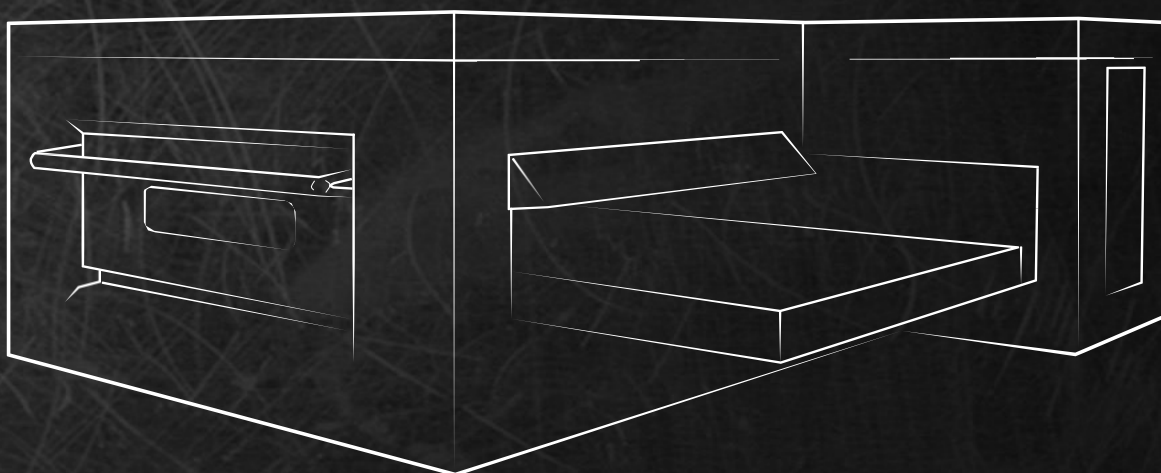




FORNO A TUNNEL VENTILATO ELETTRICO
VENTILATED TUNNEL OVEN ELECTRICAL
FOUR À TUNNEL VENTILÉ ÉLECTRIQUE
HORNO DE TÚNEL VENTILADO ELÉCTRICO
UMLUFTTUNNELOFEN ELEKTRISCH
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ТУННЕЛЬНАЯ ЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

TNV-40E
TNV-50E
TNV-65E



MANUALE USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

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 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.

SOMMARIO

PREMESSA	2
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	4
AVVERTENZE DI SICUREZZA	5
CONOSCERE IL FORNO	8
CONOSCERE IL DISPLAY	9
VERIFICA FUNZIONALE	9
ACCENSIONE	10
PRIMA ACCENSIONE	10
IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE	11
IMPOSTAZIONE COTTURA AUTOMATICA	12
CALENDARIO	13
IMPOSTAZIONE LCD	15
LOG ALLARMI	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	17
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI	18
SMALTIMENTO A FINE VITA	19
ALCUNI SUGGERIMENTI	20
SERVIZIO POST- VENDITA	22
GARANZIA	22

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



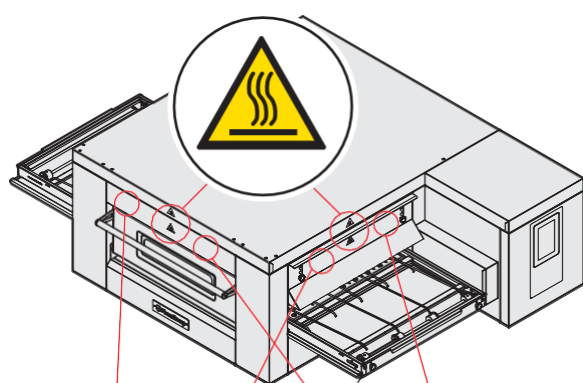
Equipotenziale: i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)



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

ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA

SUPERFICI CALDE

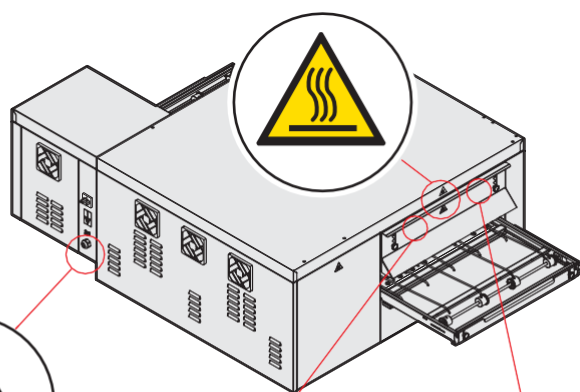


RISCHIO DI TRASCINAMENTO
NELL'INGRANAGGIO



RISCHIO DI ROVESCIAMENTO
LIQUIDI CALDI
(SE AD UN ALTEZZA < 160 CM)

SUPERFICI CALDE



PERICOLO ELETTRICITÀ



RISCHIO DI TRASCINAMENTO
NELL'INGRANAGGIO



RISCHIO DI ROVESCIAMENTO
LIQUIDI CALDI
(SE AD UN ALTEZZA < 160 CM)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

-  Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.
- 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.
- Un uso o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- 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.
- 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, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- 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 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.
- 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.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura **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.
- 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.
- **ATTENZIONE:** La chiusura amovibile e relativo supporto raggiungono temperature molto elevate, fare attenzione a non ustionarsi e utilizzare idonei DPI (es. guanti..).
Posizionare il supporto:
 - verificando la sua stabilità in un luogo non raggiungibile da persone non addestrate alla cottura
 - accertandosi che non sia d'intralcio nelle zone di passaggio e di manovra.
 Assicurarsi che la chiusura amovibile non entri in contatto con materiale combustibile o sensibile al calore.
- **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 tecnico specializzato. 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!
- 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.
- Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura almeno una volta all'anno.
- **MANUALE:** 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**

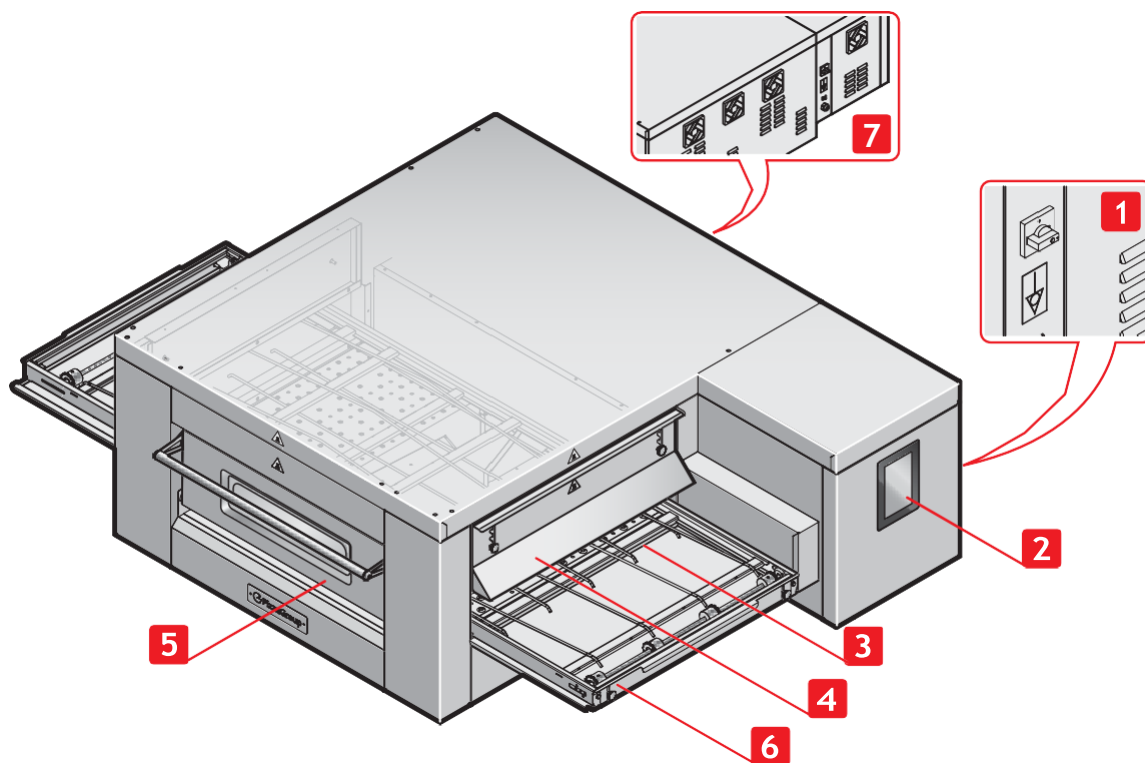
L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata. Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

CONOSCERE IL FORNO

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

Di seguito le parti principali che lo compongono:

- 1- interruttore on/off
- 2- display
- 3- nastro trasportatore
- 4- deflettori regolabili (per ottenere la massima performance del prodotto devono rimanere totalmente abbassati)
- 5- porta
- 6- vassoi raccogli briciole
- 7- ventilatori (esterni) di raffreddamento



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

Per invertire il senso di scorrimento del nastro da destra a sinistra e viceversa:

- premere il tasto  ;
- premere il tasto 
- riavviare il nastro con il tasto 

La temperatura della camera è controllata da schede che accendono e spengono le resistenze in modo da mantenere costante la temperatura impostata.

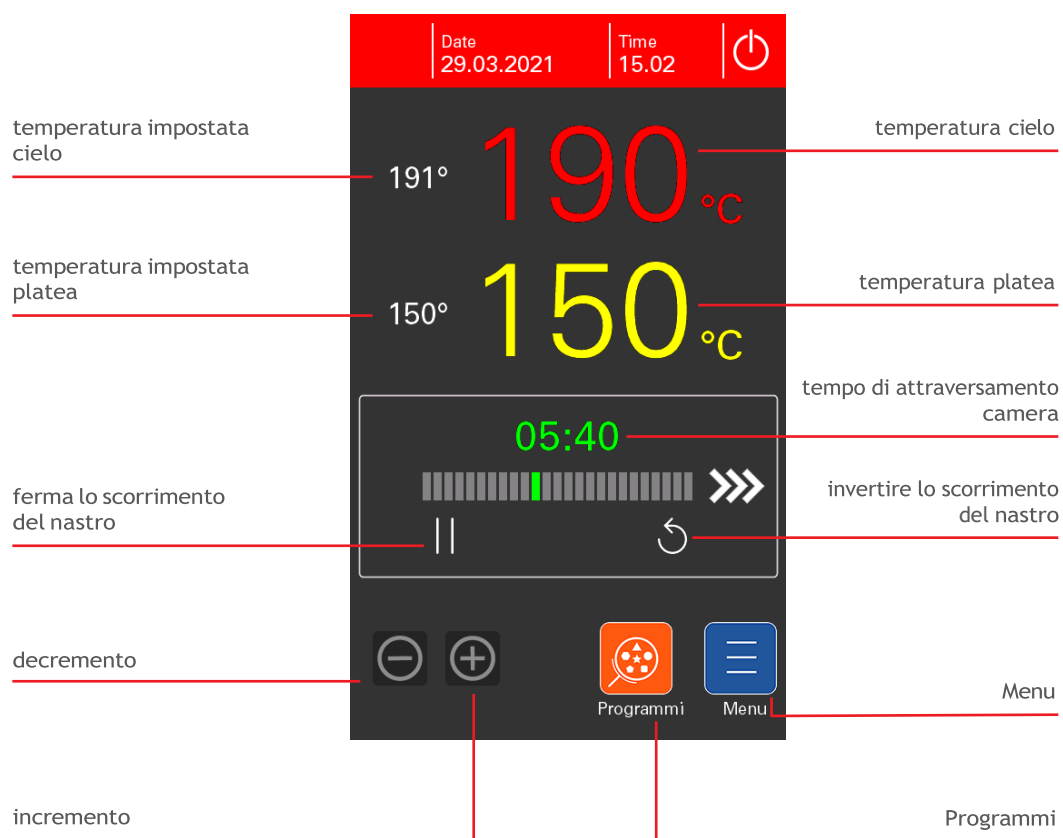
Il forno può gestire separatamente le temperature:

- 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.

CONOSCERE IL DISPLAY



VERIFICA FUNZIONALE

Prima di accendere il forno verificare:

la completa rimozione del film protettivo dove presente;

- 1 il corretto inserimento della spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- 2 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 alimentare l'apparecchiatura, è necessario ruotare l'interruttore posto sul fianco destro in posizione "I". Il display si illuminerà.

L'accensione del forno può avvenire in due modalità:

- **manuale:** l'accensione avviene nel momento di utilizzo;
- **programmata:** impostando l'accensione e/o lo spegnimento automatico del forno in base ad un calendario giornaliero o settimanale, vedi pagina 13.

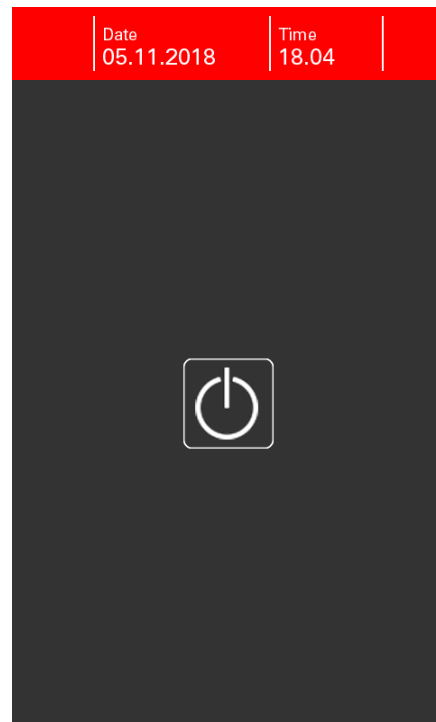
Per effettuare l'**accensione manuale** tenere premuto



per 5 secondi.

Il forno si accenderà con le impostazioni dell'ultimo utilizzo.

Successivamente, per iniziare a cucinare, è possibile inserire **manualmente** tutti i parametri di cottura oppure usare un **programma di cottura**, vedi pagina 12



PRIMA ACCENSIONE

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall'evaporazione dell'eventuale umidità contenuta nelle parti interne.

Seguire la seguente procedura:

- 1 impostare la temperatura del cielo e della platea a 150° C;
- 2 mettere in movimento il nastro;
- 3 lasciare il forno in funzione per 8 ore.

IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE

Nella **cottura manuale** l'utilizzatore deve impostare tutti i parametri:

- temperatura cielo
- temperatura platea
- tempo di cottura (velocità di scorrimento del nastro).

I parametri inseriti non possono essere salvati.

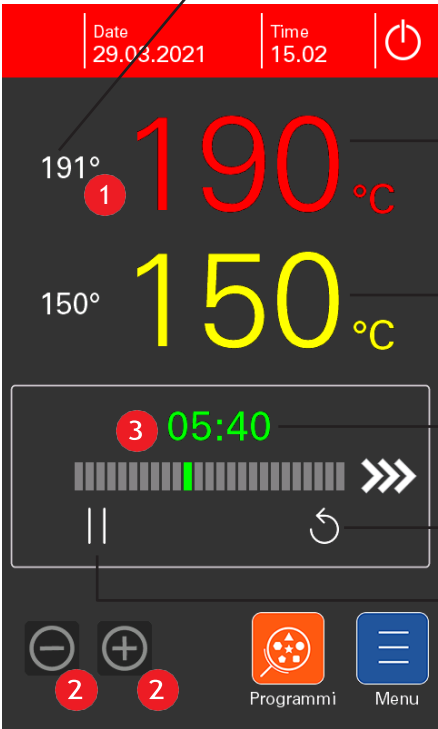
Per regolare la **temperatura di cielo e platea**:

- 1 selezionare la temperatura da regolare (es. 191°C cielo/ 150°C platea)
- 2 diminuire o aumentare premendo  e 

Per regolare il **tempo di cottura**:

- 3 selezionare il tempo indicato a display con il colore verde (es. 05:40)
- 2 aumentare o diminuire premendo  e 

Il tempo di cottura corrisponde al tempo che la pietanza impiega ad attraversare tutta la camera di cottura (da un'apertura all'altra).



The image shows a control panel for manual cooking with the following elements and annotations:

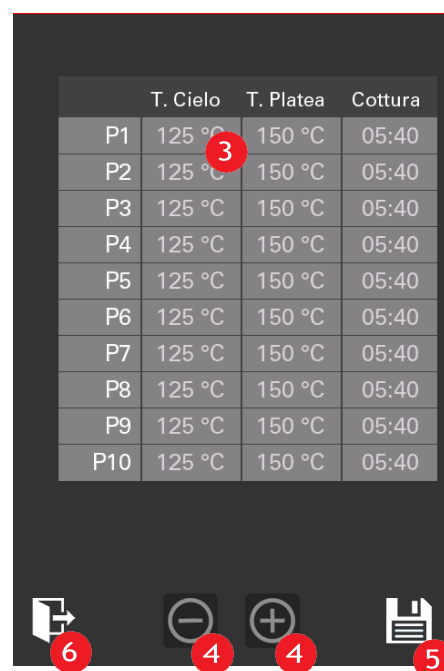
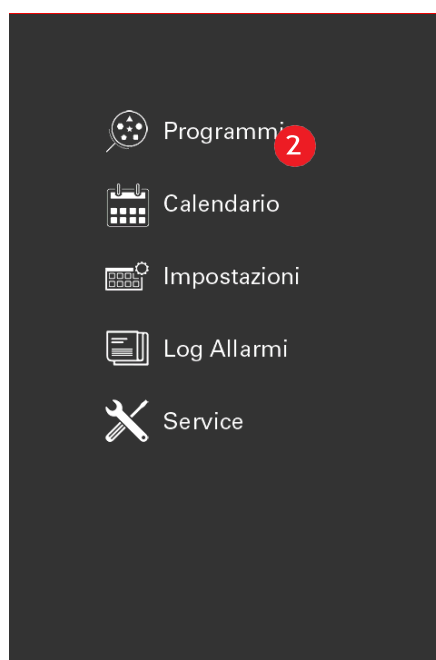
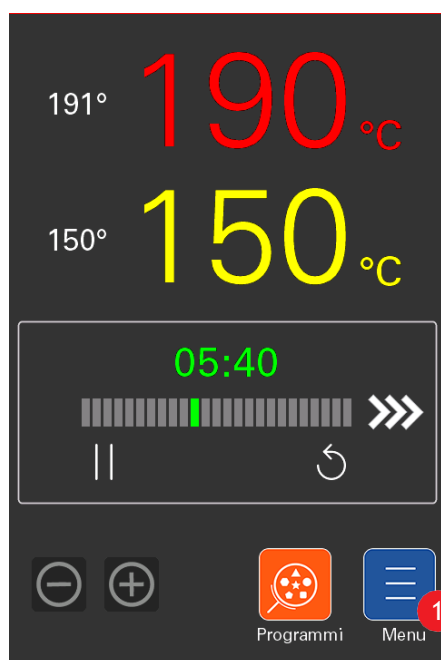
- Top Bar:** Red header with "Date 29.03.2021", "Time 15.02", and a power icon.
- Temperature Settings:**
 - 191° 190°C:** Sky temperature. A red circle with "1" points to the "191°" value. A line points from the text "temperatura da raggiungere" to the "190°C" value.
 - 150° 150°C:** Plate temperature. A line points from the text "temperatura reale cielo" to the "190°C" value. Another line points from the text "temperatura reale platea" to the "150°C" value.
- Cooking Time:**
 - 05:40:** Cooking time displayed in green. A red circle with "3" points to it. A line points from the text "tempo di cottura" to this value.
 - Progress Bar:** A bar with a green segment. A line points from the text "inverte il verso di scorrimento del nastro (con nastro in pausa)" to the right arrow icon.
 - Pause Icon:** A square icon with two vertical bars. A line points from the text "mette il nastro in pausa" to it.
- Bottom Controls:**
 - Minus/Plus Buttons:** Labeled with a red circle "2".
 - Programmi:** An orange button with a gear icon.
 - Menu:** A blue button with a list icon.

IMPOSTAZIONE COTTURA AUTOMATICA

Nel forno è possibile salvare 10 programmi di cottura, modificarli e salvare le eventuali variazioni apportate. Per visualizzare i parametri dei programmi è necessario consultare la lista dei programmi di cottura.

Dalla schermata principale:

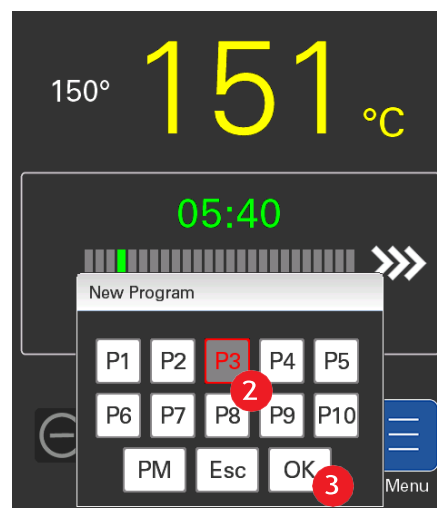
- 1 premere 
- 2 selezionare la voce **Programmi**.
- 3 selezionare la temperatura e/o il tempo di cottura di un programma (es. 125 °C)
- 4 regolare la temperatura e/o il tempo di cottura premendo  e 
- 5 premere  per salvare le impostazioni effettuate
- 6 premere  per ritornare alla schermata principale



	T. Cielo	T. Platea	Cottura
P1	125 °C	150 °C	05:40
P2	125 °C	150 °C	05:40
P3	125 °C	150 °C	05:40
P4	125 °C	150 °C	05:40
P5	125 °C	150 °C	05:40
P6	125 °C	150 °C	05:40
P7	125 °C	150 °C	05:40
P8	125 °C	150 °C	05:40
P9	125 °C	150 °C	05:40
P10	125 °C	150 °C	05:40

Per accedere ed utilizzare i programmi di cottura:

- 1 premere per circa 5 secondi l'icona 
- 2 selezionare il programma desiderato (es. **P3**)
- 3 per confermare e quindi far iniziare la cottura premere



CALENDARIO

Questa funzione permette di impostare l'accensione e/o lo spegnimento automatico del forno.

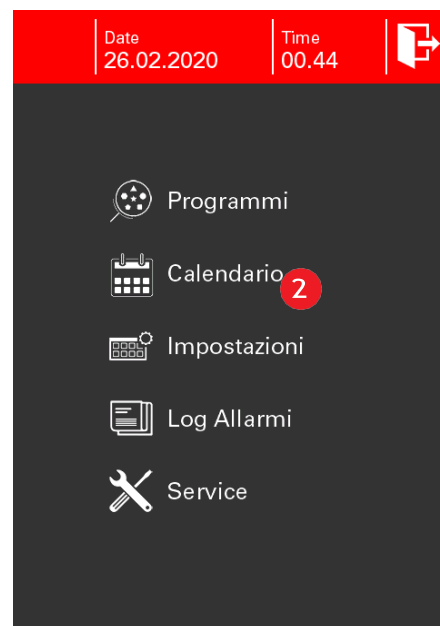
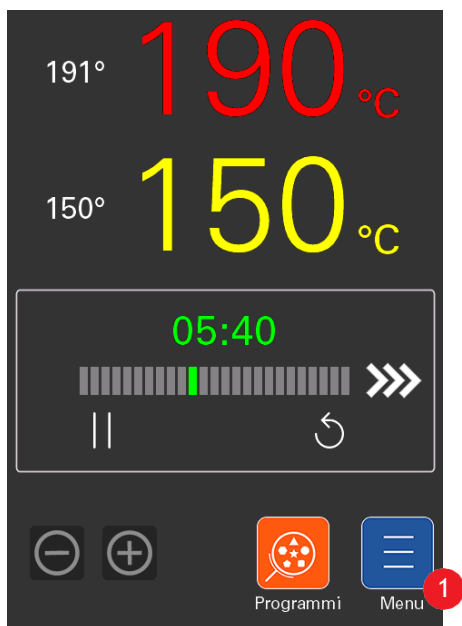
La programmazione del calendario può essere:

- **manuale** (il forno non si accenderà automaticamente);
- **giornaliera**;
- **settimanale**

Per accedere al calendario:

- 1 premere  dalla schermata principale;
- 2 selezionare la voce **Calendario**

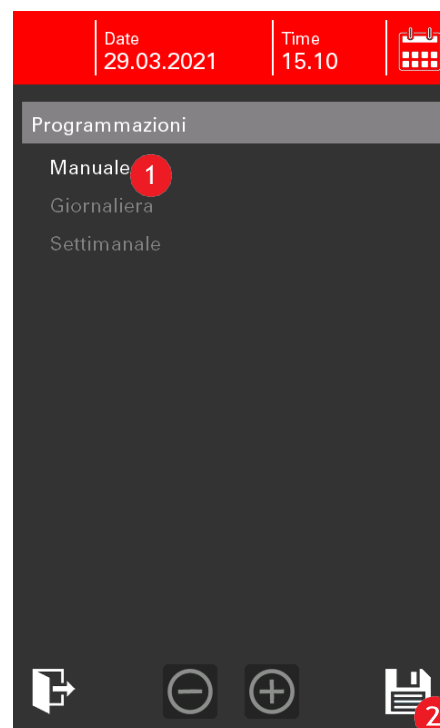
Selezionare il tipo di programmazione desiderata tra **manuale**, **giornaliera** e **settimanale** come descritto di seguito.



IMPOSTAZIONE PROGRAMMAZIONE MANUALE:

- 1 **Calendario** Selezionare la programmazione;
- 2 **Manuale** e premere  per salvare

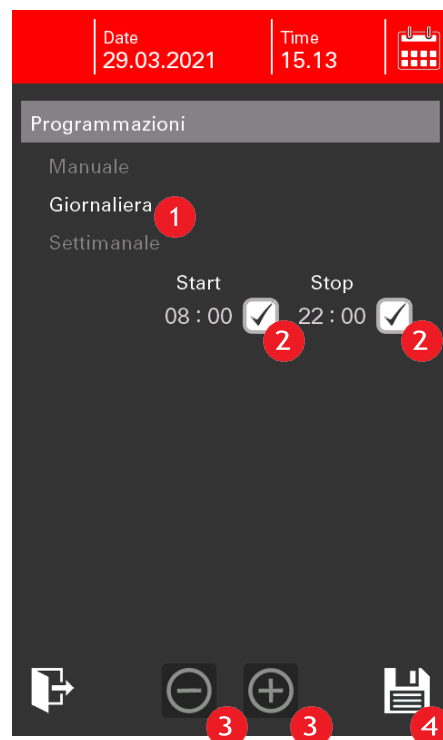
Con questa modalità il forno si accenderà manualmente con le stesse impostazioni di temperatura e tempo di cottura dell'ultimo utilizzo.



IMPOSTAZIONE PROGRAMMAZIONE GIORNALIERA:

- 1 selezionare la programmazione **Giornaliera**;
- 2 apporre il flag in corrispondenza della funzione (START e/o STOP) da attivare;
- 3 per regolare l'orario, toccare il valore in corrispondenza della funzione desiderata e regolarla usando  e 
- 4 premere  per salvare.

Con questa modalità il forno si accenderà e/o spegnerà all'ora impostata tutti i giorni, con le stesse impostazioni di temperatura e tempo di cottura dell'ultima utilizzo.

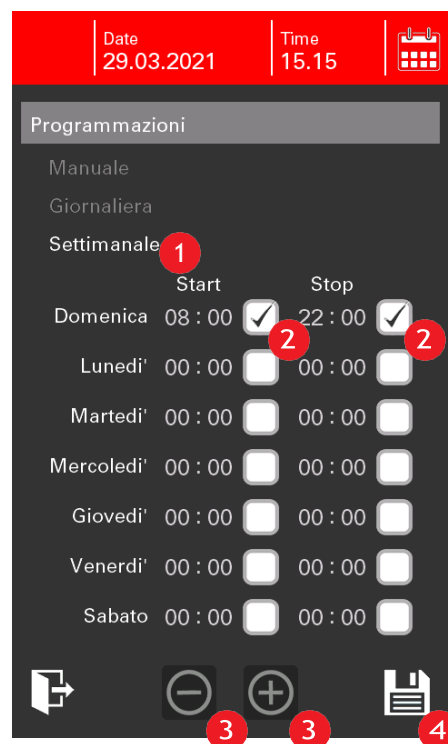


IMPOSTAZIONE PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE:

- 1 selezionare la programmazione **Settimanale**;
- 2 apporre il flag in corrispondenza del giorno/ funzione (START e/o STOP) da attivare;
- 3 per regolare l'orario, toccare il valore in corrispondenza della funzione desiderata e regolarla usando  e 
- 4 premere  per salvare.

Con questa modalità il forno si accenderà e/o spegnerà all'ora e nei giorni programmati, con le stesse impostazioni di temperatura e tempo di cottura dell'ultima utilizzo.

Nei giorni che non sono stati programmati il forno resterà spento.



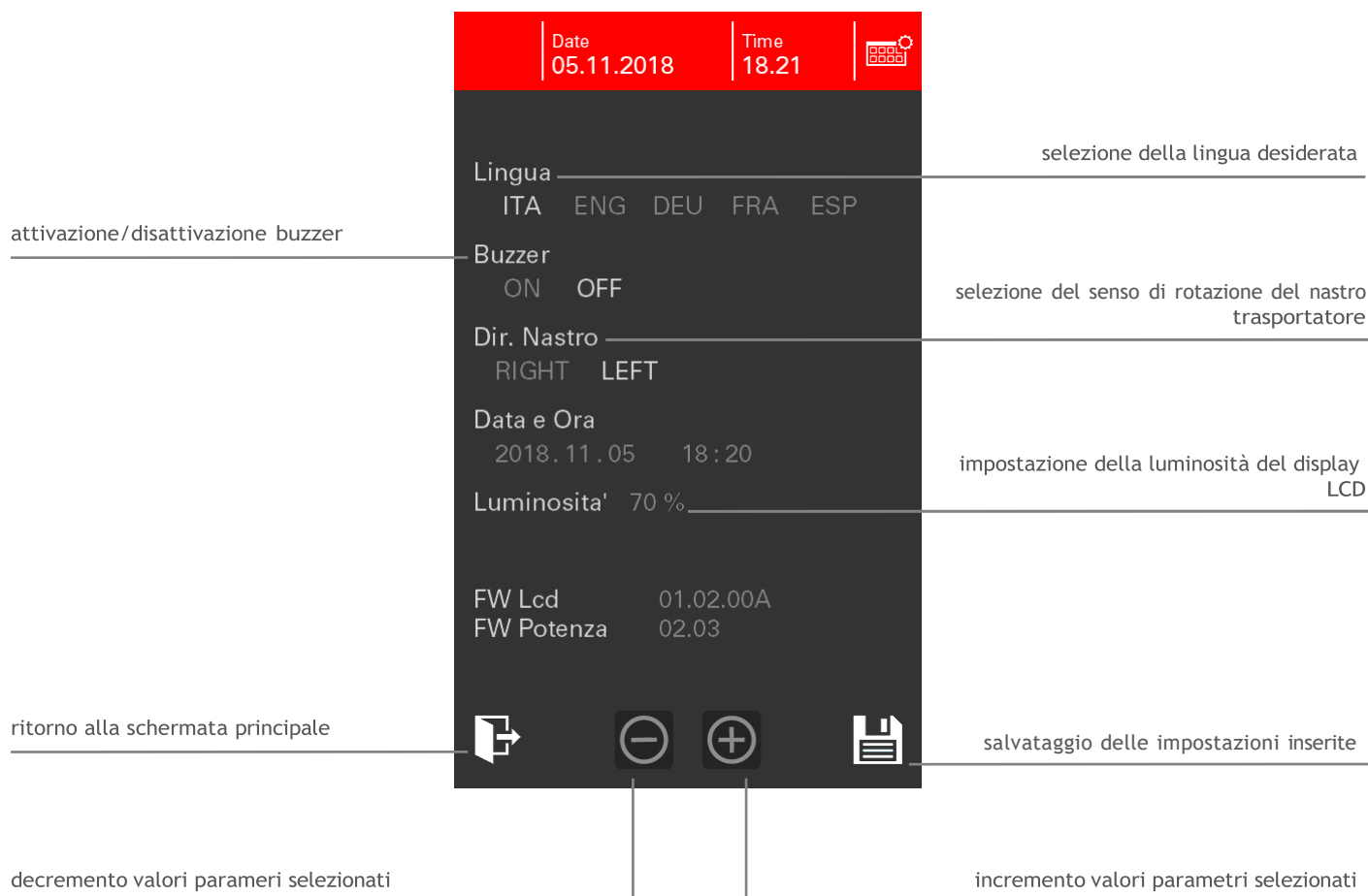
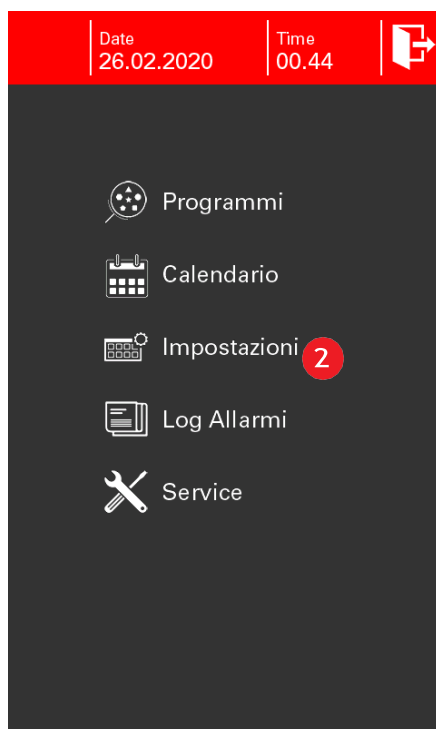
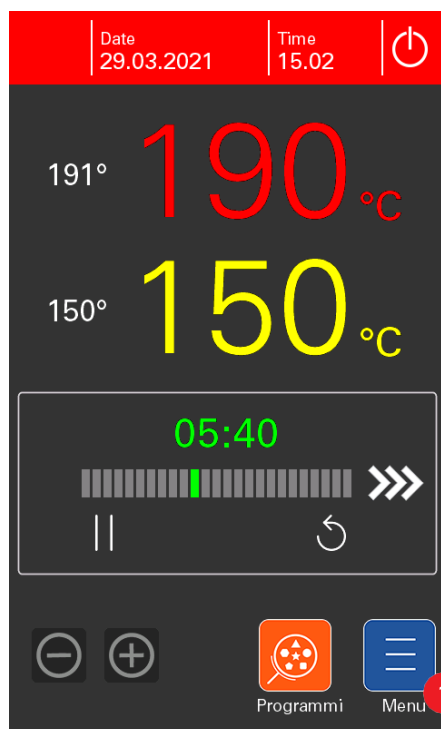
IMPOSTAZIONI LCD

È possibile settare il display LCD secondo le proprie necessità, impostando la lingua, attivando o disattivando il buzzer, scegliendo la direzione di scorrimento del nastro e impostando la data e l'ora.

È presente una batteria che salva l'ora se l'apparecchiatura viene disconnessa.

Per accedere alle impostazioni LCD:

- 1 dalla schermata principale premere  ;
- 2 selezionare la voce Impostazioni



SPEGNIMENTO & RAFFREDDAMENTO FORNO

Per spegnere il prodotto, dalla schermata principale:

- 1 premere il tasto spegnimento 
- 2 così facendo si attiverà in automatico la funzione di raffreddamento: le resistenze si spengono ma continuano a girare nastro e ventole laterali di raffreddamento. Durante tutta la fase di raffreddamento sul display comparirà l'immagine a lato
- 3 la funzione automatica di raffreddamento terminerà quando la temperatura all'interno del forno scenderà sotto i 140°C

IMPORTANTE: solo al termine della funzione di raffreddamento forno, l'interruttore laterale (0-1) potrà essere posizionato su "0"



LOG ALLARMI

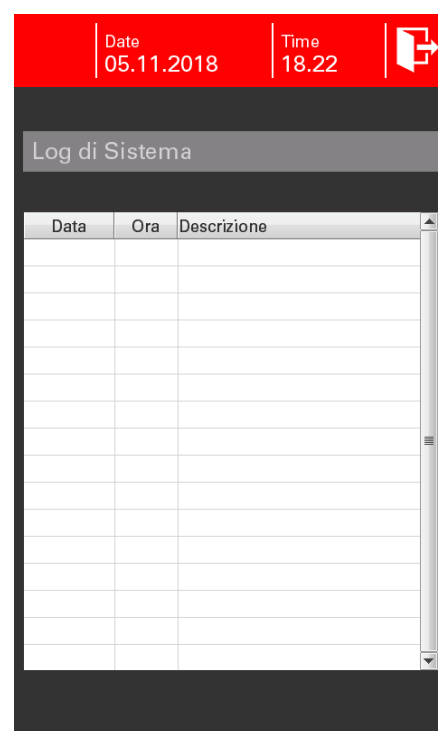
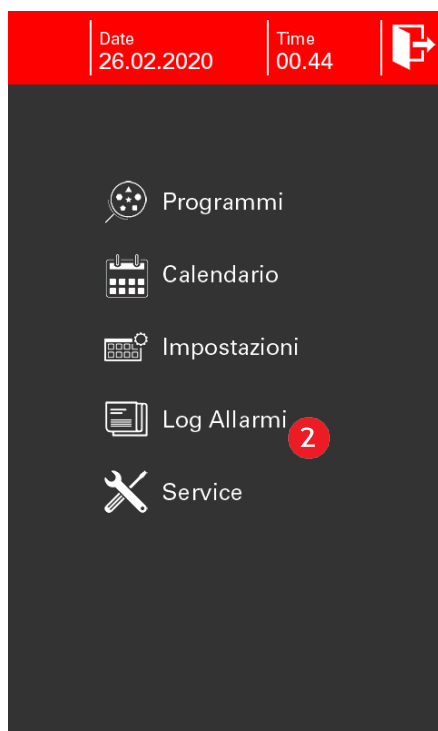
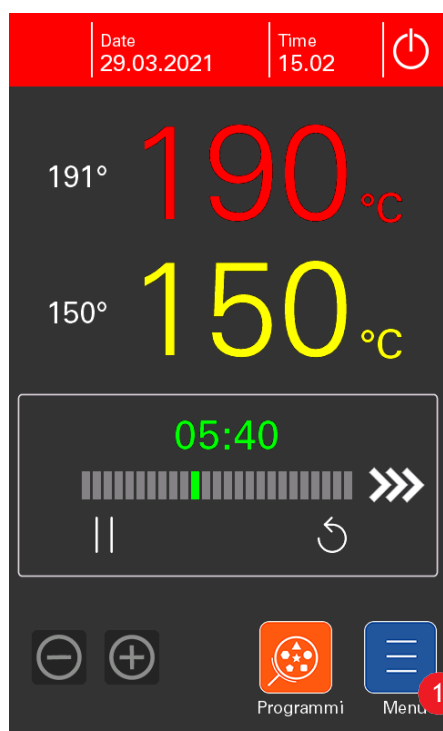
Qualora il sistema rilevi un problema, comparirà una notifica pop-up di allarme sul display.

