ÍNDICE

Instrucciones para el instalador

ADVERTENCIAS GENERALES 5
MOVIMIENTO Y POSICIONAMIENTO DEL HORNO 5
CAPACIDAD DE APILAMIENTO' 6
POSICIONAMIENTO DEL HORNO 6
CONEXIÓN ELÉCTRICA 7
TERMOSTATO DE SEGURIDAD 8

Instrucciones para el usuario

SERIE 9
ETIQUETA SERIE 9
INFORMACIÓN GENERAL 9
IMPORTANCIA DEL MANUAL 9
ESTADO "HORNO APAGADO" 9
GARANTÍA 9
DATOS TÉCNICOS 10
FICHA TÉCNICA 10
DESTINO DE USO 11
LIMITES DE USO Y ADVERTENCIAS 11
USO Y FUNCIONAMIENTO 12
PANEL DE MANDOS 12
PANTALLA PRINCIPAL 13
CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS 14
SELECCIÓN DE PROGRAMAS EN LA PANTALLA PRINCIPAL 14
VOCES DEL MENÚ 15
FUNCIÓN DE AUTOAPAGADO 16
GESTIÓN DE LOS ERRORES 16
VELOCIDAD DE LA CINTA 16
PRODUCTIVIDAD 17
MANTENIMIENTO 18
LIMPIEZA 18
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO 18
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA CINTA 19
TIRAJE DE LA RED 20
DEMOLICIÓN 21
ADVERTENCIAS GENERALES 21
RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS 21
RECAMBIOS 22

DESPIEZO HORNO 22
DESPIEZO PUERTA 23
DESPIEZO INSTALACIÓN 24
LISTA DE REPUESTOS 25
PARTE ELÉCTRICA 26
ESQUEMA ELÉCTRICO DEL HORNO DE TÚNEL C/40 Y C/50 26
ESQUEMA ELÉCTRICO DEL HORNO DE TÚNEL C/65 Y C/80 27

ADVERTENCIAS GENERALES

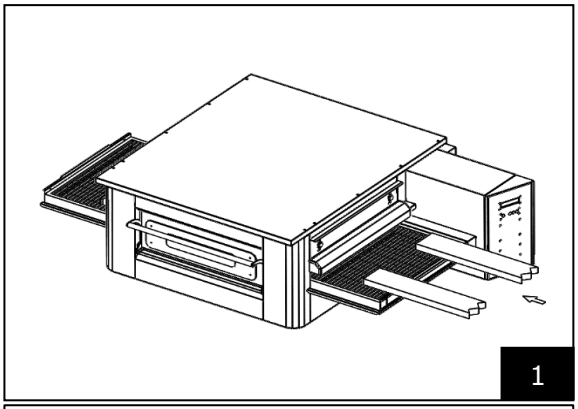
El lugar donde se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales:

- Estar seco, la temperatura y la humedad relativa del local en el cual debe ser instalado no deben superar los valores indicados en la tabla de los datos técnicos;
- Tener las fuentes hídricas a la debida distancia;
- Iluminación idónea y que cumpla las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes.
- Ventilación adecuada con presencia de campanas o aspiradores con el fin de garantizar un ambiente sano y sin humos.

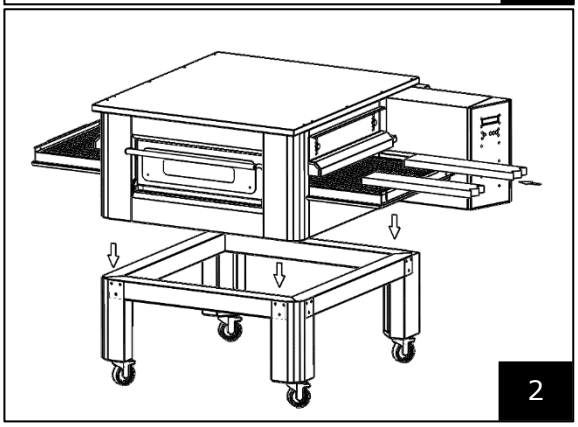
EL HORNO NO DEBE SER INSTALADO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE DEL MODO MÁS ABSOLUTO EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DE HORNO. ASEGURE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTI INCENDIO. MANTENGA UN ESPACIO LIBRE ALREDEDOR DEL HORNO DE POR LO MENOS 30 CM.

MOVIMIENTO Y POSICIONAMIENTO DEL HORNO

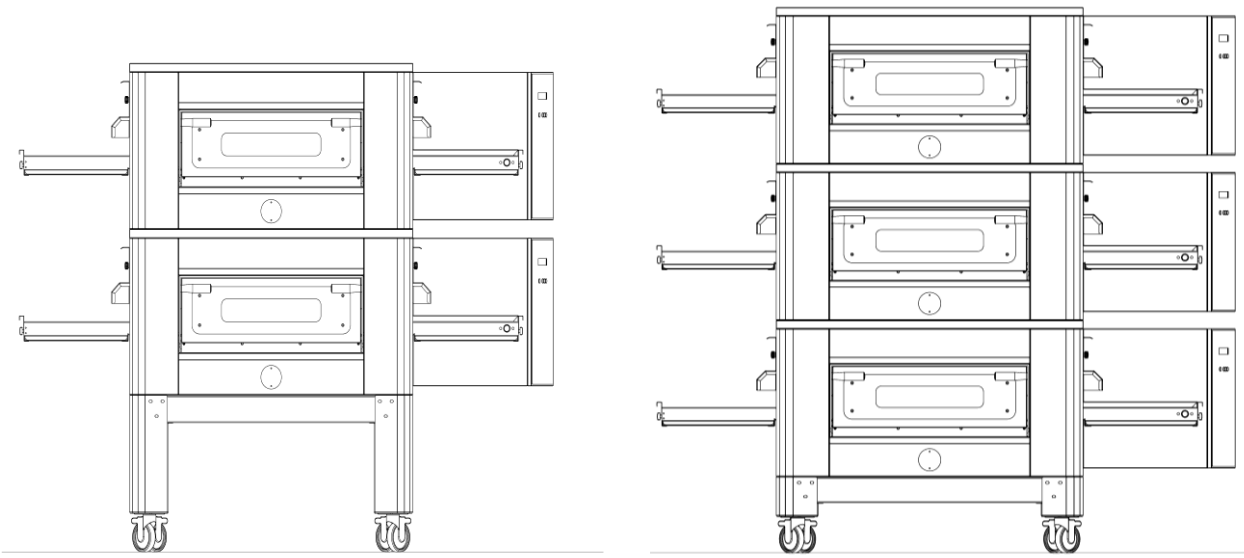
Pase la cinta transportadora (ver en la pág. 18).
Utilice una carretilla elevadora o un transpalet con la capacidad adecuada.
Eleve las pestañas e introduzca las horquillas, oportunamente revestidas de material blando para evitar daños, en la cámara de cocción, a través de la entrada o de la salida del túnel (Fig.1).


1

Posicione el horno en correspondencia con los ángulos de la base (Fig.2).


