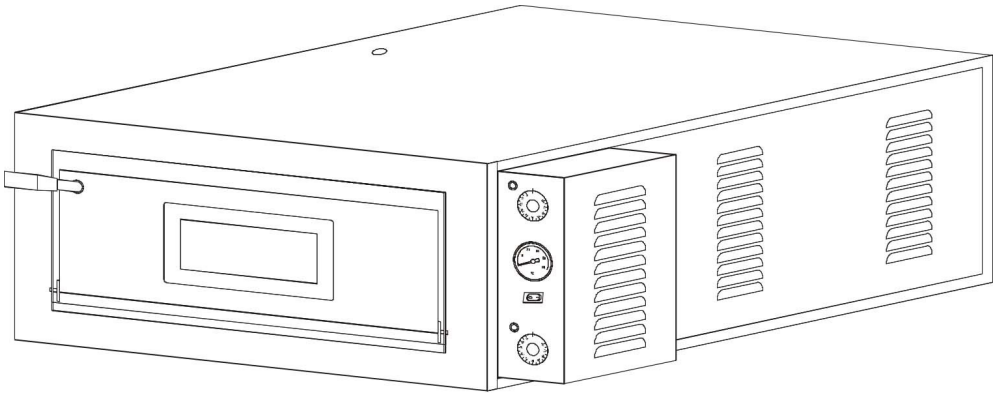
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELECTRICOS PARA PIZZA

'SERIE BÁSICA



CE

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:

EN ISO 12100: 2010

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

EIC 60204-1: 2016

(Seguridad de la maquinaria. Equipo 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 manual ..... pags. 6

2.2- Estado de "horno apagado" ..... pags . 7

2.3- Garantía ..... pags. 7

2.4- Derechos reservados ..... pags. 7

3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.1- Denominación de los componentes ..... pags. 7

3.2- Dimensiones del horno y cámara de cocción ..... pags. 8

3.3- Datos técnicos..... pags. 9

3.4- Destino de uso ..... pags. 9

3,5- Límites de uso ..... pags. 9

4- MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

4.1- Transporte y elevación ..... pags. 10

4.2- Hoja de instrucciones aplicada en el paquete ..... pags. 11

4.3- Posicionamiento ..... pags. 12

5- INSTALACION

5.1- Conexión a la pila ..... pags . 12

5.2- Conexión eléctrica..... pags. 12

6- SEGURIDAD

6.1- Directivas y normas de referencia ..... pags. 13

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

6.3- Riesgos residuales..... pags. 13

7- USO Y FUNCIONAMIENTO

7.1- Panel de control..... pags. 14

7.2- Primera puesta en servicio ..... pags. 15

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

7.4- Apagado del horno ..... pags. dieciséis

8- MANTENIMIENTO

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

8.2- Mantenimiento suplementario ..... pags. dieciséis

9- DEMOLICIÓN

9.1- Advertencias generales ..... pags. 17

10- REPUESTOS

Advertencias ..... pags. 17

Tablas y planos de repuestos ..... pags. 18

11- EQUIPO ELECTRICO

Diagramas de cableado y lista de componentes ..... pags. 20

12- CERRAMIENTOS

12.1- Hoja de instrucciones de elevación aplicada en el paquete ..... pags. 22

1.1- MARCADO “CE”

El marcado CE es una etiqueta impresa (color negro) aplicada como se muestra en **HIGO. 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 eléctricos (Voltios / Hz);
- Año de construcción (ANNO);
- Peso del horno (PESO);

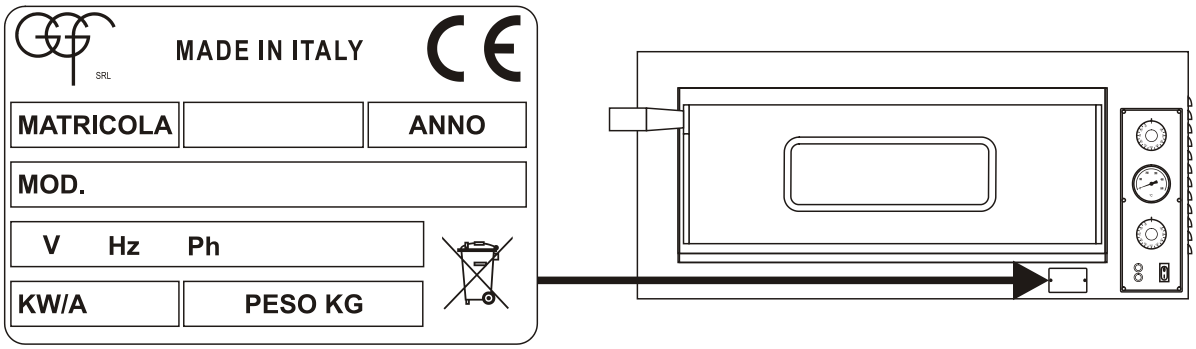


FIGURA 1 (*Marcado CE)*

2.1– LA IMPORTANCIA DEL MANUAL

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO ASIGNADO, 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 DAÑOS EVENTUALES A PERSONAS, ANIMALES Y COSAS CAUSADAS POR LA INOCUIDAD DE LAS REGULACIONES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.

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

LOS “OPERADORES AUTORIZADOS” DEBEN REALIZAR SOBRE EL HORNO EXCLUSIVAMENTE INTERVENCIONES PARA LAS CUALES SON ESPECÍFICAMENTE COMPETENTES.

2– OBSERVACIONES GENERALES

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, verificando que el horno está 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 PIEZAS DE REPUESTO NO ORIGINALES CAUSAN LA DETERIORO DE LA GARANTÍA Y LIBERAN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

2.4- DERECHOS RESERVADOS

Los derechos reservados relacionados con este manual técnico, "Instrucciones de uso y mantenimiento" siguen siendo 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.

