Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta KAREL s.r.l. con sede legale ed operativa in Via Colombi Guidotti, 7/A – 43126 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA PRESENTE MACCHINA

Nome: Forno elettrico a nastro per toast
Modello: CONV300
Funzione: Toaster

È conforme alle seguenti normative e direttive:

- 2006/42/CE e successive modifiche;
- 2006/95/CE e successive modifiche;
- 2004/108/CE e successive modifiche;
- 2002/95/ CE e successive modifiche;
- 93/68/CEE
- Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- (D.Lgs 81/08) ;
- (D.Lgs 194/2007);
- (89/109/CEE e successive modifiche)
- EN 60335- (1-12-36-38)
- EN 1672-2
- EN 50081-1
- EN 61347-2-11

DICHIARA INOLTRE CHE

- La presente apparecchiatura è stata progettata per entrare a contatto con alimenti
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi improprio e di conseguenza pericoloso.

Parma, 21/04/2018

Karel S.r.l.
Legale Rappresentante
Bellucci Andrea

CONV300

FORNO ELETTRICO A NASTRO PER TOAST
ELECTRIC CONVEYOR TOASTER
HORNO ELÉCTRICO A BANDA PARA EMPAREDADOS



	Pag.
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE	2
OWNER´S MANUAL	10
MANUAL DE USO Y DE MANUTENCIÓN	18

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo come riferimento futuro, assieme al numero di serie posto sulla targhetta dell'apparecchio.
Read these instructions carefully before installing and operating the device and keep it as future reference with its serial number found on the nameplate of the machine.
Leer este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y conservarlo como referencia futura, junto al número de serie que encontráis en la etiqueta del aparato.

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina stessa e fornisce al cliente tutte le informazioni funzionali e di sicurezza nonché le istruzioni per un corretto uso ed un'adeguata manutenzione.
- Questo libretto deve essere consegnato al personale preposto all'uso ed alla manutenzione della macchina e va riposto nelle vicinanze dell'apparecchio per ogni futura consultazione.

INDICE

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 3
1.1 - Precauzioni d'uso 3
1.1.1 - Precauzioni generali 3
1.1.2 - Sicurezza d'impiego 3
1.2 - Sicurezze installate 3
1.3 - Descrizione della macchina 4
1.3.1 - Descrizione generale 4
1.3.2 - Composizione della macchina 4
2 - DATI TECNICI 4
2.1 - Targhetta caratteristiche 4
2.2 - Scheda tecnica 4
3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 5
3.1 - Controllo imballo al ricevimento 5
3.2 - Composizione dell'imballo 5
3.3 - Smaltimento dell'imballo 5
4 - INSTALLAZIONE 5
4.1 - Collocamento 5
4.2 - Collegamento elettrico 5
4.2.1 - Schema elettrico 6
5 - USO DELLA MACCHINA 6
5.1 - Pannello di controllo 6
5.2 - Utilizzo dell'apparecchio 7
5.2.1 - Funzionamento 7
6 - PULIZIA ORDINARIA 7
6.1 - Generalità 7
7 - MANUTEZIONE 8
7.1 - Manutenzione ordinaria 8
7.2 - Manutenzione straordinaria 8
8 - SMANTELLAMENTO 9
8.1 - Messa fuori servizio 9
8.2 - Smaltimento 9

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni d'uso

1.1.1 - Precauzioni generali

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute nel manuale.
- In caso di avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'adeguato addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio, concentrarsi sulle operazioni in corso e valutare attentamente i rischi residui.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non perfettamente integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

ATTENZIONE: non rimuovere alcuna parte dell'apparecchio poiché tale operazione può essere eseguita solo da personale esperto.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un malfunzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire, ma di contattare un Centro Assistenza qualificato.
- L'apparecchio serve per arrostire toast, sandwiches, panini e altri prodotti alimentari in ambienti coperti. Si raccomanda di non utilizzarlo per usi diversi da quelli indicati. Non tostare alimenti cremosi come dolci, formaggi ecc. Non usarlo per cuocere il pane o altri alimenti e per asciugare oggetti o altre cose che non siano cibo.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità per tutti i danni causati da:
  - Manomissione della macchina da personale non autorizzato.
  - Sostituzione dei componenti con altri non originali.
  - Uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale.
  - Trattamento delle superfici della macchina con prodotti non adatti (sostanze chimiche corrosive, oggetti taglienti ecc.).

1.1.2 - Sicurezza d'impiego

ATTENZIONE: Al fine di ridurre al massimo il rischio di danni a persone si raccomanda di:

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in luoghi in cui ci sia la possibilità di getti d'acqua.
- Non azionare il forno se non funziona perfettamente o se è stato danneggiato o bagnato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare il forno.
- Non ostruire né inserire alcun oggetto nelle aperture di aerazione.
- Non inserire nel nastro trasportatore alcun oggetto e non appoggiarvi niente che possa cadere attraverso o impigliarsi.
- Non toccare le superfici dell'apparecchio né durante la cottura né dopo l'uso perché potrebbero raggiungere alte temperature.

Per ridurre il rischio di incendi :

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non appoggiare né porre nelle vicinanze del toaster combustibili o materiale infiammabile.
- Se si dovesse notare del fumo spegnere il forno, staccare la spina dalla presa di alimentazione.

1.2 - Sicurezze installate

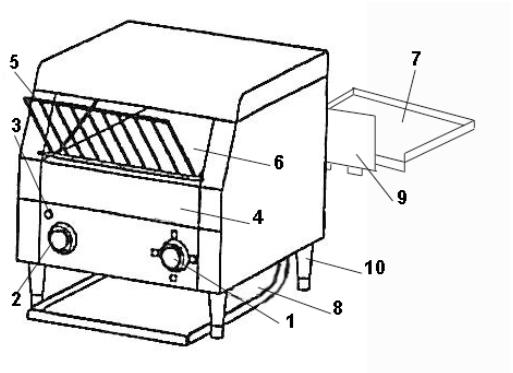
Il presente apparecchio è dotato di tutti i dispositivi di sicurezza, sia di natura elettrica sia meccanica prescritti dalle direttive CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 e UNI EN 60335-2-48/2000.
Ciò nonostante, esistono dei rischi residui richiamati nel presente manuale, non totalmente eliminabili, che riguardano il pericolo di ustione derivante dalle operazioni di scarico del prodotto e di pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

Il presente fornetto serve per arrostire, riscaldare e grigliare prodotti alimentari di vario tipo (con le limitazioni indicate nel paragrafo 1.1) direttamente sul nastro trasportatore in acciaio inox in modo continuo, veloce e sicuro. Il riscaldamento del prodotto viene realizzato tramite elementi riscaldanti che cedono calore al cibo da cuocere per irraggiamento diventando incandescenti.

1.3.2 - Composizione della macchina



1- Selettore
2- Regolatore velocità nastro
3- Luce spia
4- Cassetto raccogli briciole
5- Griglia di alimentazione toast
6- Nastro Trasportatore
7- Piastra di raccolta posteriore
8- Piastra di raccolta anteriore
9-Deflettore posteriore
10- Piede regolabile

Fig. 1 Vista generale

E' possibile far uscire il prodotto tostato sia dal lato dell'alimentazione sia dal lato opposto semplicemente cambiando la posizione del deflettore posteriore (vedi par. 5.2).

