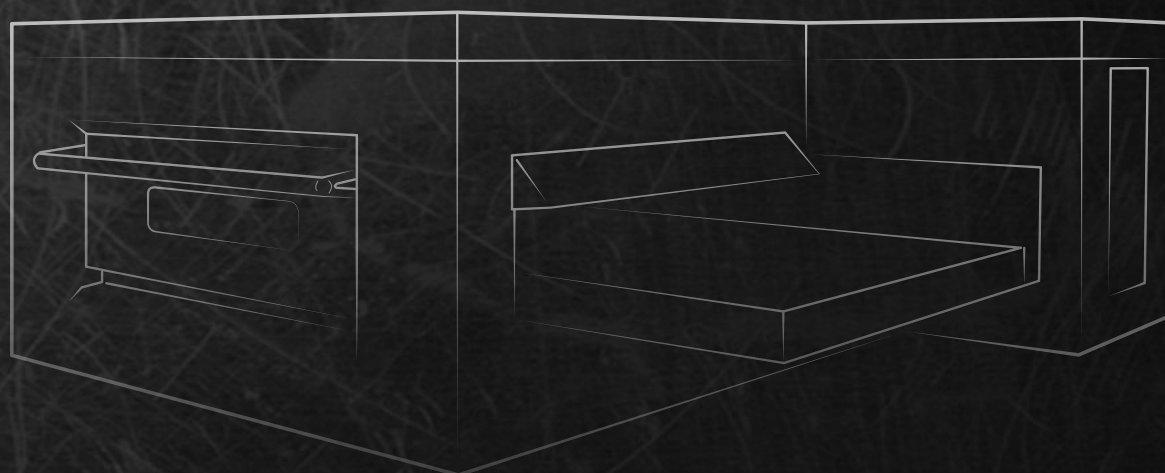




FORNO A TUNNEL VENTILATO	ELETTRICO
VENTILATED TUNNEL OVEN	ELECTRICAL
FOUR À TUNNEL VENTILÉ	ÉLECTRIQUE
HORNO DE TÚNEL VENTILADO	ELÉCTRICO
UMLUFTTUNNELOFEN	ELEKTRISCH
ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ТУННЕЛЬНАЯ ПЕЧЬ	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

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



MANUALE DI INSTALLAZIONE  
INSTALLATION MANUAL  
MANUEL D'INSTALLATION  
MANUAL DE INSTALACIÓN  
INSTALLATIONSHANDBUCH  
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

# 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
ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA	4
VERIFICHE PRELIMINARI	5
AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	8
TRASPORTO	10
OPERAZIONI PRELIMINARI	11
SMALTIMENTO IMBALLI	11
CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	12
POSIZIONAMENTO	12
DISTANZE DI RISPETTO	14
LETTURA TARGA MATRICOLA	14
ALLACCIAMENTI ELETTRICI	15
ASPIRAZIONE FUMI	17
REGOLAZIONE CHIUSURA PORTA	18
REGOLAZIONE TENSIONE NASTRO	19
COLLAUDO	20
SERVIZIO POST-VENDITA	21
GARANZIA	21

# 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



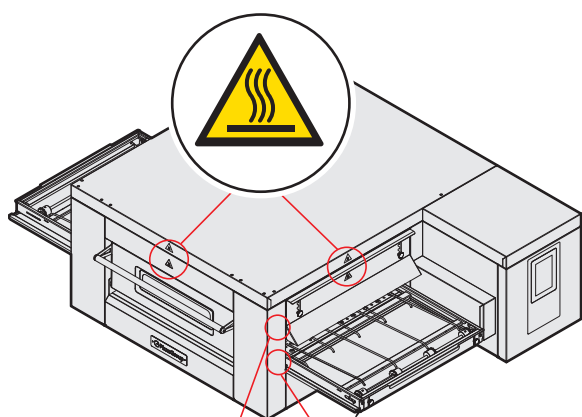
**Equipotenziale:** i terminali, se collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra)



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

## ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA

SUPERFICI CALDE

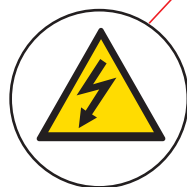
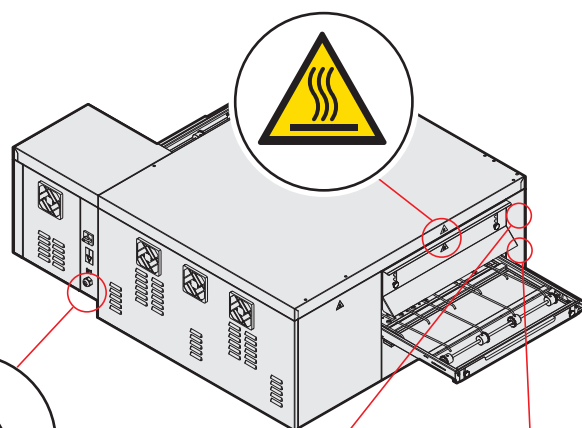


RISCHIO DI TRASCINAMENTO  
NELL'INGRANAGGIO



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

SUPERFICI CALDE



PERICOLO ELETTRICITÀ




RISCHIO DI TRASCINAMENTO  
NELL'INGRANAGGIO



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

# VERIFICHE PRELIMINARI

Per una corretta e sicura installazione del forno, accertarsi che siano soddisfatti tutti i punti del seguente elenco.

<b>Verificare che:</b>	
il giorno dell'installazione siano disponibili i dispositivi di protezione personale (es. scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc...)	
il giorno dell'installazione sia disponibile una adeguata apparecchiatura per il sollevamento (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e personale qualificato a compiere questa operazione	
il giorno dell'installazione sia presente un elettricista per la cablatura del forno (cavo e spina non forniti) vedi tabella pagina 8	
le misure del forno scelto siano adeguate allo spazio disponibile nel locale di installazione	
il locale di installazione sia dedicato e conforme alla cottura di cibi, abbia un adeguato ricambio d'aria, non presenti elementi infiammabili o esplosivi, risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti, sia riparato da agenti atmosferici, abbia temperature adeguate e che gli impianti rispettino le normative in vigore nel Paese di installazione	
L'apparecchiatura passi agevolmente per le porte  nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti	
nel locale di installazione vi sia una adeguata ventilazione secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. In mancanza di questa, è obbligatoria una presa d'aria $\varnothing 14$ cm/5,5 inch che comunichi con l'esterno o con un locale ventilato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala)	
le dimensioni del locale di installazione permettano di mantenere scrupolosamente le distanze minime dal forno rispetto a pareti, altre apparecchiature, oggetti e materiali combustibili. In caso di vicinanza con apparecchiature calde o fredde mantenere una distanza di 50 cm/19,7 inch	
la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, perfettamente livellata e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura	
sia presente un supporto ignifugo, stabile e adatto a sostenere il peso dell'apparecchiatura, dove appoggiare il forno. Su richiesta al Fabbricante è disponibile un supporto specifico	

# AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto.
- Il manuale è parte integrante del prodotto, deve sempre accompagnarlo nell'arco della sua vita anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Quando questo apparecchio deve essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc., devono essere realizzati in materiale non combustibile. In caso, devono essere rivestiti con idoneo materiale termoisolante non combustibile.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- 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.
- L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- È vietato installare il forno in ambienti a rischio di esplosione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- **MANUALE:**
- Conservazione del manuale

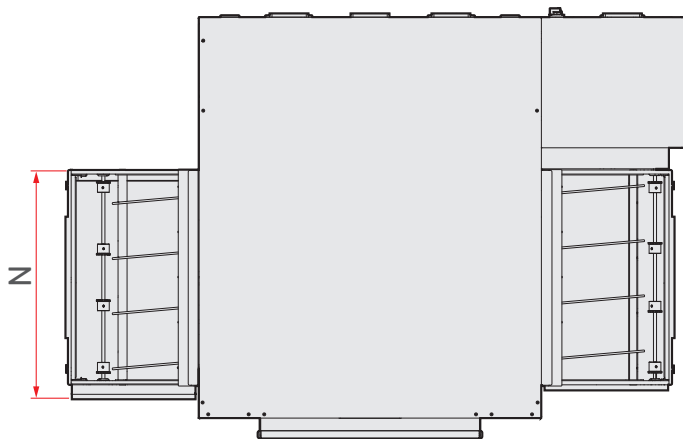
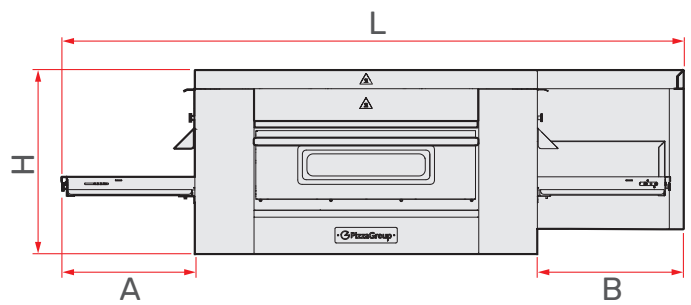
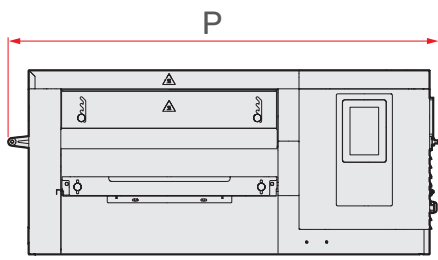
- Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.
- Deterioramento o Smarrimento
- In caso di necessità fare richiesta 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 rivol-

gersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

# CARATTERISTICHE TECNICHE

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>DIMENSIONI CAMERA</b>	LxPxH (cm)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>LARGHEZZA NASTRO</b>	cm	40	50	65	80
<b>LUNGHEZZA NASTRO</b>	cm	107	160	186,5	204
<b>LUNGHEZZA CAMERA</b>	cm	60	85	110	120
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA (50/60 HZ)</b>	Volt	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T
<b>POTENZA MASSIMA ASSORBITA</b>	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
<b>AMPERE</b>	230V 3 400V 3+N	21,5 13,5	39 25	51 32	67 42
<b>CAVO DI ALIMENTAZIONE (N X MM<sup>2</sup>)</b>	230 3P 400 3P + N	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE CIELO</b>	°C	350	350	350	350
<b>TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE PLATEA</b>	°C	350	350	350	350
<b>PESO</b>	Kg	101	164	229	351





**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# TRASPORTO

Muniti di dispositivi di protezione personale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.

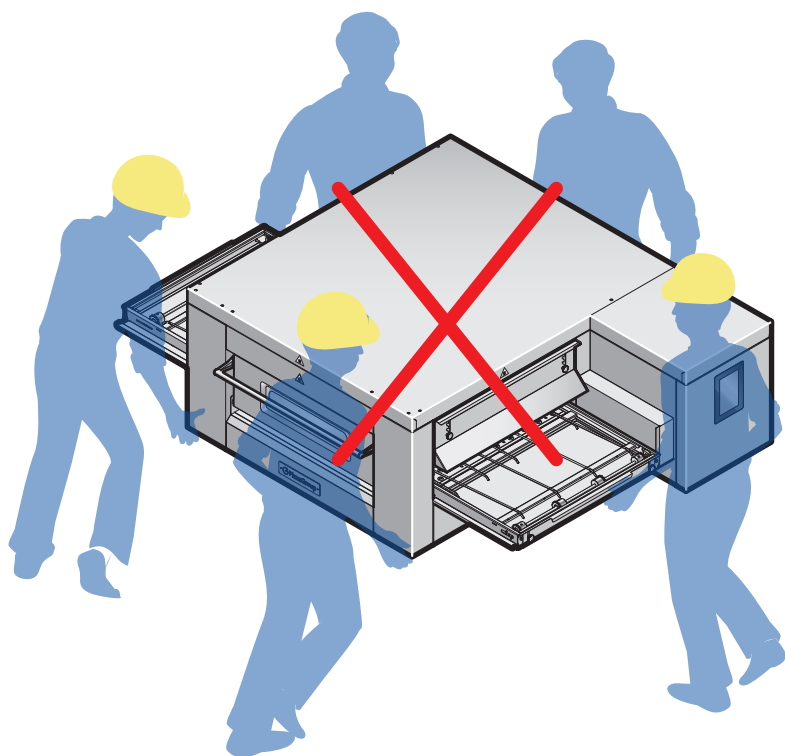
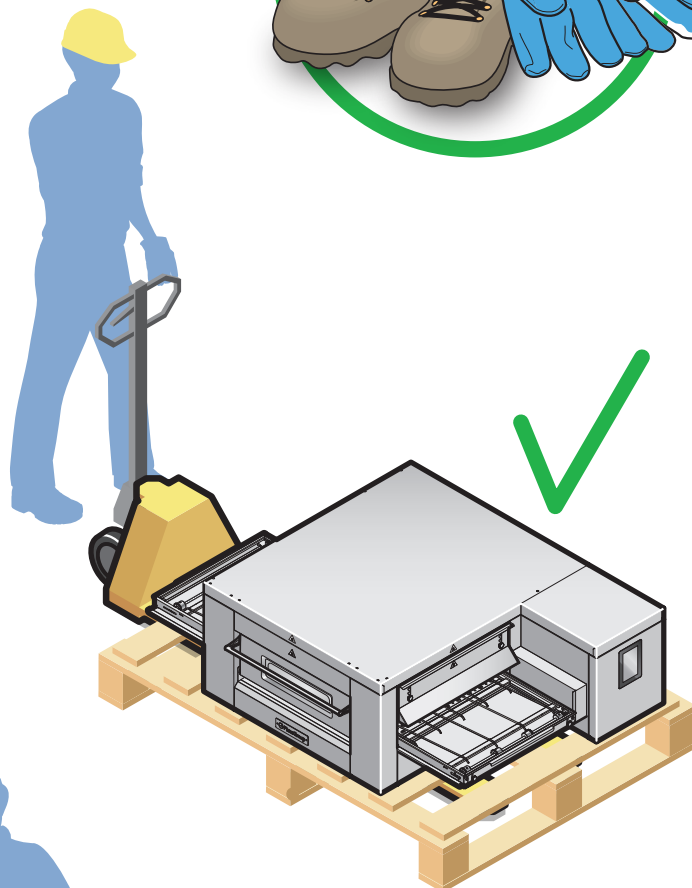
Alzare l'apparecchiatura quanto basta per spostarla agevolmente e prestare particolare cura al bilanciamento del peso poiché il baricentro non coincide con il centro geometrico dell'apparecchiatura. Fare attenzione all'inclinazione durante gli spostamenti; **mantenere sempre la posizione orizzontale** dell'apparecchiatura.

I mezzi di sollevamento (transpallet, carrello elevatore, ecc.) devono essere idonei alle masse, alle dimensioni e agli spostamenti da eseguire; per il sollevamento di ogni parte **utilizzare un dispositivo di sollevamento con una portata superiore di almeno il 20% rispetto al peso della parte da trasportare**.

È vietato apporre modifiche di propria iniziativa o utilizzare mezzi di fortuna per agganciare e sollevare le parti dell'apparecchiatura.

È vietato utilizzare mezzi di sollevamento diversi da quelli specificati in queste istruzioni.

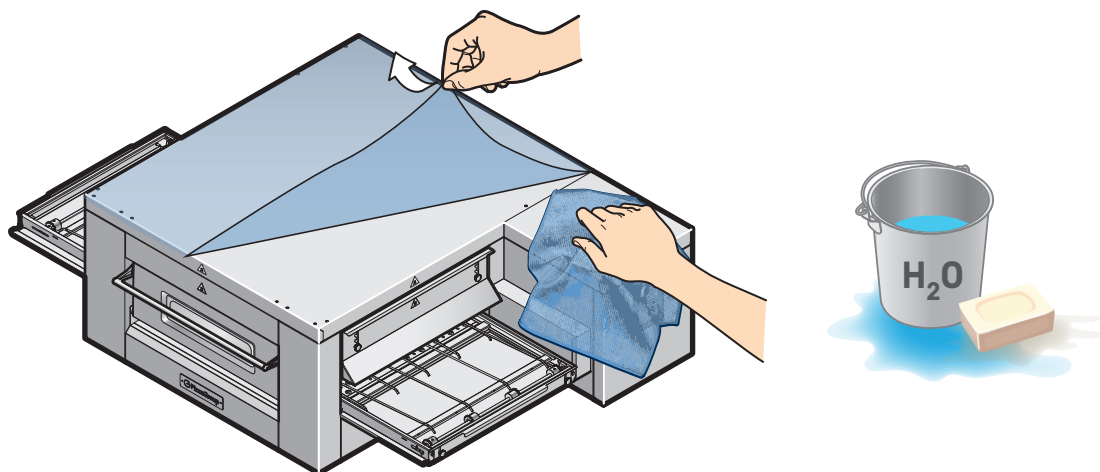
Nessuna persona deve trovarsi in prossimità dell'apparecchiatura durante il trasporto ad eccezione di chi la sta trasportando.



# OPERAZIONI PRELIMINARI


Togliere con cura la pellicola protettiva.


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

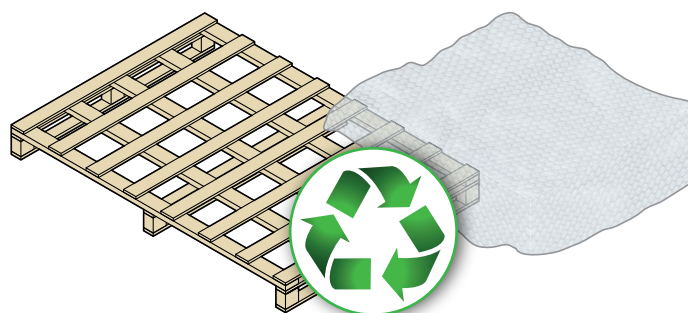


## SMALTIMENTO IMBALLI

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

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

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

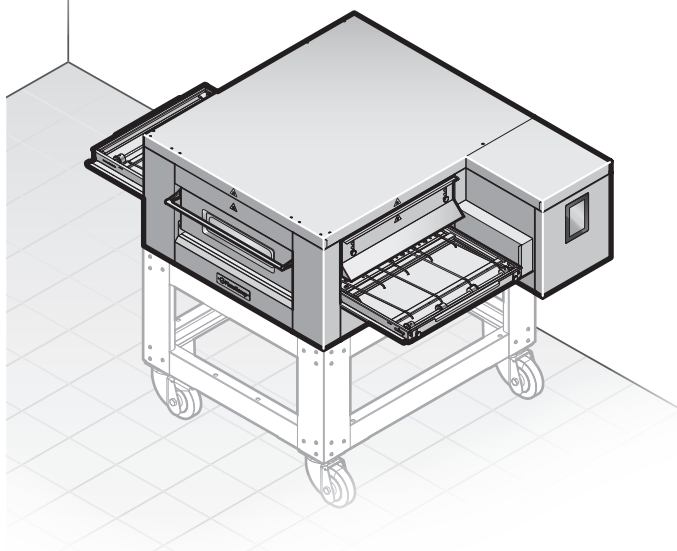


Materiale	Imballo	Sigla	Raccolta
Pallet	bancale e parti in legno	FOR 50	Raccolta differenziata
Reggette	Reggette	PP 05	Raccolta plastica
Polietilene a bassa densità	pluriball, estensibile, pellicole lamiere	LDPE 4	Raccolta plastica

# CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Verificare che il locale di installazione:

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



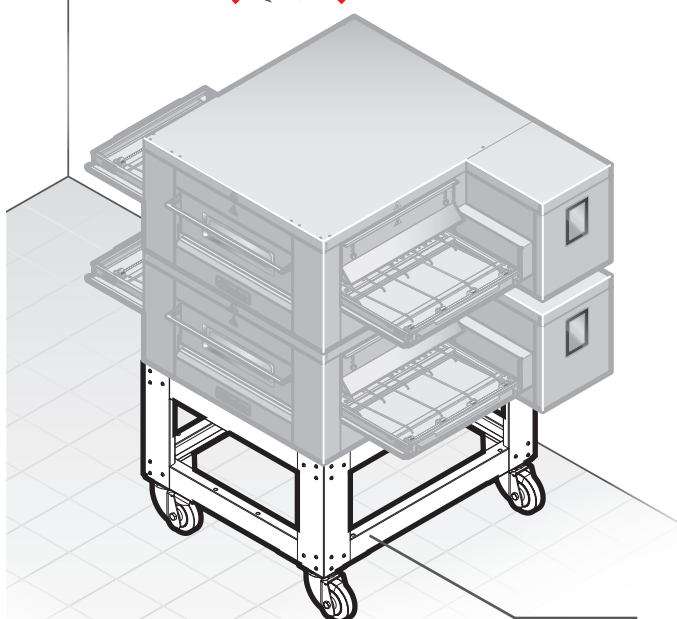
## POSIZIONAMENTO

Il forno deve essere appoggiato sopra ad un supporto, del Fabbricante o proprio purché:

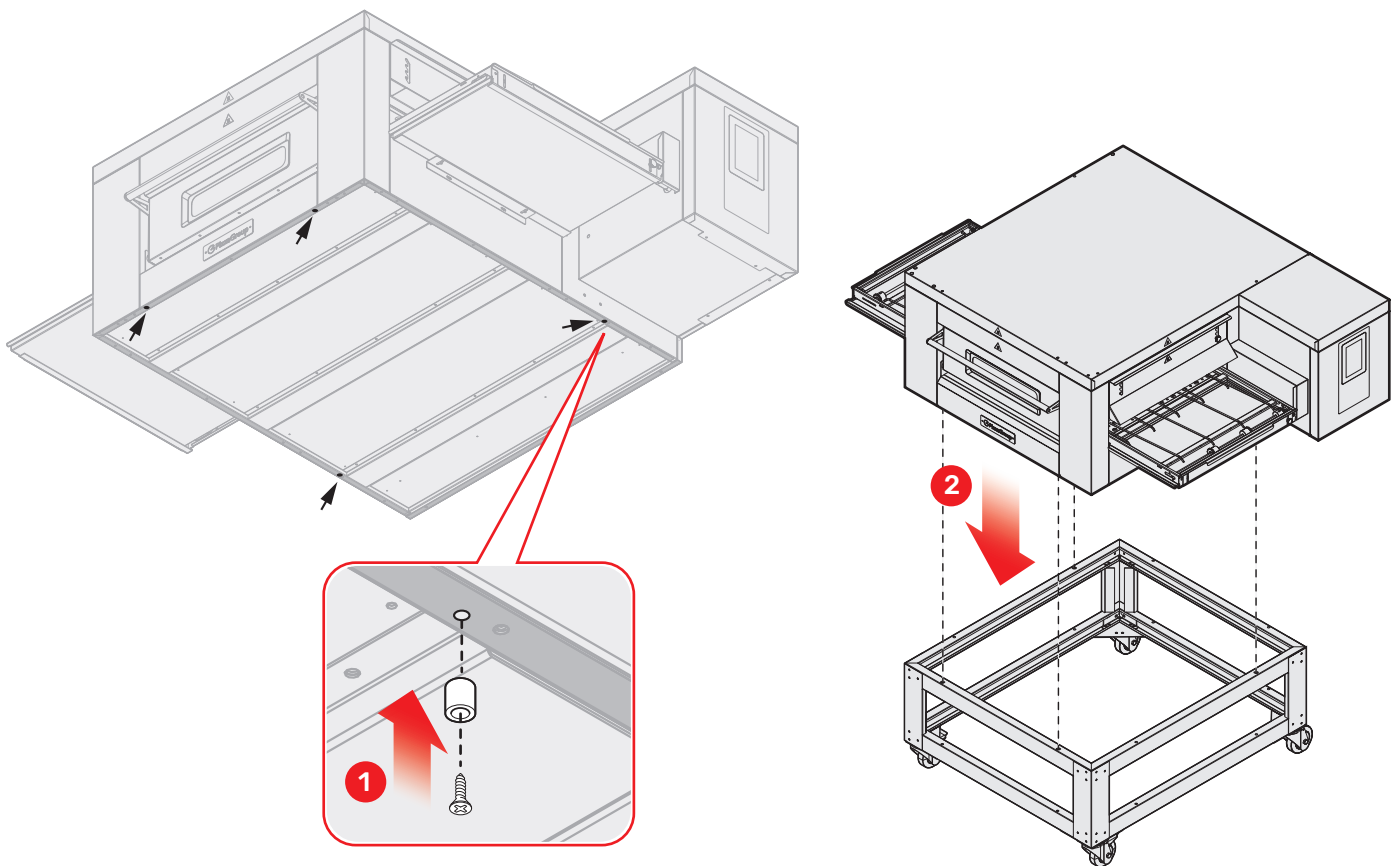
- sia in materiale non infiammabile e non sensibile al calore;
- sia perfettamente stabile e planare;
- sostenga il peso dell'apparecchiatura.

Su richiesta al Fabbricante sono disponibili dei supporti dedicati :

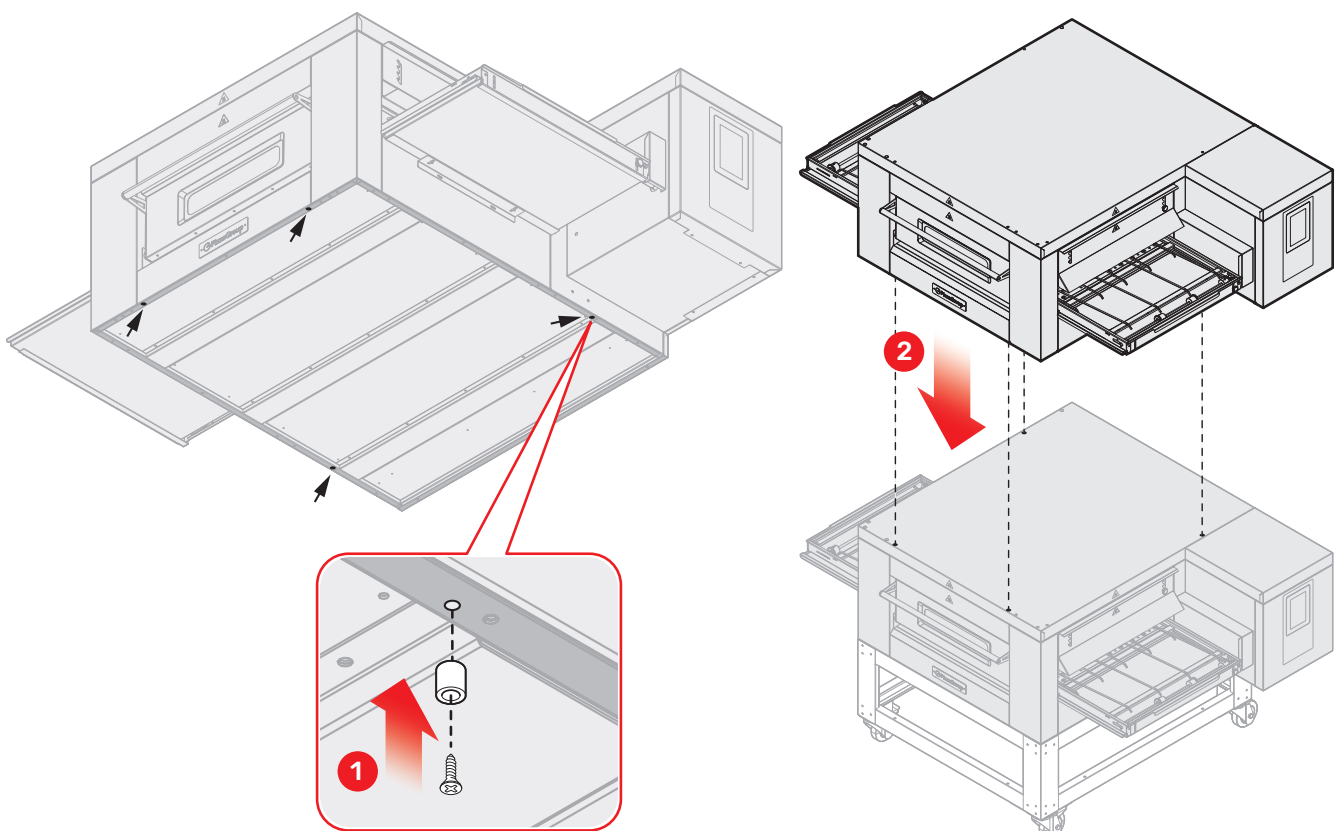
	SINGOLO	DOPPIO	TRIPLO
TNV-40E	ST40	ST40	ST40 - S
TNV-50E	ST50	ST50	ST50 - S
TNV-65E	ST65	ST65	ST65 - S
TNV-80E	ST80	ST80	ST80 - S



Sovrapposizione del forno su un supporto del fabbricante (kit perni di fissaggio in dotazione)



Sovrapposizione di più forni (kit perni di fissaggio in dotazione)



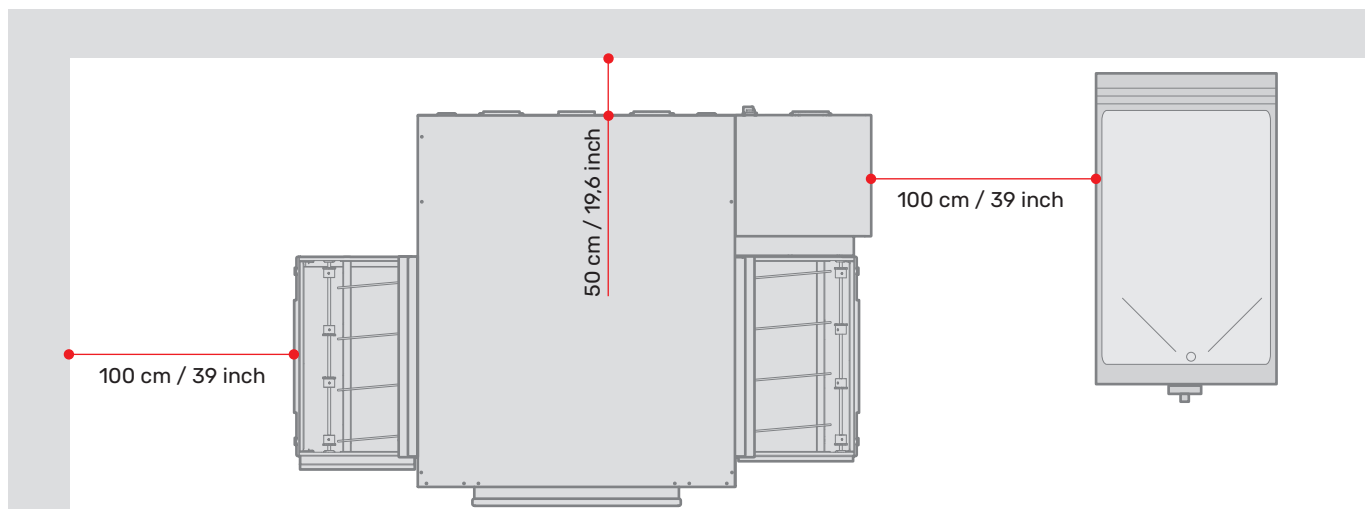
# DISTANZE DI RISPETTO

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

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

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

**L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.**

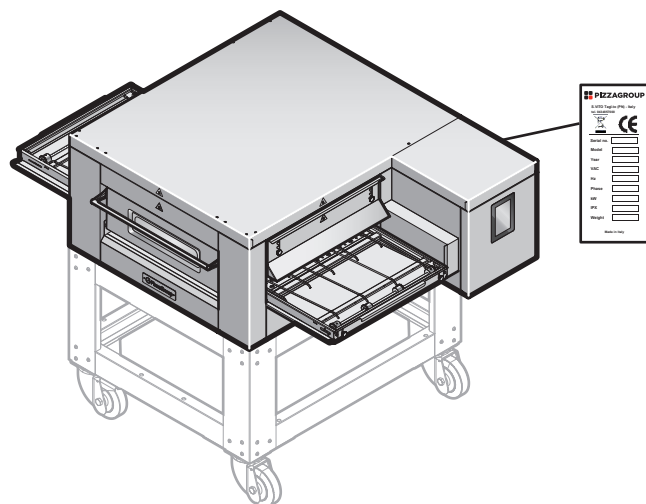


## LETTURA TARGA MATRICOLA

La matricola si trova sul fianco destro dell'apparecchiatura.

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

**Si raccomanda di non asportarla, danneggiarla o modificarla.**




NUMERO DI SERIE	Serial no.	<input type="text"/>
MODELLO	Model	<input type="text"/>
ANNO DI PRODUZIONE	Year	<input type="text"/>
ALIMENTAZIONE	VAC	<input type="text"/>
FREQUENZA	Hz	<input type="text"/>
FASI	Phase	<input type="text"/>
CONSUMI	kW	<input type="text"/>
GRADO DI PROTEZIONE	IPX	<input type="text"/>
PESO	Weight	<input type="text"/>

**PIZZAGROUP**

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


Made in Italy

# ALLACCIAMENTI ELETTRICI

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

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

Le apparecchiature sono fornite senza cavo di alimentazione e spina. Entrambi devono essere montati sul forno da personale qualificato.

Il cavo deve essere esclusivamente del tipo indicato e sullo stesso deve venire montata una spina di portata adeguata all'assorbimento del forno per il collegamento alla rete elettrica.


Se ci sono due o tre forni sovrapposti, ognuno deve avere un cavo e una presa dedicati.

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

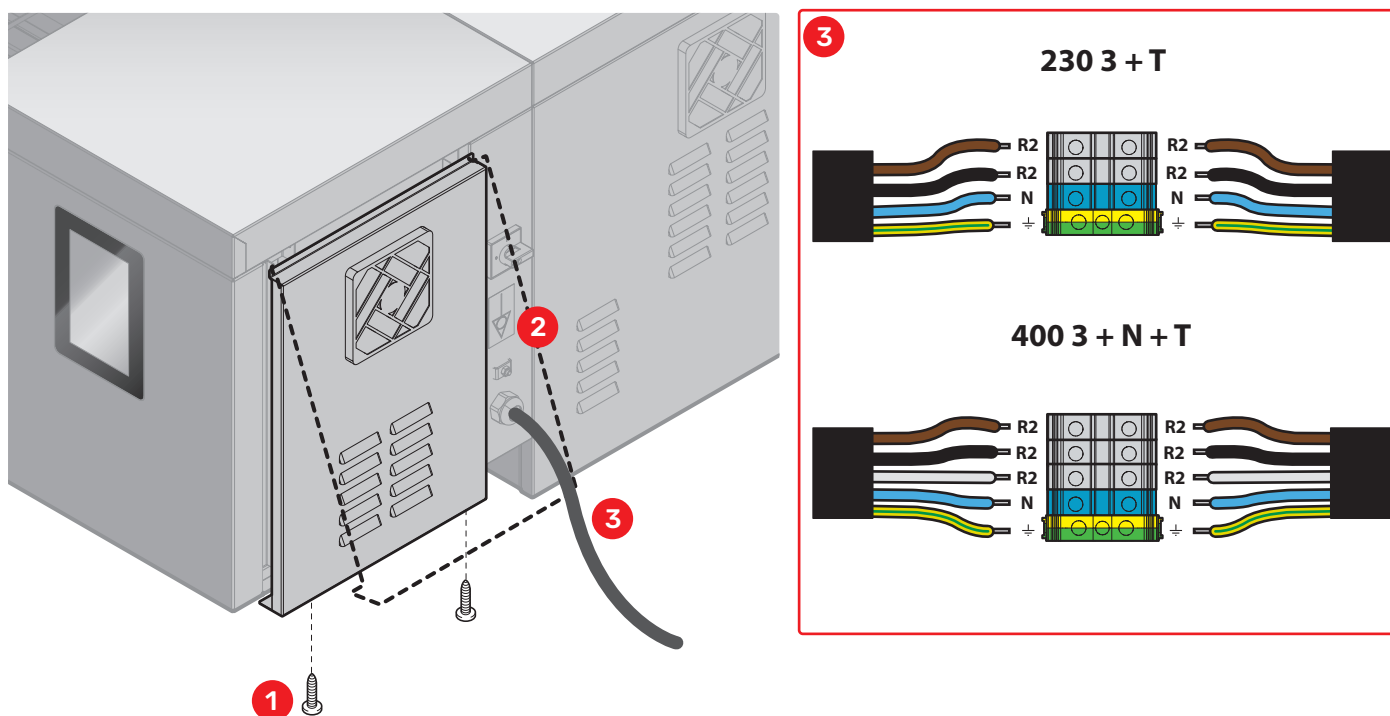
La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.


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

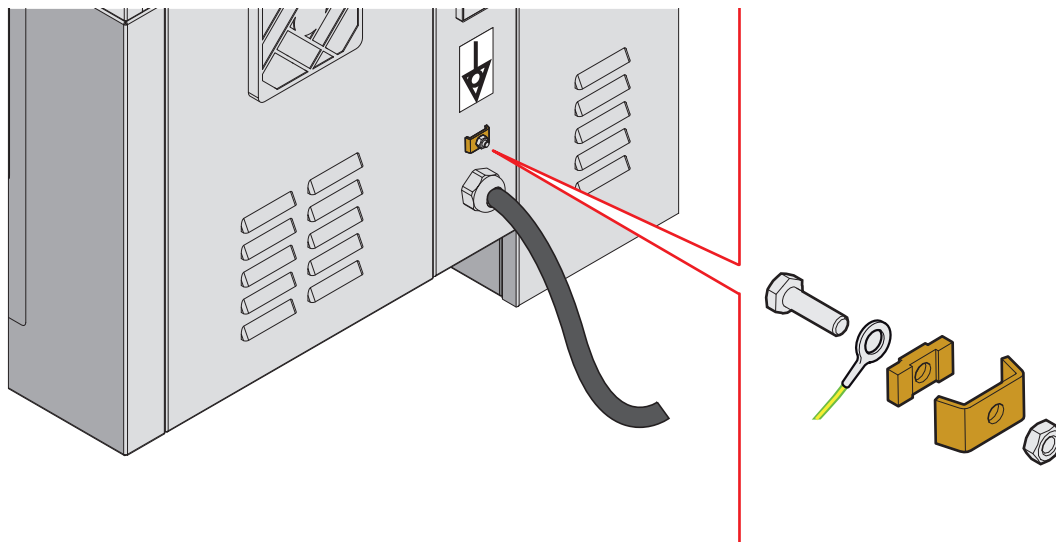
Per collegare il cavo all'apparecchiatura, rimuovere il pannello laterale destro del forno **2**, far passare il cavo attraverso il pressa-cavo predisposto e collegarlo in modo corretto alla morsetteria **3**.

 Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve essere:

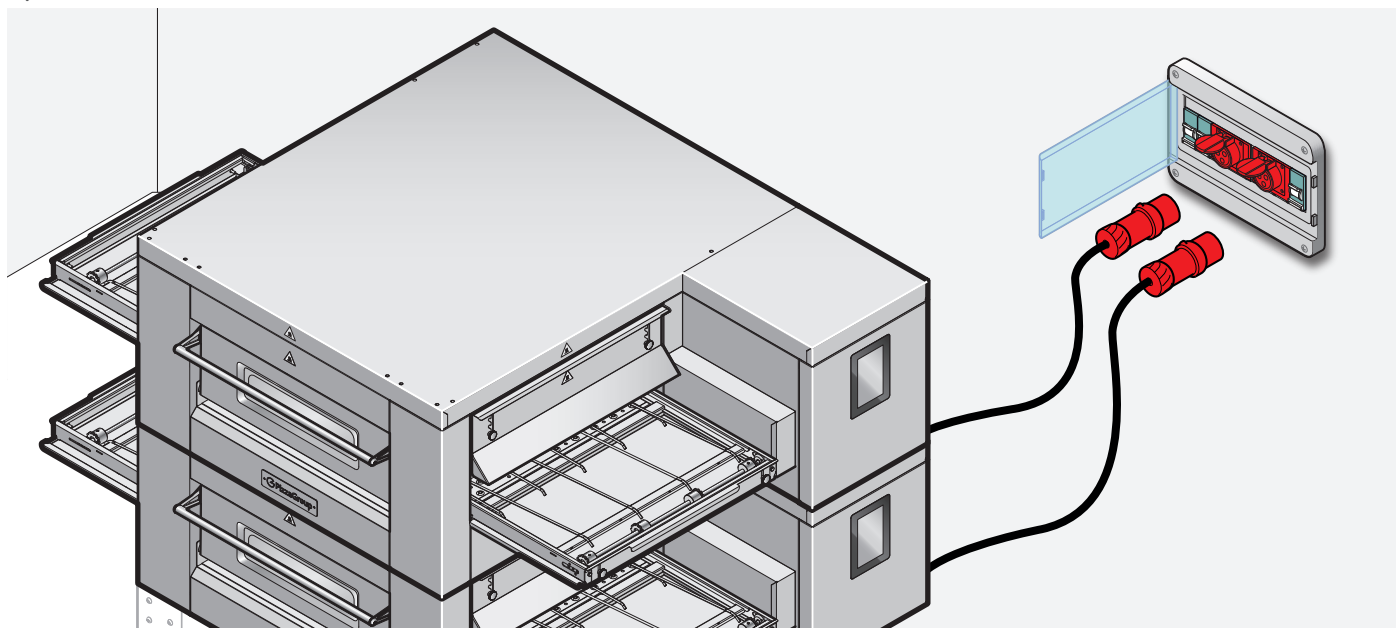
- obbligatoriamente connessa alla linea di terra  della rete (cavo di colore giallo verde);



- ⚠️ inclusa in un sistema equipotenziale secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo equipotenziale . Il conduttore dovrà avere una sezione massima di 10 mm<sup>2</sup> (secondo la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) ed essere di colore giallo verde;



- obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III;
- connesso ad una spina o alla presa del quadro elettrico, dopo essersi accertati che l'interruttore dedicato sia in posizione OFF.



**Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra descritto.**

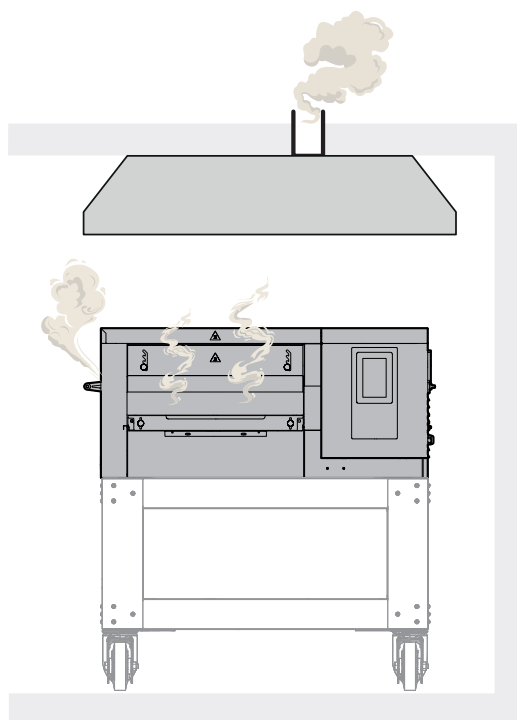
- ⚠️ In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito solamente da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.



# ASPIRAZIONE FUMI

Durante la cottura il forno può emettere in ambiente dei vapori che fuoriescono dagli ingressi/uscite in prossimità del nastro trasportatore.

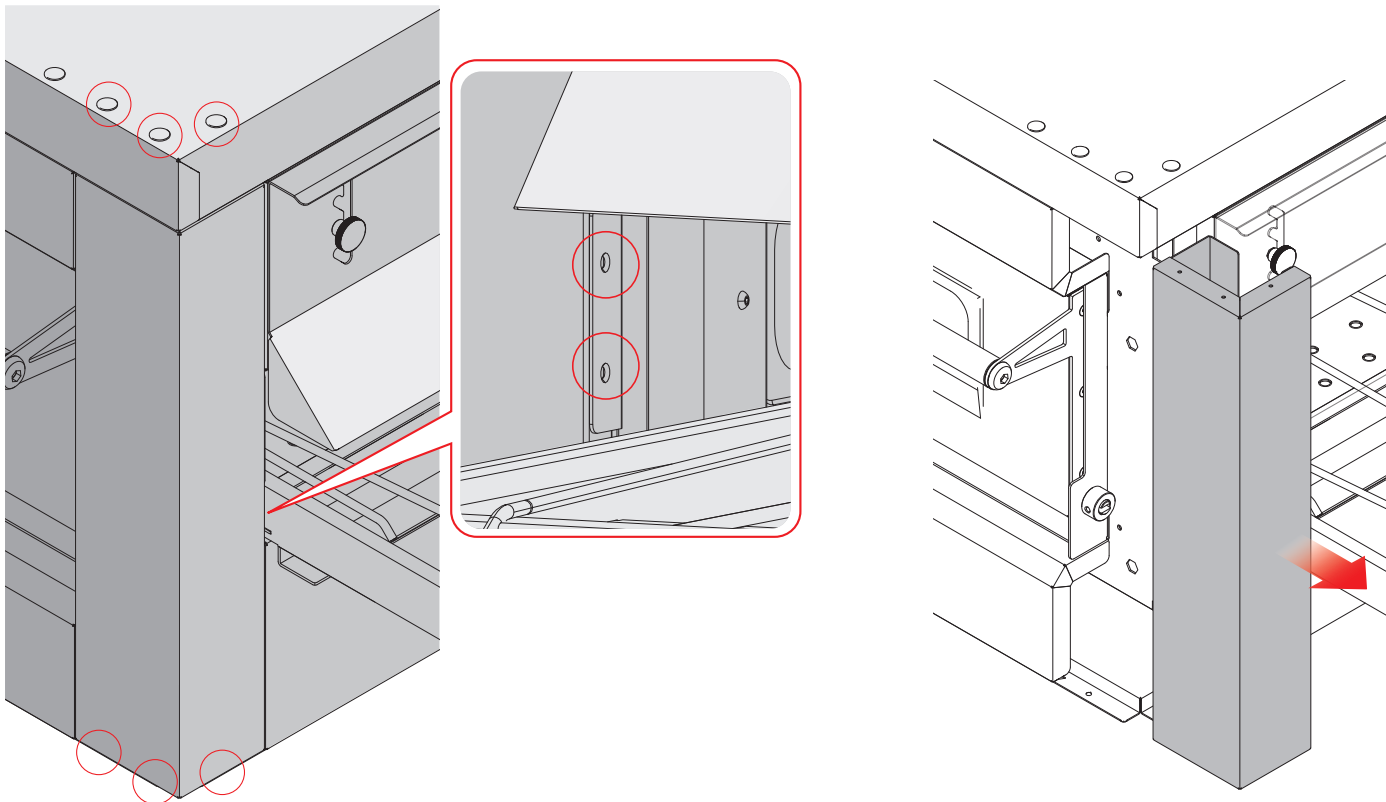
Si consiglia se possibile di posizionare il forno sotto ad una cappa.



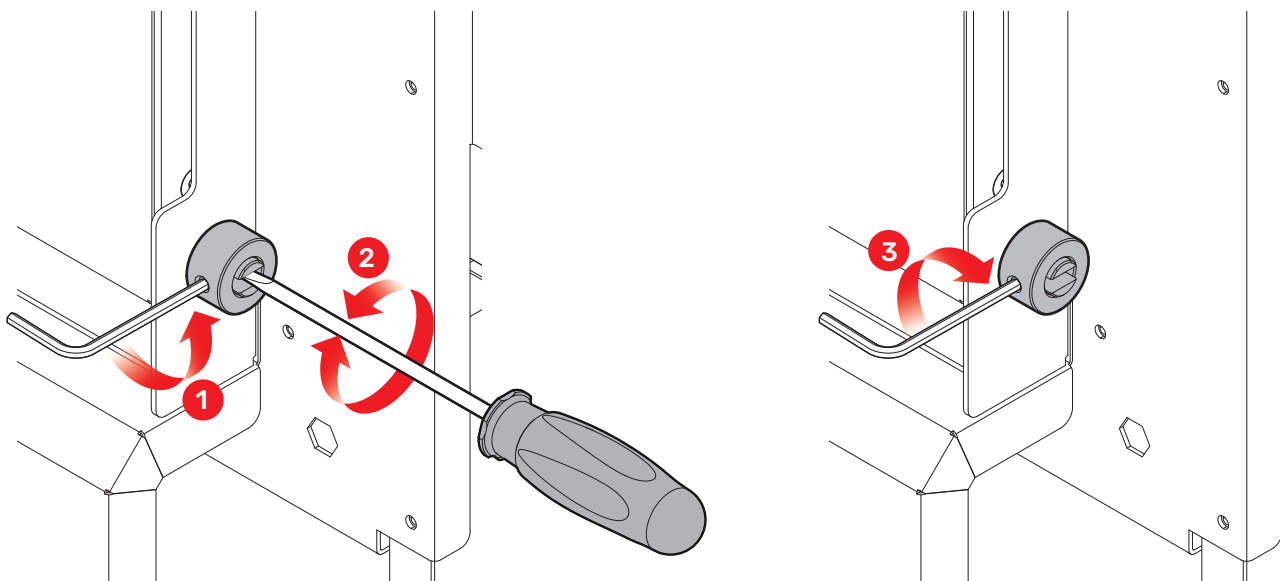
# REGOLAZIONE CHIUSURA PORTA

Se la porta non rimane correttamente chiusa procedere alla regolazione della battuta nel seguente modo:

- Rimuovere le viti (superiori, inferiori e laterali cerchiare in rosso) di fissaggio del pannello laterale dx
- Rimuovere il pannello laterale



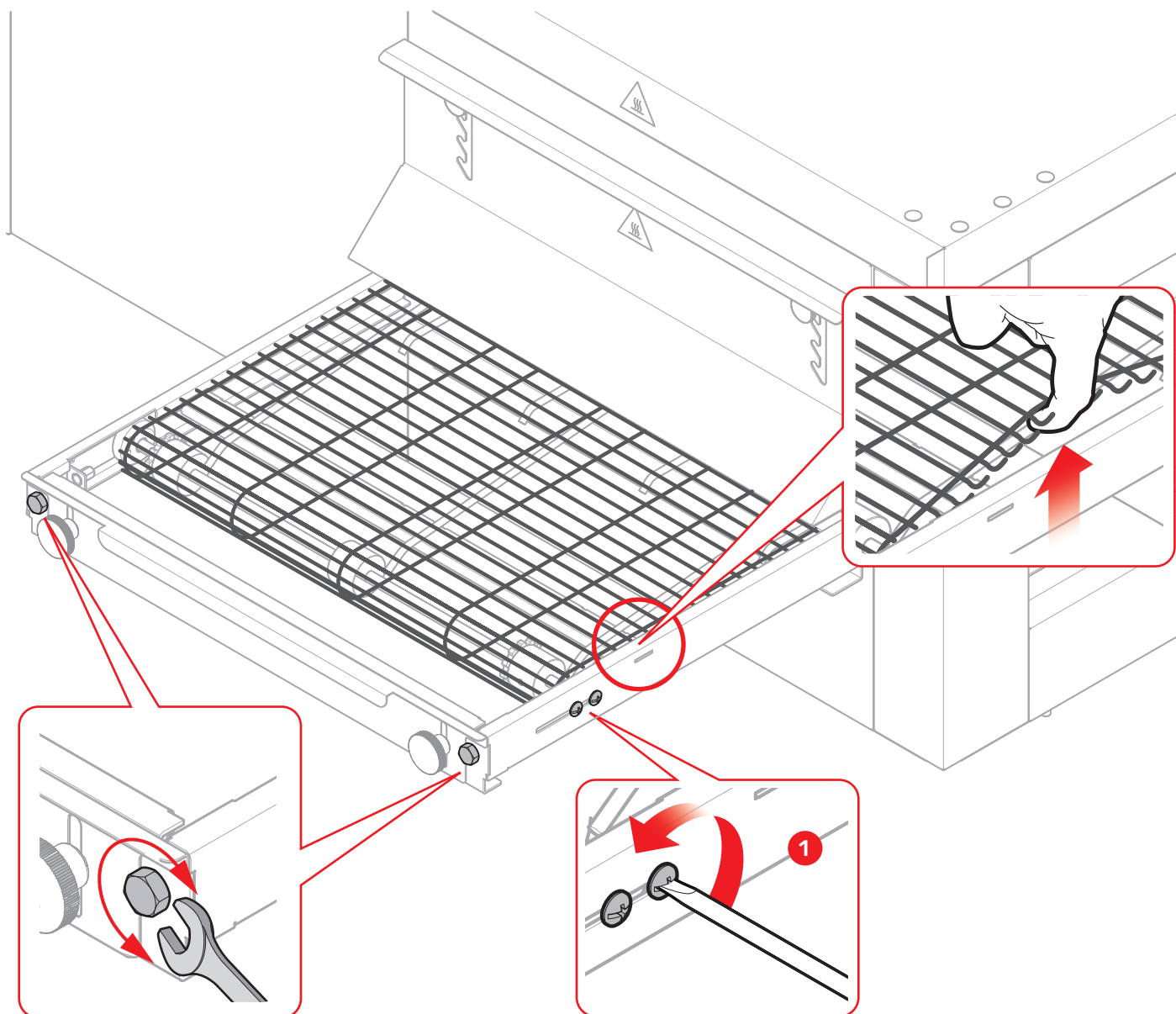
- Allentare il grano **1**
- Con un cacciavite ruotare la vite per aumentare o diminuire la tensione della molla interna alla porta **2**
- Chiudere il grano **3**



# REGOLAZIONE TENSIONE NASTRO

Il nastro non deve essere troppo tensionato, La tensione è ideale quando è agevolmente sollevabile per 1-2 cm, Per regolare la tensione del nastro:

- Svitare le viti di fissaggio **1**
- Con una chiave inglese stringere o allentare i dadi di tensionamento del nastro **2**
- Chiudere le viti di fissaggio
- 



# COLLAUDO

Verificare che:	
il locale di installazione rispetti quanto indicato a pagina 13	
l'apparecchiatura sia perfettamente in bolla	
l'apparecchiatura sia perfettamente appoggiata al supporto sottostante e, nel caso di supporto proprio, quest'ultimo sia adeguato a sostenere il forno	
siano state rispettate le distanze di sicurezza indicate a pagina 14	
sia stata rimossa da ogni superficie la pellicola di protezione	
la tensione di rete sia conforme ai dati riportati nella matricola	
Il collegamento alla rete elettrica sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchio e secondo gli schemi elettrici forniti. Il collegamento sia stato eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm	
l'apparecchiatura sia correttamente posizionata sotto ad una cappa di aspirazione adeguata	

Il collaudo funzionale deve essere effettuato seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "PRIMA ACCENSIONE" del manuale uso e manutenzione.

A seguito della prima accensione il tecnico dovrà verificare che l'utilizzatore sia stato correttamente istruito sull'utilizzo e la manutenzione del forno e gli sia stata fornita tutta la documentazione a corredo.

# 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'esplosivo 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 Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

La lingua di stesura originale di questo manuale è l'italiano: il Fabbricante 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
PRELIMINARY CHECKS	5
SAFETY WARNINGS	6
TECHNICAL FEATURES	8
TRANSPORT	10
PRELIMINARY OPERATIONS	11
PACKAGING DISPOSAL	11
CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA	12
POSITIONING	12
MINIMUM DISTANCES	14
READING THE SERIAL NUMBER PLATE	14
ELECTRICAL CONNECTIONS	15
SMOKE EXTRACTION	17
ADJUSTING DOOR CLOSURE	18
ADJUSTING BELT TENSION	19
TESTING	20
AFTER-SALES SERVICE	21
GUARANTEE	21

# 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



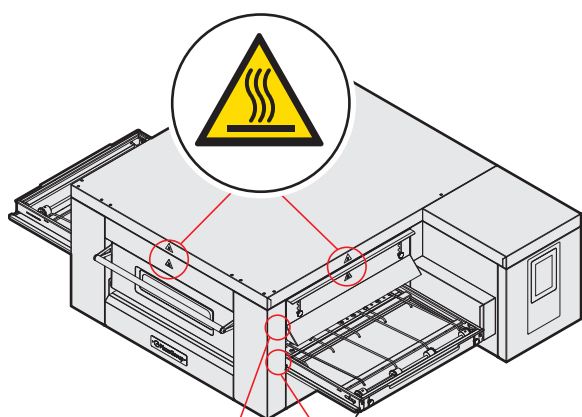
**Equipotential:** the terminals, if connected to each other, carry various parts of a device or system to the same potential (not necessarily the earth potential)



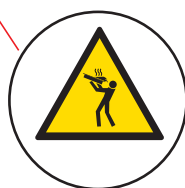
**Manual consultation:** it is necessary to read carefully the manual before installing, using and maintaining the equipment

## LABELS APPLIED TO THE MACHINE

HOT SURFACES

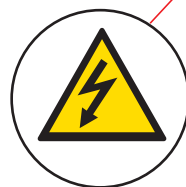
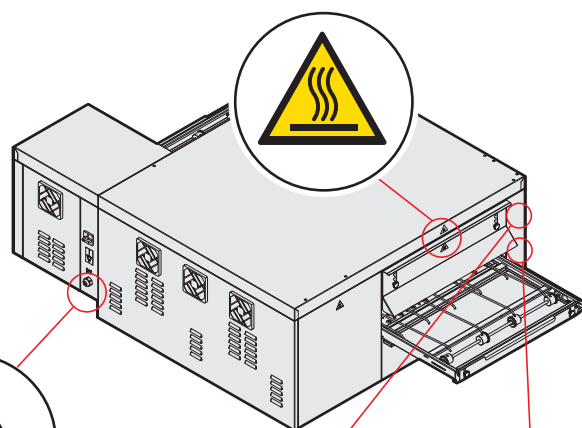


RISK OF ENTRAPMENT  
IN THE GEAR



RISK OF SPILLING HOT LIQUIDS  
(IF AT A HEIGHT < 160 CM)

HOT SURFACES



ELECTRICAL HAZARD




RISK OF ENTRAPMENT  
IN THE GEAR



RISK OF SPILLING HOT LIQUIDS  
(IF AT A HEIGHT < 160 CM)

# PRELIMINARY CHECKS

For a correct and safe installation of the oven, make sure that all the points in the following list are met.

<p><b>Check that:</b></p>	
<p>on the day of installation, personal protective equipment is available (e.g. safety shoes, gloves, etc.)</p>	
<p>adequate lifting equipment is available on the day of installation (check the weights and dimensions on the following pages) together with personnel qualified to perform this operation</p>	
<p>on the day of installation there is an electrician to wire the oven (cable and plug not supplied) see table on page 9</p>	
<p>the dimensions of the selected oven are suitable to the available space in the installation room</p>	
<p>the installation room is dedicated and compliant with cooking food, has adequate air exchange, does not contain flammable or explosive elements, complies with current regulations in terms of safety at work and on systems, is sheltered from the weather, has temperatures adequate and the systems comply with the regulations in force in the country of installation</p>	
<p>The equipment passes through doorways</p> <p> when choosing the positioning room, take into account that the appliance must be easy to move for any extraordinary maintenance: be careful that any brickwork after installation (e.g.: wall construction, door replacement with narrower ones, renovations, etc.) do not hamper movements</p>	
<p>there is adequate ventilation in the room in compliance with the regulations in force in the Country of installation. If this is not the case, a <math>\varnothing 14</math> cm/5.5" air intake is mandatory, communicating with the outside or a ventilated room (i.e. storeroom, attic, garage, basement)</p>	
<p>the dimensions of the installation room allow to maintain the minimum distances from the walls, other equipment, objects and combustible materials. In case of proximity to hot or cold equipment, keep a distance of 50 cm/19.7"</p>	
<p>the floor of the installation room is fireproof, perfectly flat and capable of withstanding the weight of the appliance</p>	
<p>there is a fireproof support, stable and suitable to support the weight of the appliance, on which to place the oven. Specific support is available upon request to the Manufacturer</p>	

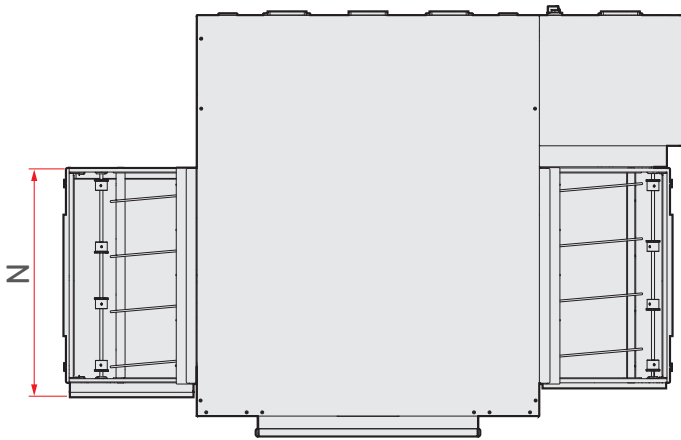
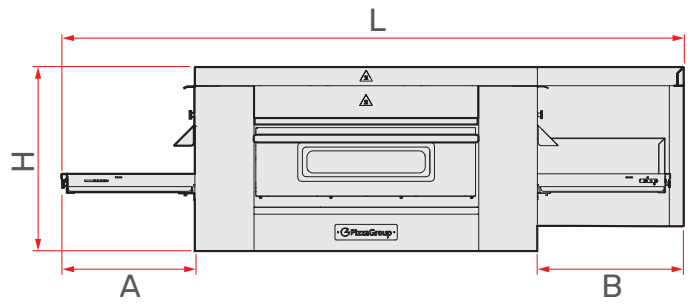
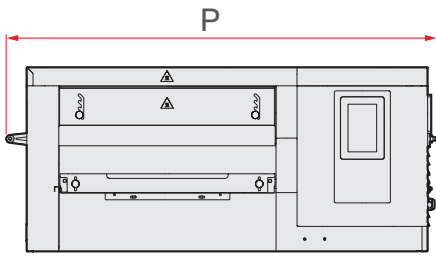
# SAFETY WARNINGS

- Read this guide carefully before installing the appliance, and keep it with care in an accessible place for any future consultation by the various operators.
- The manual is an integral part of the product and must always accompany it through its life, even in case of transfer.
- Before any handling or installation of the equipment, make sure the room that will host it is suitable for the purpose. Check that the systems comply with the legal provisions in force in the country of use and meet the specifications on the serial number plate.
- All installation, assembly and non-routine maintenance operations must be performed exclusively by qualified technicians that are authorised by the Manufacturer, in compliance with the regulations in force in the user country, and with the regulations on systems and work safety.
- When this appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorative finishes, etc., they must be made of non-combustible material. If not, they must be coated with a suitable non-combustible thermal insulation material.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- 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.
- The improper use of the equipment shall void the warranty.
- This appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that it is not used by them or that they play with it.
- Before performing any maintenance, replacing components or carrying out any routine/extraordinary cleaning, disconnect the electricity supply.
- Installation or maintenance that fail to comply with the instructions in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
- 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.
- It is forbidden to install the oven in environments at risk of explosion.
- Unauthorised actions, tampering or modifications that do not follow the information provided in this manual can cause damages, injuries or fatal accidents and null and void the warranty.
- Persons not involved with the appliance installation may not pass through or stand in the work area during the assembly.
- The serial plate provides important technical information. This is vital in case of a request for maintenance or repair of the equipment: please do not remove, damage or modify it.
- Failure to follow these regulations may cause damage or even fatal injury, invalidate the guarantee and relieve the Manufacturer of all liability.
- **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.

# TECHNICAL FEATURES

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>CHAMBER DIMENSIONS</b>	LxDxH (cm)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>BELT WIDTH</b>	cm	40	50	65	80
<b>BELT LENGTH</b>	cm	107	160	186.5	204
<b>CHAMBER LENGTH</b>	cm	60	85	110	120
<b>POWER SUPPLY (50/60 HZ)</b>	Volt	230 3 + G; 400 3 + N + G	230 3 + G; 400 3 + N + G	230 3 + G; 400 3 + N + G	230 3 + G; 400 3 + N + G
<b>MAXIMUM ABSORBED POWER</b>	kW	7.8	14.2	18.4	24.4
<b>AMPERE</b>	230V 3 400V 3+N	21.5 13.5	39 25	51 32	67 42
<b>POWER CABLE (N X MM<sup>2</sup>)</b>	230 3P 400 3P + N	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>TOP MAXIMUM SETTABLE TEMPERATURE</b>	°C	350	350	350	350
<b>BOTTOM MAXIMUM SETTABLE TEMPERATURE</b>	°C	350	350	350	350
<b>WEIGHT</b>	Kgs	101	164	229	351



NE

**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# TRANSPORT

Equipped with personal protection equipment, transport the appliance to the installation location.

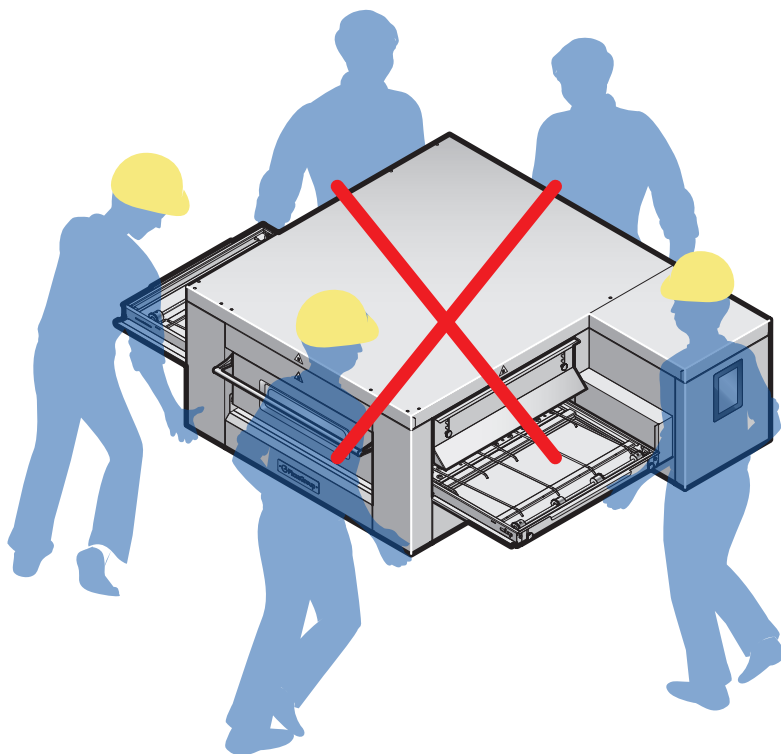
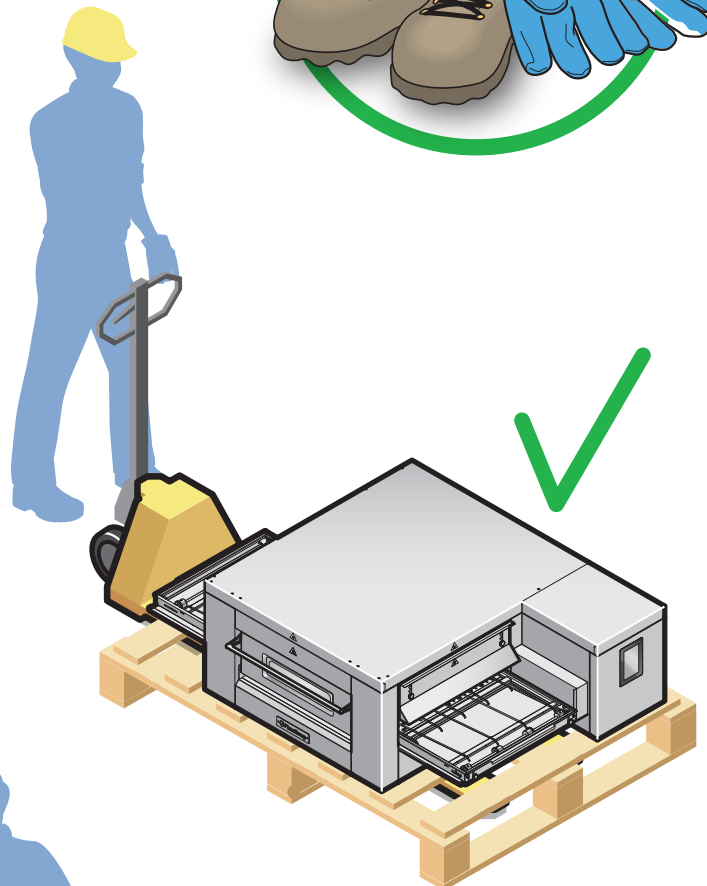
Lift the equipment just enough to move it easily and pay particular attention to weight balance since the centre of gravity does not coincide with the geometric centre of the equipment. Pay attention to the inclination when moving; **always maintain the horizontal position** of the equipment.

The lifting equipment (transpallet, forklift, etc.) must be suitable for the masses, dimensions and movements to be performed; to lift each part, **use a lifting device with a capacity at least 20% higher than the weight of the part to be transported.**

It is forbidden to make changes on your own initiative or use makeshift means to hook and lift the parts of the equipment.

It is forbidden to use lifting equipment other than those specified in these instructions.

No person should be near the equipment during transport except for the one who is transporting it.

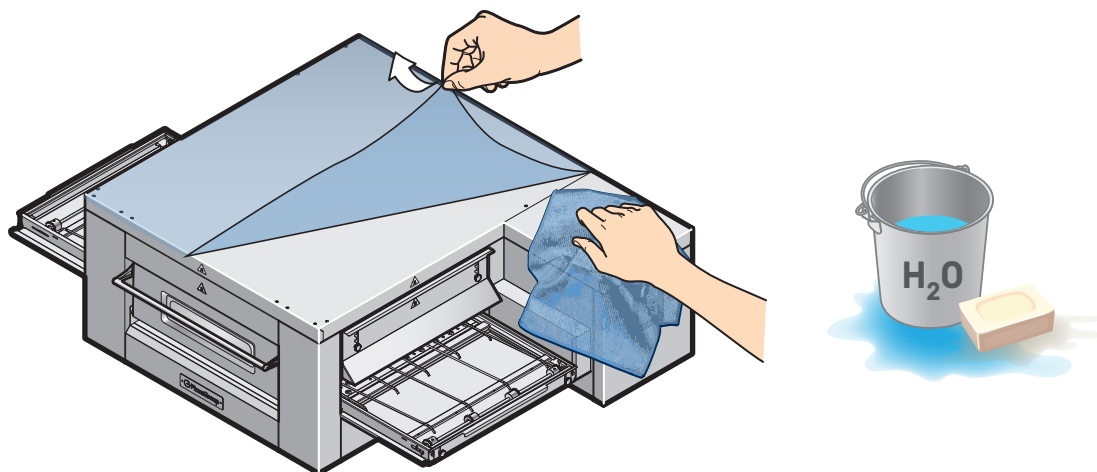




# PRELIMINARY OPERATIONS


Carefully remove the protective film.


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

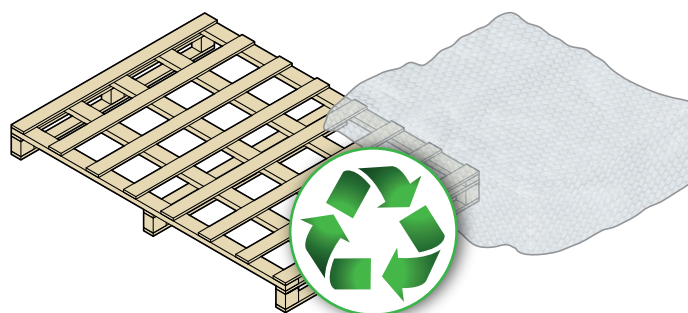


## PACKAGING DISPOSAL

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

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

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

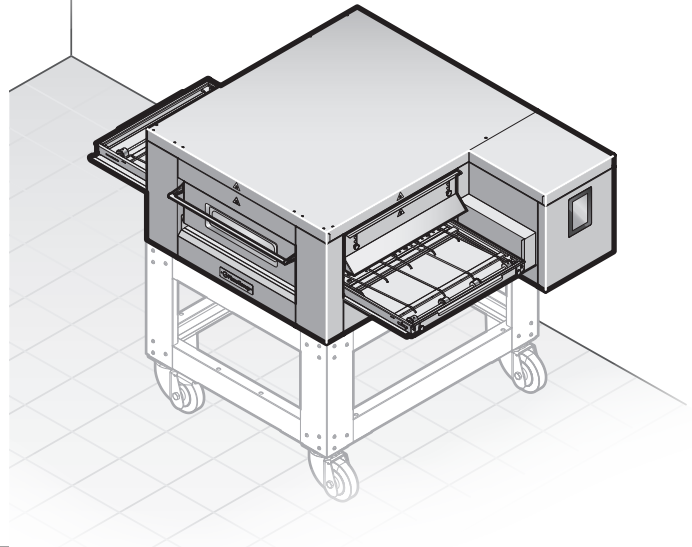


Material	Packaging	Abbreviation	Disposal
Pallet	pallet and wooden parts	FOR 50	Sorted disposal
Straps	Straps	PP 05	Disposal with plastic
Low-density polyethylene	bubble wrap, stretch film, sheet films	LDPE 4	Disposal with plastic

# CHARACTERISTICS OF THE INSTALLATION AREA

Check that the installation room:

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



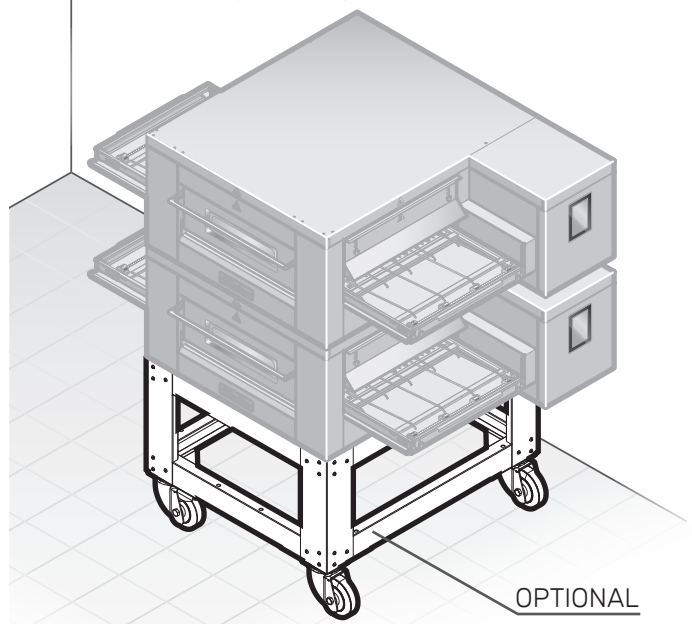
# POSITIONING

The oven must be placed on a support, built by the Manufacturer or by yourself that:

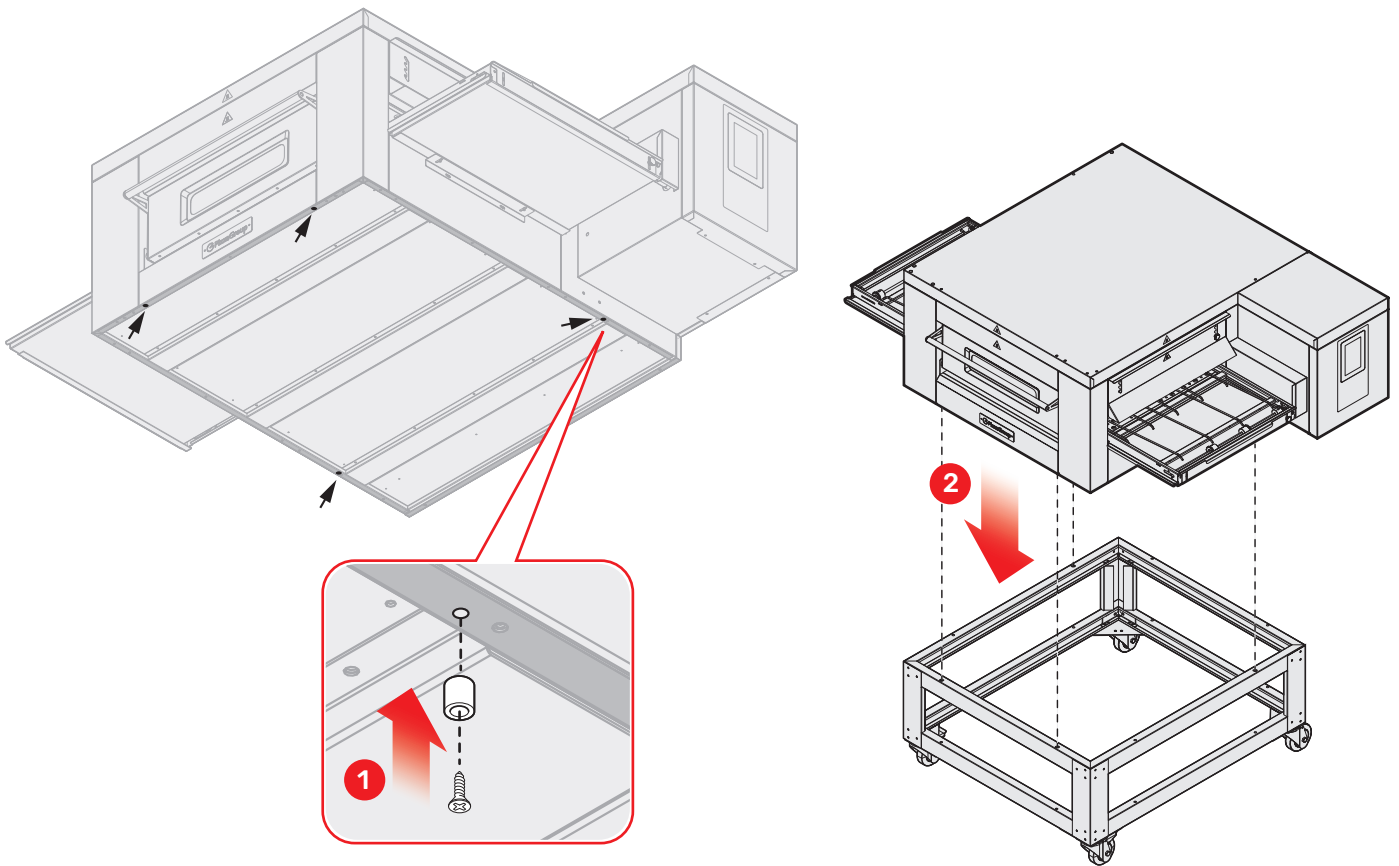
- is flame and heat-resistant;
- is perfectly stable and level;
- withstands the weight of the appliance.

Dedicated supports are available upon request to the Manufacturer:

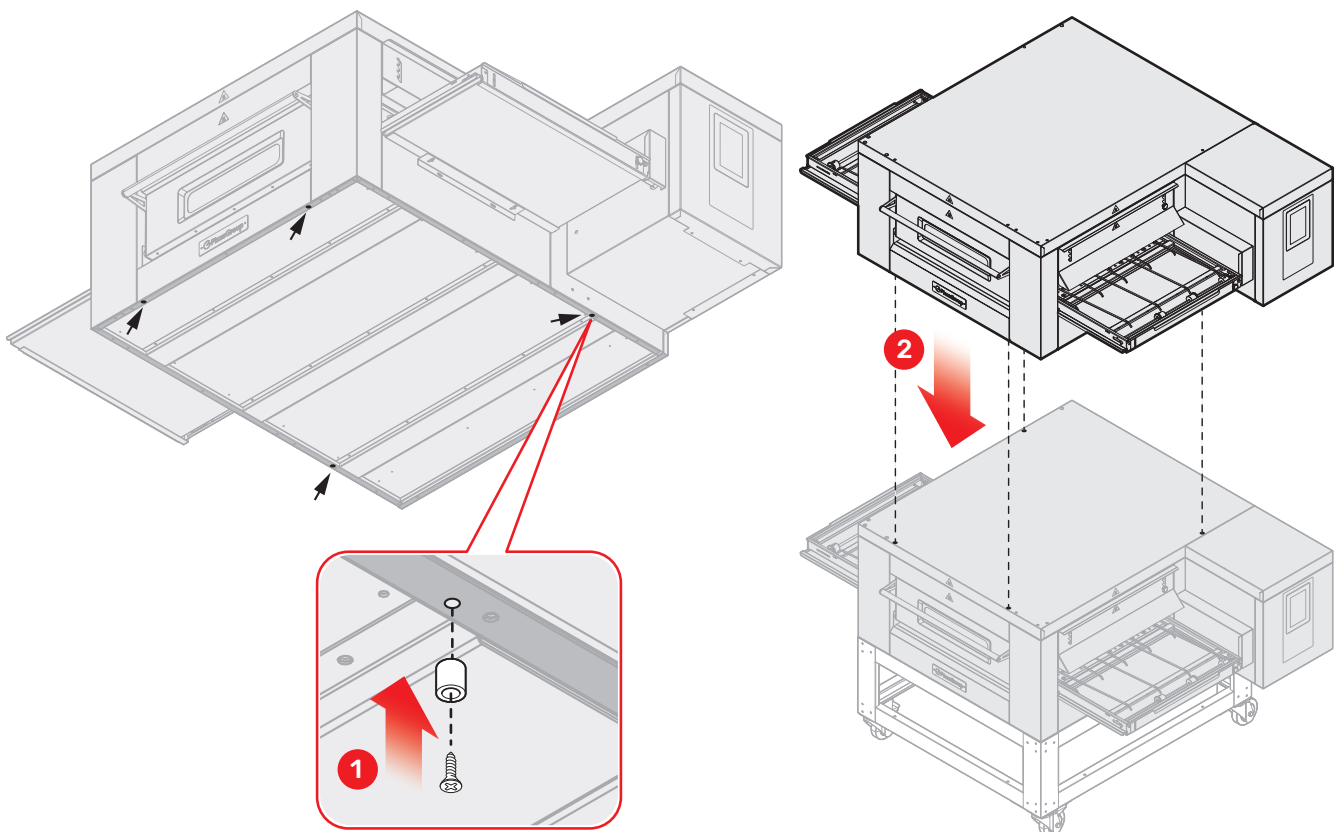
	SINGLE	DOUBLE	TRIPLE
TNV-ET 40	ST40	ST40	-
TNV-ET 50	ST50	ST50	-
TNV-ET 65	ST65	ST65	ST65
TNV-ET 80	ST80	ST80	ST80



Placing an oven on a Manufacturer's support (fastening pin kit included)



Placing several ovens one on top of the other (fastening pin kit included)



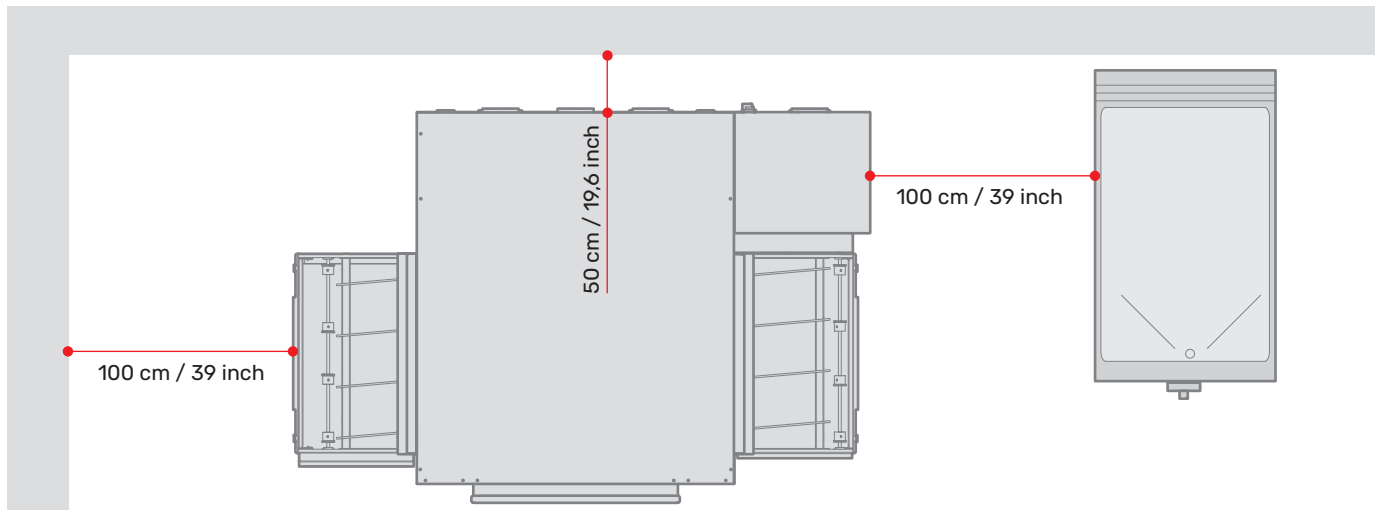
# MINIMUM DISTANCES

It is recommended to position the oven complying with the distances indicated in the figure.

