



## **Four à pizza convoyeur**

**CFRPC43**  
**CFRPC86**  
**CFRPC137**  
**CFRPC206**

SAS CASSELIN  
83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas FRANCE  
Tél : +33 (0)4 82 92 60 00 - Mail : [contact@casselin.com](mailto:contact@casselin.com)





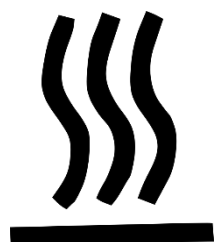
## **ATTENTION !**



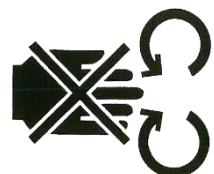
**LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, LE LAISSER ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 20 MINUTES AFIN D'ÉVACUER LES FUMÉES ET LES VAPEURS DES HUILES DE LA TÔLE**



**NE PAS UTILISER LA PELLE DIRECTEMENT SUR LA GRILLE**



**SURFACES CHAUDES SUR LES CAPSULES, UTILISER DES GANTS POUR LE RÉGLAGE**



**DANGER D'ÉCRASEMENT DES MAINS : BANDE EN MOUVEMENT**

---

# INDEX

## ***Instructions pour l'installateur***

MISES EN GARDE GÉNÉRALES .....	5
MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR.....	5
SUPERPOSITION .....	6
POSITIONNEMENT DU FOUR.....	6
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES.....	7
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ .....	8

## ***Instructions pour l'utilisateur***

<b>NUMÉRO DE SÉRIE .....</b>	<b>9</b>
ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE .....	9
<b>INFORMATIONS GÉNÉRALES .....</b>	<b>9</b>
IMPORTANCE DU MANUEL .....	9
ÉTAT « FOUR ÉTEINT » .....	9
GARANTIE .....	9
<b>DONNÉES TECHNIQUES .....</b>	<b>10</b>
FICHE TECHNIQUE .....	10
DESTINATION D'USAGE.....	11
LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE .....	11
<b>UTILISATION ET FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>12</b>
PANNEAU DE COMMANDE.....	12
ÉCRAN PRINCIPAL .....	13
CONFIGURATION DES PARAMÈTRES .....	14
SÉLECTION DES PROGRAMMES SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL .....	14
RUBRIQUES DU MENU .....	15
FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE.....	16
GESTION DES ERREURS.....	16
VITESSE DE LA BANDE.....	16
PRODUCTIVITÉ .....	17
<b>MAINTENANCE .....</b>	<b>18</b>
NETTOYAGE.....	18
FRÉQUENCE DE MAINTENANCE.....	18
DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA BANDE .....	19
TIRAGE DE LA GRILLE.....	20
<b>DÉMOLITION .....</b>	<b>21</b>
MISES EN GARDE GÉNÉRALES .....	21
<b>DÉPANNAGE .....</b>	<b>21</b>
<b>PIÈCES DE RECHANGE .....</b>	<b>22</b>
<b>D</b> ESSIN ÉCLATÉ DU FOUR .....	<b>22</b>

---

DESSIN ÉCLATÉ DE LA PORTE.....	23
DESSIN ÉCLATÉ DE L'INSTALLATION .....	24
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE .....	25
<b>PARTIE ÉLECTRIQUE .....</b>	<b>26</b>
SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL CFRPC43 / CFRPC86 .....	26
SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL CFRPC137 / CFRPC206.....	27

## Instructions pour l'installateur

### MISES EN GARDE GÉNÉRALES

L'endroit où le four est installé doit présenter les caractéristiques environnementales suivantes :

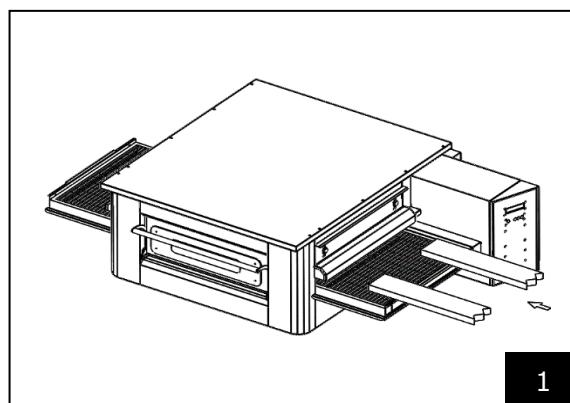
- Il doit être sec, la température et l'humidité relative de la pièce dans laquelle il doit être installé ne doivent pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau des données techniques ;
- Sources d'eau suffisamment éloignées ;
- Éclairage adapté et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité requises par les lois en vigueur.
- Ventilation adéquate avec des hottes ou des ventilateurs d'extraction afin de garantir un environnement sain et sans fumée.



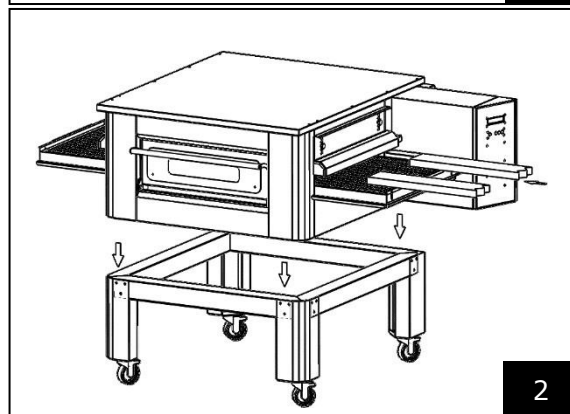
**LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER LE CONTACT D'OBJETS INFLAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. TOUJOURS ASSURER DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D'AU MOINS 30 CM.**

### MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR

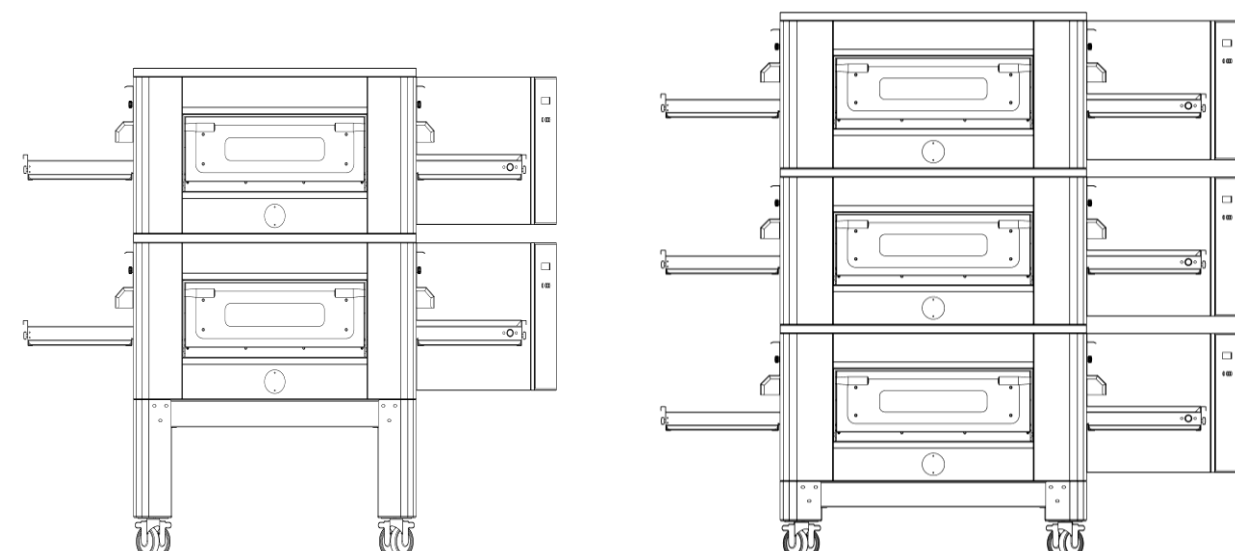
Retirer la bande transporteuse (voir page 18).  
Utiliser un chariot élévateur à fourche ou un transpalette de capacité appropriée.  
Soulever les capsules et insérer les fourches, convenablement recouvertes d'un matériau souple pour éviter tout dommage, dans la chambre de cuisson, par l'entrée ou la sortie du tunnel (Fig. 1).



Positionner le four aux coins de la base (Fig. 2).



## SUPERPOSITION

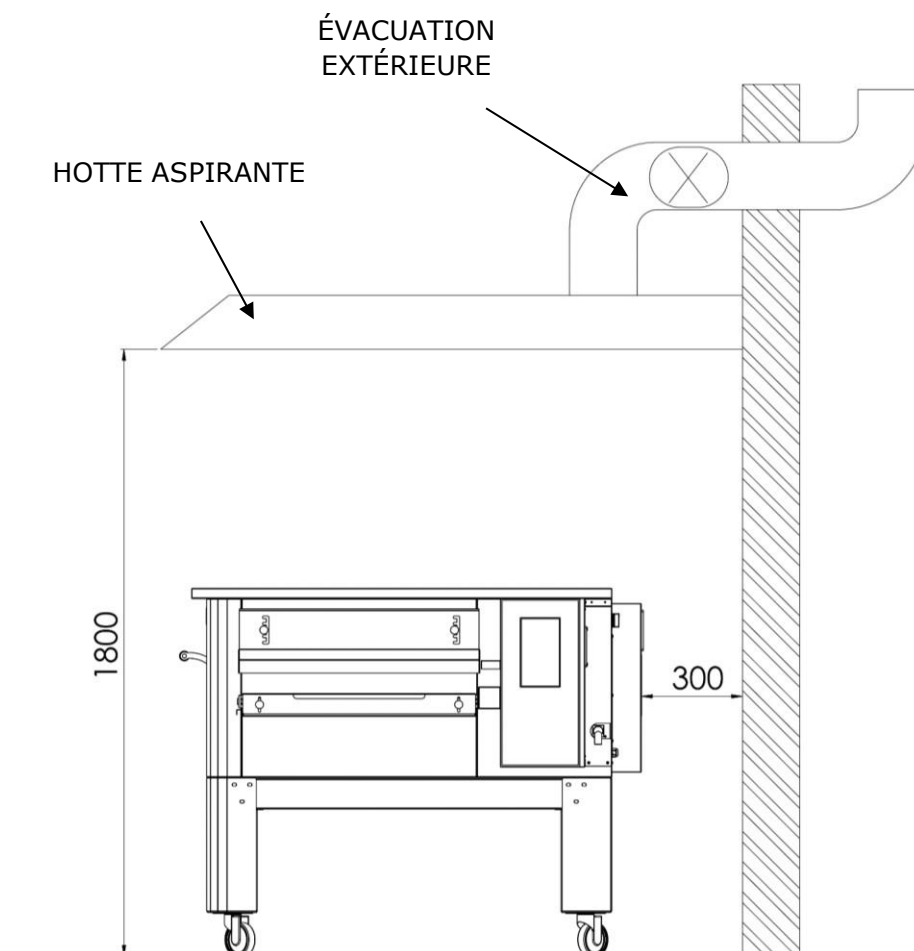


**NOMBRE MAXIMUM DE FOURS EMPILABLES : 3**

### POSITIONNEMENT DU FOUR

L'appareil à gaz est du type A2/B22 pour lequel aucun raccordement de cheminée ou dispositif d'évacuation des fumées vers l'extérieur n'est installé.

Il est nécessaire de placer le four sous une hotte aspirante.



---

## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Vérifiez que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les caractéristiques techniques et sur la plaque signalétique à l'arrière du four.

Les caractéristiques de la prise d'alimentation doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.



**LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) POSSÉDANT LES EXIGENCES TECHNICO-PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR, QUI DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DES TRAVAUX EFFECTUÉS.**



**POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF AVEC UNE OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS DE MANIÈRE À ASSURER UNE DÉCONNEXION COMPLÈTE DANS LES CONDITIONS DE SURTENSION DE CATÉGORIE III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D'INSTALLATION.**

Pour connecter la machine à l'alimentation électrique, procéder comme suit :

brancher une fiche normalisée et polarisée à l'autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être claire).



**LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION CERTIFIANT LA MESURE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.**



**L'APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ PAR UN DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AVEC UN COURANT DE DÉCLENCHEMENT NOMINAL MINIMUM NE DÉPASSANT PAS 30 MA.**



## THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le thermostat de sécurité est situé à l'intérieur de la chambre de ventilation, juste à côté des brûleurs. Il est étalonné à 427 °C et est réinitialisé manuellement. Si une température identique ou supérieure est détectée, l'ensemble du four est éteint et le gaz est fermé.

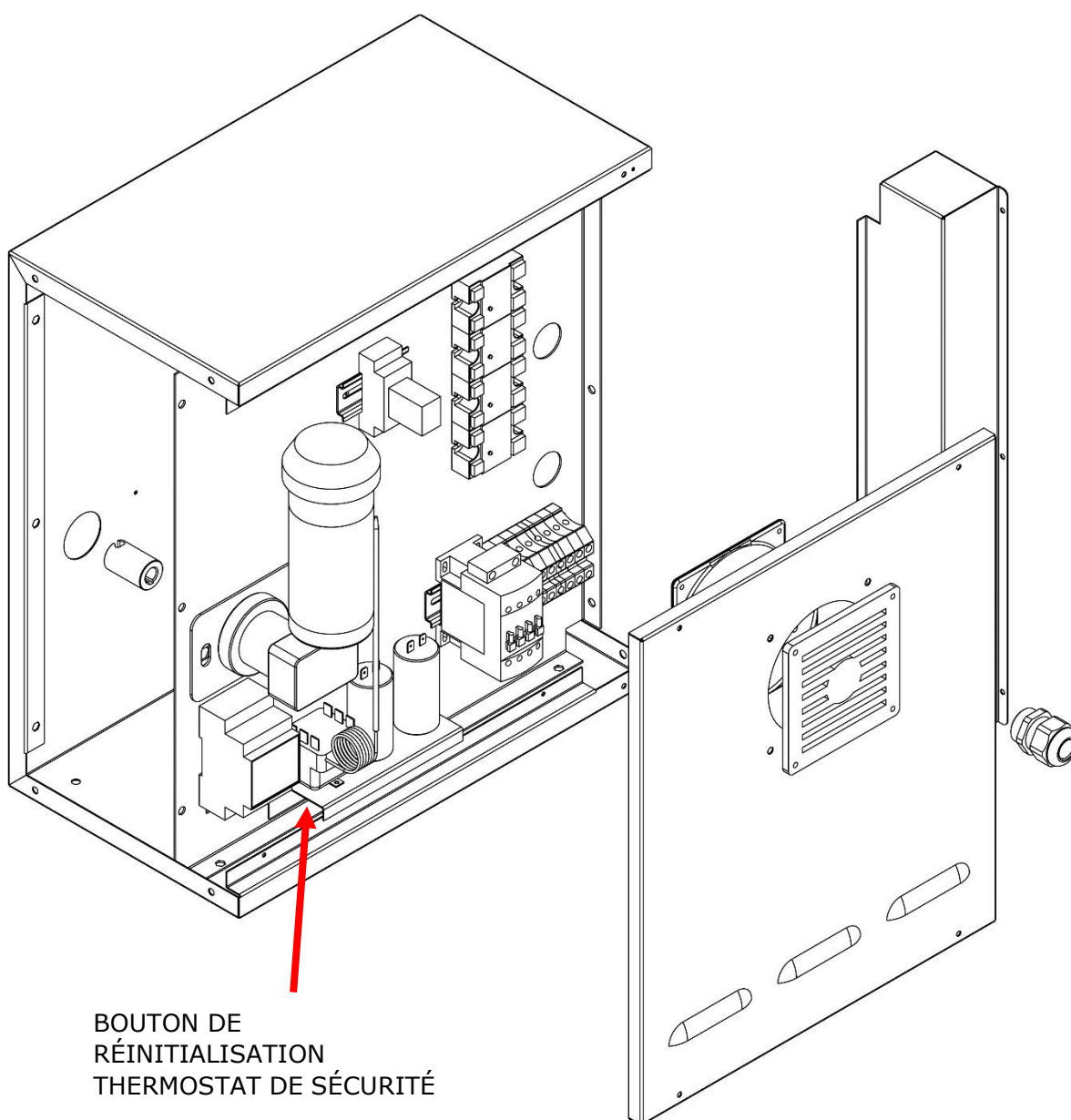
Pour faire redémarrer le four, un technicien qualifié doit intervenir, qui vérifiera la raison de cette anomalie et ne pourra ensuite la réinitialiser que manuellement par l'ouverture du panneau du compartiment technique (porte du système). Voir la figure ci-dessous où le thermostat de sécurité est mis en évidence.

La position du bouton rouge de réinitialisation est indiquée par la flèche.

La réinitialisation n'est possible que lorsque la température de la chambre est tombée en dessous de 427 °C.



**Comme le thermostat de sécurité ne se déclenche qu'en cas de panne grave, avant de redémarrer le four, vérifier soigneusement son fonctionnement et effectuer les réparations éventuelles.**



BOU-  
TON DE  
RÉINITIALISATION  
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

## Instructions pour l'utilisateur

# NUMÉRO DE SÉRIE

## ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série consiste en une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée à l'arrière du four. Les informations suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur la plaque signalétique :

Nom du fabricant	Numéro de série
Puissance électrique (kW/A)	Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
Modèle	Année de construction
Libellé « Made in Italy »	Poids du four

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

## IMPORTANTANCE DU MANUEL

Avant d'utiliser le four en question, il est obligatoire de lire et de comprendre ce manuel dans son intégralité.

Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et se trouver à proximité du four, bien gardé et conservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage aux personnes, aux animaux et aux biens causé par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à son élimination définitive.

Les « opérateurs autorisés » doivent effectuer uniquement les interventions sur le four qui relèvent de leur compétence spécifique.

## ÉTAT « FOUR ÉTEINT »

Avant d'effectuer tout travail de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de couper l'alimentation électrique et en gaz en retirant la fiche de la prise de courant et en fermant le gaz, en s'assurant que le four soit bien éteint et refroidi.

## GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à la date du reçu fiscal émis au moment de l'achat.

Pendant cette période, les pièces seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement dans notre usine, pour des raisons bien établies et sans équivoque résultant de défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux qui sont sujets à l'usure.

La garantie ne comprend pas les frais d'expédition et le coût de main-d'œuvre.

La garantie déchoit s'il est établi que les dommages ont été causés par : le transport, une maintenance incorrecte ou insuffisants, l'inexpérience des opérateurs, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, le non-respect des instructions du manuel.

Sera exclu tout recours auprès du fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps pendant lequel la machine restera à l'arrêt en raison de :

panne, attente de réparation ou autre, attribuable à la présence physique de l'appareil.



**TOUTE ALTÉRATION ET/OU TOUT REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ANNULERA LA GARANTIE ET DÉGAGERA LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ. CHAQUE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.**

# DONNÉES TECHNIQUES

## FICHE TECHNIQUE

	Unité de mesure	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
Température de fonctionnement	°C	0-350			
Dimensions extérieures sans support	cm	L 142,5 P 98,5 H 45,0	L 186,0 P 121,0 H 50,0	L 207,0 P 132,0 H 56,0	L 225,0 P 156,0 H 60,0
Largeur de la grille	cm	40,0	50,0	65,0	80,0
Longueur de la grille	cm	105,0	160,0	185,0	200,0
Longueur de la chambre	cm	54,0	75,0	100,0	110,0
Alimentation électrique	--	Triphasée/Monophasée			
Tension	Vac	400/230			
Fréquence	Hz	50/60			
Courant	A	34/11	62/21	80/27	106/35
Puissance	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Connexion électrique	--	câble pentapolaire sans fiche			
Longueur du câble	m	2			
Section conducteurs	mm <sup>2</sup>	4		6	
Limites de température de travail	°C	0-40			
Limite maximale d'humidité ambiante de travail	--	95 % sans condensation			

## DESTINATION D'USAGE

L'utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et fabriqué est professionnelle et se présente comme suit :



**UTILISATION PRÉVUE : LA CUISSON DE PIZZAS, PAIN, FOUGASSES, GRATIN DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET LE RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS SUR UNE PLAQUE DE CUISSON.**



**LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN OPÉRATEUR PRÉPOSÉ (UTILISATEUR).**



**CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SI ELLES ONT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS POUR UTILISER L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.**



**LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR LES EMPÊCHER DE JOUER AVEC L'APPAREIL.**

## LIMITES D'UTILISATION ET MISES EN GARDE

Le four en question a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'utilisation prévue décrite au paragraphe précédent et, par conséquent, tout autre type d'utilisation et d'exploitation est absolument interdit afin de garantir à tout moment la sécurité des opérateurs autorisés et le rendement du four en question.



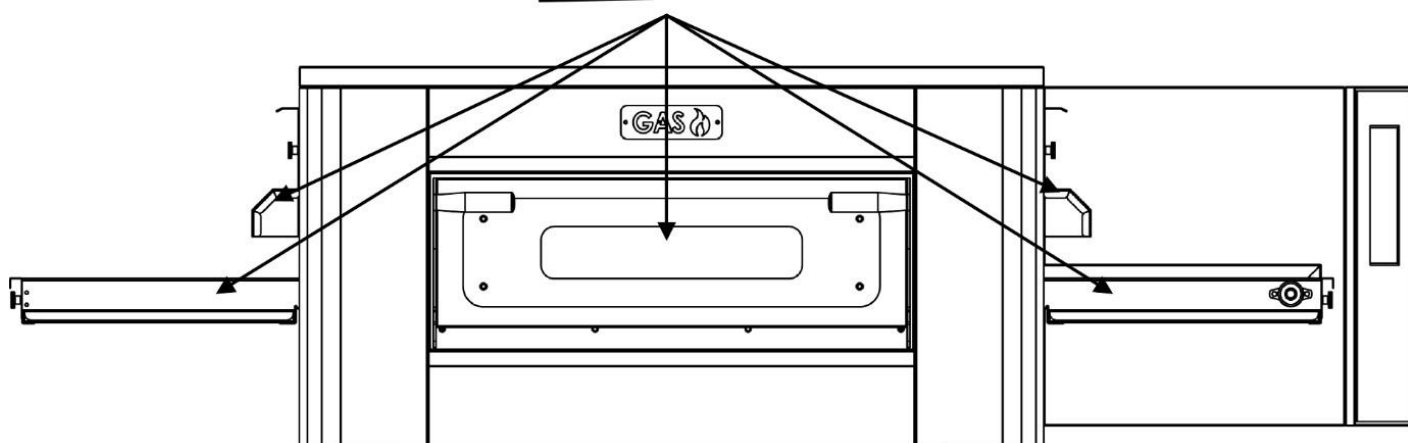
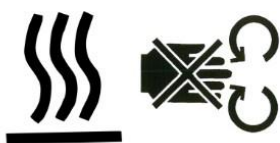
**IL EST INTERDIT D'INTERVENIR ET DE MANIPULER LES DISPOSITIFS INSTALLÉS DANS L'APPAREIL.**



**MISES EN GARDE : ATTENTION EN OUVRANT LA PORTE, RISQUE DE BRÛLURES ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS**

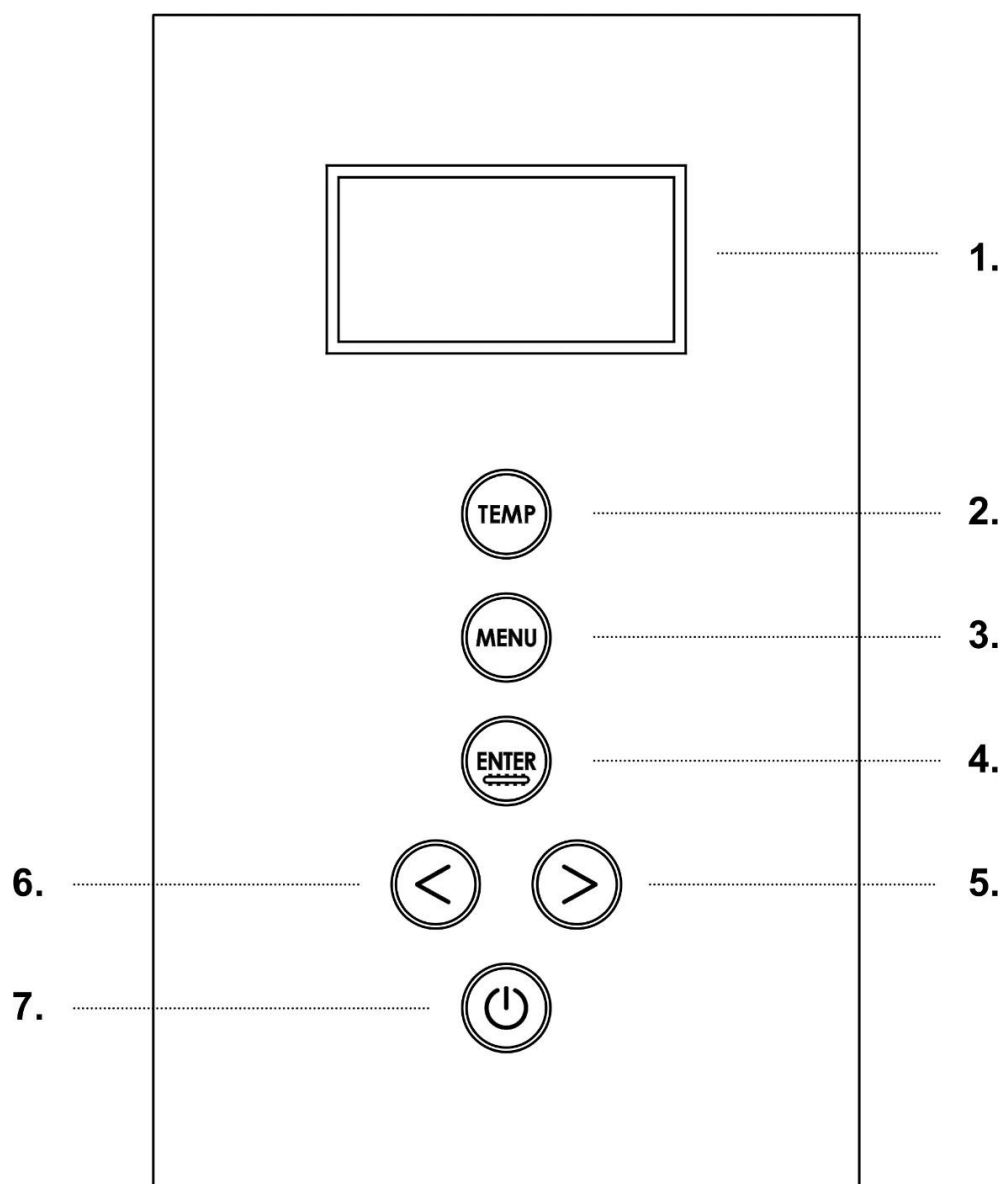


**MISES EN GARDE : NE PAS TOUCHER LA BANDE LORSQUE LE FOUR EST EN MARCHÉ, RISQUE DE BRÛLURES ET D'ÉCRASEMENT DES MAINS**



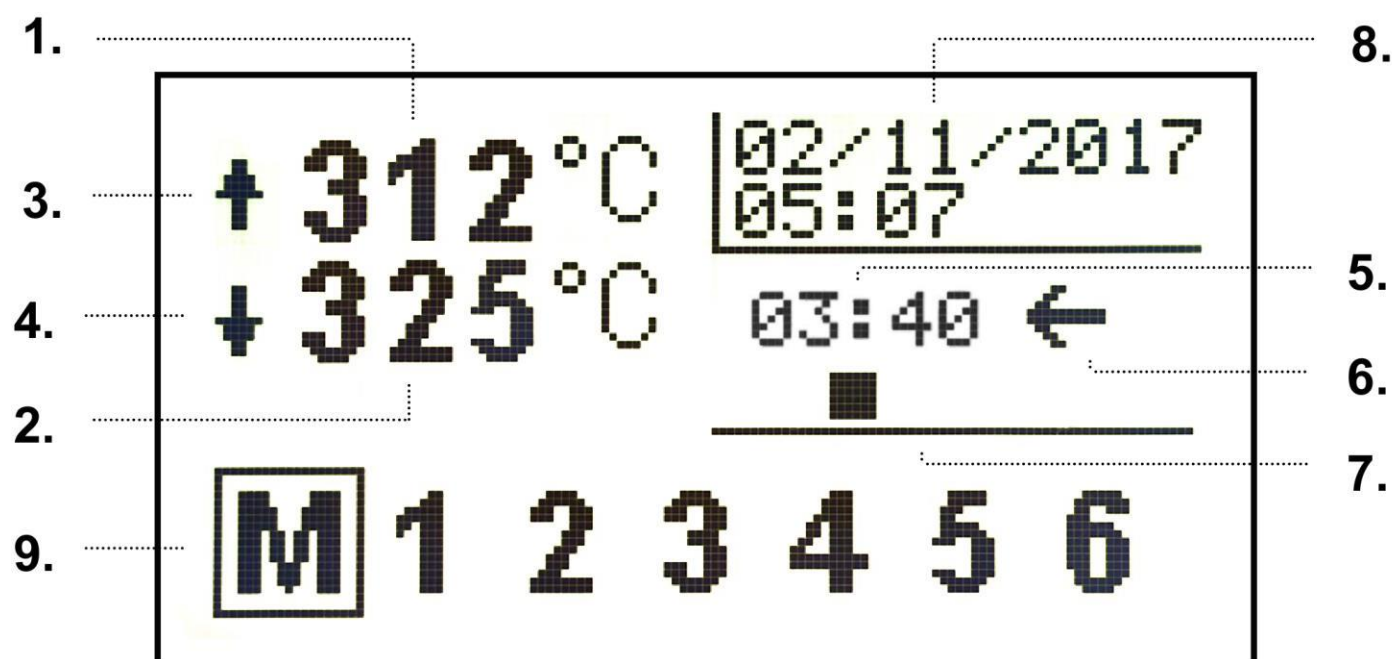
# UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

## PANNEAU DE COMMANDE



<b>1</b>	Écran	<b>5</b>	Fonction d'augmentation lors de la configuration des valeurs ou de la navigation vers la droite si sur l'écran principal.
<b>2</b>	Configuration des paramètres : - TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE - TEMPÉRATURE INFÉRIEURE - VITESSE DE LA BANDE	<b>6</b>	Fonction de diminution lors de la configuration des valeurs ou de la navigation vers la gauche si sur l'écran principal.
<b>3</b>	Entrée dans le menu avec les rubriques : - PROGRAMMES - ALLUMAGE/ARRÊT PROGRAMMÉ - DATE/HEURE - DIRECTION BANDE - LANGUE - MENU MAINTENANCE - SORTIE	<b>7</b>	Allumer ou éteindre la carte.
<b>4</b>	Confirme des valeurs configurées ou démarre/arrête la bande si sur l'écran principal.		

## ÉCRAN PRINCIPAL



<b>1</b>	TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE	la température détectée par la sonde la plus haute ;
<b>2</b>	TEMPÉRATURE INFÉRIEURE :	la température détectée par la sonde la plus basse ;
<b>3</b>	SYMBOLE DE FONCTIONNEMENT DES RÉISTANCES SUPÉRIEURES	est activé lorsque les résistances supérieures sont allumées afin d'amener la température détectée au point de consigne de la voûte configuré ;
<b>4</b>	SYMBOLE DE FONCTIONNEMENT DES RÉISTANCES INFÉRIEURES	est activée lorsque les résistances inférieures sont mises en marche afin d'amener la température détectée au point de consigne de la sole configuré ;
<b>5</b>	VITESSE DE LA BANDE	Affichée en minutes et secondes, elle correspond au temps de cuisson dans la chambre. Voir le paragraphe consacré à ce sujet.
<b>6</b>	SENS DE ROTATION DE LA BANDE	Si la flèche est à gauche, les aliments sont cuits de droite à gauche, si la flèche est à droite, les aliments sont cuits de gauche à droite.
<b>7</b>	SYMBOLE DU FONCTIONNEMENT DE LA BANDE	Indique l'avancement de la bande. La vitesse d'avancement du symbole ne varie pas par rapport à la vitesse de la bande.
<b>8</b>	DATE ET HEURE	Affiche la date et l'heure actuelles
<b>9</b>	LIGNE DE SÉLECTION DES PROGRAMMES	À partir du programme manuel (M), 6 programmes peuvent être sélectionnés à l'aide des touches directionnelles droite et gauche, fonctionnant lorsque la touche ENTER est enfoncée. Le programme utilisé est mis en évidence.

## CONFIGURATION DES PARAMÈTRES

### TOUCHE TEMP (2)

Lorsqu'on appuie sur cette touche, le paramètre à configurer commence à clignoter dans l'ordre :

- POINT DE CONSIGNE DE LA TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE
- POINT DE CONSIGNE DE LA TEMPÉRATURE INFÉRIEURE
- VITESSE DE LA BANDE

À la troisième pression, on sort de la configuration et on confirme les paramètres configurés. On peut également quitter et confirmer sans passer tous les paramètres en appuyant sur la touche ENTER ou attendre quelques secondes.

Les configurations sont alors toujours enregistrées automatiquement.

### TOUCHE MENU (3)

En appuyant sur la touche, on entre dans le menu avec la liste des rubriques :

- PROGRAMMES
- SCHEDULER
- DATE/HEURE
- DIRECTION BANDE
- LANGUE
- MENU MAINTENANCE
- SORTIE

La navigation se fait par les flèches (TOUCHES 5 et 6), pour entrer dans la rubrique correspondante, appuyer sur la touche ENTER, pour sortir du menu aller à la rubrique de sortie et appuyer sur ENTER.

### TOUCHE ENTER (4)

Elle a la fonction de confirmer le paramètre sélectionné, sans aucune sélection sur l'écran principal elle peut démarrer ou arrêter la bande.

Si dans la configuration des paramètres ou du menu, le paramètre est sauvegardé.

### TOUCHE FLÈCHE DROITE (5)

Navigation vers la droite en faisant défiler les programmes sur la ligne de l'écran principal, si dans la configuration des paramètres, augmente la valeur ou sélectionne la rubrique suivante.

### TOUCHE FLÈCHE GAUCHE (6)

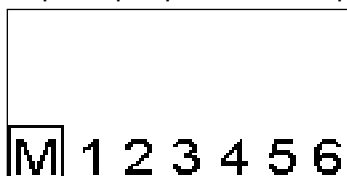
Navigation vers la gauche en faisant défiler les programmes sur ligne de l'écran principal, si dans la configuration des paramètres, diminue la valeur ou sélectionne la rubrique précédente.

### TOUCHE ON/OFF (7)

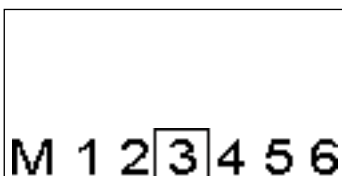
Allume la carte ou la met en veille lorsqu'elle est allumée.

## SÉLECTION DES PROGRAMMES SUR L'ÉCRAN PRINCIPAL

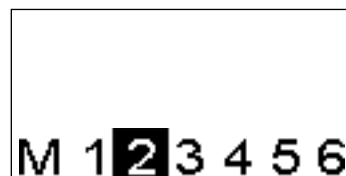
L'écran principal présente les programmes comme suit :



Le cadre vide indique que le programme utilisé est celui manuel.



Le programme utilisé est le 3.



Lorsque l'on sélectionne le programme à l'aide des flèches de navigation (5 et 6), le cadre devient plein. Après 5 secondes, le programme est automatiquement activé. On peut également confirmer en appuyant sur la touche ENTER.

Note sur les touches de navigation : lorsqu'elles sont appuyées sur l'écran principal, une première pression remplit le cadre du programme utilisé, une deuxième pression déplace le cadre pour pouvoir sélectionner un autre programme.

---

## RUBRIQUES DU MENU

### PROGRAMMES

Écran avec la possibilité de configurer 6 programmes, chacun contenant les paramètres

- TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE
- TEMPÉRATURE INFÉRIEURE
- VITESSE DE LA BANDE

Le programme MANUEL n'est pas présent, il ne reste que dans l'écran principal, il mémorise les valeurs configurées qui seront rappelées chaque fois que l'on reviendra d'un programme 1-6 à celui manuel.

### ALLUMAGE/ARRÊT PROGRAMMÉ

Possibilité de configurer une heure de mise en marche et une heure d'arrêt pour chaque jour de la semaine.

La case cochée indique que l'allumage programmé est actif pour ce jour-là.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

Lorsque la fonction est activée ne serait-ce qu'un jour, un symbole apparaît sur l'écran principal pour indiquer la programmation, ce symbole reste également sur la carte en veille.

Une fois le four allumé automatiquement, il est amené à une température fixe et non variable de 140 °C et à une vitesse de bande de 100 %, pour des raisons de sécurité et de consommation électrique.

### DATE/HEURE

Configuration de la date et l'heure.

### DIRECTION BANDE

Configuration de la direction de la bande.

Sélectionner la flèche droite pour déplacer la bande dans le sens horaire, en chargeant les plats à gauche et en les déchargeant à droite ;

sélectionner la flèche de gauche pour déplacer la bande dans le sens antihoraire, en chargeant les plats à droite et en les déchargeant à gauche ;

### LANGUE

Sélection entre les langues :

ANGLAIS

ITALIEN

FRANÇAIS

ALLEMAND

ESPAGNOL

### MENU MAINTENANCE

Menu protégé par un mot de passe, réservé au fabricant/agent de maintenance.

### SORTIE

Rubrique de menu pour quitter et revenir à l'écran principal.

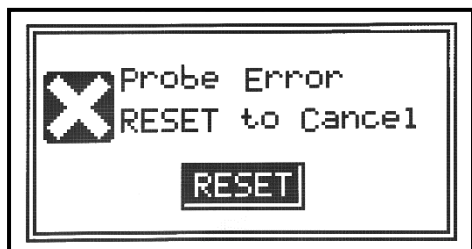


## FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Lors de l'extinction, le four maintient la ventilation en marche jusqu'à ce qu'il refroidisse. Une notification apparaîtra à l'écran avec la température actuelle et la température d'arrêt. Le four continuera à refroidir jusqu'à une température de 140 °C, après quoi il s'éteindra automatiquement lorsque cette température sera atteinte.

**Pendant cette phase, NE PAS débrancher le cordon d'alimentation ou les composants électroniques peuvent être endommagés.**

## GESTION DES ERREURS



La sonde n'est pas connectée ou présente un dysfonctionnement, la vérifier et appuyer sur ENTER pour réinitialiser.

## VITESSE DE LA BANDE

La vitesse de la bande est affichée sur l'écran principal et est exprimée en minutes et secondes. Le temps indiqué est le temps de cuisson dans la chambre, voir le dessin ci-dessous.



Les heures sont sélectionnées à des intervalles ainsi fixés :

De 1h00 à 5h00	pas de 10 secondes
De 5h00 à 10h00	pas de 20 secondes
De 10h00 à 20h00	pas de 30 secondes

Ci-dessous les temps de cuisson minimum et maximum qui peuvent être sélectionnés en fonction du modèle :

CFRPC43	de 1h00 à 13h00
CFRPC86	de 1h00 à 15h30
CFRPC137	de 1h20 à 20h00
CFRPC206	de 1h10 à 17 h 30

## PRODUCTIVITÉ

Selon le modèle de four, le nombre de pizzas/heure est calculé à l'aide du tableau :

	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
NR° PIZZAS DE Ø25 DANS LA CHAMBRE	2,5	5	8	12
NR° PIZZAS DE Ø32 DANS LA CHAMBRE	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZAS DE Ø40 DANS LA CHAMBRE	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZAS DE Ø45 DANS LA CHAMBRE	0	1,5	2,33	3,33
TEMPS DE CUISSON (s.)	210	210	210	210
PASSAGES DANS LA CHAMBRE EN UNE HEURE	17	17	17	17
<b>NOMBRE DE PIZZAS Ø25/HEURE</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>NOMBRE DE PIZZAS Ø32/HEURE</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>NOMBRE DE PIZZAS Ø40/HEURE</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>NOMBRE DE PIZZAS Ø45/HEURE</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

Note :

Les quantités de pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3h30, à une température de 320 °C et avec une préparation à partir de zéro, et non avec des produits surgelés.

# MAINTENANCE



**AVANT D'EFFECTUER TOUT TRAVAIL DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DU FOUR DE LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**

## NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation dans le respect des règles d'hygiène et pour protéger la fonctionnalité du four.

### Nettoyage de la chambre :

Couper l'alimentation du four en actionnant l'interrupteur sur le tableau d'alimentation.

Enlever la protection du joint de la bande transporteuse.

Dégager la bande du crochet en la déplaçant vers le haut.

Faire glisser le joint en question vers le panneau de commande, en le libérant de l'arbre d'entraînement de la bande transporteuse.

Soulever les capsules coulissantes d'entrée et de sortie en position entièrement ouverte.

Soulever la bande transporteuse des deux côtés et la tirer du côté des commandes.

Ouvrir la porte latérale et, à l'aide d'une paire de gants, retirer les diffuseurs qui sont fixés par des vis.

Nettoyer les surfaces métalliques avec une éponge trempée dans de l'eau et un détergent non abrasif et/ou corrosif, puis rincer les surfaces avec une éponge trempée dans de l'eau pure.

### Nettoyage extérieur du four (surfaces en acier inoxydable, vitre d'inspection et panneau de commande) :

Cette opération doit être effectuée avec le four froid.