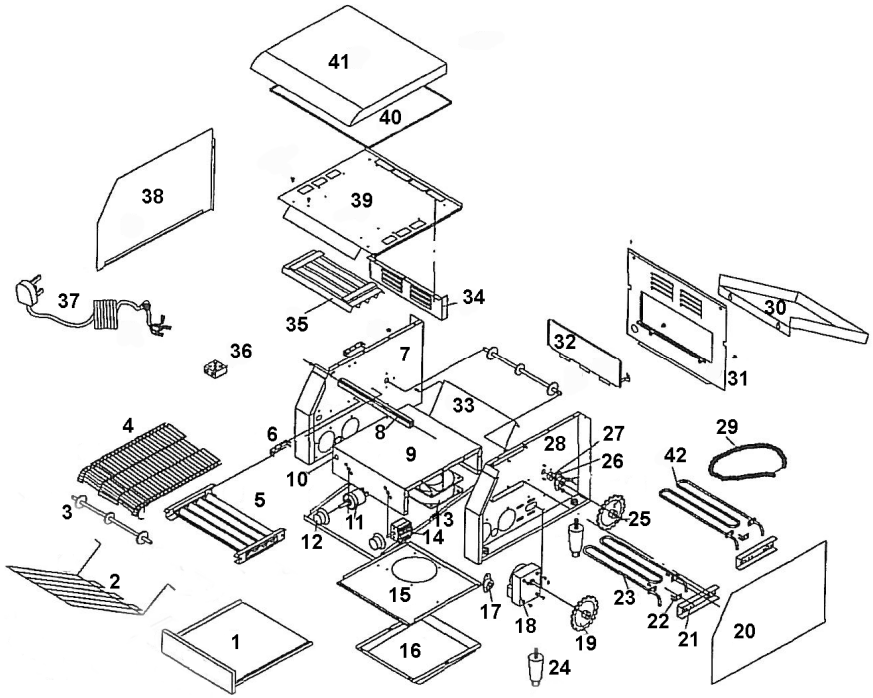
2 - DATI TECNICI

2.1 - Targhetta caratteristiche



2.2 - Scheda tecnica

	U.M.	CONV300
Tensione di funzionamento	V	230
Frequenza	Hz	50/60
Potenza assorbita	W	1950
Elementi scaldanti		2
Dimensioni interne	mm	265x220x85
Dimensioni esterne	mm	370x430x400
Livello di pressione acustica ponderato A	dB	<70
Dimensioni imballo	mm	520x440x390
Peso netto	Kg	17
Peso lordo	Kg	19



1. cajón para recoger las migajas
2. parrilla alimentación
3. árbol
4. cinta transportador
7. panel interior derecho
8. perfil frontal
9. base
10. luz piloto
11. regulador de velocidad
12. manipula regulador
13. ventilador
14. selector
15. fundo
16. protección fundo
17. respaldo cojín anterior
18. motor
19. gira motriz
20. panel izquierdo
23. resistencia inferior
24. pies ajustable
25. gira
26. soporte posterior
27. cojín
28. panel interior
29. cadena
30. lámina recogida posterior
31. panel posterior
32. deflector
33. lámina recogida anterior
36. morsettiera
37. cable de alimentación
38. panel derecho
39. panel interior superior
40. contropanel superior
41 panel superior
42. resistencia superior.

Fig. 5 dibujo explotado

8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - Toma fuera servicio

En el momento de la toma fuera servicio de la máquina asegúrese de que quede inutilizable para evitar posibles daños. Después de desenchufar la máquina de la red de alimentación se aconseja desconectar las conexiones eléctricas.

8.2 - Eliminación

Para una correcta eliminación del aparato recurrir a empresas locales encargadas del desguace de los materiales de los cuales éste producto está compuesto.

- Quitar la bandeja para recoger la grasa, la parrilla y las laminas y lavarle con agua caliente y normal detergente o bien en lavavajillas.
- Utilizar detergentes y esponjas no abrasivas. Evitar la utilización de espray u otros detergentes fuertes porque pueden manchar o estropear la superficie.
- PROHIBIDO LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA, NUNCA HUNDIR EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.

7 - MANUTECION

7.1 - Manutención ordinaria

La manutención ordinaria consiste en mantener perfectamente limpio el horno tanto en el interior como al exterior, como indicado en el capítulo precedente. La limpieza debe ser realizada después de cada cocción.
Controlar cada mes la integridad del cable, del enchufe de alimentación y de los elementos que calientan. Nunca utilizar el aparato cuando el cable está dañado y en este caso recurrir a un electricista cualificado quien proveerá a su sustitución.

7.2 - Manutención extraordinaria

Antes de llamar el servicio de asistencia si el aparato no marcha:
Asegúrese de que el horno esté conectado al enchufe de corriente de manera segura. En caso contrario, quitar el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y conectarla otra vez de manera segura.
Controle la válvula fusible y el interruptor del circuito principal a salto. Si éstos parecen operar correctamente, controle la toma conectando otro electrodoméstico.
Controle que el panel de control esté programado correctamente.

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA	SOLUCIÓN
El selector no está sobre OFF pero la luz piloto es apagada.	• la enchufe no es conectada a la alimentación • la luz piloto es dañada	• enchufe el cable de alimentación. • contactar a un técnico por la sustitución de la luz piloto
la luz piloto es encendida pero el horno no se calienta.	• Uno o ambos las resistencias son defectuosas • El selector es defectuoso.	• contactar a un técnico por la sustitución de la resistencia • contactar a un técnico por la sustitución del selector o la manopla
la luz piloto es encendida pero la banda no se mueve.	• El movimiento de la cinta es obstaculizado • El motor no funciona • El sistema de transmisión del movimiento es defectuoso	• Apagar la máquina y remover los obstáculos, eventualmente contactar a un técnico por la sustitución de la cinta • contactar a un técnico por la sustitución del motor • contactar a un técnico por para efectuar el control de la transmisión (cadena, piñones y cojines)

SI NINGÚNA DE ESTAS OPERACIONES MODIFICA LA SITUACIÓN, CONTACTAR EL MÁS CERCANO CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO CON PERSONAL CUALIFICADO.
NO INTENTE NUNCA REPARAR A SOLAS EL APARATO.

3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Controllo imballo al ricevimento

Al momento dell'accettazione del collo assicurarsi che l'imballo non presenti segni di deterioramento, urti o cadute. Non capovolgere la scatola.
Procedere quindi all'apertura verificando la presenza di ogni componente.
Eventuali danneggiamenti vanno contestati nell'immediato al trasportatore e successivamente, entro 3 giorni dalla data di consegna, va spedito un rapporto sui danni subiti dalla macchina.

3.2 - Composizione dell'imballo

Mantenere l'imballo chiuso fino all'installazione, tenendo presenti le indicazioni esterne di posizione.
L'imballo deve essere conservato in un ambiente asciutto e riparato. Nel caso di un lungo deposito (più di tre mesi) controllare regolarmente lo stato dell'imballo e di ogni sua parte.
L'imballo è costituito da una scatola di cartone al cui interno sono presenti due forme di polistirolo che mantengono stabile l'apparecchio, avvolto in una busta di protezione, e gli accessori. I piedini regolabili sono contenuti in una bustina in pluriball.
Tutte le macchine sono corredate della dovuta documentazione e sono accuratamente imballate.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballo sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e quindi facilmente smaltibili secondo le norme vigenti nel paese in cui viene eseguita l'installazione dell'apparecchio.

4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento

Il piano su cui collocare l'apparecchio deve avere un'ampiezza adatta a contenerlo e deve essere sufficientemente resistente per sopportare il suo peso e quello del cibo da cuocere (vedi par. 2.2), deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e ad un'altezza di circa 80 cm dal pavimento.

