



Operator's Manual

68 Inch Digital Conveyor Pizza Ovens

Model MGD18

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Plug only into grounded electrical outlets matching the voltage on the rating plate.
- Use this equipment in a flat, level position.
- Unplug equipment and let it cool before cleaning or moving. Equipment remains hot after it is turned off.
- Do not touch during operation.
- Unplug when not in use.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise equipment operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.



Item No.	Model	Description
PO6-20818		18" wide conveyor, 208V
PO6-22018	MGD18	18" wide conveyor, 220V
PO6-24018		18" wide conveyor, 240V

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to bake fresh dough and par-baked pizzas, flat breads, calzones and toast sandwiches. It is not intended to bake frozen or deep dish pizzas, or to cook raw food or raw pizza toppings. It is intended for use in commercial foodservice operations that serve pizzas, but that also serve other menu items. It is intended for occasional, not continuous use. It is not intended for pizzerias, household, industrial or laboratory use.

Ventless Operation

This oven is UL tested and verified for ventless operation under the following conditions:

- For use with pre-cooked foods such as pizza toppings, sandwiches and melting cheese
- Not for use with raw and/or fatty proteins such as skin-on or bone-in chicken, hamburger meat or sausages

Note: Local codes may apply. Approval for ventless operation is subject to the local Authority Having Jurisdiction (AHJ). Please contact your AHJ for more information

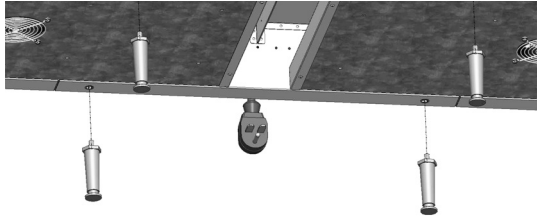
CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

Do not place this oven on surfaces or near walls, partitions or kitchen furniture unless they are made of non-combustible material or clad with non-combustible heat-insulating material. Ovens must not be used near or below curtains and other combustible materials. Do not place the oven adjacent to a heat producing appliance.

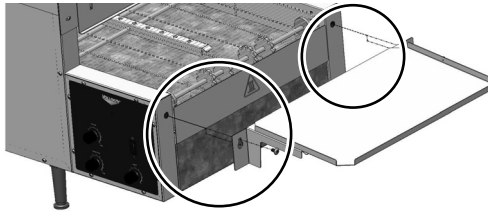
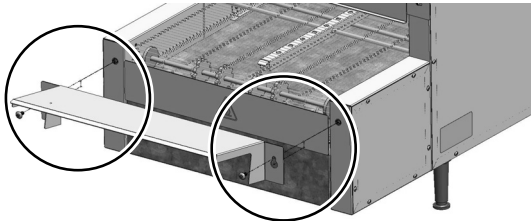
SET UP

1. Place the oven on a hard, flat, stable surface.
2. Install the legs. Two people required. Have one person lift one end of the oven while the other person installs the legs. Repeat for the other side of the oven.

NOTICE: Legs must be installed. Failure to install the legs will restrict airflow and cause the oven to overheat.



3. Install the load and unload trays to match the conveyor direction. The load tray slants toward the conveyor. The unload tray slants away from the conveyor.



BEFORE FIRST USE

1. Clean the oven. See “Daily Cleaning” on page 5.

FROZEN/FRESH DOUGH HANDLING TIPS

The following are general tips. Follow any instructions specific to your brand of dough or recipe.

- Remove the wrapping from frozen dough balls.
- Place the dough balls a few inches apart, into a proofing box or on a sheet pan.
- Lightly spray top of the dough balls with a non-stick cooking spray, then cover with a layer of freezer paper.
- Refrigerate overnight.
- Remove only enough dough balls from the sheet pan to accommodate what you will need for a few hours.
- Sprinkle flour, cornmeal or Pizza Crisp onto the surface on which you plan to roll out the dough.
- Roll the dough, starting from the center and working your way to the outer edges. Turn the dough as you work toward the outer edges to maintain a round shape.
- Use a rolling pin, dough press or dough sheeter to form the dough to the desired size and thickness.
- Place the flattened shell onto a dark metal or seasoned pizza screen or pan.

NOTICE: Fresh dough pizzas must be baked on metal pizza screens or pizza pans. Do NOT put fresh dough pizzas directly on the conveyor. Dough will stick to or fall through the conveyor.

NOTICE: Do NOT use paper pizza pans in this oven. Paper pizza pans will burn and could create a fire hazard.

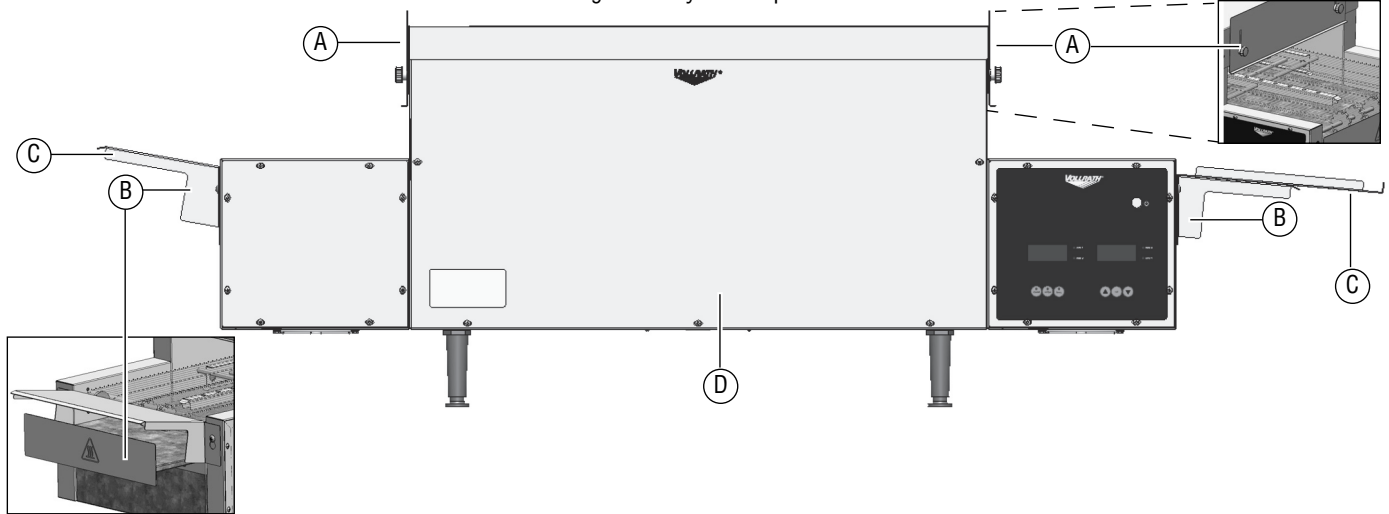
NOTICE: Dark metal or seasoned metal screens or pans perform best. Shiny metal or aluminum foil will reflect heat away from the pizza and preventing browning.

PIZZA ASSEMBLY TIPS

- Spread the sauce, starting from the center and moving toward the outer edges of the crust to ensure a uniform thickness of sauce. Leave an inch of space to the outer edge of the crust to allow the crust to brown. Spreading sauce too close to the edge prevents the crust from browning.
- Spread out high moisture content toppings, such as vegetables. High moisture toppings will prevent the surrounding areas from baking until ALL of the moisture has evaporated.

FEATURES

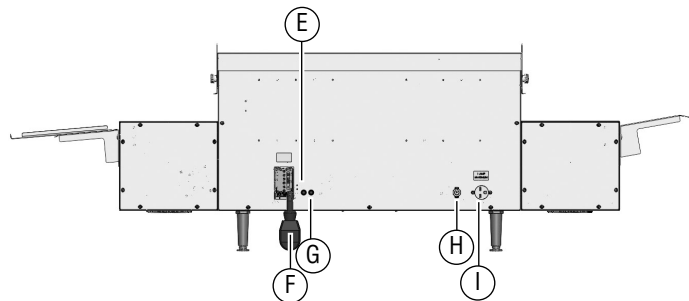
Left to Right Conveyor Set-up Shown



Front View

- A Heat Shield**
- B Crumb Tray**
- C Load/Unload Trays**
Load. Slants toward conveyor
Unload. Slants away from conveyor
- D Reset Button** (Reference only. See page 6.)

Back View



- E Control Panel Circuit Breaker**
- F Power Cord**
- G Conveyor Circuit Breaker**
- H Main Power Switch** - Turns on main power to the oven
- I Oven Stacker Receptacle.** Powers the oven stacker accessory.

Control Panel



Power Button - Press to turn on the heating elements and conveyor.



Speed Button - Press to set the time it takes for food to pass through the oven.



Recipe Button - Press to select a recipe. There are six customizable recipe programs. Each recipe includes temperature settings for each oven zone and the conveyor speed.