**IL EST RECOMMANDÉ À L'OPÉRATEUR PRÉPOSÉ D'UTILISER DES GANTS ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER LES BRÛLURES.**



**POUR LE NETTOYAGE IL EST INTERDIT D'UTILISER : DES JETS D'EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU TOUT AUTRE ÉLÉMENT SUSCEPTIBLE D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL ET L'HYGIÈNE EN PARTICULIER.**

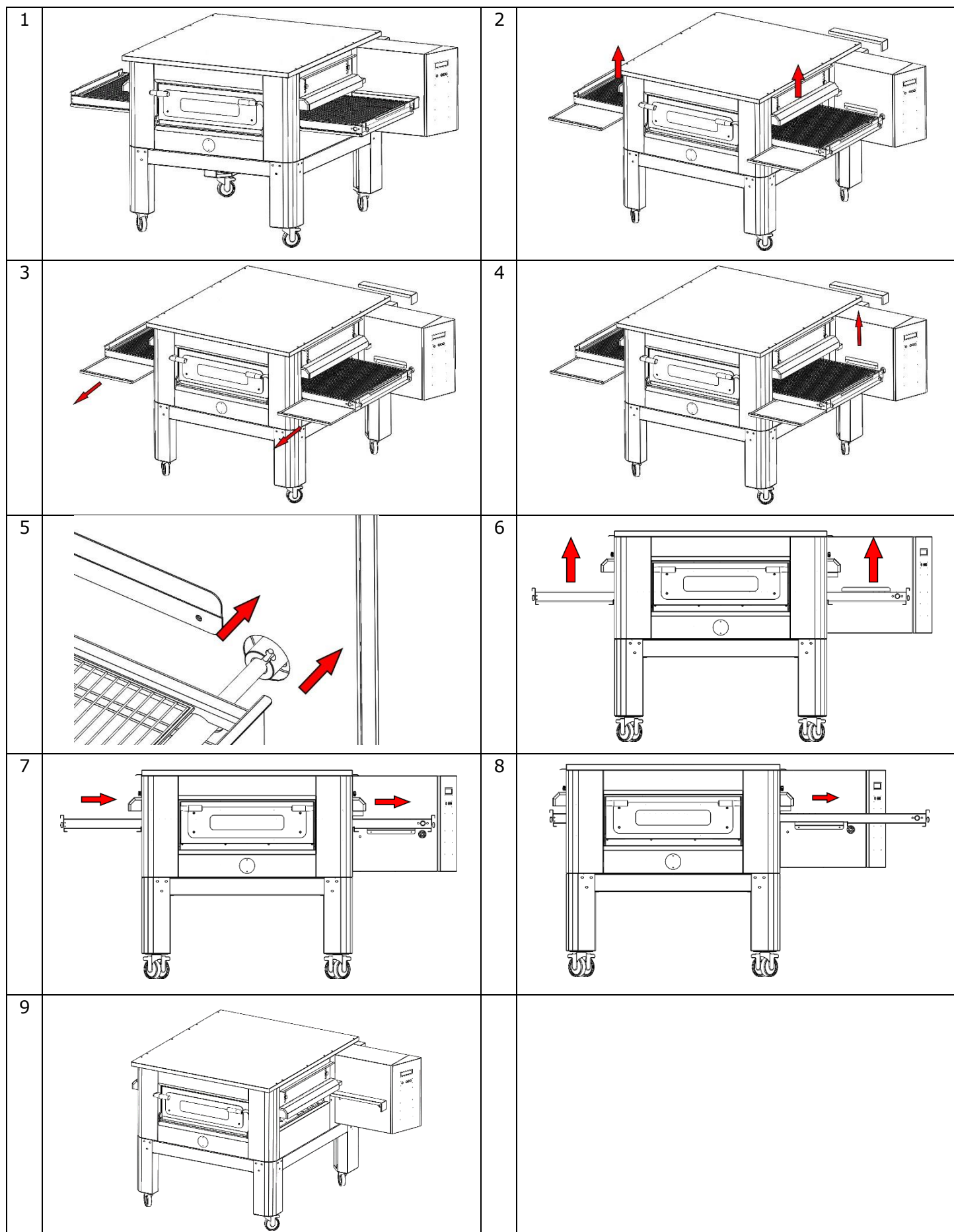
## FRÉQUENCE DE MAINTENANCE

Pour toute maintenance extraordinaire, réparation et/ou remplacement, veuillez contacter uniquement le revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou un technicien agréé en possession des conditions technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Maintenance, contrôles et inspections	Fréquence
<b>Dispositifs de sécurité mécaniques</b> Vérifier l'état, la présence de déformations, de relâchement ou de parties enlevées	<b>Mensuelle</b>
<b>Contrôle</b> Vérifier les pièces mécaniques, la présence d'éventuelles ruptures ou déformations, le serrage des vis. Vérifier la lisibilité et l'état des autocollants et des symboles et les restaurer si nécessaire.	<b>Annuelle</b>
<b>Pièces structurelles</b> Vérification du serrage des principaux boulons (vis, systèmes de fixation, etc.)	<b>Annuelle</b>
<b>Instructions de sécurité</b> Vérifier la lisibilité et l'état des consignes de sécurité (étiquettes).	<b>Annuelle</b>
<b>Tableau électrique</b> Vérifier les composants installés à l'intérieur du tableau électrique. Vérifier le câblage entre le tableau électrique et les pièces de la machine.	<b>Annuelle</b>
<b>Câble de raccordement et fiche</b> Vérifier le câble de raccordement et la fiche. Les remplacer si nécessaire.	<b>Annuelle</b>
<b>Révision générale de la machine</b> Vérifier tous les composants, les pièces électriques, la corrosion, les tuyaux, ...	<b>Tous les 10 ans</b>

# DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA BANDE

Instructions pour retirer la bande, pour la remonter, procéder dans l'ordre inverse.

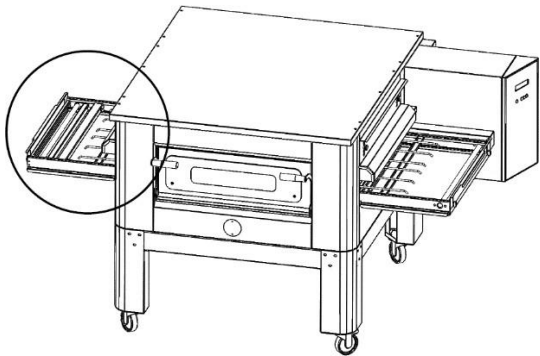
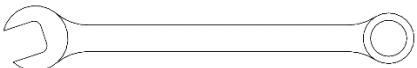
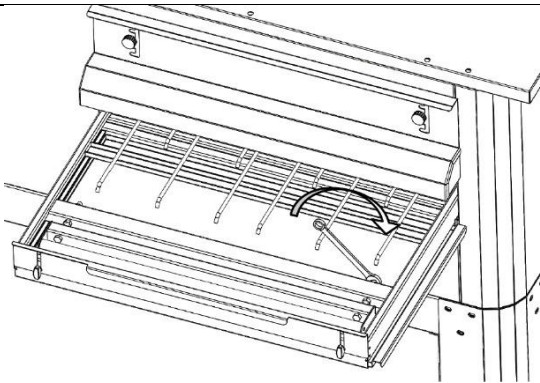
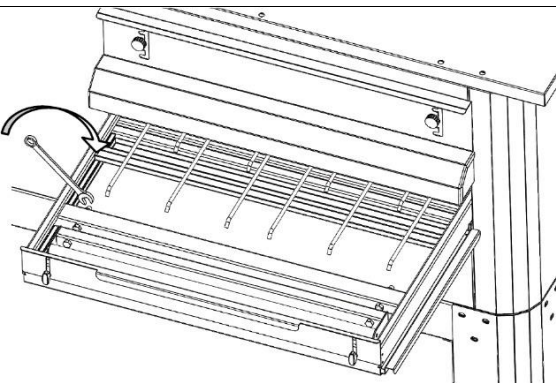
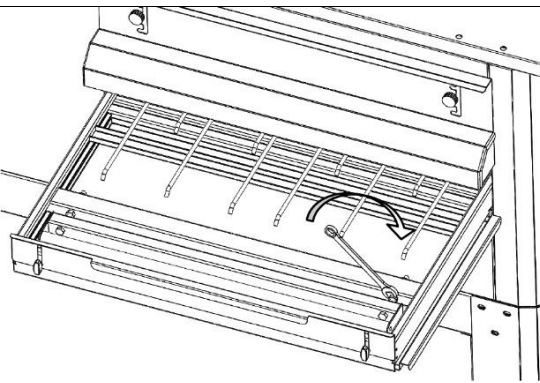
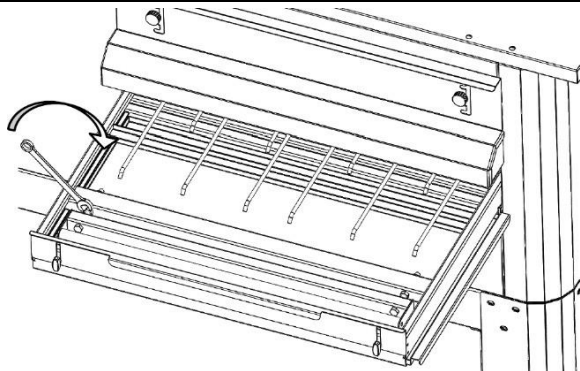


## TIRAGE DE LA GRILLE



**IL EST RECOMMANDÉ DE VÉRIFIER PÉRIODIQUEMENT LA TENSION DU RÉSEAU, AFIN DE TRAVAILLER CORRECTEMENT ET DE PRÉVENIR LES DYSFONCTIONNEMENTS ELLE DOIT ÊTRE CONSTAMMENT SOUS TENSION**

Pour étendre la grille, tourner les écrous indiqués dans le sens horaire, pour la détendre, tourner dans le sens antihoraire.

1		2	
3	 <p>CLÉ DE 13</p>	4	
5		6	
7			

---

# DÉMOLITION

## MISES EN GARDE GÉNÉRALES

Lors de la démolition du four, il est obligatoire de respecter la réglementation en vigueur. Procéder à la différenciation des pièces qui composent le four selon les différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc. ).

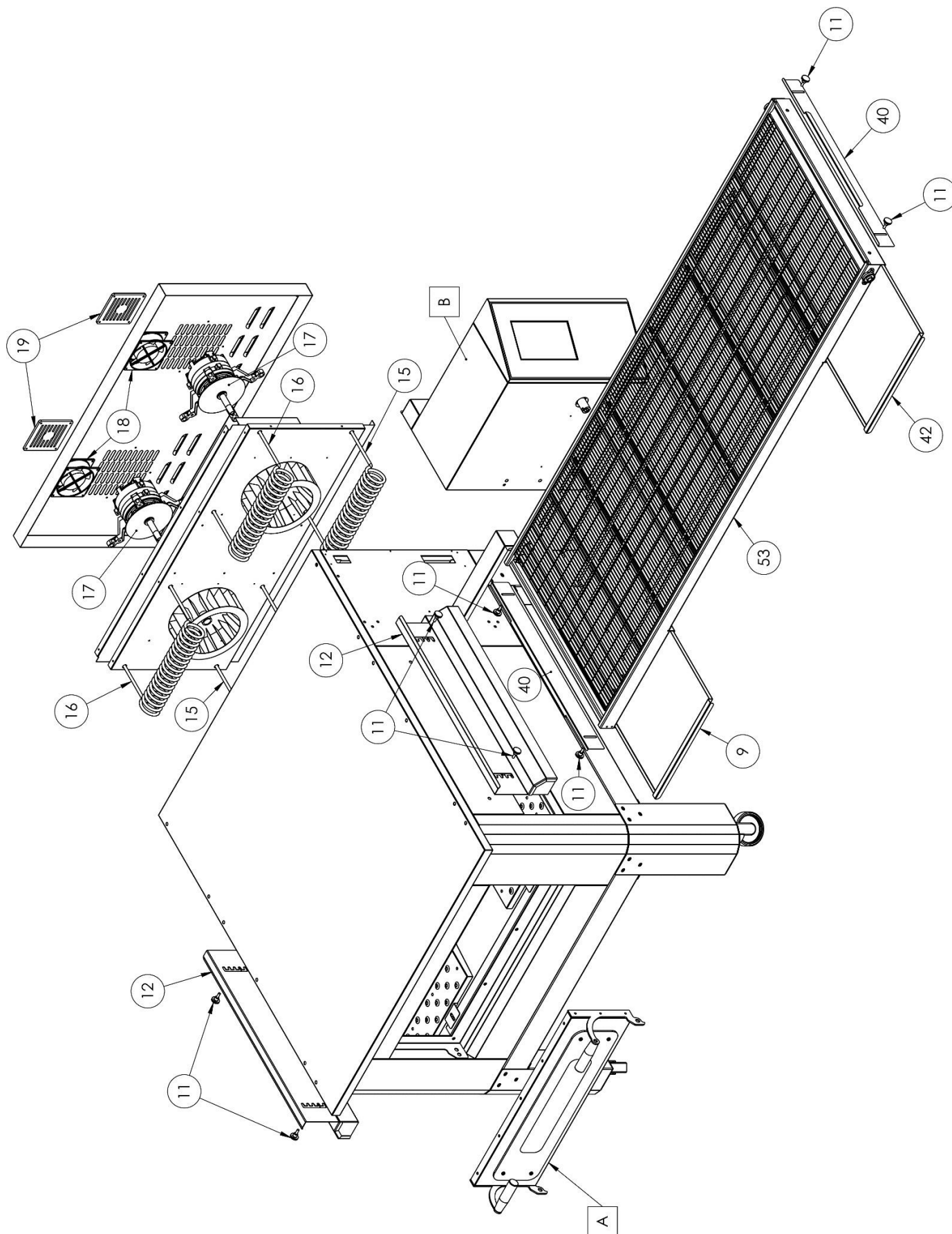
## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CONTRÔLES	PRÉPOSÉ À L'INTERVENTION
L'écran ne s'allume pas	La fiche n'est pas insérée	Utilisateur
	Thermostat de sécurité qui s'est déclenché	Technicien spécialisé
La bande ne tourne pas	La touche START n'a pas été actionnée	Utilisateur
	Le motoréducteur d'entraînement par courroie ne démarre pas	Technicien spécialisé

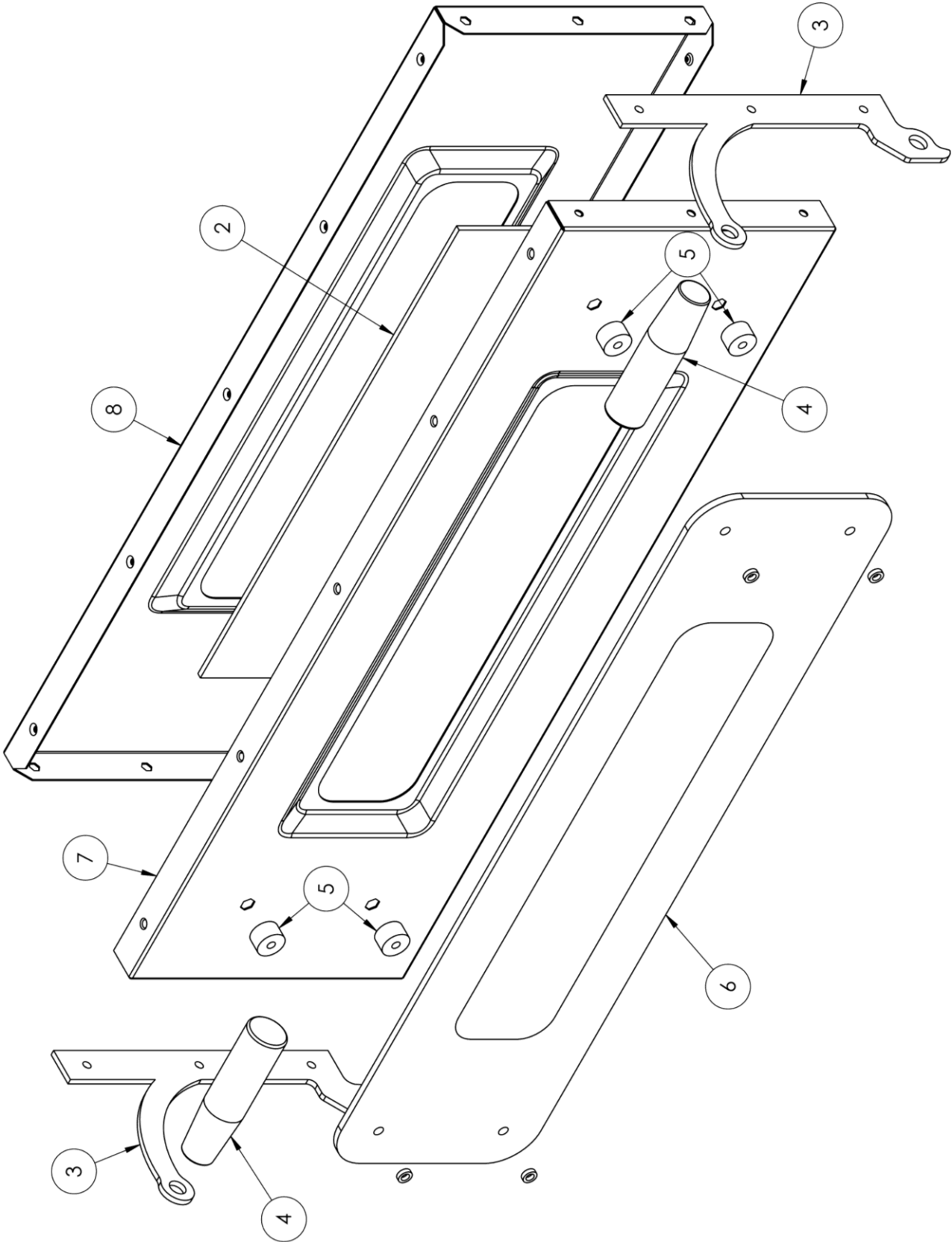
POUR D'AUTRES DYSFONCTIONNEMENTS NON MENTIONNÉS, VEUILLEZ APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

# PIÈCES DE RECHANGE

## DESSIN ÉCLATÉ DU FOUR



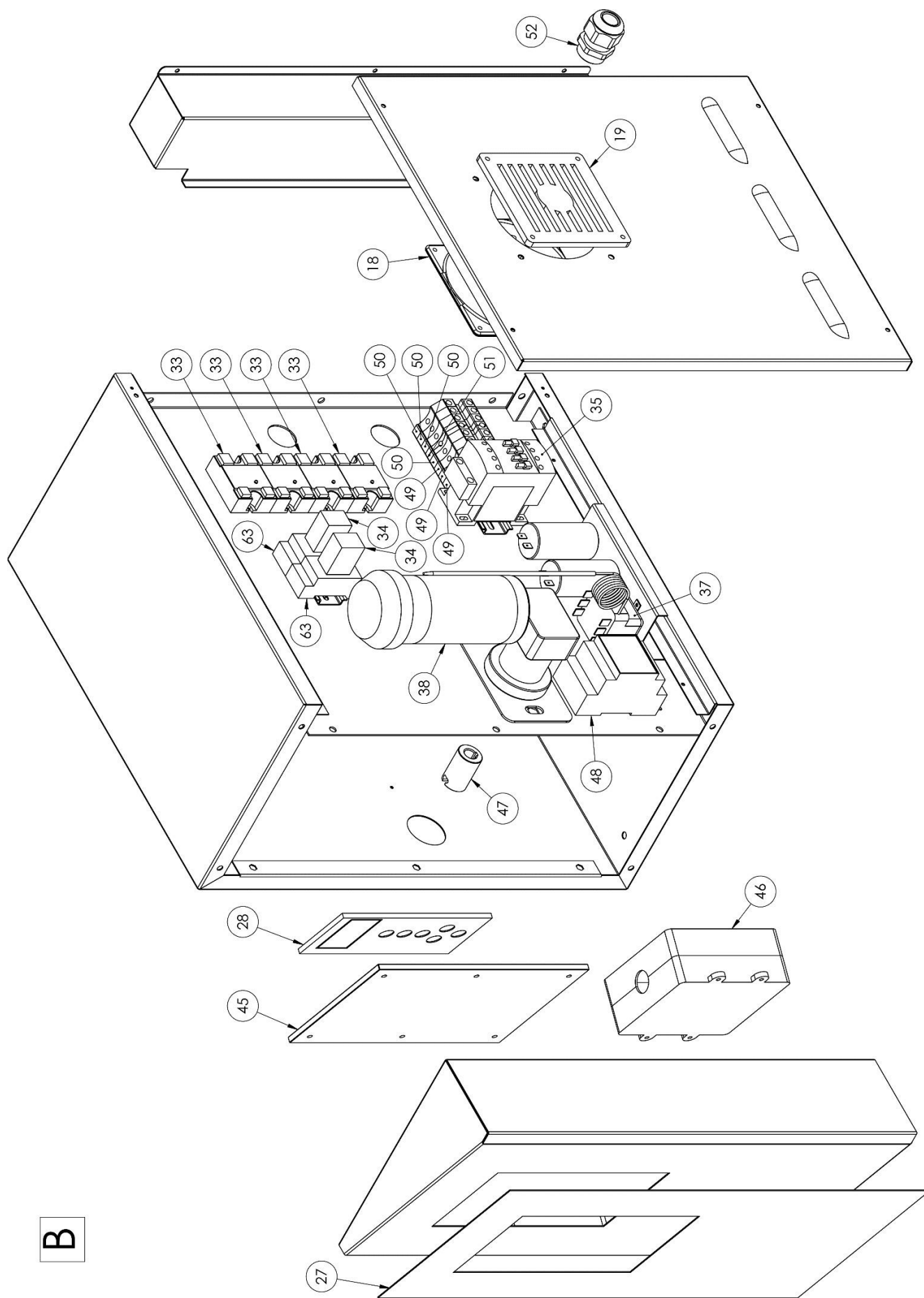
DESSIN ÉCLATÉ DE LA PORTE



A



# DESSIN ÉCLATÉ DE L'INSTALLATION



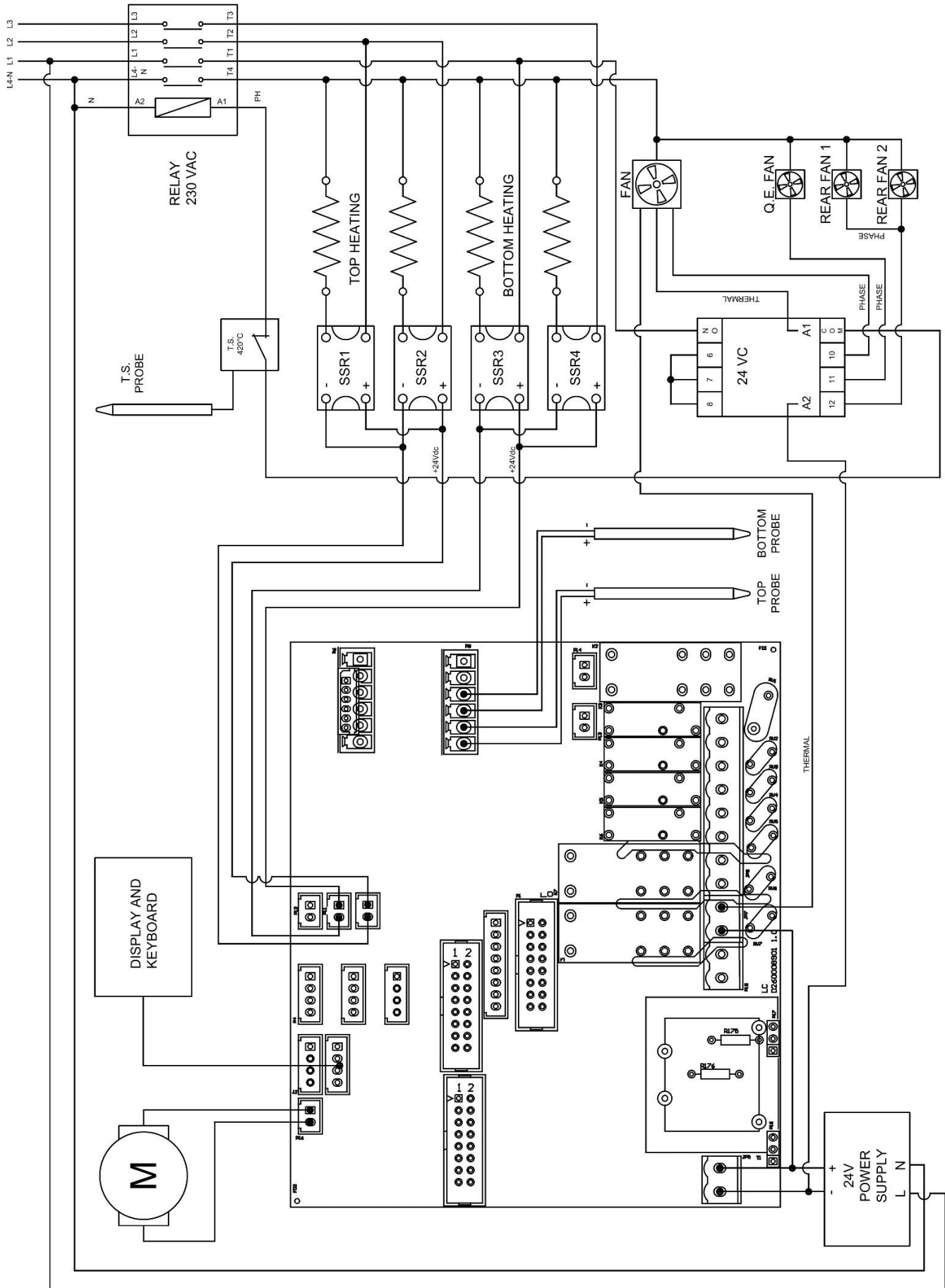
B

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

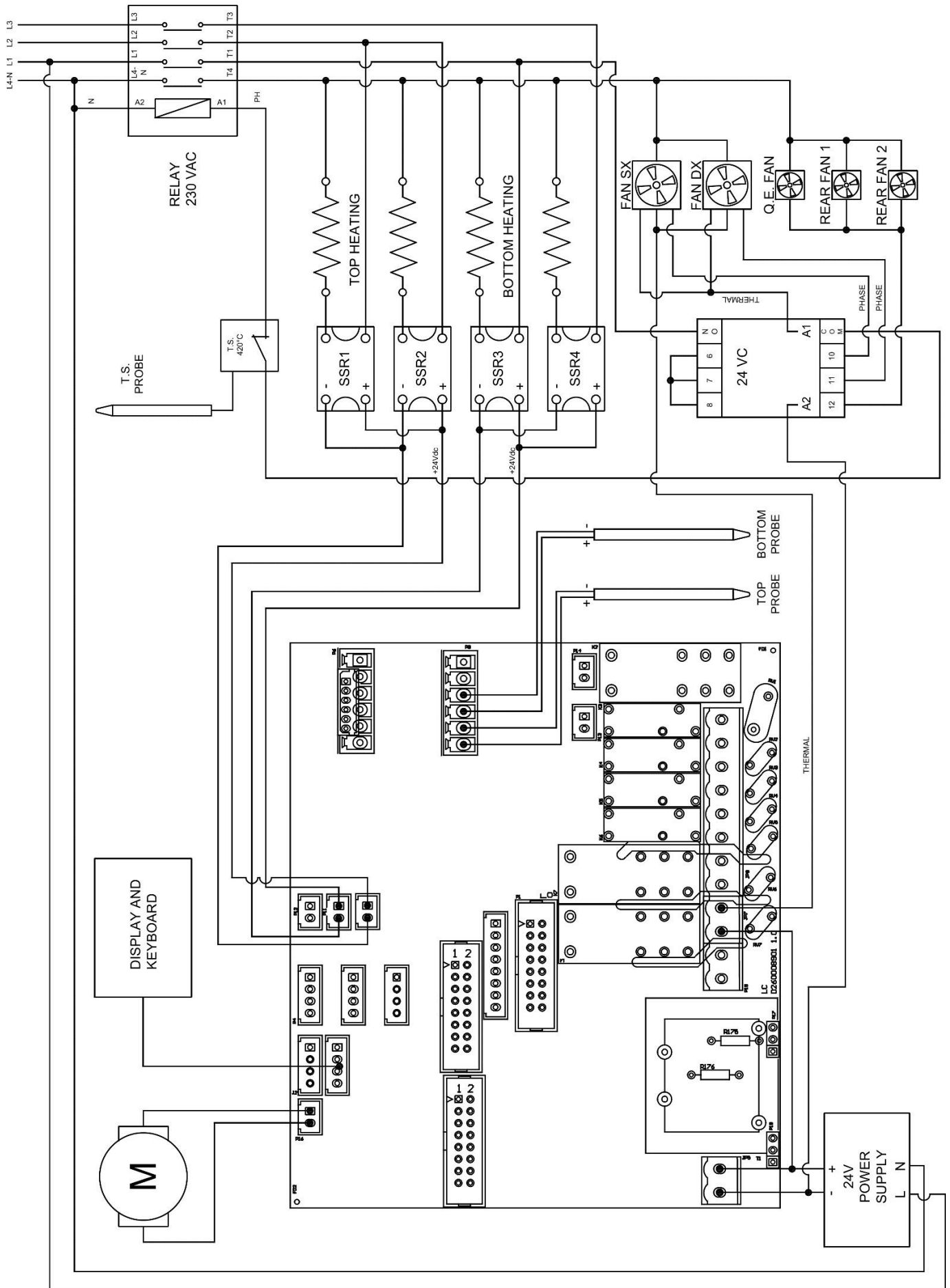
	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
2	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	4P100062	4P100061	4P100061	4P100061
4	/	5M200030	5M200030	5M200030
5	3D010080	3D010080	3D010080	3D010080
6	5V010032	5V010031	5V010031	5V010033
7	4P050102	4P050101	4P050100	4P050103
8	4C020102	4C020101	4C020100	4C020103
9	4P010304	4P010302	4P010300	4P010305
11	5P100052	5P100052	5P100052	5P100052
12	4C041012	4C041021	4C041020	4C041022
15	5R050482	5R050491	5R050490	5R050493
16	5R050483	5R050481	5R050480	5R050493
17	5M020701	5M020701	5M020701	5M020701
18	5V050005	5V050001	5V050001	5V050001
19	5P100301	5P100300	5P100300	5P100300
27	5E200711	5E200706	5E200701	5E200716
28	5S010090	5S010090	5S010090	5S010090
33	5R020122	5R020122	5R020122	5R020122
34	5R020101	5R020101	5R020101	5R020101
35	5T010334	5T010334	5T010331	5T010332
38	5M010100	5M010100	5M010100	5M010100
40	/	4C010402	4C010400	4C010404
42	4P010303	4P010301	4P010300	4P010305
45	5P010500	5P010500	5P010500	5P010500
46	5B100007	5B100007	5B100007	5B100007
47	3G010010	3G010010	3G010010	3G010010
48	5A010115	5A010115	5A010115	5A010115
49	5M100113	5M100113	5M100113	5M100113
50	5M100114	5M100114	5M100114	5M100114
51	5M100115	5M100115	5M100115	5M100115
52	5P100003	5P100003	5P100003	5P100003
53	7N010200	7N010205	7N010210	7N010215

# PARTIE ÉLECTRIQUE

## SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL CFRPC43 ET CFRPC86



# SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR À TUNNEL CFRPC137 ET CFRPC206







## **Conveyor pizza oven**

**CFRPC43**  
**CFRPC86**  
**CFRPC137**  
**CFRPC206**



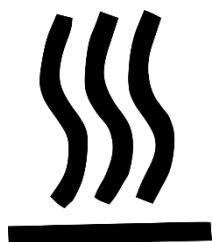
**ATTENTION !**



**WHEN THE OVEN IS LIGHTED FOR THE FIRST TIME,  
LEAVE IT ON FOR APPROXIMATELY 20 MINUTES IN  
ORDER TO EVACUATE FUMES AND FUMES FROM THE  
OILS FROM THE SHEET**



**DO NOT USE THE SHOVEL DIRECTLY ON THE GRID**



**HOT SURFACES ON CAPSULES, USE GLOVES FOR  
ADJUSTMENT**



**HAZARD OF CRUSHING HANDS: MOVING BELT**





---

# INDEX

## *Instructions for the installer*

GENERAL WARNINGS .....	5
HANDLING AND POSITIONING THE OVEN .....	5
OVERLAY .....	6
POSITIONING THE OVEN .....	6
ELECTRICAL CONNECTIONS .....	7
SAFETY THERMOSTAT .....	8

## *Instructions for the user*

<b>SERIAL NUMBER</b> .....	<b>9</b>
SERIAL NUMBER LABEL .....	9
<b>GENERAL INFORMATIONS</b> .....	<b>9</b>
IMPORTANCE OF THE MANUAL .....	9
“OVEN OFF” STATUS .....	9
GUARANTEE .....	9
<b>TECHNICAL DATA</b> .....	<b>10</b>
TECHNICAL SHEET .....	10
DESTINATION OF USE .....	11
LIMITATIONS OF USE AND CAUTIONS. ....	11
<b>USE AND OPERATION</b> .....	<b>12</b>
CONTROL PANEL .....	12
MAIN SCREEN .....	13
CONFIGURING THE PARAMETERS .....	14
SELECTION OF PROGRAMS ON THE MAIN SCREEN .....	14
MENU ITEMS .....	15
AUTOMATIC STOP FUNCTION. ....	16
ERROR MANAGEMENT .....	16
BELT SPEED. ....	16
PRODUCTIVITY .....	17
<b>MAINTENANCE</b> .....	<b>18</b>
CLEANING. ....	18
MAINTENANCE FREQUENCY .....	18
DISASSEMBLY AND ASSEMBLY OF THE BELT .....	19
DRAWING THE GRID .....	20
<b>DEMOLITION</b> .....	<b>21</b>
GENERAL WARNINGS .....	21
<b>REPAIR</b> .....	<b>21</b>
<b>SPARE PARTS</b> .....	<b>22</b>

---

---

EXPLODED DRAWING OF THE OVEN .....	22
EXPLODED DRAWING OF THE DOOR.....	23
EXPLODED DRAWING OF THE INSTALLATION.....	24
LIST OF SPARE PARTS .....	25
<b>ELECTRICAL PART.....</b>	<b>26</b>
CFRPC43 / CFRPC86 TUNNEL OVEN WIRING DIAGRAM .....	26
CFRPC137 / CFRPC206 TUNNEL OVEN WIRING DIAGRAM.....	27

## Instructions for the installer

### GENERAL WARNINGS

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:

- It must be dry, the temperature and relative humidity of the room in which it is to be installed must not exceed the values indicated in the technical data table:
- Water sources far enough away;
- Lighting adapted and in compliance with the health and safety standards required by the laws in force.
- Adequate ventilation with hoods or exhaust fans to ensure a healthy, smoke-free environment.

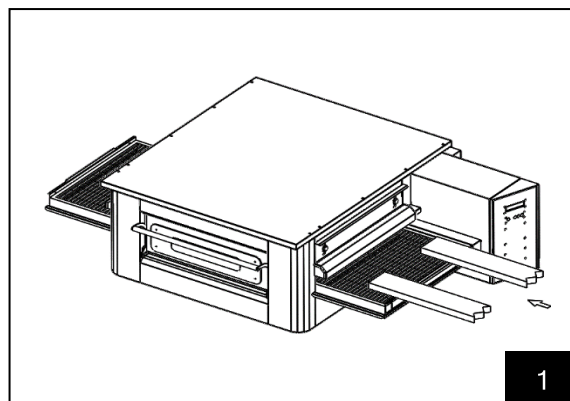


**THE OVEN MUST NOT BE INSTALLED NEAR FLAMMABLE MATERIALS (WOOD, PLASTIC, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). AVOID CONTACT OF FLAMMABLE OBJECTS WITH HOT OVEN SURFACES. ALWAYS ENSURE FIRE SAFE CONDITIONS. KEEP A CLEAR SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.**

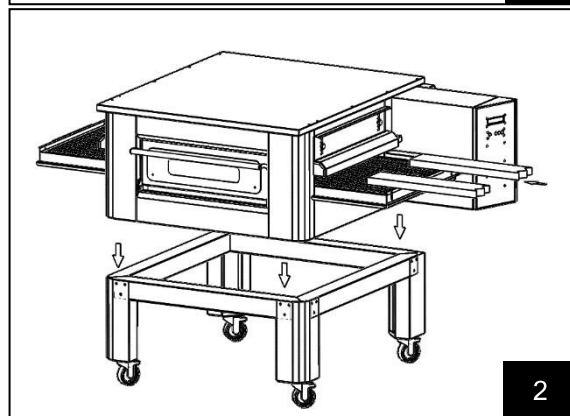
### HANDLING AND POSITIONING THE OVEN

Remove the conveyor belt (see page 18). Use a forklift or pallet truck of the appropriate capacity.

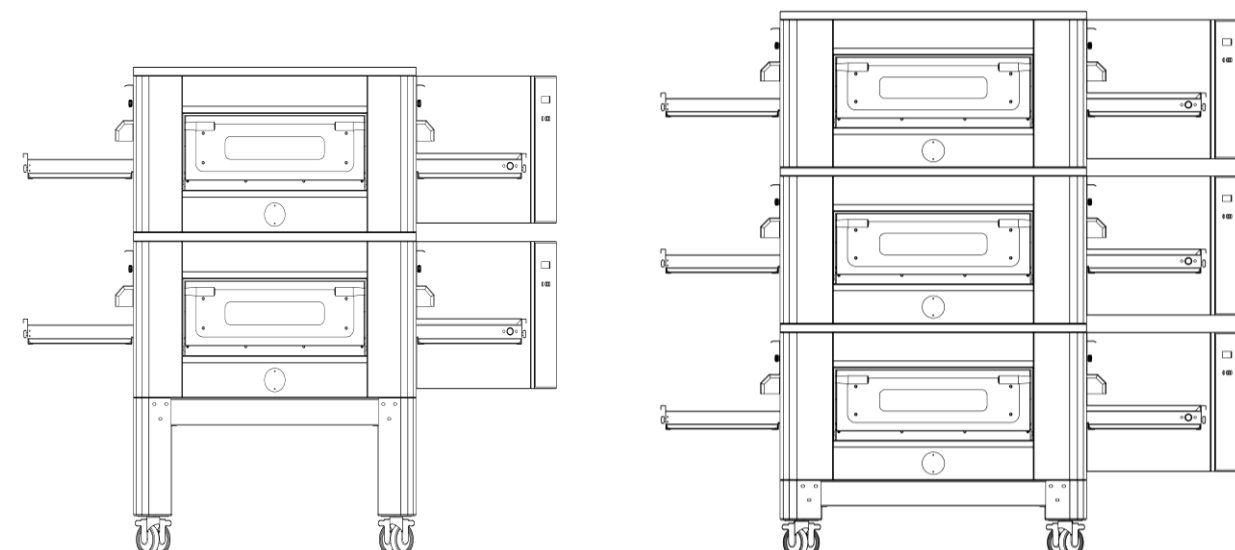
Lift the capsules and insert the forks, suitably covered with a flexible material to avoid any damage, in the cooking chamber, through the entrance or the exit of the tunnel (Fig. 1).



Position the oven at the corners of the base (Fig. 2).



## OVERLAY

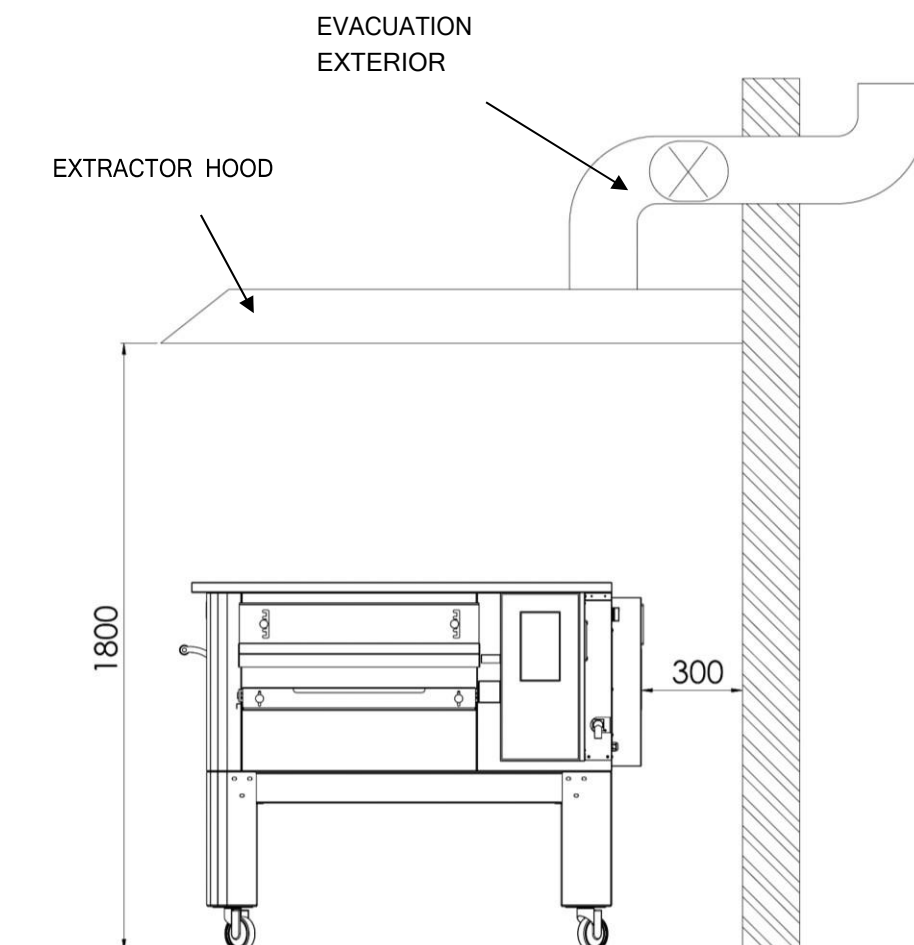


**MAXIMUM NUMBER OF STACKABLE OVENS: 3**

## OVEN POSITIONING

The gas appliance is of the A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> type for which no chimney connection or smoke evacuation device to the outside is installed.

It is necessary to place the oven under an extractor hood.



---

## ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the power supply voltage, frequency and power of the installation are compatible with the values indicated both in the technical characteristics and on the nameplate at the back of the oven.

The characteristics of the power outlet must be compatible with the plug installed on the cable.



**THE ELECTRICAL CONNECTION OF THE OVEN TO THE ELECTRICAL NETWORK MUST BE MANDATORY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN APPROVED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) WHO HAS THE TECHNICAL-PROFESSIONAL REQUIREMENTS REQUIRED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY IN WHICH THE OVEN IS USED, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY OF THE WORK.**



**FOR DIRECT CONNECTION TO THE MAINS, IT IS NECESSARY TO PROVIDE A DEVICE WITH AN OPENING BETWEEN THE CONTACTS SO AS TO ENSURE COMPLETE DISCONNECTION UNDER CATEGORY III OVERVOLTAGE CONDITIONS, IN ACCORDANCE WITH THE INSTALLATION RULES.**

To connect the machine to the power supply, proceed as follows:

connect a standardized and polarized plug to the other end of the cable (the distinction between phase and neutral must be clear).



**WHEN THE ELECTRICAL CONNECTION IS COMPLETE, THE APPROVED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE CONTINUITY MEASUREMENT OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.**



**THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED THROUGH A RCD WITH A MINIMUM RATED TRIP CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA.**

## SAFETY THERMOSTAT

The safety thermostat is located inside the ventilation chamber, right next to the burners. It is calibrated at 427°C and is manually reset. If the same or higher temperature is detected, the entire oven is turned off and the gas is turned off.