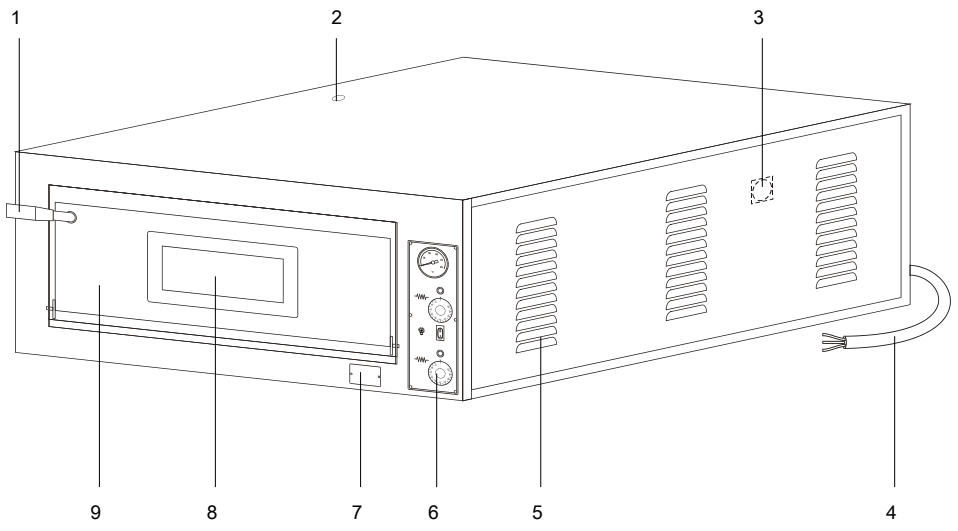
Todas las marcas comerciales citadas pertenecen a los propietarios relacionados.

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



LEYENDA:

1) Manija de la puerta del horno
2) Descarga de vapor
3) Luz de la cámara
4) Cable de alimentación (sin enchufe)
5) Aberturas de aireación
6) Panel de control
7) Marcado CE
8) Vidrio de inspección
9) Puerta del horno

FIGURA 2 (*Denominación de componentes)*

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

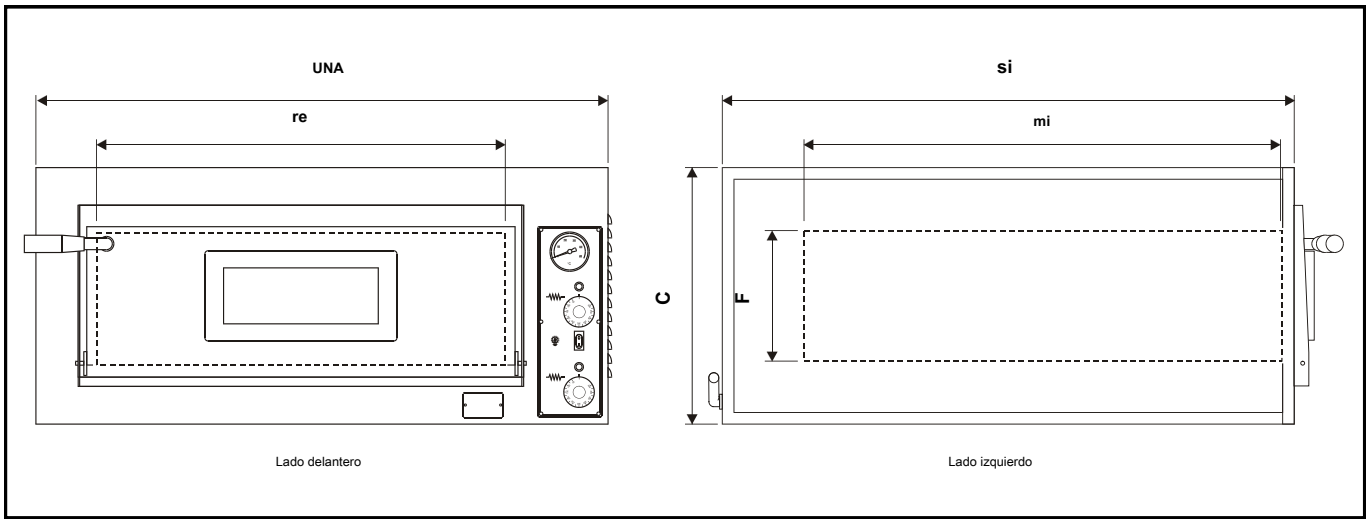


FIG. 3 (*Dimensiones del horno y de la cámara de cocción)*

	DIMENSIONES (mm)					
	EXTERNO			**CÁMARA DE COCCIÓN**		
MODELOS	**UNA**	**si**	**C**	**re**	**mi**	**F**
BÁSICO 4	835	835	335	700	700	140
BÁSICO 44	835	835	545	700	700	140

TAB.1 (*Dimensiones del horno)*

3.3- DATOS TÉCNICOS

LENGÜETA. 2 da los datos técnicos que caracterizan los diferentes modelos de horno.

MODELOS	HORNEANDO CÁMARA (cantidad)	PESAR T (kg)	ELÉCTRICO FRECUENCIA DE (V)	ELÉCTRICO VOLTAJE (Hz)	ELÉCTRICO PODER (kW)	OPERANDO SUPERFICIE DE TEMPERATURA (° C)	HORNEANDO (material)
BÁSICO 4	1	50	230/400	50/60	4,8	50 ÷ 450	Refractario Roca
BÁSICO 44	2	91			9,6		

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 PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS EN PLANCHAS.

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 LEVANTAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE DENTRO DEL RANGO DE ACCIÓN NO HAY PERSONAS, ANIMALES O COSAS CUYA SEGURIDAD PUEDA ESTAR EN PELIGRO ACCIDENTAL.