- Pizza 1-2 Select for pizzas that have 1-2 topping
- Pizza 3-4 Select for pizzas that have 3-4 toppings
- Calzone Select for baking fresh dough calzones
- Sandwich Select for toasting sandwiches
- M1 Create your own recipe program
- M2 Create your own recipe program



Temp Button - There are four temperature zones, two on top of the oven and two on the bottom. For a diagram, see "Change Temperatures" on page 5.



Up Button - Press to scroll through the recipes or to increase the speed or temperature.



Set Button - Press to select a recipe or save a change to the speed or temperature.



Down Button - Press to scroll through the recipes or to decrease the speed or temperature.

OPERATION

Adjust the Heat Shields

Rotate the knobs to adjust the heat shields to allow food to pass into the oven, and to regulate the amount of heat retained at each end of the oven to achieve desired results.

Tips:


Menu Item	Suggestions
Fresh dough	Entry shield all the way down, and exit shield partially down to retain heat to bake the dough.
Par baked	Entry and exit shields half way down to finish crust and brown the toppings.
Sandwich	Entry and exit shields half way down.
Calzone	Entry and exit shields half way down.

Preheat

1. Plug the oven into a grounded electrical outlet that matches the rating on the name plate found on the oven.

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.




2. Position the main power switch on the back of oven to the ON position.

3. Press and release  on the display. You will hear a beep. The oven will start to preheat. The display will read:



4. The oven will be ready to use in approximately 20 minutes. The display will read:



5. Press and release .
6. Press  to scroll through the recipe options.
7. Press and release  to select a recipe.
8. Adjust the recipe settings according to the menu item to be baked. See "Adjust the Recipe Settings" on this page.
9. Wait 5 minutes for the oven to adjust to the new settings.

Test

NOTICE: Fresh dough pizzas must be baked on metal pizza screens or pizza pans. Do NOT put fresh dough pizzas directly on the conveyor. Dough will stick to or fall through the conveyor.

NOTICE: Do NOT use paper pizza pans in this oven. Paper pizza pans will burn and could create a fire hazard.





NOTICE: Dark metal or seasoned metal screens and pans perform best. Shiny metal or aluminum foil will reflect heat away from the pizza and preventing browning.

1. Test the settings by placing a sample pizza into the oven.
2. Monitor the baking process and adjust the temperatures and conveyor speed to prevent the pizza from burning.
3. Evaluate the results.

Adjust the Recipe Settings

Customize the default recipe settings to meet your baking needs.

STEP 1: Select a Recipe to Adjust

1. Press and release . The control panel will beep.
2. Press and release  or  to scroll through the recipes.
3. Press and release  to select a recipe.

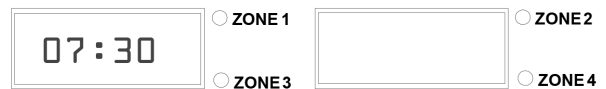
Note: Press set within 10 seconds or the change will not be saved.




STEP 2: Select Settings to Adjust

Change the Conveyor Speed

1. Press and release . The current speed will display.

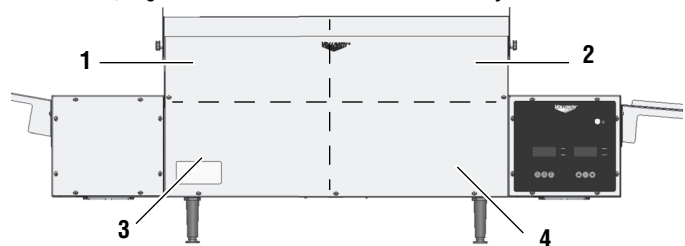
Tip: For pizza start with a 7:30 pass time. Ideal pass time is dependent on the type of crust and toppings.



2. Press and release the  or  to change the speed.
3. Press and release  to select and save the selection.

Change the Temperatures

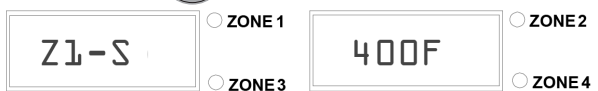
1. There are four temperature zones. Zones are always in the same location, regardless of the direction of the conveyor.



Conveyor Direction Pizza Direction Through Zones


- Left to Right 1 and 3 → 2 and 4
 Right to Left 1 and 3 ← 2 and 4

2. Press and release . Zone 1 is displayed.



3. Press and release  or  to change the temperature.





Tip: For pizza, set the bottom heat approximately 75° to 100° degrees hotter than the top control. Ideal temperatures are dependent on the type of crust and toppings.

4. Press and release  to save the selection. The display will advance to next heat zone.






OPERATION (CONTINUED)


Bake

1. Press and release . The control panel will beep.
2. Press and release  or  to scroll through the recipes.
3. Press and release  to select a recipe.
4. Allow time for the oven to adjust to new heat settings before placing a pizza on the conveyor.
5. Do not overload the oven. Wait a few minutes for the oven to recover before placing the next pizza onto the conveyor.
Maximum oven capacity: One 16" diameter pizza or multiple smaller pizzas with a combined maximum diameter of 16"

If a Pizza is Stuck in the Oven

1. Press and hold  until the display shows
 ZONE 1  ZONE 2
 ZONE 3 ZONE 4
2. Unplug the oven.
3. Let the oven cool completely.
4. Use tongs to remove the pizza. Take care to not bump the glass heating elements above and below the conveyor.





Change the Conveyor Direction

1. Press and hold the  until you hear two beeps.
2. The conveyor will stop. After about 10 seconds it will start again in the opposite direction.





Standby Mode

Use standby mode to reduce electrical consumption by up to 75% during non-peak usage time.


To Place the Oven in Standby Mode

1. Press and release  and  at the same time.
2. The display will show
 ZONE 1  ZONE 2
 ZONE 3 ZONE 4

To Cancel Standby Mode

1. Press any button on the control panel to return the oven to full power.
2. The display will show WARMING until the oven reaches the temperature for the selected recipe.
 ZONE 1  ZONE 2
 ZONE 3 ZONE 4
3. When the oven reaches the set temperature, the display will show
 ZONE 1  ZONE 2
 ZONE 3 ZONE 4




CLEANING

	WARNING Electrical Shock Hazard Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.
---	---

	CAUTION Burn Hazard Allow equipment to cool before moving or cleaning.
---	--


NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean the exterior of the equipment. These can damage the finish.

Daily Cleaning

1. Press and hold  until the display shows
 ZONE 1  ZONE 2
 ZONE 3 ZONE 4
2. Unplug the oven.
3. Let the oven cool completely.
4. Slightly dampen a soft cloth with warm water.
5. Use the dampened cloth to clean the exterior of the oven, the air intake under the oven, the feed ramp, and collection tray.

Clean the Conveyor

Tip: Use M1 or M2 to create a “recipe” with settings for cleaning the oven,

1. Plug in the oven.
2. Press and release .
3. Set the temperature in all 4 zones to 150°.
4. Set the conveyor speed to 90 seconds.
5. Press and hold a heat resistant (steel wool, metal wire brush, etc) abrasive pad or brush against the conveyor. Move the pad or brush back and forth (left to right) across the conveyor to remove food debris.
6. Empty and clean the crumb trays.

	CAUTION Burn Hazard Crumb trays may be hot. Use oven mitts to protect hands.
---	--

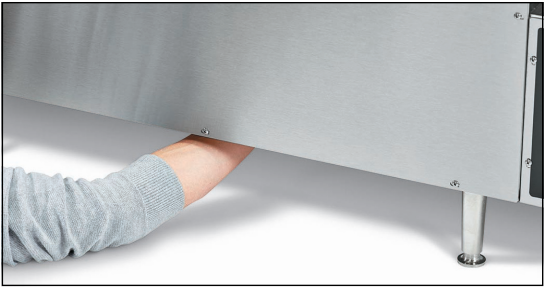
Special Instructions for Ventless Operation

Clean the adjacent surfaces and kitchen equipment at least every other month or more frequently as needed.

