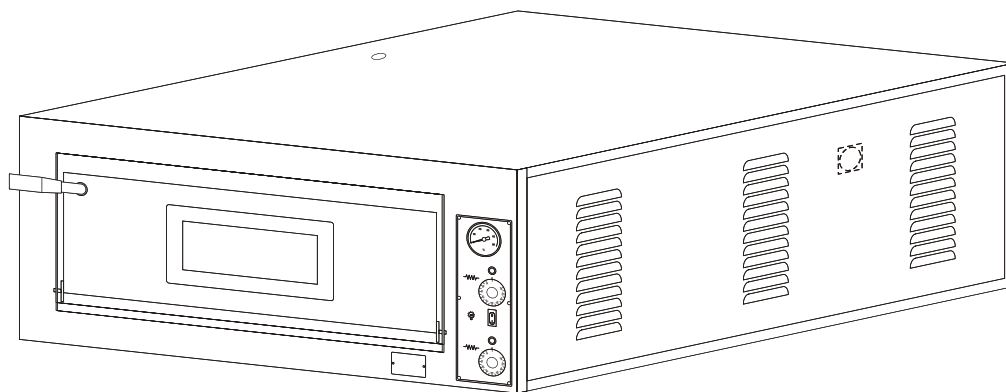


CLIMA
HOSTELERÍA

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA SERIE 'E-START'



CE



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE



Declara que el horno

Cumple con los requisitos de las Directivas:

“Directiva de Baja Tensión” LVD 2014/35/UE

“Directiva de Compatibilidad Electromagnética” EMC 2014/30/EU

“Reglamento (CE) n. 1935/2004”

y declara además que se han aplicado las siguientes normas armonizadas:

ENISO 12100:2010

(Conceptos básicos para la seguridad de las máquinas y principios fundamentales para el diseño)

CIE 60204-1: 2016

(Seguridad de las máquinas. Equipamiento eléctrico de las máquinas)

Apellido y Nombre: GIACOMINI ERNESTO.....Fecha:...../...../.....

Sello y firma:





ÍNDICE

.....pags.5



1- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y MARCADO "CE"

1.1-"Marcado CE".....pags.6

2- OBSERVACIONES GENERALES



2.1-La importancia del manualpags.6

2.2-Estado de "horno apagado"pags.7

2.3-Garantíapags.7

2.4-Derechos reservadospags.7



3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.1-Denominación de los componentespags.7

3.2-Dimensiones del horno y la cámara de cocciónpags.8

3.3-Datos técnicospags.9

3.4-Destino de usopags.9

3.5-Límites de uso.....pags.9

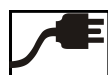


4- MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

4.1-Transporte y elevaciónpags.10

4.2-Hoja de instrucciones aplicada en el paquetepags.11

4.3-Posicionamientopags.12



5- INSTALACIÓN

5.1-Conexión a la pilapags.12

5.2-Conexión eléctrica.....pags.12



6- SEGURIDAD

6.1-Normas y directivas de referenciapags.13

6.2-Equipo de Protección Personal (EPP)pags.13

6.3-Riesgos residualespags.13



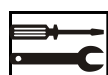
7- USO Y FUNCIONAMIENTO

7.1-Panel de controlpags.14

7.2-Primera puesta en marchapags.15

7.3-Encendido del horno.....pags.15

7.4-Apagar el hornopags.dieciséis



8- MANTENIMIENTO

8.1-Mantenimiento de rutina.....pags.dieciséis

8.2-Mantenimiento complementariopags.dieciséis



10- REPUESTOS

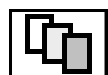
Advertenciaspags.17

Tablas y dibujos de repuestospags.18



11- EQUIPOS ELÉCTRICOS

Diagramas de cableado y lista de componentespags.20



12- CAJAS

12.1-Hoja de instrucciones de elevación aplicada en el paquetepags.22

1.1- MARCADO "CE"

El marcado CE es una etiqueta impresa (color negro) aplicada como se muestra en **HIGO. 1**. La placa lleva en forma legible e indeleble los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Marcado CE;
- Modelo (MOD);
- Energía eléctrica (kW/A);
- "Hecho en Italia"
- Número de serie (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de construcción (ANNO);
- Peso del horno (PESO);

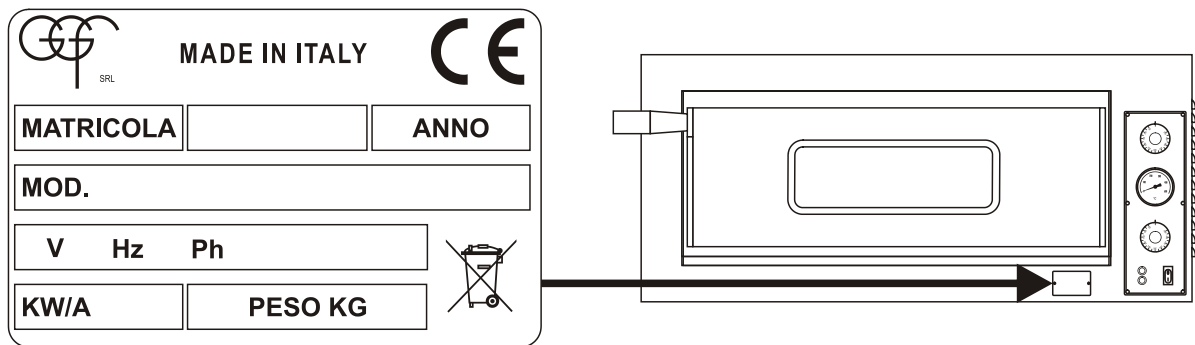


FIGURA 1 (Marcado CE)

2.1- LA IMPORTANCIA DEL MANUAL



ANTES DE UTILIZAR EL HORNO EN CUESTIÓN, ES OBLIGATORIO LEER Y COMPRENDER ESTE MANUAL EN TODAS SUS PARTES.



ESTE MANUAL DEBE ESTAR SIEMPRE A DISPOSICIÓN DE LOS "OPERADORES AUTORIZADOS" Y DEBE COLOCARSE Y CONSERVARSE CERCA DEL HORNO.



EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS EVENTUALES DAÑOS A PERSONAS, ANIMALES Y COSAS OCASIONADOS POR LA INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DESCRITAS EN ESTE MANUAL.



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRAL DEL HORNO Y DEBE CONSERVARSE HASTA SU DESMONTAJE FINAL.



LOS "OPERADORES AUTORIZADOS" DEBEN REALIZAR EN EL HORNO EXCLUSIVAMENTE INTERVENCIONES PARA LAS QUE SEAN ESPECÍFICAMENTE COMPETENTES.



2.2- ESTADO DE "HORNO APAGADO"

Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento y/o ajuste, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación, desconectando el enchufe de alimentación de la toma de corriente y verificando que el horno esté efectivamente apagado y enfriado.

2.3- GARANTÍA

El fabricante garantiza que los hornos en cuestión se prueban en las instalaciones del fabricante. La garantía del horno es de **12 (doce) meses**.



LA MANIPULACIÓN Y/O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES PROVOCA LA CAÍDA DE LA GARANTÍA Y LIBERA DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD AL FABRICANTE.

2.4- DERECHOS RESERVADOS

Los derechos reservados relativos a este manual técnico, "Instrucciones de uso y mantenimiento" son propiedad del Fabricante. Ninguna parte del manual puede ser reproducida y divulgada por ningún medio de reproducción sin la autorización previa por escrito del Fabricante.

Todas las marcas registradas citadas pertenecen a los propietarios relacionados.



3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.1 DENOMINACIÓN DE COMPONENTES

HIGO. 2 muestra y contiene las denominaciones de los componentes que componen el horno.