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

SI SE UTILIZA UNA CARRETILLA ELEVADORA CON HORQUILLA PARA REALIZAR EL PROCEDIMIENTO DE ELEVACIÓN Y MANEJO, ASEGÚRESE DE COLOCAR LAS HORQUILLAS ADECUADAMENTE EVITANDO ABSOLUTAMENTE TOCAR LA CARGA (FIG. 4).

DURANTE EL LEVANTAMIENTO Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ESTÁ ESTRICTAMENTE PROHIBIDO EFECTUAR FRENOS, ACELERACIONES Y / O CAMBIOS DE DIRECCIÓN REPENTINOS.

A LA ENTREGA, COMPRUEBE QUE EL HORNO NO HAYA SUFRIDO DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE. DE SER ESTE CASO, INFORMAR AL TRANSPORTISTA DEL DAÑO INMEDIATAMENTE ESCRIBIENDO UNA NOTA EN EL DOCUMENTO DE TRANSPORTE. ADEMÁS, VERIFIQUE QUE SE HAN ENTREGADO TODOS LOS ACCESORIOS SUMINISTRADOS, ASÍ COMO LOS OBJETOS OPCIONALES REQUERIDOS. CUALQUIER QUEJA EVENTUAL DEBE SER ENVIADA 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 empaqueta en una caja de cartón sobre un sótano de madera tipo pallet y se sujeta mediante correas. Además, el horno está recubierto por una capa 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 nailon.

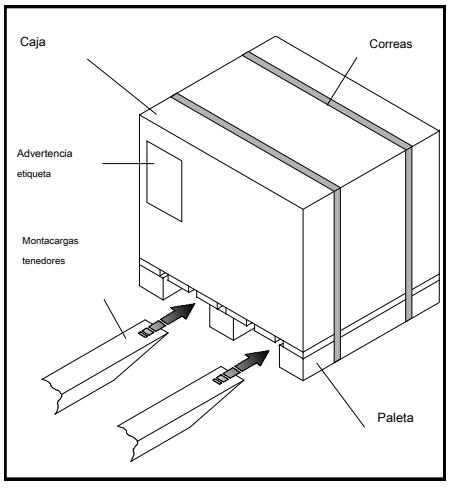


FIG.4 (*Inserción de las horquillas de la carretilla elevadora)*

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 - CERRAMIENTOS).

4.3- COLOCACIÓN

TODOS LOS PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN DEL HORNO (COLOCACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA) DEBEN SER REALIZADOS OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES INDICADOS, EN PLENO CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE EN EL PAÍS DE USO.

El posicionamiento del horno debe realizarse respetando las dimensiones mínimas (mm) citadas 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.

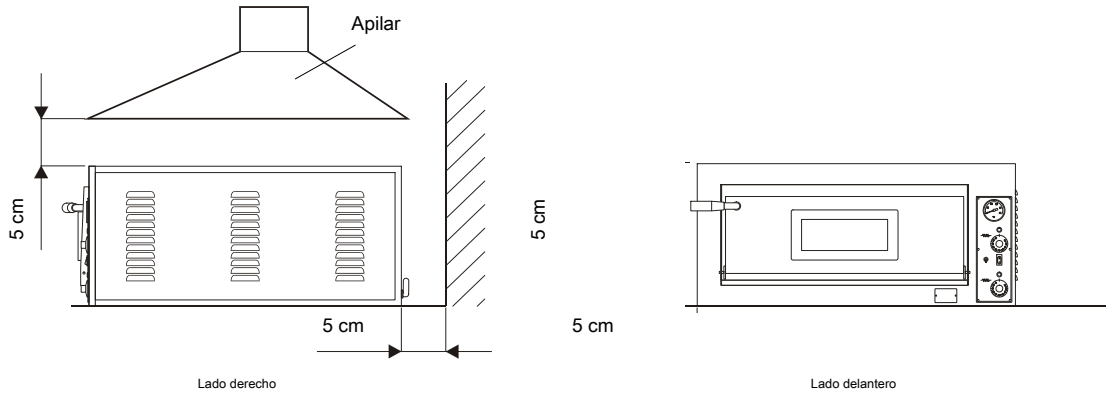


FIG.5 (*Posicionamiento)*

5– INSTALACIÓN

5.1- CONEXIÓN A LA PILA

La cocción 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 indicada 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 hecha de un material adecuado y tener una sección adecuada, así como un camino ascendente corto sin estrechamiento o cambios bruscos de recorrido.

CON LA DESCARGA DE VAPOR CONECTADA A UNA TUBERÍA, NUNCA UTILICE UNA ASPIRACIÓN FORZADA YA QUE EL AIRE CALIENTE CONTENIDO EN LA CÁMARA DE RESPALDO SE VACIARÍA DEMASIADO RÁPIDAMENTE CON LA PUERTA CERRADA Y ABIERTA COMPRENDIENDO EL TIEMPO DE COCCIÓN Y AUMENTANDO SIGNIFICATIVAMENTE LA POTENCIA ELÉCTRICA.

5.2- CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno se suministra con un cable de alimentación ubicado 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 REALIZADA OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO (ELECTRICISTA) AUTORIZADO QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES QUE INDIQUE LA NORMATIVA VIGENTE EN EL PAÍS DE UTILIZACIÓN DEL HORNO, QUE DEBERÁ DAR CONFORMIDAD A POR LA INTERVENCIÓN REALIZADA.