Gli allarmi bloccano il funzionamento del forno per evitare danni ancora più importanti. Per poter utilizzare nuovamente l'apparecchiatura, è necessario contattare il centro assistenza per la riparazione.

I problemi rilevati, oltre che nella notifica pop-up, vengono anche segnalati nella schermata "Allarmi Log"; in questa pagina, oltre agli allarmi intercorsi, viene fornita un'indicazione di tempo sulla comparsa di una notifica di manutenzione da richiedere al centro assistenza.

Per accedere alla lista dei LOG allarmi:

- 1 premere  dalla schermata principale;
- 2 selezionare la voce **Log Allarmi**



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 Tecnico specializzato.

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 Tecnico specializzato 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:

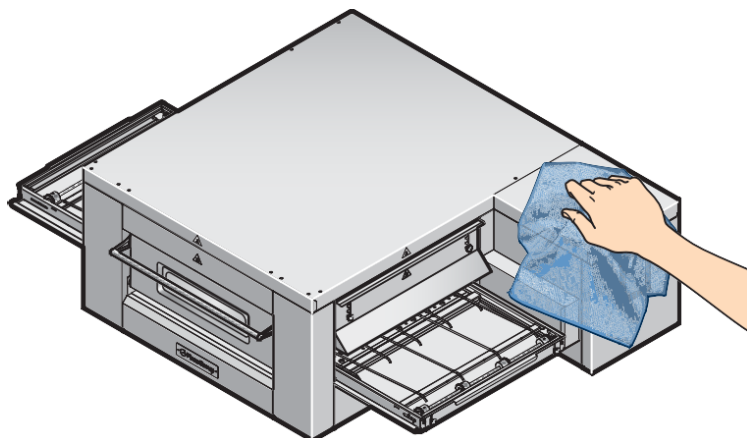
- Pulire tutte le parti in acciaio utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un accurato risciacquo e un'asciugatura.
- Pulire i cristalli con un panno morbido e del detergente specifico per vetri.
- Pulire il display con un panno morbido e poco detergente per superfici delicate. Evitare di utilizzare grosse 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).
- Manutenzione a cura dell'utilizzatore.
- Rimuovere e lavare i vassoi di pulizia (vedi pagina 7)

Mensile:

- Pulire la camera di cottura da eventuali residui
- Pulire i filtri delle ventole di raffreddamento.

Annuale:

- Pulire profondamente una volta all'anno contattando un tecnico specializzato:
 1. pulire accuratamente l'interno della camera di cottura, dopo aver tolto il nastro trasportatore;
 2. pulire tutte le uscite di ventilazione poste sulla parte frontale, laterale e posteriore del forno;



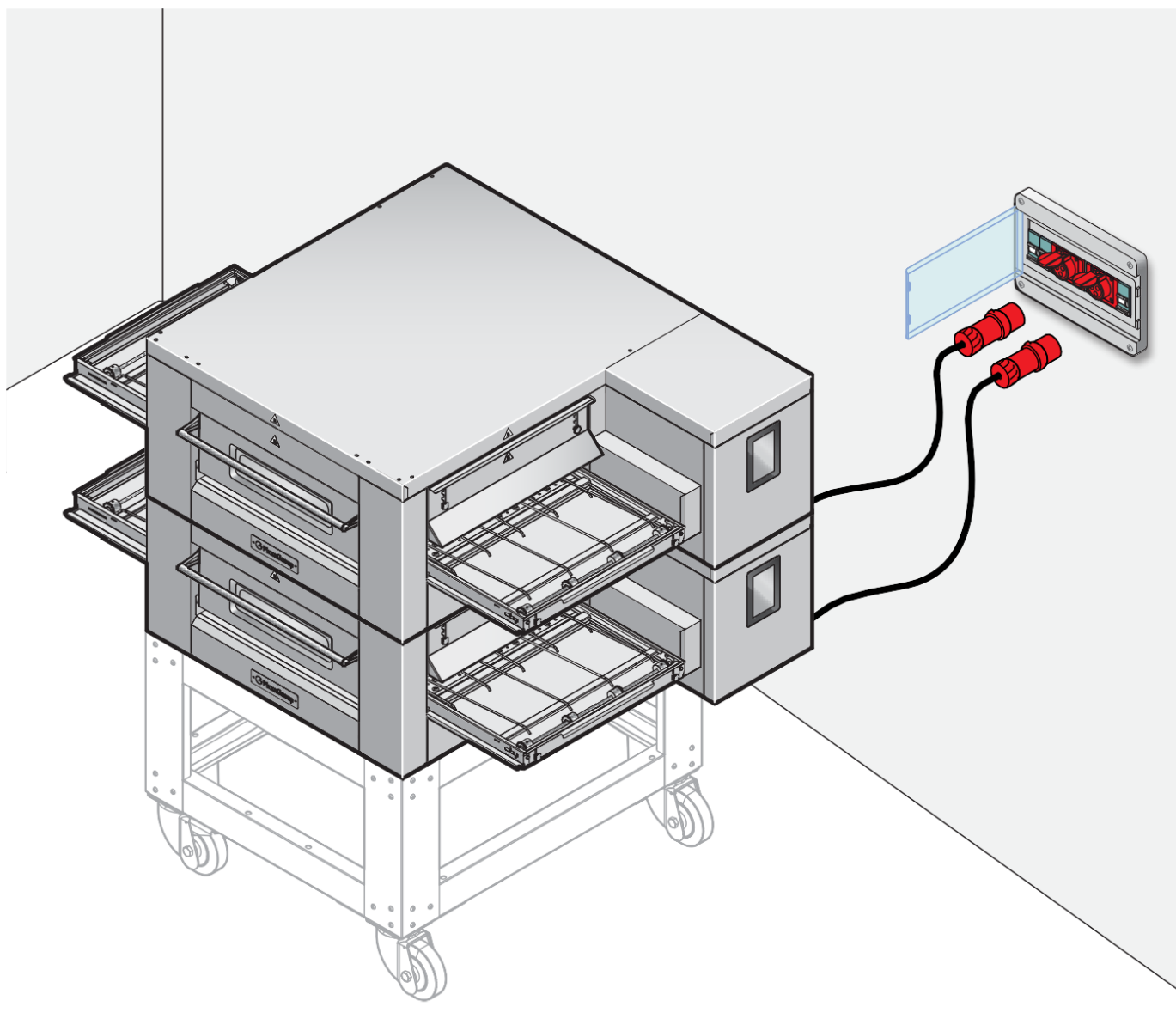
INUTILIZZO DEL FORNO PER LUNGHI PERIODI

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;



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	POSSIBILE SOLUZIONE
il forno non si accende, il display è spento	manca di energia elettrica	verificare la presa, la spina ed il cavo di alimentazione, se tutto risulta in ordine chiamare un tecnico specializzato
la camera di cottura non si riscalda adeguatamente	cielo e/o platea sono stati impostati troppo bassi	aumentare la percentuale di cielo e/o platea
	le resistenze sono parzialmente funzionanti o danneggiate	chiamare un tecnico specializzato
		chiamare un tecnico specializzato
	teleruttori o SSR guasti	chiamare un tecnico specializzato
	possibile intervento dei Relay o del Termostato di Sicurezza	chiamare un tecnico specializzato
il nastro non scorre	messo in pausa lo scorrimento sul display	nastro bloccato (verifica presenza corpi estranei)
	motoriduttore scollegato	chiamare un tecnico specializzato
il nastro scorre troppo lentamente	tempo impostato inadeguato	modificare tempo sul display
	uscita dal trasformatore interno diversa da 24 V	Chiamare un tecnico specializzato
ventilatori di raffreddamento bloccati	possibile blocco meccanico o elettrico	Chiamare un tecnico specializzato

ALLARME	GUASTO	SOLUZIONE
999	sonda guasta o scollegata	collegare o sostituire la sonda
spegnimento e riaccensione improvvisa del display	Qualora scatti la termica del motoriduttore che gestisce il nastro (sforzo richiesto troppo elevato) il Tunnel si spegne in automatico per evitare un danneggiamento dei componenti	Il display si riaccenderà dopo pochi secondi e l'utilizzatore potrà riaccendere il tunnel. Se il fenomeno si ripete, contattare un tecnico specializzato.
errore termica motore aspirazione	allarme collegato alla termica del MOTORE DEL VENTILATORE RADIALE di riscaldamento	chiamare un tecnico specializzato
overtemperature error - sovratemperatura	La scheda madre ha superato la soglia T° di sicurezza / eccessiva temperatura all'interno del pannello comandi	verificare che il prodotto sia stato posizionato mantenendo le distanze minime, chiamare un tecnico specializzato
probe error - errore sonda	sonda/ e cielo e/o platea guasta/e o scollegata/e	chiamare un tecnico specializzato

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.

GARANZIA

La garanzia per vizi occulti è valida per 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di fattura e subordinata alla presentazione di un reclamo scritto da parte del Cliente.

PIZZA GROUP garantisce i suoi prodotti e componenti/parti dai soli difetti di fabbricazione o non conformità alle sole specifiche descritte nelle schede tecniche, o previste dalla legislazione applicabile

La garanzia consisterà esclusivamente, a scelta di PIZZA GROUP, nella riparazione o sostituzione dei componenti e/o prodotti che risultino viziati.

È onere del Cliente controllare e riportare tramite reclamo scritto, all'atto della consegna, eventuali vizi o non conformità palesi dei prodotti. La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità palese non venga denunciato per iscritto entro 2 (due) giorni dalla consegna.

Le denunce di vizi o non conformità, palesi o occulte, devono essere inviate dal Cliente a PIZZA GROUP in forma scritta, allegando una relazione tecnica completa e dettagliata che riporti il numero di matricola del prodotto.

PIZZA GROUP ricevuta la denuncia di cui sopra, a sua scelta, senza limitazione o rinuncia alcuna ai suoi diritti, potrà:

- a) autorizzare in forma scritta la restituzione del prodotto o del pezzo che dovranno esser resi dal Cliente franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare documento di trasporto e autorizzazione al reso emessa da PIZZA GROUP (nessun reso verrà accettato senza preventiva autorizzazione scritta di PIZZA GROUP);
- b) inviare un suo incaricato presso il Cliente;
- c) inviare al Cliente i componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità;
- d) respingere la denuncia.

Fermi i limiti inderogabili di legge, resta espressamente inteso che qualora PIZZA GROUP, dopo aver ricevuto il reso e/o controllato la parte contestata o restituita, riconosca un difetto/non conformità di fabbricazione alla stessa imputabile, sarà tenuta solamente - a sua scelta e a sue spese - a fornire il pezzo di ricambio o a sostituire o riparare la parte viziata, con esclusione di qualsiasi altro onere, obbligo, danno o altra responsabilità a qualsiasi titolo. In tal caso, gli eventuali ricambi che verranno sostituiti avranno una garanzia della durata di dodici (12) mesi. Ogni altro costo o spesa, inclusi quelli di manodopera, sono a carico del Cliente.

Nel caso in cui PIZZA GROUP ritenga la denuncia dei vizi infondata, invierà al Cliente una relazione sui controlli e sulle verifiche effettuate, respingendo ogni relativa responsabilità; in tali casi il Cliente sarà tenuto a pagare e rifondere tutti i costi sostenuti da PIZZA GROUP (inclusi costi di perizia, costi d'intervento, di manodopera e di spedizione oltre ad eventuali costi di sostituzione/riparazione) che verranno fatturati.

La garanzia non copre tutte le parti soggette a normale usura comprese manopole, parti mobili e asportabili, parti in vetro, materiale refrattario, tubazioni e tutti gli eventuali componenti o accessori ove il vizio sia determinato dall'usura. La garanzia non copre inoltre parti danneggiate in occasione o a causa della spedizione/trasporto franco fabbrica, eventuali danni causati da errata o carente manutenzione, da uso improprio o errate manovre del personale del Cliente, da trattamento difettoso o trascurato, da eccessivo utilizzo dei dispositivi, da danni o deterioramenti causati o aggravati dalla mancata interruzione dell'uso dei beni in presenza di problemi tecnici, o sbalzi di tensione elettrica o di temperatura di lavorazione o da ogni altra causa non direttamente imputabili al produttore.

La garanzia decade automaticamente nel caso in cui il vizio/non conformità occulti non vengano denunciati per iscritto entro 8 (otto) giorni dalla scoperta. La garanzia decade inoltre quando sui prodotti vengano installate apparecchiature o dispositivi o ricambi non forniti da PIZZA GROUP, quando siano apportate modifiche non autorizzate dal produttore, qualora il numero di matricola del prodotto sia cancellato, modificato o illeggibile. La garanzia decade inoltre nel caso

di inosservanza totale o parziale delle prescrizioni e istruzioni contenute all'interno dei manuali che accompagnano il prodotto.

PIZZA GROUP sarà responsabile esclusivamente per i danni cagionati al Cliente quale conseguenza immediata e diretta di un proprio doloso o gravemente colpevole inadempimento agli obblighi nascenti dal contratto.

In nessun caso PIZZA GROUP sarà responsabile per danni indiretti, subiti dal Cliente o da terzi, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, danni d'immagine perdita di profitto, di produzione, di contratti, penalità o rimborsi di qualsiasi natura.

La spedizione dei componenti necessari per rimuovere il vizio o la non conformità avverrà in porto assegnato. La garanzia non contempla le spese di manodopera e qualsiasi altra spesa accessoria.

Fermo quanto sopra, in nessun caso il risarcimento per perdite o danni o a qualunque altro titolo (che il Cliente possa richiedere) potrà comunque superare il prezzo del prodotto oggetto di riparazione/sostituzione.

La ditta declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa o trascrizione, riservandosi di apportare senza preavviso le modifiche che riterrà più opportune.

Vietata la riproduzione anche parziale senza il consenso del Fabbrikante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale di questo manuale è l'italiano: il Fabbrikante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione o stampa.

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 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.

INDEX

FOREWORD	2
SYMBOLS USED	4
LABELS APPLIED TO THE MACHINE	4
SAFETY WARNINGS	5
KNOWING YOUR OVEN	8
UNDERSTANDING THE DISPLAY	9
FUNCTIONAL CHECK	9
SWITCHING ON	10
FIRST START-UP	10
SETTING MANUAL COOKING	11
SETTING AUTOMATIC COOKING	12
CALENDAR	13
LCD SETTINGS	15
SWITCH OFF/COOLDOWN	16
ALARM LOG	16
CLEANING AND MAINTENANCE	17
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS	18
DISPOSAL AT END OF LIFE	19
SOME TIPS	20
AFTER-SALES SERVICE	22
GUARANTEE	22

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

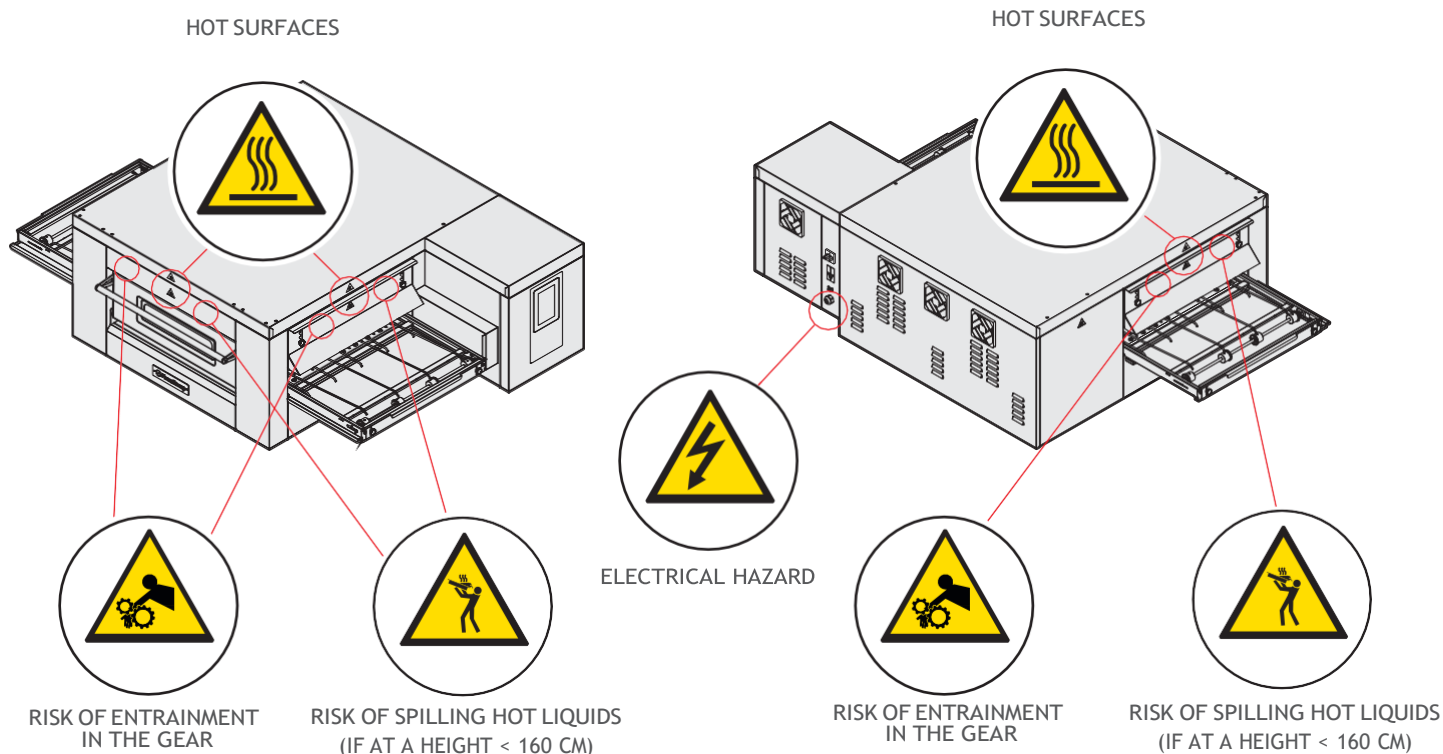


Equipotential: the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



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 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.
- 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.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- 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.
- 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.
- During use, always remember to close the door as soon as the visual inspection of the dishes is completed; be careful not to pinch your fingers during this operation.
- 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 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.
- 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.
- 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, accessories or the sub-structure, **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.
- 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 simi-

lar material might not withstand the oven high temperatures.

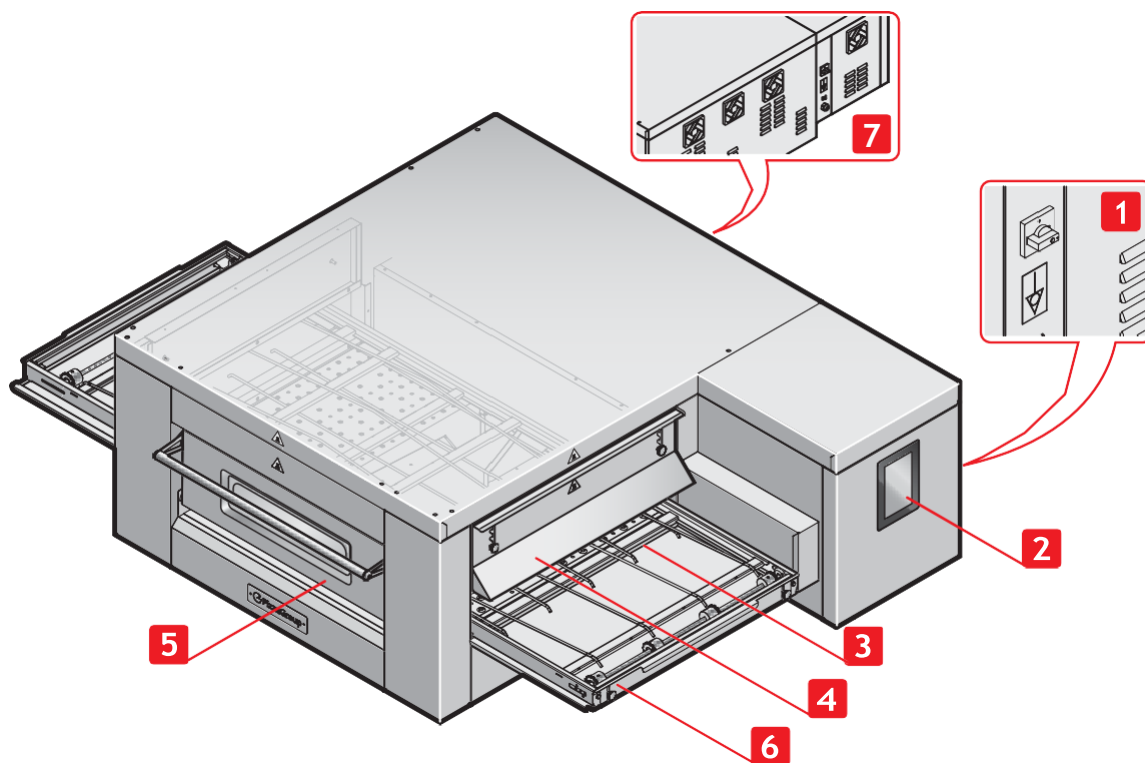
- **WARNING:** The removable lid and its support can reach very high temperatures: be careful not to burn yourself and use suitable PPE (e.g. gloves).
 - position the support: making sure that it is stable in a place that cannot be reached by people not in charge of cooking
 - making sure that it is away from transit and activity areas.
- Make sure that the removable lid does not come into contact with combustible or heat-sensitive material.
- **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!
 - 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.

- **MANUAL:** Care and storage of the manual
This manual, which is an integral part of the appliance, must be stored carefully and must always be available for consultation, both by the user and those responsible for installation and maintenance.
- **Deterioration or loss**
If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.
- **Transfer of the appliance**
If the product is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.
- **Liability**
By providing this manual, the Manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.
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 the use of non-original spare parts.
- **Responsibility for installation work**
The Manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the product. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.
- **Use**
The use of the product is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation. For any further information on the use and/or installation of the product, please contact the dealer from which the appliance was purchased.

KNOWING YOUR OVEN

The tunnel oven can be used to cook 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 - conveyor belt
- 2 - cooking chamber
- 3 - display
- 4 - adjustable deflectors
- 5 - door
- 6 - power cable inlet



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**.

To reverse the direction of the belt from right to left and vice versa:

- press button  ;
- press button  ;
- Restart the belt with button 

The temperature in the chamber is controlled by boards that switch the heating elements on and off to keep the set temperature constant.

The oven can manage separately the temperatures:

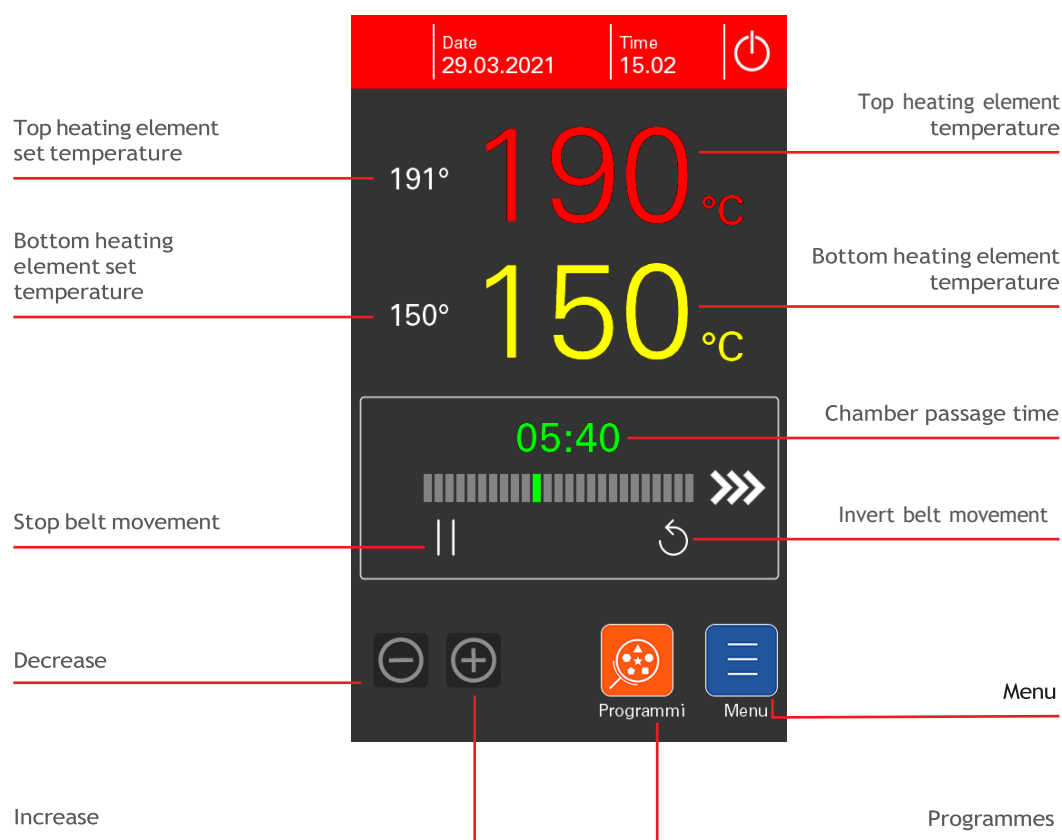
- of the bottom (lower part of the oven chamber);
- of the top (top part of the oven chamber).

 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.

UNDERSTANDING THE DISPLAY



FUNCTIONAL CHECK

Before switching the oven on, check:

the protective film (if any) has been removed;

- 1 the plug is correctly inserted in the mains socket;
- 2 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 power the appliance, turn the switch on the right-hand side to the “I” position. The display will light up.

The oven can be switched on in two ways:

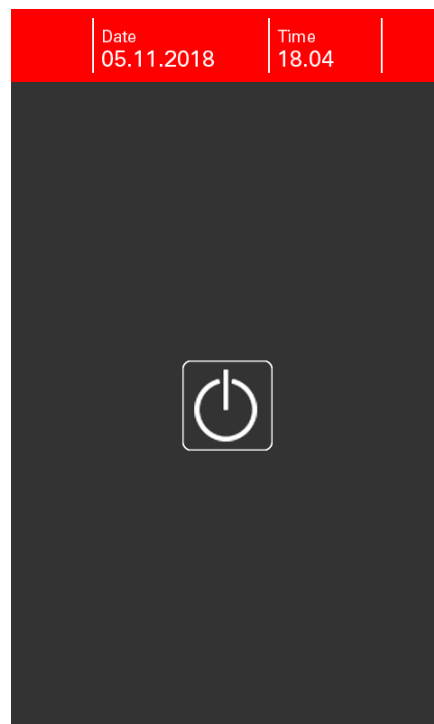
- **manual switch-on:** switch-on takes place at the moment of use;
- **scheduled switch-on:** setting the automatic switch-on/off of the oven based on a daily or weekly calendar, see page 13.

To carry out a **manual switch-on**, press and hold

 for 5 seconds.

The oven will turn on with the settings of the last use.

Then, to start cooking, you can **manually** enter all the cooking parameters or use a **cooking program**, see page 12



FIRST START-UP

When using the equipment for the first time, it is advisable to heat the oven when empty to eliminate bad smells caused by the evaporation of any moisture contained in the internal parts.

Follow the steps below:

- 1 set the top and bottom temperature to 150°C;
- 2 put the belt in motion;
- 3 leave the oven running for 8 hours.

SETTING MANUAL COOKING

In **manual cooking** the user must set all the parameters:

- top temperature
- bottom temperature
- cooking time (belt running speed).

The entered parameters cannot be saved.

To adjust the **top and bottom temperatures**:

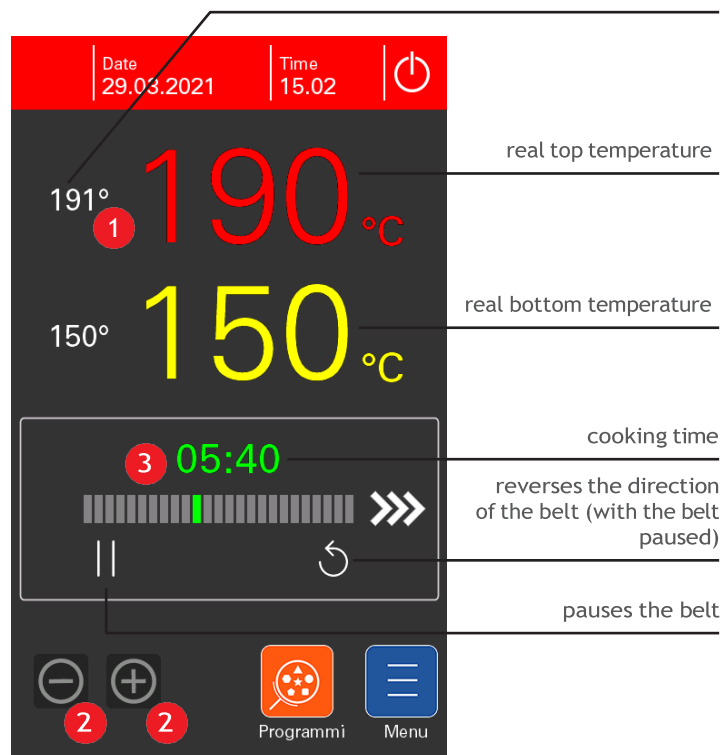
- 1 select the temperature to be adjusted (e.g. 191°C top/ 150°C bottom)
- 2 decrease or increase by pressing  and 

To adjust the **cooking time**:

- 3 select the time shown on the display in green (e.g. 05:40)
- 2 increase or decrease by pressing  and 

The cooking time corresponds to the time it takes for the dish to pass through the entire cooking chamber (from one opening to the other).

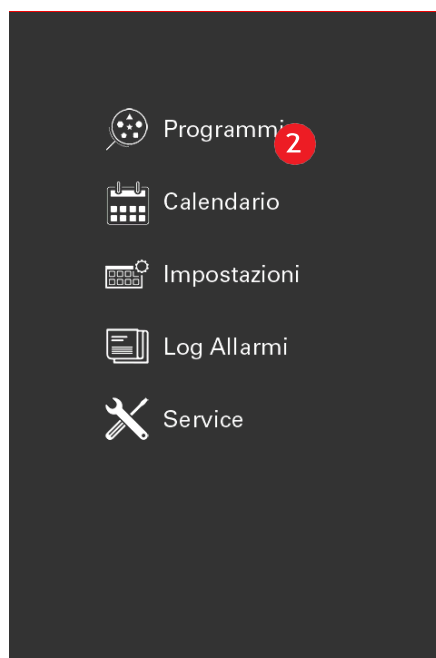
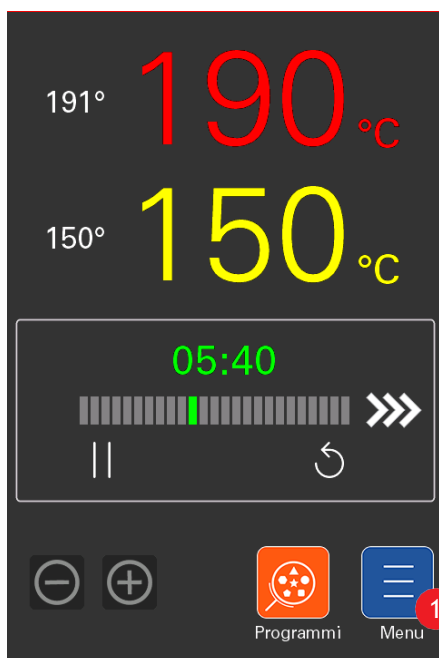
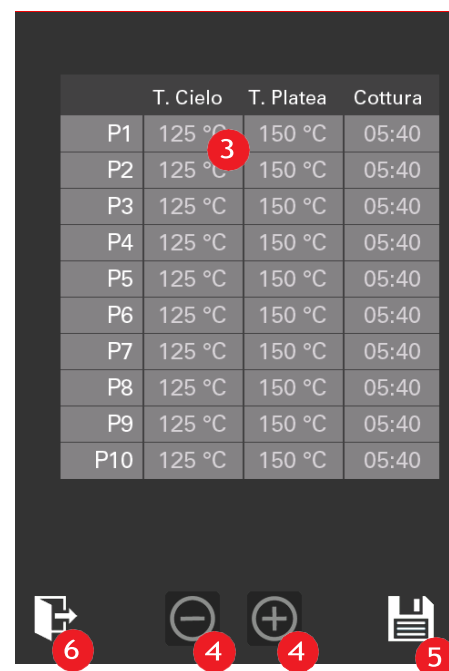
temperature to be reached



SETTING AUTOMATIC COOKING

In the oven it is possible to save 10 cooking programs, modify them and save any changes made. To view the program parameters, it is necessary to consult the list of cooking programs. From the main screen:

- 1 press 
- 2 select **Programmi**.
- 3 select the temperature and/or cooking time of a program (e.g. 125 °C)
- 4 adjust the temperature and/or cooking time by pressing  and 
- 5 press  to save the settings made
- 6 press  to return to the main screen

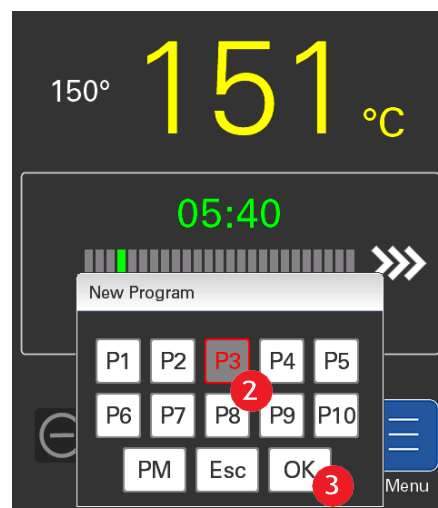
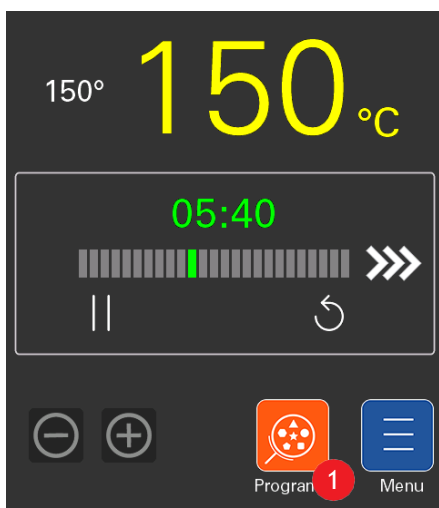
The screen displays a table of 10 cooking programs (P1 to P10). Each program has a temperature of 125 °C and a cooking time of 05:40. A red circle with the number 3 is next to the first row (P1).

	T. Cielo	T. Platea	Cottura
P1	125 °C	150 °C	05:40
P2	125 °C	150 °C	05:40
P3	125 °C	150 °C	05:40
P4	125 °C	150 °C	05:40
P5	125 °C	150 °C	05:40
P6	125 °C	150 °C	05:40
P7	125 °C	150 °C	05:40
P8	125 °C	150 °C	05:40
P9	125 °C	150 °C	05:40
P10	125 °C	150 °C	05:40

At the bottom, there are minus and plus buttons, a 'Back' button, and a 'Save' button. Red circles with numbers 4, 4, 5, and 6 are placed near these buttons.

To access and use the cooking programs:

- 1 press the icon  for about 5 seconds
- 2 select the desired program (ex. **P3**)
- 3 to confirm and then start cooking press 



CALENDAR

This function allows you to set the automatic switching-on/off of the oven.