3.2- DIMENSIONES DEL HORNO Y CÁMARA DE COCCIÓN

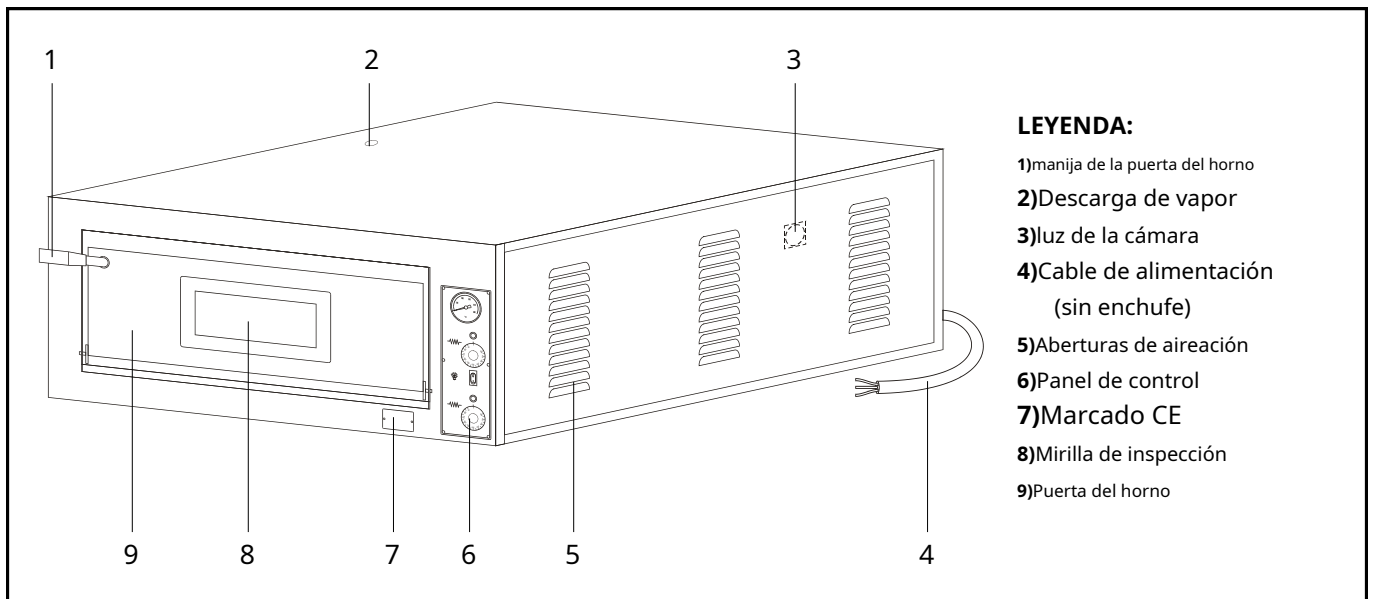


FIGURA 2 (Denominación de los componentes)



HIGO. 3 y TAB. 1, en las vistas relacionadas, proporcione las dimensiones generales del horno y de la cámara de cocción.

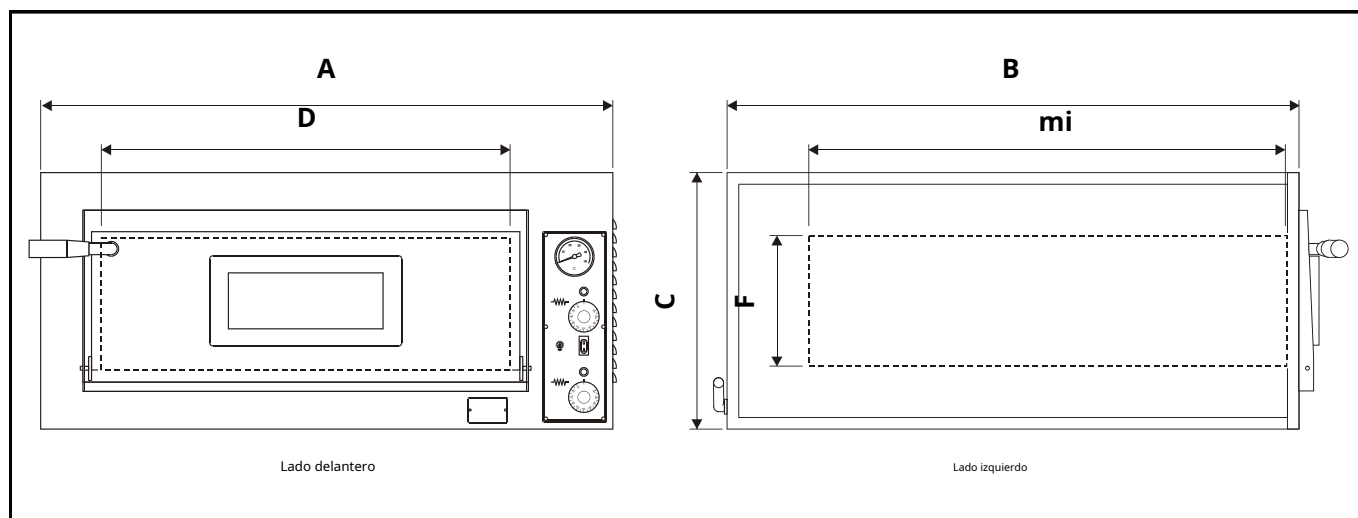


FIG. 3 (Dimensiones del horno y de la cámara de cocción)

MODELOS	DIMENSIONES(milímetro)					
	EXTERNO			CÁMARA DE COCCIÓN		
	A	B	C	D	mi	F
INICIO ELECTRÓNICO 4	900	785	420	660	660	140
INICIO ELECTRÓNICO 44	900	785	750	660	660	140
INICIO ELECTRÓNICO 6	900	1100	420	660	995	140
INICIO ELECTRÓNICO 66	900	1100	750	660	995	140

TAB.1 (Dimensiones del horno)



3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.3- DATOS TÉCNICOS

PESTAÑA. 2 proporciona los datos técnicos que caracterizan los diferentes modelos de horno.

MODELOS	HORNEANDO CÁMARA (cantidad)	PESAR T (kg)	ELÉCTRICO VOLTAJE (V)	ELÉCTRICO FRECUENCIA (Hz)	ELÉCTRICO ENERGÍA (kW)	OPERANDO TEMPERATURA (°C)	HORNEANDO SUPERFICIE (material)
INICIO ELECTRÓNICO 4	1	93	200/230/400	50/60	4,2	50 ÷ 500	Refractario Roca
INICIO ELECTRÓNICO 44	2	163			8,4		
INICIO ELECTRÓNICO 6	1	126			7,2		
INICIO ELECTRÓNICO 66	2	218			14,4		

TAB.2(Datos técnicos)

3.4- DESTINO DE USO

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



USO PREVISTO: HORNEADO DE PIZZA, GRATADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS EN BANDEJAS.



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

3.5- LÍMITES DE USO

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described in **Par. 3.4**, therefore, any other type of use is strictly forbidden in order to assure, at any time, the safety of the authorized operators, as well as the efficiency of the oven itself.



4.1- TRANSPORTE Y ELEVACIÓN



DURANTE LOS PROCEDIMIENTOS DE ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE DENTRO DEL ALCANCE DE ACCIÓN NO HAY PERSONAS, ANIMALES O COSAS CUYA SEGURIDAD PUEDE CORRER ACCIDENTALMENTE EN PELIGRO.



USO OBLIGATORIO DE MEDIOS Y SISTEMAS DE ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN ADECUADOS Y ADECUADOS AL PESO Y AL TAMAÑO DEL HORNO (VER PAR. 3.2 - 3.3).



SI SE UTILIZA UNA CARRETILLA ELEVADORA PARA REALIZAR EL PROCEDIMIENTO DE ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN, ASEGÚRESE DE POSICIONAR LAS HORQUILLAS CORRECTAMENTE EVITANDO ABSOLUTAMENTE TOCAR LA CARGA (FIG. 4).



DURANTE EL ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ESTÁ TERMINAMENTE PROHIBIDO REALIZAR FRENADAS, ACELERACIONES Y/O CAMBIOS DE DIRECCIÓN.



A LA ENTREGA COMPRUEBE QUE EL HORNO NO HA SIDO DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE. EN CASO DE ESE CASO, INFORME INMEDIATAMENTE DE LOS DAÑOS AL TRANSPORTADOR ESCRIBIENDO UNA NOTA EN EL DOCUMENTO DE TRANSPORTE. ADEMÁS, VERIFIQUE QUE LOS ACCESORIOS SUMINISTRADOS, ASÍ COMO LOS ELEMENTOS OPCIONALES NECESARIOS SE HAYAN ENTREGADO. CUALQUIER RECLAMACIÓN POSIBLE DEBE PRESENTARSE POR ESCRITO DE SU DISTRIBUIDOR AL FABRICANTE ANTES DE 8 (OCHO) DÍAS.

Para facilitar el transporte y los procedimientos de carga y descarga, el horno se embala en una caja de cartón sobre un sótano de madera tipo palet y se fija mediante correas. Además, el horno está revestido con un revestimiento de nailon transparente. Una vez realizados los procedimientos de transporte y elevación y después de haber colocado el horno en la posición de trabajo adecuada, desembale el horno cortando las correas, la caja de cartón y el revestimiento de nylon.

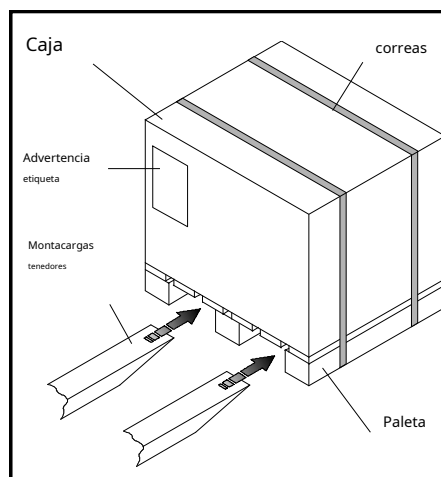


FIG.4(Inserción de las horquillas de la carretilla elevadora)



4- MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

4.2- HOJA DE INSTRUCCIONES APLICADA EN EL EMBALAJE

Externamente sobre el paquete, se aplica una hoja de instrucciones para el manejo del mismo. (Ver Cap. 12 - CAJAS).