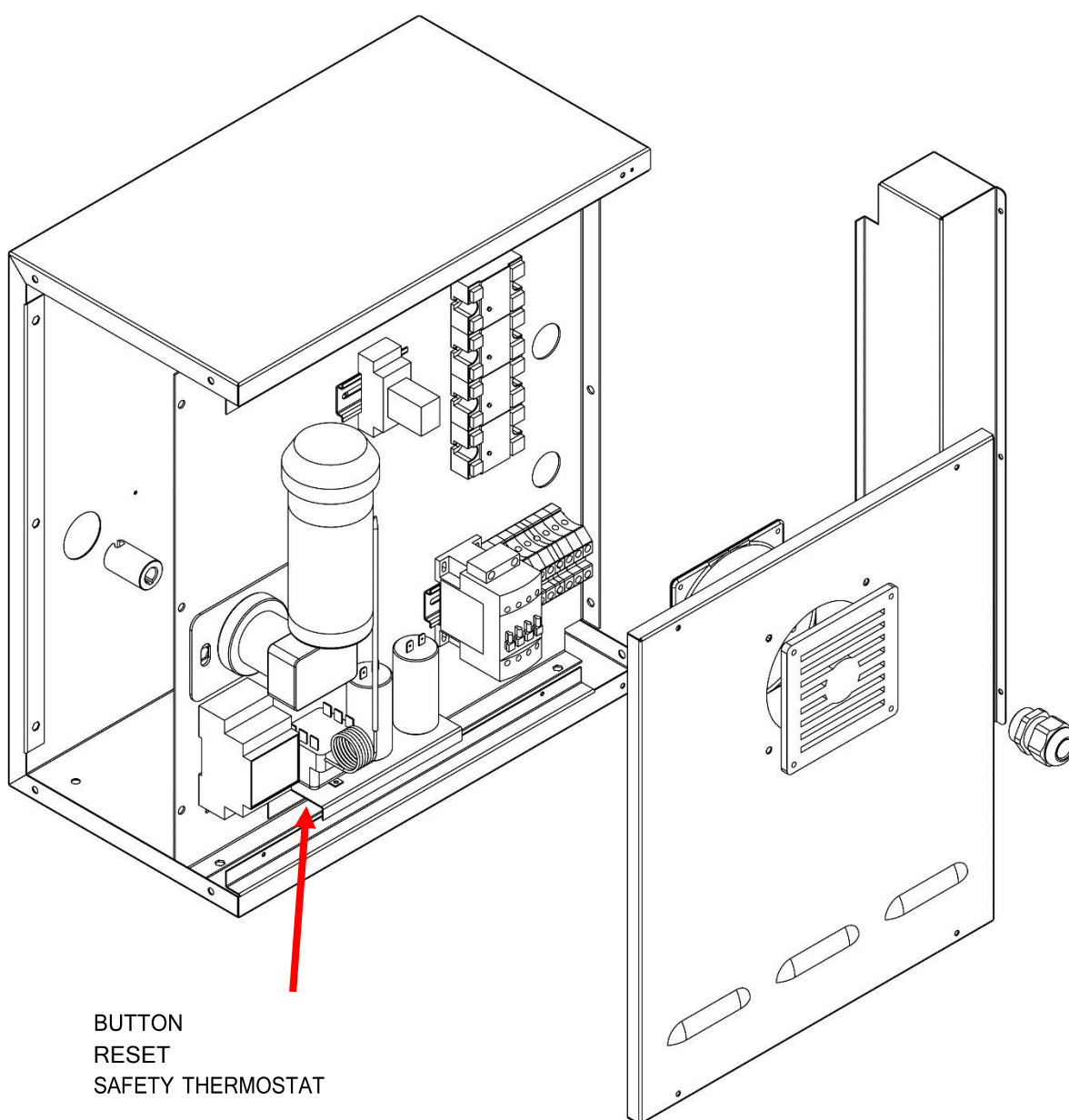
To restart the oven, a qualified technician must intervene, who will verify the reason for this anomaly and then can only reset it manually by opening the panel of the technical compartment (system door). See the figure below where the safety thermostat is highlighted.

The position of the red reset button is indicated by the arrow.

Reset is only possible when the chamber temperature has fallen below 427°C.



**As the safety thermostat is only triggered in the event of a serious fault, before restarting the oven, carefully check its operation and carry out any repairs.**



---

## Instructions for the user

### SERIAL NUMBER

#### SERIAL NUMBER LABEL

The serial number consists of a gray silk-screened adhesive label applied to the back of the oven. The following information is indicated legibly and indelibly on the nameplate:

Manufacturer name	Serial number
Electrical power (kW/A)	Voltage and frequency electrical (Volt/Hz)
Model	Year of construction
“Made in Italy” label	Oven weight

### GENERAL INFORMATIONS

#### IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the oven in question, it is mandatory to read and understand this manual in its entirety.

This manual must always be available to “authorized operators” and be near the oven, well guarded and stored.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to people, animals and property caused by failure to comply with the rules described in this manual.

This manual is an integral part of the oven and must be kept until its final disposal.

“Authorized operators” must only carry out work on the oven that falls within their specific competence.

#### “OVEN OFF” STATUS

Before carrying out any maintenance and/or adjustment work on the oven, it is mandatory to cut off the electricity and gas supply by removing the plug from the socket and turning off the gas, making sure that the oven is turned off and cooled down.

#### GUARANTEE

The warranty period is twelve months and begins on the date of the tax receipt issued at the time of purchase.

During this period, parts will be replaced or repaired free of charge and only at our factory, for well-established and unequivocal reasons resulting from manufacturing defects, with the exception of electrical components and those subject to wear.

The warranty does not include shipping and labor costs.

The warranty expires if it is established that the damage was caused by: transport, incorrect or insufficient maintenance, the inexperience of the operators, handling, repairs carried out by unauthorized personnel, non-compliance with the instructions of the manual.

Any claim against the manufacturer for direct or indirect damages resulting from the time during which the machine will remain stationary due to:

failure, pending repair or otherwise, attributable to the physical presence of the device.



**ANY ALTERATION AND/OR REPLACEMENT OF PARTS BY NON-ORIGINAL SPARE PARTS WILL VOID THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ALL LIABILITY. EVERY INTERVENTION MUST BE PERFORMED BY A SPECIALIZED TECHNICIAN.**

# TECHNICAL DATA

## TECHNICAL SHEET

	Unit of measure	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
Temperature of functioning	°C	0-350			
External dimensions without support	cm	L 142.5 P 98.5 H 45.0	L 186.0 P 121.0 H 50.0	L 207.0 P 132.0 H 56.0	L 225.0 P 156.0 H 60.0
Grid width	cm	40.0	50.0	65.0	80.0
Grid length	cm	105.0	160.0	185.0	200.0
Chamber length	cm	54.0	75.0	100.0	110.0
Power supply	--	Three-phase/Single-phase			
Tension	Vac	400/230			
Frequency	Hz	50/60			
Fluent	AT	11/34	62/21	80/27	106/35
Power	kW	7.8	14.2	18.4	24.4
Electrical connection	--	5-pole cable without plug			
Cable length	m	2			
Conductor section	mm <sup>2</sup>	4		6	
Working temperature limits	°C	0-40			
Maximum ambient working humidity limit	--	95% non-condensing			



## DESTINATION OF USE

The intended use for which the oven has been designed and manufactured is professional and is as follows:



**INTENDED USE: COOKING PIZZAS, BREAD, FOUGASSES, GRATIN GASTRONOMIC PRODUCTS AND REHEATING FOOD ON A HOTPLATE.**



**THE OVEN MAY ONLY BE USED BY A PRESCRIBED OPERATOR (USER).**



**THIS DEVICE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WHO HAVE REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR WHO LACK EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE RECEIVED ASSISTANCE OR INSTRUCTIONS TO USE THE DEVICE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**



**CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO PREVENT THEM FROM PLAYING WITH THE APPLIANCE.**

## LIMITATIONS OF USE AND CAUTIONS

The oven in question has been designed and manufactured exclusively for the intended use described in the previous paragraph and therefore any other type of use and operation is absolutely prohibited in order to guarantee the safety of authorized operators at all times and the efficiency of the furnace in question.



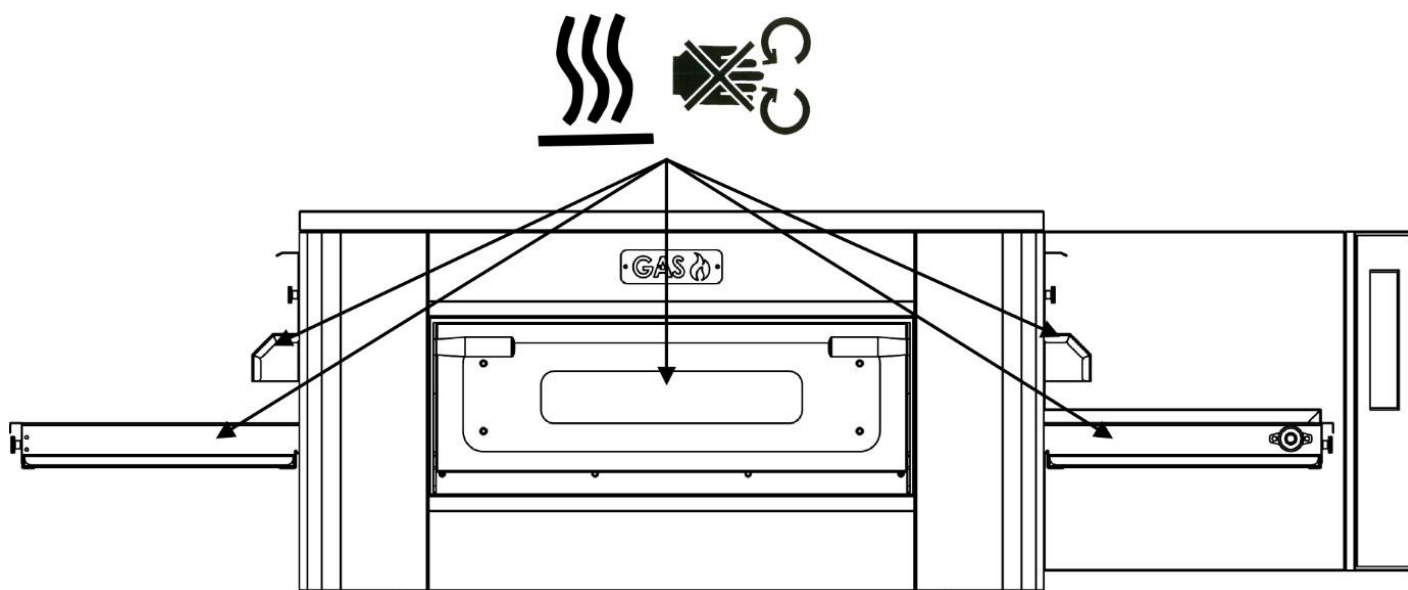
**IT IS PROHIBITED TO INTERVENE AND HANDLE THE DEVICES INSTALLED IN THE APPLIANCE.**



**WARNINGS: BE CAREFUL WHEN OPENING THE DOOR, RISK OF BURNS AND CRUSHED HANDS**

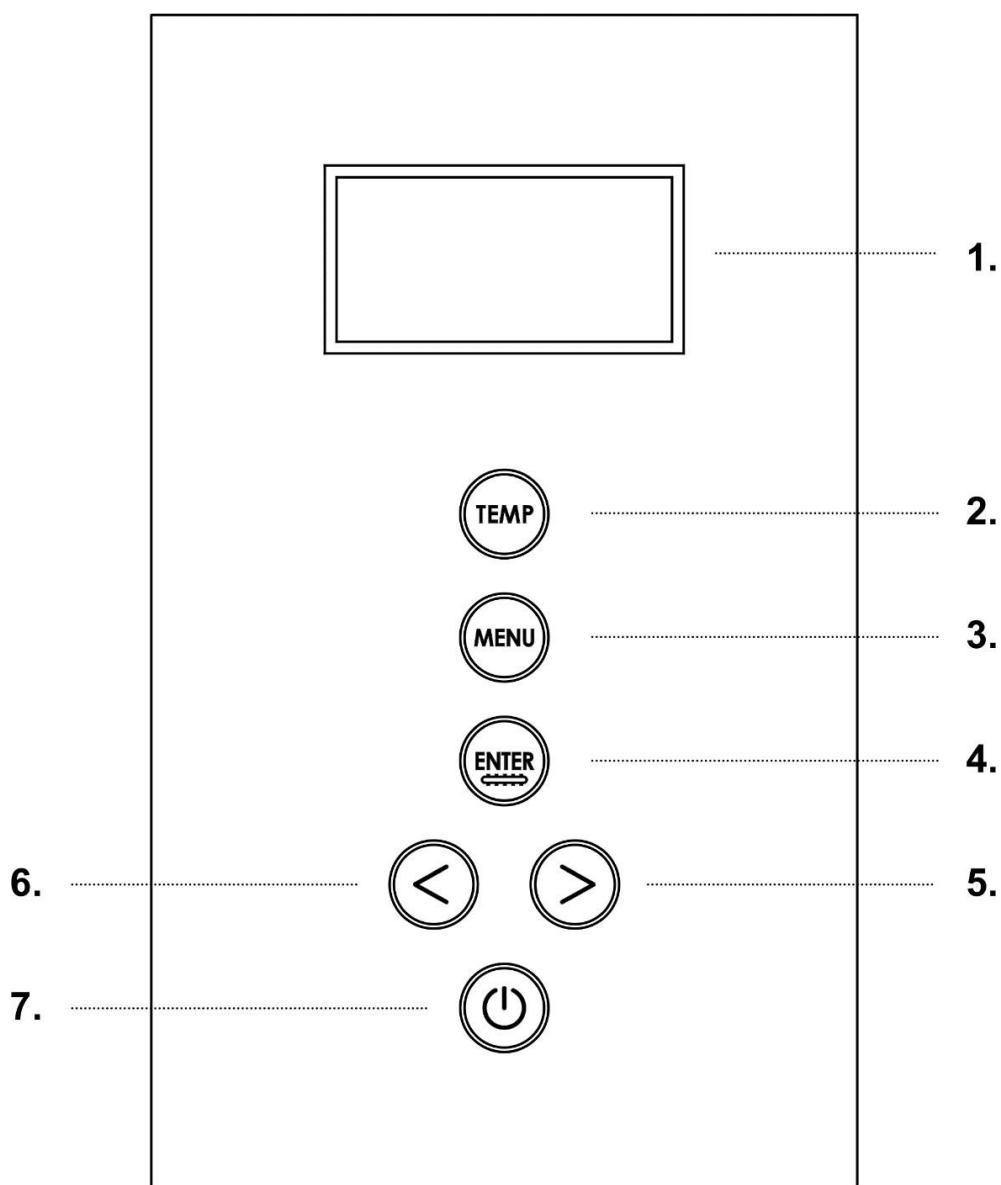


**WARNINGS: DO NOT TOUCH THE STRIP WHEN THE OVEN IS ON, RISK OF BURNS AND CRUSHED HANDS**



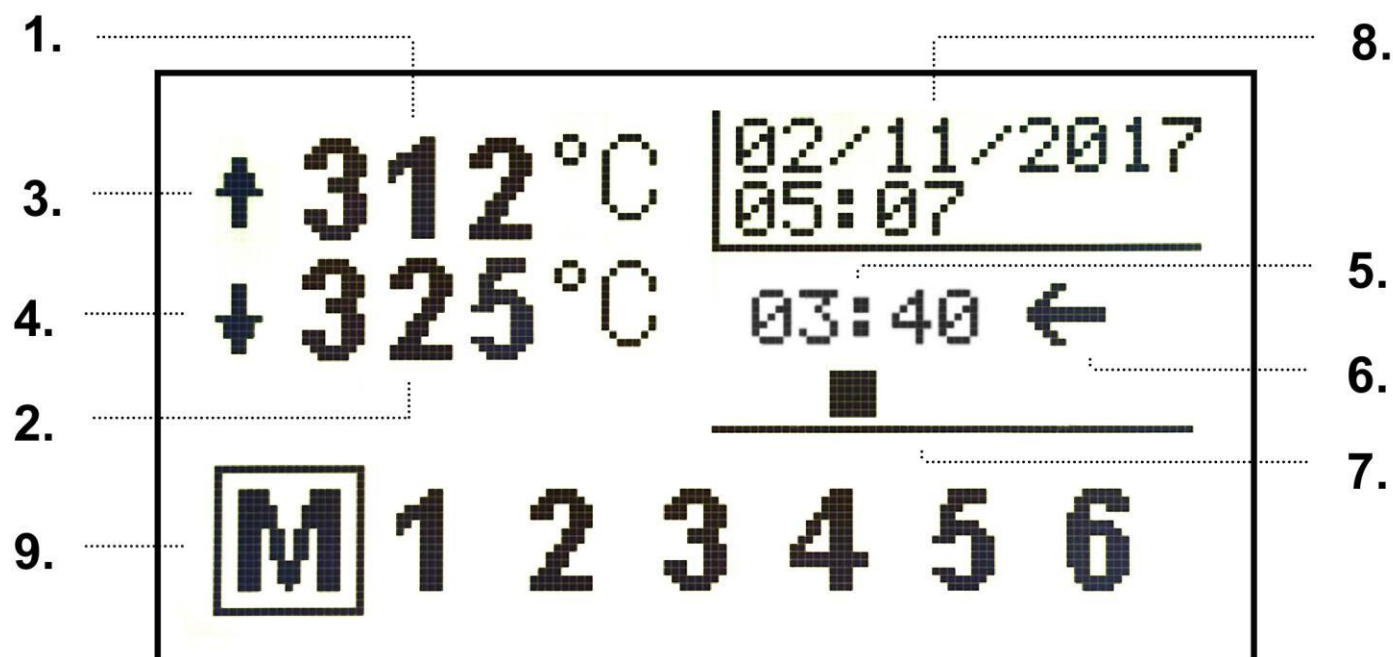
# USE AND OPERATION

## CONTROL PANEL



<b>1</b>	Screen	<b>5</b>	Increase function when setting values or navigating right if on main screen.
<b>2</b>	Configuring parameters: - HIGHER TEMPERATURE - LOWER TEMPERATURE - TAPE SPEED	<b>6</b>	Decrease function when setting values or navigating left if on main screen.
<b>3</b>	Entry in the menu with the headings: - PROGRAMS - PROGRAMMED ON/OFF - DATE HOUR - TAPE DIRECTION - LANGUAGE - MAINTENANCE MENU - EXIT	<b>7</b>	Turn the card on or off.
<b>4</b>	Confirms configured values or starts/ stops tape if on main screen.		

## MAIN SCREEN



1	UPPER TEMPERATURE	the temperature detected by the highest probe;
2	LOWER TEMPERATURE:	the temperature detected by the lowest probe;
3	SYMBOL OF OPERATION OF HIGHER RESISTANCES	is activated when the upper resistors are on in order to bring the sensed temperature to the configured vault set point;
4	SYMBOL OF OPERATION OF LOWER RESISTANCES	is activated when the lower resistances are activated in order to bring the sensed temperature to the set bottom set point;
5	TAPE SPEED	Displayed in minutes and seconds, it corresponds to the cooking time in the chamber. See the paragraph devoted to this subject.
6	BELT ROTATION DIRECTION	If the arrow is on the left, the food is cooked from right to left, if the arrow is on the right, the food is cooked from left to right.
7	SYMBOL OF OPERATION OF THE STRIP	Indicates tape progress. The symbol advance speed does not vary with respect to the tape speed.
8	DATE AND HOUR	Displays the current date and time
9	PROGRAM SELECTION LINE	From the manual program (M), 6 programs can be selected using the right and left directional keys, operating when the ENTER key is pressed.  The program used is highlighted.

---

## CONFIGURING PARAMETERS

### TEMP BUTTON (2)

When this key is pressed, the parameter to be configured starts flashing in the order:

- UPPER TEMPERATURE SETPOINT
- LOWER TEMPERATURE SETPOINT
- TAPE SPEED

On the third press, you exit the configuration and confirm the parameters set. You can also exit and confirm without going through all the parameters by pressing the ENTER key or waiting a few seconds.

The configurations are then always saved automatically.

### MENU KEY (3)

By pressing the key, you enter the menu with the list of items:

- PROGRAMS
- SCHEDULE
- DATE HOUR
- TAPE DIRECTION
- LANGUAGE
- MAINTENANCE MENU
- EXIT

Navigation is done using the arrows (KEYS 5 and 6), to enter the corresponding section, press the ENTER key, to exit the menu go to the exit section and press ENTER.

### ENTER KEY (4)

It has the function of confirming the selected parameter, without any selection on the main screen it can start or stop the tape.

If in parameter or menu configuration, the parameter is saved.

### RIGHT ARROW KEY (5)

Navigation to the right by scrolling the programs on the line of the main screen, if in the configuration of the parameters, increases the value or selects the next item.

### LEFT ARROW KEY (6)

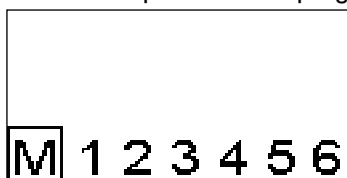
Navigation to the left by scrolling the programs on line of the main screen, if in the configuration of the parameters, decreases the value or selects the previous item.

### ON/OFF BUTTON (7)

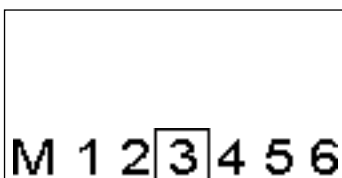
Turns the card on or puts it to sleep when turned on.

## PROGRAM SELECTION ON THE MAIN SCREEN

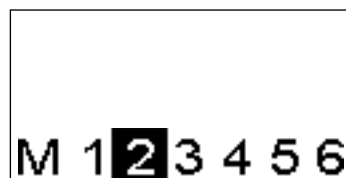
The main screen presents the programs as follows:



The empty box indicates that the program used is the manual one.



The program used is 3.



When the program is selected using the navigation arrows (5 and 6), the frame becomes full.

After 5 seconds, the program is automatically activated. You can also confirm by pressing the ENTER key.

Note on the navigation keys: when they are pressed on the main screen, a first press fills the frame of the program used, a second press moves the frame to be able to select another program.

---

## MENU ITEMS

### PROGRAMS

Screen with the possibility of configuring 6 programs, each containing the parameters

- HIGHER TEMPERATURE
- LOWER TEMPERATURE
- TAPE SPEED

The MANUAL program is not present, it remains only in the main screen, it memorizes the values configured which will be recalled each time one returns from a program 1-6 to the manual one.

### PROGRAMMED ON/OFF

Ability to configure a start time and a stop time for each day of the week.

The checked box indicates that the programmed ignition is active for that day.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

When the function is activated even for a day, a symbol appears on the main screen to indicate the schedule, this symbol also remains on the standby map.

Once the oven is automatically turned on, it is brought to a fixed, non-variable temperature of 140°C and a belt speed of 100%, for safety and power consumption reasons.

### DATE HOUR

Configuration of date and time.

### STRIP DIRECTION

Web direction configuration.

Select the right arrow to move the belt clockwise, loading dishes on the left and unloading them on the right;

select the left arrow to move the web counterclockwise, loading dishes on the right and unloading them on the left;

### LANGUAGE

Selection between languages:

- ENGLISH
- ITALIAN
- FRENCH
- GERMAN
- SPANISH

### SERVICE MENU

Menu protected by a password, reserved for the manufacturer/service agent.

### EXIT

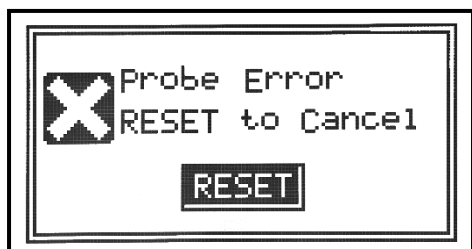
Menu item to exit and return to the main screen.

## AUTOMATIC STOP FUNCTION

When switching off, the oven keeps the ventilation running until it cools down. A notification will appear on the screen with the current temperature and the shutdown temperature. The oven will continue to cool down to a temperature of 140°C, after which it will automatically switch off when this temperature is reached.

**During this phase, DO NOT unplug the power cord or the electronic components may be damaged.**

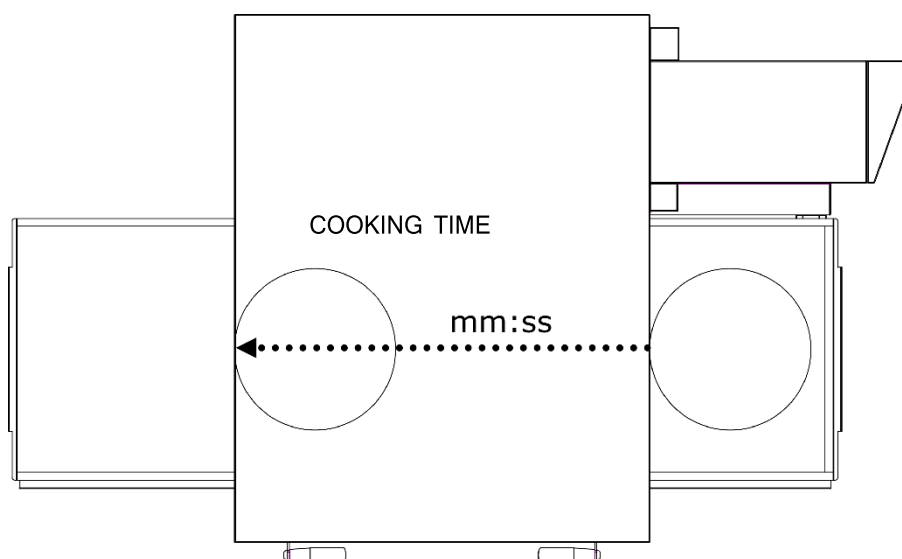
## ERROR MANAGEMENT



The probe is not connected or has a malfunction, check it and press ENTER to reset.

## TAPE SPEED

The tape speed is displayed on the main screen and is expressed in minutes and seconds. The time indicated is the cooking time in the chamber, see the drawing below.



Times are selected at intervals set as follows: From 1:00 a.m. to 5:00 a.m. 10 second steps 20  
5:00 a.m. to 10:00 a.m. second steps 30  
From 10:00 a.m. to 8:00 p.m. second steps

Below are the minimum and maximum cooking times that can be selected depending on the model:

CFRPC43	from 1:00 a.m. to 1:00 p.m.
CFRPC86	from 1:00 a.m. to 3:30 p.m.
CFRPC137	from 1h20 to 20h00
CFRPC206	from 1:10 a.m. to 5:30 p.m.

## PRODUCTIVITY

Depending on the oven model, the number of pizzas/hour is calculated using the table:

	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
NUMBER OF Ø25 PIZZAS IN THE ROOM	2.5	5	8	12
NUMBER OF Ø32 PIZZAS IN THE ROOM	1.5	2.5	6	7
NUMBER OF Ø40 PIZZAS IN THE ROOM	1.33	1.67	3	5
NUMBER OF Ø45 PIZZAS IN THE ROOM	0	1.5	2.33	3.33
COOKING TIME (s.)	210	210	210	210
CHAMBER RUNS IN ONE HOUR	17	17	17	17
<b>NUMBER OF PIZZAS Ø25/HOUR</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>NUMBER OF PIZZAS Ø32/HOUR</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>NUMBER OF PIZZAS Ø40/HOUR</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>NUMBER OF PIZZAS Ø45/HOUR</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

Note :

The quantities of pizzas are calculated with a cooking time of 3h30, at a temperature of 320°C and with preparation from scratch, and not with frozen products.

## MAINTENANCE



### CLEANING

**BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK, IT IS MANDATORY TO DISCONNECT THE OVEN PLUG FROM THE ELECTRICAL SUPPLY SOCKET.**

Cleaning must be carried out at the end of each use in compliance with hygiene rules and to protect the functionality of the oven.

#### Room cleaning:

Turn off the power to the oven by operating the switch on the power panel. Remove the protection from the conveyor belt joint.

Release the strip from the hook by moving it upwards.

Slide the gasket in question toward the control panel, freeing it from the conveyor belt drive shaft.

Raise the inlet and outlet slide caps to the fully open position. Lift the conveyor belt on both sides and pull it out from the control side.

Open the side door and, using a pair of gloves, remove the diffusers which are fixed by screws. Clean the metal surfaces with a sponge dipped in water and a non-abrasive and/or corrosive detergent, then rinse the surfaces with a sponge dipped in pure water.

#### Exterior cleaning of the oven (stainless steel surfaces, inspection glass and control panel):

This operation must be carried out with the oven cold.



**IT IS RECOMMENDED THAT THE OPERATOR IN CHARGE USE SUITABLE GLOVES AND CLOTHING TO AVOID BURNS.**

**FOR CLEANING IT IS FORBIDDEN TO USE: JETS OF WATER, ABRASIVE POWDER, CORROSIVE SUBSTANCES OR ANY OTHER ELEMENTS LIKELY TO DAMAGE THE COMPONENTS AND COMPROMISE SAFETY IN GENERAL AND HYGIENE IN PARTICULAR.**

## MAINTENANCE FREQUENCY

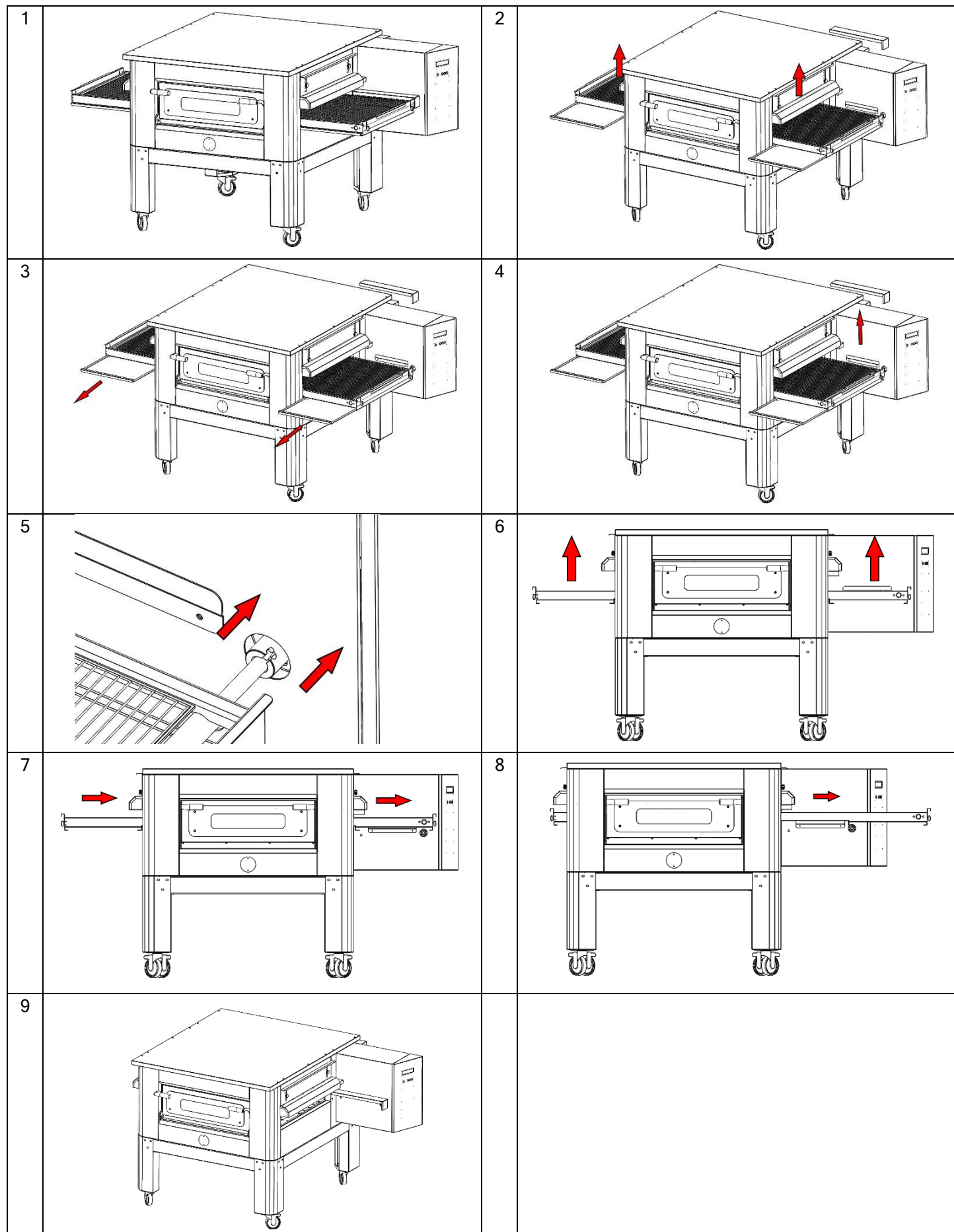
For any extraordinary maintenance, repair and/or replacement, please contact only the authorized dealer from whom you purchased the device and/or an authorized technician in possession of the technical-professional conditions required by the regulations in force.

Maintenance, checks and inspections	Frequency
<b>Mechanical safety devices</b> Check the condition, the presence of deformations, looseness or removed parts	<b>Monthly</b>
<b>Control</b> Check the mechanical parts, the presence of any breakages or deformations, the tightness of the screws. Check decals and symbols for readability and condition and restore if necessary.	<b>Annual</b>
<b>Structural parts</b> Verification of the tightness of the main bolts (screws, fixing systems, etc.)	<b>Annual</b>
<b>Safety Instructions</b> Check the readability and condition of the safety instructions (labels).	<b>Annual</b>
<b>Switchboard</b> Check the components installed inside the electrical panel. Check the wiring between the electrical panel and the machine parts.	<b>Annual</b>
<b>Connecting cable and plug</b> Check connection cable and plug. Replace them if necessary.	<b>Annual</b>
<b>General overhaul of the machine</b> Check all components, electrical parts, corrosion, pipes, ...	<b>All 10 years</b>



## DISASSEMBLY AND ASSEMBLY OF THE BELT

Instructions for removing the band, to reassemble it, proceed in reverse order.

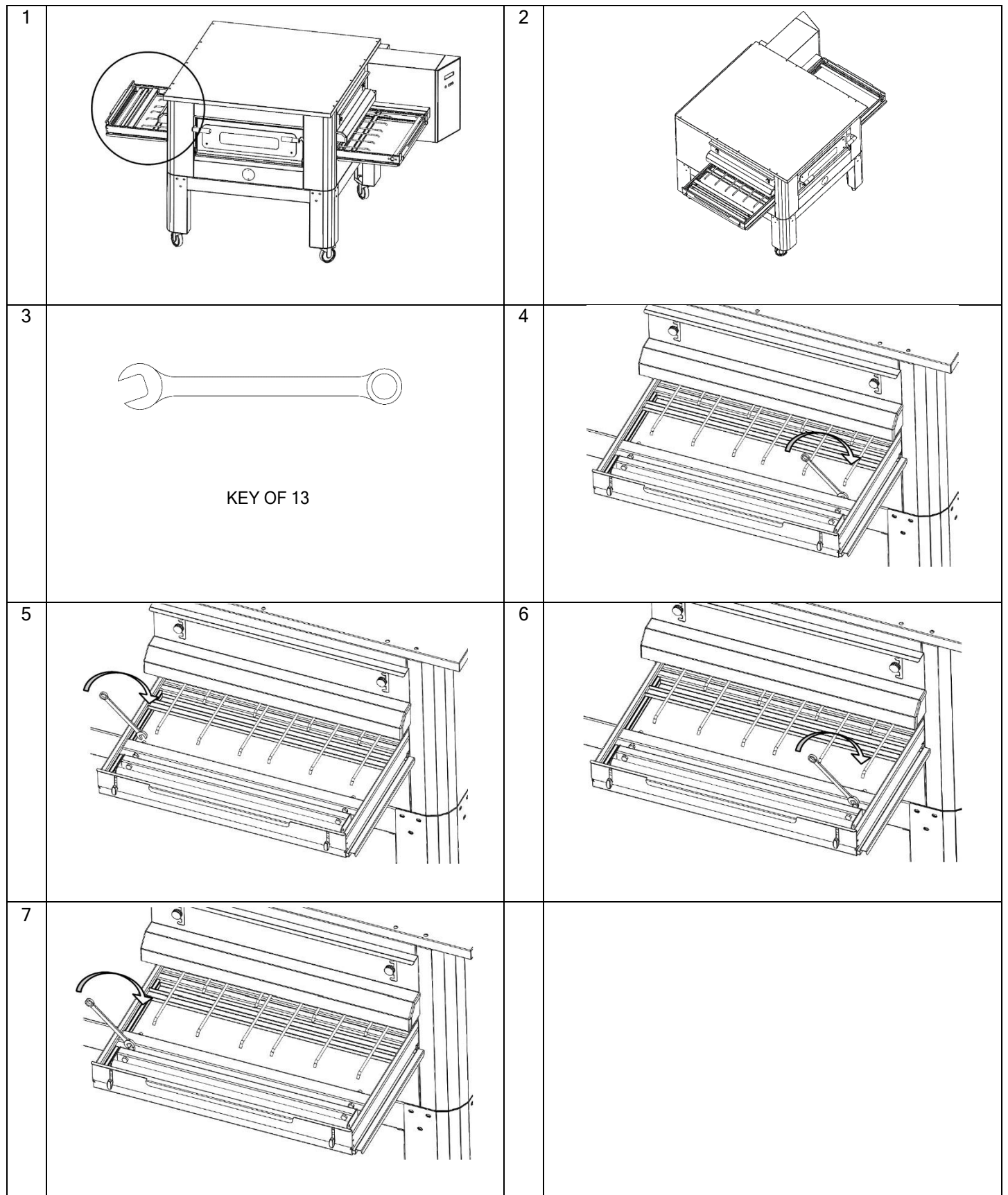


## GRID DRAW



IT IS RECOMMENDED TO PERIODICALLY CHECK THE NETWORK VOLTAGE, IN ORDER TO WORK CORRECTLY AND TO PREVENT MALFUNCTIONS IT MUST BE CONSTANTLY ENERGIZED

To extend the grid, turn the indicated nuts clockwise, to loosen it, turn counterclockwise.



---

## DEMOLITION

### GENERAL WARNINGS

When demolishing the oven, it is mandatory to comply with the regulations in force. Proceed with the differentiation of the parts that make up the oven according to the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc. ...).

### REPAIR

ISSUE	CONTROLS	INTERVENTION WORKER
The screen does not turn on	The plug is not inserted	User
	Safety thermostat tripped	Specialized technician
The tape does not rotate	START button not pressed	User
	Belt drive gear motor does not start	Specialized technician

FOR OTHER MALFUNCTIONS NOT LISTED, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE



## Durchlauf-Pizzaofen

CFRPC43  
CFRPC86  
CFRPC137  
CFRPC206



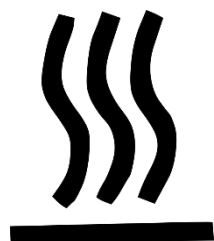
## **AUFMERKSAMKEIT !**



**WENN DER OFEN ZUM ERSTEN MAL ZÜNDET WIRD, LASSEN SIE IHN CA. 20 MINUTEN EINGESCHALTET, UM DÄMPFE UND DÄMPFE VON DEN ÖLEN VON DER TAFEL ZU ENTFERNEN**



**VERWENDEN SIE DIE SCHAUFEL NICHT DIREKT AUF DEM GITTER**



**HEISSE OBERFLÄCHEN AUF KAPSELN, HANDSCHUHE VERWENDENEINSTELLUNG**



**QUETSCHGEFAHR FÜR DIE HÄNDE: LAUFENDER RIEMEN**



---

# INDEX

## *Anleitung für den Installateur*

ALLGEMEINE WARNHINWEISE.....	5
HANDHABUNG UND AUFSTELLUNG DES OFENS .....	5
ÜBERLAGERUNG.....	6
AUFSTELLEN DES BACKOFENS.....	6
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE. ....	7
SICHERHEITSTHERMOSTAT .....	8

## *Anweisungen für den Benutzer*

<b>SERIENNUMMER</b> .....	<b>9</b>
SERIENNUMMERN-ETIKETT.....	9
<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	<b>9</b>
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS .....	9
STATUS „OFEN AUS“ .....	9
GARANTIE .....	9
<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>10</b>
TECHNISCHES ARBEITSBLATT .....	10
VERWENDUNGSZIEL.....	11
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN.....	11
<b>VERWENDUNG UND BETRIEB</b> .....	<b>12</b>
SCHALTTAFEL.....	12
HAUPTBILDSCHIRM.....	13
PARAMETER KONFIGURIEREN .....	14
AUSWAHL DER PROGRAMME AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM.....	14
MENÜPUNKTE .....	15
AUTOMATISCHE STOPPFUNKTION. ....	16
FEHLERMANAGEMENT.....	16
BANDGESCHWINDIGKEIT .....	16
PRODUKTIVITÄT .....	17
<b>WARTUNG</b> .....	<b>18</b>
REINIGUNG .....	18
WARTUNGSHÄUFIGKEIT .....	18
DEMONTAGE UND MONTAGE DES RIEMENS .....	19
DAS GITTER ZEICHNEN.....	20
<b>ABRISS</b> .....	<b>21</b>
ALLGEMEINE WARNHINWEISE.....	21
<b>REPARATUR</b> .....	<b>21</b>

---

<b>ERSATZTEILE.....</b>	<b>22</b>
EXPLOSIONSZEICHNUNG DES OFENS.....	22
EXPLOSIONSZEICHNUNG DER TÜR.....	23
EXPLOSIONSZEICHNUNG DER INSTALLATION.....	24
LISTE DER ERSATZTEILE.....	25
<b>ELEKTRISCHER TEIL .....</b>	<b>26</b>
CFRPC43 / CFRPC86 TUNNELOFEN SCHALTPLAN.....	26
CFRPC137 / CFRPC206 TUNNELOFEN SCHALTPLAN.....	27



## Anleitung für den Installateur

### ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Der Ort, an dem der Ofen installiert wird, muss die folgenden Umgebungseigenschaften aufweisen:

- Es muss trocken sein, die Temperatur und relative Luftfeuchtigkeit des Raumes, in dem es installiert werden soll, darf die in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werte nicht überschreiten:
- Wasserquellen weit genug entfernt;
- Angepasste Beleuchtung und in Übereinstimmung mit den von den geltenden Gesetzen geforderten Gesundheits- und Sicherheitsstandards.
- Ausreichende Belüftung mit Abzugshauben oder Abluftventilatoren, um eine gesunde, rauchfreie Umgebung zu gewährleisten.