Always make sure that the location chosen for installation allows for daily cleaning and ordinary and extraordinary maintenance (e.g. repairs).

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

**The appliance cannot be installed into a recess.**

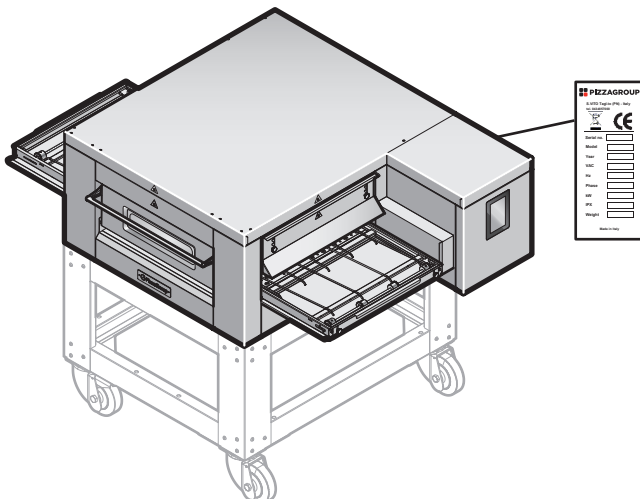


# READING THE SERIAL NUMBER PLATE

The serial number is on the right-hand side of the appliance.

Provides technical information that is vital for the installation, in case of a request for maintenance or repair of the equipment:

**Please do not remove, damage or modify it.**



SERIAL NUMBER	Serial no.	<input type="text"/>
MODEL	Model	<input type="text"/>
YEAR OF PRODUCTION	Year	<input type="text"/>
SUPPLY	VAC	<input type="text"/>
FREQUENCY	Hz	<input type="text"/>
PHASES	Phase	<input type="text"/>
CONSUMPTION	kW	<input type="text"/>
DEGREE OF PROTECTION	IPX	<input type="text"/>
WEIGHT	Weight	<input type="text"/>


**PIZZAGROUP**

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

---

Made in Italy

# ELECTRICAL CONNECTIONS

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

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

The appliances are supplied without power cord and plug. Both must be fitted to the oven by qualified personnel.

The cable must be only of the type stated and the plug fitted to it must be suitable for the consumption and connection of the oven to the electrical mains.


If there are two or three stacked ovens, each must have a dedicated cable and socket.

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

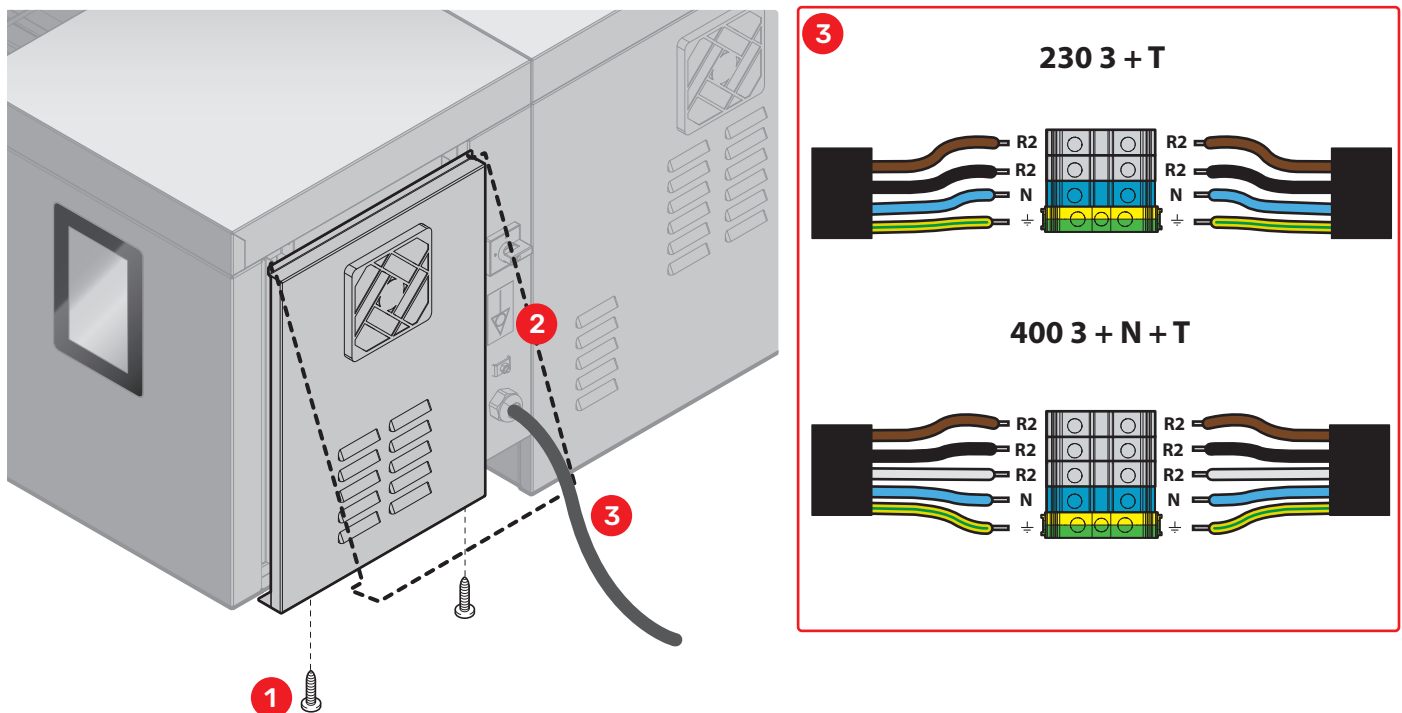
The distance between the oven and the socket must be such as not to cause tension in the power cable. In addition, the cable itself must not be under the oven base.



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.

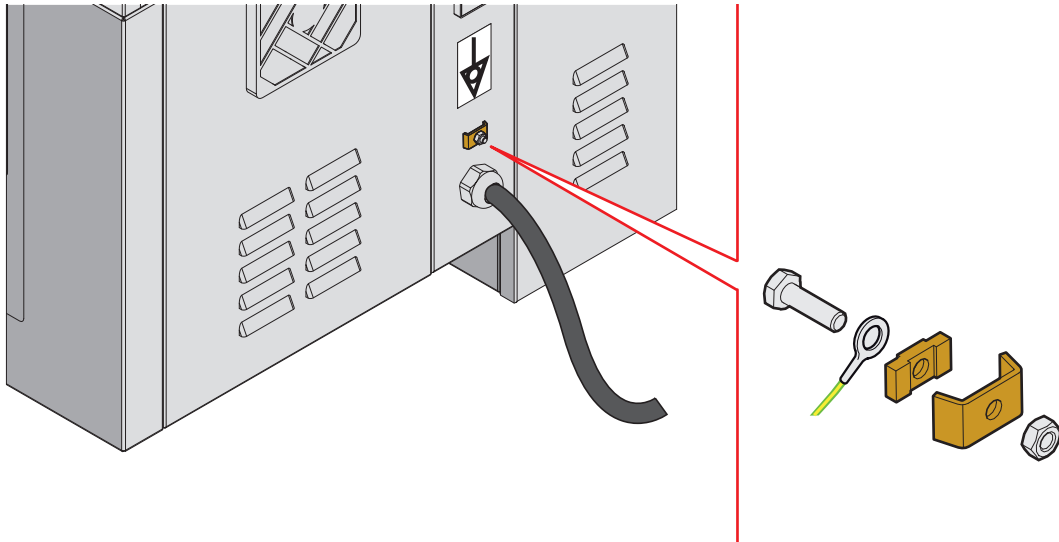
To connect the cable to the appliance, remove the RH side panel of the oven **2**, let the cable through the cable gland provided and connect it to the terminal block correctly **3**.

 For a correct electrical connection, the appliance must be:

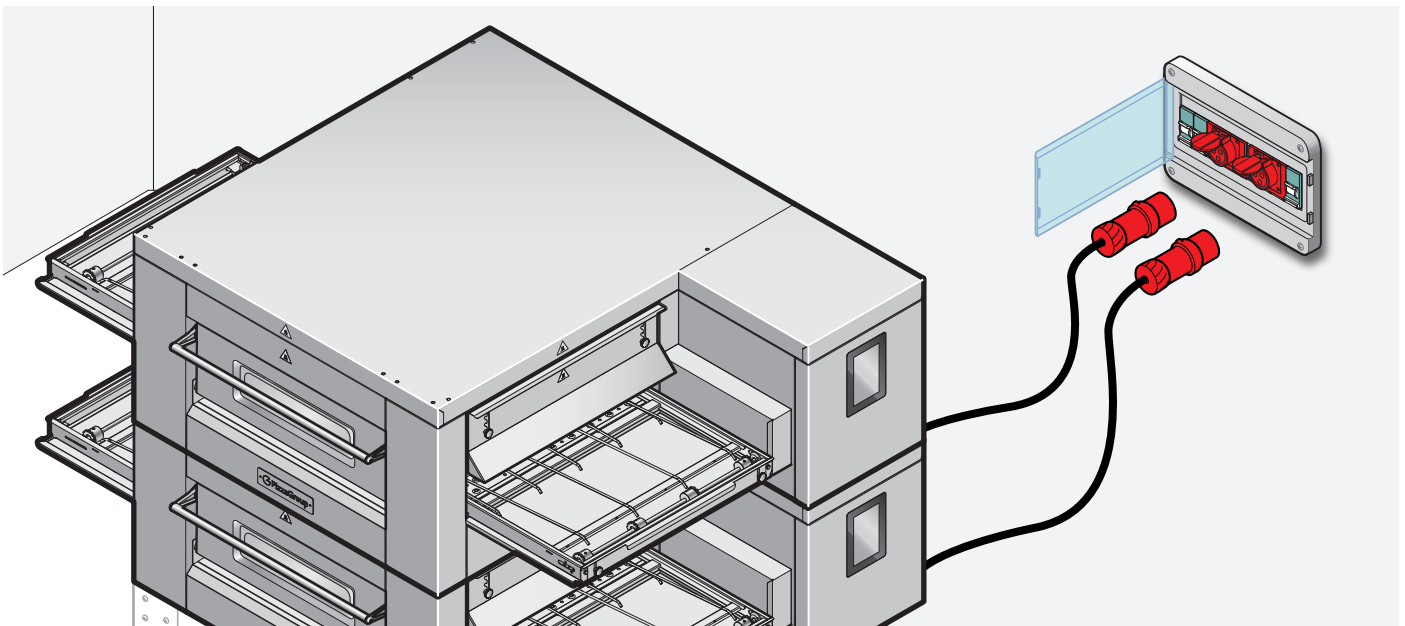
- connected to the mains ground  $\ominus$  (green-yellow wire);



- 
 included in an equipotential system in compliance with the legislation in force. This connection must be made between the various devices with the terminal marked with the equipotential symbol . The cable must have a maximum cross-section of 10 mm<sup>2</sup> (in compliance with IEC EN 60335-2-42:2003-09) and must be yellow-green;



- be connected to a **thermal differential switch** in compliance with the regulations in force (0.03A A type);
- be connected to an **omnipolar circuit breaker** allowing complete disconnection in overvoltage III category conditions;
- connected to a plug or to the electrical panel socket, after making sure that the dedicated switch is in the OFF position.

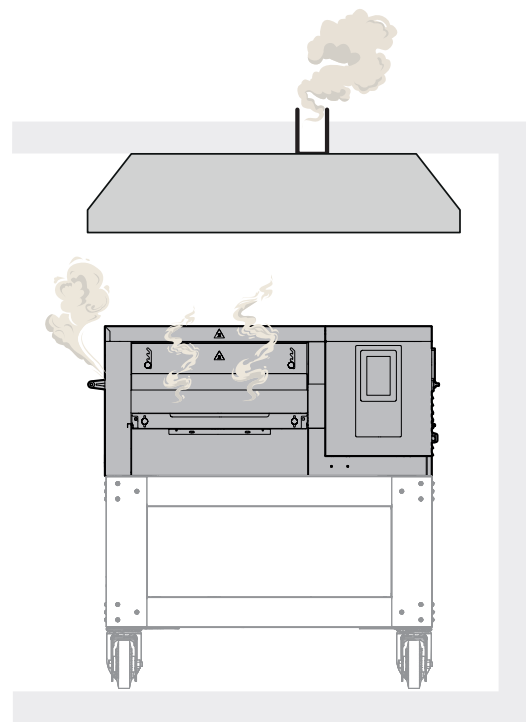


The Manufacturer accepts no liability for failure to comply with the above.

- 
 If necessary, the cable must only be replaced by qualified personnel, in order to prevent any risk.

# SMOKE EXTRACTION

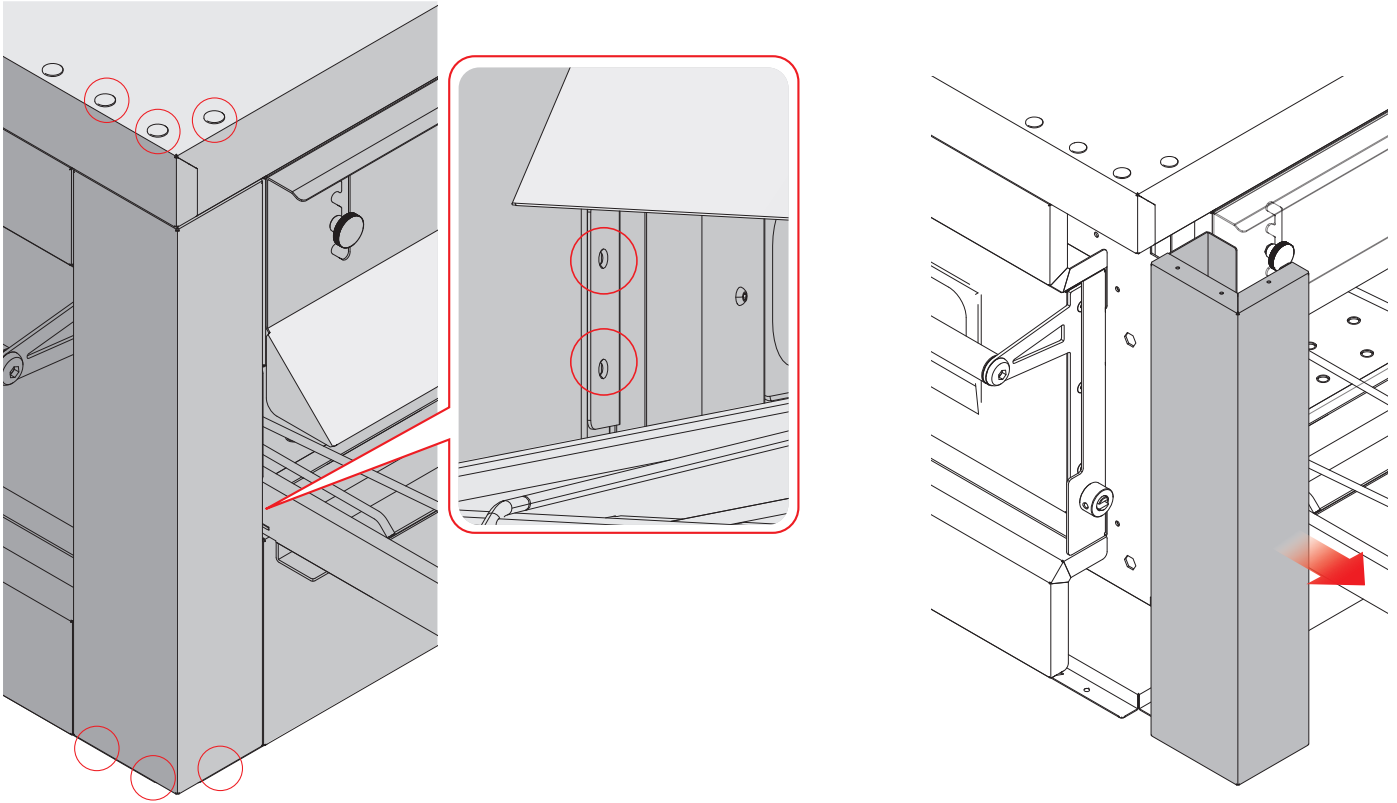
During cooking, the oven can produce vapours into the environment that escape from the inlets/outlets near the conveyor belt. If possible, it is advisable to place the oven under a hood.



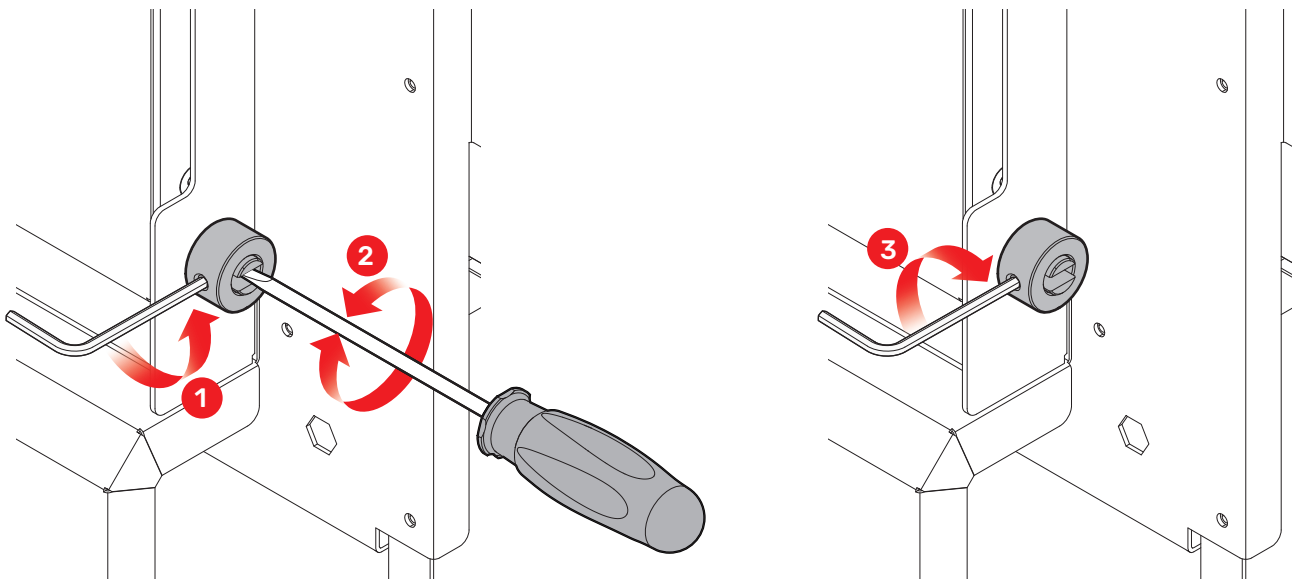
# ADJUSTING DOOR CLOSURE

If the door does not stay closed properly, adjust the frame as follows:

- Remove the screws (at the top, bottom and sides, as circled in red) holding the right side panel in place
- Remove the side panel



- Loosen the grub screw **1**
- Turn the screw using a screwdriver to increase or decrease the spring tension inside the door **2**
- Retighten the grub screw **3**

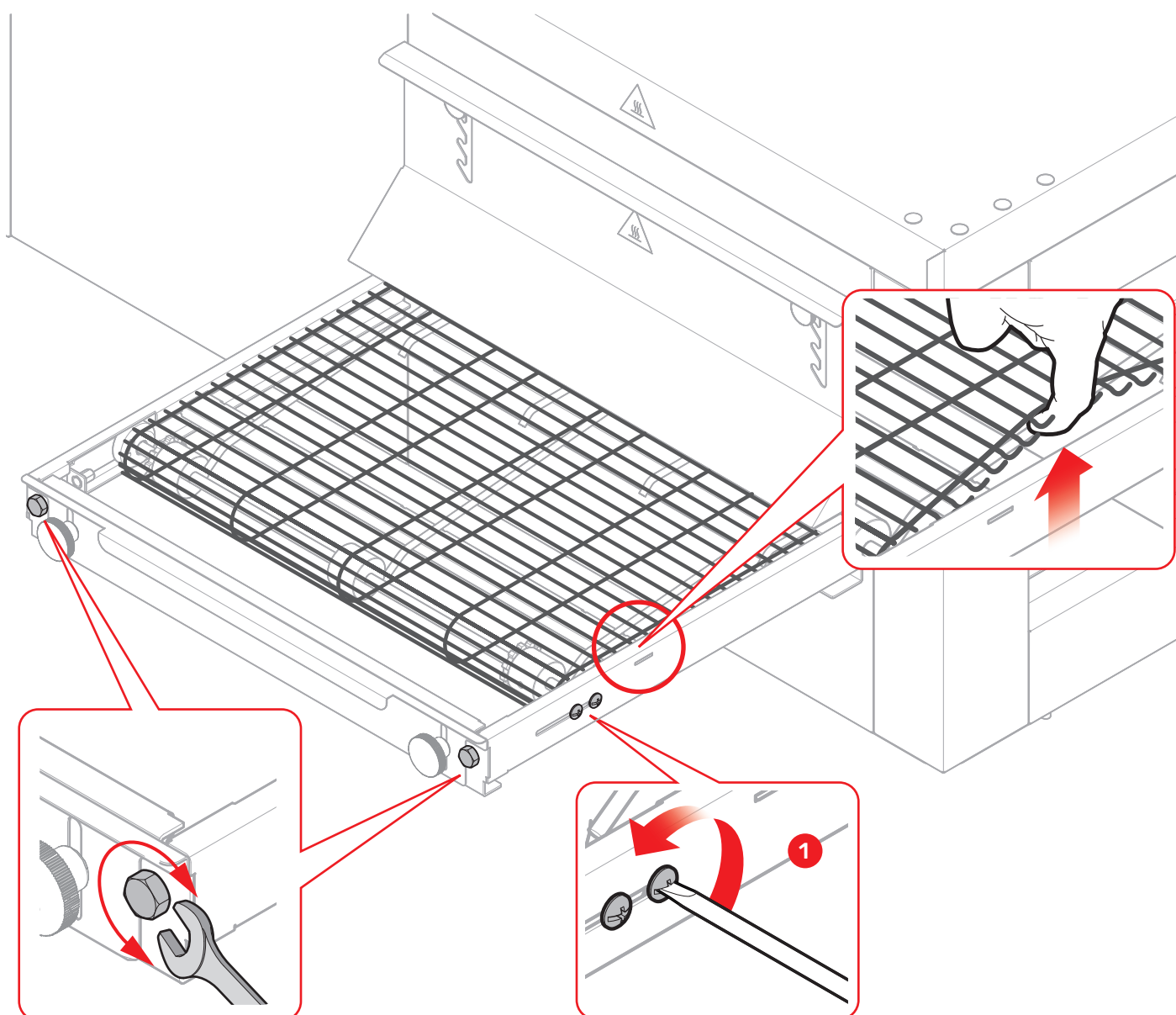




# ADJUSTING BELT TENSION

The belt should not be too taut. It should be possible to lift the belt by 1-2 cm.  
To adjust the belt tension:

- Unscrew the fixing screws **1**
- Use a spanner to tighten or loosen the belt-tensioning nuts **2**
- Tighten the screws



# TESTING

<b>Check that:</b>	
the installation room complies with what is indicated on page 13	
the equipment is perfectly level	
the appliance is resting on the base underneath and, if the support is your own, it is suitable to support the weight of the oven	
the minimum distances have been complied with as stated on page 14	
the protective film has been removed from all surfaces	
the mains voltage matches the data found on the rating plate	
the appliance has been connected to the mains supply according to the regulations in force in the country where it is installed and according to the wiring diagrams provided. the appliance has been connected inserting a residual-current circuit breaker with suitable characteristics, and the opening distance between the contacts is at least 3 mm.	
the appliance is positioned correctly under a suitable hood	

The functional test must be carried out according to the instructions in the section relating to the "FIRST SWITCHING ON" of the use and maintenance manual.

Following the first switching on, the technician must check that the user has been correctly instructed in the use and maintenance of the oven and has been provided with all accompanying documentation.

# 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
CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES	5
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	6
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
TRANSPORT	10
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	11
ÉLIMINATION DES EMBALLAGES	11
CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION	12
POSITIONNEMENT	12
DISTANCES DE RESPECT	14
LECTURE PLAQUE SIGNALÉTIQUE	14
BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES	15
ASPIRATION DES FUMÉES	17
RÉGLAGE FERMETURE DE PORTE	18
RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA BANDE	19
ESSAI	20
SERVICE APRÈS-VENTE	21
GARANTIE	21

# 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



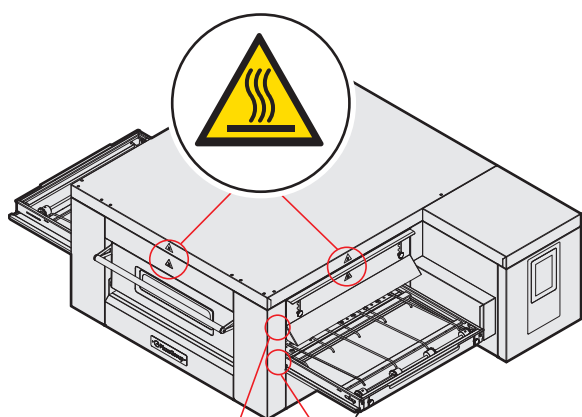
**Équipotentiel** : les bornes, si elles sont connectées entre elles, portent les différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel (non pas nécessairement le potentiel de la terre)



**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

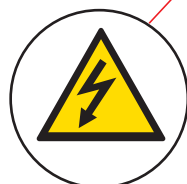
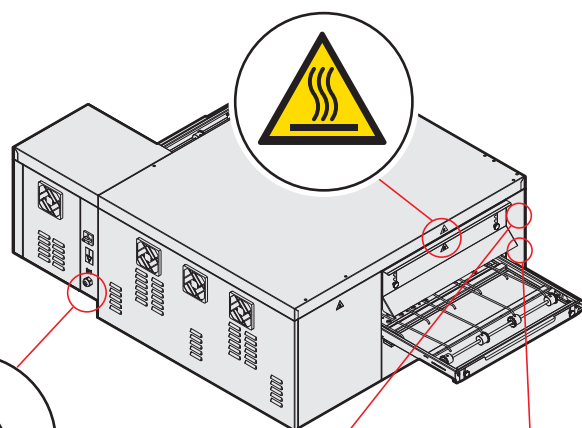


RISQUE D'ENTRAÎNEMENT  
DANS L'ENGRENAGE



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

SURFACES CHAUDES



DANGER D'ÉLECTRICITÉ



RISQUE D'ENTRAÎNEMENT  
DANS L'ENGRENAGE




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



# CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

Pour une installation correcte et sûre du four, s'assurer que tous les points de la liste suivante soient respectés.

<b>Vérifier que :</b>	
des équipements de protection individuelle (ex : chaussures de sécurité, gants, etc...) soient disponibles le jour de l'installation	
un moyen de levage adéquat (vérifier les poids et dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération soient disponibles le jour de l'installation	
un électricien pour câbler le four soit présent le jour de l'installation (câble et prise non fournis), voir la page 9	
la taille du four choisi soit adaptée à l'espace disponible dans le lieu d'installation	
le local d'installation soit dédié et conforme à la cuisson des aliments, ait un échange d'air adéquat, ne contienne pas d'éléments inflammables ou explosifs, soit conforme aux réglementations en vigueur en termes de sécurité au travail et sécurité des systèmes, soit à l'abri des agents atmosphériques, ait des températures adéquates et que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation	
L'appareil passe facilement par les portes  lors du choix du lieu d'installation, il faut tenir compte du fait que l'appareil doit être facilement déplaçable pour tout entretien extraordinaire : faire attention que les travaux de maçonnerie successifs à l'installation (ex. construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc...) ne gênent pas les déplacements	
il y ait dans le lieu d'installation une ventilation adéquate selon les réglementations en vigueur dans le Pays d'installation. En cas d'absence de celle-ci, une prise d'air ø14 cm / 5,5 pouces qui communique avec l'extérieur ou avec une pièce ventilée (ex. entrepôt, grenier, garage, sous-sol) est obligatoire	
les dimensions du lieu d'installation permettent de respecter scrupuleusement les distances minimales du four par rapport aux murs, aux autres appareils, aux objets et aux matériaux combustibles. En cas de proximité avec des appareils chauds ou froids, garder une distance de 50 cm / 19,7 pouces	
le sol du lieu d'installation soit ignifuge, parfaitement plan et capable de supporter le poids de l'appareil	
il y ait un support ignifuge, stable et adapté pour supporter le poids de l'appareil, sur lequel placer le four. Un support spécifique est disponible auprès du Fabricant	

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'installer l'appareil, lire attentivement ce manuel.
- Avant toute manipulation ou installation de l'appareil, s'assurer de la conformité de la pièce qui l'accueillera. Vérifier que les systèmes soient conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications fournies sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié autorisé par le Fabricant, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et conformément aux réglementations relatives aux systèmes et à la sécurité au travail.
- Lorsque cet appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, d'armoires de cuisine, de finitions décoratives, etc., ces derniers doivent être fabriqués en matériau incombustible. Le cas échéant, 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.
- 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.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil annule la garantie.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils jouent avec.
- Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'installation ou l'entretien autre que ceux indiqués dans le manuel peut causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout type de risque.
- Il est interdit d'installer le four dans des endroits à risque d'explosion.
- Des interventions non autorisées, des altérations ou des modifications qui ne sont pas conformes aux dispositions de ce manuel peuvent causer des dommages, des blessures ou la mort.
- Lors du montage de l'appareil, le transit ou le séjour de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour l'entretien ou la réparation de l'appareil : il est donc conseillé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des blessures, voire mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.
- **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'en-

tretien.

- **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 dérivant 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 modifications et / ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

- **Responsabilité des travaux d'installation**

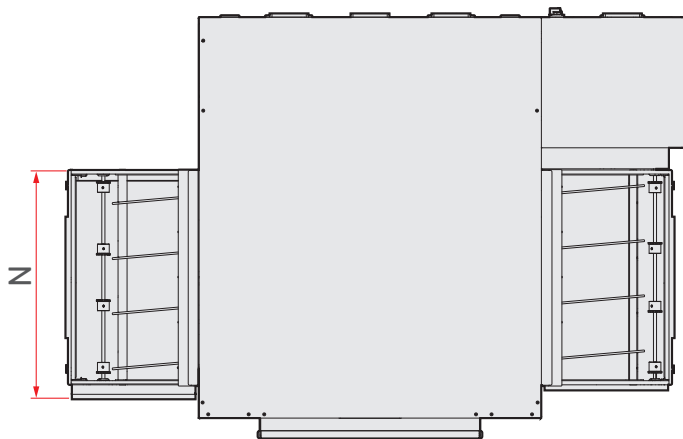
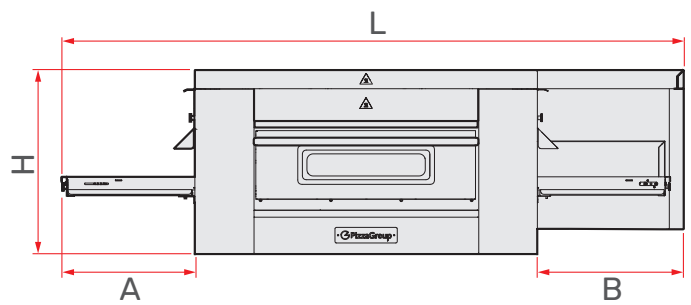
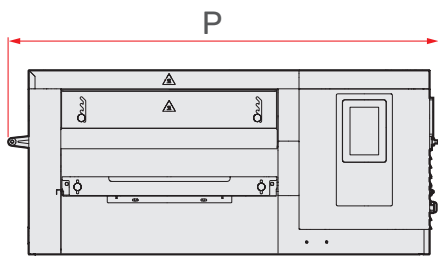
Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la régularité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec 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.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>DIMENSIONS DE LA CHAMBRE</b>	LxPxH (cm)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>LARGEUR DU TAPIS</b>	cm	40	50	65	80
<b>LONGUEUR DU TAPIS</b>	cm	107	160	186,5	204
<b>LONGUEUR DE LA CHAMBRE</b>	cm	60	85	110	120
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (50/60 HZ)</b>	Volt	230 3 + T ; 400 3 + N + T	230 3 + T ; 400 3 + N + T	230 3 + T ; 400 3 + N + T	230 3 + T ; 400 3 + N + T
<b>PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE</b>	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
<b>AMPÈRES</b>	230V 3 400V 3+N	21,5 13,5	39 25	51 32	67 42
<b>CÂBLE D'ALIMENTATION (N X MM<sup>2</sup>)</b>	230 3P 400 3P + N	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>TEMPÉRATURE MAXIMALE RÉGLABLE VOÛTE</b>	°C	350	350	350	350
<b>TEMPÉRATURE MAXIMALE RÉGLABLE SOLE</b>	°C	350	350	350	350
<b>POIDS</b>	Kg	101	164	229	351



FR

**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# TRANSPORT

Munis d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil jusqu'au lieu d'installation.

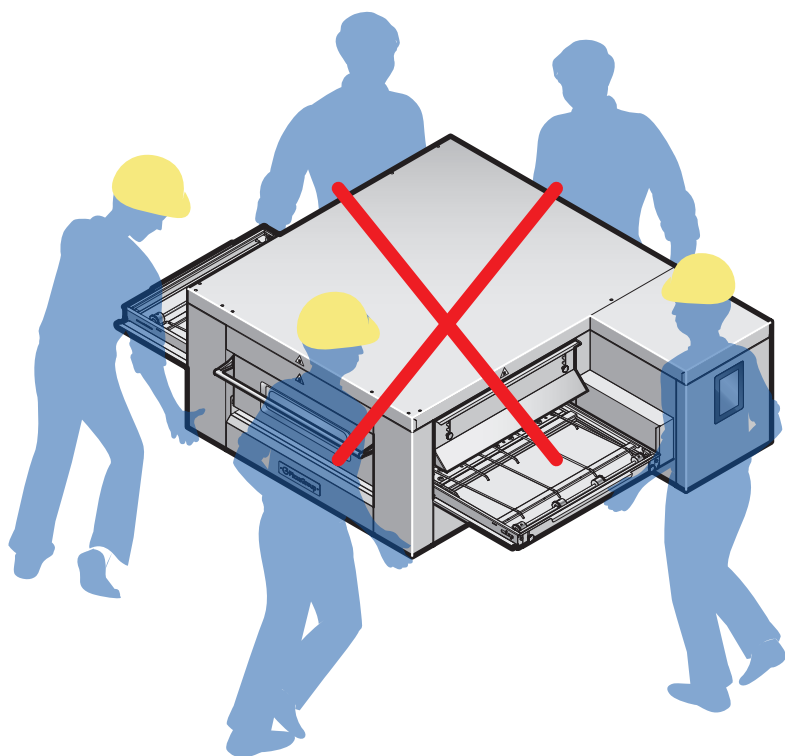
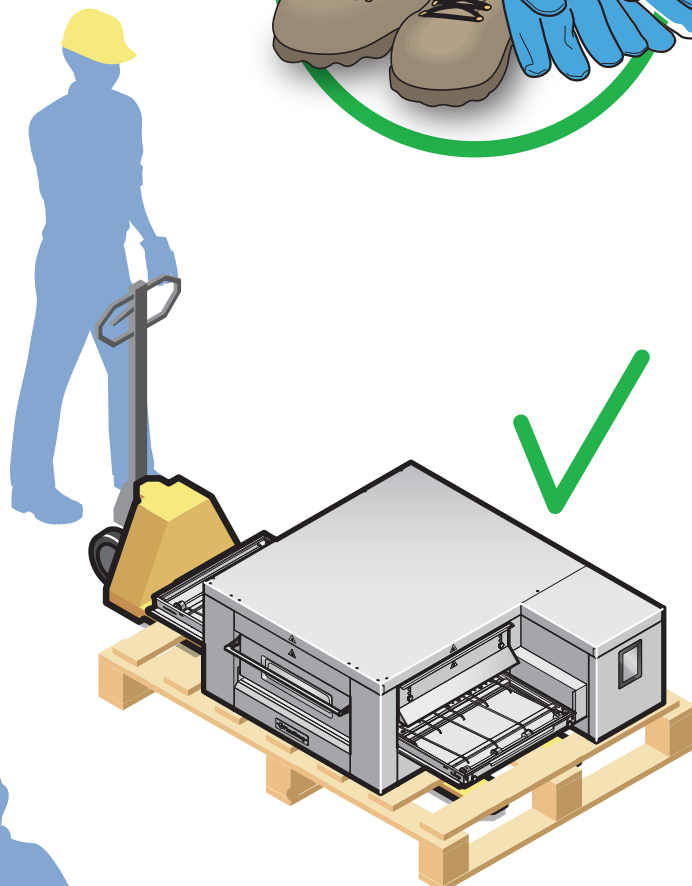
Soulever l'appareil juste assez pour le déplacer facilement et faire particulièrement attention à l'équilibre des poids puisque le barycentre ne coïncide pas avec le centre géométrique de l'appareil. Faire attention à l'inclinaison lors des déplacements ; **toujours maintenir la position horizontale** de l'appareil.

Les moyens de levage (transpalette, chariot élévateur, etc.) doivent être adaptés aux masses, dimensions et mouvements à effectuer ; pour soulever chaque pièce, **utiliser un dispositif de levage d'une capacité au moins 20 % supérieure au poids de la pièce à transporter.**

Il est interdit d'apporter des modifications de sa propre initiative ou d'utiliser des moyens de fortune pour accrocher et soulever les pièces de l'appareil.

Il est interdit d'utiliser des moyens de levage autres que ceux spécifiés dans ces instructions.

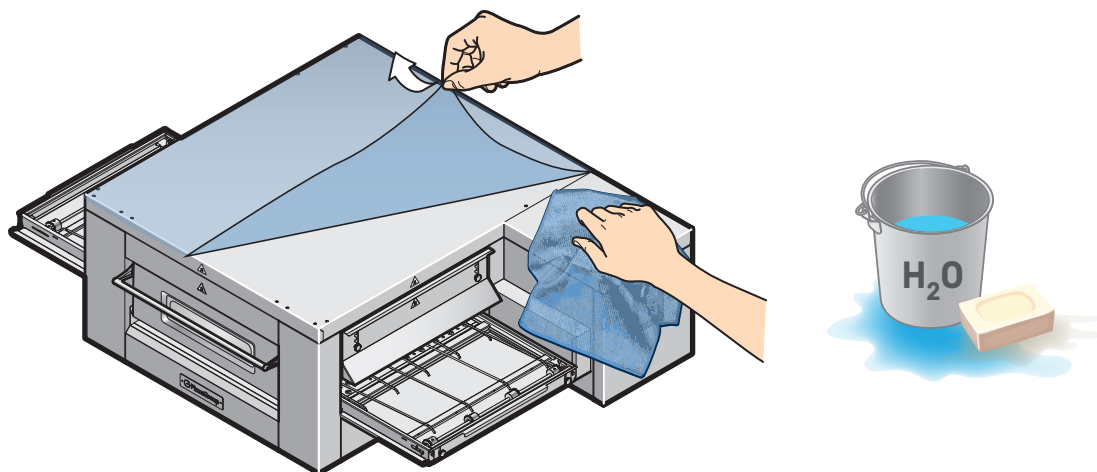
Aucune personne ne doit se trouver à proximité de l'appareil pendant le transport, à l'exception de celui qui le transporte.



# OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES


Retirer délicatement le film protecteur.