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

La conexión a la red debe realizarse interponiendo un **interruptor automático o manual de 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) DEBE PROBLEMA UNA DECLARACIÓN CERTIFICANDO EL MEDIDA DE LA CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

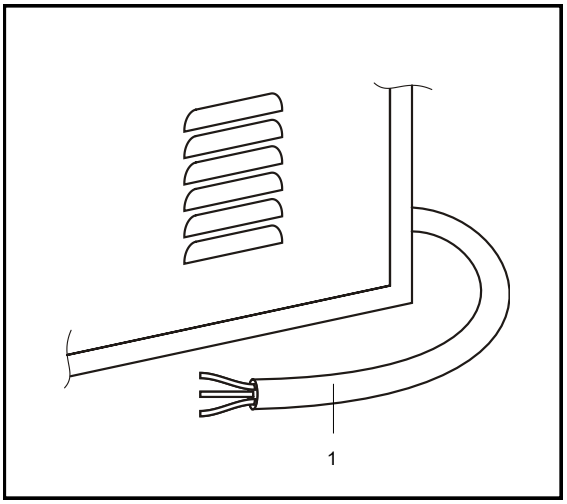


FIG.6 (*Cable de alimentación)*

6.1- DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

La máquina involucrada ha sido diseñada y fabricada considerando las evaluaciones obtenidas 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 ". 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. Equipamiento eléctrico de la máquina ".
EN ISO 12100-1-2: 2005 "Conceptos	básicos para la seguridad de las máquinas y principios fundamentales para la diseño".

TAB.4 (*Directivas y normas de referencia)*

6.2- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPI)



ES OBLIGATORIO PARA LOS OPERADORES AUTORIZADOS UTILIZAR GUANTES DE PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR, ASÍ COMO ROPA DE PROTECCIÓN EVENTUAL PARA PROTEGER EL CUERPO DURANTE LA INSERCIÓN Y EXTRACCIÓN DE LAS BANDAS DE RESPALDO.

6.3- RIESGOS RESIDUALES

PELIGRO DE QUEMADURAS: contacto accidental con partes del horno a alta temperatura (exterior: puerta del horno y panel frontal; interno: puerta del horno, cámara de cocción y resistencia de corona), así como con las bandejas de respaldo y los alimentos horneados: cuando se insertan y extraen las bandejas de respaldo y / o cuando los operadores autorizados deciden realizar una operación incorrecta, prohibida y no razonablemente previsible comportamiento.

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 **HIGO. 7.**

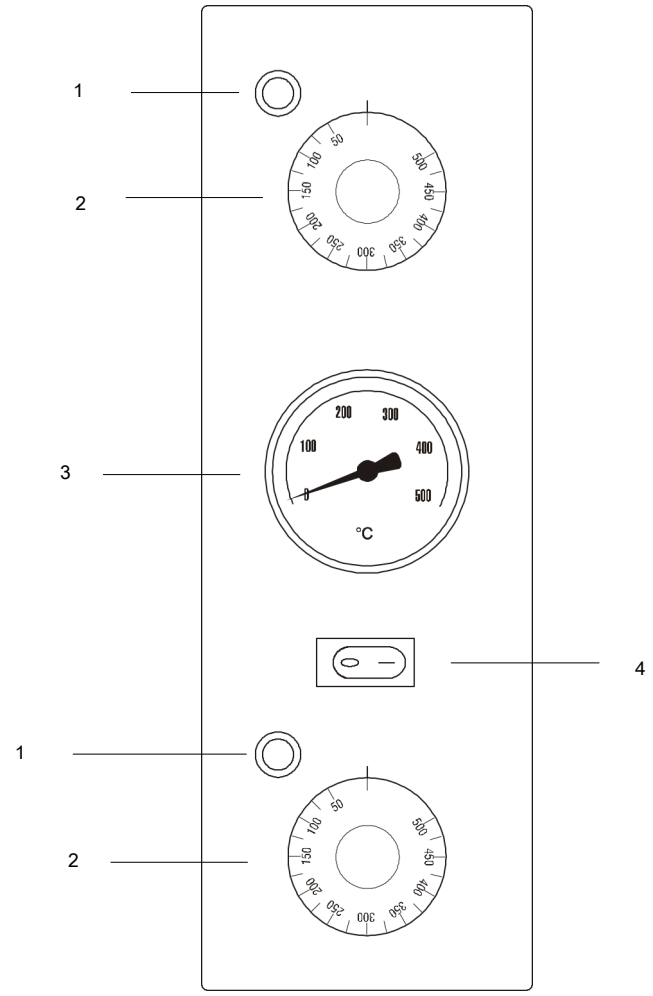


FIG.7 (*Panel de control)*

LEYENDA FIG.7		
ÁRBITRO.	**DENOMINACIÓN**	**FUNCIÓN**
1	Luz de advertencia verde	Si está encendido, indica el funcionamiento de la resistencia en uso.
2	Termostato	• **Pos.0:** deshabilita el funcionamiento de la resistencia (en los modelos sin interruptor de resistencia); • **Pos. 50 ÷ 450 ° C:** Permite el funcionamiento de la resistencia y establece la temperatura deseada.
3	Termómetro	Indica la temperatura en la cámara de horneado.
4	Interruptor de lámpara de cámara (I-0)	• **Pos. YO:** 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 QUE ESTÁN CARGADOS DEL USO Y 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) Limpiar 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)** en la temperatura de **150 ° C** indicado en el mango. Se encienden las luces de advertencia verdes relacionadas que indican el funcionamiento de las resistencias en uso;

4) Deje que el horno funcione durante **1 h;**

5) Desactive el funcionamiento de las resistencias, trayendo los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2)** a **pos. "0";**

Las luces de advertencia verdes relacionadas se apagarán;

6) Abra la puerta del horno durante aproximadamente **15 minutos** para permitir que los eventuales vapores y olores se dispersen cargado;

7) Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto **3)** traer los termostatos **HIGO. 7 - Ref. 2)** a la temperatura de **400 ° C** indicado en la perilla;

8) Deje que el horno funcione durante **1 h;**

9) Desactive el funcionamiento de las resistencias que traen los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2) a 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) Coloque el interruptor de corte del dispositivo de corte en **pos. "YO";**

3) Habilite el funcionamiento de las resistencias que traen los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2)** a la temperatura deseada peratura indicada en el mango. Se encenderán las luces de advertencia relacionadas 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 la termómetro **HIGO. 7-Ref. 4),** es posible insertar la pizza en el horno para el respaldo;

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

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

7) Insertar en el horno la pizza y / o las pizzas a respaldar utilizando dispositivos adecuados para tal fin. Es Es importante evitar dejar la puerta abierta demasiado tiempo, ya que el calor saliente baja la temperatura del horno.