4.3- POSICIONAMIENTO



TODOS LOS PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN DEL HORNO (POSICIONAMIENTO Y CONEXIÓN ELÉCTRICA) DEBEN SER REALIZADOS OBLIGATORIA Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES INDICADOS, EN TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES EN EL PAÍS DE UTILIZACIÓN DEL HORNO.

El posicionamiento del horno debe realizarse respetando las dimensiones mínimas (mm) indicadas en **HIGO. 5**. Debe apoyarse en una superficie de apoyo adecuada capaz de soportar su peso y calor. **Se sugiere dejar libre el lado derecho del horno, para facilitar el desmontaje del panel de cobertura en caso de mantenimiento.**

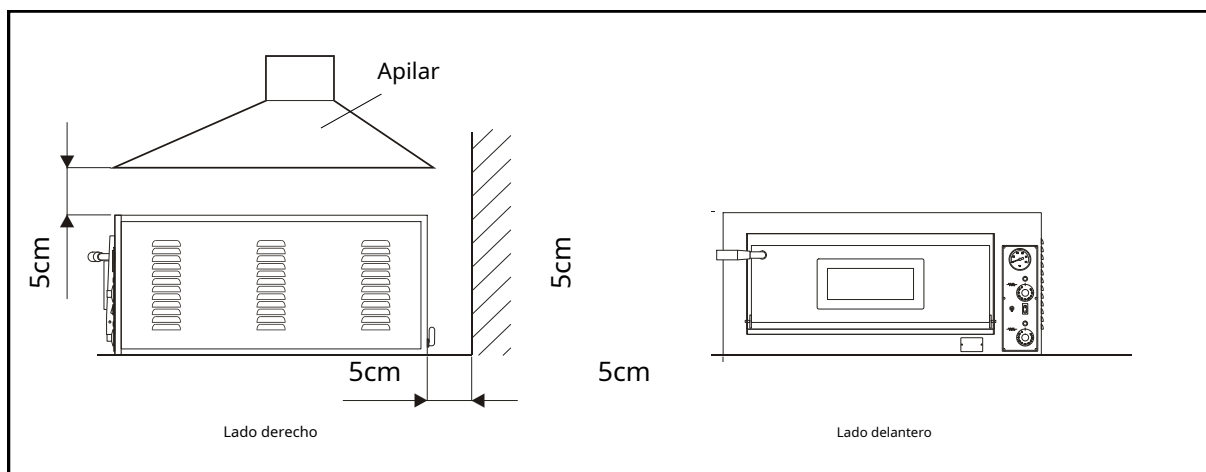


FIG.5(Posicionamiento)



5- INSTALACIÓN

5.1- CONEXIÓN A LA PILA

El horneado de la pizza no produce una gran cantidad de vapor, pero se sugiere utilizar una pila. Si la pila es por succión forzada, nunca debe estar en contacto directo con el horno y la dimensión mínima dada en **HIGO. 5** debe ser observado.

Los hornos se suministran con una descarga de la emisión de vapor que se puede conectar a una tubería para la descarga de los humos de vapor hacia el exterior. La tubería debe estar fabricada en un material adecuado y tener una sección adecuada, así como un recorrido ascendente corto sin estrechamientos ni cambios bruscos de recorrido.



CON LA DESCARGA DE VAPOR CONECTADA A UN TUBO, NUNCA UTILICE UNA ASPIRACIÓN FORZADA YA QUE EL AIRE CALIENTE CONTENIDO EN LA CÁMARA DE FONDO SE VACÍA DEMASIADO RÁPIDAMENTE TANTO CON LA PUERTA CERRADA COMO CON LA PUERTA ABIERTA COMPROMETIENDO EL TIEMPO DE COCCIÓN Y AUMENTANDO SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.



5.2- CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno se suministra con un cable de alimentación situado en la parte trasera y sin enchufe (HIGO. 6 - Ref. 1). Los datos eléctricos se encuentran en la placa de marcado CE (FIG.1).



LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DEBE SER OBLIGATORIA Y EXCLUSIVAMENTE REALIZADA POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES EXPUESTOS POR LA NORMATIVA VIGENTE EN EL PAÍS DE UTILIZACIÓN DEL HORNO, QUIEN DEBE EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD POR LA INTERVENCIÓN REALIZADA.



EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS, ANIMALES Y COSAS CAUSADOS POR CONEXIONES INCORRECTAS A LA RED.

La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un **interruptor automático o manual que tenga una capacidad adecuada** en el que la distancia de apertura entre los contactos sea de al menos 3 mm. **El cable de puesta a tierra no debe interrumpirse.**

La tensión de alimentación con el horno en funcionamiento no debe diferir del valor de la tensión nominal de +/- 10 %.

Es obligatorio conectar el dispositivo a tierra. El diagrama de cableado del horno se puede encontrar en **Cap. 11**.

UNA VEZ REALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBERÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDIDA DE LA CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

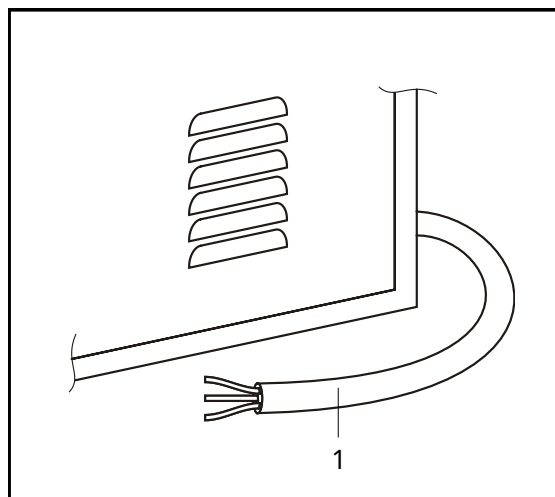


FIG.6(cable de alimentación)



6.1- DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

La máquina involucrada ha sido diseñada y fabricada considerando las evaluaciones obtenidas por un cuidadoso análisis de riesgos y tratando de alcanzar, considerando el estado actual de la técnica, los objetivos preestablecidos por los requisitos esenciales de seguridad y salud previstos por el “**Directiva de Nuevo Enfoque**”.

TAB.4 enumera las directivas de la CEE, las normas armonizadas (EN) a las que se hace referencia en este documento:

2006/95/CEE	"Directiva de bajo voltaje "
2004/108/CEE	"Compatibilidad electromagnética "
EN 60204-1: 2006	"Seguridad de la maquinaria. Equipo eléctrico de la máquina".
EN ISO 12100-1-2: 2005	"Conceptos básicos para la seguridad de las máquinas y principios fundamentales para el diseño".

TAB.4(Directivas y normas de referencia)

6.2- EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)



ES OBLIGATORIO QUE LOS OPERADORES AUTORIZADOS UTILICEN GANTES DE PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR, ASÍ COMO INDUMENTARIA DE PROTECCIÓN EFECTIVA PARA PROTEGER EL CUERPO DURANTE LA INSERCIÓN Y LA EXTRACCIÓN DE LAS PLACAS DE RESPALDO.

6.3- RIESGOS RESIDUALES

PELIGRO DE QUEMADURAS: contacto accidental con piezas del horno a alta temperatura(exterior: puerta del horno y panel frontal; interior: puerta del horno, cámara de cocción y resistencia de corona), así como con los moldes y el alimento horneado: cuando se insertan y extraen los moldes y/o cuando los operadores autorizados deciden realizar una acción incorrecta, prohibida y no razonablemente previsible. comportamiento.



7.1- CUADRO DE CONTROL

El panel de control está instalado en la parte frontal del horno y cambia según los modelos como se muestra en **HIGO. 7**.