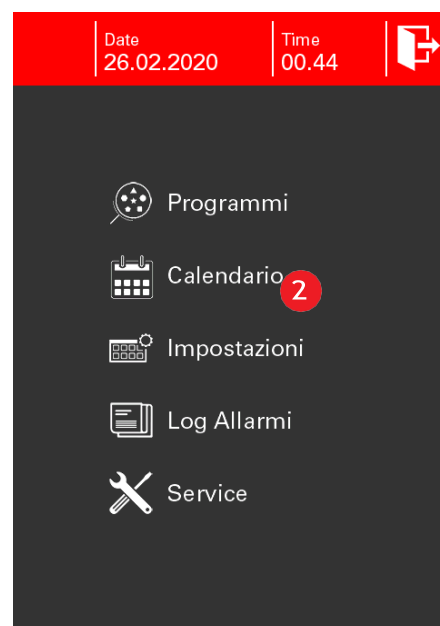
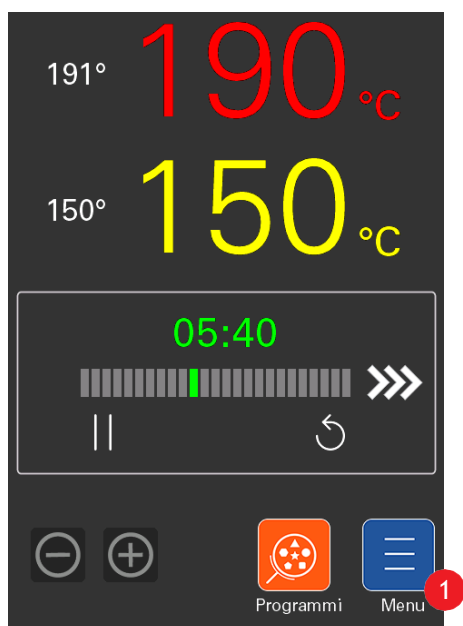
Calendar programming can be:

- **manual** (the oven will not turn on automatically);
- **daily**;
- **weekly**

To access the calendar:

- 1 Press  from the main screen:
- 2 select **Programs**.

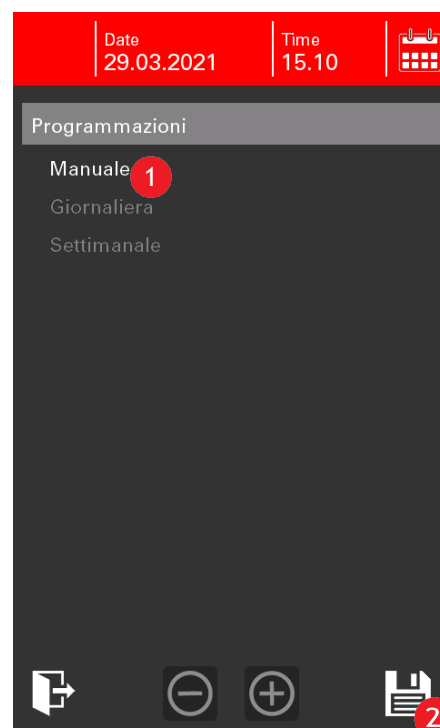
Select the desired type of program among **manual**, **daily** and **weekly** as described below.



MANUAL PROGRAM SETTING:

- 1 **Calendar** Select the program;
- 2 **Manual** and press  to save

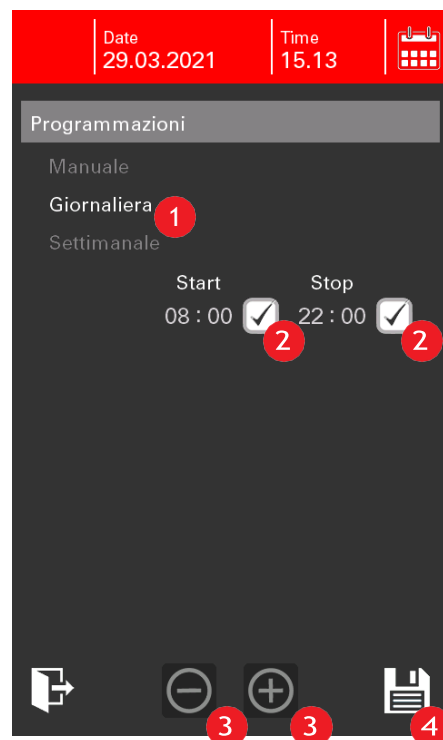
With this mode the oven will switch on manually with the same cooking time and temperature settings as the last time you used it.



DAILY PROGRAM SETTING:

- 1 select the **Daily** program;
- 2 place the flag in correspondence with the function (START and/or STOP) to be activated;
- 3 to adjust the time, touch the value corresponding to the desired function and adjust it using  and 
- 4 press  to save.

With this mode the oven will switch on and/or off at the set time every day, with the same cooking time and temperature settings as the last time you used it.

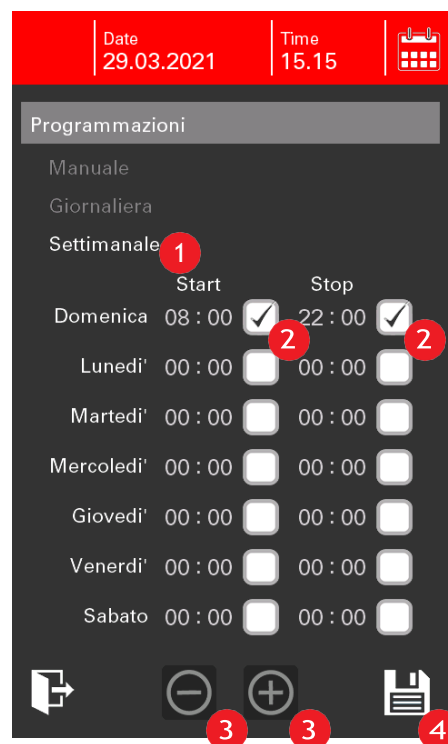


WEEKLY PROGRAM SETTING:

- 1 select the **Weekly** program;
- 2 place the flag in correspondence with the day/function (START and/or STOP) to be activated;
- 3 to adjust the time, touch the value corresponding to the desired function and adjust it using  and 
- 4 press  to save.

With this mode the oven will switch on and/or off at the set time and day, with the same cooking time and temperature settings as the last time you used it.

On days that have not been programmed, the oven will remain off.



LCD SETTINGS

You can set the LCD display according to your needs, setting the language, activating or deactivating the buzzer, choosing the direction of the belt and setting the date and time. There is a battery that saves the time if the equipment is disconnected. To access the LCD settings:

- 1 From the main screen, press  ;
- 2 select **Settings**

Date29.03.2021Time15.02

191°190°C150°150°C05:40

ProgrammiMenu

1

Programmi

Date26.02.2020Time00.44

ProgrammiCalendarioImpostazioniLog AllarmiService

2

Impostazioni

Lingua

ITAENGDEUFRAESP

Buzzer

ONOFF

Dir. Nastro

RIGHTLEFT

Data e Ora

2018.11.0518:20

Luminosita'

70%

FW Lcd

01.02.00A

FW Potenza

02.03

return to the main screen

decrease of the selected parameters

increase of the selected parameters

saving the entered settings

buzzer activation/deactivation

select the desired language

selection of the conveyor belt rotation direction

LCD display brightness setting

NE

15

OVEN SHUTDOWN & COOLING

To turn off the product, from the main screen:

- 1 press the off button 
- 2 This will automatically activate the cooling function: the heating elements will turn off, but the belt and side cooling fans will continue to run. During the entire cooling phase, the image on the side will appear on the display
- 3 The automatic cooling function will end when the temperature inside the oven drops below 140°C.

IMPORTANT: Only after the oven cooling function has ended can the side switch (0-1) be set to "0".



ALARM LOG

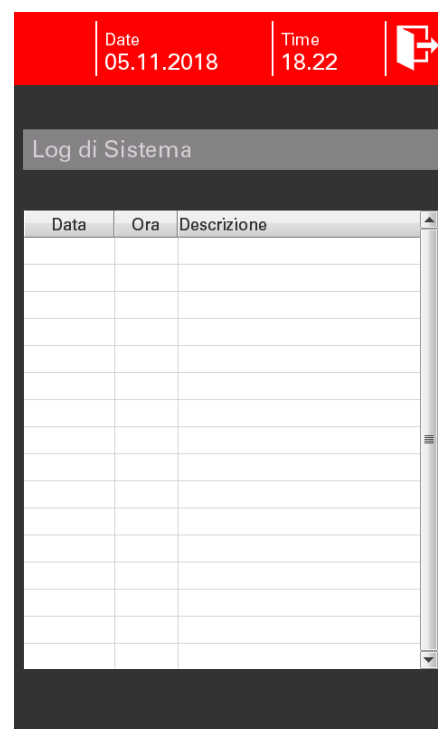
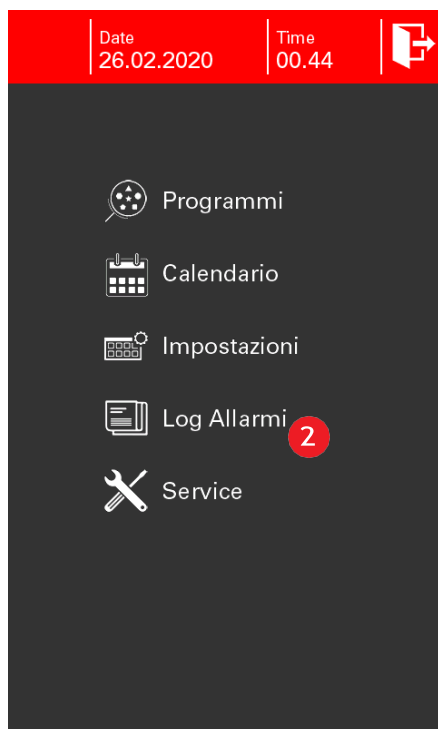
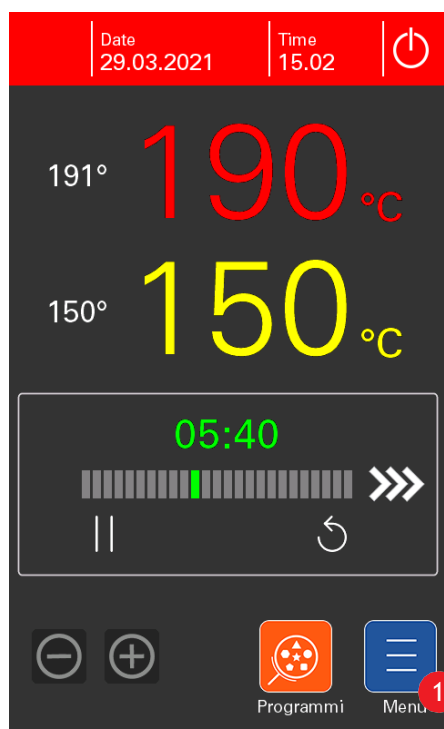
If the system detects a problem, an alarm pop-up message appears on the display.

Alarms block the oven operation to prevent even more significant damages. In order to use the equipment again, it is necessary to contact the service centre for repairs.

As well as in the pop-up message, the detected problems are displayed also in the "Alarm Log" screen; in this page, in addition to the alarms, an indication of the time that can pass before asking your Service for maintenance is given.

To access the alarm LOG:

- 1 press  from the main screen:
- 2 select Alarm log



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.
-  To ensure the device is safe and in perfect condition for use, we recommend at least a yearly service by a specialist technician.

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 only carry out standard maintenance work. For non-standard maintenance work, please contact an authorised specialist technician. The manufacturer does not accept under warranty any damage caused by lack of maintenance work or incorrect cleaning (e.g. use of unsuitable cleaning products).

OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

Daily:

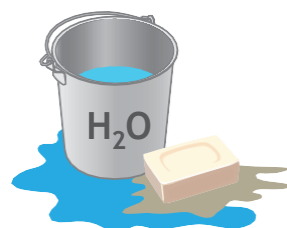
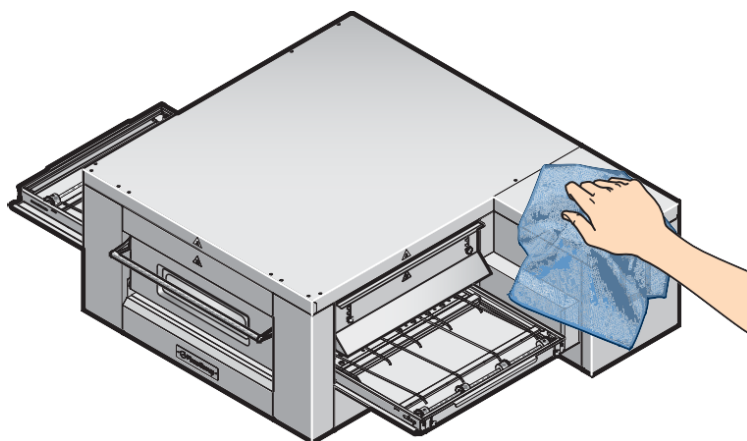
- Use a cloth dampened with hot soapy water on all steel parts and end with rinsing and drying.
- Clean any glass with a soft cloth and special glass detergent.
- Clean the display with a soft cloth and a little detergent for delicate surfaces. Avoid using considerable quantities of product since any 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:

- Perform a deep clean once a year contacting a specialized technician:
 1. carefully clean the inside of the cooking chamber, after removing the conveyor belt;
 2. clean all the ventilation outlets on the front, side and rear of the oven;
 3. remove the control panel, and eliminate any residual dust and/or flour, taking care not to damage the components and wiring.



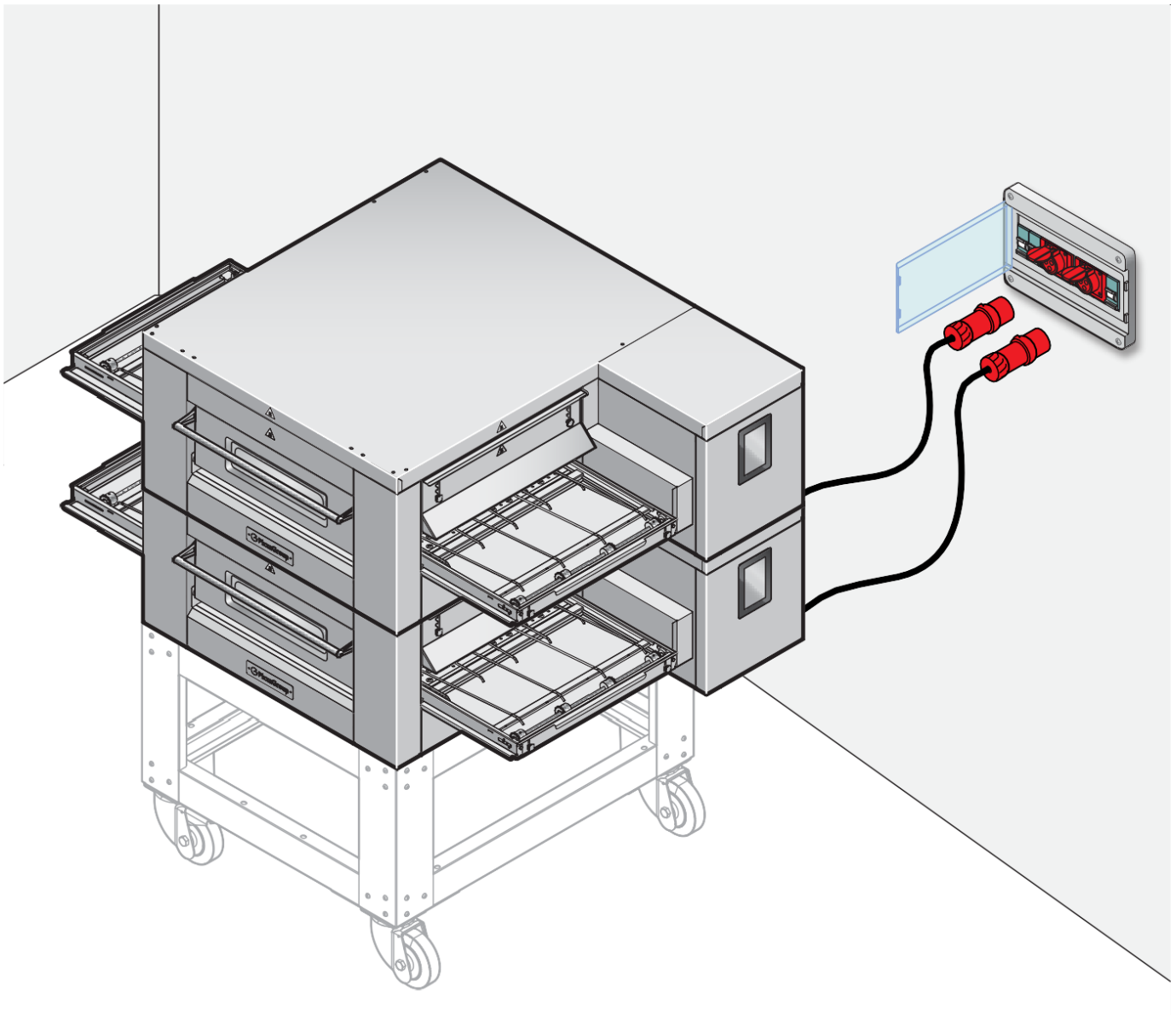
OVEN DOWNTIME FOR PROLONGED PERIODS

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.

SOME TIPS

In the event of a malfunction, refer to the table below. If none of these solutions solves the problem, contact the Dealer.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven does not switch on, display is off	No power	Check the socket, plug and power cable. If everything is working, contact a specialist technician
Cooking chamber does not heat up properly	Top and/or bottom heating elements have been set too low	Increase the top and/or bottom heating element percentages
	Heating elements are only partially working or are damaged	Contact a specialist technician
		Contact a specialist technician
	Contactors or SSRs are faulty	Contact a specialist technician
	Relays or safety thermostat may have tripped	Contact a specialist technician
Belt not moving	Movement paused on the display	Belt blocked (check for foreign bodies)
	Gearmotor disconnected	Contact a specialist technician
Belt moving too slowly	Inadequate time set	Change time on display
	Output from internal transformer different to 24 V	Contact a specialist technician
Cooling fans blocked	Mechanical or electrical fault	Contact a specialist technician

ALARM	FAULT	SOLUTION
999	Probe fault or disconnected	Connect or replace the probe
Display switches off and on suddenly	If the thermal protection device on the gearmotor driving the belt trips (too much effort required), the tunnel automatically switches off to avoid damaging the parts	The display will switch back on again after a few seconds and the user can turn the tunnel back on. If the problem recurs, contact a specialist technician.
Suction motor thermal protection device error	Alarm related to the thermal protection device on the heating RADIAL FAN MOTOR	Contact a specialist technician
Overheating error	The motherboard has exceeded the safety/over-temperature T° threshold inside the control panel	Check the product has been positioned respecting the minimum clearance. Contact a specialist technician
Probe error	Top and/or bottom heating element probe(s) faulty or disconnected	Contact a specialist technician

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.

GUARANTEE

The guarantee for hidden defects is valid for 12 (twelve) months from the date of invoice and is subject to the submission of a written complaint by the Customer.

PIZZA GROUP guarantees its products and components/parts against manufacturing defects or non-conformity with the specifications of the technical data sheets only, or as required by the applicable legislation

The guarantee will exclusively result, at the discretion of PIZZA GROUP, in the repair or replacement of components and/or products which are found to be faulty.

It is the responsibility of the Customer to check for and report any obvious product defects or non-conformities by issuing a written complaint upon delivery. The guarantee automatically becomes null and void if any evident defects/non-conformities are not reported in writing within 2 (two) days after delivery.

Complaints regarding defects or non-conformities, evident or hidden, must be sent by the Customer to PIZZA GROUP in writing, accompanied by a complete and detailed technical report indicating the product serial number. Upon receipt of the complaint, PIZZA GROUP may, at its own discretion and without limitation or waiver of any of its rights:

- a) authorise in writing the return of the product or part, which must be returned by the Customer ex our factory, accompanied by a regular transport document and return authorisation issued by PIZZA GROUP (no return will be accepted without prior written authorisation from PIZZA GROUP);
- b) send an agent to the Customer;
- c) send to the Customer the components necessary to eliminate the defect or non-conformity;
- d) reject the complaint.

Without prejudice to the mandatory limits of the law, it is expressly understood that if after receiving the return and/or checking the disputed or returned part, PIZZA GROUP recognises a manufacturing defect/non-conformity for which it deems to be responsible, it will only be obliged - at its own discretion and expense - to supply a replacement part or to replace or repair the faulty part, excluding any other burden, obligation, damage, or other responsibility, for any reason whatsoever. In this case, any spare parts used will be covered by a twelve (12) months warranty. Any other costs or expenses, including labour costs, shall be borne by the Customer.

In the event that PIZZA GROUP deems the complaint to be unfounded, it will send to the Customer a report of the checks and inspections carried out, rejecting all responsibility; in such case, the Customer will be obliged to pay and reimburse all costs incurred by PIZZA GROUP (including survey costs, intervention costs, labour costs and shipping costs as well as any replacement/repair costs), which will therefore be invoiced.

The guarantee does not cover all parts subject to normal wear and tear, including knobs, moving and removable parts, glass components, refractory material, piping and any components or accessories, when the defect has been caused by wear and tear.

Furthermore, the guarantee does not cover for damage caused during or as a consequence of shipping/transport, damage resulting from incorrect or deficient maintenance, improper use or incorrect use by the personnel of the Customer, incorrect handling or neglect, excessive use of the appliance, damage or deterioration caused or aggravated by failure to stop using the appliance in case of technical issues, fluctuations in electrical voltage or processing temperature, or any other causes not directly attributable to the manufacturer.

The guarantee automatically becomes null and void if the hidden defect/non-conformity is not reported in writing within 8 (eight) days from the date it is first identified. The guarantee also becomes null and void if equipment, devices or spare parts not supplied by PIZZA GROUP are installed on the product, in case of modifications not authorised by the manufacturer, if the product serial number is cancelled, modified or made illegible. The guarantee

also becomes null and void in the event of total or partial non-compliance with the provisions and instructions contained in the manuals accompanying the product.

PIZZA GROUP shall only be liable for damages caused to the Customer as an immediate and direct consequence of its wilful or grossly negligent breach of its contractual obligations.

Under no circumstances shall PIZZA GROUP be liable for indirect damages, suffered by the Customer or third parties, such as, but not limited to, reputation damage, loss of profit, production, contracts, penalties, or refunds of any kind.

The shipment of the components necessary to eliminate the defect or non-conformity will be carriage paid. The guarantee does not cover labour costs and any other incidental expenses.

Notwithstanding the foregoing, under no circumstances shall compensation for loss or damage, or for any other reason (which the Customer may claim), exceed the price of the product being repaired/replaced.

The company cannot be held liable for any print or transcription errors, reserving the right to make changes where deemed suitable without prior notice.

Partial reproduction without the Manufacturer's consent is prohibited. Measurements are purely indicative and not binding.

The original language used to prepare this manual is Italian: the Manufacturer is not responsible for any translation/interpretation or print errors.

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 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.

SOMMAIRE

PRÉMISSE	2
SYMBOLES UTILISÉS	4
ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE	4
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
CONNAÎTRE DE FOUR	8
CONNAÎTRE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE	9
CONTRÔLE FONCTIONNEL	9
ALLUMAGE	10
PREMIER ALLUMAGE	10
RÉGLAGE DE LA CUISSON MANUELLE	11
RÉGLAGE DE LA CUISSON AUTOMATIQUE	12
CALENDRIER	13
RÉGLAGES LCD	15
EXTINCTION/ COOL DOWN	16
LOG ALARMES	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PÉRIODES	18
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE	19
QUELQUES CONSEILS	20
SERVICE APRÈS-VENTE	22
GARANTIE	22

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



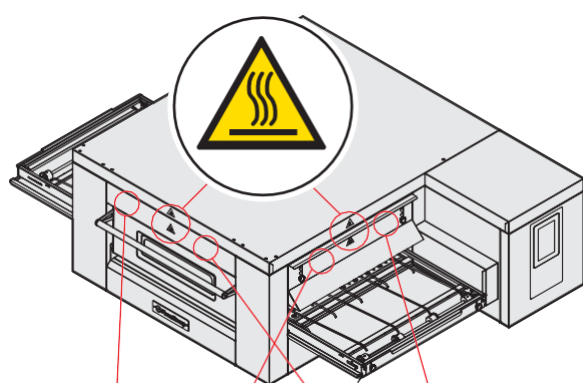
Équipotentiel : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)



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

SURFACES CHAUDES

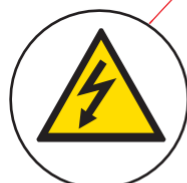
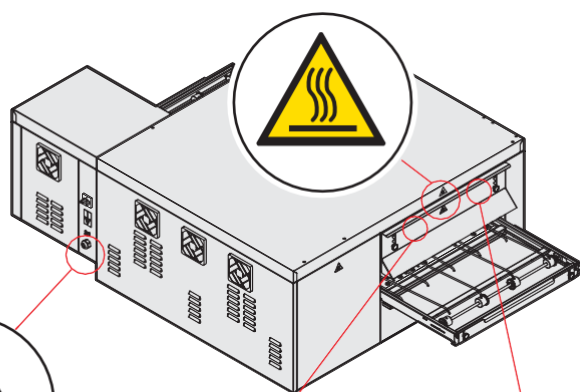


RISQUE D'ENTRAÎNEMENT
DANS L'ENGRENAGE



RISQUE DE RENVERSEMENT DE
LIQUIDES CHAUDS
(SI À UNE HAUTEUR DE < 160 CM)

SURFACES CHAUDES



DANGER D'ÉLECTRICITÉ



RISQUE D'ENTRAÎNEMENT
DANS L'ENGRENAGE



RISQUE DE RENVERSEMENT DE
LIQUIDES CHAUDS
(SI À UNE HAUTEUR DE < 160 CM)

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.
- 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.
- 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.
- **ATTENTION** : Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- 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.
- 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.
- Pendant l'utilisation, penser toujours à fermer la porte dès que l'inspection visuelle des plats est terminée ; attention à ne pas se pincer les doigts lors de cette opération.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, 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.
- 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.
- ATTENTION : La porte amovible et son support atteignent des températures très élevées, veiller à ne pas se brûler et utiliser des EPI appropriés (par exemple des gants).
Positionner le support :
 - en vérifiant sa stabilité dans un endroit inaccessible aux personnes qui ne sont pas en charge de la cuisson.
 - en veillant à ce qu'il ne gêne pas dans les zones de passage et de manœuvre. Veiller à ce que la porte amovible n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles ou sensibles à la chaleur.
- 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 !
- 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.
- MANUEL : Conservation du manuel
Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.
- Détérioration ou Perte
Si nécessaire, demander une copie supplémentaire au revendeur ou au fabricant.
- Cession de l'appareil
En cas de cession du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.
- Responsabilité
Avec la fourniture de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents découlant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions contenues dans celui-ci.
Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de mo-

difications et / ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

- Responsabilité des travaux d'installation
Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la régularité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation du produit est requis.

- Utilisation

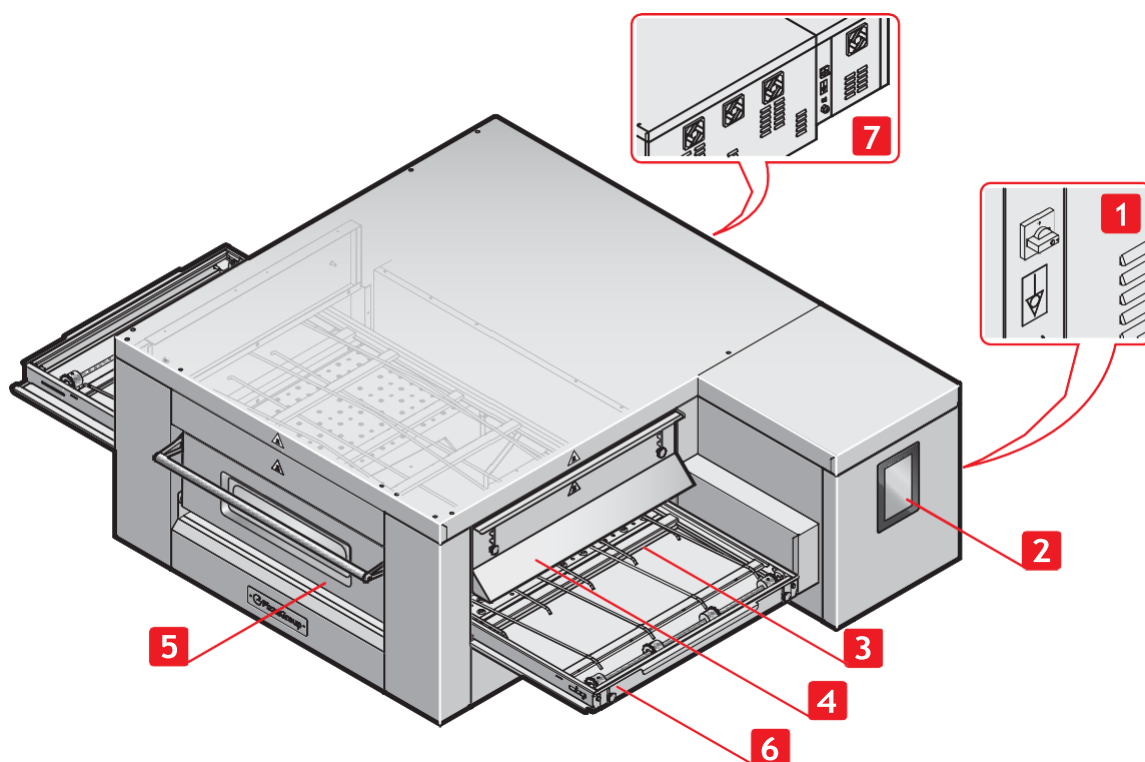
L'utilisation du produit est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation de celui-ci. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, s'adresser au revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

CONNAÎTRE DE FOUR

Le four tunnel peut être utilisé pour cuire divers plats 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 - tapis transporteur
- 2 - chambre de cuisson
- 3 - écran
- 4 - déflecteurs réglables
- 5 - porte
- 6 - entrée câble d'alimentation



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 :

- presser la touche  ;
- presser la touche  ;
- redémarrer le tapis avec la touche 

La température de la chambre est contrôlée par des cartes qui allument et éteignent les résistances afin de maintenir la température réglée constante.

Le four peut gérer les températures séparément :

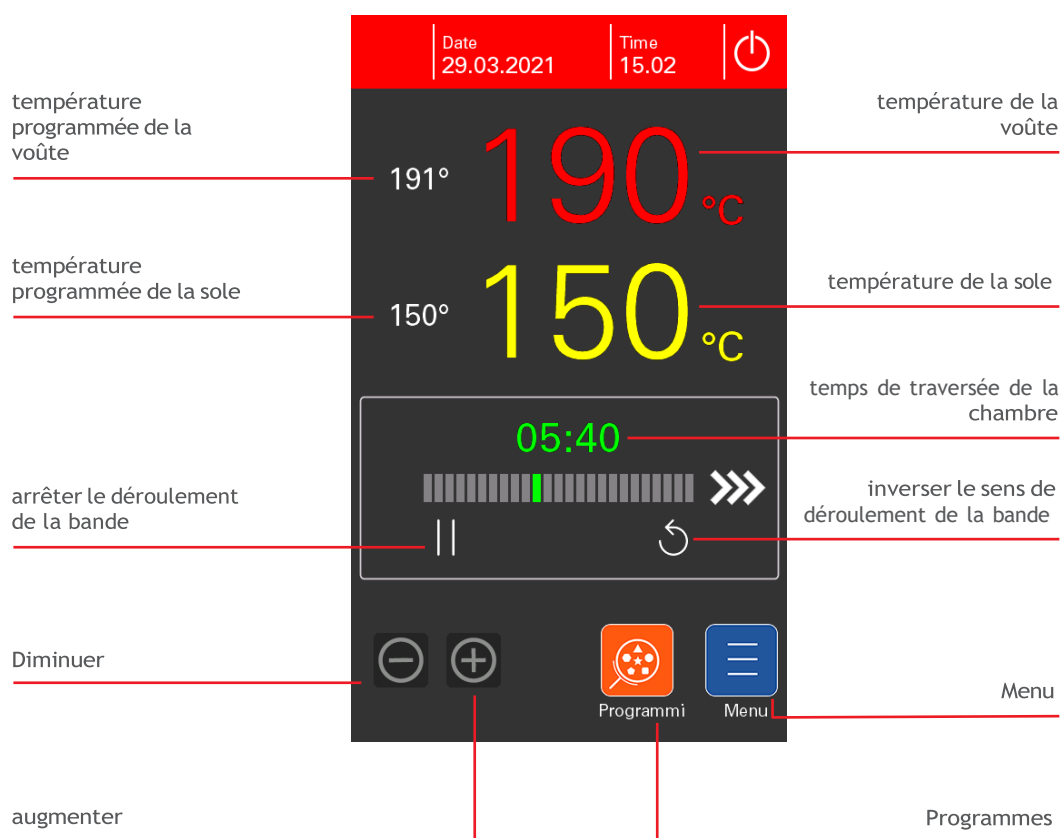
- de la sole (partie inférieure de la chambre du four) ;
- de la voûte (partie supérieure de la chambre du four) ;

 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.

CONNAÎTRE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE



CONTRÔLE FONCTIONNEL

Avant d'allumer le four, vérifier :

que le film protecteur si présent ait été complètement retiré ;

- 1 que la fiche soit bien insérée dans la prise d'alimentation électrique ;
- 2 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 alimenter l'appareil, il est nécessaire de tourner l'interrupteur situé sur le côté droit en position « I ». L'écran s'allumera.

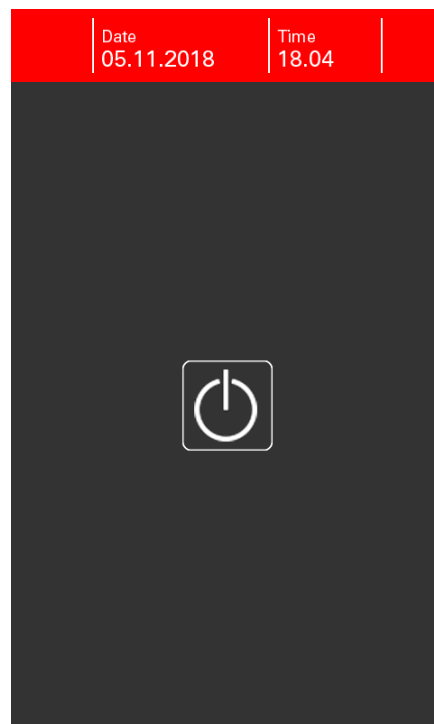
Le four peut être allumé de deux manières :

- **manuel** : l'allumage se produit au moment de l'utilisation ;
- **programmé** : en réglant l'allumage et/ou l'arrêt automatique du four selon un calendrier journalier ou hebdomadaire, voir la page 13.

Pour effectuer un **allumage manuel**, appuyer et maintenir pressé  pendant 5 secondes.

Le four s'allumera avec les réglages de la dernière utilisation.

Par la suite, pour démarrer la cuisson, il est possible de saisir **manuellement** tous les paramètres de cuisson ou d'utiliser un **programme de cuisson**, voir la page 12



PREMIER ALLUMAGE

Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de chauffer le four à vide pour éliminer les mauvaises odeurs causées par l'évaporation de l'humidité contenue dans les pièces internes.

Suivre la procédure suivante :

- 1 régler la température de la voûte et de la sole à 150° C ;
- 2 actionner le tapis ;
- 3 laisser le four en marche pendant 8 heures.

RÉGLAGE DE LA CUISSON MANUELLE

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

- température voûte
- température sole
- temps de cuisson (vitesse d'avancement du tapis)

Les paramètres insérés ne peuvent pas être sauvegardés.

Pour régler la **température de la voûte et de la sole** :

- 1 sélectionner la température à régler (ex. 191 °C voûte/ 150 °C sole)
- 2 diminuer ou augmenter en appuyant sur  et 

Pour régler le **temps de cuisson** :

- 3 sélectionner le temps affiché en vert (ex : 05:40)
- 2 augmenter ou diminuer en appuyant sur  et 

Le temps de cuisson correspond au temps que met le plat pour traverser toute la chambre de cuisson (d'une ouverture à l'autre).

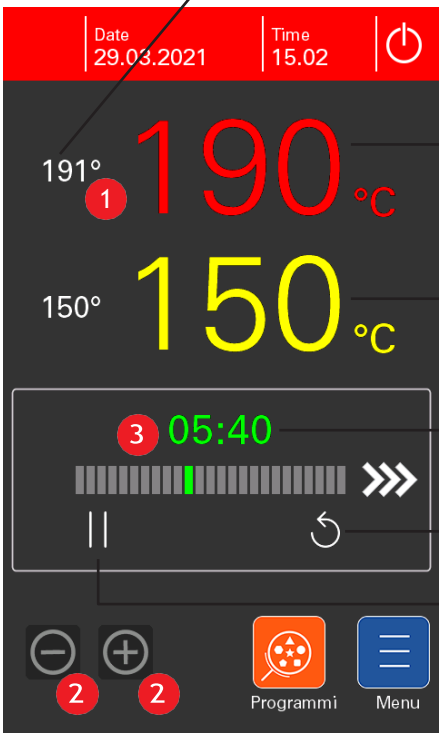


Diagramme de l'écran de contrôle du four avec des annotations explicatives :

- température à atteindre** : Pointe vers la barre d'information en haut à droite (Date, Time, Power).
- température réelle voûte** : Pointe vers le grand chiffre rouge "190" °C.
- température réelle sole** : Pointe vers le grand chiffre jaune "150" °C.
- temps de cuisson** : Pointe vers le chiffre vert "05:40".
- invertit le sens d'avancement du tapis (avec le tapis en pause)** : Pointe vers l'icône de double flèche à droite.
- met le tapis en pause** : Pointe vers l'icône de pause (||) et l'icône de reset (cercle avec une flèche).
- Programmi** : Icône orange avec des points.
- Menu** : Icône bleue avec des lignes horizontales.