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballo sia stato rimosso.
- ! AVVERTENZA: controllare che il fornetto non presenti danni visibili come: resistenze scaldanti danneggiate, rotte o allentate, manopole o sensori danneggiati, rotti o allentati, ammaccature o rotture rilevanti . Se qualche danno tra quelli sopraindicati è visibile, NON UTILIZZARE l'apparecchio e contattare personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore e di vapore, umidità o prodotti infiammabili.
- Avvitare i quattro piedini regolabili negli appositi inserti filettati posti sul fondo dell'apparecchio e regolare l'altezza desiderata ed il livellamento avvitando o svitando la parte inferiore dei piedini
- Per un corretto funzionamento, il forno deve avere una sufficiente aerazione. Lasciare almeno 5 cm di spazio su entrambi i lati e 30 cm avanti e dietro. Non bloccare o coprire nessuna apertura dell'apparecchio. ATTENZIONE: non utilizzare mai l'apparecchio senza piedini o ostruire la parte inferiore in quanto sulla superficie inferiore è posizionata la bocca di aerazione della parte elettrica.
- Non utilizzare il forno all'aperto

Posizionare la vaschetta raccogli briciole all'interno del forno sulla base inferiore.

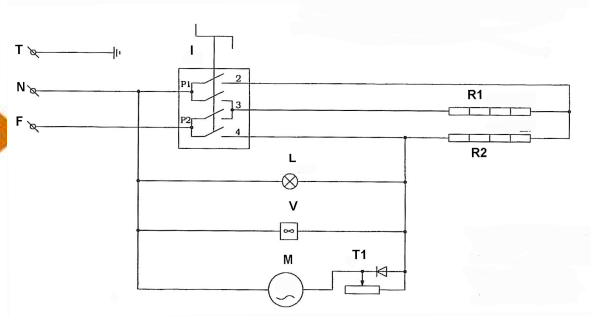
4.2 - Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione con sezione adeguata e di una spina CEI
Eventuali prolunghe devono avere cavi con una sezione adeguata alla potenza e devono essere provvisti di messa a terra.
Il presente apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra. Accertarsi che l'impianto di messa a terra sia perfettamente funzionante. **Prima di allacciare il cavo alla rete elettrica, controllare la targhetta (par. 2.1) e verificare che corrisponda alla rete di alimentazione.**

ATTENZIONE: Se la presa di terra è utilizzata in maniera impropria, c'è il rischio di uno shock elettrico.
L'apparecchio deve essere collegato con un conduttore equipotenziale attraverso l'apposito morsetto indicato dal simbolo ⏚

- Se avete qualche dubbio o perplessità sulle istruzioni per la presa al suolo o sulla parte elettrica consultare un elettricista o personale qualificato
- Né il costruttore né il rivenditore possono accettare alcuna responsabilità per danni all'apparecchio o alla persona risultanti da erronee applicazioni delle procedure elettriche di connessione.
- Assicurarsi che i cavi e la presa non siano danneggiati , non vengano posizionati sotto il forno né vengano a contatto con superfici calde, taglienti o abrasive.
- La presa deve essere facilmente raggiungibile in modo da poterla disinserire velocemente in caso di emergenza.

4.2.1 - Schema elettrico



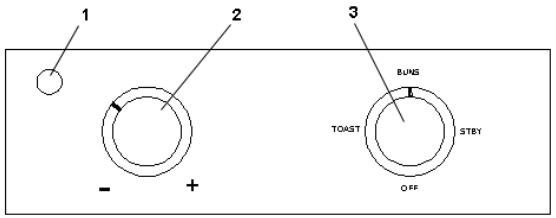
T1 Regolatore velocità nastro
I Selettore
R1 Elemento scaldante superiore
R2 Elemento scaldante inferiore
M Motoriduttore
V Ventilatore
L Luce spia
F,N,T Fase,neutro,terra

Fig. 2 Schema elettrico CONV300

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Pannello di controllo

La manopola di sinistra (pos.2 fig.4) regola la velocità di avanzamento del nastro trasportatore, ruotandola in senso orario (verso il segno +) si rallenta il nastro e quindi si aumenta il tempo di cottura da 20 secondi a circa 80 secondi.
La manopola di destra (pos.3 fig.4) seleziona il tipo di riscaldamento:
OFF: spento
STBY: alimentazione ridotta, il forno è alimentato al 25% della potenza nominale ed è così mantenuto caldo e pronto a raggiungere in pochi minuti la temperatura adatta.
BUNS: funziona solo la resistenza superiore.
TOAST: riscaldamento sia dall'alto sia dal basso.



1. Luce spia
2. Manopola regolazione velocità
3. Manopola selettore

Fig. 4 Pannello di controllo

5.2 - Utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato asegúrese de que se haya quitado la película de protección externa esmeradamente sin dejar residuos de cola. En caso contario, proveer a la remoción de posibles residuos sin utilizar utensilios puntiagudos ni sustancias abrasivas o inflamables.
Se recomienda no utilizar utensilios diferentes de aquéllos abastecidos en dotación.
Antes de utilizar el aparato asegurarse de que la superficie interna esté perfectamente limpia (ve cap 6).
Es posible hacer salir el producto tostado sea del lado de la alimentación sea del lado opuesto:
ATENCIÓN: antes de ejecutar las siguientes operaciones desenchufar alimentación de la red eléctrica y cerciorarse que los componentes no estén calientes, en el caso, esperar que se enfrianen o usar guantes de protección.

- Salida frontal:
  1. Enhebrar la lámina de colección anterior (pos. 9 fig. 1) debajo de el aparato con la parte curvada dirigida hacia arriba y engancharla a la abertura posterior del horno.
  2. Insertar el deflector posterior (pos.10 fig.1) dentro del horno en los adecuados ojales, posicionarlo en pino y girar el gancho de modo que mantener cerrado la abertura posterior
- Salida posterior:
  1. insertar el deflector posterior (pos.10 fig.1) dentro del horno en los adecuados ojales y dejarlo apoyar a la lámina apuesta debajo de la banda transportadora.
  2. Enganchar la lámina de colección posterior (pos. 8 fig. 1) sobre los tornillo de la abertura posterior del horno

Si se desea poner los productos que tostar directamente sobre la banda necesita girar la parrilla de alimentación, pos. 5 fig. 1, hacia el tejado del aparato

5.2.1 - Funcionamiento

1. Asegurarse de que el horno esté perfectamente limpio (ve cap. 6), que se hayan removido todas las películas de protección y de que la tina para recoger las migajas esté en el vano adecuado sobre la base inferior.
2. Girar la manopla derecha sobre la posición relativa al tipo de calefacción deseada (ve par. 5.1) y esperar que el horno llega en temperatura (acerca 20 minutos). NOTA: Apenas gire, si la manopla de derecha no está sobre OFF, se encenderá la luz piloto de funcionamiento, la cinta empezará a moverse y el horno se inicia a calentar.
3. Regular el tiempo de toastación de 80 segundos (posición 7) a 20 segundos (posición 1). ATENCIÓN: se aconseja efectuar una prueba con un tiempo bajo y luego aumentar hasta el grado de tostación querido..
4. Preparar la comida a tostar y apoyarla sobre las parrilla de alimentación (pos.5 fig.1).
5. Sacar los alimentos tostados por la frente o de detrás, a según de como se ha programado la salida del producto.
6. Seguir a insertando la comida que tostar como al punto 3.
7. Al término del ciclo girar la manopla de derecha sobre la posición OFF o STBY. Siempre limpiar las parrillas y el horno al final de cada cocción.

ATENCIÓN Controlar bien la posición y la estabilidad de la parrilla de alimentación, de la banda y no fuerces nunca dentro del horno parrillas o utensilios diferentes de aquéllos abastecidos.

6 - LIMPIEZA ORDINARIA

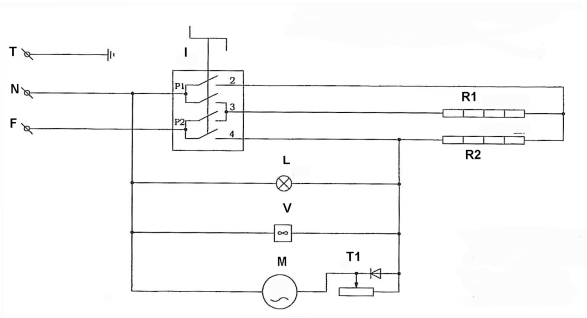
6.1 - Señas

- Apagar el tostador y quitar el enchufe de alimentación antes de proceder a la limpieza. Atencion: El enchufe de conexión tiene que ser enjugada antes de reutilizar el aparato.
- Esperar que se enfríe y lavar con un detergente delicado y con una esponja mullida. Enjuagar y secar.
- Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar las partes eléctricas, nunca debe gotear agua en los hoyos de ventilación.