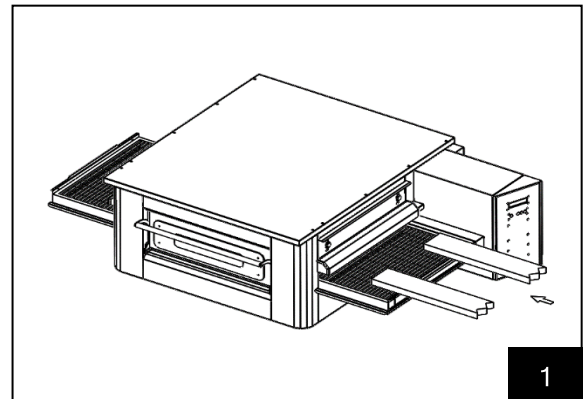


**DER OFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS USW.) INSTALLIERT WERDEN. VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT BRENNBARER GEGENSTÄNDE MIT HEISSEN OBERFLÄCHEN. GEWÄHRLEISTEN SIE IMMER FEUERSICHERE BEDINGUNGEN. HALTEN SIE UM DEN OFEN EINEN FREIRAUM VON MINDESTENS 30 CM.**

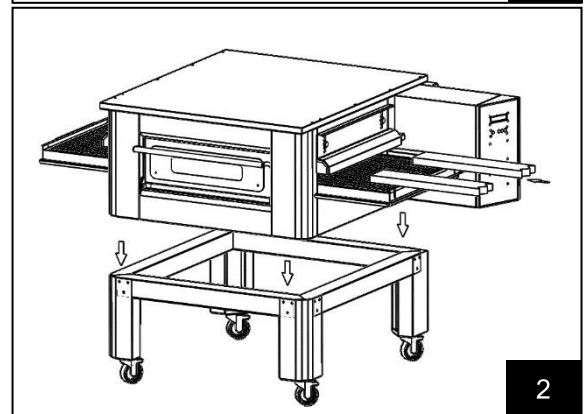
### HANDHABUNG UND AUFSTELLUNG DES OFENS

Entfernen Sie das Förderband (siehe Seite 18). Verwenden Sie einen Gabelstapler oder Hubwagen mit geeigneter Kapazität.

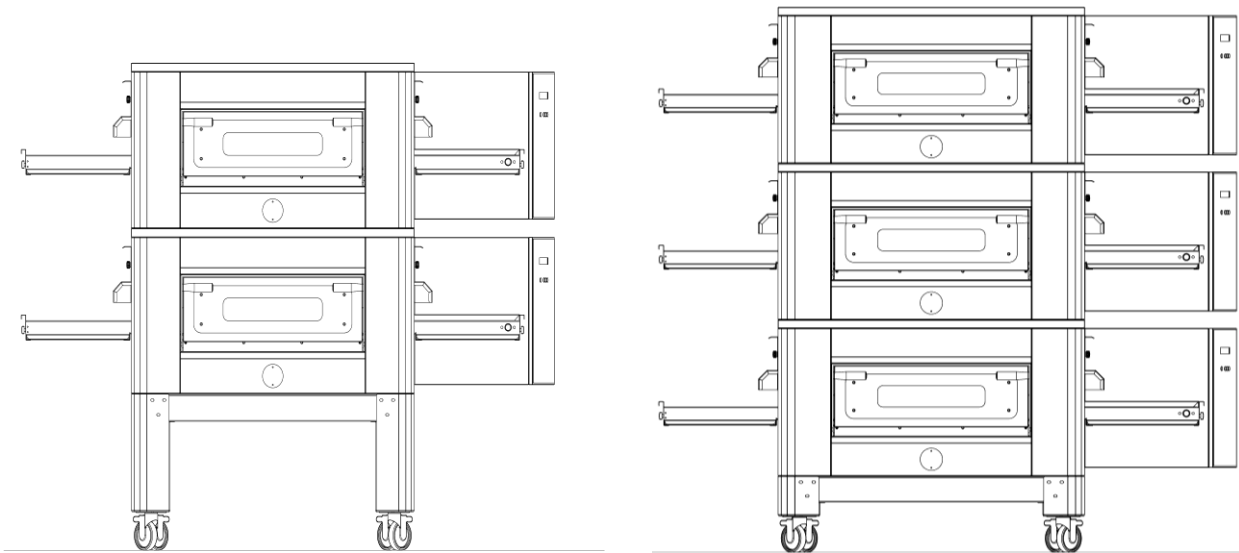
Heben Sie die Kapseln an und führen Sie die Gabeln, die angemessen mit einem flexiblen Material bedeckt sind, um Beschädigungen zu vermeiden, durch den Eingang oder Ausgang des Tunnels in den Garraum ein (Abb. 1).



Positionieren Sie den Ofen an den Ecken des Sockels (Abb. 2).



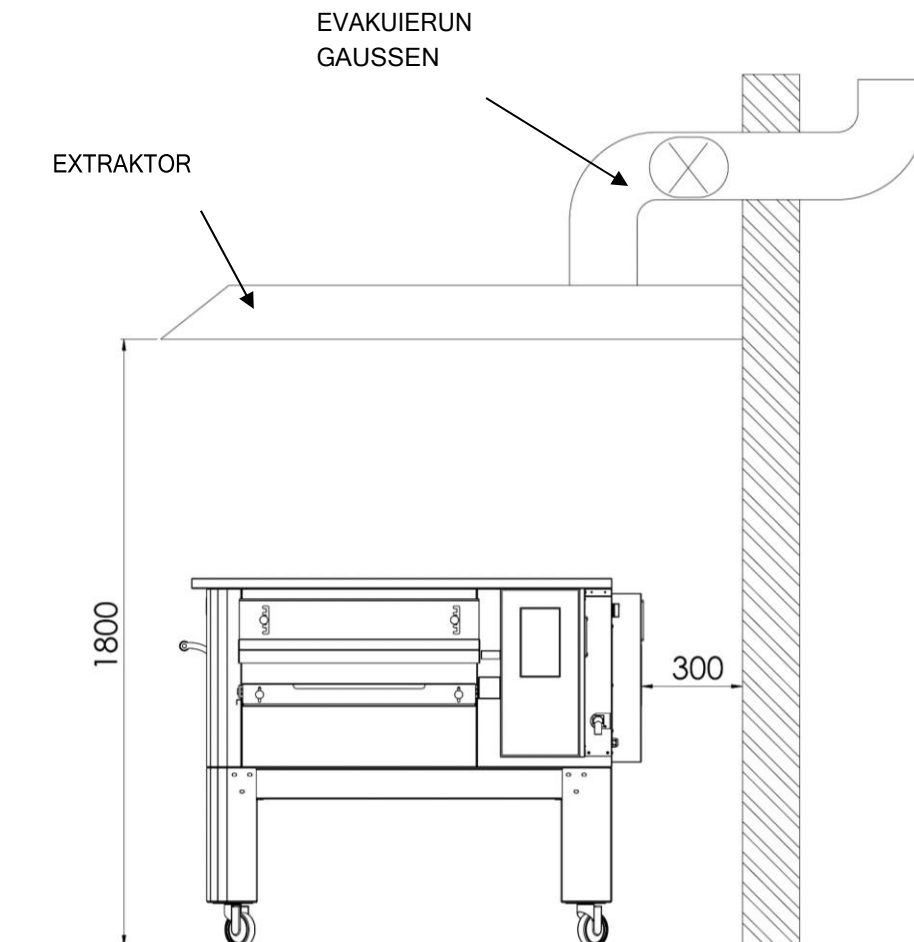
## ÜBERLAGERUNG



**MAXIMALE ANZAHL STAPELBARER ÖFEN: 3**

## OFENPOSITIONIERUNG

Das Gasgerät ist vom Typ A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub>, bei dem kein Schornsteinanschluss oder Rauchabzug nach außen installiert ist. Es ist notwendig, den Backofen unter eine Dunstabzugshaube zu stellen.



---

## ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung, Frequenz und Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem Typenschild auf der Rückseite des Ofens angegeben sind.

Die Eigenschaften der Steckdose müssen mit dem am Kabel installierten Stecker kompatibel sein.



**DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS ELEKTRISCHE NETZ MUSS UNBEDINGT VORGESCHRIEBEN WERDEN UND AUSSCHLIESSLICH VON EINEM ZUGELASSENEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) AUSGEFÜHRT WERDEN, DER DIE TECHNISCH-BERUFLICHEN ANFORDERUNGEN NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN DESLAND, IN DEM DER OFEN VERWENDET WIRD, DER EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DER ARBEIT AUSSTELLEN MUSS.**



**FÜR DEN DIREKTEN NETZANSCHLUSS MUSS EIN GERÄT MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN VORGEGEHEN WERDEN, UM UNTER ÜBERSPANNUNGSBEDINGUNGEN DER KATEGORIE III GEMÄSS DEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN VOLLSTÄNDIGE TRENNUNG ZU GEWÄHRLEISTEN.**

Um die Maschine an die Stromversorgung anzuschließen, gehen Sie wie folgt vor:

Schließen Sie am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker an (die Unterscheidung zwischen Phase und Neutralleiter muss klar sein).



**WENN DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS FERTIG IST, IST DER ZUGELASSENE TECHNIKER (ELEKTRIKER) MÜSSEN EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSMESSUNG DES POTENZIELLEN SCHUTZKREISES BESCHEINIGT.**



**DAS GERÄT MUSS ÜBER EINEN FI-SCHALTER MIT EINEM NENNAUSLÖSSTROM VON MINDESTENS 30 MA ANGESCHLOSSEN WERDEN.**

## SICHERHEITSTHERMOSTAT

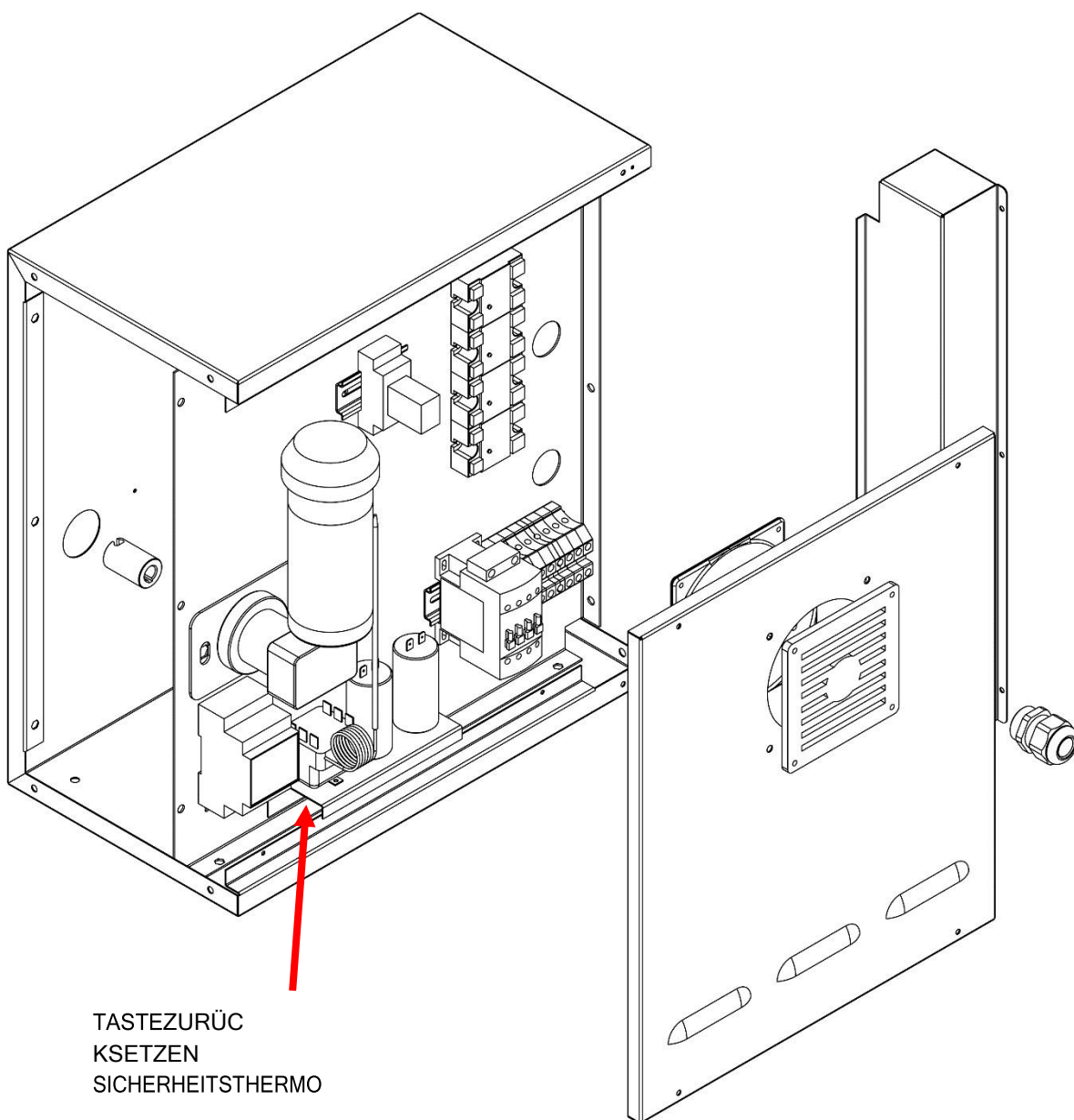
Der Sicherheitsthermostat befindet sich in der Lüftungskammer direkt neben den Brennern. Er ist auf 427°C kalibriert und wird manuell zurückgesetzt. Wenn dieselbe oder eine höhere Temperatur festgestellt wird, wird der gesamte Ofen abgeschaltet und das Gas abgeschaltet.

Um den Ofen neu zu starten, muss ein qualifizierter Techniker eingreifen, der den Grund für diese Anomalie überprüft und ihn dann nur manuell zurücksetzen kann, indem er die Platte des technischen Fachs (Systemtür) öffnet. Siehe Abbildung unten, wo der Sicherheitsthermostat hervorgehoben ist.

Die Position der roten Reset-Taste ist durch den Pfeil gekennzeichnet.  
Das Zurücksetzen ist nur möglich, wenn die Kammertemperatur unter 427 °C gefallen ist.



**Da der Sicherheitsthermostat nur im Falle einer schwerwiegenden Störung ausgelöst wird, überprüfen Sie vor der Wiederinbetriebnahme des Ofens sorgfältig seine Funktion und führen Sie eventuelle Reparaturen durch.**



TASTEZURÜC  
KSETZEN  
SICHERHEITSTHERMO

### SERIENNUMMER

#### SERIENNUMMERN-ETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen Siebdruck-Klebeetikett, das auf der Rückseite des Ofens angebracht ist. Auf dem Typenschild sind folgende Angaben gut leserlich und dauerhaft angebracht:

Herstellername	Seriennummer
Elektrische Leistung (kW/A)	Spannung und Frequenz elektrisch (Volt/Hz)
Modell	Baujahr
Label „Made in Italy“.	Ofengewicht

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

#### WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

Vor der Verwendung des betreffenden Ofens ist es zwingend erforderlich, dieses Handbuch vollständig zu lesen und zu verstehen.

Dieses Handbuch muss „autorisierten Bedienern“ immer zur Verfügung stehen und in der Nähe des Ofens gut bewacht und aufbewahrt werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Personen-, Tier- und Sachschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften verursacht werden.

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Ofens und muss bis zu seiner endgültigen Entsorgung aufbewahrt

„Zugelassene Bediener“ dürfen nur Arbeiten am Ofen ausführen, die in ihre spezifische Kompetenz fallen.

#### STATUS „OFEN AUS“.

Vor der Durchführung von Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Ofen ist es zwingend erforderlich, die Strom- und Gaszufuhr zu unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen und das Gas abgestellt wird. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet und abgekühlt ist.

#### GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum des beim Kauf ausgestellten Steuerbelegs.

Während dieser Zeit werden Teile aus begründeten und eindeutigen Gründen, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kostenlos und nur in unserem Werk ersetzt oder repariert, mit Ausnahme von elektrischen Komponenten und solchen, die dem Verschleiß unterliegen.

Die Garantie umfasst keine Versand- und Arbeitskosten.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen des Handbuchs.

Jegliche Ansprüche gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine stillsteht, aufgrund von:

Ausfall, ausstehende Reparatur oder anderweitig, die auf die physische Präsenz des Geräts zurückzuführen sind.



**JEGLICHE VERÄNDERUNG UND/ODER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG UND BREITEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG. JEDER EINGRIFF MUSS VON EINEM SPEZIALISIERTEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

# TECHNISCHE DATEN

## TECHNISCHES ARBEITSBLATT

	Einheit von messen	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
Betriebstemperatur	°C	0-350			
Außenmaße ohne Stütze	cm	L 142,5 S 98,5 H 45,0	L 186,0 P121.0 H 50,0	L207.0 P132.0 H 56,0	L 225,0 P156.0 H 60,0
Gitterbreite	cm	40.0	50,0	65,0	80.0
Gitterlänge	cm	105.0	160,0	185,0	200,0
Kammerlänge	cm	54,0	75,0	100.0	110.0
Stromversorgung	--	Dreiphasig/Einphasig			
Spannung	Vak	400/230			
Frequenz	He rtz	50/60			
Fließend	BEI	34.11	62/21	80/27	106/35
Leistung	kW	7.8	14.2	18.4	24.4
Elektrische Verbindung	--	5-poliges Kabel ohne Stecker			
Kabellänge	M	2			
Dirigentenabschnitt	mm <sup>2</sup>	4		6	
Arbeitstemperaturgrenzen	°C	0-40			
Maximale Umgebungsfeuchtigkeitsg renze	--	95 % nicht kondensierend			

## VERWENDUNGSZIEL

Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen entwickelt und hergestellt wurde, ist professionell und lautet wie folgt:



**VERWENDUNGSZWECK: KOCHEN VON PIZZAS, BROT, FOUGASSES, GRATIN GASTRONOMISCHEN PRODUKTEN UNDAUFWÄRMEN VON SPEISEN AUF EINER HEIZPLATTE.**



**DER OFEN DARF NUR VON EINEM VORGESCHRIEBENEN BEDIENER (BENUTZER) BENUTZT WERDEN.**



**DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLISSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSOREN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER DEM MANGELNDER ERFAHRUNG UND WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE HABEN UNTERSTÜTZUNG ODER ANWEISUNGEN ZUR BENUTZUNG DES GERÄTS VON EINER PERSON ERHALTENVERANTWORTLICH FÜR IHRE SICHERHEIT.**



**KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, UM SIE AM SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU VERHINDERN.**

## NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Der betreffende Ofen wurde ausschließlich für den im vorigen Absatz beschriebenen Verwendungszweck entwickelt und hergestellt und daher ist jede andere Art der Verwendung und des Betriebs absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Personals jederzeit und die Effizienz des Ofens zu gewährleisten.



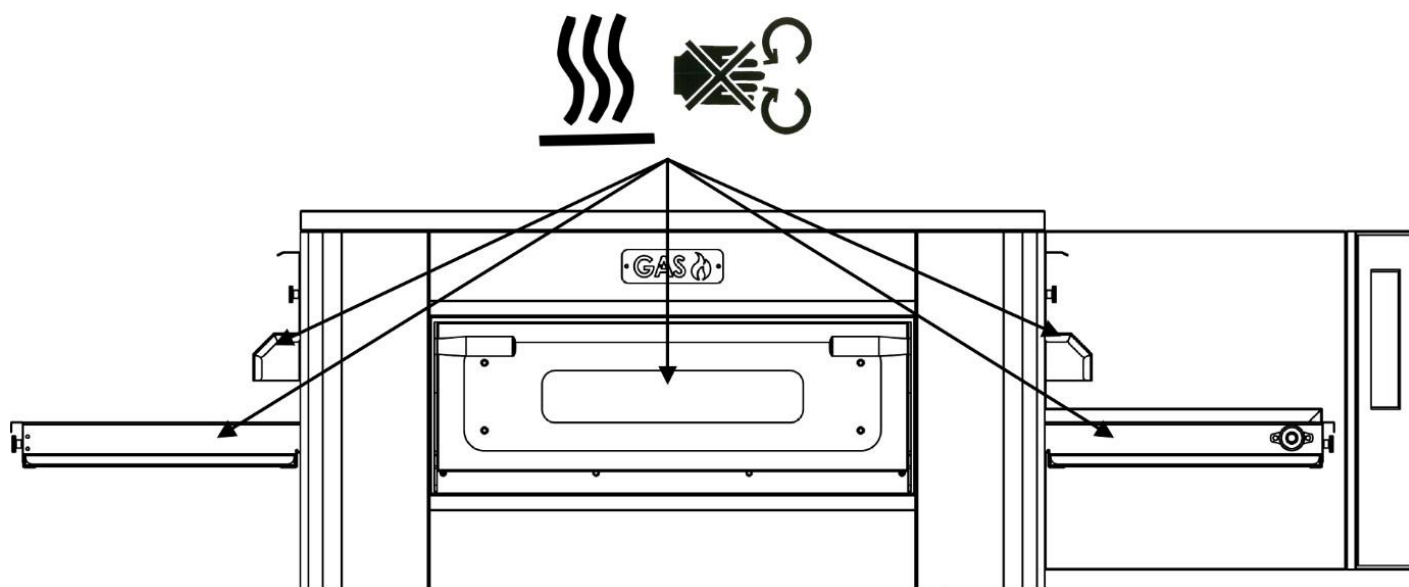
**ES IST VERBOTEN, AN DEN IM GERÄT INSTALLIERTEN GERÄTEN EINZUGEHEN UND ZU HANDHABEN.**



**WARNHINWEISE: VORSICHT BEIM ÖFFNEN DER TÜR, GEFAHR VON VERBRENNUNGEN UND QUETSCHUNGEN DER HÄNDE**

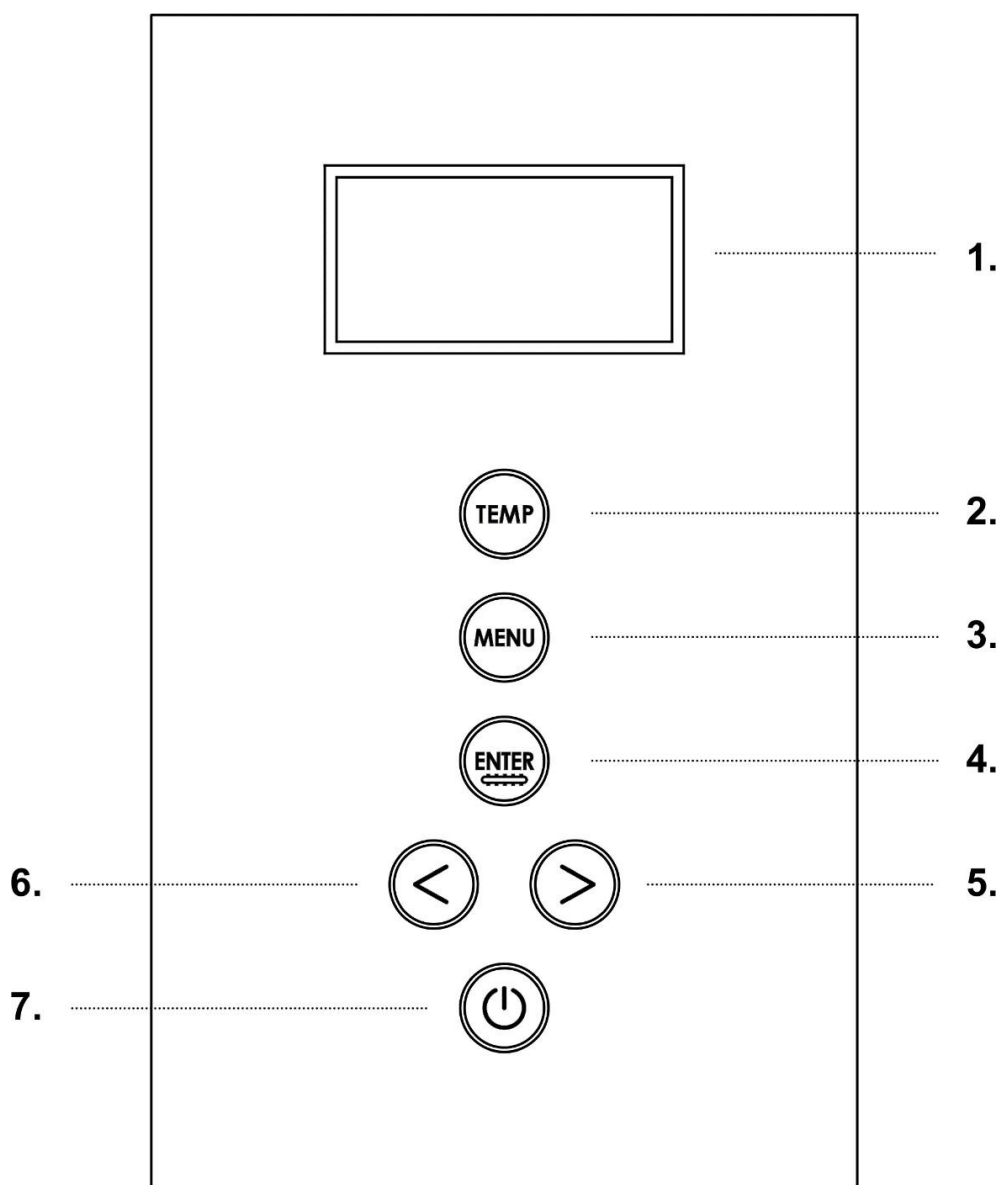


**WARNHINWEISE: BERÜHREN SIE DEN STREIFEN NICHT, WENN DER OFEN EINGESCHALTET IST, VERBRENNUNGSGEFAHR UND GEFAHR VON HÄNDEQUETSCHUNGEN**



# VERWENDUNG UND BETRIEB

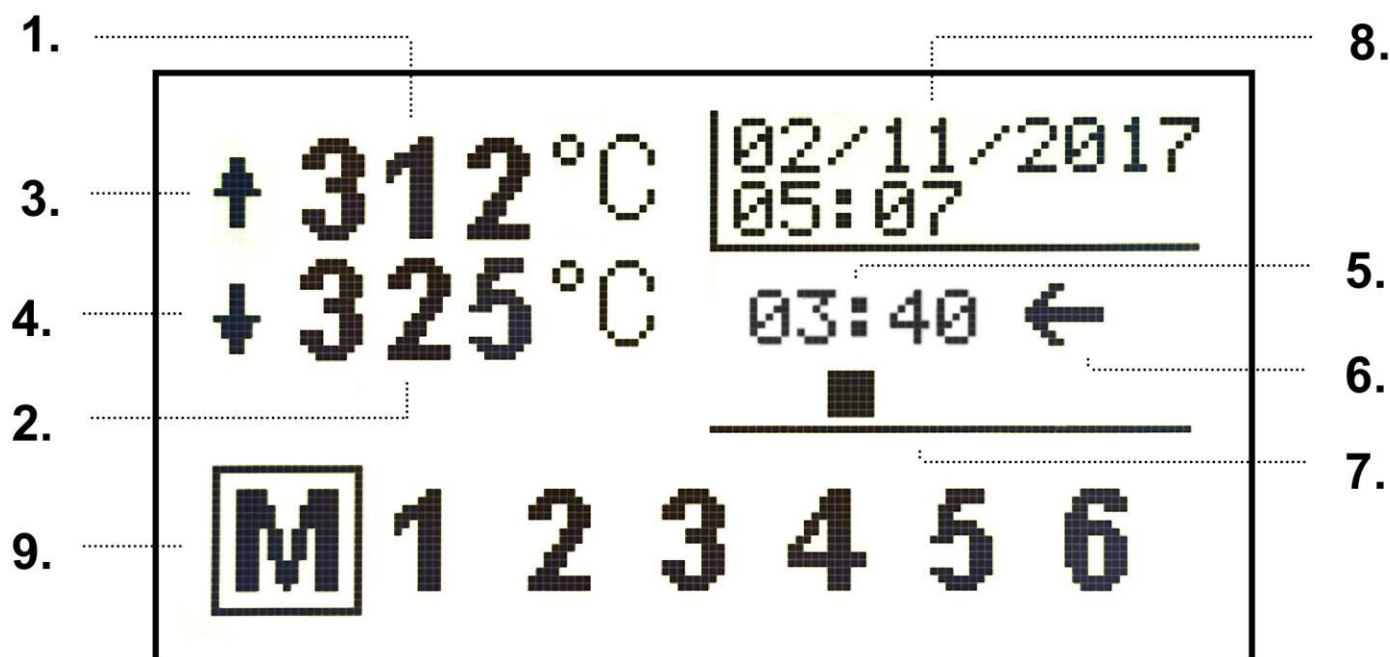
## SCHALTTAFEL



<b>1</b>	Bildschirm	<b>5</b>	Erhöhen Sie die Funktion beim Einstellen von Werten oder beim Navigieren nach rechts, wenn Sie sich auf dem Hauptbildschirm befinden.
<b>2</b>	Parameter konfigurieren: - HÖHERE TEMPERATUR - NIEDRIGERE TEMPERATUR - BANDGESCHWINDIGKEIT	<b>6</b>	Verringern Sie die Funktion beim Einstellen von Werten oder beim Navigieren nach links, wenn Sie sich auf dem Hauptbildschirm befinden.
<b>3</b>	Eintrag im Menü mit den Überschriften: - PROGRAMME - PROGRAMMIERTES EIN/AUS - DATUM STUNDE - BANDRICHTUNG - SPRACHE - WARTUNGSMENÜ - AUSFAHRT	<b>7</b>	Schalten Sie die Karte ein oder aus.
<b>4</b>	Bestätigt konfigurierte Werte oder startet/stoppt das Band auf dem Hauptbildschirm.		



## HAUPTBILDSCHIRM



1	OBERE TEMPERATUR	die von der höchsten Sonde erfasste Temperatur;
2	UNTERE TEMPERATUR:	die von der niedrigsten Sonde erfasste Temperatur;
3	SYMBOL DER FUNKTION HÖHERER WIDERSTÄNDE	wird aktiviert, wenn die oberen Widerstände eingeschaltet sind, um die erfasste Temperatur auf den konfigurierten Vault-Sollwert zu bringen;
4	SYMBOL DER FUNKTION DER NIEDRIGEREN WIDERSTÄNDE	wird aktiviert, wenn die unteren Widerstände aktiviert werden, um die erfasste Temperatur auf den eingestellten unteren Sollwert zu bringen;
5	BANDGESCHWINDIGKEIT	Sie wird in Minuten und Sekunden angezeigt und entspricht der Garzeit in der Kammer. Siehe den diesem Thema gewidmeten Absatz.
6	RIEMENDREHRICHTUNG	Wenn der Pfeil links ist, wird das Essen von rechts nach links gegart, wenn der Pfeil rechts ist, wird das Essen von links nach rechts gegart.
7	FUNKTIONSSYMB OL DES STREIFENS	Zeigt den Bandfortschritt an. Die Symbolvorschubgeschwindigkeit variiert nicht in Bezug auf die Bandgeschwindigkeit.
8	DATUM UND UHRZEIT	Zeigt das aktuelle Datum und die Uhrzeit an
9	PROGRAMMWahlZEILE	Aus dem manuellen Programm (M) können 6 Programme mit den rechten und linken Richtungstasten ausgewählt werden, die funktionieren, wenn die ENTER-Taste gedrückt wird.  Das verwendete Programm ist hervorgehoben.

## PARAMETER KONFIGURIEREN

### TEMP-TASTE (2)

Wenn diese Taste gedrückt wird, beginnt der zu konfigurierende Parameter in der folgenden Reihenfolge zu blinken:

- OBERE TEMPERATUR SOLLWERT
- UNTERER TEMPERATUR-SOLLWERT
- BANDGESCHWINDIGKEIT

Beim dritten Drücken verlassen Sie die Konfiguration und bestätigen die eingestellten Parameter. Sie können auch verlassen und bestätigen, ohne alle Parameter durchzugehen, indem Sie die ENTER-Taste drücken oder einige Sekunden warten.

Die Konfigurationen werden dann immer automatisch gespeichert.

### MENÜTASTE (3)

Durch Drücken der Taste gelangen Sie in das Menü mit der Liste der Elemente:

- PROGRAMME
- ZEITPLAN
- DATUM STUNDE
- BANDRICHTUNG
- SPRACHE
- WARTUNGSMENÜ
- AUSFAHRT

Die Navigation erfolgt mit den Pfeilen (TASTEN 5 und 6), um in den entsprechenden Abschnitt zu gelangen, drücken Sie die ENTER-Taste, um das Menü zu verlassen, gehen Sie zum Ausgangsabschnitt und drücken Sie ENTER.

### INGABETASTE (4)

Es hat die Funktion, den ausgewählten Parameter zu bestätigen, ohne Auswahl auf dem Hauptbildschirm kann es das Band starten oder stoppen.

Wenn Sie sich in der Parameter- oder Menükonfiguration befinden, wird der Parameter gespeichert.

### NACH-RECHTS-TASTE (5)

Navigation nach rechts durch Scrollen der Programme in der Zeile des Hauptbildschirms, wenn in der Konfiguration der Parameter der Wert erhöht oder das nächste Element ausgewählt wird.

### NACH-LINKS-TASTE (6)

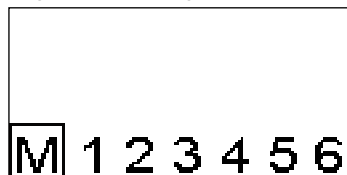
Navigation nach links durch Scrollen der Programme in der Zeile des Hauptbildschirms, wenn Sie sich in der Konfiguration der Parameter befinden, den Wert verringern oder den vorherigen Punkt auswählen.

### EIN/AUS-TASTE (7)

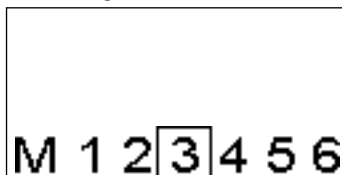
Schaltet die Karte ein oder versetzt sie in den Ruhezustand, wenn sie eingeschaltet ist.

## PROGRAMMWahl AUF DEM HAUPTBILDSCHIRM

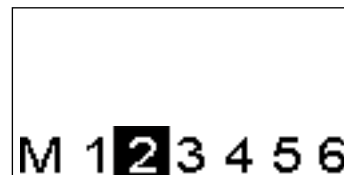
Der Hauptbildschirm präsentiert die Programme wie folgt:



Das leere Kästchen zeigt an, dass das verwendete Programm das manuelle ist.



Das verwendete Programm ist 3.



Wenn das Programm mit den Navigationspfeilen (5 und 6) ausgewählt wird, wird der Rahmen ausgefüllt.

Nach 5 Sekunden wird das Programm automatisch aktiviert.

Sie können auch durch Drücken der ENTER-Taste bestätigen.

~~Hinweis zu den Navigationstasten: Wenn sie auf dem Hauptbildschirm gedrückt werden, füllt ein erster Druck den~~

---

Rahmen des verwendeten Programms aus, ein zweiter Druck verschiebt den Rahmen, um dies zu können wählen Sie ein anderes Programm.

---

## MENÜPUNKTE

### PROGRAMME

Bildschirm mit der Möglichkeit, 6 Programme zu konfigurieren, die jeweils die Parameter enthalten

- HÖHERE TEMPERATUR
- NIEDRIGERE TEMPERATUR
- BANDGESCHWINDIGKEIT

Das MANUELLE Programm ist nicht vorhanden, es bleibt nur auf dem Hauptbildschirm, es speichert die konfigurierten Werte, die jedes Mal abgerufen werden, wenn man von einem Programm 1-6 zum manuellen zurückkehrt.

### PROGRAMMIERTES EIN/AUS

Möglichkeit, eine Startzeit und eine Stoppzeit für jeden Wochentag zu konfigurieren.

Das markierte Kästchen zeigt an, dass die programmierte Zündung für diesen Tag aktiv ist.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

Wenn die Funktion auch nur für einen Tag aktiviert ist, erscheint ein Symbol auf dem Hauptbildschirm, um den Zeitplan anzuzeigen, dieses Symbol bleibt auch auf der Standby-Karte.

Sobald der Ofen automatisch eingeschaltet wird, wird er aus Sicherheits- und Stromverbrauchsgründen auf eine feste, nicht variable Temperatur von 140 °C und eine Bandgeschwindigkeit von 100 % gebracht.

### DATUM STUNDE

Konfiguration von Datum und Uhrzeit.

### STREIFENRICHTUNG

Konfiguration der Bahnrichtung.

Wählen Sie den rechten Pfeil, um das Band im Uhrzeigersinn zu bewegen, Geschirr links zu laden und rechts zu entladen;

Wählen Sie den linken Pfeil, um die Bahn gegen den Uhrzeigersinn zu bewegen, das Geschirr rechts zu laden und links zu entladen.

### SPRACHE

Auswahl zwischen Sprachen:

- ENGLISC
- HITALIE
- NISCH
- FRANZÖ
- SISCH
- DEUTSC
- H
- SPANIS
- CH

### SERVICE-MENÜ

Durch ein Passwort geschütztes Menü, reserviert für den Hersteller/Kundendienst.

### AUSFAHRT

Menüpunkt zum Beenden und Zurückkehren zum Hauptbildschirm.

## AUTOMATISCHE STOPPFUNKTION

Beim Ausschalten lässt der Backofen die Lüftung laufen, bis er abgekühlt ist. Auf dem Bildschirm erscheint eine Benachrichtigung mit der aktuellen Temperatur und der Abschalttemperatur. Der Backofen kühlt weiter auf eine Temperatur von 140 °C ab und schaltet sich dann automatisch ab, wenn diese Temperatur erreicht ist.

**Ziehen Sie während dieser Phase NICHT das Netzkabel oder die Elektronik abKomponenten können beschädigt werden.**

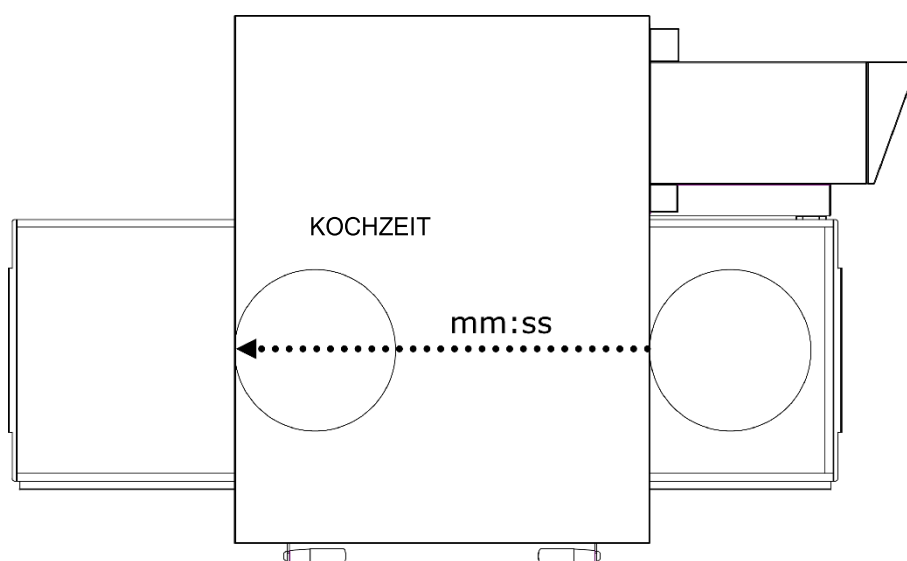
## FEHLERMANAGEMENT



Die Sonde ist nicht angeschlossen oder hat eine Fehlfunktion, überprüfen Sie sie und drücken Sie ENTER, um sie zurückzusetzen.

## BANDGESCHWINDIGKEIT

Die Bandgeschwindigkeit wird auf dem Hauptbildschirm angezeigt und in Minuten und Sekunden ausgedrückt. Die angegebene Zeit ist die Garzeit in der Kammer, siehe Zeichnung unten.



Die Zeiten werden in Intervallen ausgewählt, die wie folgt festgelegt sind: Von 1:00 Uhr bis 5:00 Uhr  
10 Sekunden Schritte 20  
5:00 bis 10:00 Uhr  
zweite Schritte 30  
Von 10:00 bis 20:00 Uhr  
Sekunden Schritte

Nachstehend sind die Mindest- und Höchstgarzeiten aufgeführt, die je nach Modell ausgewählt werden können:

CFRPC43	von 1:00 bis 13:00 Uhr
CFRPC86	von 1:00 Uhr bis 15:30 Uhr
CFRPC137	von 1h20 bis 20h00
CFRPC206	von 1:10 Uhr bis 17:30 Uhr

## PRODUKTIVITÄT

Je nach Ofenmodell wird die Anzahl Pizzen/Stunde anhand der Tabelle berechnet:

	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
ANZAHL Ø25 PIZZA IN DERZIMMER	2.5	5	8	12
ANZAHL Ø32 PIZZA IN DERZIMMER	1.5	2.5	6	7
ANZAHL Ø40 PIZZA IN DERZIMMER	1.33	1,67	3	5
ANZAHL Ø45 PIZZA IN DERZIMMER	0	1.5	2.33	3.33
GARZEIT (s.)	210	210	210	210
KAMMER LÄUFT IN EINER STUNDE	17	17	17	17
<b>ANZAHL DER PIZZASØ25/STUNDE</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>ANZAHL DER PIZZASØ32/STUNDE</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>ANZAHL DER PIZZASØ40/STUNDE</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>ANZAHL DER PIZZASØ45/STUNDE</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

Notiz :

Die Mengen der Pizzen werden mit einer Garzeit von 3h30, bei einer Temperatur von 320°C und mit Zubereitung von Grund auf neu berechnet, und nicht mit Tiefkühlprodukten.

## WARTUNG



**VOR DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGSARBEITEN, IST ES UNBEDINGT VORGESCHRIEBEN, DEN STECKER DES OFENS AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.**

## REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende jeder Benutzung unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionsfähigkeit des Backofens erfolgen.

### Zimmerreinigung:

Schalten Sie die Stromversorgung des Ofens aus, indem Sie den Schalter an der Stromversorgungsblende betätigen. Entfernen Sie den Schutz vom Gelenk des Förderbands.

Lösen Sie den Streifen vom Haken, indem Sie ihn nach oben bewegen.

Schieben Sie die betreffende Dichtung in Richtung Bedienfeld und lösen Sie sie von der Antriebswelle des Förderbands.

Heben Sie die Einlass- und Auslasschieberkappen in die vollständig geöffnete Position.

Heben Sie das Transportband auf beiden Seiten an und ziehen Sie es von der Bedienseite heraus.

Öffnen Sie die Seitentür und entfernen Sie mit einem Paar Handschuhen die mit Schrauben befestigten Diffusoren. Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem in Wasser getauchten Schwamm und einem nicht scheuernden und/oder ätzenden Reinigungsmittel und spülen Sie die Oberflächen dann mit einem in reines Wasser getauchten Schwamm ab.

### Äußere Reinigung des Backofens (Edelstahloberflächen, Schauglas und Bedienfeld):

Dieser Vorgang muss bei kaltem Ofen durchgeführt werden.



**ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DER VERANTWORTLICHE BEDIENER GEEIGNETE HANDSCHUHE VERWENDET UND KLEIDUNG ZUR VERMEIDUNG VON VERBRENNUNGEN.**

**ZUR REINIGUNG IST DIE VERWENDUNG VON WASSERSTRAHLEN, SCHLEIFPULVER, ÄTZENDEN SUBSTANZEN ODER ANDEREN ELEMENTEN, DIE DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN, VERBOTENBEEINTRÄCHTIGEN SIE DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND DIE HYGIENE IM BESONDEREN.**

## WARTUNGSHÄUFIGKEIT

Für jede außerordentliche Wartung, Reparatur und/oder den Austausch wenden Sie sich bitte nur an den autorisierten Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen autorisierten Techniker, der über die von den geltenden Vorschriften geforderten technisch-fachlichen Voraussetzungen verfügt.