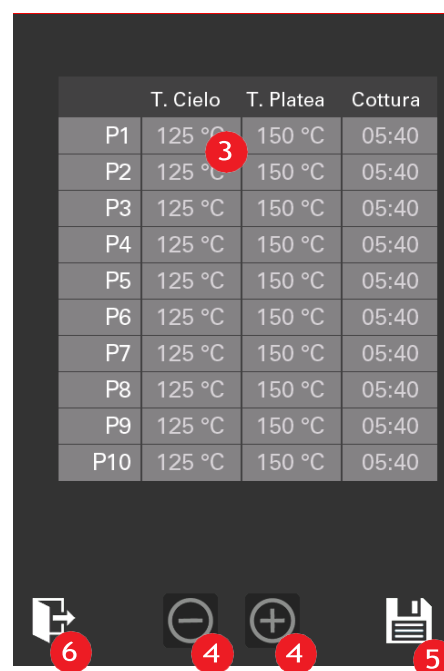
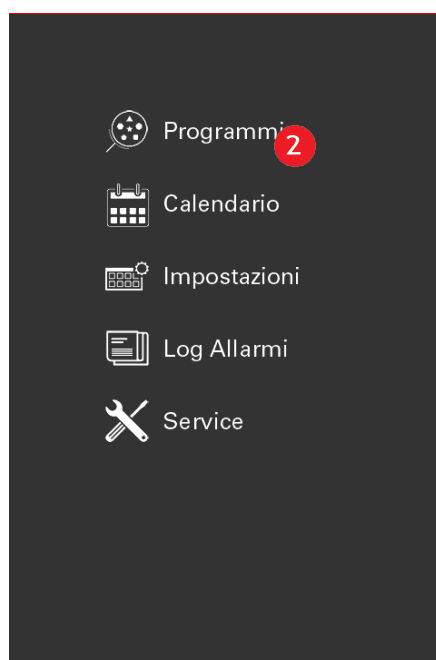
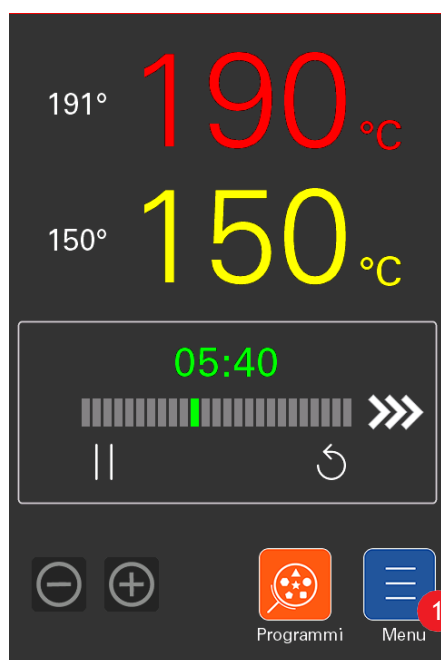
Les boutons de réglage sont indiqués par des chiffres dans des cercles rouges :

- 1 : Sélectionner la température à régler.
- 2 : Diminuer ou augmenter la température.
- 3 : Sélectionner le temps de cuisson.

RÉGLAGE DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Dans le four, il est possible d'enregistrer 10 programmes de cuisson, de les modifier et d'enregistrer les modifications apportées. Pour visualiser les paramètres des programmes, il est nécessaire de consulter la liste des programmes de cuisson. Depuis la page principale :

- 1 appuyer sur 
- 2 Sélectionner la rubrique Programmes.
- 3 sélectionner la température et/ou le temps de cuisson d'un programme (ex. 125 °C)
- 4 régler la température et/ou le temps de cuisson en appuyant sur  et 
- 5 appuyer sur  pour sauvegarder les réglages effectués
- 6 appuyer sur  pour revenir à la page principale

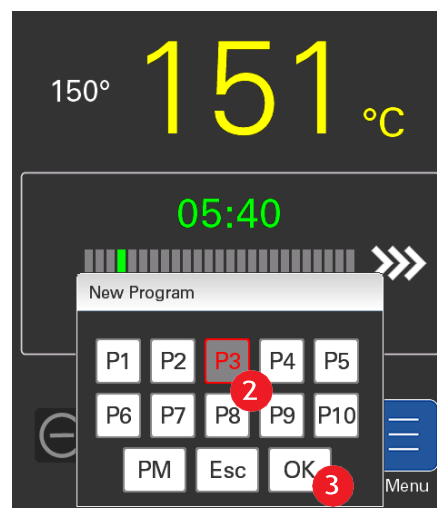


	T. Cielo	T. Platea	Cottura
P1	125 °C	150 °C	05:40
P2	125 °C	150 °C	05:40
P3	125 °C	150 °C	05:40
P4	125 °C	150 °C	05:40
P5	125 °C	150 °C	05:40
P6	125 °C	150 °C	05:40
P7	125 °C	150 °C	05:40
P8	125 °C	150 °C	05:40
P9	125 °C	150 °C	05:40
P10	125 °C	150 °C	05:40

At the bottom of the screen, there are navigation buttons: a back arrow (labeled 6), minus and plus buttons (labeled 4), and a save icon (labeled 5).

Pour accéder et utiliser les programmes de cuisson :

- 1 appuyer pendant 5 sec environ sur l'icône 
- 2 sélectionner le programme souhaité (ex. )
- 3 pour confirmer et donc lancer la cuisson, appuyer sur



CALENDRIER

Cette fonction permet de régler l'allumage et/ou l'arrêt automatique du four.

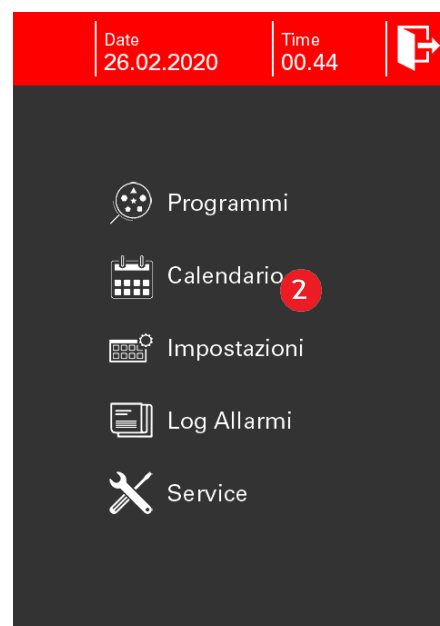
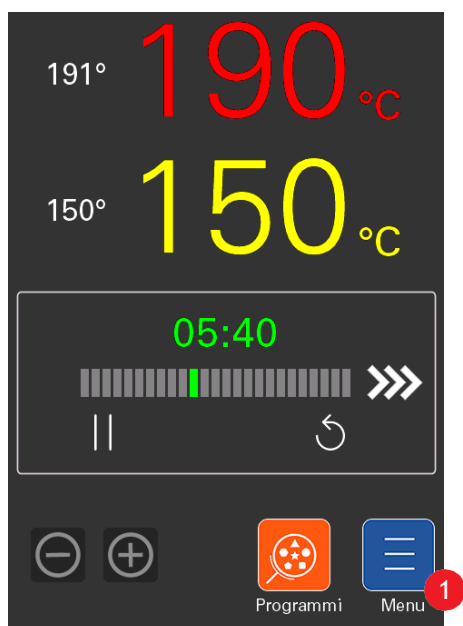
La programmation du calendrier peut être :

- **manuelle** (le four ne s'allumera pas automatiquement) ;
- **quotidienne** ;
- **hebdomadaire**

Pour accéder au calendrier :

- 1 presser  depuis la page-écran principale ;
- 2 sélectionner la rubrique **Calendrier**

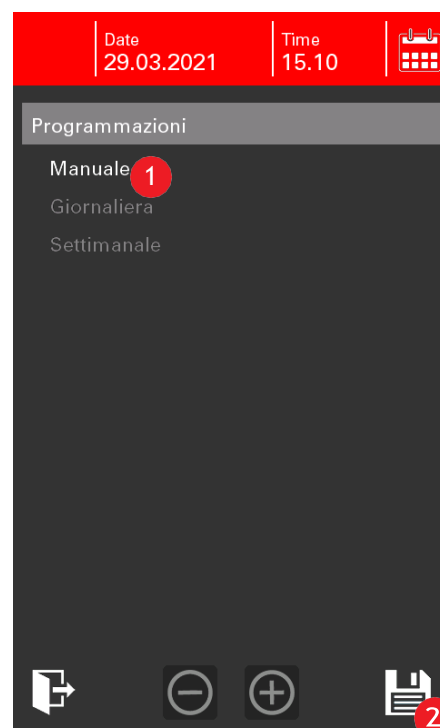
Sélectionner le type de programmation souhaitée parmi **manuelle**, **quotidienne** et **hebdomadaire** comme il est décrit ci- dessous.



CONFIGURATION PROGRAMMATION MANUELLE :

- 1 **Calendrier** Sélectionner la programmation ;
- 2 **Manuelle** et appuyer sur  pour sauvegarder

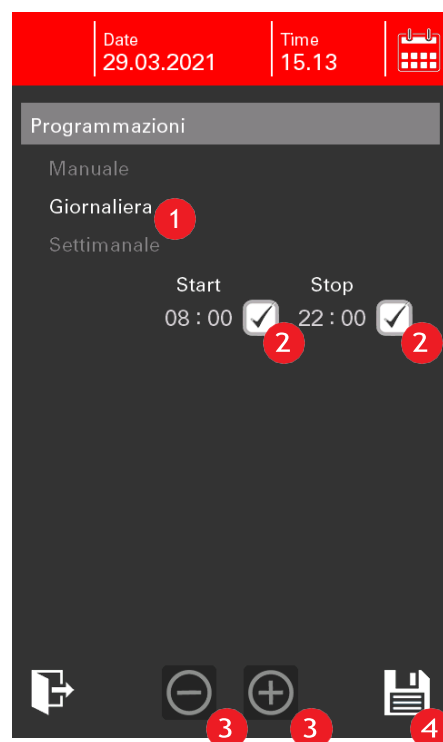
Avec ce mode, le four s'allumera manuellement avec les mêmes réglages de température et de temps de cuisson utilisés lors de la dernière utilisation.



CONFIGURATION PROGRAMMATION QUOTIDIENNE :

- 1 sélectionner la programmation **Quotidienne** ;
- 2 cocher la case de la fonction (START et/ou STOP) à activer ;
- 3 pour régler l'heure, toucher la valeur au niveau de la fonction souhaitée et la régler en utilisant  et  ;
- 4 appuyer sur  pour sauvegarder.

Avec ce mode, le four s'allumera et/ou s'éteindra à l'heure réglée tous les jours, avec les mêmes réglages de température et de temps de cuisson utilisés lors de la dernière utilisation.

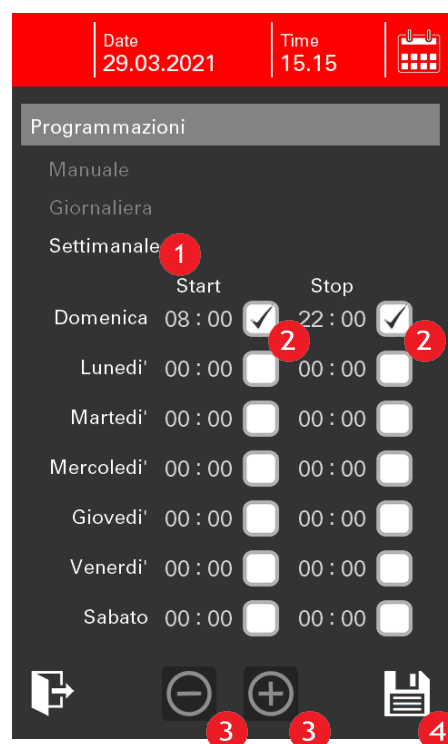


CONFIGURATION PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE :

- 1 sélectionner la programmation **Hebdomadaire** ;
- 2 cocher la case du jour/fonction (START et/ou STOP) à activer ;
- 3 pour régler l'heure, toucher la valeur au niveau de la fonction souhaitée et la régler en utilisant  et  ;
- 4 appuyer sur  pour sauvegarder.

Avec ce mode, le four s'allumera et/ou s'éteindra à l'heure et aux jours programmés, avec les mêmes réglages de température et de temps de cuisson utilisés lors de la dernière utilisation.

Le four restera éteint durant les jours non programmés.



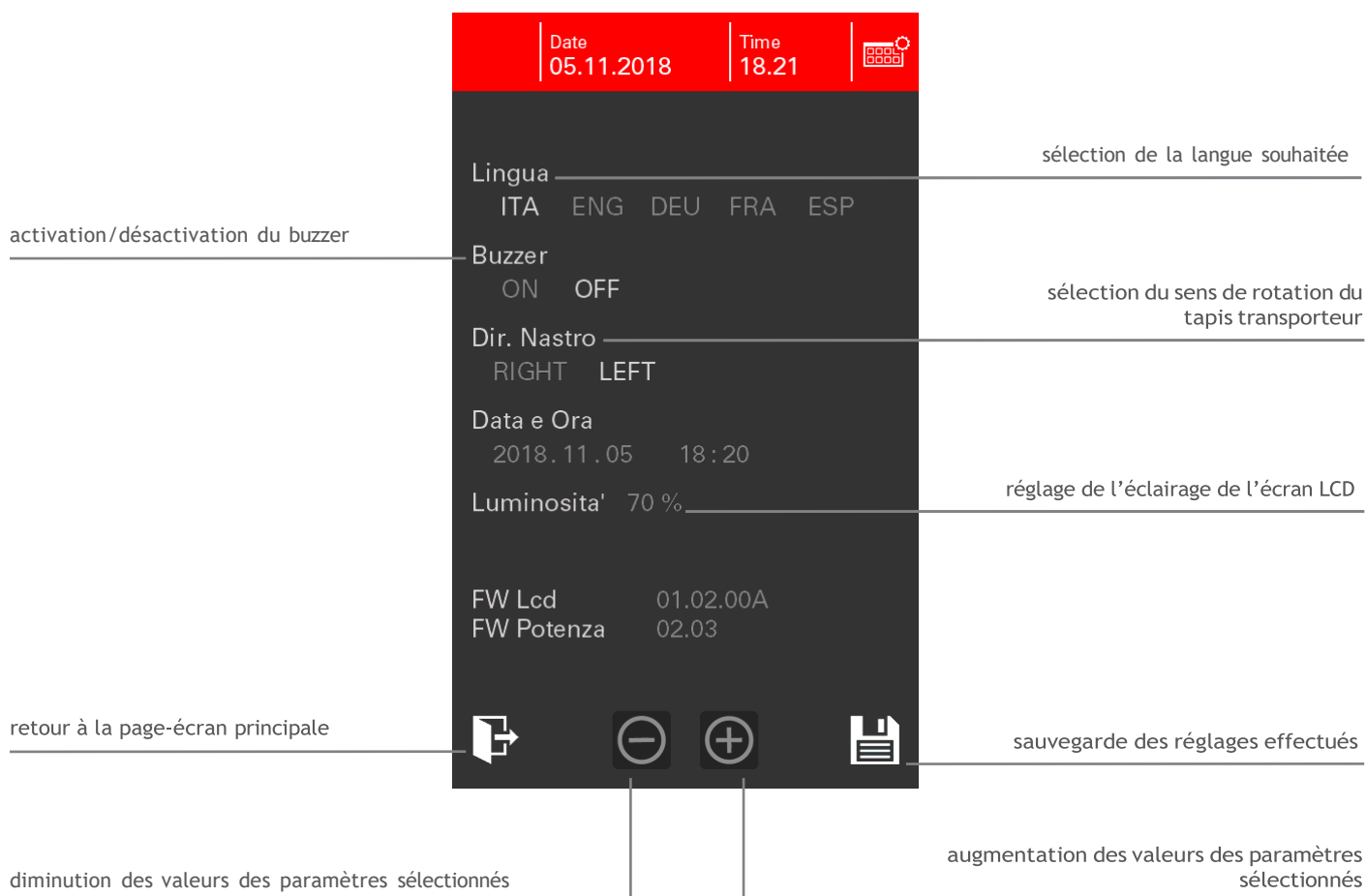
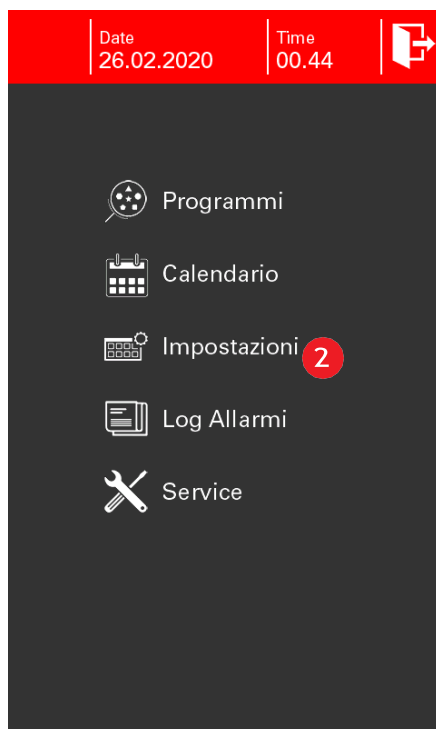
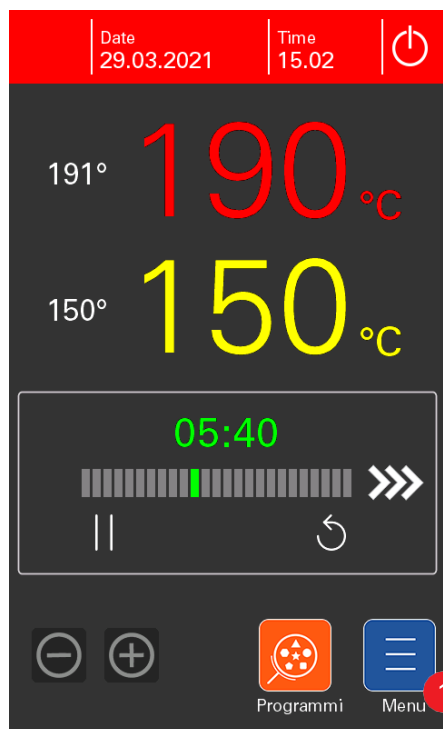
RÉGLAGES LCD

Il est possible de régler l'écran LCD selon ses propres besoins, en configurant la langue, en activant ou désactivant le buzzer, en choisissant le sens d'avancement du tapis et en réglant la date et l'heure.

Une batterie qui sauvegarde l'heure est présente en cas de coupure de courant.

Pour accéder aux réglages LCD :

- 1 depuis la page principale, appuyer sur  ;
- 2 sélectionner la rubrique Réglages



ARRÊT ET REFROIDISSEMENT DU FOUR

Pour éteindre le produit, sur l'écran:

- 1 appuyez sur le bouton d'arrêt 
 - 2 La fonction de refroidissement s'active automatiquement : les éléments chauffants s'éteignent, mais les ventilateurs de refroidissement latéraux et de la bande continuent de fonctionner. Pendant toute la phase de refroidissement, l'image latérale s'affiche à l'écran
 - 3 La fonction de refroidissement automatique s'arrêtera lorsque la température à l'intérieur du four descendra en dessous de 140°C.
- IMPORTANT : Ce n'est qu'après la fin de la fonction de refroidissement du four que l'interrupteur latéral (0-1) peut être réglé sur « 0 ».



LOG ALARMES

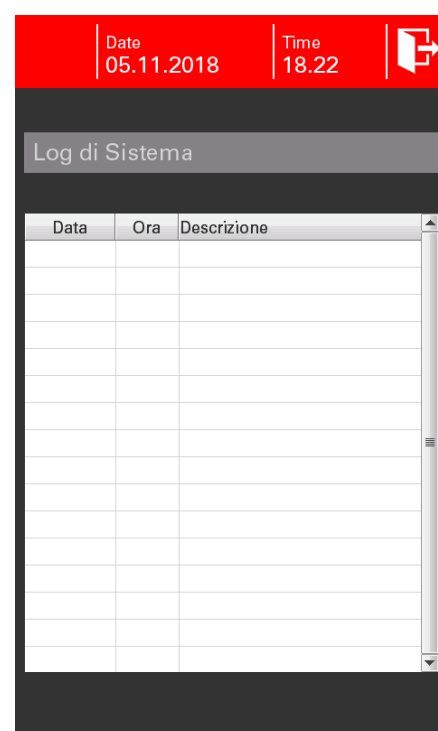
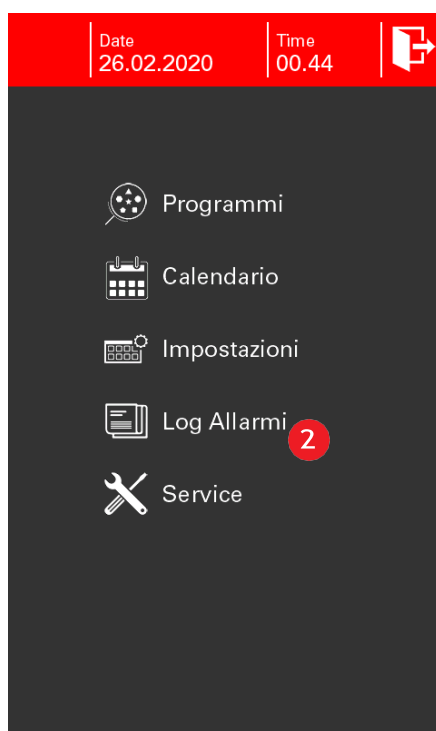
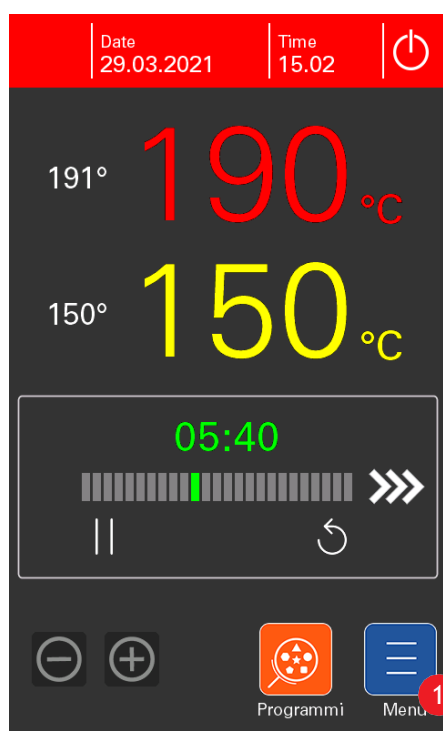
Si le système détecte un problème, une notification d'alarme pop-up apparaîtra à l'écran.

Les alarmes bloquent le fonctionnement du four pour éviter des dommages encore plus graves. Pour réutiliser l'appareil, il est nécessaire de contacter le centre d'assistance pour les réparations.

Les problèmes détectés, outre la notification pop-up, sont également signalés sur la page-écran « Alarmes Log » ; sur cette page, en plus des alarmes qui se sont produites, une indication de temps sur l'apparition d'une notification d'entretien à demander au centre de service est fournie.

Pour accéder à la liste des LOG alarmes :

- 1 presser  depuis la page-écran principale ;
- 2 sélectionner la rubrique **Log Allarmi**



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 :

- nettoyants 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.

 Afin que l'appareil soit en parfait état d'utilisation et de sécurité, il est recommandé de le soumettre 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 débrancher 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 des opérations d'entretien ordinaire, pour un entretien extraordinaire, contacter un Technicien spécialisé et demander l'intervention d'un technicien agréé. La garantie du fabricant ne couvre pas les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par ex, l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Quotidien :

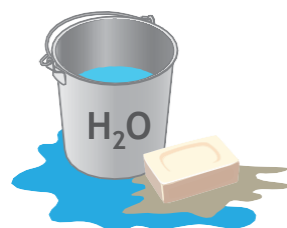
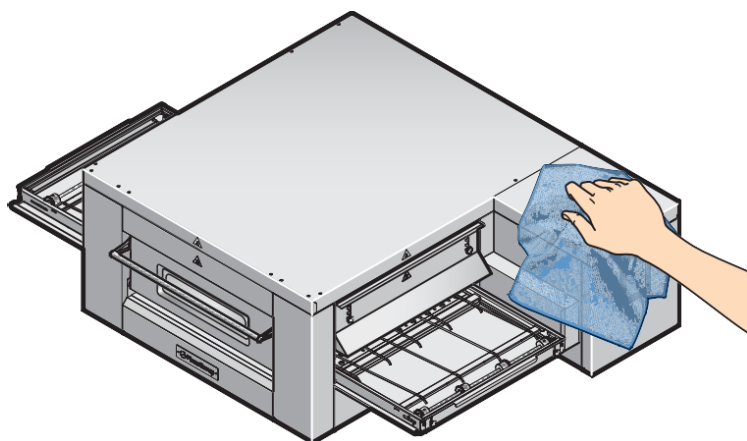
- Nettoyer toutes les pièces en acier à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et terminer par un rinçage et un séchage soigneux.
- Nettoyer les vitres avec un chiffon doux et un produit nettoyant spécifique pour vitres.
- Nettoyer l'écran avec un chiffon doux et un peu de produit nettoyant 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 :

- Nettoyer en profondeur une fois par an en contactant un technicien spécialisé :
 1. nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson, après avoir retiré le tapis transporteur ;
 2. nettoyer toutes les bouches de ventilation situées à l'avant, sur les côtés et à l'arrière du four ;
 3. retirer le panneau du compartiment de commandes, et éliminer tout résidu de poussière et/ou farine en prenant soin de ne pas endommager les composants et le câblage.



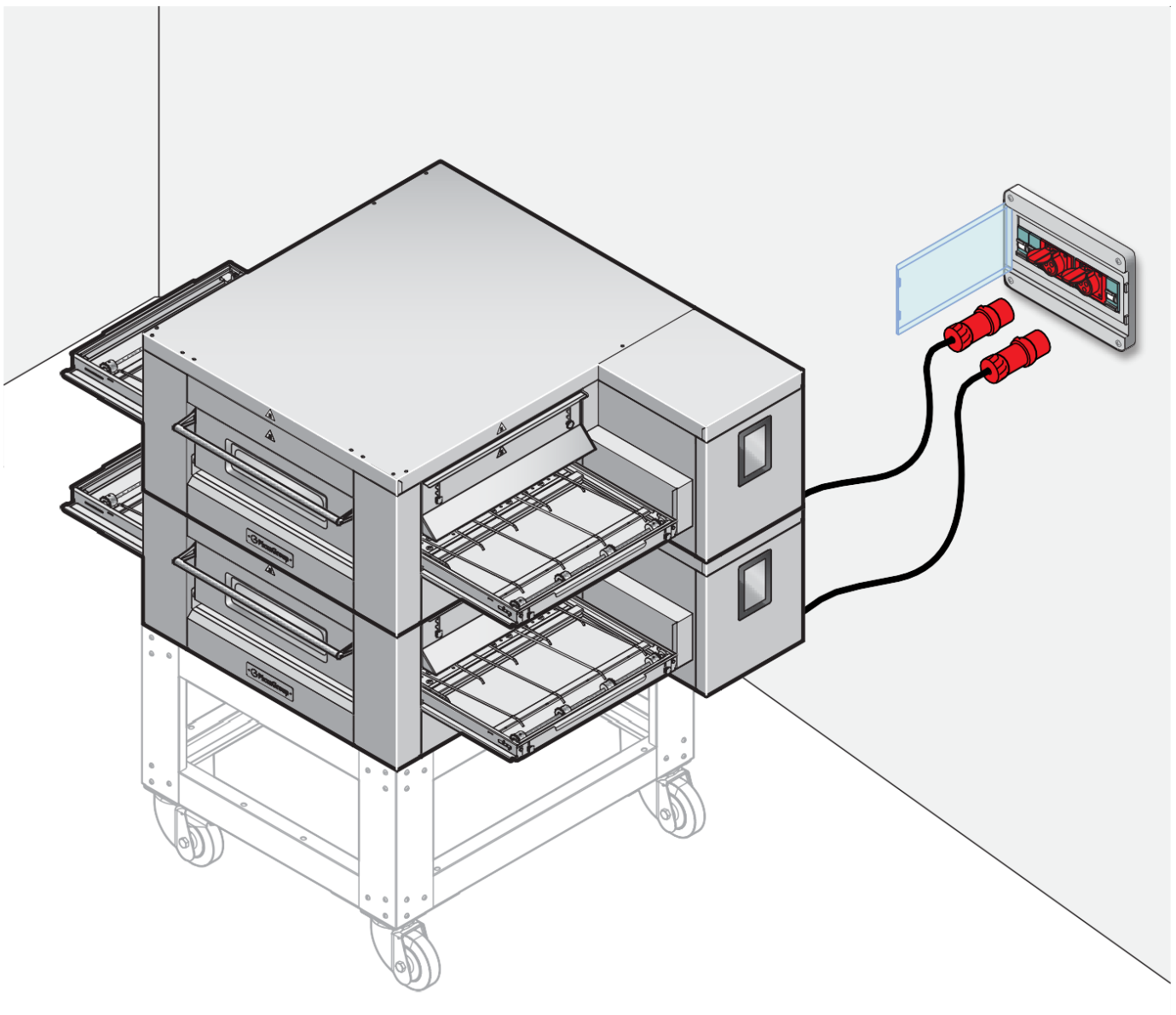
NON-UTILISATION DU FOUR PENDANT DE LONGUES PÉRIODES

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, il faut alors s'adresser au revendeur.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
le four ne s'allume pas, l'afficheur est éteint	absence d'énergie électrique	vérifier la prise, la fiche et le câble d'alimentation, si tout est en ordre, appeler un technicien spécialisé
la chambre de cuisson ne chauffe pas correctement	voûte et/ou sole ont été réglées à une température trop basse	augmenter le pourcentage de la voûte et/ou de la sole
	les résistances fonctionnement partiellement ou sont endommagées	appeler un technicien spécialisé
		appeler un technicien spécialisé
	télerupteurs ou SSR défectueux	appeler un technicien spécialisé
	intervention possible des Relais ou du Thermostat de Sécurité	appeler un technicien spécialisé
la bande ne défile pas	défilement à l'écran en pause	bande bloquée (vérifier la présence de corps étrangers)
	motoréducteur déconnecté	appeler un technicien spécialisé
la bande défile trop lentement	temps réglé inapproprié	modifier le temps sur l'afficheur
	sortie du transformateur interne différente de 24 V	Appeler un technicien spécialisé
ventilateurs de refroidissement bloqués	blocage mécanique ou électrique possible	Appeler un technicien spécialisé

ALARME	PANNE	SOLUTION
999	sonde défectueuse ou déconnectée	connecter ou remplacer la sonde
extinction et rallumage imprévus de l'afficheur	Si le disjoncteur du motoréducteur qui gère la bande se déclenche (effort demandé trop important), le Tunnel s'éteint automatiquement pour ne pas endommager les composants	L'afficheur se rallumera quelques secondes après, et l'utilisateur pourra rallumer le tunnel. Si le phénomène se répète, contacter un technicien spécialisé.
erreur disjoncteur du moteur d'aspiration	alarme connectée au disjoncteur du MOTEUR DU VENTILATEUR RADIAL de chauffage	appeler un technicien spécialisé
overtemperature error - surchauffe	La carte mère a dépassé le seuil de T° de sécurité / température excessive à l'intérieur du panneau de commandes	vérifier que le produit a été positionné en respectant les distances minimales, appeler un technicien spécialisé
probe error - erreur de la sonde	sonde/s voûte et/ou sole défectueuse/s déconnectée/s	appeler un technicien spécialisé

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.

GARANTIE

La garantie des vices cachés est valable pendant 12 (douze) mois à compter de la date de facturation et est soumise à la présentation d'une réclamation écrite par le Client.

PIZZA GROUP garantit ses produits et ses composants/pièces contre les défauts de fabrication ou la non-conformité uniquement selon les spécifications décrites dans les fiches techniques ou prévues par la législation applicable.

La garantie consistera exclusivement, à la discrétion de PIZZA GROUP, en la réparation ou le remplacement des composants et/ou produits reconnus défectueux.

Il appartient au Client de vérifier et de signaler par une réclamation écrite à la livraison les défauts ou non-conformités manifestes des produits. La garantie expire automatiquement si le vice/non-conformité manifeste n'est pas signalé par écrit dans les 2 (deux) jours suivant la livraison.

Les réclamations, pour vices ou non-conformités manifestes ou cachés, doivent être envoyées par le Client à PIZZA GROUP par écrit, en joignant un rapport technique complet et détaillé qui comprend le numéro de série du produit. À la réception de la réclamation susmentionnée, PIZZA GROUP, à sa discrétion et sans aucune limitation ou renonciation à ses droits, peut :

- a) autoriser par écrit le retour du produit ou de la pièce qui doit être retourné par le Client franco notre établissement, accompagné d'un document de transport en règle et d'une autorisation de retour délivrée par PIZZA GROUP (aucun retour ne sera accepté sans autorisation écrite préalable de PIZZA GROUP) ;
- b) envoyer l'un de ses opérateurs au Client ;
- c) envoyer les composants nécessaires au Client pour éliminer le vice ou la non-conformité ;
- d) rejeter la réclamation.

Sans préjudice des limites impératives de la loi, il est expressément entendu que si PIZZA GROUP, après réception du retour et/ou vérification de la pièce contestée ou retournée, reconnaît un défaut de fabrication/non-conformité qui lui est imputable, il sera uniquement tenu, à sa discrétion et à ses frais, de fournir la pièce de remplacement ou de remplacer ou réparer la pièce défectueuse, à l'exclusion de tout autre frais, obligation, dommage ou autre responsabilité pour quelque raison que ce soit. Dans ce cas, les pièces de rechange qui sont remplacées sont couvertes par une garantie de douze (12) mois. Tous les autres coûts ou dépenses, y compris les coûts de main-d'œuvre, sont à la charge du client.

Si PIZZA GROUP estime que la réclamation pour vice n'est pas fondée, il enverra au Client un rapport sur les vérifications et les contrôles effectués, en rejetant toute responsabilité. Dans ce cas, le Client sera tenu de payer et de rembourser tous les frais engagés par PIZZA GROUP (y compris les frais d'expertise, les frais d'intervention, les frais de main-d'œuvre et les frais d'expédition ainsi que les éventuels frais de remplacement/réparation) qui seront facturés.

La garantie ne couvre pas toutes les pièces soumises à l'usure normale, y compris les boutons, les pièces mobiles et amovibles, les pièces en verre, en matériau réfractaire, les tuyaux et tous les éventuels composants ou accessoires où le défaut est causé par l'usure.

La garantie ne couvre pas non plus les pièces endommagées pendant ou en raison de l'expédition/du transport franco usine, les éventuels dommages causés par un entretien incorrect ou insuffisant, par un usage impropres ou des manœuvres erronées du personnel du Client, par un traitement défectueux ou avec négligence, par une utilisation excessive des dispositifs, par des dommages ou détériorations causés ou aggravés par la non-interruption d'utilisation des biens en présence de problèmes techniques ou de changements brusques de tension électrique ou de température de traitement ou de toute autre cause non directement imputable au fabricant.

La garantie s'annule automatiquement si le vice/non-conformité caché n'est pas signalé par écrit dans les 8 (huit) jours suivant la livraison. La garantie s'annule également en cas d'installation d'équipements, de dispositifs ou de pièces de rechange sur les produits et qui ne seraient pas fournis par PIZZA GROUP. Elle s'annule aussi en cas de modifications non autorisées par le fabricant, en cas d'effacement, de modification ou d'illisibilité du numéro de série du produit. La garantie s'annule en cas de non-respect total ou partiel des prescriptions et des instructions contenues dans les manuels accompagnant le produit.

PIZZA GROUP ne sera responsable que des dommages causés au Client en tant que conséquence immédiate et directe d'un manquement volontaire ou d'une négligence grave de sa part à ses obligations contractuelles.

En aucun cas, PIZZA GROUP ne sera responsable des dommages indirects, subis par le Client ou par des tiers, tels que, mais sans s'y limiter, l'atteinte à l'image, la perte de bénéfices, de production, de contrats, les pénalités ou les remboursements de toute nature.

L'expédition des composants nécessaires à l'élimination du vice ou de la non-conformité est port dû. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'œuvre ni les autres frais accessoires.

Sans préjudice de ce qui précède et en aucun cas, l'indemnisation pour perte ou dommage ou pour toute autre raison (que le Client pourrait réclamer) ne dépassera le prix du produit réparé/remplacé.

L'entreprise décline toute responsabilité en cas d'erreur d'impression ou de transcription, se réservant le droit d'apporter les modifications qu'elle jugera appropriées sans préavis.

La reproduction, même partielle, est interdite sans l'accord du Fabricant. Les mesures fournies sont indicatives et non contractuelles.

La langue originale de ce manuel est l'italien : le Fabricant n'est pas responsable des erreurs de traduction/interprétation ou d'impression.

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 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.

