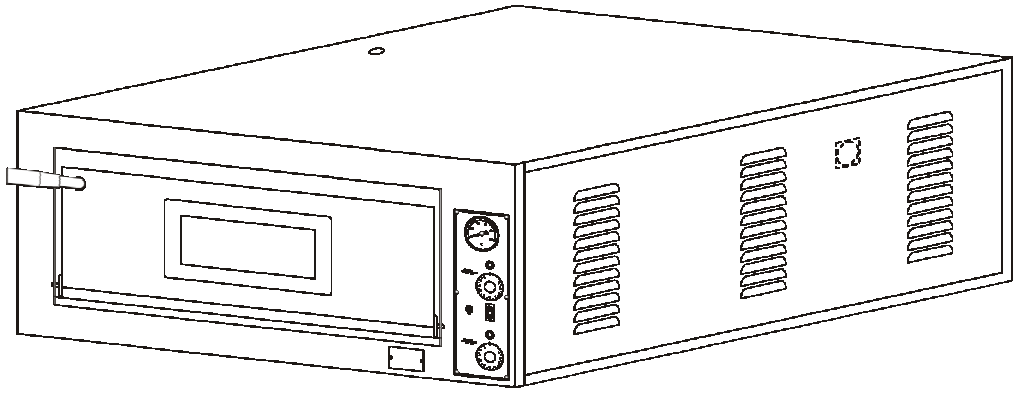
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA

SERIE “T”



CE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Declara que el horno

Modelo: | | | | | | |

Año de construcción: | | | | Nro. de serie: | | | | | | |

Cumple con los requisitos de las Directivas:

Directiva de baja tensión LVD 2014/35/UE

Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/UE

"Reglamento (CE) n. 1935/2004"

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

EN ISO 12100:2010

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

EIC 60204-1: 2016

(Seguridad de las máquinas. Equipos eléctricos de las máquinas)

Apellido y nombre:...GIACOMINI ERNESTO..... *Fecha:*...../...../.....

Sello y Firma:

ÍNDICE

pag.5

1- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD Y MARCADO “CE”
1.1-"Marcado “CE”....p.**6**

2- OBSERVACIONES GENERALES
2.1-La importancia del manual....p.**6**
2.2-Estado de “horno apagado” p.**7**
2.3-Garantía p.**7**
2.4-Derechos reservados p.**7**

3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA
3.1-Denominación de los componentes p.**7**
3.2-Dimensiones del horno y cámara de cocción p.**8**
3.3-Datos técnicos p.**9**
3.4-Destino de uso p.**9**
3.5-Límites de uso....p.**9**

4- MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE
4.1-Transporte y elevación p.**10**
4.2-Hoja de instrucciones aplicada en el paquete p.**11**
4.3-Posicionamiento p.**12**

5- INSTALACIÓN
5.1-Conexión a la pila p.**12**
5.2-Conexión eléctrica....p.**12**

6- SEGURIDAD
6.1-Directivas y normas de referencia p.**13**
6.2-Equipo de protección individual (EPI) p.**13**
6.3-Riesgos residuales p.**13**

7- USO Y FUNCIONAMIENTO
7.1-Panel de control p.**14**
7.2-Primera puesta en servicio p.**15**
7.3-Encendido del horno....p.**15**
7.4-Apagado del horno....p.**16**

8- MANTENIMIENTO
8.1-Mantenimiento rutinario....p.**16**
8.2-Mantenimiento complementario....p.**16**

9- DEMOLICIÓN
9.1-Advertencias generales.... p.**17**

10- PIEZAS DE REPUESTO
Advertencias p.**17**
Tablas y dibujos de piezas de repuesto....p.**18**

11- EQUIPOS ELÉCTRICOS
Diagramas de cableado y lista de componentes.... p.**26**

12- RECINTOS
12.1-Hoja de instrucciones de elevación aplicada en el paquete p.**32**

1.1- MARCADO “CE”

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

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

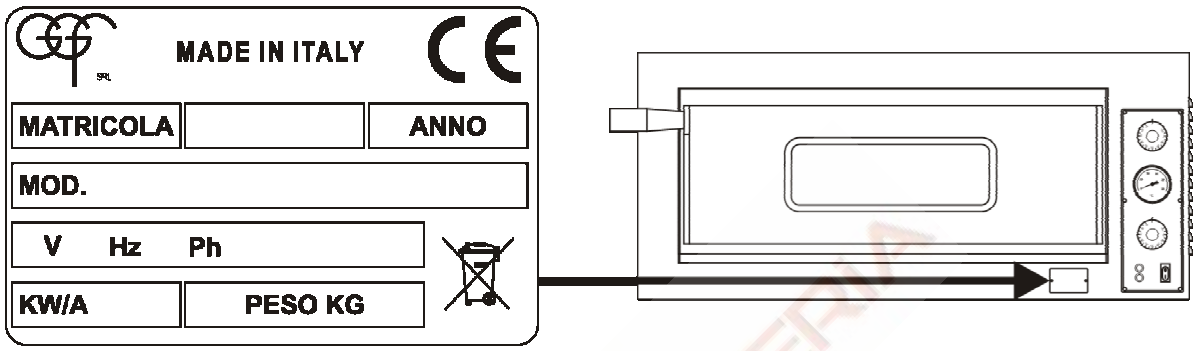


Figura 1*(CE-calificación)*

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 DISPONIBLE PARA LOS “OPERADORES AUTORIZADOS” Y DEBE COLOCARSE Y CONSERVARSE CERCA DEL HORNO.

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

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

LOS “OPERADORES AUTORIZADOS” DEBEN REALIZAR EN EL HORNO EXCLUSIVAMENTE INTERVENCIONES PARA LAS QUE SON 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 red 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 POR REPUESTOS NO ORIGINALES CAUSA LA CAUSA DE LA CADUCIDAD DE LA GARANTÍA Y LIBERA AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

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 ni divulgada por ningún medio de reproducción sin la autorización previa por escrito del Fabricante.

Todas las marcas comerciales citadas pertenecen a los propietarios correspondientes.

3– DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.1 DENOMINACIÓN DE COMPONENTES

Figura 2muestra y contiene las denominaciones de los componentes que forman el horno.

3.2– DIMENSIONES DEL HORNO Y CÁMARA DE COCCIÓN

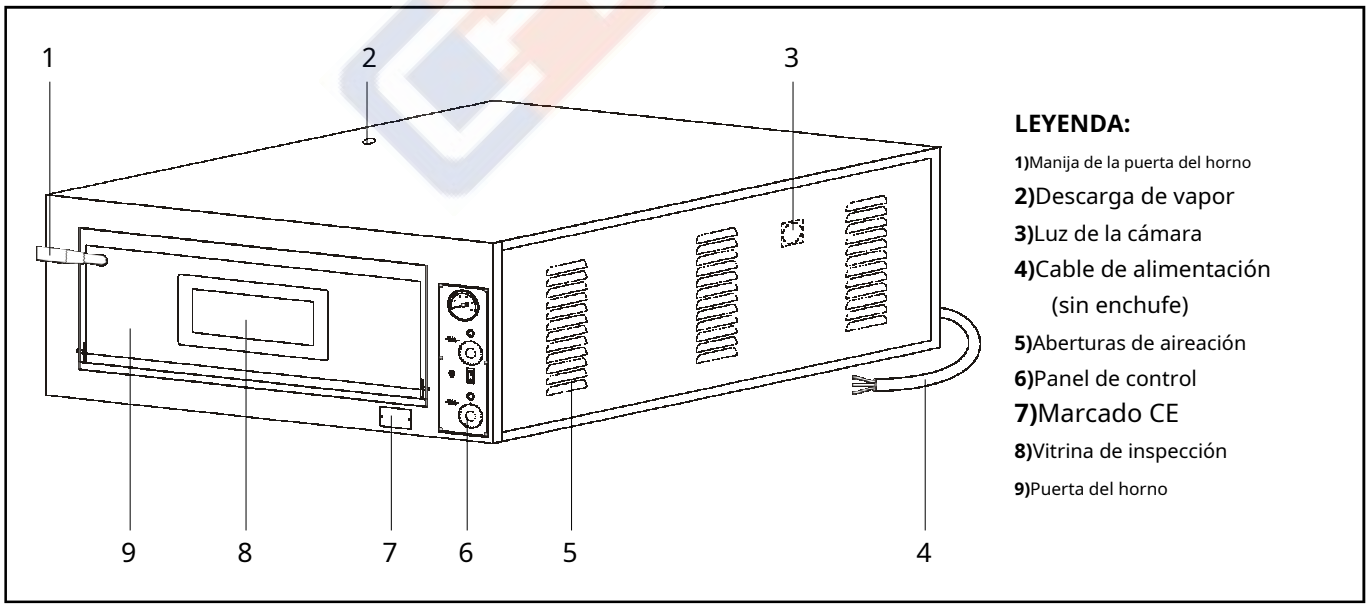


Figura 2*(Denominación de componentes)*

FIG. 3 y TAB. 1, en las vistas relativas, se indican las dimensiones generales del horno y de la cámara de cocción.