2

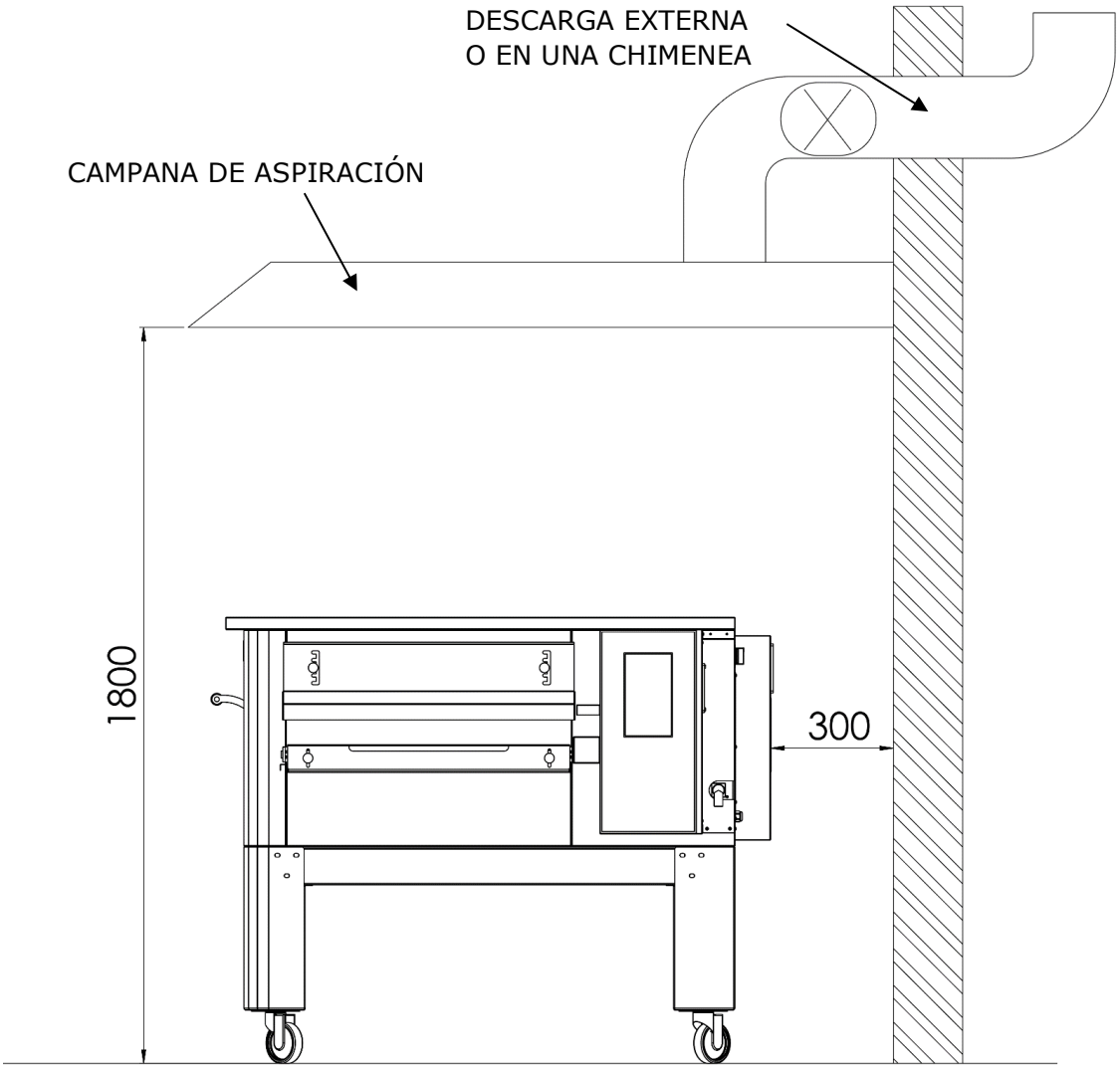
CAPACIDAD DE APILAMIENTO'



NÚMERO MÁXIMO DE HORNOS APILABLES: 3

POSICIONAMIENTO DEL HORNO

El aparato de gas es de tipo A_2/B_{22} en el cual no está instalado ninguna conexión de chimenea o dispositivo de descargas en el exterior para los humos.
Es necesario posicionar el horno debajo de una campana de aspiración.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Compruebe que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas y en la placa situada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE POSEA LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO, Y QUE DEBERÁ EXPEDIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA.

PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED DEBE INSTALARSE UN DISPOSITIVO CON UNA SEPARACIÓN DE CONTACTOS QUE GARANTICE LA DESCONEXIÓN COMPLETA EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA III DE SOBRETENSIÓN, CONFORME A LAS REGLAS DE INSTALACIÓN.

Para conectar la máquina a la red eléctrica es indispensable seguir estos pasos:

Monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).

UNA VEZ FINALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

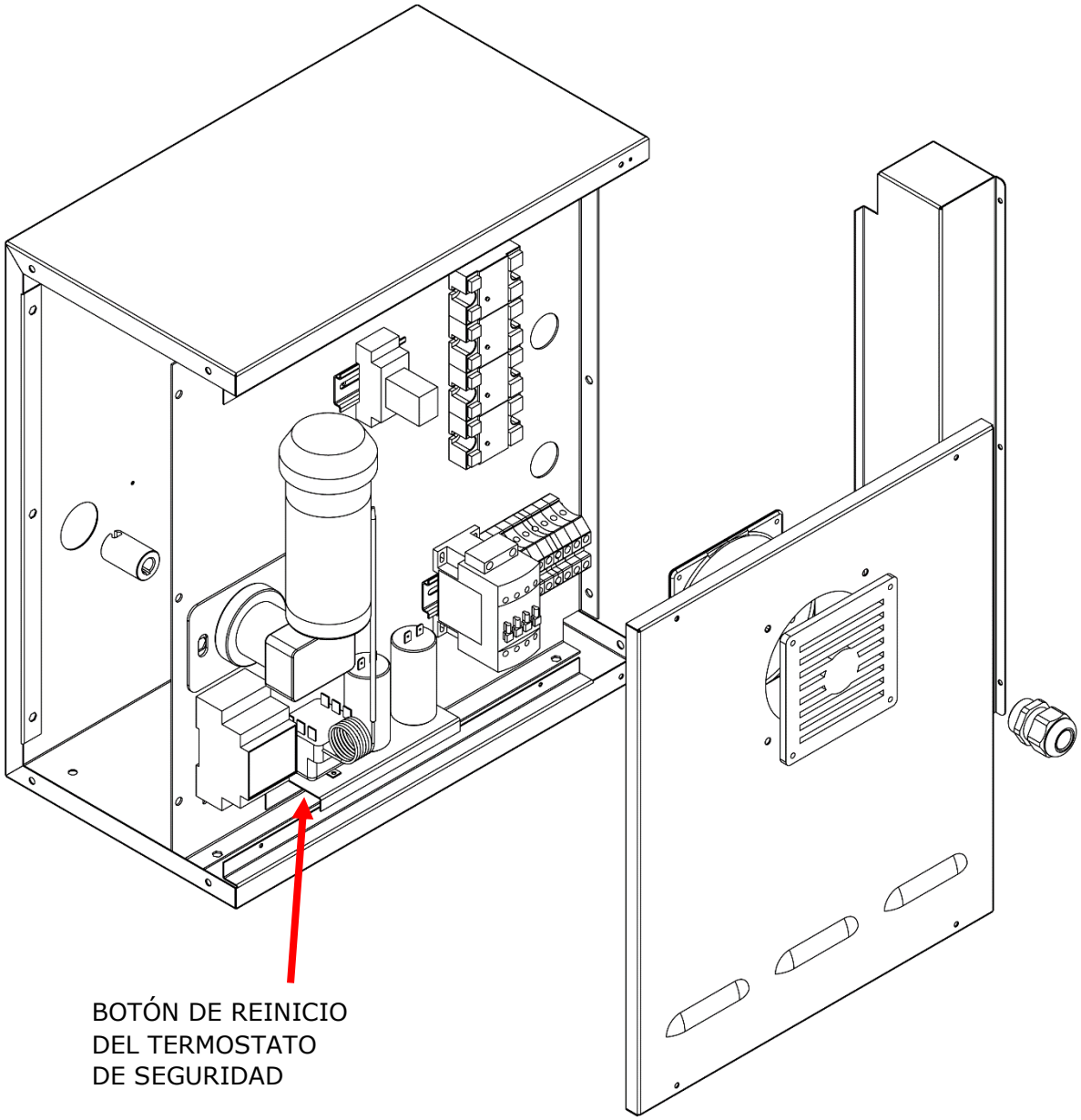
EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE DISPARO NO SUPERIOR A LOS 30 MA.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El termostato de seguridad está colocado en el interior de la cámara de ventilación inmediatamente adyacente a los quemadores. Este está calibrado a 427°C y es de rearme manual. Si se detecta una temperatura igual o mayor debe retirarse la alimentación a todo el horno y en consecuencia debe cerrarse el gas.