ATENCIÓN : Si se utiliza de manera impropia el enchufe de tierra está el riesgo de choque eléctrico.
El aparato debe estar conectado con un conductor equipotencial a través del borne apropiado indicado por el símbolo ⏚

- Si tenéis algunas dudas o perplejidades sobre la instrucciones para el enchufe del suelo o sobre la parte eléctrica, consultar a un electricista o personal cualificado.
- Ni el constructor ni el revendedor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al aparato o a la persona resultante de erróneas aplicaciones de los procedimientos eléctricos.
- Asegúrese de que los cables y la toma no estén dañados, no estén posicionados bajo del horno ni que se pongan en contacto con superficies calientes, cortantes y abrasivas.
- El enchufe debe ser fácilmente alcanzable para desenchufarlo rápidamente en caso de emergencia.

4.2.1 - Esquema eléctrico



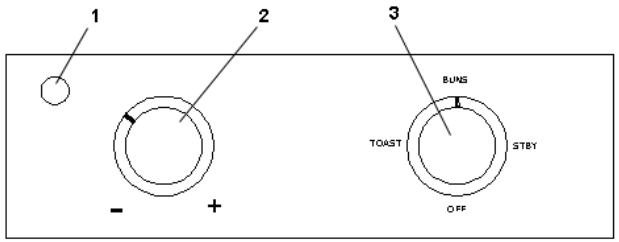
T1	Reguladora velocidad banda
I	Selector
R1	Elemento que calienta superior
R2	Elemento que calienta inferior
M	Motor reductor
V	Ventilador
L	Luz piloto
F, N, T	Fase, neutro, tierra

Fig. 2 Esquema eléctrico CONV300

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 - Panel de control

El pomo de izquierda (pos.2 fig.4) permite de programar la velocidad de la banda transportadora, girándola en sentido horario (sobre la señal +) se ralentiza la banda y por lo tanto se aumenta el tiempo de cocción de 20 segundos a acerca 80 segundos.
El pomo de derecha (pos. 3 fig.4) selecciona el método de calefacción:
OFF: ningún elemento encendido
STBY: alimentación reducida, el horno es alimentado al 25% de la potencia nominal y es tan mantenido calor y listo a alcanzar en pocos minutos la temperatura apta.
BUNS: Están encendidos los elementos que calientan superiores.
TOAST: calefacción sea de lo alto sea del bajo.



1. Luz piloto
2. Manipla regolador de velocidad
3. Manopla selector

Fig. 4 Panel de control

5.2 - Utilizzo dell'apparecchio

Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la pellicola protettiva esterna sia stata accuratamente rimossa senza lasciare residui di colla. In caso contrario, provvedere alla rimozione degli eventuali residui senza utilizzare utensili appuntiti né sostanze abrasive o infiammabili.
Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la superficie interna sia perfettamente pulita (vedi cap 6).
E' possibile far uscire il prodotto tostato sia dal lato dell'alimentazione sia dal lato opposto:
ATTENZIONE: prima di eseguire le seguenti operazioni staccare la spina di alimentazione dalla rete elettrica e assicurarsi che i componenti non siano caldi, nel caso, aspettare che si raffreddino o usare guanti di protezione.

- Uscita dal lato frontale:
  1. Infilare la piastra di raccolta anteriore (pos. 9 fig. 1) sotto l'apparecchio con la parte curvata posta verso l'alto ed agganciarla all'apertura posteriore del forno.
  2. Inserire il deflettore posteriore (pos.10 fig.1) all'interno del forno nelle apposite asole, posizionarlo in verticale e ruotare il gancio in modo da mantenere chiusa l'apertura posteriore.
- Uscita dal lato posteriore:
  1. Inserire il deflettore posteriore (pos.10 fig.1) all'interno del forno nelle apposite asole e lasciarlo appoggiare alla piastra posta al di sotto del nastro trasportatore..
  2. Agganciare la piastra di raccolta posteriore (pos. 8 fig. 1) sulle viti dell'apertura posteriore del forno.

Se si desidera porre i prodotti da tostare direttamente sul nastro basta ruotare la griglia di alimentazione (pos. 5 fig. 1) verso il tetto dell'apparecchio.

5.2.1 - Funzionamento

Assicurarsi che il forno sia perfettamente pulito (vedi cap 6), che tutte le pellicole protettive siano state rimosse e che la vaschetta raccogli briciole sia nell'apposito vano sulla base inferiore e che sia completamente chiuso.

1. Ruotare la manopola destra sulla posizione relativa al tipo di riscaldamento desiderato (vedi par. 5.1) ed attendere che il forno arrivi in temperatura (circa 15 minuti). **NOTA:** Appena ruotata, se la manopola di destra non è su OFF, si accenderà la luce spia di funzionamento, il nastro comincerà a muoversi ed il forno si inizia a riscaldare.
2. Regolare il tempo di tostatura da 80 secondi (posizione 7) a 20 secondi (posizione 1). ATTENZIONE: si consiglia di effettuare una prova con un tempo basso e poi aumentare fino al grado di tostatura voluto.
3. Preparare il cibo da tostare ed appoggiarlo sulla griglia di alimentazione (pos. 5 fig. 1).
4. Togliere gli alimenti tostati dal davanti o dal retro, a secondo di come si è impostata l'uscita del prodotto.
5. Continuare ad inserire il cibo da tostare come al punto 3.
6. Al termine del ciclo ruotare la manopola di destra sulla posizione OFF o STBY. Pulire sempre le griglie ed il forno alla fine di ogni cottura.

ATTENZIONE Controllare bene la posizione e la stabilità della griglia di alimentazione, del nastro e non forzare mai all'interno del forno griglie o utensili diversi da quelli forniti.

6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - Generalità

- Spegnere il toaster e rimuovere la spina di alimentazione prima di procedere alla pulizia. **Attenzione**: la spina di connessione deve essere asciugata prima di riutilizzare l'apparecchio
- Attendere che si raffreddi e lavare con un detergente delicato ed una spugna morbida, risciacquare ed asciugare.
- Le superfici esterne si devono pulire con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti elettriche, non deve mai gocciolare dell'acqua nei fori di ventilazione.
- Rimuovere il vassoio raccogli briciole la griglia e tutte le piastre e lavare con acqua calda e normale detersivo oppure in lavastoviglie.

- Usare detergenti e spugne non abrasive. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi in quanto possono macchiare o graffiare la superficie.
- NON PULIRE CON GETTI D'ACQUA, NON IMMERGERE MAI IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

7 - MANUTEZIONE

7.1 - Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nel mantenere perfettamente pulite le pareti interne ed esterne del forno. La pulizia va effettuata ad ogni ciclo di tostatura.
Controllare mensilmente l'integrità del cavo, della spina di alimentazione delle resistenze e del nastro trasportatore. Non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo è danneggiato e in tal caso, rivolgersi ad un elettricista qualificato che provvederà alla sua sostituzione.

7.2 - Manutenzione straordinaria

Prima di chiamare il servizio di assistenza, se il forno non funziona:
Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente in modo sicuro. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e ricollegarla nuovamente in modo sicuro.
Controllare la valvola fusibile e l'interruttore del circuito principale a scatto. Se questi sembrano operare correttamente, controllare la presa collegandovi un altro elettrodomestico.
Controllare che la manopola di comando sia integra.