SUMARIO

PREÁMBULO	2
SIMBOLOGÍA UTILIZADA	4
ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA	4
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
CONOCER EL HORNO	8
INFORMACIÓN SOBRE EL DISPLAY	9
COMPROBACIÓN FUNCIONAL	9
ENCENDIDO	10
PRIMER ENCENDIDO	10
AJUSTE DE COCCIÓN MANUAL	11
AJUSTE COCCIÓN AUTOMÁTICA	12
CALENDARIO	13
AJUSTES DE LA PANTALLA LCD	15
APAGADO/ ENFRIAMIENTO	16
LOG DE ALARMAS	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO	18
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL	19
ALGUNAS SUGERENCIAS	20
SERVICIO POSVENTA	22
GARANTÍA	22

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



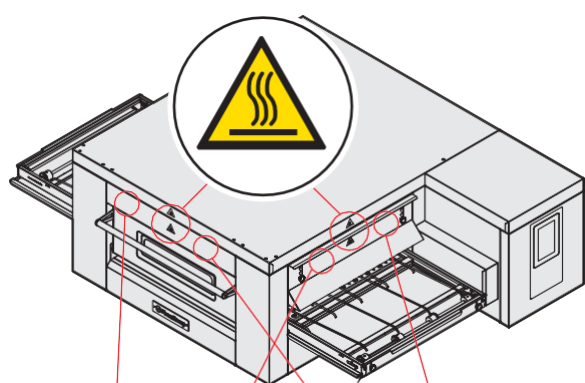
Equipotencial: los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)



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

ETIQUETAS APLICADOS A LA MÁQUINA

SUPERFICIES CALIENTES

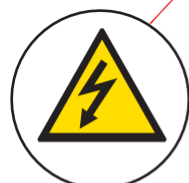
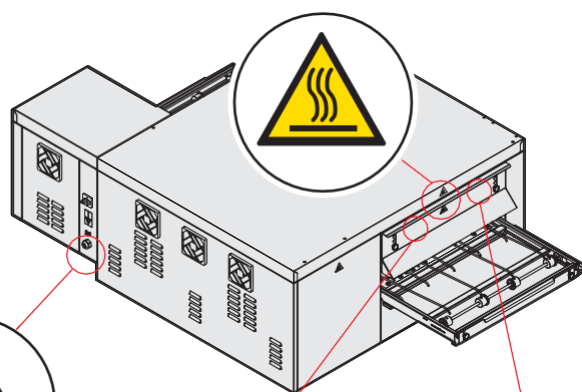


RIESGO DE ARRASTRE
EN EL ENGRANAJE



RIESGO DE DERRAME DE
LÍQUIDOS CALIENTES
(SI ESTÁ A UNA ALTURA < 160 CM)

SUPERFICIES CALIENTES



PELIGRO
DE ELECTRICIDAD



RIESGO DE ARRASTRE
EN EL ENGRANAJE



RIESGO DE DERRAME DE
LÍQUIDOS CALIENTES
(SI ESTÁ A UNA ALTURA < 160 CM)

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 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.
- 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.
- **ATENCIÓN:** Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- 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.
- 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.
- Durante el uso, recuerde siempre cerrar la puerta tan pronto como se haya completado la inspección visual de los platos; tenga cuidado de no pellizcarse los dedos durante esta operación.
- 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 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 similares.
- 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.
- 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 o la subestructura 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.
- 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.
- **ATENCIÓN:** El cierre desmontable y el soporte correspondiente alcanzan temperaturas muy elevadas, tenga cuidado de no quemarse y utilice EPI adecuados (por ejemplo, guantes...).

Colocar el soporte:

- comprobar su estabilidad en un lugar no accesible por personas no encargadas de la cocción
 - asegurándose de que no obstaculice las zonas de paso y de maniobra.
- Asegúrese de que el cierre desmontable no entre en contacto con material combustible o sensible al calor.
- **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 re-

paración 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!
- 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.
- **MANUAL: Conservación del manual**
Este manual, que forma parte integrante del producto, debe guardarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por el usuario como por los responsables de la instalación y el mantenimiento.
- **Deterioro o pérdida**
Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.
- **Cesión del equipo**
Si se transfiere el producto, el usuario está obligado a entregar también este manual al nuevo propietario.
- **Responsabilidad**
Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, civil o penal, por accidentes derivados de la inobservancia parcial o total de las instrucciones y prescripciones aquí contenidas. Asimismo, el fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido del equipo o del uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas o del uso de piezas de repuesto no originales.
- **Responsabilidad de los trabajos de instalación**
La responsabilidad de los trabajos efectuados durante la instalación del producto no debe considerarse en cargo al Fabricante; es, y sigue siendo, responsabilidad

del instalador, que es responsable de efectuar los controles sobre la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y su compatibilidad con el producto. Además, se prescribe el cumplimiento de todas las normas de seguridad de la legislación específica vigente en el país donde se instale.

- **Uso**

El uso del producto está sujeto no sólo a las prescripciones contenidas en este manual, sino también al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país donde se instala.

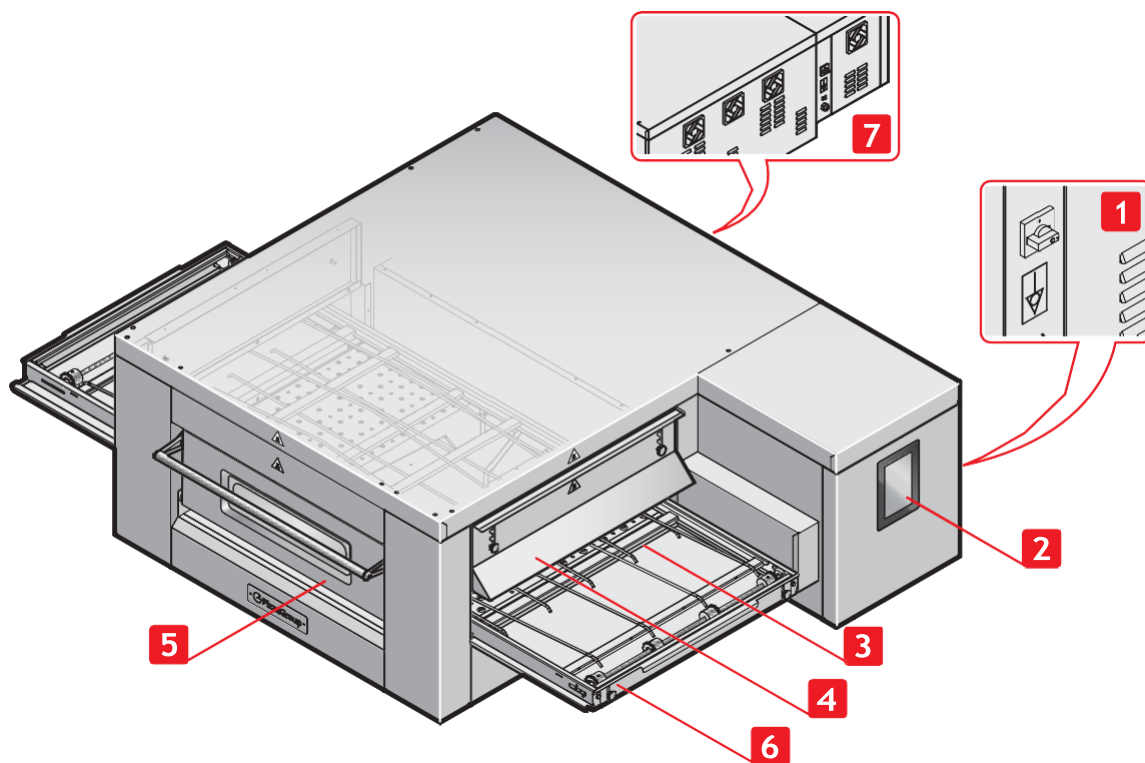
Para cualquier información adicional sobre el uso y/o la instalación del producto, póngase en contacto con el distribuidor al que se lo compró.

CONOCER EL HORNO

El horno de túnel puede utilizarse para cocinar 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 - cinta transportadora
- 2 - cámara de cocción
- 3 - display
- 4 - deflectores ajustables
- 5 - puerta
- 6 - entrada del cable de alimentación



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 desplazamiento de la cinta de derecha a izquierda y viceversa:

- presione la tecla  ;
- presione la tecla  ;
- reinicie la cinta con la tecla 

La temperatura de la cámara es controlada por tarjetas que encienden y apagan las resistencias para mantener constante la temperatura ajustada.

El horno puede gestionar las temperaturas 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.

INFORMACIÓN SOBRE EL DISPLAY



COMPROBACIÓN FUNCIONAL

Antes de encender el horno, compruebe:

la eliminación completa de la película protectora, cuando la haya;

- 1 la inserción correcta del enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- 2 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 alimentar el equipo, es necesario girar el interruptor del lado derecho a la posición “I”. El display se iluminará.

El horno se puede encender de dos maneras:

- **manual:** el encendido tiene lugar en el momento de la utilización;
- **programado:** ajustando el horno encendido y/o apagado automáticamente de acuerdo con un calendario diario o semanal, consulte la página 13.

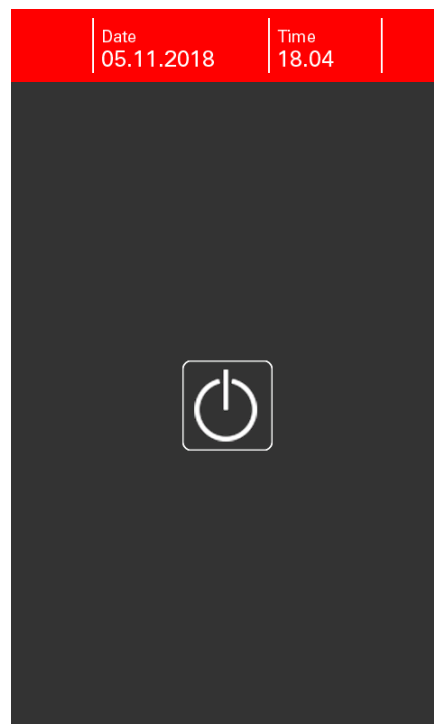
Para encenderlo **manualmente**, mantenga pulsada



durante 5 segundos.

El horno se encenderá con los ajustes del último uso.

A continuación, para empezar a cocinar, puede introducir **manualmente** todos los parámetros de cocción o utilizar un **programa de cocción**, consulte la página 12



PRIMER ENCENDIDO

En el primer uso del equipo es aconsejable calentar el horno en vacío para eliminar los malos olores causados por la evaporación de cualquier humedad contenida en las partes internas.

Siga el siguiente procedimiento:

- 1 ajustar la temperatura del techo y de la solera a 150° C.
- 2 poner la cinta en movimiento;
- 3 dejar el horno en funcionamiento durante 8 horas.

AJUSTE DE COCCIÓN MANUAL

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

- temperatura del techo
- temperatura de la solera
- tiempo de cocción (velocidad de deslizamiento de la cinta).

Los parámetros introducidos no se pueden guardar.

Para ajustar la **temperatura del techo y la solera**:

- 1 seleccione la temperatura a ajustar (por ejemplo, 191 °C techo/ 150 °C solera)
- 2 disminuir o aumentar presionando  y 

Para ajustar el **tiempo de cocción**:

- 3 seleccione el tiempo indicado en el display con el color verde (por ejemplo, 05:40)
- 2 aumente o disminuya presionando  y 

El tiempo de cocción corresponde al tiempo que tarda el plato en pasar por toda la cámara de cocción (de una abertura a otra).

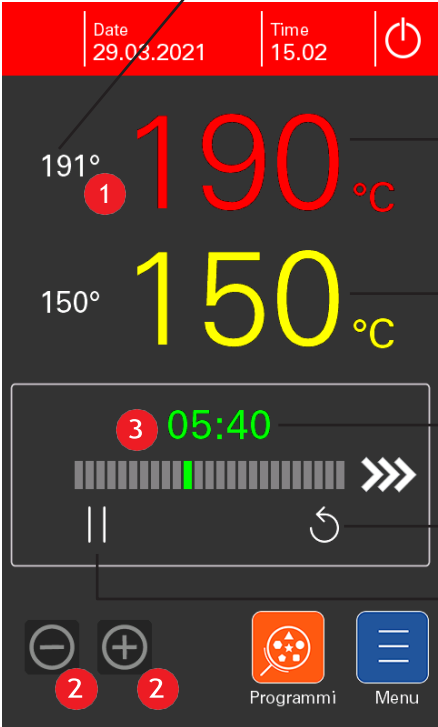


Diagrama de la interfaz de usuario de la cocción manual. La interfaz muestra la fecha (29.03.2021) y la hora (15.02) en la parte superior. El display principal muestra la temperatura real del techo (191°C) y la temperatura real de la solera (150°C). El tiempo de cocción seleccionado es 05:40. La interfaz incluye botones para ajustar la temperatura (menos y más) y el tiempo de cocción (menos y más). También hay botones para 'Programmi' y 'Menu'.

temperatura a alcanzar

temperatura real del techo

temperatura real de la solera

tiempo de cocción

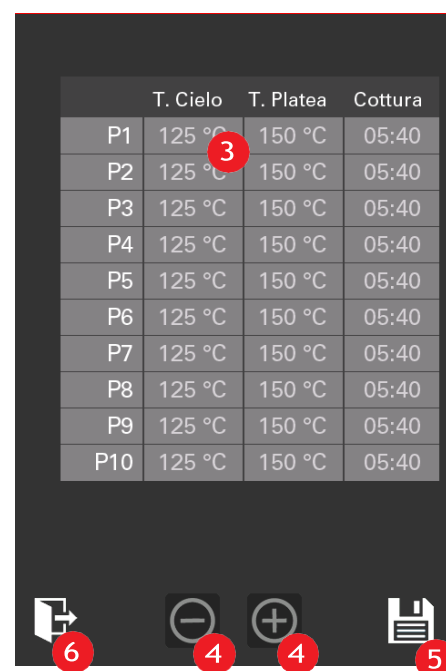
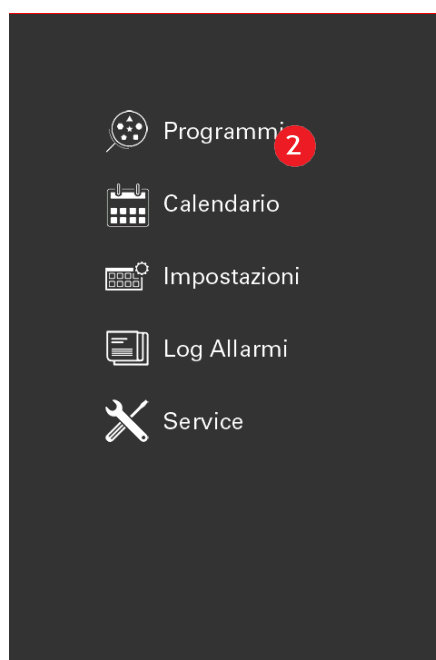
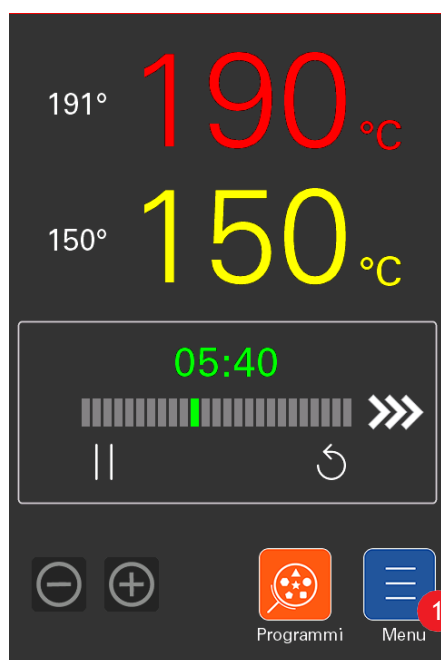
invierte la dirección de deslizamiento de la cinta (con la cinta en pausa)

pausa la cinta

AJUSTE COCCIÓN AUTOMÁTICA

En el horno se pueden guardar 10 programas de cocción, modificarlos y guardar los cambios realizados. Para ver los parámetros del programa, consulte la lista de programas de cocción. Desde la pantalla principal:

- 1 presione 
- 2 seleccione el elemento **Programas**.
- 3 seleccione la temperatura y/o el tiempo de cocción de un programa (por ejemplo, 125 ° C)
- 4 ajuste la temperatura y/o el tiempo de cocción presionando  y 
- 5 presione  para guardar los ajustes realizados
- 6 presione  para volver a la pantalla principal

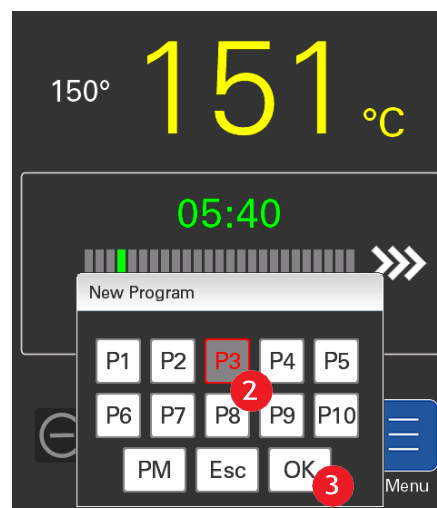


The screenshot shows a table of 10 cooking programs (P1 to P10). Each program has a 'T. Cielo' (top temperature) of 125 °C, a 'T. Platea' (bottom temperature) of 150 °C, and a 'Cottura' (cooking time) of 05:40. At the bottom, there are buttons for navigation (back, minus, plus, save) marked with red numbers 6, 4, 4, and 5 respectively.

	T. Cielo	T. Platea	Cottura
P1	125 °C	150 °C	05:40
P2	125 °C	150 °C	05:40
P3	125 °C	150 °C	05:40
P4	125 °C	150 °C	05:40
P5	125 °C	150 °C	05:40
P6	125 °C	150 °C	05:40
P7	125 °C	150 °C	05:40
P8	125 °C	150 °C	05:40
P9	125 °C	150 °C	05:40
P10	125 °C	150 °C	05:40

Para acceder y utilizar los programas de cocina:

- 1 presione el icono durante unos 5 segundos 
- 2 seleccione el programa deseado (por ejemplo **P3**)
- 3 para confirmar y luego comenzar a cocinar, presione 



CALENDARIO

Esta función permite configurar el encendido y/o apagado automático del horno.

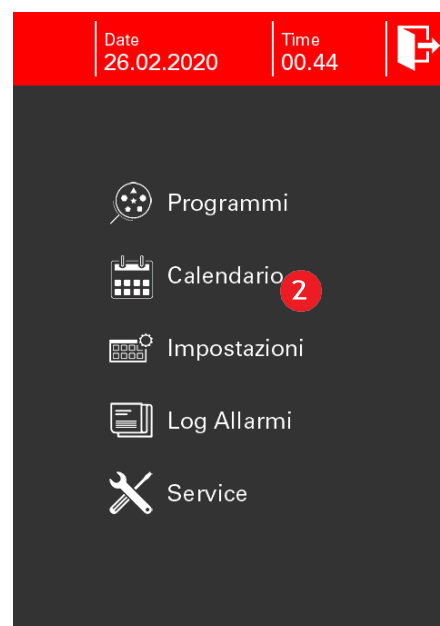
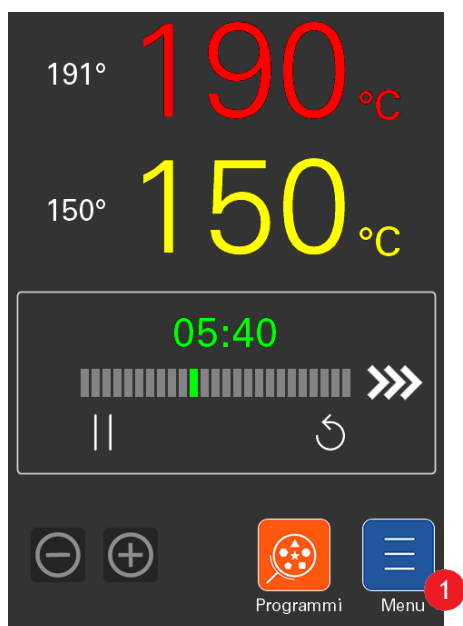
La programación del calendario puede ser:

- **manual** (el horno no se enciende automáticamente);
- **diaria**;
- **semanal**

Para acceder al calendario:

- 1 presione  desde la pantalla principal;
- 2 seleccione el elemento **Calendario**

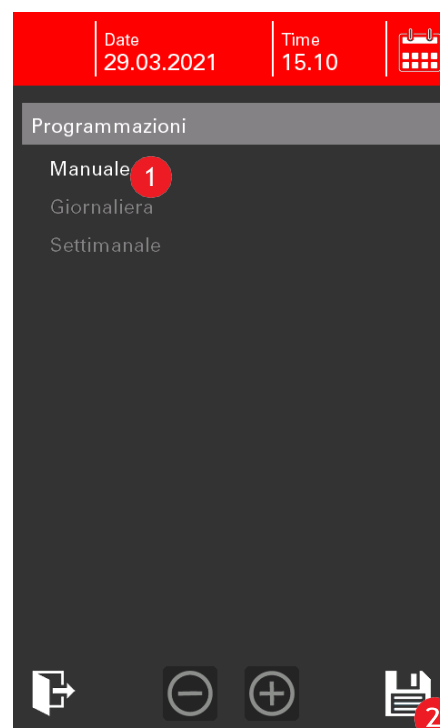
Seleccione el tipo de programación deseado entre **manual**, **diario** y **semanal** de la siguiente manera:



AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN MANUAL:

- 1 **Calendario** Seleccione la programación;
- 2 **Manual** y presione  para guardar

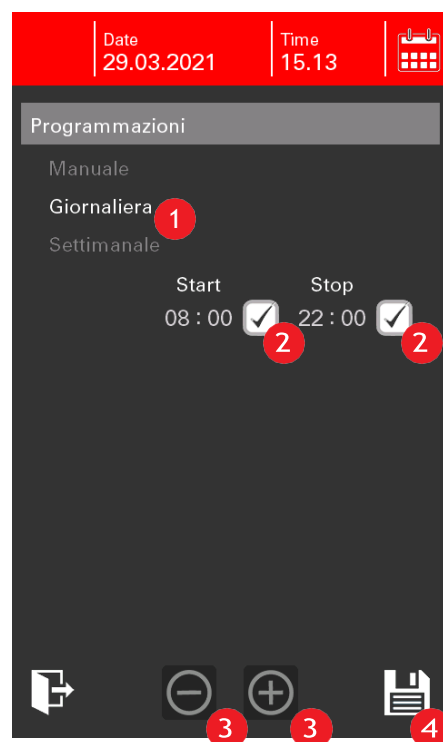
En este modo, el horno se encenderá manualmente con los mismos ajustes de temperatura y tiempo de cocción que la última vez que se utilizó.



AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN DIARIA:

- 1 seleccione la programación **Diaria**;
- 2 marque el flag de la función (START y/o STOP) a activar;
- 3 para ajustar la hora, toque sobre el valor de la función deseada y ajústela con  y 
- 4 presione  para guardar.

Con este modo, el horno se encenderá y/o apagará a la hora fijada cada día, con los mismos ajustes de temperatura y tiempo de cocción que la última vez que se utilizó.

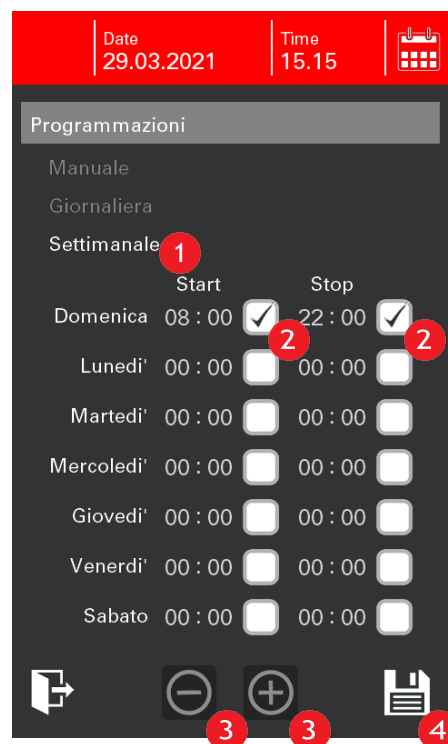


AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN SEMANAL:

- 1 seleccione la programación **Semanal**;
- 2 coloque el flag correspondiente al día/ función (START y/o STOP) que vaya a activarse;
- 3 para ajustar la hora, toque sobre el valor de la función deseada y ajústela con  y 
- 4 presione  para guardar.

En este modo, el horno se encenderá y/o apagará a la hora y en los días programados, con los mismos ajustes de temperatura y tiempo de cocción que la última vez que se utilizó.

En los días que no se hayan programado el horno permanecerá apagado.



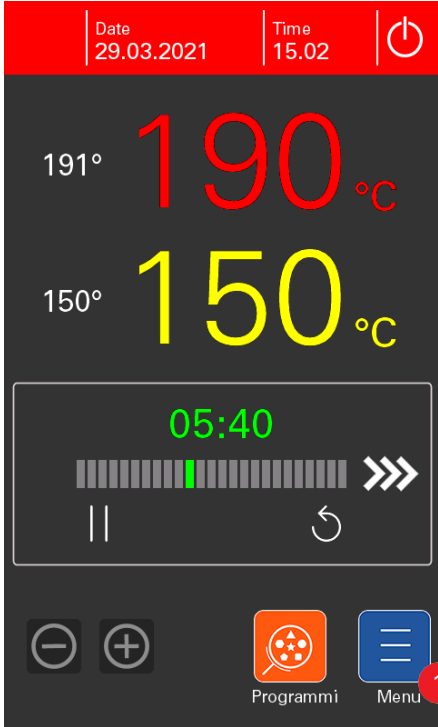
AJUSTES DE LA PANTALLA LCD

puede ajustar el display LCD según sus necesidades, configurar el idioma, activar o desactivar el zumbador, elegir la dirección de deslizamiento del cinturón y configurar la fecha y la hora.

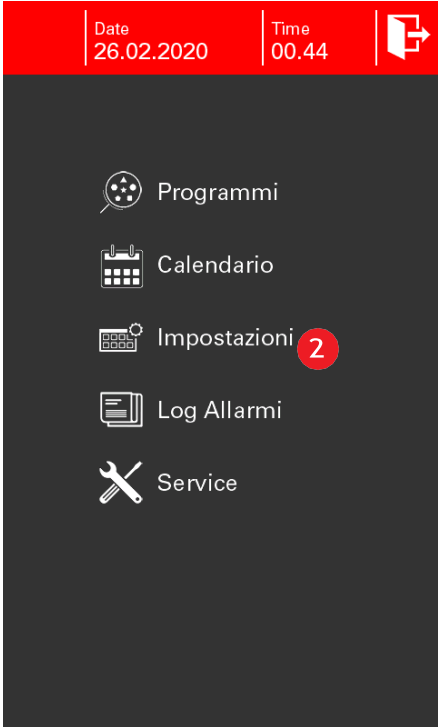
Es una batería que guarda la hora si el equipo está desconectado.

Para acceder a la configuración de la pantalla LCD:

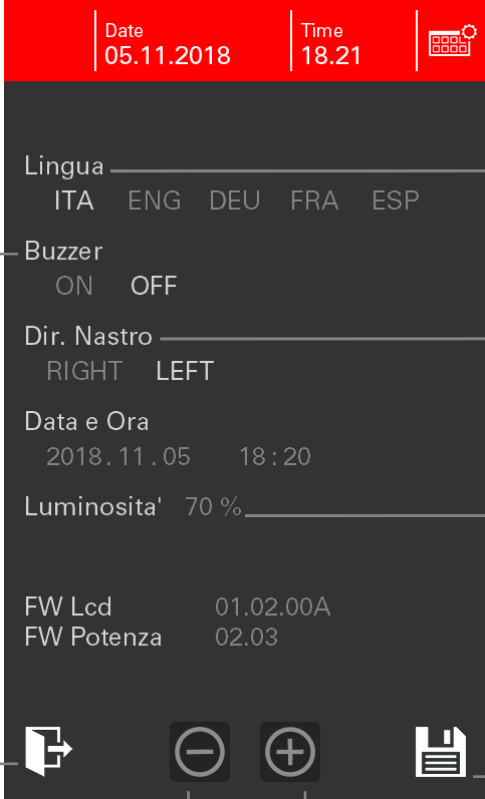
- 1 desde la pantalla principal, presione  ;
- 2 seleccione el elemento Ajustes



1



2



selección del idioma deseado

selección del sentido de rotación de la cinta transportadora

ajuste del brillo del display LCD

guardado de las configuraciones insertadas

disminución de los valores de los parámetros seleccionados

incremento de los valores de los parámetros seleccionados

activación/desactivación del zumbador

retorno a la pantalla principal

PARADA Y ENFRIAMIENTO DEL HORNO

Para apagar el producto, en la pantalla:

- 1 presione el botón de parada 
- 2 La función de enfriamiento se activa automáticamente: los elementos calefactores se apagan, pero los ventiladores laterales y de la banda siguen funcionando. Durante toda la fase de enfriamiento, la imagen lateral se muestra en la pantalla
- 3 La función de enfriamiento automático se detendrá cuando la temperatura dentro del horno descienda por debajo de los 140 °C.

IMPORTANTE: Solo después de finalizar la función de enfriamiento del horno se puede colocar el interruptor lateral (0-1) en "0".



LOG DE ALARMAS

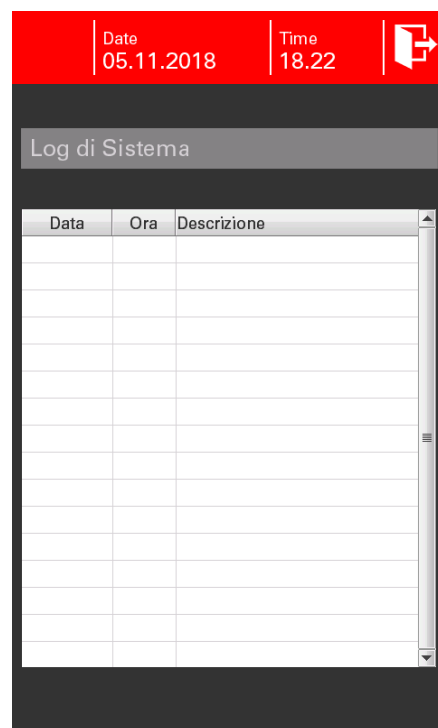
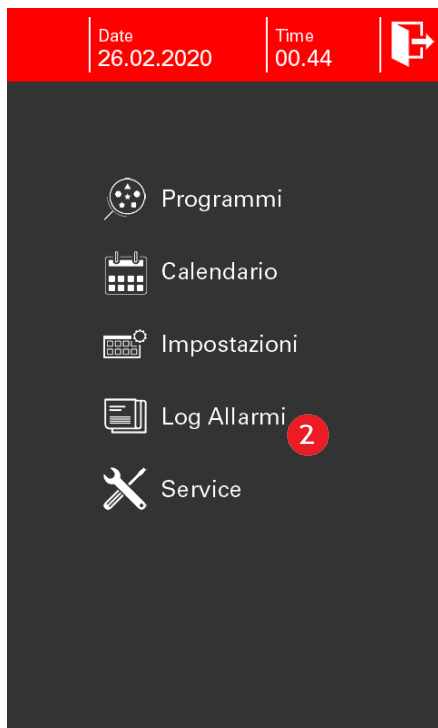
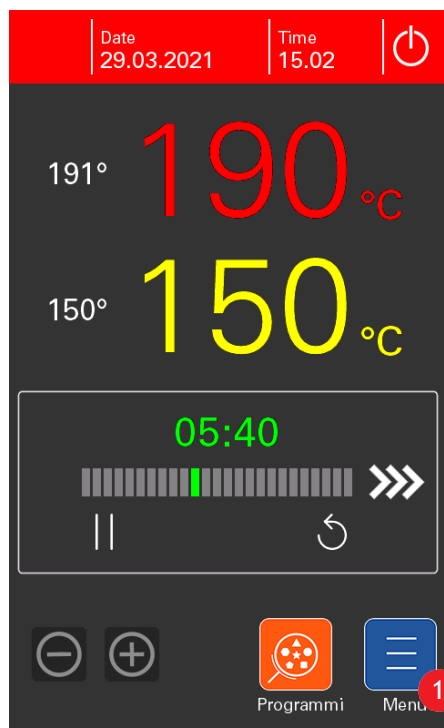
Si el sistema detecta un problema, aparece una notificación emergente de alarma en el display.

Las alarmas bloquean el funcionamiento del horno para evitar daños aún más significativos. Para poder volver a utilizar el equipo, es necesario ponerse en contacto con el centro de servicio para su reparación.

Los problemas detectados, además de la notificación emergente, también se informan en la pantalla "Log de alarmas"; en esta página, además de las alarmas que se han producido, se indica el momento de aparición de una notificación de mantenimiento que se debe solicitar al centro de servicio.

Para acceder a la lista de LOGs de alarmas:

- 1 presione  desde la pantalla principal;
- 2 seleccione el elemento **Log de alarmas**



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 aparato se encuentre en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo como mínimo una vez al año a mantenimiento y revisión por parte de un técnico especializado.

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 únicamente las operaciones de mantenimiento ordinario; para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un técnico especializado solicitando la intervención de un técnico autorizado. La garantía del fabricante no cubre los daños resultantes de una falta de mantenimiento o de una limpieza incorrecta (p. ej., uso de detergentes no adecuados).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Diaria:

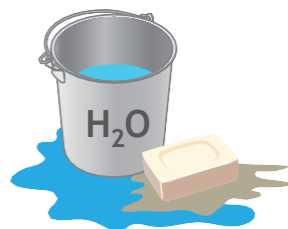
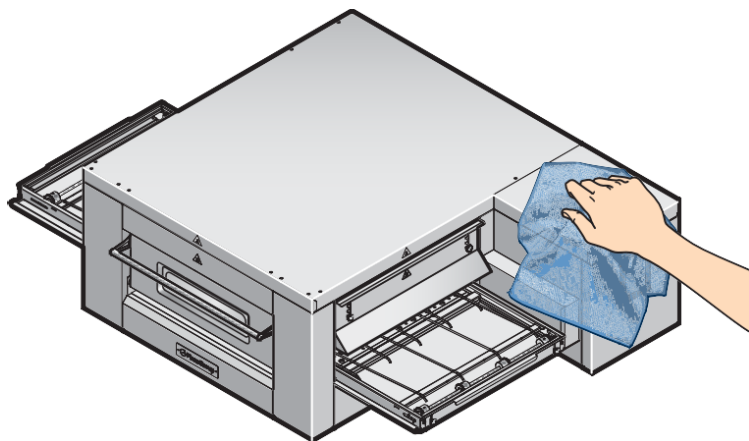
- Limpie todas las piezas de acero con un paño empapado en agua jabonosa tibia y termine aclarando y secando bien.
- Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.
- Limpie el display con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar 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:

- Limpie a fondo una vez al año poniéndose en contacto con un técnico especializado:
 1. limpie a fondo el interior de la cámara de cocción, después de retirar la cinta transportadora;
 2. limpie todas las salidas de ventilación en la parte delantera, lateral y trasera del horno;
 3. retire el panel del compartimiento de control y elimine cualquier residuo de polvo y/o harina, teniendo cuidado de no dañar los componentes y el cableado.



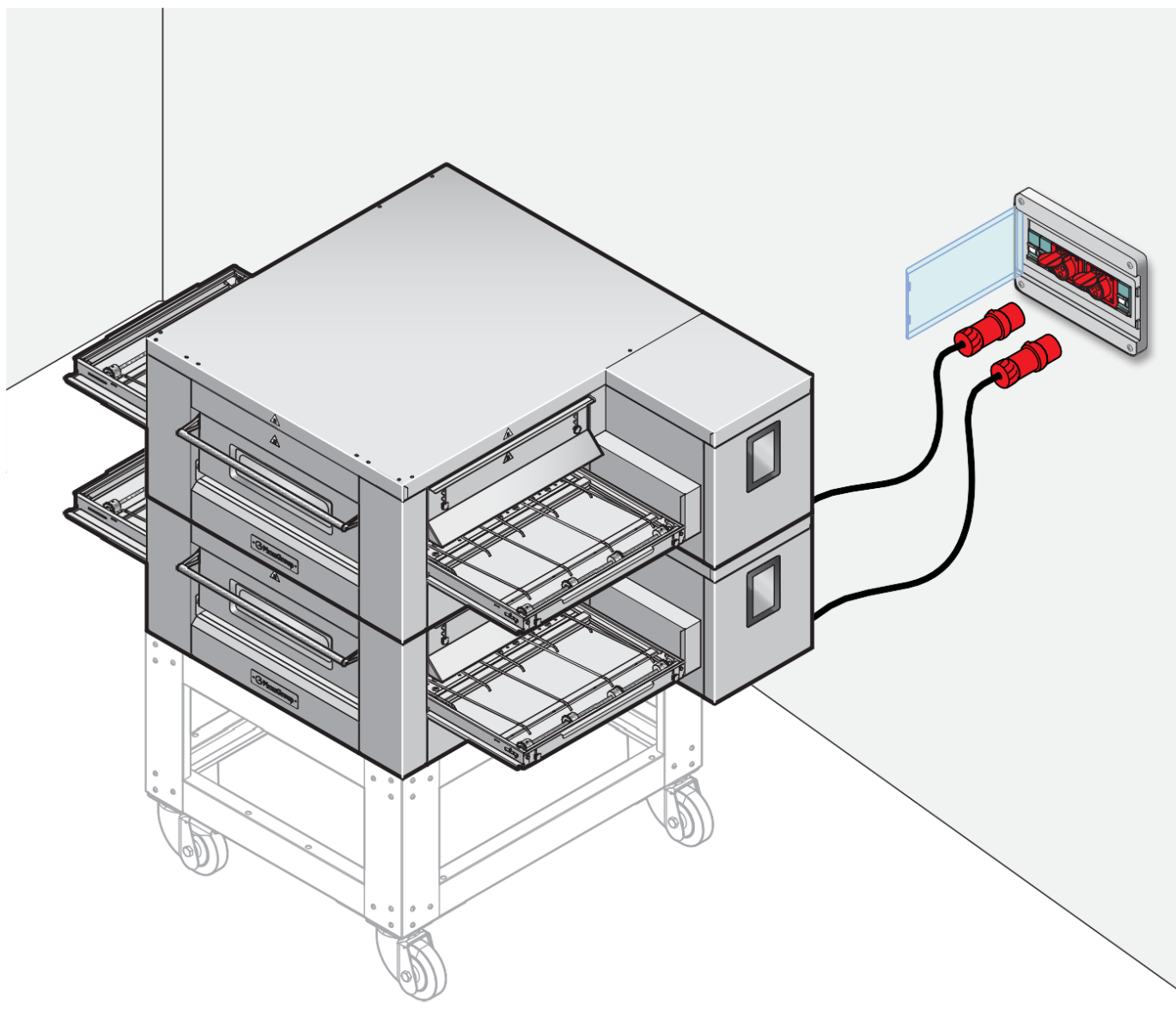
INUTILIZACIÓN DEL HORNO DURANTE LARGOS PERIODOS DE TIEMPO

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.