8) Vuelva a cerrar la puerta y compruebe el respaldo a través del visor (**HIGO. 3-Ref. 4);**

9) La temperatura de horneado de la pizza varía si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en un horno pan. En el primer caso, se sugiere establecer la temperatura de respaldo en **280 ° C** para el fondo y **320 ° C** para la corona; por el contrario, en el segundo caso, **320 ° C** para el fondo y **280 ° C** para la corona;

10) Cuando haya terminado la cocción, abra la puerta y extraiga la pizza y / o las pizzas y cierre el puerta de nuevo.

7.4- APAGADO DEL HORNO

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

1) Apague el horno, trayendo los termostatos (**HIGO. 7-Ref. 2)** y la resistencia **HIGO. 7-Ref. 3)** cambia a

pos. ”0”;

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

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

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

8.1– MANTENIMIENTO RUTINARIO

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

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO DE RUTINA Y / O SUPLEMENTARIO, 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 el **se ha alcanzado una temperatura de aproximadamente 350 ° C,** Apague el horno, abra la puerta y limpie la superficie con un **cepillo en 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 control): este

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

El funcionamiento debe realizarse con horno frío.

8.2– MANTENIMIENTO COMPLEMENTARIO

Para cualquier intervención de mantenimiento complementario, reparación y / o sustitución consultar exclusivamente al distribuidor autorizado donde se compró el horno y / oa un técnico autorizado que cumpla con los requisitos técnicos y profesionales establecidos por la normativa vigente.

8– MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO ELECTRICO

Las eventuales intervenciones son necesarias solo en caso de falla 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 CÁMARA

1) De la cámara interior desatornille el vidrio de forma redonda;

2) Extraiga la lámpara;

3) Reemplácela por 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 partes que componen el horno según los distintos tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

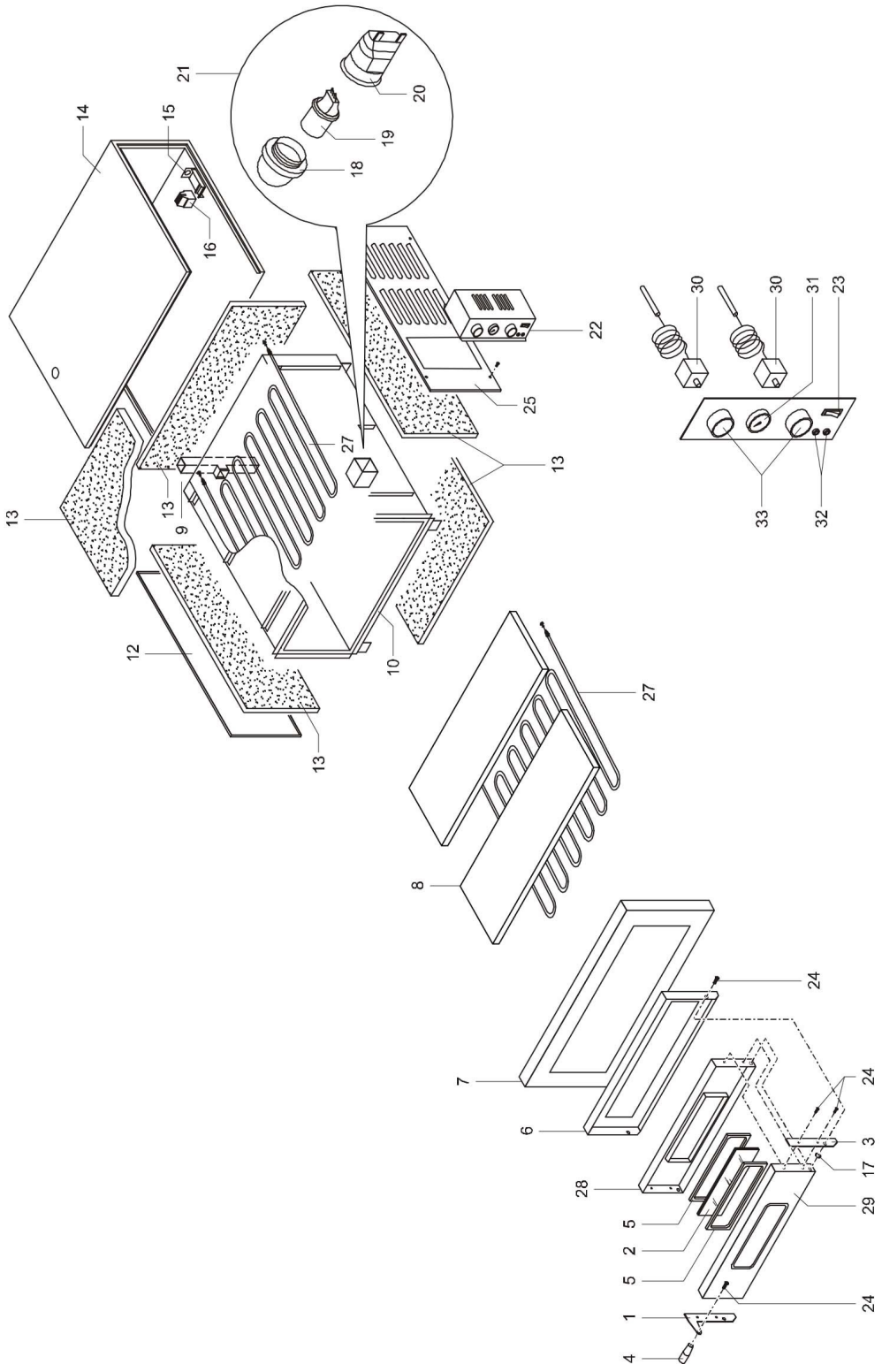
10– REPUESTOS

ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO UTILIZAR REPUESTOS NO ORIGINALES. LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES DEBEN SER REQUERIDAS EXCLUSIVAMENTE AL FABRICANTE

