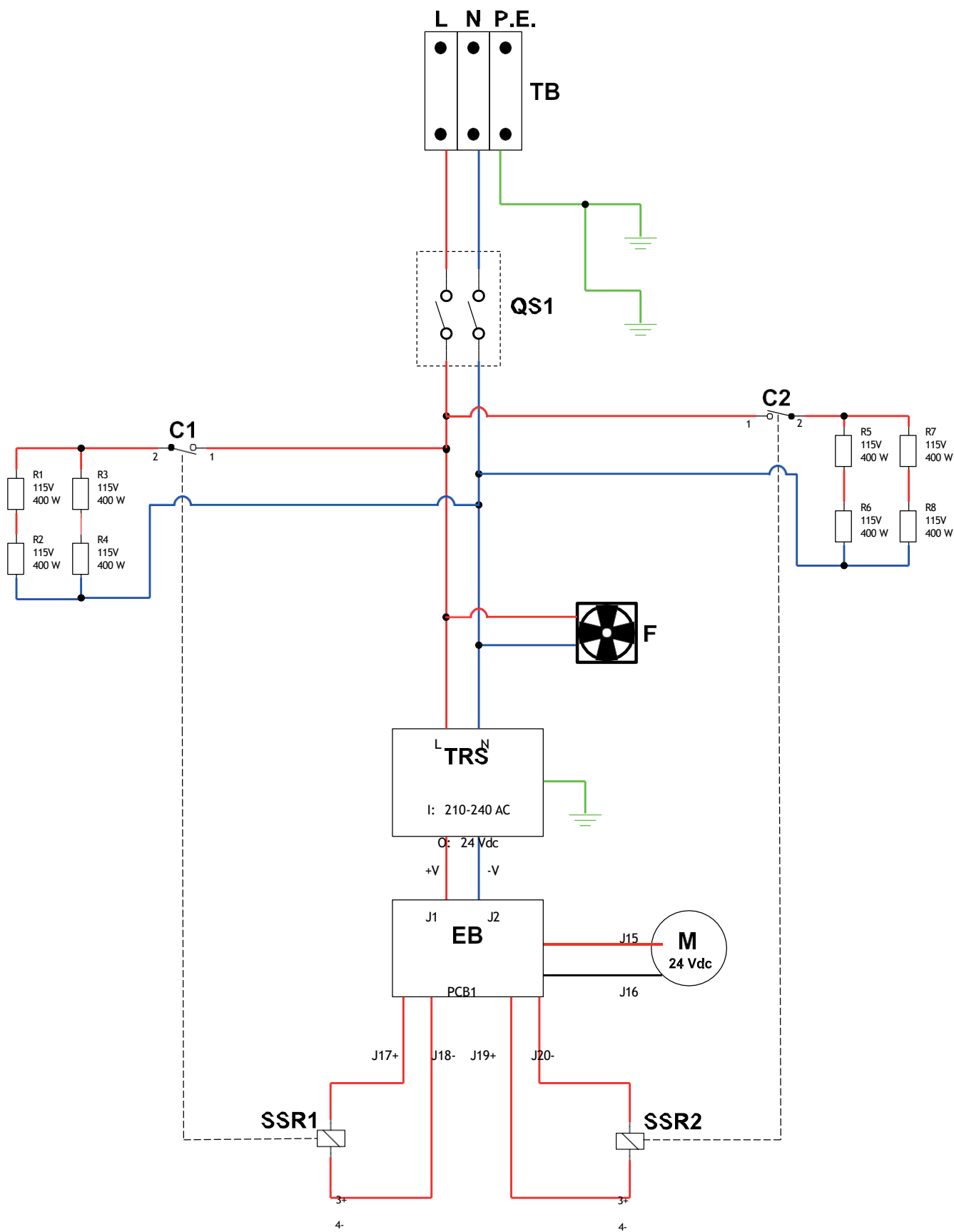
Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf keine Spannung des Versorgungskabels bedingen und dieses darf nicht unter dem Ofen verlaufen.

Erweist sich das Versorgungskabel als beschädigt, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem Fachtechniker ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.



-  Für einen korrekten elektrischen Anschluss muss das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden. Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten mit der Klemme hergestellt werden, die mit dem Äquipotentialsymbol  gekennzeichnet ist. Der Leiter darf einen maximalen Querschnitt von 10 mm² (gemäß Norm IEC EN 60335-2-42:2003-09) nicht überschreiten und muss gelb-grün sein.





AFTER-SALES-SERVICE

ERSATZTEILE/WARTUNG

Bei der Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Händler, wobei Sie sich immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Produkts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode auf der Explosionsliste beziehen müssen.

Für jegliche Anfrage bezüglich einer außerordentlichen Wartung, Reparatur und/oder eines Austauschs wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die von den geltenden Vorschriften geforderten technisch-professionellen Voraussetzungen verfügt.

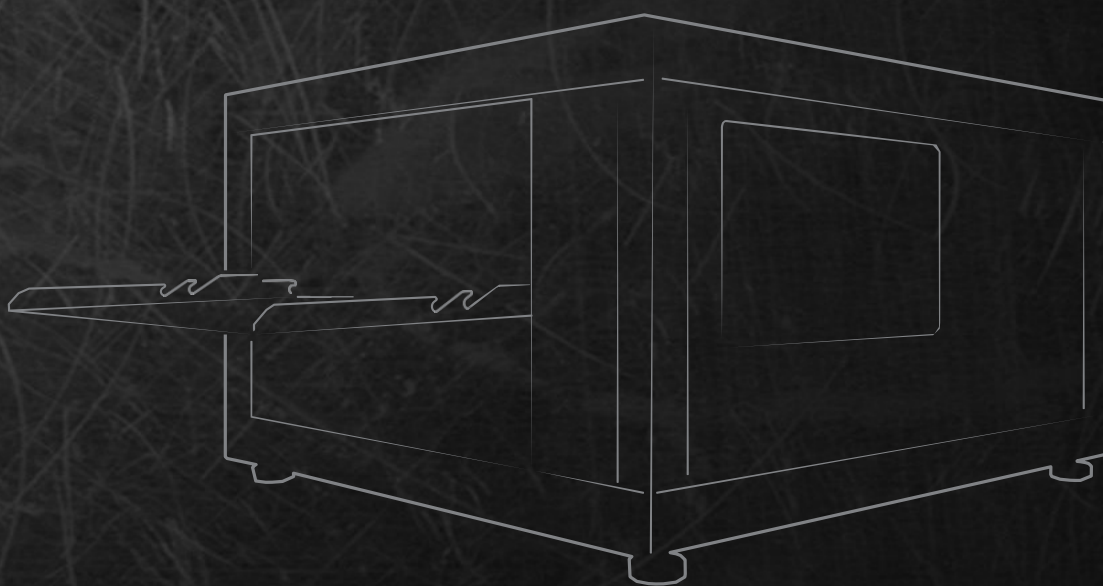


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



FLASHTUNNELOFEN

ELEKTRISCHER



ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANWEISUNGEN

GEBRAUCHSANLEITUNG

VORWORT

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen an erster Stelle danken, dass Sie uns mit dem Erwerb unseres Produkts den Vorzug gegeben haben, und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Um es Ihnen zu gestatten, Ihren neuen Ofen auf die beste Weise zu nutzen, bitten wir Sie, die Angaben in diesem Handbuch aufmerksam zu beachten.

Die Öfen, auf die sich diese Anleitung bezieht, wurden darauf ausgelegt, den Anforderungen beim teilweisen oder vollständigen Garen von Pizza, Brot und Fladen, Gratinieren von Gerichten und Aufwärmen von Speisen in Backformen gerecht zu werden.

Die Öfen, auf die sich diese Anleitung bezieht, wurden darauf ausgelegt, den Anforderungen beim Garen von Pizza, Brot und Fladen, Gratinieren von Gerichten und Aufwärmen von Speisen in Backformen gerecht zu werden.

Der oben genannte Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen: Weichen Sie bei der Verwendung dieses Geräts nicht von den erteilten Anweisungen ab.

Die Installation darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

Die Sprache der Originalfassung des Handbuchs ist Italienisch.

Im Fall von Zweifeln oder Streitigkeiten gilt das in dieser Sprache verfasste Dokument. Sollte das Handbuch nicht verfügbar sein, kann beim Hersteller eine Kopie angefordert werden.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
VERWENDETE SYMBOLE	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
DEN OFEN KENNENLERNEN	7
FUNKTIONSPRÜFUNG	8
EINSCHALTEN	8
EINSTELLUNGEN	9
REINIGUNG UND WARTUNG	10
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME	11
ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER	12
AFTER-SALES-SERVICE	15

VERWENDETE SYMBOLE

Die nachstehenden Symbole erteilen wichtige Angaben.



Allgemeine Gefahr: Beim Ausführen eines in einem mit diesem Symbol gekennzeichneten Abschnitt beschriebenen Vorgangs ist vorsichtig vorzugehen. Das Symbol weist außerdem darauf hin, dass von Seiten des Bedieners höchste Aufmerksamkeit erforderlich ist, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden.



Heiße Oberflächen: Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Oberflächen könnten heiß sein und sind daher mit Vorsicht zu berühren



Gefahr durch elektrische Spannung: Es liegt gefährliche elektrische Spannung an

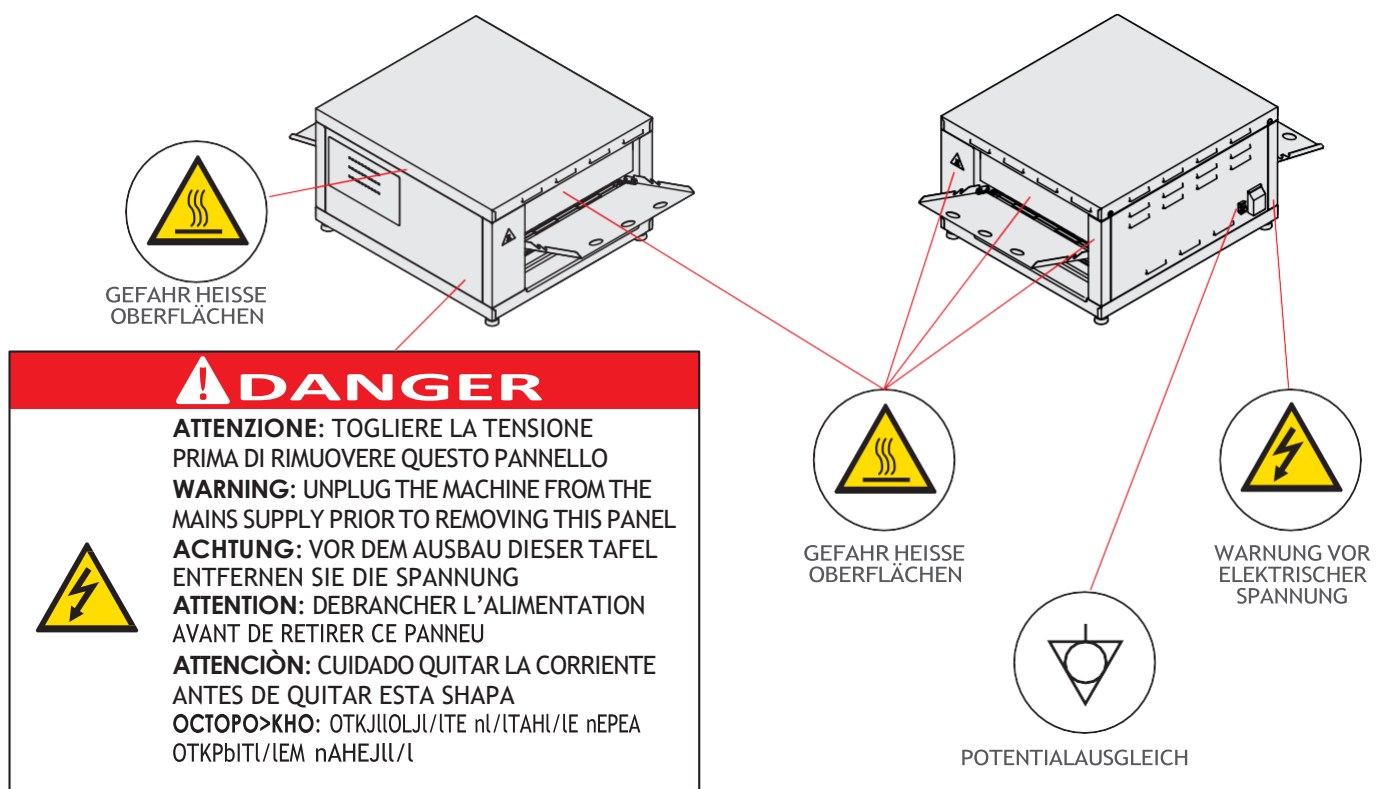


Potentialausgleich: Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



Einsehen des Handbuchs: Es ist notwendig, das Handbuch vor Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts aufmerksam zu lesen

AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE ETIKETTEN



SICHERHEITSHINWEISE

-  Vor Gebrauch und Wartung des Geräts aufmerksam dieses Handbuch lesen und zum späteren Nachschlagen von Seiten der verschiedenen Bediener sorgfältig an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss das Produkt während seiner Lebensdauer auch im Fall des Verkaufs stets begleiten.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung oder planmäßigen Reinigung ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Nicht ausdrücklich autorisierte bzw. unerlaubte Eingriffe sowie Änderungen, die die Vorgaben in diesem Handbuch missachten, können Schäden, Verletzungen oder Unfälle mit Todesfolge verursachen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Eine von der im Handbuch angegebene abweichende Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss durch Zwischenschalten eines Leistungs- und Fehlerstromschutzschalters mit geeigneten Eigenschaften erfolgen, dessen Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.
- Erweist sich das Versorgungskabel als beschädigt, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem Fachtechniker ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden.
- Das Typenschild erteilt wichtige technische Informationen. Diese erweisen sich im Fall der Vereinbarung eines Eingriffs zur Wartung oder Reparatur des Geräts als unverzichtbar. Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen bzw. zu verändern.
- Einige Teile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Es wird empfohlen, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien anzunähern, die entzündlich oder wärmeempfindlich sein können, auch nicht zum Bewegen der gegarten Lebensmittel.
- Kein Gegenstände, vor allem keine aus wärmeempfindlichem Material, auf den Ofen stellen.
- Zum Bewegen der Gerichte während oder nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung verwenden (z. B. Handschuhe), um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Zum Garen stets wärmeunempfindliche und für den Kontakt mit warmen Lebensmitteln zertifizierte Materialien verwenden.
- Diese Geräte sind dazu bestimmt, in gewerblichen Unternehmen für die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt zu werden. Eine von der angegebenen abweichende Verwendung wird als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Personen und Tiere betrachtet und könnte das Gerät irreparabel beschädigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Seiten von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Es sei denn, eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt diese oder erteilt ihnen Anweisungen hinsichtlich der Verwendung des Geräts.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und vergewissern Sie sich, dass es von diesen nicht verwendet wird bzw. diese nicht damit spielen.
- Zum Reinigen des Geräts oder jeglicher seiner Teile Folgendes NICHT verwenden:
 - scheuernde, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel oder solche in Pulverform (z. B. Salzsäure bzw. Schwefelsäure, Natronlauge, usw.)
 - scheuernde oder spitze Utensilien

- (z.B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.);
- Wasserdampf- oder Druckstrahlen.
- Der emissionsbewertete Schalldruckpegel beträgt weniger als 70dB(A).
- Die regelmäßige Reinigung gemäß den Angaben in diesem Handbuch garantiert eine sichere und zuverlässige Verwendung des Geräts.
- Das mit der Verwendung des Geräts betraute Personal muss professionell eingewiesen und von Zeit zu Zeit hinsichtlich des Gebrauchs und der Sicherheits- und Unfallverhütungsbestimmungen geschult werden.
- Stets wärmebeständige Utensilien verwenden (z. B. aus Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder Ähnlichem könnten den hohen Ofentemperaturen nicht standhalten.
- **GEFAHR DES VERFANGENS:** Stets sorgfältigst darauf achten, sich während des kontinuierlichen Durchlaufs des Förderbands nicht darin zu verfangen.
- **BRANDGEFAHR:** Den Bereich um das Gerät herum frei und sauber von Brennstoffen halten. In der Nähe dieses Geräts keine entzündlichen Materialien aufbewahren.
- **ACHTUNG: EXPLOSIONSGEFAHR!** Es ist untersagt, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen einzusetzen.
- **ACHTUNG:** Vor jeglichen Reinigungsvorgängen oder im Fall langer Nichtbenutzung das Gerät stets über den Schalter auf der Schalttafel ausschalten.
- Sollten jegliche Probleme (z. B. beschädigtes Versorgungskabel, usw.), Funktionsstörungen oder Defekte festgestellt werden, das Gerät nicht verwenden und sich mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle in Verbindung setzen. Es sind Original-Ersatzteile zu verlangen, andernfalls erlischt die Garantie.
- **ACHTUNG:** Es ist untersagt, während des Betriebs entzündliche Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Garkammer zu geben.
- Überwachen Sie das Gerät während seiner gesamten Betriebsdauer und lassen Sie keine Gerichte unbeaufsichtigt im Ofen!
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, zu denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Diese Gerätetypen sind für den Einsatz in gewerblichen Bereichen bestimmt, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch unerfahrene Personen im Haushalt und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros oder Arbeitsumgebungen;
 - Ferienbauernhöfe;
 - Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Umgebungen des Typs Bed and Breakfast.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und, auch tödliche, Verletzungen verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal jährlich von einer autorisierten Kundendienststelle kontrollieren zu lassen.
- **Aufbewahrung des Handbuchs**
Dieses Handbuch, das ein wesentlicher Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und sowohl dem Benutzer als auch den für die Installation und Wartung zuständigen Personen jederzeit zur Verfügung stehen.
- **Beschädigung oder Verlust**
Fordern Sie bei Bedarf ein zusätzliches Exemplar bei Ihrem Händler oder dem Hersteller an.
- **Weitergabe des Geräts**
Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch

dieses Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

- Haftung

Mit der Aushändigung dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der teilweisen oder vollständigen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergeben.

Der Hersteller lehnt auch jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Geräts durch den Benutzer, aus nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

- Haftung für Installationsarbeiten

Die Haftung für die bei der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller, sondern ist und bleibt beim Installateur, der die Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt zu überprüfen hat. Darüber hinaus muss die Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, gewährleistet sein.

- Verwendung:

Die Verwendung des Produkts unterliegt neben der Beachtung der Anweisungen dieses Handbuchs auch der Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert ist.

- Für weitere Informationen zur

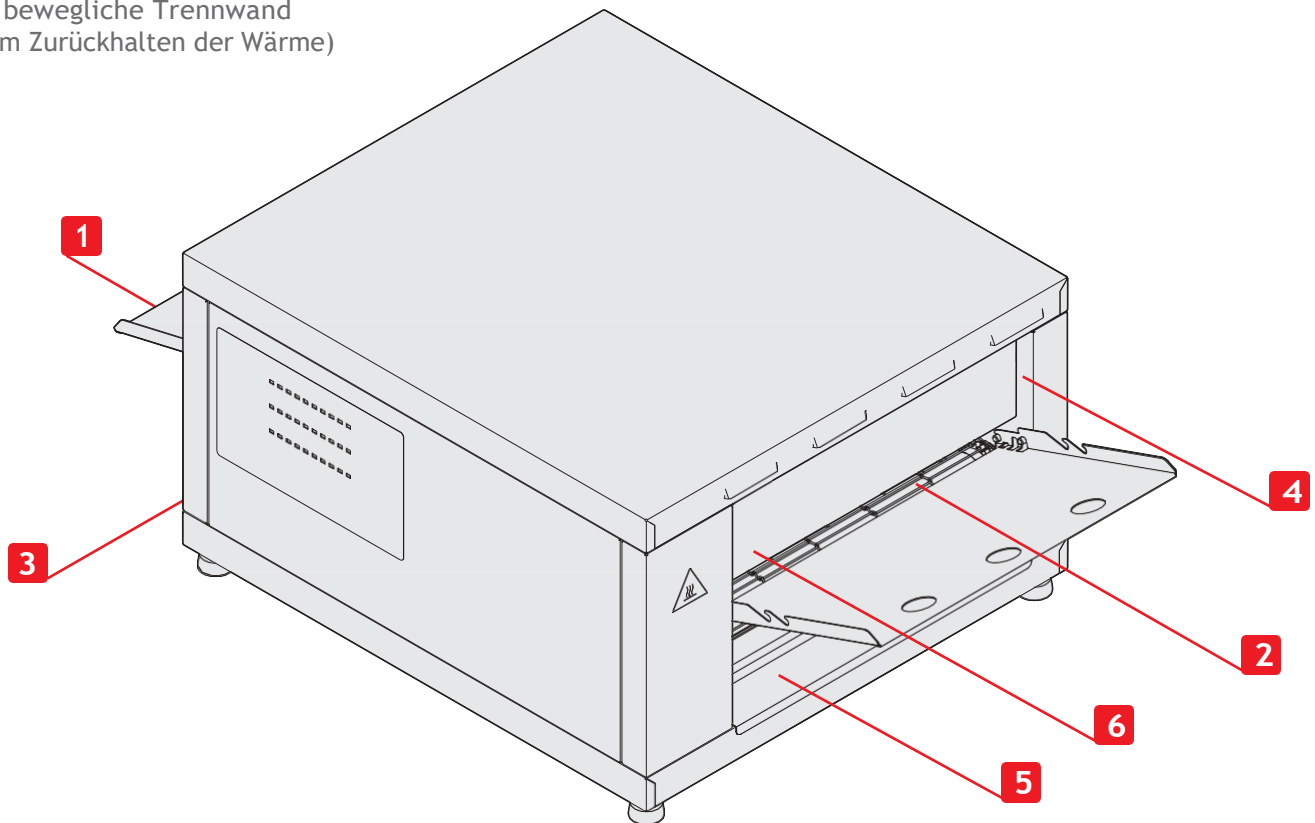
Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

DEN OFEN KENNENLERNEN

Der Tunnelofen kann zum teilweisen oder vollständigen Garen verschiedener Gerichte wie Pizza, Lasagne, Fleisch, Fisch oder zum Erwärmen von Lebensmitteln in Backformen verwendet werden.

Im Anschluss seine Hauptbestandteile:

- 1 - Tablett für Ein- und Austritt
- 2 - Transportband
- 3 - Platine
- 4 - Garkammer
- 5 - Schmutzfangblech
- 6 - bewegliche Trennwand (zum Zurückhalten der Wärme)



Nach dem Einschalten läuft das Band kontinuierlich. Der **Bandlauf** kann sowohl hinsichtlich der **Laufgeschwindigkeit** (Garzeit) als auch hinsichtlich der **Drehrichtung** reguliert werden.

Der Ofen kann die Leistungen getrennt steuern:

- der Unterhitze (unterer Teil der Ofenkammer);
- der Oberhitze (oberer Teil des Ofens).



Einige Teile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen.

Es wird empfohlen, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien anzunähern, die entzündlich oder wärmeempfindlich sein können.

Kein Gegenstände, vor allem keine aus entzündlichem oder wärmeempfindlichem Material, auf den Ofen stellen. Vorsichtig vorgehen und während der Vorgänge des Hineingebens und Herausnehmens der Lebensmittel in die/aus der Garkammer persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) tragen.

FUNKTIONSPRÜFUNG

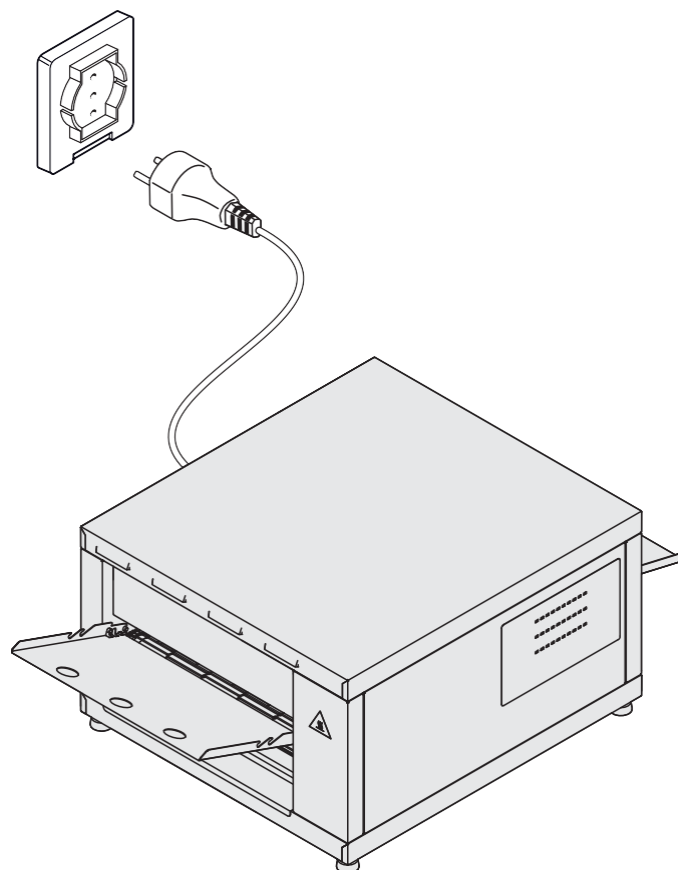
Vor dem Einschalten des Ofens Folgendes überprüfen:

- 1 dass die Schutzfolie, wo vorhanden, vollständig entfernt wurde;
- 2 das korrekte Einstecken des Steckers in die Steckdose;
- 3 dass Versorgungsspannung, Frequenz und Leistung der Anlage mit den auf dem Typenschild an der rechten Ofenseite angegebenen Werten übereinstimmen;

EINSCHALTEN

Zum Einschalten des Geräts den Stecker in eine geeignete Steckdose einstecken und den Schalter auf der linken Seite auf Position „I“ stellen.

Anschließend können, um mit dem Garen zu beginnen, **von Hand** alle Garparameter eingegeben werden.



EINSTELLUNGEN

Während des Garens muss der Benutzer alle Parameter einstellen:

- Machthimmel
- Publikumsmacht
- Bandlaufgeschwindigkeit.

Zum Einstellen der oberen Leistung

durch Drücken der Tasten „-“ oder „+“ verringern oder erhöhen



verringern oder erhöhen durch Drücken von „-“ oder „+“



Durch Drücken der Taste für den oberen und unteren Widerstand, bis die LEDs erlöschen, werden die Widerstände vollständig ausgeschaltet, um eine sichere Reinigung des Ofens zu ermöglichen.

Anpassen die Geschwindigkeit des Bandes Verringern oder erhöhen Sie die Geschwindigkeit, indem Sie „-“ oder „+“ drücken.

LED	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TEMPO	1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

Die in der Tabelle angegebene Geschwindigkeit des Bandes kann je nach eingestellter Temperatur, Nutzungsdauer und Drehrichtung des Bandes um +/- 15 % variieren.

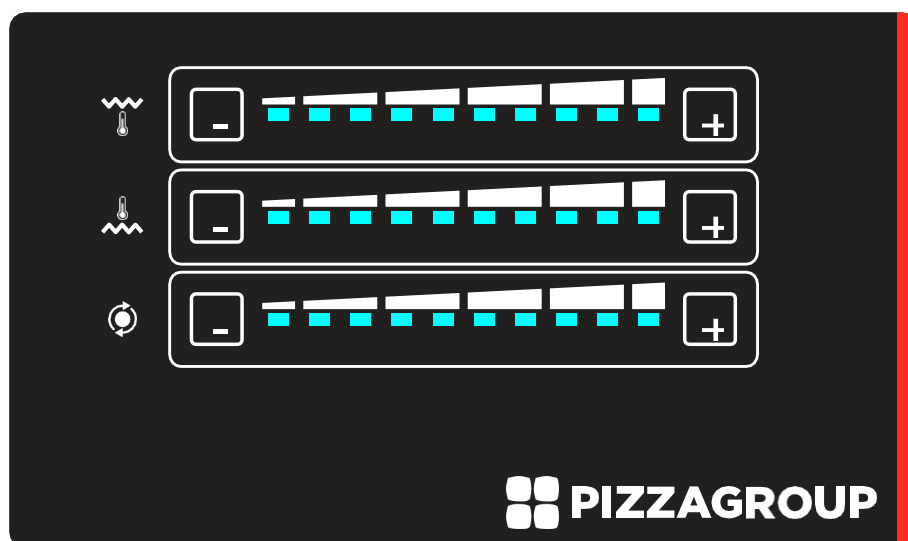
Um die Laufrichtung des Riemens von rechts nach links und umgekehrt umzukehren, gehen Sie wie folgt vor:

- Halten Sie bei ausgeschaltetem und elektrisch betriebenem Ofen gleichzeitig die Tasten + und - für die

Bandlaufgeschwindigkeit gedrückt 

- Schalte den Ofen ein

- Wenn der Vorgang erfolgreich durchgeführt wurde, gibt der Ofen beim Einschalten ein akustisches Signal ab



REINIGUNG UND WARTUNG

-  Das Reinigen jeglicher Komponenten muss bei vollkommen abgekühltem Ofen und mit persönlicher Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, usw.) ausgestattet erfolgen.
-  Zum Reinigen jeglicher Komponenten oder Zubehörteile Folgendes NICHT verwenden:
 - scheuernde oder Reinigungsmittel in Pulverform;
 - aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure bzw. Schwefelsäure, Natronlauge, usw.)
Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht, um den Unterbau/den Fußboden unter dem Gerät oder das Untergestell zu reinigen;
 - scheuernde oder spitze Utensilien (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.);
 - Wasserdampf- oder Druckstrahlen.
-  Um sicherzustellen, dass das die Betriebs- und Sicherheitsbedingungen des Geräts perfekt sind, wird empfohlen, dieses mindestens einmal jährlich einer Wartung und Kontrolle durch eine Kundendienststelle zu unterziehen.

Vor jeglichen Reinigungsvorgängen muss **die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden (durch Betätigen des Anlagenschalters)** und es ist geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, usw.) anzulegen. Der Benutzer darf nur Vorgänge der planmäßigen Wartung ausführen. Wenden Sie sich wegen der außerplanmäßigen Wartung an eine Kundendienststelle und fordern Sie den Einsatz eines autorisierten Technikers an. Der Hersteller leistet keinerlei Garantie für Schäden durch mangelnde Wartung oder fehlerhafte Reinigung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

REINIGUNG UND WARTUNG DES OFENS

Täglich:

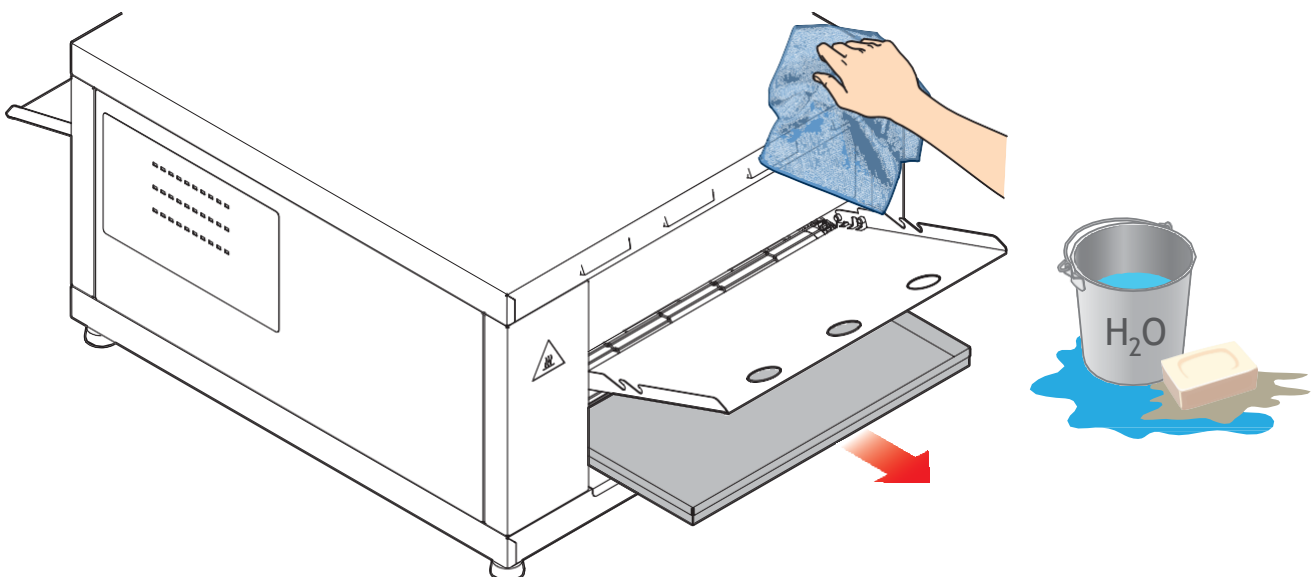
- Sämtliche Stahlteile unter Verwendung eines mit warmem Seifenwasser getränkten Tuches reinigen und zum Schluss gründlich abspülen und trocknen.
- Das Display mit einem weichen Tuch und wenig Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen reinigen. Die Verwendung großer Produktmengen vermeiden, da eventuell eindringende Produkte schwere Schäden am Display verursachen könnten.
- Außerdem ist die Verwendung zu aggressiver Reinigungsmittel zu vermeiden, die das Displaymaterial (Polycarbonat) beschädigen könnten.