PREVENTATIVE MAINTENANCE

Contact an authorized service agent for a professional cleaning of the components.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Oven will not turn on when the power button on the front of the oven is pressed.	Master On/Off switch on the back of the oven is in the OFF position.	Position the switch to the ON position.
	Oven is plugged into incorrect voltage.	Check voltage at the wall outlet. Plug oven into correct voltage.
Display on control panel is blank, oven is plugged in and turned on.	Control panel circuit breaker, located on the back of the oven, may have tripped.	Check for a broken heating element. Replace the element. After the issue has been resolved, press the button on the circuit breaker to reset it.
Display shows an zone alarm: prb1, prb2, prb3, prb4 and the control panel emits a continuous beep.	Temperature probe in the zone indicated by the alarm code is not responding.	Press any key to turn off the alarm. Contact Vollrath Technical Services.
Display will not change from Warming to Redy.	One heat zone may not be on.	Examine heating elements in each heat zone to verify they are working.
	Oven is plugged into incorrect voltage.	Check voltage at the wall outlet. Plug oven into correct voltage.
Display changes from Warming to Heating and does not display Redy.	Temperature setting in one or more zones may be too high.	Maximum temperature for each zone is 550°F. Adjust the temperatures to below the maximum.
Conveyor will not reverse direction.	The conveyor may be obstructed.	Check for and clear obstructions in the conveyor.
	The speed button was not been pressed correctly.	Press and hold the speed button until you hear two beeps.
	There may be a problem with the drive system relay.	Contact Vollrath Technical Services.
Conveyor speed will not change.	Set button was not pressed after setting the new speed.	Press the Set button after changing the speed. See “Change the Conveyor Speed” on page 4.
	There may be a problem with the driver board.	Contact Vollrath Technical Services.
Conveyor will not turn, but the oven heats.	The conveyor may be obstructed.	Check for and clear obstructions in the conveyor.
	There may be a problem with one of the components.	Contact Vollrath Technical Services.
	Conveyor circuit breaker, located on the back of the oven, may have tripped.	Press the button on the circuit breaker to reset it.
Top or bottom heater tubes do not heat.	One or more heating elements may have burned out in the zone indicated by the alarm code shown on the display.	Press any key to turn off the alarm. Contact Vollrath Technical Services.
Oven repeatedly overheats.	The crumb tray may not be installed.	Verify the crumb tray is installed.
	The fan may be dirty.	Verify the fan blades of both fans are clean. See the instructions below for inspecting and cleaning the fan blades.
	The fan blades may be dirty.	Inspect the fan blades of both to see if they are dirty. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press and hold the power button on the front of the oven until the display shows OFF. Unplug the oven. 2. Wait 30 minutes for the oven cool. 3. Clean the fan blades. 4. Plug in the oven. 5. Press the power button on the front of the oven. 6. Press the reset button. 
	There may be a problem with the fan.	7. If the problem persists call Vollrath Technical Services. Run the oven for 10 minutes. If the fan does not run, contact Vollrath Technical Services.
The fan is not running.	There may be a problem with the fan or fan switch.	Run the oven for 10 minutes. If the fan does not run, contact Vollrath Technical Services.
The oven is turned off and the fan is running.	Normal operation. The fan turns on as needed to cool the oven.	—

This page intentionally left blank.

SERVICE AND REPAIR

When under warranty, repair is available for this product. To begin the process:

1. Contact Vollrath Technical Services at 1-800-309-2250. Please be ready with the item number, model number and serial number. You can find this information on the nameplate located on the side or back of the equipment. Also please provide a proof of purchase indicating the date the equipment was purchased.
2. A technical services representative will help you troubleshoot the problem over the phone.
3. If the representative determines the issue requires professional service, he or she will help you locate an authorized service center.
4. Contact the authorized service center to make arrangements for the repair. Vollrath will cover the cost to repair and/or replace defective parts within the equipment warranty period.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

The warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

Warranted Parts: The warranty period is 2 years parts, 1 year labor.

Heater Tubes: The warranty period is 1 year, including labor. Heater tube glass damage is not covered by this warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcements, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services
techservicereps@vollrathco.com
Toasters: 1-800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Fours à pizza convoyeurs numériques 68 pouces (1,7 m) Modèle MGD18

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.



AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.



ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque des valeurs nominales.
- Utilisez cet appareil bien calé à l'horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer. L'appareil reste chaud après sa mise hors tension.
- Ne touchez pas l'appareil en cours de fonctionnement.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.



Num.d'art.	Modèle	Description
P06-20818	MGD18	Convoyeur de 18" (45,7 cm) de largeur, 208 V
P06-22018		Convoyeur de 18" (45,7 cm) de largeur, 220 V
P06-24018		Convoyeur de 18" (45,7 cm) de largeur, 240 V

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la cuisson de pizzas, pains plats, calzones et sandwichs grillés à pâte fraîche ou partiellement cuite. Il n'est pas destiné à la cuisson de pizzas surgelées, pizzas de Chicago (de type profond à pâte épaisse) ou d'aliments ou garnitures de pizza crues. Il est destiné aux opérations de restauration commerciales qui servent des pizzas, mais offrent aussi d'autres options sur leur menu. Il est destiné à une utilisation occasionnelle, pas à une utilisation continue. Il n'est pas destiné aux pizzerias ni à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.

Fonctionnement sans ventilation

Ce four a été testé par UL et vérifié pour un fonctionnement sans ventilation dans les conditions suivantes :

- Pour une utilisation avec des aliments précuits tels que les garnitures de pizza, les sandwichs et le fromage à faire fondre
- Utilisation interdite avec des protéines crues et/ou grasses telles que le poulet sur l'os ou avec la peau, la viande à hamburger ou les saucisses

Remarque : Les codes locaux peuvent s'appliquer. L'autorisation pour un fonctionnement sans ventilation est sujette à l'autorité compétente (AC). Contactez votre autorité compétente pour en savoir plus.

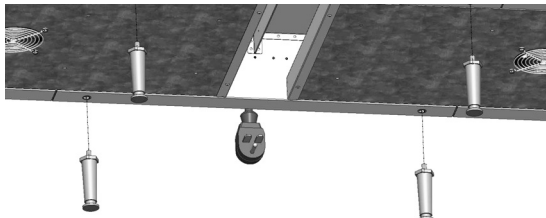
EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

Ne placez pas ce four sur des surfaces ou près de murs, cloisons ou mobilier de cuisine sauf s'ils sont faits de matériaux non combustibles ou recouverts de matériau réfractaire non combustible. Les fours ne doivent pas être utilisés près ou en dessous de rideaux et d'autres matériaux combustibles. Ne placez pas le four à côté d'un appareil produisant de la chaleur.

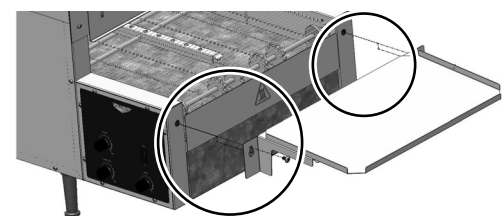
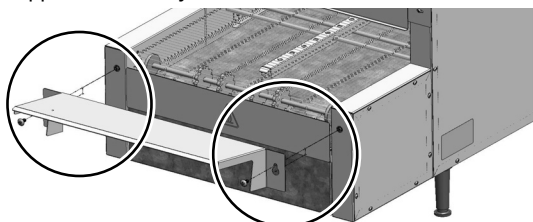
INSTALLATION

1. Placez le four sur une surface dure, stable et plane.
2. Installez les pieds. L'installation des pieds exige l'aide d'une seconde personne. Demandez à quelqu'un de soulever une extrémité du four pendant que vous installez les pieds. Répétez de l'autre côté du four.

AVIS : Les pieds doivent être installés. Sans les pieds, la circulation de l'air sera entravée, ce qui causera la surchauffe du four.



3. Installez les plateaux de chargement et déchargement dans le sens de la marche du convoyeur. Le plateau de chargement est penché vers le convoyeur. Le plateau de déchargement est penché à l'opposé du convoyeur.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez le four. Voir « Nettoyage quotidien » à la page 5.

CONSEILS DE MANIPULATION DE PÂTE FRAÎCHE OU SURGELÉE

Les conseils suivants sont d'ordre général. Suivez toutes les instructions propres à votre marque de pâte ou à votre recette.

- Enlevez l'emballage des boules de pâte surgelée.
- Placez les boules de pâte à quelques centimètres les unes des autres, dans une chambre de pousse ou sur une plaque de four.
- Pulvérisez légèrement le dessus des boules de pâte d'enduit végétal, puis couvrez avec du papier de congélation.
- Laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.
- Sortez seulement le nombre de boules de pâte suffisant de la plaque de four au vu de vos besoins dans les heures à venir.
- Saupoudrez de la farine, de la semoule de maïs ou du Pizza Crisp sur la surface sur laquelle vous envisagez de rouler la pâte.
- Roulez la pâte du centre vers les bords extérieurs. Tournez la pâte à mesure que vous roulez vers les bords extérieurs pour maintenir une forme ronde.
- Utilisez un rouleau à pâtisserie, une presse à pâte ou un laminoir pour mettre en forme la pâte à la taille et l'épaisseur souhaitées.
- Placez l'abaisse sur une plaque ou une tôle à pizza perforée en métal foncé ou conditionnée.

AVIS : Les pizzas à pâte fraîche doivent être cuites sur une plaque ou une tôle à pizza perforée en métal. Ne placez PAS de pizzas à pâte fraîche directement sur le convoyeur. La pâte collera ou tombera au travers du convoyeur.

AVIS : N'utilisez PAS de plaque à pizza en papier dans ce four. Les plaques à pizza en papier brûleront et peuvent causer un départ de feu.