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

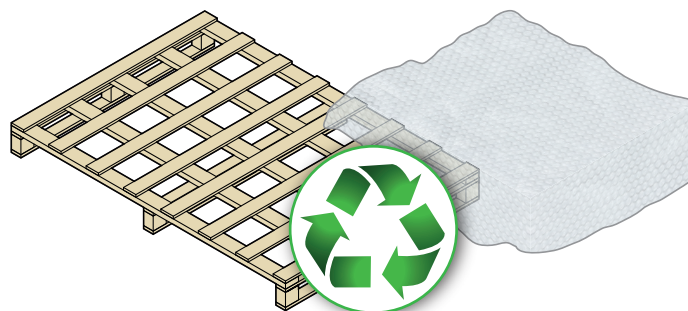


## ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

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

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

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

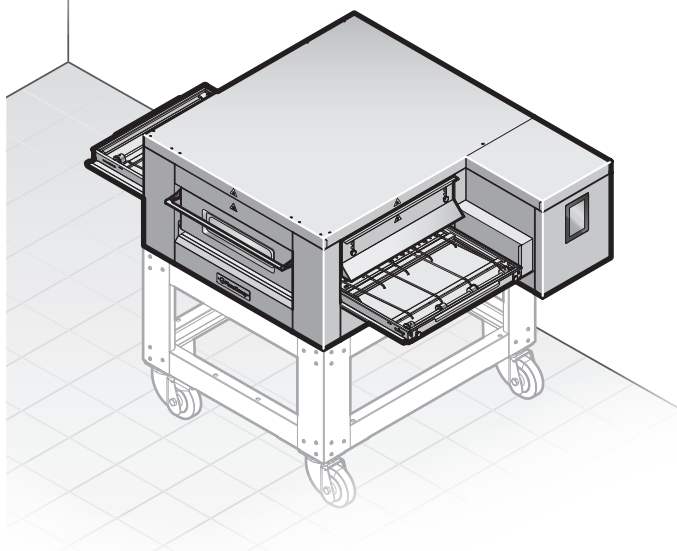


Matériel	Emballage	Sigle	Tri
Palette	Palette et pièces en bois	FOR 50	Tri sélectif
Feuillards	Feuillards	PP 05	Tri sélectif plastique
Polyéthylène à basse densité	film à bulles, extensible, film acier	LDPE 4	Tri sélectif plastique

# CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D'INSTALLATION

Vérifier que le lieu d'installation :

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



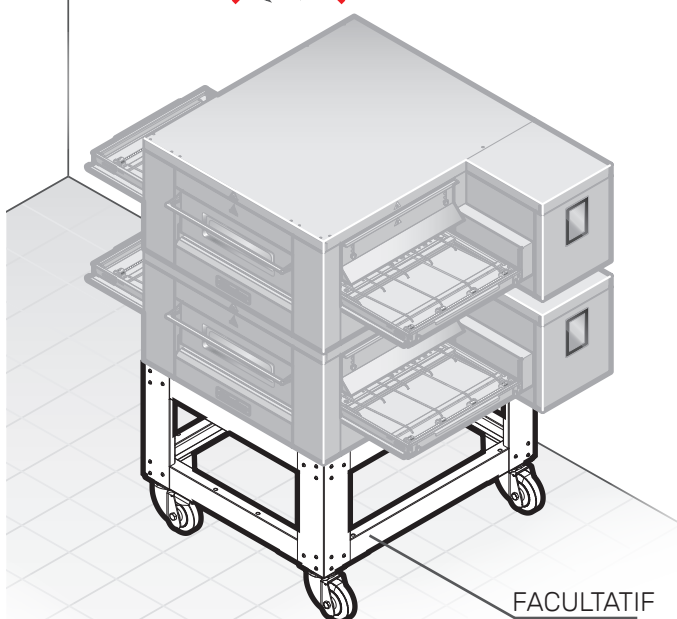
# POSITIONNEMENT

Le four doit être posé sur un support, appartenant au Fabricant ou à soi-même, à condition que :

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

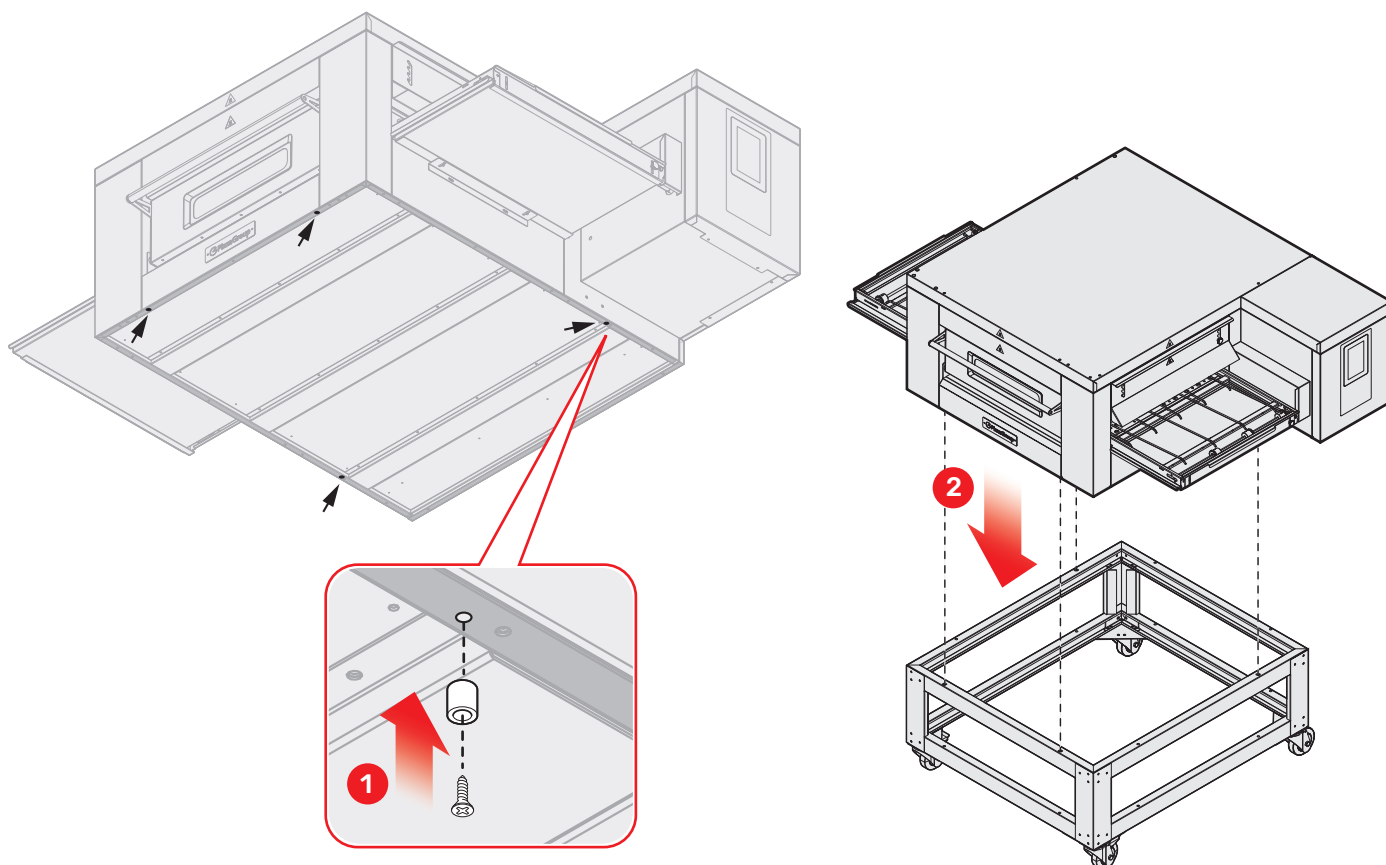
Des supports spécifiques sont disponibles auprès du Fabricant :

	SIMPLE	DOUBLE	TRIPLE
TNV-ET 40	ST40	ST40	-
TNV-ET 50	ST50	ST50	-
TNV-ET 65	ST65	ST65	ST65
TNV-ET 80	ST80	ST80	ST80

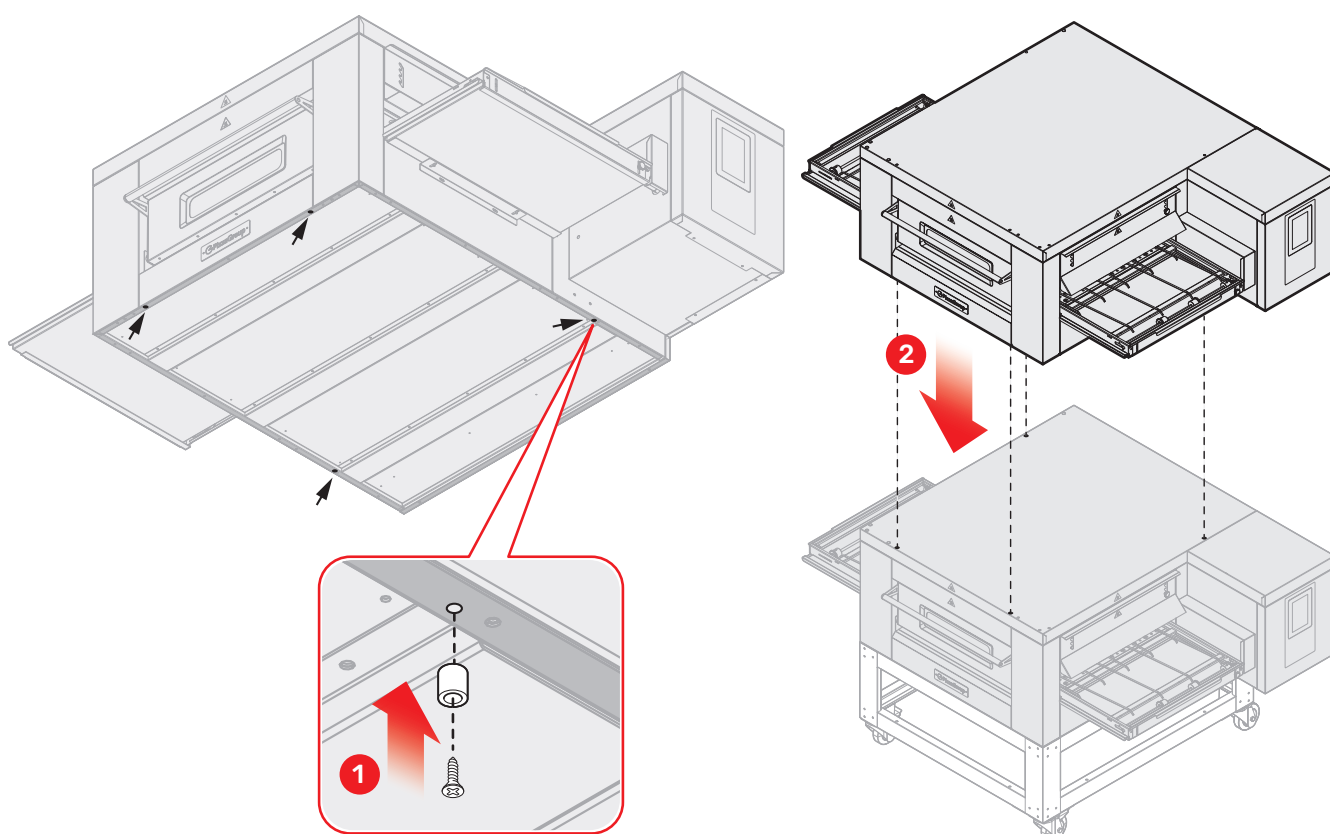




Superposition du four sur un support du Fabricant (kit goupilles de fixation fournies)



Superposition de plusieurs fours (kit goupilles de fixation fournies)



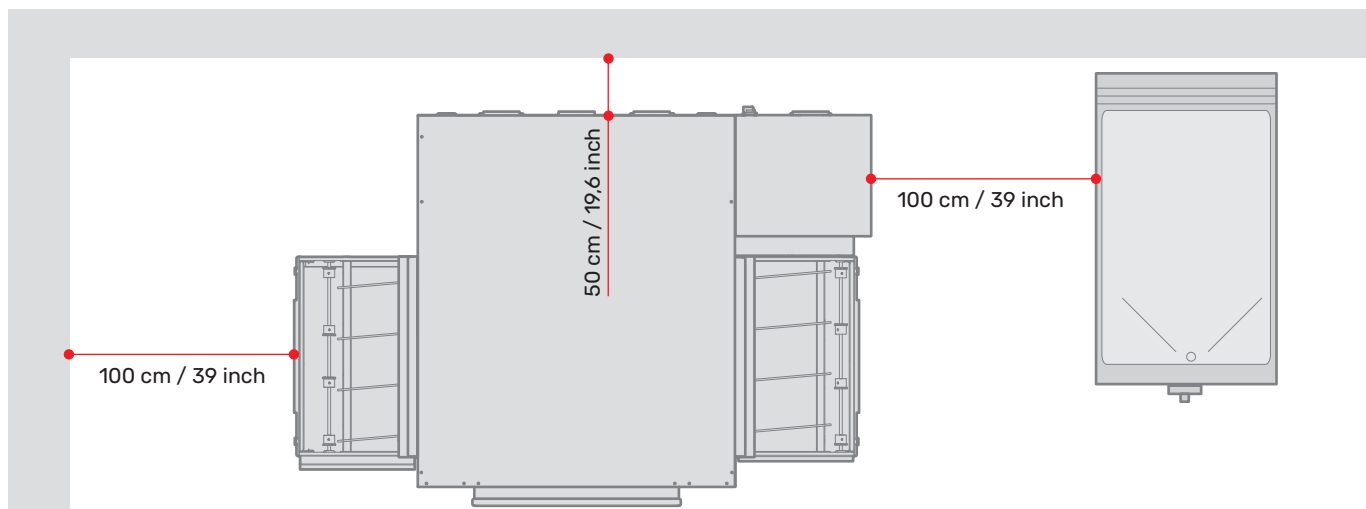
# DISTANCES DE RESPECT

Il est recommandé de positionner le four en respectant les distances indiquées sur la figure.

S'assurer toujours que l'emplacement choisi pour l'installation permette le nettoyage quotidien et l'entretien ordinaire et extraordinaire (par ex, les réparations).

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

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

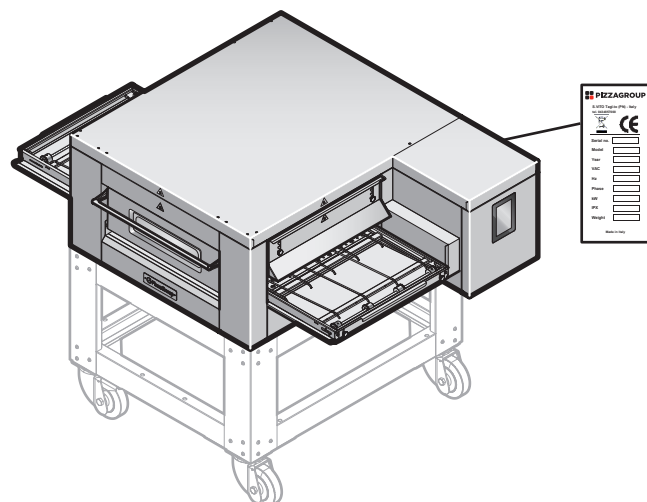


## LECTURE PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Le numéro de série est situé sur le côté droit de l'appareil.

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

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



NUMÉRO DE SÉRIE	Serial no.	<input type="text"/>
MODÈLE	Model	<input type="text"/>
ANNÉE DE PRODUCTION	Year	<input type="text"/>
ALIMENTATION	VAC	<input type="text"/>
FRÉQUENCE	Hz	<input type="text"/>
PHASES	Phase	<input type="text"/>
CONSOMMATIONS	kW	<input type="text"/>
DEGRÉ DE PROTECTION	IPX	<input type="text"/>
POIDS	Weight	<input type="text"/>

**PIZZAGROUP**

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

---

Made in Italy

# BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

 Le branchement électrique doit être exclusivement effectué **par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenus dans les premières pages.**

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

Les appareils sont fournis sans cordon d'alimentation ni prise. Les deux doivent être installés sur le four par du personnel qualifié.

Le câble doit être exclusivement du type indiqué et une fiche de capacité adéquate pour l'absorption du four doit y être montée pour le raccordement au réseau électrique.

S'il y a deux ou trois fours superposés, chacun doit avoir un câble et une prise dédiés.

La prise de courant électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun mouvement. Le branchement électrique doit être facilement accessible même après l'installation du four.

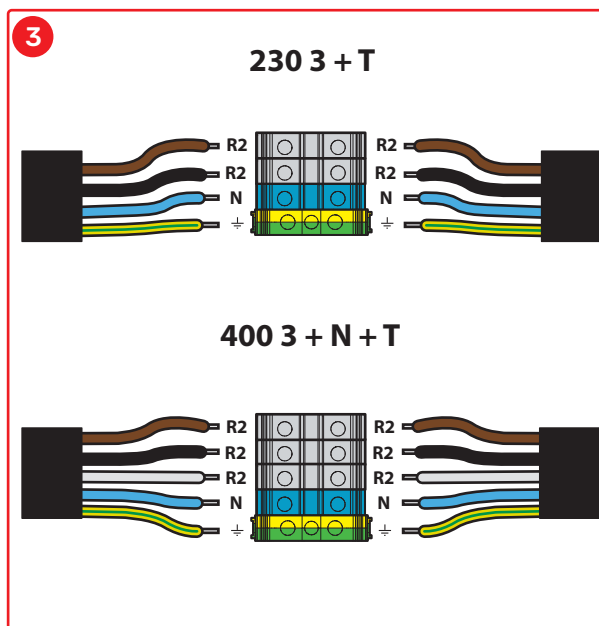
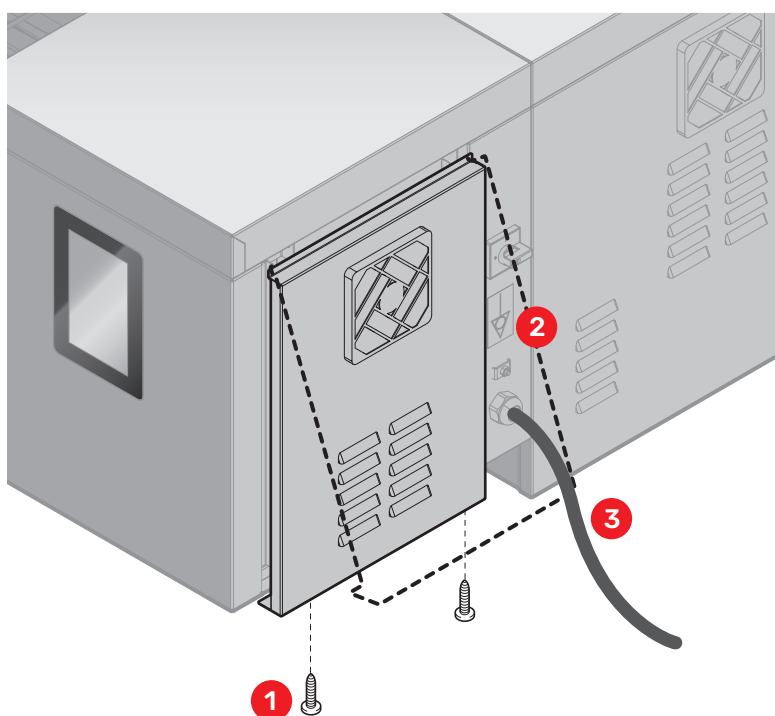
La distance entre le four et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension dans le câble d'alimentation. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base du four.



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

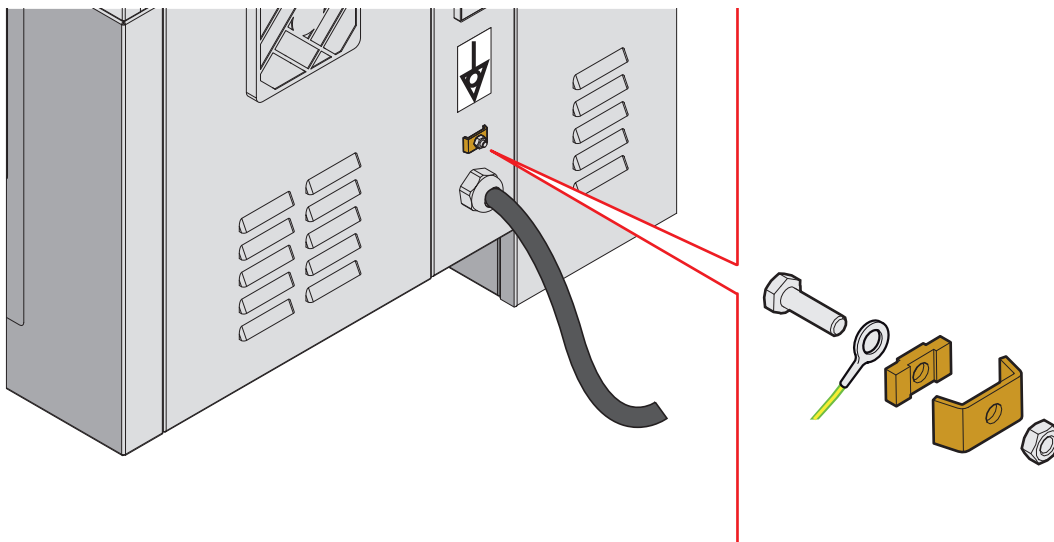
Pour connecter le câble à l'appareil, retirer le panneau latéral droit du four **2**, passer le câble à travers le presse-étoupe prévu et le raccorder correctement au bornier **3**.

 Pour une bonne connexion électrique, l'appareil doit être :

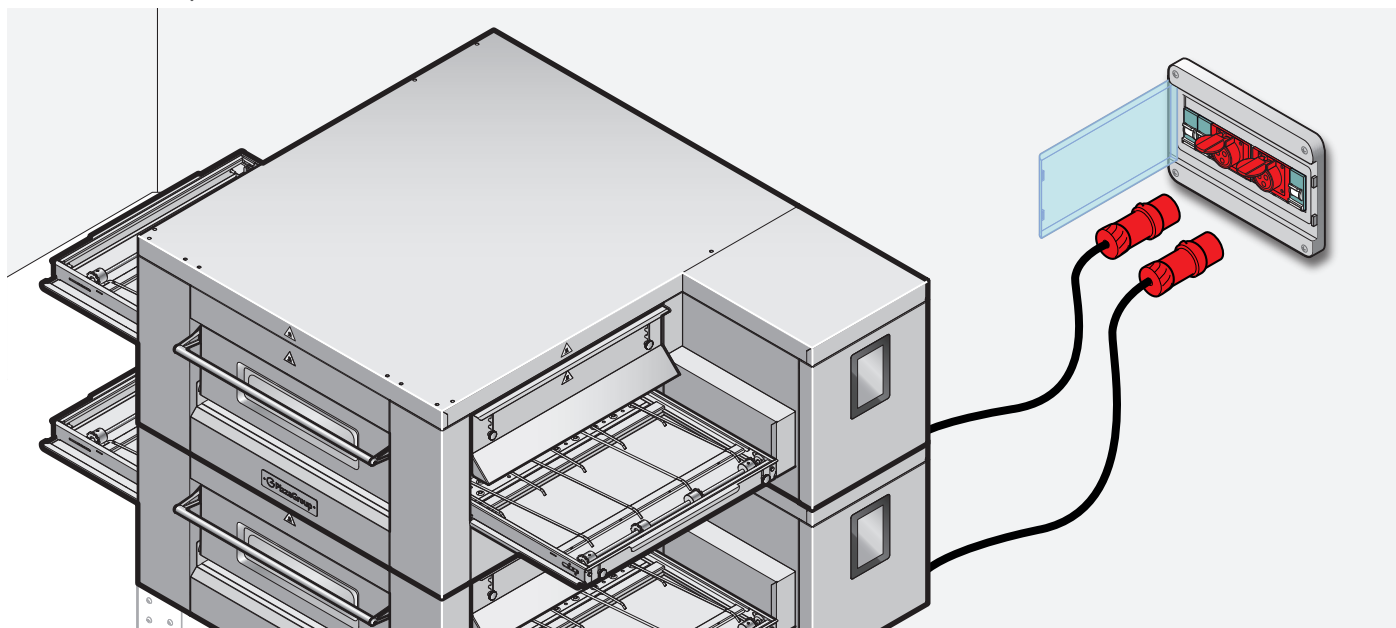
- obligatoirement connecté à la ligne de terre  du réseau (câble jaune-vert) ;



- 
 inclus dans un système équipotentiel selon ce qui est indiqué dans la réglementation en vigueur. Cette connexion doit être réalisée entre différents appareils avec la borne marquée du symbole équipotentiel . Le conducteur doit avoir une section maximale de 10 mm<sup>2</sup> (selon la norme CEI EN 60335-2-42 : 2003-09) et être de couleur jaune-vert ;



- obligatoirement connecté à un **différentiel thermique** selon ce qui est rapporté dans la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;
- obligatoirement connecté à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III ;
- branché sur une prise quelconque ou sur la prise du tableau électrique, après s'être assuré que l'interrupteur dédié soit en position OFF.



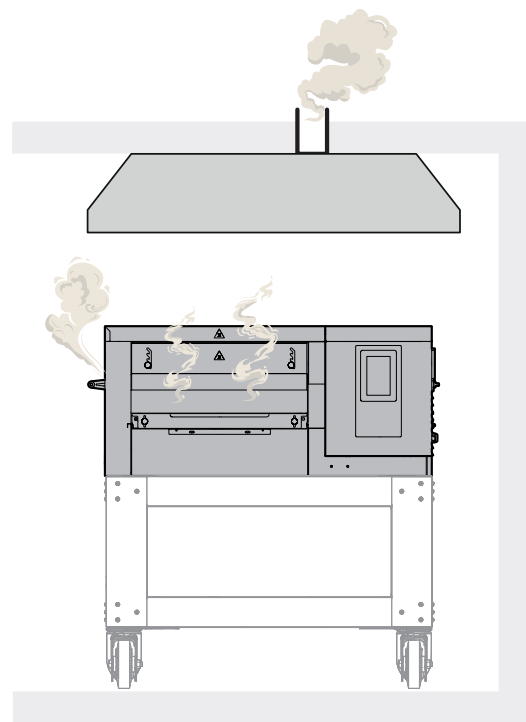
**Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ce qui précède.**

- 
 Si nécessaire, le câble ne doit être remplacé que par du personnel qualifié, afin d'éviter tout type de risque.

# ASPIRATION DES FUMÉES

Lors de la cuisson, le four peut émettre des vapeurs dans l'environnement qui s'échappent des entrées/sorties à proximité du tapis transporteur.

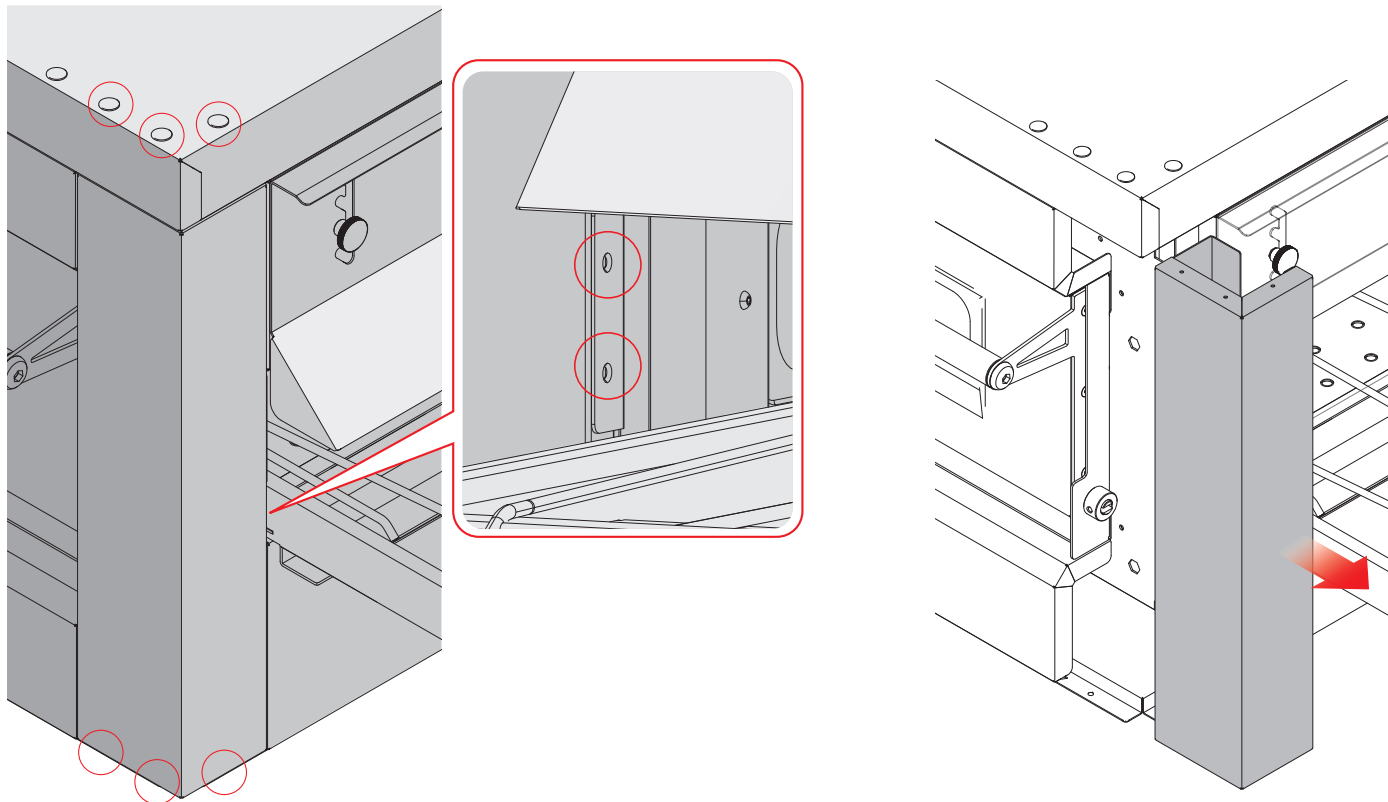
Si possible, il est conseillé de placer le four sous une hotte.



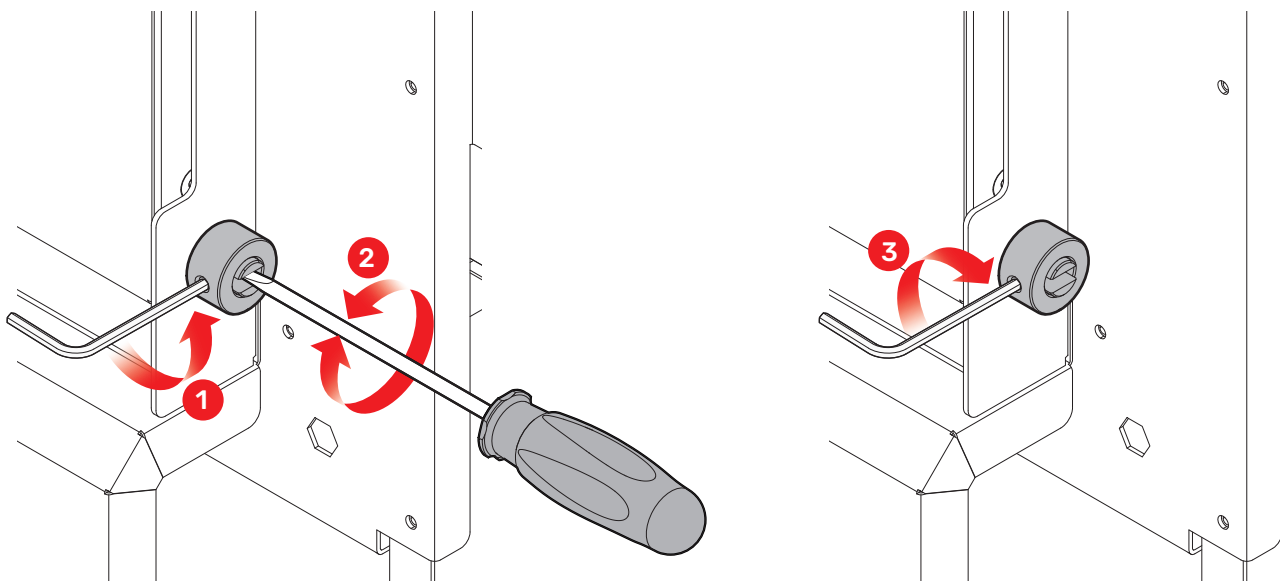
# RÉGLAGE FERMETURE DE PORTE

Si la porte ne reste pas correctement fermée, procéder au réglage de la butée de la manière suivante :

- Retirer les vis (supérieures, inférieures et latérales encerclées en rouge) de fixation du panneau latéral droit
- Retirer le panneau latéral



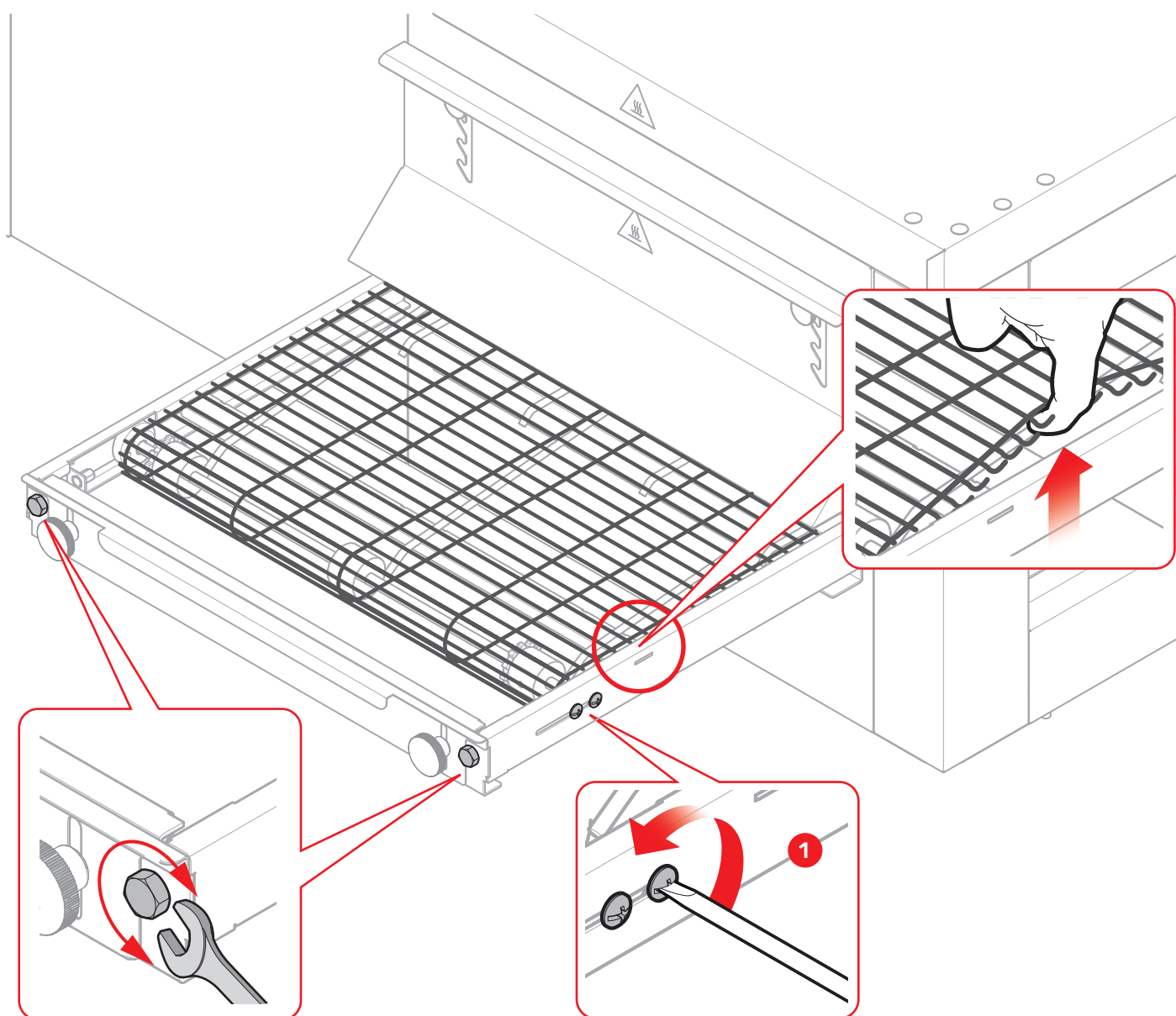
- Desserrer le goujon **1**
- À l'aide d'un tournevis, tourner la vis pour augmenter ou diminuer la tension du ressort situé à l'intérieur de la porte **2**
- Serrer le boulon **3**



# RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA BANDE

La bande ne doit pas être trop tendue, la tension est idéale lorsque la bande peut être soulevée sur 1-2 cm, Pour régler la tension de la bande :

- Dévisser les vis de fixation **1**
- À l'aide d'une clé anglaise, serrer ou desserrer les boulons de tension de la bande **2**
- Visser les vis de fixation



# ESSAI

Avant de terminer l'intervention d'installation, il est nécessaire d'effectuer un essai du four.

<b>Vérifier que :</b>	
le lieu d'installation respecte les indications à la page 13	
l'appareil soit parfaitement nivelé	
l'appareil repose parfaitement sur le support sous-jacent et, dans le cas d'un support personnel, que ce dernier soit suffisant pour supporter le four	
les distances de sécurité aient été respectées comme indiqué à la page 14	
le film protecteur ait été retiré de toutes les surfaces	
la tension de secteur soit conforme aux données indiquées dans le numéro de série	
Le raccordement au réseau électrique a été effectué conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et aux schémas électriques fournis. Le raccordement a été effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel aux caractéristiques appropriées, avec une distance minimale d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.	
l'appareil soit correctement positionné sous une hotte aspirante adaptée	

Le test fonctionnel doit être effectué en suivant les instructions fournies au paragraphe « PREMIER ALLUMAGE » du manuel d'utilisation et d'entretien.

Après le premier allumage, le technicien doit vérifier que l'utilisateur ait été correctement instruit sur l'utilisation et l'entretien du four et que toute la documentation d'accompagnement ait été fournie.



# 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
COMPROBACIONES PRELIMINARES	5
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
TRANSPORTE	10
OPERACIONES PRELIMINARES	11
ELIMINACIÓN DE EMBALAJES	11
CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN	12
POSICIONAMIENTO	12
DISTANCIAS A RESPETAR	14
LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA	14
CONEXIONES ELÉCTRICAS	15
EXTRACCIÓN DE HUMO	17
AJUSTE DEL CIERRE DE LA PUERTA	18
AJUSTE DE LA TENSIÓN DE LA CINTA	19
ENSAYO	20
SERVICIO POSVENTA	21
GARANTÍA	21

# 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

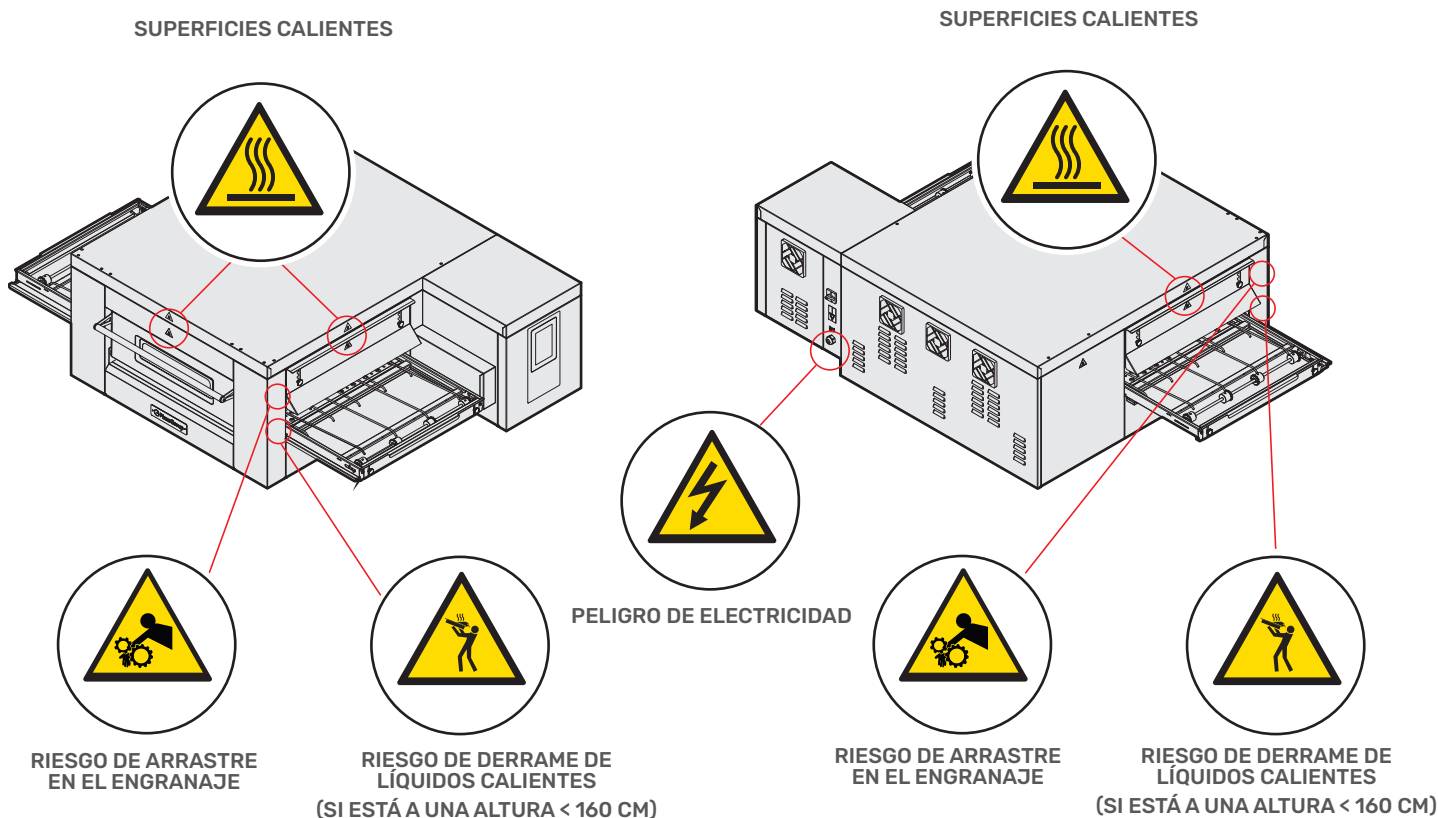


**Equipotencial:** los terminales, conectados entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o sistema al mismo potencial (no necesariamente el potencial de tierra)




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

## Etiquetas aplicados a la máquina



# COMPROBACIONES PRELIMINARES

Para una instalación correcta y segura del horno, asegúrese de que se cumplen todos los puntos de la siguiente lista.