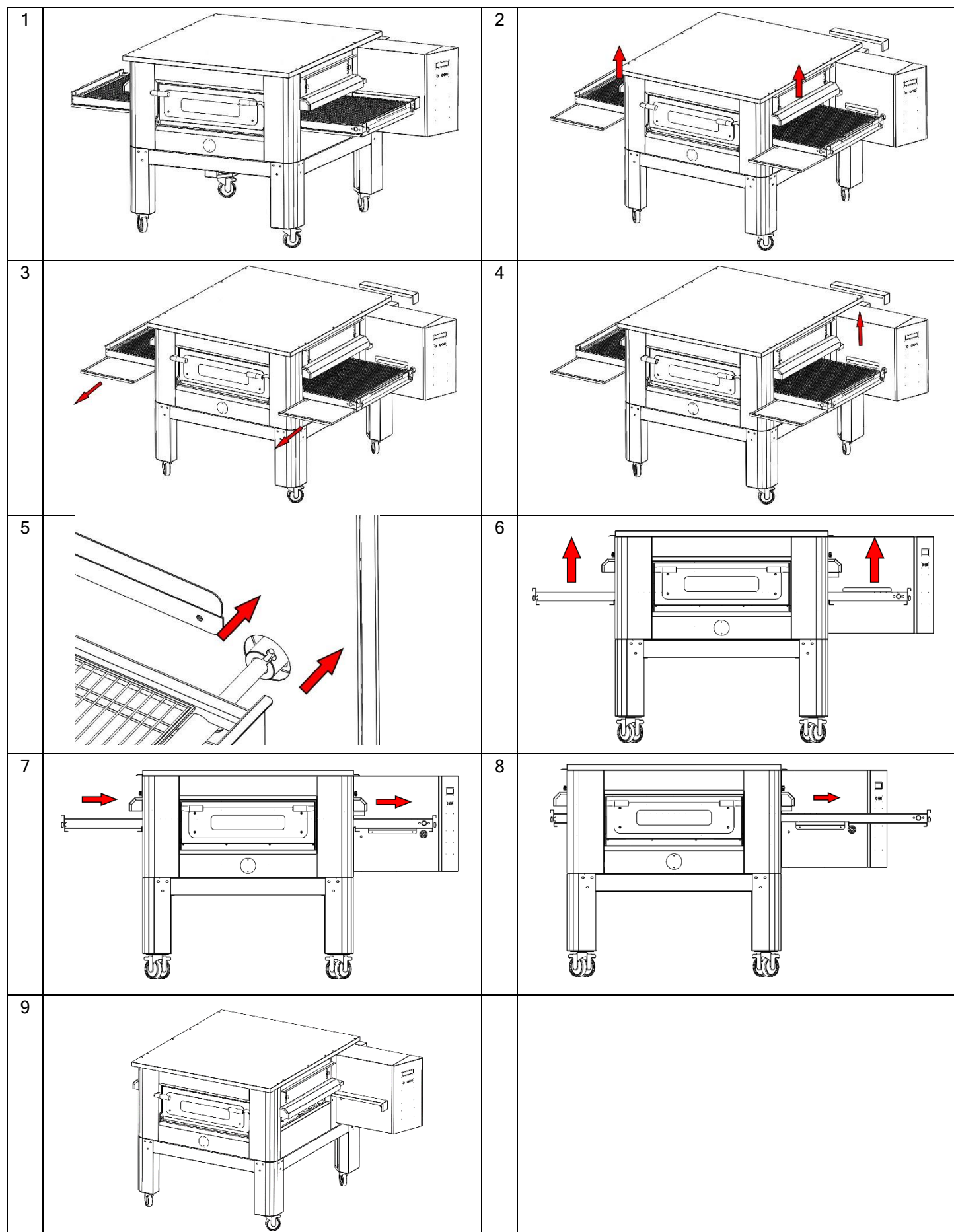
Wartung, Kontrollen und Inspektionen	Frequenz
<b>Mechanische Sicherheitseinrichtungen</b> Überprüfen Sie den Zustand, das Vorhandensein von Verformungen, Lockerheit oder entfernten Teilen	<b>Monatlich</b>
<b>Kontrolle</b> Überprüfen Sie die mechanischen Teile, das Vorhandensein von Brüchen oder Verformungen, die Festigkeit der Schrauben. Aufkleber und Symbole auf Lesbarkeit und Zustand prüfen und ggf. restaurieren.	<b>Jährlich</b>
<b>Strukturteile</b> Überprüfung der Festigkeit der Hauptbolzen (Schrauben, Befestigungssysteme etc.)	<b>Jährlich</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> Prüfen Sie die Lesbarkeit und den Zustand der Sicherheitshinweise (Aufkleber).	<b>Jährlich</b>
<b>Telefonzentrale</b> Überprüfen Sie die in der Schalttafel installierten Komponenten. Überprüfen Sie die Verkabelung zwischen der Schalttafel und den Maschinenteilen.	<b>Jährlich</b>

<b>Anschlusskabel und Stecker</b> Anschlusskabel und Stecker prüfen. Ersetzen Sie sie bei Bedarf.	<b>Jährlich</b>
<b>Generalüberholung der Maschine</b> Überprüfen Sie alle Komponenten, elektrische Teile, Korrosion, Rohre, ...	<b>Alle 10</b> Jahre



## DEMONTAGE UND MONTAGE DES RIEMENS

Anweisungen zum Entfernen des Bandes, um es wieder zusammenzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



## GITTER ZEICHNEN



ES WIRD EMPFOHLEN, DIE NETZSPANNUNG REGELMÄSSIG ZU ÜBERPRÜFEN, DAMIT SIE FUNKTIONIEREN RICHTIG UND VORBEUGEN STÖRUNGEN ES MUSS STÄNDIG UNTER SPANNUNG STEHEN

Um das Gitter zu verlängern, drehen Sie die angezeigten Muttern im Uhrzeigersinn, um es zu lösen, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.

1		2	
3	<p>SCHLÜSS EL VON 13</p>	4	
5		6	
7			

---

# ABRISS

## ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Bei der Demontage des Ofens müssen die geltenden Vorschriften eingehalten werden. Fahren Sie mit der Unterscheidung der Teile, aus denen der Ofen besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.) fort. ).

## REPARATUR

AUSGABE	STEUERUNG	INTERVENTIONSARBEITER
Der Bildschirm schaltet sich nicht ein	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Benutzer
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Spezialisierter Techniker
Das Band dreht sich nicht	START-Taste nicht gedrückt	Benutzer
	Getriebemotor Riemenantrieb läuft nicht an	Spezialisierter Techniker

BEI ANDEREN, NICHT AUFGEFÜHRTEN STÖRUNGEN RUFEN SIE BITTE DEN KUNDENDIENST AN



## **Horno de pizza a gas**

**CFRPC43**  
**CFRPC86**  
**CFRPC137**  
**CFRPC206**

SAS CASELÍN  
83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas FRANCIA  
Tel: +33 (0)4 82 92 60 00 - Correo: [contact@casselin.com](mailto:contact@casselin.com)



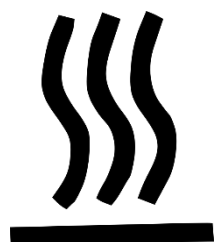
## **ATENCIÓN !**



**CUANDO SE ENCIENDA EL HORNO POR PRIMERA VEZ, DEJARLO ENCENDIDO APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS PARA EVACUAR LOS HUMOS Y HUMOS DE LOS ACEITES DE LA LÁMINA**



**NO USE LA PALA DIRECTAMENTE SOBRE LA REJILLA**



**SUPERFICIES CALIENTES EN CÁPSULAS, UTILICE GANTES PARA EL AJUSTE**



**PELIGRO DE APLASTAMIENTO DE LAS MANOS: CORREA EN MOVIMIENTO**

---

# ÍNDICE

## ***Instrucciones para el instalador***

IMPLEMENTACIONES GUARDIA GENERAL5 .....	
MANIPULACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO5 .....	
SUPERPOSICIÓN6 .....	
POSICIONAMIENTO DEL HORNO6 .....	
CONEXIONES ELÉCTRICAS7 .....	
TERMOSTATO DE SEGURIDAD8 .....	

## ***Instrucciones para el usuario***

<b>NUMERO DE SERIE9 .....</b>	
ETIQUETA DE NÚMERO DE SERIE9 .....	
<b>INFORMACIÓN GENERAL9 .....</b>	
IMPORTANCIA DEL MANUAL9 .....	
ESTADO "HORNO APAGADO"»9 .....	
GARANTÍA9 .....	
<b>DATOS TÉCNICOS10 .....</b>	
FORMATO TÉCNICO10 .....	
DESTINO DE USO .....	11
LÍMITES DE USO Y EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD GUARDIA .....	11
<b>USO Y OPERACIÓN12 .....</b>	
PANEL DE ORDEN12 .....	
PANTALLA PRINCIPAL13 .....	
CONFIGURAR PARÁMETROS14 .....	
SELECCIÓN DE PROGRAMA EN PANTALLA PRINCIPAL14 .....	
ENCABEZAMIENTOS DEL MENÚ15 .....	
FUNCIÓN DE PARADA AUTOMÁTICO16 .....	
GESTIÓN DE ERRORES16 .....	
VELOCIDAD DE LA BANDA16 .....	
PRODUCTIVIDAD17 .....	
<b>MANTENIMIENTO18 .....</b>	
LIMPIEZA18 .....	
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO18 .....	
DES-MONTAJE Y MONTAJE DE LA BANDA19 .....	
SORTEO DE LA GRID20 .....	
<b>DEMOLICIÓN21 .....</b>	
IMPLEMENTACIONES GUARDIA GENERAL21 .....	
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS21 .....</b>	
<b>PARTES DE REPUESTO22 .....</b>	
<b>DIBUJO DE LAS PIEZAS CUATRO22 .....</b>	

---

DIBUJO DE LAS PIEZAS DEL PUERTA 23.....	
DIBUJO DE LAS PIEZAS DE INSTALACIÓN 24.....	
LISTA DE PARTES REPUESTO 25 .....	
<b>PARTE ELECTRICA 26 .....</b>	
ESQUEMA ELÉCTRICO CFRPC43 / CFRPC86 .....	
ESQUEMA ELÉCTRICO CFRPC137 / CFRPC206 .....	

## Instrucciones para el instalador

### ADVERTENCIAS GENERALES

El lugar donde se instale el horno debe tener las siguientes características ambientales:

- Debe estar seco, la temperatura y la humedad relativa del ambiente en el que se va a instalar no debe superar los valores indicados en la tabla de datos técnicos:
- Fuentes de agua lo suficientemente lejos;
- Iluminación adaptada y en cumplimiento de los estándares de seguridad y salud exigidos por las leyes vigentes.
- Ventilación adecuada con campanas o extractores para asegurar ambiente sano y libre de humo.



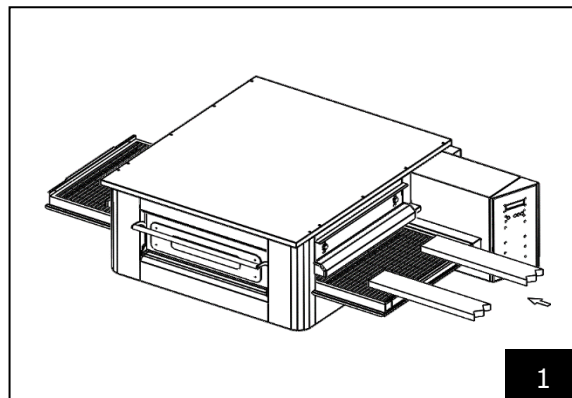
**EL HORNO NO DEBE INSTALARSE CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. ASEGÚRESE SIEMPRE DE CONDICIONES DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. MANTENGA UN ESPACIO LIBRE ALREDEDOR DEL HORNO DE AL MENOS 30 CM.**

### MANIPULACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO

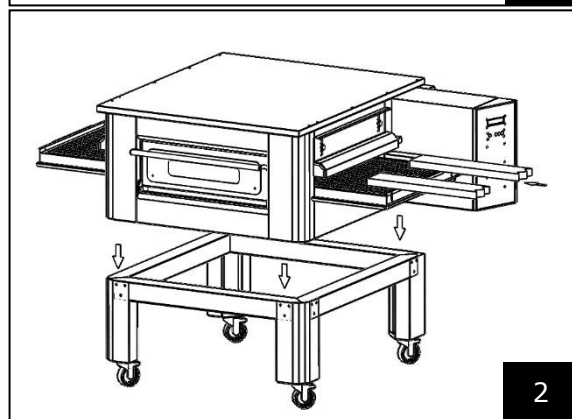
Retire la cinta transportadora (consulte la página 18).

Utilice una carretilla elevadora o transpaleta de la capacidad adecuada.

Levantar las cápsulas e introducir las horquillas, convenientemente recubiertas de un material flexible para evitar daños, en la cámara de cocción, a través de la entrada o salida del túnel (Fig. 1).

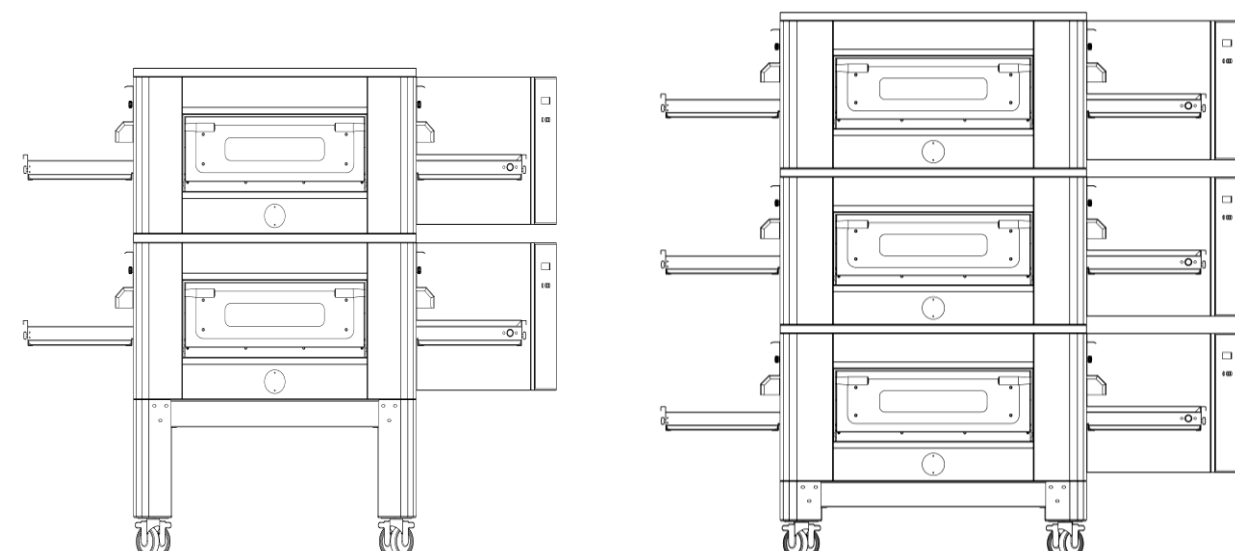


Coloque el horno en las esquinas de la base (Fig. 2).





## CUBRIR

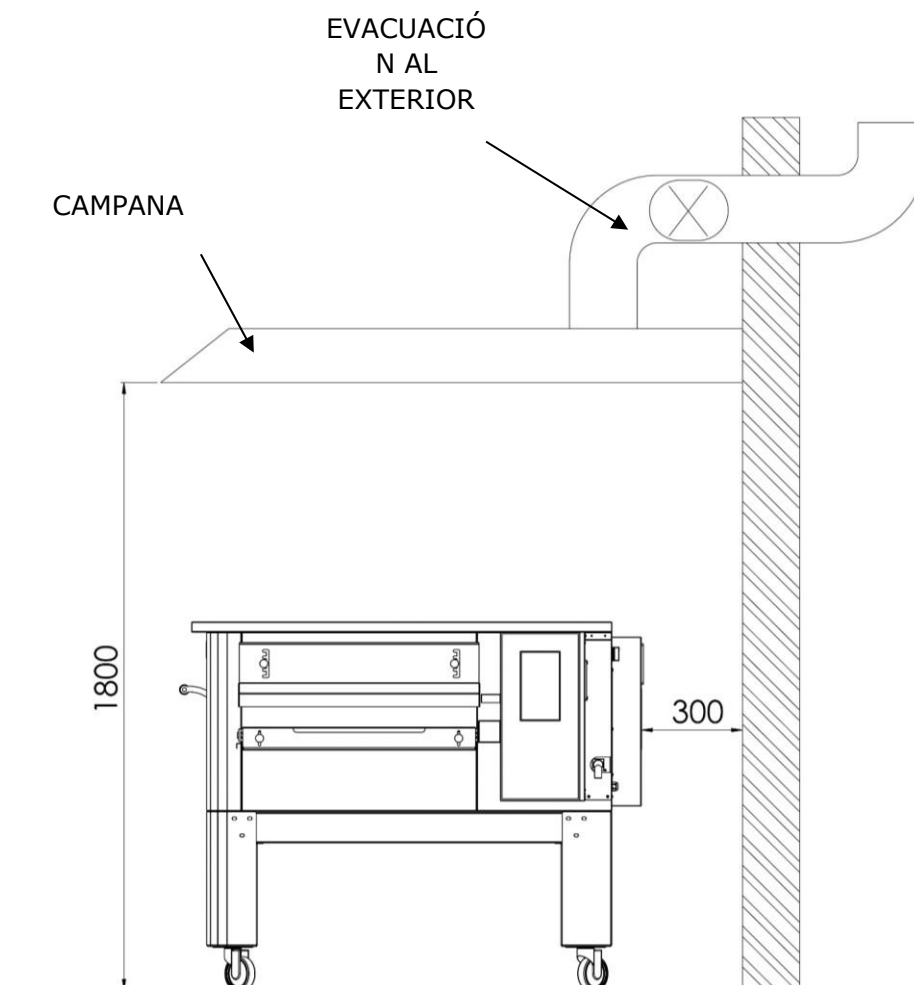


### NÚMERO MÁXIMO DE HORNO APILABLES: 3

### POSICIONAMIENTO DEL HORNO

El aparato de gas es del tipo A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> para el que no hay conexión de chimenea o dispositivo. No se instala salida de humos al exterior.

Es necesario colocar el horno bajo una campana extractora.



---

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

Verificar que la tensión de alimentación, frecuencia y potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados tanto en las características técnicas como en la placa de características situada en la parte trasera del horno.

Las características de la toma de corriente deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.



**LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) POSSÉDANT LES EXIGENCES TECHNICO-PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION DU FOUR, QUI DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DES TRABAUX.**



**PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED, ES NECESARIO PROPORCIONAR UN DISPOSITIVO CON APERTURA ENTRE LOS CONTACTOS PARA ASEGURAR LA DESCONEXIÓN COMPLETA EN CONDICIONES DE SOBRETENSIÓN DE CATEGORÍA III, DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE INSTALACIÓN.**

Para conectar la máquina a la red eléctrica, proceda de la siguiente manera:

conecte un enchufe estandarizado y polarizado al otro extremo del cable (la distinción entre fase y neutro debe ser clara).



**CUANDO SE COMPLETA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO HOMOLOGADO (ELECTRICISTA) DEBE EMITIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDIDA DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.**



**EL APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TRAVÉS DE UN RCD CON UNA CORRIENTE NOMINAL DE DISPARO MÍNIMA QUE NO SUPERE LOS 30 MA.**

## TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El termostato de seguridad se encuentra dentro de la cámara de ventilación, justo al lado de los quemadores. Está calibrado a 427°C y se reinicia manualmente. Si se detecta la misma temperatura o una más alta, se apaga todo el horno y se apaga el gas.

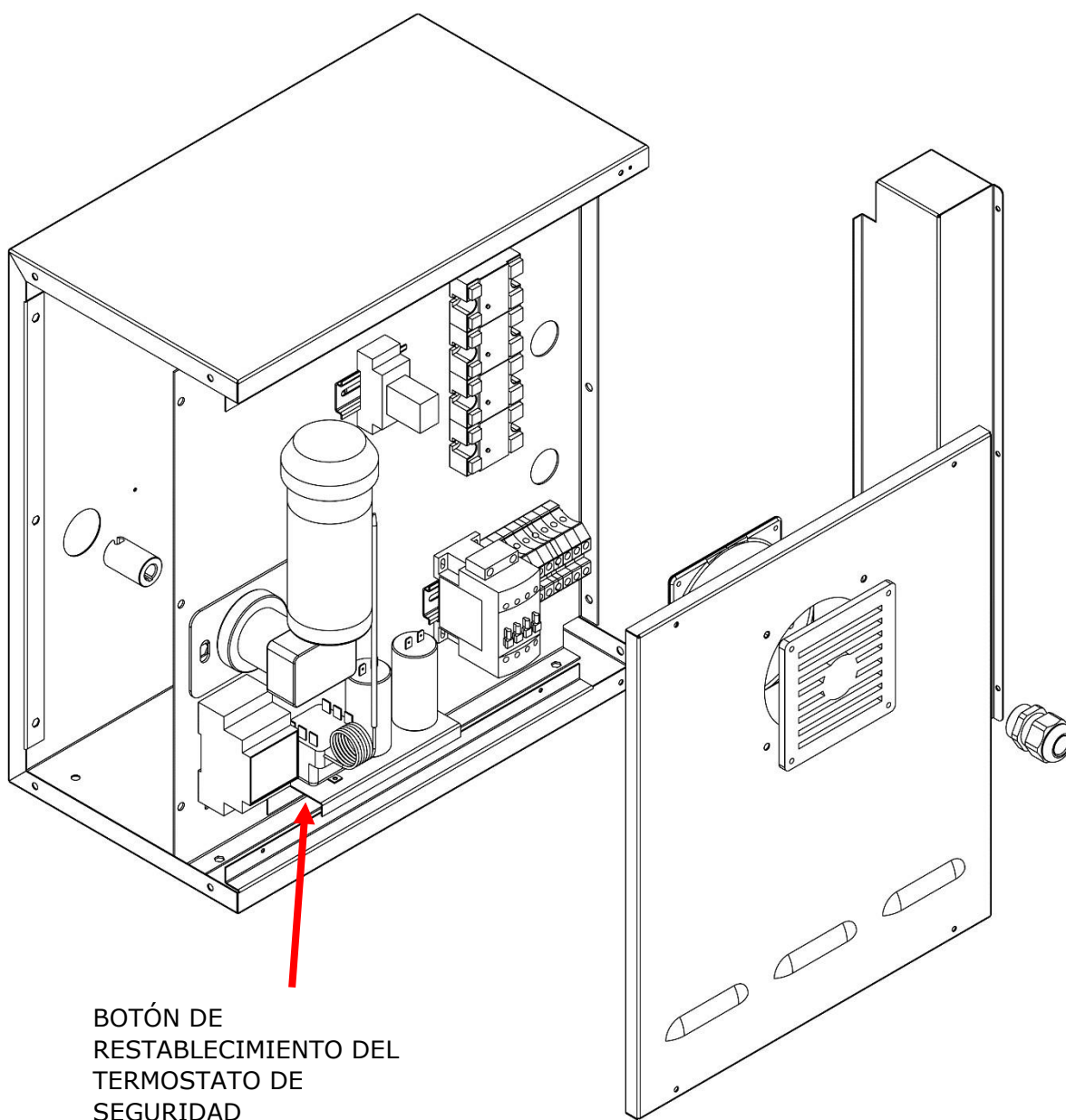
Para reiniciar el horno, debe intervenir un técnico calificado, quien verificará el motivo de esta anomalía y luego solo podrá reiniciarlo manualmente abriendo el panel del compartimiento técnico (puerta del sistema). Consulte la figura a continuación donde se resalta el termostato de seguridad.

La posición del botón rojo de reinicio está indicada por la flecha.

El restablecimiento solo es posible cuando la temperatura de la cámara ha descendido por debajo de 427 °C.



**Dado que el termostato de seguridad sólo se activa en caso de avería grave, antes de volver a poner en marcha el horno, compruebe atentamente su funcionamiento y efectúe las eventuales reparaciones.**



BOTÓN DE  
RESTABLECIMIENTO DEL  
TERMOSTATO DE  
SEGURIDAD

## **Instrucciones para el usuario**

# **NÚMERO DE SERIE**

## **ETIQUETA DE NÚMERO DE SERIE**

El número de serie consiste en una etiqueta adhesiva gris serigrafiada aplicada en la parte posterior del horno. La siguiente información se indica de forma legible e indeleble en la placa de características:

Nombre del Fabricante	Número de serie
Potencia eléctrica (kW/A)	Voltaje y frecuencia eléctrica (Volt/Hz)
Modelo	Año de construcción
Etiqueta "Hecho en Italia"	Peso del horno

## **INFORMACIÓN GENERAL**

### **IMPORTANCIA DEL MANUAL**

Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.

Este manual debe estar siempre disponible para los "operadores autorizados" y estar cerca del horno, bien custodiado y almacenado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas, animales y cosas causados por el incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe ser conservado hasta su disposición final.

Los "operadores autorizados" solo deben realizar trabajos en el horno que sean de su competencia específica.

### **ESTADO "HORNO APAGADO"**

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento y/o ajuste en el horno, es obligatorio cortar el suministro de electricidad y gas quitando el enchufe de la toma y cortando el gas, asegurándose de que el horno esté apagado y frío.

### **GARANTIZAR**

El período de garantía es de doce meses y comienza en la fecha del comprobante fiscal emitido en el momento de la compra.

Durante este período, las piezas serán reemplazadas o reparadas gratuitamente y únicamente en nuestra fábrica, por causas bien establecidas e inequívocas derivadas de defectos de fabricación, a excepción de los componentes eléctricos y los sujetos a desgaste.

La garantía no incluye gastos de envío y mano de obra.

La garantía expira si se establece que el daño fue causado por: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, la inexperiencia de los operadores, manipulación, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las instrucciones del manual.

Queda excluido cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo, durante el cual la máquina permanecerá parada debido a:

falla, pendiente de reparación o de otro tipo, atribuible a la presencia física del dispositivo.



**CUALQUIER ALTERACIÓN Y/O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS POR PIEZAS DE REPUESTO NO ORIGINALES ANULARÁ LA GARANTÍA Y LIBERARÁ AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD. TODA INTERVENCIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.**

# DATOS TÉCNICOS

## FICHA TÉCNICA

	Unidad de medida	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
Temperatura de funcionamiento	°C	0-350			
Dimensiones exteriores sin soporte	cm	L 142.5 P 98.5 H 45,0	L 186.0 P121.0 H 50.0	L 207.0 P 132.0 H 56,0	L 225.0 P 156.0 H 60,0
Ancho de cuadrícula	cm	40,0	50.0	65,0	80.0
Longitud de cuadrícula	cm	105.0	160.0	185.0	200.0
Longitud de la cámara	cm	54.0	75,0	100.0	110.0
Alimentación eléctrica	--	Trifásico/Monofásico			
Tensión	Vacaciones	400/230			
Frecuencia	Hz	50/60			
Fluido	EN	34/11	62/21	80/27	106/35
Potencia	kilovatios	7.8	14.2	18.4	24.4
Conexión eléctrica	--	cable de 5 polos sin enchufe			
Longitud del cable	metro	2			
sección de conductores	mm <sup>2</sup>	4		6	
Límites de temperatura de trabajo	°C	0-40			
Límite máximo de humedad ambiente de trabajo	--	95% sin condensación			

## DESTINO DE USO

El uso previsto para el que ha sido diseñado y fabricado el horno es profesional y es el siguiente:



**USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, PAN, FOUGASSES, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO EN PLATOCOCINANDO.**



**EL HORNO SÓLO PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR PRESCRITO (USUARIO).**



**ESTE DISPOSITIVO NO ESTÁ DISEÑADO PARA PERSONAS (INCLUYENDO NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O CON CARENCIA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS, A MENOS QUE HAYAN RECIBIDO ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA UTILIZAR EL DISPOSITIVO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.**



**LOS NIÑOS DEBEN ESTAR SUPERVISADOS PARA EVITAR QUE JUEGUEN CON EL DISPOSITIVO.**

## LIMITACIONES DE USO Y PRECAUCIONES

El horno en cuestión a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'utilisation prévue décrite au paragraphe précédent et, par conséquent, tout autre type d'utilisation et d'exploitation est absolument interdit afin de garantir à tout moment la sécurité des opérateurs autorisés et le rendement du four en pregunta.



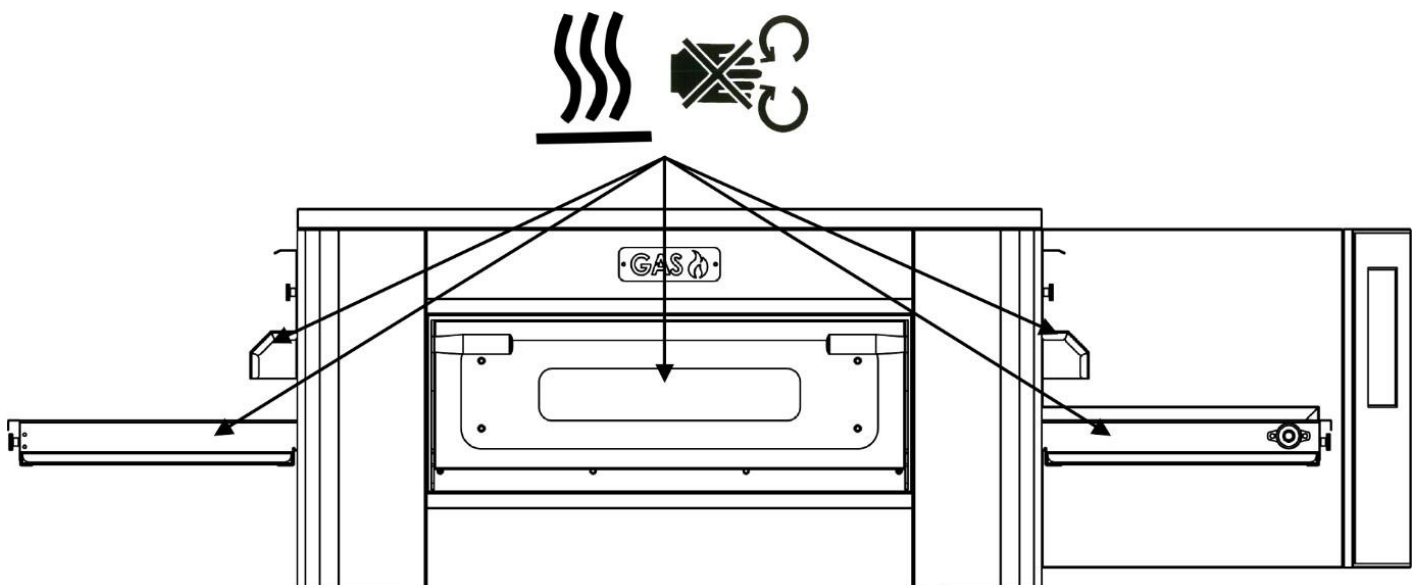
**ESTÁ PROHIBIDO INTERVENIR Y MANIPULAR LOS DISPOSITIVOS INSTALADOS EN EL DISPOSITIVO.**



**ADVERTENCIAS: ATENCIÓN AL ABRIR LA PUERTA, RIESGO DE QUEMADURAS Y APLASTAMIENTO DE MANOS**

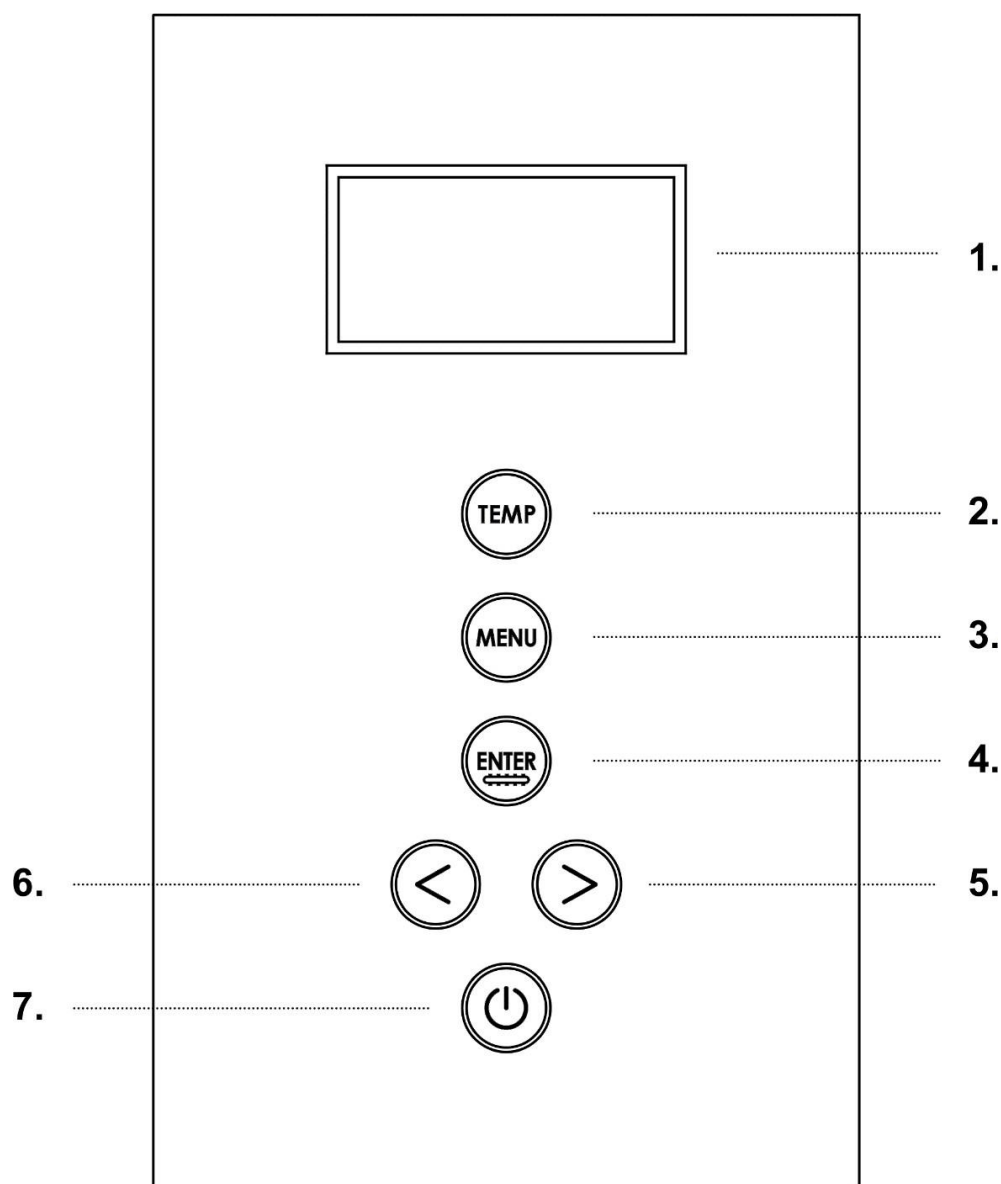


**ADVERTENCIAS: NO TOCAR LA TIRA CON EL HORNO ENCENDIDO, RIESGO DE QUEMADURAS Y APLASTAMIENTO DE MANOS**



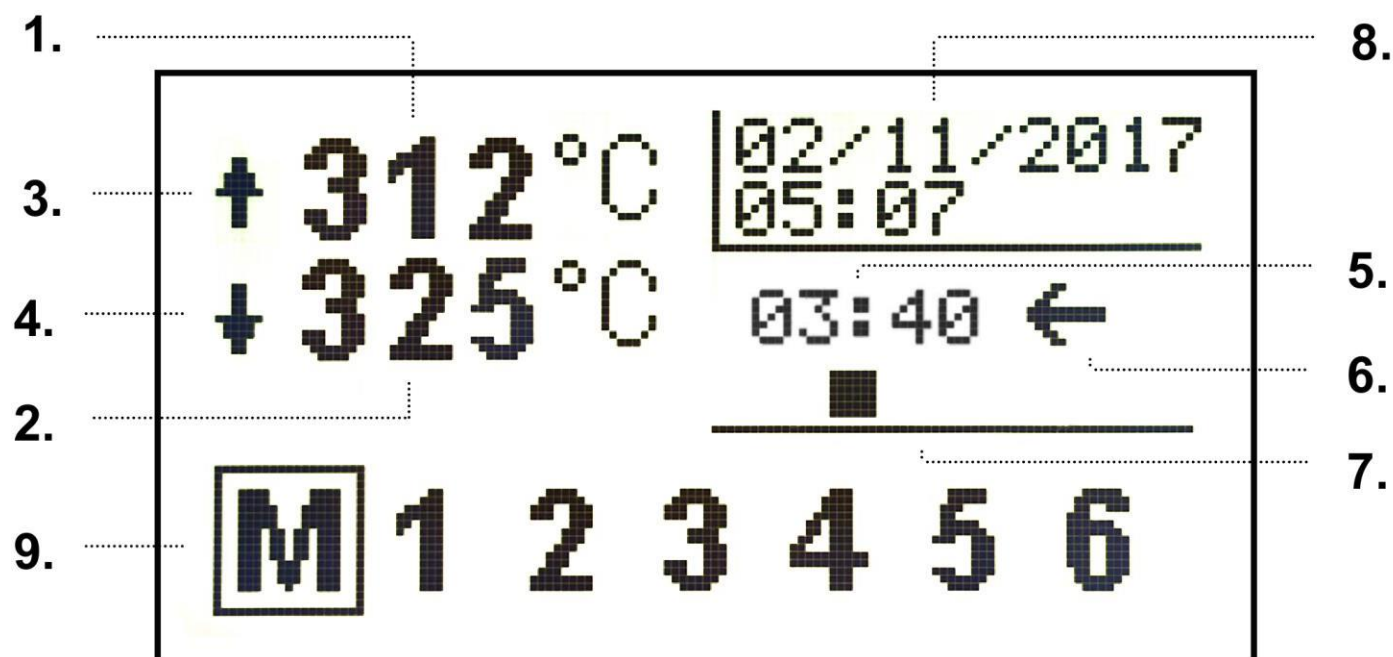
# USO Y FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL



<b>1</b>	Pantalla	<b>5</b>	Función de aumento al configurar valores o navegar a la derecha si está en la pantalla principal.
<b>2</b>	Configuración de parámetros: - TEMPERATURA SUPERIOR - TEMPERATURA BAJA - VELOCIDAD DE LA CINTA	<b>6</b>	Disminuye la función al configurar valores o navegar hacia la izquierda si está en la pantalla principal.
<b>3</b>	Entrada en el menú con los encabezados: - PROGRAMAS - ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADO - FECHA HORA - DIRECCIÓN DE LA TIRA - LENGUA - MENÚ DE SERVICIO - SALIDA	<b>7</b>	Encienda o apague la tarjeta.
<b>4</b>	Confirma los valores configurados o inicia/detiene la cinta si está en la pantalla principal.		

## PANTALLA PRINCIPAL



<b>1</b>	TEMPERATURA SUPERIOR	la temperatura detectada por la sonda más alta;
<b>2</b>	TEMPERATURA BAJA:	la temperatura detectada por la sonda más baja;
<b>3</b>	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS RESISTENCIAS SUPERIORES	se activa cuando las resistencias superiores están encendidas para llevar la temperatura detectada al punto de ajuste de la bóveda configurado;
<b>4</b>	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO DEL CALENTADOR INFERIOR	se activa cuando se activan las resistencias inferiores para llevar la temperatura detectada al punto de ajuste inferior establecido;
<b>5</b>	VELOCIDAD DE LA CINTA	Visualizado en minutos y segundos, corresponde al tiempo de cocción en la cámara. Véase el párrafo dedicado a este tema.
<b>6</b>	SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CORREA	Si la flecha está a la izquierda, la comida se cocina de derecha a izquierda, si la flecha está a la derecha, la comida se cocina de izquierda a derecha.
<b>7</b>	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO DE LA CINTA	Indica el progreso de la cinta. La velocidad de avance del símbolo no varía con respecto a la velocidad de la cinta.
<b>8</b>	FECHA Y HORA	Muestra la fecha y hora actual
<b>9</b>	LÍNEA DE SELECCIÓN DE PROGRAMA	Desde el programa manual (M) se pueden seleccionar 6 programas mediante las teclas direccionales derecha e izquierda, operando al presionar la tecla ENTER. El programa utilizado está resaltado.



## CONFIGURACIÓN DE PARÁMETROS

### BOTÓN DE TEMPERATURA (2)

Cuando se presiona esta tecla, el parámetro a configurar comienza a parpadear en el orden:

- CONSIGNA DE TEMPERATURA SUPERIOR
- CONSIGNA DE TEMPERATURA INFERIOR
- VELOCIDAD DE LA CINTA

A la tercera pulsación se sale de la configuración y se confirman los parámetros configurados. También puede salir y confirmar sin pasar por todos los parámetros pulsando la tecla ENTER o esperando unos segundos.

Las configuraciones se guardan entonces siempre automáticamente.

### TECLA MENÚ (3)

Al presionar la tecla, ingresa al menú con la lista de elementos:

- PROGRAMAS
- CRONOGRAMA
- FECHA HORA
- DIRECCIÓN DE LA TIRA
- LENGUA
- MENÚ DE SERVICIO
- SALIDA

La navegación se realiza utilizando las flechas (TECLAS 5 y 6), para ingresar a la sección correspondiente, presione la tecla ENTER, para salir del menú vaya a la sección de salida y presione ENTER.

### INTRODUCIR TECLA (4)

Tiene la función de confirmar el parámetro seleccionado, sin ninguna selección en la pantalla principal puede iniciar o detener la cinta.

Si está en configuración de parámetros o menú, el parámetro se guarda.

### TECLA DE FLECHA DERECHA (5)

Navegación a la derecha desplazando los programas en la línea de la pantalla principal, si en la configuración de los parámetros, aumenta el valor o selecciona el siguiente elemento.

### TECLA DE FLECHA IZQUIERDA (6)

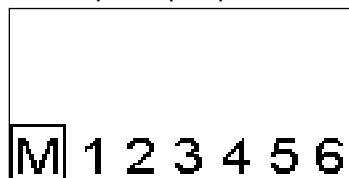
Navegación a la izquierda desplazando los programas en línea de la pantalla principal, si en la configuración de los parámetros, disminuye el valor o selecciona el ítem anterior.

### BOTÓN ENCENDIDO/APAGADO (7)

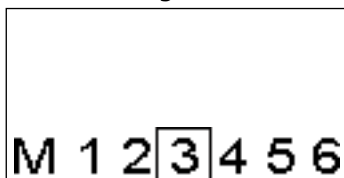
Enciende la tarjeta o la pone en suspensión cuando se enciende.