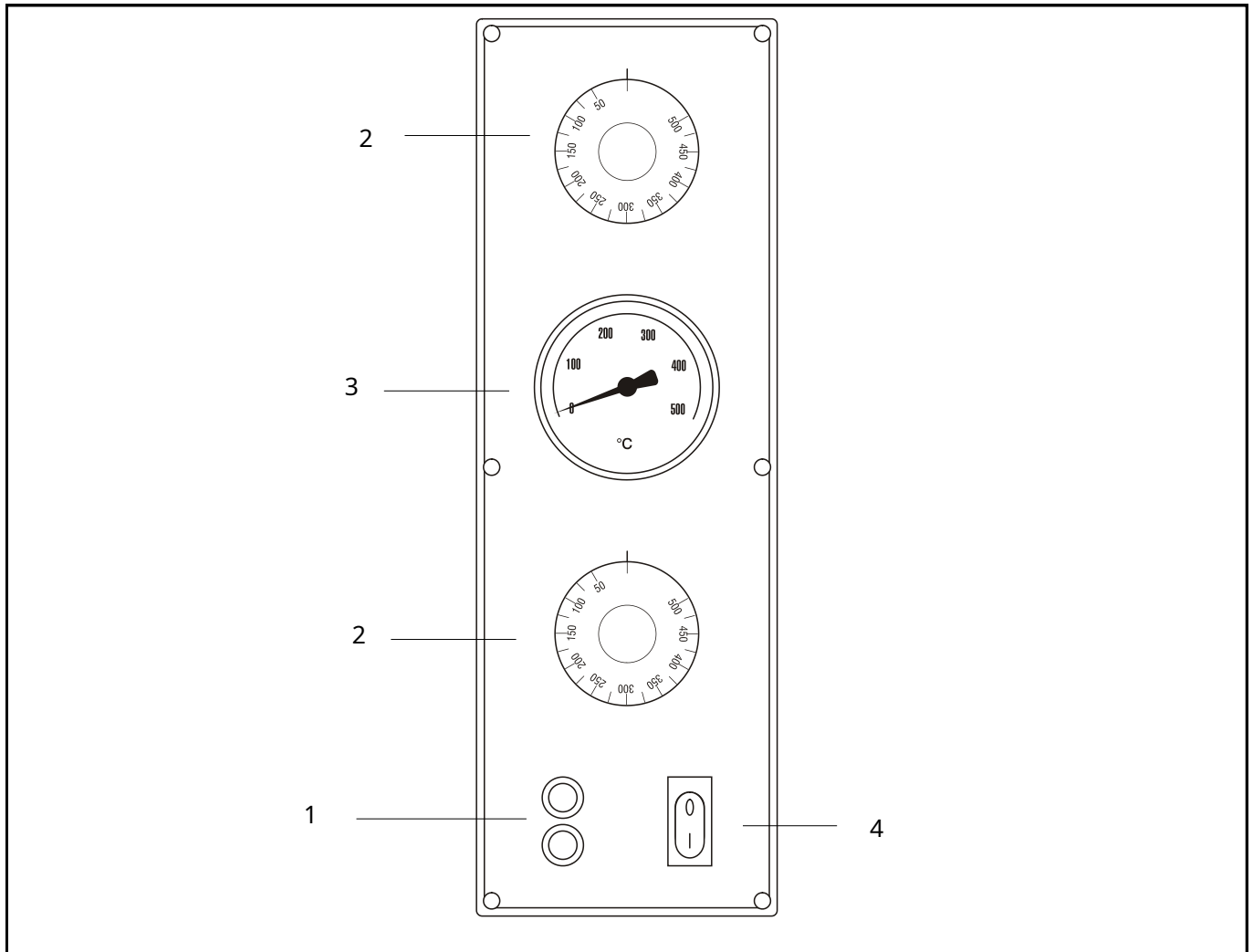


FIG.7 (Panel de control)

LEYENDA FIG.7

ÁRBITRO.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Luz de advertencia verde	Si está encendido, indica el funcionamiento de la resistencia en uso.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"> • Pos.0:deshabilita el funcionamiento de la resistencia (en los modelos sin interruptor de resistencia); • Pos.50 + 500 °C:Permite el funcionamiento de la resistencia y establece la temperatura deseada.
3	Termómetro	Indica la temperatura en la cámara de cocción.
4	Interruptor de lámpara de cámara (I-0)	<ul style="list-style-type: none"> • pos. I:Enciende la luz de la cámara del horno; • pos. 0:Apaga la luz de la cámara del horno.



7.2- PRIMERA PUESTA EN MARCHA

La primera puesta en servicio debe realizarse procediendo de la siguiente manera:



SÓLO LOS OPERADORES A LOS QUE SE ENCARGA EL USO Y EL MANTENIMIENTO PUEDEN REALIZAR LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA, EL ENCENDIDO Y EL MANTENIMIENTO DEL HORNO.



LA PUESTA EN MARCHA DEL HORNO SÓLO SE PUEDE REALIZAR CUANDO SE HAYA FINALIZADO LA INSTALACIÓN Y LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS HAYAN EMITIDO LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

- 1) Limpie la parte frontal del horno con un paño limpio y suave para eliminar eventuales residuos;
- 2) Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente;
- 2) Coloque el interruptor de corte del dispositivo de desconexión en **pos. "yo"**;
- 3) Habilite el funcionamiento de las resistencias configurando los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2**) sobre la temperatura de **150 °C** indicado en el mango. Los correspondientes testigos luminosos verdes que señalan el funcionamiento de las resistencias en uso se encienden;
- 4) Deje que el horno funcione durante aproximadamente **1 hora**;
- 5) Deshabilite el funcionamiento de las resistencias, acercando los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2**) a **posición "0"**; Las luces de advertencia verdes relacionadas se apagarán;
- 6) Abra la puerta del horno durante unos **15 minutos** para permitir la descarga de eventuales vapores y olores;
- 7) Cerrar de nuevo la puerta y repetir la operación descrita en el punto 3) trayendo los termostatos (**HIGO. 7 - ref. 2**) a la temperatura de **400 °C** indicado en la perilla;
- 8) Deje que el horno funcione durante aproximadamente **1 hora**;
- 9) Deshabilite el funcionamiento de las resistencias trayendo los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2**) a **la pos. "0"**; Las luces de advertencia verdes se apagarán;
- 10) Apague el horno como se describe en **par. 7.4**.

7.3- ENCENDIDO DEL HORNO

- 1) Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente;
- 2) Lleve el interruptor de corte del dispositivo de corte a **posición "I"**;
- 3) Habilite el funcionamiento de las resistencias trayendo los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2**) a la temperatura deseada indicada en el mango. Se encenderán los correspondientes testigos luminosos que señalan el funcionamiento de las resistencias en uso;
- 4) Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (ver punto 9) de este párrafo), visible en el termómetro (**HIGO. 7-Ref. 4**), es posible introducir la pizza en el horno para la base;
- 5) Abra la puerta del horno (**HIGO. 3-Ref. 3**) manualmente usando las manijas adecuadas (**HIGO. 3-Ref. 1**);
- 6) Para encender la parte interior de la cámara trasera, presione el interruptor de la lámpara del horno (**HIGO. 7-Ref. 5**);
- 7) Introducir en el horno la pizza y/o las pizzas a rebozar utilizando dispositivos adecuados para este fin. Es importante evitar dejar la puerta abierta demasiado tiempo, ya que el calor que sale hace bajar la temperatura del horno.
- 8) Cierre la puerta nuevamente y verifique el respaldo a través del vidrio de inspección (**HIGO. 3-Ref. 4**);
- 9) La temperatura de cocción de la pizza varía si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja para hornear. En el primer caso, se sugiere programar la temperatura de respaldo a **280 °C** para el fondo y **320 °C** por la corona; por el contrario, en el segundo caso, establece **320 °C** para el fondo y **280 °C** por la corona;
- 10) Cuando haya terminado la cocción, abra la puerta y extraiga la pizza y/o las pizzas y cierre la puerta de nuevo.



7.4- APAGADO DEL HORNO

Una vez finalizado el uso del horno proceder de la siguiente manera:

- 1) Apagar el horno, acercando los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2**) y la resistencia (**HIGO. 7-Ref. 3**) cambia a posición "0";



LA SELECCIÓN DE LAS TEMPERATURAS IDEALES PARA EL HORNEADO Y LOS AJUSTES RELACIONADOS DE LAS RESISTENCIAS DE CORONA Y FONDO DEPENDEN EXCLUSIVAMENTE DE LA EXPERIENCIA DEL OPERADOR A CARGO.

- 2) Lleve el interruptor de corte del dispositivo de corte a pos. "0";
- 3) Desconecte el enchufe del cable de alimentación (**HIGO. 2-Ref. 4**) de la toma de corriente.



8.1- MANTENIMIENTO ORDINARIO



El mantenimiento de rutina incluye todos los controles e intervenciones que el operador a cargo debe realizar, de acuerdo con la frecuencia y modos establecidos, para asegurar la eficiencia y el grado de seguridad del horno en el tiempo.



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ORDINARIO Y/O COMPLEMENTARIO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN.

- 1) **Limpieza de la superficie refractaria:** esta operación debe realizarse con horno caliente. Una vez **else ha alcanzado una temperatura de unos 350°C**, apague el horno, abra la puerta y limpie la superficie con un **cepillo de fibra vegetal dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno**.
- 2) Limpieza exterior del horno (superficies de acero inoxidable, mirilla y panel de control): esta



SE RECOMIENDA AL OPERADOR A CARGO UTILIZAR GUANTES APROPIADOS Y ROPA ADECUADA PARA EVITAR QUEMADURAS.

la operación debe realizarse con horno frío.

8.2- MANTENIMIENTO SUPLEMENTARIO

Para cualquier intervención de mantenimiento complementario, reparación y/o sustitución, dirigirse exclusivamente al distribuidor autorizado donde se haya adquirido el horno y/o a un técnico autorizado que cumpla los requisitos técnicos y profesionales establecidos por las normas vigentes.



8- MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO ELÉCTRICO

Las eventuales intervenciones son necesarias sólo en caso de avería de los componentes eléctricos.