Para hacer volver a funcionar el horno debe intervenir un técnico cualificado el cual comprobará el motivo de esta anomalía y solo luego podrá rearmarlo manualmente a través de la apertura del panel del compartimiento técnico (puerta de la instalación). Vea la figura de abajo donde el termostato de seguridad está señalado.
La posición del botón rojo de reinicio está indicada por la flecha.
El reinicio no es posible hasta que la temperatura de la cámara no baje por debajo de los 427°C.

Dado que el termostato de seguridad interviene solo en caso de daños graves, antes de poner nuevamente en marcha el horno, compruebe cuidadosamente el funcionamiento del mismo y realice las eventuales reparaciones.



SERIE

ETIQUETA SERIE

La matricula está constituida por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno.
En la placa están indicados de modo legible e indeleble los siguientes datos:

Nombre del fabricante	N° de matrícula
Potencia eléctrica (kW/A)	Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz)
Modelo	Año de construcción
Indicación "Made un Italy"	Peso del horno

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de usar el horno es obligatorio leer y comprender en todas sus partes el presente manual.

El presente manual debe estar siempre a disposición de los «operadores autorizados» y próximo al horno, bien guardado.

La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños a las personas, los animales y las cosas causados por la inobservancia de las normas descritas en el presente manual.

El presente manual forma parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno exclusivamente las intervenciones de su específica competencia.

ESTADO "HORNO APAGADO"

Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento y/o regulación en el horno es obligatorio seccionar la fuente de alimentación eléctrica y de gas, retirando el enchufe de alimentación de la toma de red y cerrando el gas, asegurándose que el horno esté efectivamente apagado y enfriado.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de doce meses y se contará a partir de la fecha del recibo expedido en el acto de adquisición.
Dentro de este período serán sustituidos o reparados gratuitamente y solo en nuestro establecimiento los particulares que por causas bien comprobadas e inconfundibles resulten defectuosos de fabricación, excepto los componentes eléctricos y los que estén sometidos a desgaste.
La garantía no cubre los gastos de envío ni de mano de obra.
La garantía decae en los casos en los que se compruebe que el daño haya sido provocado por: transporte incorrecto o mantenimiento insuficiente, negligencia de los operadores, manipulaciones, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las prescripciones del manual.
Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos derivados del tiempo en que la máquina permanecerá inactiva debido a:
fallo, en espera de reparación o, en cualquier caso, por la ausencia física del equipo.

LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON REPUESTOS NO ORIGINALES, HACEN DECAER LA GARANTÍA, Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD. CUALQUIER INTERVENCIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.

DATOS TÉCNICOS

FICHA TÉCNICA

	Unidad de medida	C/40	C/50	C/65	C/80
Temperatura de ejercicio	°C	0-350			
Dimensiones externas sin soporte	cm	L 142,5 P 98,5 H 45,0	L 186,0 P 121,0 H 50,0	L 207,0 P 132,0 H 56,0	L 225,0 P 156,0 H 60,0
Ancho de la red	cm	40,0	50,0	65,0	80,0
Longitud de la red	cm	105,0	160,0	185,0	200,0
Longitud de la cámara	cm	54,0	75,0	100,0	110,0
Alimentación eléctrica	--	Trifásico/Monofásico			
Tensión	Vac	400/230			
Frecuencia	Hz	50/60			
Amperaje	A (400V) A (230V)	11 34	21 62	27 80	35 106
Potencia eléctrica	kW	7,8	14,2	18,4	24,4
Conexión eléctrica	--	cable de cinco polos sin enchufe			
Longitud del cable	m	2			
Sección de conductores	mm²	4		6	
Limites de temperatura de trabajo	°C	0-40			
Límite de humedad ambiental máxima de trabajo	--	95% sin condensación			

DESTINO DE USO

El uso previsto para el cual ha sido diseñado y fabricado el horno es de tipo profesional y es el siguiente:

USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZA, PAN, BOLLOS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE VIANDAS EN BANDEJA.

EL HORNO PUEDE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, A MENOS QUE NO HAYA RECIBIDO ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS DEBEN SER VIGILADOS PARA EVITAR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