## SELECCIÓN DE PROGRAMA EN LA PANTALLA PRINCIPAL

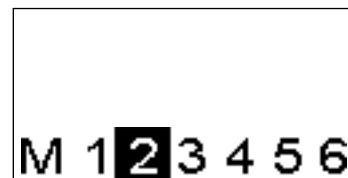
La pantalla principal presenta los programas de la siguiente manera:



La casilla vacía indica que el programa utilizado es el manual.



El programa utilizado es el 3. Al seleccionar el



programa utilizando las flechas de navegación (5 y 6), el cuadro se llena. Después de 5 segundos, el programa se activa automáticamente. También puede confirmar presionando la tecla ENTER.

---

Nota sobre las teclas de navegación: cuando se presionan en la pantalla principal, una primera pulsación llena el marco del programa utilizado, una segunda pulsación mueve el marco para poder seleccionar otro programa.

---

## ELEMENTOS DE MENÚ

### PROGRAMAS

Pantalla con posibilidad de configurar 6 programas, cada uno de los cuales contiene los parámetros

- TEMPERATURA SUPERIOR
- TEMPERATURA BAJA
- VELOCIDAD DE LA CINTA

El programa MANUAL no está presente, solo permanece en la pantalla principal, memoriza los valores configurado que se recuperará cada vez que regrese de un programa 1-6 al manual.

### ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADO

Posibilidad de configurar una hora de inicio y una hora de finalización para cada día de la semana.

La casilla marcada indica que el encendido programado está activo para ese día.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

Cuando la función se activa aunque sea por un día, aparece un símbolo en la pantalla principal para indicar el horario, este símbolo también permanece en el mapa de espera.

Una vez que el horno se enciende automáticamente, se lleva a una temperatura fija no variable de 140°C y una velocidad de la cinta del 100%, por razones de seguridad y consumo de energía.

### FECHA HORA

Configuración de fecha y hora.

### DIRECCIÓN DE LA TIRA

Configuración de la dirección web.

Seleccione la flecha derecha para mover la cinta en el sentido de las agujas del reloj, cargando platos a la izquierda y descargándolos a la derecha;

seleccione la flecha izquierda para mover la web en sentido contrario a las agujas del reloj, cargando platos a la derecha y descargándolos a la izquierda;

### LENGUA

Selección entre idiomas:

INGLÉS

ITALIANO

FRANCÉS

ALEMÁN

ESPAÑOL

### MENÚ DE SERVICIO

Menú protegido por contraseña, reservado al fabricante/agente de servicio.

### SALIDA

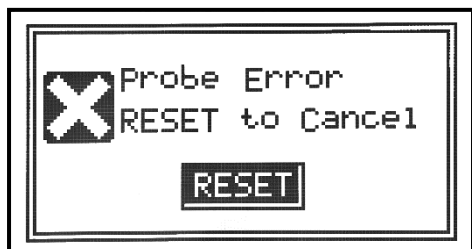
Elemento de menú para salir y volver a la pantalla principal.

## FUNCIÓN DE PARADA AUTOMÁTICA

Al apagarse, el horno mantiene la ventilación funcionando hasta que se enfría. Aparecerá una notificación en la pantalla con la temperatura actual y la temperatura de apagado. El horno continuará enfriándose hasta una temperatura de 140°C, después de lo cual se apagará automáticamente cuando alcance esta temperatura.

**Durante esta fase, NO desconecte el cable de alimentación o los componentes electrónicos pueden dañarse.**

## GESTIÓN DE ERRORES



La sonda no está conectada o tiene un mal funcionamiento, compruébelo y presione ENTER para reiniciar.

## VELOCIDAD DE LA CINTA

La velocidad de la cinta se muestra en la pantalla principal y se expresa en minutos y segundos. El tiempo indicado es el tiempo de cocción en la cámara, vea el dibujo a continuación.



Los tiempos se seleccionan a intervalos establecidos de la siguiente manera:

De 1:00 am a 5:00 no 10 segundos  
De 5:00 am a 10:00 no 20 segundos De  
10:00 a. m. a 8:00 pm. 30 segundos

A continuación se muestran los tiempos de cocción mínimos y máximos que se pueden seleccionar según el modelo:

CFRPC43de 1:00 am a 1:00 pm  
CFRPC86de 1:00 am a 3:30 pm  
CFRPC137de 1h20 a 20h00  
CFRPC206de 1:10 am a 5:30 pm

## PRODUCTIVIDAD

Según el modelo de horno, el número de pizzas/hora se calcula con la tabla:

	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
NÚMERO DE PIZZAS Ø25 EN LA SALA	2.5	5	8	12
NÚMERO DE PIZZAS Ø32 EN LA SALA	1.5	2.5	6	7
NÚMERO DE PIZZAS Ø40 EN LA SALA	1.33	1.67	3	5
NÚMERO DE PIZZAS Ø45 EN LA SALA	0	1.5	2.33	3.33
TIEMPO DE COCCIÓN (seg.)	210	210	210	210
LA CÁMARA FUNCIONA EN UNA HORA	17	17	17	17
<b>NÚMERO DE PIZZAS Ø25/HORA</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>NÚMERO DE PIZZAS Ø32/HORA</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>NÚMERO DE PIZZAS Ø40/HORA</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>NÚMERO DE PIZZAS Ø45/HORA</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

Nota :

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3h30, a una temperatura de 320°C y con preparación desde cero, y no con productos congelados.

# MANTENIMIENTO



**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TRABAJO DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTE EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO.**

## LIMPIEZA

La limpieza debe hacerse al final de cada uso respetando las normas de higiene y para proteger la funcionalidad del horno.

### Limpieza de la habitación:

Desconecte la alimentación del horno accionando el interruptor del panel de alimentación.

Retire la protección de la unión de la cinta transportadora.

Suelte la tira del gancho moviéndola hacia arriba.

Deslice el sello en cuestión hacia el panel de control, soltándolo del eje de transmisión de la cinta transportadora.

Levante las tapas deslizantes de entrada y salida hasta la posición completamente abierta.

Levante la cinta transportadora por ambos lados y extráigala por el lado de control.

Abrirla puerta lateral y, con un par de guantes, retire los difusores que están fijados con tornillos.

Limpie las superficies metálicas con una esponja humedecida en agua y un detergente no abrasivo y/o corrosivo, luego enjuague las superficies con una esponja humedecida en agua pura.

### Limpieza externa del horno (superficies de acero inoxidable, ventana de inspección y panel de control) orden) :

Esta operación debe realizarse con el horno frío.



**SE RECOMIENDA QUE EL OPERADOR A CARGO UTILICE GUANTES Y ROPA ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.**



**PARA LA LIMPIEZA ESTÁ PROHIBIDO UTILIZAR: CHORROS DE AGUA, POLVO ABRASIVO, SUSTANCIAS CORROSIVAS O CUALQUIER OTRO ELEMENTO QUE PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL E HIGIENE EN PARTICULAR.**

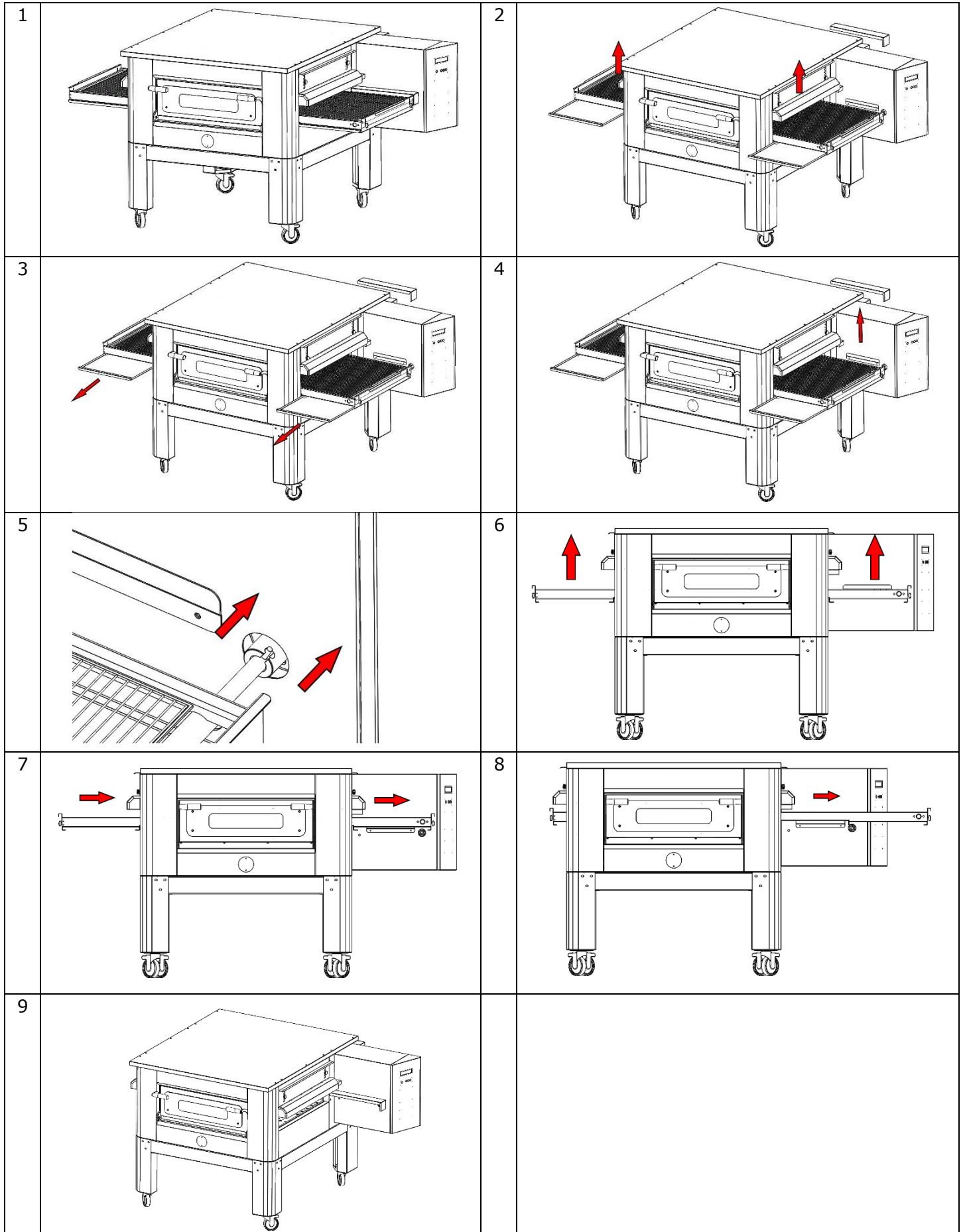
## FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO

Para cualquier mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, póngase en contacto únicamente con el distribuidor autorizado donde adquirió el dispositivo y/o un técnico autorizado que posea las condiciones técnico-profesionales exigidas por la normativa vigente.

Mantenimiento, controles e inspecciones	Frecuencia
<b>Dispositivos mecánicos de seguridad</b> Comprobar el estado, la presencia de deformaciones, holguras o piezas desmontadas	<b>Mensual</b>
<b>Control</b> Controlar las partes mecánicas, la presencia de roturas o deformaciones, el apriete de los tornillos. Verifique la legibilidad y el estado de las calcomanías y los símbolos y restáurelos si es necesario.	<b>Anual</b>
<b>Partes estructurales</b> Verificación del apriete de los pernos principales (tornillos, sistemas de fijación, etc.)	<b>Anual</b>
<b>Instrucciones de seguridad</b> Compruebe la legibilidad y el estado de las instrucciones de seguridad (etiquetas).	<b>Anual</b>
<b>Tablero de conmutadores</b> Compruebe los componentes instalados en el interior del cuadro eléctrico. Compruebe el cableado entre el cuadro eléctrico y las piezas de la máquina.	<b>Anual</b>
<b>Cable de conexión y enchufe</b> Compruebe el cable de conexión y el enchufe. Reemplácelos si es necesario.	<b>Anual</b>
<b>Revisión general de la máquina.</b> Revisar todos los componentes, partes eléctricas, corrosión, tuberías,...	<b>Todos los 10 años</b>

# DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA CORREA

Instrucciones para quitar la banda, para volver a montarla, proceda en orden inverso.

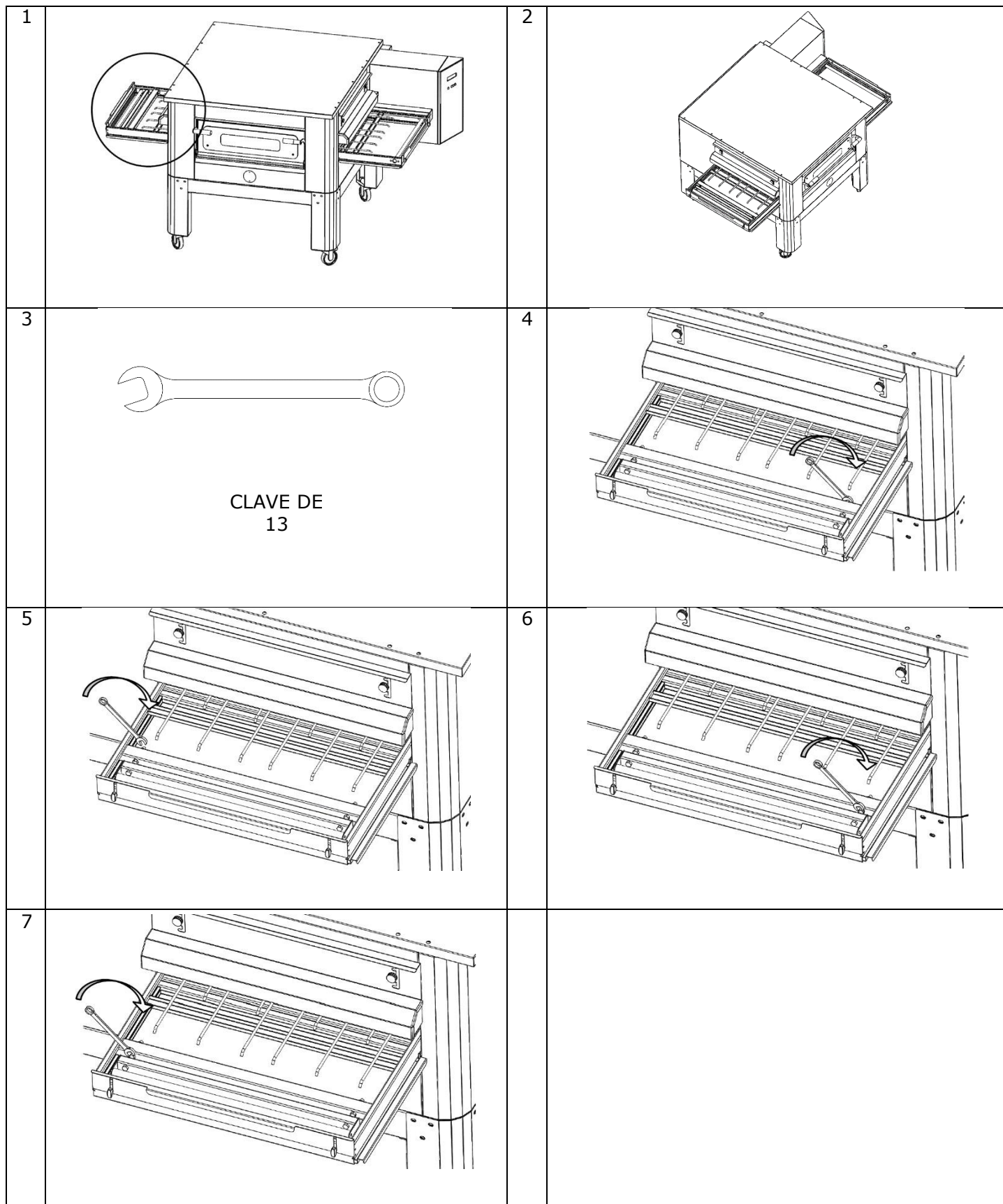


## DIBUJO DE CUADRÍCULA



**SE RECOMIENDA VERIFICAR PERIÓDICAMENTE LA TENSION DE LA RED, PARA QUE FUNCIONE CORRECTAMENTE Y EVITAR MAL FUNCIONAMIENTO DEBE ESTAR CONSTANTEMENTE BAJO TENSION**

Para extender la rejilla, gire las tuercas indicadas en el sentido de las agujas del reloj, para aflojarla, gire en el sentido contrario a las agujas del reloj.





---

# DEMOLICIÓN

## ADVERTENCIAS GENERALES

Al demoler el horno, es obligatorio cumplir con las normas vigentes. Diferenciar las partes que componen el horno según los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

## REPARAR

PROBLEMA	CONTROL S	TRABAJADOR DE INTERVENCIÓN
La pantalla no enciende	El enchufe no está insertado.	Usuario
	Termostato de seguridad disparado	Técnico especializado
La cinta no gira	Botón INICIO no presionado	Usuario
	El motorreductor de accionamiento por correa no arranca	Técnico especializado

PARA OTRAS FALLAS NO MENCIONADAS, POR FAVOR LLAME A SERVICIO AL CLIENTE



## **forno pizza a gas**

**CFRPC43**  
**CFRPC86**  
**CFRPC137**  
**CFRPC206**

SAS CASELIN  
83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas FRANCIA  
Tel: +33 (0)4 82 92 60 00 - Mail: [contact@casselin.com](mailto:contact@casselin.com)



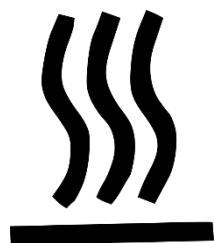
## **ATTENZIONE!**



**QUANDO IL FORNO VIENE ACCESO PER LA PRIMA VOLTA, LASCIARLO ACCESO PER CIRCA 20 MINUTI IN MODO DA EVACUARE I FUMI E GLI FUMI D'OLIO DALLA LAMIERA**



**NON UTILIZZARE LA PALA DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA**



**SUPERFICI CALDE SULLE CAPSULE,  
UTILIZZARE GUANTI PER LA REGOLAZIONE**



**PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO MANI:  
NASTRO IN MOVIMENTO**

---

# INDICE

## ***Istruzioni per l'installatore***

ATTUAZIONI GUARDIA GENERALE5 .....	
MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO DEL FORNO5 .....	
OVERLAY6 .....	
POSIZIONAMENTO FORNO6.....	
COLLEGAMENTI ELETTRICI7 .....	
TERMOSTATO DI SICUREZZA8 .....	

## ***istruzioni per l'utente***

<b>NUMERO DI SERIE9 .....</b>	
SERIALE ETICHETTA NUMERO9 .....	
<b>INFORMAZIONI GENERALI9 .....</b>	
IMPORTANZA DEL MANUALE9 .....	
STATO "FORNO SPENTO"»9 .....	
GARANZIA9 .....	
<b>DATI TECNICI10.....</b>	
FORMA TECNICA10.....	
USO PREVISTO.....	undici
LIMITI DI UTILIZZO ED ESCLUSIONE DI RESPONSABILITA' GUARDIA .....	undici
<b>UTILIZZO E FUNZIONAMENTO12 .....</b>	
PANNELLO ORDINI12.....	
SCHERMATA PRINCIPALE13 .....	
CONFIGURA PARAMETRI14 .....	
SELEZIONE DEL PROGRAMMA SULLA SCHERMATA PRINCIPALE14 .....	
VOCI DEI MENU15.....	
FUNZIONE DI ARRESTO AUTOMATICO16.....	
GESTIONE DEGLI ERRORI16.....	
VELOCITÀ BANDA16 .....	
PRODUTTIVITÀ17 .....	
<b>MANUTENZIONE18 .....</b>	
PULIZIA18.....	
FREQUENZA DI MANUTENZIONE18.....	
SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA BANDA19 .....	
LAGRID20 PAREGGIO .....	
<b>DEMOLIZIONE21 .....</b>	
IMPLEMENTAZIONI DELLA GUARDIA GENERALE21 .....	
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI21 .....</b>	
<b>RICAMBI22.....</b>	
<b>DISEGNO DELLE PARTI QUATTRO22 .....</b>	

---

ESPLOSO PORTA23.....	
DISEGNO ESPLOSO DI INSTALLAZIONE24.....	
LISTA RICAMBI25.....	
<b>PARTE ELETTRICA26 .....</b>	
SCHEMA ELETTRICO CFRPC43 / CFRPC86 .....	
SCHEMA ELETTRICO CFRPC137 / CFRPC206 .....	

## Istruzioni per l'installatore

### AVVERTENZE GENERALI

Il luogo di installazione del forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- Deve essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa dell'ambiente in cui deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- Fonti d'acqua abbastanza lontane;
- Illuminazione adeguata e conforme alle norme di salute e sicurezza previste dalle leggi vigenti.
- Assicurare un'adeguata ventilazione con cappe o estrattori ambiente sano e senza fumo.

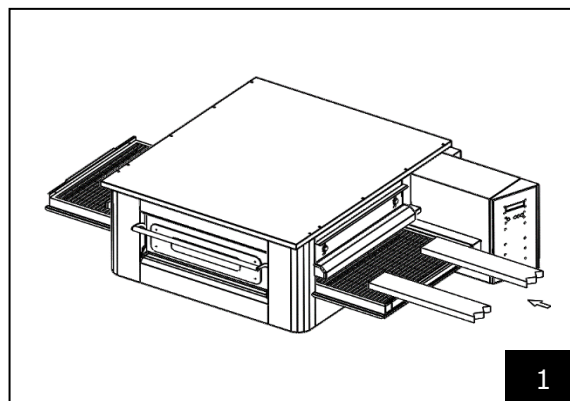


**IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO VICINO A MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNA, PLASTICA, COMBUSTIBILE, GAS, ECC.). EVITARE IL CONTATTO DI OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARSI SEMPRE DELLE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO INTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.**

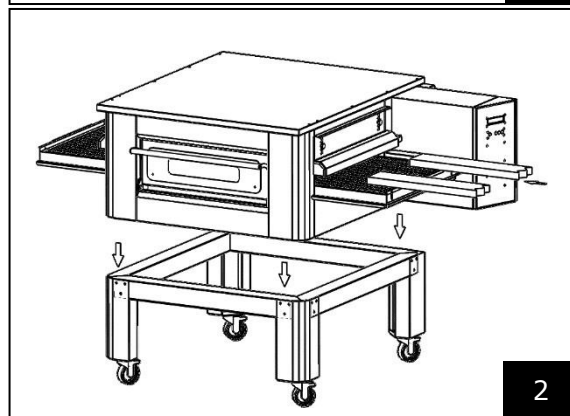
### MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Rimuovere il nastro trasportatore (vedere pagina 18).  
Utilizzare un carrello elevatore o transpallet di capacità adeguata.

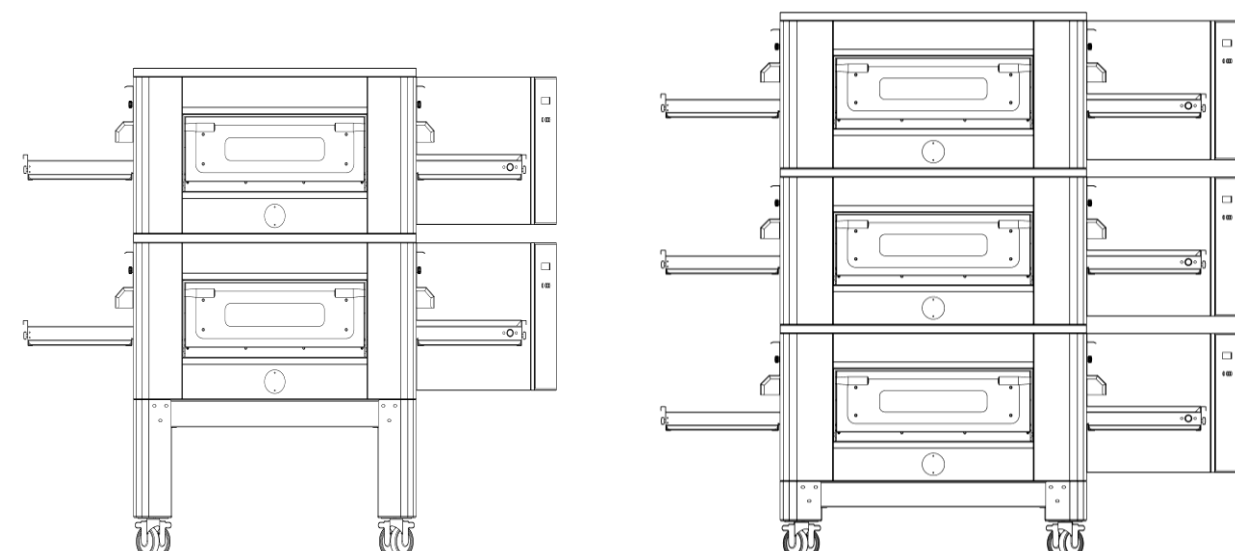
Solleverle le capsule e introdurre le forchettine, opportunamente rivestite di materiale flessibile per evitare che si danneggino, nella camera di cottura, attraverso l'ingresso o l'uscita del tunnel (Fig. 1).



Posizionare il forno sugli angoli della base (Fig. 2).



## COPERTINA



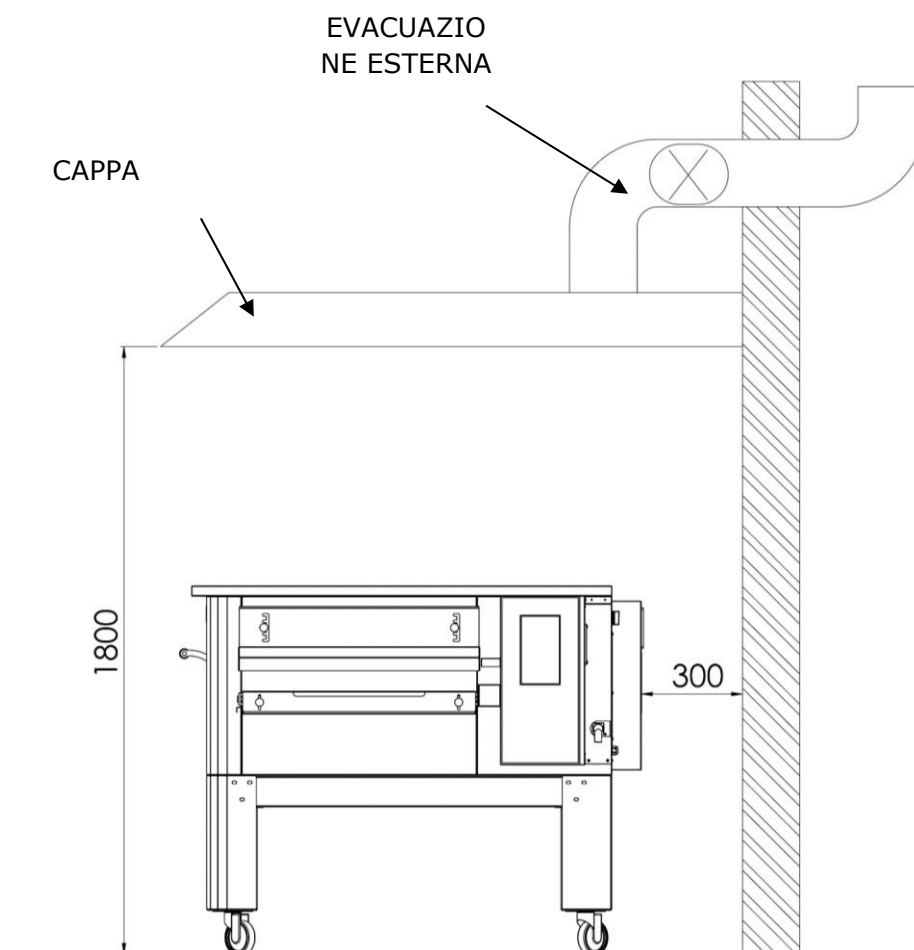
**NUMERO MASSIMO FORNI IMPILABILI: 3**

### POSIZIONAMENTO DEL FORNO

L'apparecchio a gas è di tipo A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub> per il quale non è previsto alcun raccordo o dispositivo per la canna fumaria

Nessuno scarico fumi è installato all'esterno.

È necessario posizionare il forno sotto una cappa aspirante.



---

## COLLEGAMENTI ELETTRICI

Verificare che la tensione di alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori indicati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta delle caratteristiche posta sul retro del forno.

Le caratteristiche della presa devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.



**LE RACCORDEMENT DU FOUR AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ELECTRICIEN) POSSÉDANT LES EXIGENCES TECHNICO-PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR DANS LE PAYS VRTURISATION D'UTILITY, A DECLARATION OF CONFORMITY DES JOB.**



**PER LA CONNESSIONE DIRETTA ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO CON APERTURA TRA I CONTATTI PER GARANTIRE LA COMPLETA DISCONNESSIONE IN CONDIZIONI DI SOVRATENSIONE DI CATEGORIA III, SECONDO LE NORME DI IMPIANTO.**

Per collegare la macchina alla rete elettrica procedere come segue:

collegare una spina normalizzata e polarizzata all'altra estremità del cavo (deve essere chiara la distinzione tra fase e neutro).



**ESEGUITO IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE DICHIARAZIONE CHE CERTIFICA LA MISURA DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO EQUIPOTENZIALE DI PROTEZIONE.**



**L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO TRAMITE UN RCD CON UNA CORRENTE NOMINALE DI INTERVENTO MINIMA NON SUPERIORE A 30 MA.**



## TERMOSTATO DI SICUREZZA

Il termostato di sicurezza si trova all'interno della camera di ventilazione, proprio accanto ai bruciatori. È tarato a 427°C ed è resettato manualmente. Se viene rilevata una temperatura uguale o superiore, l'intero forno si spegne e il gas viene spento.

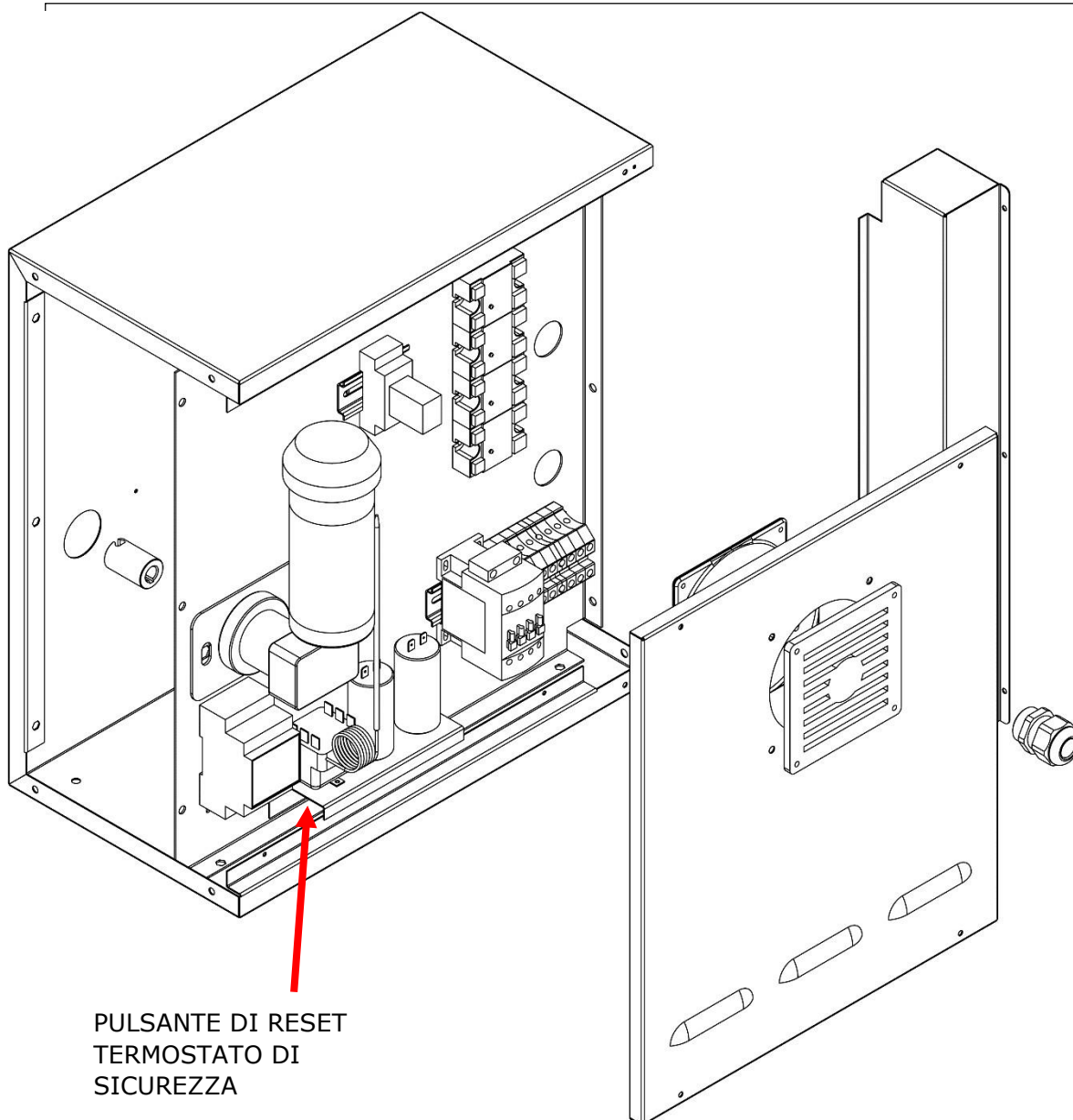
Per riavviare il forno deve intervenire un tecnico abilitato che verificherà il motivo di questa anomalia e successivamente potrà essere riavviato solo manualmente aprendo il pannello del vano tecnico (porta impianto). Si veda la figura sottostante dove è evidenziato il termostato di sicurezza.

La posizione del pulsante di ripristino rosso è indicata dalla freccia.

Il ripristino è possibile solo quando la temperatura della camera è scesa sotto i 427°C.



ima di



PULSANTE DI RESET  
TERMOSTATO DI  
SICUREZZA

## **istruzioni per l'utente**

# **NUMERO DI SERIE**

## **ETICHETTA NUMERO DI SERIE**

Il numero di matricola è costituito da un'etichetta adesiva grigia serigrafata applicata sul retro del forno. Sulla targhetta sono riportate in modo leggibile ed indelebile le seguenti informazioni:

Nome del produttore	Numero di serie
Potenza elettrica (kW/A)	Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz)
Modello	Anno di costruzione
Etichetta "Made in Italy"	peso del forno

# **INFORMAZIONI GENERALI**

## **IMPORTANZA DEL MANUALE**

Prima di utilizzare il forno in questione, è obbligatorio leggere e comprendere il presente manuale nella sua interezza.

Questo manuale deve essere sempre a disposizione degli "operatori autorizzati" ed essere vicino al forno, ben custodito e conservato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali e cose causati dal mancato rispetto delle norme descritte nel presente manuale.

Questo manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino al suo definitivo smaltimento.

Gli "Operatori Autorizzati" devono eseguire sul forno solo interventi di loro specifica competenza.

## **STATO "FORNO SPENTO".**

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione e/o regolazione sul forno, è obbligatorio interrompere l'alimentazione elettrica e del gas togliendo la spina dalla presa e togliendo il gas, assicurandosi che il forno sia spento e freddo.

## **GARANZIA**

Il periodo di garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data dello scontrino fiscale rilasciato al momento dell'acquisto.

Durante tale periodo le parti verranno sostituite o riparate gratuitamente ed esclusivamente presso il nostro stabilimento, per cause accertate ed inequivocabili derivanti da vizi di fabbricazione, ad eccezione dei componenti elettrici e di quelli soggetti ad usura.

La garanzia non include i costi di spedizione e manodopera.

La garanzia decade se si accerta che il danno è stato causato da: trasporto, manutenzione errata o insufficiente, imperizia degli operatori, manipolazione, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle istruzioni del manuale.

È esclusa qualsiasi rivalsa nei confronti del produttore per danni diretti o indiretti derivanti dal tempo, durante il quale la macchina rimarrà ferma per:

guasto, in attesa di riparazione o altro, attribuibile alla presenza fisica del dispositivo.



**QUALSIASI ALTERAZIONE E/O SOSTITUZIONE DI PARTI CON PARTI DI RICAMBIO NON ORIGINALI ANNULLA LA GARANZIA ED ESONERA IL COSTRUTTORE DA OGNI RESPONSABILITÀ. TUTTI GLI INTERVENTI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA UN TECNICO SPECIALIZZATO.**

# DATI TECNICI

## SCHEMA DATI

	Unità di misura	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
Temperatura di esercizio	°C	0-350			
Dimensioni esterne senza supporto	cm	L 142,5 S 98.5 H 45,0	L 186,0 P121.0 H 50.0	L 207.0 S 132.0 H 56,0	L 225,0 S 156.0 H 60,0
larghezza della griglia	cm	40.0	50,0	65,0	80,0
lunghezza della griglia	cm	105,0	160,0	185,0	200,0
Lunghezza della camera	cm	54.0	75,0	100,0	110,0
Alimentazione elettrica	--	Trifase/Monofase			
Sottoporre a tensione	Vacanza	400/230			
Frequenza	hz	50/60			
Fluente	IN	11/34	62/21	80/27	106/35
Energia	kilowatt	7.8	14.2	18.4	24.4
Collegamento elettrico	--	Cavo a 5 poli senza spina			
Lunghezza del cavo	metro	2			
sezione autisti	mm <sup>2</sup>	4		6	
Limiti di temperatura di lavoro	°C	0-40			
Limite massimo di umidità dell'ambiente di lavoro	--	95% senza condensa			

## USO PREVISTO

La destinazione d'uso per la quale il forno è stato progettato e realizzato è professionale ed è la seguente:



**DESTINAZIONE D'USO: COTTURA DI PIZZE, PANE, FUGASSE, PRODOTTI GASTRONOMICI GRATINATI E RISCALDAMENTO SU PIASTRECUCINANDO.**



**IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLO DA UN OPERATORE PRESCRITTO**



**QUESTO DISPOSITIVO NON È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI INCLUSI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI NELL'USO DEL DISPOSITIVO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.**



**I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE DI GIOCARE CON LORO IL DISPOSITIVO.**

## LIMITAZIONI D'USO E PRECAUZIONI

Il forno in questione a été conçu et fabriqué exclusivement pour l'utilisation prévue décrite au chapitre précédent et, par conséquent, tout autre type of usage et d'exploitation è assolutamente interdetto per garantire in ogni momento la sicurezza des opérateurs autorisés et le rendement du four en cuire.