PROBLEMA	PROBABILE CAUSA	SOLUZIONE
Il selettore non è su OFF ma la luce spia è spenta.	• la spina non è connessa all'alimentazione • la spia è difettosa	• connettere la spina di alimentazione • contattare un tecnico per la sostituzione della spia
la luce spia è accesa ma il forno non si riscalda.	• Una o entrambi le resistenze sono difettose • Il selettore è difettoso	• contattare un tecnico per la sostituzione della resistenza • contattare un tecnico per la sostituzione del selettore o della manopola
la luce spia è accesa ma il nastro non si muove.	• Il movimento del nastro è ostacolato • Il motore non funziona • Il sistema di trasmissione del moto è difettoso	• Spegnere la macchina e rimuovere gli ostacoli, eventualmente contattare un tecnico per la sostituzione del nastro • contattare un tecnico per la sostituzione della motore • contattare un tecnico per effettuare il controllo della trasmissione (catena, pignoni e cuscinetti)

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI MODIFICA LA SITUAZIONE, CONTATTARE IL PIÚ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO CON PERSONALE QUALIFICATO.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE DA SOLI IL FORNO.

3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - Control embalaje al recibimiento

Cuando se acepta el bulto asegúrese de que el embalaje no presente marcos de deterioro, impactos o caídas. No volque la caja y la transporte. Proceda entonces a la apertura verificando la presencia de cada componente. Posibles daños deben ser contestados de momento al transportador y sucesivamente, dentro de 3 días de la fecha de la entrega, debe ser enviada una relación sobre los daños sufridos por la máquina.

3.2 - Composicion del embalaje

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación teniendo presentes las indicaciones externas de posición.
El embalaje debe ser conservado en un ambiente seco y reparado. En caso de un largo deposito (más que 3 meses) controle regularmente la condición del embalaje y de cada su pieza.
El embalaje se constituye por una caja de cartón donde están dos formas de poliestireno que mantienen estables la maquina, envuelto en un sobre de protección ,y los accesorios. Los pies ajustables son contenidos en un sobre en pluriball.
Todas las máquinas están dotadas de la debida documentación y están esmeradamente embaladas.

3.3 - Eliminación del embalaje

los componentes del embalaje pueden ser asimilados a la basura sólida urbana y entonces pueden ser fácilmente eliminados según las normas vigentes en el país donde se instala el aparato.

4 - INSTALACIÓN

4.1 - Colocación

El tablero donde se coloca el aparato debe tener una amplitud apropiada para contenerlo y debe ser suficientemente resistente para soportar su peso y lo de la comida a cocer (ve pár. 2.2), debe ser bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y debe estar a la altura de sobre 80 cm del suelo.

- Asegurarse de que se haya quitado todo el material de embalaje.
- ! ADVERTENCIA: controlar que el horno no presente daños visibles como: tubos que calientan dañados, rotos o aflojados, pomos o sensores dañados, rotos o aflojados, abolladuras o roturas relevantes. Si algún daño entre los sobre indicados es visible, NO UTILICE el aparato y contactar a personal cualificado.
- El aparato debe estar posicionado lejano de fuentes de calor, de vapor, de humedad o productos inflamables.
- tornillar los cuatro pies ajustables en los adecuados legajos fileteados sitios sobre el fondo del aparato y regular la altura deseada y la nivelación atornillando o destornillando la parte inferior de cada pie.
- Para un correcto funcionamiento, el horno debe tener una suficiente aeración. Dejar al menos 30 cm de espacio en el dorso y 5 cm en las dos partes laterales. No bloquee ni cubra ninguna apertura del aparato. ATENCIÓN: no utilices el aparato sin pies u obstruir la parte inferior en cuanto sobre la superficie inferior es posicionado la boca de aireación de la parte eléctrica.
- No utilice el horno al aire libre

Posicionar la tina para recoger las migajas dentro del horno sobre la base inferior.

4.2 - Conexión eléctrica

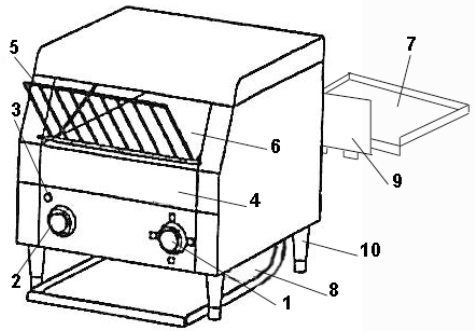
El aparato está dotado del cable de alimentación con sección adecuada y de un enchufe CEI. En la parte posterior se sitúa el borne para la conexión al circuito de tierra del cárter, se recomienda realizar esta conexión.
Posibles prolongadores deben tener cables con una sección adecuada a la potencia y deben ser abastecidos de toma de tierra. Este aparato debe estar conectado a un enchufe de tierra. Asegúrese de que la instalación de toma de tierra funcione perfectamente. **Antes de conectar el cable a la red eléctrica, controle la etiqueta (pár. 2.1) y compruebe que corresponda a la red de alimentación.**

1.3 - Descripción de la máquina

1.3.1 - Descripción general

Este pequeño horno sirve asar, calentar o asar a la parrilla productos alimentares de vario tipo (con las limitaciones indicadas en el párrafo 1.1) directamente sobre la banda transportadora de acero inoxidable sin parar de manera veloz y segura. La calefacción del producto se realiza por medio de elementos que calientan que ceden calor a la comida a cocer por radiación volviéndose candentes.

1.3.2 - Composición de la máquina



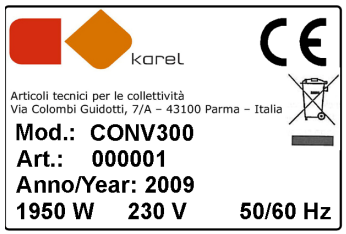
1- Selector
2- Regolador velocidad banda
3- Luz piloto
4- Cajón para recoger las migajas
5- Parrilla de alimentación emparedados
6- Banda Transportadora
7- Lámina de colección posterior
8- Lámina de colección anterior
9- Deflector posterior
10- Pie ajustable

Fig. 1 Vista general

Es posible hacer salir el producto tostado sea del lado de la alimentación sea del lado opuesto sencillamente cambiando la posición del deflector posterior (ve par. 5.2).

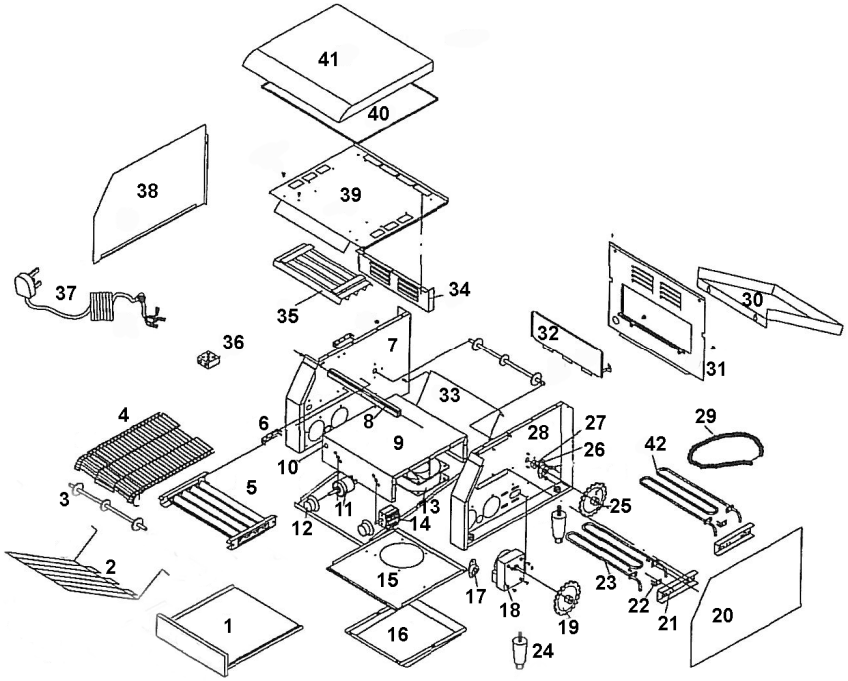
2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Etiqueta caracteristicas