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

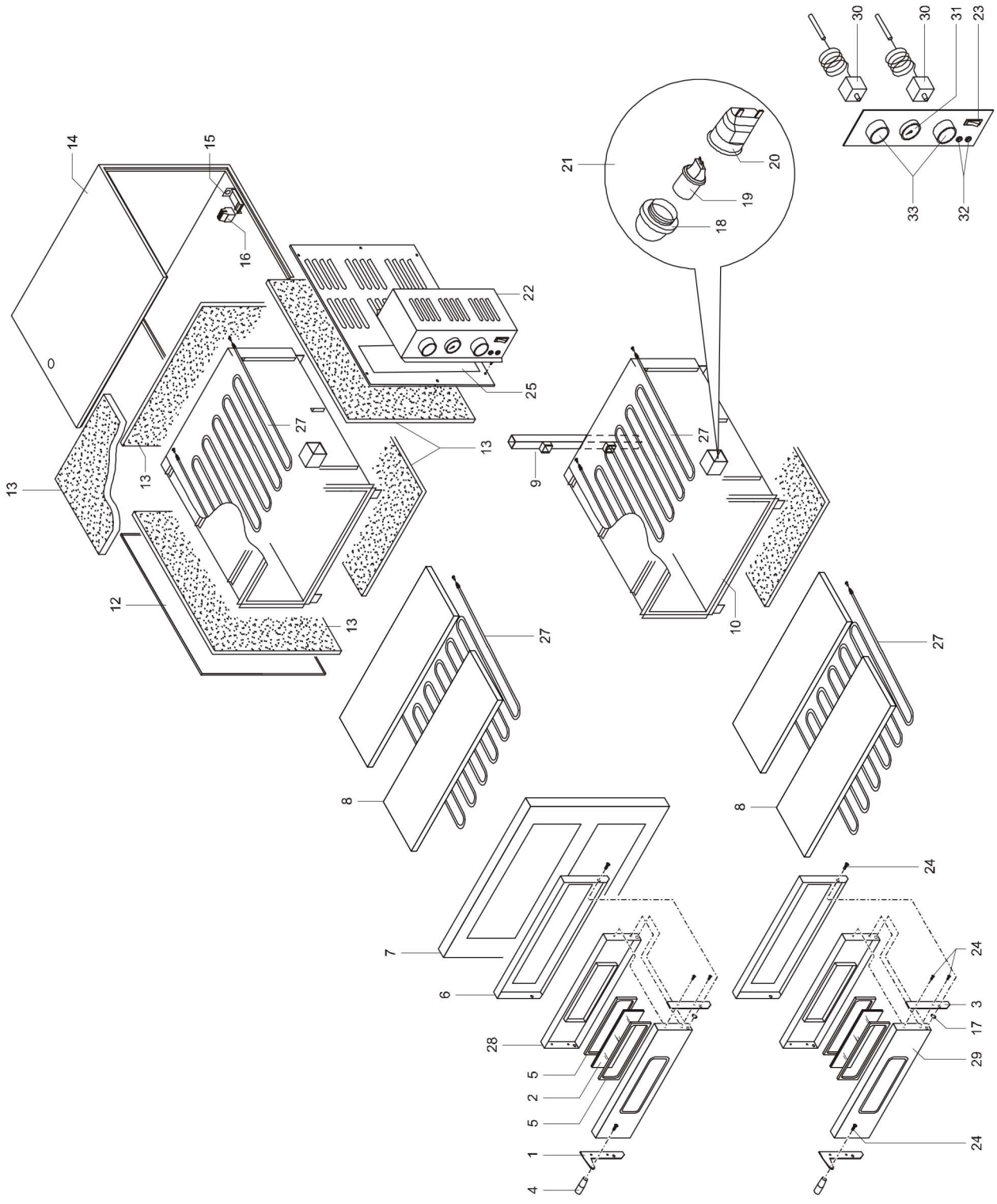
TAV. 1			MODIFICACIÓN. BÁSICO 4
Rif.	**Q.tà**	**Denominazione**	
1	**1**	Estribo izquierdo para puerta del horno	
2	**1**	Puerta de vidrio	
3	**1**	Estribo derecho para puerta del horno	
4	**1**	Empuñadura de mango en material termoplástico	
5	**2**	Junta para vidrio de puerta	
6	**1**	Marco de la puerta	
7	**1**	Fachada	
8	**2**	Piedra refractaria 350X699X14	
9	**1**	Chimenea de vapor	
10	**1**	Sala de cocina	
11			
12	**1**	Panel izquierdo	
13	**5**	Material termoaislante	
14	**1**	Revestimiento externo	
15	**1**	Soporte de placa de terminales	
dieciséis	**1**	Tablero de bornes	
17	**1**	Lavadora	
18	**1**	Lámpara de vidrio para luz de cámara (vidrio de forma redonda)	
19	**1**		
20	**1**	Soporte de lámpara	
21	**1**	Kit de luz de cámara	
22	**1**	Panel de mando	
23	**1**	Interruptor de luz de habitación	
24	**4**	Tornillos para puerta	
25	**1**	Panel derecho con orificios de ventilación	
26			
27	**2**	Resistencias blindadas	
28	**1**	Puerta interior	
29	**1**	Puerta exterior	
30	**2**	Termostato	
31	**1**	Termómetro	
32	**2**	Luz para señalar las resistencias en uso Perilla	
33	**2**	para ajustar el termostato	