ALGUNAS SUGERENCIAS

En caso de mal funcionamiento, consulte la tabla siguiente. Si ninguna de estas soluciones resuelve el problema, póngase en contacto con su distribuidor.

FALLO	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
el horno no se enciende, el display está apagado	falta de energía eléctrica	revise la toma de corriente, el enchufe y el cable de alimentación; si todo está en orden, llame a un técnico especializado
la cámara de cocción no se calienta adecuadamente	el ajuste del techo y/o la solera es demasiado bajo	aumente el porcentaje del techo y/o la solera
	las resistencias funcionan parcialmente o están dañadas	llame a un técnico especializado
		llame a un técnico especializado
	telerruptores o SSR averiados	llame a un técnico especializado
	posible disparo de los relés o del termostato de seguridad	llame a un técnico especializado
la cinta no se desliza	se ha puesto en pausa el deslizamiento en el display	cinta bloqueada (comprobación de presencia de cuerpos extraños)
	motorreductor desconectado	llame a un técnico especializado
la cinta se desliza demasiado lentamente	tiempo ajustado inadecuado	modifique el tiempo en el display
	salida del transformador interno distinta de 24 V	Llame a un técnico especializado
ventiladores de enfriamiento bloqueados	posible bloqueo mecánico o eléctrico	Llame a un técnico especializado

ALARMA	AVERÍA	SOLUCIÓN
999	sonda averiada o desconectada	conecte o sustituya la sonda
apagado y reencendido repentinos del display	Si se dispara la protección térmica del motorreductor que controla la cinta (esfuerzo requerido demasiado elevado), el túnel se apaga automáticamente para evitar que los componentes sufran daños	El display se encenderá al cabo de unos segundos y el usuario podrá volver a encender el túnel. Si se repite el fenómeno, póngase en contacto con un técnico especializado.
error de la protección térmica del motor de aspiración	alarma ligada a la protección térmica del MOTOR DEL VENTILADOR RADIAL de calentamiento	llame a un técnico especializado
overtemperature error - sobretemperatura	La placa base ha superado el umbral T° de seguridad / temperatura excesiva dentro del panel de mandos	compruebe que el producto se haya colocado respetando las distancias mínimas; llame a un técnico especializado
probe error - error de la sonda	sonda/s de techo y/o solera averiada/s o desconectada/s	llame a un técnico especializado

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.

GARANTÍA

La garantía por defectos ocultos es válida durante 12 (doce) meses a partir de la fecha de factura y está subordinada a la presentación de una reclamación por escrito por el cliente.

PIZZA GROUP garantiza sus productos y componentes o partes únicamente ante defectos de fabricación o no conformidades solo según las especificaciones descritas en las fichas técnicas o previstas por la legislación aplicable

La garantía consiste exclusivamente, según decida PIZZA GROUP, en la reparación o sustitución de los componentes y productos que resulten defectuosos.

Se considera a cargo del cliente controlar e indicar mediante reclamación por escrito en el momento de la entrega cualquier defecto o no conformidad manifiestos en el producto. La garantía se anula automáticamente en caso que el defecto o la falta de conformidad no sea denunciado por escrito en 2 (dos) días desde el momento de la entrega.

Las denuncias de defectos o no conformidades, manifiestos u ocultos, deben ser enviadas por el cliente a PIZZA GROUP por escrito, alegando el informe técnico completo y detallado que indique el número de matrícula del producto. Una vez recibida esta denuncia, PIZZA GROUP, según decida, sin que ello signifique ninguna limitación ni renuncia a sus derechos, podrá:

- a) autorizar por escrito la devolución del producto o pieza que deberá ser devuelto por el Cliente desde nuestra fábrica, acompañado de un documento de transporte regular y de una autorización de devolución emitida por PIZZA GROUP (no se aceptará ninguna devolución sin la previa autorización por escrito de PIZZA GROUP);
- b) enviar un agente al Cliente;
- c) enviar al Cliente los componentes necesarios para eliminar el defecto o la falta de conformidad;
- d) desestimar la denuncia.

Sin que ello afecte a los límites legales inderogables, se indica de forma expresa que si PIZZA GROUP, después de haber recibido la devolución o controlado la parte impugnada o devuelta, reconoce un defecto o falta de conformidad de fabricación imputable a esta, solo estará obligada —según decida y a su cargo— a suministrar una pieza de recambio o a sustituir o reparar la parte defectuosa, con exclusión de cualquier otro gasto, obligación, daño u otra responsabilidad por cualquier razón. En este caso, los recambios que puedan ser sustituidos tendrán una garantía con una duración de doce (12) meses. Cualquier otro gasto o costes, incluidos los de mano de obra, se consideran a cargo del cliente. En caso que PIZZA GROUP considere que la denuncia de los defectos no tiene fundamento, enviará al cliente un informe sobre los controles y las comprobaciones efectuados, rechazando cualquier responsabilidad; en estos casos, el cliente deberá pagar y abonar todos los costes soportados por PIZZA GROUP (incluidos costes de peritos, costes de intervención, de mano de obra y de envío, además de eventuales costes de sustitución o reparación) que serán facturados.

La garantía no cubre todas las piezas sujetas a desgaste normal, incluidas las perillas, las piezas móviles y extraíbles, las piezas de vidrio, el material refractario, las tuberías y todos los componentes o accesorios donde el defecto esté determinado por el desgaste.

La garantía tampoco cubre piezas dañadas con ocasión o por causa del envío o transporte franco fábrica, eventuales daños causados por un mantenimiento incorrecto o deficiente, por uso impropio o maniobras incorrectas del personal del cliente, por un tratamiento defectuoso o descuidado, por el uso excesivo de los dispositivos, por daños o deterioros causados o agravados por la falta de interrupción del uso de los bienes en presencia de problemas técnicos, o cambios bruscos de tensión eléctrica o temperatura de procesamiento o por cualquier otra causa no directamente atribuible al fabricante.

La garantía se anula automáticamente en caso que el defecto o la falta de conformidad ocultos no sean denunciados por escrito en 8 (ocho) días desde el momento del descubrimiento. La garantía también se extingue cuando se instalen en los productos equipos o dispositivos o piezas de recambio no suministrados por PIZZA GROUP, cuando se realicen modificaciones no autorizadas por el fabricante, cuando el número de serie del producto sea anulado, modificado o ilegible. La garantía también queda anulada en caso de incumplimiento total o parcial de las prescripciones e instrucciones contenidas en los manuales que acompañan al producto.

PIZZA GROUP será responsable únicamente por los daños ocasionados al cliente como consecuencia inmediata y directa de una falta de cumplimiento propia dolosa o gravemente culpable de las obligaciones derivadas del contrato. En ningún caso PIZZA GROUP será responsable por daños indirectos sufridos por el cliente o por terceras partes, como, solo a título de ejemplo y no de forma exhaustiva, daños de imagen, pérdidas de beneficios, de producción, de contratos, penalizaciones o reembolsos de cualquier tipo.

El envío de los componentes necesarios para eliminar el defecto o la falta de conformidad se realizará en el puerto asignado. La garantía no contempla los gastos de mano de obra y cualquier otro gasto accesorio.

Sin que afecte a cuanto antes indicado, en ningún caso el resarcimiento por pérdidas o daños o por cualquier otra razón (que el cliente pueda solicitar) superará el precio del producto objeto de reparación o sustitución.

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.

Queda prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento del fabricante. Las medidas indicadas son orientativas y no vinculantes.

El idioma original de este manual es el italiano: el fabricante no se hace responsable de los errores de traducción/interpretación o de impresión.

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 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.

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
VERWENDETE SYMBOLE	4
AN DER MASCHINE ABGEBRACHTE ETIKETTEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
DEN OFEN KENNENLERNEN	8
KENNENLERNEN DES DISPLAYS	9
FUNKTIONSPRÜFUNG	9
EINSCHALTEN	10
ERSTEINSCHALTUNG	10
EINSTELLUNG DES MANUELLEN GARVORGANGS	11
EINSTELLEN DES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS	12
KALENDER	13
LCD-EINSTELLUNG	15
AUSSCHALTUNG/ABKÜHLUNG	16
ALARM-LOG	16
REINIGUNG UND WARTUNG	17
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME	18
ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER	19
EINIGE EMPFEHLUNGEN	20
AFTER-SALES-SERVICE	22
GARANTIE	22

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



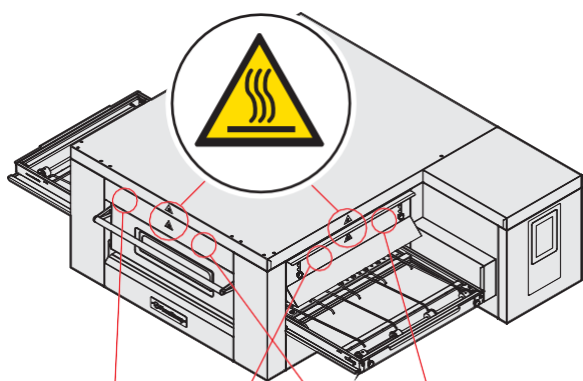
Potentialausgleich: Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



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

AN DER MASCHINE ABGEBRACHTE ETIKETTEN

WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE

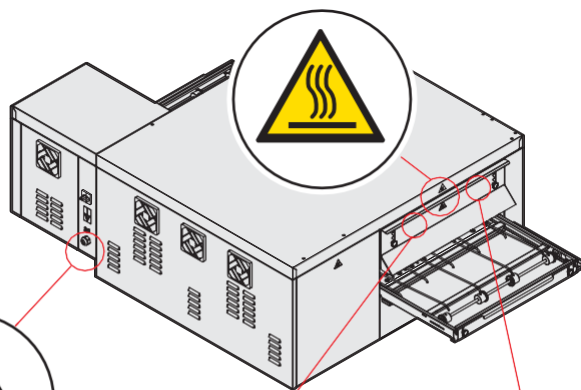


WARNUNG VOR EINZUGSGEFAHR DURCH GETRIEBE



WARNUNG VOR DEM VERSCHÜTTEN HEISSER FLÜSSIGKEITEN
(WENN AUF EINER HÖHE VON < 160 CM)

WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG



WARNUNG VOR EINZUGSGEFAHR DURCH GETRIEBE



WARNUNG VOR DEM VERSCHÜTTEN HEISSER FLÜSSIGKEITEN
(WENN AUF EINER HÖHE VON < 160 CM)

SICHERHEITSHINWEISE

-  Vor dem Gebrauch und der Wartung des Produkts aufmerksam dieses Handbuch lesen.
- 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.
- Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Eine von der im Handbuch angegebene abweichende Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- 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.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. Ansonsten müssen sie mit einem geeigneten, nicht brennbaren, wärmeisolierenden Material abgedeckt werden.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, zu denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- 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.
- 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 Kleinküchen bestimmt.
- 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.
- 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, Zubehöre oder des Unterbaus 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.
 - 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.
 - **ACHTUNG:** Die abnehmbare Ofenklappe und die zugehörige Halterung erreichen sehr hohe Temperaturen. Seien Sie stets sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen, und tragen Sie geeignete PSA (z. B. Handschuhe). Positionieren der Halterung:
 - Überprüfung ihrer Stabilität
 - Anbringen an einem Ort, der ausschließlich für die Köche erreichbar ist.
 - Sie darf kein Hindernis in Durchgangs- oder Manövrierebereiche darstellen.
 Immer darauf achten, dass die abnehmbare Ofenklappe nicht mit brennbarem oder hitzeempfindlichem Material in Berührung kommt.
 - **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 Sie eine Störung (z. B. ein beschädigtes Netzkabel usw.), eine Fehlfunktion oder einen Ausfall feststellen, verwenden
- 6 Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich

an einen Fachtechniker. 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!
- 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 kontrollieren zu lassen.
- **ANLEITUNG:** Aufbewahrung der Anleitung

Diese Anleitung, die fester Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl dem Benutzer als auch den für die Installation und Wartung zuständigen Personen jederzeit zur Verfügung stehen.

- **Beschädigung oder Verlust**
Bei Bedarf fragen Sie Ihren Händler oder den Hersteller nach einem zusätzlichen Exemplar.
- **Übertragung des Geräts**
Im Falle einer Übertragung des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch dieses Handbuch an den neuen Besitzer zu übergeben.
- **Haftung**
Mit der Aushändigung dieser Bedienungsanleitung lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der vollständigen oder teilweisen 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-Originalersatzteilen ergibt.

- Verantwortung für die Installationsarbeiten

Die Verantwortung für die bei der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller, sondern beim Installateur, der die Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt zu überprüfen hat und dies auch weiterhin tut. Außerdem ist die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgeschrieben.

- Verwendung

Die Verwendung des Produkts unterliegt nicht nur den in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sondern auch der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften, die in dem Land, in dem das Produkt installiert wird, gelten

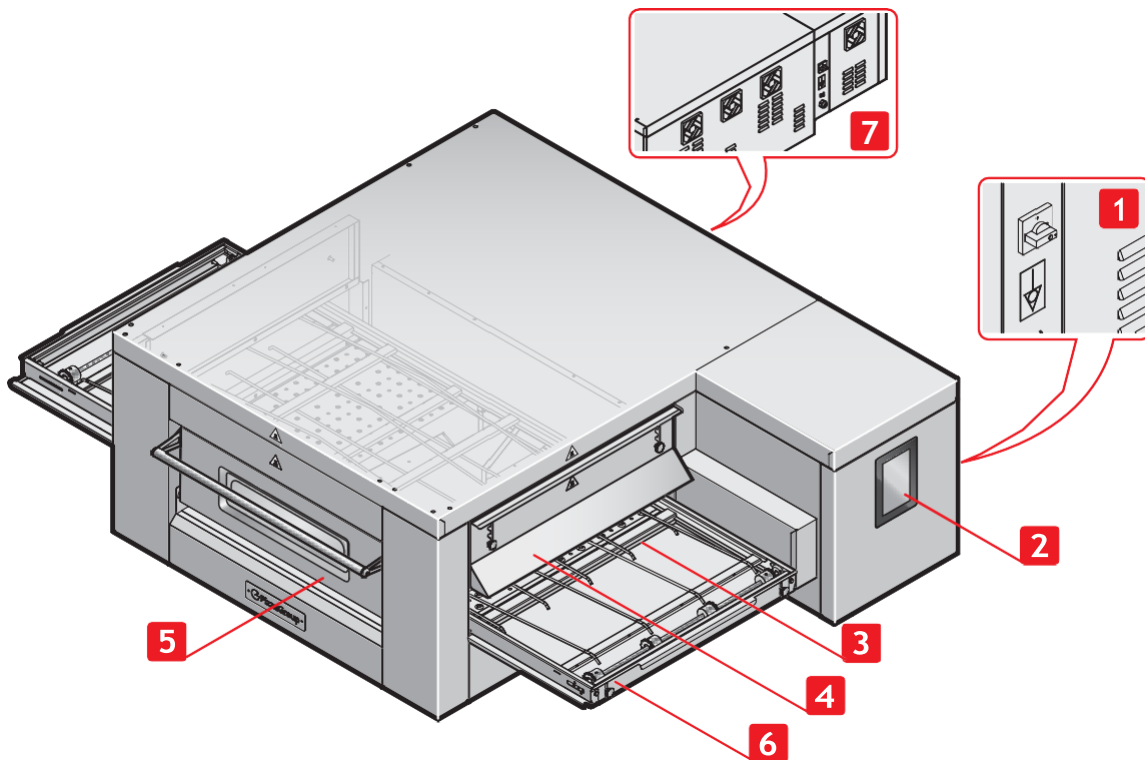
Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

DEN OFEN KENNENLERNEN

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

Im Anschluss seine Hauptbestandteile:

- 1 - Förderband
- 2 - Garkammer
- 3 - Display
- 4 - Verstellbare Ablenkbleche
- 5 - Tür
- 6 - Versorgungskabeleingang



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

Um die Bandlaufrichtung von rechts nach links und umgekehrt umzudrehen:

- die Taste  betätigen;
- die Taste  betätigen
- das Band mit der Taste  neu starten

Die Kammertemperatur wird über Platinen gesteuert, die die Heizwiderstände so ein- und ausschalten, dass die eingegebene Temperatur konstant bleibt.

Der Ofen kann die Temperaturen getrennt steuern:

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

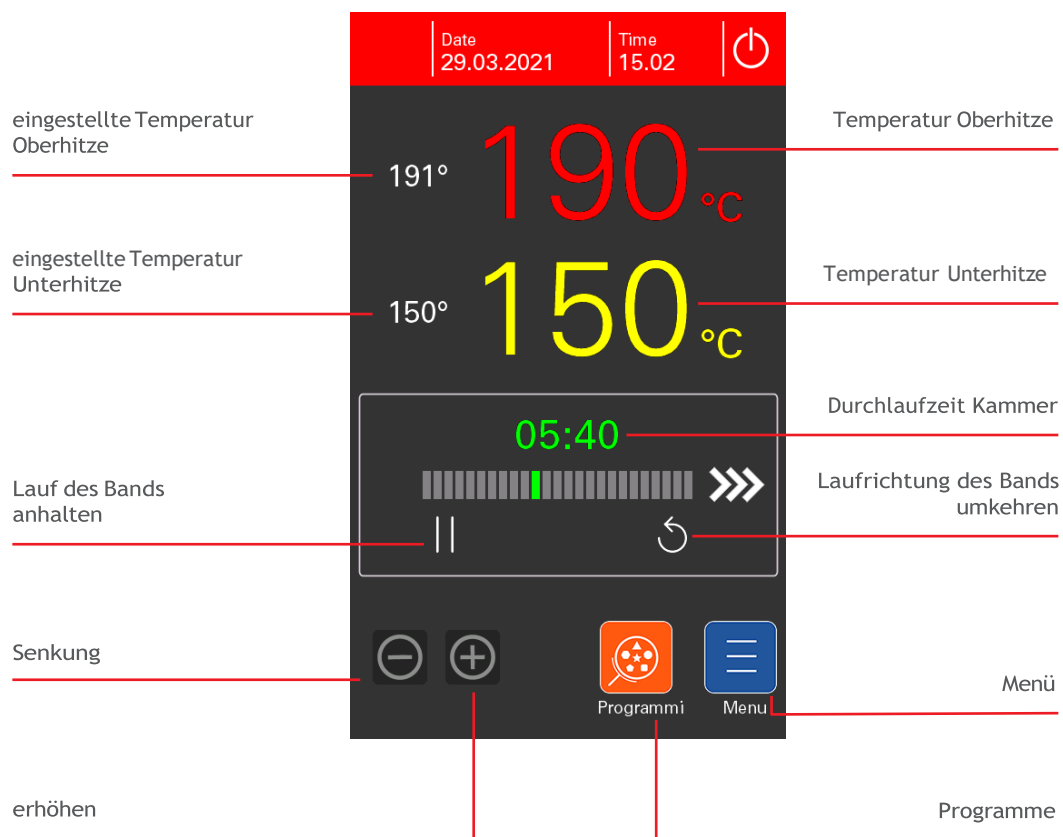


Einige Teile des Geräts können hohe Temperaturen erreichen.

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.

KENNENLERNEN DES DISPLAYS



FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor dem Einschalten des Ofens Folgendes überprüfen:

dass die Schutzfolie, wo vorhanden, vollständig entfernt wurde;

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

EINSCHALTEN

Für die Versorgung des Geräts muss der Schalter auf der rechten Seite in Position „I“ gedreht werden. Das Display schaltet sich ein.

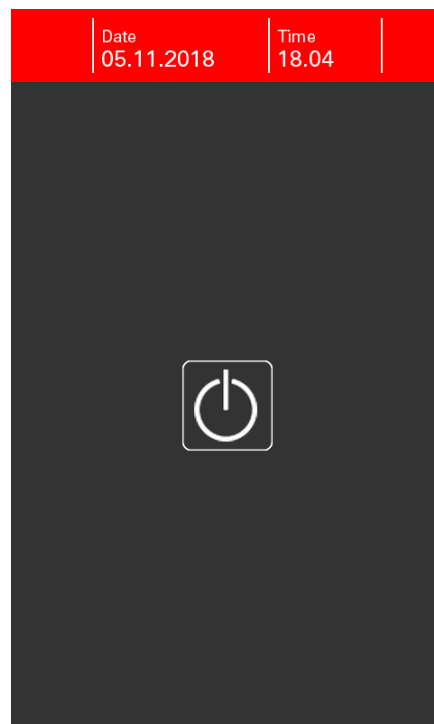
Das Einschalten des Ofens kann auf zwei Arten erfolgen:

- **manuell:** das Einschalten erfolgt im Moment der Verwendung;
- **programmiert:** durch Einstellen des automatischen Ein- und/oder Ausschaltens des Ofen nach einem Tages- oder Wochenkalender, siehe Seite 13.

Zum **manuellen Einschalten**  5 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Ofen schaltet sich mit den Einstellungen der letzten Benutzung ein.

Anschließend können, um mit der Zubereitung zu beginnen, **manuell** alle Garparameter eingegeben oder es kann ein **Garprogramm** verwendet werden, siehe Seite 12



ERSTEINSCHALTUNG

Bei der Ersteinschaltung des Geräts ist es empfehlenswert, den Ofen leer zu erwärmen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen, die durch das Verdampfen eventueller in den inneren Teilen enthaltener Feuchtigkeit verursacht werden.

Wie folgt vorgehen:

- 1 Die Temperatur von Oberhitze und Unterhitze auf 150°C einstellen;
- 2 das Band in Bewegung setzen;
- 3 den Ofen 8 Stunden lang in Betrieb lassen.

EINSTELLUNG DES MANUELLEN GARVORGANGS

Beim manuellen Garvorgang muss der Benutzer alle Parameter eingeben:

- Temperatur Oberhitze
- Temperatur Unterhitze
- Garzeit (Laufgeschwindigkeit des Bands).

Die eingegebenen Parameter können nicht gespeichert werden.

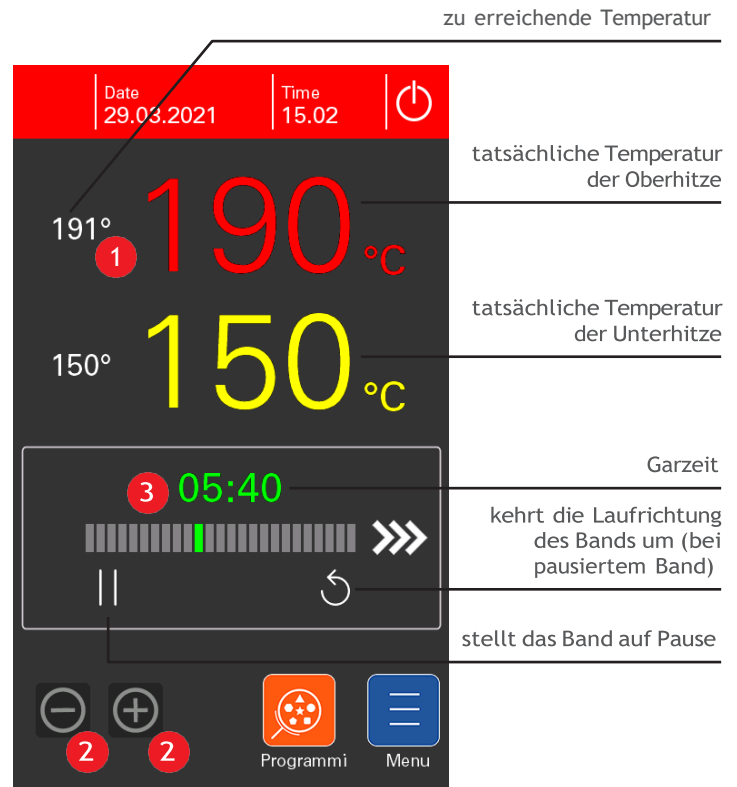
Zum Einstellen der Temperatur von Ober- und Unterhitze:

- 1 Die einzustellende Temperatur auswählen (z.B. 191°C Oberhitze/150°C Unterhitze)
- 2 durch Betätigen von  und verringern oder erhöhen 

Zum Einstellen der Garzeit:

- 3 die auf dem Display grün angezeigte Zeit auswählen (z.B. 05:40)
- 2 durch Betätigen von  und verringern oder erhöhen 

Die Garzeit entspricht der Zeit, die das Gericht benötigt, um die gesamte Garkammer zu überqueren (von einer Öffnung zur anderen).

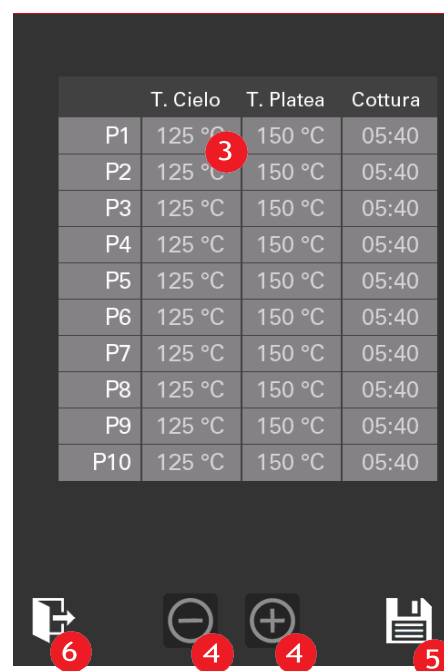
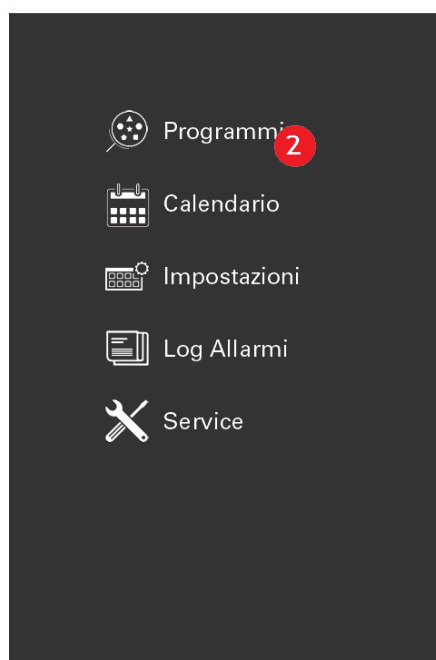
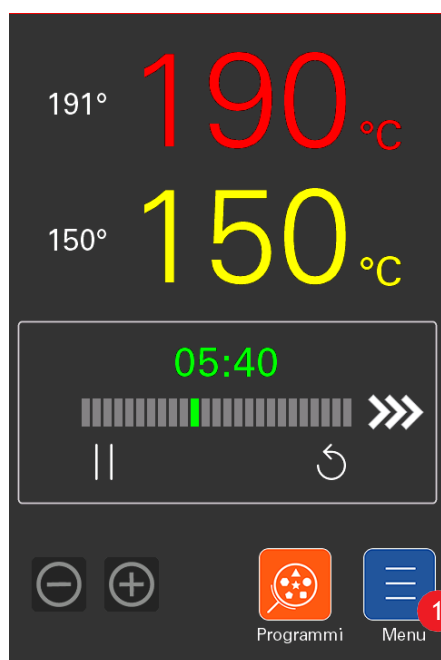


EINSTELLEN DES AUTOMATISCHEN GARVORGANGS

Es ist möglich, im Ofen 10 Garprogramme zu speichern, sie zu ändern und die eventuell vorgenommenen Änderungen zu speichern. Um die Parameter der Programme einzublenden, muss die Liste der Garprogramme aufgerufen werden.

Aus der Hauptansicht:

- 1  betätigen
- 2 den Menüpunkt **Programme** auswählen.
- 3 Die Temperatur und/oder die Garzeit eines Programms auswählen (z.B. 125 °C)
- 4 Die Temperatur und/oder die Garzeit durch Betätigen von  und einstellen 
- 5  Betätigen, um die erfolgten Einstellungen zu speichern
- 6  Betätigen, um zur Hauptansicht zurückzukehren

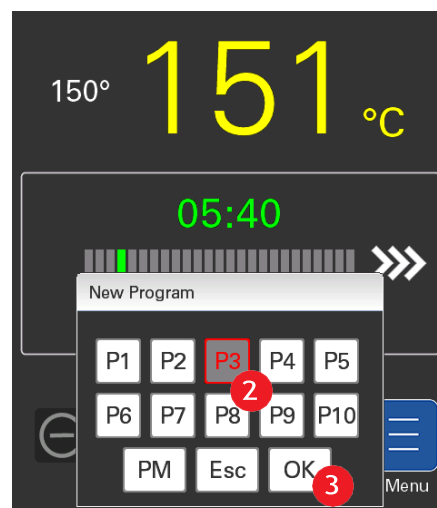


	T. Cielo	T. Platea	Cottura
P1	125 °C	150 °C	05:40
P2	125 °C	150 °C	05:40
P3	125 °C	150 °C	05:40
P4	125 °C	150 °C	05:40
P5	125 °C	150 °C	05:40
P6	125 °C	150 °C	05:40
P7	125 °C	150 °C	05:40
P8	125 °C	150 °C	05:40
P9	125 °C	150 °C	05:40
P10	125 °C	150 °C	05:40

At the bottom, there are buttons for back (red '6'), temperature adjustment (red '4'), and save (red '5').

Zum Aufrufen und Verwenden der Garprogramme:

- 1 ca. 5 Sekunden das Symbol  betätigen
- 2 das gewünschte Programm auswählen (z.B. **P3**)
- 3 zum Bestätigen und um den Garvorgang zu starten, **OK** betätigen



KALENDER

Diese Funktion gestattet das Einstellen des automatischen Ein- oder Ausschaltens des Ofens.

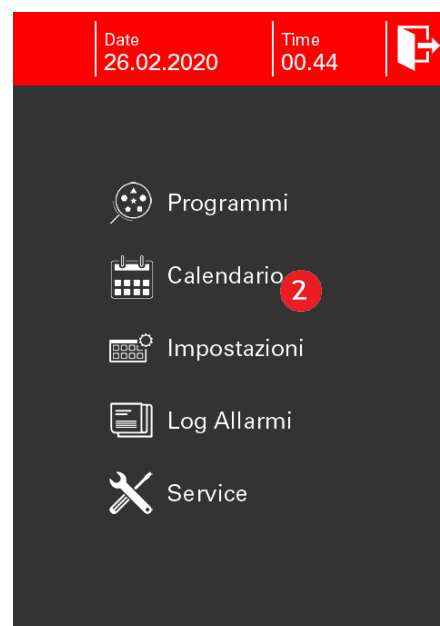
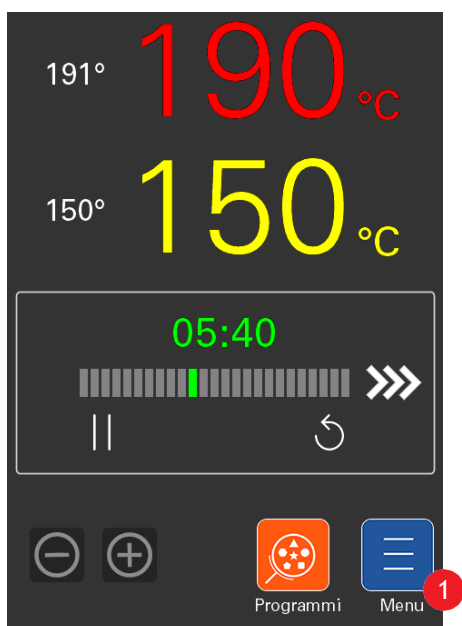
Die Kalenderprogrammierung kann wie nachstehend erfolgen:

- **manuell** (der Ofen schaltet sich nicht automatisch ein);
- **täglich**;
- **wöchentlich**

Um den Kalender aufzurufen:

- 1  in der Hauptansicht betätigen;
- 2 den Menüpunkt **Kalender** auswählen.

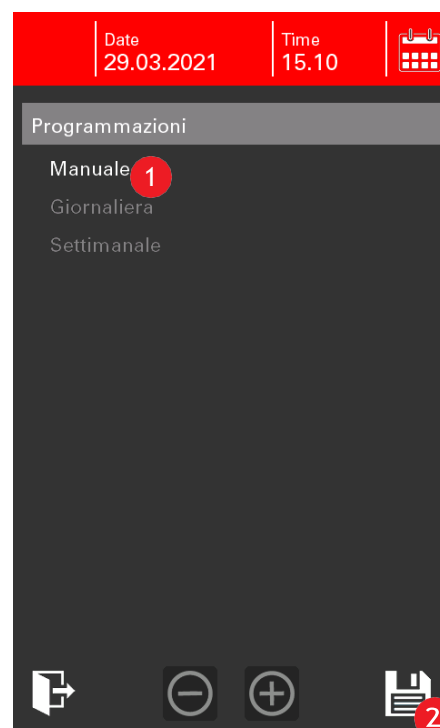
Die Art der gewünschten Programmierung unter **manuell**, **täglich** und **wöchentlich** wählen, wie im Anschluss beschrieben.



EINSTELLUNG DER MANUELLEN PROGRAMMIERUNG:

- 1 **Kalender** Die Programmierung auswählen;
- 2 **Manuell** auswählen und  betätigen, um zu speichern

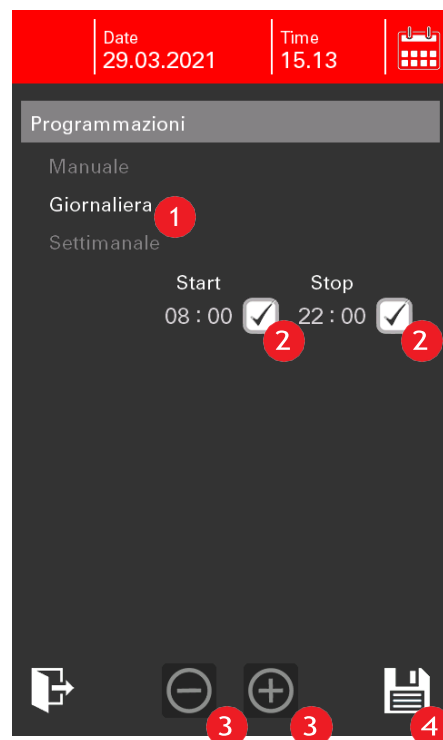
In dieser Betriebsart schaltet sich der Ofen manuell mit den gleichen Einstellungen von Temperatur und Garzeit wie bei der letzten Verwendung ein.



EINSTELLUNG DER TÄGLICHEN PROGRAMMIERUNG:

- 1 die Programmierung **Täglich** auswählen;
- 2 die zu aktivierende Funktion (START und/oder STOP) auswählen;
- 3 zum Einstellen der Uhrzeit den Wert der gewünschten Funktion berühren und mit  und regulieren ;
- 4 zum Speichern  betätigen.

In dieser Betriebsart schaltet sich der Ofen jeden Tag zu der eingegebenen Uhrzeit mit den gleichen Einstellungen von Temperatur und Garzeit wie bei der letzten Verwendung ein und/oder aus.

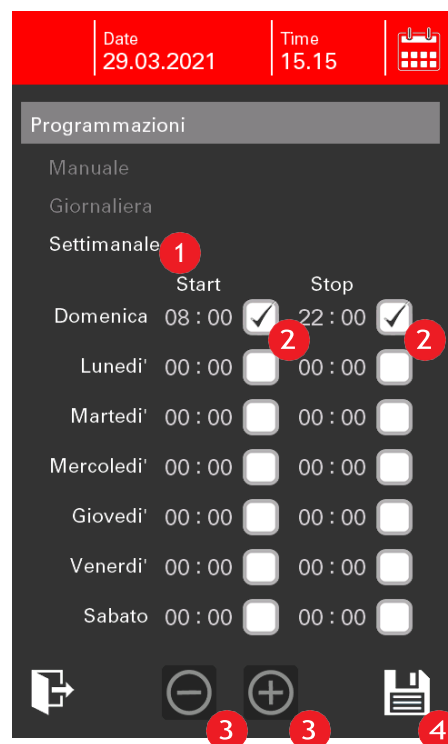


EINSTELLUNG DER WÖCHENTLICHEN PROGRAMMIERUNG:

- 1 die Programmierung **Wöchentlich** auswählen;
- 2 die/den zu aktivierende/n Tag/Funktion (START und/oder STOP) auswählen;
- 3 zum Einstellen der Uhrzeit den Wert der gewünschten Funktion berühren und mit  und regulieren ;
- 4 zum Speichern  betätigen.