Monatlich:

- Die Garkammer von eventuellen Rückständen reinigen.
- Die Filter der Kühlgebläse reinigen.
- Wenn erforderlich die Lager des Förderbands schmieren.

Jährlich:

- Einmal im Jahr eine gründliche Reinigung durchführen lassen und sich dazu an einen Fachtechniker wenden. Vergewissern Sie sich dabei insbesondere, das Folgendes vorgenommen wird:
 1. eine gründliche Reinigung des Inneren der Garkammer nach dem Entfernen des Förderbands;
 2. eine gründliche Reinigung aller Belüftungsausgänge am vorderen, seitlichen und hinteren Teil des Ofens;



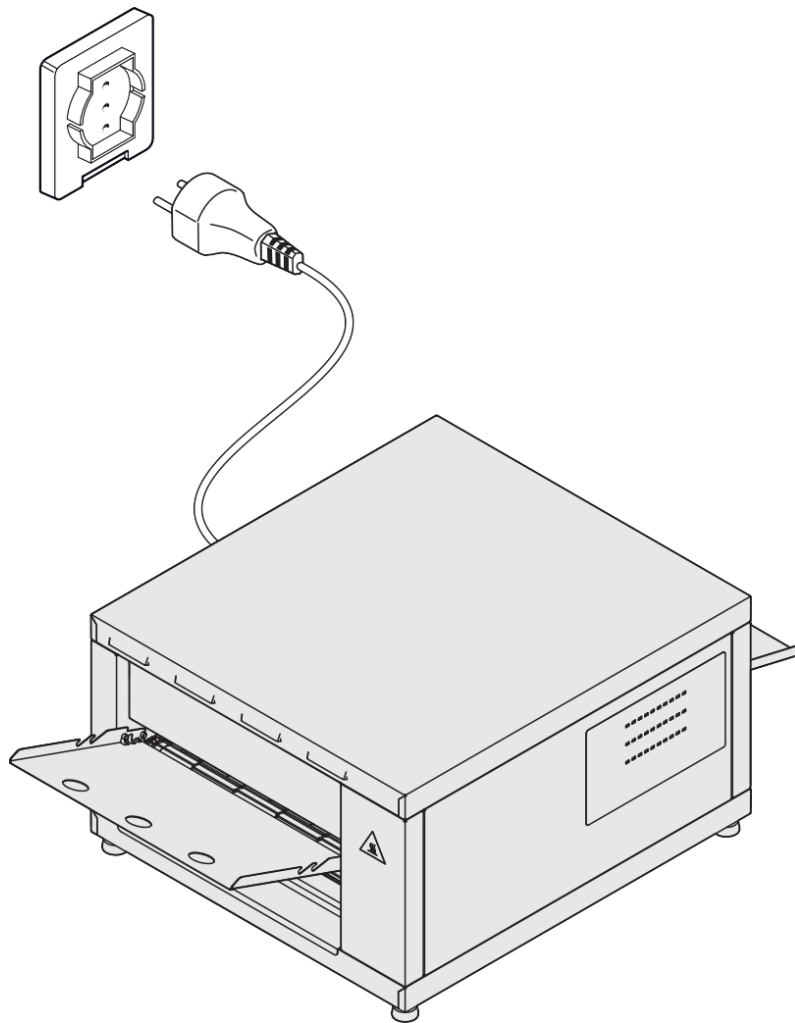
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME

Während Zeiträumen der Inaktivität die elektrische Stromversorgung unterbrechen.

Die äußeren Teile aus Stahl des Geräts schützen, indem diese mit einem weichen, mit etwas Vaselineöl getränkten Tuch abgerieben werden.

Zur Wiederinbetriebnahme vor der Verwendung:

- das Gerät und sein Zubehör gründlich reinigen;
- das Gerät wieder an die Stromversorgung anschließen;
- das Gerät vor der Wiederinbetriebnahme einer Kontrolle unterziehen.



ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

 Um eine eventuelle unzulässige Verwendung und die damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung des Geräts zu vermeiden, sicherstellen, dass es nicht mehr einsatzfähig ist: zu diesem Zweck ist das Versorgungskabel abzuschneiden oder zu entfernen (bei vom Stromnetz getrennten Gerät).

GERÄTEENTSORGUNG



Gemäß Art. 13 der Gesetzesverordnung Nr. 49 aus dem Jahr 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gibt die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer, usw.) zu einem Prozentsatz von mehr als 90 % des Gewichts hergestellt. Die Achtsamkeit bei der Behandlung dieses Produkts an seinem Lebensende ist erforderlich, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und den wirksamen Einsatz von Ressourcen zu verbessern, indem die Grundsätze des „wer verschmutzt, bezahlt“, der Vorbeugung, Aufbereitung für die Wiederverwertung, des Recyclings und der Rückgewinnung angewandt werden. Es wird daran erinnert, dass die illegale oder nicht korrekte Entsorgung des Produkts die Verhängung der von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen WEEE-Geräte wie folgt abgegeben werden:

- Bei Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- Bei dem Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird, der gehalten ist, es kostenlos abzuholen (Abholung „eins gegen eins“).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN EU-LÄNDERN

Die Gemeinschaftsrichtlinie zu WEEE-Geräten wurde von jedem Land auf unterschiedliche Weise umgesetzt, daher empfehlen wir, sich zur Entsorgung dieses Geräts an die lokalen Behörden oder den Händler zu wenden, um die korrekte Entsorgungsweise zu erfahren.

TIPPS

Im Falle von Störungen beachten Sie bitte die nachstehende Tabelle. Wenn keine dieser Lösungen das Problem beseitigt, wenden Sie sich bitte an den Händler.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ANWEISUNG
LED leuchten nicht	Die Platine wird nicht mit Strom versorgt.	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker
Der Ofen wird nicht ausreichend heiß	Fehlende Stromversorgung	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker
Überhitzung des Technikfachs	Der Lüfter ist defekt. Bei einer Überhitzung blinken die ersten beiden LED-Reihen so lange, wie die Bedingungen für eine Überhitzung bestehen.	Den Ofen ausschalten (wenn das Band zum Stillstand gekommen ist) und das Abkühlen abwarten.
		Den Ofen eingeschaltet lassen. Wenn der Temperaturalarm sich deaktiviert hat (Technikfach „kalt“), nimmt der Ofen den normalen Betrieb von alleine wieder auf.
Motorüberlastung	Störung des Getriebemotors Alle drei LED-Reihen blinken (Widerstände Oberhitze, Widerstände Unterhitze und Laufgeschwindigkeit).	Eine automatische Wiederherstellung des Ofenbetriebs ist nicht vorgesehen. Den Ofen eventuell aus- und wieder einschalten. Wenn die Fehlerbedingung weiterhin besteht, blockiert der Ofen erneut mit denselben Hinweisen.

AFTER-SALES-SERVICE

ERSATZTEILE/WARTUNG

Bei der Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Händler, wobei Sie sich immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Produkts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode auf der Explosionsliste beziehen müssen.

Für jegliche Anfrage bezüglich einer außerordentlichen Wartung, Reparatur und/oder eines Austauschs wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die von den geltenden Vorschriften geforderten technisch-professionellen Voraussetzungen verfügt.

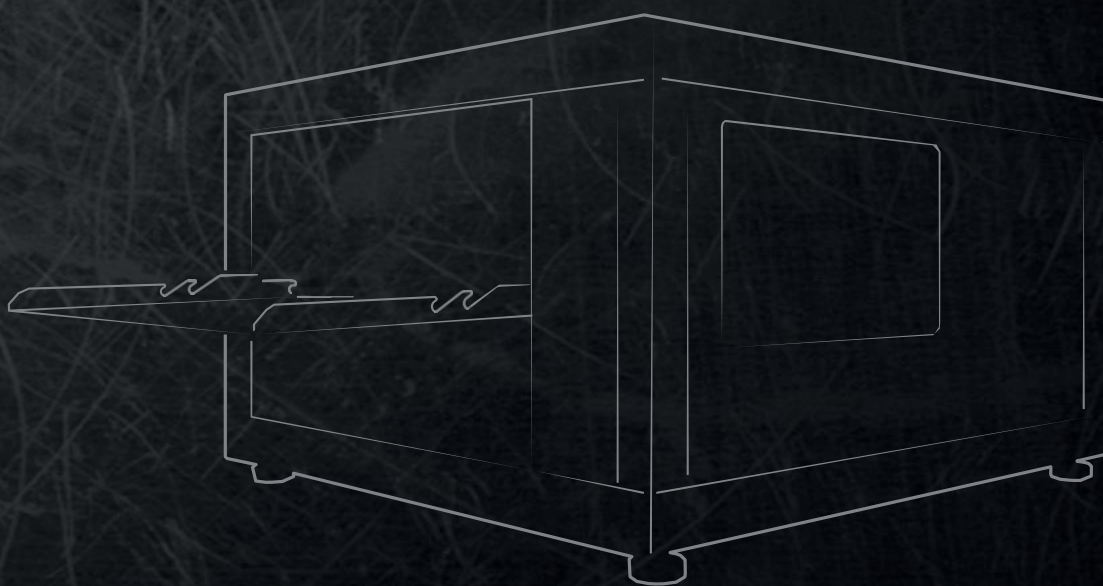


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



FOUR À TUNNEL FLASH

ÉLECTRIQUE



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

MANUEL D'INSTALLATION

PRÉMISSE

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier pour la préférence que vous nous avez accordée en achetant notre produit et nous vous félicitons de votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans ce manuel.

Les fours auxquels ce manuel fait référence ont été conçus pour répondre aux besoins de cuisson partielle ou complète de pizza, pain, focaccia, dorures de produits gastronomiques et réchauffement d'aliments sur plaque de cuisson.

L'usage prévu indiqué ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser l'appareil dans le non-respect des instructions fournies.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

La langue de rédaction originale du manuel est l'italien.

Le document rédigé dans cette langue prévaudra en cas de doutes ou de litiges. Si le manuel n'est pas disponible, une copie peut être demandée au fabricant.

SOMMAIRE

PRÉMISSE	2
SYMBOLES UTILISÉS	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	8
ÉLIMINATION DES EMBALLAGES	8
CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION	9
POSITIONNEMENT	10
DISTANCES DE RESPECT	11
LECTURE PLAQUE SIGNALÉTIQUE	11
BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES	12
SERVICE APRÈS-VENTE	14

SYMBOLES UTILISÉS

Les symboles suivants fournissent d'importantes indications.



Danger générique : la prudence est de mise lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe portant ce symbole. Le symbole indique également que la vigilance maximale de l'opérateur est requise afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.



Surfaces chaudes : les surfaces marquées par ce symbole peuvent être chaudes et doivent donc être touchées avec précaution



Danger d'électricité : présence d'une tension électrique dangereuse



Équipotentiel : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)

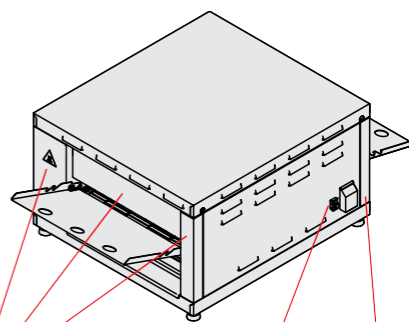
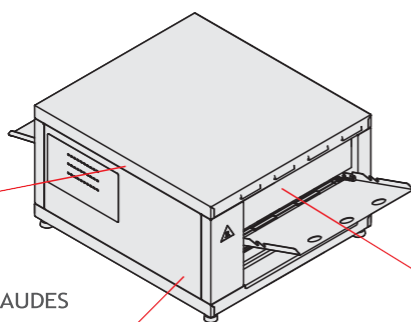


Consultation manuelle : il est nécessaire de lire attentivement le manuel avant d'installer, d'utiliser et d'entretenir l'appareil

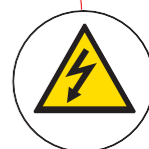
ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE



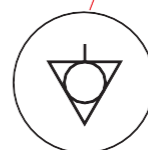
DANGER SURFACES CHAUDES



DANGER SURFACES CHAUDES



DANGER D'ÉLECTRICITÉ



DANGER D'ÉLECTRICITÉ

! DANGER
ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE
PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE
MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL
ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION
AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATTENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE
ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЬ/ИЗЪЕМЬТЕ НАПРЯЖЕНИЕ
ПЕРЕД СЪЕМКОЙ ПАНЕЛИ
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЬ/ИЗЪЕМЬТЕ НАПРЯЖЕНИЕ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

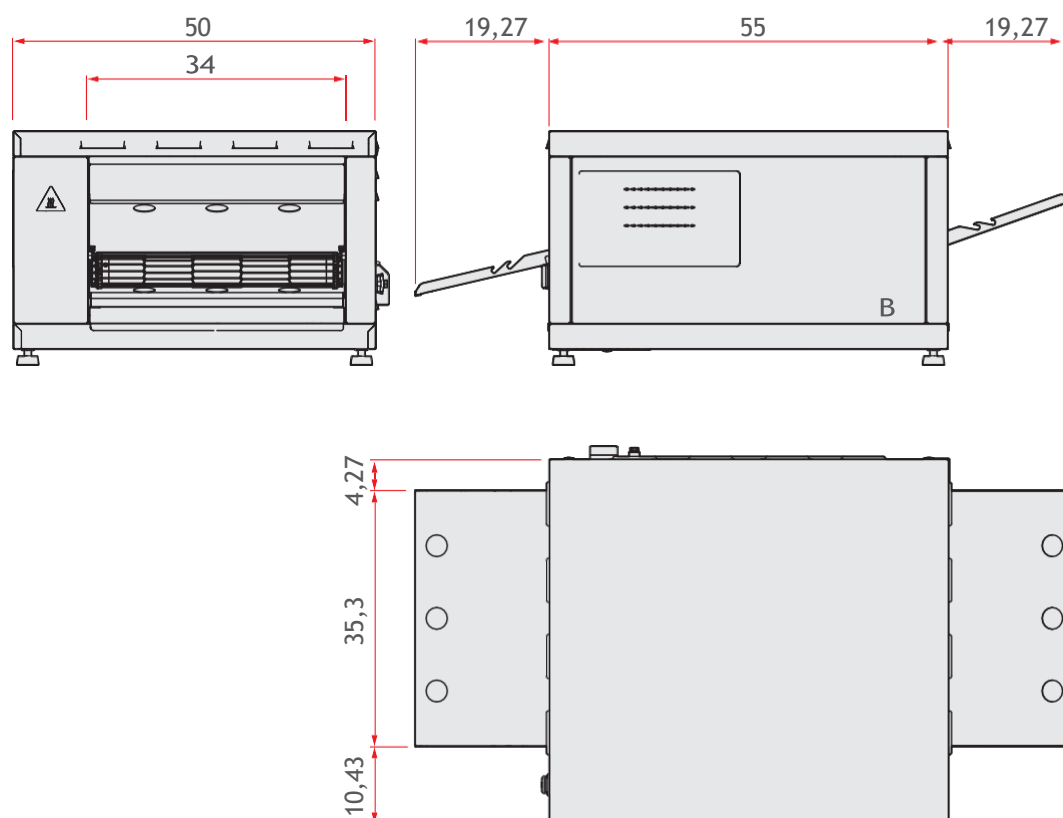
-  Avant d'installer l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver soigneusement dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs.
- Le manuel fait partie intégrante du produit et doit toujours l'accompagner tout au long de sa vie, même en cas de vente.
- Avant toute manipulation ou installation de l'appareil, s'assurer de la conformité de la pièce qui l'accueillera. Vérifier que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications fournies sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié autorisé par le Fabricant, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et conformément aux réglementations relatives aux systèmes et à la sécurité au travail.
- Lorsque cet appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, d'armoires de cuisine, de finitions décoratives, etc., ces derniers doivent être fabriqués en matériau incombustible. Dans le cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des entreprises commerciales pour la production d'aliments et de repas. Une utilisation autre que celle indiquée est considérée comme impropre, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irréremédiablement l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil annule la garantie.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances. À moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur fournisse une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils jouent avec.
- Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation ou l'entretien autre que ceux indiqués dans le manuel peut causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- Il est interdit d'installer le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Des interventions non autorisées, des altérations ou des modifications qui ne sont pas conformes aux dispositions de ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou la mort et annuleront la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.
- Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel aux caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts est d'au moins 3 mm.
- Le niveau de pression sonore pondéré est inférieur à 70dB(A).
- ATTENTION : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Ce type d'appareils est destiné aux applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales, telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production en masse et en continu d'aliments.
- Lors du montage de l'appareil, le transit ou le séjour de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proxi-

- mité de la zone de travail.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées pour des applications domestiques ou similaires comme :
 - espaces cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail ;
 - agritourismes ;
 - hôtels, motels et autres milieux de type résidentiel ;
 - milieux de type bed and breakfast.
 - La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est donc conseillé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
 - Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, voire mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.
 - Conservation du manuel
Le présent manuel, qui est partie intégrante du produit, doit être conservé avec soin et toujours disponible pour la consultation, tant de la part de l'utilisateur que du personnel chargé de l'installation et de l'entretien.
 - Détérioration ou Perte
En cas de besoin, demander une autre copie au revendeur ou à l'entreprise de construction.
 - Cession de l'appareil
En cas de cession du produit, l'utilisateur est obligé de remettre le présent manuel au nouveau propriétaire.
 - Responsabilités
Avec la livraison de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qu'il contient.
Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une mauvaise modifications et/ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.
 - Responsabilité des travaux d'installation
La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme celle du fabricant ; elle est, et reste, à la charge de l'installateur qui est tenu d'effectuer les vérifications relatives à la conformité des solutions d'installation adoptées et à la relative compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé est requis.
 - Utilisation :
L'utilisation du produit est soumise non seulement aux dispositions contenues dans ce manuel, mais également au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé.
 - Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

utilisation de l'appareil ou d'une
utilisation incorrecte par l'utilisateur, de

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

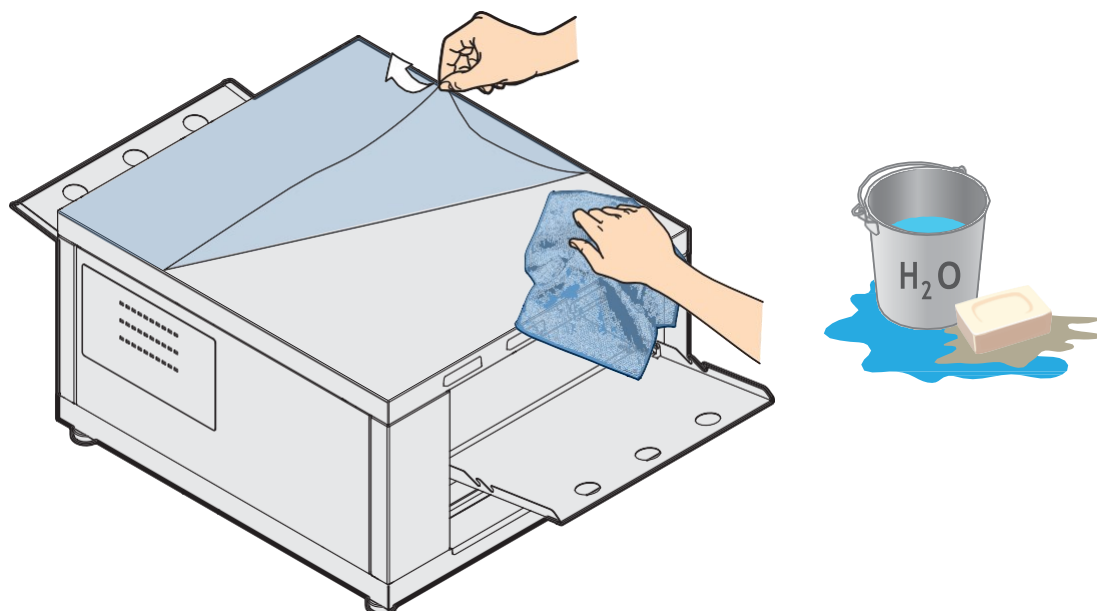
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE	LxPxH (cm)	55x36x8
LARGEUR DU TAPIS	cm	34,5
LONGUEUR DU TAPIS	cm	55
LONGUEUR DE LA CHAMBRE	cm	55
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (50/60 HZ)	Volt	230V~
PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE	kW	3,2
AMPÈRES	A	14
CÂBLE D'ALIMENTATION (N X MM²)	230 V~	3x1,5
POIDS	Kg	23



OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Retirer délicatement le film protecteur.

S'il reste des résidus de colle sur les surfaces, les éliminer avec de l'eau savonneuse et non avec des produits corrosifs ou abrasifs ou avec des outils tranchants ou pointus.

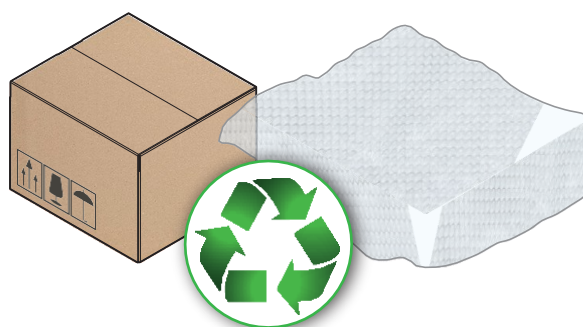


ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Avant de commencer à installer le four, éliminer les emballages selon les dispositions des réglementations en vigueur dans le Pays d'installation.

 Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés sans surveillance, peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.

 Attention, risque de trébuchement ! Les emballages, si laissés sans surveillance, pourraient être un obstacle pour les véhicules et les installateurs lors des opérations de montage.

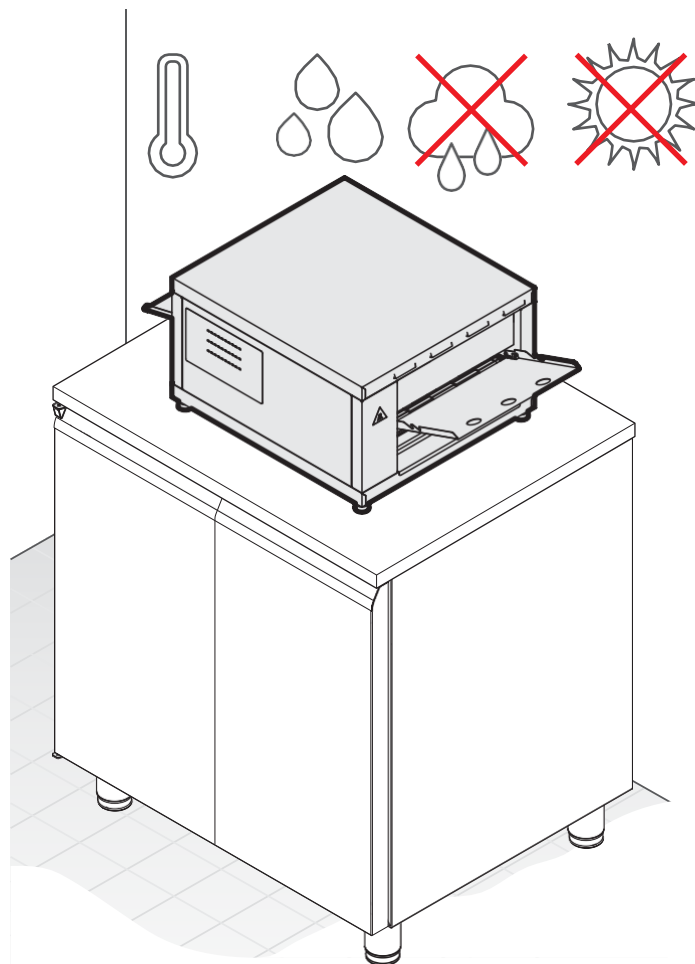


Matériau	Emballage	Sigle	Tri sélectif
Carton ondulé	Boîtes	PAP 20	Tri sélectif papier
Feuillards	Feuillards	PP 05	Tri sélectif plastique
Polyéthylène à basse densité	film à bulles, extensible, film en feuille	LDPE 4	Tri sélectif plastique

CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION

Vérifier que le lieu d'installation :

- soit dédié et conforme à la cuisson des aliments ;
- ait un échange d'air approprié ;
- ne contienne pas d'éléments inflammables ou explosifs ;
- réponde aux réglementations en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les systèmes ;
- soit à l'abri des agents atmosphériques ;
- ait des températures max de +5 °C (41 °F) à +35 °C (95 °F) ;
- ait une humidité non supérieure à 70 % ;
- ait un système électrique conforme ;
- soit équipé de tous les raccordements nécessaires (électricité, gaz, eau) et de l'évacuation des résidus de production (ex : évacuation des fumées) ;
- soit suffisamment éclairé et réponde à toutes les exigences d'hygiène et de salubrité conformes aux lois en vigueur.



FR

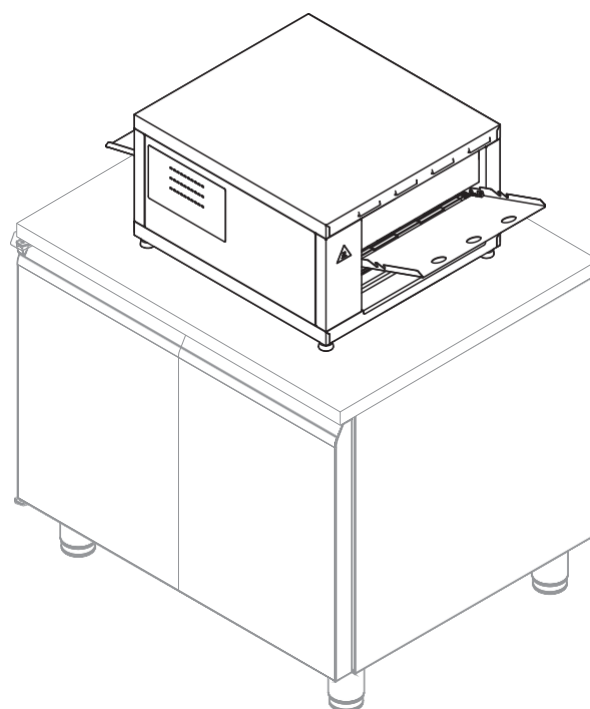
POSITIONNEMENT

LE FOUR DOIT ÊTRE POSÉ SUR UN SUPPORT

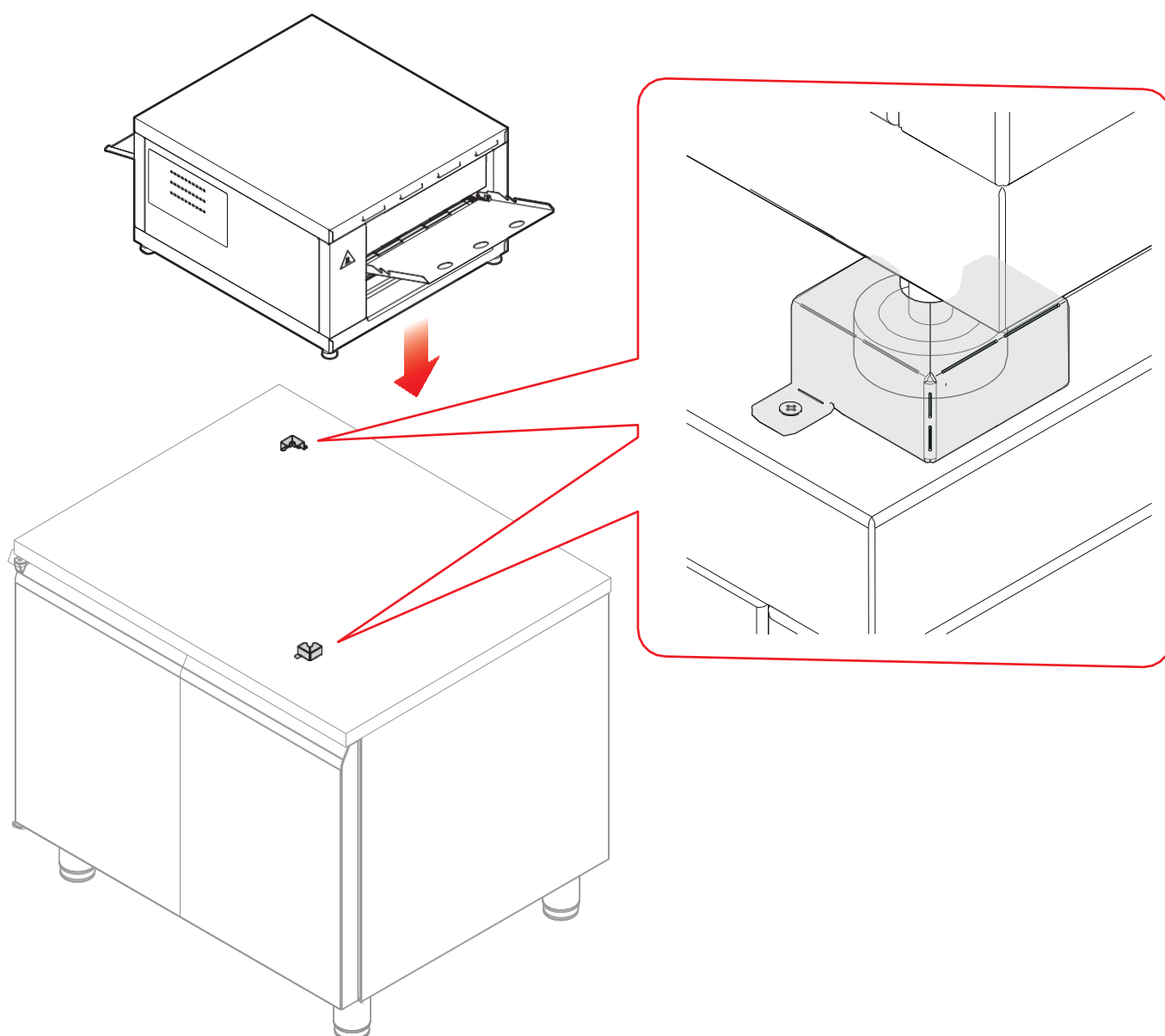
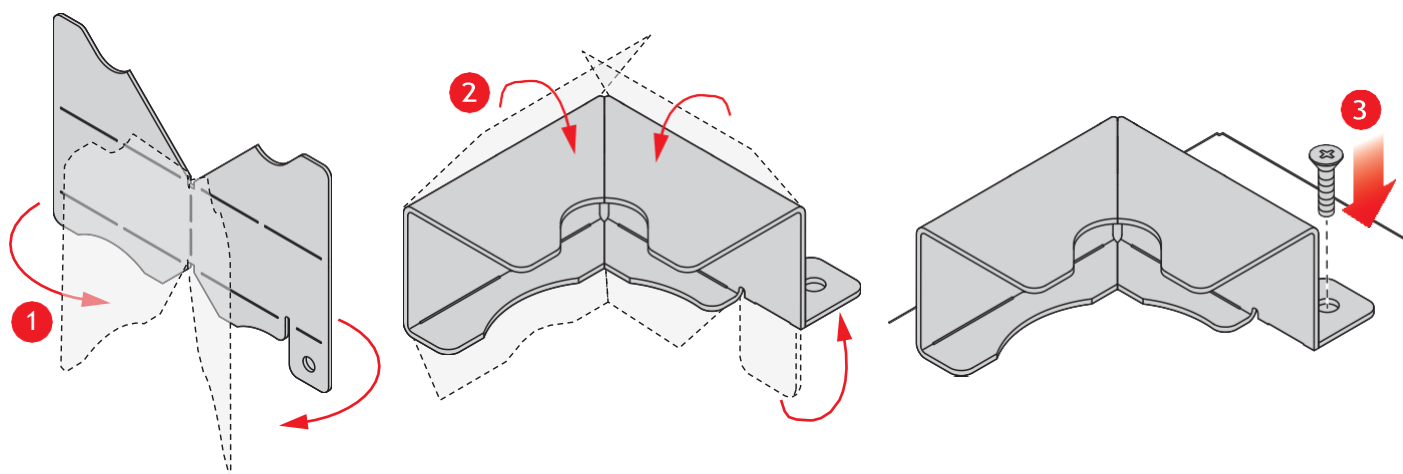
AYANT LES CARACTÉRISTIQUES SUIVANTES :

- il soit fait d'un matériau ininflammable et insensible à la chaleur ;
- soit parfaitement stable et plat ;
- il supporte le poids de l'appareil.

