

---

# ESPAÑOL

<b>PLACA</b> .....	<b>18</b>
ETIQUETA DE SERIE .....	18
<b>INFORMACIÓN GENERAL</b> .....	<b>18</b>
IMPORTANCIA DEL MANUAL .....	18
ESTADO "HORNO PAGADO" .....	18
GARANTÍA .....	18
DESTINO DE USO .....	18
LÍMITES DE USO .....	19
<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>19</b>
DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO .....	19
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	19
BORNERO.....	20
SISTEMA EQUIPOTENCIAL.....	20
<b>USO Y FUNCIONAMIENTO</b> .....	<b>21</b>
PANEL DE MANDOS .....	21
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO .....	22
ENCENDIDO DEL HORNO.....	22
APAGADO DEL HORNO .....	22
<b>MANTENIMIENTO</b> .....	<b>23</b>
PULIZIA .....	23
<b>DESGUACE</b> .....	<b>23</b>
ADVERTENCIAS GENERALES.....	23

---

# PLACA

## ETIQUETA DE SERIE

La etiqueta de matriculación consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno.

En la etiqueta se indican de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Marcado CE;
- Modelo (MOD);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Rótulo "Made in Italy"
- Nº de serie (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de fabricación (ANNO);
- Peso del horno (PESO);

## INFORMACIÓN GENERAL

### IMPORTANCIA DEL MANUAL

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

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.

### ESTADO "HORNO PAGADO"

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o regulación en el horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, extrayendo el enchufe de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y frío.

### GARANTÍA

La empresa fabricante garantiza que los hornos en cuestión han sido sometidos a ensayo en su sede. La garantía del horno tiene una validez de doce meses.



**LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.**

### DESTINO DE USO

para el que se ha diseñado y fabricado el horno es el siguiente:

USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE PLATOS EN BANDEJA.

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

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A NO SER QUE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD LES FACILITE ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO.

ES NECESARIO SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

## LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito, por lo que se prohíbe terminantemente cualquier otro tipo de uso, para garantizar en todo momento la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

## INSTALACIÓN

### DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO

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

- estar seco
- fuentes de agua a una distancia adecuada
- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.



**NO DEBE INSTALARSE EL HORNO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTIINCENDIO. DEJE UN ESPACIO LIBRE DE AL MENOS 30 CM ALREDEDOR DEL HORNO.**

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.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA



**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:

1. Conecte al bornero (FIG. A) los conductores L1—L2—L3—N —  $\frac{\perp}{\perp}$  de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> desvainado con terminales.
2. Monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).
3. Para conectar el horno a 230V MONOFÁSICOS basta hacer un puente entre L1-L2-L3 con las placas previstas, incluidas en la caja del bornero

L1	Borne N. 1
L2	Borne N. 2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
⏏	Borne N. 6

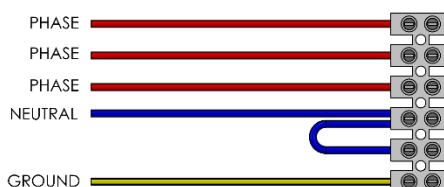


**UNA VEZ FINALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL. EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE DISPARO NO SUPERIOR A LOS 30 MA.**

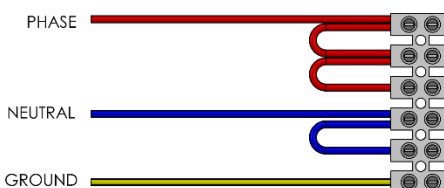
## BORNERO

El bornero está situado en la parte trasera del horno por fuera.