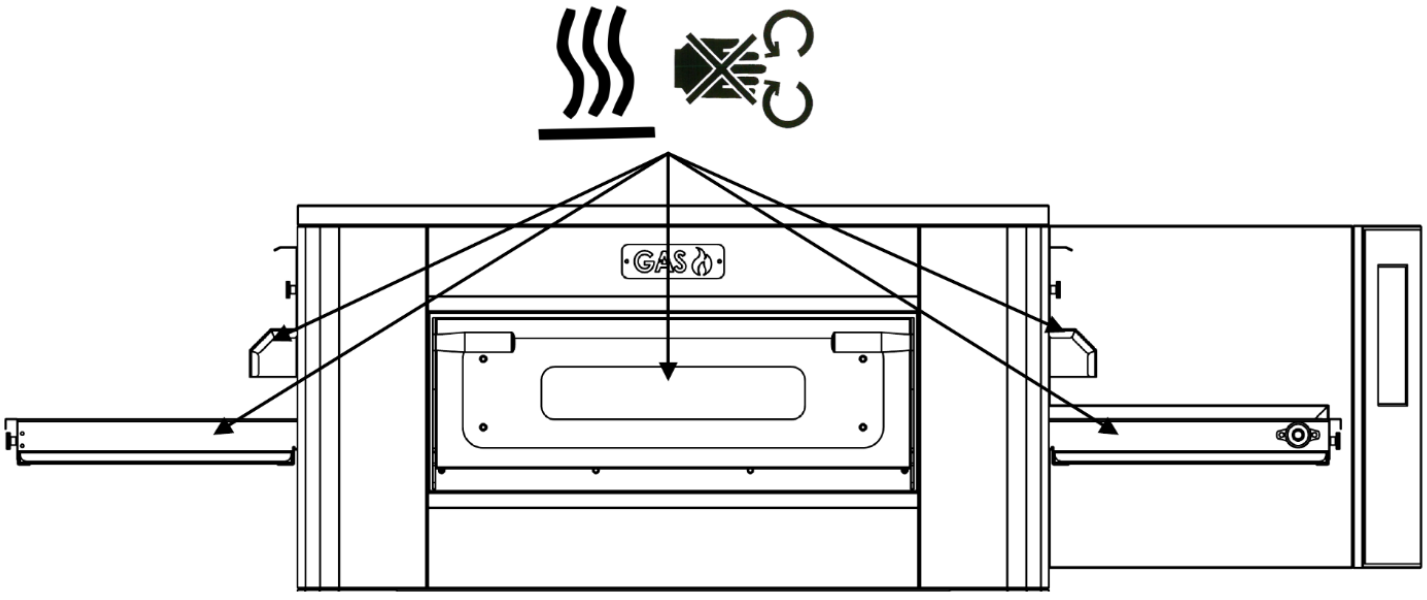
LIMITES DE USO Y ADVERTENCIAS

El horno se ha proyectado y realizado exclusivamente para el uso previsto descrito en el párrafo precedente, así pues, está absolutamente prohibido cualquier otro uso a fin de garantizar, en cualquier momento, la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

ESTÁ PROHIBIDO INTERVENIR Y MANIPULAR LOS DISPOSITIVOS INSTALADOS EN EL APARATO.

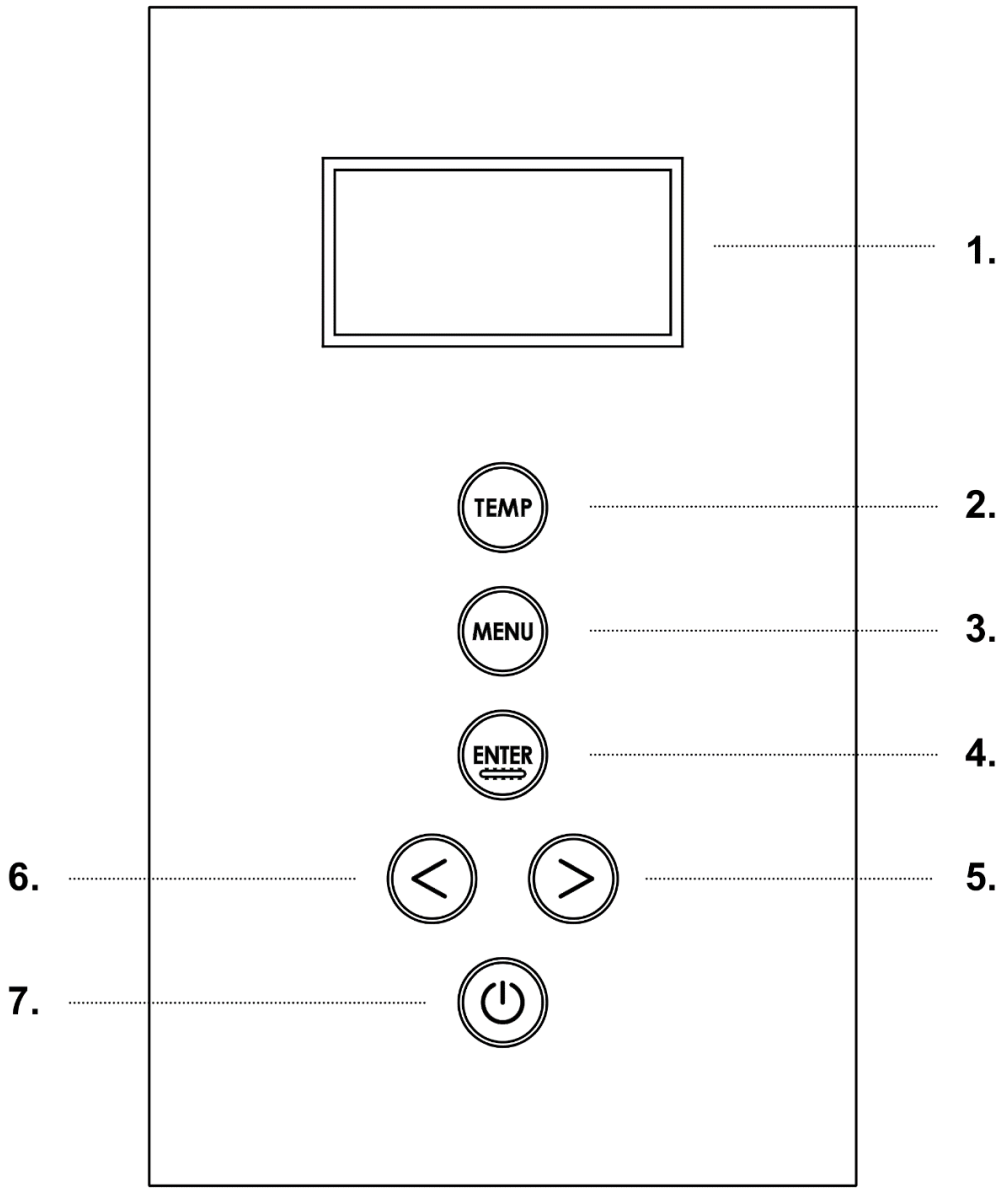
ADVERTENCIA: PRESTE ATENCIÓN CUANDO SE ABRE LA PUERTA, PELIGRO DE QUEMADURAS Y APLASTAMIENTO DE LAS MANOS

ADVERTENCIA: NO TOQUE LA CINTA CON EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO, PELIGRO DE QUEMADURAS Y APLASTAMIENTO DE LAS MANOS