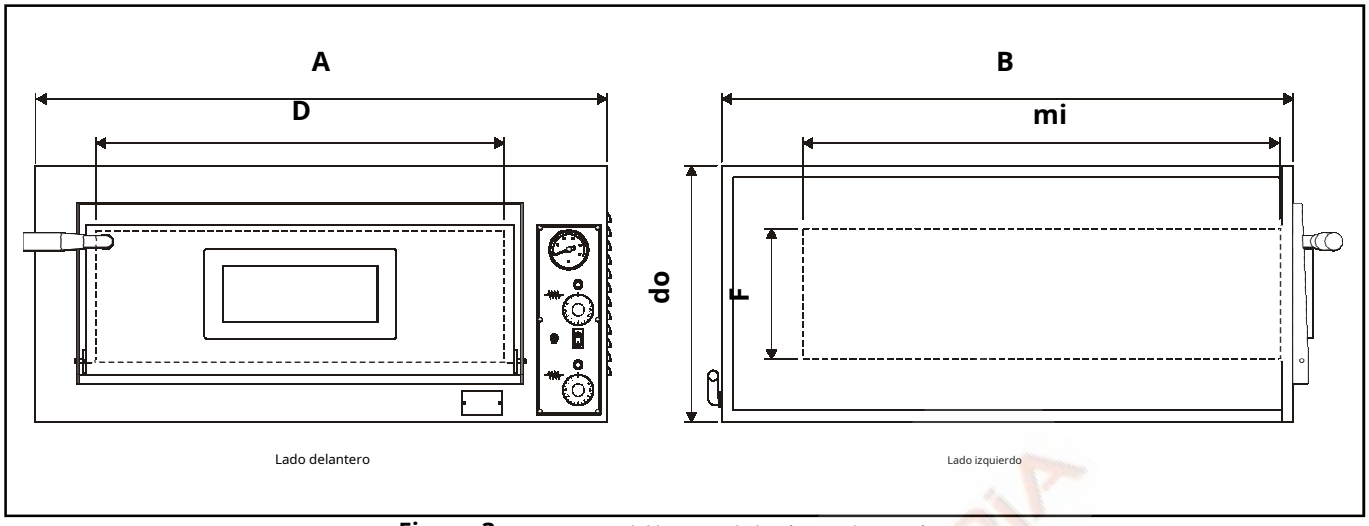


Figura 3*(Dimensiones del horno y de la cámara de cocción)*

	DIMENSIONES(mm)					
	EXTERNO			**CÁMARA DE HORNEADO**		
MODELOS	**A**	**B**	**do**	**D**	**mi**	**F**
T2	1125	830	465	840	700	180
T22	1125	830	835	840	700	180
T3	1545	830	465	1260	700	180
T33	1545	830	835	1260	700	180

Tabla 1*(Dimensiones del horno)*

3.3- DATOS TÉCNICOS

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

MODELOS	HORNADA CÁMARA (cantidad)	PESAR yo (kilogramo)	ELÉCTRICO VOLTAJE (V)	ELÉCTRICO FRECUENCIA (Hz)	ELÉCTRICO FUERZA (kW)	OPERANTE TEMPERATURA (°C)	HORNADA SUPERFICIE (material)
T2	1	106	200/230/400	50/60	6,4	50 ÷ 500	Refractario Piedra
T22	2	179			12,8		
T3	1	147			10		
T33	2	261			20		

TABLA 2*(Datos técnicos)*

3.4- DESTINO DE USO

El uso previsto para el cual ha sido diseñado y producido este horno es el siguiente:

USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZA, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS EN MANTELES DE HORNO.

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, ASEGURARSE DE QUE DENTRO DEL RANGO DE ACCIÓN NO HAYA PERSONAS, ANIMALES O COSAS CUYA SEGURIDAD PUEDA VERSE ACCIDENTALMENTE EN PELIGRO.

OBLIGATORIO UTILIZAR MEDIOS Y SISTEMAS DE ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN ADECUADOS Y ADECUADOS AL PESO Y AL DIMENSIONAMIENTO DEL HORNO (VER PÁRR. 3.2 - 3.3).

SI SE USA UNA CARRETILLA ELEVADORA PARA REALIZAR EL PROCEDIMIENTO DE ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN, ASEGÚRESE DE COLOCAR LAS HORQUILLAS CORRECTAMENTE EVITANDO ABSOLUTAMENTE GOLPEAR CON LA CARGA (FIG. 4).

DURANTE LA ELEVACIÓN Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO REALIZAR FRENADOS BRUTOS, ACELERACIONES Y/O CAMBIOS DE DIRECCIÓN BRUTOS.

AL MOMENTO DE LA ENTREGA, COMPRUEBE QUE EL HORNO NO HAYA SUFRIDO DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE. EN ESE CASO, INFORME INMEDIATAMENTE AL TRANSPORTISTA DEL DAÑO ESCRIBIENDO UNA NOTA EN EL DOCUMENTO DE TRANSPORTE. ADEMÁS, VERIFIQUE QUE SE HAYA ENTREGADO TODOS LOS ACCESORIOS SUMINISTRADOS, ASÍ COMO LOS ELEMENTOS OPCIONALES NECESARIOS. CUALQUIER RECLAMACIÓN DEBE SER PRESENTADA POR ESCRITO POR SU DISTRIBUIDOR AL FABRICANTE EN UN PLAZO NO MAYOR A 8 (OCHO) DÍAS.

Para facilitar el transporte y las operaciones de carga y descarga, el horno se encuentra embalado en una caja de cartón sobre una base de madera tipo palé y se sujeta mediante correas. Además, el horno se encuentra recubierto por una capa de nylon transparente. Una vez realizadas las operaciones de transporte y elevación y tras haber situado el horno en la posición de trabajo adecuada, se procede a desembalar el horno cortando las correas, la caja de cartón y la capa de nylon.

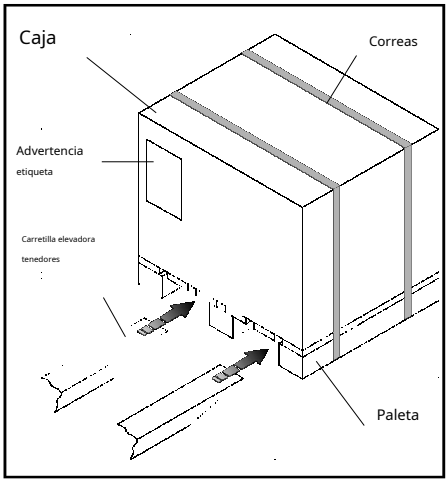


Figura 4*(Inserción de las horquillas de la carretilla elevadora)*

4.2- HOJA DE INSTRUCCIONES APLICADA EN EL PAQUETE

Externamente en el paquete, se aplica una hoja de instrucciones para el manejo del mismo.
(Véase Cap. 12 - RECINTOS).

4.3- POSICIONAMIENTO

TODAS LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN DEL HORNO (POSICIONAMIENTO Y CONEXIÓN ELÉCTRICA) DEBEN SER REALIZADAS OBLIGATORIA Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO QUE SATISFAGA LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES INDICADOS, EN PLENO CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO.

La colocación del horno debe realizarse respetando las dimensiones mínimas (cm) indicadas en **Figura 5**.
Debe apoyarse sobre 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.

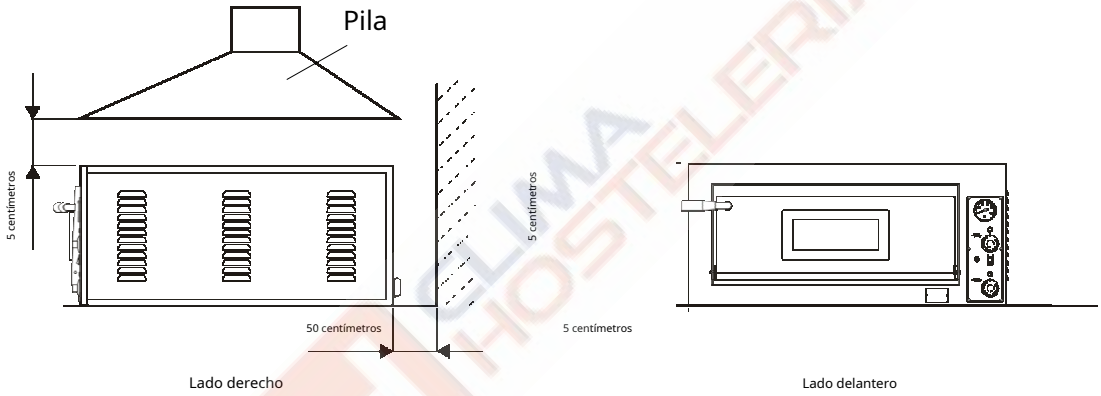


Figura 5*(Posicionamiento)*

5– INSTALACIÓN

5.1- CONEXIÓN A LA PILA

La cocción de la pizza no produce una gran cantidad de vapor, pero se aconseja utilizar una chimenea. Si la chimenea es por aspiración forzada, nunca debe estar en contacto directo con el horno y la dimensión mínima indicada en**Figura 5**Debe ser observado.
Los hornos se suministran con un conducto de salida de los humos emitidos que puede conectarse a un tubo para la evacuación de los humos hacia el exterior. El tubo debe estar fabricado en un material adecuado y tener una sección adecuada, así como un recorrido ascendente corto sin estrechamientos ni cambios bruscos de trayectoria.