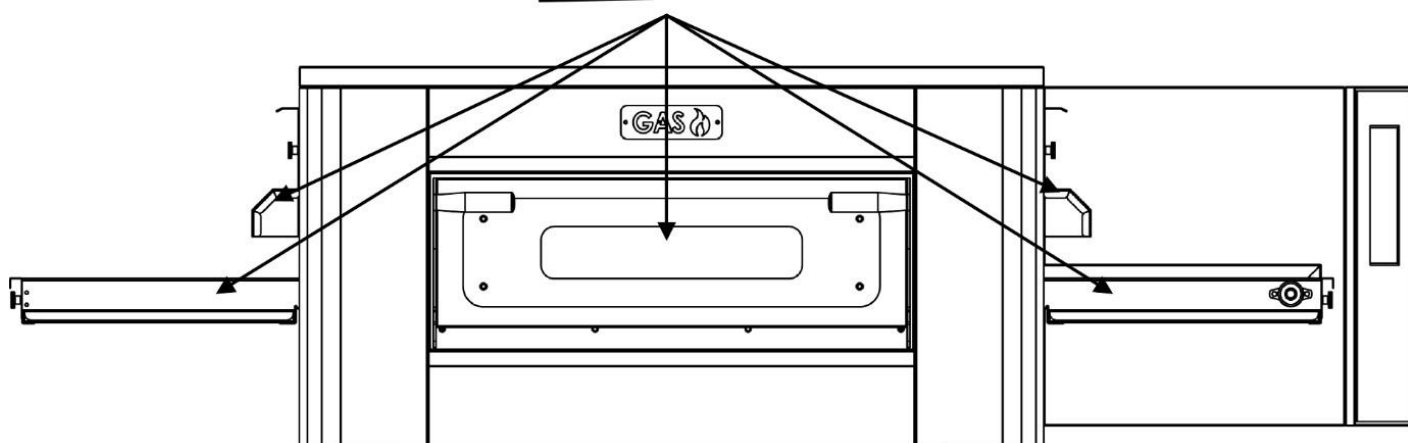
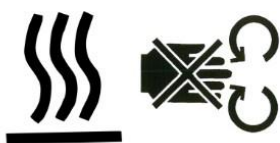
**E' VIETATO INTERVENIRE E MANIPOLARE I DISPOSITIVI INSTALLATI NELLA IL DISPOSITIVO.**



**AVVERTENZE: ATTENZIONE ALL'APERTURA DELLA PORTA, RISCHIO DI USTIONI ESCHIACCIAMENTO DELLE MANI**

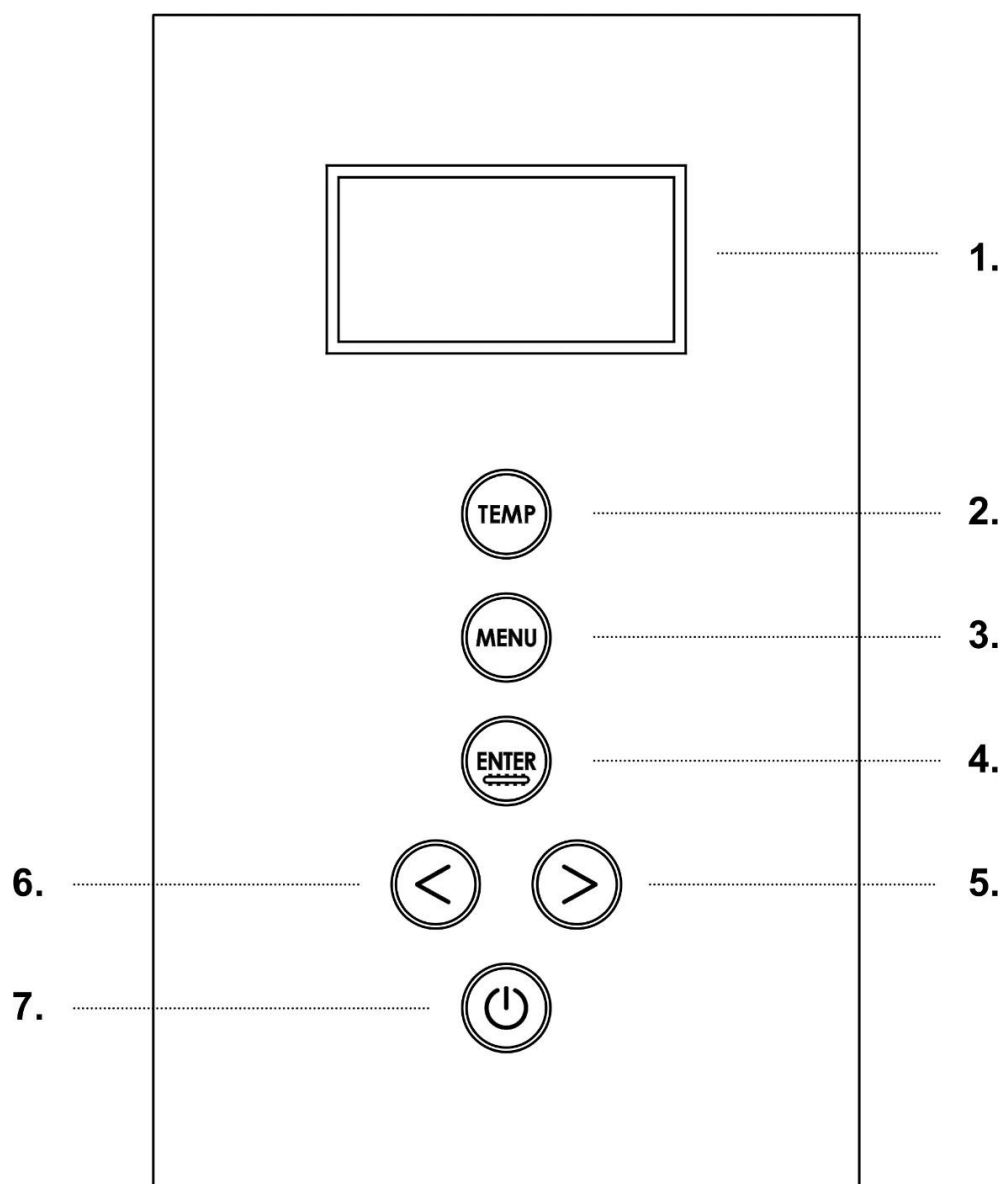


**AVVERTENZE: NON TOCCARE LA STRISCIA CON IL FORNO ACCESO, RISCHIO USTIONI E SCHIACCIAMENTO MANI**



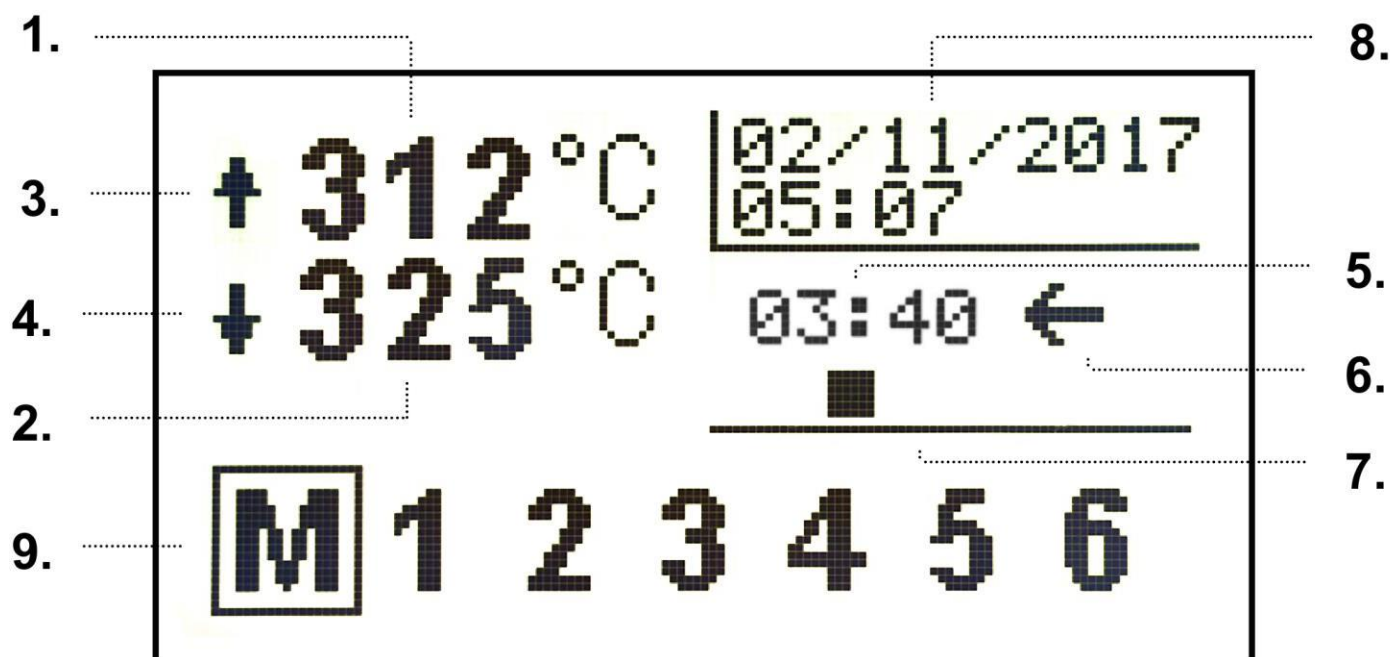
# UTILIZZO E FUNZIONAMENTO

## PANNELLO DI CONTROLLO



<b>1</b>	Schermo	<b>5</b>	Aumenta la funzione durante l'impostazione dei valori o la navigazione a destra se ci si trova nella schermata principale.
<b>2</b>	Impostazione dei parametri: - TEMPERATURA SUPERIORE - BASSA TEMPERATURA - VELOCITÀ NASTRO	<b>6</b>	Diminuisce la funzione durante l'impostazione dei valori o la navigazione a sinistra se ci si trova nella schermata principale.
<b>3</b>	Voce di menu con intestazioni: - PROGRAMMI - ON/OFF PROGRAMMATO - DATA ORA - DIREZIONE DELLA STRISCIA - LINGUA - MENÙ DI SERVIZIO - USCITA	<b>7</b>	Attiva o disattiva la scheda.
<b>4</b>	Conferma i valori configurati o avvia/arresta il nastro se si trova nella schermata principale.		

## SCHERMO PRINCIPALE



<b>1</b>	TEMPERATURA SUPERIORE	la temperatura rilevata dalla sonda più alta;
<b>2</b>	BASSA TEMPERATURA:	la temperatura rilevata dalla sonda più bassa;
<b>3</b>	SIMBOLO DI FUNZIONAMENTO DELLE RESISTENZE SUPERIORI	si attiva quando i riscaldatori superiori sono accesi per portare la temperatura rilevata al set point configurato per la cella;
<b>4</b>	SIMBOLO FUNZIONAMENTO RISCALDATORE INFERIORE	si attiva quando le resistenze inferiori vengono attivate per portare la temperatura rilevata al set point inferiore stabilito;
<b>5</b>	VELOCITÀ NASTRO	Visualizzato in minuti e secondi, corrisponde al tempo di cottura in camera. Si veda il paragrafo dedicato a questo argomento.
<b>6</b>	SENSO DI ROTAZIONE DEL NASTRO	Se la freccia è a sinistra, il cibo viene cotto da destra a sinistra, se la freccia è a destra, il cibo viene cotto da sinistra a destra.
<b>7</b>	SIMBOLO DI FUNZIONAMENTO DEL NASTRO	Indica l'avanzamento del nastro. La velocità di avanzamento del simbolo non varia rispetto alla velocità del nastro.
<b>8</b>	DATA E ORA	Mostra la data e l'ora correnti
<b>9</b>	LINEA DI SELEZIONE DEL PROGRAMMA	Dal programma manuale (M) si possono selezionare 6 programmi tramite i tasti direzionali destro e sinistro, operando premendo il tasto ENTER. Il programma utilizzato è evidenziato.

## IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

### PULSANTE TEMPERATURA (2)

Alla pressione di questo tasto inizia a lampeggiare il parametro da impostare nell'ordine:

- SETPOINT DI TEMPERATURA SUPERIORE
- SETPOINT DI TEMPERATURA INFERIORE
- VELOCITÀ NASTRO

La terza pressione esce dalla configurazione e conferma i parametri configurati. Si può uscire e confermare anche senza passare da tutti i parametri premendo il tasto ENTER o attendendo qualche secondo.

Le impostazioni vengono quindi sempre salvate automaticamente.

### TASTO MENU (3)

Premendo il tasto si entra nel menù con l'elenco delle voci:

- PROGRAMMI
- PROGRAMMA
- DATA ORA
- DIREZIONE DELLA STRISCIA
- LINGUA
- MENÙ DI SERVIZIO
- USCITA

La navigazione avviene tramite le frecce (TASTI 5 e 6), per entrare nella sezione corrispondente premere il tasto ENTER, per uscire dal menù andare nella sezione uscite e premere ENTER.

### TASTO INVIO (4)

Ha la funzione di confermare il parametro selezionato, senza alcuna selezione sulla schermata principale può avviare o fermare il nastro.

Se si trova nell'impostazione dei parametri o nel menu, il parametro viene salvato.

### TASTO FRECCIA DESTRA (5)

Navigazione verso destra scorrendo i programmi sulla riga della schermata principale, se in configurazione dei parametri aumentare il valore o selezionare la voce successiva.

### TASTO FRECCIA SINISTRA (6)

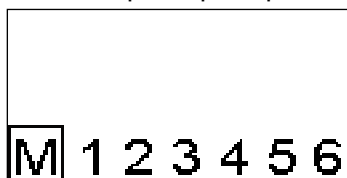
Navigazione verso sinistra scorrendo i programmi online della schermata principale, se nella configurazione dei parametri diminuire il valore o selezionare la voce precedente.

### PULSANTE ON/OFF (7)

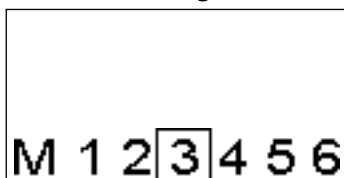
Accendi la scheda o mettila in sospensione quando è accesa.

## SELEZIONE DEL PROGRAMMA NELLA SCHERMATA PRINCIPALE

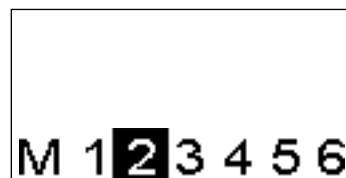
La schermata principale presenta i programmi come segue:



La casella vuota indica che il programma utilizzato è quello manuale.



Il programma utilizzato è 3. Quando si seleziona il



programma utilizzando le frecce di navigazione (5 e 6), la casella è piena. Dopo 5 secondi, il programma si attiva automaticamente. È inoltre possibile confermare premendo il tasto INVIO.

Nota sui tasti di navigazione: se premuti nella schermata principale, una prima pressione riempie la

---

cornice del programma utilizzato, una seconda pressione sposta la cornice per poter selezionare un altro programma.



---

## VOCI DEL MENU

### PROGRAMMI

Schermata con la possibilità di configurare 6 programmi, ognuno dei quali contiene i parametri

- TEMPERATURA SUPERIORE
- BASSA TEMPERATURA
- VELOCITÀ NASTRO

Il programma MANUALE non è presente, rimane solo nella schermata principale, memorizza i valori configurato che verrà richiamato ogni volta che si torna da un programma 1-6 al manuale.

### ON/OFF PROGRAMMATO

Possibilità di configurare un'ora di inizio e un'ora di fine per ogni giorno della settimana.

La casella selezionata indica che l'inizio pianificato è attivo per quel giorno.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

Quando la funzione è attivata anche solo per un giorno, sulla schermata principale compare un simbolo per indicare l'ora, questo simbolo rimane anche sulla mappa in standby.

Il forno, una volta acceso automaticamente, viene portato ad una temperatura fissa non variabile di 140°C e ad una velocità del nastro del 100%, per motivi di sicurezza e di consumo energetico.

### DATA ORA

Impostazioni di data e ora.

### DIREZIONE DELLA STRISCIA

Configurazione dell'indirizzo web.

Seleziona la freccia destra per spostare il nastro in senso orario, caricando i piatti a sinistra e scaricando a destra;

seleziona la freccia sinistra per muovere il nastro in senso antiorario, caricando i piatti a destra e scaricandoli a sinistra;

### LINGUA

Selezione tra lingue:

INGLESE

ITALIANO

FRANCESE

TEDESCO

SPAGNOL

O

### MENÙ DI SERVIZIO

Menu protetto da password, riservato al produttore/agente di assistenza.

### USCITA

Voce di menu per uscire e tornare alla schermata principale.

## FUNZIONE DI ARRESTO AUTOMATICO

Quando è spento, il forno mantiene la ventola in funzione finché non si raffredda. Sullo schermo apparirà una notifica con la temperatura attuale e la temperatura di spegnimento. Il forno continuerà a raffreddarsi fino alla temperatura di 140°C, dopodiché si spegnerà automaticamente al raggiungimento di tale temperatura.

**Durante questa fase NON scollegare il cavo di alimentazione e i componenti elettronici potrebbero essere danneggiati.**

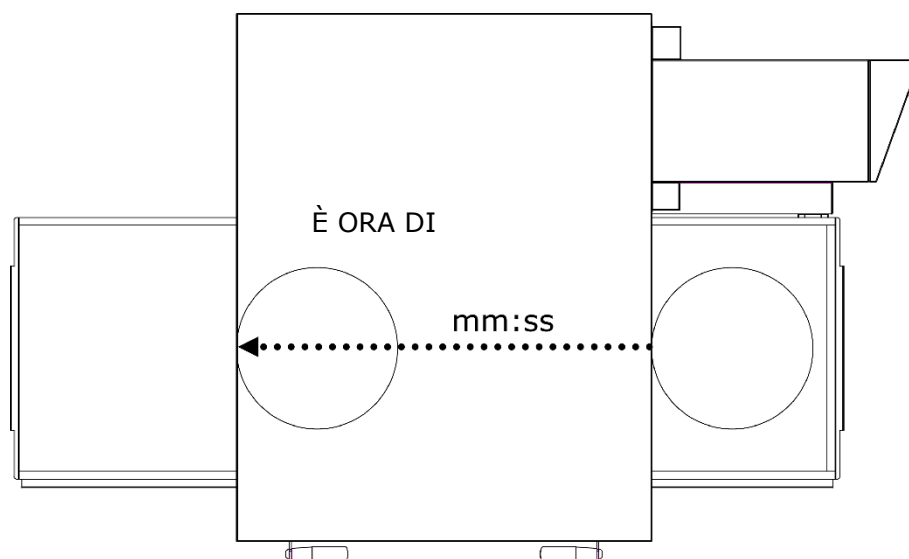
## GESTIONE DEGLI ERRORI



La sonda non è collegata o presenta un malfunzionamento, controllarla e premere ENTER per resettare.

## VELOCITÀ NASTRO

La velocità del tapis roulant viene visualizzata nella schermata principale ed è espressa in minuti e secondi. Il tempo indicato è il tempo di cottura in camera, vedere il disegno sottostante.



Gli orari vengono selezionati a intervalli prestabiliti come segue:

Dalle 1:00 alle 17:00 n 10 secondi  
Dalle 5:00 alle 10:00 non 20 secondi Dalle  
10:00 alle 20:00 30 secondi

Di seguito i tempi di cottura minimo e massimo selezionabili a seconda del modello:

CFRPC43de 1:00-13:00  
CFRPC86de 1:00 - 15:30  
CFRPC137de 1:20 - 20:00  
CFRPC206de 1:10 - 17:30

## PRODUTTIVITÀ

A seconda del modello di forno, il numero di pizze/ora viene calcolato utilizzando la tabella:

	<b>CFRPC43</b>	<b>CFRPC86</b>	<b>CFRPC137</b>	<b>CFRPC206</b>
NUMERO DI PIZZE Ø25 IN SALA	2.5	5	8	12
NUMERO DI PIZZE Ø32 IN SALA	1.5	2.5	6	7
NUMERO DI PIZZE Ø40 IN SALA	1.33	1.67	3	5
NUMERO DI PIZZE Ø45 IN SALA	0	1.5	2.33	3.33
TEMPO DI COTTURA (sec.)	210	210	210	210
LA FOTOCAMERA FUNZIONA IN UN'ORA	17	17	17	17
<b>NUMERO DI PIZZE Ø25/ORA</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>NUMERO DI PIZZE Ø32/ORA</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>NUMERO DI PIZZE Ø40/ORA</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>NUMERO DI PIZZE Ø45/ORA</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

Nota :

Le quantità delle pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3h30, ad una temperatura di 320°C e con preparazione ex novo, e non con prodotti surgelati.

# MANUTENZIONE



## PULIZIA

**PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI LAVORO DI MANUTENZIONE E' OBBLIGATORIO STACCARE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

la pulizia deve essere eseguita al termine di ogni utilizzo nel rispetto delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

### **Pulizia della stanza:**

Togliere l'alimentazione al forno azionando l'interruttore sul pannello di alimentazione.

Rimuovere la protezione dal giunto del nastro trasportatore.

Sganciare la cinghia dal gancio spostandola verso l'alto.

Far scorrere la guarnizione in questione verso il pannello comandi, svincolandola dall'albero motore del nastro trasportatore.

Alzare i cursori di ingresso e uscita in posizione completamente aperta. Sollevare il nastro trasportatore su entrambi i lati ed estrarlo dal lato di controllo.

Aprire porta laterale e, indossando un paio di guanti, rimuovere i diffusori fissati con le viti. Pulire le superfici metalliche con una spugna imbevuta di acqua e detergente non abrasivo e/o corrosivo, quindi risciacquare le superfici con una spugna imbevuta di acqua pura.

### **Pulizia esterna del forno (superfici inox, oblò e pannello comandi) ordine) :**

Questa operazione deve essere eseguita a forno freddo.



**SI RACCOMANDA CHE L'OPERATORE PREPOSTO UTILIZZI GUANTI E ABBIGLIAMENTO ADATTO PER EVITARE USTIONI.**

**PER LA PULIZIA È VIETATO UTILIZZARE: GETTI D'ACQUA, POLVERE ABRASIVA, SOSTANZE CORROSIVE O QUALUNQUE ALTRO ELEMENTO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E PREGIUDICARE LA SICUREZZA IN GENERE E IGIENE IN PARTICOLARE.**

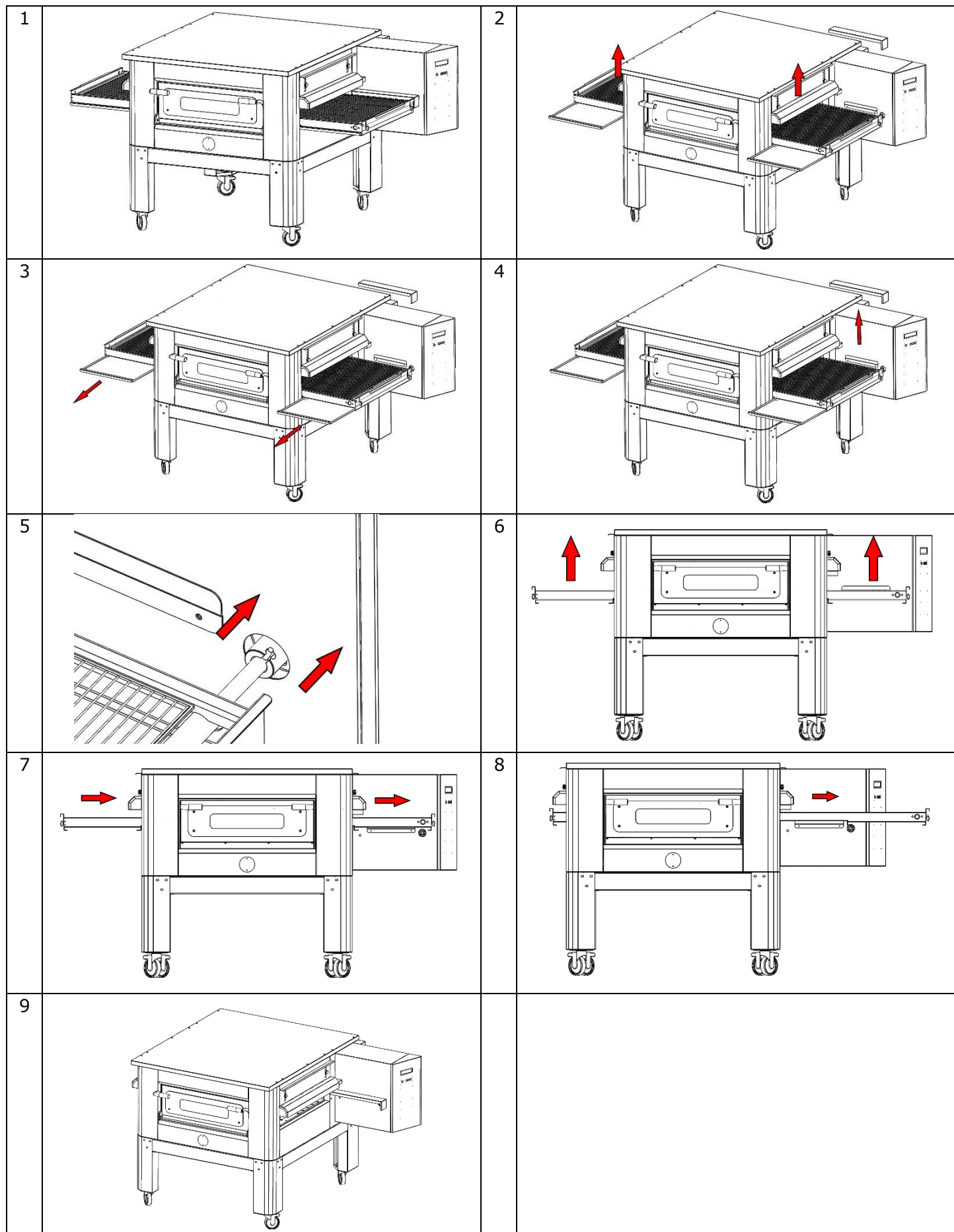
## FREQUENZA DI MANUTENZIONE

Per qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al distributore autorizzato presso il quale è stato acquistato il dispositivo e/o ad un tecnico autorizzato che abbia le condizioni tecnico-professionali richieste dalle normative vigenti.

<b>Manutenzione, controlli e ispezioni</b>	<b>Frequenza</b>
<b>dispositivi di sicurezza meccanici</b> Verificare lo stato, la presenza di deformazioni, lacune o parti smontate	<b>Mensile</b>
<b>Controllo</b> Verificare le parti meccaniche, la presenza di rotture o deformazioni, il serraggio delle viti. Verificare la leggibilità e lo stato delle decalcomanie e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	<b>Annuale</b>
<b>parti strutturali</b> Verifica del serraggio della bulloneria principale (viti, sistemi di fissaggio, ecc.)	<b>Annuale</b>
<b>Istruzioni di sicurezza</b> Verificare la leggibilità e lo stato delle istruzioni di sicurezza (etichette).	<b>Annuale</b>
<b>Centralino</b> Controllare i componenti installati all'interno della scatola elettrica. Controllare il cablaggio tra il quadro elettrico e le parti della macchina.	<b>Annuale</b>
<b>Cavo di collegamento e spina</b> Controllare il cavo di collegamento e la spina. Sostituirli se necessario.	<b>Annuale</b>
<b>Revisione generale della macchina.</b> Controllare tutti i componenti, le parti elettriche, la corrosione, i tubi,...	<b>Tutti i 10 anni</b>

## SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA CINGHIA

Le istruzioni per togliere la fascia, per rimontarla, procedono in ordine inverso.

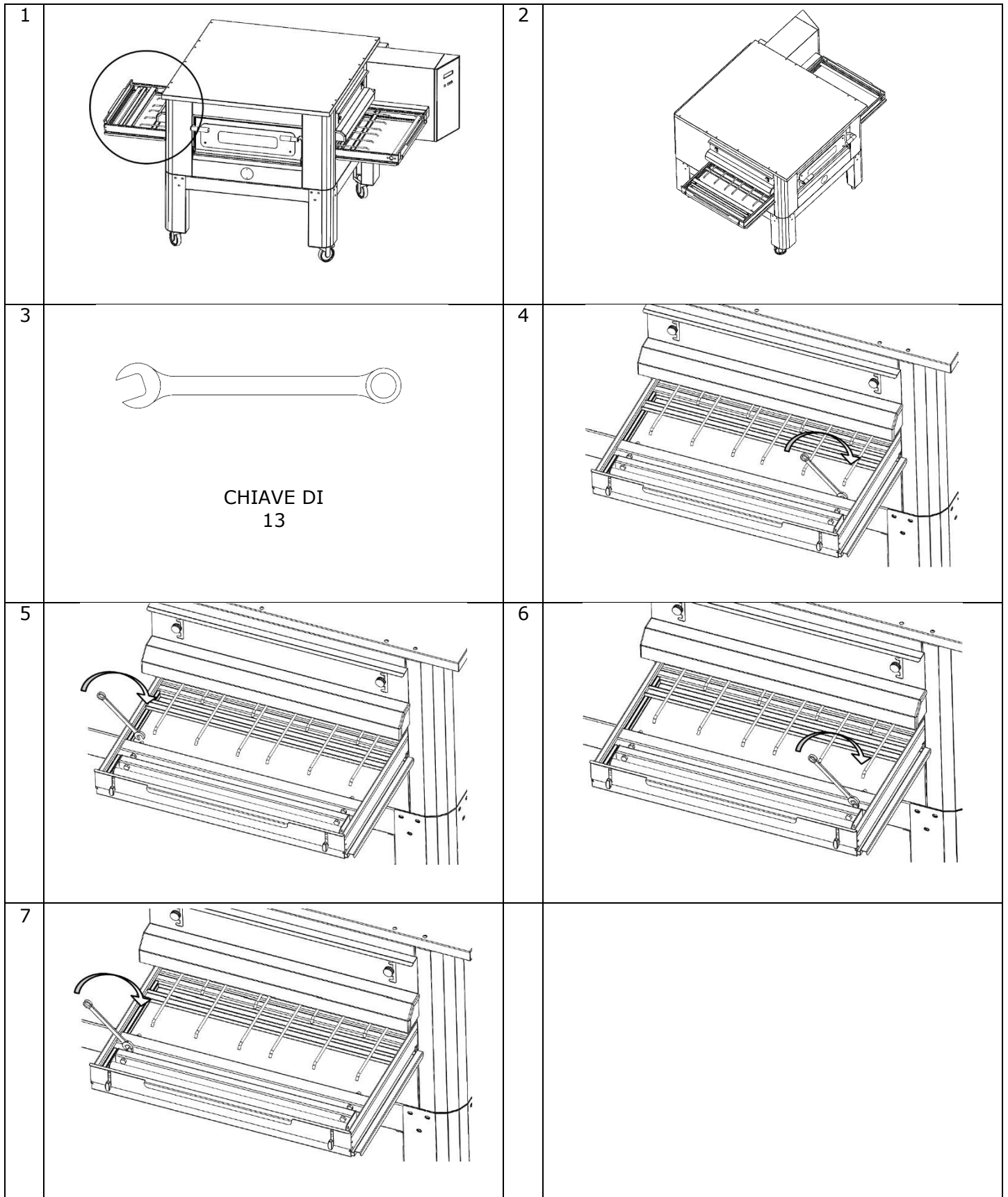


## DISEGNO A GRIGLIA



**SI RACCOMANDA DI VERIFICARE PERIODICAMENTE LA TENSIONE DELLA RETE, PERCHÉ FUNZIONI CORRETTAMENTE E PER EVITARE MALFUNZIONAMENTI DEVE ESSERE COSTANTEMENTE SOTTO TENSIONE**

Per allungare la griglia ruotare in senso orario i dadi indicati, per allentarla ruotare in senso antiorario.



---

## DEMOLIZIONE

### AVVERTENZE GENERALI

Nella demolizione del forno è obbligatorio rispettare le normative vigenti. Differenziare le parti che compongono il forno in base alle diverse tipologie di materiali costruttivi (plastica, rame, ferro, ecc.).

### AGGIUSTARE

PROBLEMA	CONTROLLI	LAVORATORE DI INTERVENTO
Lo schermo non si accende	La spina non è inserita.	Utente
	Termostato di sicurezza intervenuto	Tecnico specializzato
Il nastro non gira	Pulsante HOME non premuto	Utente
	Il motoriduttore di azionamento a causa della cintura non si avvia	Tecnico specializzato

PER ALTRI GUASTI NON MENZIONATI, PER FAVORE CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI



## Pizzaoven op gas

CFRPC43  
CFRPC86  
CFRPC137  
CFRPC206





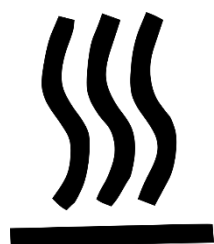
## **AANDACHT !**



**WANNEER DE KACHEL VOOR HET EERST WORDT AANGEBRACHT, LAAT ER ONGEV. 20 MINUTEN AAN OM DAMPEN EN DAMPEN VAN OLIËN UIT BOARDBOARD TE VERWIJDEREN**



**GEBRUIK DE SCHOP NIET RECHTSTREEKS OP HET GRID**



**HETE OPPERVLAKKEN OP CAPSULES, GEBRUIK HANDSCHOENENHOUDING**



**GEVAAR VOOR VERPLETTERING MET DE HAND: LOOPBAND**



---

# INHOUDSOPGAVE

## *Instructies voor de installateur*

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN .....	5
HANTERING EN INSTALLATIE VAN DE KACHEL .....	5
OVERLAAG .....	6
DE OVEN INSTALLEREN .....	6
ELEKTRISCHE VERBINDINGEN .....	7
VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT .....	8e

## *Gebruikersinstructies*

<b>SERIENUMMER</b> .....	<b>9</b>
SERIENUMMER LABEL .....	9
<b>ALGEMENE INFORMATIE</b> .....	<b>9</b>
BELANG VAN DE HANDLEIDING .....	9
OVEN UIT STATUS. ....	9
GARANTIE .....	9
<b>TECHNISCHE SPECIFICATIES</b> .....	<b>10</b>
TECHNISCH WERKBLAD .....	10
BEOOGD GEBRUIK .....	11
GEBRUIK BEPERKINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN .....	11
<b>GEBRUIK EN BEDIENING</b> .....	<b>12</b>
SCHAKELBORD .....	12
HOOFDSCHERM .....	13
PARAMETERS CONFIGUREREN .....	14
DE PROGRAMMA'S OP HET HOOFDSCHERM SELECTEREN .....	14
MENU ITEMS .....	15
AUTOMATISCHE STOPFUNCTIE .....	16
FOUTBEHEER .....	16
BAND SNELHEID .....	16
PRODUCTIVITEIT .....	17
<b>ONDERHOUD</b> .....	<b>18</b>
SCHOONMAAK .....	18
ONDERHOUDSFREQUENTIE .....	18
RIEM DEMONTAGE EN MONTAGE .....	19
HET RASTER TEKENEN .....	20
<b>SLOOP</b> .....	<b>21</b>
ALGEMENE WAARSCHUWINGEN .....	21
<b>REPARATIE</b> .....	<b>21</b>

---

<b>RESERVEONDERDELEN .....</b>	<b>22</b>
GEËXPLODEERDE MENING VAN OVEN .....	22
GEËXPLODEERD AANZICHT VAN DE DEUR .....	23
GEDETAILLEERDE AANZICHT VAN INSTALLATIE .....	24
LIJST MET RESERVEONDERDELEN.....	25
<b>ELEKTRISCH DEEL.....</b>	<b>26</b>
CFRPC43 / CFRPC86 TUNNELOVEN BEDRADINGSSHEMA .....	26
CFRPC137 / CFRPC206 TUNNELOVEN BEDRADINGSSHEMA.....	27

## Instructies voor de installateur

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

De plaats waar de kachel wordt geïnstalleerd, moet de volgende omgevingskenmerken hebben:

- Het moet droog zijn, de temperatuur en relatieve vochtigheid van de ruimte waar het moet worden geïnstalleerd, mag de waarden aangegeven in de tabel met technische gegevens niet overschrijden:
- waterbronnen ver genoeg weg;
- Aangepaste verlichting en in overeenstemming met de gezondheids- en veiligheidsnormen vereist door de huidige wetgeving.
- Voldoende ventilatie met afzuigkappen of afzuigventilatoren voor een gezonde, rookvrije omgeving.

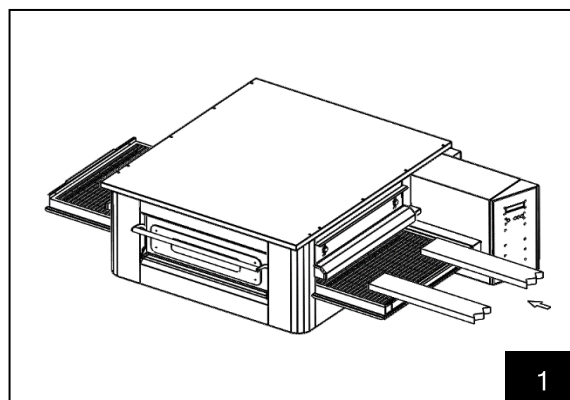


**DE KACHEL MAG NIET IN DE BUURT VAN BRANDBARE MATERIALEN WORDEN GEÏNSTALLEERD (HOUT, KUNSTSTOF, BRANDSTOF, GAS, ENZ.). VERMIJD CONTACT VAN ONTVLAMBARE VOORWERPEN MET HETE OPPERVLAGGEN. ZORG ALTIJD VOOR BRANDVEILIGE OMSTANDIGHEDEN. HOUD MINSTE 30 CM RUIMTE RONDOM DE OVEN.**

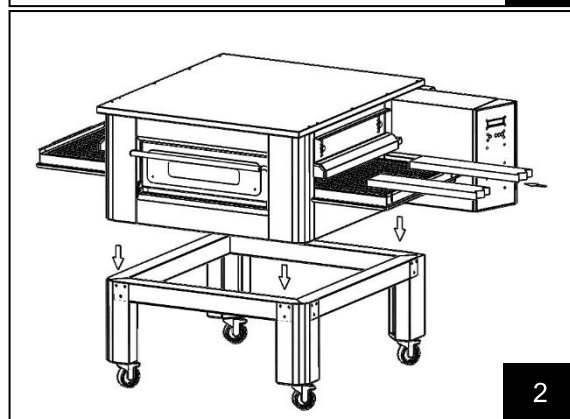
### HANTERING EN INSTALLATIE VAN DE KACHEL

Verwijder de transportband (zie pagina 18). Gebruik een vorkheftruck of palletwagen met een geschikte capaciteit.

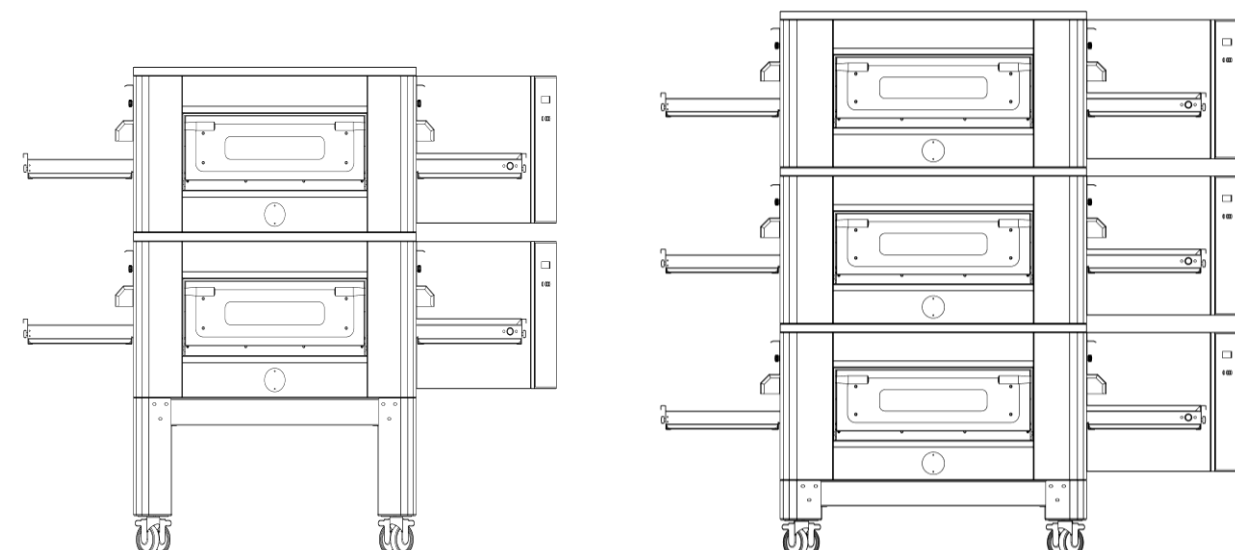
Til de capsules op en steek de vorken, goed bedekt met flexibel materiaal om schade te voorkomen, door de in- of uitgang van de tunnel in de kookkamer (fig. 1).



Plaats de oven op de hoeken van de basis (fig. 2).



## OVERLAAG

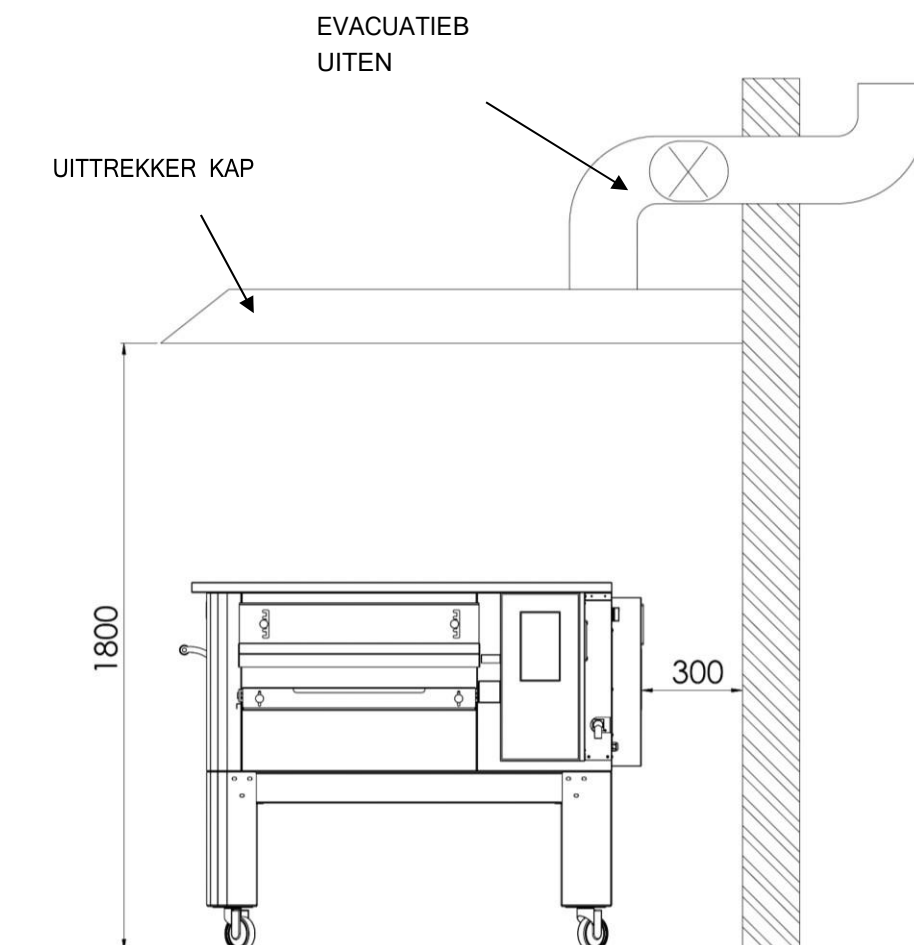


**MAX AANTAL STAPELBARE OVENS: 3**

### PLAATSING VAN DE KACHEL

Het gastoestel is van het type A<sub>2</sub>/B<sub>22</sub>, waarin geen schoorsteenaansluiting of rookafvoer naar buiten is aangebracht.

Het is noodzakelijk om de oven onder een afzuigkap te plaatsen.



---

## ELEKTRISCHE VERBINDINGEN

Controleer of de voedingsspanning, de frequentie en het vermogen van het systeem compatibel zijn met de waarden die zowel in de technische kenmerken als op het typeplaatje op de achterkant van de kachel worden aangegeven.

De kenmerken van het stopcontact moeten compatibel zijn met de stekker die op de kabel is geïnstalleerd.



**DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET ELEKTRICITEITSNET MOET VERPLICHT ZIJN EN UITSLUITEND WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN ERKENDE TECHNICUS (ELEKTRISCH) DIE DE PROFESSIONELE TECHNISCHE EISEN BESCHIKT IN OVEREENSTEMMING METLAND WAAR DE OVEN WORDT GEBRUIKT DAT EEN VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VAN HET WERK MOET AFGEVEN.**



**VOOR DIRECTE NETAANSLUITING MOET EEN APPARAAT MET EEN OPENING TUSSEN DE CONTACTEN WORDEN VOORZIEN OM VOLLEDIGE ISOLATIE ONDER CATEGORIE III OVERSPANNINGSOMSTANDIGHEDEN VOLGENS DE INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN TE VERZEKEREN.**

Ga als volgt te werk om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten:

Sluit aan het andere uiteinde van de kabel een gestandaardiseerde en gepolariseerde stekker aan (het onderscheid tussen fase en nul moet duidelijk zijn).



**WANNEER DE ELEKTRISCHE AANSLUITING IS GEMAAKT DE ERKENDE TECHNICUS (ELEKTRISCH)MOET EEN VERKLARING AFGEVEN WAARIN DE CONTINUÏTEITMETING VAN HET POTENTIËLE BEVEILIGINGSCIRCUIT WORDT GECERTIFICEERD.**



**HET APPARAAT MOET WORDEN AANGESLOTEN VIA EEN RCD MET EEN NOMINALE UITSCHAKELSTROOM VAN MINSTENS 30 MA.**

## VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De veiligheidsthermostaat bevindt zich in de ventilatiekamer direct naast de branders. Het is gekalibreerd op 427°C en wordt handmatig gereset. Als dezelfde of hogere temperatuur wordt gedetecteerd, wordt de hele oven uitgeschakeld en wordt het gas afgesloten.