Todos los componentes eléctricos se pueden alcanzar en el lado derecho del horno, quitando el panel con las aberturas de aireación.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE LUZ DE LA CÁMARA

- 1) De la cámara interior desenrosque el vidrio de forma redonda;
- 2) Extraiga la lámpara;
- 3) Reemplácela con una lámpara que tenga características técnicas iguales a la original;
- 4) Vuelva a atornillar el vidrio de forma redonda.



9- DEMOLICIÓN

9.1- ADVERTENCIAS GENERALES

Al desmontar el horno, observar obligatoriamente las disposiciones de la normativa vigente. Diferenciar las piezas que componen el horno según los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).



10- REPUESTOS



ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO UTILIZAR REPUESTOS NO ORIGINALES. LOS REPUESTOS ORIGINALES DEBEN SER SOLICITADOS EXCLUSIVAMENTE AL FABRICANTE



PARA LOS REPUESTOS DEL EQUIPO ELÉCTRICO, CONSULTE LOS COMPONENTES DESCRITOS EN EL PAR. 11.1 - LISTA DE EQUIPOS ELÉCTRICOS.

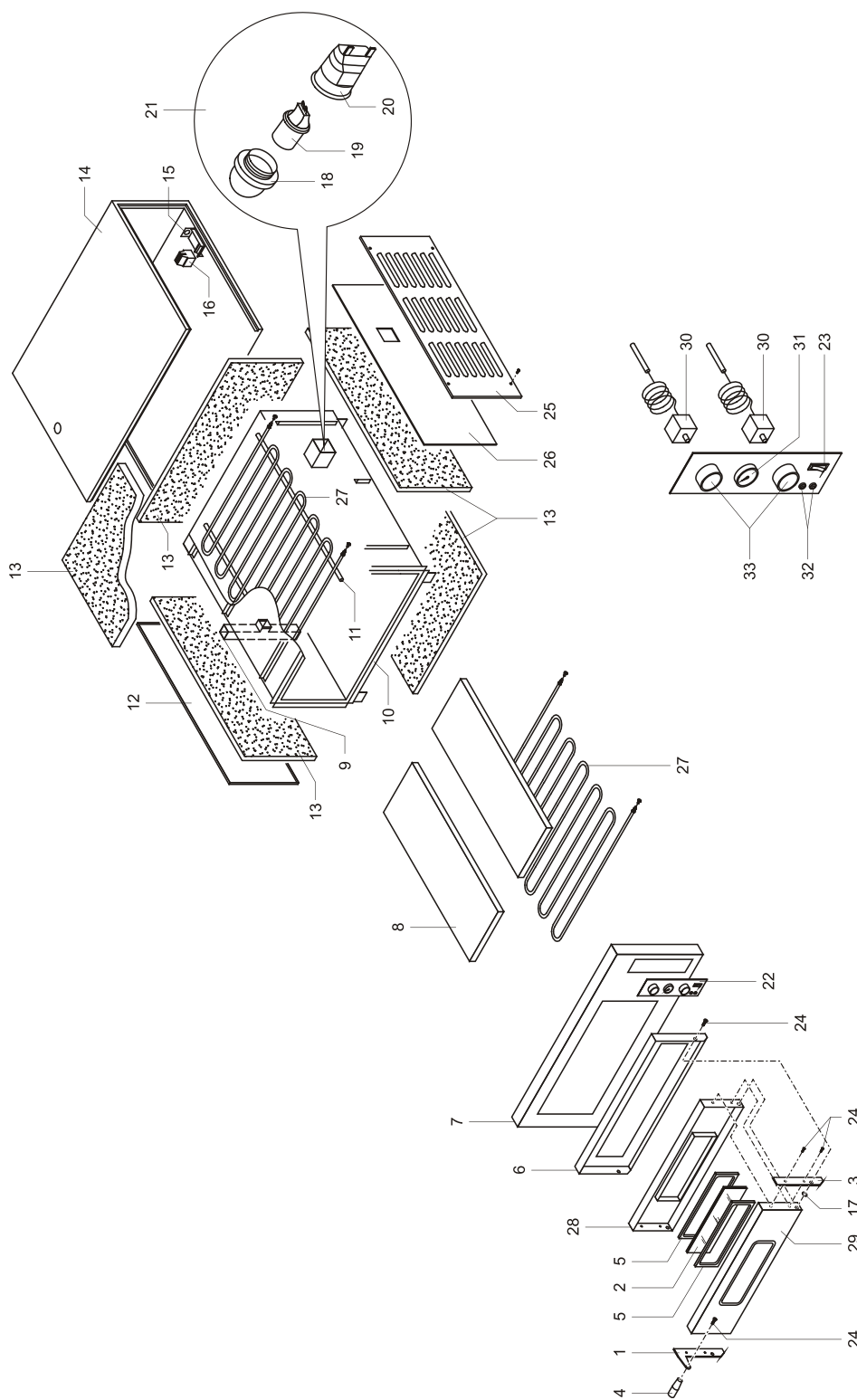


TAV. 1		MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 4
Rif.	Q.tà	Denominación
1	1	Estribo izquierdo para puerta horno
2	1	Puerta de vidrio
3	1	Estribo derecho para puerta horno
4	1	Empuñadura de mango en material termoplástico
5	2	Junta para vidrio de puerta
6	1	Marco de la puerta
7	1	Fachada
8	2	Piedra refractaria 330X660X14
9	1	chimenea de vapor
10	1	sala de cocina
11	2	Resistencias que sostienen elemento redondo
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislante
14	1	Revestimiento exterior
15	1	Soporte de tablero de terminales
dieciséis	1	Tablero de bornes
17	1	Lavadora
18	1	Vidrio para luz de cámara (vidrio de forma redonda)
19	1	Lámpara
20	1	Soporte de lámpara
21	1	Juego de luz de cámara
22	1	panel de comando
23	1	Interruptor de luz de la habitación
24	4	tornillos para puerta
25	1	Panel derecho con orificios de ventilación
26	1	Panel en fibra cerámica
27	2	Resistencias blindadas
28	1	puerta interior
29	1	puerta exterior
30	2	Termostato
31	1	Termómetro
32	2	Luz para señalar resistencias en uso
33	2	Perilla para ajustar el termostato