CON LA DESCARGA DE VAPOR CONECTADA A UN TUBO, NUNCA UTILICE UNA SUCCIÓN FORZADA YA QUE EL AIRE CALIENTE CONTENIDO EN LA CÁMARA DE RESPALDO SE VACIARÍA DEMASIADO RÁPIDO TANTO CON LA PUERTA CERRADA COMO CON LA ABIERTA COMPROMETIENDO EL TIEMPO DE HORNEADO 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.**(FIG. 6 - Ref. 1).**
Los datos eléctricos se indican en la placa de marcado CE (FIG.1).

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

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

La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un**Interruptor automático o manual con capacidad adecuada.**en el que la distancia de apertura entre los contactos sea de al menos 3 mm. **El cable de tierra no debe interrumpirse.**
La tensión de alimentación con el horno en funcionamiento no debe diferir del valor de la tensión nominal en +/- 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 CERTIFICE LA MEDICIÓN DE LA CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

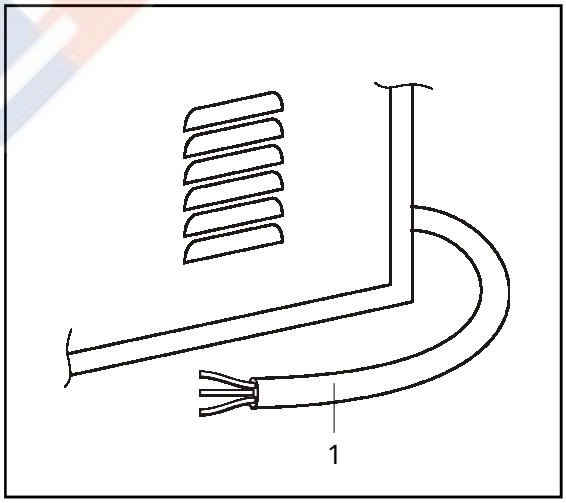


Figura 6*(Cable de alimentación)*

6.1- DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

La máquina en cuestión ha sido diseñada y fabricada considerando las evaluaciones obtenidas mediante 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 la "**Directiva de Nuevo Enfoque"**. **TABLA 4**enumera las Directivas CEE, las Normas Armonizadas (EN) a las que se hace referencia en el presente documento:

Directiva 2014/35/UE sobre vehículos de motor	"Directiva de baja tensión"
Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética	"Compatibilidad electromagnética"
EIC 60204-1: 2016	"Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de la máquina".
EN ISO 12100:2010	"Conceptos básicos para la seguridad de las máquinas y principios fundamentales para el diseño".

TABLA 4*(Directivas y normas de referencia)*

6.2- EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)





ES OBLIGATORIO PARA LOS OPERADORES AUTORIZADOS EL USO DE GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR, ASÍ COMO EVENTUAL ROPA DE PROTECCIÓN PARA PROTEGER EL CUERPO DURANTE LA INSERCIÓN Y EXTRACCIÓN DE LAS BANDEJAS 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 corona), así como con las bandejas de cocción y los alimentos horneados: cuando se insertan y extraen las bandejas de cocción y/o cuando los operadores autorizados deciden realizar una acción incorrecta, prohibida y no razonablemente previsible.

7.1- PANEL DE CONTROL

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

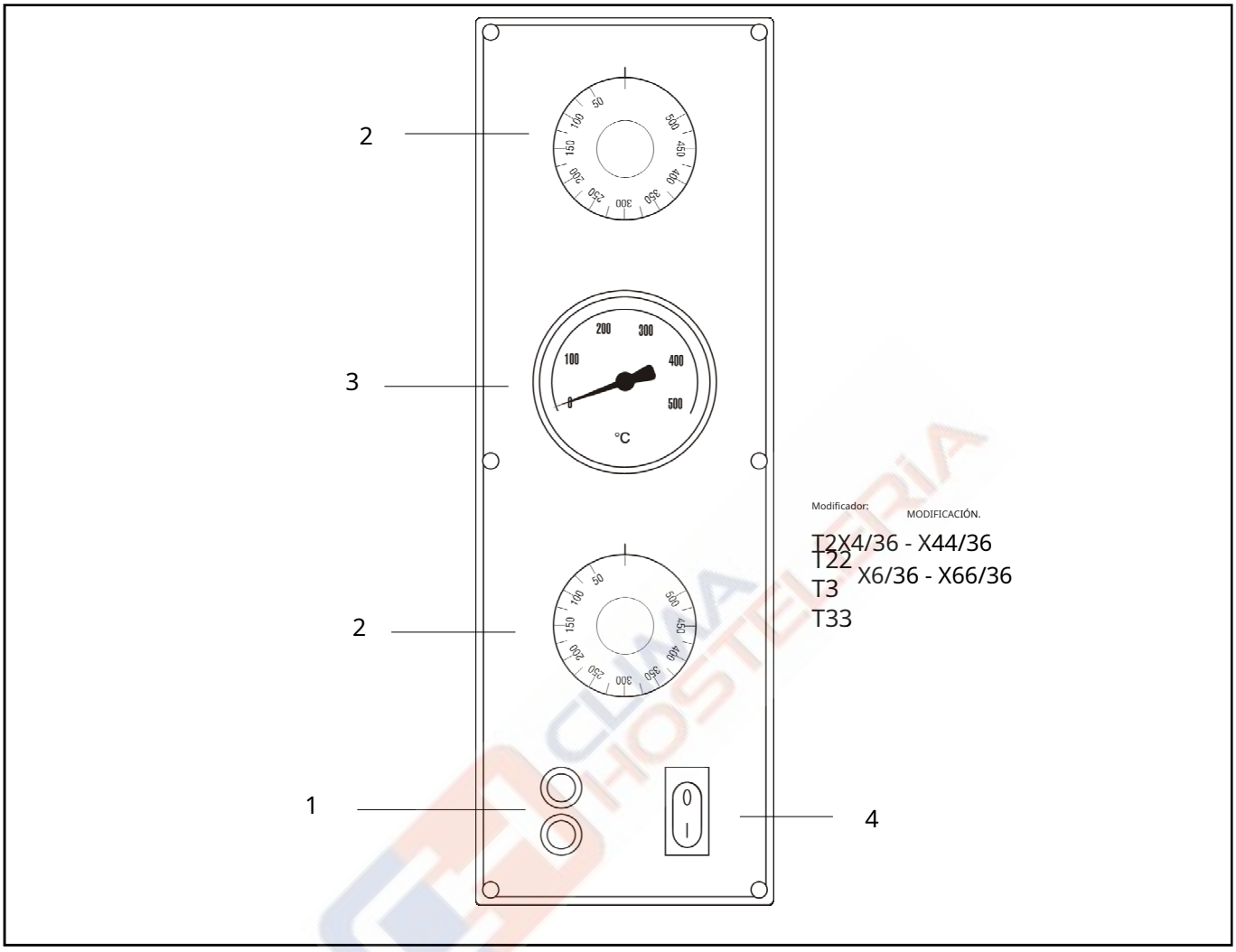


Figura 7*(Panel de control)*

LEYENDA FIG.7		
ÁRBITRO.	**DENOMINACIÓN**	**FUNCIÓN**
1	Luz de advertencia verde	Si está encendido, señala el funcionamiento de la resistencia en uso.
2	Termostato	• **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 la lámpara de la cámara (I-0)	• **Pos. I:**Enciende la luz en la cámara del horno; • **Pos. 0:**Apaga la luz en la cámara del horno.

7.2– PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

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

SÓLO LOS OPERADORES ENCARGADOS DEL USO Y DEL MANTENIMIENTO PUEDEN REALIZAR LA PRIMERA PUESTA EN SERVICIO, EL ENCENDIDO Y EL MANTENIMIENTO DEL HORNO.

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

1)Limpiar la parte frontal del horno con un paño limpio y suave para eliminar posibles 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)Habilitar el funcionamiento de las resistencias configurando los termostatos**(FIG. 7-Ref. 2)**sobre la temperatura de **150 °C**indicado en el mango. Se encienden las luces de advertencia verdes relativas al funcionamiento de las resistencias en uso;

4)Deje que el horno funcione durante aproximadamente**1 hora**;

5)Deshabilitar el funcionamiento de las resistencias, activando los termostatos.**(FIG. 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 evacuación de eventuales vapores y olores;

7)Cierre nuevamente la puerta y repita la operación descrita en el punto**3)**trayendo los termostatos**(Figura 7 - Ref. 2)**a la temperatura de**400 °C**indicado en la perilla;

8)Deje que el horno funcione durante aproximadamente**1 hora**;

9)Deshabilitar el funcionamiento de las resistencias que activan los termostatos.**(FIG. 7-Ref. 2) a la pos. “0”**;Las luces de advertencia verdes se apagarán;

10) Apague el horno como se describe en**párrafo 7.4.**

7.3- ENCENDIDO DEL HORNO

1)Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente;

2)Coloque el interruptor de corte del dispositivo de seccionamiento en**pos. “yo”**;

3)Habilitar el funcionamiento de las resistencias que accionan los termostatos.**(FIG. 7-Ref. 2)**hasta la temperatura deseada indicada en el mango. Se encenderán los testigos correspondientes que señalan el funcionamiento de las resistencias en uso;

4)Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada (ver punto**9)**de este párrafo), visible en el termómetro**(FIG. 7-Ref. 4),**es posible introducir la pizza en el horno para su posterior cocción;

5)Abra la puerta del horno**(FIG. 3-Ref. 3)**manualmente utilizando las manijas adecuadas**(FIG. 3-Ref. 1);**

6)Para iluminar la parte interior de la cámara de cocción, presione el interruptor de la lámpara del horno.**(FIG. 7-Ref. 5);**

7)Introducir en el horno la pizza y/o las pizzas que se van a hornear utilizando dispositivos adecuados para ello. Es importante evitar dejar la puerta abierta demasiado tiempo, ya que el calor saliente baja la temperatura del horno.