Il est possible de fixer l'appareil à la surface d'appui en suivant les instructions de page 10.



FIXATION À LA SURFACE D'APPUI

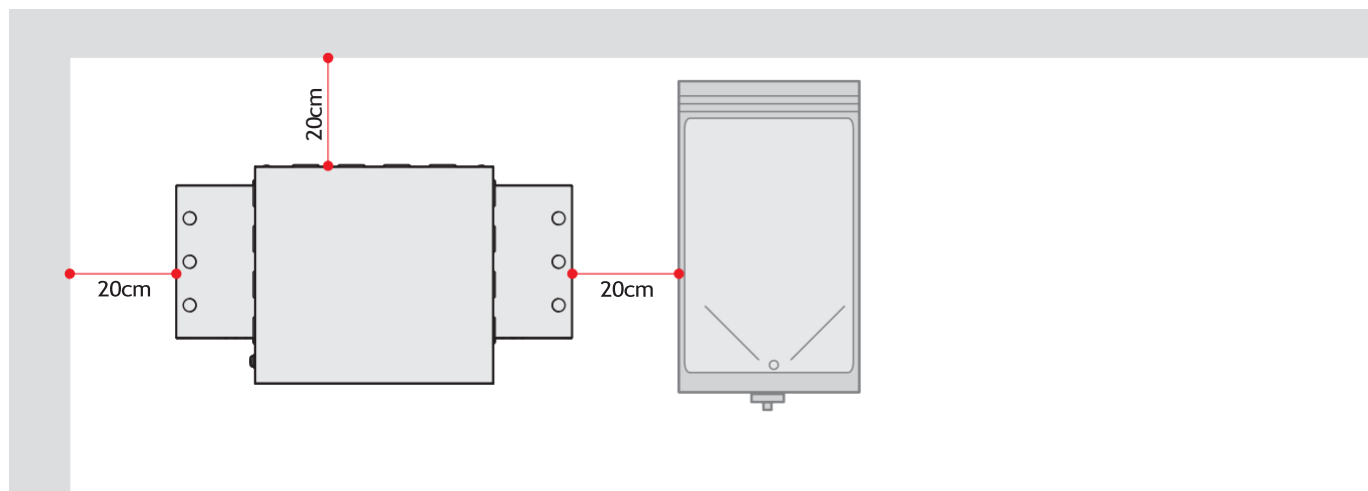


DISTANCES DE RESPECT

IL EST RECOMMANDÉ DE POSITIONNER LE FOUR EN RESPECTANT LES DISTANCES INDIQUÉES SUR LA FIGURE. S'assurer toujours que l'emplacement choisi pour l'installation permette le nettoyage quotidien et l'entretien ordinaire et extraordinaire (par ex, les réparations).

Vérifier également qu'il **n'y ait pas de rideaux ou d'autres éléments facilement inflammables ou objets potentiellement explosifs** à proximité de l'appareil (par ex, des bouteilles de gaz).

L'appareil ne peut pas être installé dans une niche.

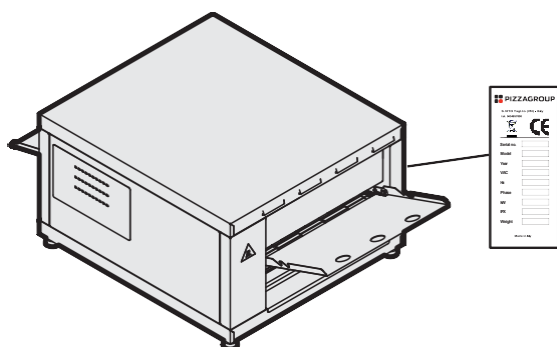


LECTURE PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de l'appareil.

Il fournit des informations techniques indispensables à l'installation, en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil.

Il est recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou le modifier.



NUMÉRO DE SÉRIE	Serial no.	
MODÈLE	Model	
ANNÉE DE PRODUCTION	Year	
ALIMENTATION	VAC	
FRÉQUENCE	Hz	
PHASES	Phase	
CONSOMMATIONS	kW	
DEGRÉ DE PROTECTION	IPX	
POIDS	Weight	


PIZZAGROUP

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
 tel. 0434857000




Serial no.	
Model	
Year	
VAC	
Hz	
Phase	
kW	
IPX	
Weight	

Made in Italy

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES



LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ

APRÈS AVOIR LU LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONTENUS DANS LES PREMIÈRES PAGES.

Avant de brancher le four, vérifier que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux informations de la plaque signalétique située sur le côté droit du four.

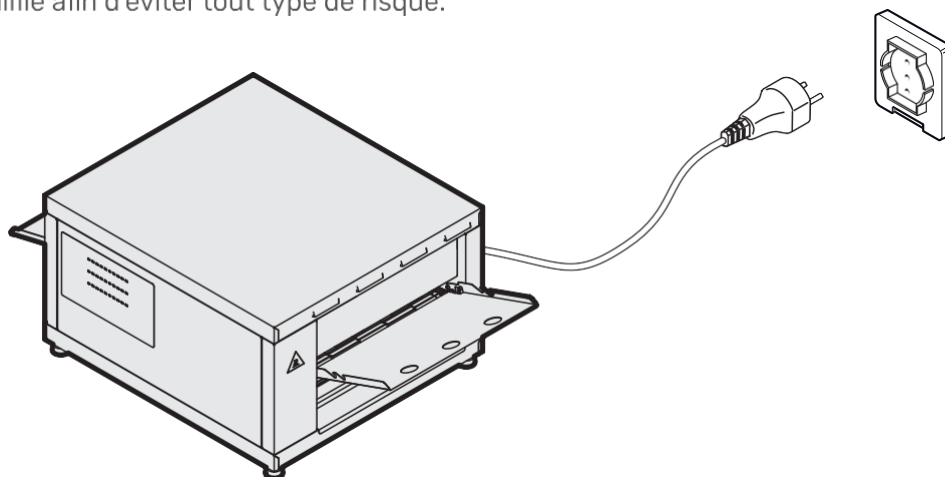
Les appareils sont fournis avec un câble d'alimentation et une fiche Unel. Le câble n'est en aucun cas extensible, au besoin demander l'intervention d'un technicien spécialisé. L'utilisation de rallonges n'est pas autorisée. Pour le branchement, il suffit d'insérer la fiche dans une prise spécifique.

S'il y a deux fours superposés, chacun d'eux doit avoir une prise dédiée.

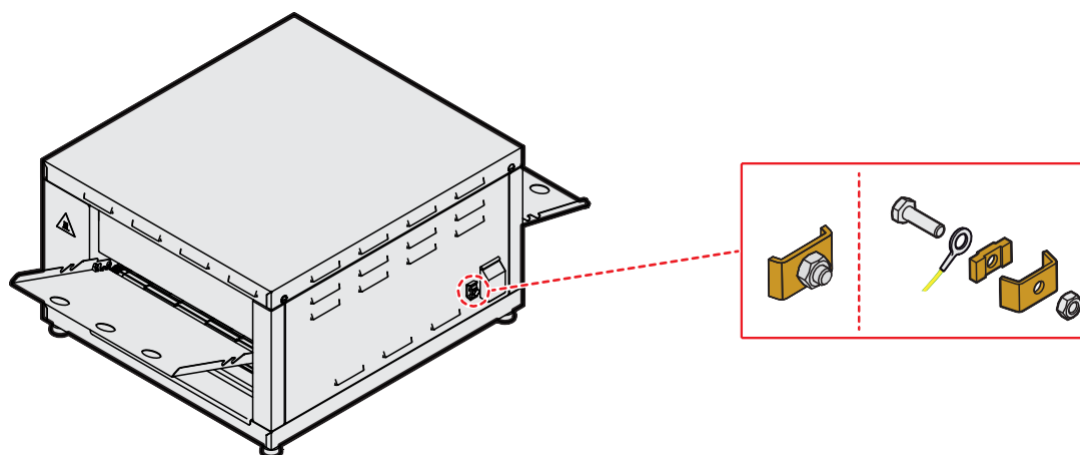
La prise de courant électrique doit être facilement accessible, sans la nécessité de déplacer le four. Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

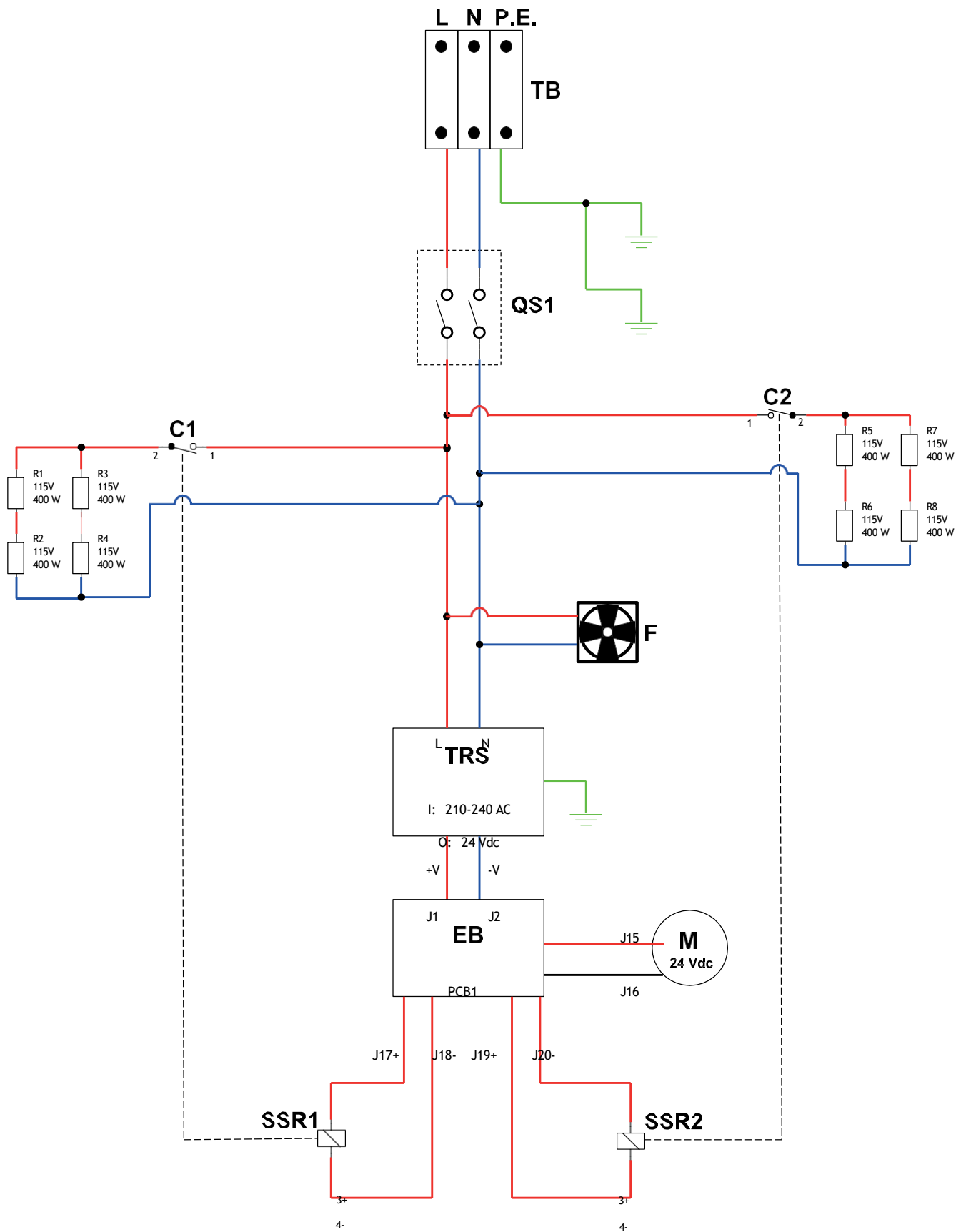
La distance entre le four et la prise doit être telle à ne pas provoquer de tension sur le câble, et celui-ci ne doit pas se trouver sous le four.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.



Pour un branchement électrique correct, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel conformément à la réglementation en vigueur. Ce branchement doit être réalisé entre différents appareils ayant la borne marquée du symbole équipotentiel . Il conducteur doit avoir une section maximale de 10 mm² (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune verte.





SERVICE APRÈS-VENTE

PIÈCES DE RECHANGE / ENTRETIEN

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté du produit (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

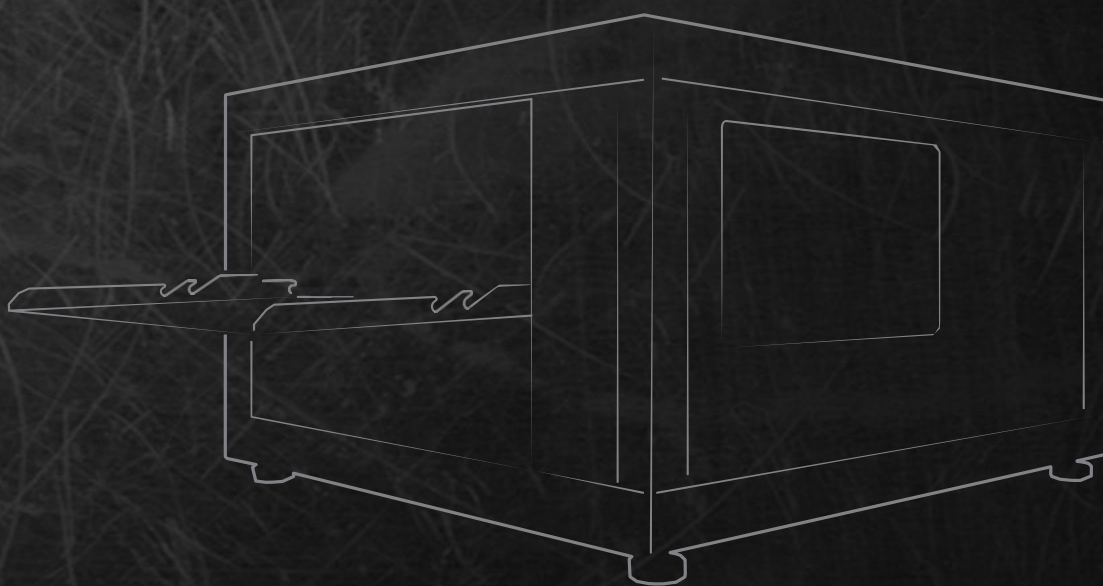
Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel le produit a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.



FOUR À TUNNEL FLASH

ÉLECTRIQUE

FR



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

MANUEL D'UTILISATION

PRÉMISSE

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier pour la préférence que vous nous avez accordée en achetant notre produit et nous vous félicitons de votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans ce manuel.

Les fours auxquels ce manuel fait référence ont été conçus pour répondre aux besoins de cuisson partielle ou complète de pizza, pain, focaccia, dorures de produits gastronomiques et réchauffement d'aliments sur plaque de cuisson.

Les fours auxquels ce manuel fait référence ont été conçus pour répondre aux besoins de cuisson de pizza, pain, focaccia, dorures de produits gastronomiques et réchauffement d'aliments sur plaque de cuisson.

L'usage prévu indiqué ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser l'appareil dans le non-respect des instructions fournies.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

La langue de rédaction originale du manuel est l'italien.

Le document rédigé dans cette langue prévaudra en cas de doutes ou de litiges. Si le manuel n'est pas disponible, une copie peut être demandée au fabricant.

SOMMAIRE

PREMISSE	2
SYMBOLES UTILISES	4
CONSIGNES DE SECURITE	5
CONNAITRE LE FOUR	7
CONTROLE FONCTIONNEL	8
ALLUMAGE	8
REGLAGES	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PERIODES	11
ELIMINATION EN FIN DE VIE	12
SERVICE APRÈS-VENTE	15

SYMBOLES UTILISÉS

Les symboles suivants fournissent d'importantes indications.



Danger générique : la prudence est de mise lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe portant ce symbole. Le symbole indique également que la vigilance maximale de l'opérateur est requise afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.



Surfaces chaudes : les surfaces marquées par ce symbole peuvent être chaudes et doivent donc être touchées avec précaution



Danger d'électricité : présence d'une tension électrique dangereuse

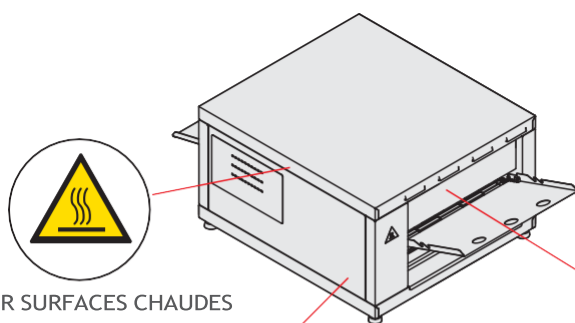


Équipotentiel : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)

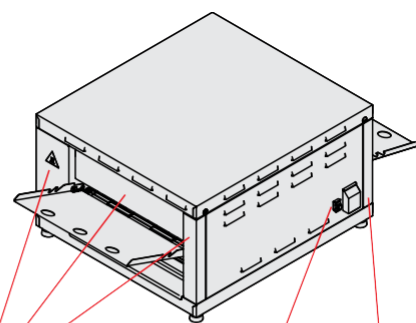


Consultation manuelle : il est nécessaire de lire attentivement le manuel avant d'installer, d'utiliser et d'entretenir l'appareil

ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE



DANGER SURFACES CHAUDES



DANGER SURFACES CHAUDES

DANGER D'ÉLECTRICITÉ

ÉQUIPOTENTIEL

**DANGER**



ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЬ ПИТАНИЕ ПЕРЕД УДАЛЕНИЕМ ПАНЕЛИ
ОТКРЫТИЕ: ОТКЛЮЧИТЬ ПИТАНИЕ ПЕРЕД УДАЛЕНИЕМ ПАНЕЛИ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-  Avant l'utilisation ou l'entretien de l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver soigneusement dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure par les différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de vente.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage ordinaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions non autorisées, des altérations ou des modifications qui ne sont pas conformes aux dispositions de ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou la mort et annuleront la garantie.
- Une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans le manuel peut causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel aux caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts est d'au moins 3 mm.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.
- Lorsque cet appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, d'armoires de cuisine, de finitions décoratives, etc., ces derniers doivent être fabriqués en matériau incombustible. Dans le cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Elles fournissent des informations indispensables à en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est recommandé de ne pas les enlever, les endommager ou les modifier.
- Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas s'approcher de matériaux pouvant être inflammables ou sensibles à la chaleur, même pour la manipulation des aliments cuits.
- Ne placer aucun objet, surtout s'il est fait d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.
- Pour manipuler les plats pendant et après la cuisson, utiliser toujours des équipements de protection individuelle (par ex, des gants) pour éviter les risques de brûlures.
- Pour la cuisson, utiliser toujours des matériaux non sensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec les aliments chauds.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des entreprises commerciales pour la production d'aliments et de repas. Une utilisation autre que celle indiquée est considérée comme impropre, potentiellement dangereuse pour les personnes et les animaux et pourrait endommager irréremédiablement l'appareil.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances. À moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur fournisse une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils jouent avec.
- Pour nettoyer l'appareil, l'un de ses composants, ou accessoires, NE PAS utiliser :
 - les détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...)
 - outils abrasifs ou pointus (ex : éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc...) ;
 - jets de vapeur ou d'eau sous pression.

- Le niveau de pression sonore pondéré est inférieur à 70dB(A).
- Un nettoyage périodique effectué conformément aux instructions de ce manuel garantit une utilisation sûre et efficace de l'appareil.
- Le personnel qui utilise l'appareil doit être professionnellement préparé et doit être périodiquement formé à son utilisation et aux règles de sécurité et de prévention des accidents.
- Utiliser toujours des outils résistants à la chaleur (par ex, en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.
- **DANGER DE COINCEMENT** : toujours faire très attention à ne pas rester coincé pendant le fonctionnement continu du tapis transporteur.
- **RISQUE D'INCENDIE** : laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matériaux inflammables à proximité de cet appareil.
- **ATTENTION : DANGER D'EXPLOSION** Il est interdit d'installer le four dans des endroits à risque d'explosion.
- **ATTENTION** : avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou en cas d'inactivité prolongée, éteindre toujours l'interrupteur du tableau électrique.
- Si l'on constate une anomalie (ex : câble d'alimentation endommagé, etc.), un dysfonctionnement ou une panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter un Centre d'Assistance agréé par le Fabricant. Demander des pièces détachées originales sous peine de déchéance de la Garantie.
- **ATTENTION** : il est interdit de mettre des aliments ou des liquides inflammables dans la chambre de cuisson pendant le fonctionnement.
- Surveiller l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne pas laisser de plats dans le four sans surveillance !
- **ATTENTION** : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Ce type d'appareils est destiné aux applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'entreprises commerciales, telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production en masse et en continu d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées pour des applications domestiques ou similaires comme :
 - espaces cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail ;
 - agritourismes ;
 - hôtels, motels et autres milieux de type résidentiel ;
 - milieux de type bed and breakfast.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, voire mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Il est conseillé de faire contrôler l'appareil par un Centre de Service Agréé au moins une fois par an.
- **Conservation du manuel**
Le présent manuel, qui est partie intégrante du produit, doit être conservé avec soin et toujours disponible pour la consultation, tant de la part de l'utilisateur que du personnel chargé de l'installation et de l'entretien.
- **Détérioration ou Perte**
En cas de besoin, demander une autre copie au revendeur ou à l'entreprise de construction.
- **Cession de l'appareil**
En cas de cession du produit, l'utilisateur est obligé de remettre le présent manuel au nouveau propriétaire.
- **Responsabilités**
Avec la livraison de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qu'il contient.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

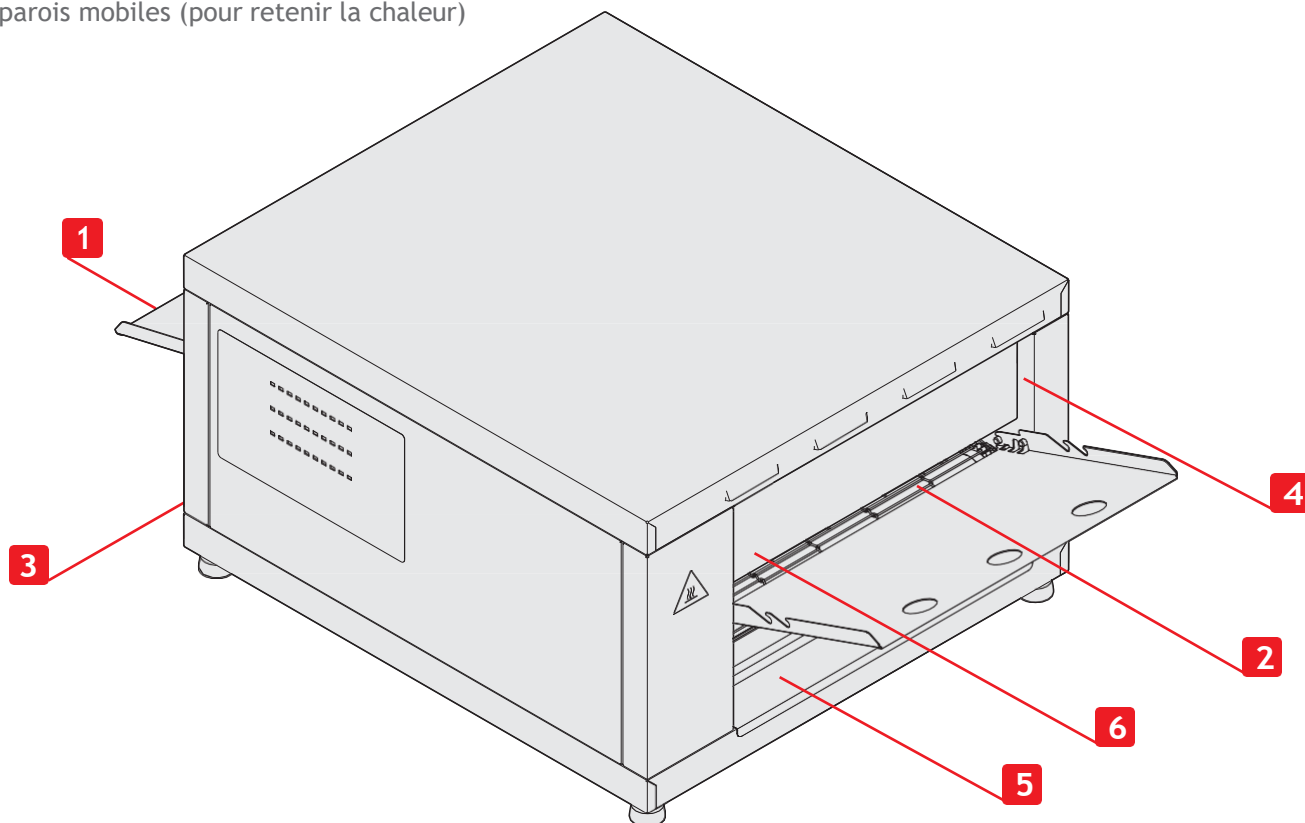
- Responsabilité des travaux d'installation
La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme celle du fabricant ; elle est, et reste, à la charge de l'installateur qui est tenu d'effectuer les vérifications relatives à la conformité des solutions d'installation adoptées et à la relative compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé est requis.
- Utilisation :
L'utilisation du produit est soumise non seulement aux dispositions contenues dans ce manuel, mais également au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé.
- Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contacter le revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

CONNAÎTRE DE FOUR

Le four tunnel peut être utilisé pour la cuisson partielle ou complète de plats variés tels que des pizzas, des lasagnes, de la viande, du poisson ou pour réchauffer des aliments sur une plaque de cuisson.

Ci-dessous figurent les principales parties qui le composent :

- 1 - plateau d'entrée ou de sortie
- 2 - tapis transporteur
- 3 - carte électronique
- 4 - chambre de cuisson
- 5 - bac de récupération des saletés
- 6 - parois mobiles (pour retenir la chaleur)



Après l'allumage, le tapis défile en continu. L'**avancement du tapis** est réglable dans sa **vitesse d'avancement** (temps de cuisson) ainsi que dans le **sens de rotation**.

Pour inverser le sens d'avancement du tapis de droite à gauche et vice-versa, procéder de la manière suivante :

avec le four éteint, appuyer simultanément sur les touches + et - dans la section  « vitesse d'avancement », puis allumer le four.

Une fois l'opération terminée, le four émettra un signal sonore.

Le four peut gérer les puissances séparément :

- de la **sole** (partie inférieure de la chambre du four) ;
- de la **voûte** (partie supérieure de la chambre du four) ;



Certaines parties de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées.

Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas s'approcher de matériaux pouvant être inflammables ou sensibles à la chaleur.

Ne placer aucun objet, surtout s'il est fait d'un matériau sensible à la chaleur, sur le dessus du four.

Faite attention et utiliser des équipements de protection individuelle (par ex, des gants) lors de l'insertion et du retrait des aliments dans la chambre de cuisson.

CONTRÔLE FONCTIONNEL

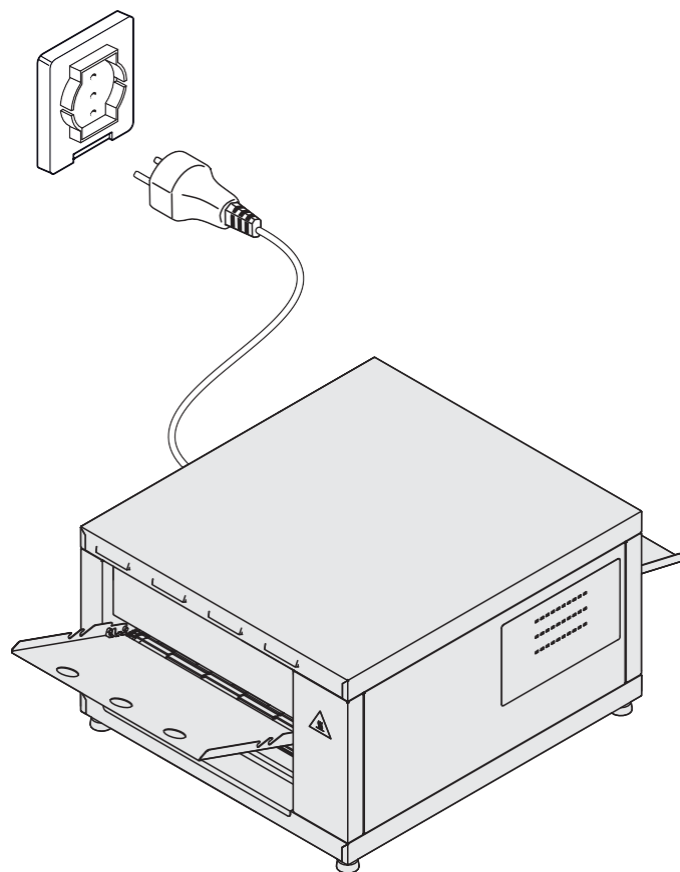
Avant d'allumer le four, vérifier :

- 1 que le film protecteur si présent ait été complètement retiré ;
- 2 que la fiche soit bien insérée dans la prise d'alimentation électrique ;
- 3 que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance du système soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque appliquée côté droit du four ;

ALLUMAGE

Pour allumer l'appareil, brancher la fiche à une prise électrique adéquate, positionner l'interrupteur situé sur le côté gauche en position "I".

Successivement, pour commencer à cuisiner, il est possible de régler **manuellement** tous les paramètres de cuisson.



RÉGLAGES

Pour la cuisson, l'utilisateur doit régler tous les paramètres :

- puissance voûte
- puissance sole
- vitesse d'avancement du tapis

Pour régler la **puissance de la voûte**  :

diminuer ou augmenter en appuyant sur   et

Pour régler la **puissance de la sole**  :

diminuer ou augmenter en appuyant sur   et

En appuyant sur le bouton des résistances supérieure et inférieure jusqu'à ce que les LED s'éteignent, les résistances s'éteindront complètement pour permettre un nettoyage du four en toute sécurité.

Pour régler la vitesse du tapis, appuyez sur « + » et « - » à droite du symbole 

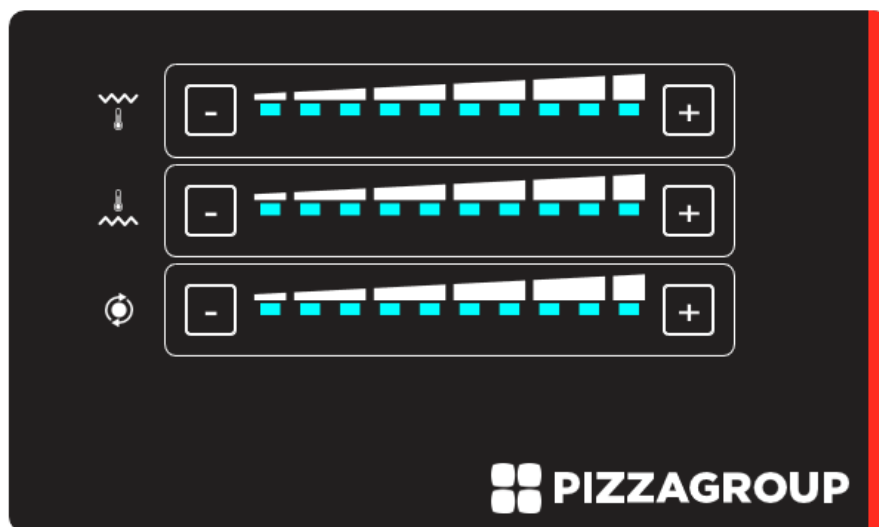
VITESSE DE PASSAGE DU TAPIS ROULANT

LED	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TEMPO	1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

La vitesse du tapis indiquée dans le tableau peut varier de +- 15% en fonction de la température réglée, du temps d'utilisation et du sens de rotation du tapis.