In dieser Betriebsart schaltet sich der Ofen zu der programmierten Uhrzeit und den programmierten Tagen mit den gleichen Einstellungen von Temperatur und Garzeit wie bei der letzten Verwendung ein und/oder aus.

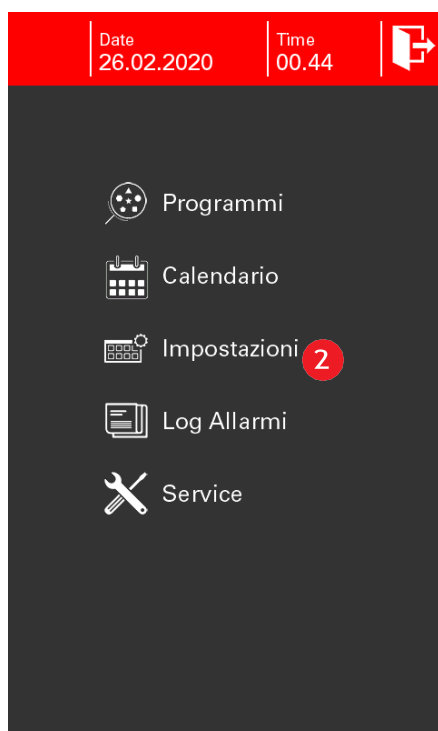
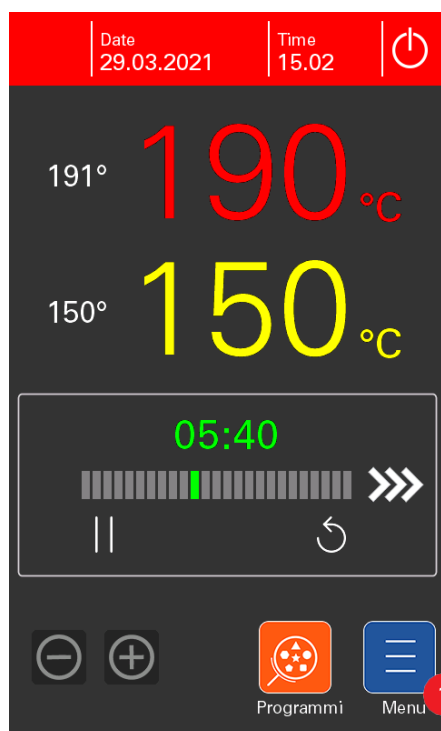
An den nicht programmierten Tagen bleibt der Ofen ausgeschaltet.



LCD-EINSTELLUNG

Das LCD-Display kann entsprechend den jeweiligen Notwendigkeiten eingestellt werden, indem die Sprache ausgewählt, der Summer aktiviert oder deaktiviert wird, die Laufrichtung des Bands gewählt und Datum und Uhrzeit eingestellt werden. Es ist eine Batterie vorhanden, die die Uhrzeit speichert, wenn das Gerät ausgesteckt wird. Um in die LCD-Einstellungen zu gelangen:

- 1 in der Hauptansicht  betätigen;
- 2 den Menüpunkt **Einstellungen** auswählen



		Auswahl der gewünschten Sprache
Aktivierung/Deaktivierung Summer		
		Auswahl der Drehrichtung des Förderbands
		Einstellung der Helligkeit des LCD-Displays
Rückkehr zur Hauptansicht		Speichern der vorgenommenen Einstellungen
Verringern der ausgewählten Parameterwerte		Erhöhen der ausgewählten Parameterwerte

STOPPEN UND ABKÜHLEN DES OFENS

Um das Produkt auszuschalten, auf dem Bildschirm:

- 1 Drücken Sie die Stopptaste 
- 2 Die Kühlfunktion wird automatisch aktiviert: Die Heizelemente werden abgeschaltet, die Seiten- und Bandlüfter laufen jedoch weiter. Während der gesamten Kühlphase wird das Seitenbild auf dem Bildschirm angezeigt.
- 3 Die automatische Abkühlfunktion wird beendet, wenn die Temperatur im Ofen unter 140 °C fällt.

WICHTIG: Erst wenn die Backofen-Abkühlfunktion beendet ist, kann der Seitenschalter (0-1) auf „0“ gestellt werden.



ALARM-LOG

Sollte das System ein Problem feststellen, erscheint eine Pop-up-Alarmmeldung im Display.

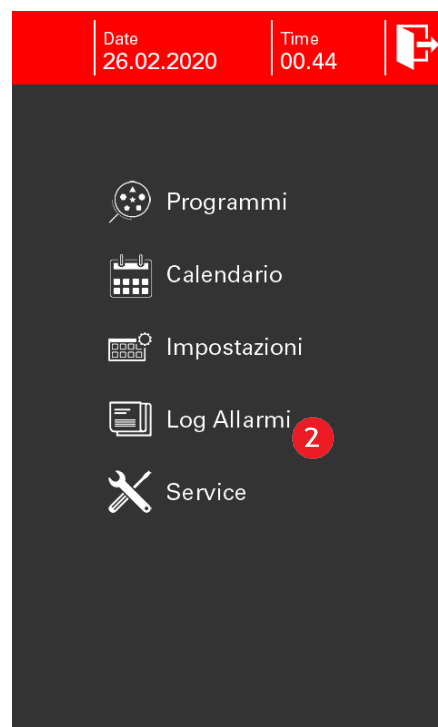
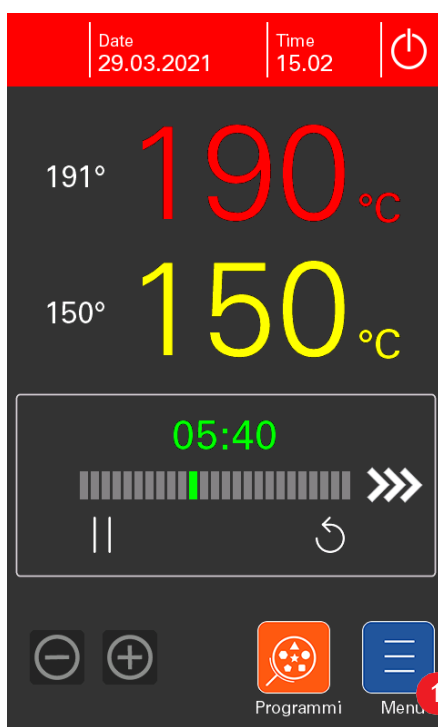
Die Alarme unterbrechen den Ofenbetrieb, um größere Schäden zu vermeiden. Um das Gerät erneut verwenden zu können, muss zur Reparatur mit einer Kundendienststelle Kontakt aufgenommen werden.

Die festgestellten Probleme werden neben der Pop-up-Meldung auch in der Ansicht „Alarm-Log“ angezeigt.

Auf dieser Seite wird neben den aufgetretenen Alarmen eine Zeitangabe hinsichtlich des Erscheinens einer Meldung erteilt, dass die Wartung bei der Kundendienststelle anzufragen ist.

Zum Aufrufen der Liste der Alarm-LOGs:

- 1  aus der Hauptansicht betätigen;
- 2 den Menüpunkt **Alarm-Log** auswählen



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.
-  Wir empfehlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einer spezialisierten Fachkraft warten und prüfen zu lassen, um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Betriebszustand befindet und vollkommen sicher ist.

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 Nutzer darf nur die planmäßige Wartung selbst durchführen. Für die außerplanmäßige Wartung beauftragen Sie bitte eine spezialisierte autorisierte Fachkraft. Die Garantie des Herstellers besteht nicht für Schäden, die auf eine fehlende Wartung oder unsachgemäße Reinigung (z. B. Verwendung von ungeeigneten Reinigern) zurückzuführen sind.

REINIGUNG UND WARTUNG DES OFENS

Täglich:

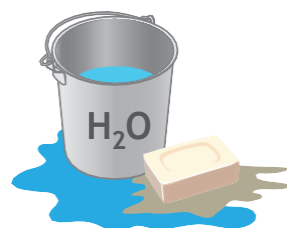
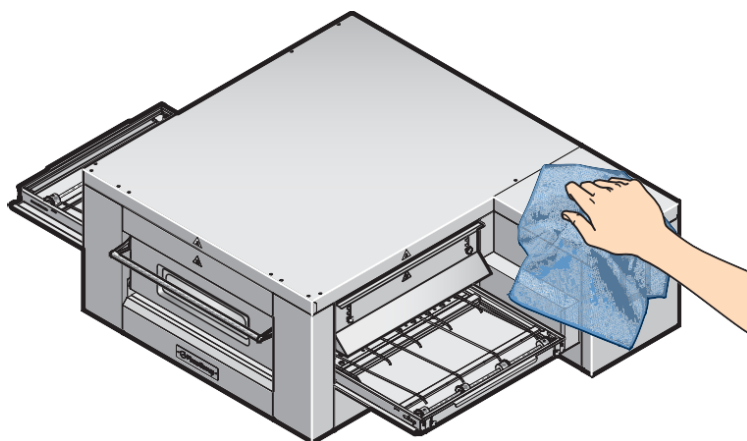
- Sämtliche Stahlteile unter Verwendung eines mit warmem Seifenwasser getränkten Tuches reinigen und zum Schluss gründlich abspülen und trocknen.
- Die Scheiben mit einem weichen Tuch und speziellem Glasreiniger reinigen.
- Das Display mit einem weichen Tuch und wenig Reinigungsmittel für empfindliche 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 gründlich reinigen und dazu einen Fachtechniker konsultieren:
 1. das Innere der Garkammer nach dem Entfernen des Förderbands gründlich reinigen;
 2. alle Belüftungsausgänge am vorderen, seitlichen und hinteren Teil des Ofens reinigen;
 3. die Abdeckung des Steuerfachs abnehmen und eventuelle Staub- und/oder Mehreste beseitigen und dabei darauf achten, die Bauteile und Verkabelungen nicht zu beschädigen.



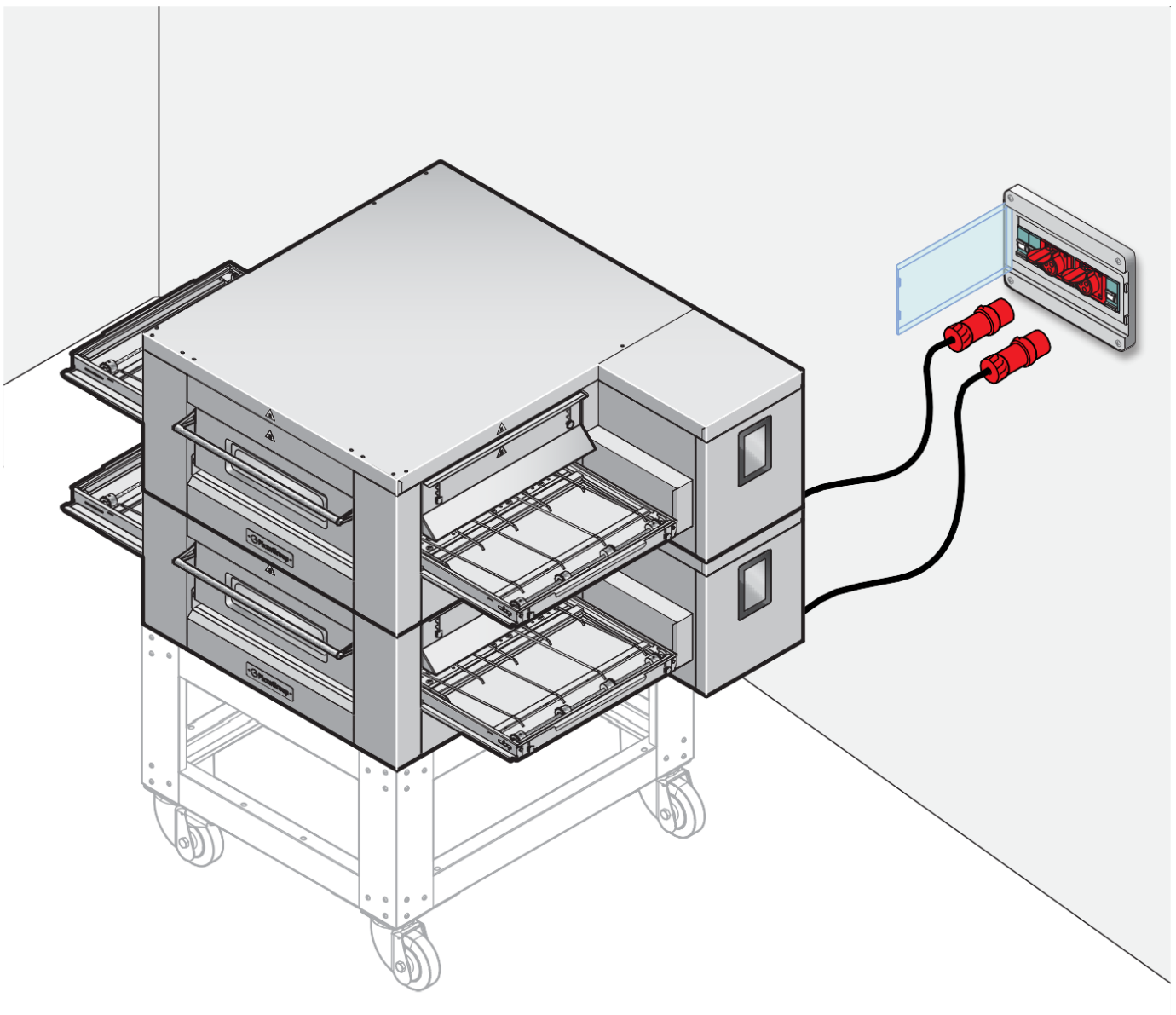
NICHTBENUTZUNG DES OFENS ÜBER LÄNGERE ZEITRÄUME

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.

EINIGE EMPFEHLUNGEN

Konsultieren Sie im Fall von Funktionsstörungen die nachstehende Tabelle. Sollte keine dieser Lösungen das Problem beheben, wenden Sie sich an den Händler.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
der Ofen schaltet sich nicht ein, das Display ist ausgeschaltet	fehlende Stromversorgung	überprüfen Sie die Steckdose, den Stecker und das Stromkabel, falls damit alles in Ordnung ist, wenden Sie sich an eine spezialisierte Fachkraft
die Garkammer wird nicht ausreichend heiß	Ober- und/oder Unterhitze sind zu niedrig eingestellt	erhöhen Sie die Prozentzahl von Ober- und/oder Unterhitze
	die Widerstände funktionieren teilweise oder sind beschädigt	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
		kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
	Schütze oder Halbleiterrelais defekt	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
	möglicher Eingriff von Relais oder Sicherheitsthermostat	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
das Band läuft nicht	der Lauf wurde auf dem Display pausiert	Band blockiert (Überprüfung auf Fremdkörper)
	Getriebemotor getrennt	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
das Band läuft zu langsam	eingestellte Zeit ungeeignet	Zeit auf dem Display anpassen
	Ausgang vom internen Transformator ungleich 24 V	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
Lüfter blockiert	mögliche mechanische oder elektrische Blockade	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker

ALARM	STÖRUNG	LÖSUNG
999	Fühler defekt oder getrennt	schließen Sie den Fühler an oder ersetzen Sie ihn
plötzliches Ein- oder Ausschalten des Displays	Wenn der Hitzeschutz des Getriebemotors, der das Band steuert, anspringt (angeforderte Belastung zu hoch) schaltet sich der Tunnel automatisch aus, um eine Beschädigung der Komponenten zu vermeiden	Das Display schaltet sich nach wenigen Sekunden wieder ein und der Nutzer kann den Tunnel wiedereinschalten. Bei erneutem Auftreten kontaktieren Sie bitte einen spezialisierten Techniker.
Fehler Hitzeschutz Ansaugmotor	Alarm, der mit dem Hitzeschutz des RADIALHEIZLÜFTERMOTORS verbunden ist	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
overtemperature error - Überhitzung	Die Hauptplatine hat die Sicherheitstemperaturschwelle überschritten/Überhitzung im Innern des Bedienfelds	stellen Sie sicher, dass das Gerät unter Einhaltung der Mindestabstände positioniert wurde, kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker
probe error - Fehler Fühler	Fühler Ober- und/oder Unterhitze defekt oder getrennt	kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker

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.

GARANTIE

Die Garantie für versteckte Mängel gilt 12 (zwölf) Monate ab Rechnungsdatum und unterliegt der Einreichung einer schriftlichen Reklamation von Seiten des Kunden.

PIZZA GROUP leistet eine Garantie für seine Produkte und Komponenten/Teile nur für Herstellungsfehler bzw. für mangelnde Konformität nur in Bezug auf die in den technischen Datenblättern beschriebenen oder von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgeschriebenen Merkmale.

Die Garantie umfasst ausschließlich, und im Ermessen von PIZZA GROUP, die Reparatur oder das Ersetzen der Komponenten und/oder Produkte, die sich als mangelhaft erweisen.

Es obliegt dem Kunden, im Moment der Auslieferung eventuelle offensichtlichen Mängel oder Abweichungen der Produkte zu kontrollieren und mittels schriftlicher Reklamation zu beanstanden. Die Garantie erlischt automatisch, sollten offensichtliche Mängel/Abweichungen nicht innerhalb von 2 (zwei) Tagen nach Lieferung angezeigt werden.

Die Anzeigen von offensichtlichen oder versteckten Mängeln oder Abweichungen müssen PIZZA GROUP vom Kunden in schriftlicher Form zugehen. Dabei ist in der Anlage ein vollständiger technischer und detaillierter Bericht beizufügen, in dem die Seriennummer des Produkts angegeben wird.

PIZZA GROUP kann nach Erhalt der oben genannten Anzeige im eigenen Ermessen und ohne Einschränkung oder Verzicht auf jegliche seiner Rechte:

- a) die Rückgabe des Produkts oder des Teils in schriftlicher Form genehmigen, die vom Kunden an uns frei Werk, begleitet von einem regulären Transportdokument und der von PIZZA GROUP ausgestellten Rückgabegenehmigung, zurückgesandt werden müssen (ohne vorangegangene schriftliche Genehmigung von PIZZA GROUP werden keinerlei Rücksendungen angenommen);
- b) einen Beauftragten zum Kunden entsenden;
- c) dem Kunden die zum Beseitigen des Mangels oder der Abweichung notwendigen Komponenten zukommen lassen;
- d) die Anzeige zurückweisen.

Unbeschadet der unabdingbaren gesetzlichen Grenzen, bleibt ausdrücklich vereinbart, dass, sollte PIZZA GROUP, nachdem es das beanstandete oder zurückgesandte Teil erhalten und/oder kontrolliert hat, einen Defekt/einen ihm zuzuschreibenden Herstellungsfehler anerkennen, es nur gehalten ist - nach seiner Entscheidung und auf seine Kosten - das Ersatzteil zu liefern oder das mangelhafte Teil zu ersetzen oder zu reparieren, und zwar unter Ausschluss jeglicher sonstigen Lasten, Verpflichtungen, Schadenersatzleistungen oder sonstiger Haftung gleich aus welchem Grund. In diesem Fall wird für die eventuellen Ersatzteile nach dem Ersetzen eine Garantie mit einer Dauer von zwölf (12) Monaten geleistet. Jegliche weiteren Kosten oder Auslagen, einschließlich für Arbeitskraft, sind vom Kunden zu tragen.

Sollte PIZZA GROUP die Mängelanzeige als unbegründet betrachten, sendet es dem Kunden einen Bericht hinsichtlich der ausgeführten Kontrollen und Überprüfungen zu und weist jegliche damit verbundene Haftung zurück. In diesem Fall ist der Kunde gehalten, alle von PIZZA GROUP getragenen Kosten zu tragen und zu erstatten (einschließlich Gutachterkosten, Kosten des Eingriffs, Arbeits- und Versandkosten sowie eventuelle weitere Kosten für Ersatz/Reparatur), die in Rechnung gestellt werden.

Die Garantie wird für keinerlei Teile geleistet, die normalem Verschleiß unterliegen, darin eingeschlossen Regler, bewegliche und abnehmbare Teile, Teile aus Glas, feuerfestes Material, Leitungen und alle eventuellen Komponenten und Zubehörteile, bei denen der Mangel durch Verschleiß bedingt ist.

Die Garantie wird außerdem nicht für durch anlässlich oder aufgrund des Versands/Transports frei Haus, eventuelle Schäden durch fehler- oder mangelhafte Wartung, unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Manöver des Personals des Kunden, unzureichende oder nachlässige Behandlung, übermäßigen Einsatz der Geräte, durch die nicht erfolgte Unterbrechung der Verwendung der Güter bei technischen Problemen verursachte oder verschlimmerte Schäden oder Beeinträchtigungen oder Spannungs- oder Temperaturschwankungen während der Arbeit oder durch jegliche nicht direkt dem Hersteller zuzuschreibende Gründe verursachte Schäden geleistet.

Die Garantie erlischt automatisch, sollten versteckte Mängel/Abweichungen nicht innerhalb von 8 (acht) Tagen nach ihrer Entdeckung angezeigt werden. Die Garantie erlischt außerdem, wenn auf den Produkten nicht von PIZZA GROUP gelieferte Geräte, Vorrichtungen oder Ersatzteile installiert werden, wenn nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen vorgenommen werden bzw. die Seriennummer des Produkts gelöscht, verändert oder unleserlich gemacht wird. Die Garantie erlischt außerdem im Fall der vollumfänglichen oder teilweisen Nichtbeachtung der in den das Produkt begleitenden Bedienungsanleitungen enthaltenen Vorschriften und Anweisungen.

PIZZA GROUP haftet ausschließlich für die dem Kunden als unmittelbare und direkte Folge einer fahrlässigen oder erheblich schuldhaften Nichterfüllung der sich aus diesem Vertrag ergebenden Pflichten entstandenen Schäden.

PIZZA GROUP haftet in keinem Fall für vom Kunden oder Dritten davongetragene indirekte Schäden wie, als Beispiel und ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Imageschäden, Verdienstausschlag, Produktionsausfall, entgangene Verträge, Bußgelder oder Erstattungen jeglicher Art.

Der Versand der zum Beseitigen des Mangels oder der Abweichung notwendigen Komponenten erfolgt frei Hafen. In der Garantie sind keine Kosten für Arbeitskraft bzw. jegliche weiteren Nebenkosten vorgesehen.

Unbeschadet des Obenstehenden kann die Entschädigung für Verluste oder Schäden oder aus jeglichem sonstigen Grund (die der Kunde verlangen könnte) in jedem Fall den Preis des Produkts, das Gegenstand der Reparatur/des Ersetzens ist, nicht überschreiten.

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Abschriftsfehler und behält sich das Recht auf als angebracht betrachtete Änderungen ohne Vorankündigung vor.

Die Vervielfältigung, auch auszugsweise, ohne Einwilligung des Herstellers ist untersagt. Bei den angegebenen Maßen handelt es sich um unverbindliche Richtwerte.

Die Sprache der Originalfassung dieses Handbuchs ist Italienisch: der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs- /Auslegungs- bzw. Druckfehler.

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 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.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ	4
ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ	4
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ	8
ЗНАКОМСТВО С ДИСПЛЕЕМ	9
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	9
ВКЛЮЧЕНИЕ	10
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	10
НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	11
НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ	12
КАЛЕНДАРЬ	13
НАСТРОЙКИ ЖК-ДИСПЛЕЯ	15
ВЫКЛЮЧЕНИЕ/ ОХЛАЖДЕНИЕ	16
ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ	16
ОЧИСТКА И УХОД	17
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ	18
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ	19
НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	20
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	22
ГАРАНТИЯ	22

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



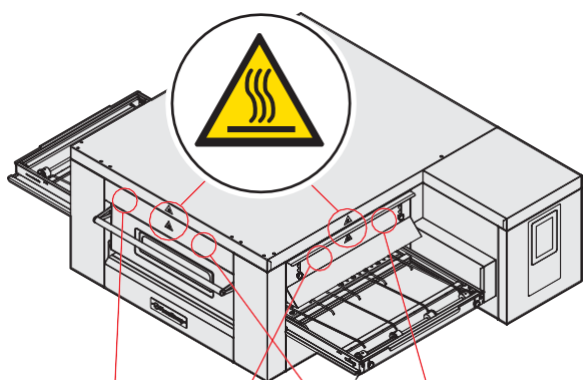
Равнопотенциальное соединение: зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



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

ЗНАКИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНУ

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

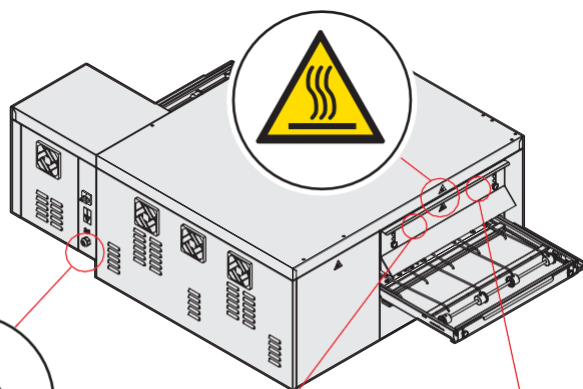


РИСК ЗАТЯГИВАНИЯ В
ЗУБЧАТЫЕ ЗАЦЕПЛЕНИЯ



РИСК ОПОКИДЫВАНИЯ
ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ
(НА ВЫСОТЕ < 160 CM)

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



РИСК ЗАТЯГИВАНИЯ В
ЗУБЧАТЫЕ ЗАЦЕПЛЕНИЯ



РИСК ОПОКИДЫВАНИЯ
ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ
(НА ВЫСОТЕ < 160 CM)

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.
- 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.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- 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.
- Во время использования всегда закрывать дверь сразу после осмотра блюд; при выполнении этой операции следить за тем, чтобы не защемить пальцы.
- 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 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.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей)

- с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.
 - Для очистки оборудования, его любого компонента или аксессуара, а также опорной конструкции, 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.
 - 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.
 - ВНИМАНИЕ: Съёмная дверка и соответствующая подставка нагреваются до очень высоких температур. Осторожно! Не обожгитесь! Используйте соответствующие СИЗ (напр., перчатки). Поместите подставку:
 - проверяя ее устойчивость, в место, недоступное для посторонних лиц,
 - проверяя, что она не создает препятствий в зонах прохода и выполнения рабочих операций.
 Убедитесь, что съёмная дверка не вступает в контакт с горючими материалами или материалами, чувствительными к воздействию высоких температур.
 - 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 электрошите.
 - 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!
 - 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.

- **ИНСТРУКЦИИ:** Хранение инструкций
Настоящее руководство, являющееся неотъемлемой частью оборудования, должно храниться бережно и быть всегда доступным для обращения к нему как пользователем, так и работниками, выполняющими монтаж и техобслуживание.
- **Порча или утеря**
При необходимости заказать дополнительный экземпляр руководства у дилера или на фирме-изготовителе.
- **Передача оборудования**
При передаче оборудования другому владельцу эксплуатационник обязан передать ему также это руководство.
- **Ответственность**
При передаче данного руководства Фирма-изготовитель снимает с себя всякую гражданскую и уголовную ответственность за несчастные случаи, связанные с частичным или полным несоблюдением содержащихся в нем указаний и предписаний.
Фирма-изготовитель также снимает с себя всякую ответственность, связанную с неправильной эксплуатацией оборудования или его неправильным применением эксплуатационником, а также неуполномоченными изменениями и/или ремонтом и использованием нефирменных запчастей.
- **Ответственность за монтажные работы**
Ответственность за работы, проведенные при монтаже оборудования, не возлагается на Фирму-изготовитель. Эта ответственность возлагается на монтажника, от которого требуется проведение проверок правильности принятых для монтажа решений и их совместимости с оборудованием. Кроме того, должны соблюдаться все правила техники безопасности, предусмотренные применимым законодательством, действующим в стране монтажа оборудования.
- **Эксплуатация**

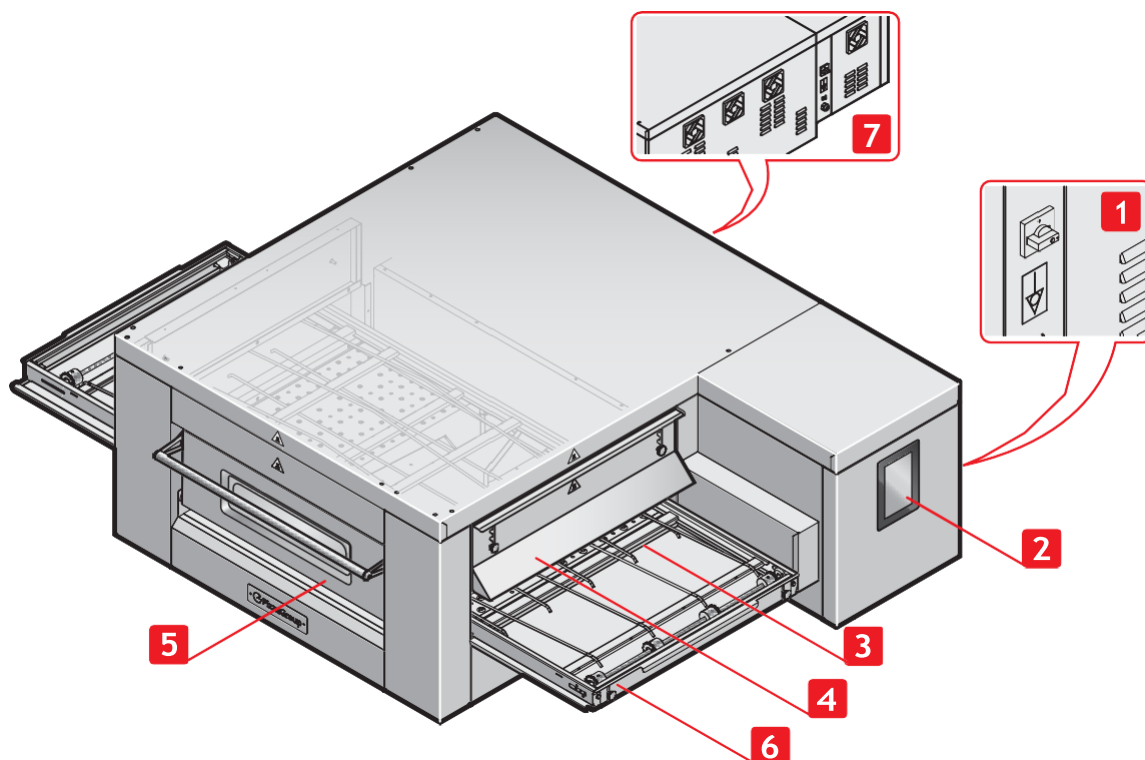
Эксплуатация оборудования должна осуществляться при соблюдении, помимо предписаний настоящего руководства, также всех правил техники безопасности, предусмотренных законодательством, действующим в стране монтажа оборудования. За любой дополнительной информацией по использованию и/или монтажу оборудования обращаться к дилеру, у которого была совершена покупка.

СВЕДЕНИЯ О ПЕЧИ

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

Ниже перечислены основные образующие ее части:

- 1 - ленточный транспортер
- 2 - духовая камера
- 3 - дисплей
- 4 - регулируемые отражатели
- 5 - дверка
- 6 - вход токоподводящего кабеля



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:

- нажать кнопку  ;
- нажать кнопку  ;
- запустить транспортер кнопкой 

Температура в камере контролируется платами, обеспечивающими включение и выключение резисторов для постоянного поддержания заданной температуры.

Печь может отдельно управлять температурой:

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



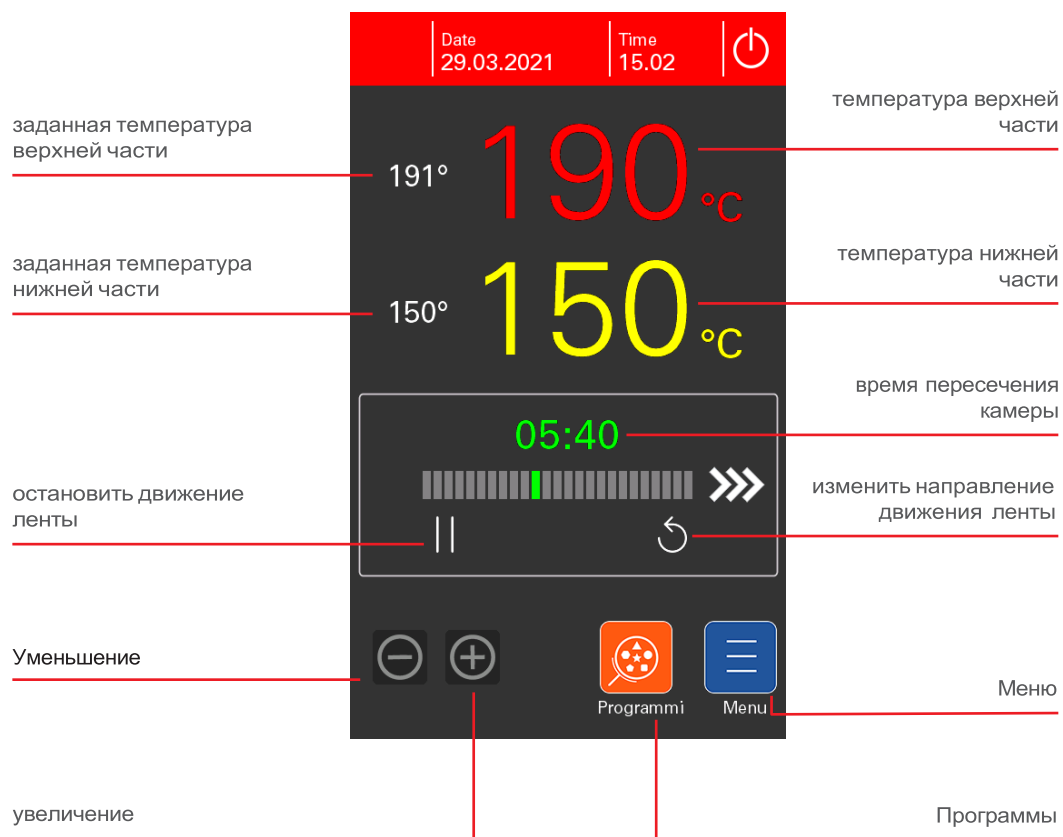
Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться.

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).

ЗНАКОМСТВО С ДИСПЛЕЕМ



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Перед включением печи проверить:

что была полностью снята защитная пленка;

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

ВКЛЮЧЕНИЕ

Для подачи электропитания на оборудование необходимо повернуть расположенный в правой части выключатель на «I». Включится подсветка дисплея.

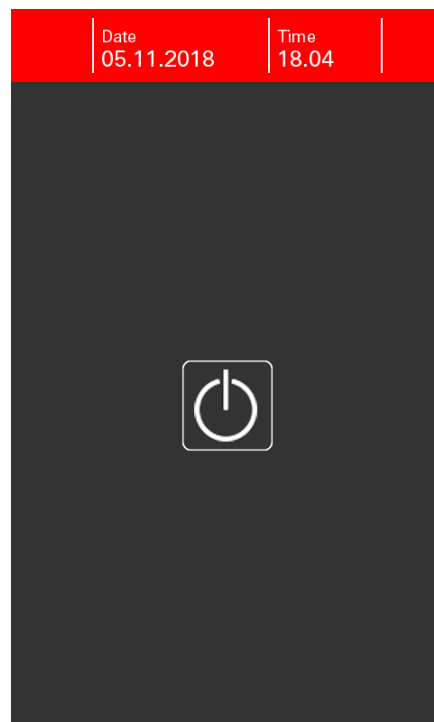
Включение печи может выполняться в двух режимах:

- **вручную**: включение выполняется в момент использования;
- **по программе**: при задании автоматического включения и/или выключения печи по ежедневному или недельному календарю, см. стр. 13.

Для включения вручную удерживать нажатой  в течение 5 секунд.

Печь включится с настройками, которые были заданы при последнем использовании.

Затем для начала приготовления можно вручную ввести все параметры приготовления или использовать программу приготовления, см. стр. 12



ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом использовании оборудования рекомендуется нагреть пустую печь для удаления неприятных запахов, образующихся в результате испарения влаги, которая может содержаться во внутренних частях.

Выполнить следующие операции:

- 1 задать температуру верхней части и дна на 150° C;
- 2 включить транспортер;
- 3 оставить печь работать на 8 часов.

НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

При приготовлении в ручном режиме пользователь должен задать все параметры:

- температура верхней части
- температура дна
- продолжительность приготовления (скорость перемещения транспортера).

Введенные параметры сохранить нельзя.