8)Cierre la puerta nuevamente y verifique el respaldo a través del vidrio de inspección.**(FIG. 3-Ref. 4);**

9)La temperatura de cocción de la pizza varía si se coloca directamente sobre la piedra refractaria osobre una bandeja para hornear. En el primer caso, se recomienda fijar la temperatura de cocción a**280 °C**para el fondo y **320 ° C**para la corona; por el contrario, en el segundo caso, fijar**320 °C**para el fondo y**280 °C**para la corona;

10) Una vez finalizada la cocción, abra la puerta y extraiga la pizza y/o las pizzas y cierre la puerta.

puerta de nuevo.

7.4- APAGADO DEL HORNO

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

1)Apague el horno, acercando los termostatos.**(FIG. 7-Ref. 2)**y la resistencia**(FIG. 7-Ref. 3)**cambia a **pos.”0”**;

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

2)Coloque el interruptor de corte del dispositivo de seccionamiento en**pos.”0”;**

3)Desconecte el enchufe del cable de alimentación.**(FIG. 2-Ref. 4)**de la toma de corriente.

8.1– MANTENIMIENTO DE RUTINA

El mantenimiento rutinario incluye todos los controles e intervenciones que el operador a cargo debe realizar, según la frecuencia y modalidades establecidas, para asegurar en el tiempo la eficiencia y el grado de seguridad del horno.

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

1) Limpieza de la superficie refractaria: Esta operación se debe realizar con el horno caliente. Una vez que el**Se 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 en acero inoxidable, mirilla y panel de mandos): esta

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

La operación debe realizarse con el horno frío.

8.2– MANTENIMIENTO COMPLEMENTARIO

Para cualquier intervención de mantenimiento suplementario, reparación y/o sustitución dirigirse exclusivamente al distribuidor autorizado donde se ha adquirido el horno y/o a un técnico autorizado que cumpla los requisitos técnicos y profesionales establecidos por la normativa vigente.

8– MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO ELÉCTRICO

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

A todos los componentes eléctricos se puede acceder desde el lado derecho del horno, quitando el panel con las aberturas de aireación.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE LUZ DE LA CÁMARA

1)Desde la cámara interior desenrosque el vaso de cristal redondo;

2)Extraer la lámpara;

3)Sustituirla por una lámpara con características técnicas iguales a la original;

4)Vuelva a enroscar el cristal redondo.

9- DEMOLICIÓN

9.1- ADVERTENCIAS GENERALES

Al desmontar el horno, es obligatorio respetar las disposiciones de la normativa vigente. Diferenciar las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

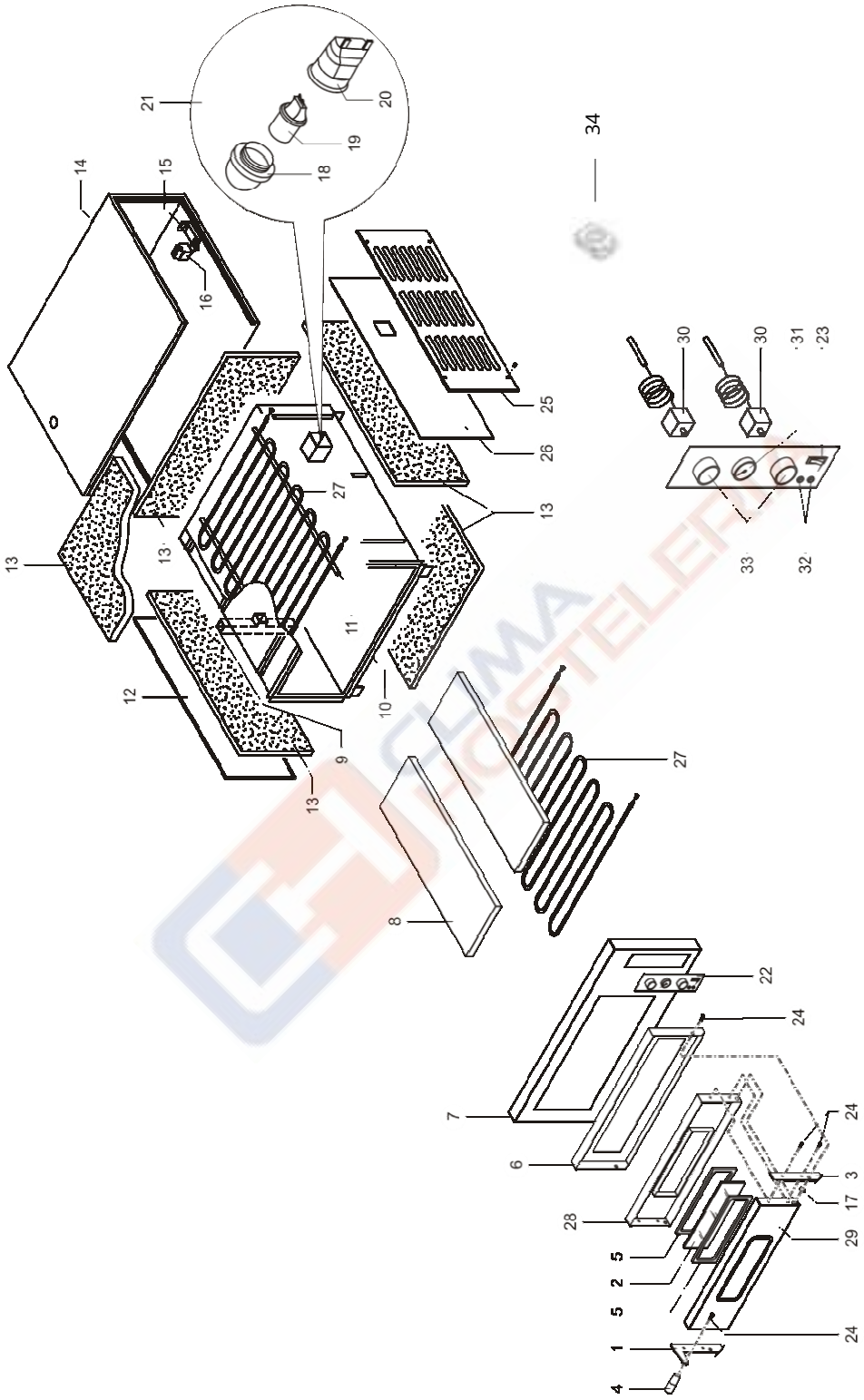
10– PIEZAS DE REPUESTO

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

PARA LOS REPUESTOS DEL EQUIPO ELÉCTRICO, CONSULTAR LOS COMPONENTES DESCRITOS EN EL PÁRRAFO 11.1 – LISTA DE EQUIPOS ELÉCTRICOS.