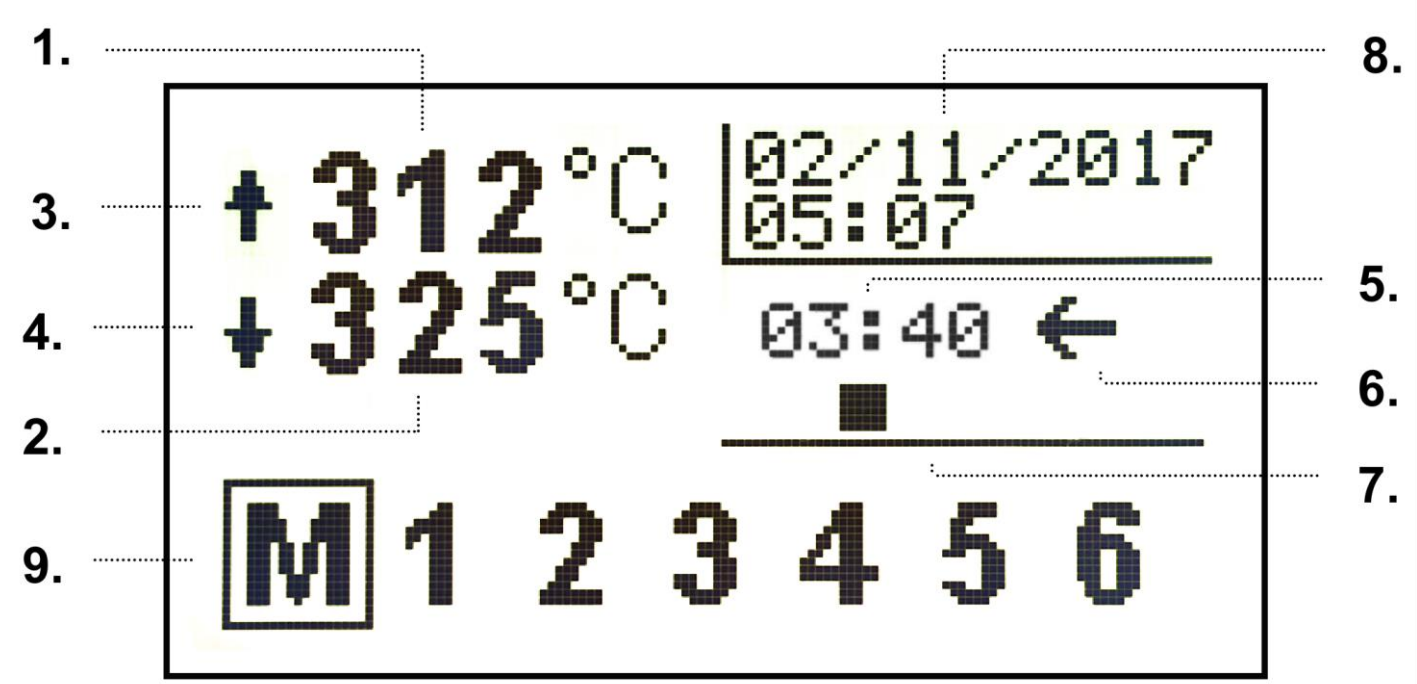
USO Y FUNCIONAMIENTO

PANEL DE MANDOS



1	Display	**5**	Función de incremento durante las configuraciones de los valores o navegación hacia la derecha si se está en la pantalla principal.
2	Configuración de los parámetros: - TEMPERATURA TECHO - TEMPERATURA SOLERA - VELOCIDAD DE LA CINTA	**6**	Función de disminución durante las configuraciones de los valores o navegación hacia la izquierda si se está en la pantalla principal.
3	Entrada en el menú con voces: - PROGRAMAS - ENCENDIDO / APAGADO PROGRAMADO - FECHA/HORA - DIRECCIÓN DE LA CINTA - IDIOMA - MENÚ DE MANTENIMIENTO - SALIDA	**7**	Encendido/apagado de la ficha.
4	Confirma los valores configurados o hace comenzar/parar la cinta si se está en la pantalla principal.		

PANTALLA PRINCIPAL



1	TEMPERATURA SUPERIOR	la temperatura registrada por la sonda situada más arriba;
2	TEMPERATURA INFERIOR	la temperatura registrada por la sonda situada más abajo;
3	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO RESISTENCIAS SUPERIORES	se activa cuando las resistencias superiores están encendidas para poder llevar la temperatura registrada hasta el punto de ajuste del techo establecido;
4	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO RESISTENCIAS INFERIORES	se activa cuando las resistencias inferiores están encendidas para poder llevar la temperatura registrada hasta el punto de ajuste de la solera establecido;
5	VELOCIDAD DE LA CINTA	Se muestra en minutos y segundos, corresponde al tiempo de cocción en la cámara. Vea el párrafo dedicado.
6	SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CINTA	Si la flecha está hacia la izquierda los alimentos se cocerán desde la derecha hacia la izquierda, si la flecha está hacia la derecha los alimentos se cocerán desde la izquierda hacia la derecha.
7	SÍMBOLO DE FUNCIONAMIENTO DE LA CINTA	Indica el avance de la cinta. La velocidad de avance del símbolo no varía respecto a la velocidad de la cinta.
8	FECHA Y HORA	Muestra la fecha y la hora actual
9	LÍNEA DE SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS	Comenzando desde el programa manual (M), 6 programas seleccionables a través de las teclas direccionales derecha e izquierda, operativos cuando la tecla ENTER es presionada. El programa en uso es señalado.

CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS

TECLA TEMP (2)
Cuando está presionada comienza a parpadear el parámetro para configurar en el orden:
- PUNTO DE AJUSTE TEMPERATURA SUPERIOR
- PUNTO DE AJUSTE TEMPERATURA INFERIOR
- VELOCIDAD DE LA CINTA

Con la tercera presión de sale de la configuración y se confirman los parámetros configurados, de modo alternativo se puede salir y confirmar sin pasar todos los parámetros presionando la tecla ENTER o esperando algunos segundos.
Las configuraciones siempre son guardadas en modo automático.

TECLA MENÚ (3)
Cuando se presiona se entra en el menú con la lista de las voces:
- PROGRAMAS
- ENCENDIDO / APAGADO PROGRAMADO
- FECHA/HORA
- DIRECCIÓN DE LA CINTA
- IDIOMA
- MENÚ DE MANTENIMIENTO
- SALIDA

La navegación se produce a través de las flechas (TECLAS 5 y 6), para entrar en la voz correspondiente presionar la tecla ENTER, para salir del menú ir a la voz de salida y presionar ENTER.

TECLA ENTER (4)
Tiene la función de confirmar el parámetro seleccionado, sin ninguna selección en la pantalla principal puede hacer comenzar o detener la cinta.
Si se está en el interior de la configuración de parámetros o del menú el parámetro es guardado.

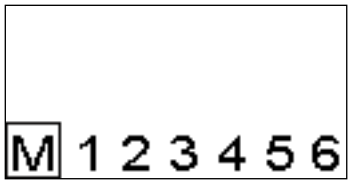
TECLA FLECHA DERECHA (5)
Navegación hacia la derecha desplazando los programas en la línea de la pantalla principal, si se está en el interior de la configuración de parámetros incrementa el valor o selecciona la voz siguiente.

TECLA FLECHA IZQUIERDA (6)
Navegación hacia la izquierda desplazando los programas en la línea de la pantalla principal, si se está en el interior de la configuración de parámetros disminuye el valor o selecciona la voz anterior.

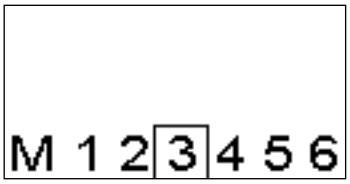
TECLA ON/OFF (7)
Enciende la ficha o la lleva en modo de espera cuando está encendida

SELECCIÓN DE PROGRAMAS EN LA PANTALLA PRINCIPAL

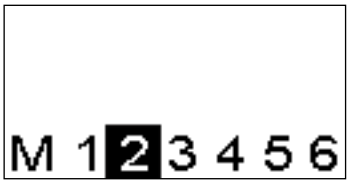
En la pantalla principal los programas se muestran del siguiente modo:



El recuadro vacío indica que el programa en uso es el manual.