400 V  
3 PH



230 V  
1 PH



230 V  
3 PH



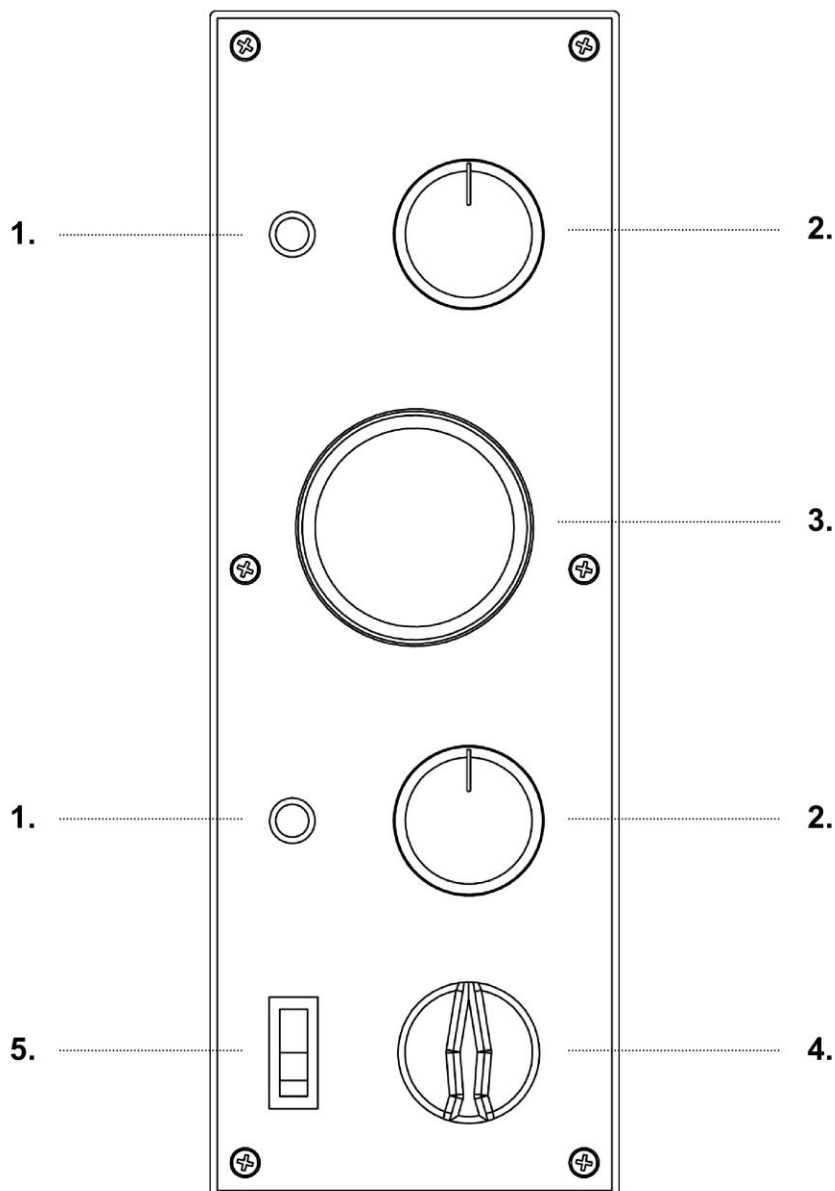
Tipo de horno	Numero de cables	Sección (mm <sup>2</sup> )
Monofásico, una cámara	3	4
Monofásico, dos cámaras y versiones 9 monofásico	3	6
Trifásico, una cámara y dos cámaras	5	4
Trifásico de las versiones 9	5	6

## SISTEMA EQUIPOTENCIAL

El equipo debe ser integrado en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca del bornero de alimentación del horno. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm<sup>2</sup>.

# USO Y FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE MANDOS



RIF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Piloto luminoso	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia;</li><li>• <b>Pos. 45-455°C :</b> Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada.</li></ul>
3	Termómetro	Indica la temperatura de la cámara del horno.
4	Interruttore resistenza	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> Activa el funcionamiento de la resistencia;</li><li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia.</li></ul>
5	Interruptor de la luz de la cámara	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> Enciende la luz en la cámara del horno;</li><li>• <b>Pos. 0:</b> Apaga la luz en la cámara del horno.</li></ul>

## PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Antes de encender el horno, retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.



**INDEPENDIENTEMENTE DE LAS POTENCIAS TÉRMICAS OFRECIDAS POR EL HORNO, POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA QUE SE PUEDE SELECCIONAR MEDIANTE LOS TERMOSTATOS ES DE 455°C.**

**LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO SOLAMENTE SE PUEDE REALIZAR UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, CON LA EXPEDICIÓN DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS.**

La primera puesta en servicio debe realizarse siguiendo estos pasos:

1. Limpie el frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
2. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
3. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos. "I";
4. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos, a la temperatura de 150°C.
5. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
6. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. "0";
7. Abra la puerta del horno durante unos 15 min para evacuar los posibles vapores y olores;
8. Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto 4) poniendo los termostatos a la temperatura de 400°C;
9. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
10. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. "0";

## ENCENDIDO DEL HORNO

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
2. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos. "I";
3. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura deseada; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes, que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
4. Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (véase el punto 9) de este apartado), visible en el termómetro, se puede introducir en el horno la pizza para su cocción;
5. Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
6. Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulse el interruptor de la lámpara del horno;
7. Introduzca en el horno la pizza o pizzas que desee cocinar, empleando instrumentos adecuados para tal fin. Es importante no dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo, ya que la salida de calor reduce la temperatura del horno;
8. Vuelva a cerrar la puerta y supervise la cocción a través del visor de inspección;
9. La temperatura de cocción de la pizza varía dependiendo de si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso, se recomienda ajustar la temperatura de cocción a 280 °C para la solera y 320 °C para el techo; en cambio, en el segundo caso, 320 °C para la solera y 280 °C para el techo;
10. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.

## APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos:

Apague el horno poniendo en la pos. "0" los interruptores.

---

## MANTENIMIENTO



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

### PULIZIA

La limpieza debe realizarse después de cada uso cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento del horno.

Limpieza de la solera refractaria: esta operación debe realizarse con el horno caliente.

Una vez alcanzada una temperatura de aproximadamente 350°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la solera refractaria con un cepillo de fibra vegetal o metal blando dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Limpieza externa del horno: (superficies de acero inoxidable, visor de inspección y panel de mandos): esta operación debe realizarse con el horno frío.



**EL OPERADOR ENCARGADO DEBE UTILIZAR GUANTES Y PRENDAS ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.**

**PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS Y TODO AQUELLO QUE PUEDA CAUSAR DAÑOS A LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DESDE UN PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.**

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, acuda únicamente al distribuidor autorizado en el que se compró el horno o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normas vigentes.

## DESGUACE

### ADVERTENCIAS GENERALES

En el momento del desguace del horno, cíñase estrictamente a las disposiciones de las normas vigentes. Separe las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).