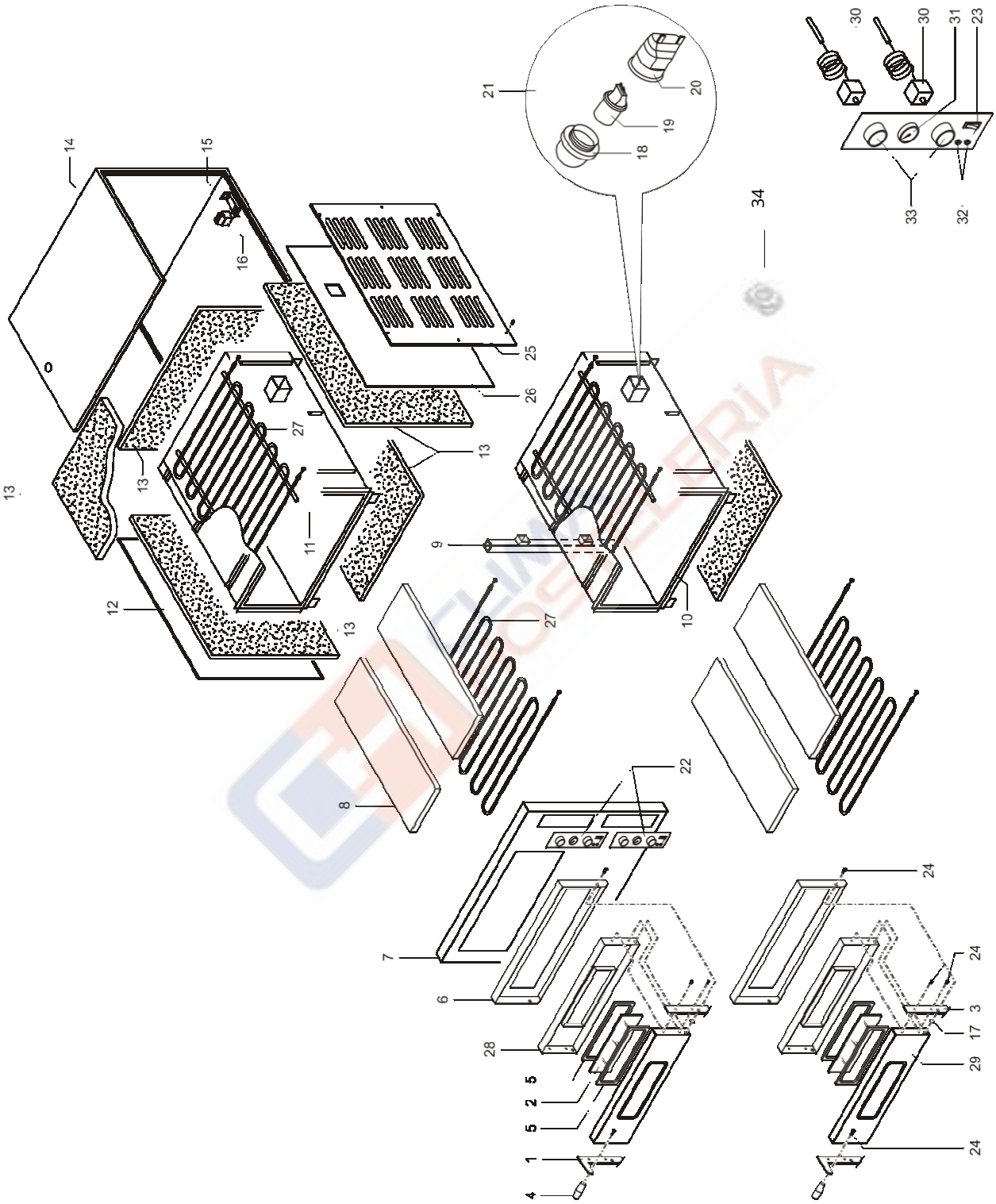
PIEZAS DE REPUESTO			MOD.T2
Árbitro.	Cantidad	Nombre	
1	1	Estribo izquierdo para puerta de horno	
2	1	Puerta de vidrio	
3	1	Estribo derecho para puerta de horno	
4	2	Empuñadura de mango en material termoplástico	
5	2	Junta para cristal de puerta	
6	1	Marco de la puerta	
7	1	Fachada	
8	2	Piedra refractaria 419x698x17	
9	1	Chimenea de vapor	
10	1	Sala de cocina	
11	2	Resistencias que sujetan el elemento redondo	
12	1	Panel izquierdo	
13	5	Material termoaislante	
14	1	Revestimiento exterior	
15	1	Soporte de placa de terminales	
16	1	Placa de terminales	
17	1	rondel	
18	1	Vidrio para lámpara de cámara (vidrio de forma redonda)	
19	1	Lámpara	
20	1	Portalámparas	
21	1	Kit de iluminación para habitación	
22	1	Panel de mando	
23	1	Interruptor de luz de la habitación	
24	4	Fijación de tornillos de estribo de puerta	
25	1	Panel derecho con rejillas de ventilación	
26	1	Panel en fibra cerámica	
27	2	Resistencias blindadas 3200W 230V	
28	1	Puerta interior	
29	1	Puerta exterior	
30	2	Termostato	
31	1	Termómetro	
32	2	Luz para señalizar resistencias en uso	
33	2	Perilla para ajustar el termostato	
34	1	Cambiar	

TAV.2	MOD.T2


21
20
19
18
14
15
16
34
30
30
31
23
25
26
27
13
13
13
33
32
11
12
10
9
13
27
8
22
24
7
6
24
3
17
28
29
5
2
5
1
4
24

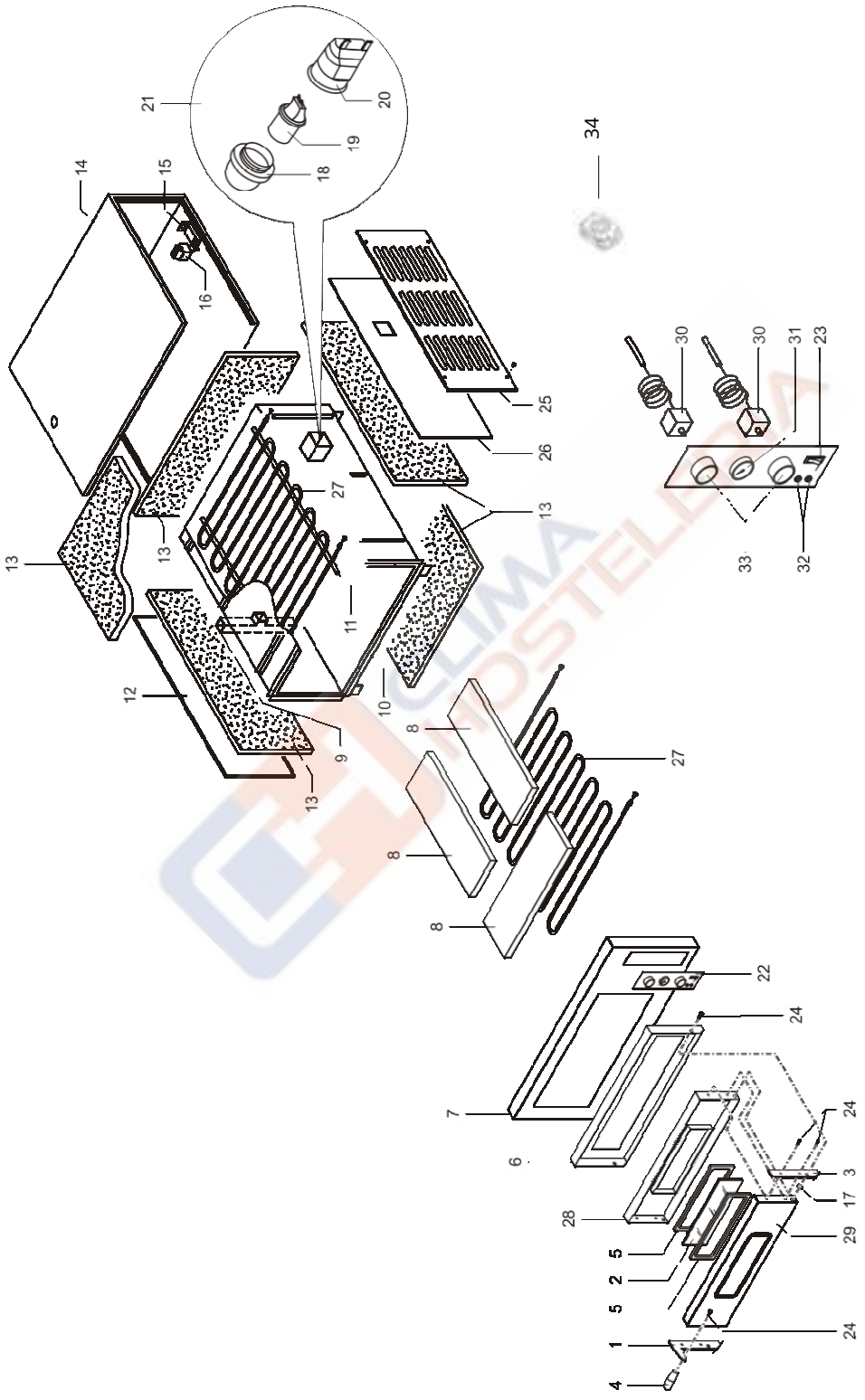
PIEZAS DE REPUESTO			MOD.T22
Árbitro.	Cantidad	Nombre	
1	2	Estribo izquierdo para puerta de horno	
2	2	Puerta de vidrio	
3	2	Estribo derecho para puerta de horno	
4	4	Empuñadura de mango en material termoplástico	
5	4	Junta para cristal de puerta	
6	2	Marco de la puerta	
7	1	Fachada	
8	4	Piedra refractaria 419x698x17	
9	1	Chimenea de vapor	
10	2	Sala de cocina	
11	4	Resistencias que sujetan el elemento redondo	
12	1	Panel izquierdo	
13	6	Material termoaislante	
14	1	Revestimiento exterior	
15	2	Soporte de placa de terminales	
16	2	Placa de terminales	
17	2	rondel	
18	2	Cristal para lámpara de cámara (cristal hublot)	
19	2	Lámpara	
20	2	Portalámparas	
21	2	Kit de iluminación para habitación	
22	2	Panel de mando	
23	2	Interruptor de luz de la habitación	
24	8	Fijación de tornillos de estribo de puerta	
25	1	Panel derecho con rejillas de ventilación	
26	1	Panel en fibra cerámica	
27	4	Resistencias blindadas 3200W 230V	
28	2	Puerta interior	
29	2	Puerta exterior	
30	4	Termostato	
31	2	Termómetro	
32	4	Luz para señalizar resistencias en uso	
33	4	Perilla para ajustar el termostato	
34	1	Cambiar	