El programa en uso es el 3.



Cuando se esta seleccionando el programa utilizando las flechas de navegación (5 y 6), el recuadro se llena.
Luego de 5 segundos, el programa se activa automáticamente.
Se puede confirmar también presionando ENTER.

Nota sobre las teclas de navegación: cuando se presionan en la pantalla principal, la primera presión llena el recuadro del programa en uso, la segunda presión mueve el recuadro para poder seleccionar otro programa.

VOCES DEL MENÚ

PROGRAMAS
Pantalla con la posibilidad de configurar 6 programas, cada uno contiene los parámetros
- TEMPERATURA SUPERIOR
- TEMPERATURA INFERIOR
- VELOCIDAD DE LA CINTA

El programa MANUAL no está presente, permanece solo en la pantalla principal, tiene memorizados los valores configurados que aparecerán cada vez que se vuelve de un programa 1-6 al manual.

ENCENDIDO/APAGADO PROGRAMADO
Posibilidad de establecer una hora de encendido y una hora de apagado para cada día de la semana.
La casilla marcada indica que el encendido programado está activo para ese día específico.

	ON	OFF	
LUN	08:00	16:30	☑
MAR	08:00	17:00	☑
MER	09:00	20:00	☑
GIO	15:30	22:00	☑

Cuando un solo día tiene la función activada, hay un símbolo en la pantalla principal que indica la programación y el símbolo se mantiene incluso cuando la tarjeta está en espera.
Una vez que el horno se enciende automáticamente, esto se lleva a una temperatura fija y no variable, de 140 °C y velocidad de cinta a 100%, por razones de seguridad y consumo eléctrico.

FECHA/HORA
Configuración de la fecha y hora.

DIRECCIÓN DE LA CINTA
Configuración de la dirección de la cinta.
Seleccione la flecha derecha para mover la cinta en sentido horario, cargando las comidas en la izquierda y descargándolas en la derecha;
seleccione la flecha izquierda para mover la cinta en sentido antihorario, cargando las comidas en la derecha y descargándolas en la izquierda;

IDIOMA
Seleccione entre los idiomas:
ENGLISH
ESPAÑOL
FRANÇAIS
DEUTSCH
ITALIANO

MENÚ DE MANTENIMIENTO
Menú protegido por una contraseña y reservado al fabricante/encargado del mantenimiento.

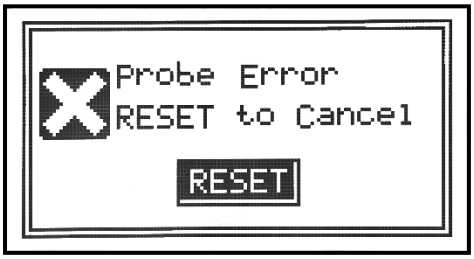
SALIDA
Voz del menú para salir y volver a la pantalla principal.

FUNCIÓN DE AUTOAPAGADO

Con el apagado, el horno mantendrá la ventilación encendida hasta su enfriado.
Aparecerá un aviso en la pantalla con la temperatura actual y la de apagado.
El horno continuará a enfriarse hasta la temperatura de 140°C, luego de esto se apagará por si mismo en automático al alcanzar esta temperatura.

<u>Durante esta fase NO desconecte el cable de alimentación o los componentes electrónicos podrían dañarse.</u>

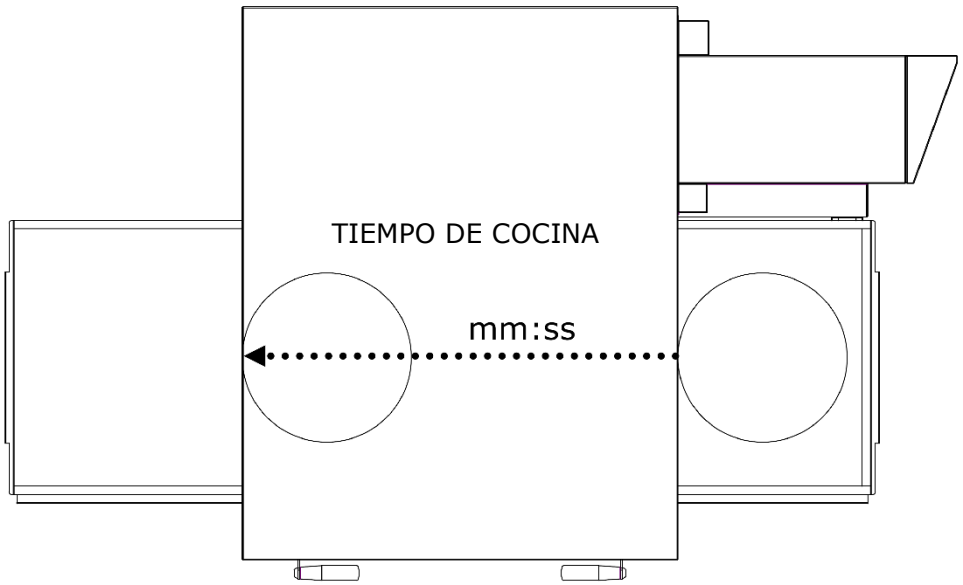
GESTIÓN DE LOS ERRORES



Si la sonda no está conectada o tiene un mal funcionamiento contrólela y luego presione ENTER para reiniciar.

VELOCIDAD DE LA CINTA

La velocidad de la cinta está indicada en la pantalla principal del display y está expresada en minutos y segundos.
El tiempo indicado es el tiempo de cocción en la cámara, vea el dibujo de abajo.



La selección de los tiempos se produce con los intervalos configurados de este modo:

De 1:00 a 5:00	pasos de 10 segundos
De 5:00 a 10:00	pasos de 20 segundos
De 10:00 a 20:00	pasos de 30 segundos

A continuación se muestran los tiempos mínimos y máximos seleccionables en base al modelo:

C/40	de 1:00 a 13:00
C/50	de 1:00 a 15:30
C/65	de 1:20 a 20:00
C/80	de 1:10 a 17:30

PRODUCTIVIDAD

Según el modelo del horno el número de pizzas/hora se calcula por medio de la tabla:

	C/40	C/50	C/65	C/80
NR° PIZZAS DE Ø25 EN LA CÁMARA	2,5	5	8	12
NR° PIZZAS DE Ø32 EN LA CÁMARA	1,5	2,5	6	7
NR° PIZZAS DE Ø40 EN LA CÁMARA	1,33	1,67	3	5
NR° PIZZAS DE Ø45 EN LA CÁMARA	0	1,5	2,33	3,33
TIEMPO DE COCCIÓN (seg)	210	210	210	210
PASAJE DE LA CÁMARA EN UNA HORA	17	17	17	17
NÚMERO DE PIZZAS Ø25/HORA	**43**	**86**	**137**	**206**
NÚMERO DE PIZZAS Ø32/HORA	**26**	**43**	**103**	**120**
NÚMERO DE PIZZAS Ø40/HORA	**23**	**29**	**51**	**86**
NÚMERO DE PIZZAS Ø45/HORA	**0**	**26**	**40**	**57**

Nota:

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, con la temperatura de 320°C y con una preparación desde cero, sin productos ultracongelados

MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

LIMPIEZA

La limpieza debe efectuarse al final de cada uso, de acuerdo con las normas sanitarias y protegiendo la funcionalidad del horno.