TAV.1

MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 4



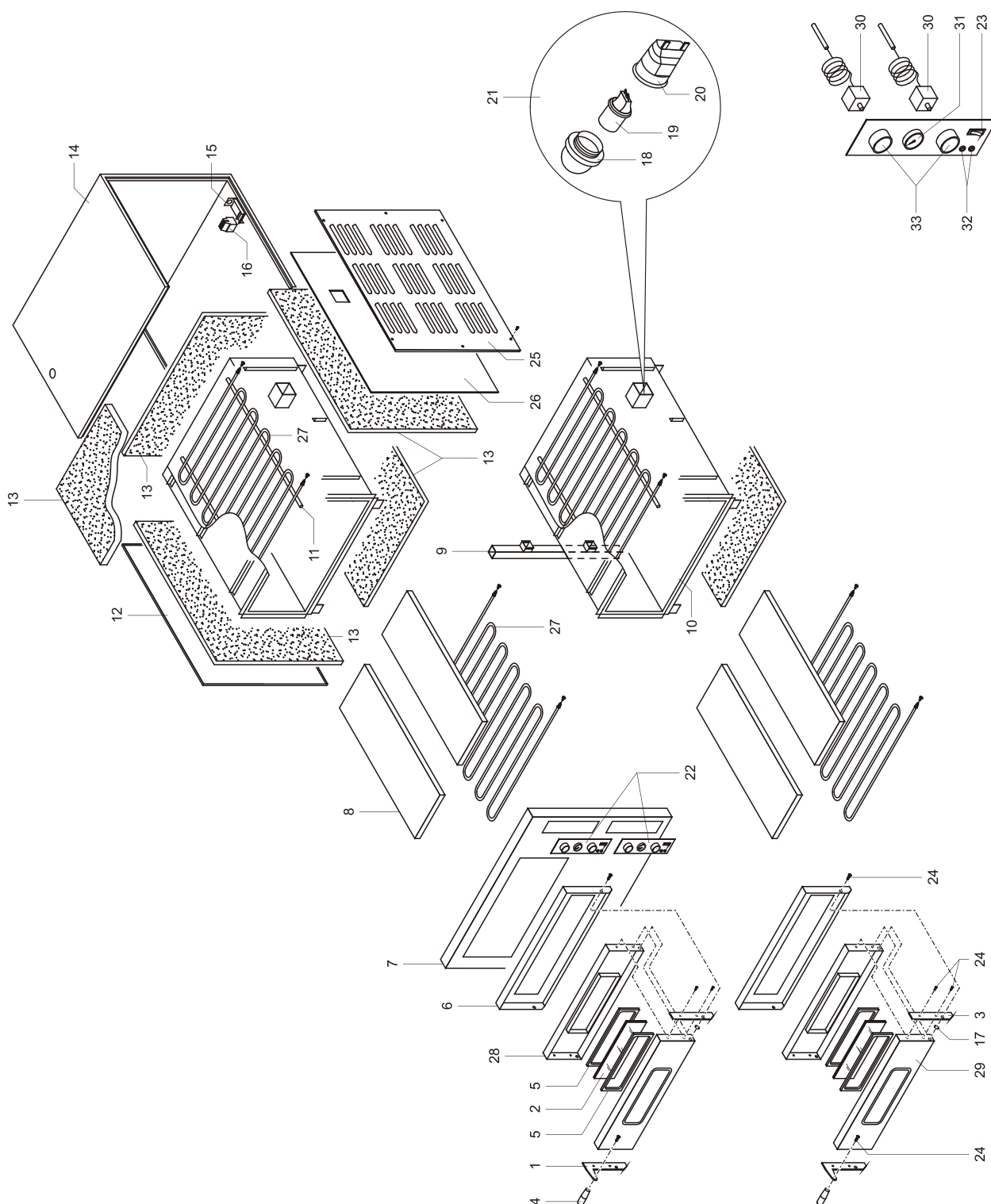


PESTAÑA. 2		MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 44
Rif.	Q.tà	Denominación
1	2	Estribo izquierdo para puerta horno
2	2	Puerta de vidrio
3	2	Estribo derecho para puerta horno
4	2	Empuñadura de mango en material termoplástico
5	4	Junta para vidrio de puerta
6	2	Marco de la puerta
7	1	Fachada
8	4	Piedra refractaria 330X660X14
9	1	chimenea de vapor
10	2	sala de cocina
11	4	Resistencias que sostienen elemento redondo
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislante
14	1	Revestimiento exterior
15	1	Soporte de tablero de terminales
dieciséis	1	Tablero de bornes
17	2	Lavadora
18	2	Vidrio para luz de cámara
19	2	Lámpara
20	2	Soporte de lámpara
21	2	Juego de luz de cámara
22	1	panel de comando
23	1	Interruptor de luz de la habitación
24	8	tornillos para puerta
25	1	Panel derecho con orificios de ventilación
26	1	Panel en fibra cerámica
27	4	Resistencias blindadas
28	2	puerta interior
29	2	puerta exterior
30	4	Termostato
31	2	Termómetro
32	4	Luz para señalar resistencias en uso
33	4	Perilla para ajustar el termostato



TAV.2

MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 44



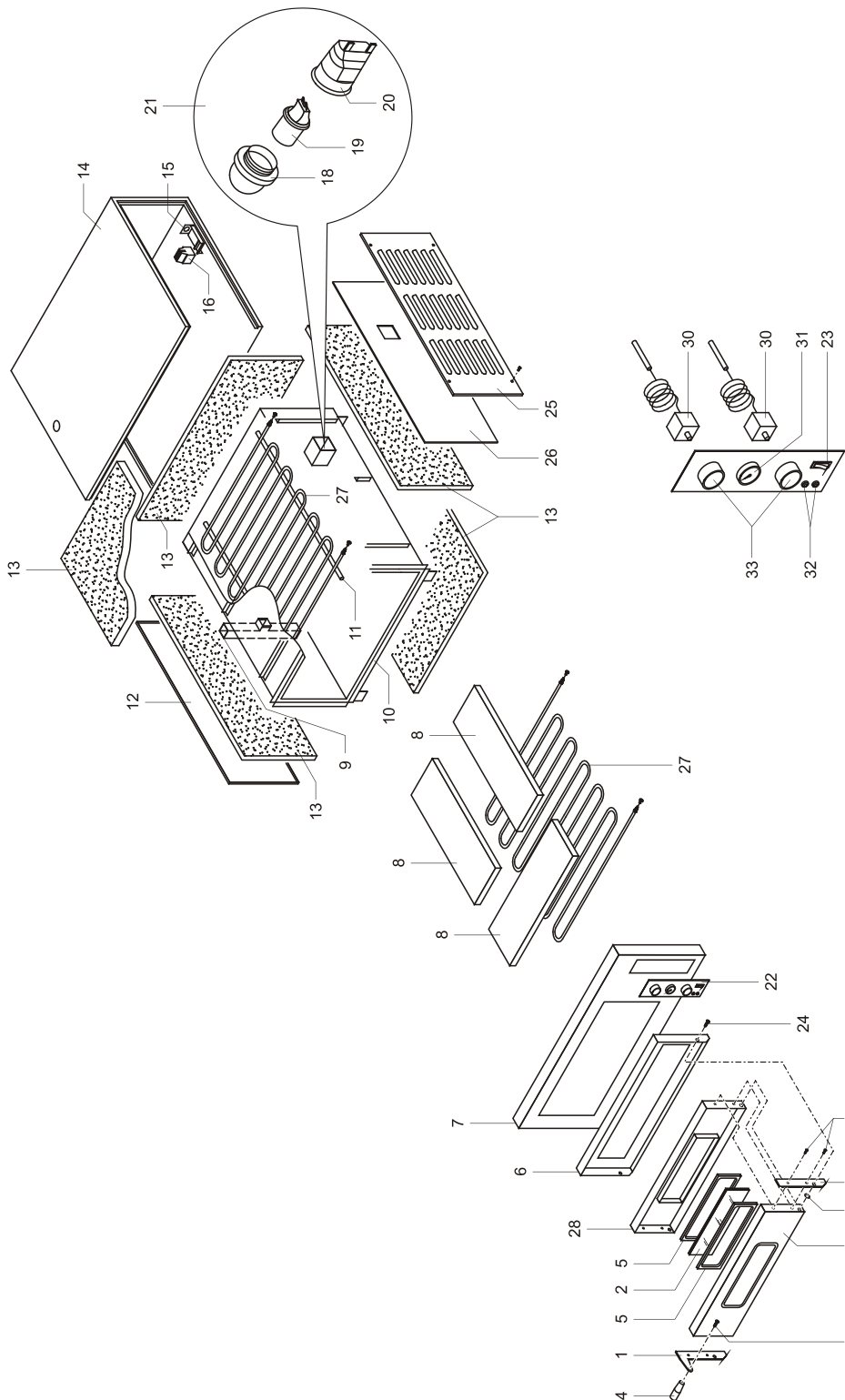


TAB.3		MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 6
Rif.	Q.tà	Denominación
1	1	Estribo izquierdo para puerta horno
2	1	Puerta de vidrio
3	1	Estribo derecho para puerta horno
4	1	Empuñadura de mango en material termoplástico
5	2	Junta para vidrio de puerta
6	1	Marco de la puerta
7	1	Fachada
8	3	Piedra refractaria 330X660X14
9	1	chimenea de vapor
10	1	sala de cocina
11	2	Resistencias que sostienen elemento redondo
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislante
14	1	Revestimiento exterior
15	1	Soporte de tablero de terminales
dieciséis	1	Tablero de bornes
17	1	Lavadora
18	1	Vidrio para luz de cámara
19	1	Lámpara
20	1	Soporte de lámpara
21	1	Juego de luz de cámara
22	1	panel de comando
23	1	Interruptor de luz de la habitación
24	4	tornillos para puerta
25	1	Panel derecho con orificios de ventilación
26	1	Panel en fibra cerámica
27	2	Resistencias blindadas
28	1	puerta interior
29	1	puerta exterior
30	2	Termostato
31	1	Termómetro
32	2	Luz para señalar resistencias en uso
33	2	Perilla para ajustar el termostato