2.2 - Tarjeta técnica

	U.M.	CONV300
Tension de funcionamiento	V	230
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia absorbida	W	1950
Elementos que calientan		2
Dimensiones internas	mm	265x220x85
Dimensiones externas	mm	370x430x400
Nivel de presión sonora pesado A	dB	<70
Dimensiones embalaje	mm	520x440x390
Peso neto	Kg	17
Peso bruto	Kg	19



1. cassetto raccogli briciole
2. griglia alimentazione
3. albero
4. nastro trasportatore
7. pannello interno destro
8. profilo frontale
9. base
10. luce spia
11. regolatore di velocità
12. manipola regolatore
13. ventilatore
14. selettore
15. fondo
16. protezione fondo
17. supporto cuscinetto anteriore
18. motore
19. ruota motrice
20. pannello sinistro
23. resistenza inferiore
24. piedino regolabile
25. ruota folle
26. supporto posteriore
27. cuscinetto
28. pannello interno sinistro
29. catena
30. piastra raccolta posteriore
31. pannello posteriore
32. deflettore
33. piastra raccolta anteriore
36. morsettiera
37. cavo di alimentazione
38. pannello destro
39. pannello interno superiore
40. contropannello superiore
41. pannello superiore
42. resistenza superiore.

Fig. 5 Disegno esploso

8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Al momento della messa fuori servizio della macchina ci si deve assicurare che resti inutilizzabile per evitare possibili danni. Dopo aver disconnesso la macchina dalla rete di alimentazione si consiglia di staccare o tagliare le connessioni elettriche.

8.2 - Smaltimento

Per un corretto smaltimento dell'apparecchio rivolgersi ad aziende locali addette alla rottamazione dei materiali di cui è composto il presente prodotto.

INTRODUCTION

- This instruction manual forms part of the product and it contains all the information about the installation, operation, maintenance and safety of the device.
- This manual must be hand in anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. It must be kept near the device for every future reading.

CONTENTS

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE 11
1.1 - Use precautions 11
1.1.1 - General precautions 11
1.1.2 - Safety instructions 11
1.2 - Safety information 11
1.3 - Machine description 12
1.3.1 - General description 12
1.3.2 - Overview of parts 12
2 - TECHNICAL DATA 12
2.1 - Nameplate 12
2.2 - Technical specification 12
3 - RECEIVING THE MACHINE 13
3.1 - Check after receiving 13
3.2 - Package 13
3.3 - Packaging disposal 13
4 - INSTALLATION 13
4.1 - Positioning 13
4.2 - Electrical connection 13
4.2.1 - Electric diagram 14
5 - OPERATING 14
5.1 - Control panel 14
5.2 - Use of the machine 15
5.2.1 - Operating instructions 15
6 - CLEANING 15
6.1 - General information 15
7 - MAINTENANCE 16
7.1 - Ordinary maintenance 16
7.2 - Special maintenance 16
8 - DISPOSAL 17
8.1 - Place out of order 17
8.2 - Waste disposal 17

10

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 - Advertencias de seguridad de uso

1.1.1 - Advertencias de seguridad generales

- El aparato debe ser utilizado solo por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de alternación del personal, proveer a la preparación adecuada a tiempo.
- Antes de cada operación de limpieza o manutención, desconecte el enchufe de alimentación de la red eléctrica. Cuando se interviene para la manutención o la limpieza del aparato, concéntrese en las operaciones en obras y mida los riesgos residuos con detenimiento.
- Controle regularmente la condición del cable de alimentación: un cable deteriorado o no perfectamente íntegro representa un grave peligro de carácter eléctrico.

⚠ No quite ninguna pieza del aparato porque solo el personal experto puede ejecutar esta operación.

- Si el aparato hace suponer o muestra un mal funcionamiento se recomienda que no lo utilice y no intervenga, sino que contacte con un Centro de Asistencia cualificado.
- El aparato sirve para asar emparedados, sándwiches, bocadillos y otros productos alimentares en ambientes cubiertos. Se recomienda no utilizarlo para usos diferentes de aquéllos enumerados. No tuestes alimentos cremosos como dulces, quesos etcétera. No utilice para cocer el pan u otros alimentos y para secar objetos u otra cosa que no sea comida.
- El constructor está eximido de cada responsabilidad por todos daños provocados por:
  - violación del aparato por personal no autorizado
  - sustitución de las piezas por otras no originales
  - Utilización no conforme a las instrucciones traídas en este manual
  - Tratamiento de las superficies del aparato con productos no adecuados (sustancias químicas, objetos cortantes).

1.1.2 - Seguridad de empleo

⚠ ATENCIÓN! : Para reducir como máximo el riesgo de daños a personas se recomienda:

- No utilice el aparato al aire libre o en lugares donde esté la posibilidad de chorros de agua.
- No accione el horno si no marcha perfectamente o si está dañada o bañada.
- No permita a los niños utilizar el horno.
- No obstruya ni cierre de ningún modo las aspilleras de enfrentamiento. No introduzca objetos a través de las aspilleras.
- No insertes en la banda transportadora ningún objeto y no apoyes nada que pueda caer o enredarse.
- No toque las superficies del aparato ni durante la cocción ni después de la utilización porque podrían alcanzar altas temperaturas.

Para reducir el riesgo de incendios:

- Nunca dejar el aparato en función sin custodia.
- No apoye ni ponga en los alrededores de la plancha combustibles o material inflamable.
- Exclusa la primera utilización, si se nota del humo apagar la plancha y desconectar el enchufe de la toma de alimentación

19

1.2 - Sicuridades instaladas

Este aparato está dotado de todos dispositivos, tanto de carácter eléctrico como mecánico prescritos por las disposiciones CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 y UNI EN 60335-2-48/2000. Sin embargo existen unos riesgos residuos mencionados en este manual, que no se pueden eliminar completamente, que se refieren al peligro de quemadura derivadas de las operaciones de escape del producto y de limpieza de la máquina.

PREÁMBULO

- Este manual es parte integrante del aparato mismo y da al cliente todas las informaciones funcionales y de precaución y además las instrucciones para un correcto uso y una apropiada manutención.
- Este manual debe ser entregado al personal puesto para el uso y para la manutención del aparato y debe ser conservado en los alrededores del aparato para cada futura consulta.

ÍNDICE

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO 19
1.1 - Advertencias de seguridad de uso 19
1.1.1 - Advertencias de seguridad generales 19
1.1.2 - Seguridad de empleo 19
1.2 - Sicuridades instaladas 19
1.3 - Descripción de la máquina 20
1.3.1 - Descripción general 20
1.3.2 - Composición de la máquina 20
2 - DATOS TÉCNICOS 20
2.1 - Etiqueta caracteristicas 20
2.2 - Tarjeta técnica 20
3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA 21
3.1 - Control embalaje al recibimiento 21
3.2 - Composicion del embalaje 21
3.3 - Eliminación del embalaje 21
4 - INSTALACIÓN 21
4.1 - Colocación 21
4.2 - Conexión eléctrica 21
4.2.1 - Esquema eléctrico 22
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA 22
5.1 - Panel de control 22
5.2 - Utilización del aparato 23
5.2.1 - Funcionamiento 23
6 - LIMPIEZA ORDINARIA 23
6.1 - Señas 23
7 - MANUTECION 24
7.1 - Manutención ordinaria 24
7.2 - Manutención extraordinaria 24
8 - DESMANTELAMIENTO 25
8.1 - Toma fuera servicio 25
8.2 - Eliminación 25

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

1.1 - Use precautions

1.1.1 - General precautions

- The device can be used only by trained operators who must perfectly know the safety aspects contained in this manual.
- In case of operator exchanges , the new one must be first trained.
- Before beginning any repair, maintenance or cleaning work make sure the device has been disconnected from power socket and has cooled down.
- During cleaning, maintenance or repair operations, concentrate on operations and be attention to residual hazard.
- Check regularly the power supply cable state. If it is ruined or not perfectly integral, it should be a serious electrical hazard.