Limpieza de la cámara:
Retire la tensión del horno actuando en el interruptor del cuadro de alimentación.
Retire la protección de la junta de la cinta transportadora.
Desvincule la cinta del enganche moviéndola hacia arriba.
Haga desplazar la junta misma hacia el panel de mandos desvinculándola del eje de arrastre de la cinta transportadora.
Eleve las pestañas deslizantes de entrada y de salida en posición de máxima apertura.
Eleve la cinta transportadores de ambos lados y extráigala del lado de los mandos.
Abra la puerta lateral y, utilizando un par de guantes extraiga los difusores que están fijados con tornillos.
Limpie las superficies metálicas con una esponja impregnada de agua y detergente no abrasivo y/o corrosivo y, por lo tanto, enjuague las superficies con una esponja impregnada de agua pura.
Limpieza externa del horno (superficies de acero inox, vidrio de inspección y panel de mandos):
Esta operación se realiza con el horno frío.

SE RECOMIENDA AL OPERADOR ENCARGADO QUE UTILICE GUANTES ADECUADOS E INSTRUMENTOS IDÓNEOS PARA EVITAR QUEMADURAS.

PARA LA LIMPIEZA ESTÁ PROHIBIDO EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS O CUALQUIER OTRA COSA QUE PUEDA DAÑAR LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DEBAJO DEL PERFIL HIGIÉNICO.

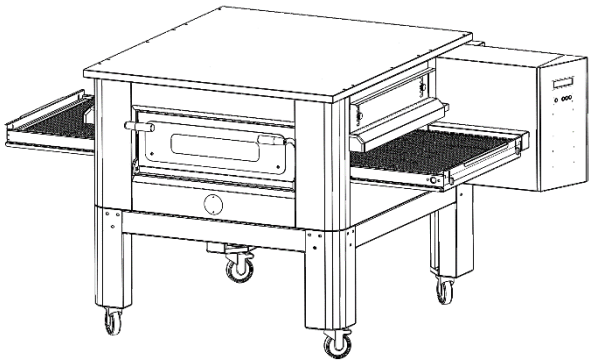
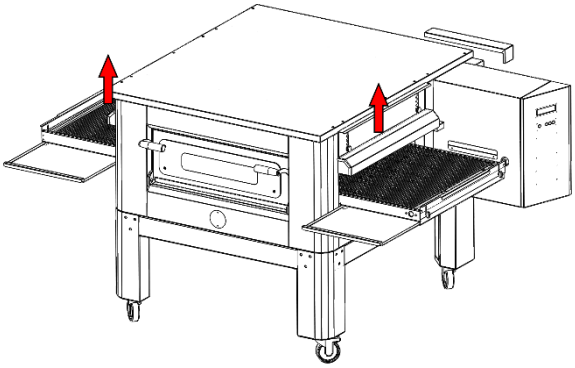
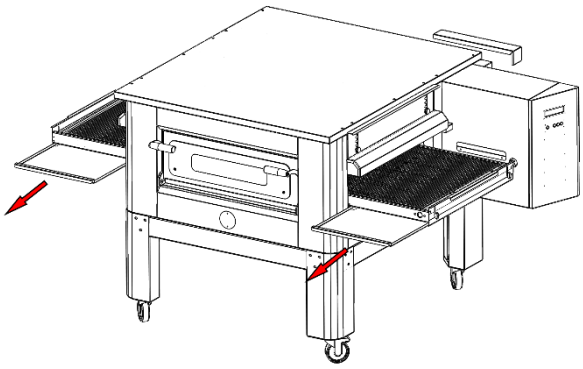
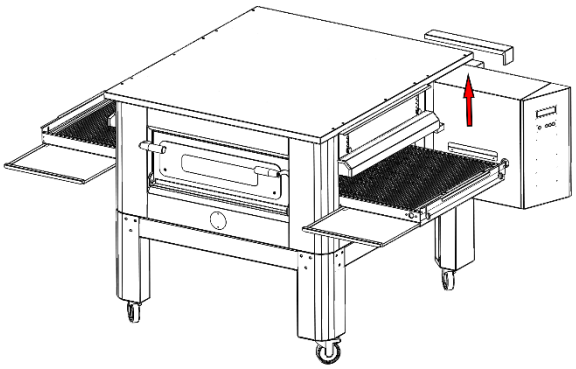
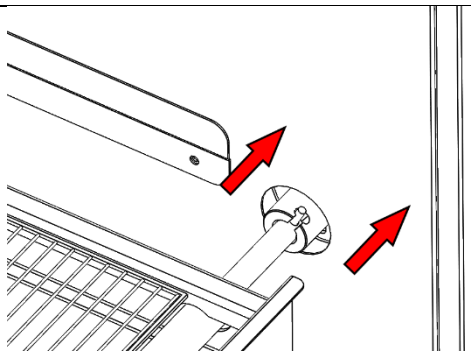
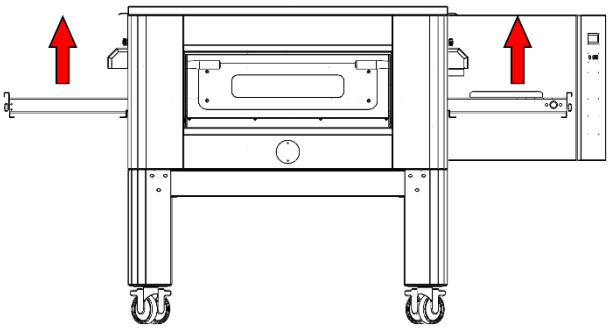
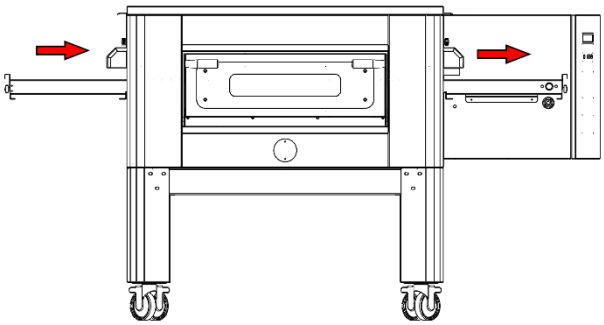
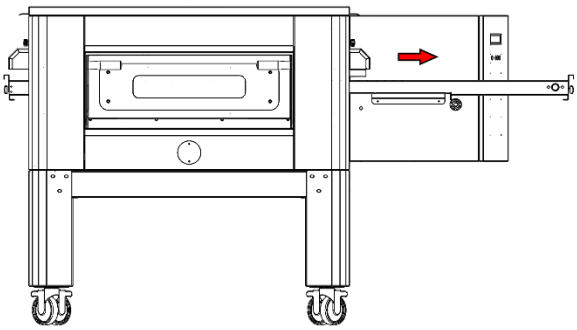
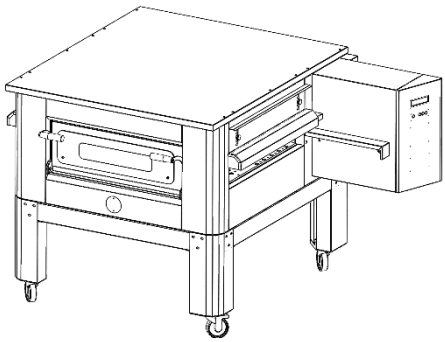
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO

Para cualquier intervención de mantenimiento extraordinario, reparación y/o cambio diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado al que ha comprado el horno y/o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales requeridos por las normas vigentes.