MOD.T22


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34

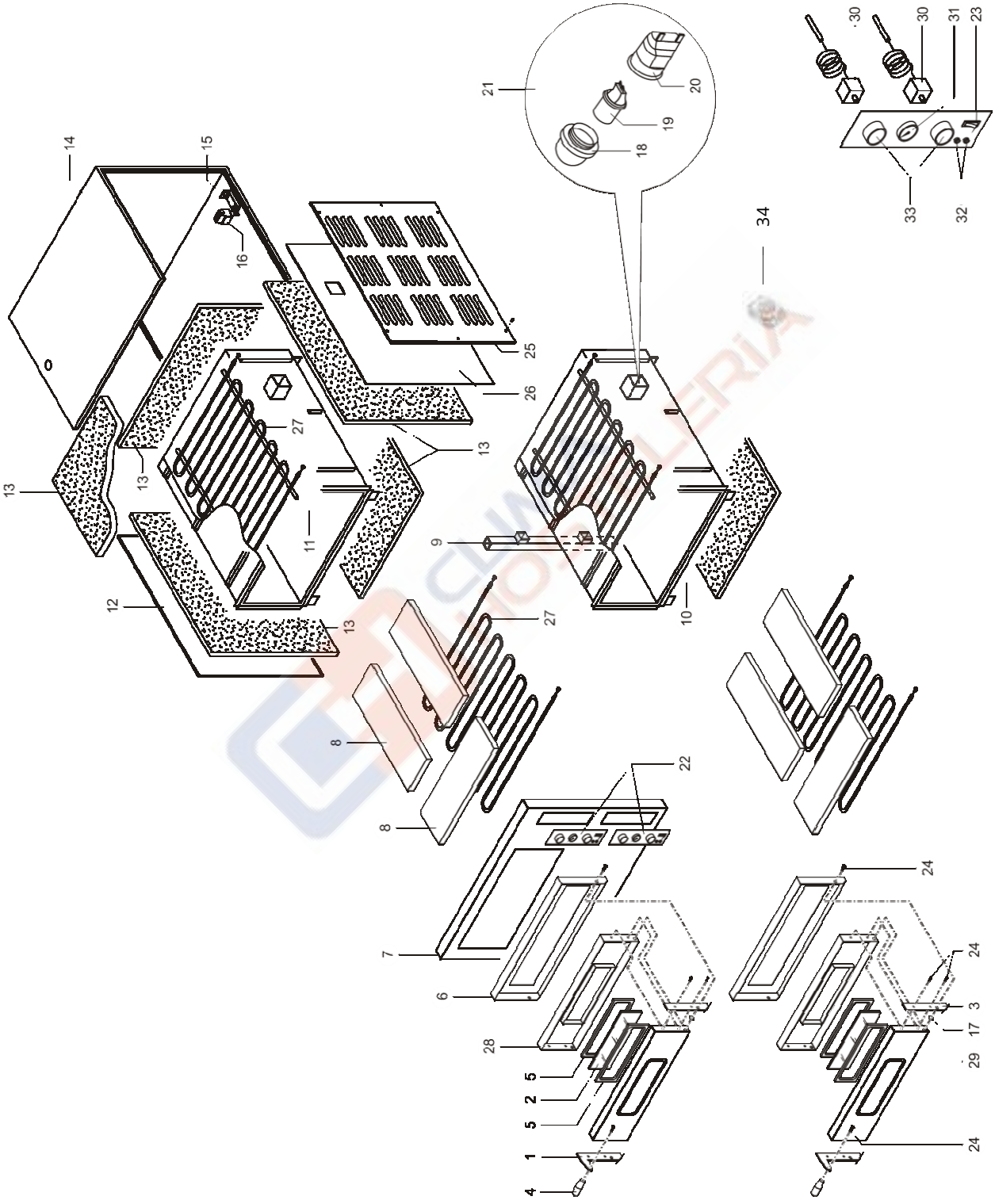
PIEZAS DE REPUESTO			MOD.T3
Árbitro.	Cantidad	Nombre	
1	1	Estribo izquierdo para puerta de horno	
2	2	Puerta de vidrio	
3	1	Estribo derecho para puerta de horno	
4	2	Empuñadura de mango en material termoplástico	
5	2	Junta para cristal de puerta	
6	1	Marco de la puerta	
7	1	Fachada	
8	3	Piedra refractaria 419x698x17	
9	1	Chimenea de vapor	
10	1	Sala de cocina	
11	2	Resistencias que sujetan el elemento redondo	
12	1	Panel izquierdo	
13	5	Material termoaislante	
14	1	Revestimiento exterior	
15	1	Soporte de placa de terminales	
16	1	Placa de terminales	
17	1	rondel	
18	1	Cristal para lámpara de cámara (cristal hublot)	
19	1	Lámpara	
20	1	Portalámparas	
21	1	Kit de iluminación para habitación	
22	1	Panel de mando	
23	1	Interruptor de luz de la habitación	
24	4	Fijación de tornillos de estribo de puerta	
25	1	Panel derecho con rejillas de ventilación	
26	1	Panel en fibra cerámica	
27	4	Resistencias blindadas 2500W 230V	
28	1	Puerta interior	
29	1	Puerta exterior	
30	2	Termostato	
31	1	Termómetro	
32	2	Luz para señalizar resistencias en uso	
33	2	Perilla para ajustar el termostato	
34	1	Cambiar	

MOD.T3


21
20
19
18
14
15
16
34
30
30
31
23
25
26
27
13
13
13
11
12
10
8
9
13
27
8
8
22
24
7
6
24
3
17
28
29
5
2
5
1
4
24

PIEZAS DE REPUESTO			MOD.T33
Árbitro.	Q.tà	Denominación	
1	2	Estribo izquierdo para puerta de horno	
2	4	Puerta de vidrio	
3	2	Estribo derecho para puerta de horno	
4	4	Empuñadura de mango en material termoplástico	
5	8	Junta para cristal de puerta	
6	2	Marco de la puerta	
7	1	Fachada	
8	6	Piedra refractaria 419x698x17	
9	1	Chimenea de vapor	
10	2	Sala de cocina	
11	4	Resistencias que sujetan el elemento redondo	
12	1	Panel izquierdo	
13	6	Material termoaislante	
14	1	Revestimiento exterior	
15	2	Soporte de placa de terminales	
16	2	Placa de terminales	
17	2	rondel	
18	2	Cristal para lámpara de cámara (cristal hublot)	
19	2	Lámpara	
20	2	Portalámparas	
21	2	Kit de iluminación para habitación	
22	2	Panel de mando	
23	2	Interruptor de luz de la habitación	
24	8	Fijación de tornillos de estribo de puerta	
25	1	Panel derecho con rejillas de ventilación	
26	1	Panel en fibra cerámica	
27	8	Resistencias blindadas 2500W 230V	
28	2	Puerta interior	
29	2	Puerta exterior	
30	4	Termostato	
31	2	Termómetro	
32	4	Luz para señalizar resistencias en uso	
33	4	Perilla para ajustar el termostato	
34	1	Cambiar	