Pour inverser le sens de la courroie de droite à gauche et vice versa, procéder comme suit :

- four éteint et alimenté électriquement, appuyer simultanément et maintenir enfoncés les boutons + et - dédiés à la vitesse de défilement du tapis 
- allumer le four
- si l'opération a été effectuée avec succès, le four émettra un signal sonore à l'allumage



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Tout composant doit être nettoyé lorsque le four est complètement froid et en portant des équipements de protection individuelle (ex. gants, etc...).



Pour nettoyer tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser :

- nettoyeurs abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...). Ne pas utiliser ces substances même pour nettoyer la sous-structure / le sol sous l'appareil ou la base ;
- outils abrasifs ou pointus (ex : éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc...) ;
- jets de vapeur ou d'eau sous pression.



Pour s'assurer que l'appareil est en parfait état d'utilisation et de sécurité, il est recommandé de le faire entretenir et contrôler par un Centre d'Assistance au moins une fois par an.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de couper **l'alimentation électrique de l'appareil (à l'aide de l'interrupteur du système)** et de porter des équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants, etc...).

L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contacter un Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien agréé. Le Fabricant n'accepte pas sous garantie les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un mauvais nettoyage (par ex., l'utilisation de détergents inappropriés).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Quotidien :

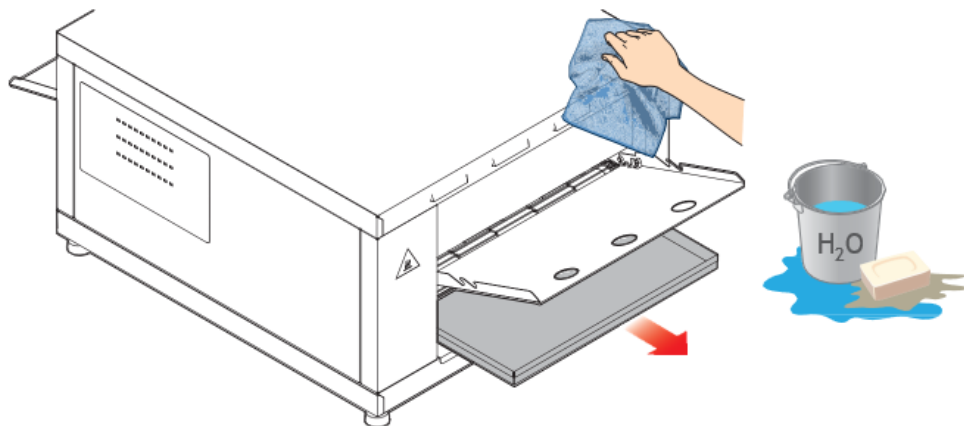
- Nettoyer toutes les pièces en acier à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et terminer par un rinçage et un séchage soigneux.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant pour les surfaces délicates. Éviter d'utiliser de grandes quantités de produit car toute infiltration pourrait endommager gravement l'écran.
- Éviter également l'utilisation de détergents trop agressifs qui pourraient endommager le matériau de construction de l'écran (polycarbonate).

Mensuel :

- Nettoyer tous les résidus présents dans la chambre de cuisson.
- Nettoyer les filtres des ventilateurs de refroidissement.
- Lubrifier si nécessaire les roulements du tapis transporteur.

Annuel :

- Effectuer un nettoyage profond une fois par an en contactant un technicien spécialisé. Plus particulièrement, il faut :
 1. nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson, après avoir retiré le tapis transporteur ;
 2. nettoyer soigneusement toutes les bouches de ventilation situées à l'avant, sur les côtés et à l'arrière du four ;



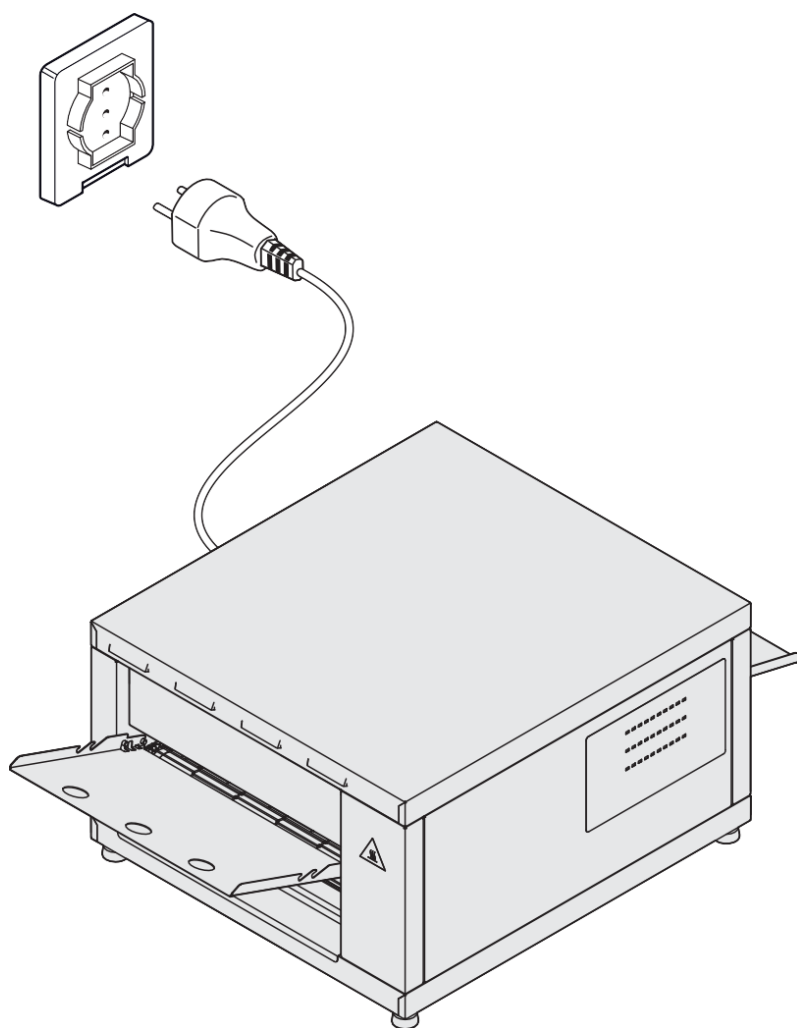
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PÉRIODES

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique.

Protéger les parties extérieures en acier de l'appareil en les essuyant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.

Avant la réutilisation :

- effectuer un nettoyage en profondeur du matériel et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique ;
- soumettre l'appareil à une inspection avant de le réutiliser.



ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

 Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés, avant d'éliminer l'appareil, il faut s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé : pour cela, le câble d'alimentation doit être coupé ou débranché (avec l'appareil débranché du secteur).

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Conformément à l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques » La marque de la poubelle barrée précise que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont fabriqués avec des matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % en poids. Il faut faire attention à la gestion de ce produit en fin de vie, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité de l'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « pollueur-payeur », de prévention, de préparation au réemploi, de recyclage et de récupération. Il faut savoir qu'une élimination abusive ou incorrecte du produit entraîne l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être livrés :

- aux Centres de Tri (également appelés îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur chez qui sera acheté un nouvel appareil, celui-ci est tenu de les récupérer gratuitement (collecte « one-to-one »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La Directive européenne sur les équipements DEEE a été transposée différemment par chaque pays, par conséquent si l'on souhaite se débarrasser de cet appareil, nous suggérons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la bonne méthode de mise au rebut.

QUELQUES CONSEILS

En cas de dysfonctionnement, consulter le tableau ci-dessous. Si aucune de ces solutions ne résout le problème, s'adresser au revendeur.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SIGNALISATION
Les leds ne s'allument pas	La carte électronique n'est pas alimentée.	S'adresser à un technicien spécialisé
Le four ne chauffe pas correctement	Absence d'alimentation	S'adresser à un technicien spécialisé
Surchauffe du compartiment technique	Le ventilateur de refroidissement est cassé. En cas de surchauffe, les deux premières rangées de leds clignotent tant que la condition de surchauffe reste active.	Eteindre le four (une fois la bande arrêtée) et attendre le refroidissement.
		Laisser le four branché et, lorsque l'alarme de température s'arrêtera (compartiment technique « froid »), le four reprendra alors son fonctionnement normal de manière autonome.
Surabsorption du moteur	Anomalie du motoréducteur Les trois rangées de leds clignoteront (résistances voûte, résistances sole et vitesse d'entraînement).	La réinitialisation automatique de la fonctionnalité du four n'est pas prévue. Éteindre et rallumer éventuellement le four et, si la condition d'erreur persiste, le four se bloquera à nouveau avec les mêmes signalisations.

SERVICE APRÈS-VENTE

PIÈCES DE RECHANGE / ENTRETIEN

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté du produit (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel le produit a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

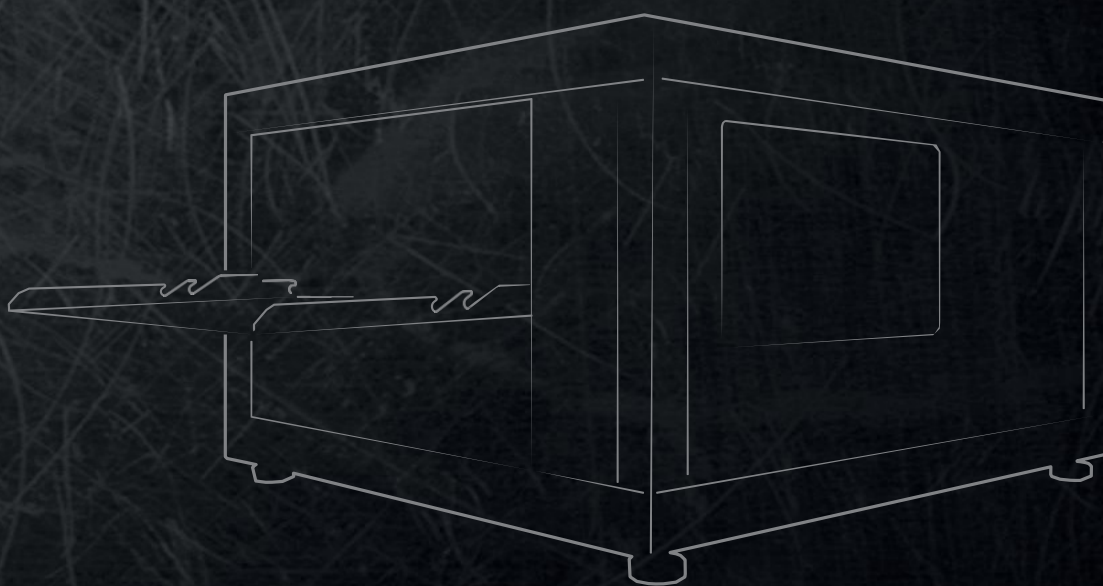


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



HORNO DE TÚNEL FLASH

ELÉCTRICO



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

MANUAL DE INSTALACIÓN

PREÁMBULO

Estimado cliente, en primer lugar nos gustaría agradecerle su preferencia en la compra de nuestro producto y felicitarle por su elección.

Con el fin de permitirle hacer el mejor uso de su nuevo horno, le invitamos a seguir cuidadosamente lo que se **describe en este manual.**

Los hornos mencionados en este folleto han sido diseñados para satisfacer las necesidades de cocción parcial o completa de pizza, pan, focaccia, gratinado de productos gastronómicos y calentamiento de alimentos en bandejas.

El uso previsto indicado anteriormente y las configuraciones previstas para este equipo son las únicas permitidas por el Fabricante: no utilice el equipo de forma contraria a las indicaciones proporcionadas. La instalación debe ser realizada únicamente por personal cualificado que pueda garantizar las mejores condiciones **de funcionamiento y seguridad.**

El idioma original de redacción del manual es el italiano.

En caso de dudas o controversias, se considera válido el documento redactado en este idioma. Si el manual no está disponible, **puede solicitarse una copia al fabricante.**

SUMARIO

PREÁMBULO	2
SIMBOLOGÍA UTILIZADA	4
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
OPERACIONES PRELIMINARES	8
ELIMINACIÓN DE EMBALAJES	8
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN	9
POSICIONAMIENTO	10
DISTANCIAS A RESPETAR	11
LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA	12
CONEXIONES ELÉCTRICAS	12
SERVICIO POSVENTA	14

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Los siguientes símbolos proporcionan información importante.



Peligro general: Se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas



Superficies calientes: Las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y deben manejarse con cuidado



Peligro eléctrico: hay una tensión eléctrica peligrosa

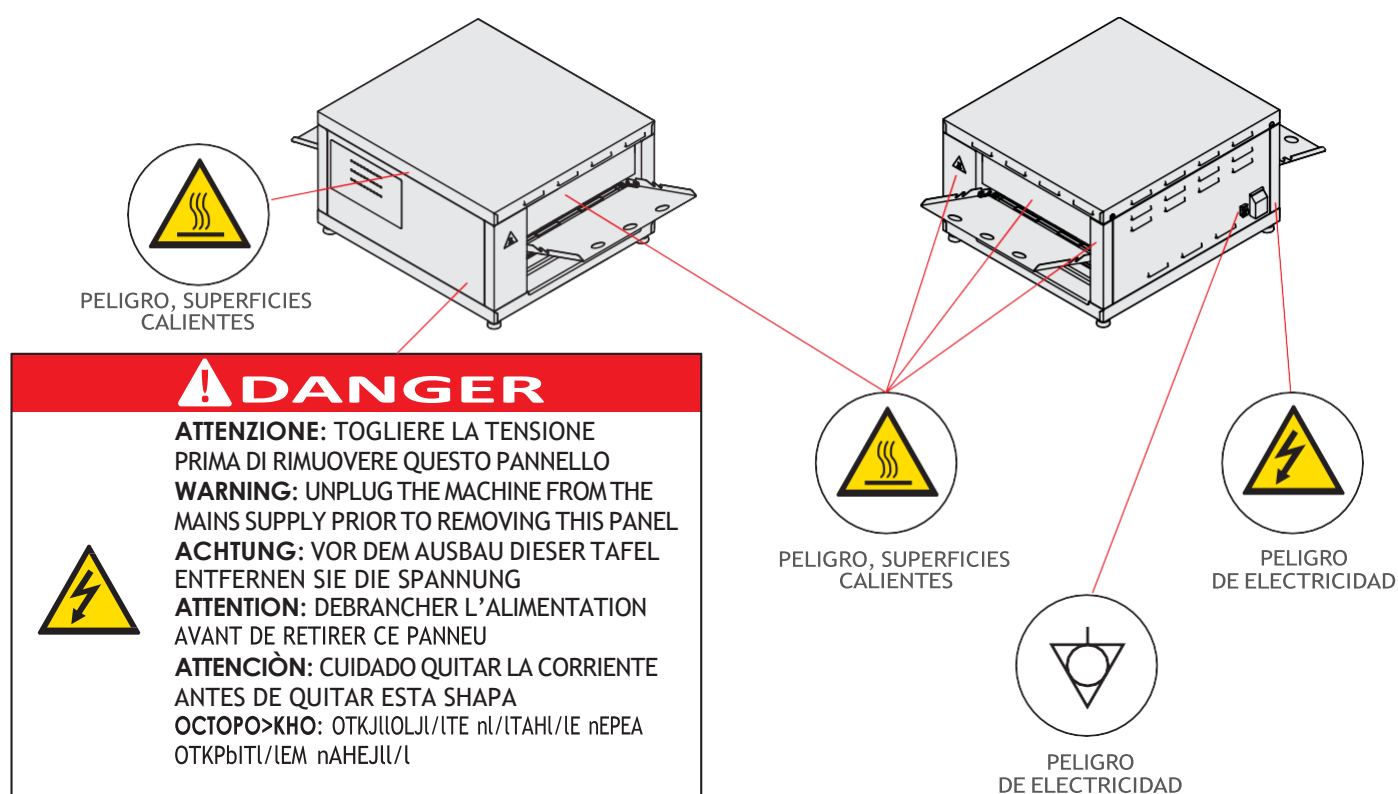


Equipotencial: los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)



Consulta manual: es necesario leer detenidamente el manual antes de instalar, utilizar y mantener el equipo

ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

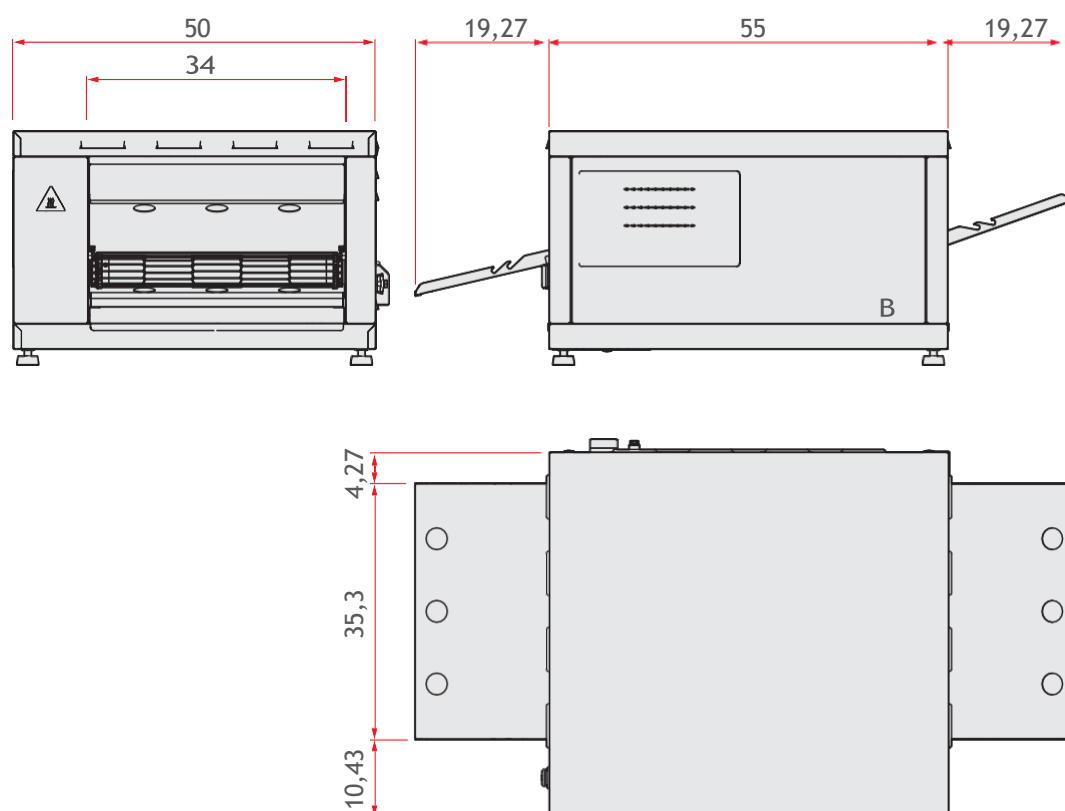
-  Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- El manual es parte integrante del producto y debe acompañarlo siempre a lo largo de su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación o instalación del equipo, asegúrese de que el local donde se va a instalar es adecuado. Compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización y con cuanto indicado en la placa de la matrícula;
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Cuando este equipo se coloque cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, molduras decorativas, etc., debe ser de material incombustible. En caso contrario, deben cubrirse con un material aislante del calor adecuado e incombustible.
- Estos equipos están destinados a ser utilizados en empresas comerciales para la producción de alimentos y comidas. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo.
- El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- Este equipo no es adecuado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. A menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo.
- Evite dejar el aparato sin vigilancia en presencia de niños y asegúrese de que no
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse intercalando un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas, cuya separación mínima de contactos sea de al menos 3 mm.
- El nivel de presión acústica ponderado es inferior a 70 dB(A).
- ATENCIÓN: Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Este tipo de equipos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción masiva continua de alimentos.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por inexpertos en aplicaciones domésticas y parecidas, como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - agroturismos;
 - hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;

lo utilicen ni jueguen con él.

- ambientes de tipo bed and breakfast.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Conservación del manual
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como por parte de los encargados de la instalación y el mantenimiento.
- Deterioro o extravío
En caso necesario, solicite otro ejemplar a su distribuidor o a la casa fabricante.
- Cesión del equipo
En caso de cesión del producto, el usuario está obligado a entregar al nuevo propietario también este manual.
- Responsabilidad
Con la entrega de este manual, el fabricante rechaza toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las indicaciones y requisitos en él contenidos.
El fabricante declina asimismo toda responsabilidad derivada de un uso indebido del equipo o un uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o del uso de repuestos no originales.
- Responsabilidad de las obras de instalación
La responsabilidad de las obras efectuadas durante la instalación del producto no debe atribuirse al fabricante; recae en todo momento en el instalador, quien deberá llevar a cabo las comprobaciones ligadas a la idoneidad de los procedimientos de instalación adoptados y a su compatibilidad con el producto. Además, deberán cumplirse todas las normas de seguridad establecidas por la legislación específica vigente en el país de instalación.
- Uso:
El uso del producto está subordinado, además de a los requisitos indicados en este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad establecidas por la legislación específica vigente en el país de instalación.
- Si necesita más información sobre el uso y/o la instalación del producto, diríjase al distribuidor en el que lo adquirió.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

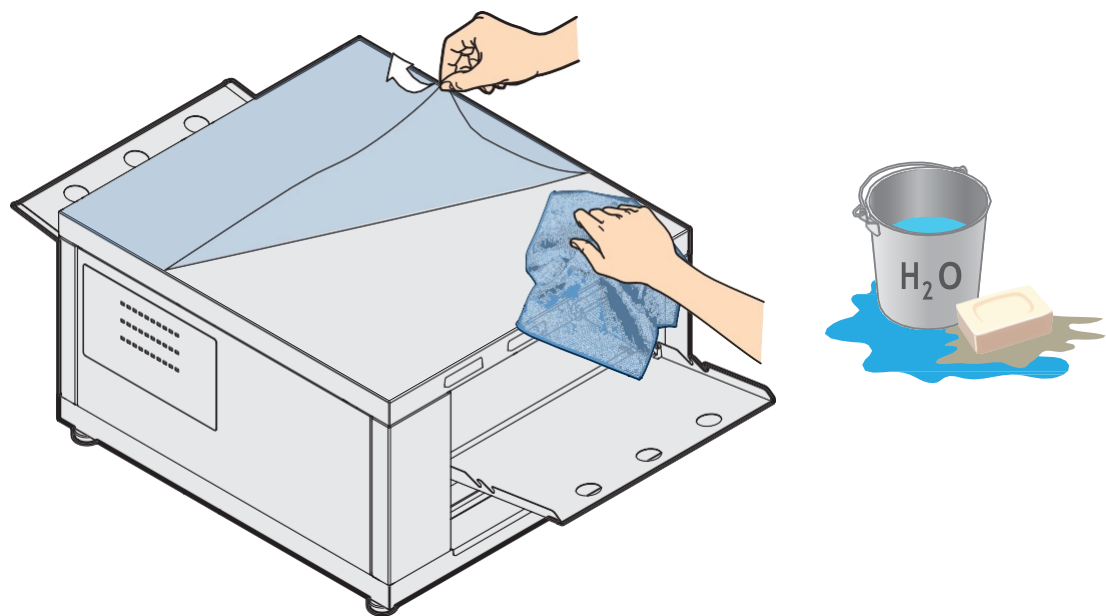
DIMENSIONES DE LA CÁMARA	LxPxH (cm)	55x36x8
ANCHURA DE LA CINTA	cm	34,5
LONGITUD DE LA CINTA	cm	55
LONGITUD DE LA CÁMARA	cm	55
FUENTE DE ALIMENTACIÓN (50/60 HZ)	Volt	230V~
POTENCIA MÁXIMA ABSORBIDA	kW	3,2
AMPERIO	A	14
CABLE DE ALIMENTACIÓN (N X MM²)	230 V~	3x1,5
PESO	Kg	



OPERACIONES PRELIMINARES

Retire con cuidado la película protectora.

Si quedan restos de adhesivo en las superficies, retírelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos o abrasivos ni con herramientas afiladas o puntiagudas.



ELIMINACIÓN DE EMBALAJES

Antes de comenzar a instalar el horno, deseche el embalaje de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

- ⚠ ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.
- ⚠ ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar los vehículos e instaladores durante las operaciones de montaje.

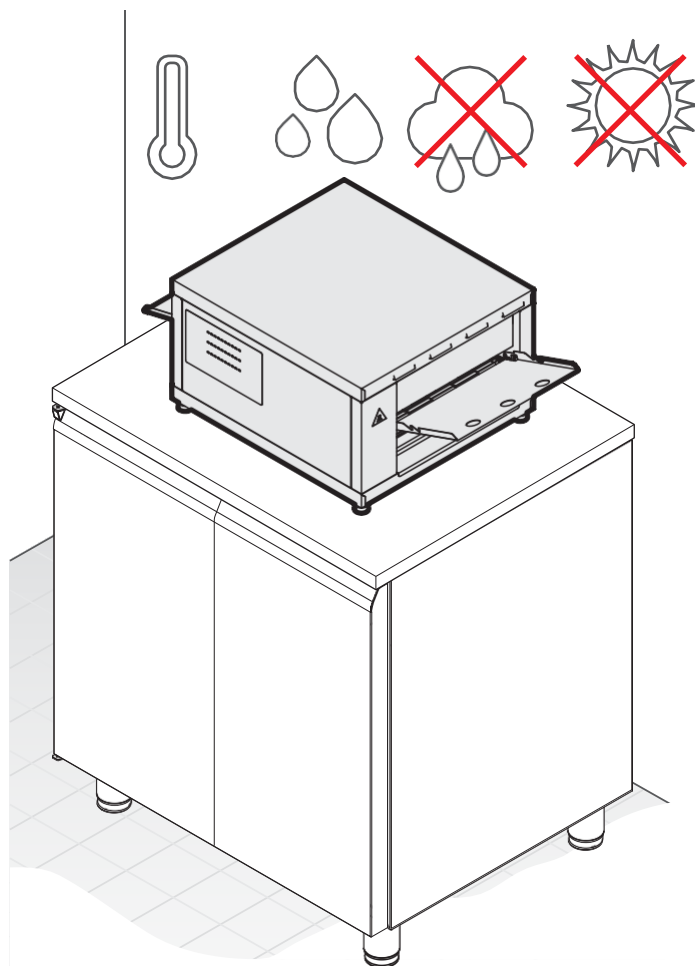


Material	Embalaje	Sigla	Tipo de residuo
Cartón ondulado	Cajas	PAP 20	Papel reciclable
Flejes	Flejes	PP 05	Plástico reciclable
Polietileno de baja densidad	film plástico de burbujas, extensible, películas de chapas	LDPE 4	Plástico reciclable

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN

Compruebe que el local de instalación:

- sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos;
- tenga un recambio de aire adecuado;
- no contenga elementos inflamables o explosivos;
- cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- esté protegido de los agentes atmosféricos;
- tenga temperaturas máximas de +5°C (41°F) a +35°C (95°F);
- tenga una humedad que no supere el 70%.
- tenga una instalación eléctrica que cumple con las normas;
- esté equipada con todas las conexiones necesarias (electricidad, gas, agua) y la descarga de los residuos de producción (por ejemplo, la evacuación de humos);
- esté adecuadamente iluminado y cuente con todos los requisitos higiénicos y sanitarios exigidos por la ley.

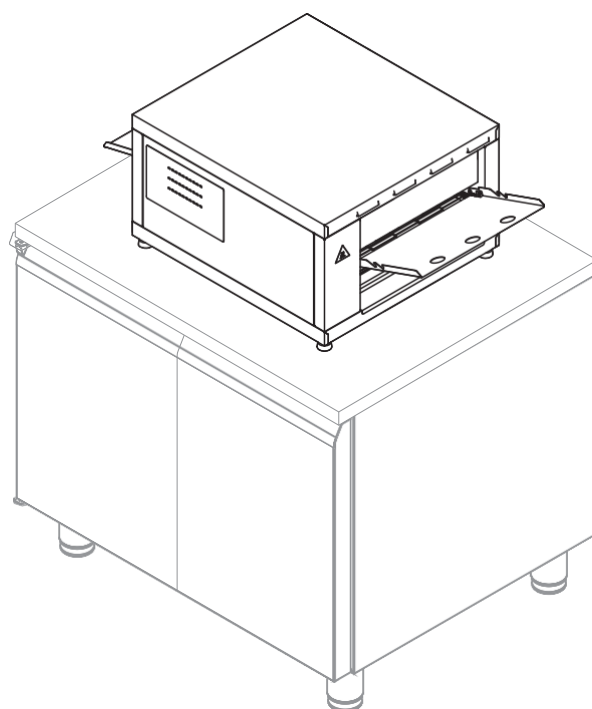


POSICIONAMIENTO

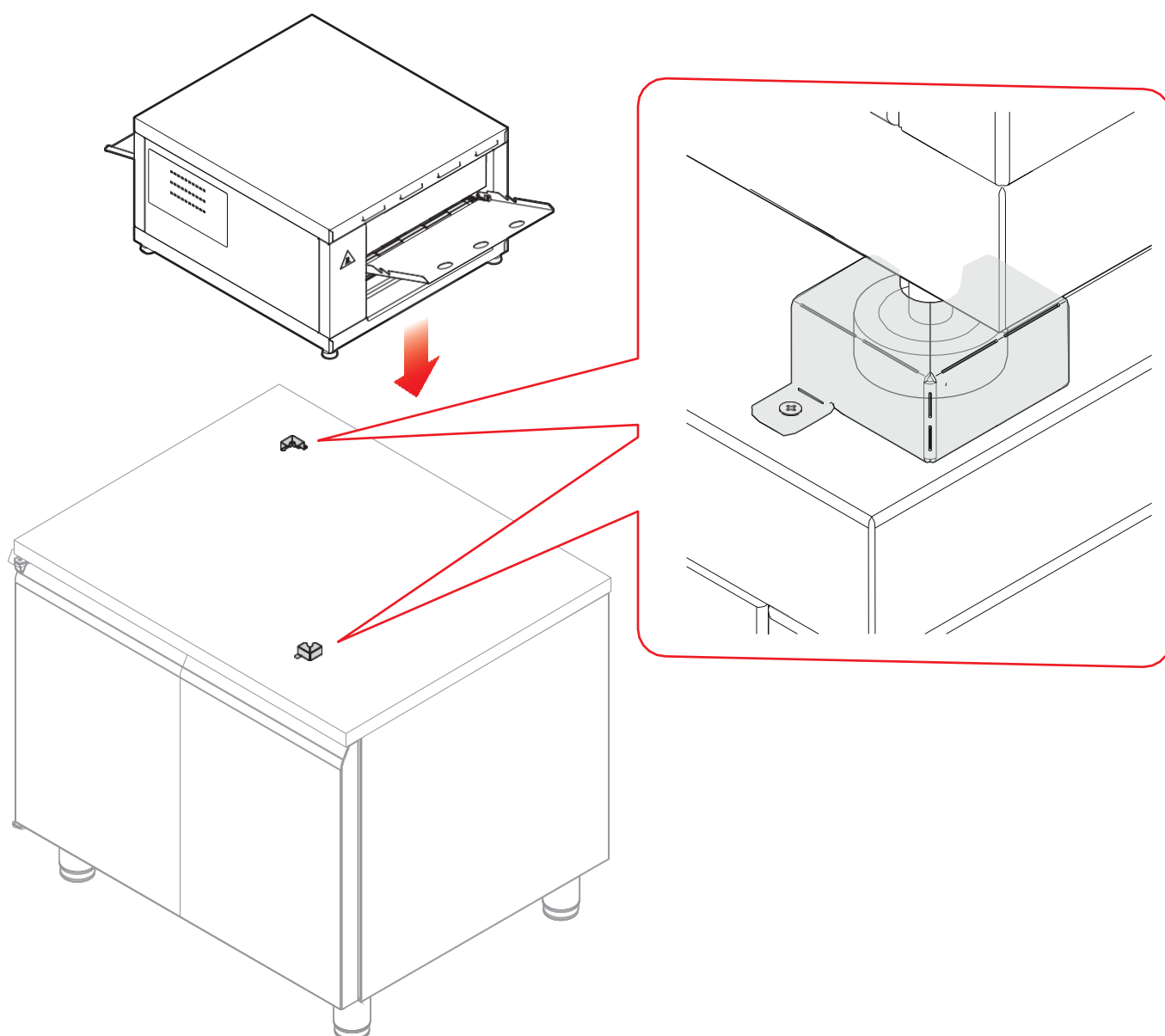
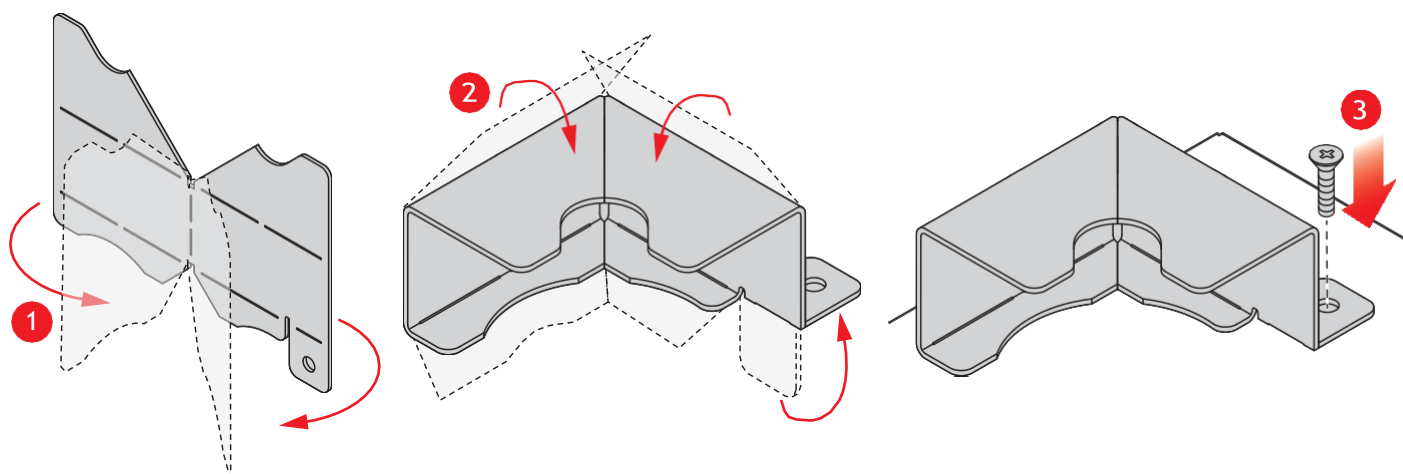
El horno debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:

- sea de un material no inflamable y no sensible al calor;
- esté perfectamente estable y plano;
- soporte el peso del equipo.