<b>Compruebe que:</b>	
el día de la instalación esté disponible el equipo de protección personal (por ejemplo, zapatos de seguridad, guantes, etc.).	
el día de la instalación se disponga de un equipo de elevación adecuado (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y que haya personal cualificado para llevar a cabo esta operación	
el día de la instalación un electricista está presente para cablear el horno (cable y enchufe no suministrados), ver tabla en la página 9	
las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en el local de instalación	
el local de instalación se dedica y se ajusta a la cocción de alimentos, tiene un intercambio de aire adecuado, no contiene elementos inflamables o explosivos, cumple con la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo y en el equipo, está protegido de los agentes atmosféricos, tiene temperaturas adecuadas y el equipo cumple con la normativa vigente en el país de instalación	
El equipo pueda pasar fácilmente a través de las puertas  en la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder desplazar fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos	
que haya una ventilación adecuada en el local de instalación de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire $\varnothing 14/5,5$ inch cm es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera)	
las dimensiones del local de instalación garantizan que se mantengan las distancias mínimas del horno a las paredes, otros equipos, objetos y materiales combustibles. En caso de proximidad a equipos calientes o fríos, mantenga una distancia de 50 cm/19,7 inch	
el suelo del local de instalación es ignífugo, perfectamente nivelada y capaz de soportar el peso del equipo	
que haya un soporte ignífugo, estable y adecuado al peso del equipo, donde se pueda colocar el horno. La asistencia específica está disponible previa solicitud al fabricante	

# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- El manual es parte integrante del producto y debe acompañarlo siempre a lo largo de su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación o instalación del equipo, asegúrese de que el local donde se va a instalar es adecuado. Compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización y con cuanto indicado en la placa de la matrícula;
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Cuando este equipo se coloque cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, molduras decorativas, etc., debe ser de material incombustible. En caso contrario, deben cubrirse con un material aislante del calor adecuado e incombustible.
- **ATENCIÓN:** Este equipo no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- 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. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía.
- Este equipo no es adecuado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.
- Evite dejar el aparato sin vigilancia en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- 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.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- **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**

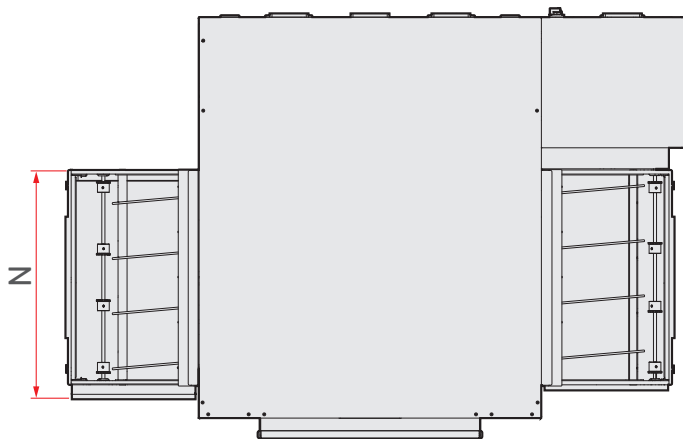
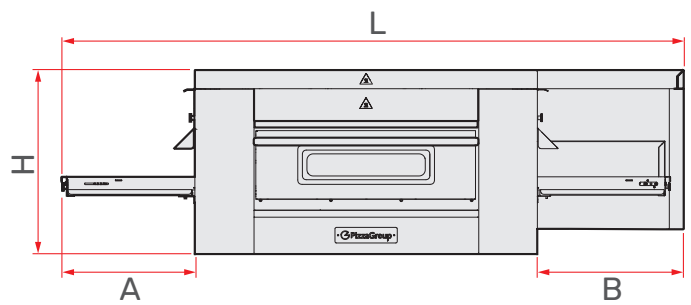
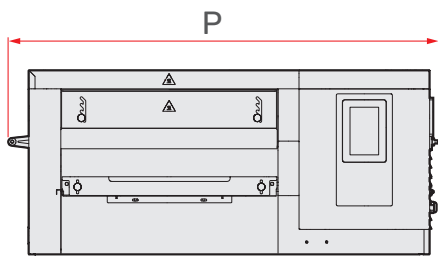
La responsabilidad de los trabajos efectuados durante la instalación del producto no debe considerarse en cargo al Fabricante; es, y sigue siendo, responsabilidad del instalador, que es responsable de efectuar los controles sobre la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y su compatibilidad 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.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>DIMENSIONES DE LA CÁMARA</b>	LxPxH (cm)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>ANCHURA DE LA CINTA</b>	cm	40	50	65	80
<b>LONGITUD DE LA CINTA</b>	cm	107	160	186,5	204
<b>LONGITUD DE LA CÁMARA</b>	cm	60	85	110	120
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN (50/60 HZ)</b>	Volt	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T
<b>POTENCIA MÁXIMA ABSORBIDA</b>	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
<b>AMPERIO</b>	230V 3 400V 3+N	21,5 13,5	39 25	51 32	67 42
<b>CABLE DE ALIMENTACIÓN (N X MM<sup>2</sup>)</b>	230 3P 400 3P + N	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>TEMPERATURA MÁXIMA DEL TECHO AJUSTABLE</b>	°C	350	350	350	350
<b>TEMPERATURA MÁXIMA DE LA SOLERA AJUSTABLE</b>	°C	350	350	350	350
<b>PESO</b>	Kg	101	164	229	351



**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# TRANSPORTE

Equipado con equipos de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación.

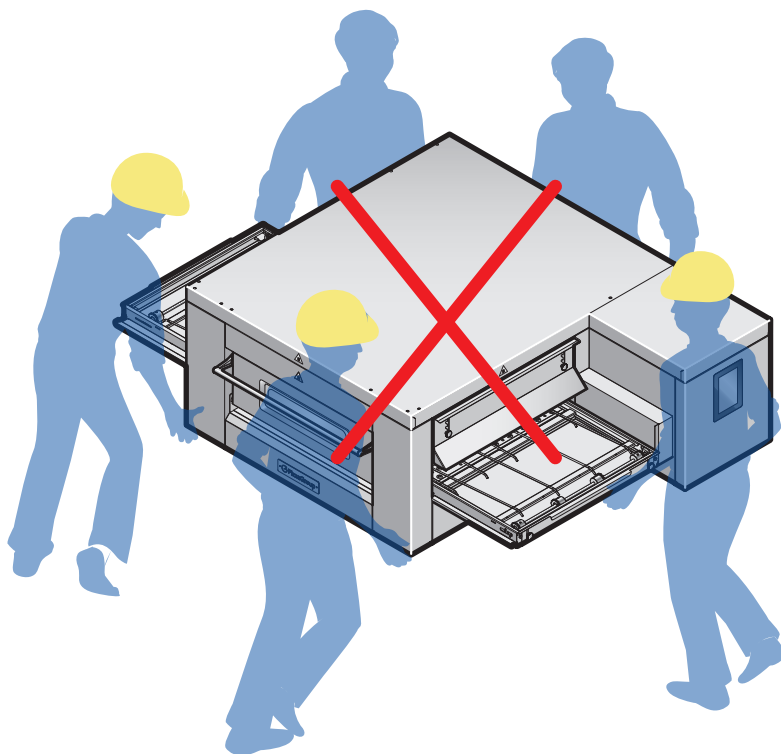
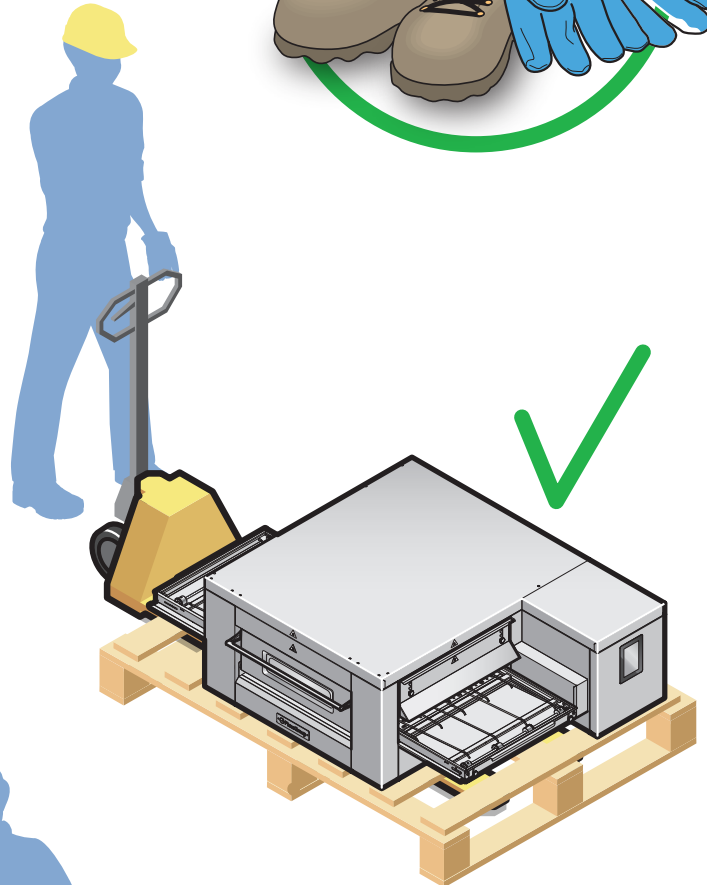
Eleve el equipo lo suficiente para moverlo con facilidad y tenga especial cuidado en equilibrar el peso, ya que el centro de gravedad no coincide con el centro geométrico del equipo. Preste atención a la inclinación cuando se mueva; **mantener siempre una posición horizontal** del equipo.

El equipo de elevación (transpaleta, carretilla elevadora, etc.) debe ser adecuado a las masas, dimensiones y movimientos a realizar; para la elevación de cada pieza **utilizar un dispositivo de elevación con una capacidad que sea al menos un 20% mayor que el peso de la pieza a transportar.**

Está prohibido realizar modificaciones por iniciativa propia o utilizar medios improvisados para enganchar y levantar las piezas de la equipo.

Está prohibido utilizar medios de elevación distintos a los especificados en estas instrucciones.

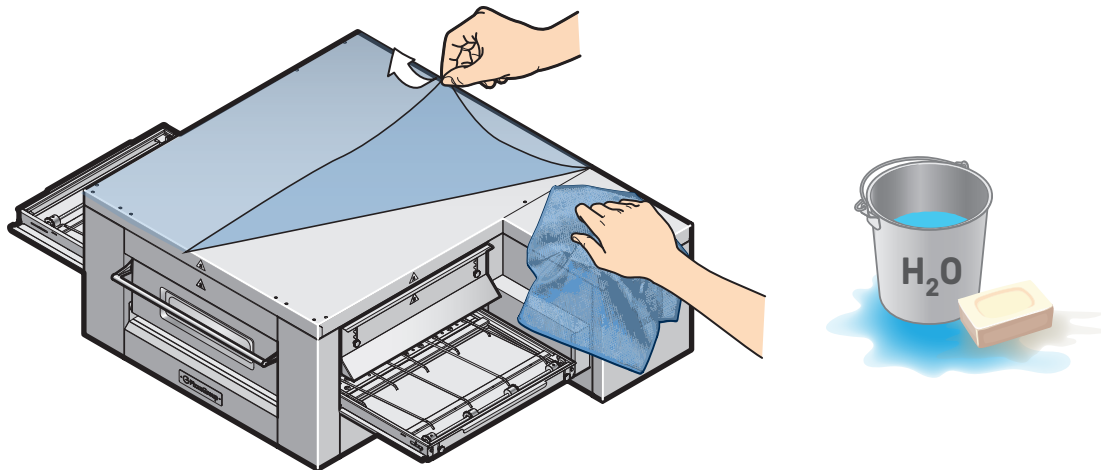
Durante el transporte, no debe haber ninguna otra persona que no sea la que transporta el equipo en las proximidades del mismo.



# OPERACIONES PRELIMINARES

Retire con cuidado la película protectora.


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

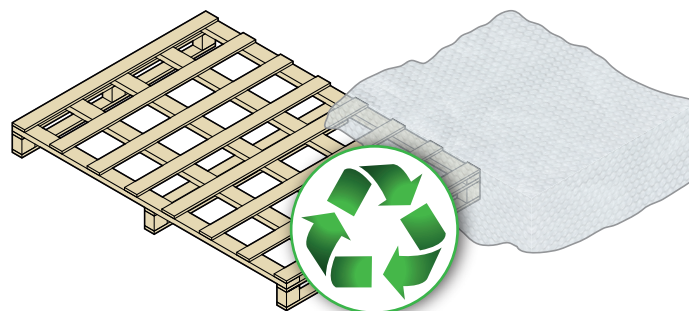


## ELIMINACIÓN DE EMBALAJES

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

 ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.

 ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar los vehículos e instaladores durante las operaciones de montaje.

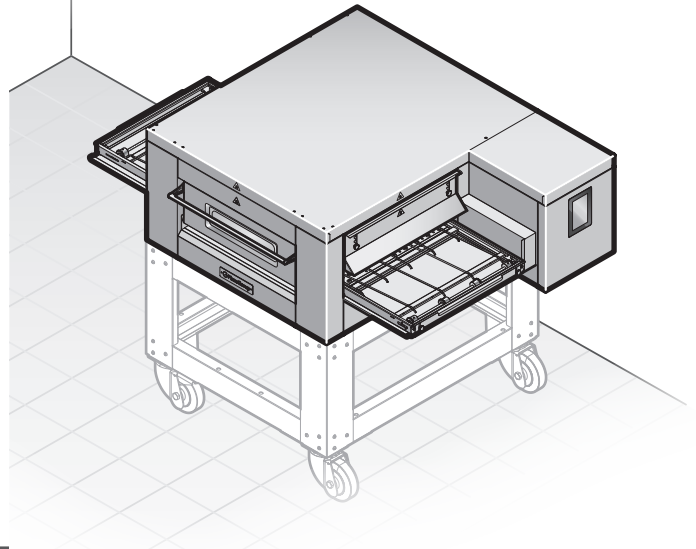


Material	Embalaje	Abreviatura	Recolección
Palet	palet y piezas de madera	FOR 50	Reciclado
Flejado	Flejado	PP 05	Recogida de plásticos
Polietileno de baja densidad	plástico de burbujas, film estirable, láminas de plástico	LDPE 4	Recogida de plásticos

# CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN

Compruebe que el local de instalación:

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



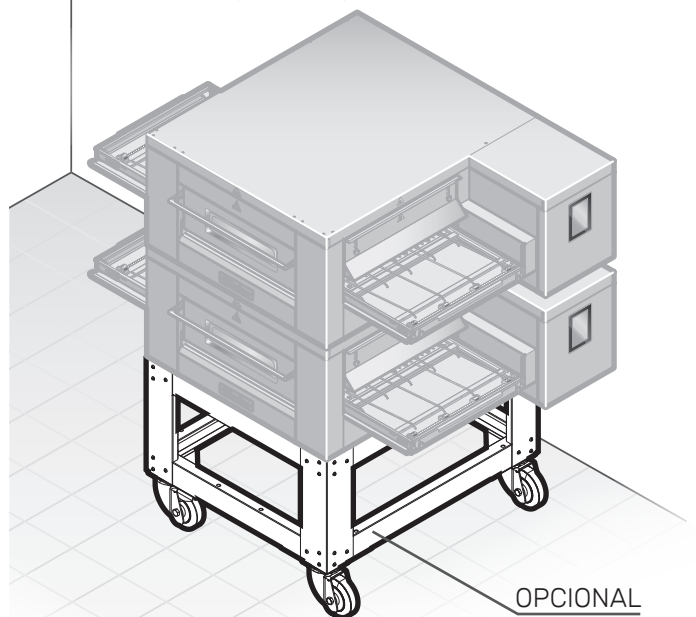
# POSICIONAMIENTO

El horno debe colocarse sobre un soporte, ya sea del fabricante o propio, siempre que:

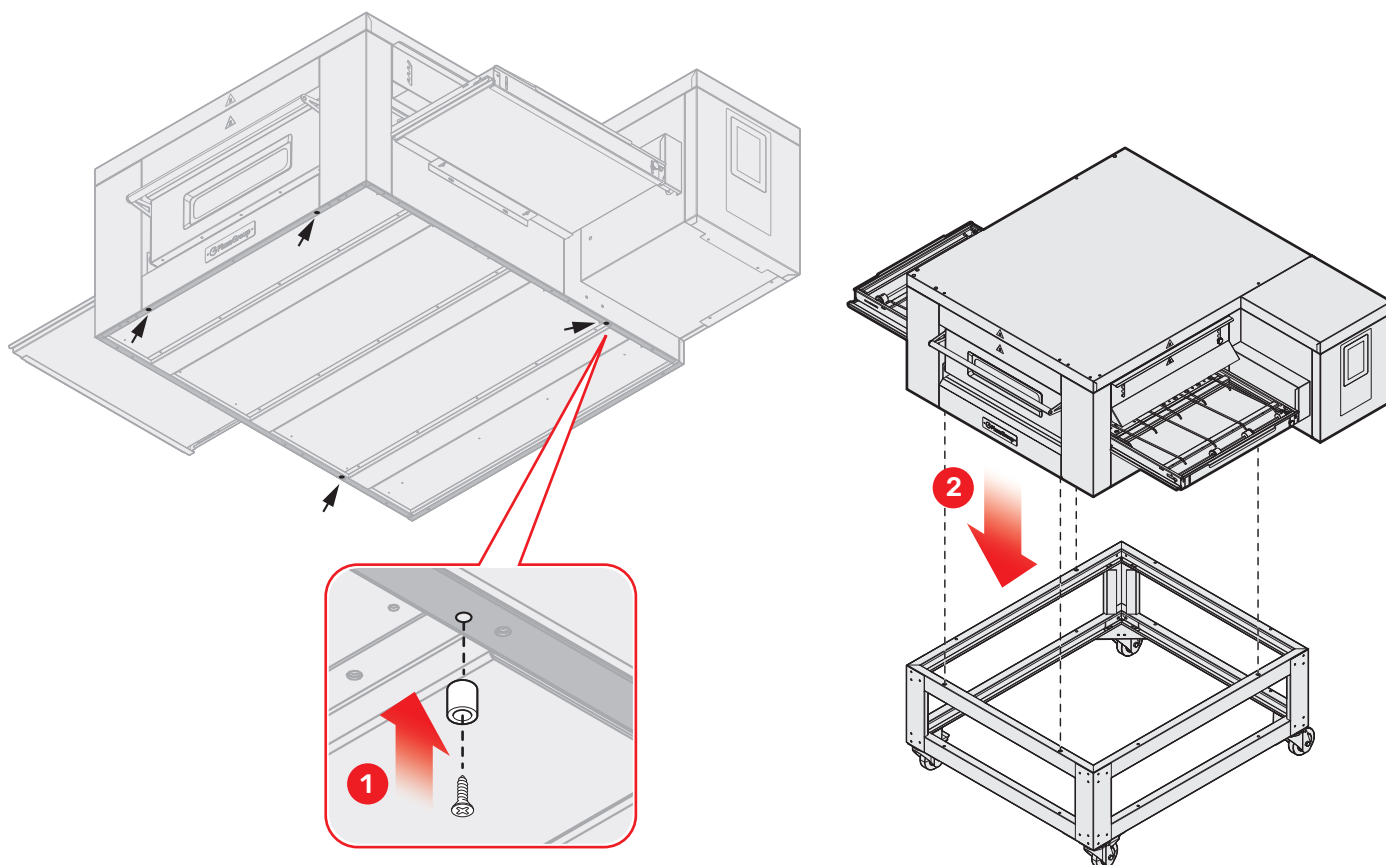
- sea de un material no inflamable y no sensible al calor;
- esté perfectamente estable y plano;
- soporte el peso del equipo.

Se pueden solicitar soportes específicos al fabricante:

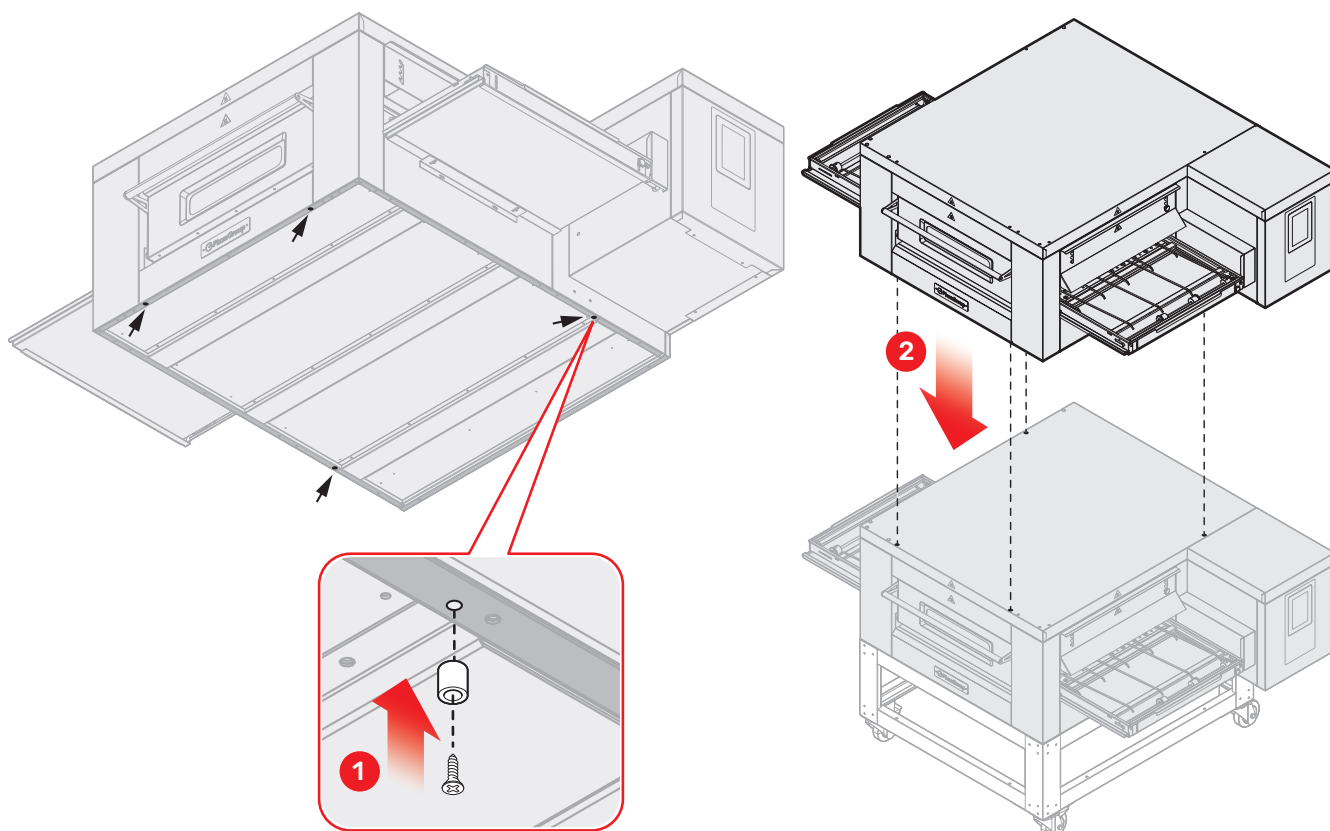
	INDIVIDUAL	DOBLE	TRIPLE
TNV-ET 40	ST40	ST40	-
TNV-ET 50	ST50	ST50	-
TNV-ET 65	ST65	ST65	ST65
TNV-ET 80	ST80	ST80	ST80



Superposición del horno sobre un soporte del fabricante (kit de pernos de fijación incluido)



Superposición de varios hornos (kit de pernos de fijación incluido)



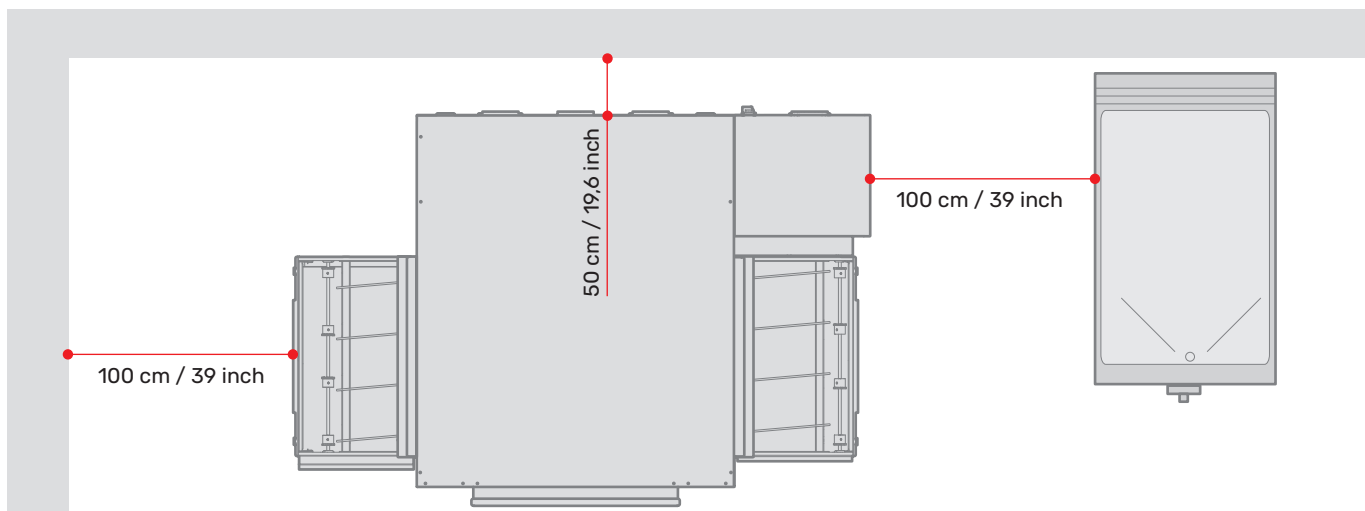
# DISTANCIAS A RESPETAR

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

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

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

**El equipo no es adecuado para instalación empotrada.**

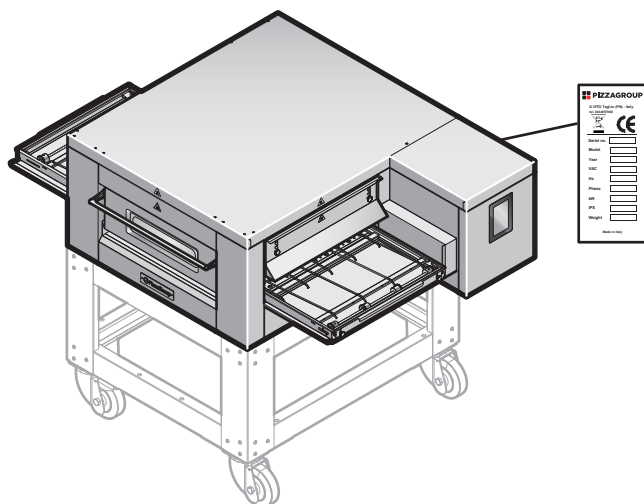


## LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

El número de serie se encuentra en el lado derecho del equipo.

Proporciona información técnica indispensable para la instalación, en caso de solicitud de servicio para el mantenimiento o la reparación del equipo.



**No lo retire, dañe o modifique.**



NÚMERO DE SERIE	Serial no.	<input type="text"/>
MODELO	Model	<input type="text"/>
AÑO DE PRODUCCIÓN	Year	<input type="text"/>
ALIMENTACIÓN	VAC	<input type="text"/>
FRECUENCIA	Hz	<input type="text"/>
FASES	Phase	<input type="text"/>
CONSUMO	kW	<input type="text"/>
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX	<input type="text"/>
PESO	Weight	<input type="text"/>

**PIZZAGROUP**

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

Made in Italy



# CONEXIONES ELÉCTRICAS

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

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

El equipo se suministra sin cable de alimentación ni enchufe. Ambos deben ser montados en el horno por personal cualificado.

El cable debe ser exclusivamente del tipo indicado y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

Si hay dos o tres hornos apilados, cada uno debe tener un cable y una toma de corriente específicos.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible y no debe requerir ningún desplazamiento.  
La conexión eléctrica debe ser fácilmente accesible incluso después de la instalación del horno.

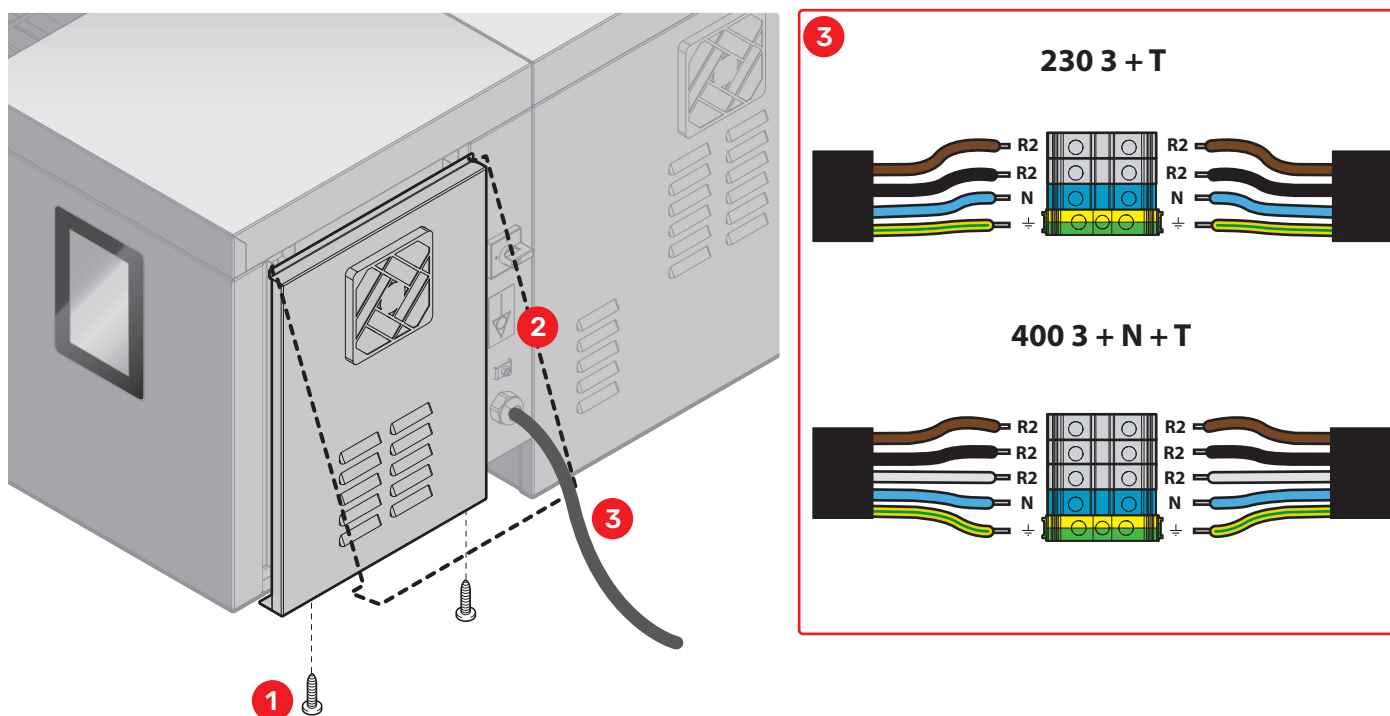
La distancia entre el horno y la toma de corriente debe ser tal que el cable de alimentación no esté bajo tensión. Además, el propio cable no debe estar debajo de la base del horno.



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

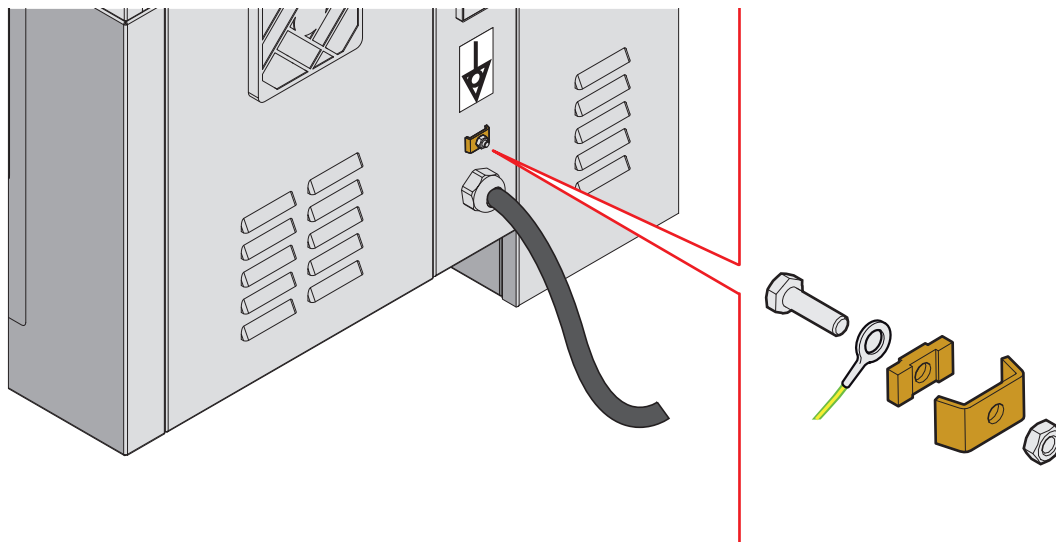
Para conectar el cable al equipo, retire el panel lateral derecho del horno **2**, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente al bloque de terminales **3**.

 Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe estar:

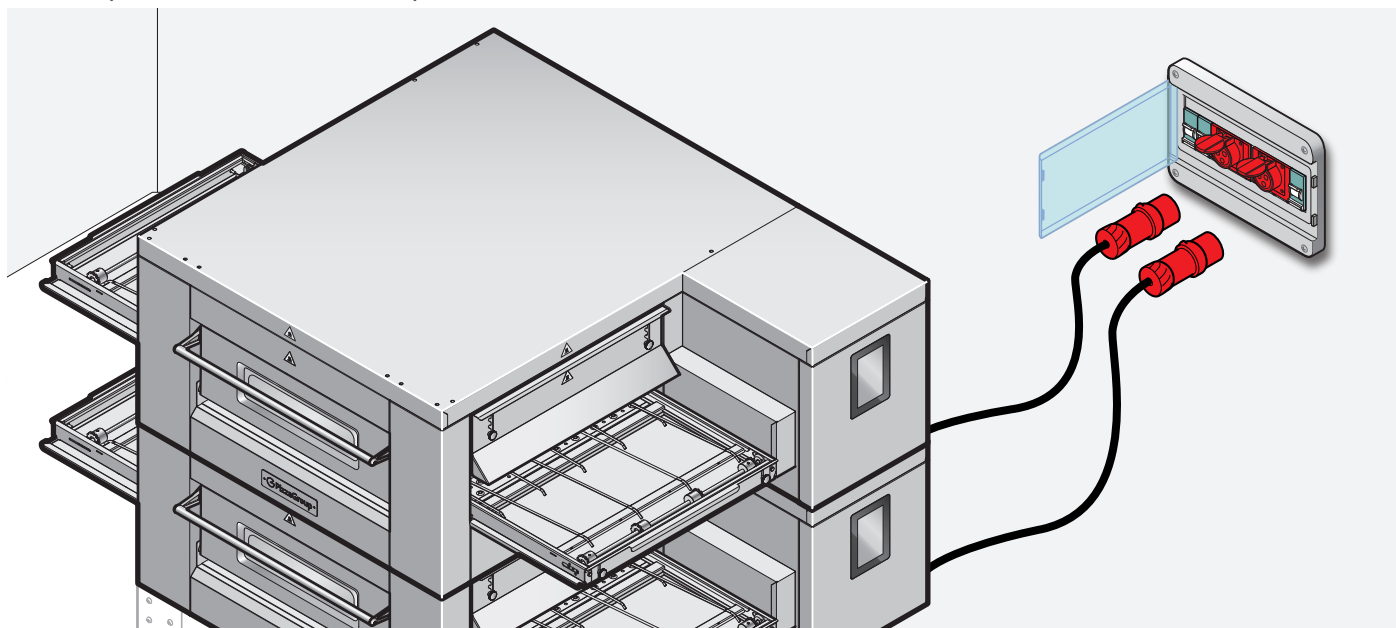
- obligatoriamente conectado a la línea de tierra  de la red (cable amarillo-verde);




-  incluido en un sistema equipotencial según la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm<sup>2</sup> (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde;



- conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A);
- obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión;
- conectado a un enchufe o a una toma de corriente en el armario eléctrico, después de asegurarse de que el interruptor dedicado está en la posición OFF.



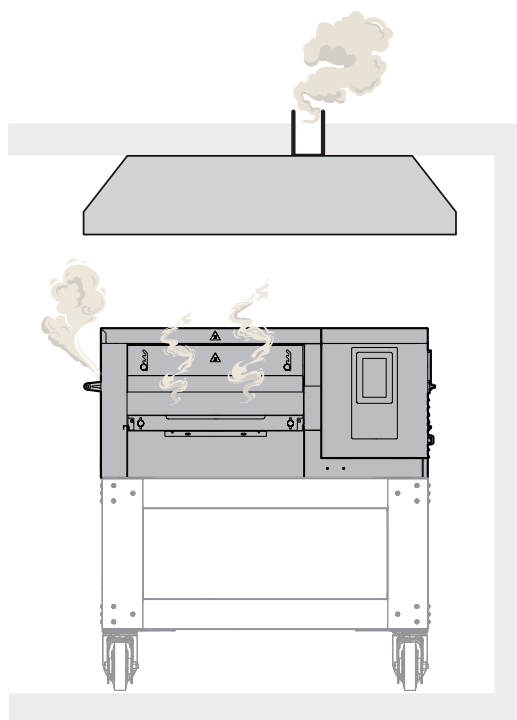
**El Fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo que se describe.**

-  Si es necesario, el cable sólo debe ser sustituido por personal cualificado para evitar cualquier riesgo.

# EXTRACCIÓN DE HUMO

Durante la cocción, el horno puede emitir vapores al ambiente desde las entradas/salidas cercanas a la cinta transportadora.

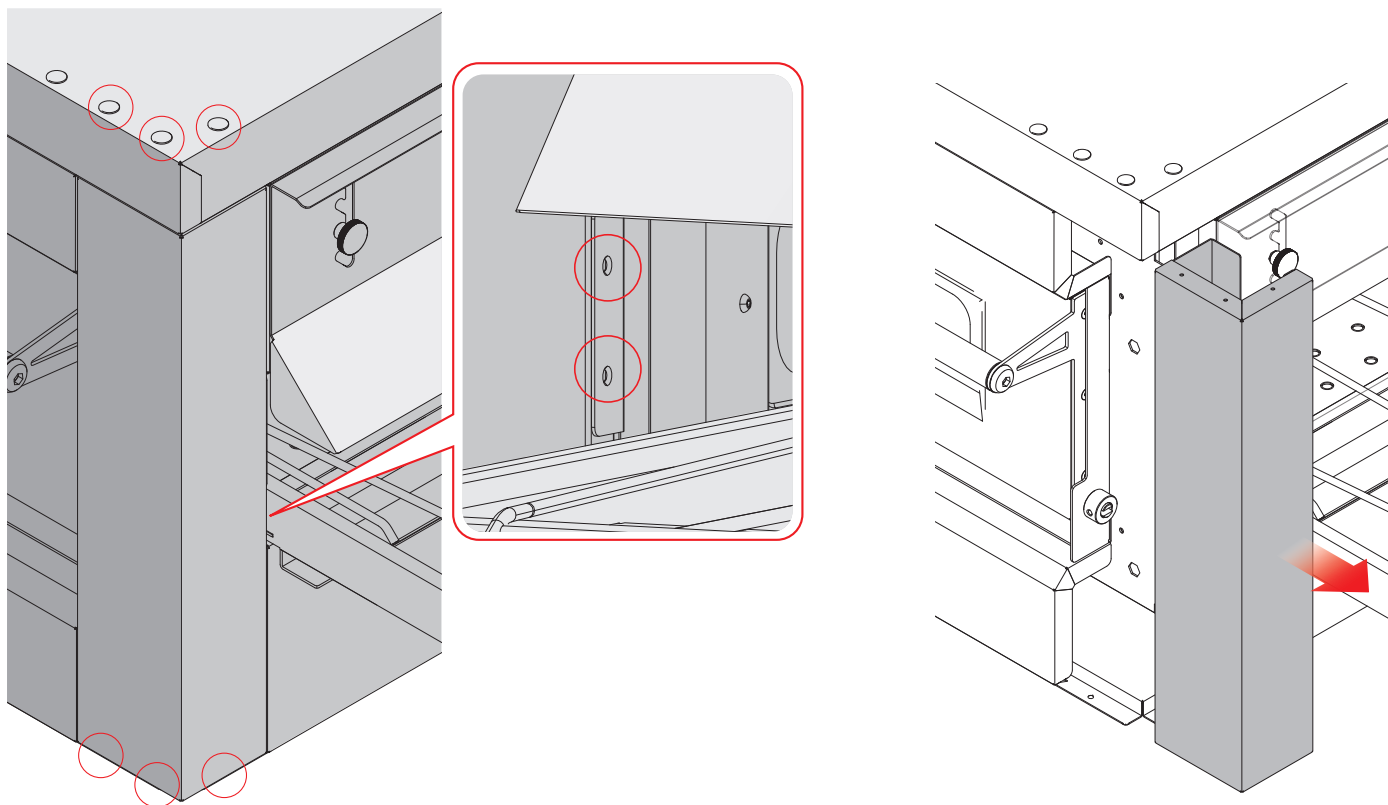
Si es posible, se recomienda colocar el horno bajo una campana.