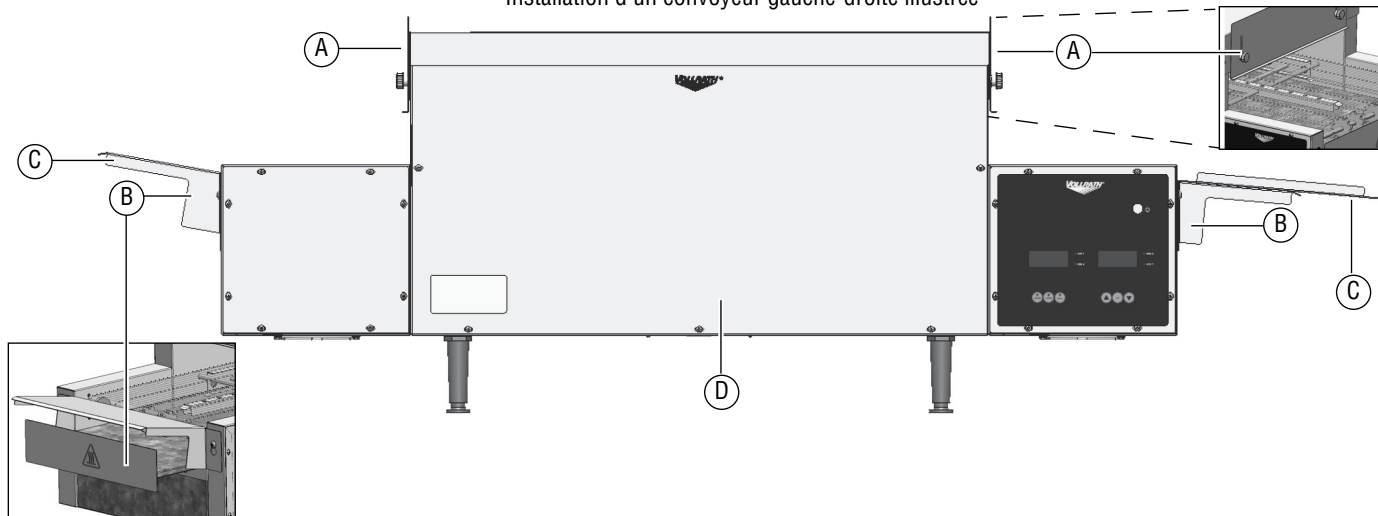
AVIS : Les plaques ou tôles à pizza perforées en métal foncé ou conditionnées donnent les meilleurs résultats. Les métaux brillants et le papier aluminium réfléchiront la chaleur, l'éloignant de la pizza et réduisant la coloration.

CONSEILS D'ASSEMBLAGE DE PIZZAS

- Étalez la sauce, en partant du centre et en allant vers les bords extérieurs de la pâte pour garantir une couche de sauce uniforme. Arrêtez-vous à 1 po (2,5 cm) du bord extérieur de la pâte pour permettre sa coloration. Si vous étalez la sauce trop près du bord, la pâte ne se colorera pas.
- Étalez les garnitures à haute teneur en eau, comme les légumes, car elles empêcheront les zones avoisinantes de cuire tant que TOUTE l'eau ne se sera pas évaporée.

CARACTÉRISTIQUES

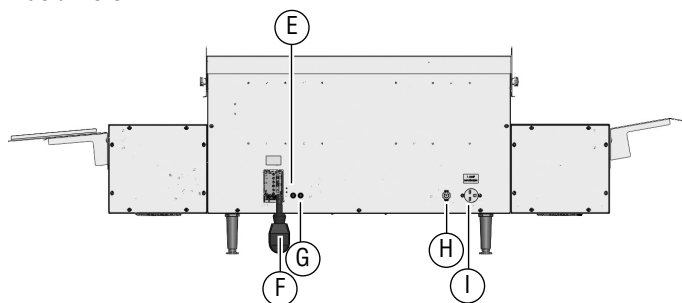
Installation d'un convoyeur gauche-droite illustrée



Vue avant

- A** Écran thermique
- B** Plateau ramasse-miettes
- C** Plateaux de chargement/déchargement
Chargement. Penché vers le convoyeur
Déchargement. Penché à l'opposé du convoyeur
- D** Bouton de réarmement
(Pour référence seulement. Voir page 6.)


Vue arrière




- E** Disjoncteur du panneau de commande
- F** Cordon d'alimentation
- G** Disjoncteur du convoyeur
- H** Interrupteur général - Mise sous tension du four
- I** Prise pour empileur de fours. Alimente l'empileur de fours (accessoire).

Panneau de commande

 **Bouton d'alimentation** - Appuyez dessus pour mettre sous tension les éléments chauffants et le convoyeur.

 **Bouton speed** - Appuyez dessus pour définir le temps de passage des aliments à travers le four.

 **Bouton recipe** - Appuyez dessus pour sélectionner une recette. Il y a six programmes de recette personnalisables. Chaque recette inclut des réglages de température pour chaque zone du four et une vitesse de convoyeur.

Pizza 1-2 Sélectionnez cette option pour les pizzas à 1-2 garnitures


Pizza 3-4 Sélectionnez cette option pour les pizzas à 3-4 garnitures


Calzone Sélectionnez cette option pour faire cuire des calzones à pâte fraîche


Sandwich Sélectionnez cette option pour faire griller les sandwiches


M1 Créez votre propre programme de recette

M2 Créez votre propre programme de recette

 **Bouton temp** - Il y a quatre zones de température - deux en haut du four et deux en bas. Pour diagramme, voir « Modification des températures » à la page 5.

 **Bouton Haut** - Appuyez dessus pour faire défiler les recettes ou augmenter la vitesse ou la température.

 **Bouton set** - Appuyez dessus pour sélectionner une recette ou enregistrer une modification de la vitesse ou la température.

 **Bouton Bas** - Appuyez dessus pour faire défiler les recettes ou diminuer la vitesse ou la température.

MODE D'EMPLOI

Réglage des écrans thermiques

Tournez les boutons pour ajuster les écrans thermiques afin de laisser passer les aliments dans le four et pour régler la quantité de chaleur conservée à chaque extrémité du four pour obtenir résultats souhaités.

Conseils :

Art. de menu	Suggestions
Pâte fraîche	Écran thermique d'entrée complètement abaissé et écran thermique de sortie partiellement abaissé pour piéger la chaleur afin de cuire la pâte.
Pâte partiellement cuite	Écrans thermiques d'entrée et de sortie ouverts de moitié pour finir la cuisson de la croûte et faire dorer les garnitures.
Sandwich	Écrans thermiques d'entrée et de sortie ouverts de moitié.
Calzone	Écrans thermiques d'entrée et de sortie ouverts de moitié.

Préchauffage

1. Branchez le four sur une prise de terre qui correspond à la plaque signalétique sur le four.

AVIS : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

2. Positionnez l'interrupteur général sur l'arrière du four en position Marche.


3. Appuyez brièvement sur  sur l'affichage. Un bip retentit. Le four commence à préchauffer. L'affichage indique :



4. Le four sera prêt à utiliser dans une vingtaine de minutes. L'affichage indique :



5. Appuyez brièvement sur .

6. Appuyez sur  pour faire défiler les options de recette.

7. Appuyez brièvement sur  pour sélectionner une recette.

8. Ajustez les réglages de la recette en fonction de l'élément du menu à faire cuire. Référez-vous à la section « Ajustement des réglages de recette » sur cette page.

9. Attendez 5 minutes pour laisser le temps au four de s'adapter aux nouveaux réglages.

Test

AVIS : Les pizzas à pâte fraîche doivent être cuites sur une plaque ou une tôle à pizza perforée en métal. Ne placez PAS de pizzas à pâte fraîche directement sur le convoyeur. La pâte collera ou tombera au travers du convoyeur.

AVIS : N'utilisez PAS de plaque à pizza en papier dans ce four. Les plaques à pizza en papier brûleront et peuvent causer un départ de feu.





AVIS : Les plaques ou tôles à pizza perforées en métal foncé ou conditionnées donnent les meilleurs résultats. Les métaux brillants et le papier aluminium réfléchissent la chaleur, l'éloignant de la pizza et réduisant la coloration.

1. Testez les réglages en plaçant une pizza d'essai dans le four.
2. Surveillez la cuisson et ajustez les températures et la vitesse du convoyeur pour empêcher la pizza de brûler.
3. Évaluez les résultats.

Ajustement des réglages de recette

Personnalisez les réglages de recette par défaut en fonction de vos besoins de cuisson.

ÉTAPE 1 : Sélection d'une recette à ajuster

1. Appuyez brièvement sur . Le panneau de commande émet une tonalité sonore.
2. Appuyez brièvement sur  ou  pour faire défiler les recettes.
3. Appuyez brièvement sur  pour sélectionner une recette.

Remarque : Appuyez sur le bouton set dans les 10 secondes ou la modification ne sera pas enregistrée.

ÉTAPE 2 : Sélection de réglages à ajuster

Modification de la vitesse du convoyeur

1. Appuyez brièvement sur . La vitesse actuelle s'affiche.

Conseil : Pour une pizza, commencez par un temps de passage de 7:30. Le temps de passage idéal dépend du type de pâte et des garnitures.