MOD.T33

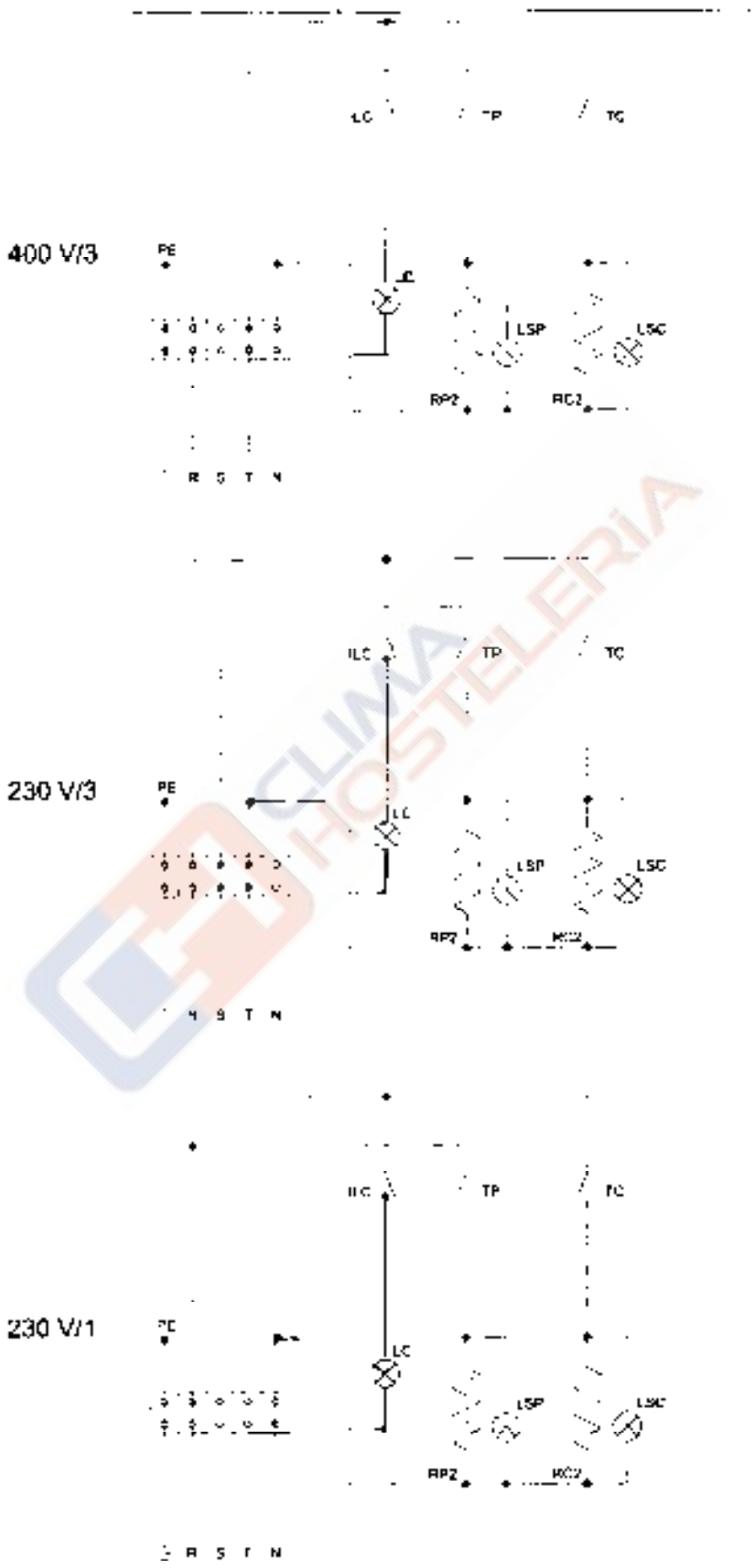

30
30
31
23
33
32
21
20
19
18
14
15
16
34
25
26
27
13
13
13
11
9
10
12
13
27
8
8
22
24
7
6
28
5
2
5
1
4
24
24
3
17
29
24

DIAGRAMAS DE CABLEADO Y COMPONENTES

MARCA	DESCRIPCIÓN
Comisión Internacional de Comercio	Interruptor de luz de la habitación
LC	Luz de la habitación
TP	Termostato de base
TC	Termostato de techo
LSP	Luz de base
Sociedad Civil Ligera	Lámpara de techo
RP	Resistencia base
RC	Resistencia del techo
Educación Física	Entrada equipotencial