ATTENTION: Do not remove any device part, maintenance or repair works must be carried out only by qualified technician.

- In case of damage or malfunction, you must not use the machine and must never try to repair the device your self. Let contact a qualified Service Centre.
- This device must be used indoors to cook toast, sandwiches, rolls and other similar food. Do not use it for anything beyond or other then its intended use. Do not bake bread or buns. Do not toast pastries, cheese or sugar glazed bread. Do not use it to dry things.
- The manufacturer do not accept any claims resulting for damage caused by:
  - Machine or feeder tampering with not authorized personnel.
  - Use of any accessory or spare parts not original.
  - Not following of the instruction of this manual.
  - Use on surfaces of abrasive agents, chemical corrosive substances or materials which could ruin it.

1.1.2 – Safety instructions

ATTENTION: To minimize damages and injuries hazard we urge to:

- Do not use the device outdoors or where there are possibility of water jets.
- Do not use the oven if it does not work correctly, if it is damaged or if it is wet.
- Do not leave the device unattended in presence of children.
- Do not block or insert any object in aerations openings.
- Do not insert into the conveyor belt any object and never lay on it something that can fall through or can get entangled.
- During operation and after use some parts of the device become very hot. In order to avoid injures do not touch these surfaces.

To minimize the risk of fire :

- Never leave the device operating unattended.
- Do not place fuel or inflammable materials near or on the toaster.
- If you see smoke come from oven, turn of it and pull off the plug.

1.2 - Safety information

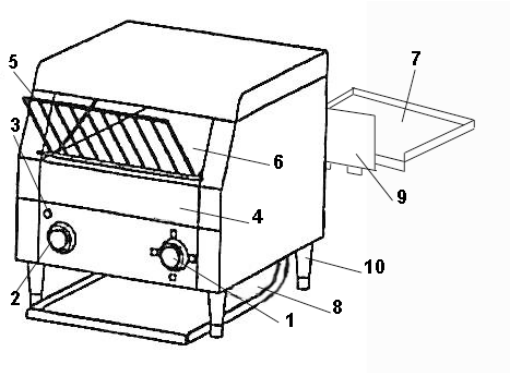
This oven is equipped with all electrical and mechanical safety devices prescribed by CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1 and UNI EN 60335-2-48/2000 directives.
In spite of that are left some residual hazards pointed out in this manual, related to burning risk coming from product taking off and cleaning of the machine.

1.3 - Machine description

1.3.1- General description

With these devices you can heat, toast and grill quickly and safely various food-stuffs (with restrictions of par. 1.1) directly on stainless steel conveyor belt continuously, quickly and safely.
Food heating is done by quartz lights that becoming incandescent radiate cooking food.

1.3.2 - Overview of parts



1- Selector
2- Tape speed control
3- Control lamp
4- Crumb collect tray
5- Toast supply grating
6- Conveyor belt
7- Toast back plate
8- Toast front plate
9- Back metal flap
10- Adjusting feet

Fig. 1 General view

It is possible to collect the toasted product both on the front and the rear side simply changing the back metal flap position (see par. 5.2).

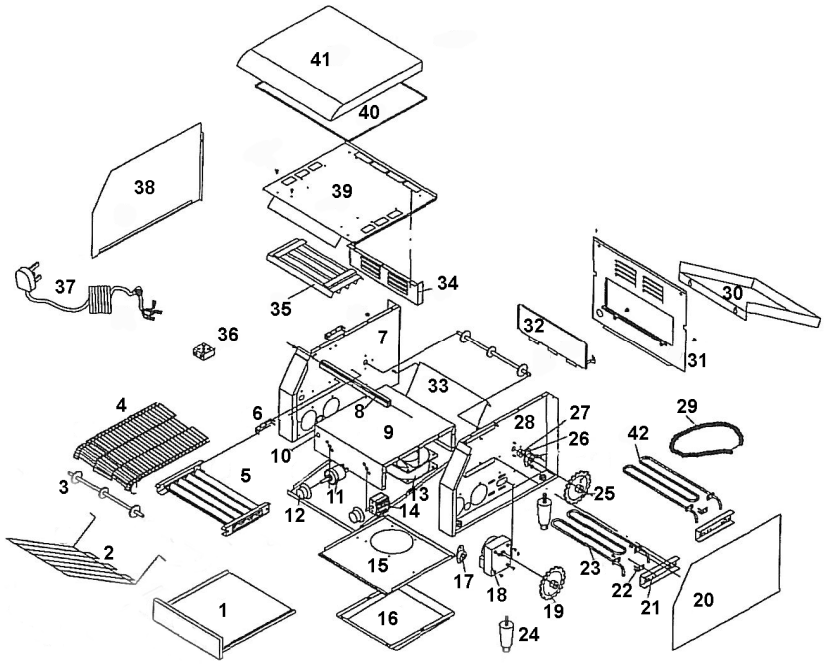
2 - TECHNICAL DATA

2.1 - Nameplate



2.2 - Technical specification

	U.M.	CONV300
Operating voltage	V	230
Frequency	Hz	50/60
Absorbed power	W	1950
heating elements		2
Inside dimensions	mm	265x220x85
Outer dimensions	mm	370x430x400
A-weighting sound pressure level	dB	<70
Package dimensions	mm	520x440x390
net weigh	Kg	17
gross weigh	Kg	19



1. crumb collect tray
2. toast supply grating
3. shaft
4. conveyor belt
7. right inner panel
8. front shape
9. base
10. control light
11. speed regulator
12. regulator knob
13. fan
14. selector
15. bottom
16. bottom protection
17. front racket support
18. motor
19. motor wheel
20. left panel
23. lower heat element
24. adjusting foot
25. mostly wheel
26. back support
27. jacket
28. left inner panel
29. chain
30. back collect plate
31. back panel
32. deflector
33. front collect plate
36. terminal
37. supply cable
38. right panel
39. right inner plate
40. upper panel
41. upper panel
42. upper heat element.

Fig. 5 Exploded view

8 - DISPOSAL

8.1 - Place out of order

At the end of its service life the discarded device has to be disposed securing to avoid damages or injures. Make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from main supply and remove connection cable from the device.

8.2 - Waste disposal

For a correct waste disposal is advisable to contact a specialized company, or just contact the local disposal service in your community.

7 - MAINTENANCE

7.1 - Ordinary maintenance

Ordinary maintenance consists in cleaning inside and outside the oven, as described in preceding chapter. Cleaning should be made at least daily.
Check monthly the supply cable, the plug and the heating elements. Never use the device if is damaged the supply cable, in case call an electrician or qualified personnel.

7.2 - Special maintenance

Before you call for service if the oven fails to operate:
Check to ensure that the oven is correctly plugged. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it again securely
Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance. Check to ensure that command knobs are not damaged

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
selector knob is not on OFF position but the light is off.	• Supply cable is not plugged. • The light is damaged.	• Plug the supply cable. • Contact a technician for light replacement.
operating light is on but the toast does not heat.	• One or both the resistors are damaged • The selector is damaged.	• Contact a technician for resistor replacement. • Contact a technician for selector or knob replacement.
operating light is on but the belt does not move.	• Belt movements is blocked. • Motor is damaged. • Movement transmission system is damaged.	• Shut off the appliance and remove the obstructions, if necessary contact a technician for belt replacement. • Contact a technician for motor replacement. • Contact a technician for a transmission check (chain, gears or bearings)

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFY THE SITUATION, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE DEVICE YOURSELF.