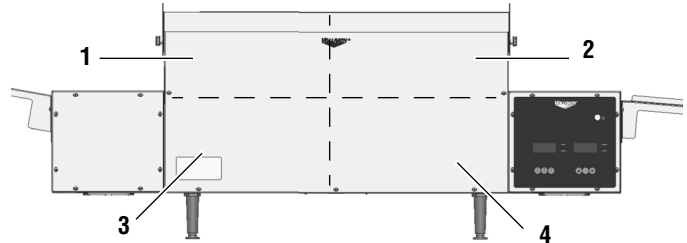


2. Appuyez brièvement sur  ou  pour modifier la vitesse.

3. Appuyez brièvement sur  pour sélectionner et enregistrer la sélection.

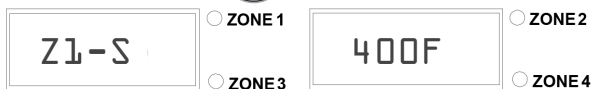
Modification des températures

1. Il y a quatre zones de température. Les zones sont toujours au même endroit, quelle que soit la direction du convoyeur.



Direction du convoyeur **Direction de la pizza à travers les zones**
 Gauche à droite 1 et 3 → 2 et 4
 Droite à gauche 1 et 3 ← 2 et 4

2. Appuyez brièvement sur . La zone 1 s'affiche.

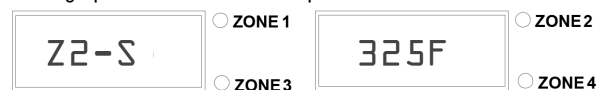


3. Appuyez brièvement sur  ou  pour modifier le temp.

Conseil : Pour la pizza, réglez le thermostat du bas à 75-100 ° degrés de plus que le thermostat du haut. Les températures idéales dépendent du type de pâte et des garnitures.





4. Appuyez brièvement sur  pour enregistrer la sélection.

L'affichage passe à la zone de température suivante.






MODE D'EMPLOI (SUITE)


Cuisson

- Appuyez brièvement sur . Le panneau de commande émet une tonalité sonore.
- Appuyez brièvement sur  ou  pour faire défiler les recettes.
- Appuyez brièvement sur  pour sélectionner une recette.
- Attendez que le four s'adapte aux nouveaux réglages de température avant de mettre une pizza sur le convoyeur.
- Ne surchargez pas le four. Attendez la reprise du four pendant quelques minutes avant de poser la pizza suivante sur le convoyeur.
Capacité maximale du four : Une pizza de 16" (40.6 cm) de diamètre ou plusieurs pizzas plus petites d'un diamètre cumulé maximum de 16"

Si une pizza est coincée dans le four

- Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que l'affichage indique  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4
- Débranchez le four.
- Laissez complètement refroidir le four.
- Utilisez une pince pour enlever la pizza. Veillez à ne pas cogner les éléments chauffants en verre au-dessus et au-dessous du convoyeur.





Changement de direction du convoyeur

- Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que deux bips retentissent.
- Le convoyeur s'arrête. Après une dizaine de 10 secondes, il redémarrera dans la direction opposée.

Mode Veille

Utilisez le mode Veille pour réduire la consommation d'énergie de 75 % aux heures creuses.

Pour mettre le four en mode Veille

- Appuyez brièvement sur  et  en même temps.
- L'affichage indique  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4

Pour annuler le mode Veille

- Appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande pour remettre le four à pleine puissance.
- L'affichage indique « WARMING » jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée pour la recette sélectionnée.



- Lorsque le four atteint la temp. de consigne, l'affichage indique






NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
---	--

	ATTENTION Risque de brûlure Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.
---	--


AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'extérieur de l'appareil sous peine d'endommager le fini.

Nettoyage quotidien

- Appuyez brièvement sur  jusqu'à ce que l'affichage indique  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4
- Débranchez le four.
- Laissez complètement refroidir le four.
- Humectez légèrement un chiffon doux avec de l'eau chaude.
- Utilisez le chiffon humecté pour nettoyer l'extérieur du four, l'admission d'air sous le four, la rampe d'alimentation et le plateau de récupération.

Nettoyage du convoyeur

Conseil : Utilisez M1 ou M2 pour créer une « recette » avec des réglages destinés au nettoyage du four.

- Branchez le four.
- Appuyez brièvement sur .
- Réglez la température dans les 4 zones à 150°.
- Réglez la vitesse du convoyeur à 90 secondes.
- Appuyez en continu avec une brosse ou un tampon abrasif (laine d'acier, brosse à soies métalliques, etc.) contre le convoyeur. Déplacez le tampon ou la brosse d'avant en arrière (gauche à droite) à travers le convoyeur pour enlever les particules alimentaires.
- Videz et nettoyez les plateaux ramasse-miettes.

	ATTENTION Risque de brûlure Les plateaux ramasse-miettes peuvent être chauds. Utilisez des gants de four pour vous protéger les mains.
---	--

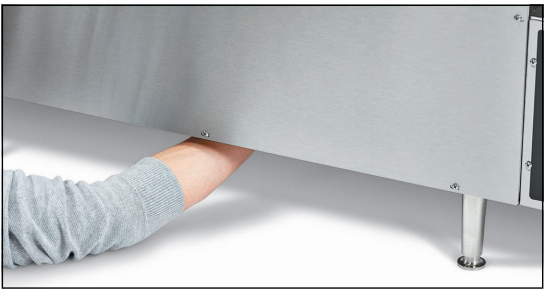
Instructions spéciales pour un fonctionnement sans ventilation

Nettoyez les surfaces adjacentes et l'équipement de la cuisine tous les deux mois minimum ou plus souvent si nécessaire.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Contactez un agent de maintenance agréé pour un nettoyage professionnel des composants.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le four ne se met pas sous tension lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation sur l'avant du four.	L'interrupteur général à l'arrière du four est en position Arrêt.	Placez l'interrupteur en position Marche.
	Le four est branché sur une tension incorrecte.	Vérifiez la tension de la prise secteur. Branchez le four sur la tension correcte.
L'affichage du panneau de commande est vide, mais le four est branché et sous tension.	Il est possible que le disjoncteur du panneau de commande, situé à l'arrière du four, se soit déclenché.	Vérifiez si un élément chauffant n'est pas cassé. Remplacez l'élément chauffant. Une fois le problème résolu, appuyez sur le bouton du disjoncteur pour le réarmer.
L'affichage indique une alarme de zone : prb1, prb2, prb3, prb4 et le panneau de commande émet un bip continu.	La sonde de température dans la zone indiquée par le code d'alarme ne répond pas.	Appuyez sur n'importe quel bouton pour couper l'alarme. Contactez le support technique Vollrath.
L'affichage ne passe pas de Warming à Redy.	Une zone de température n'est pas-être pas activée.	Examinez les éléments chauffants dans chaque zone de température pour vérifier qu'ils fonctionnent.
	Le four est branché sur une tension incorrecte.	Vérifiez la tension de la prise secteur. Branchez le four sur la tension correcte.
L'affichage passe de Warming à Heating et n'affiche pas Redy.	La température de consigne dans une ou plusieurs zones est peut-être trop élevée.	La température maximum pour chaque zone est de 550 °F (287 °C). Ajustez les températures en dessous du maximum.
Le convoyeur ne change pas de direction.	Le mouvement du convoyeur est peut-être obstrué.	Vérifiez et enlevez tout ce qui empêche le mouvement du convoyeur.
	Vous n'avez pas appuyé correctement sur le bouton speed.	Appuyez en continu sur le bouton speed jusqu'à ce que deux bips retentissent.
	Il y a peut-être un problème au niveau du relais du système d'entraînement.	Contactez le support technique Vollrath.
La vitesse du convoyeur ne change pas.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton set après avoir défini la nouvelle vitesse.	Appuyez sur le bouton set après avoir modifié la vitesse. Voir « Modification de la vitesse du convoyeur », à la page 4.
	Il y a peut-être un problème au niveau de la carte pilote.	Contactez le support technique Vollrath.
Le convoyeur ne tourne pas, mais le four chauffe.	Le mouvement du convoyeur est peut-être obstrué.	Vérifiez et enlevez tout ce qui empêche le mouvement du convoyeur.
	Il y a peut-être un problème au niveau d'un des composants.	Contactez le support technique Vollrath.
	Il est possible que le disjoncteur du convoyeur, situé à l'arrière du four, se soit déclenché.	Appuyez sur le bouton du disjoncteur pour le réarmer.
Les tubes chauffants supérieurs ou inférieurs ne chauffent pas.	Un ou plusieurs éléments chauffants ont peut-être grillé dans la zone indiquée par le code d'alarme affiché.	Appuyez sur n'importe quel bouton pour couper l'alarme. Contactez le support technique Vollrath.
Le four surchauffe régulièrement.	Le plateau ramasse-miettes n'est peut-être pas installé.	Vérifiez si le plateau ramasse-miettes est installé.
	Le ventilateur est peut-être sale.	Vérifiez si les pales des deux ventilateurs sont propres. Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour inspecter et nettoyer les pales des ventilateurs.
	Les pales des ventilateurs sont peut-être sales.	Inspectez les pales des deux ventilateurs pour voir si elles ne sont pas sales. <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez en continu sur le bouton d'alimentation sur l'avant du four jusqu'à ce que « OFF » s'affiche. Débranchez le four. 2. Attendez 30 minutes que le four refroidisse. 3. Nettoyez les pales du ventilateur. 4. Branchez le four. 5. Appuyez sur le bouton d'alimentation à l'avant du four. 6. Appuyez sur le bouton de réarmement. 
		7. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.

DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le ventilateur ne marche pas.	Il y a peut-être un problème au niveau du ventilateur ou de son interrupteur.	Préchauffez le four pendant 10 minutes. Si le ventilateur ne tourne pas, contactez le support technique Vollrath.
Le four est éteint et le ventilateur tourne.	Fonctionnement normal. Le ventilateur se met en marche au besoin pour refroidir le four.	–

SERVICE ET RÉPARATION

Lorsque le produit est sous garantie, sa réparation est possible en retour atelier. Pour commencer la procédure :

1. Contactez le support technique Vollrath au 1-800-309-2250. Soyez prêt à fournir les numéros de référence, modèle et série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique sur le côté ou à l'arrière de l'appareil. Fournissez également une preuve d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.
2. Le support technique vous aidera à dépanner le problème au téléphone.
3. Si l'agent détermine que le problème exige l'intervention d'un professionnel, il vous aidera à localiser un centre de réparation agréé.
4. Contactez le centre de réparation agréé et transportez-y l'appareil. Vollrath couvrira le coût de la réparation et/ou du remplacement des pièces défectueuses durant la période de garantie. Les frais de transport de l'appareil à destination et au départ du centre de réparation ne sont pas couverts par la garantie.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

Pièces sous garantie : la période de garantie est de 2 ans pour les pièces et de 1 an pour la main-d'œuvre.

Tubes chauffants : la période de garantie est de 1 an, y compris la main-d'œuvre, lorsque la réparation est effectuée dans un centre de réparation agréé. Les dommages subis par le verre des tubes chauffants ne sont pas couverts par cette garantie. Le client est responsable des frais de transport du produit au centre de réparation agréé.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
Grille-pains : 800.309.2250
Tous les autres produits : 800.628.0832

Hornos digitales para pizza de 68 pulgadas (1,7 m) con correa transportadora

Modelo MGD18

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo

- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo, pues permanece caliente tras apagarse.
- No lo toque durante el funcionamiento.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- Supervise de cerca los equipos en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



Núm. art.	Modelo	Descripción
P06-20818	MGD18	Correa transportadora de 18" (45,7 cm) de ancho, 208V
P06-22018		Correa transportadora de 18" (45,7 cm) de ancho, 220V
P06-24018		Correa transportadora de 18" (45,7 cm) de ancho, 240V

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para hornear masa fresca y pizzas prehechas, panes planos, calzones ("calzone") y sándwiches tostados. No está diseñado para hornear pizzas congeladas o de masa gruesa (estilo Chicago) ni para cocinar alimentos crudos ni agregados crudos para pizza. Está destinado a usarse en operaciones comerciales de servicio de comidas que sirven pizzas, pero que también sirven otros alimentos. Está diseñado para uso ocasional, no continuo. No está diseñado para pizzerías, uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Funcionamiento sin ventilación

Este horno ha sido probado y verificado por UL para su funcionamiento sin ventilación en las siguientes condiciones:

- Para usarse con alimentos precocidos como agregados para pizza, sándwiches y derretir queso
- No debe utilizarse con proteínas crudas y/o grasas como el pollo con piel o con hueso, carne de hamburguesa o salchichas

Nota: Pueden aplicarse códigos locales. La aprobación para el funcionamiento sin ventilación está sujeta a la autoridad local competente (ALC). Comuníquese con dicha autoridad para obtener más información.

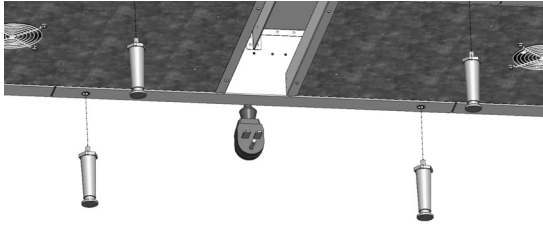
REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

A menos que estén hechos de material incombustible o revestidos con material aislante térmico no combustible, no coloque este horno en superficies o cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina. Los hornos no deben usarse cerca ni debajo de cortinas y otros materiales combustibles. No coloque el horno junto a un aparato que produzca calor.

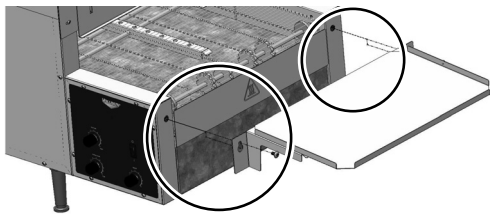
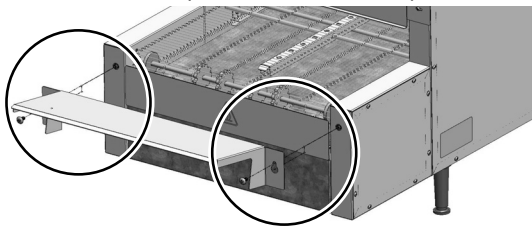
PREPARACIÓN

1. Coloque el horno en una superficie dura, plana y estable.
2. Instale las patas. Se requieren dos personas. Haga que una persona levante un extremo del horno mientras la otra instala las patas. Repita el procedimiento con el otro lado del horno.

AVISO: Las patas deben estar instaladas, de lo contrario se restringirá el flujo de aire y el horno se sobrecalentará.



3. Instale las bandejas de carga y descarga de modo que coincidan con la dirección de la correa transportadora. La bandeja de carga se inclina hacia la correa transportadora. La bandeja de descarga se inclina en sentido opuesto a la correa transportadora.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie el horno. Consulte "Limpieza diaria" en la página 5.

CONSEJOS PARA MANIPULAR MASA CONGELADA/FRESCA

Los siguientes son consejos generales. Siga las instrucciones específicas de su marca de masa o receta.

- Retire el envoltorio de las bolas de masa congelada.
- Coloque las bolas de masa a unas cuantas pulgadas de distancia entre sí, en una caja de pruebas o en una fuente plana.
- Rocíe ligeramente la parte superior de las bolas de masa con un aerosol de cocción antiadherente, luego cúbralas con una capa de papel para congelador.
- Refrigere durante la noche.
- Solo retire suficientes bolas de masa de la fuente para obtener lo que necesitará durante algunas horas.
- Espolvoree harina, harina de maíz o crocante para pizza sobre la superficie sobre la cual planea extender la masa.
- Enrolle la masa, comenzando desde el centro y avanzando hacia los bordes exteriores. Gire la masa mientras trabaja hacia los bordes exteriores a fin de mantener una forma redonda.
- Use un rodillo de amasar, una prensa de masa o una laminadora de masa para formar la masa al tamaño y grosor deseados.
- Coloque la cubierta aplanada sobre una bandeja o molde para pizza de metal oscuro o condimentado.

AVISO: Las pizzas de masa fresca deben hornearse en bandejas o moldes de metal para pizza. NO ponga pizzas de masa fresca directamente sobre la correa transportadora, ya que la masa se pegará o caerá por la correa.

AVISO: NO use moldes de papel para pizza en este horno, pues se quemarán y podrían crear un peligro de incendio.

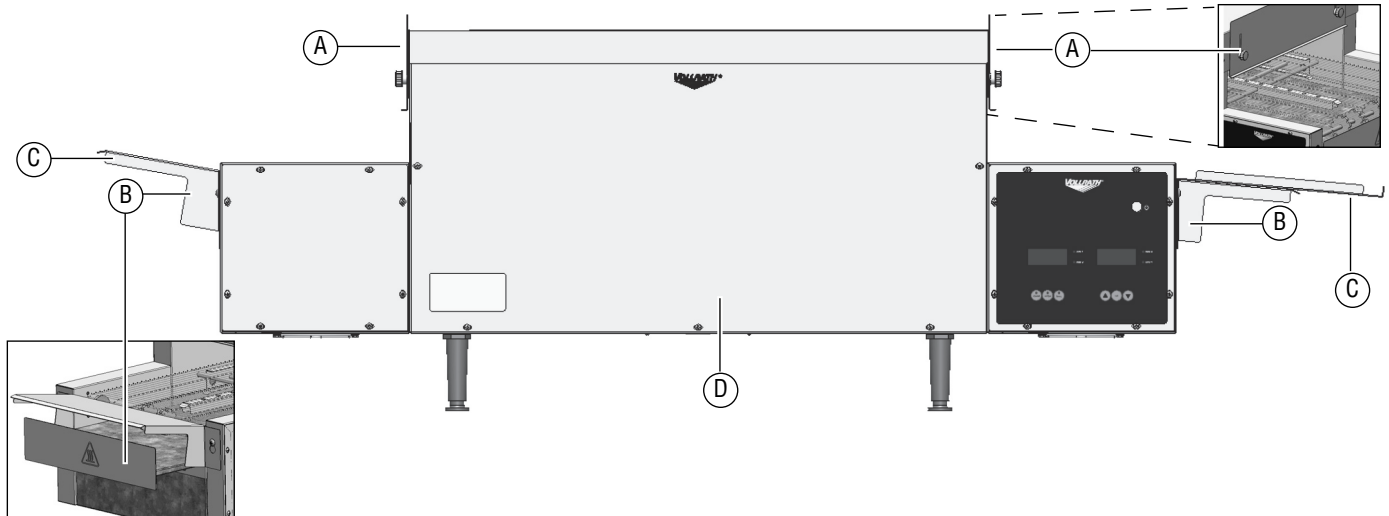
AVISO: Los moldes de metal oscuro o metal sazonado se desempeñan mejor. El metal brillante o el papel de aluminio reflejarán el calor lejos de la pizza y reducirán el dorado.