Se puede fijar el aparato a la superficie de apoyo siguiendo las instrucciones de la página 10.



FIJACIÓN A LA SUPERFICIE



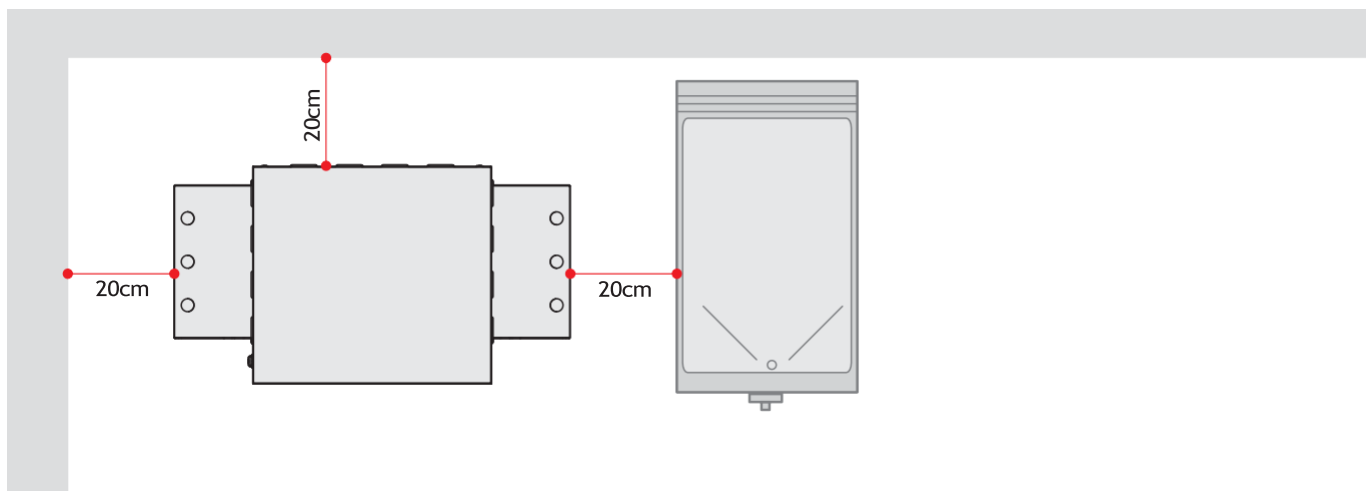
DISTANCIAS A RESPETAR

Se recomienda colocar el horno según las distancias indicadas en la figura.

Asegúrese siempre de que el lugar elegido para la instalación permita la limpieza diaria y el mantenimiento ordinario y extraordinario (por ejemplo, reparaciones).

Compruebe también que **NO hay cortinas ni otros elementos fácilmente inflamables o potencialmente explosivos** (por ejemplo, bombonas de gas) en las proximidades del equipo.

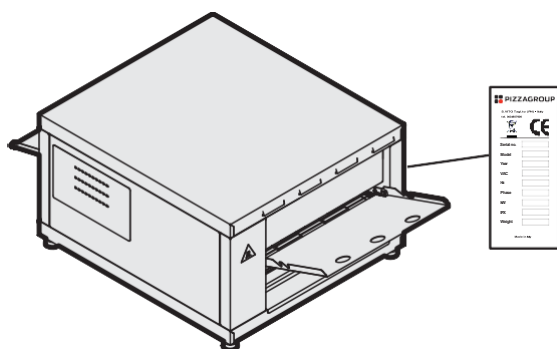
El equipo no es adecuado para instalación empotrada.



LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

La placa de matrícula se encuentra en el lado derecho del equipo.

Proporciona información técnica indispensable para la instalación, en caso de solicitud de servicio para el mantenimiento o la reparación del equipo. **No lo retire, dañe o modifique.**



NÚMERO DE SERIE	Serial no.	
MODELO	Model	
AÑO DE PRODUCCIÓN	Year	
ALIMENTACIÓN	VAC	
FRECUENCIA	Hz	
FASES	Phase	
CONSUMO	kW	
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX	
PESO	Weight	



S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000



Made in Italy

CONEXIONES ELÉCTRICAS



La conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.

Antes de conectar el horno, verifique que las instalaciones cumplan con las normas vigentes en el país de uso y lo indicado en la placa del número de serie en el lado derecho del horno.

El equipo se suministra con cable de alimentación y enchufe Unel. El cable no se puede alargar de manera autónoma, si es necesario realizar esta operación debe solicitarse la intervención de un técnico especializado. No se permite el uso de alargos. Para la conexión, basta con introducir el enchufe en una toma adecuada.

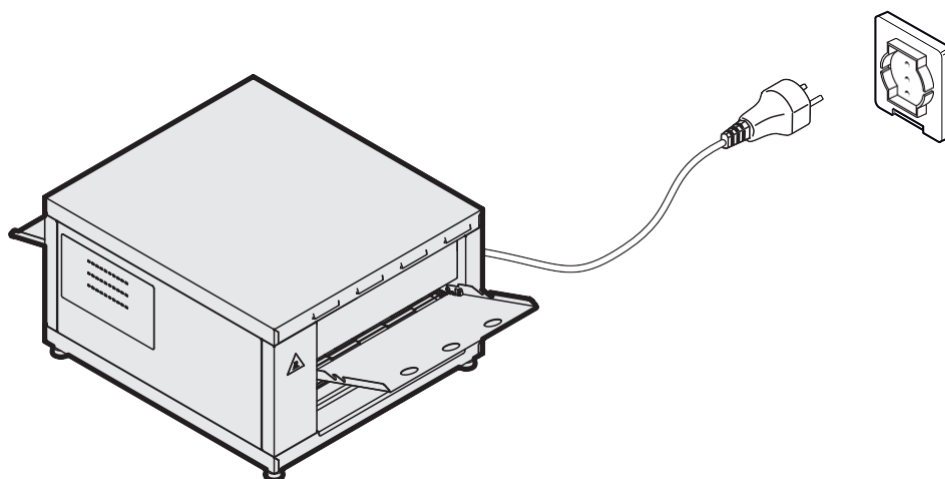
Si hay dos hornos apilados, cada uno debe tener una toma de corriente específica.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible sin desplazar el horno.

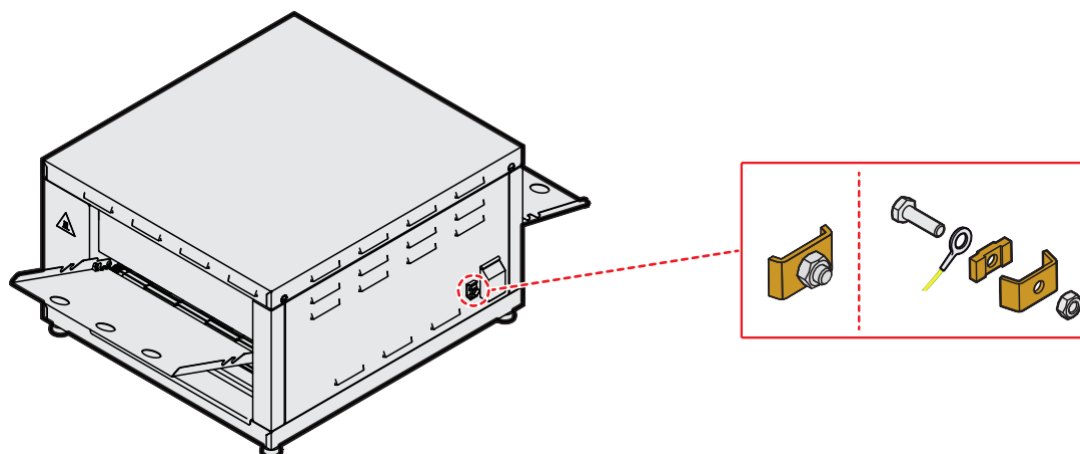
La conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible incluso después de la instalación del horno.

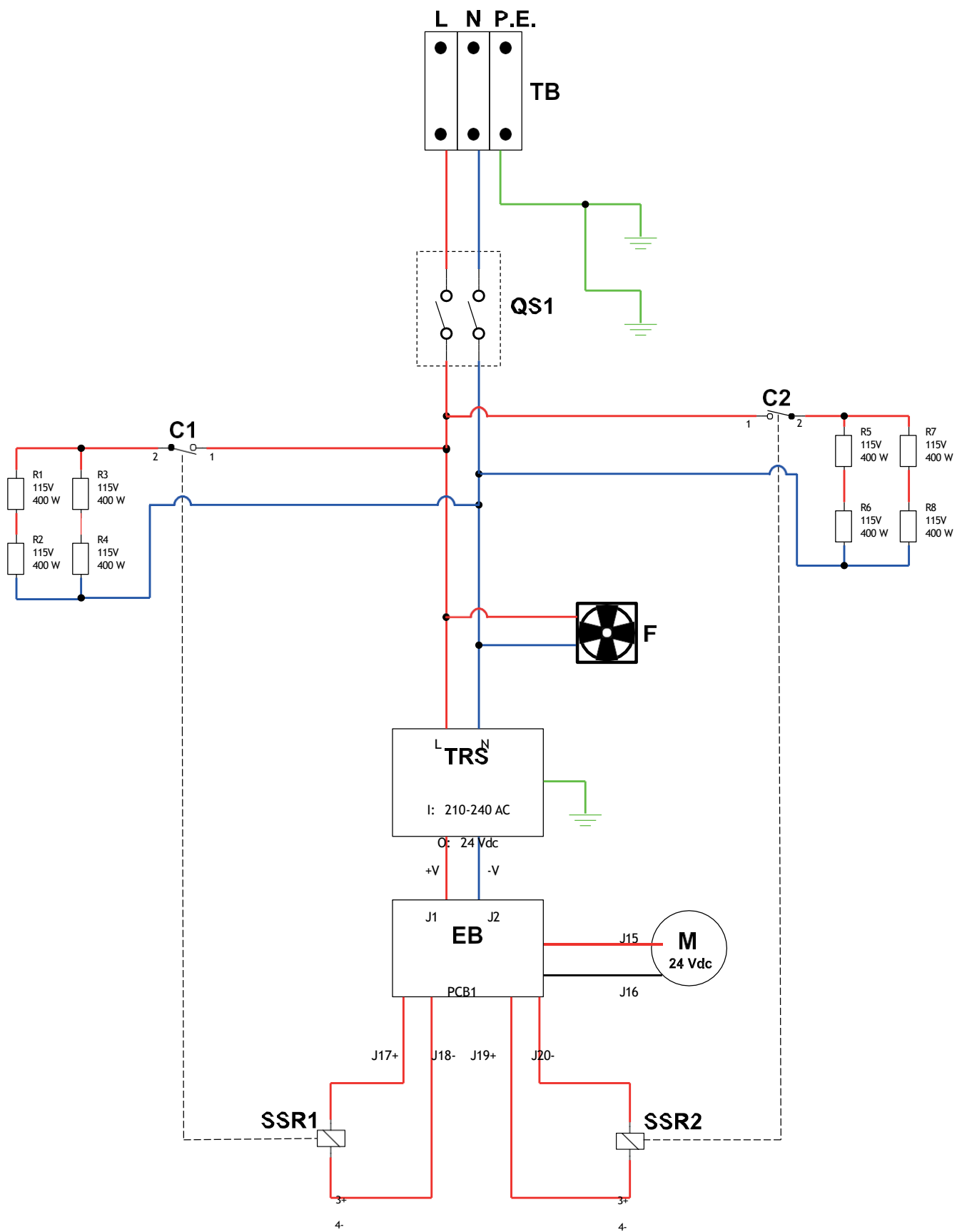
La distancia entre el horno y la toma de corriente debe ser tal que el cable de alimentación no esté bajo tensión ni quede debajo del horno.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.



Para una conexión eléctrica correcta, el equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con lo establecido por la normativa en vigor. Esta conexión debe realizarse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo de equipotencial (⏚). El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (según la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo-verde.





SERVICIO POSVENTA

PIEZAS DE RECAMBIO / MANTENIMIENTO

Para solicitar piezas de recambio, póngase en contacto con su distribuidor, consultando siempre los datos de la placa de características situada en el lateral del producto (modelo, número de serie, etc.) y el código de la pieza de recambio que figura en la lista de piezas de recambio desglosadas.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, diríjase únicamente al distribuidor autorizado al que adquirió el producto y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

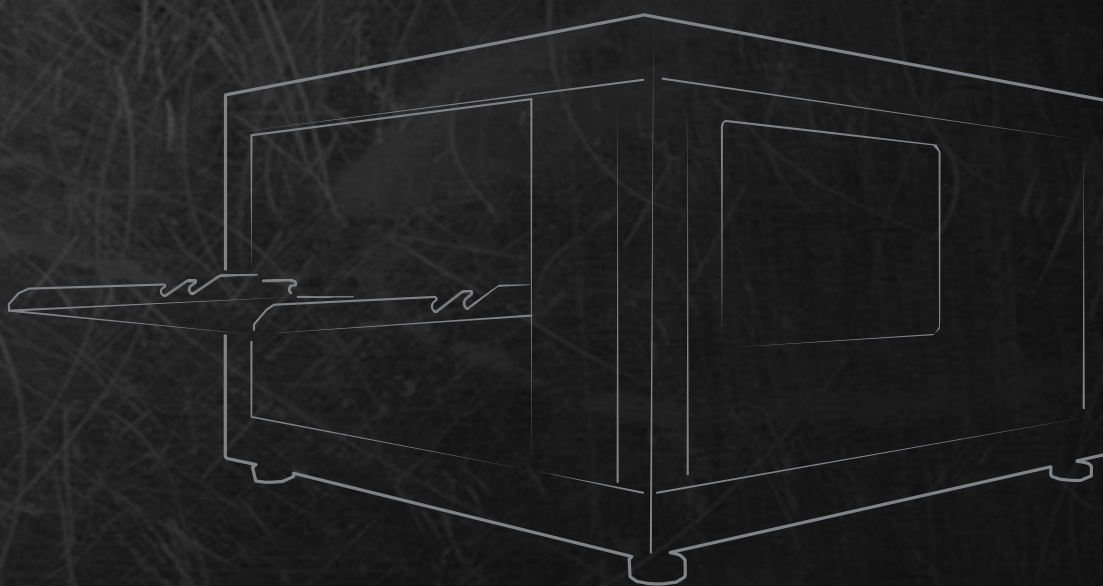


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



HORNO DE TÚNEL FLASH

ELÉCTRICO



TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

MANUAL DE USUARIO

PREÁMBULO

Estimado cliente, en primer lugar nos gustaría agradecerle su preferencia en la compra de nuestro producto y felicitarle por su elección.

Con el fin de permitirle hacer el mejor uso de su nuevo horno, le invitamos a seguir cuidadosamente lo que se describe en este manual.

Los hornos mencionados en este folleto han sido diseñados para satisfacer las necesidades de cocción parcial o completa de pizza, pan, focaccia, gratinado de productos gastronómicos y calentamiento de alimentos en bandejas.

Los hornos mencionados en este folleto han sido diseñados para satisfacer las necesidades de cocción de pizza, pan, focaccia, gratinado de productos gastronómicos y calentamiento de alimentos en bandejas.

El uso previsto indicado anteriormente y las configuraciones previstas para este equipo son las únicas permitidas por el Fabricante: no utilice el equipo de forma contraria a las indicaciones proporcionadas.

La instalación debe ser realizada únicamente por personal cualificado que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

El idioma original de redacción del manual es el italiano.

En caso de dudas o controversias, se considera válido el documento redactado en este idioma. Si el manual no está disponible, puede solicitarse una copia al fabricante.

SUMARIO

PREÁMBULO	2
SIMBOLOGÍA UTILIZADA	4
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
CONOCER EL HORNO	7
COMPROBACIÓN FUNCIONAL	8
ENCENDIDO	8
AJUSTES	9
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO	11
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL	12
SERVICIO POSVENTA	15

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Los siguientes símbolos proporcionan información importante.



Peligro general: Se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas



Superficies calientes: Las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y deben manejarse con cuidado



Peligro eléctrico: hay una tensión eléctrica peligrosa

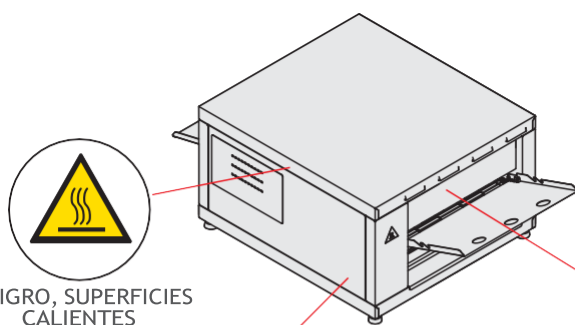


Equipotencial: los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)

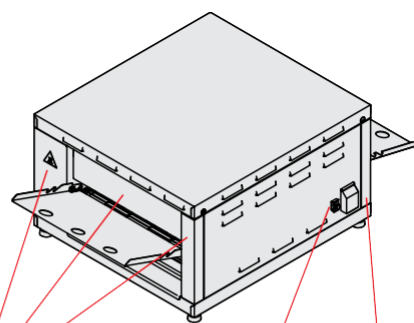


Consulta manual: es necesario leer detenidamente el manual antes de instalar, utilizar y mantener el equipo

ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA



PELIGRO, SUPERFICIES CALIENTES



PELIGRO, SUPERFICIES CALIENTES

PELIGRO DE ELECTRICIDAD

EQUIPOTENCIAL

**DANGER**



ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATTENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ НАПЯТИЕ ПЕРЕД УДАЛЕНИЕМ ЭТОЙ ПАНЕЛИ
ОТКАЖИТЕСЬ: ОТКЛЮЧИТЕ НАПЯТИЕ ПЕРЕД УДАЛЕНИЕМ ЭТОЙ ПАНЕЛИ

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-  Antes de utilizar y mantener el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o limpieza ordinaria, desconecte el equipo del suministro eléctrico.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- El uso o el mantenimiento distintos de los especificados en este manual pueden provocar daños, lesiones o la muerte.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse intercalando un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas, cuya separación mínima de contactos sea de al menos 3 mm.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
- Cuando este equipo se coloque cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, molduras decorativas, etc., debe ser de material incombustible. En caso contrario, deben cubrirse con un material aislante del calor adecuado e incombustible.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Ésta es indispensable si se solicita una intervención para una operación de mantenimiento o de reparación del equipo: Por lo tanto, se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, incluso para manipular alimentos cocinados.
- No coloque ningún objeto, especialmente objetos hechos de material sensible al calor, encima del horno.
- Para mover los platos durante y después de la cocción, utilice siempre equipos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el peligro de quemaduras.
- Para cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.
- Estos equipos están destinados a ser utilizados en empresas comerciales para la producción de alimentos y comidas. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo.
- Este equipo no es adecuado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. A menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo.
- Evite dejar el aparato sin vigilancia en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- Para limpiar el equipo, cualquiera de sus componentes o accesorios NO use:
 - detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc...).
 - utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
 - chorros de agua a vapor o a presión.
- El nivel de presión acústica ponderado es inferior a 70 dB(A).
- La limpieza periódica realizada de acuerdo con las instrucciones de este manual garantiza un uso seguro y eficiente del equipo.
- El personal que utilice el equipo debe estar formado profesionalmente y debe ser instruido regularmente en su uso y en

las normas de seguridad y prevención de accidentes.

- Siempre use herramientas resistentes al calor (por ejemplo, de acero). Los utensilios de cocina en plástico o similares no pueden soportar altas temperaturas en el horno.
- PELIGRO DE QUEDAR ATRAPADO: Tenga siempre el máximo cuidado para no quedar atrapado durante el funcionamiento continuo de la cinta transportadora.
- PELIGRO DE INCENDIO: deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No guarde materiales inflamables cerca de este equipo.
- ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN! Está prohibido usar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o en caso de inactividad prolongada, desconecte siempre el interruptor del cuadro eléctrico.
- Si observa alguna anomalía (por ejemplo, un cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o avería, no use el equipo y contacte un centro de servicio autorizado por el Fabricante. Solicite repuestos originales, de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- ATENCIÓN: está prohibido introducir alimentos o líquidos inflamables en la cámara de cocción durante el funcionamiento.
- Supervise el equipo durante su funcionamiento, ¡no deje alimentos en el horno sin una funda!
- ATENCIÓN: Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Este tipo de equipos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción masiva continua de alimentos.
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por inexpertos en aplicaciones domésticas y parecidas, como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- agroturismos;
- hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
- ambientes de tipo bed and breakfast.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Recomendamos que un Centro de Servicio Autorizado revise el equipo al menos una vez al año.
- Conservación del manual
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como por parte de los encargados de la instalación y el mantenimiento.
- Deterioro o extravío
En caso necesario, solicite otro ejemplar a su distribuidor o a la casa fabricante.
- Cesión del equipo
En caso de cesión del producto, el usuario está obligado a entregar al nuevo propietario también este manual.
- Responsabilidad
Con la entrega de este manual, el fabricante rechaza toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las indicaciones y requisitos en él contenidos.
El fabricante declina asimismo toda responsabilidad derivada de un uso indebido del equipo o un uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o del uso de repuestos no originales.
- Responsabilidad de las obras de instalación
La responsabilidad de las obras efectuadas durante la instalación del producto no debe atribuirse al fabricante; recae en todo momento en el instalador, quien deberá llevar a cabo las

comprobaciones ligadas a la idoneidad de los procedimientos de instalación adoptados y a su compatibilidad con el producto. Además, deberán cumplirse todas las normas de seguridad establecidas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

- **Uso:**

El uso del producto está subordinado, además de a los requisitos indicados en este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad establecidas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

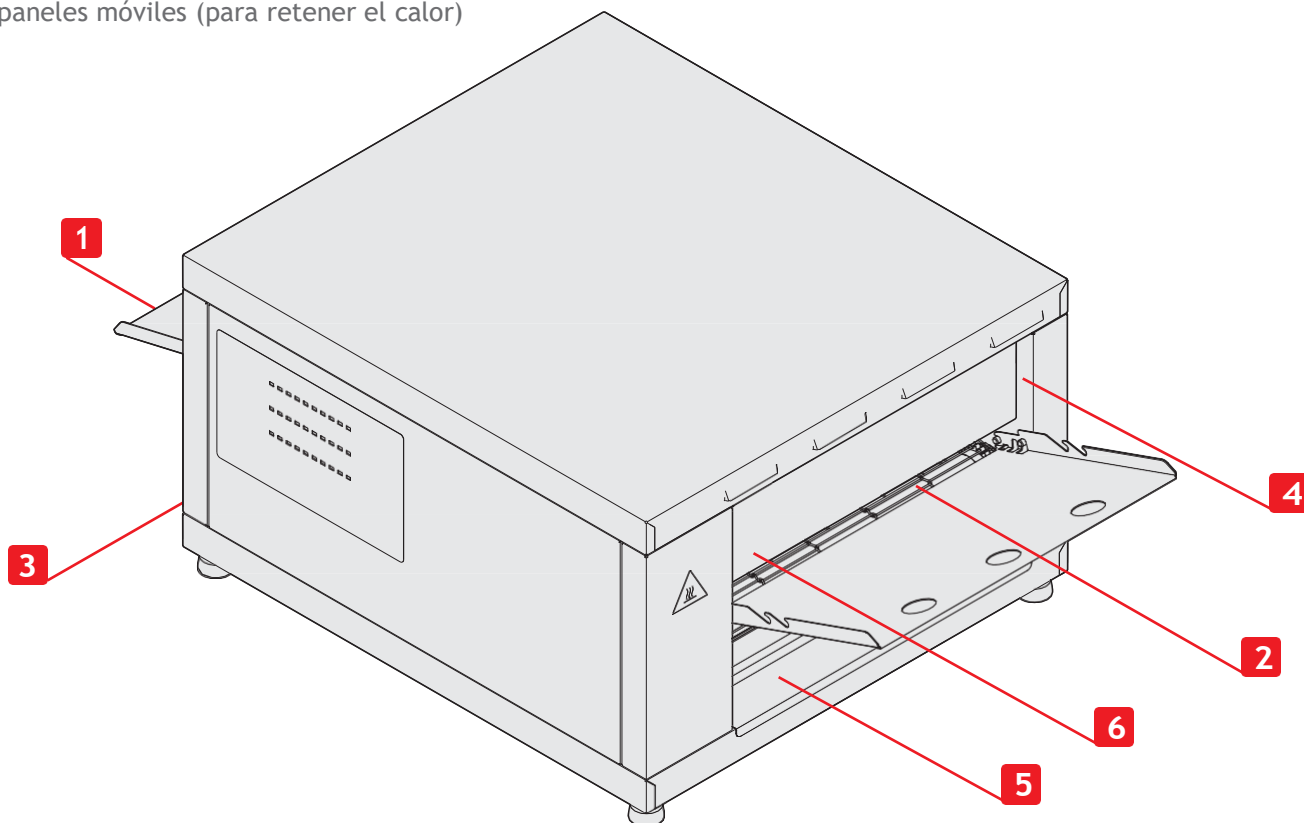
- Si necesita más información sobre el uso y/o la instalación del producto, diríjase al distribuidor en el que lo adquirió.

CONOCER EL HORNO

El horno de túnel puede utilizarse para cocinar de manera parcial o completa una gran variedad de platos, como pizzas, lasañas, carne, pescado o para calentar alimentos en moldes.

A continuación se muestran las principales partes que lo componen:

- 1 - bandeja de entrada y salida
- 2 - cinta transportadora
- 3 - tarjeta electrónica
- 4 - cámara de cocción
- 5 - bandeja de recogida de suciedad
- 6- paneles móviles (para retener el calor)



Tras el encendido, la cinta funciona de forma continua. El **deslizamiento de la cinta** es ajustable tanto en la **velocidad de deslizamiento** (tiempo de cocción) como en la **dirección de rotación**.

Para invertir la dirección del deslizamiento de la cinta de derecha a izquierda y viceversa, seguir estas modalidades:

Con el horno apagado apretar al mismo tiempo las teclas + y - en la sección  "velocidad de deslizamiento" y encender el horno.

Una vez efectuada la operación, el horno emitirá un aviso acústico.

El horno puede gestionar las potencias por separado:

- de la solera (parte inferior de la cámara del horno);
- del techo (parte superior de la cámara del horno).



Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas.

Se debe tener cuidado de no tocar superficies ni materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor.

No coloque objetos, especialmente inflamables o de material sensible al calor, encima del horno.

Tenga cuidado y use equipo de protección personal (por ejemplo, guantes) durante la introducción y extracción de alimentos en la cámara de cocción.

COMPROBACIÓN FUNCIONAL

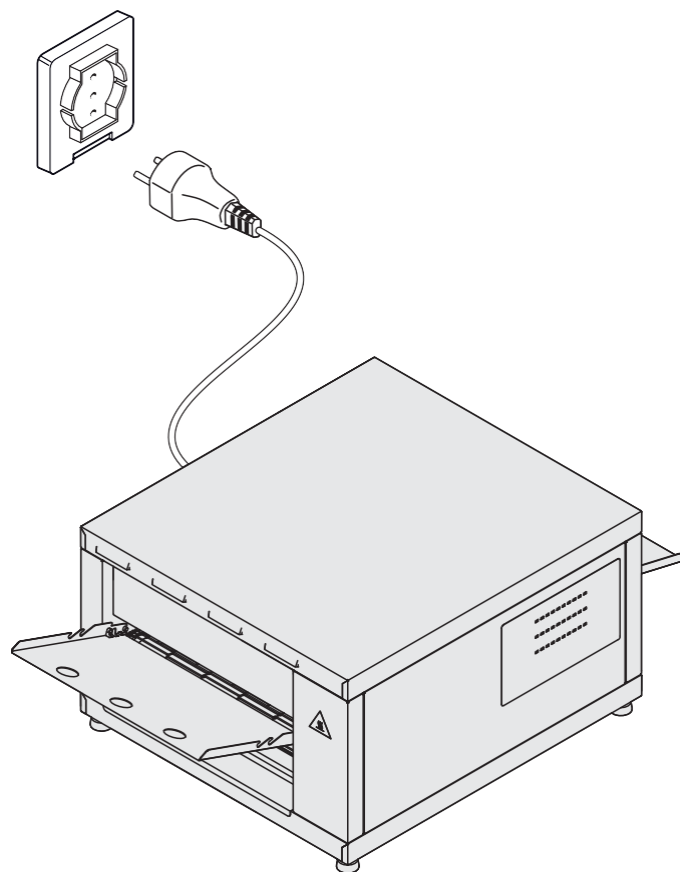
Antes de encender el horno, compruebe:

- 1 la eliminación completa de la película protectora, cuando la haya;
- 2 la inserción correcta del enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- 3 Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en la placa de características situada en el lado derecho del horno;

ENCENDIDO

Para encender el equipo, conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada y ponga el interruptor situado en el lateral derecho en la posición “I”.

Después, para comenzar a cocinar, se pueden introducir **manualmente** todos los parámetros de cocción.



AJUSTES

En la cocción, el usuario debe configurar todos los parámetros:

- potencia del techo
- potencia de la solera
- velocidad de deslizamiento de la cinta.

Para regular la **potencia del techo**  :

Disminuir o aumentar apretando  y 

Para regular la **potencia de la solera**  :

Disminuir o aumentar apretando  y 

Pulsando el botón de las resistencias superior e inferior hasta que los LED se apaguen, las resistencias se apagarán por completo para permitir la limpieza del horno de forma segura.

Para ajustar la velocidad de la cinta, presione “+” y “-” a la derecha del símbolo 

VELOCIDAD DE CRUCE DE LA CORREA

LED	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TEMPO	1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

La velocidad de la correa que se muestra en la tabla puede variar en +- 15% dependiendo de la temperatura configurada, el tiempo de uso y el sentido de rotación de la correa.