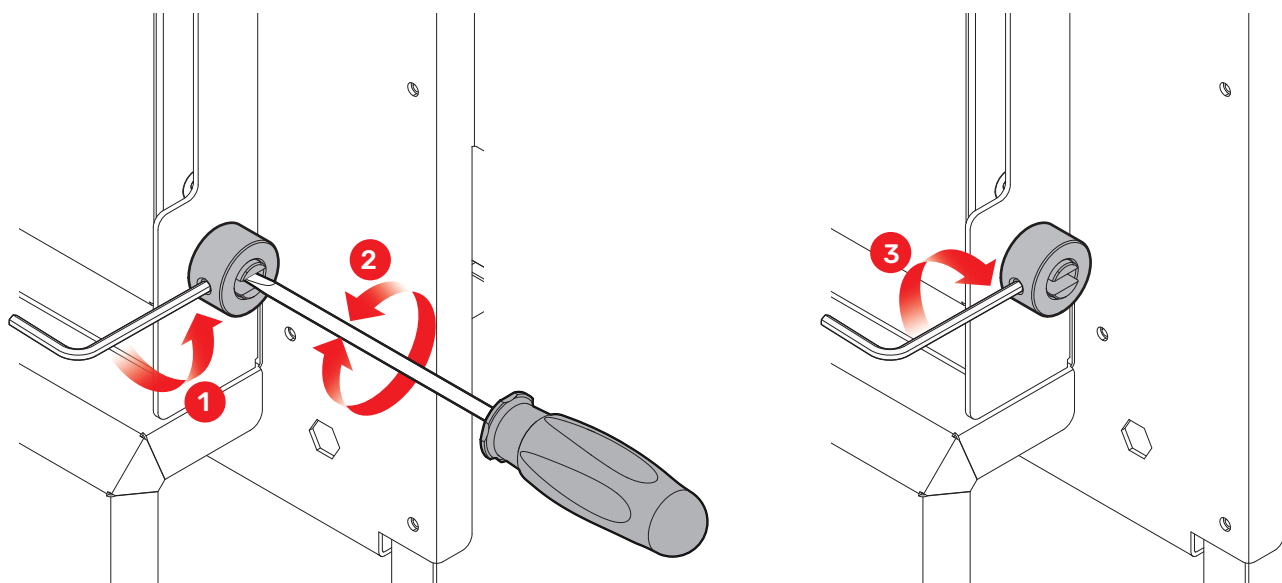
# AJUSTE DEL CIERRE DE LA PUERTA

Si la puerta no permanece correctamente cerrada, ajuste el batiente de la siguiente manera:

- Quite los tornillos (superiores, inferiores y laterales rodeados con un círculo rojo) de fijación del panel lateral der.
- Desmonte el panel lateral



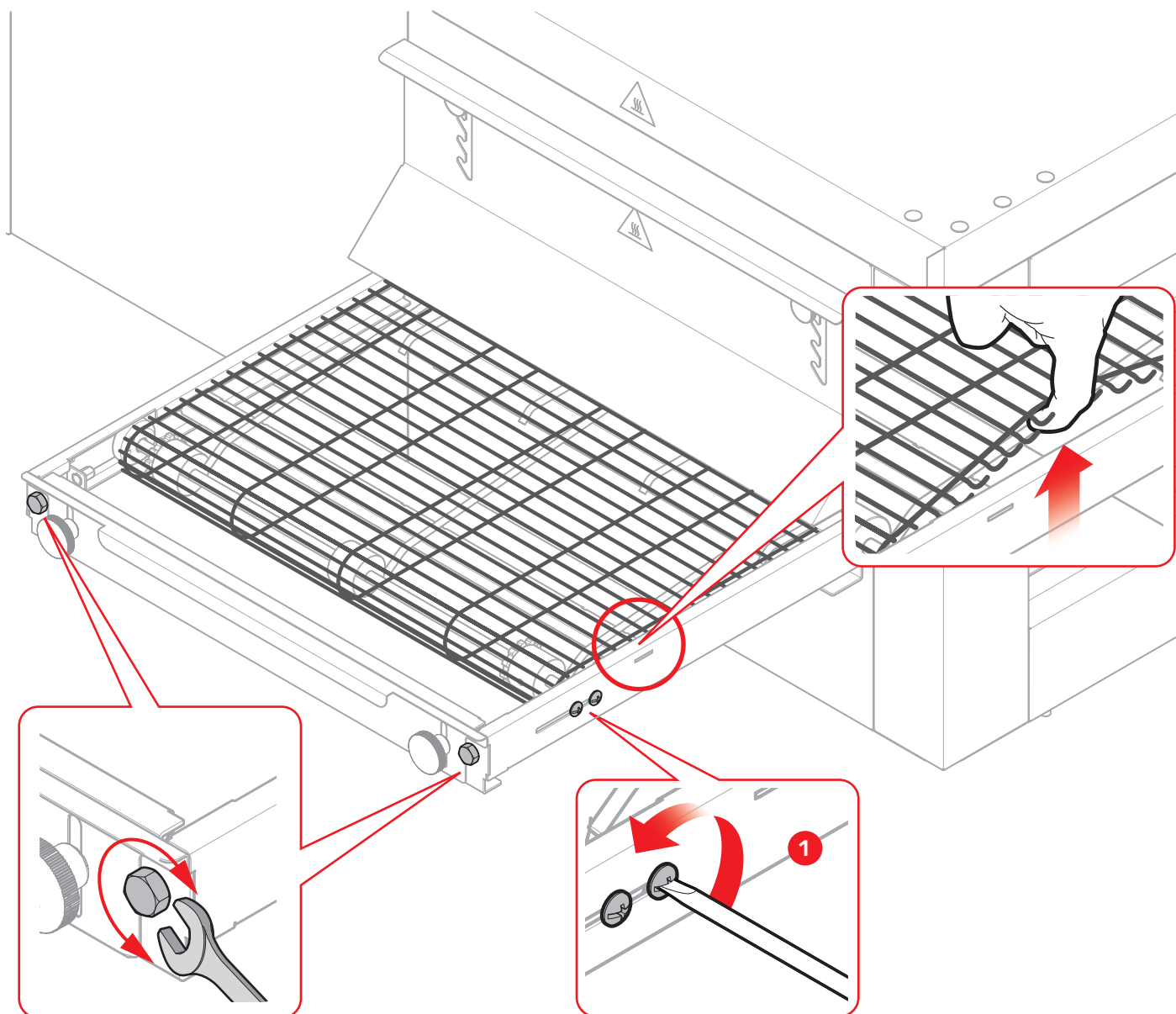
- Afloje el tornillo sin cabeza **1**
- Con un destornillador, gire el tornillo para aumentar o reducir la tensión del muelle interno de la puerta **2**
- Apriete el tornillo sin cabeza **3**



# AJUSTE DE LA TENSION DE LA CINTA

La cinta no debe estar demasiado tensa; la tensión ideal es la que permite levantarla 1-2 cm fácilmente. Para ajustar la tensión de la cinta:

- Desenrosque los tornillos de fijación **1**
- Con una llave inglesa, apriete o afloje las tuercas de tensado de la cinta **2**
- Apriete los tornillos de fijación



# ENSAYO

Es necesario realizar un ensayo del horno antes de finalizar los trabajos de instalación.

<b>Compruebe que:</b>	
el local de instalación cumple con los requisitos establecidos en la página 13	
el equipo está perfectamente nivelado	
el equipo está perfectamente apoyado en el soporte subyacente y, en el caso de su propio soporte, éste es adecuado para soportar el horno	
las distancias de seguridad se han respetado como se indica en la página 14	
se ha retirado la película protectora de cada superficie	
el voltaje de la red se ajusta a los datos de placa	
La conexión a la red eléctrica haya sido realizada de conformidad con las normas vigentes en el país de instalación y según los esquemas eléctricos suministrados. La conexión haya sido realizada intercalando un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas que tenga una separación de contactos de 3 mm como mínimo.	
que el equipo esté colocado correctamente debajo de una campana de aspiración adecuada	

La prueba de funcionamiento debe realizarse según las instrucciones de la sección "PRIMERA PUESTA EN MARCHA" del manual de funcionamiento y mantenimiento.

Tras la primera puesta en marcha, el técnico debe comprobar que el usuario ha sido correctamente instruido en el uso y mantenimiento del horno y que ha recibido toda la documentación adjunta.

# 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
VORBEREITENDE PRÜFUNGEN	5
SICHERHEITSHINWEISE	6
TECHNISCHE AVAEIGENSCHAFTEN	8
TRANSPORT	10
VORBEREITENDE VORGÄNGE	11
VERPACKUNGSENTSORGUNG	11
EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS	12
POSITIONIERUNG	12
SICHERHEITSABSTÄNDE	14
LESEN DES TYPENSCHILDS	14
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	15
RAUCHABSAUGUNG	17
EINSTELLUNG TÜRVERSCHLUSS	18
EINSTELLUNG SPANNUNG BAND	19
ENDPRÜFUNG	20
AFTER-SALES-SERVICE	21
GARANTIE	21

# 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



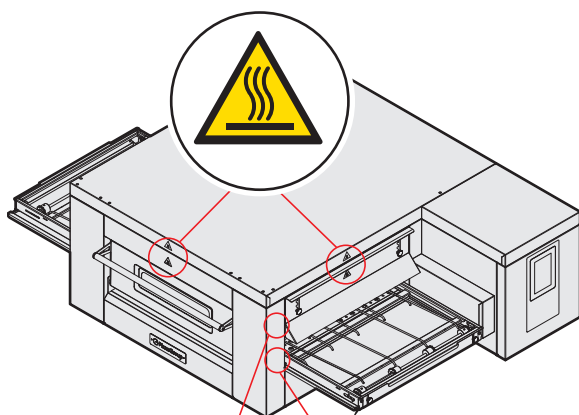
**Potentialausgleich:** Die Kontakte bringen, wenn sie aneinander angeschlossen werden, die verschiedenen Teile eines Geräts oder einer Anlage auf das gleiche Potential (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)



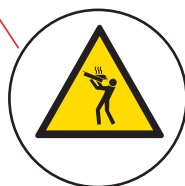
**Einsehen des Handbuchs:** Es ist notwendig, das Handbuch vor Installation, Gebrauch und Wartung des Geräts aufmerksam zu lesen

## An der Maschine abgebrachte Etiketten

WARNUNG VOR HEISSER OBERFLÄCHE

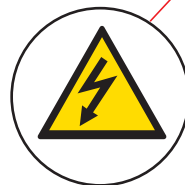
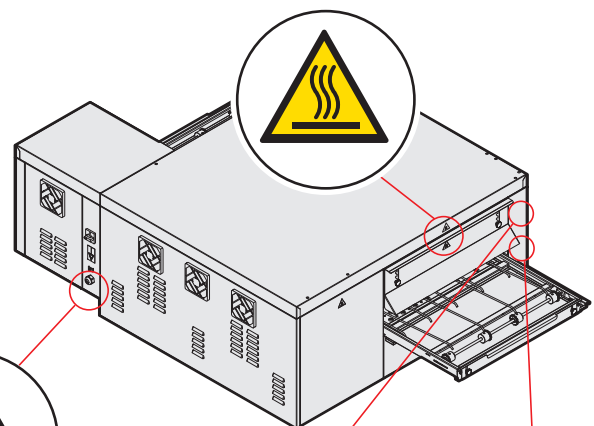


WARNUNG VOR  
EINZUGSGEFAHR  
DURCH GETRIEBE



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)

# VORBEREITENDE PRÜFUNGEN

Vergewissern Sie sich für eine korrekte und sichere Installation des Ofens, dass alle nachstehend aufgeführten Punkte erfüllt sind.

<p><b>Überprüfen, dass:</b></p>	
<p>am Tag der Installation die persönlichen Schutzausrüstungen zur Verfügung stehen (z. B. Sicherheitsschuhe, Handschuhe, usw.)</p>	
<p>am Tag der Installation ein geeignetes Hebegerät (Gewichte und Abmessungen auf den folgenden Seiten überprüfen) und zum Ausführen des Vorgangs qualifiziertes Personal zur Verfügung stehen</p>	
<p>am Tag der Installation für die Verkabelung des Ofens ein Elektriker anwesend ist (Kabel und Stecker nicht im Lieferumfang enthalten), siehe Tabelle auf Seite 9</p>	
<p>die gewählten Ofenmaße für den am Installationsort verfügbaren Raum angemessen sind</p>	
<p>der Installationsraum zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und entsprechend ausgelegt ist, einen angemessenen Luftaustausch bietet, keine entzündlichen oder explosionsgefährdeten Elemente aufweist, den geltenden Gesetzesvorschriften hinsichtlich Arbeits- und Anlagensicherheit entspricht, vor Witterungseinflüssen geschützt ist, eine angemessene Temperatur gewährleistet und dass die Anlagen den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen</p>	
<p>das Gerät mühelos durch die Türen passt</p> <p> Bei der Wahl des Aufstellungsraums ist zu berücksichtigen, dass das Gerät für eventuelle außerplanmäßige Wartungseingriffe mühelos zu bewegen sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Mauerarbeiten nach der Installation (z. B. Einbau von Wänden, Austausch der Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) Versetzungen nicht behindern</p>	
<p>im Installationsraum eine angemessene und den im Installationsland geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Belüftung vorliegt. Ist diese nicht gewährleistet, ist ein Lufteinlass mit <math>\varnothing</math> 14 cm obligatorisch, der mit dem Außenbereich oder einem belüfteten Raum verbunden ist (z. B. Lager, Dachgeschoss, Garage, Raum unter der Treppe)</p>	
<p>die Abmessungen des Installationsraums gestatten, die Mindestabstände vom Ofen zu Wänden, anderen Geräten, Gegenständen und entzündlichen Materialien strikt einzuhalten. Im Fall von warmen oder kalten Geräten in der Nähe einen Abstand von 50 cm einhalten</p>	
<p>der Boden des Installationsraums feuerfest, perfekt nivelliert und in der Lage ist, dem Gewicht des Geräts standzuhalten</p>	
<p>ein feuerfester, stabiler und für das Gewicht des Geräts geeigneter Unterbau vorhanden ist, auf dem der Ofen abgesetzt wird. Auf Anfrage beim Hersteller ist ein spezifischer Unterbau erhältlich.</p>	

# SICHERHEITSHINWEISE

- Bevor Sie das Gerät installieren, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- Das Handbuch ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss dieses während seiner Lebensdauer auch im Fall des Verkaufs stets begleiten.
- Vor jeglichen Bewegungen oder Installationsarbeiten des Geräts ist die Eignung des Raums festzustellen, in dem dieses untergebracht wird. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Gesetzesvorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Sämtliche Vorgänge bei Installation, Montage und außerplanmäßiger Wartung dürfen ausschließlich von vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Bestimmungen und unter Beachtung der Vorschriften zur Anlagen- und Arbeitssicherheit ausgeführt werden.
- Wird dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierleisten usw. aufgestellt, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen. 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.
- 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.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Seiten von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und vergewissern Sie sich, dass es von diesen nicht verwendet wird bzw. diese nicht damit spielen.
- Vor jeglichen Eingriffen zur Wartung, zum Ersetzen von Komponenten oder jeglichen planmäßigen/außerplanmäßigen Reinigungsvorgängen ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Eine von der in der Anleitung angegebene abweichende Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen mit Todesfolge führen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Es ist untersagt, den Ofen in explosionsgefährdeten Umgebungen zu installieren.
- 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.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder Verbleib von nicht mit der Installation betrauten Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs nicht gestattet.
- Das Typenschild erteilt wichtige technische Informationen. Diese erweisen sich im Fall eines Eingriffs für eine Wartung oder Reparatur des Geräts als unerlässlich: Es wird daher empfohlen, es nicht zu

- entfernen, beschädigen oder zu verändern.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und, auch tödliche, Verletzungen verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und enthebt den Hersteller von jeglicher Haftung.
  - **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 Anleitung 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 für die Überprüfung der Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt verant-

wortlich ist und bleibt. Außerdem ist die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgeschrieben.

- **Verwendung**

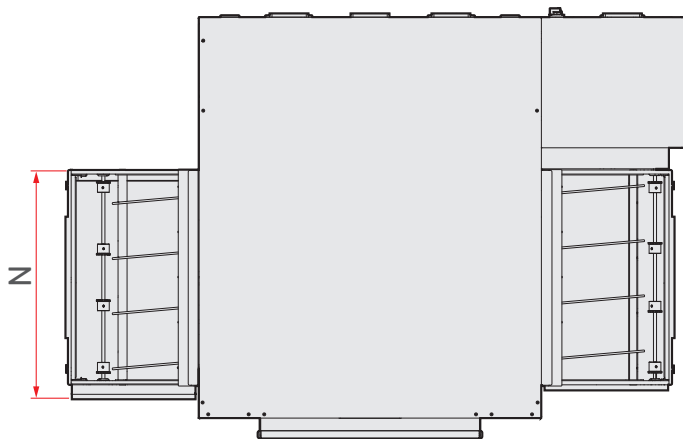
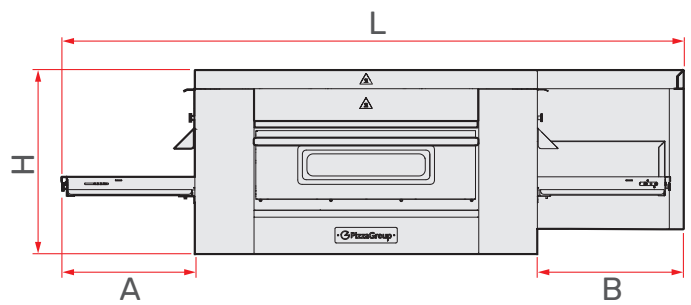
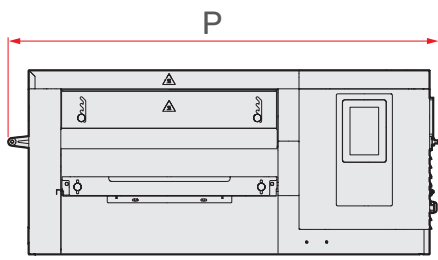
Die Verwendung des Produkts unterliegt nicht nur den in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sondern auch der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften, die in dem Land, in dem das Produkt installiert wird, gelten.

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

# TECHNISCHE AVAEIGENSCHAFTEN

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>KAMMERABMESSUNGEN</b>	BxTxH (cm)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>BANDBREITE</b>	cm	40	50	65	80
<b>BANDLÄNGE</b>	cm	107	160	186,5	204
<b>KAMMERLÄNGE</b>	cm	60	85	110	120
<b>STROMVERSORGUNG (50/60 HZ)</b>	Volt	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T	230 3 + T; 400 3 + N + T
<b>MAX. STROMAUFNAHME</b>	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
<b>AMPERE</b>	230V 3 400V 3+N	21,5 13,5	39 25	51 32	67 42
<b>VERSORGUNGSKABEL (N X MM<sup>2</sup>)</b>	230 3P 400 3P + N	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>MAX. EINSTELLBARE TEMPERATUR OBERHITZE</b>	°C	350	350	350	350
<b>MAX. EINSTELLBARE TEMPERATUR UNTERHITZE</b>	°C	350	350	350	350
<b>GEWICHT</b>	Kg	101	164	229	351





**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# TRANSPORT

Das Gerät mit persönlicher Schutzausrüstung ausgestattet an den Installationsort transportieren.

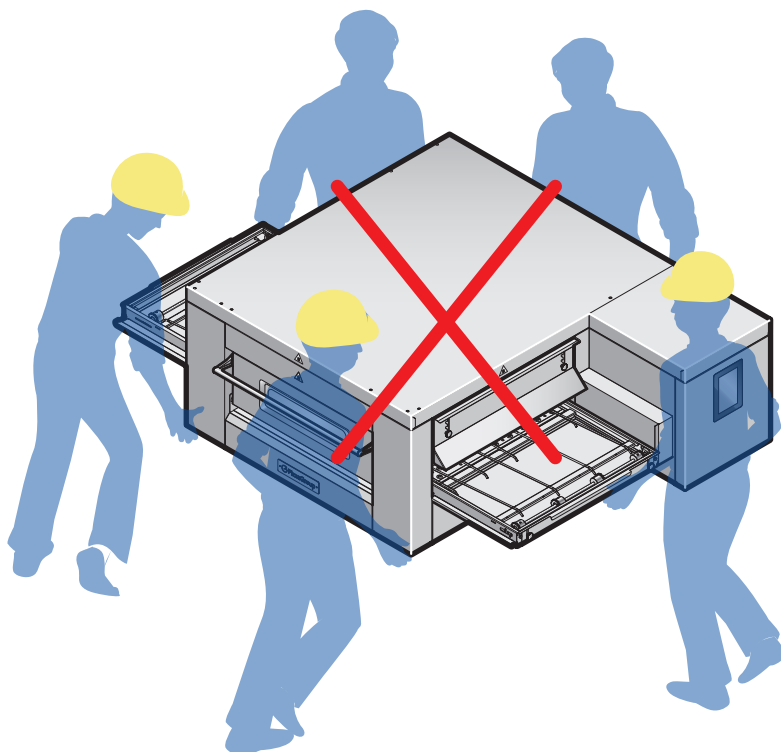
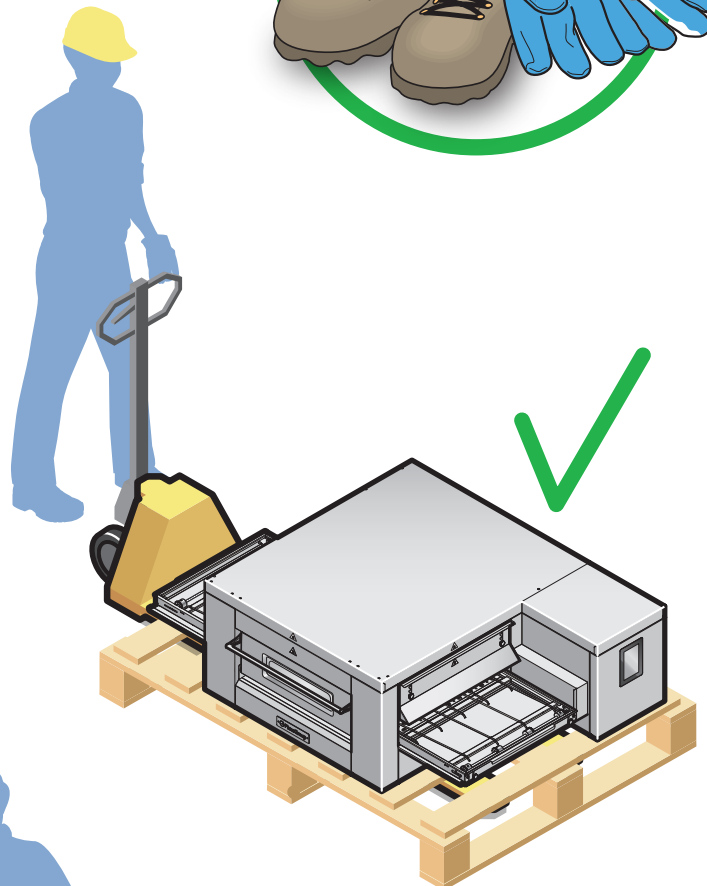
Das Gerät so weit wie nötig anheben, um es ohne Schwierigkeiten versetzen zu können und dabei besonders auf den Gewichtsausgleich achten, da der Schwerpunkt nicht mit dem geometrischen Mittelpunkt des Geräts übereinstimmt. Während der Versetzungen auf die Neigung achten. Das Gerät **stets in horizontaler Position** halten.

Die Hebegeräte (Palettenhubwagen, Gabelstapler, usw.) müssen für Gewicht, Abmessungen und die auszuführenden Versetzungsvorgänge geeignet sein. Zum Anheben aller Teile ein **ein Hebegerät mit einer Tragfähigkeit von mindestens 20 % mehr im Vergleich zum Gewicht des zu transportierenden Teils verwenden**.

Es ist untersagt, in Eigeninitiative Änderungen anzubringen oder behelfsmäßige Mittel zum Anschlagen und Anheben der Geräteteile zu verwenden.

Es ist untersagt, andere als die in diesen Anweisungen angegebenen Hebegeräte zu verwenden.

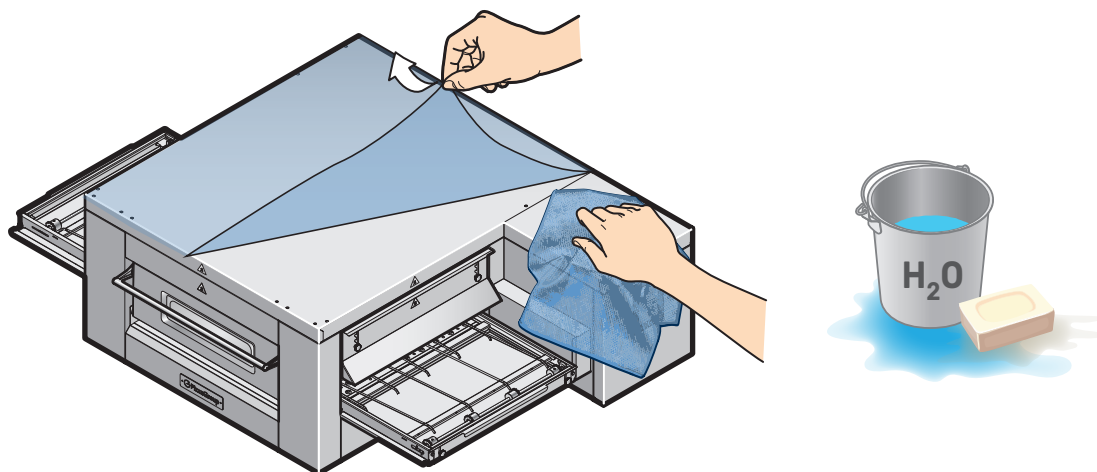
Während des Transports dürfen sich außer der Person, die es transportiert, keine weiteren Personen in der Nähe des Geräts befinden.



# VORBEREITENDE VORGÄNGE


Die Schutzfolie sorgfältig entfernen.

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

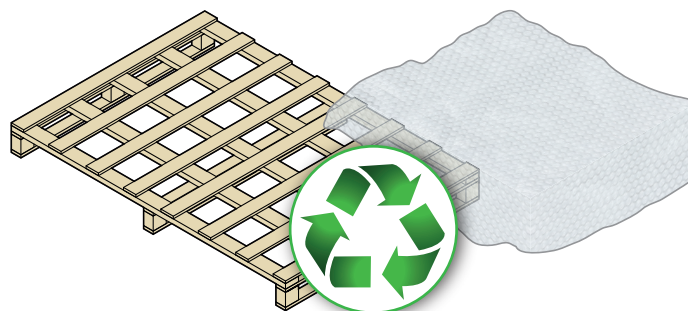


## VERPACKUNGSENTSORGUNG

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

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

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

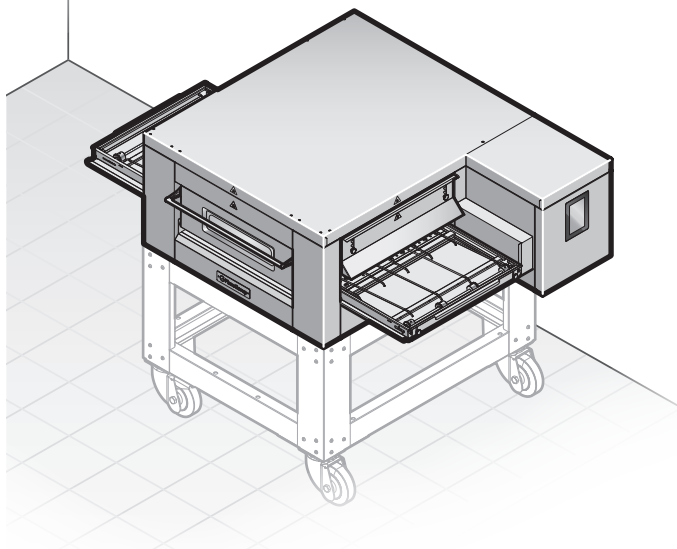


Material	Verpackung	Abkürzung	Entsorgung
Palette	Paletten und Holzteile	FOR 50	Mülltrennung
Umreifungsband	Umreifungsband	PP 05	Kunststoffsammlung
Polyethylen mit niedriger Dichte	Luftpolyesterfolien, Stretchfolien, Folien	LDPE 4	Kunststoffsammlung

# EIGENSCHAFTEN DES INSTALLATIONSRAUMS

Überprüfen, ob der Installationsraum:

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



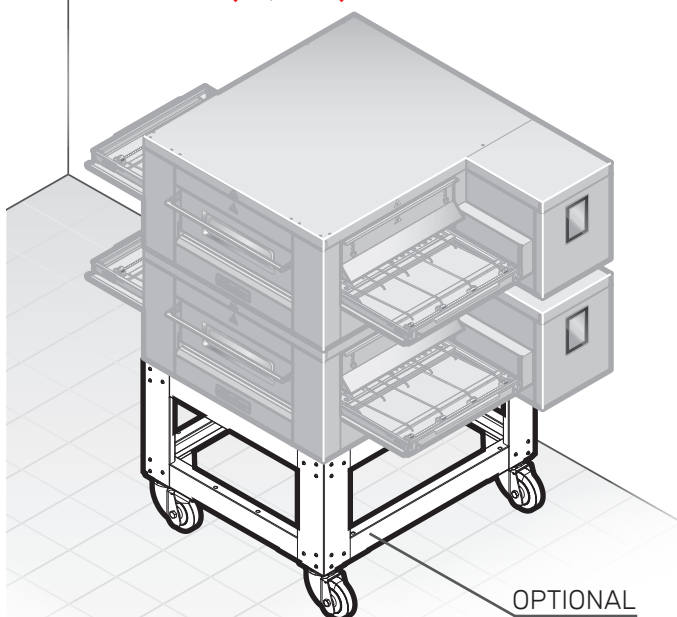
# POSITIONIERUNG

Der Ofen muss auf einem vom Hersteller gelieferten oder einem eigenen Unterbau positioniert werden, der:

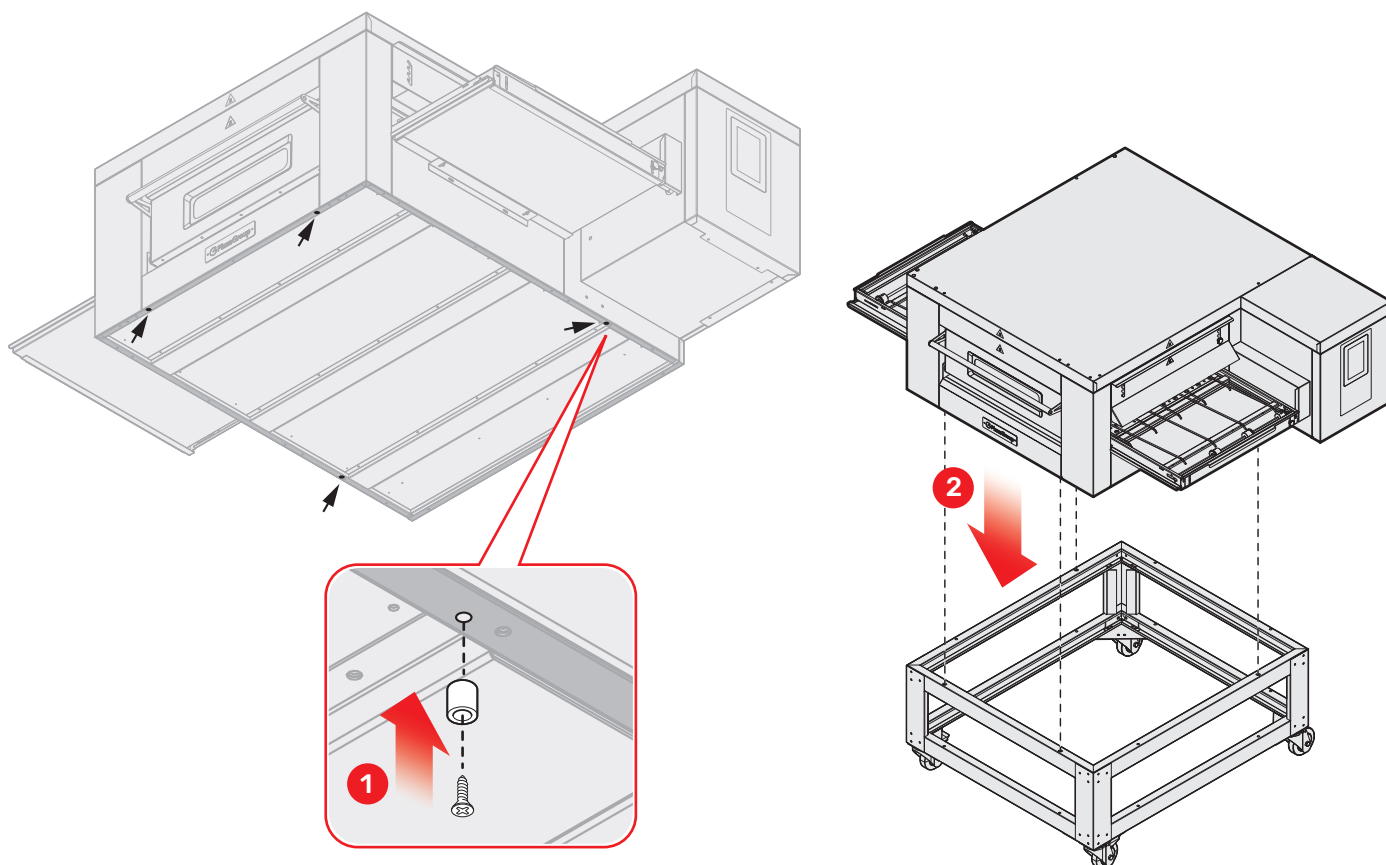
- aus nicht entzündlichem und nicht wärmeempfindlichem Material besteht;
- perfekt stabil und ebenplan ist;
- dem Gewicht des Geräts standhält.

Auf Anfrage beim Hersteller sind spezifische Unterbauten erhältlich:

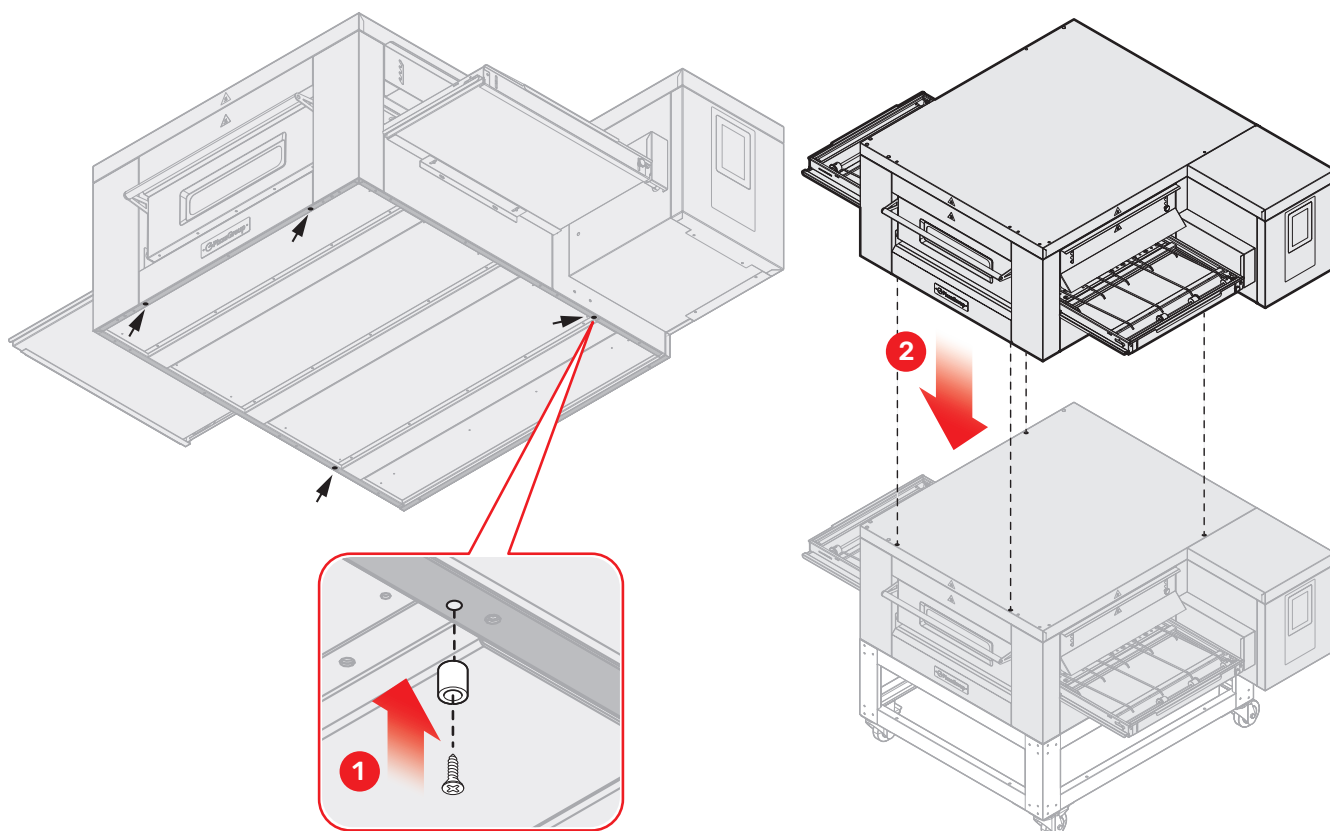
	EINZELN	DOPPELT	DREIFACH
TNV-ET 40	ST40	ST40	-
TNV-ET 50	ST50	ST50	-
TNV-ET 65	ST65	ST65	ST65
TNV-ET 80	ST80	ST80	ST80



Positionieren des Ofens auf einem Unterbau des Herstellers (Set Befestigungsbolzen im Lieferumfang enthalten)



Übereinanderstellen mehrerer Öfen (Set Befestigungsbolzen im Lieferumfang enthalten)



DE

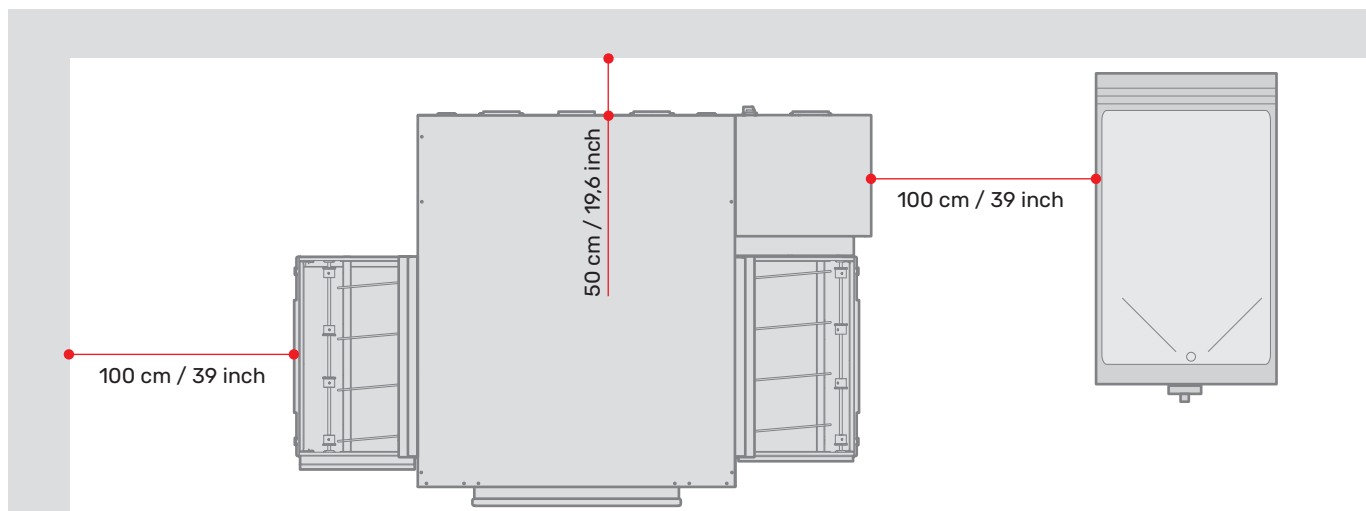
# SICHERHEITSABSTÄNDE

Es wird empfohlen, den Ofen unter Beachtung der in der Abbildung angegebenen Abstände zu positionieren.