3 - RECEIVING THE MACHINE

3.1 - Check after receiving

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. Do not turn upside down the box. In case of visible damage do not accept the delivery or do it with reservation only, noting the damage on the bill of delivery. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, within 3 days from delivery date.

3.2 - Package

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning and storage markings.
Packages should be stored in a dry and dust-free environment. In case of long storage (more than 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
The package consists in a cardboard box in which there are some polystyrene shapes that protect and keep steady oven, enveloped in a protection film, and its accessories. The adjustable feet are in a pluriball envelope. All the machines are issued with its due documentation and are carefully packaged.

3.3 - Packaging disposal

The package parts are similar to urban waste than they should be disposal according to the national and local rules and regulations of the site in which are installed the device.

4 - INSTALLATION

4.1 - Positioning

Place the device on top of even and safe surface so wide to contain it and which support the weigh of the device and of the food to cook (see par. 2.2), it must be well levelled , dry, smooth, sturdy, steady and it must stay at about 80 cm from the floor.

- Make sure that the packing material should be removed completely from the device. ! WARNING: check for visible damages such as: damaged, broken or loosen heating resistors , damaged, broken or loosen handles or sensors, broken or deteriorate carter. If you can see one of these damages, DO NOT USE the device and contact qualified personnel.
- The device should be placed far from heat, steam and dampness sources.
- Screw the four adjustable feet into its sites placed on the bottom surface of the appliance and adjust the right level and position you need screwing clockwise or counter-clockwise the lower part of each foot.
- The oven must be sufficiently aerated. Leave at least 30cm spaced from rear or front side and 5 cm from both lateral sides Do not block or cover any openings of the device and do not remove any part of the machine. **ATTENTION**: never use the appliance without mounted feet or obstructing the bottom because on the bottom surface is placed the ventilation opening for electrical components.
- The device is to be used indoors only.

Place the crumb collect tray on the bottom surface inside the oven.

4.2 - Electrical connection

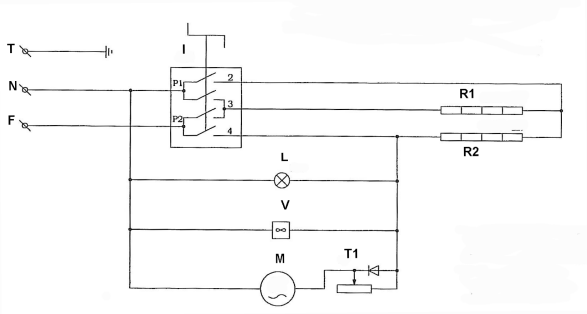
The device is issued with an adequate section power supply cable and a CEI plug.
Possible extension cord are to be proportionate to power supplied and must be grounded.
This device must be connected to a grounded single power socket. Make sure that the grounding system is operating. **Before installation compare the local power grid specification with device nameplate (par. 2.1). Connect only in the case of compliance.**

ATTENTION: Grounding socket using in a not correct way cause hazard via electrical current.

The device must be connected to an external equi-potential conductor using the terminal marked by this symbol ⏚

- If you have any doubt or uncertainty on grounding or electrical connection call an electrician or qualified personnel.
- The manufacturer and the retailer do not accept any claims resulting for damage or injures caused by wrong electrical procedures of installation.
- Make sure that plug and cable are not damaged, that cable is not placed under the oven or in contact with hot, sharp or abrasive surfaces.
- The power plug must be always accessible, so you can quickly disconnect it in an emergency.

4.2.1 - Electric diagram



T1 belt speed regulator
I Selector
R1 Top heating element
R2 Bottom heating element
M Motor
V Fan
L Operating light
F,N,T Phase, neutral ,ground

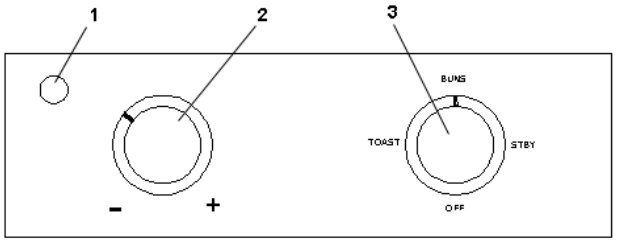
Fig. 2 electric diagram CONV300

5 - OPERATING

5.1 - Control panel

Left knob (pos.2 fig.4) adjust the conveyor belt moving speed, turning it clockwise (to + mark) decrease the belt speed and than increase the toasting time from 20 second to about 80 seconds.
Right knob (pos 3 fig.4) set the heating mode:

OFF: power switched off
STBY: power safe mode – toaster is supplyed with 25% of nominal power, so it is keeped warm to reach in few minutes the right temperature.
BUNS: top heat mode.
TOAST: full heat mode – heating both from up and down sides.



1. Control light
2. Speed control knob
3. Selector knob

Fig. 4 Control panel

5.2 - Use of the machine

Before using device remove with care the protective foil without leaving glue remainder . In case remove these remainder without use of pointed tools, abrasive or inflammable materials.
Do not use accessories different than those issued.
Before using device make sure that inner surfaces are clean (see chap. 6).
It is possible to collect the toasted product both on the front and the rear side:
ATTENTION: before to do the following operations turn off the toaster and take off the supply plug, make sure that all components are cooled down or use appropriate protection gloves.

- Front side toasts collection:
  1. Slide the toast front plate (pos. 9 fig. 1) to the back under the device with the bended side faced up and hook it into the lower edge of the back opening.
  2. insert the metal flap (pos.10 fig.1) inside the oven into the apposite holes, put it vertically and block it turning its hook on the left closing in that way the rear opening.
- Back side toasts collection:
  1. insert the metal flap (pos.10 fig.1) inside the oven into the apposite holes, put it tilted so that it stay just under the belt.
  2. Hook the backside collector plate (pos. 8 fig. 1) to the provided bolts underneath the rear opening.

If you want place the food directly on the tape you must flap back the toast supply grating (pos. 5 fig. 1) to the top of the device.

5.2.1 - Operating instructions

Before using device make sure that inner surfaces are clean (see chap. 6) and push the crumb collect tray as far as it will go into the opening beneath the conveyor belt.

1- Turn the right knob on the needed heating mode position (see par. 5.1) and wait that oven rise its temperature (about 20 minutes). **NOTE:** If the right knob is not on the OFF position, the lamp will light, the belt starts moving and the oven starts heating.
2- Set the toasting time from 80 seconds (position 7) to 20 seconds (position 1). ATTENTION: we recommend to test the product browning using first a short time and than to increase it to the right result.
3- Prepare the food to toast and place it on the supply grating (pos. 5 fig. 1).
4- Put out the toasted food from front or back side depending on chosen collector side.
5- Continue to put in food to toast as point 3.
6- At the end of toasting cycle turn the right knob on the OFF or STBY position. Always clean the gratings and the oven.

ATTENTION: Check with care the position and the steady of the supply grating, of the belt and never force into the oven anything.

6 - CLEANING

6.1 - General information

- Turn off the toaster and take off the supply plug before to clean the device. **Attention**: the supply plug must be dried before operating again the device.
- Wait until the device was cooled down than clean with a damp, soft cloth and a mild detergent.
- Clean the casing with a wet cloth. To avoid damages of electrical parts, never drop water in aeration holes.
- Remove the crumb collect tray the grating and all the plates and wash them with hot water and detergent manually or in a washing machine.
- Use not abrasive clothes and detergents. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak the device surfaces.
- DO NOT CLEAN USING WATER JETS, NEVER IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.