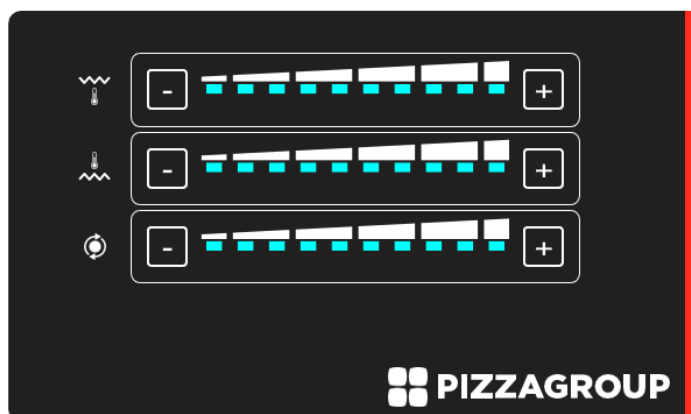
Para invertir el sentido de la correa de derecha a izquierda y viceversa, proceder de la siguiente manera:

- con el horno apagado y alimentado eléctricamente, mantenga presionados simultáneamente los botones + y - dedicados a la velocidad de funcionamiento de la cinta

La velocità del nastro riportato nella tabella può variare di +- 15% in funzione della temperatura impostata, del tempo di utilizzo e del senso di rotazione del nastro.

La velocidad de la correa que se muestra en la tabla puede variar en +- 15% dependiendo de la temperatura configurada, el tiempo de uso y el sentido de rotación de la correa.

Si la operación se ha realizado con éxito, el horno emitirá una señal acústica al encenderse



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

-  La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).
-  Para limpiar cualquier componente o accesorio, NO utilice:
 - detergentes abrasivos o en polvo;
 - detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
 - utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.
-  Para asegurarse de que el equipo esté en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia.

Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, es necesario desconectar la **alimentación del equipo (mediante el interruptor del sistema)** y llevar un equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Diaria:

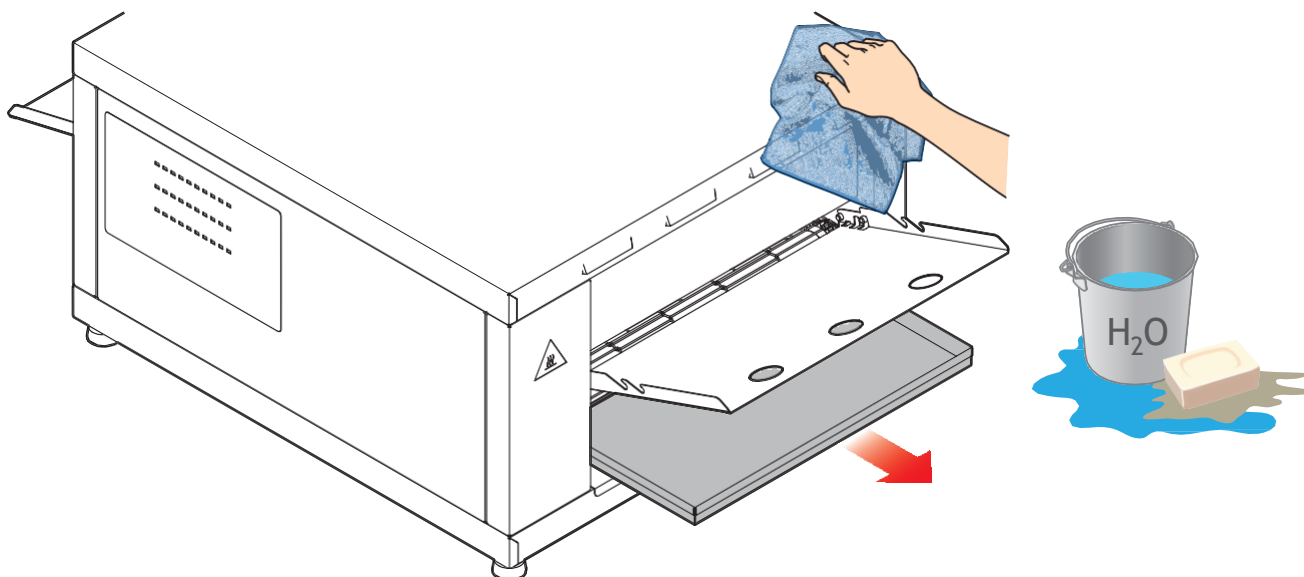
- Limpie todas las piezas de acero con un paño empapado en agua jabonosa tibia y termine aclarando y secando bien.
- Limpie el display con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves al display.
- También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción del display (policarbonato).

Mensual:

- Limpie la cámara de cocción de cualquier residuo.
- Limpie los filtros de los ventiladores de enfriamiento.
- Lubrique los cojinetes de la cinta transportadora si es necesario.

Anual:

- Una vez al año haga que se limpie en profundidad poniéndose en contacto con un técnico especializado. En especial, asegúrese de que se realice:
 1. una limpieza a fondo del interior de la cámara de cocción, después de retirar la cinta transportadora;
 2. una limpieza a fondo de todas las salidas de ventilación en la parte delantera, lateral y trasera del horno;



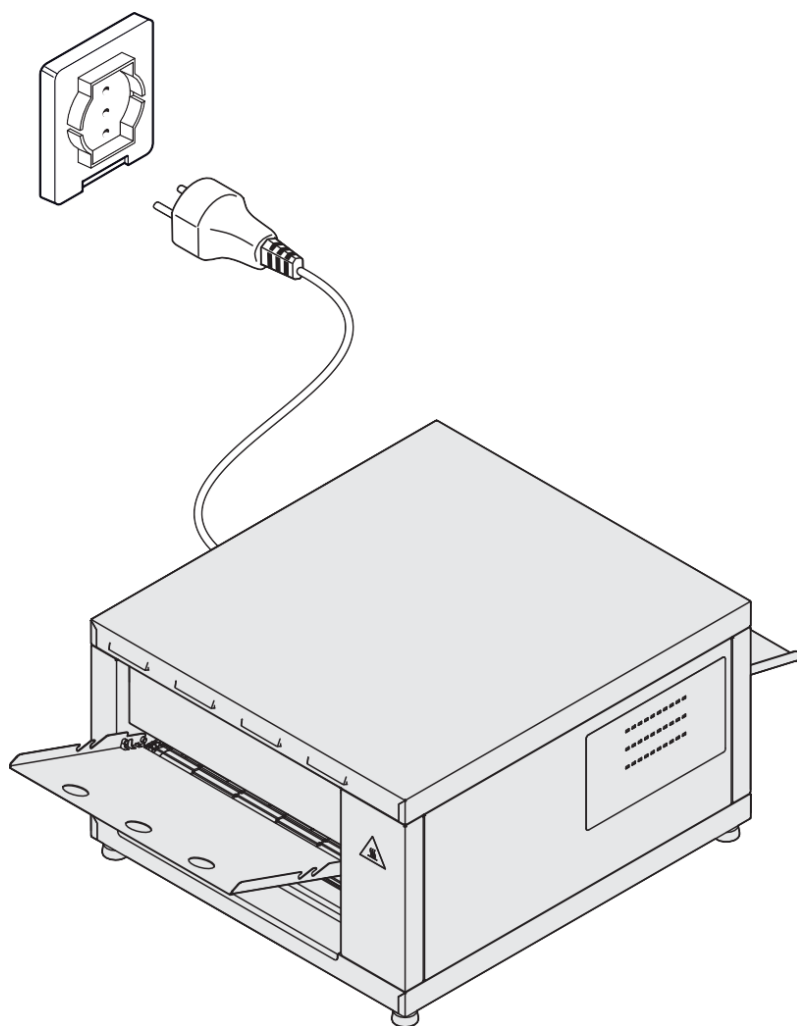
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO

Durante períodos de inactividad, desconecte el suministro eléctrico.

Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasando un paño suave ligeramente mojado en aceite de vaselina.

Cuando se realice la restauración, antes de la utilización:

- efectúe una cuidadosa limpieza del equipo y de los accesorios;
- vuelva a conectar el equipo al suministro eléctrico;
- realice un control del equipo antes de volver a utilizarlo.



ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

 Para evitar un posible uso no autorizado y los riesgos que conlleva, antes de desechar el equipo, asegúrese de que ya no sea posible utilizarlo: para ello, corte o desenchufe el cable de alimentación (con el equipo desconectado de la red eléctrica).

ELIMINACIÓN DEL EQUIPO



Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo nº 49 del 2014 “Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos” la marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc) con un porcentaje superior al 90% en el peso. Es necesario eliminar correctamente este producto al final de su vida útil para reducir el impacto negativo en el medio ambiente y mejorar la eficacia de la utilización de los recursos, aplicando los principios de “quien contamina paga”, prevención, preparación para la reutilización, reciclado y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o no correcta del producto supone la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia, los equipos RAEE deben entregarse:

- en los centros de recogida (también conocidos como islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al Concesionario del que se compra un nuevo equipo y que es obligado a retirarlo gratuitamente (retirada “uno a uno”).

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva Comunitaria sobre equipos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el distribuidor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

ALGUNOS CONSEJOS

En caso de fallo de funcionamiento, consulte la tabla siguiente. Si ninguna de estas soluciones resuelve el problema, diríjase al distribuidor.

FALLO	POSIBLE CAUSA	INDICACIÓN
Los ledes no se encienden	La tarjeta electrónica no está alimentada.	Acuda a un técnico especializado
El horno no se calienta correctamente	Falta de alimentación	Acuda a un técnico especializado
Sobretemperatura del compartimento técnico	El ventilador de refrigeración está averiado. En caso de sobretemperatura, las dos primeras filas de ledes parpadearán mientras persista la situación de sobretemperatura.	Apague el horno (cuando se haya detenido la cinta) y espere a que se enfríe.
		Deje el horno alimentado; cuando se restablezca la alarma de temperatura (compartimento técnico “frío”), el horno reanudará el funcionamiento normal por sí solo.
Consumo excesivo del motor	Fallo de motorreductor. Las tres filas de ledes parpadearán (resistencias del techo, resistencias de la solera y velocidad de arrastre).	No está previsto el restablecimiento automático del funcionamiento del horno. En caso necesario, apague y encienda el horno; si la situación de error persiste, el horno se volverá a bloquear emitiendo las mismas indicaciones.

SERVICIO POSVENTA

PIEZAS DE RECAMBIO / MANTENIMIENTO

Para solicitar piezas de recambio, póngase en contacto con su distribuidor, consultando siempre los datos de la placa de características situada en el lateral del producto (modelo, número de serie, etc.) y el código de la pieza de recambio que figura en la lista de piezas de recambio desglosadas.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, diríjase únicamente al distribuidor autorizado al que adquirió el producto y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

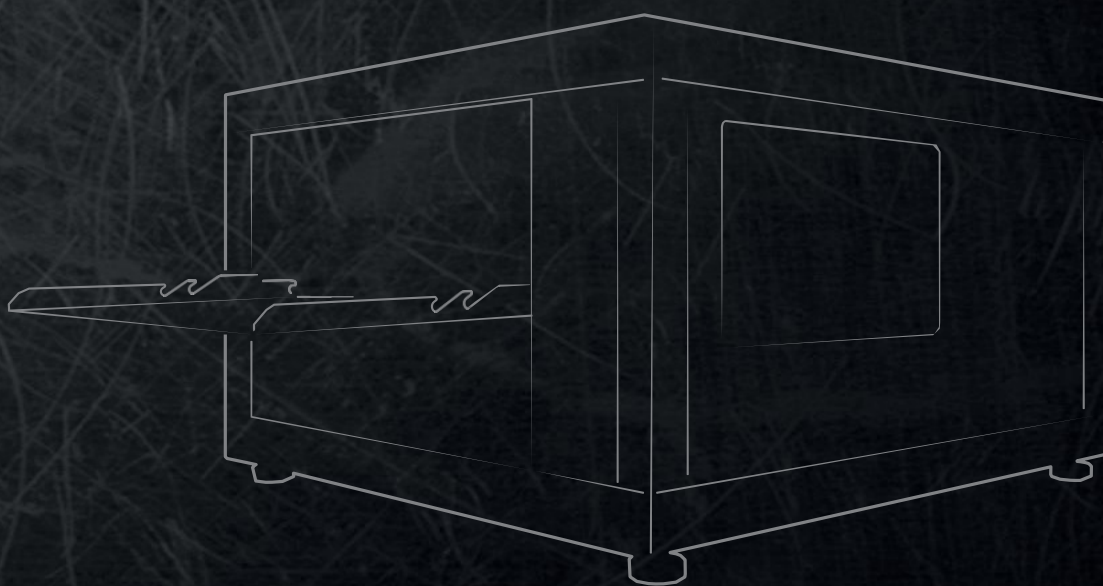


PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R.
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000



ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ FLASH

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



ПЕРЕВОД ПОДЛИННИКА ИНСТРУКЦИЙ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

BBE.QEHVIE

Ysa>1<aeMb1111 Kn111eHT! npe>K,o,e seero >KenaeM no6naro,o,ap111Tb Bae 3a np11106peTeH111e yCTpo111eTsa Hawero np01113BO,D,eTBa 111 no3,o,paBIII Tb Bae 3TI/IM Bbl6opoM.

D,ml o6eeneYeHIII onTIIIMafIbHOI/1 OT,D,aYI/1 OT Bawe111 HOBOL/1 neYI/1 peKOMeH,o,yeM eTpor eo6rno,o,aTb yKa3aHIII . np111se,o,eHHbl8 B HaeTO II\8M PYKOBOD,eTBe.

PaeMaTp111saeMbl8 B HaeTO II\8111 6pow10pe neYI/1 npe,o,Ha3HaYeHbl ,D,JI YaeTIIIIYHOro II/II/1 nOJIHOro np111roTOBJI8HIII nIII..L\bl, xne6a, cpoKaYYIII, 3aneKaH111 111 pa3oppesa nro,o,yKTOB Ha nroT111BH x.

np111se,o,eHHOe BblWe Ha3HaYeH111e 06opy,o,0BaH111 III ero npe,o,yeMOTpeHHble KOHcj)IIlrypI_111111 BJI IOTe e,o,111HeTB8HHblMI/I .o.onyeTIIIMblMI/1 C))111pMOI/1-1/13,OTOBIIT8JI8M: He 111enOJlb30BaTb 06opy,o,0BaH111e e HapyweHII8M 3TI/IX yKa3aHIII/1.

YeTaHOBKa ,D,OJI>KHa BblnOJIH Tbe 111eKJIIIOYIIIT8JlbHO KBafIIII(plIII..IIIPOBaHHblM nepeoHaIOM, enoeo6HblM rapaHTIIIOBaTb OnTIIIMafIbHble yefIOBI/1 cpyHKI_III OHIIIPOBaHIII III 6e3onaeHOeT111.

v1exo,D,HblM 3bIKOM ,D,OKyMeHTa BJI eTe III TaIb HeKIII/1.

B enyyae eOMH8HIII/1 II/II/1 pa3HOYT8HIII/1 npesan111py10II\YIO e111ny IIIMeeT ,D,OKYM8HT, Bb1nyII\8HHbl/1 Ha 3TOM3b1Ke. Een111 PYKOBOD,eTBO He,o,oeTynHO, MO>KHO 3aKa3aTb ero 3K3eMnI P y 1113,OTOBIITefl .

CO.QEP>KAHIIIIE

BBE,D,EHv1E	2
v1CnOJlb3YEMblE Cv1MBOJlbl	4
nPE,D,YnPE>K,D,EHv1S1 no 5E3OnACHOCTv1	5
TEXHv1YECKv1EXAPAKTEPv1CTv1Kv1	7
n PE,D,BAPv1TEJlbHblE on EPAL.lv1v1	8
YTv1Jlv13AL.lv1S1YnAKOBKv1	8
XAPAKTEPv1CTv1Kv1 nOMELUEHv1S1 YCTAHOBKv1	9
nO3v1L.lv1OHv1POBAHv1E	10
OCTABJls:IEMblE PACCTOS1Hv1S1	11
,D,AHHblE HA TA5Jlv1YKE	12
3JIEKTPv1Y ECKv1E nO,D,KJI fOYEH v1S1	12
nOCJlEnPO,D,A>KHOE O5CJIY>Kv1BAHv1E	14

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

Приведенные ниже символы указывают важную информацию.



Общая опасность: при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно



Горячие поверхности: обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью



Опасность поражения электрическим током: присутствует опасное электрическое напряжение

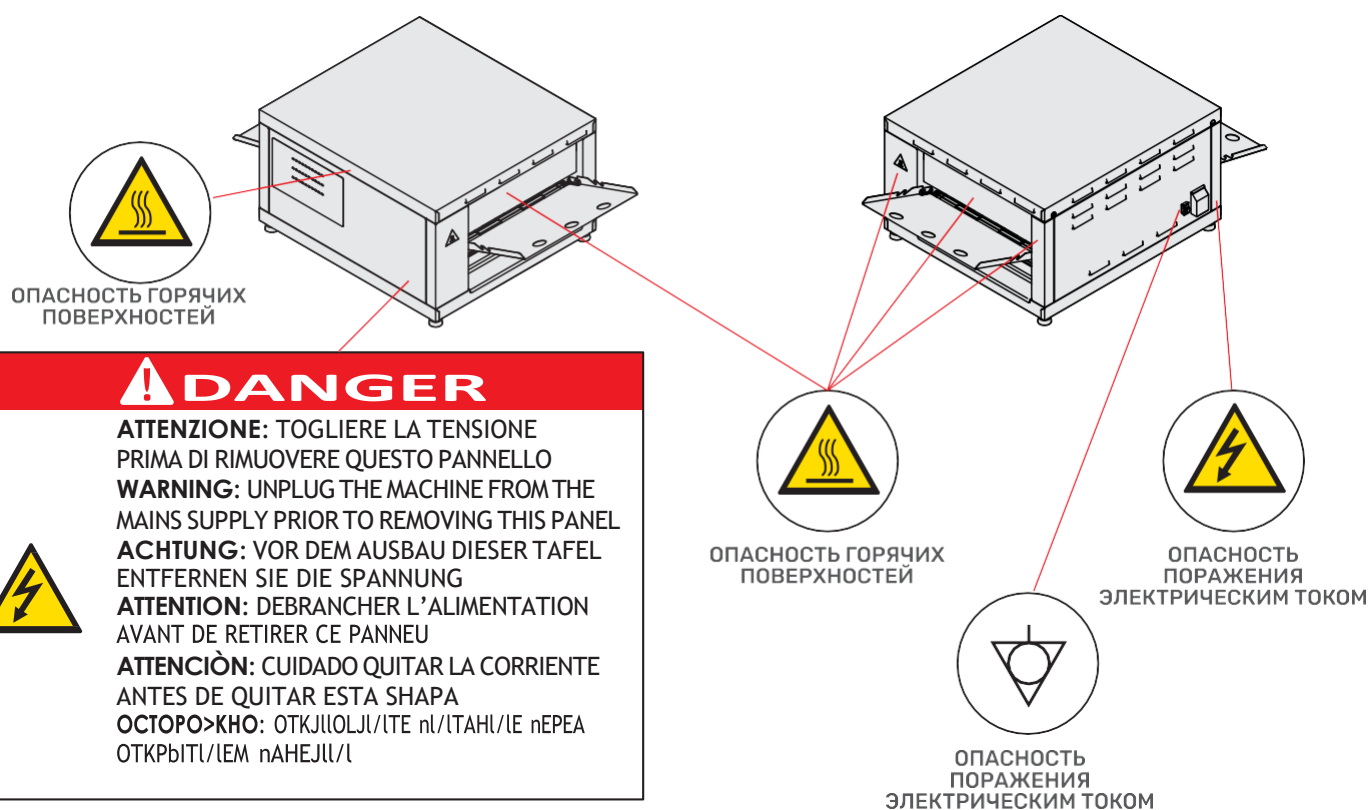


Равнопотенциальное соединение: зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



Обращение к руководству: перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать руководство

ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ



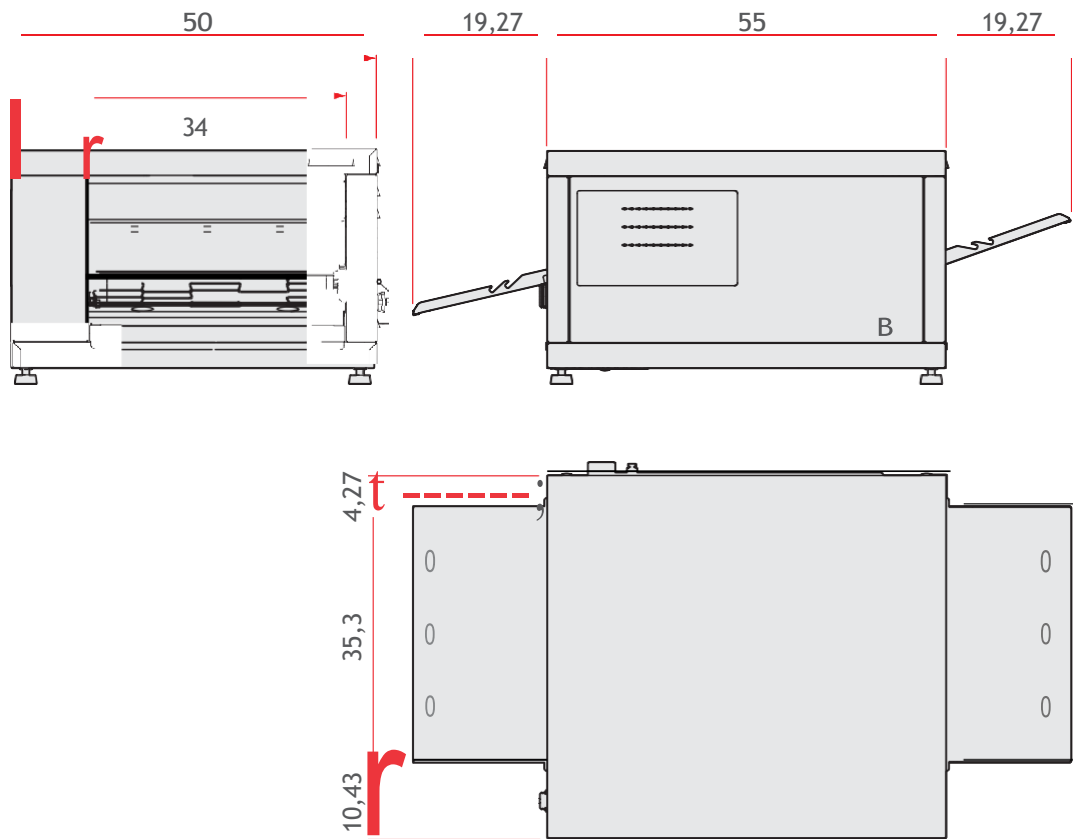
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

-  Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру и бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно всегда сопровождать его в ходе его срока службы при передаче новому владельцу.
- Перед перемещением или установкой оборудования проверить соответствие помещения. Проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации, и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Если это оборудование должно устанавливаться вблизи стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.д., эти стены, перегородки и т. д. должны быть изготовлены из негорючего материала. Если это невозможно, стены, перегородки и пр. должны покрываться негорючим термоизоляционным материалом.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли для производства макаронных изделий и других пищевых продуктов. Использование в целях, отличных от указанной, считается неправильным, потенциально опасным для людей и животных и может привести к необратимым повреждениям оборудования.
- Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний. Это возможно только если лицо, ответственное за их безопасность, обеспечит их контроль или предоставит инструкции по использованию этого оборудования.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.
- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Установка и техобслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- Запрещается устанавливать печь во взрывоопасных средах.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- Подключение к электросети должно осуществляться с помощью дифференциального термоманитного выключателя с соответствующими характеристиками, в котором минимальное расстояние между контактами составляет не менее 3 мм.
- Взвешенный уровень звукового давления A составляет менее 70 дБ(A).
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торгов-

- m,1, Hanp111Mep, Ha KYXHs:IX pecTopaHOB, B CTOn0BbIX, KYXHs:IX 6onbHII1LI, 111 TaKIIIX Mara-3111Hax, KaK 6yn04Hble, Ms:ICHble naBKI/1 111 np., HO He Ans:i HenpepbIBH0ro MaccoBopo npo - 1113BOACTBa npOAYKTOB n111TaHII1s:I.
- np111 c6opKe 06opyAOBaH111s:i n111u,aM, He y4a - CTBYIOI..LIIIM B MOHTa>t<e, He pa3pewaTCs:I npOXOA111Tb 111n111 HaXOA111TbCs:I PHAOM C 30HOII1 pa6oT.
 - 3TO 06opyAOBaH111e He npeAHa3Ha4eHO Ans:!
111cnonb30BaHII1s:I HeOnbITHbIMII/1 n111u,aM111 B 6bITY 111 np., Hanp111Mep:
- Ha KyXHs:ix Ans:i nepcoHana B Mara3111Hax. oq,111cax 111 APYrIIIX pa604111x noMeLL1eH111s:ix;
- **Ha cenbX03npeAnnII1s:ITII1s:IX C TYPII1CTI/14e - CKIIIM yKnOHOM;**
- B oTens:ix, MOTens:ix 111 np. >t<111nb1x noMeL..Lle-
HII1s:IX;
- B noMeLL1eHII1s:IX MII1HII1-roCTII1HII1LI.,
 - Ha nacnopTHOI/1 Ta6nII14Ke npll1B0A111TCs:I Ba>t<Has:i TeXHII14eCKas:i IIHQ)OpMau,111s:i. OHa Heo6xoA111Ma B cny4ae 3anoca Ha Texo6-
cny>t<111BaH111e 111n111 peMOHT o6opyAOBaHII1s:I, n03TOMY peKOMeHAYeTCs:I He CHI/1MaTb, He **noBpe>t<AaTb** 111 He **BHOCII1Tb B Hee 1113MeHe-
HII1111.**
 - Heco6n10AeH111e yKa3aHHbIX HOpM MO>KeT np111BecT111 K noBpe>t<AeH111s:iM 111 TpaBMaM, B **TOM 4111Cne co CMepTenbHbIM IIICXOAOM, K aH -** Hyn111poBaH11110 rapaHT111111 111 ocBo6o>t<AaeT **v13rOTOBII1Tens:i OT BCs:IKOI/1 OTBeTCTBeHHO - CTI/1.**
 - **XpaHeH111epyKOBOACTBa** ,D,aHHOe PYKOBOACTBO, s:IBns:IIOI..Lleecs:i **HeOTbeMneMOI/1 4aCTbIO ycTpOIICTBa,** AOn>KH0 6epe>t<HO xpaHIIITbCs:I 111 BCepAa 6b1Tb AOCTynHO Ans:!
03HaK0MneHII1s:I, KaK nonb30BaTens:i, TaK 111 cneu,111an111cTOB no ycTaHOBKe 111 Texo6cny>t<111BaH11110.
 - nop4a 111n111 noTeps:i **B** cny4ae He06XOA111MOCTII1, cneAeT o6paTIIITbCs:I 3a AOnOnHIIITenbHOI/1 KOn111e111 K **Allnepu 111n111 1113rDOTOBII1TenIO.**
 - nepeAa4a ycTpo111cTba **B** cny4ae nepeAa4111 ycTpo111cTba nonb30BaTenb o6s:i3aH nepeAaTb H0BOMY BnaeHbL.J.Y TaK>Ke AaHH0e PYKOB0ACTBO.
 - OTBeTCTBeHHOCTb
- C** npeAOCTaBneH111eM HaCTOs:II..Llero **PYKOBOACTBa v13rDOTOBII1Tenb He HeCeT** OTBeTCTBeHHOCTII/1, KaK ppa>t<AaHCKOI/1, TaK 111 yponOBHOI/1, 3a **HeC4aCTHble cny4a111,** B03HII1KWII1e B **pe3ynbTaTe 4aCTII14H0ro** 111n111 nonHopo Heco6n10AeH111s:i COAep>t<aLL1111xcs:i B HeM yKa3aH11111111 npeAn111caH11111.
- v13rDOTOBII1Tenb TaK>t<e OTKa3bIBaeTCs:I OT** n1060111 OTBeTCTBeHHOCTII/1, B03HII1KWel/1 **B pe3ynbTaTe HeCOOTBeCTBYIOI..Llero** 111n111 HenpaB111nbH0ro 111cnonb30BaHII1s:i **ycTpOIICTBa nonb30BaTeneM,** MOAI1Q)II1Kau,111111 111/111n111 peMOHTHbIX onepau,111111, npo1113BeAeHHbIX 6e3 Han114111s:i pa3peweHII1s:i, 111cnonb30BaHII1s:i Heop111r111HanbHbIX 3an4acTe111.
- OTBeTCTBeHHOCTb 3a MOHTa>KHble pa6OTbl OTBeTCTBeHHOCTb 3a MOHTa>KHble pa6OTbl, BbIH0Hs:ieMble BO BpeMs:i ycTaHOBKI/1 ycTpOIICTBa, He HeCeT v13rDOTOBII1Tenb; **OHa OCTaeTCs:I 3a MOHTa>KHIIKOM, KOTOpbII/1 AOn>KeH npoBeps:ITb npaBIIHbHOCTb** npll1Hs:ITbIX peweHII/1111 no ycTaHOBKe 111 I/IX COBMeCTIIIMOCTbCYCTPOIIICTBOM.KpoMe Toro, npeAn111cb1BaeTCs:i co6n10AeH111e BceX npaB111n 6e3onaCHOCTII1, npeAyCMOTpeHHbIX 3aKOH0AaTenbCTBOM, Ae111CTBYIOI..LIIIM B CTpaHe, rAe OHO ycTaHOBneHO.
 - v1cnonb30BaH111e: **v1cnonb30BaH111e ycTpOIICTBa** o6ycnoBneHo He T0nbKO npeAn111caHII1s:iM111, **COAep>Kal..L.1111MII1Cs:I B HaCTOHI..LleM** PYKOB0ACTBe, HO 111 co6n10AeH111eM BceX npaB111n 6e3onaCHOCTII1, npeAyCMOTpeHHbIX **cneu,111anbHbIM 3aKOH0AaTenbCTBOM,** Ae111CTBYIOI..LIIIM B CTpaHe, rAe OHO ycTaHOBneHO.
 - ,D,ns:i nony4eHII1s:i AOnonHIIITenbH0111 **IIIIHQ)OpMau,111111 06 111cnonb30BaHII1111 111/** 111n111 ycTaHOBKe ycTpOIICTBa o6paT111TeCb K A111nepu, y KOToporo Bbl np111106en111 **ycTpOIICTBO.**

ТЕХН 4ЕСК EXАРАКТЕР СТ К

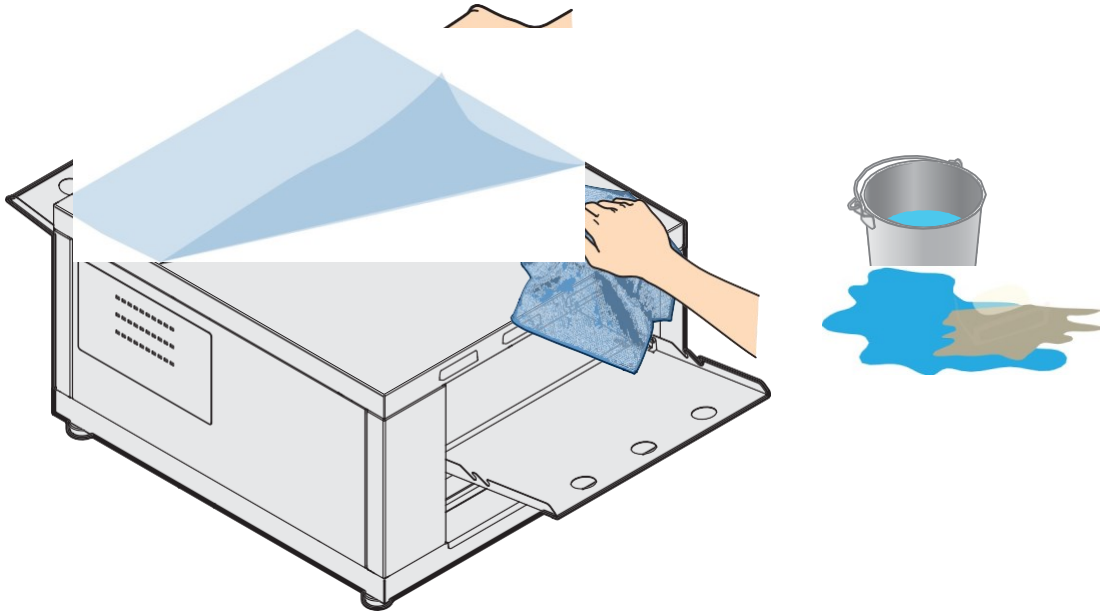
РА3МЕРbи КАМЕРbи	D, x1xB (CM)	55x36x8
W P HАТРАHCn0PTEPA	CM	34,5
,QJI HА ТРАHCn0PTEPA	CM	55
,QJI HА КАМЕРbи	CM	55
3/IEKTP0n TАH E (50/60 ru)	BonbT	230V-
MAKC MAJИbHMI noTPE5JISIEMASI M0IJ..IH0CTb	KBT	3,2
AMnEP	A	14
TOK0n0,QB0,QSIIJ..1 1'1 KA5EJИb (WT.XMM²)	230 V-	3x1,5
MACCA	K,	23



nPE.QBAPVITE/IbHbIE onEPAUVIVI

OCTopo>KH0 cHsnb 3ali.\v1THYK) nneHKy.

npv1 o6Hapy>KeHv1v1 OCTaTK0B Knes:i Ha nosepxH0CT>IX OCT0P0>KH0 y.o,anv1Tb v1X MblnbHOVI B0/J,OVI, He v1Cn0nb3Y>I KOPP03v1V1Hbl8, a6pa3v1BHbl8 cpe.o,cTBa, OCTpble v1nv1 pe>Kyli_\v1e v1HCTpyMeHTbl.