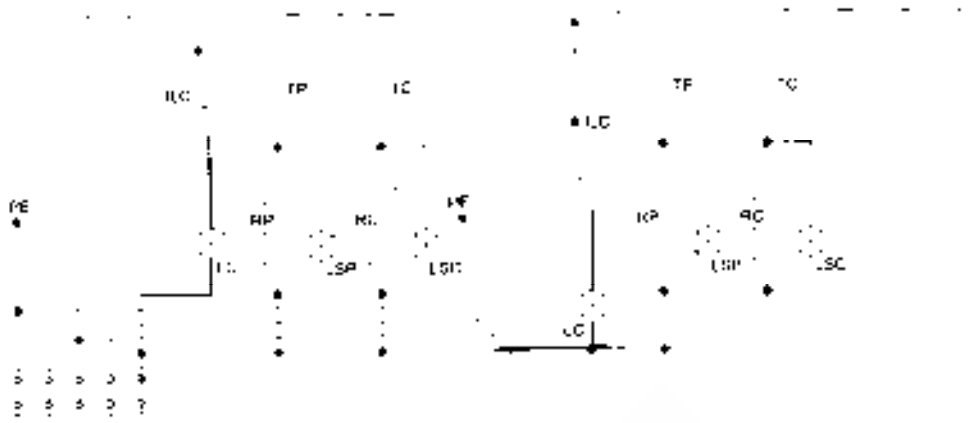
CLIMA HOSTELERIA

DIAGRAMAS DE CABLEADO 2	MOD.T2

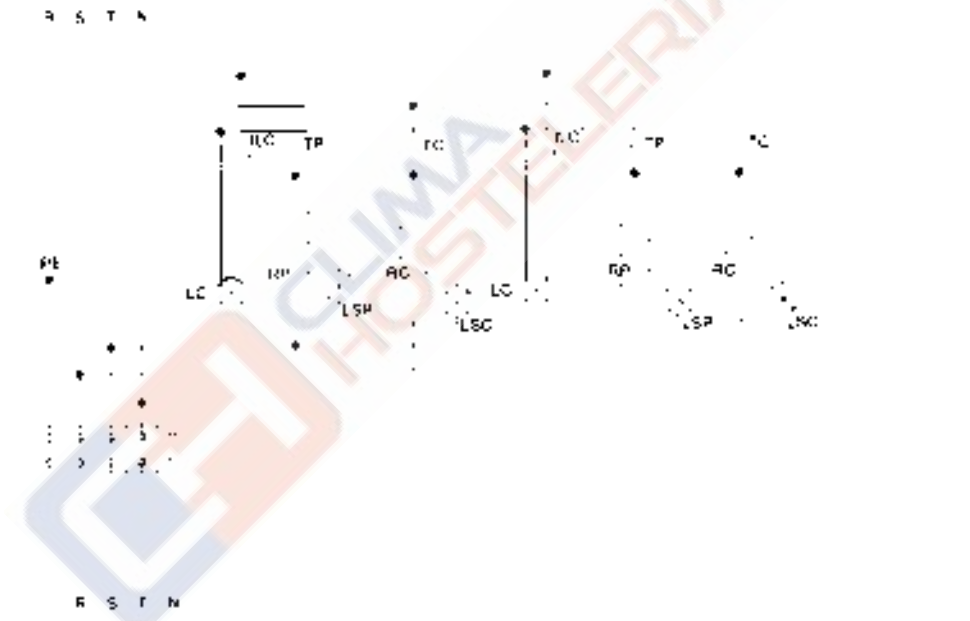


DIAGRAMAS DE CABLEADO	MOD.T22

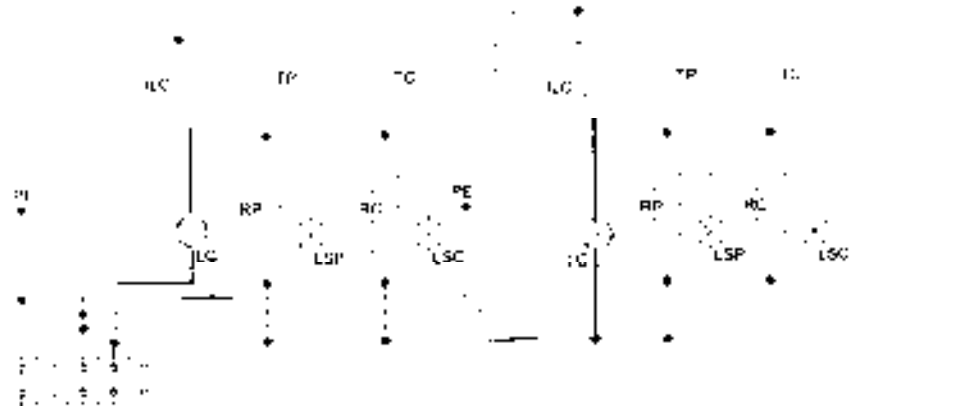
400 V/3



230 V/3



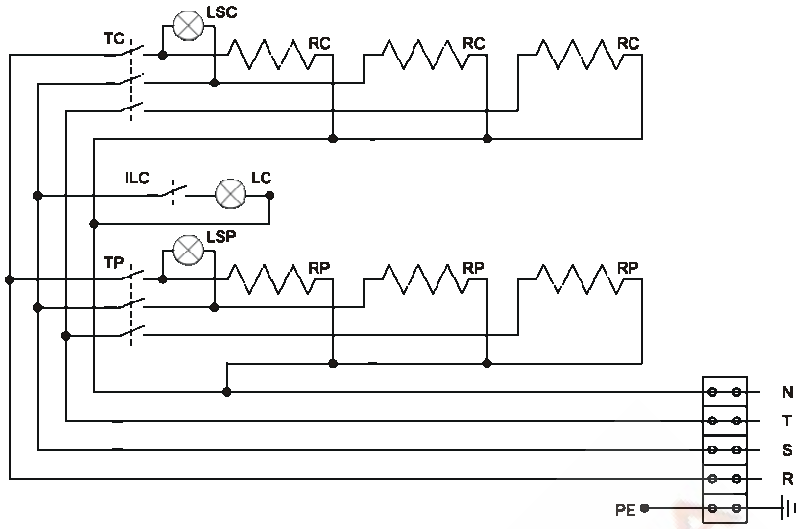
230 V/1



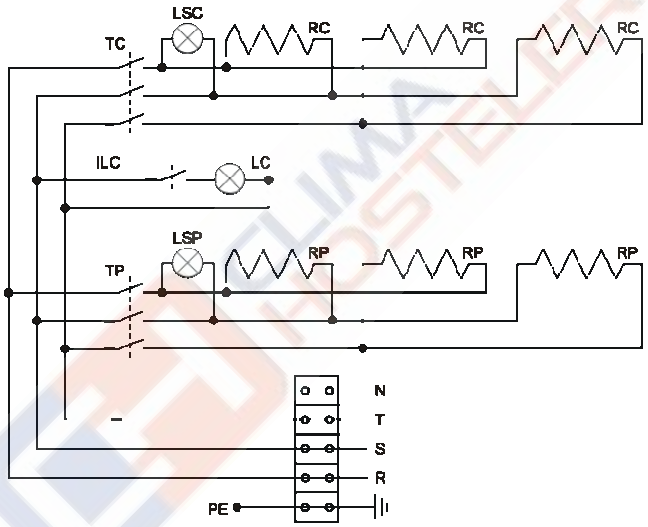


DIAGRAMAS DE CABLEADO	MOD.T3

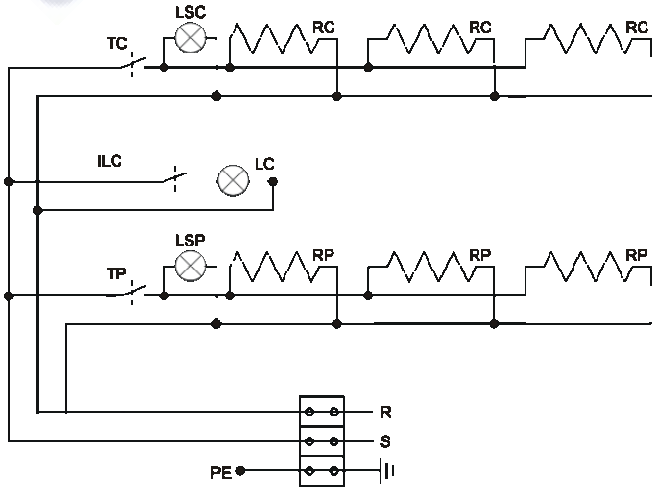
400 V/3



230 V/3

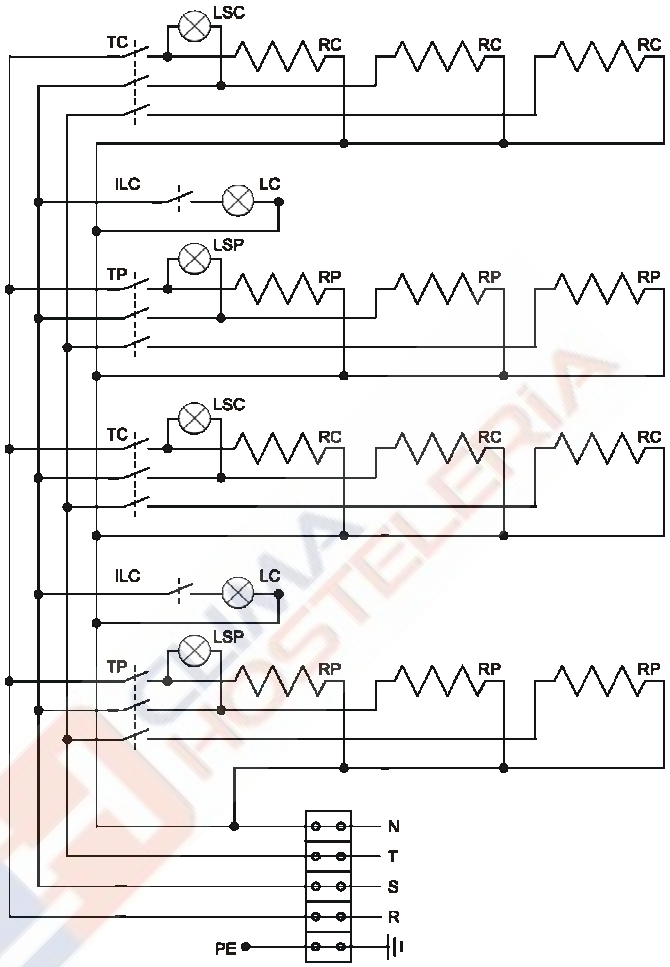


230 V/1



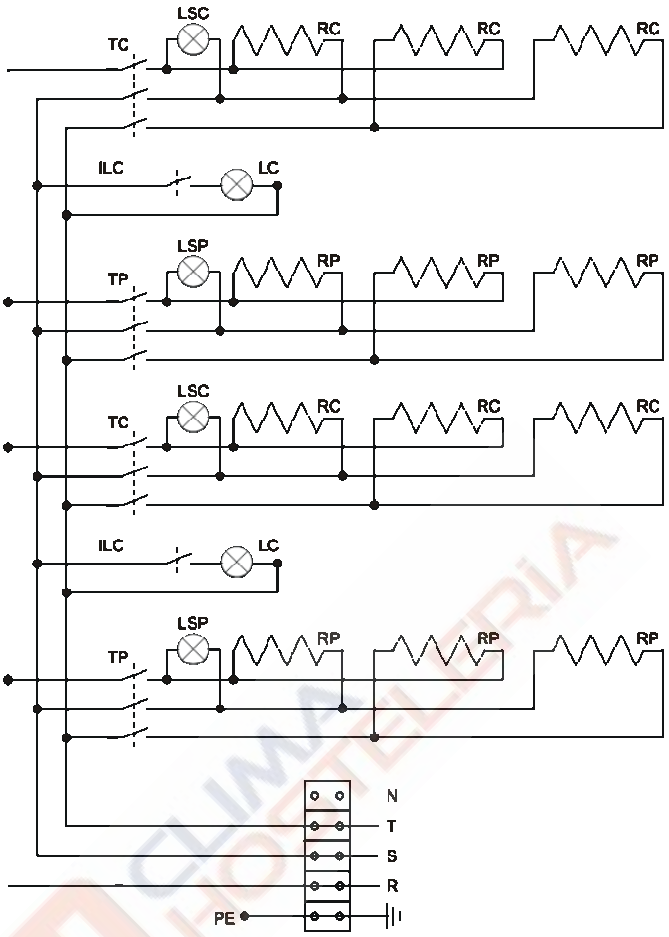
DIAGRAMAS DE CABLEADO	MOD.T33

400 V/3

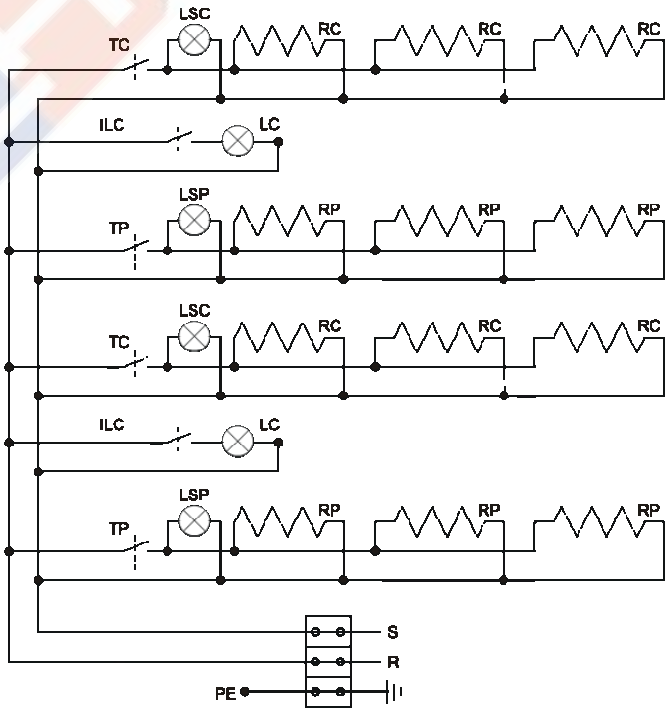


DIAGRAMAS DE CABLEADO	MOD.T33

230 V/3



230 V/1

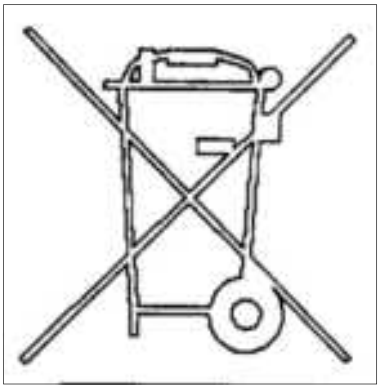


12.1- HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL BULTO

Se compone de una lámina adhesiva tamaño A4 (210 x 297 mm) impresión b/n (Resistente al agua), aplicada externamente a la caja de cartón del paquete.**(FIG.8)**.



Figura 8*(HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL PAQUETE)*



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

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

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

La raccolta diferenziata 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 buena vida

L'adeguata raccolta diferenziata per l'avvio sucesivo 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 el aparato.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentor comporta la aplicación delle sanzioni administrativa previa dalla normativa vigente.

INFORME INFORMATIVO A LOS CLIENTES

de acuerdo con el art.13 del Decreto Legislativo 25 de julio de 2005, n.151 "Directivas de Rendimiento 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, así como la eliminación de los rechazos".

El símbolo del contenedor tachado que se devuelve en el equipo o en su embalaje indica que el producto en cuestión
El final de su propio ciclo de vida debe recogerse por separado del resto de rechazos.

La recogida diferenciada de los equipos actuales al final de su ciclo de vida está organizada y gestionada por el fabricante. El cliente que desee deshacerse de los equipos actuales deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste haya adoptado para gestionar la recogida separada.
Recogida del equipo al final de su ciclo de vida.

La colección diferenciada adaptada para el inicio sucesivo del reparto-de los equipos al reciclaje, a
El tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre la atmósfera y la salud y favorece la recuperación de los residuos.-empleo y/o el reciclaje de los materiales de los que está hecho el equipo.
La disposición ilícita del producto por parte del titular implica la aplicación de las medidas administrativas previstas.
avales de la norma vigente.