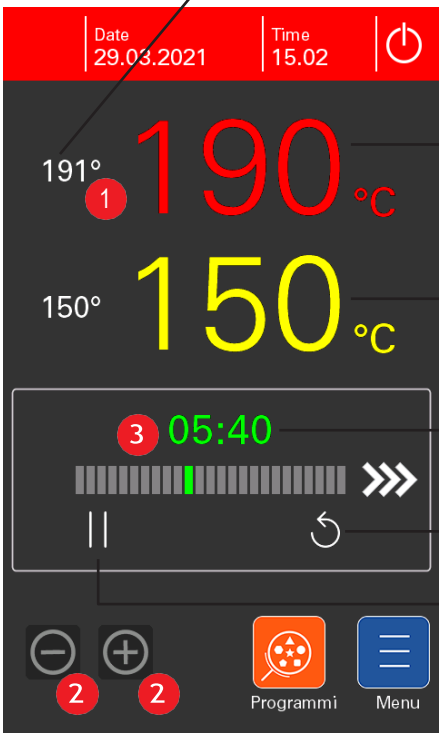
Для регулирования температуры верхней части и дна:

- 1 выбрать регулируемую температуру (напр., 191°C верхней части / 150°C дна)
- 2 понизить или повысить ее, нажимая  и 

Для регулирования продолжительности приготовления:

- 3 выбрать время, выделенное на дисплее зеленым цветом (напр., 05:40)
- 2 повысить или понизить его, нажимая  и 

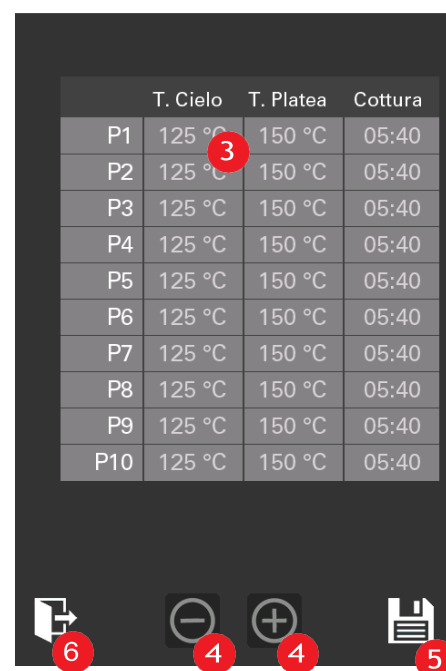
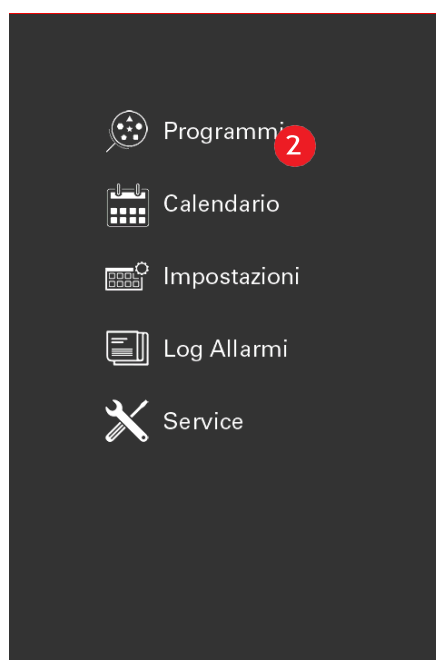
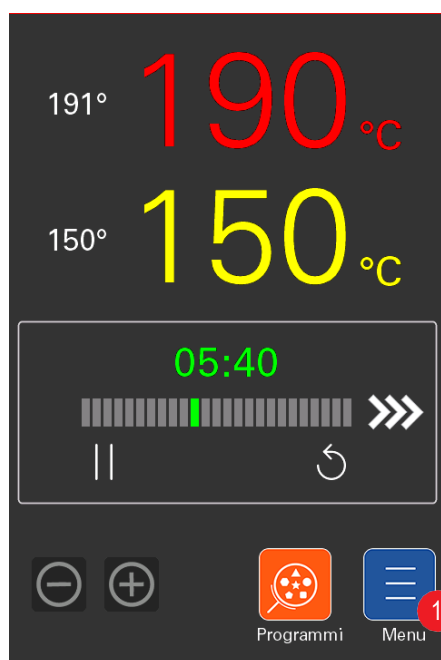
Продолжительность приготовления соответствует времени, которое блюдо затрачивает для прохождения всей духовой камеры (от одного отверстия до другого).

		конечная температура
191°	190°C	фактическая температура верхней части
150°	150°C	фактическая температура дна
3 05:40		продолжительность приготовления
		изменение направления перемещения транспортера (при транспортере на паузе)
		переключение транспортера на паузу
Programmi	Menu	

НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

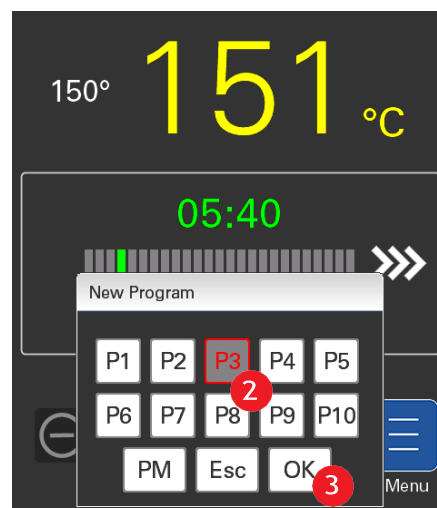
В печи можно сохранить 10 программ приготовления, менять их и сохранять внесенные изменения. Для отображения параметров программ необходимо обратиться к перечню программ приготовления. На главном экране:

- 1 нажать 
- 2 выбрать пункт Программы.
- 3 выбрать температуру и/или продолжительность приготовления программы (напр., 125 °C)
- 4 отрегулировать температуру и/или продолжительность приготовления, нажимая  и 
- 5 нажать  для сохранения выполненных настроек
- 6 нажать  для возврата к главному экрану



Для доступа и использования программ приготовления:

- 1 нажать на ок. 5 секунд значок 
- 2 выбрать необходимую программу (напр., P3)
- 3 для подтверждения и начала приготовления нажать 



КАЛЕНДАРЬ

Эта функция позволяет задавать автоматическое включение и/или выключение печи.

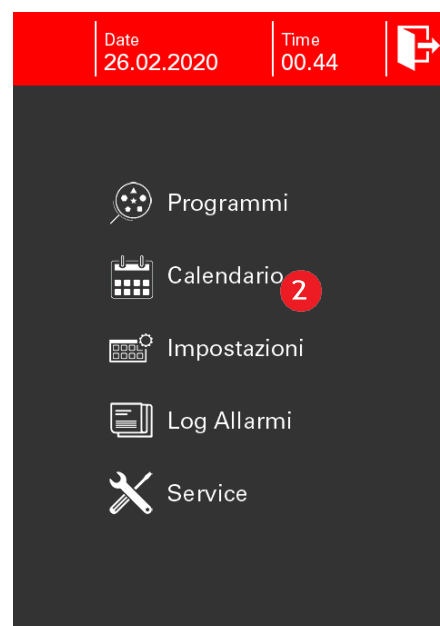
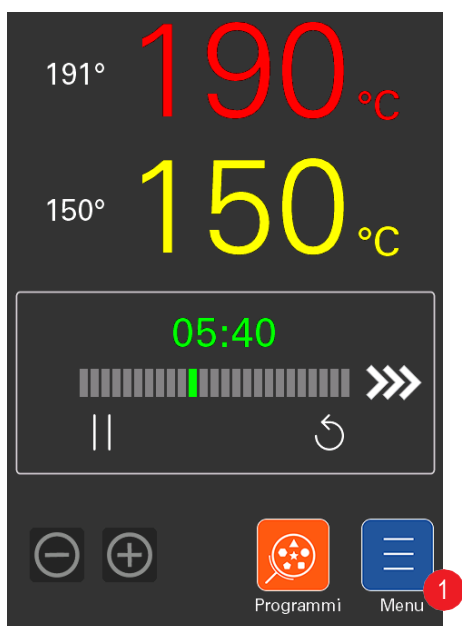
Программирование календаря может выполняться:

- **вручную** (печь не включается автоматически);
- **на день;**
- **на неделю**

Для доступа к календарю:

- 1 нажать  на главном экране;
- 2 выбрать пункт **Календарь**

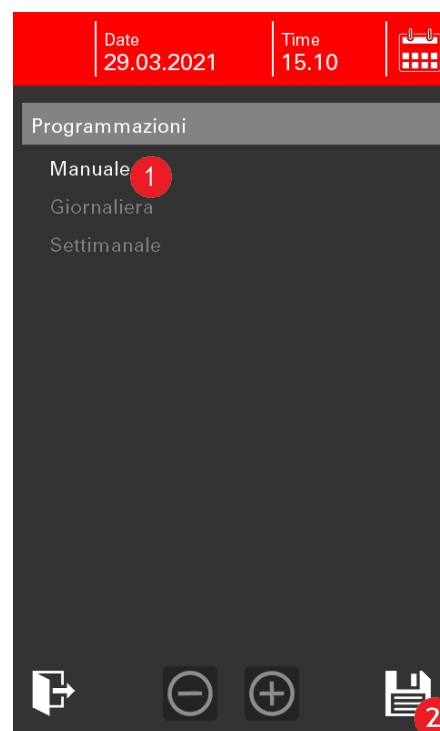
Выбрать тип программирования из **вручную**, **на день** и **на неделю** по приведенным ниже указаниям.



НАСТРОЙКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРУЧНУЮ:

- 1 Календарь Выбрать программирование;
- 2 Вручную и нажать  для сохранения

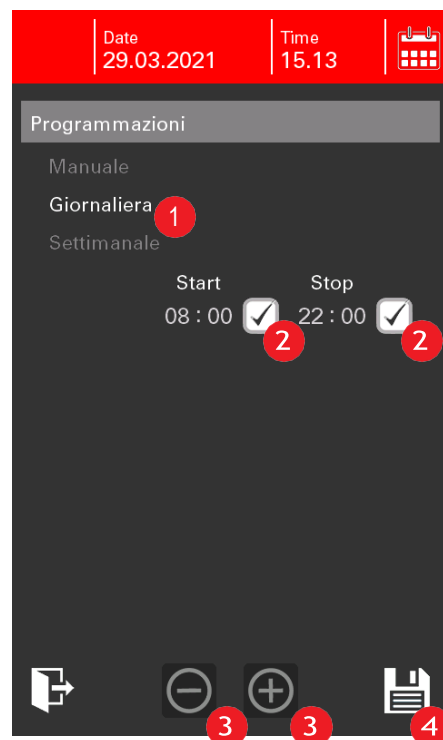
В этом режиме печь будет включаться вручную с такими же настройками температуры и продолжительности приготовления, что и при последнем применении.



НАСТРОЙКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ НА ДЕНЬ:

- 1 выбрать программирование **На день**;
- 2 установить флажок рядом с активируемой функцией (ПУСК и/или СТОП);
- 3 для регулирования расписания нажать значение рядом с требуемой функцией и отрегулировать его с помощью  и 
- 4 нажать  для сохранения.

В этом режиме печь будет включаться и/или выключаться в заданное время ежедневно с такими же настройками температуры и продолжительности приготовления, что и при последнем применении.

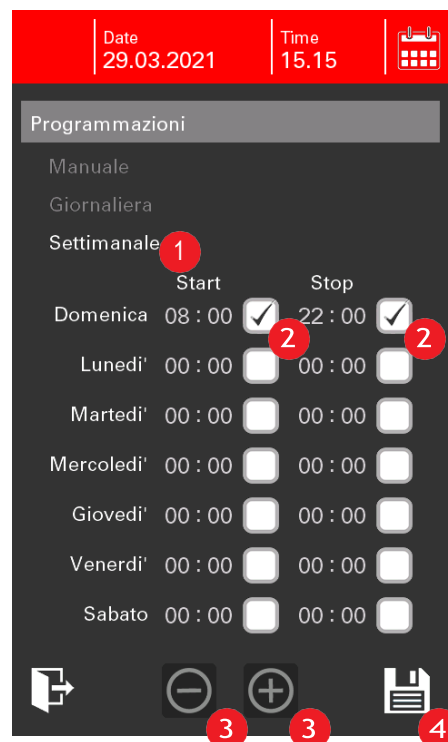


НАСТРОЙКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ НА НЕДЕЛЮ:

- 1 выбрать программирование **На неделю**;
- 2 установить флажок рядом с активируемым днем/функцией (ПУСК и/или СТОП);
- 3 для регулирования расписания нажать значение рядом с требуемой функцией и отрегулировать его с помощью  и 
- 4 нажать  для сохранения.

В этом режиме печь будет включаться и/или выключаться в заданное время и в заданные дни с такими же настройками температуры и продолжительности приготовления, что и при последнем применении.

В дни, которые не были запрограммированы, печь останется выключенной.



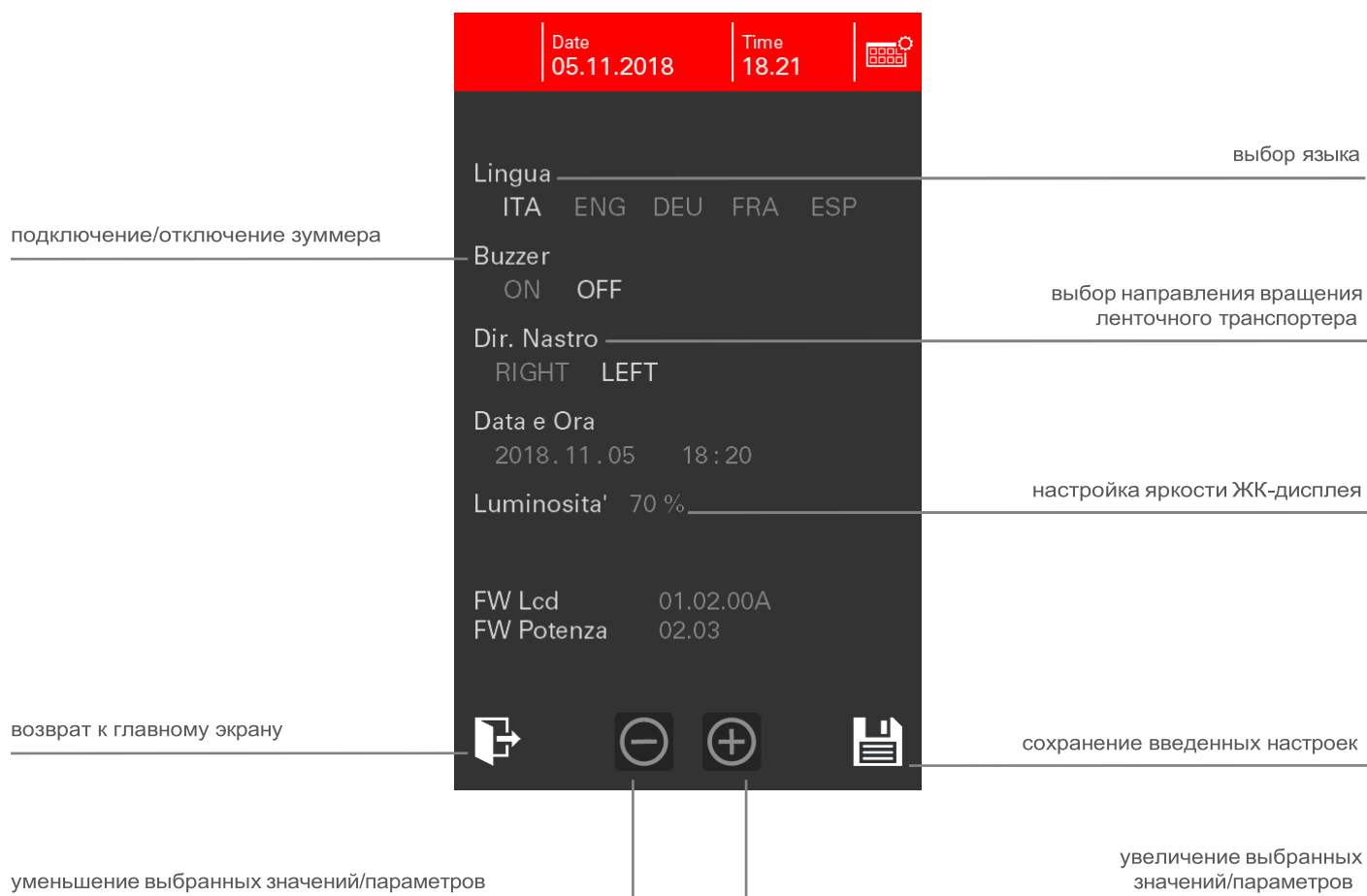
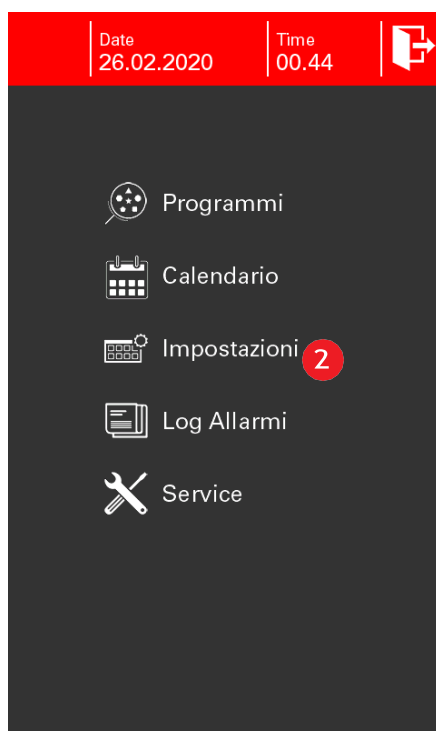
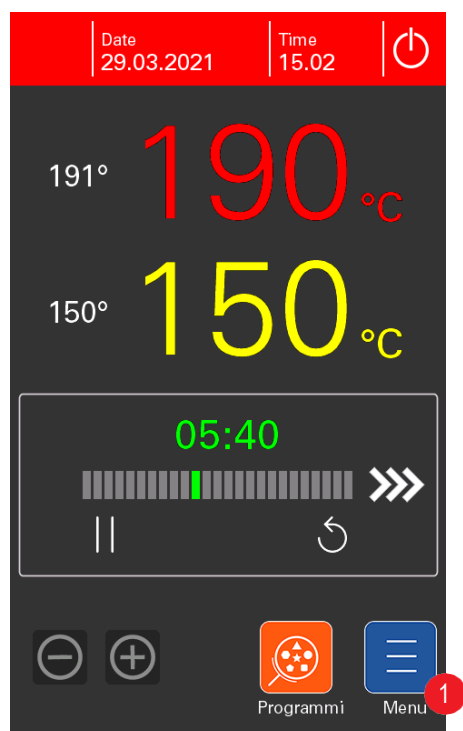
НАСТРОЙКИ ЖК-ДИСПЛЕЯ

Можно настроить ЖК-дисплей исходя из своих потребностей, задавая язык, подключая или отключая зуммер, выбирая направление перемещения транспортера и задавая дату и время.

В оборудовании имеется аккумулятор, который сохраняет время при отключении оборудования.

Для доступа к настройкам ЖК-дисплея:

- 1 на главном экране нажать ;
- 2 выбрать пункт **Настройки**



ВЫКЛЮЧЕНИЕ/ ОХЛАЖДЕНИЕ

На главной экранной странице:

- 1 нажмите кнопку выключения 
- 2 активируется функция выключения: отключается мощность нагрева, но продолжает вращаться лента и охлаждающие вентиляторы
- 3 при достижении температуры 140 °C функция прекращается, и можно выключить печь с помощью выключателя 0-1, находящегося за печью.

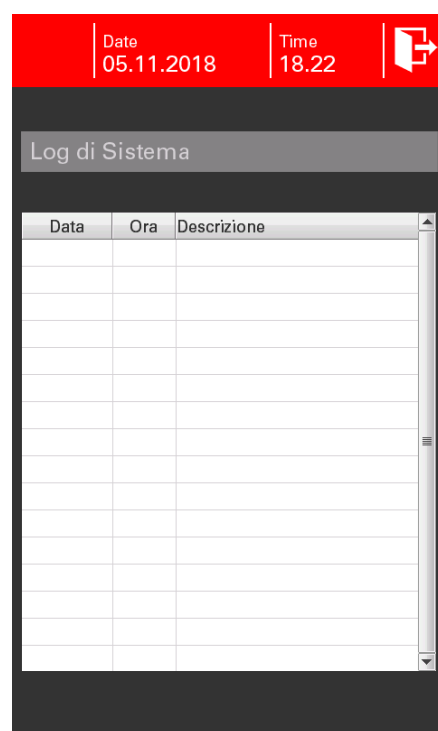
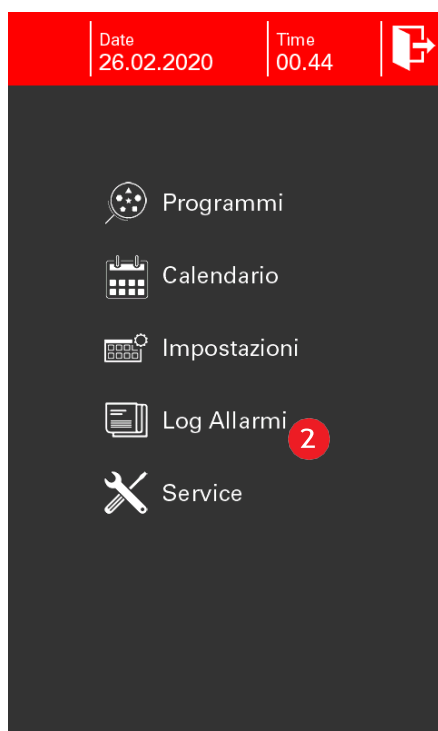
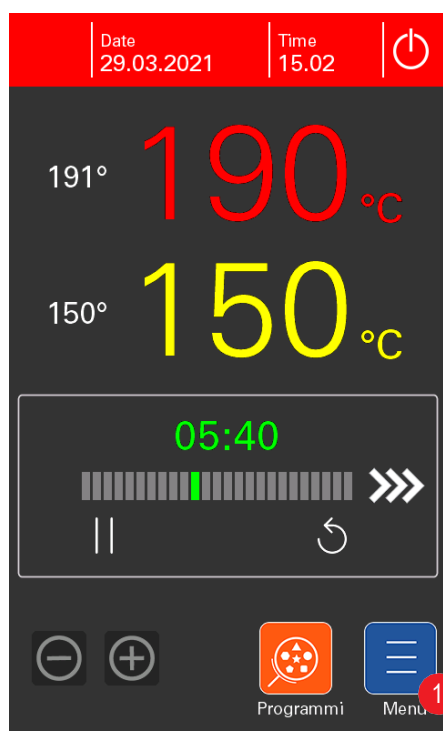
ЖУРНАЛ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ

Если система выявляет проблему, на дисплее отображается всплывающее тревожное предупреждение. Сигналы тревоги блокируют работу печи во избежание еще более серьезного ущерба. Для того, чтобы оборудование можно было использовать снова, следует обратиться в сервисный центр для проведения ремонта.

Возникшие проблемы, помимо всплывающего извещения, отображаются также на экране «Журнал сигналов тревоги». На этой странице, помимо поданных сигналов тревоги, указывается время до появления извещения о необходимости обращения в сервисный центр для проведения техобслуживания.

Для доступа к списку ЖУРНАЛОВ сигналов тревоги:

- 1 нажать  на главном экране;
- 2 выбрать пункт **Журнал сигналов тревоги**



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.
-  Рекомендуется, чтобы устройство находилось в идеальном рабочем состоянии и безопасности, не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание и проверки Квалифицированным техническим специалистом.

Перед выполнением любых работ по очистке необходимо отключить электропитание оборудования (с помощью рубильника установки) и надеть подходящие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.). Пользователь должен выполнять только плановое техническое обслуживание, для внеочередного технического обслуживания следует обращаться к Квалифицированному техническому специалисту, размещая запрос на выполнение работ уполномоченным техническим специалистом. Изготовитель не признает по гарантии ущерб, вызванный несоблюдением технического обслуживания или неправильной очисткой (например, использование несоответствующих чистящих средств).

ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Ежедневно:

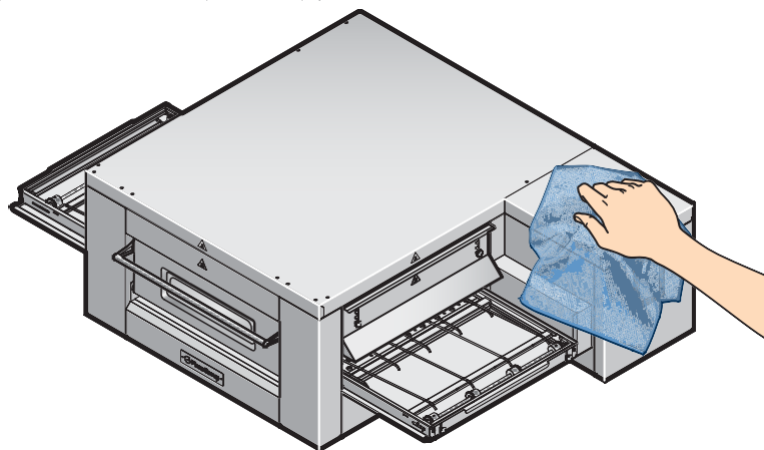
- Очистить все части из стали салфеткой, смоченной в горячей мыльной воде, после чего выполнить тщательное споласкивание и сушку.
- Очищать стекла мягкой салфеткой и специальным моющим средством для стекол.
- Чистить дисплей экрана мягкой салфеткой с малым количеством моющего средства для деликатных 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 охлаждающего вентилятора.
- При необходимости смазывать подшипники ленточного транспортера.

Раз в год:

- Раз в год проводить тщательную очистку, обращаясь к техническому специалисту:
 1. Тщательно очищать внутреннюю часть духовой камеры, предварительно сняв ленточный транспортер;
 2. очищать все вентиляционные выходы на передней, боковой и задней частях печи;
 3. снимать панель отсека управления и удалять все остатки пыли и/или муки, следя за тем, чтобы не повредить компоненты и кабели.



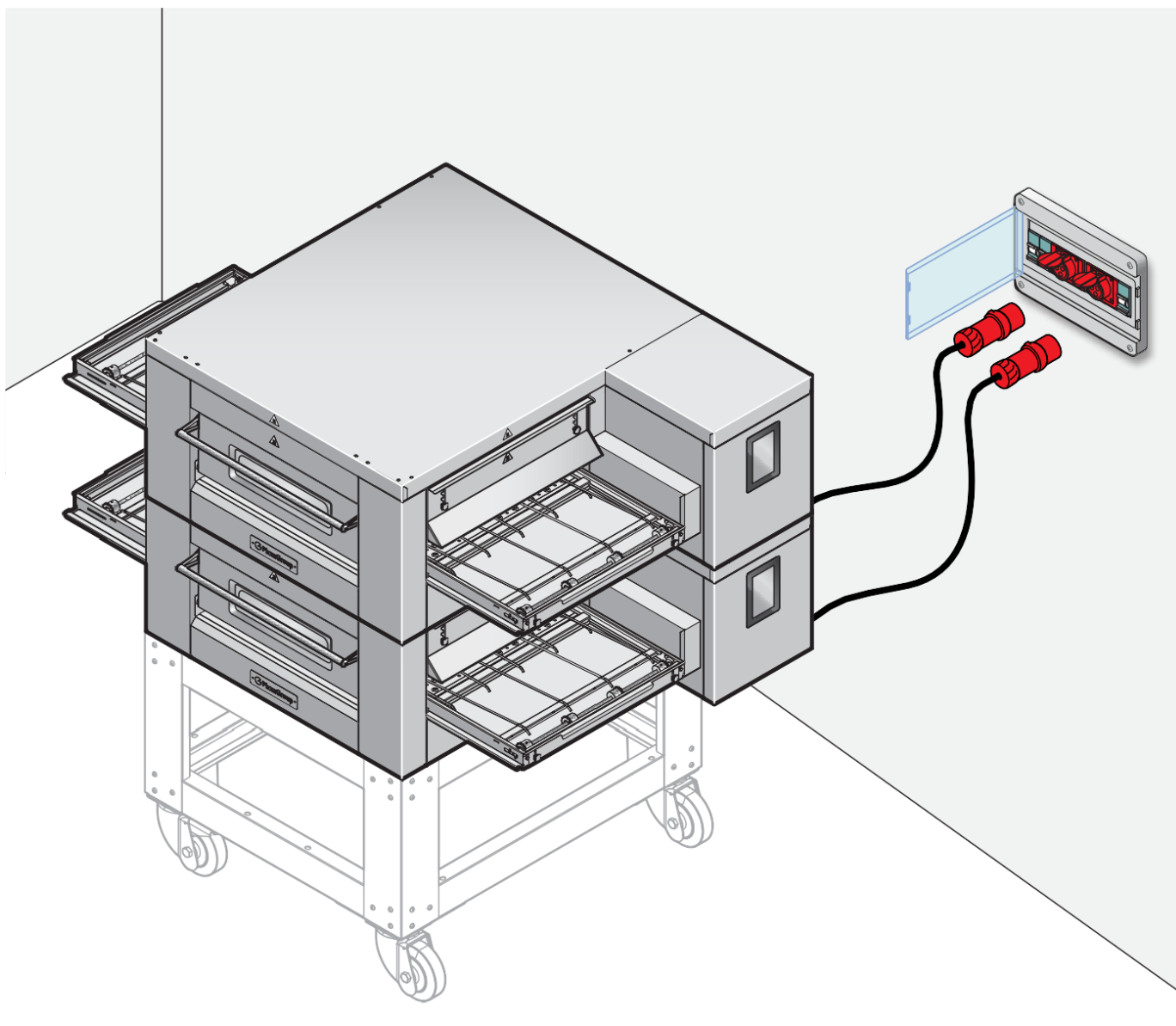
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ ПЕЧИ

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

При неисправности обратитесь к приведенной ниже таблице. Если ни одно из этих решений не устраняет проблему, обратиться к дилеру.

АНОМАЛИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
печь не включается, дисплей выключен	отсутствие электропитания	проверить розетку, вилку и шнур питания, если все в порядке, вызвать квалифицированного технического специалиста
рабочая камера не нагревается должным образом	верхняя и/или нижняя часть печи установлены на слишком низкую температуру	увеличить процентное значение верхней и/или нижней части
	нагревательные элементы функционируют частично или повреждены	вызвать квалифицированного технического специалиста
		вызвать квалифицированного технического специалиста
	дистанционные выключатели или SSR неисправны	вызвать квалифицированного технического специалиста
	возможное срабатывание реле или предохранительного термостата	вызвать квалифицированного технического специалиста
лента не перемещается	установлен режим паузы скольжения на дисплее	лента заблокирована (проверить отсутствие посторонних предметов)
	моторедуктор отсоединен	вызвать квалифицированного технического специалиста
слишком медленное движение ленты	несоответствующее заданное время	изменить время на дисплее
	выход из внутреннего трансформатора отличается от 24 В	Вызвать квалифицированного технического специалиста
охлаждающие вентиляторы заблокированы	возможная механическая или электрическая блокировка	Вызвать квалифицированного технического специалиста

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ	НЕИСПРАВНОСТЬ	РЕШЕНИЕ
999	датчик неисправен или отсоединен	подсоединить или заменить датчик
выключение и неожиданное повторное включение дисплея	В случае срабатывания термореле моторедуктора управления лентой (требуется чрезмерная нагрузка), туннель выключается автоматически для предупреждения повреждения компонентов	Дисплей повторно включится спустя несколько секунд, и пользователь сможет вновь включить туннель. Если такое явление повторится, следует вызвать квалифицированного технического специалиста
ошибка термореле двигателя всасывания	аварийный сигнал, связанный с термореле ДВИГАТЕЛЯ РАДИАЛЬНОГО ВЕНТИЛЯТОРА нагрева	вызвать квалифицированного технического специалиста
overtemperature error - ошибка избыточной температуры	Материнской платой превышено пороговое значение T° безопасности / чрезмерная температура внутри панели управления	проверить, что продукт расположен с учетом минимального расстояния, вызвать квалифицированного технического специалиста
probe error - ошибка датчика	датчик верхней и/или нижней части неисправен или отсоединен	вызвать квалифицированного технического специалиста

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАПЧАСТИ / ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Для заказа запчастей обращайтесь к своему дилеру, обязательно сообщая ему данные, приведенные на идентификационной табличке на боковой части оборудования (модель, серийный номер и т.д.), и код запчасти, приведенный на покомпонентном изображении запчастей.

Для заказа экстренного техобслуживания, ремонта и/или замены обращайтесь исключительно к уполномоченному дилеру, у которого было приобретено оборудование, и/или к квалифицированному специалисту, отвечающему техническим и профессиональным требованиям, установленным действующими нормами.

ГАРАНТИЯ

Гарантия на скрытые дефекты действует в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты выставления счета-фактуры при предъявлении Заказчиком письменной рекламации.

PIZZA GROUP предоставляет гарантию на свои изделия и компоненты/детали только в отношении дефектов производства или несоответствия только техническим условиям, указанным в технических картах или предусмотренным применимым законодательством

Гарантийное обслуживание будет предусматривать, по усмотрению PIZZA GROUP, исключительно ремонт или замену признанных дефектными компонентов и/или изделий.

Заказчик обязан проверить изделия при доставке на предмет отсутствия явных дефектов или несоответствий и при их выявлении составить по ним письменную рекламацию. Гарантия утрачивает силу автоматически в случае, если о явном дефекте/несоответствии не сообщается в письменной форме в течение 2 (двух) дней с даты доставки.

Претензии по явным или скрытым дефектам или несоответствиям должны направляться Заказчиком в PIZZA GROUP в письменной форме, прилагая полный детальный технический отчет с указанием серийного номера изделия.

После получения направленной указанным выше образом претензии PIZZA GROUP, по своему усмотрению, без ограничений или отказа от своих прав, может:

- a) разрешить в письменной форме возврат изделия или детали, которые должны направляться Заказчиком на условиях «франко-наш завод» в сопровождении оформленной по всем правилам транспортной накладной и выданного компанией PIZZA GROUP разрешения на возврат (без предварительного письменного разрешения от PIZZA GROUP возвраты не принимаются);
- b) командировать своего уполномоченного работника на предприятие Заказчика;
- c) направить Заказчику компоненты, необходимые для устранения дефекта или несоответствия;
- d) отклонить претензию.

С учетом установленных законом пределов ясно подразумевается, что если компания PIZZA GROUP, после получения возвращенного товара и/или проверки оспариваемой или возвращенной детали, признает свою вину за вменяемый ей дефект/несоответствие производства, она обязана, по своему усмотрению и за свой счет, только поставить запчасть или заменить или отремонтировать дефектную деталь, исключая любые другие обязательства, обязанности, возмещение какого-либо ущерба или любую другую ответственность. В этом случае на замененные запчасти предоставляется гарантийный срок в двенадцать (12) месяцев. Все другие расходы или затраты, в т. ч. на оплату рабочей силы, оплачивает Заказчик.

Если PIZZA GROUP посчитает претензию по дефектам необоснованной, Заказчику будет направлен отчет по проведенным контролю и проверкам с отказом от любой связанной с ними ответственности. В таких случаях Заказчик обязан оплатить и возместить все понесенные PIZZA GROUP затраты (в т. ч. затраты на экспертизу, затраты на проведение работ, рабочую силу и отгрузку, а также все затраты на замену/ремонт), по которым будет представлен счет-фактура.

Гарантия не распространяется на все детали, подверженные нормальному износу, включая ручки, подвижные и съемные детали, детали из стекла, огнеупорный материал, трубопроводы и все компоненты или комплектующие, дефект которых вызван износом.

Кроме того, гарантия не распространяется на детали, поврежденные во время или по причине отгрузки/перевозки на условиях «франко-завод», повреждения, нанесенные в результате неправильного или недостаточного техобслуживания, неправильного применения или неправильных действий персонала Заказчика, неправильного или небрежного обращения, слишком интенсивного использования оборудования, в результате ущерба или повреждений, нанесенных или усугубленных в результате продолжения эксплуатации оборудования при наличии технических проблем, или перепадов электрического напряжения или температуры обработки или любой другой причины, ответственность за которую не может возлагаться на производителя. Гарантия утрачивает силу автоматически в случае, если о скрытом дефекте/несоответствии не сообщается в письменной форме в течение 8 (восьми) дней с даты выявления. Кроме того, гарантия утрачивает силу при установке на изделия оборудования или устройств, не поставленных PIZZA GROUP, при внесении модификаций, не утвержденных производителем, а также если стерт, изменен или нечитаем серийный номер изделия. Оборудование снимается с гарантии также при полном или частичном несоблюдении предписаний и инструкций, приведенных в сопровождающих оборудование руководствах.

PIZZA GROUP несет ответственность исключительно за причиненный Заказчику ущерб, являющийся непосредственным прямым следствием преднамеренного или преступного неисполнения своих обязательств по контракту.

Ни при каких обстоятельствах PIZZA GROUP не несет ответственности за косвенный ущерб, понесенный Заказчиком или другими лицами (для примера, не ограничиваясь ими, - ущерб имиджу, упущенные прибыль, производство, контракты, какие-либо штрафы или компенсации).

Отгрузка компонентов, необходимых для устранения дефекта или несоответствия, осуществляется в определенном порту. Гарантия не предусматривает покрытие расходов по оплате рабочей силы и любые другие дополнительные затраты.

С учетом вышесказанного, ни при каких обстоятельствах величина возмещения за понесенные убытки или ущерб или пр., что может потребовать Заказчик, не может превышать цену ремонтируемого/заменяемого изделия.

Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за опечатки и оставляет за собой право вносить надлежащие изменения без объявления.

Воспроизведение, в т. ч. частичное, без разрешения Фирмы-изготовителя запрещено. Указанные размеры ориентировочны и не имеют обязательной силы.

Исходным языком данного руководства является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации и печати.



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