CONSEJOS PARA MONTAR LA PIZZA

- Esparza la salsa, comenzando desde el centro y moviéndose hacia los bordes exteriores de la corteza para garantizar un espesor uniforme de la salsa. Deje una pulgada de espacio en el borde exterior de la corteza para permitir que esta se dore. Esparcir la salsa demasiado cerca del borde evita que la corteza se dore.
- Esparza hacia afuera los agregados con alto contenido de humedad, como las verduras. Los agregados con alto contenido de humedad evitan que las áreas circundantes se horneen hasta que TODA la humedad se haya evaporado.

CARACTERÍSTICAS

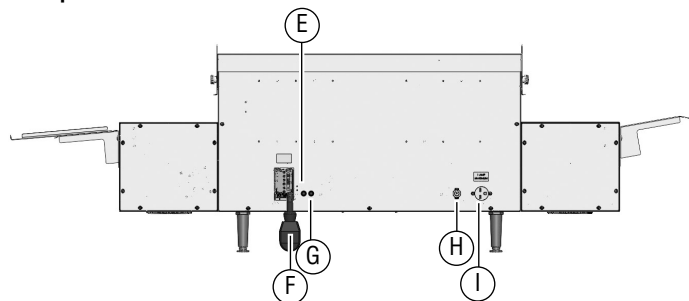
Se muestra la configuración de la correa transportadora de izquierda a derecha



Vista delantera


- A Protección contra calor**
- B Bandeja para migas**
- C Bandejas de carga/descarga**
Carga. Se inclina hacia la correa transportadora
Descarga. Se inclina en sentido opuesto a la correa transportadora
- D Botón de reinicio** (referencia solamente. Consulte la page 6).


Vista posterior




- E Cortacircuito del panel de control**
- F Cable eléctrico**
- G Cortacircuito de la correa transportadora**
- H Interruptor principal** - Enciende el suministro principal del horno
- I Tomacorriente del apilador de horno.** Alimenta el accesorio apilador de horno.

Panel de control

 **Botón de encendido** - Púselo para encender los elementos calefactores y la correa transportadora.

 **Botón de velocidad** - Púselo para ajustar lo que tarda la comida en pasar por el horno.

 **Botón de recetas** - Púselo para seleccionar una receta. Hay seis programas de recetas personalizables. Cada receta incluye ajustes de temperatura para cada zona del horno y la velocidad de la correa transportadora.

Pizza 1-2 Selecciónelo para pizzas que tienen 1 a 2 agregados


Pizza 3-4 Selecciónelo para pizzas que tienen 3 a 4 agregados


Calzone Selecciónelo para hornear masa fresca de calzones


Sandwich Selecciónelo para tostar sándwiches


M1 Cree su propio programa de recetas

M2 Cree su propio programa de recetas

 **Botón Temp** - Hay cuatro zonas de temperatura, dos en la parte superior del horno y dos en la parte inferior. Para un diagrama, Consulte "Cambiar las temperaturas" en la página 5.

 **Botón ascendente** - Púselo para desplazarse por las recetas o para aumentar la velocidad o la temperatura.

 **Botón Set** - Púselo para seleccionar una receta o guardar un cambio en la velocidad o temperatura.

 **Botón descendente** - Púselo para desplazarse por las recetas o para disminuir la velocidad o la temperatura.

FUNCIONAMIENTO

Ajuste las protecciones contra calor

A fin de obtener los resultados deseados gire las perillas para ajustar las protecciones contra calor con el objeto de permitir que el alimento pase al horno y regular así la cantidad de calor retenido en cada extremo del mismo.

Consejos:


Alimento	Sugerencias
Masa fresca	La protección de entrada está completamente abajo y la protección de salida parcialmente hacia abajo para retener el calor y hornear la masa.
Prehorneada	Protecciones de entrada y salida abiertas hasta la mitad para terminar la corteza y dorar los agregados.
Sándwich	Protecciones de entrada y salida abiertas hasta la mitad.
Calzone	Protecciones de entrada y salida abiertas hasta la mitad.

Precalentar

1. Enchufe el horno en un tomacorriente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.


2. Coloque el interruptor principal situado en la parte posterior del horno en la posición de encendido (ON).

3. Pulse y suelte  en el visor. Se oír un tono. El horno comenzará a precalentar. El visor leerá:



4. El horno estará listo para usarse en aproximadamente 20 minutos. El visor leerá:



5. Pulse y suelte .

6. Pulse  para desplazarse por las opciones de recetas.

7. Pulse y suelte  para seleccionar una receta.

8. Ajuste la configuración de la receta de acuerdo con el alimento que va a hornear. Consulte la sección "Ajustar la configuración de las recetas" en esta página.

9. Espere 5 minutos para que el horno se ajuste a la nueva configuración.

Prueba

AVISO: Las pizzas de masa fresca deben hornearse en bandejas o moldes de metal para pizza. NO ponga pizzas de masa fresca directamente sobre la correa transportadora, ya que la masa se pegará o caerá por la correa.

AVISO: NO use moldes de papel para pizza en este horno, pues se quemarán y podrían crear un peligro de incendio.


AVISO: Los moldes y fuentes de metal oscuro o metal sazonado se desempeñan mejor. El metal brillante o el papel de aluminio reflejarán el calor lejos de la pizza y reducirán el dorado.

1. Pruebe los ajustes colocando una pizza de muestra en el horno.
2. Controle el proceso de horneado y ajuste las temperaturas y la velocidad de la correa transportadora para evitar que la pizza se queme.
3. Evalúe los resultados.

Ajustar la configuración de las recetas

Personalice la configuración de recetas predeterminada para satisfacer sus necesidades de horneado.


PASO 1: Seleccione la receta que va a ajustar

1. Pulse y suelte . El panel de control emitirá un tono.
2. Pulse y suelte  o  para desplazarse por las recetas.
3. Pulse y suelte  para seleccionar una receta.

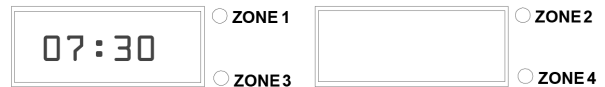
Nota: Pulse el botón Set (fijar) dentro de 10 segundos o el cambio no se guardará.

PASO 2: Seleccione la configuración que va a ajustar


Cambiar la velocidad de la correa transportadora

1. Pulse y suelte . Aparecerá la velocidad actual.

Consejo: Para pizza comience con un tiempo de paso de 7:30. El tiempo de paso ideal depende del tipo de corteza y los agregados.

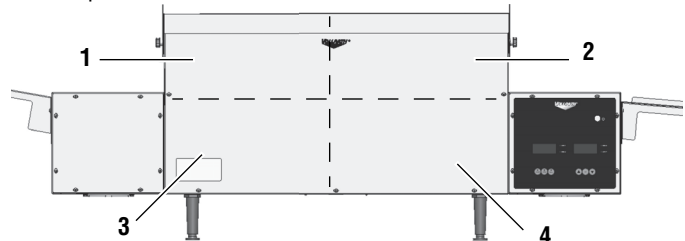


2. Pulse y suelte  o  para cambiar la velocidad.

3. Pulse y suelte  para seleccionar y guardar la selección.

Cambiar las temperaturas

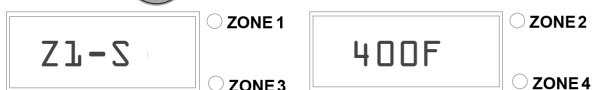
1. Hay cuatro zonas de temperatura. Las zonas están siempre en la misma ubicación, independientemente de la dirección de la correa transportadora.



Dirección de la correa transportadora


Izquierda a derecha 1 y 3 → 2 y 4
Derecha a izquierda 1 y 3 ← 2 y 4

2. Pulse y suelte . Se muestra la zona 1.



3. Pulse y suelte  o  para cambiar la temperatura.





Consejo: Para pizza, fije el calor inferior en aproximadamente 75° a 100° más que el control superior. Las temperaturas ideales dependen del tipo de corteza y los agregados.