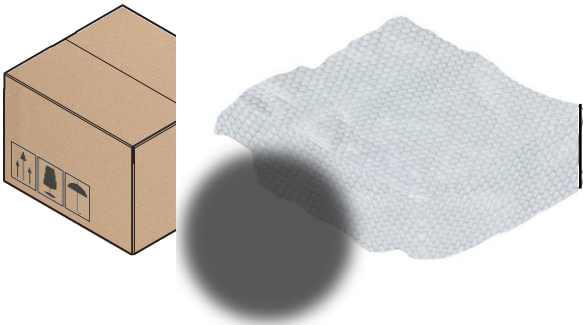


YTVI/IVI3AUVI YnAKOBKVI

nepe.o, HaYanoM ycTaH0BKv1 neYv1 Bbln0nHv1Tb YTv1nv13al..(v1K) ynaK0BKv1 cornach0 npe.o,ycM0TpeHH0MY H0pMaMv1, /J,8VICTBYK)li.\v1Mv1 B CTpaHe M0HTa>Ka o6opy.o,oBaHv1>I.

BHv1MaHv1e,onachOCTbYAYW8Hv1R!YnaK0BKa,ocTaBneHHaR6e3npv1cMOTpa, M0>KeTnpe.o,cTaBnRTb0nachOCTb .o,nR .o,eTeVI v1 >Kv1B0THblX.

BHv1MaHv1e, onachOCTb npenRTCTBv1R! YnaK0BKa, OCTaBneHHaR 6e3 npv1CMOTpa, M0>KeT C03/J,aTb npenRTCTBv1e .o,nR nepeMeli_eHv1R TpaHcnopTHblX cpe.O,CTB v1 M0HTa>KHv1K0B npv1 onepa..(v1RX c6opKv1 v1 M0HTa>Ka.

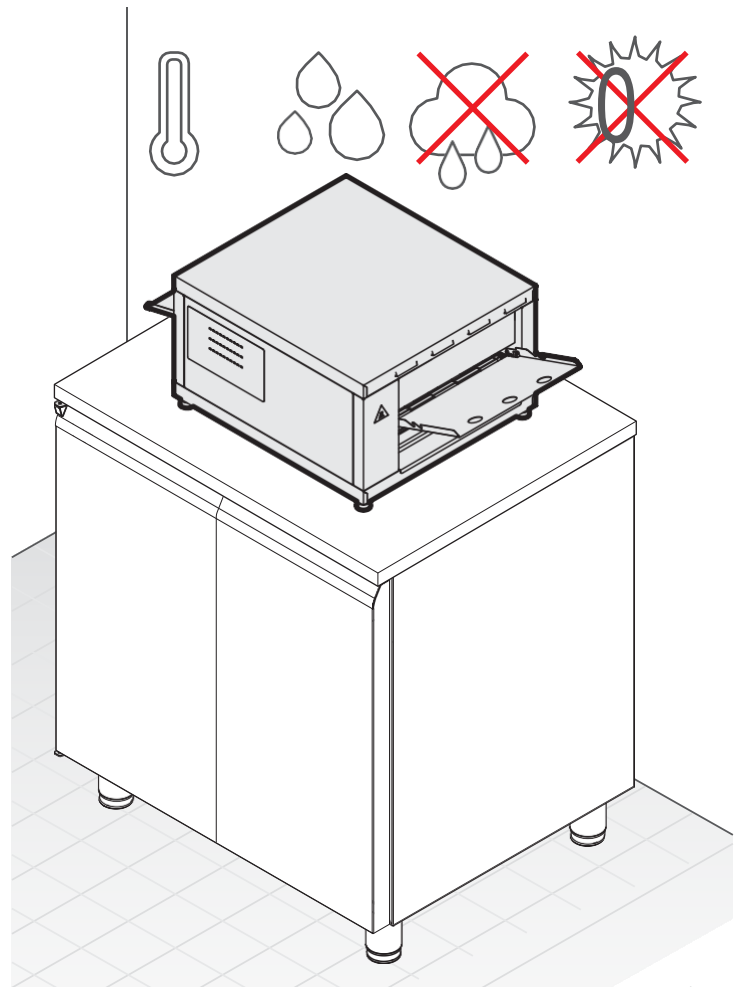


MaTep111an	YnaK0BKa	06o3Ha4eHMe	C6op
1oq:>poKapmH	Kopo6Kv1	PAP 20	C6op 6yMarn
Cm>t<Kv1		pp 05	C6op nnaCTv1K0BblX MaTep1-1a11oc
nonv13Tv1J8H Hv13KOIII nnoTHOCTv1	ny3blp4aTa nneHKa, pacnpmsa10II.(a c . 11v1cTosa nneHKa	LOPE 4	C6op nnaCTv1K0BblX MaTep1a/OB

XAPAKTEP111CT111- K111 nOMELUEH111SI YCTAHOBK1/1

npobepBITb, 'ITO noMellleH111e .[JI>I ycTaHOBKVI:

- npe,l:\Ha3Ha4eHO 111 COOTSeTCTsyET .[JI>I np111roTosneHVI>I nv'III\111:
- 111MeeT COOTSeTCTSYIOL\1111'1 S03AYX006MeH;
- He COAep}!\{111T OrHe- 111JIII1 S3pbISOOnaCHbIX Sell'eCTS;
- COOTSeTCTsyET AeVICTSYIOL\111M HOpmam S ccj>epe oxpahb TPYAa 111 npas111nam TexH111K111 6e3onacHOCT111 Ha npeAnp111>1T111>1x:
- He no.[sepraeTC>I aTMOCCj>epHblM S03AeVICTSI151M;
- 111MeeT TeMnepaTypy S A111ana3OHe OT +5°C (41°F) AO +35°C (95°F):
- 111MeeT SJla}!\{HOCTb He SblWe 70%:
- 111MeeT COOTSeTCTSYIOL\YIO HOpmam 3JleKTP1114eCKYIO CII1CTeMy;
- 111MeeT see He06XOA111Mble nOAKJII04eHII151 (sneKTPOTOKa, pa3a, SO.[bl) 111 SblnYCKa OTXOAOS npO1113SOACTSa (Hanp111Mep, YAaneHII151 .[blMOS);
- COOTSeTCTSYIOL\111M o6pa3OM OCSell'eHO 111 OTSe4aeT sceM r111r111eH1114eCKII1M 111 caH111TapHblM HOpmam.

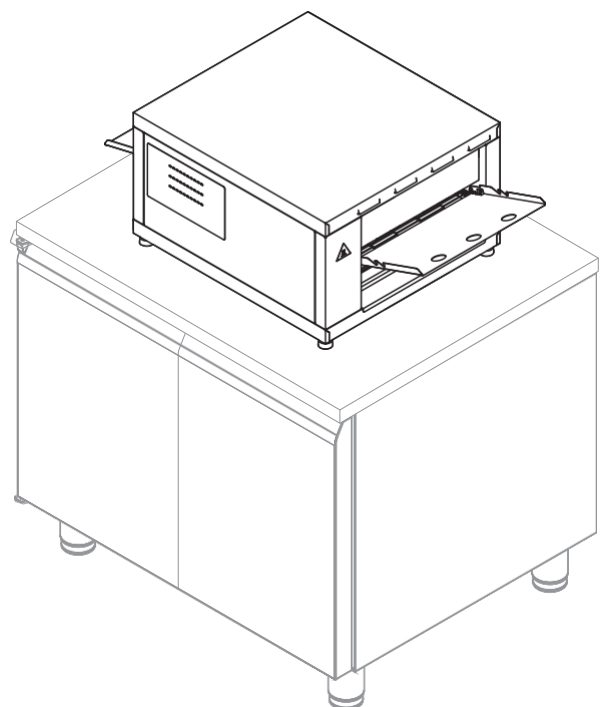


n03111 U1110H111PO- BAH111E

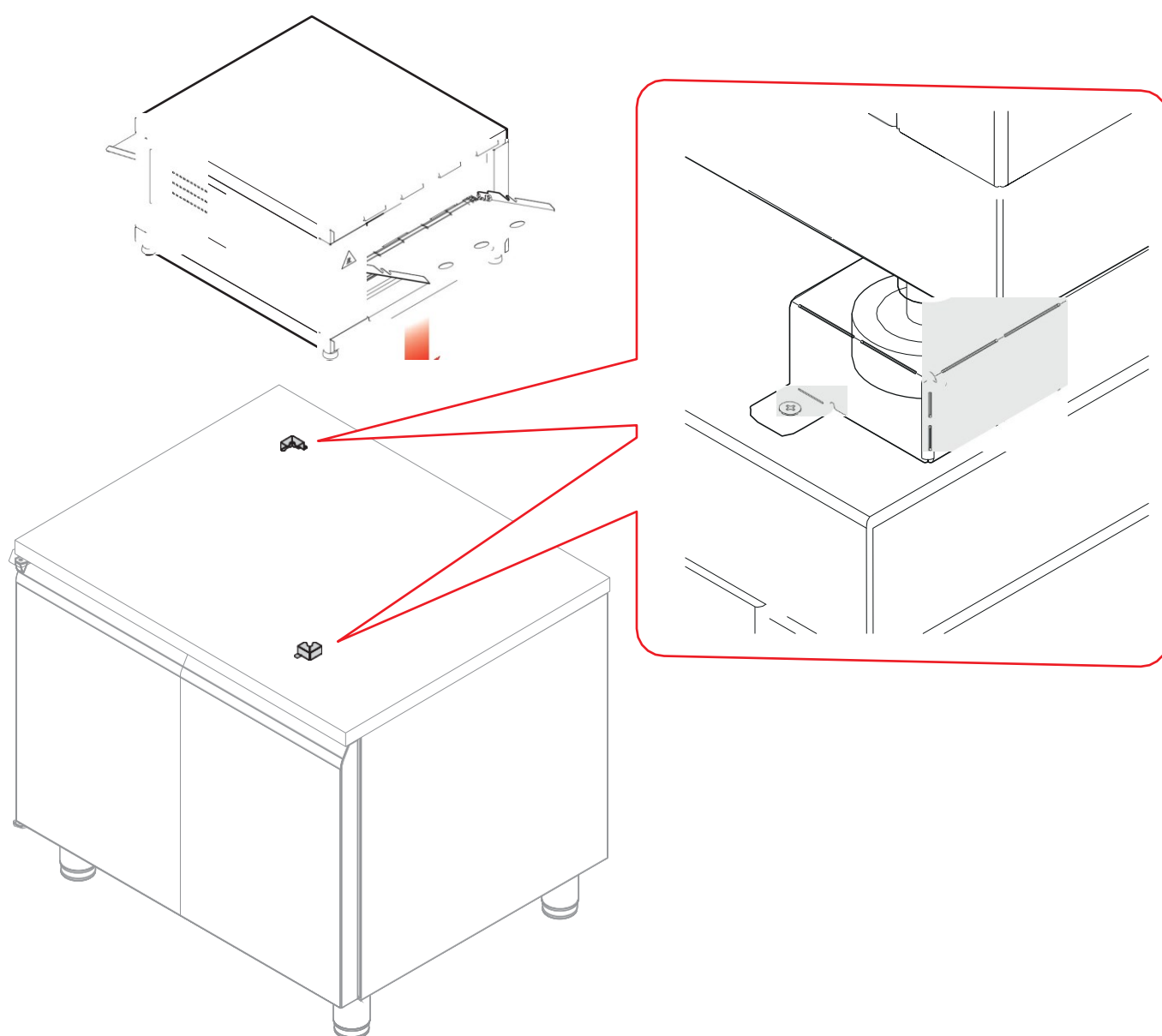
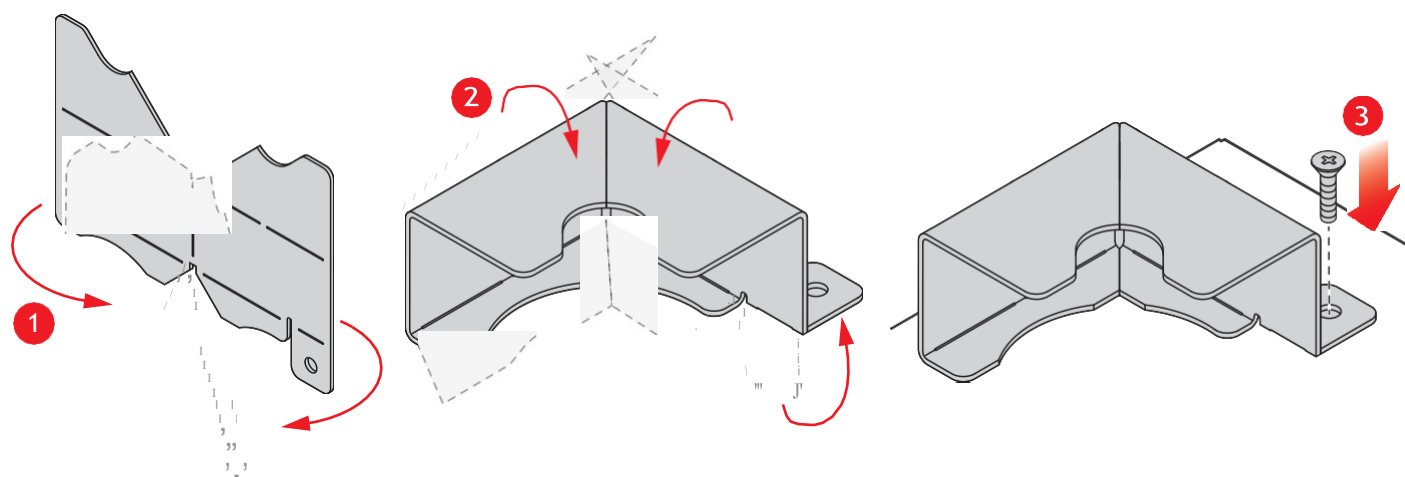
ne'-lb CJle.[lyeT ycTaHaBJIBaTb Ha noBepxHOCTb, KOTopa,i:

- 1113roTosneHa 1113 HesocnnaMeHs:110IIepocs:i 111 He 4YSCTSI1TeJlbHOpo K Tenny MaTep111ana:
- a6COJ7IOTHO YCTOVI4111Sa 111 nnaHapHa;
- cnoco6Ha sb1Aep}!\{aTb sec 06opyAosaH111s:i.

MO>KHO 3aKpenII1Tb ycTpOVICTBO K onopHOVI noBepxHOCTVI, Cfle.[ly>I yKa3aHII151M, np111BeAeHHblM Ha CTpaHVIIje 10.



KPEn/IEHIt1E K nOBEPXHOCTI,1

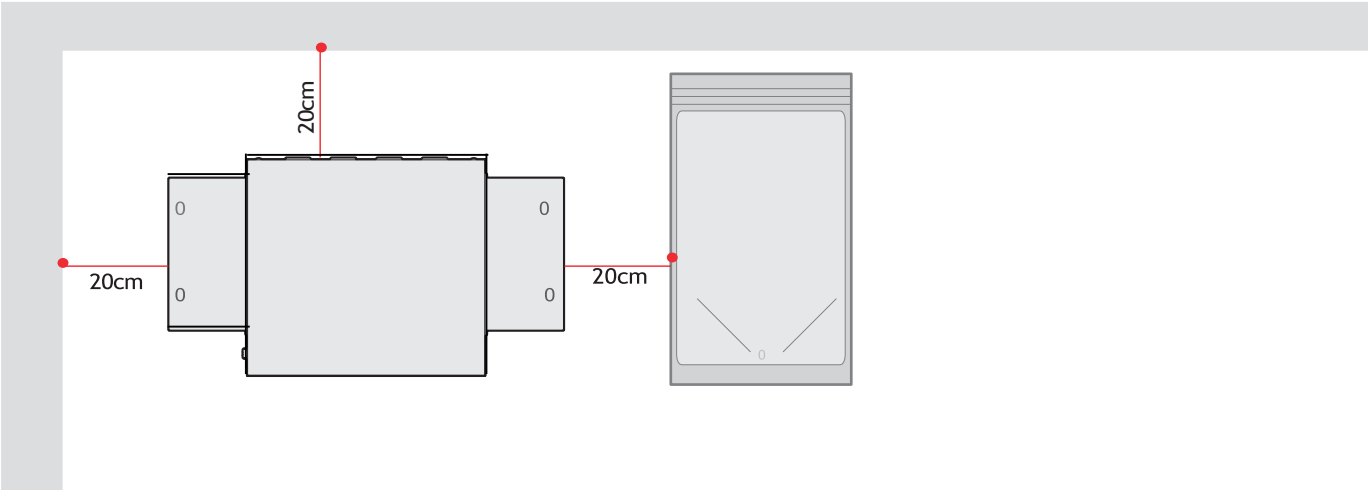


OCTABnSIEMbIE PACCTOSIHII1SI

PeK0MeH,o,yeTCSI ycTaHaBm1BaTb neLJb C co6rho,o,eHV18M pacCTOSIHVII/1, yKa3aHHbIX Ha pVICYHKe.
O6s:i3aTenbHO npoBeps: iTb, LJTO Bb16paHHOe .o.m ycTaHOBKVI nono>KeHVle n03Bons:ieT BbIn0nHSITb onepaL_ \VIVI
e>Ke,D,HeBHOI/1 0LJVICTKVI VI T8KYL\8r0 VI 3KCTpeHH0ro Texo6cny>KVIBaHVISI (HanpVIMep, peMOHTa).

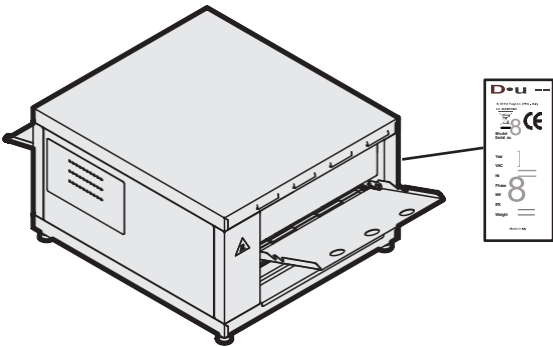
KpoMe Toro, npoBepVITb, LJTO ps:1,D,0M C 06opy,o,0BaHV18M **HET 3aHaBeCOK III APYrIIX nerKO eocnnaMeHSUOLI.!,IIIXCSI**
3neMeHTOB III B3pbIBOHaCHbIX npeAMeTOB (HanpVIMep, pa30BbIX 6annOHOB).

06opyAOBaH111e He npeAHa3Ha4eHO AICI ycTaHOBKIII B HIIWY.



.QAHHbIE HA TA-5nII14KE

3aB0/J,CKas:i Ta6nVILJKa HaX0,D,VITCSI Ha npaBOI/1
60KOB0I/I YaCTVI 06opy,o,0BaHV1SI.
Ha H81/1 npVIB0,D,VITCSI T8XHVILJ8CKas:i VIHcj)0pMaL_ \VISI,
Heo6xo,o,V1Mas:i B cnyYae 3anpoca Ha
Texo6cny>KV1BaHV1e V1nV1 peMOHT 06opy,o,0BaHV1s:i,
n03TOMY peKOMeHAyeTCSI He CHIIIMaTb ee, He
noepe>KAaTb III He BHOCIIITb B Hee 1113MeHeHIIIII.



CEPI!VIHbVI HOMEP	Serial no.	
M0/J,Enb	Model	
ro.o BbInYCKA	Year	
n!!TAH!!IE	VAC	
YACTOTA	Hz	
<IJA3bl	Phase	
noTPE5nEH!!1E	kW	
KnACC 3AII111TbI	IPX	
MACCA	Weight	

PIZZAGROUP

S.VITO Tagl.to (PN) - Italy
tel. 0434857000





Made in Italy

3nEKTPII14ECKII1E no.a.KnI04EHII1SI

Jl 3neKTpl-14eCKOe nOAKJII04eHI-1e AOJI HO Bbln0JIH51TbC51 I-1CKJII041-1TeJlbHO KBaJ11-1cj>1-11..11-1poBaHHblM nepcoHaJIOM
I.D nocne npo4TeHI-151 npeAynne>+<AeH1-11-1 no 6e3onachocT1-1, np1-1BeAeHHblX Ha nepBblX cTpaH1-11..1ax.

nepeA nOAKJII04eHI-1eM ne41,1 nposepl-1Tb, 4TO see CI-1CTeMbI COOTBeTCTBYIOT HOpMaM, AelICTBYIOII-II-1M B CTpaHe 3KCnnyaTa1..11-11-1, a TaK>Ke AaHHblM, np1-1BeAeHHblM Ha nacnonTHOII Ta6JII-14Ke Ha npaBOII 4aCTI-1 ne41-1.

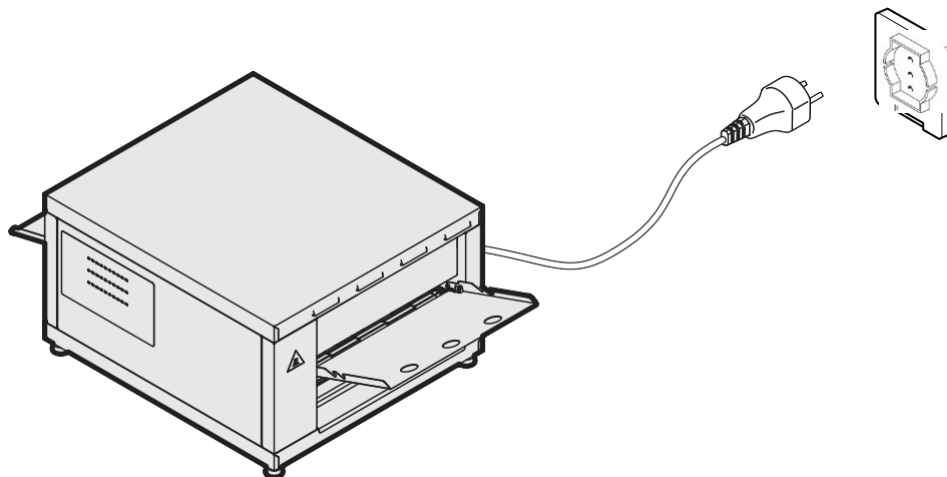
O6opyAOBaH1-1e nocTaBJ15leTC51 C TOKOnOABOA511..LII-1M Ka6eneM 1,1 WTenceneM Ynel. 3anep..LlaeTC51 YAJ11-1H51Tb Ka6ellb co6CTBeHHblMI-1 CI-1JIIaMI-1. np1-1 803HI-1KHOBeHI-11-1 TaKOII Heo6XOAL-1MOCTI-1 o6pa..LlaTbC51 K cne1..11-1aJ1L-1CTy. v1cnOJb30BaH1-1e YAJ1L-1HL-1TeJ1e111 He pa3peweTC51. ,IJ,J151 nOAKJII04eHI-151 K 3JleKTpoceTI-1 AOCTaT04HO BCTaB1-1Tb WTenceJlb B BblAelleHHYIO po3eTKy.

np1-1 ycTaHOBJeAyr HaApya ABYX ne4ell Ka>+<Aa51 1-13 HI-1X AOJI>KHa I-1MeTb CBOIO po3eTKy.

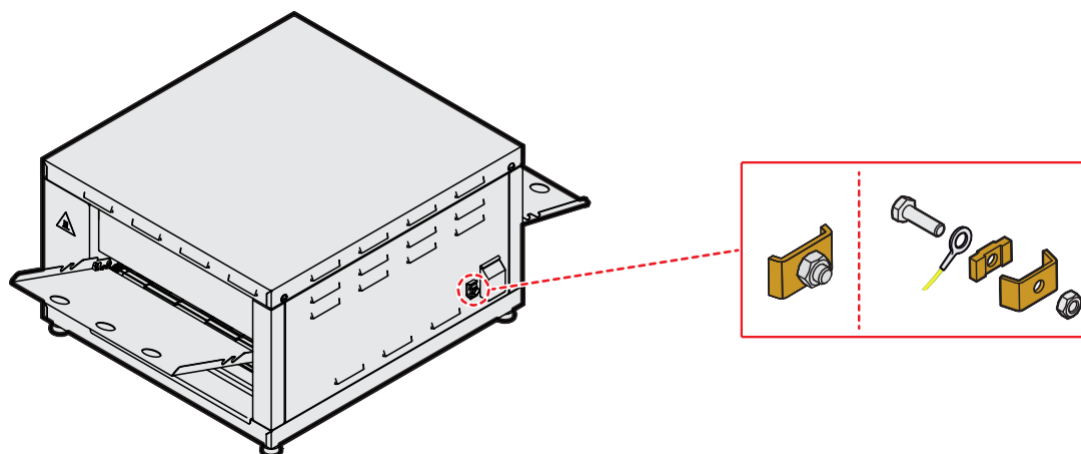
3neKTpl-14eCKa51 po3eTKa AOJI>KHa 6b1Tb nepKO AOCTynHa 1,1 He Tpe6oBaTb KaKL-1X-J1L-160 CMel..LleHI-1111 ne41-1. MeCTO nOAKJII04eHI-151 K 3JleKTpoceTI-1 AOJI>KHO 6b1Tb nepKO AOCTynHO TaK>Ke nocne ycTaHOBJeKI-1 ne41-1.

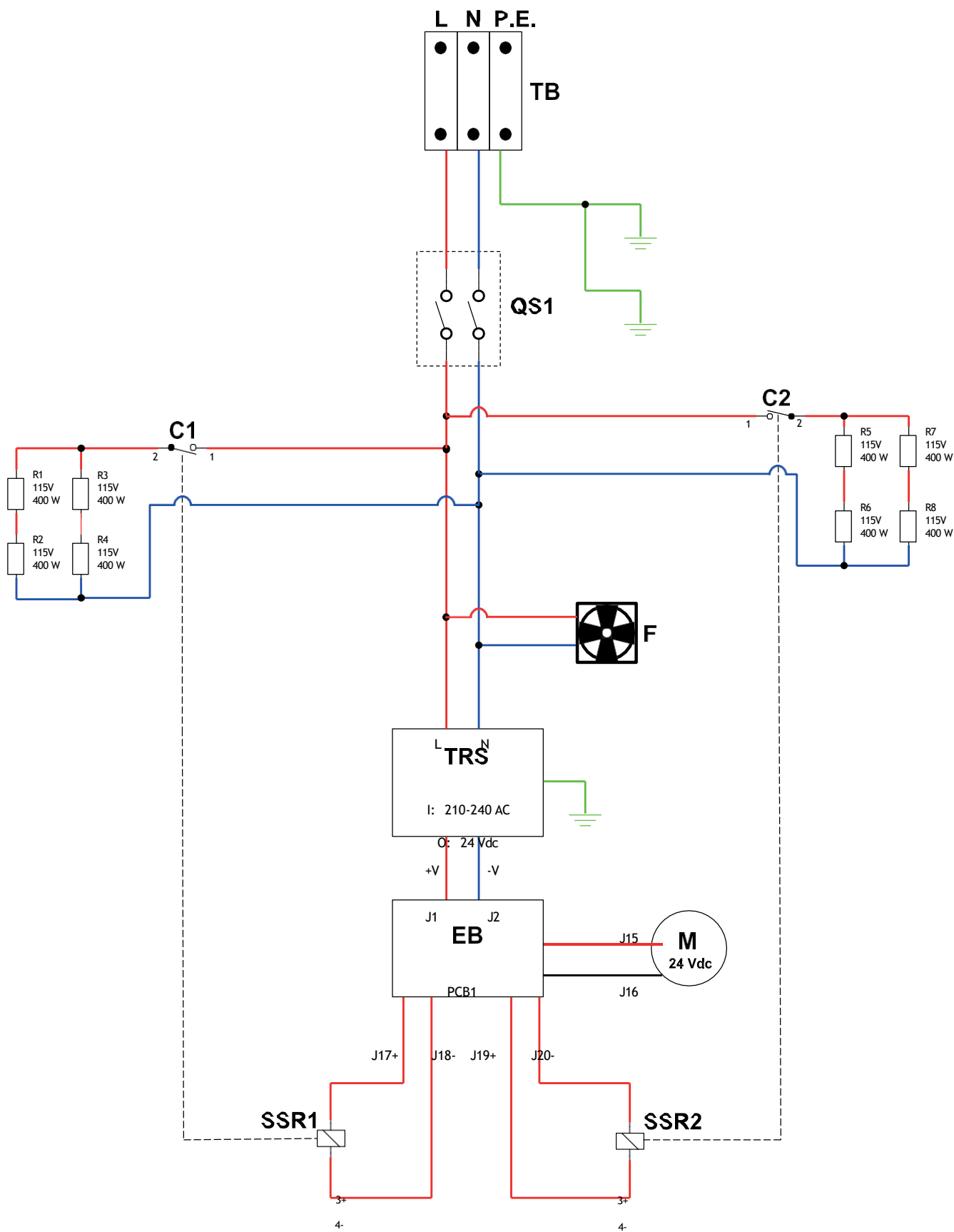
PaCCT051HI-1e Me>KAY ne4bl0 1,1 po3eTKOII AOJI>KHO 6b1Tb TaKI-1M, 4T06l He AOncKaTb HaT5l>KeHI-151 TOKOnOABOA511..Llero Ka6ell51, KOTOpblI TaK>Ke He AOJI>KeH npoXOAL-1Tb nOA ne4bl0.

np1-1 nospe>+<AeHI-11-1 TOKOnOABOA511..Llero Ka6eJ151 AJ151 npeAynne>+<AeHI-151 onachocT1-1 OH AOJI>KeH 3aMeH51TbC51 cepBI-1CHOII CJ1y>K60II I-1JII,1 KBaJ11-1cj>1-11..11-1poBaHHblM cne1..11-1aJ1L-1CTOM.



- ,IJ,J151 npaBI-JIbHOpo 3JleKTPI-14eCKOpo nOAKJII04eHI-151 ycTpOIICTBO AOJI>KHO 6b1Tb BKJII04eHO B 3KBL-1HOTeH1..11-1aJ1bHYIO CI-1CTeMy B COOTBeTCTBI-11-1 C Tpe6osaHI-151MI-1 AelICTBYIOII-II-1epo 3aKOHOAaTeJlbCTBa. 3TO COeAL-1HeHI-1e AOJI>KHO 6b1Tb CAellaHO Me>KAY pa3JII-14HblMI-1 ycTpOIICTBaMI-1 C 3a>KI-1MOM, OTMe4eHHblM 3KBL-1HOTeH1..11-1aJ1bHblM CI-1MBOJ10M [3Z] . npoBOAHL-1K AOJI>KeH I-1MeTb MaKCI-1MaJlbHOe Ce4eHI-1e 10 MM² (cornaCHO CTaHAapTy CEI EN 60335-2-42:2003-09) 1-1 6b1Tb >+<emo-3elleHopo 1..1ceTa.