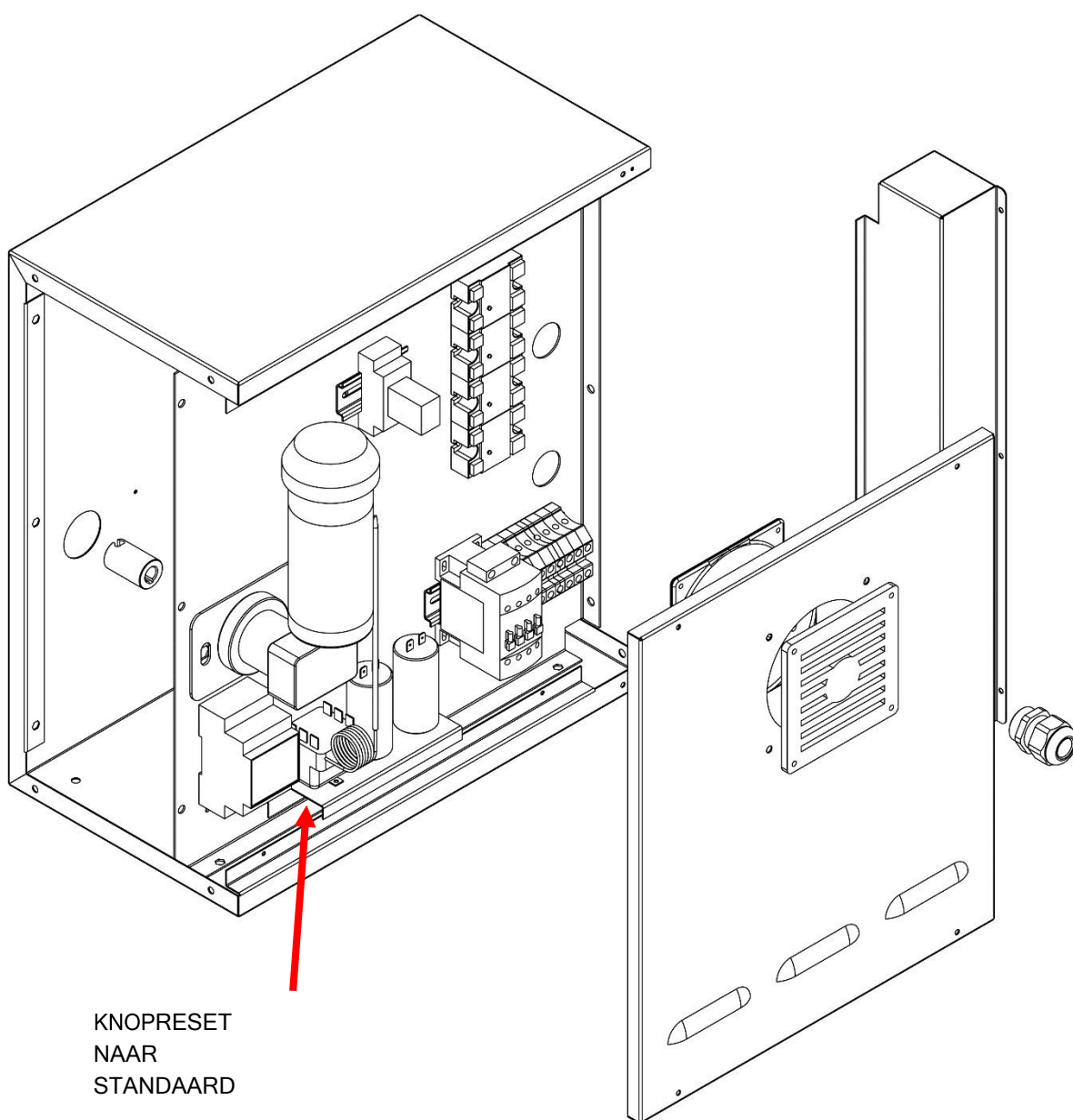
Om de oven te herstarten is het noodzakelijk om een gekwalificeerde technicus te laten ingrijpen die de oorzaak van deze anomalie zal verifiëren en deze vervolgens alleen handmatig kan resetten door het paneel van het technische compartiment (systeemdeur) te openen. Zie onderstaande figuur waar de veiligheidsthermostaat gemarkeerd is.

De locatie van de rode resetknop wordt aangegeven door de pijl.

De reset is alleen mogelijk als de kamertemperatuur onder de 427 °C is gedaald.



**Aangezien de veiligheidsthermostaat alleen in werking treedt in geval van een ernstige storing, dient u, voordat u de kachel opnieuw gebruikt, zorgvuldig de werking te controleren en eventuele reparaties uit te voeren.**



KNOPRESET  
NAAR  
STANDAARD



# SERIENUMMER

## SERIENUMMER LABEL

Het serienummer bestaat uit een grijs gezeefdrukt zelfklevend etiket dat aan de achterkant van de oven is bevestigd. De volgende informatie is leesbaar en permanent op het typeplaatje aangebracht:

Naam van de fabrikant	serienummer
Elektrisch vermogen (kW/A)	Spanning en frequentie elektrisch (Volt/Hz)
Model	Bouwjaar
"Made in Italy"-label.	oven gewicht

## ALGEMENE INFORMATIE

### BELANG VAN DE HANDLEIDING

Het is absoluut noodzakelijk dat u deze handleiding volledig leest en begrijpt voordat u de oven in kwestie gebruikt.

Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor "bevoegde bedieners" en moet goed worden bewaakt en in de buurt van de oven worden bewaard.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan personen, dieren of zaken veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften beschreven in deze handleiding.

Deze handleiding maakt integraal deel uit van de kachel en moet worden bewaard tot de uiteindelijke verwijdering ervan.

"Erkende bedieners" mogen alleen werkzaamheden aan de oven uitvoeren die binnen hun specifieke bevoegdheid vallen.

### OVEN UIT STATUS.

Alvorens onderhouds- en/of afstelwerkzaamheden aan de kachel uit te voeren, is het absoluut noodzakelijk de elektriciteits- en gastoevoer af te sluiten door de stekker uit het stopcontact te halen en de gaskraan dicht te draaien. Zorg ervoor dat de oven uit staat en afgekoeld is.

### GARANTIE

De garantieperiode is twaalf maanden en begint op de datum van het bij aankoop afgegeven belastingdocument.

Gedurende deze periode worden onderdelen gratis en alleen in onze fabriek vervangen of gerepareerd om gegronde en duidelijke redenen die voortvloeien uit fabricagefouten, met uitzondering van elektrische componenten en onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn.

De garantie is exclusief verzendings- en arbeidskosten.

De garantie vervalt als wordt vastgesteld dat de schade is veroorzaakt door: transport, onjuist of onvoldoende onderhoud, onervarenheid van operators, hantering, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel, het niet opvolgen van de instructies in de handleiding.

Alle claims tegen de fabrikant voor directe of indirecte schade die voortvloeit uit de tijd dat de machine stilstaat vanwege:

defect, in afwachting van reparatie of anderszins toe te schrijven aan de fysieke aanwezigheid van het apparaat.



**ELKE WIJZIGING EN/OF VERVANGING VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE VERVANGENDE ONDERDELEN VERVALT DE GARANTIE EN SLUIT DE FABRIKANT UIT VAN ALLE AANSPRAKELIJKHEID. ELKE INTERVENTIEMOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GESPECIALISEERDE TECHNICUS.**

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## TECHNISCH WERKBLAD

	eenheid van meeteenheid	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
bedrijfstemperatuur	° C	0-350			
Externe afmetingen zonder ondersteuning	cm	L142.5 98,5 H45.0	L186.0 P121.0 H50.0	L207.0 P132.0 H56.0	L225.0 P156.0 H 60,0
raster breedte	cm	40,0	50,0	65,0	80,0
rooster lengte	cm	105,0	160,0	185,0	200,0
kamer lengte	cm	54.0	75,0	100,0	110,0
stroomvoorziening	--	Driefasig/enkelfasig			
Spanning	vac	400/230			
frequentie	he rtz	50/60			
Vloeiend	BIJ	11/34	62/21	80/27	106/35
Prestatie	kW	7.8	14.2	18.4	24.4
Elektrische verbinding	--	5 polige kabel zonder connector			
kabellengte	M	2			
dirigent gedeelte	mm <sup>2</sup>	4		6	
werktemperatuurlimieten	° C	0-40			
Maximale luchtvochtigheidslimiet	--	95% niet-condenserend			

## BEOOGD GEBRUIK

Het beoogde gebruik waarvoor de oven is ontworpen en vervaardigd is professioneel en is als volgt:



**BEOOGD GEBRUIK: BEREIDING VAN PIZZAS, BROOD, FOUGASSEN, GRATIN EN GASTRONOMISCHE PRODUCTEN HET VERWARMEN VAN VOEDSEL OP EEN WARME PLAAT.**



**DE OVEN MAG SLECHTS DOOR ÉÉN VERPLICHTE BEDIENER (GEBRUIKER) WORDEN GEBRUIKT.**



**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET BEPERKTE FYSIEKE, SENSOREN OF GEESTELIJKE VERMOGENS OF MET EEN GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZE HULP OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT VAN IEMANDVERANTWOORDELIJK VOOR UW VEILIGHEID.**



**KINDEREN MOETEN WORDEN TOEGELATEN OM TE VOORKOMEN DAT ZE MET HET APPARAAT SPELEN.**

## GEBRUIK BEPERKINGEN EN VOORZORGSMATREGELEN

De kachel in kwestie is uitsluitend ontworpen en vervaardigd voor het gebruik beschreven in de vorige paragraaf en daarom is elk ander gebruik en elke andere werking absoluut verboden, om te allen tijde de veiligheid van bevoegd personeel en de efficiëntie van de kachel in vraag.



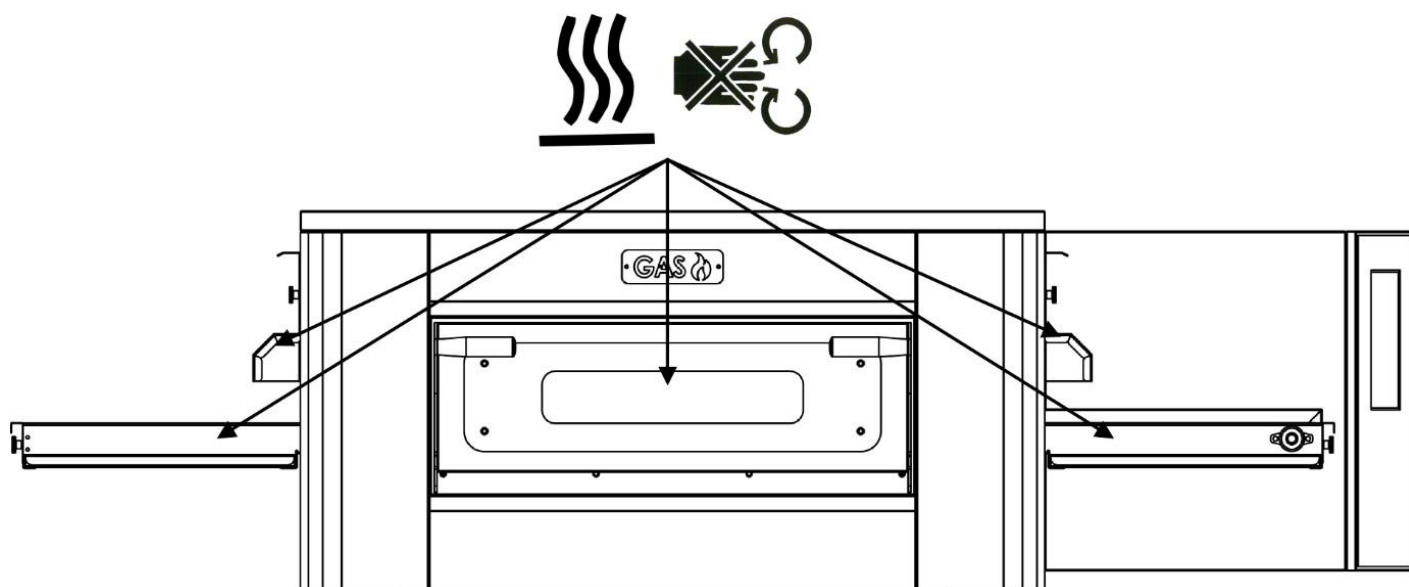
**HET IS VERBODEN TOEGANG TE KRIJGEN TOT DE IN HET APPARAAT GEÏNSTALLEERDE APPARATUUR EN DE APPARATUUR TE BEHANDELEN.**



**WAARSCHUWINGEN: WEES VOORZICHTIG BIJ HET OPENEN VAN DE DEUR, RISICO OP BRANDWONDEN EN VERPLETTERENDE HANDEN**

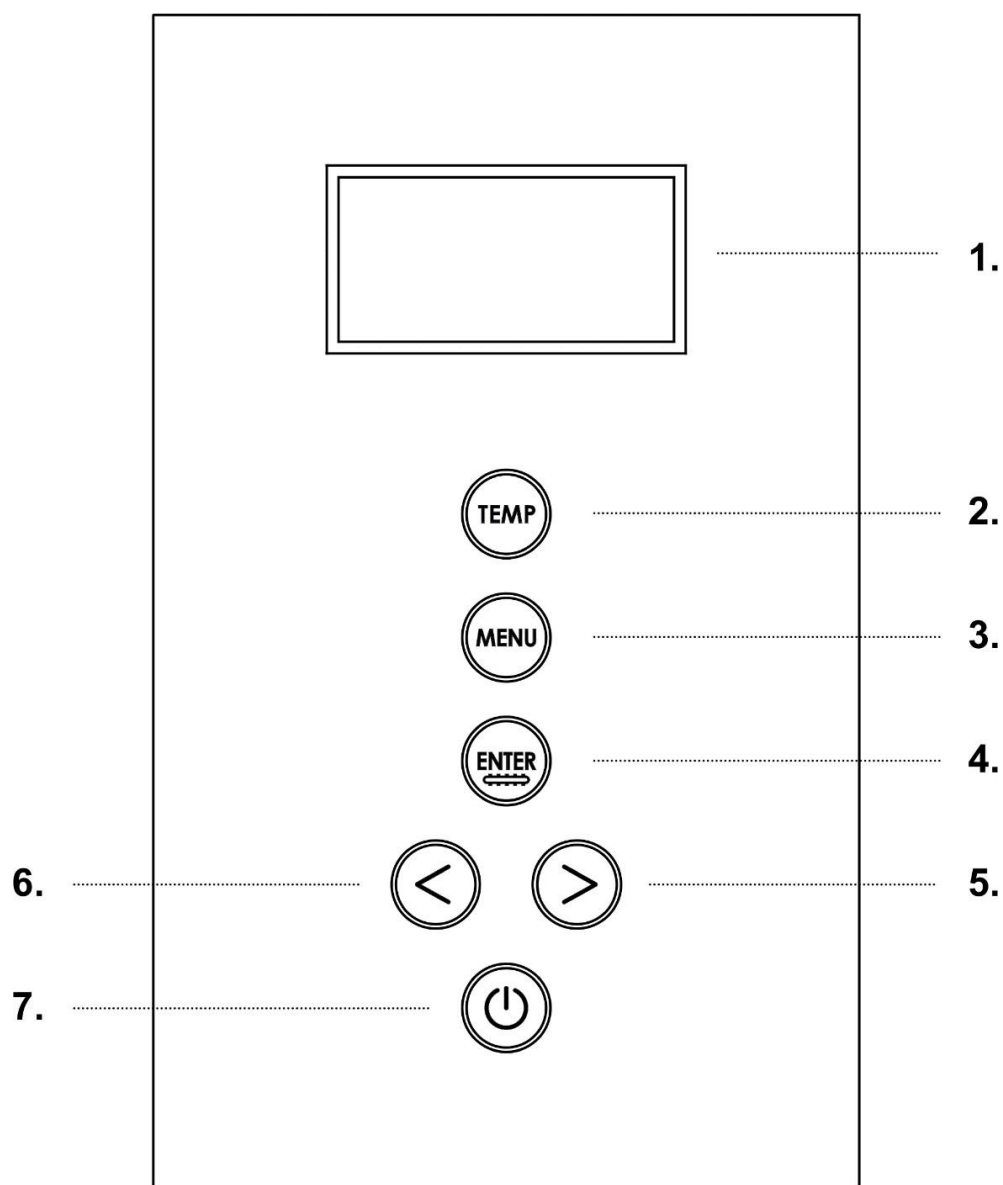


**WAARSCHUWINGEN: RAAK DE STRIP NIET AAN WANNEER DE OVEN AAN STAAT, RISICO OP BRANDWONDEN OF PLETTERENDE HANDEN**



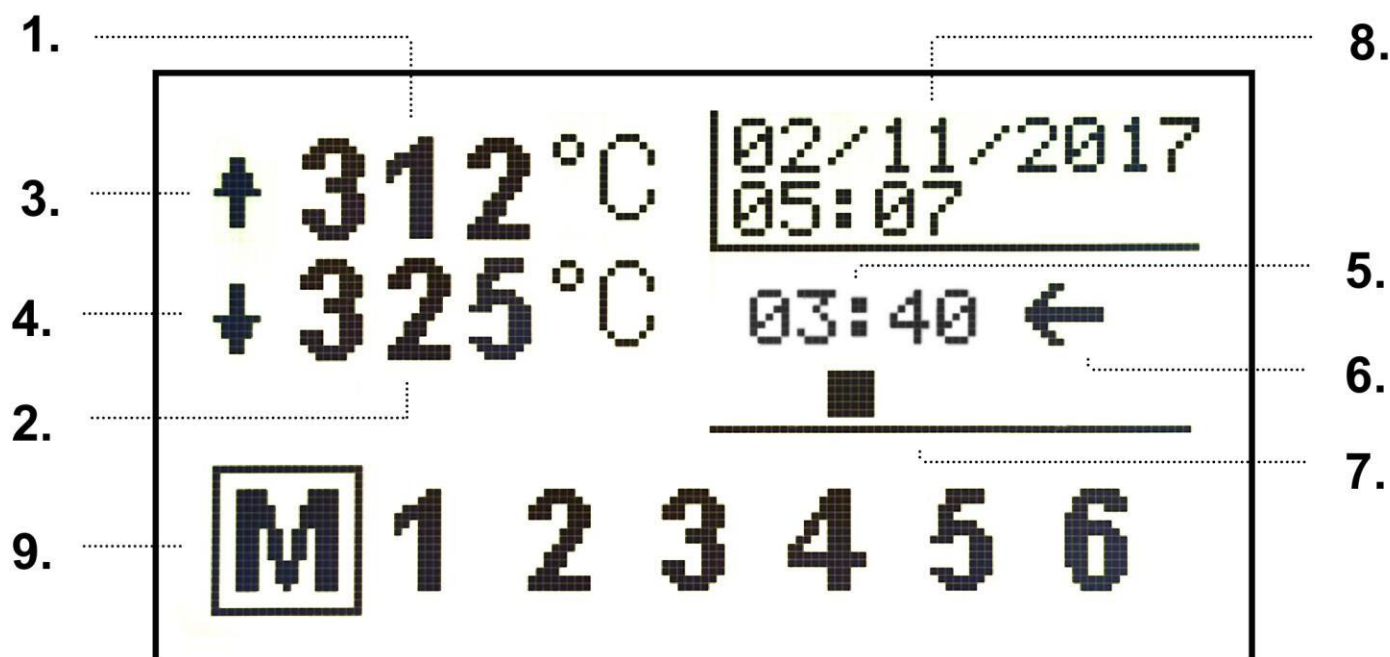
# GEBRUIK EN BEDIENING

## SCHAKELBORD



<b>1</b>	Scherm	<b>5</b>	Verhoog de functie bij het instellen van waarden of navigeer naar rechts op het hoofdscherm.
<b>2</b>	Configureer parameters: - HOGERE TEMPERATUUR - LAGERE TEMPERATUUR - BAND SNELHEID	<b>6</b>	Verlaag de functie bij het instellen van waarden of navigeren naar links op het hoofdscherm.
<b>3</b>	Invoer in het menu met de kopjes: - PROGRAMMA'S - GEPROGRAMMEERD AAN/UIT - DATUM UUR - BAND RICHTING - TAAL - ONDERHOUDSMENU - UITGANG	<b>7</b>	Zet de kaart aan of uit.
<b>4</b>	Bevestigt geconfigureerde waarden of start/stopt de band op het hoofdscherm.		

## HOOFDSCHERM



1	BOVENSTEMPERATUUR	de temperatuur gedetecteerd door de hoogste sonde;
2	LAGERE TEMPERATUUR:	de temperatuur gedetecteerd door de laagste sonde;
3	SYMBOOL VAN HOGERE WEERSTAND FUNCTIE	wordt geactiveerd wanneer de bovenste weerstanden zijn ingeschakeld om de waargenomen temperatuur op het geconfigureerde instelpunt van de kluis te brengen;
4	FUNCTIESYMBOL VAN LAGERE WEERSTANDEN	geactiveerd wanneer de lage weerstanden worden geactiveerd om de waargenomen temperatuur op het ingestelde lage instelpunt te brengen;
5	BAND SNELHEID	Het wordt weergegeven in minuten en seconden en komt overeen met de kooktijd in de kamer. Zie de paragraaf over dit onderwerp.
6	RIEM ROTATIE	Als de pijl aan de linkerkant staat, wordt het voedsel van rechts naar links gekookt, als de pijl aan de rechterkant staat, wordt het voedsel van links naar rechts gekookt.
7	STRIP FUNCTIONEEL PICTOGRAM	Geeft de bandvoortgang weer. De symboolvoortgangssnelheid varieert niet ten opzichte van de bandsnelheid.
8e	DATUM EN TIJD	Geeft de huidige datum en tijd weer
9	PROGRAMMA KEUZELIJN	Vanuit het handmatige programma (M) kunnen 6 programma's worden geselecteerd met de rechter en linker richtingsknoppen die werken wanneer de ENTER-knop wordt ingedrukt.  Het gebruikte programma wordt gemarkeerd.

## PARAMETERS CONFIGUREREN

### TEMP-KNOP (2)

Wanneer deze knop wordt ingedrukt, begint de te configureren parameter te knippen in de volgende volgorde:

- HOGE TEMPERATUUR INSTELPUNT
- INSTELPUNT LAGE TEMPERATUUR
- BAND SNELHEID

De derde druk verlaat de configuratie en bevestigt de ingestelde parameters. U kunt ook afsluiten en bevestigen zonder alle parameters te doorlopen door op de ENTER-knop te drukken of door enkele seconden te wachten.

De configuraties worden dan altijd automatisch opgeslagen.

### MENU-KNOP (3)

Door op de knop te drukken gaat u naar het menu met de lijst met items:

- PROGRAMMA'S
- TIJDSHEMA
- DATUM UUR
- BAND RICHTING
- TAAL
- ONDERHOUDSMENU
- UITGANG

Navigeren gebeurt met de pijlen (TOETSEN 5 en 6) om naar de juiste sectie te gaan, druk op de ENTER-toets om het menu te verlaten, ga naar de exit-sectie en druk op ENTER.

### VOER IN (4)

Het heeft de functie om de geselecteerde parameter te bevestigen, zonder selectie op het hoofdscherm kan het de band starten of stoppen.

Als u zich in de parameter- of menuconfiguratie bevindt, wordt de parameter opgeslagen.

### RECHTER PIJLTOETS (5)

Navigatie naar rechts door de programma's in de regel van het hoofdscherm te scrollen wanneer in de configuratie de parameter de waarde verhoogt of het volgende item selecteert.

### PIJL LINKS (6)

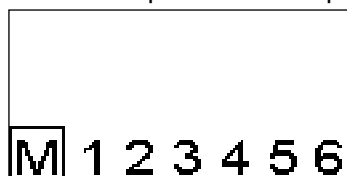
Navigatie naar links door de programma's in de regel van het hoofdscherm te scrollen wanneer u zich in de configuratie van de parameters bevindt, verlaag de waarde of selecteer het vorige item.

### AAN/UIT KNOP (7)

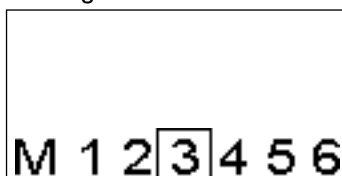
Schakelt de kaart in of zet hem in de slaapstand als hij aan staat.

## PROGRAMMASELECTIE OP HET HOOFDSCHERM

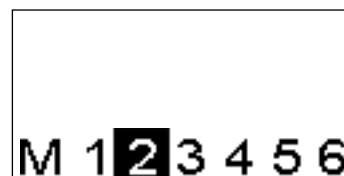
Het hoofdscherm presenteert de programma's als volgt:



Het lege vak geeft aan dat het gebruikte programma handmatig is.



Het gebruikte programma is 3.



Wanneer het programma is geselecteerd met de navigatiepijlen (5 en 6), wordt het kader gevuld.

Na 5 seconden wordt het programma automatisch geactiveerd.

U kunt ook bevestigen door op de ENTER-knop te drukken.

Opmerking over de navigatieknoppen: wanneer ingedrukt op het hoofdscherm, vult een eerste druk het frame van het gebruikte programma, een tweede druk verplaatst het frame om dit te kunnen doen kies een ander programma.

---

## MENU ITEMS

### PROGRAMMA'S

Scherm met de mogelijkheid om 6 programma's te configureren, elk met de parameters

- HOGERE TEMPERATUUR
- LAGERE TEMPERATUUR
- BAND SNELHEID

Het HANDMATIGE programma is niet aanwezig, het blijft alleen op het hoofdscherm staan, het slaat de geconfigureerde waarden op, die worden opgeroepen elke keer dat wordt teruggegaan van een programma 1-6 naar het handmatige programma.

### GEPROGRAMMEERD AAN/UIT

Mogelijkheid om een starttijd en een stoptijd in te stellen voor elke dag van de week.

Het aangevinkte vakje geeft aan dat de geprogrammeerde ontsteking actief is voor die dag.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	<input checked="" type="checkbox"/>
MAR	08:00	17:00	<input checked="" type="checkbox"/>
MER	09:00	20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
GIO	15:30	22:00	<input checked="" type="checkbox"/>

Als de functie zelfs maar voor één dag is geactiveerd, verschijnt er een pictogram op het hoofdscherm om het schema weer te geven, dit pictogram blijft ook op de standby-kaart staan.

Zodra de oven automatisch wordt ingeschakeld, wordt deze om veiligheidsredenen en om redenen van stroomverbruik op een vaste, niet-variabele temperatuur van 140 °C en een bandsnelheid van 100% gebracht.

### DATUM UUR

Configuratie van datum en tijd.

### STRIP RICHTING

Configuratie van de webrichting.

Selecteer de pijl naar rechts om de band met de klok mee te bewegen, borden links te laden en rechts uit te laden;

Selecteer de pijl naar links om de baan tegen de klok in te verplaatsen, waarbij de vaat aan de rechterkant wordt geladen en aan de linkerkant wordt gelost.

### TAAL

Taalkeuze:

ENGELSI

TALIAAN

S

FRANS

DUIITS

SPAANS

### SERVICEMENU

Menu beveiligd met een wachtwoord, gereserveerd voor de fabrikant/klantenservice.

### UITGANG

Menu-item om af te sluiten en terug te keren naar het hoofdscherm.

## AUTOMATISCHE STOPFUNCTIE

Als de oven is uitgeschakeld, laat de oven de ventilator draaien totdat deze is afgekoeld. Er verschijnt een melding op het scherm met de huidige temperatuur en de grenstemperatuur. De oven koelt verder af tot een temperatuur van 140°C en schakelt bij het bereiken van deze temperatuur automatisch uit.

## Koppel het netsnoer of de elektronica NIET los tijdens deze fase Componenten kunnen beschadigd raken.

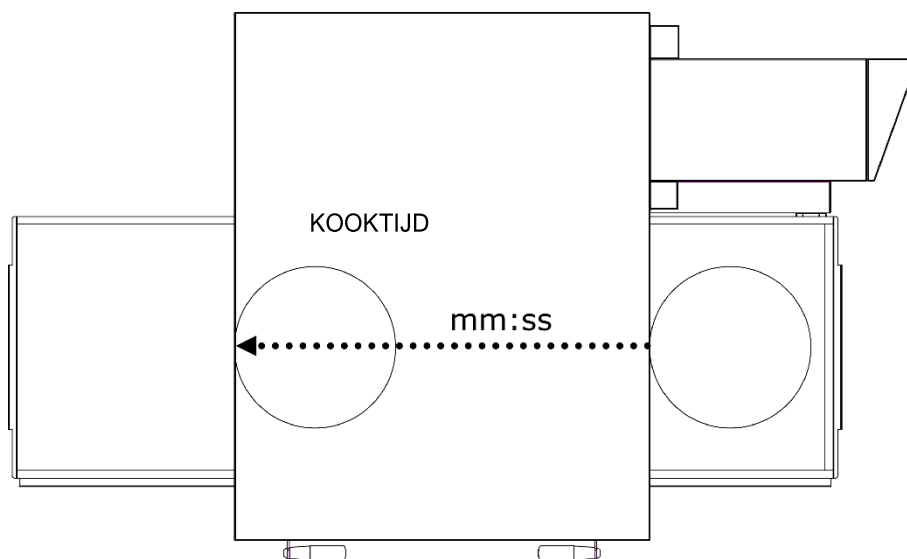
### FOUTBEHEER



De sonde is niet aangesloten of heeft een storing, controleer deze en druk op ENTER om te resetten.

### BAND SNELHEID

De bandsnelheid wordt weergegeven op het hoofdscherm en wordt uitgedrukt in minuten en seconden. De opgegeven tijd is de kooktijd in de kamer, zie tekening hieronder.



De tijden worden geselecteerd met intervallen die als volgt zijn ingesteld: Van 01:00 tot

05:00 uur 10 seconden stappen 20

05:00 uur tot 10:00 uur tweede stappen 30

Van 10:00 tot 20:00 uur seconden stappen

Hieronder vindt u de minimale en maximale kooktijden die kunnen worden geselecteerd, afhankelijk van het model:

CFRPC43	van 01.00 uur tot 13.00 uur
CFRPC86	van 01.00 uur tot 15.30 uur
CFRPC137	van 1u20 tot 20u
CFRPC206	van 01.10 uur tot 17.30 uur



## PRODUCTIVITEIT

Afhankelijk van het ovenmodel wordt het aantal pizza's/uur berekend aan de hand van de tabel:

	CFRPC43	CFRPC86	CFRPC137	CFRPC206
NUMMER Ø25 PIZZA IN DEKAMER	2.5	5	8e	12
NUMMER Ø32 PIZZA IN DEKAMER	1.5	2.5	6	7
AANTAL PIZZA Ø40 IN DEKAMER	1.33	1.67	3	5
NUMMER Ø45 PIZZA IN DEKAMER	0	1.5	2.33	3.33
BEREIDINGSTIJD (s.)	210	210	210	210
KAMER LOOPT OVER EEN UUR	17	17	17	17
<b>AANTAL PIZZA'SØ25/UUR</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>AANTAL PIZZA'SØ32/UUR</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>AANTAL PIZZA'SØ40/UUR</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>AANTAL PIZZA'SØ45/UUR</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

opmerking :

De hoeveelheden van de pizza's zijn berekend met een baktijd van 3u30, bij een temperatuur van 320°C en met bereiding vanaf nul en niet met diepvriesproducten.

## ONDERHOUD



**VOORDAT U ONDERHOUD UITVOERTTIJDENS HET WERK IS HET ABSOLUUT VERPLICHT DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE HALEN.**

### SCHOONMAAK

Reiniging moet aan het einde van elk gebruik worden uitgevoerd, in overeenstemming met de hygiënevoorschriften en om de functionaliteit van de oven te beschermen.

#### Kamer schoon maken:

Schakel de stroom naar de oven uit door op de schakelaar op het stroompaneel te drukken. Verwijder de bescherming van de transportbandverbinding.

Maak de strip los van de haak door deze omhoog te bewegen.

Schuif de betreffende afdichting richting het bedieningspaneel en haak deze los van de aandrijfjas van de transportband.

Til de schuifdoppen van de inlaat en uitlaat naar de volledig open positie. Til de transportband aan beide zijden op en trek deze er vanaf de bedieningszijde uit.

Open de zijdeur en verwijder met behulp van een paar handschoenen de diffusors die met schroeven zijn vastgezet. Reinig de metalen oppervlakken met een in water gedrenkte spons en een niet-schurend en/of bijtend reinigingsmiddel en spoel de oppervlakken daarna af met een in schoon water gedrenkte spons.

#### Externe reiniging van de oven (roestvrijstalen oppervlakken, kijkglas en bedieningspaneel):

Deze handeling moet worden uitgevoerd als de oven koud is.



**HET WORDT AANBEVOLEN DAT DE VERANTWOORDELIJKE BEDIENER GESCHIKTE HANDSCHOENEN GEBRUIKTKLEDING OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.**



**VOOR HET REINIGEN IS HET VERBODEN WATERSTRAAL, SCHUURPOEDER, BIJTENDE STOFFEN OF ANDERE ELEMENTEN TE GEBRUIKEN DIE DE COMPONENTEN KUNNEN BESCHADIGENCOMPROMIS VEILIGHEID IN HET ALGEMEEN EN HYGIËNE IN HET BIJZONDER.**

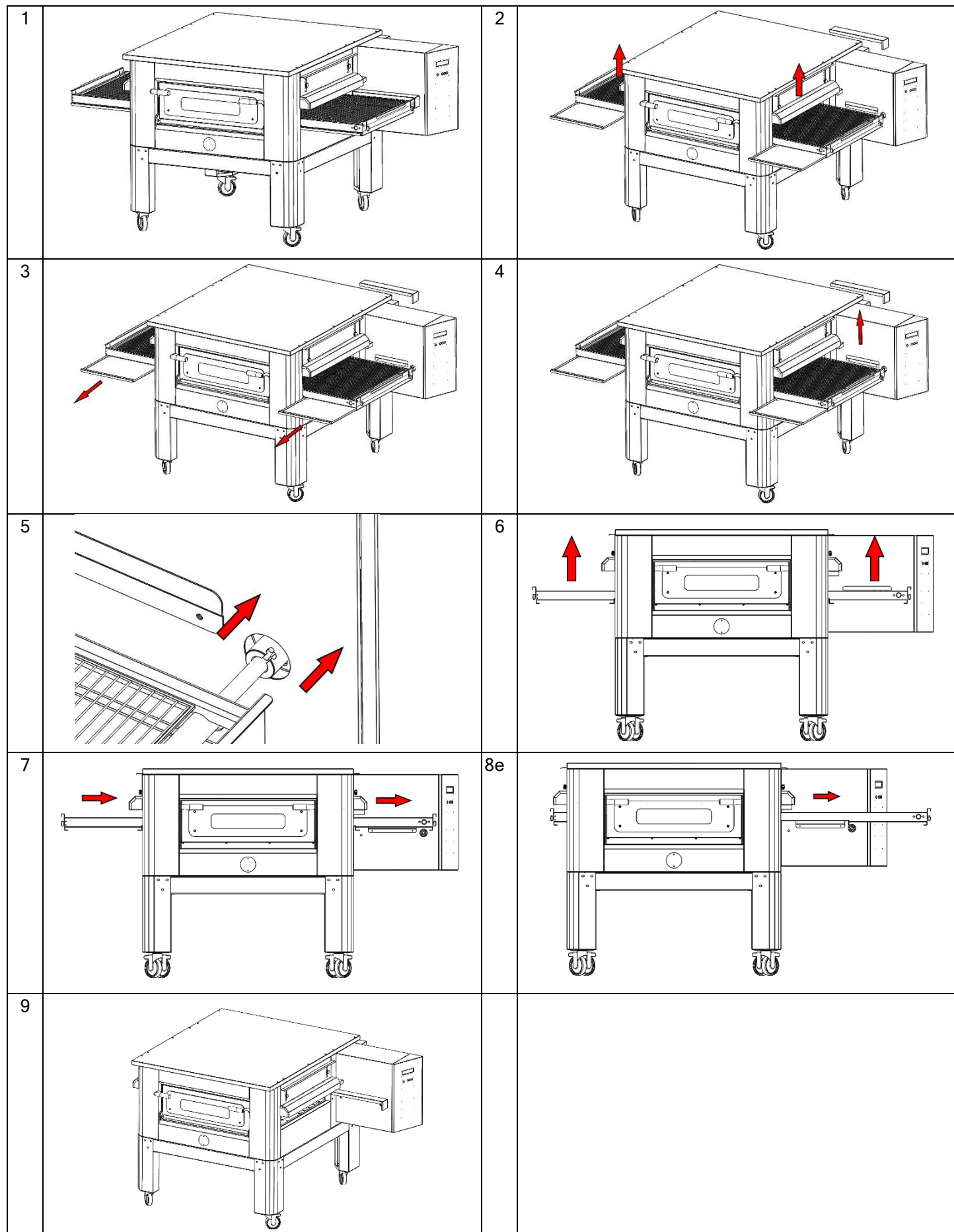
## ONDERHOUDSFREQUENTIE

Neem voor elk buitengewoon onderhoud, reparatie en/of vervanging alleen contact op met de geautoriseerde dealer waar u het apparaat hebt gekocht en/of een geautoriseerde technicus die over de technisch-professionele kwalificaties beschikt die vereist zijn door de geldende regelgeving.

Onderhoud, controles en inspecties	frequentie
<b>Mechanische veiligheidsvoorzieningen</b> Controleer de staat, de aanwezigheid van vervorming, losheid of verwijderde onderdelen	<b>Maandelijks</b>
<b>controle</b> Controleer de mechanische onderdelen, de aanwezigheid van breuken of vervormingen, de dichtheid van de schroeven. Controleer stickers en symbolen op leesbaarheid en staat en herstel indien nodig.	<b>Jaarlijks</b>
<b>structurele onderdelen</b> Controle van de sterkte van de hoofdbouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.)	<b>Jaarlijks</b>
<b>veiligheidsinstructies</b> Controleer of de veiligheidsinstructies (stickers) leesbaar en in goede staat zijn.	<b>Jaarlijks</b>
<b>schakelbord</b> Controleer de componenten die in het paneel zijn geïnstalleerd. Controleer de bedrading tussen het bedieningspaneel en de machineonderdelen.	<b>Jaarlijks</b>
<b>aansluitkabel en stekker</b> Controleer aansluitkabel en stekker. Vervang indien nodig.	<b>Jaarlijks</b>
<b>Algemene revisie van de machine</b> Controleer alle componenten, elektrische onderdelen, corrosie, leidingen, ...	<b>elke 10e jaren</b>

## RIEM DEMONTAGE EN MONTAGE

Volg de instructies in omgekeerde volgorde om de tape te verwijderen en weer in elkaar te zetten.

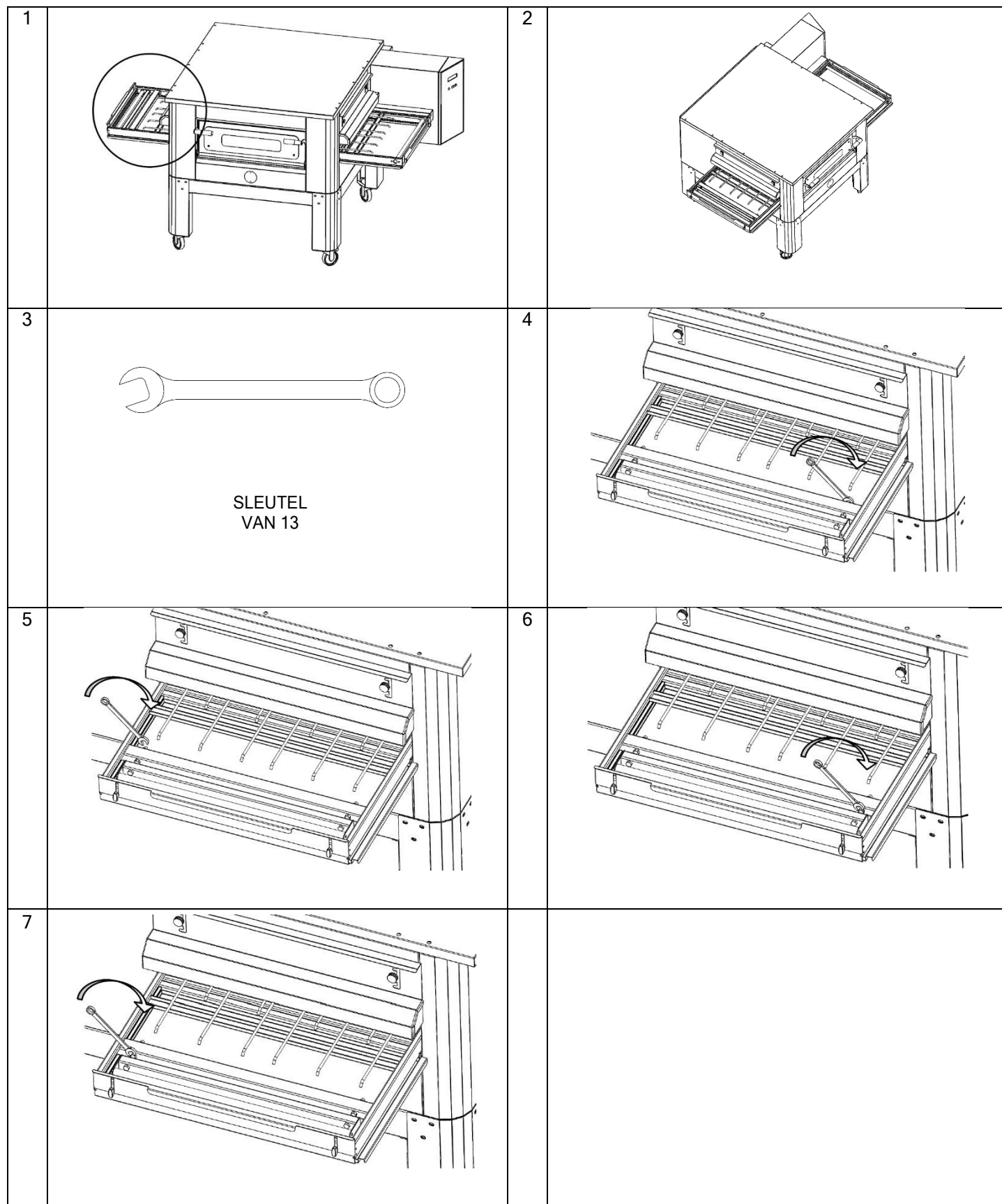


## TEKEN RASTER



HET WORDT AANBEVOLEN OM DE NETSPANNING REGELMATIG TE CONTROLEREN OM ZE TE WERKENRECHTS EN VOORKOMEN STORINGEN ER MOETEN PERMANENT ONDER SPANNING STAAN

Om het rooster langer te maken, draait u de aangegeven moeren met de klok mee, om ze los te maken draait u ze tegen de klok in.



---

## SLOOP

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Bij het demonteren van de kachel moeten de geldende voorschriften worden nageleefd. Ga verder met het onderscheiden van de onderdelen waaruit de kachel bestaat volgens de verschillende soorten constructiematerialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).

### REPARATIE

UITVOER	BESTURING	INTERVENTIEWERKER
Het scherm gaat niet aan	De stekker zit niet in het stopcontact	gebruiker
	De veiligheidsthermostaat is geactiveerd	Gespecialiseerde technicus
De band draait niet	START-knop niet ingedrukt	gebruiker
	Tandwielmotor met riemaandrijving start niet	Gespecialiseerde technicus

BEL VOOR ANDERE NIET VERMELDE FOUTEN DE KLANTENSERVICE