4. Pulse y suelte  para guardar la selección. El visor avanzará a la siguiente zona de calor.






FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)


Horneado

1. Pulse y suelte . El panel de control emitirá un tono.
2. Pulse y suelte  o  para desplazarse por las recetas.
3. Pulse y suelte  para seleccionar una receta.
4. Deje que el horno se ajuste a la nueva configuración de calor antes de colocar una pizza en la correa transportadora.
5. No sobrecargue el horno. Espere unos minutos para que el horno se recupere antes de colocar la próxima pizza en la correa.
Capacidad máxima del horno: Una pizza con diámetro de 16" (40,6 cm) o varias pizzas más pequeñas con un diámetro máximo combinado de 16"

Si una pizza se atasca en el horno

1. Mantenga pulsado  hasta que el visor muestre  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4
2. Desenchufe el horno.
3. Deje que se enfríe totalmente.
4. Use tenazas para retirar la pizza. Tenga cuidado de no golpear los elementos calefactores de vidrio por encima y por debajo de la correa transportadora.


Cambiar la dirección de la correa transportadora

1. Mantenga pulsado  hasta que escuche dos tonos.
2. La correa transportadora se detendrá. Después de unos 10 segundos, se pondrá nuevamente en marcha en la dirección opuesta.

Modo de espera

Use el modo de espera para reducir el consumo eléctrico hasta en un 75% durante el tiempo de uso no máximo.

Para colocar el horno en el modo de espera

1. Pulse y suelte  y  al mismo tiempo.
2. El visor mostrará  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4

Para cancelar el modo de espera

1. Pulse cualquier botón en el panel de control para devolver el horno a su máxima potencia.
2. La pantalla mostrará WARMING (PRECALENTANDO) hasta que el horno alcance la temperatura para la receta seleccionada.



3. Cuando el horno alcance la temperatura fijada, el visor mostrará






LIMPIEZA

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
---	--

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
---	---


AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para asear el exterior del equipo, ya que pueden dañar el acabado.


Limpeza diaria

1. Mantenga pulsado  hasta que el visor muestre  ZONE 1  ZONE 2 ZONE 3 ZONE 4
2. Desenchufe el horno.
3. Deje que se enfríe totalmente.
4. Humedezca levemente un paño suave con agua tibia.
5. Use el paño humedecido para limpiar el exterior del horno, la entrada de aire debajo del horno, la rampa de alimentación y la bandeja recolectora.

Limpe la correa transportadora

Consejo: Use M1 o M2 para crear una "receta" con ajustes para limpiar el horno.

1. Enchufe el horno.
2. Pulse y suelte .
3. Fije la temperatura en las 4 zonas en 150°.
4. Fije la velocidad de la correa transportadora en 90 segundos.
5. Mantenga presionada una almohadilla o cepillo abrasivo resistente al calor (lana de acero, cepillo de alambre de metal, etc.) contra la correa transportadora. Mueva la almohadilla o el cepillo hacia adelante y hacia atrás (de izquierda a derecha) a través de la correa transportadora para eliminar los restos de alimentos.
6. Vacíe y limpie las bandejas para migas.

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Las bandejas para migas pueden estar calientes. Use mitones para horno a fin de proteger sus manos.
---	--


Instrucciones especiales para el funcionamiento sin ventilación

Limpe las superficies adyacentes y el equipo de cocina al menos cada dos meses o con mayor frecuencia según sea necesario.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado para que realicen una limpieza profesional a los componentes.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El horno no se enciende cuando se pulsa el botón de encendido en su parte delantera.	El interruptor maestro de encendido/apagado en la parte posterior del horno está en la posición de apagado (OFF).	Coloque el interruptor en la posición de encendido (ON).
	El horno está enchufado en voltaje incorrecto.	Revise el voltaje en el tomacorriente. Enchufe el horno en el voltaje correcto.
El visor en el panel de control está en blanco, el horno está enchufado y encendido.	El cortacircuito del panel de control, ubicado en la parte posterior del horno, puede haberse disyuntado.	Revise si hay un elemento calefactor roto. Reemplácelo. Una vez resuelto el problema, pulse el botón en el cortacircuito para reiniciarlo.
El visor muestra una zona de alarma: <i>prb1</i> , <i>prb2</i> , <i>prb3</i> , <i>prb4</i> y el panel de control emite un tono continuo.	La sonda de temperatura en la zona indicada por el código de alarma no responde.	Pulse cualquier tecla para apagar la alarma. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El visor no cambia de <i>Warming</i> a <i>Redy</i> .	Puede que una zona de calor no esté encendida.	Examine los elementos calefactores en cada zona de calor para verificar que estén funcionando.
	El horno está enchufado en voltaje incorrecto.	Revise el voltaje en el tomacorriente. Enchufe el horno en el voltaje correcto.
El visor cambia de <i>Warming</i> a <i>Heating</i> y no muestra <i>Redy</i> .	El ajuste de temperatura en una o más zonas puede estar demasiado alto.	La temperatura máxima para cada zona es de 550°F. Ajuste las temperaturas por debajo del máximo.
La correa transportadora no invierte la dirección.	Es posible que esté obstruida.	Revise y elimine las obstrucciones en la correa.
	No se pulsó correctamente el botón de velocidad.	Mantenga pulsado el botón hasta que escuche dos tonos.
	Puede haber un problema con el relé del sistema de impulsión.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La velocidad de la correa transportadora no cambia.	No se pulsó el botón Set (Fijar) después de configurar la nueva velocidad.	Pulse el botón Set después de cambiar la velocidad. Consulte "Cambiar la velocidad de la correa transportadora" en la página 4.
	Puede haber un problema con el tablero de control.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La correa transportadora no gira, pero el horno se calienta.	Es posible que esté obstruida.	Revise y elimine las obstrucciones en la correa.
	Puede haber un problema con uno de los componentes.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	El cortacircuito de la correa transportadora, situado en la parte posterior del horno, puede haberse disyuntado.	Pulse el botón en el cortacircuito para reiniciarlo.
Los tubos de calor superiores o inferiores no calientan.	Es posible que uno o más elementos calefactores se hayan quemado en la zona indicada por el código de alarma que se muestra en el visor.	Pulse cualquier tecla para apagar la alarma. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El horno se recalienta repetidamente.	Puede que bandeja para migas no esté instalada.	Verifique si se instaló la bandeja.
	Puede que el ventilador esté sucio.	Verifique que las aspas de ambos ventiladores estén limpias. Consulte las instrucciones a continuación para inspeccionar y limpiar las aspas de los ventiladores.
	Puede que las aspas de los ventiladores estén sucias.	<p>Inspeccione aspas en ambos ventiladores para ver si están sucias.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mantenga pulsado el botón de encendido en la parte delantera del horno hasta que el visor muestre OFF (APAGADO). Desenchufe el horno. Espere 30 minutos a que el horno se enfríe. Limpie las aspas del ventilador. Enchufe el horno. Pulse el botón de encendido en la parte delantera del horno. Pulse el botón de reinicio.
		 <p>7. Si el problema persiste, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.</p>
	Puede haber un problema con el ventilador.	Haga funcionar el horno durante 10 minutos. Si el ventilador no funciona, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El ventilador no funciona.	Puede haber un problema con el ventilador o su interruptor.	Haga funcionar el horno durante 10 minutos. Si el ventilador no funciona, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El horno está apagado y el ventilador está funcionando.	Funcionamiento normal. El ventilador se enciende según sea necesario para enfriar el horno.	—

Esta página se dejó en blanco intencionalmente.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Cuando está en garantía, la reparación de este producto está disponible a través del servicio en tienda. Para iniciar el proceso:

1. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath llamando al 1-800-309-2250. Esté preparado con el número de artículo, modelo y serie. Puede encontrar esta información en la placa identificatoria ubicada en el costado o en la parte posterior del equipo. También proporcione un comprobante de compra que indique la fecha en que se compró el equipo.
2. Un representante de servicio técnico le ayudará a solucionar el problema por teléfono.
3. Si el representante determina que el problema requiere servicio profesional, le ayudará a localizar un centro de servicio autorizado.
4. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado y lleve el equipo a dicho centro. Vollrath cubrirá el costo de la reparación y/o reemplazo de las piezas defectuosas dentro del período de garantía del equipo.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

La garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

Piezas en garantía: El periodo de garantía es de 2 años para las piezas, 1 año para la mano de obra.

Tubos del calentador: El período de garantía es de 1 año, incluida la mano de obra cuando se realiza en un centro de servicio autorizado. La garantía no cubre el daño al vidrio del tubo del calentador. El cliente es responsable del costo de transporte del producto al centro de servicio autorizado.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street

Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.

Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851

Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573

Servicio al cliente: 800.628.0830

Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:

techservicereps@vollrathco.com

Tostadores: 1-800-309-2250

Todos los demás productos: 800.628.0832