Vergewissern Sie sich stets, dass die für die Installation gewählte Position die Vorgänge der täglichen Reinigung und der planmäßigen und außerplanmäßigen Wartung (z. B. Reparatur) gestattet.

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

**Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.**

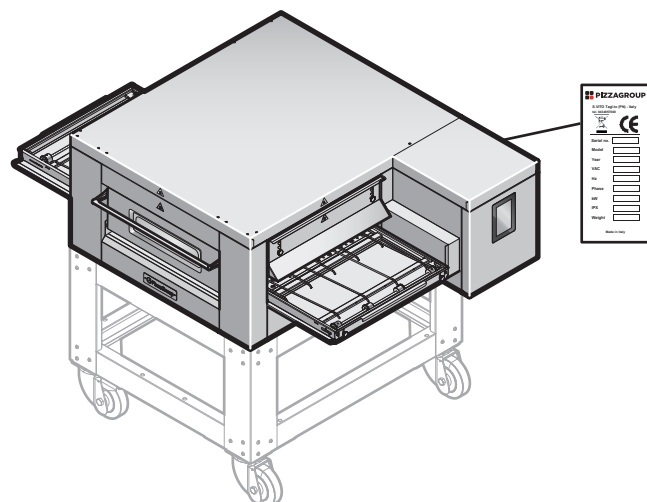


## LESEN DES TYPENSCHILDS

Das Typenschild befindet sich auf der rechten Geräteseite.

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

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



SERIENNUMMER	Serial no.	<input type="text"/>
MODELL	Model	<input type="text"/>
BAUJAHR	Year	<input type="text"/>
VERSORGUNG	VAC	<input type="text"/>
FREQUENZ	Hz	<input type="text"/>
PHASEN	Phase	<input type="text"/>
VERBRAUCH	kW	<input type="text"/>
SCHUTZGRAD	IPX	<input type="text"/>
GEWICHT	Weight	<input type="text"/>


**PIZZAGROUP**

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

---

Made in Italy

# ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

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

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

Die Geräte werden ohne Versorgungskabel und Stecker geliefert. Beide müssen von Fachpersonal am Ofen montiert werden.

Das Kabel darf ausschließlich des angegebenen Typs sein und auf diesem muss für den Anschluss an das Stromnetz ein Stecker mit einer für die Stromaufnahme des Ofens geeigneten Strombelastbarkeit montiert werden.

Sind zwei oder drei Öfen übereinander positioniert, muss jeder über ein eigenes Kabel und eine eigene Steckdose verfügen.

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein und darf keinerlei Versetzungen erfordern.  
Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation des Ofens leicht zugänglich sein.

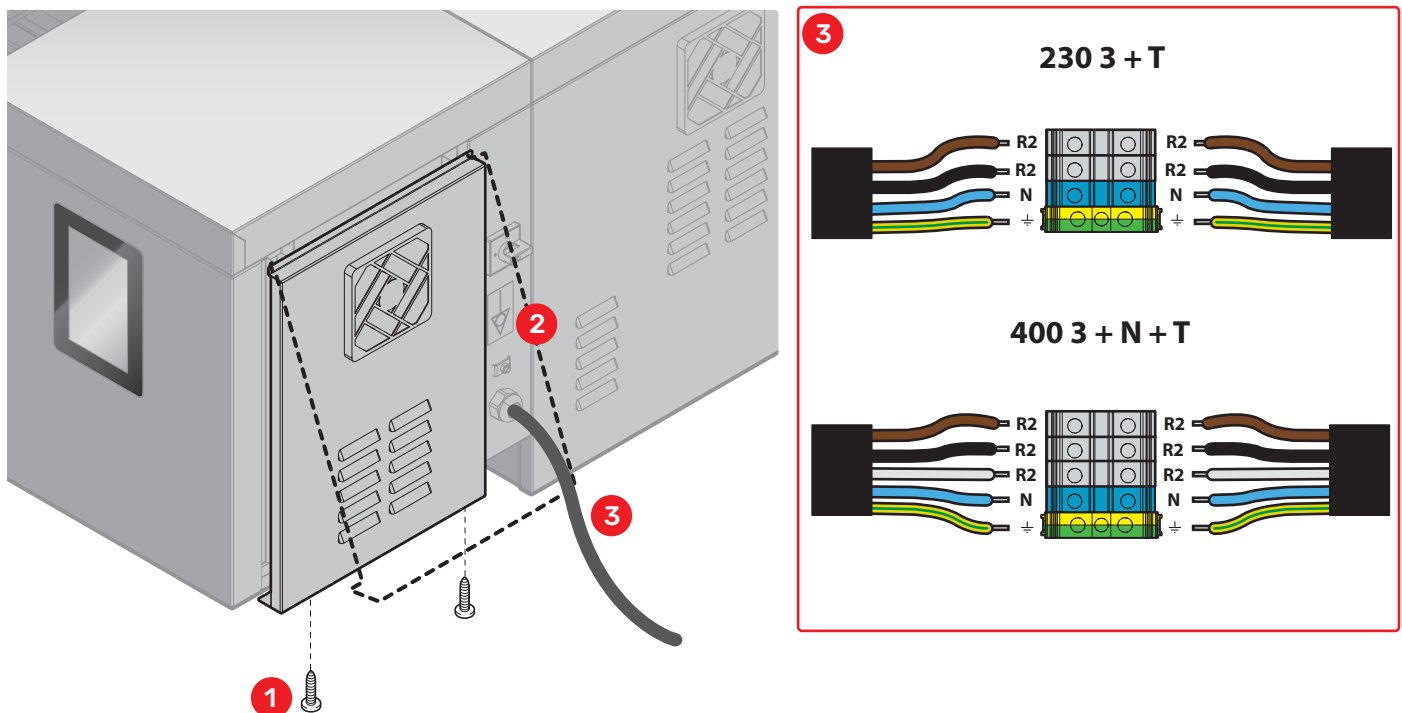
Der Abstand zwischen Ofen und Steckdose darf keine Spannung des Versorgungskabels bedingen. Außerdem darf das Kabel sich nicht unter dem Ofenuntergestell befinden.


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

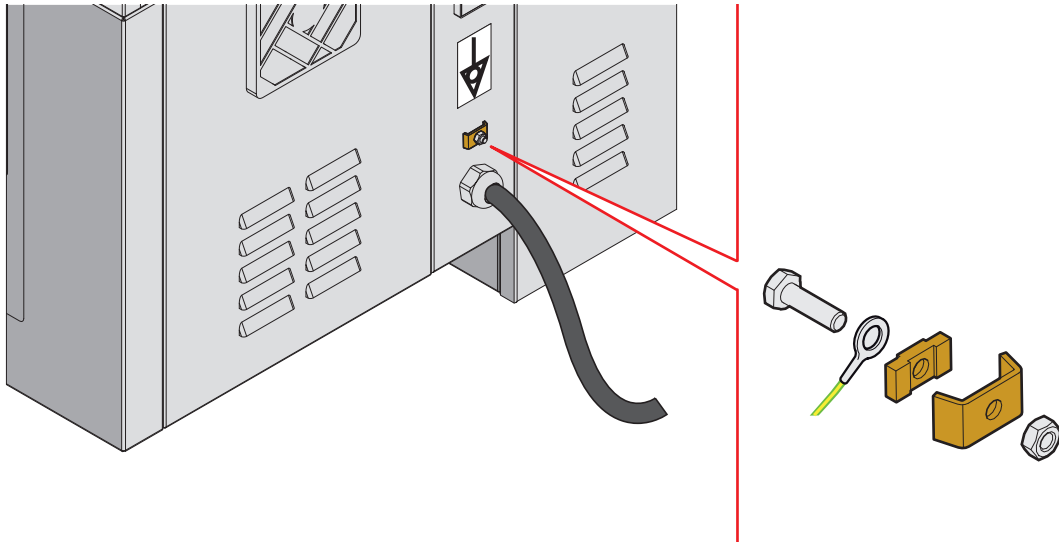
Zum Anschließen des Kabels an das Gerät die rechte Seitenwand des Ofens entfernen **2**, das Kabel durch die vorbereitete Kabelverschraubung führen und es korrekt an die Klemmleiste anschließen **3**.

 Für einen korrekten elektrischen Anschluss muss das Gerät:

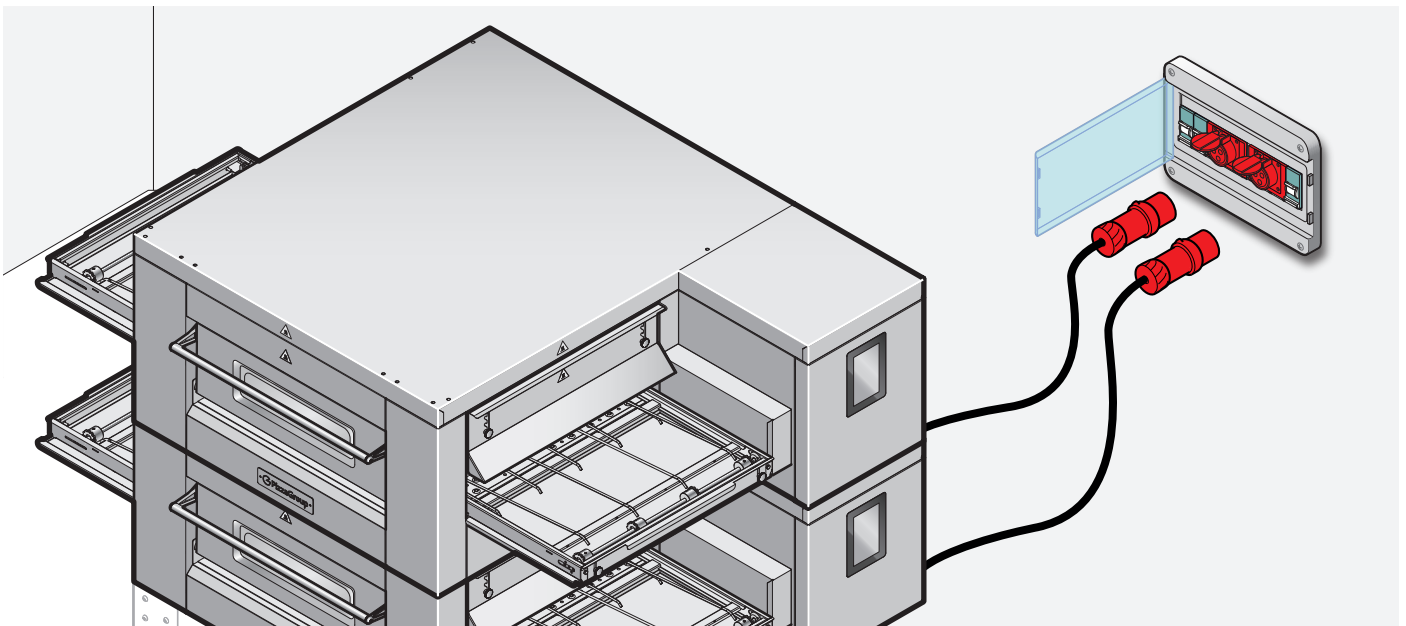
- obligatorisch an eine Erdungsleitung  des Stromnetzes angeschlossen sein (gelb-grünes Kabel);




-  gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetzesvorschrift Teil eines Potentialausgleichssystems sein. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten mit der mit dem Potentialausgleichssymbol gekennzeichneten Klemme erfolgen (☐). Der Leiter muss einen Querschnitt von max. 10 mm<sup>2</sup> (gemäß Norm IEC EN 60335-2-42:2003-09) und eine gelb-grüne Farbe aufweisen;



- wie von den geltenden Gesetzesvorschriften vorgegeben obligatorisch an einen **Fehlerstrom-Schutzschalter** angeschlossen sein (0,03 A Typ A);
- obligatorisch an einen **allpoligen Trennmechanismus** angeschlossen sein, der ein vollständiges Trennen unter Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet;
- an einen Stecker oder eine Steckdose der Schalttafel angeschlossen sein, nachdem sichergestellt wurde, dass der entsprechende Schalter sich in Position OFF befindet.



**Der Hersteller haftet nicht bei Missachtung der obigen Vorgaben.**

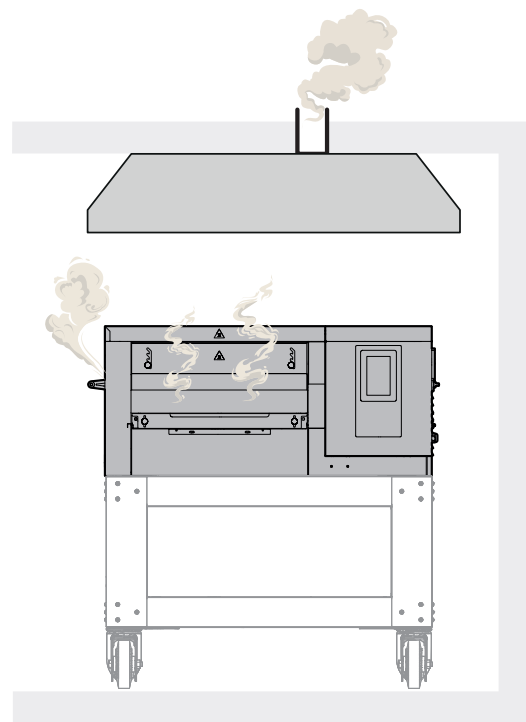
-  Im Fall der Notwendigkeit darf das Kabel nur von Fachpersonal ersetzt werden, um jeglichen Risiken vorzubeugen.



# RAUCHABSAUGUNG

Während des Garvorgangs kann der Ofen Dämpfe in die Umgebung freisetzen, die aus den Ein-/Ausgängen in der Nähe des Förderbands austreten.

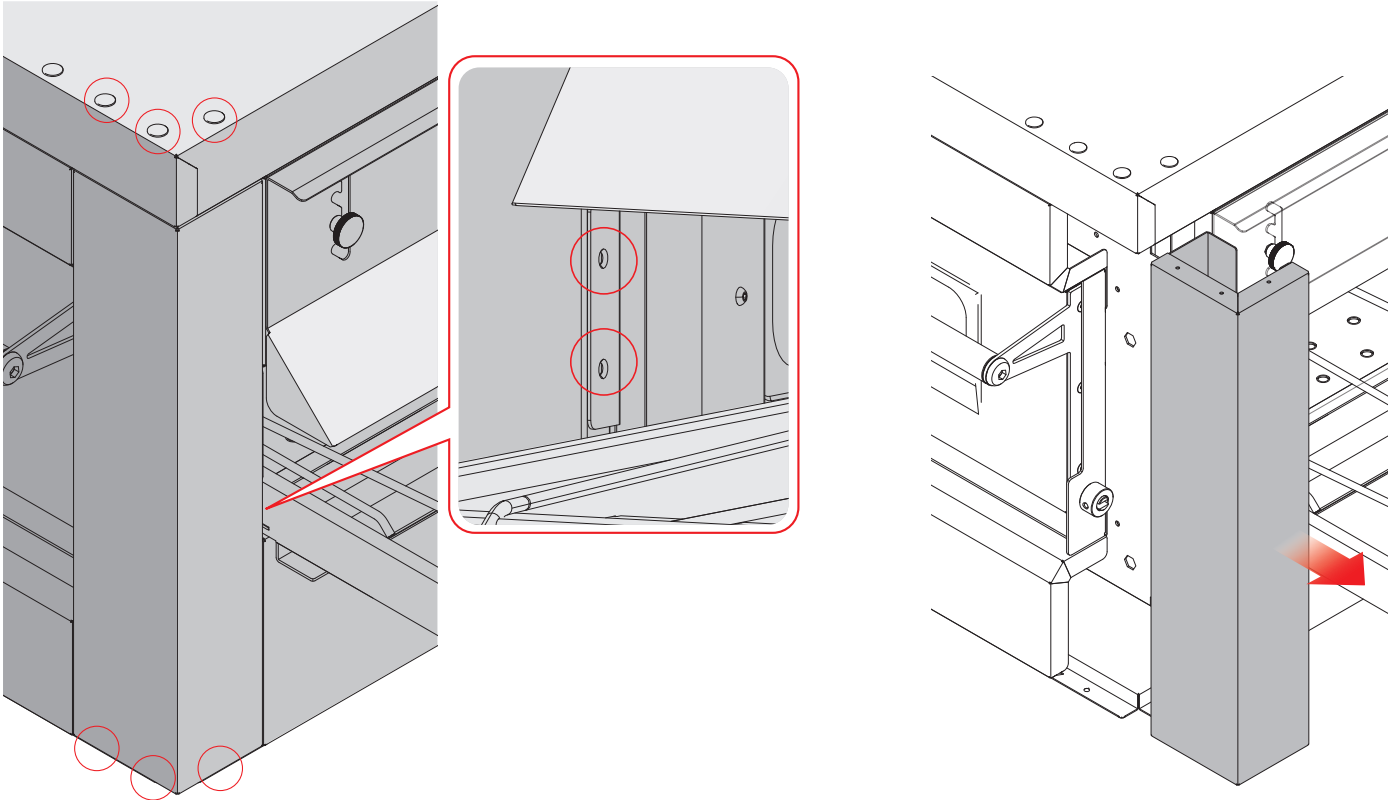
Es wird empfohlen, den Ofen wenn möglich unter einer Abzugshaube zu positionieren.



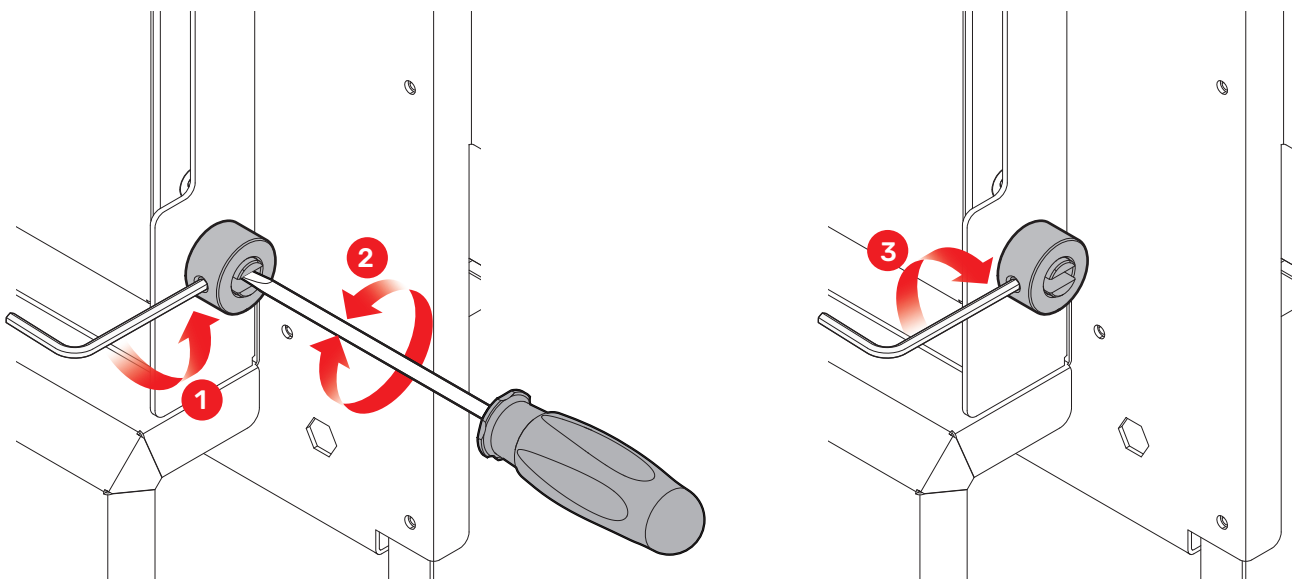
# EINSTELLUNG TÜRVERSCHLUSS

Wenn die Tür nicht ordnungsgemäß schließt, gehen Sie wie folgt vor, um den Anschlag einzustellen:

- Entfernen Sie die Befestigungsschrauben (oben, unten und an der Seite, rot eingekreist) der rechten Seitenplatte
- Entfernen Sie die Seitenplatte



- Lösen Sie den Gewindestift **1**
- Drehen Sie mit einem Schraubendreher an der Schraube, um die Spannung der inneren Feder der Tür zu erhöhen oder zu verringern **2**
- Ziehen Sie den Gewindestift fest **3**

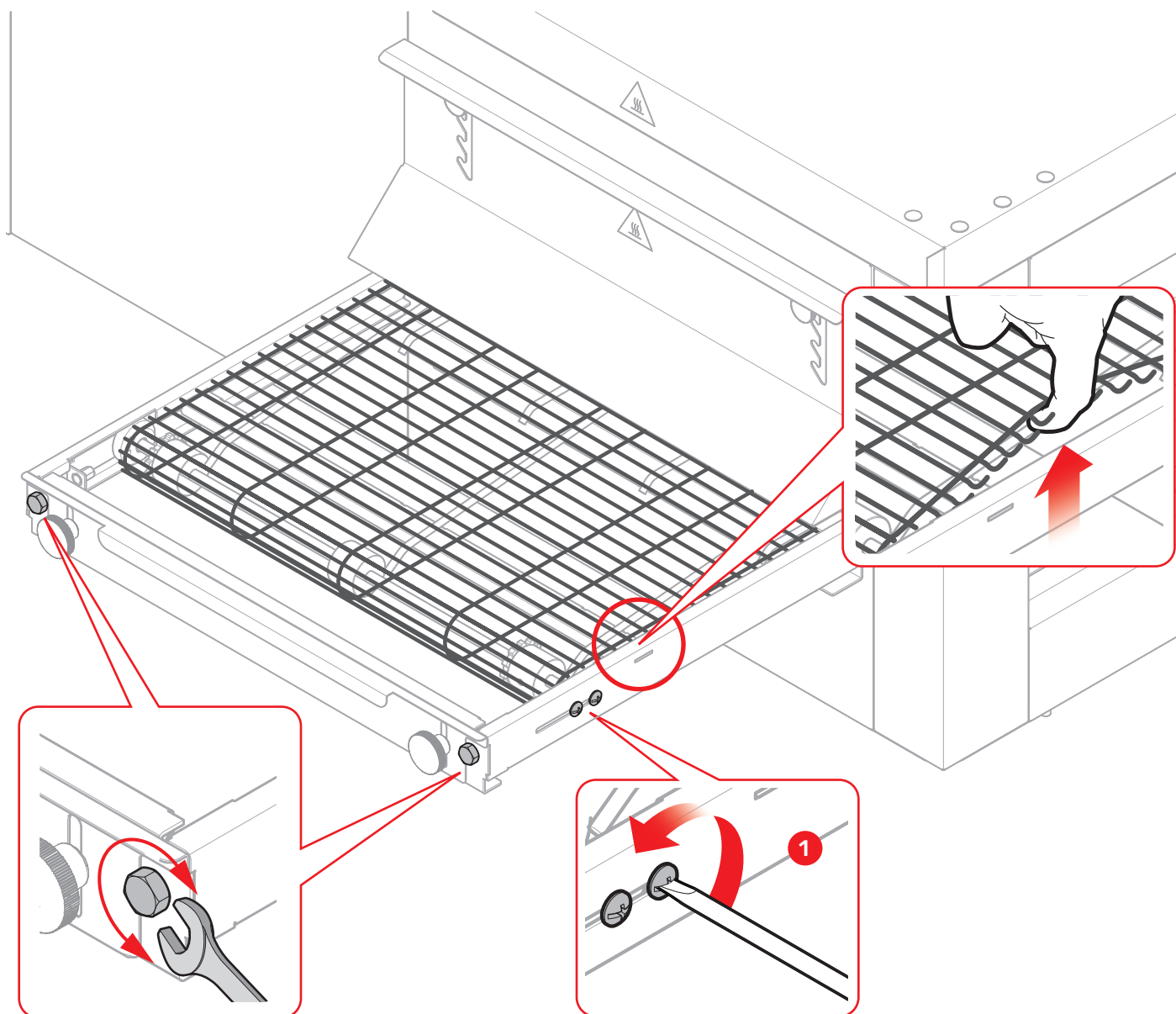


# EINSTELLUNG SPANNUNG BAND

Das Band darf nicht zu stark gespannt sein. Die Spannung ist optimal, wenn sich das Band leicht um 1-2 cm anheben lässt.

Um die Spannung des Bands einzustellen:

- Schrauben Sie die Befestigungsschrauben ab **1**
- Ziehen Sie mithilfe eines Schraubenschlüssels die Spannmutter des Bandes an oder lockern Sie sie **2**
- Ziehen Sie die Befestigungsschrauben an



# ENDPRÜFUNG

Vor dem Abschluss des Installationsvorgangs ist eine Endprüfung des Ofens erforderlich.

Überprüfen, dass:	
der Installationsort die Anforderungen erfüllt, wie auf Seite X angegeben 13	
das Gerät vollkommen horizontal ist	
das Gerät perfekt auf dem Unterbau darunter abgestützt ist und, im Fall eines eigenen Unterbaus, dass dieser dem Gewicht des Ofens standhält	
die Sicherheitsabstände eingehalten werden, wie auf Seite X angegeben 14	
die Schutzfolie von allen Oberflächen entfernt wurde	
die Netzspannung den auf dem Typenschild angegebenen Daten entspricht	
der Anschluss an das Stromnetz gemäß den im Land der Installation des Geräts geltenden Vorschriften und den mitgelieferten Schaltplänen vorgenommen wurde. der Anschluss mit Zwischenschaltung eines magnetothermischen Differenzialschalters mit geeigneten Eigenschaften erfolgt ist, bei dem der Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten 3 mm beträgt.	
das Gerät korrekt unter einer geeigneten Abzugshaube positioniert ist	

Die Funktionsprüfung muss gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ERSTEINSCHALTUNG“ der Betriebs- und Wartungsanleitung durchgeführt werden.

Nach der Ersteinschaltung muss sich der Techniker vergewissern, dass der Benutzer ordnungsgemäß in den Gebrauch und die Wartung des Ofens eingewiesen wurde und dass er alle Begleitunterlagen erhalten hat.

# 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, Verdienstausfall, 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, фокаччи, 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
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ	5
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
ТРАНСПОРТИРОВКА	10
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	11
УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	11
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ	12
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	12
ОСТАВЛЯЕМЫЕ РАССТОЯНИЯ	14
ДАННЫЕ НА ТАБЛИЧКЕ	14
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	15
УДАЛЕНИЕ ДЫМОВ	17
РЕГУЛИРОВКА ЗАКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ	18
РЕГУЛИРОВКА НАТЯЖЕНИЯ ЛЕНТЫ	19
ИСПЫТАНИЕ	20
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
ГАРАНТИЯ	21

# 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



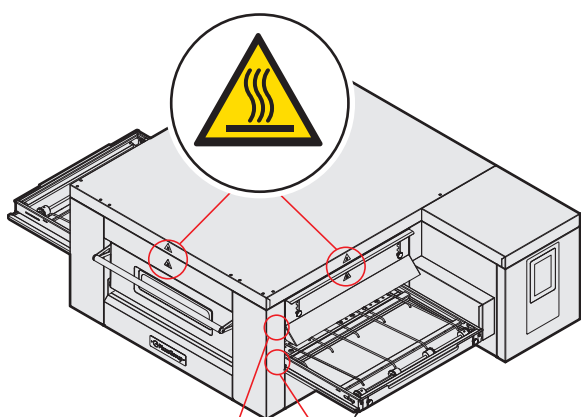
**Равнопотенциальное соединение:** зажимы, которые при соединении между собой приводят различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления)



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

## Знаки, установленные на машину

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

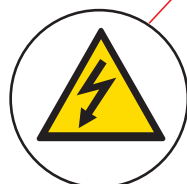
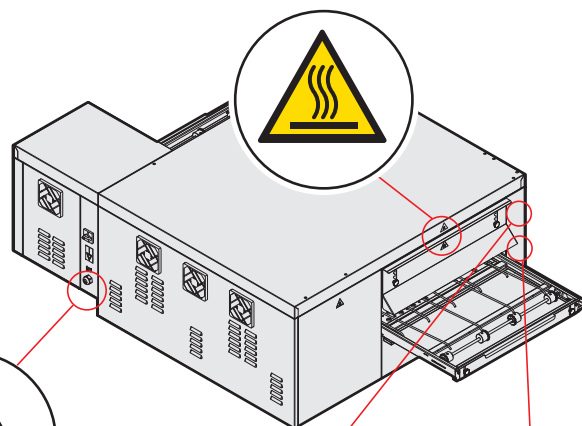


РИСК ЗАТЯГИВАНИЯ  
В ЗУБЧАТЫЕ  
ЗАЦЕПЛЕНИЯ



РИСК ОПОКИДЫВАНИЯ  
ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ  
(НА ВЫСОТЕ < 160 СМ)

ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ




РИСК ЗАТЯГИВАНИЯ  
В ЗУБЧАТЫЕ  
ЗАЦЕПЛЕНИЯ



РИСК ОПОКИДЫВАНИЯ  
ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ  
(НА ВЫСОТЕ < 160 СМ)

# ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Для правильной и безопасной установки печи проверить, что выполняются все перечисленные ниже пункты.

<b>Проверить, что:</b>	
в день установки имеются средства индивидуальной защиты (например, специальная обувь, перчатки и т.д.)	
в день установки имеется соответствующее подъемное оборудование (проверить массу и габариты печи на следующих страницах) и квалифицированный персонал для выполнения этой операции	
в день установки присутствует электрик для выполнения электропроводки печи (кабель и штепсель не поставляются) см. таблицу на странице 9	
размеры выбранной печи соответствуют свободному месту в помещении, предусмотренном для ее установки	
место установки предназначено и соответствует для приготовления пищи, имеет соответствующий воздухообмен, не имеет огнеопасных и взрывоопасных элементов, соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях, не подвержено атмосферным воздействиям, имеет соответствующие температуры, и что системы отвечают нормам, действующим в стране установки	
Оборудование легко проходит в двери  при выборе помещения для позиционирования помните о том, что должна существовать возможность беспрепятственного перемещения оборудования для экстренного техобслуживания: следите за тем, чтобы каменная кладка, положенная после монтажа (напр., стены, новые более узкие двери, реконструкция и т.д.) не мешали перемещениям	
в помещении установки обеспечивается вентиляция, соответствующая стандартам, действующим в стране установки. В отсутствие вентиляции необходимо установить воздухозаборник ø 14 см/5,5 дюймов, выходящий наружу или в вентилируемое помещение (например, склад, чердак, гараж, подсобное помещение).	
размеры помещения установки позволяют строго соблюдать минимальные расстояния печи от стен, другого оборудования, горючих предметов и материалов. При наличии поблизости горячего или холодного оборудования оставить расстояние 50 см [19,97 дюйма].	
пол в помещении, предназначенном для установки, является огнестойким, идеально ровным и в состоянии выдержать вес оборудования	
имеется огнестойкая, устойчивая опора, способная выдержать массу устанавливаемого на нее оборудования. На заказ Изготовитель может поставить специальную опору	

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой оборудования внимательно прочитать данную брошюру и бережно хранить ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно всегда сопровождать его в ходе его срока службы при передаче новому владельцу.
- Перед перемещением или установкой оборудования проверить соответствие помещения. Проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации, и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Если это оборудование должно устанавливаться вблизи стен, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.д., эти стены, перегородки и т.д. должны быть изготовлены из негорючего материала. Если это невозможно, стены, перегородки и пр., должны покрываться негорючим термоизоляционным материалом.
- **ВНИМАНИЕ:** Это оборудование не должно устанавливаться в месте свободного доступа для посетителей.
- 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.
- Неправильная эксплуатация оборудования влечет за собой аннулирование гарантии.
- Это оборудование не пригодно для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточного опыта и знаний.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и убедиться, что они не пользуются и не играют с ним.
- Перед выполнением любых работ планового/экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Установка и техобслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, травмам и смерти.
- При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.
- Запрещается устанавливать печь во взрывоопасных средах.
- Работы, несанкционированные вмешательства или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.
- При сборке оборудования лицам, не участвующим в монтаже, не разрешается проходить или находиться рядом с зоной работ.

- 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.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждениям и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождает Изготовителя от всякой ответственности.

- **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 прове-

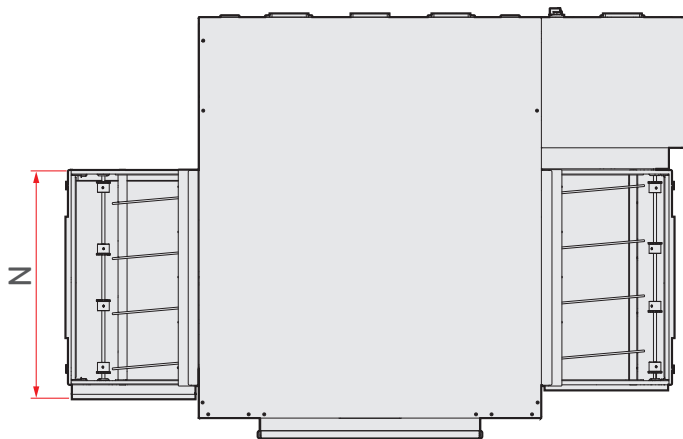
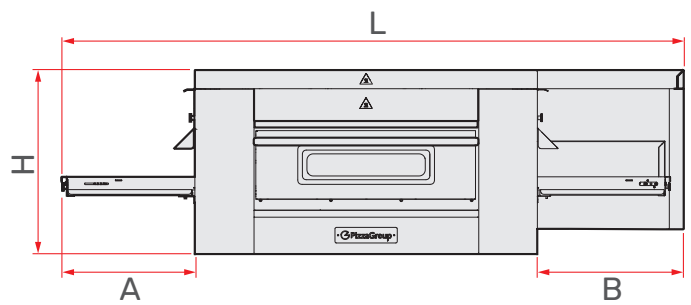
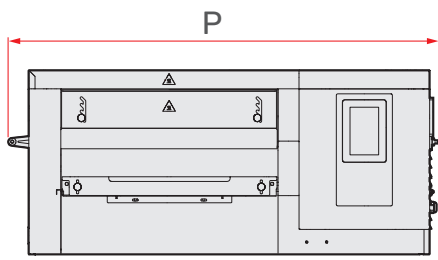
дение проверок правильности принятых для монтажа решений и их совместимости с оборудованием. Кроме того, должны соблюдаться все правила техники безопасности, предусмотренные применимым законодательством, действующим в стране монтажа оборудования.

- **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.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

		<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ</b>	ДхГхВ (см)	43x60x8	54x55x9	69x110x9	84x120x9
<b>ШИРИНА ТРАНСПОРТЕРА</b>	см	40	50	65	80
<b>ДЛИНА ТРАНСПОРТЕРА</b>	см	107	160	186,5	204
<b>ДЛИНА КАМЕРЫ</b>	см	60	85	110	120
<b>ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ (50/60 ГЦ)</b>	Вольт	230 3 + 3; 400 3 + Н + 3	230 3 + 3; 400 3 + Н + 3	230 3 + 3; 400 3 + Н + 3	230 3 + 3; 400 3 + Н + 3
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ</b>	кВт	7,8	14,2	18,4	24,4
<b>АМПЕР</b>	230 В 3 400 В 3+Н	21,5 13,5	39 25	51 32	67 42
<b>ТОКОПРОВОДЯЩИЙ КАБЕЛЬ (ШТ. X ММ²)</b>	230 3П 400 3П + Н	4x6 5x4	4x6 5x4	4x10 5x6	4x16 5x6
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАДАВАЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ</b>	°С	350	350	350	350
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАДАВАЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДНА</b>	°С	350	350	350	350
<b>МАССА</b>	кг	101	164	229	351



**TNV-40E**

**TNV-50E**

**TNV-65E**

**TNV-80E**

	<b>TNV-40E</b>	<b>TNV-50E</b>	<b>TNV-65E</b>	<b>TNV-80E</b>
<b>L</b>	134	179	200	217
<b>P</b>	110	121	138	157
<b>H</b>	480	530	590	630
<b>A</b>	24	47	43	47
<b>B</b>	32	40	43	47
<b>N</b>	40	50	65	80

# ТРАНСПОРТИРОВКА

Воспользоваться средствами индивидуальной защиты и транспортировать оборудование в место установки.

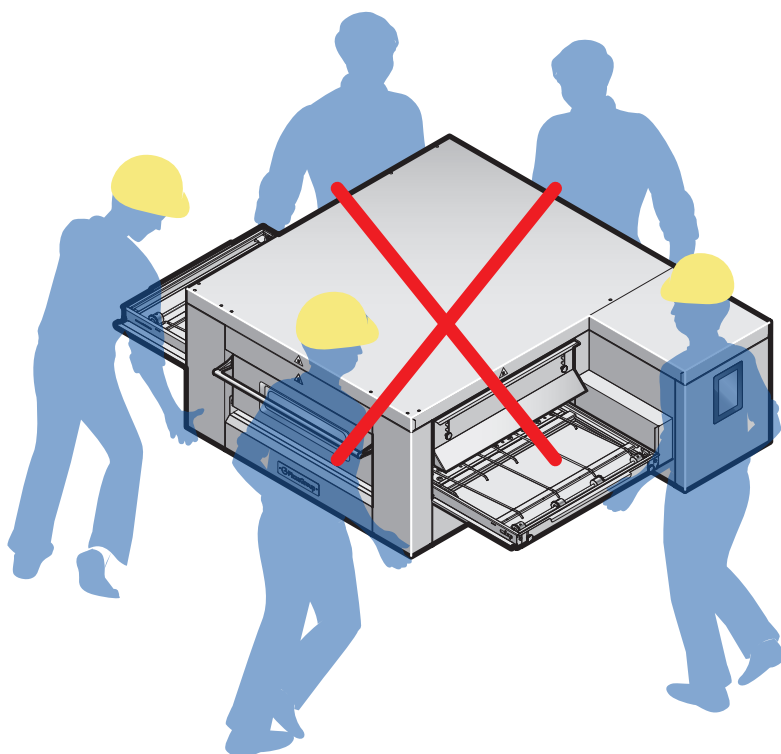
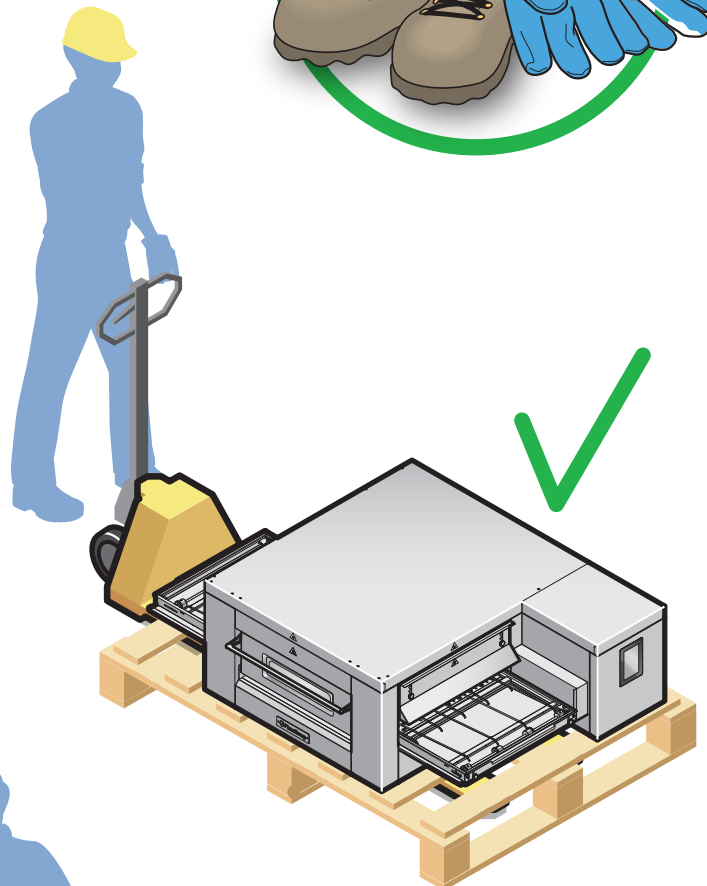
Поднимать оборудование ровно на столько, чтобы обеспечить его удобное перемещение, и уделять особое внимание балансировке, т. к. центр тяжести не совпадает с геометрическим центром оборудования. При перемещениях следить за наклоном; **поддерживать всегда горизонтальное положение** оборудования.

Подъемные средства (тележка для перемещения поддонов, автопогрузчик и пр.) должны соответствовать массам, размерам и выполняемым перемещениям. Для подъема каждой части **использовать подъемное устройство грузоподъемностью, минимум на 20% выше массы перемещаемой детали.**

Запрещается вносить изменения по собственной инициативе или использовать подручные средства для зацепления и подъема частей оборудования.

Запрещается использовать подъемные средства, отличные от указанных в данных инструкциях.

Рядом с оборудованием при перемещении не должно находиться других людей за исключением работника, выполняющего транспортировку.