TAV.1	MODIFICACIÓN. BÁSICO 4



LENGÜETA. 2			MODIFICACIÓN. BÁSICO 44
Rif.	**Q.tà**	**Denominazione**	
1	**2**	Estribo izquierdo para puerta del horno	
2	**2**	Puerta de vidrio	
3	**2**	Estribo derecho para puerta del horno	
4	**2**	Empuñadura de tirador en material termoplástico Junta para	
5	**4**	vidrio de puerta	
6	**2**	Marco de la puerta	
7	**1**	Fachada	
8	**4**	Piedra refractaria 350X699X14	
9	**1**	Chimenea de vapor	
10	**2**	Sala de cocina	
11			
12	**1**	Panel izquierdo	
13	**5**	Material termoaislante	
14	**1**	Revestimiento externo	
15	**1**	Soporte de placa de terminales	
dieciséis	**1**	Tablero de bornes	
17	**2**	Lavadora	
18	**2**	Lámpara de vidrio para luz de cámara	
19	**2**		
20	**2**	Soporte de lámpara	
21	**2**	Kit de luz de cámara	
22	**1**	Panel de mando	
23	**1**	Interruptor de luz de habitación	
24	**8**	Tornillos para puerta	
25	**1**	Panel derecho con orificios de ventilación	
26			
27	**4**	Resistencias blindadas	
28	**2**	Puerta interior	
29	**2**	Puerta exterior	
30	**4**	Termostato	
31	**2**	Termómetro	
32	**4**	Luz para señalar las resistencias en uso Perilla	
33	**4**	para ajustar el termostato	