TAV.3

MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 6



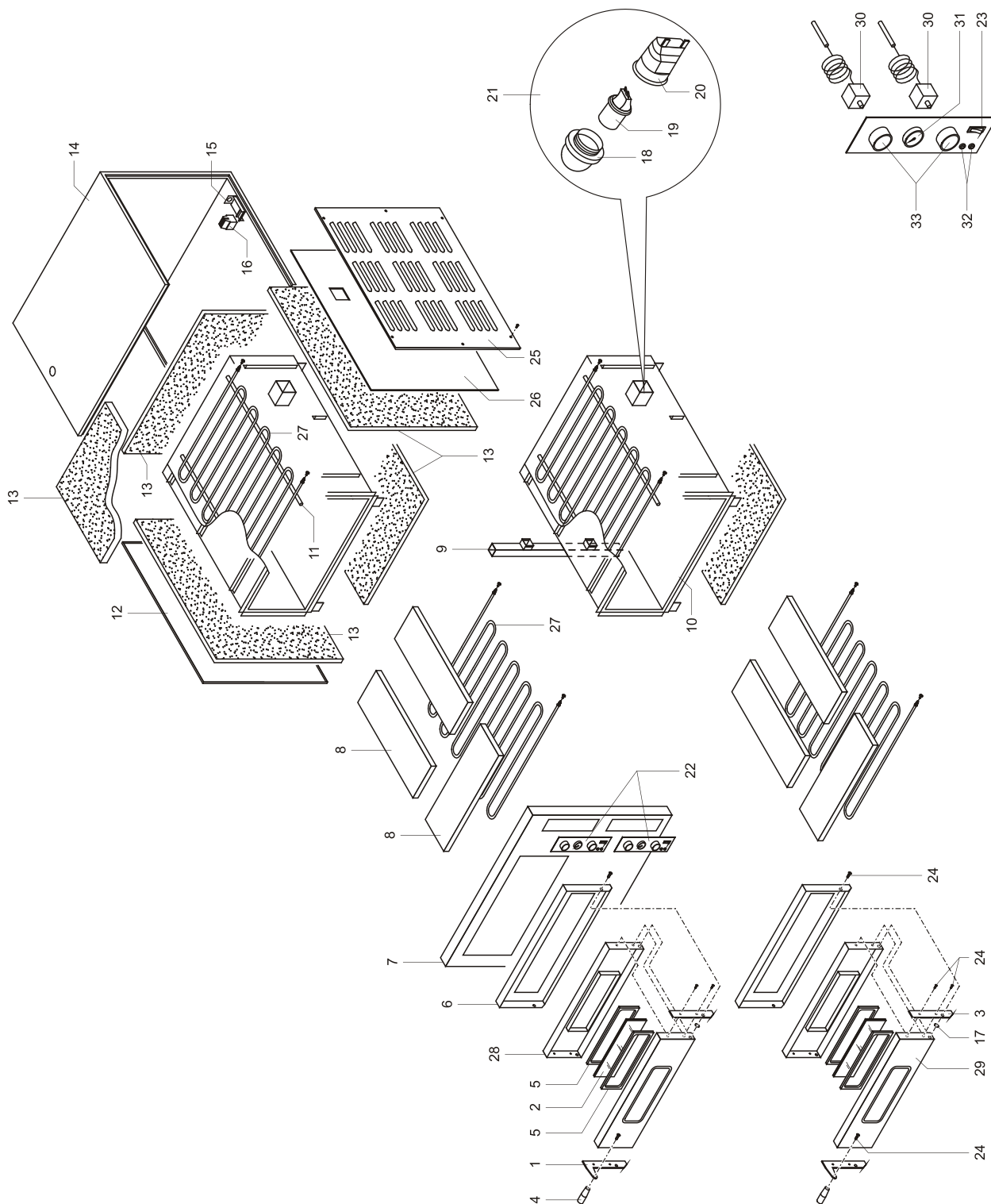


TAB.4		MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 66
Rif.	Q.tà	Denominación
1	2	Estribo izquierdo para puerta horno
2	2	Puerta de vidrio
3	2	Estribo derecho para puerta horno
4	2	Empuñadura de mango en material termoplástico
5	4	Junta para vidrio de puerta
6	2	Marco de la puerta
7	1	Fachada
8	6	Piedra refractaria 330X660X14
9	1	chimenea de vapor
10	2	sala de cocina
11	4	Resistencias que sostienen elemento redondo
12	1	Panel izquierdo
13	5	Material termoaislante
14	1	Revestimiento exterior
15	1	Soporte de tablero de terminales
dieciséis	1	Tablero de bornes
17	2	Lavadora
18	2	Vidrio para luz de cámara
19	2	Lámpara
20	2	Soporte de lámpara
21	2	Juego de luz de cámara
22	1	panel de comando
23	1	Interruptor de luz de la habitación
24	8	tornillos para puerta
25	1	Panel derecho con orificios de ventilación
26	1	Panel en fibra cerámica
27	4	Resistencias blindadas
28	2	puerta interior
29	2	puerta exterior
30	4	Termostato
31	2	Termómetro
32	4	Luz para señalar resistencias en uso
33	4	Perilla para ajustar el termostato