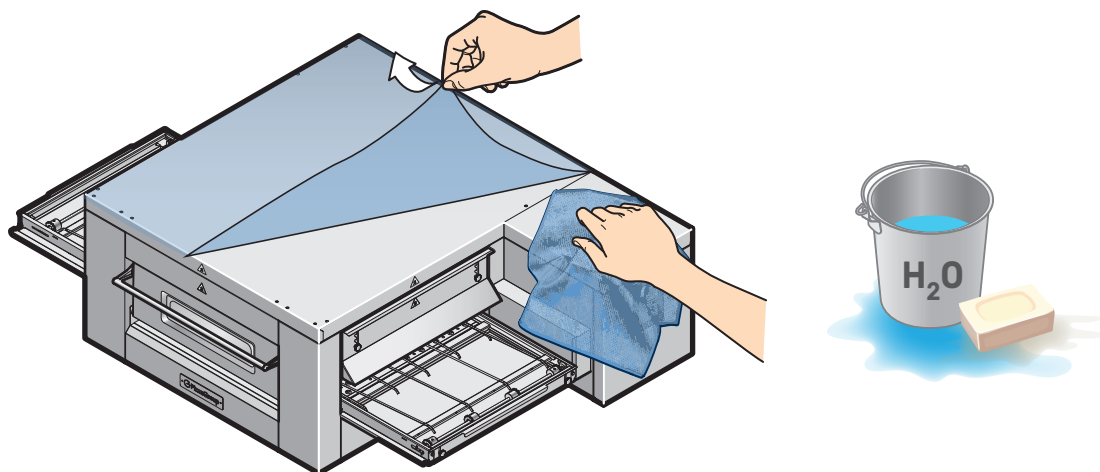




# ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ


Осторожно снять защитную пленку.


При обнаружении остатков клея на поверхностях осторожно удалить их мыльной водой, не используя коррозионные, абразивные средства, острые или режущие инструменты.

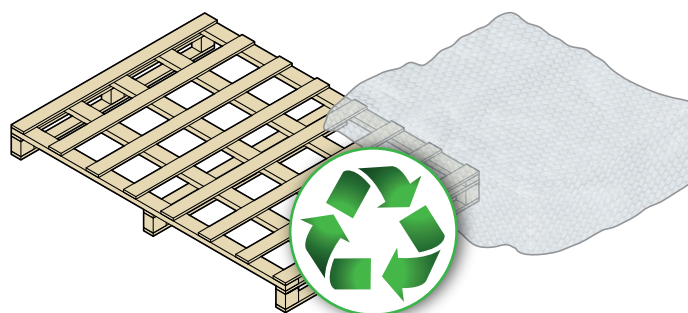


## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Перед началом установки печи выполнить утилизацию упаковки согласно предусмотренному нормами, действующими в стране монтажа оборудования.

 Внимание, опасность удушья! Упаковка, оставленная без присмотра, может представлять опасность для детей и животных.

 Внимание, опасность препятствия! Упаковка, оставленная без присмотра, может создать препятствие для перемещения транспортных средств и монтажников при операциях сборки и монтажа.

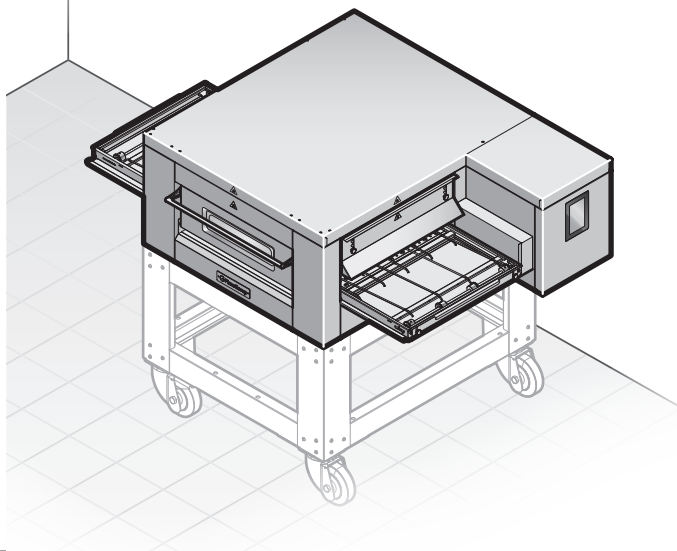


Материал	Упаковка	Обозначение	Сбор
Поддон	поддон и части из дерева	FOR 50	Дифференцированный сбор отходов
Стяжки	Стяжки	PP 05	Сбор пластика
Линейный полиэтилен низкой плотности	пузырьчатая, растягивающаяся пленка, пленка-листы	LDPE 4	Сбор пластика

# ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ УСТАНОВКИ

Проверить, что помещение для установки:

- предназначено и соответствует для приготовления пищи;
- имеет соответствующий воздухообмен;
- не содержит огне- или взрывоопасных веществ;
- соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях;
- не подвергается атмосферным воздействиям;
- имеет температуру в диапазоне от +5°C (41°F) до +35°C (95°F);
- имеет влажность не выше 70%;
- имеет соответствующую нормам электрическую систему;
- имеет все необходимые подключения (электроток, газа, воды) и выпуска отходов производства (например, удаления дымов);
- соответствующим образом освещено и отвечает всем гигиеническим и санитарным нормам.



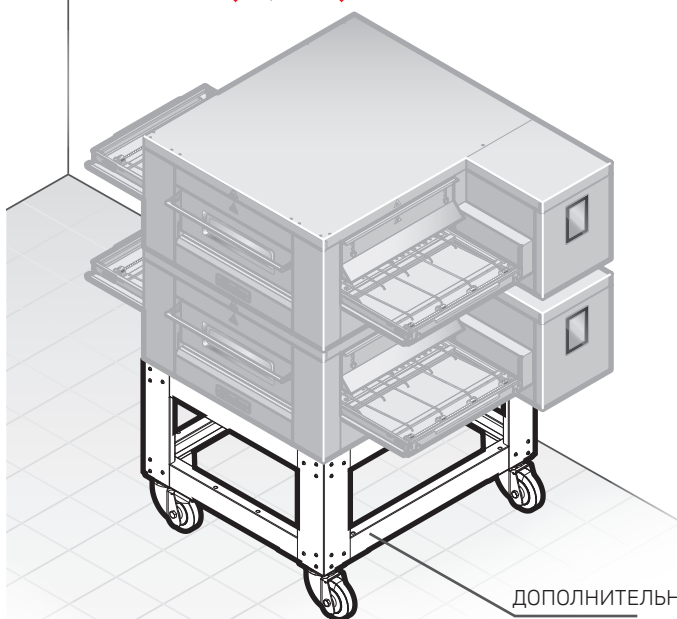
# ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Печь следует устанавливать на основание, поставляемое Изготовителем, или собственное, которое должно:

- быть изготовлено из невоспламеняющегося и не чувствительного к теплу материала;
- быть абсолютно устойчивым и планарным;
- выдерживать вес оборудования.

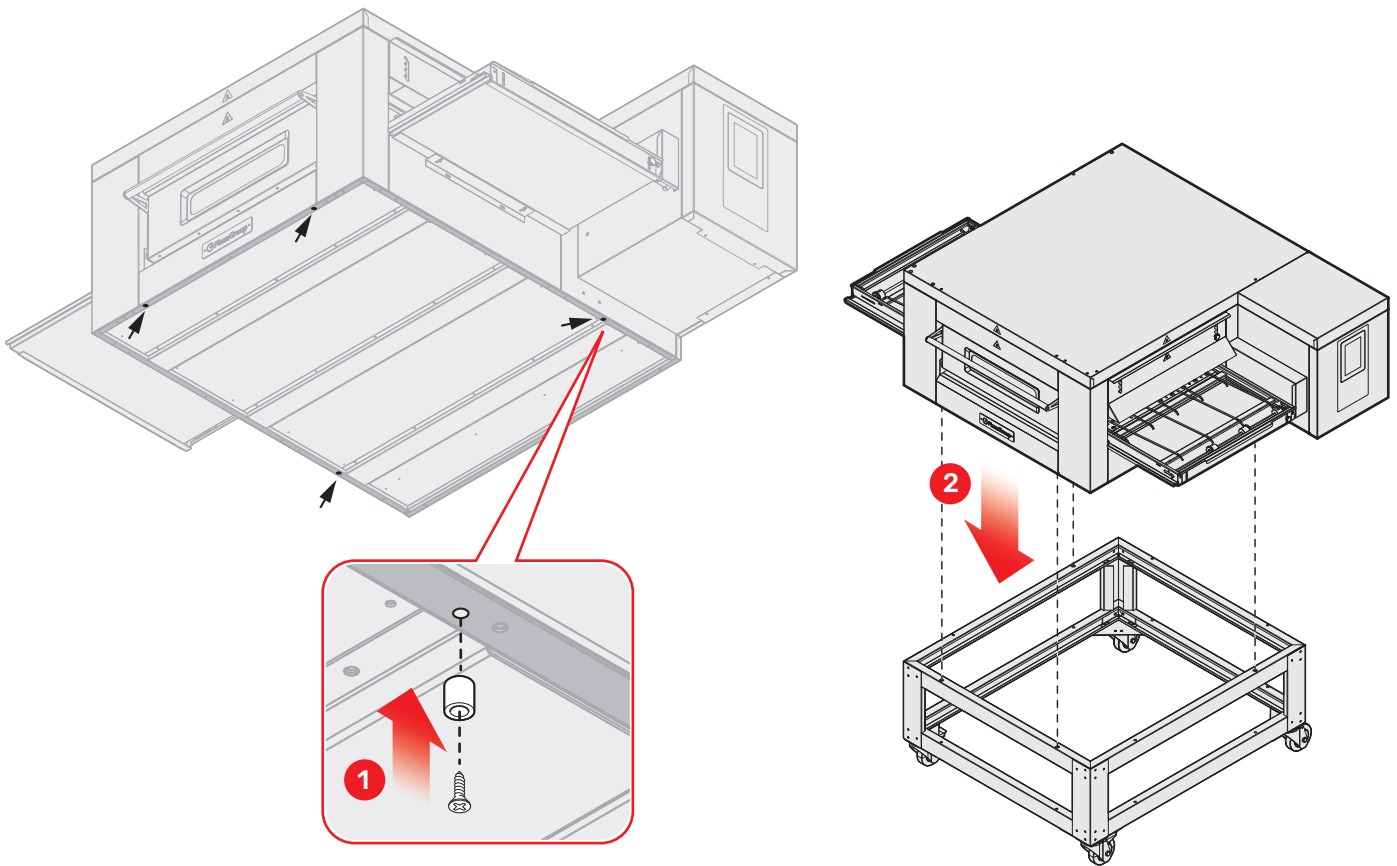
На заказ Изготовитель может поставлять специальные опоры:

	ОДИНОЧНУЮ	ДВОЙНУЮ	ТРОЙНУЮ
TNV-ET 40	ST40	ST40	-
TNV-ET 50	ST50	ST50	-
TNV-ET 65	ST65	ST65	ST65
TNV-ET 80	ST80	ST80	ST80

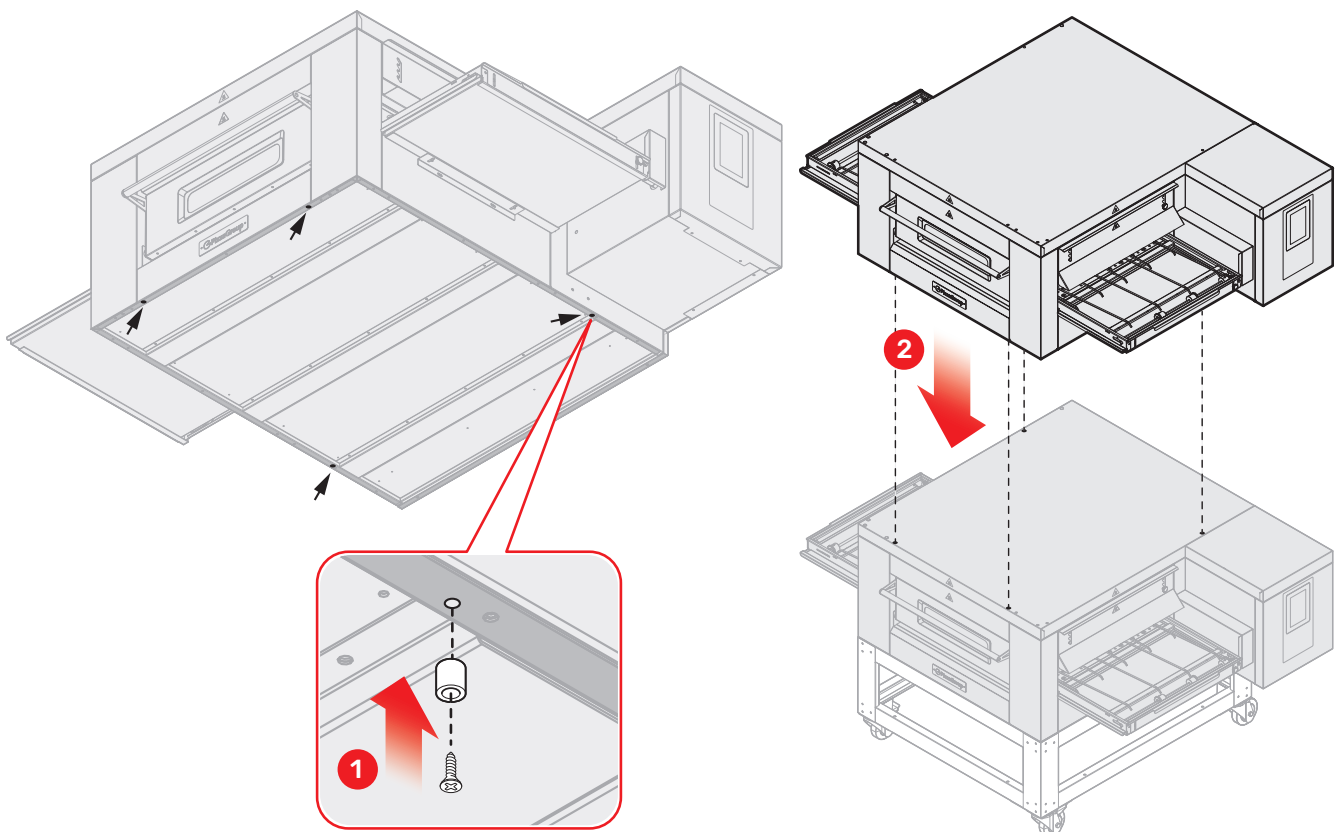


ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ

Установка печи на опору фирмы-изготовителя (комплект стопорных штифтов в комплектации)



Установка друг на друга нескольких печей (комплект стопорных штифтов в комплектации)



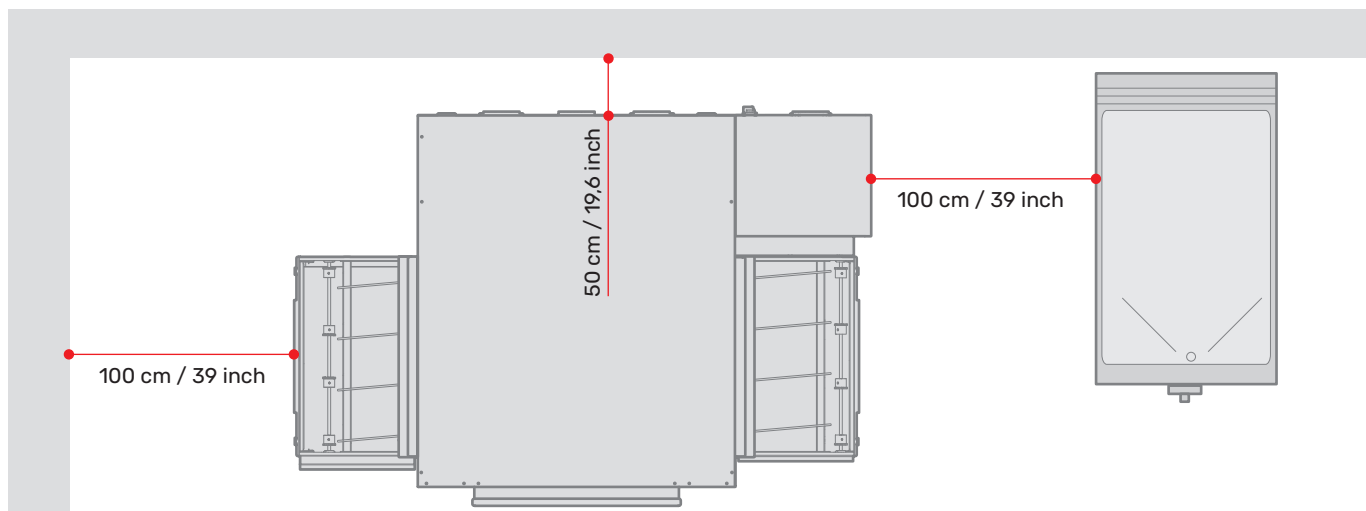
# ОСТАВЛЯЕМЫЕ РАССТОЯНИЯ

Рекомендуется устанавливать печь с соблюдением расстояний, указанных на рисунке.

Обязательно проверять, что выбранное для установки положение позволяет выполнять операции ежедневной очистки и текущего и экстренного техобслуживания (например, ремонта).

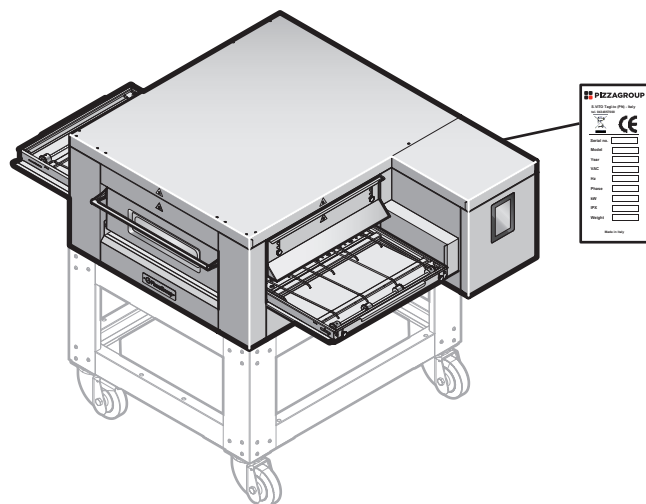
Кроме того, проверить, что рядом с оборудованием **НЕТ занавесок и других легко воспламеняющихся элементов и взрывоопасных предметов** (например, газовых баллонов).

**Оборудование не предназначено для установки в нишу.**



## ДАнные НА ТАБЛИЧКЕ

Заводская табличка находится на правой боковой части оборудования. На ней приводится техническая информация, необходимая в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, **поэтому рекомендуется не снимать ее, не повреждать и не вносить в нее изменений.**



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	Serial no.	<input type="text"/>
МОДЕЛЬ	Model	<input type="text"/>
ГОД ВЫПУСКА	Year	<input type="text"/>
ПИТАНИЕ	VAC	<input type="text"/>
ЧАСТОТА	Hz	<input type="text"/>
ФАЗЫ	Phase	<input type="text"/>
ПОТРЕБЛЕНИЕ	kW	<input type="text"/>
КЛАСС ЗАЩИТЫ	IPX	<input type="text"/>
МАССА	Weight	<input type="text"/>

**PIZZAGROUP**

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

---

Made in Italy

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

 Электрическое подключение должно выполняться **исключительно квалифицированным персоналом после прочтения предупреждений по безопасности, приведенных на первых страницах.**

Перед подключением печи проверить, что все системы соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, а также данным, приведенным на паспортной табличке на правой части печи.

Оборудование поставляется без токоподводящего кабеля и штепселя. Штепсель и кабель должны устанавливаться на печь квалифицированным персоналом.

Кабель должен быть исключительно указанного типа, для подключения к электросети на него должен устанавливаться штепсель, соответствующий потребляемой печью мощности.


При установке друг на друга двух или трех печей каждая из них должна иметь свой кабель и розетку.

Электрическая розетка должна быть легко доступна и не требовать каких-либо смещений. Место подключения к электросети должно быть легко доступно также после установки печи.

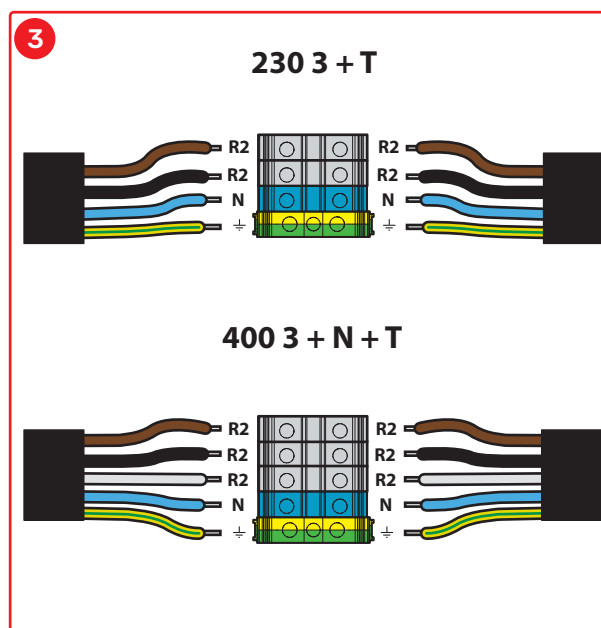
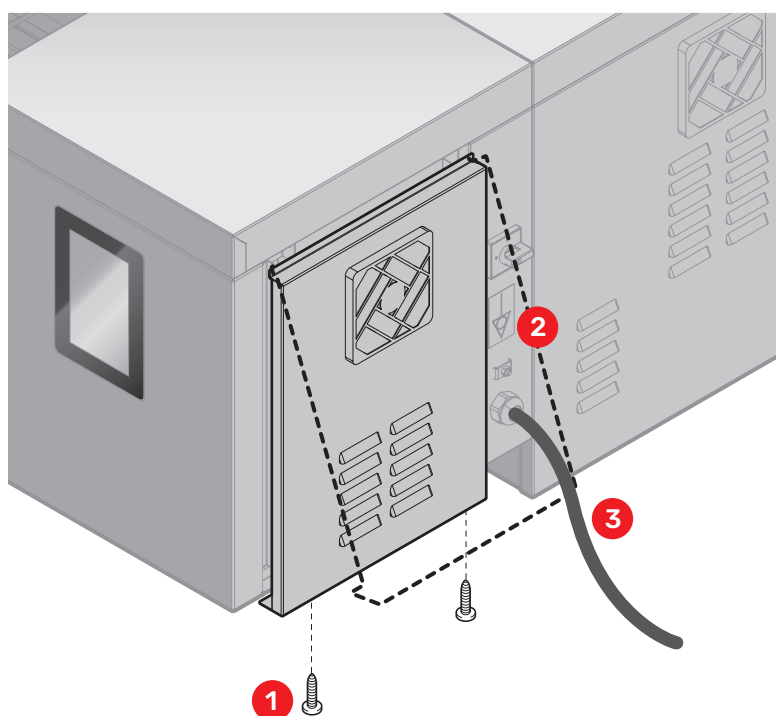
Расстояние между печью и розеткой должно быть таким, чтобы не допускать натяжения токоподводящего кабеля. Кроме того, кабель не должен проходить под основанием печи.



При повреждении токоподводящего кабеля для предупреждения опасности он должен заменяться сервисной службой или квалифицированным специалистом.

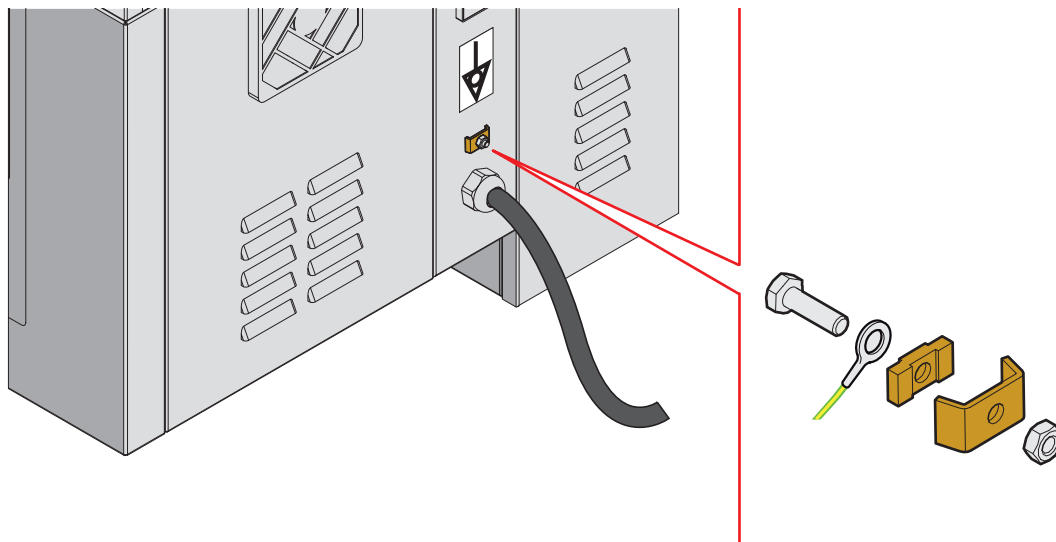
Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять правую боковую панель печи **2**, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке **3**.

 Для правильного электрического подключения оборудование должно быть:

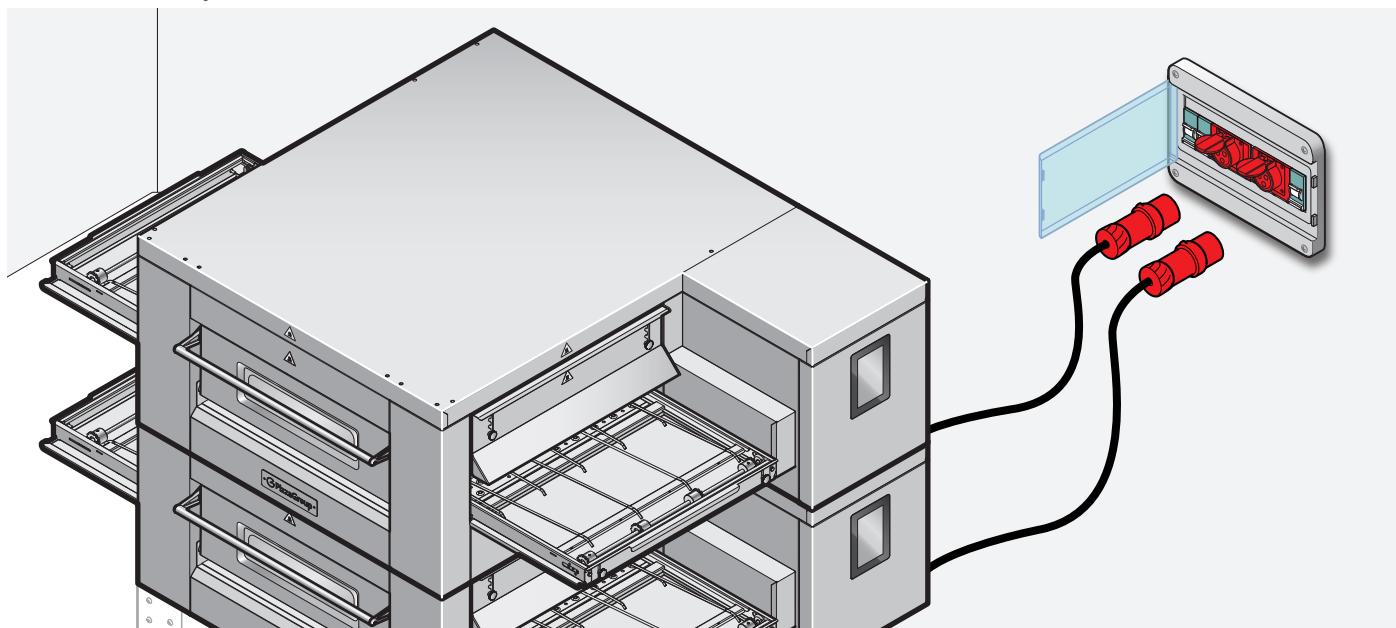
- обязательно подключено к линии заземления  (провод желтого-зеленого цвета);



- 
 подключено к равнопотенциальной системе в соответствии с действующими нормами. Данное соединение должно выполняться между различным оборудованием с помощью зажима, отмеченного как равнопотенциальный посредством специального символа . Максимальное сечение проводника должно составлять 10 мм<sup>2</sup> (в соответствии со стандартом CEI EN 60335-2-42:2003-09), провод должен быть желтого-зеленого цвета;



- обязательно подключено к **термодифференциальному выключателю** в соответствии с действующей нормой (0,03 А типа А);
- обязательно подключено к **однополюсному механизму размыкания цепи**, обеспечивающему полное отключение в условиях категории превышения напряжения III;
- подсоединено к штепселю или розетке электрощита, после проверки того, что соответствующий выключатель установлен на ОТКЛ.



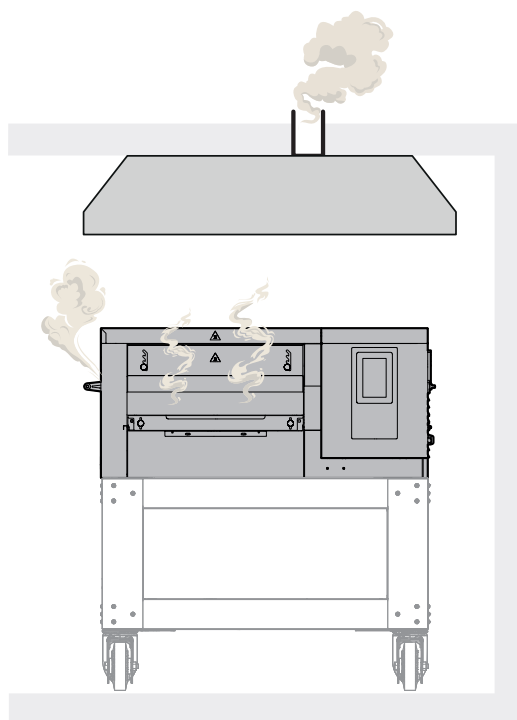
Изготовитель снимает с себя какую бы то ни было ответственность в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.

- 
 При необходимости, для предупреждения любого риска кабель должен заменяться только квалифицированным персоналом.

# УДАЛЕНИЕ ДЫМОВ

При приготовлении из печи в помещение могут попадать пары, выходящие из входов/выходов около ленточного транспортера.

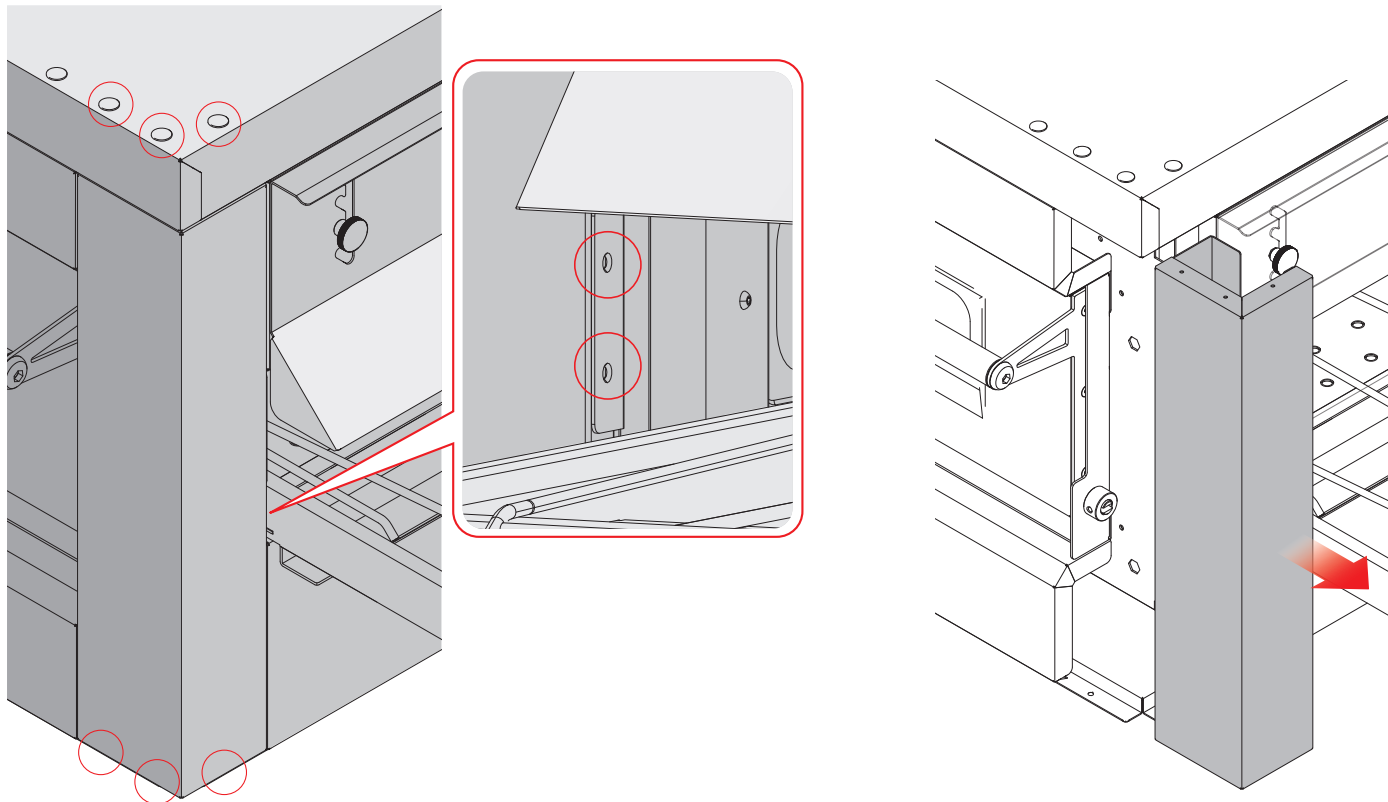
По возможности рекомендуется устанавливать печь под вытяжкой.



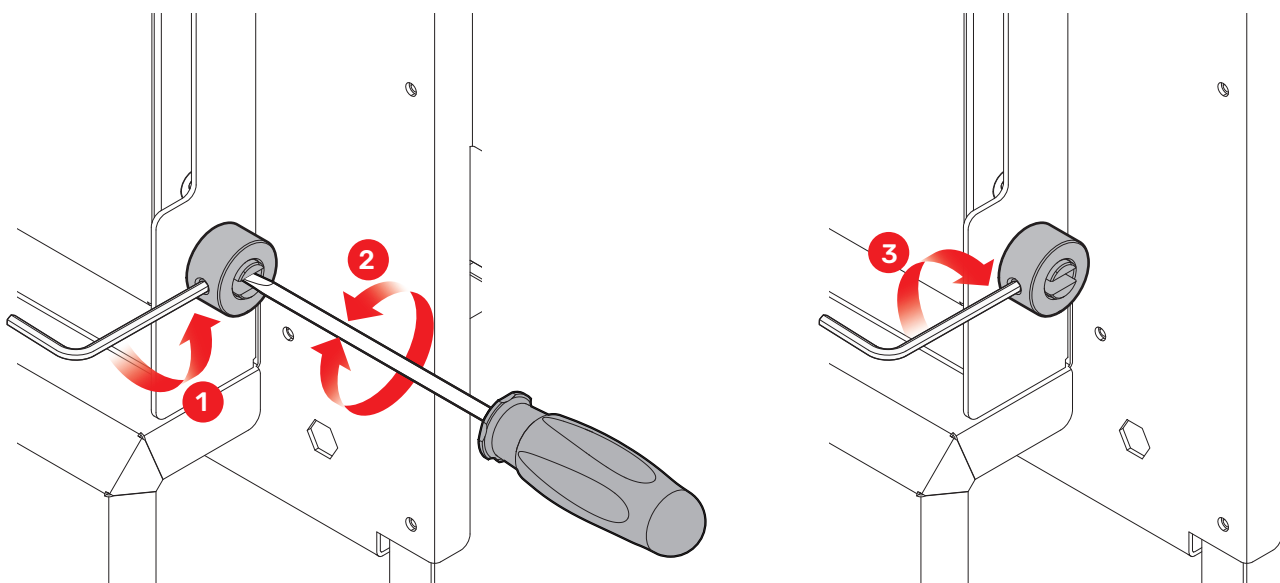
# РЕГУЛИРОВКА ЗАКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

Если дверца не закрывается должным образом, следует выполнить регулировку притвора следующим образом:

- Удалите винты (верхний, нижний и боковые, обозначенные красным цветом) крепления боковой правой панели
- Удалите боковую панель



- Ослабьте установочный винт **1**
- С помощью отвертки поверните винт, чтобы увеличить или уменьшить натяжение внутренней пружины дверцы **2**
- Закрутите установочный винт **3**

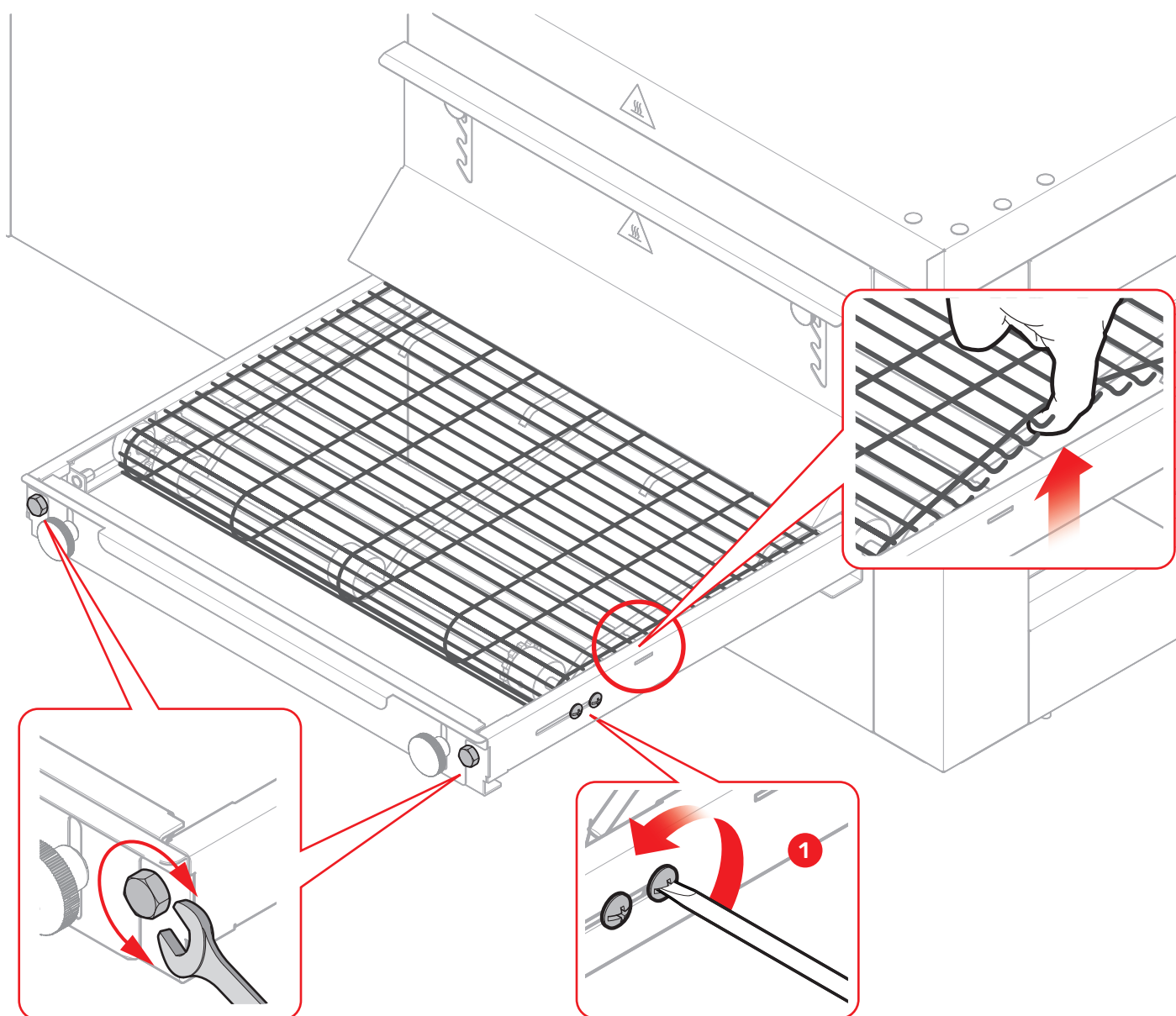




# РЕГУЛИРОВКА НАТЯЖЕНИЯ ЛЕНТЫ

Лента не должна быть слишком натянутой, натяжение идеально, когда она легко поднимается на 1-2 см.  
Для регулировки натяжения ленты:

- Открутите крепежные винты **1**
- С помощью гаечного ключа затяните или ослабьте гайки натяжения ленты **2**
- Закрутите крепежные винты



# ИСПЫТАНИЕ

Перед завершением работ по установке требуется провести испытание печи.

Проверить, что:	
помещение установки соответствует указаниям на странице 13	
оборудование абсолютно точно выровнено по уровню	
оборудование полностью опирается на предусмотренную ниже опору, а если используется собственная опора, она должна быть способна выдержать печь	
соблюдены безопасные расстояния, указанные на странице 14	
со всех поверхностей снята защитная пленка	
напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке	
Подключение к электросети осуществляется в соответствии с действующими правилами в стране установки устройства и в соответствии с предоставленными электрическими схемами. Подключение осуществляется с помощью терромагнитного дифференциального выключателя с соответствующими характеристиками, в котором минимальное расстояние между контактами составляет не менее 3 мм.	
оборудование правильно размещено под соответствующей вытяжкой	

Функциональная проверка должна выполняться по указаниям, приведенным в параграфе «ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ» руководства по эксплуатации и техобслуживанию.

После первого включения технический специалист должен проверить, что пользователь был правильно проинструктирован по эксплуатации и техобслуживанию печи и что ему была передана вся сопроводительная документация.

# 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 опечатки.



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