Mantenimiento, controles e inspecciones	**Frecuencia**
Dispositivos de seguridad mecánicos Controle el estado, presencia de deformaciones, aflojamiento o partes removidas	**Mensual**
Control Controle las partes mecánicas, presencia de eventuales roturas o deformaciones, ajuste de los tornillos. Controle la legibilidad y condiciones de los adhesivos y símbolos y restablézcalos si es necesario.	**Anual**
Partes estructurales Control del ajuste de los pernos principales (tornillos , sistemas de fijación, etc)	**Anual**
indicaciones de seguridad Controle la legibilidad y la condición de las indicaciones de seguridad (etiquetas).	**Anual**
Cuadro eléctrico Controle los componentes instalados en el interior de cuadro eléctrico. Controle el cableado entre el cuadro eléctrico y las partes de la máquina.	**Anual**
cable de conexión y enchufe Controle el cable de conexión y el enchufe. Sustitúyalos si es necesario.	**Anual**
Revisión general de la máquina Controle todos los componentes, partes eléctricas, presencia de corrosiones, tubos, ...	**Cada 10 años**

DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA CINTA

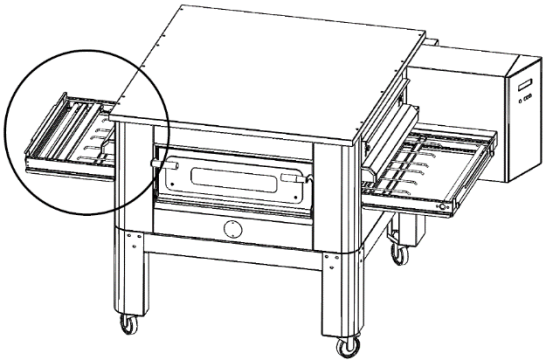
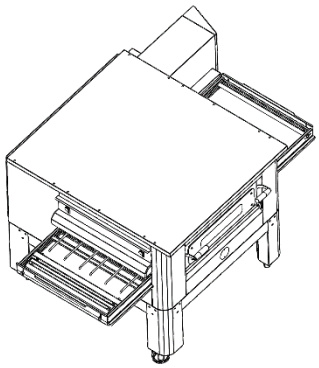
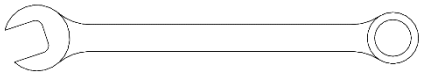
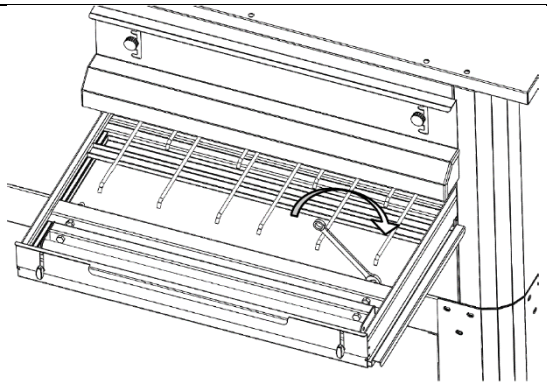
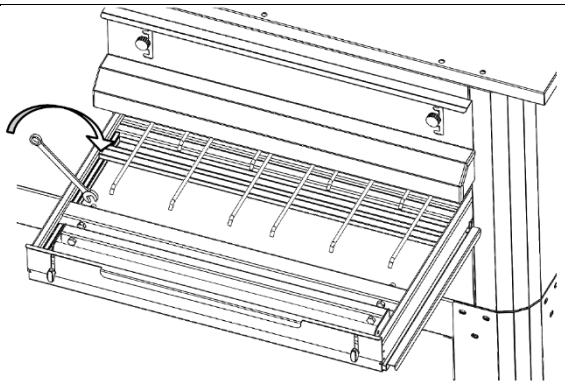
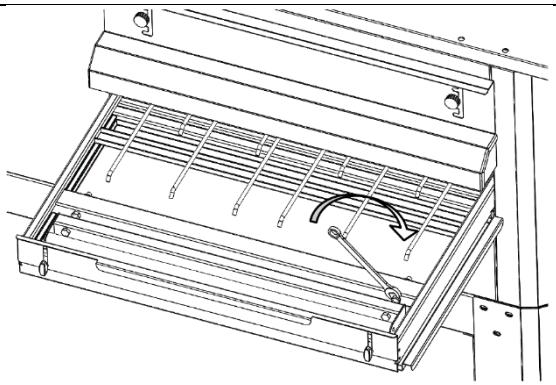
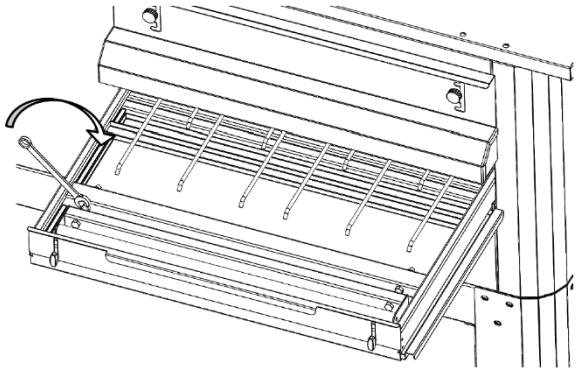
Instrucciones para la remoción de la cinta, para remontarla prosiga en sentido inverso.

1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9			

TIRAJE DE LA RED

SE RECOMIENDA CONTROLAR PERIÓDICAMENTE LA TENSIÓN DE LA RED, PARA TRABAJAR CORRECTAMENTE Y PREVENIR MAL FUNCIONAMIENTOS DEBE ESTAR CONSTANTEMENTE EN TENSIÓN

Para tensar la red gire las tuercas indicadas en sentido horario, para distenderla gírelas en sentido antihorario.

1		2	
3	 LLAVE DE 13	4	
5		6	
7			

DEMOLICIÓN

ADVERTENCIAS GENERALES

En el momento de desguazar el horno debe atenerse a las prescripciones de la normativa vigente. Separe las partes que integran el horno de acuerdo con los diferentes tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

PROBLEMA	CONTROLLI	ADDETTO ALL'INTERVENTO
El display no se enciende	El enchufe no está introducido	Usuario
	Termostato de seguridad que ha intervenido	Técnico especializado
La cinta no gira	No ha sido presionada la tecla START	Usuario
	El motorreductor de arrastre de la cinta no comienza	Técnico especializado

PARA OTROS MAL FUNCIONAMIENTO NO CITADOS LLAME AL SERVICIO CLIENTES