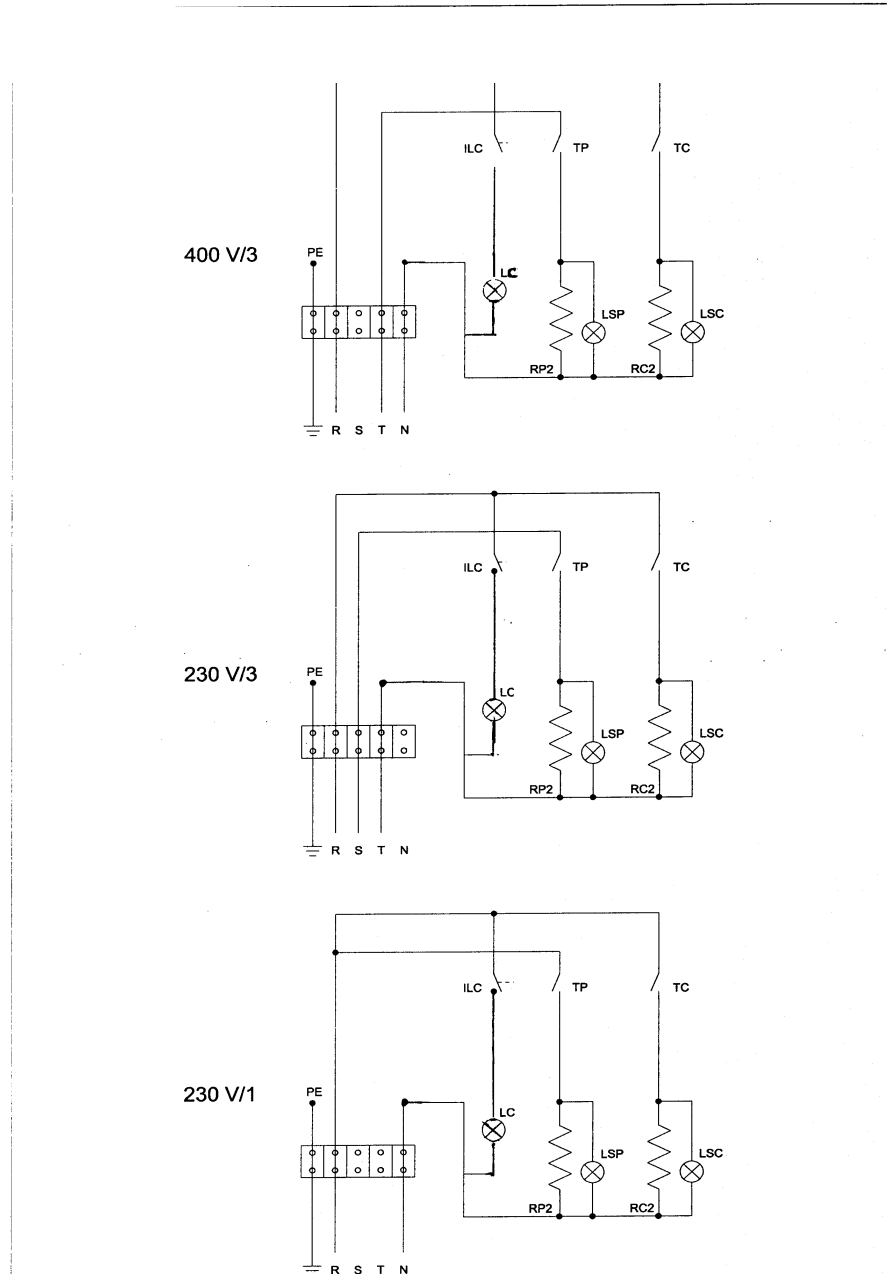
TAV.4

MODIFICACIÓN. INICIO ELECTRÓNICO 66



**DIAGRAMAS DE CABLEADO Y COMPONENTES**

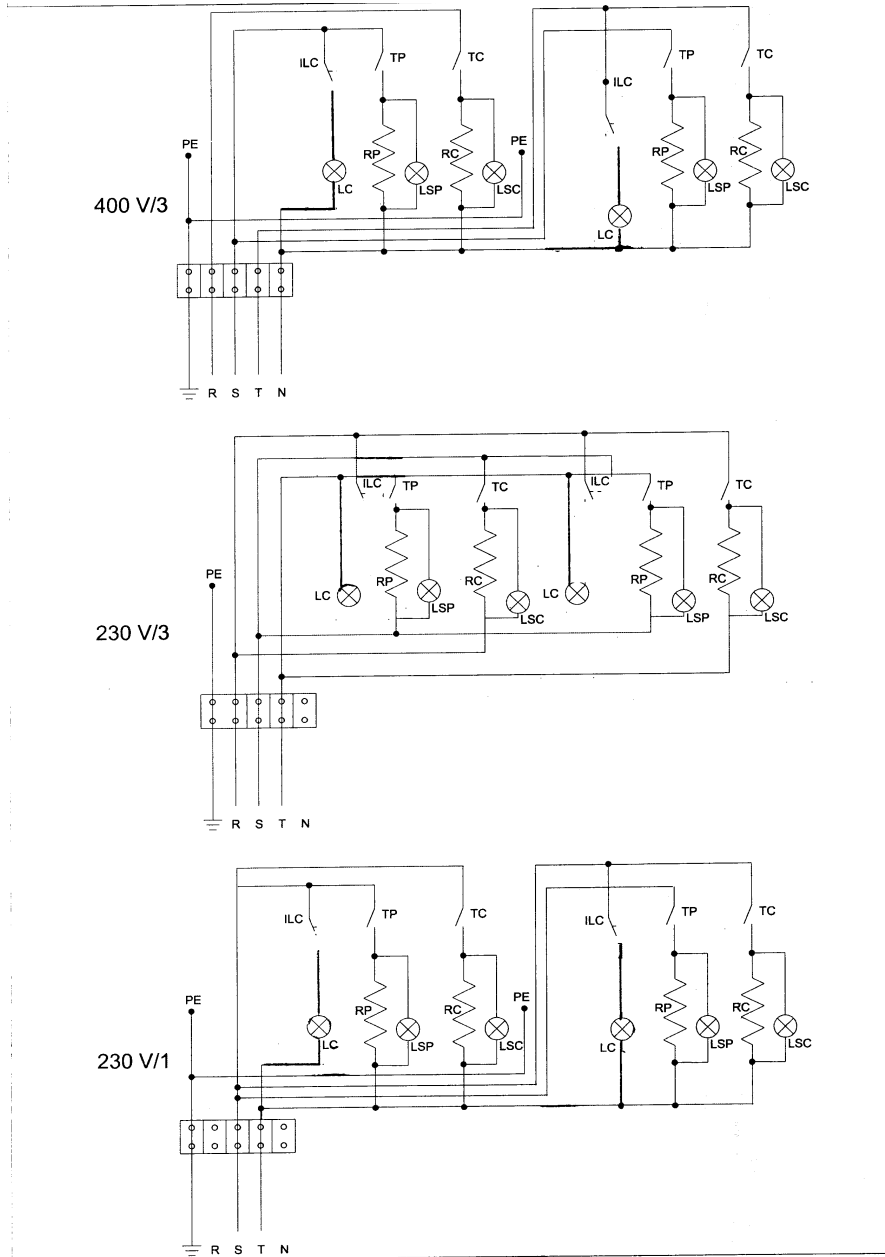
MARCA	DESCRIPCIÓN
CDI	Interruptor de luz de la habitación
LC	Luz de la habitación
TP	Termostato base
CT	Termostato de techo
LSP	Luz base
LSC	Lámpara de techo
PR	Resistencia base
RC	Resistencia de techo
EDUCACIÓN FÍSICA	Entrada equipotencial





DIAGRAMAS DE CABLEADO

MODIFICACIÓN. ARRANQUE ELECTRÓNICO 44 - ARRANQUE ELECTRÓNICO 66





12.1- HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL BULTO

Está compuesto por una hoja adhesiva tamaño A4 (210 x 297 mm) impresa en b/n (Resistente al agua), aplicada externamente a la caja de cartón del paquete(FIG.8).

ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING
INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MOVEMENT / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING
INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO

PESO - WEIGHT
GESAMTGEWICHT
PESO - POIDS

Kg

ITALIANO

PRIMA DI ESEGUIRE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, IL PERSONALE ADDETTO DEVE OBBLIGATORIAMENTE LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE PARTI LE SEGUENTI ISTRUZIONI. È OBBLIGATORIO ASSICURARSI CHE DURANTE LE OPERAZIONI, NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI E/O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

MOVIMENTAZIONE IMBALLO CON CARRELLO ELEVATORE

È OBBLIGATORIO CHE L'OPERATORE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE SIA AUTORIZZATO ALLA CONDIZIONE DELLO STESSO. L'IMBALLO DEVE ESSERE MOVIMENTATO OBBLIGATORIAMENTE CON UN MULETTO IDONEO ALL'IMPIEGO E ALLA PORTATA E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MASSIMA ATTEZIONE, EVITANDO BRUSCHE MANOVRE E ACCELERAZIONI. UNA VOLTA POSIZIONATO L'IMBALLO A TERRA SU UNA SUPERFICIE PIANA CHE NE ASSICURI LA STABILITÀ, PROCEDERE ALLO SBALLAGGIO DELLA MACCHINA. È OBBLIGATORIO ATTERNERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU

È OBBLIGATORIO ATTERNERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

IL FABBRICANTE, DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE FOGLIO E NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

ENGLISH

BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONNEL IN CHARGE IS OBLIGED TO READ AND FULLY UNDERSTAND THE FOLLOWING INSTRUCTIONS. IT IS COMPULSORY TO MAKE SURE THAT DURING THE OPERATIONS, IN THE OPERATING AREA THERE ARE NO PERSONS, ANIMALS AND/OR THINGS WHOSE SAFETY COULD BE COMPROMISED.

HANDLING OF THE PACKAGING TO BE MADE WITH FORK LIFT

IT IS COMPULSORY FOR THE OPERATOR USING THE FORK LIFT TO BE AUTHORIZED TO DRIVE THE SAME. IT IS COMPULSORY FOR THE PACKAGING TO BE HANDLED WITH A SUITABLE FORK LIFT FOR USE AND CAPACITY AND COMPLYING WITH THE STANDARDS IN FORCE. THE HANDLING OPERATIONS MUST BE PERFORMED WITH MAXIMUM CARE, AVOIDING SUDDEN MANEUVERS AND ACCELERATIONS. ONCE LOCATED THE PACKAGING ON THE GROUND, ON A FLAT SURFACE ENSURING THE STABILITY, PROCEED WITH THE MACHINE UNPACKING. IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

MACHINE LIFTING WITH CRANE

IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE UNOBSERVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

DEUTSCH

BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOSEN UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUHRTE PERSONAL OBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN. ES IST OBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTORSBEREICH ANWESEND SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.

BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER

EINGEWICKELT ES IST OBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEDIENER, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUHRT IST. DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATOREN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMEIDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN, NACHDEM DIE VERPACKUNG AUF EINER FLACHEN EBENE LIEGT, DIE IHRE STABILITÄT GEWÄHRLEISTET, DIE MASCHINE. ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN

ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

DIE MASCHINE DARF NUR NACH DEN ANGABEN DIESER BETRIEBSANLEITUNG VERWENDET WERDEN. EINE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄß UND KANN ZU PERSONEN-, TIERE- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER ALLE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

ESPAÑOL

ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES. ES OBLIGATORIO ASEGURARSE QUE DURANTE LAS OPERACIONES, EN EL RAYO DE ACCIÓN NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMETIDA.

MOVIMIENTO EMBALAJE CON CARRITO LEVANTADOR

ES OBLIGATORIO QUE EL OPERADOR ENCARGADO AL EMPLEO DEL CARRITO LEVANTADOR SEA AUTORIZADO A CONDUCIR EL MISMO. EL EMBALAJE DEBE SER PUESTO EN MOVIMIENTO OBLIGATORIAMENTE CON UN CARRITO ADECUADO AL EMPLEO Y CAPACIDAD Y CONFORME A LAS NORMAS EN VIGOR. LAS OPERACIONES DE MOVIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON EL MÁXIMO CUIDADO, EVITANDO INMEDIATAS MANIOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILIDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA. ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

LEVANTAMIENTO DE LA MÁQUINA CON GRUA

ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

EL FABRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.

FRANÇAIS

AVANT DE RÉALISER LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PRÉPOSÉ DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL NY A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSES DONT L'INCOLUMITE PEUT ETRE COMPROMISE.

MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR

IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE A LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOUVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIE POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITE ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOUVEMENT DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN EVITANT DE SOUDAINES MANEVRES ET ACCELERATIONS. UNE FOIS POSITIONNE L'EMBALLAGE A TERRE SUR UNE SURFACE PLANE QUI EN ASSURE SA STABILITE, IL FAUT PASSER AU DESEMBALLAGE DE LA MACHINE.

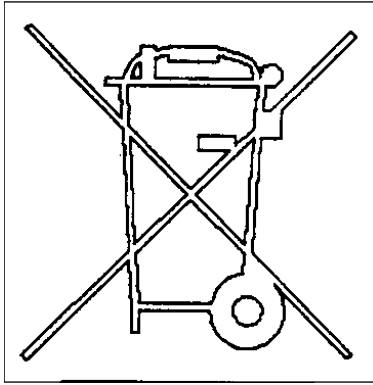
IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE

IL EST STRICTEMENT OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUT DOMMAGE CAUSE A PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSES DERIVANT DE LA NON OBERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8(HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL BULTO)



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vitae.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste da la normativa vigente.

REPORTE INFORMATIVO A LOS CLIENTES

según el art.13 del Decreto Legislativo 25 de julio de 2005, n.151 "Desempeño de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos electrónicos y eléctricos, y mucho menos a la disposición de los rechazos".

El símbolo de la papelera cruzada devuelta sobre el equipo o su embalaje indica que el producto en el final de su propio ciclo de vida debe recogerse por separado de las otras negativas.

La recogida diferenciada de los equipos presentes al final de su ciclo de vida se organiza y gestiona desde el productor. El cliente que quiera desentrañar el presente equipo deberá por lo tanto ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema que ha adoptado para concurrir a la recogida separada del equipo al final de su ciclo de vida.

La recogida diferenciada adecuada para la puesta en marcha sucesiva de los equipos de desguace al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece la reinserción laboral y/o la reciclaje de los materiales de que está hecho el equipo.

La enajenación ilícita del producto por parte del titular implica la aplicación del visado administrativo previsto. mentos de la norma vigente.