3nEKTPII14ECKII1E no.a.KnI04EHII1SI

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3An4ACH1 / TEX06CJ1Y>KVIBAHVIE

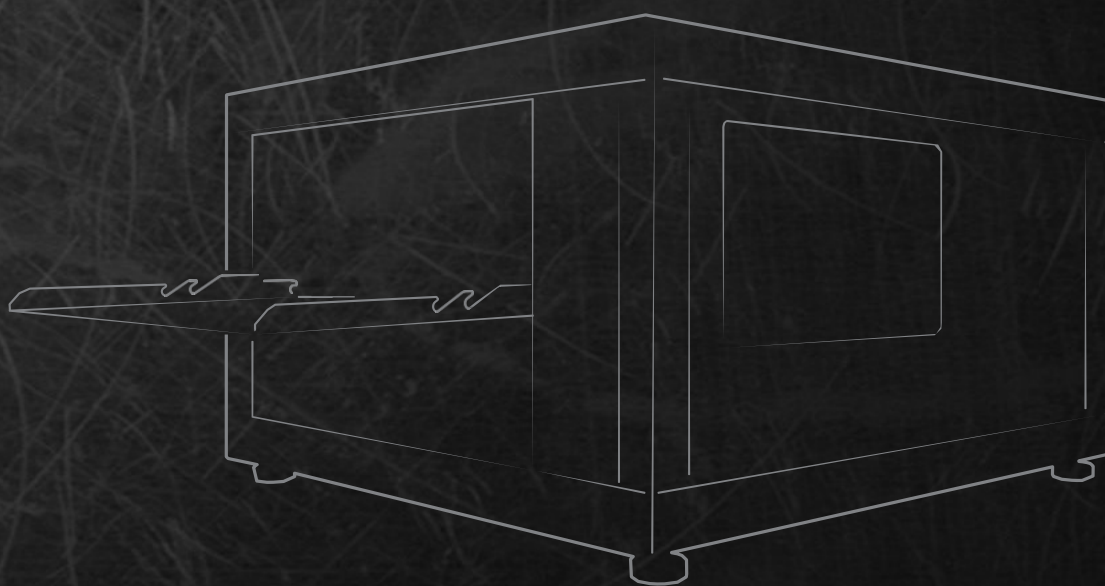
.Qml 3aKa3a 3anYaCTeV1 06pall\vaVIT8Cb K CBOeMy ,D,illnepy, 06>13aTenbHO C006LI\la>I eMy ,o,aHHble, npillBe,D,eHHble Ha ill,D,8HTillQ)i11KaLJ,illOHHOI/I Ta6nillLJKe Ha 60KOBOI/I YaCTill o6opy,o,oBaHill>I (Mo,o,enb, cepillVIHbl/1 HOMep ill T.,D,.), ill KO,D, 3anYaCTill, npillBe,D,eHHbl/1 Ha noKOMnOHeHTHOM ill306pa>KeHillill 3anYaCTeV1.

.Qn>13aKa3a3KCTpeHHOroTexo6cny>KillBaHill>I,peMOHTaill/illnill3aMeH 06pall\vaTbC>liillCKn LJi11TenbHOKynonHOMOLJeHHOMY .Qillnepy, y KOToporo 6b1no npillo6peTeHo o6opy,o,osaHille, ill/illnill K KBanillcj)illU,illposaHHOMY cneu,illanillcTy, OTBeYa LlleMy TeXHillLJ8CKillIM ill npocj)eCCillOHanbHbIM Tpe6oBaHill>IM, ycTaHOBneHHbIM ,D,81/ICTBY L\illMill HOпMaMill.



ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ FLASH

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



ПЕРЕВОД ПОДЛИННИКА ИНСТРУКЦИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый Клиент! Прежде всего желаем поблагодарить Вас за приобретение устройства нашего производства и поздравить Вас этим выбором.

Для обеспечения оптимальной отдачи от Вашей новой печи рекомендуем строго соблюдать указания, приведенные в настоящем руководстве.

Рассматриваемые в настоящей брошюре печи предназначены для частичного или полного приготовления пиццы, хлеба, фокачи, запекания и разогрева продуктов на противнях.

Рассматриваемые в настоящей брошюре печи предназначены для приготовления пиццы, хлеба, фокачи, запекания и нагрева продуктов на противнях.

Приведенное выше назначение оборудования и его предусмотренные конфигурации являются единственными допустимыми Фирмой-изготовителем: не использовать оборудование с нарушением этих указаний.

Установка должна выполняться исключительно квалифицированным персоналом, способным гарантировать оптимальные условия функционирования и безопасности.

Исходным языком документа является итальянский.

В случае сомнений или разночтений превалирующую силу имеет документ, выпущенный на этом языке. Если руководство недоступно, можно заказать его экземпляр у изготовителя.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ	4
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ	7
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	8
ВКЛЮЧЕНИЕ	8
НАСТРОЙКИ	9
ОЧИСТКА И УХОД	10
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ	11
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ	12
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ

Приведенные ниже символы указывают важную информацию.



Общая опасность: при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно



Горячие поверхности: обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью



Опасность поражения электрическим током: присутствует опасное электрическое напряжение

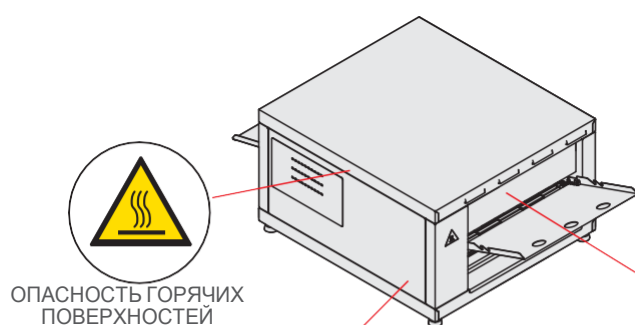


Равнопотенциальное соединение: зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)

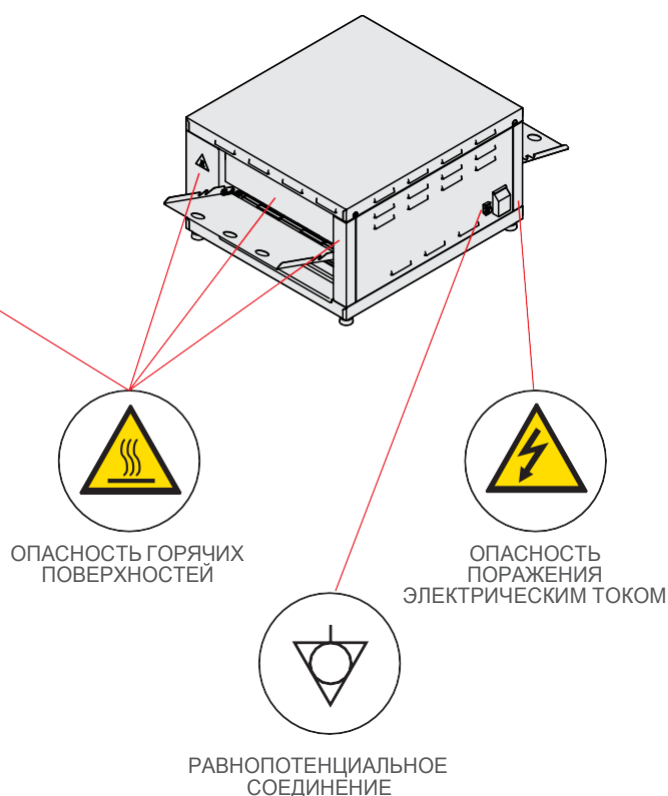


Обращение к руководству: перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать руководство

ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ



ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

РАВНОПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO

WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL

ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG

ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU

ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA SHAPA

ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЬ/ИТЕ nI/ИТАИ/ИЕ nEPEA

OTKPIIT/IEM nAHEJI/I

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

-  Перед началом эксплуатации или техобслуживания оборудования внимательно прочитать данное руководство и бережно хранить его в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Руководство всегда должно прилагаться к устройству на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед выполнением любых работ по техобслуживанию или плановой очистке отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом и влекут за собой аннулирование гарантии.
- Эксплуатация или техобслуживание оборудования без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- Подключение к электросети должно осуществляться с помощью дифференциального термоманитного выключателя с соответствующими характеристиками, в котором минимальное расстояние между контактами составляет не менее 3 мм.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- Если это оборудование должно устанавливаться вблизи стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.д., эти стены, перегородки и т. д. должны быть изготовлены из негорючего материала. Если это невозможно, стены, перегородки и пр. должны покрываться негорючим термоизоляционным материалом.
- На паспортной табличке приводится важная техническая информация. Она необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться. Стараться не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы, даже для перемещения готовых продуктов.
- Не ставить на печь никаких предметов, особенно изготовленных из чувствительных к теплу материалов.
- Для перемещения блюд во время и после приготовления для предупреждения ожогов обязательно использовать средства индивидуальной защиты (например, перчатки).
- Для приготовления обязательно использовать материалы, не чувствительные к теплу и сертифицированные на контакт с горячими продуктами питания.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли для производства продуктов питания и различных блюд. Использование в целях, отличных от указанной, считается неправильным, потенциально опасным для людей и животных и может привести к необратимым повреждениям оборудования.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний. Это возможно только если лицо, ответственное за их безопасность, обеспечит их контроль или предоставит инструкции по использованию этого оборудования.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.

- Для очистки оборудования и его любого дополнительного компонента НЕ использовать:
 - абразивные, порошковые, агрессивные или коррозионные моющие средства (например, хлористоводородную, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.).
 - абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
 - струи водяного пара или воду под давлением.
- Взвешенный уровень звукового давления А составляет менее 70 дБ(А).
- Периодическая очистка, проведенная в соответствии с указаниями этого руководства, гарантирует безопасную и эффективную работу этого оборудования.
- Работающий с оборудованием персонал должен иметь профессиональную подготовку и периодически проходить обучение по его эксплуатации, а также по технике безопасности и охране труда.
- Использовать только утварь, стойкую к высоким температурам (например, из стали). Утварь из пластика или аналогичных материалов может не выдерживать высокую температуру печи.
- **ОПАСНОСТЬ ЗАТЯГИВАНИЯ:** всегда уделять максимальное внимание тому, чтобы не оказаться затянутыми при непрерывном перемещении ленточного транспортера.
- **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА:** зона вокруг оборудования должна всегда оставаться свободной, не допускать наличия в ней горючих материалов. Не допускать нахождения огнеопасных материалов вблизи данного оборудования.
- **ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА!** Запрещается эксплуатировать печь во взрывоопасных средах.
- **ВНИМАНИЕ:** перед выполнением любой операции очистки или при длительном простое всегда выключать выключатель на электрощите.
- В случае обнаружения любых неисправностей (например, поврежденного кабеля питания и т.д.), неправильного функционирования или поломки не использовать оборудование и обратиться в Центр технической поддержки, уполномоченный Изготовителем. Требовать использования фирменных запчастей, в противном случае оборудование снимается с гарантии.
- **ВНИМАНИЕ:** во время функционирования запрещается помещать в духовую камеру воспламеняющиеся продукты питания и жидкости.
- Наблюдать за оборудованием на протяжении всей его работы, не оставлять продукты в печи без присмотра!
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- Это оборудование предназначено для использования на предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Это оборудование не предназначено для использования неопытными лицами в быту и пр., например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - на сельхозпредприятиях с туристическим уклоном;
 - в отелях, мотелях и пр. жилых помещениях;
 - в помещениях мини-гостиниц.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.
- Рекомендуется обеспечивать проверку оборудования силами уполномоченного центра технической поддержки минимум один раз в год.
- Хранение руководства

Данное руководство, являющееся неотъемлемой частью устройства, должно бережно храниться и всегда быть доступно для ознакомления, как пользователя, так и специалистов по установке и техобслуживанию.

- **Порча или потеря**
В случае необходимости, следует обратиться за дополнительной копией к дилеру или изготовителю.
- **Передача устройства**
В случае передачи устройства пользователь обязан передать новому владельцу также данное руководство.
- **Ответственность**
С предоставлением настоящего руководства Изготовитель не несет ответственности, как гражданской, так и уголовной, за несчастные случаи, возникшие в результате частичного или полного несоблюдения содержащихся в нем указаний и предписаний.
Изготовитель также отказывается от любой ответственности, возникшей в результате несоответствующего или неправильного использования устройства пользователем, модификаций и/или ремонтных операций, произведенных без наличия разрешения, использования неоригинальных запчастей.
- **Ответственность за монтажные работы**
Ответственность за монтажные работы, выполняемые во время установки устройства, не несет Изготовитель; она остается за монтажником, который должен проверять правильность принятых решений по установке и их совместимость с устройством. Кроме того, предписывается соблюдение всех правил безопасности, предусмотренных законодательством, действующим в стране, где оно установлено.
- **Использование:**

Использование устройства обусловлено не только предписаниями, содержащимися в настоящем руководстве, но и соблюдением всех правил безопасности, предусмотренных специальным законодательством, действующим в стране, где оно установлено.

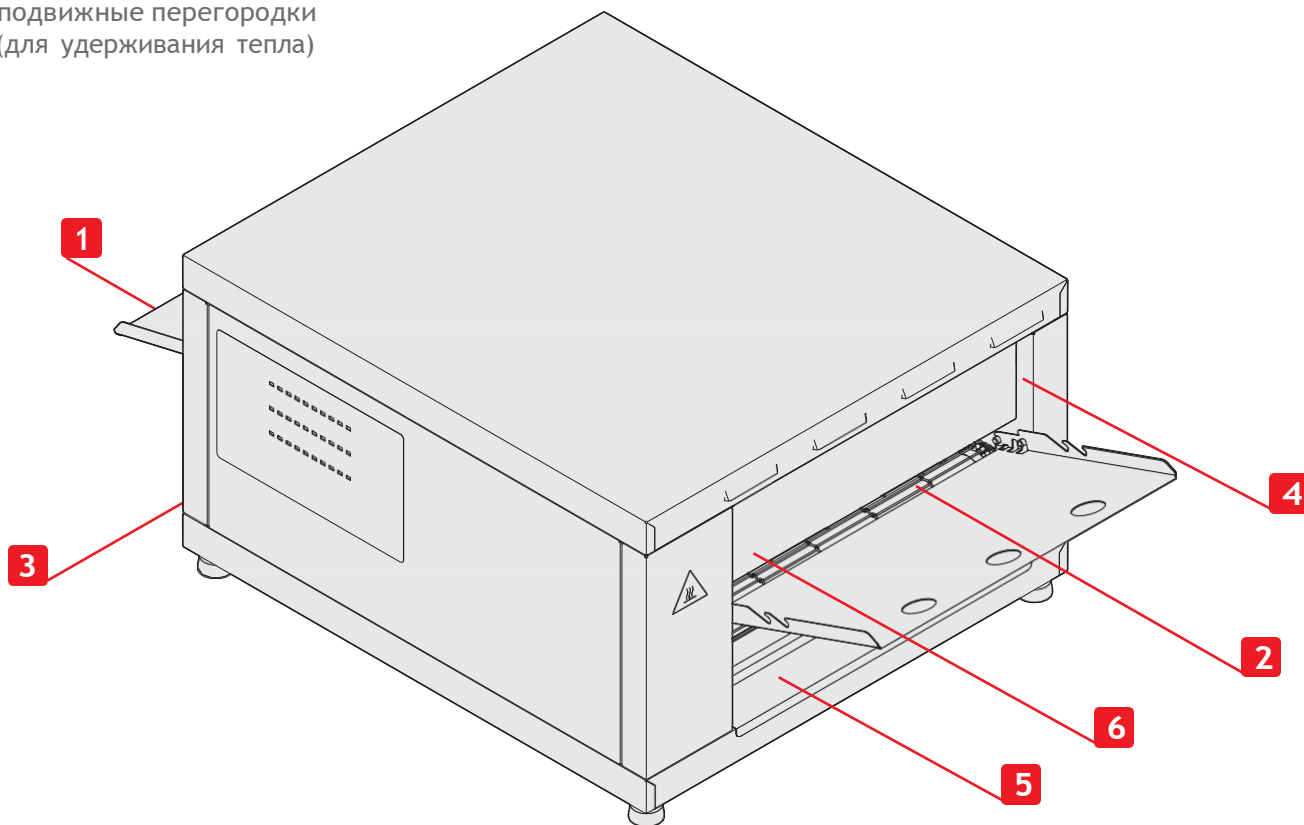
- Для получения дополнительной информации об использовании и/или установке устройства обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство.

СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ

Туннельная печь используется для частичного или полного приготовления таких блюд, как пицца, лазанья, мясо, рыба, а также для разогрева блюд на противнях.

Ниже перечислены основные образующие ее части:

- 1 - лоток на входе или на выходе
- 2 - ленточный транспортер
- 3 - электронная плата
- 4 - духовая камера
- 5- сборочный лоток загрязнений
- 6- подвижные перегородки (для удерживания тепла)



После включения транспортер перемещается непрерывно. **Перемещение транспортера** может регулироваться как по **скорости перемещения** (продолжительность приготовления), так и по **направлению вращения**.

Для изменения направления перемещения транспортера справа налево и наоборот выполнить следующие операции:

на выключенной печи нажать одновременно кнопки + и - в разделе “скорость перемещения”  и включить печь.

По завершении этой операции печь подаст звуковой сигнал.

Печь может отдельно управлять мощностью:

- дна (нижней части камеры печи);
- верхней части (верхней части камеры печи).



Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться.

Не прикасаться к поверхностям и не помещать поблизости воспламеняющиеся и чувствительные к теплу материалы.

Не ставить на печь никаких предметов, особенно легко воспламеняющихся или изготовленных из чувствительных к теплу материалов.

При выполнении операций установки и извлечения продуктов из духовой камеры обязательно использовать средства индивидуальной защиты (напр., перчатки).

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

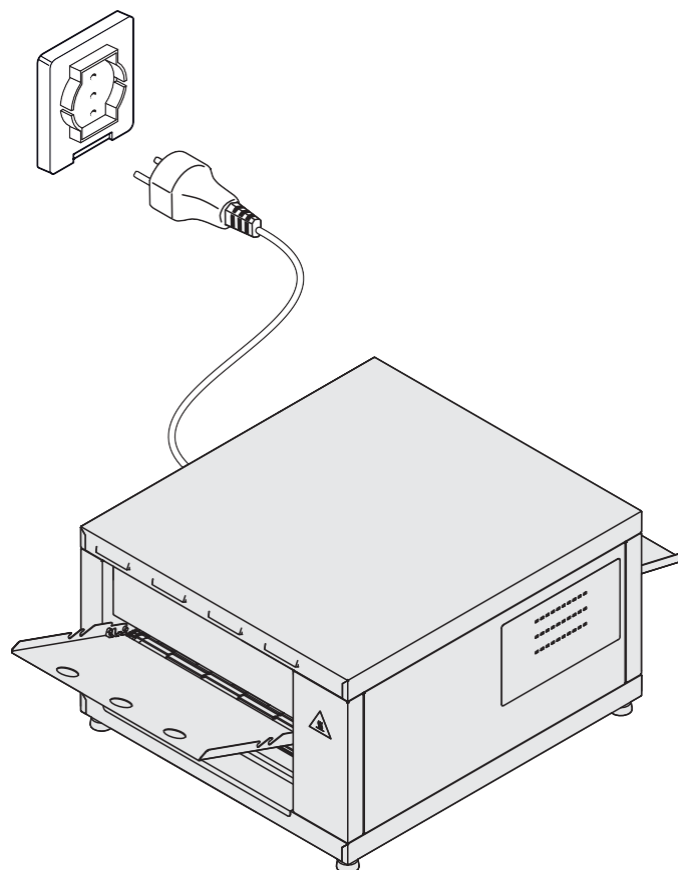
Перед включением печи проверить:

- 1 что была полностью снята защитная пленка;
- 2 что был правильно введен штепсель в розетку электрического тока;
- 3 что напряжение питания и мощность установки совместимы со значениями, приведенными на табличке, установленной на правой боковой панели печи;

ВКЛЮЧЕНИЕ

Чтобы включить устройство, вставьте вилку в соответствующую электрическую розетку, установите выключатель, расположенный с левой боковой стороны, в положение “I”.

Затем для начала приготовления все параметры приготовления можно вводить **вручную**.



НАСТРОЙКИ

При приготовлении пользователь должен задать все параметры:

- мощность верхней части
- мощность дна
- скорость перемещения ленточного транспортера.

Для регулирования **мощности верхней части**  :

понижить или повысить ее, нажимая  и 

Для регулирования **мощности дна**  :

понижить или повысить ее, нажимая  и 

При нажатии кнопки верхнего и нижнего сопротивления до тех пор, пока не погаснут светодиоды, сопротивления полностью отключатся, что позволяет безопасно очистить духовку.

Чтобы отрегулировать скорость ленты, нажмите «+» и «-» справа от символа.



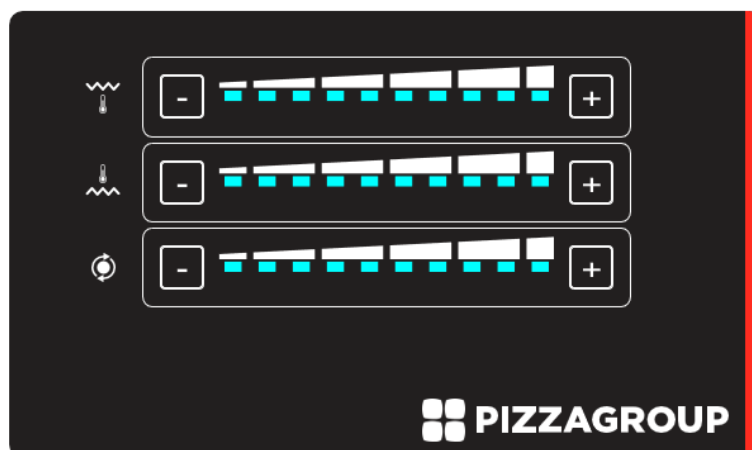
СКОРОСТЬ ПЕРЕСЕЧЕНИЯ ЛЕНТЫ

LED	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ТЕМПО	1'	2'	3'	4'	5'	6'	7'	8'	9'	10'

Скорость ремня, указанная в таблице, может изменяться на +- 15% в зависимости от установленной температуры, времени использования и направления вращения ремня.

Чтобы изменить направление ремня справа налево и наоборот, выполните следующие действия:

- при выключенной духовке и подаче электропитания одновременно нажмите и удерживайте кнопки + и -, соответствующие скорости движения ленты 
- включить духовку
 - если операция прошла успешно, то при включении духовка издаст звуковой сигнал



ОЧИСТКА И УХОД

 Очистка любых компонентов должна выполняться на полностью остывшей печи с использованием средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

 Для очистки любого компонента или комплектующего НЕ использовать:

- абразивные и порошковые моющие средства;
- агрессивные и коррозионные моющие средства (напр., соляную или серную кислоту, каустическую соду и т.д.). Не использовать такие вещества даже для очистки под конструкцией и пола под оборудованием или основанием;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки и щетки из стали и т.д.);
- струи воды или пара под давлением.

 Для обеспечения идеальных условий эксплуатации и безопасности оборудования рекомендуется минимум один раз в год проводить техобслуживание и проверку силами Центра технической поддержки.

Перед выполнением любых работ по очистке необходимо отключить **электропитание от оборудования (с помощью рубильника системы)** и надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.). Пользователь должен выполнять только операции по плановому техобслуживанию, а при необходимости экстренного техобслуживания обращаться в центр технической поддержки, запрашивая помощь уполномоченного техника. Изготовитель не предоставляет гарантию на повреждения, нанесенные в результате неправильного техобслуживания или очистки (например, в случае использования неподходящих моющих средств).

ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Ежедневно:

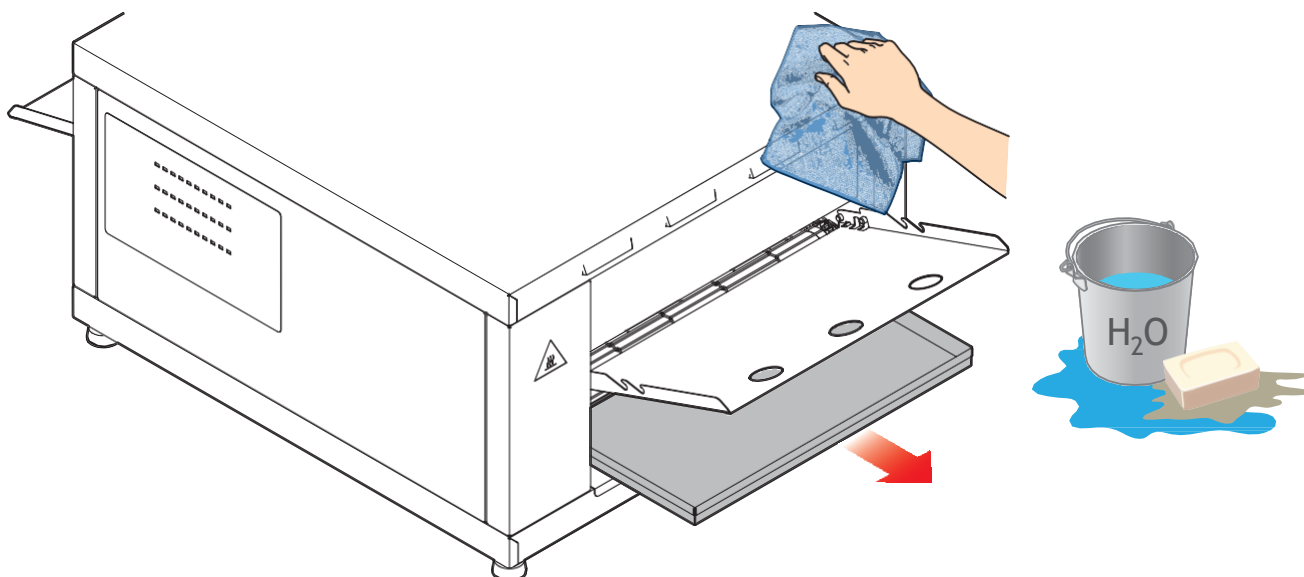
- Очистить все части из стали салфеткой, смоченной в горячей мыльной воде, после чего выполнить тщательное споласкивание и сушку.
- Чистить дисплей экрана мягкой салфеткой с малым количеством моющего средства для деликатных поверхностей. Избегать использования большого количества средства, так как возможные инфильтрации могут привести к серьезным повреждениям дисплея.
- Кроме того, избегать использования слишком агрессивных средств, так как они могут повредить материал, из которого изготовлен дисплей (поликарбонат).

Ежемесячно:

- Очищать духовую камеру от всех остатков.
- Очищать фильтры охлаждающих вентиляторов.
- При необходимости смазывать подшипники ленточного транспортера.

Раз в год:

- Раз в год выполнять тщательную очистку, обращаясь к техническому специалисту. В частности, проверять, что выполняется:
 1. тщательная очистка внутренней части духовой камеры, после снятия ленточного транспортера;
 2. тщательная очистка всех вентиляционных выходов на передней, боковой и задней частях печи;



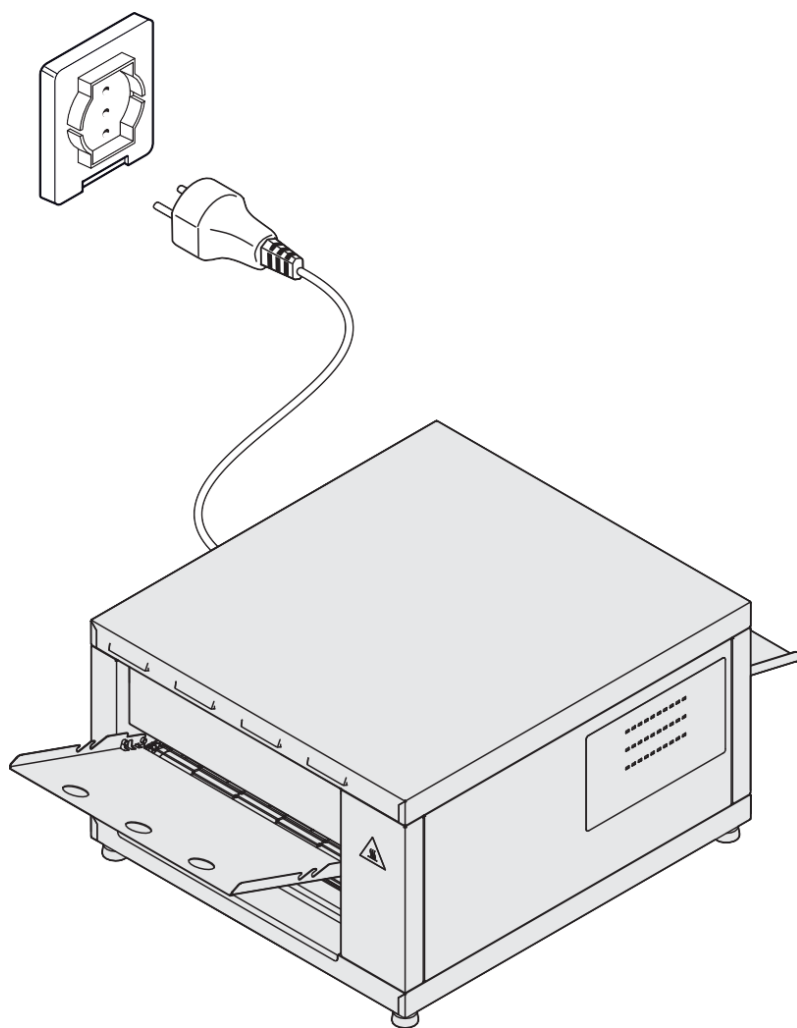
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ

В периоды простоя отключать подачу электричества.

Защитить наружные стальные части оборудования, протирая их мягкой салфеткой, слегка смоченной в вазелиновом масле.

Перед началом работы:

- выполнить тщательную очистку оборудования и принадлежностей;
- снова подсоединить оборудование к электросети;
- перед возобновлением работы оборудования выполнить его контроль.



УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

 Для предупреждения неуполномоченного использования и связанного с этим риска перед утилизацией оборудования убедиться, что его невозможно больше использовать. Для этого следует отрезать или снять токоподводящий кабель (на оборудовании, отсоединенном от электросети).

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 «Во исполнение Директивы RAEE 2012/19/ЕС Об отходах электрического и электронного оборудования» значок перечеркнутого мусорного контейнера означает, что продукт выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по завершении срока службы не должен выбрасываться с другими отходами, а должен утилизироваться отдельно. Все оборудование изготовлено из металлических материалов, подлежащих переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованное железо, медь и т.д.), составляющих более 90% общего веса. Необходимо обратить внимание на то, чтобы данное изделие после завершения срока службы было утилизировано с минимальным негативным воздействием на окружающую среду и повышением эффективности использования ресурсов, применяя принцип «загрязнивший платит», а также профилактику, подготовку к повторному использованию, переработке и восстановлению. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законом.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В ИТАЛИИ

В Италии отходы от электрического или электронного оборудования должны сдаваться:

- в центры сбора (называемые также “экологическими островками или платформами”)
- дистрибьютору, у которого приобретено новое изделие, который обязан забрать старое бесплатно (“одно за другое”).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ В СТРАНАХ ЕВРОСОЮЗА

В разных странах ЕС были приняты различные Директивы по электрическому и электронному оборудованию, поэтому для правильной утилизации оборудования рекомендуем обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае неисправности обратитесь к таблице ниже. Если ни одно из этих решений не решает проблему, обратитесь к дилеру.

АНОМАЛИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СИГНАЛИЗАЦИЯ
Светодиоды не загораются	Электронная плата не подключена.	Обратитесь к специалисту
Печь не нагревается	Отсутствие питания	Обратитесь к специалисту
Перегрев технического отсека	Вентилятор охлаждения поврежден. В случае перегрева первые две строки светодиодов будут мигать до тех пор, пока состояние перегрева не будет устранено.	Выключите печь (когда ленточный транспортер остановлен) и дождитесь охлаждения.
		Оставьте печь включенной, и, когда температурный сигнал будет устранен («холодный» технический отсек), печь возобновит нормальную работу самостоятельно.
Повышенное потребление двигателя	Неисправность моторедуктора Мигают все три ряда светодиодов (нагревательные элементы верхней части, нагревательные элементы нижней части и скорости).	Не предусмотрено автоматическое восстановление функционирования печи. При необходимости выключите и снова включите печь, и, если условие ошибки не будет устранено, печь снова заблокируется с теми же сигналами.

PIZZAGROUP

PIZZA GROUP SRL
VIA CARNIA 15 - Z.I.P.R
33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO
(ITALIA)
TEL. +39 0434 857000