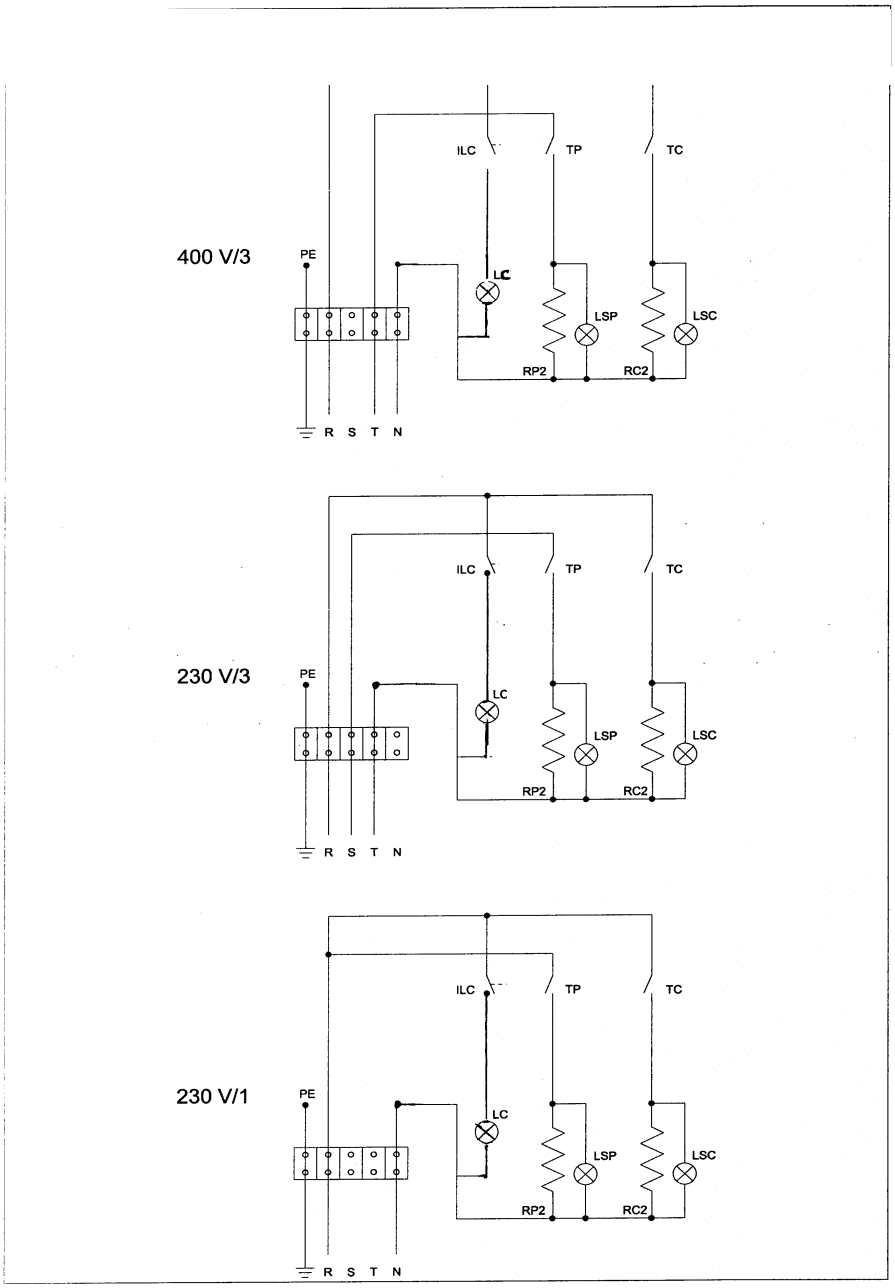
TAV.2	MODIFICACIÓN. BÁSICO 44



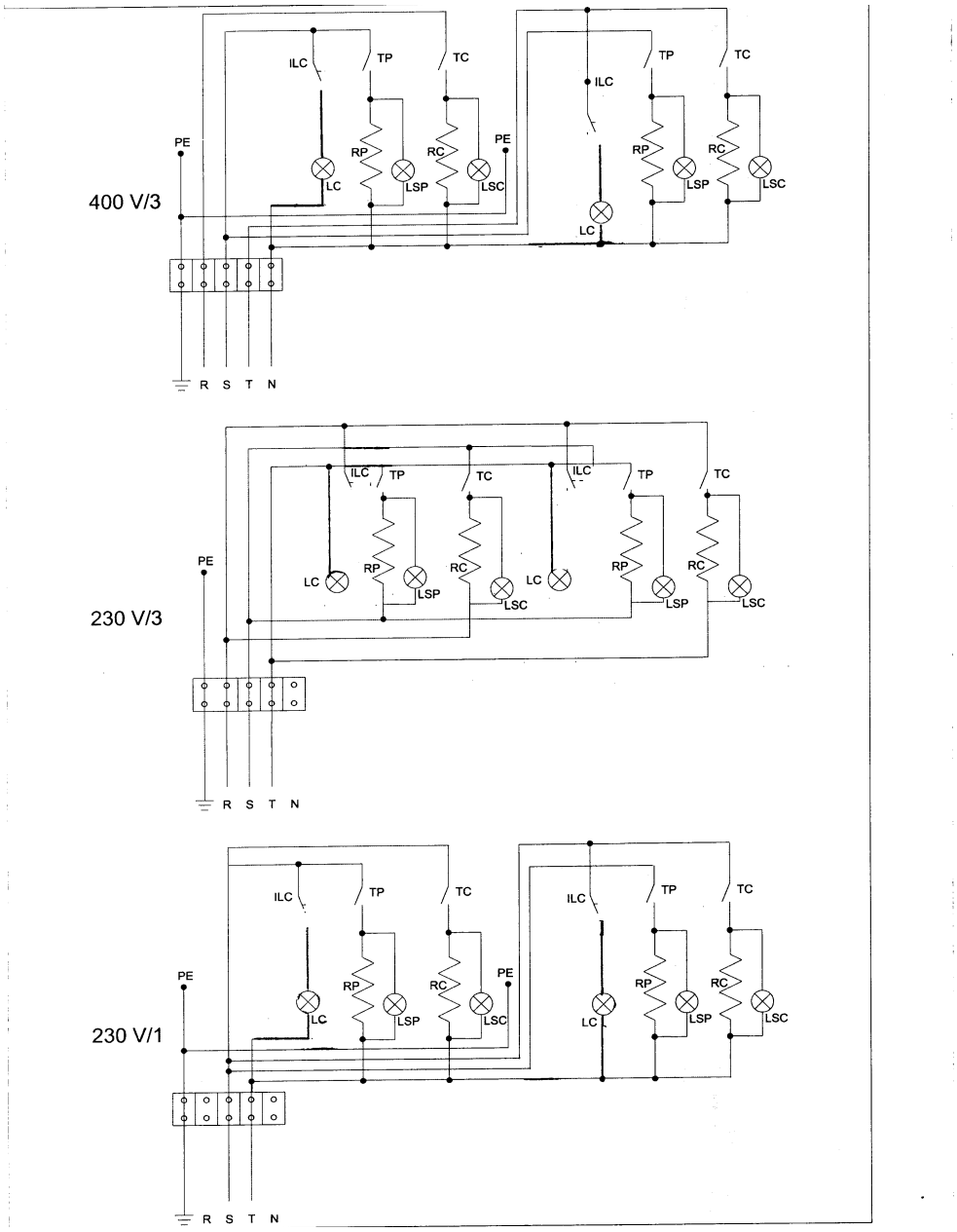
DIAGRAMAS DE CABLEADO Y COMPONENTES

MARCA	DESCRIPCIÓN
ILC	Interruptor de luz de habitación
LC	Luz de la habitación
TP	Termostato base
TC	Termostato de techo
LSP	Luz base
LSC	Lámpara de techo
RP	Resistencia base
RC	Resistencia al techo
EDUCACIÓN FÍSICA	Entrada equipotencial

DIAGRAMAS DE CABLEADO	MODIFICACIÓN. BÁSICO 4



DIAGRAMAS DE CABLEADO	MODIFICACIÓN. BÁSICO 44



12.1- HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL PAQUETE

Se compone de una hoja adhesiva tamaño A4 (210 x 297 mm) impresión 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 MOUVEMENT* / 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 CONDUZIONE 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 ATTENZIONE, 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 ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU

È OBBLIGATORIO ATTENERSI 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 ANGEHOBEN UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUGTE PERSONAL OBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN. ES IST OBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTIONSBEREICH 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 BEFUGT IST. DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTMASSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMIEDEN 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 ACCION NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMITIDA.

MOVIMIENTO EMBALA JE 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 MAXIMO CURDADO, EVITANDO IMEDIATAS MANIOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MAQUINA. ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

LEVANTAMIENTO DE LA MÀQUINA CON GRUA

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

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

FRANÇAIS

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

MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR

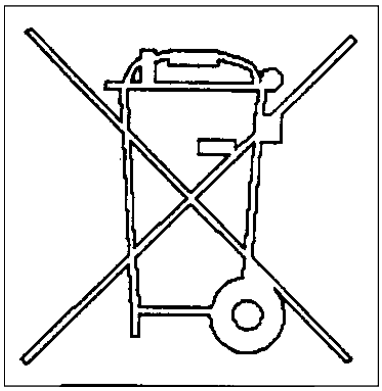
IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE' A' LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOUVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIE' POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITE' ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOUVEMENT DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN EVITANT DE SOUDAINES MANEUVRES 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 OBLIGAOTIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE

IL EST STRICTEMENT OBLIGAOTIRE 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 OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8 (*HOJA DE INSTRUCCIONES DE ELEVACIÓN APLICADA AL PAQUETE)*



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, relativas alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchia-

ture 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 cu l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni ammini-

strative previste dalla normativa vigente.

INFORME INFORMATIVO A LOS CLIENTES

según el art.13 del Decreto Legislativo 25 de julio de 2005, n. 151 "Directivas de desempeño 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 las negativas ".

El símbolo del contenedor cruzado que se devuelve al equipo o su embalaje indica que el producto en el final de su propio ciclo de vida se debe cobrar por separado de las demás denegaciones.

La recogida diferenciada de los actuales equipos al final de su ciclo de vida está organizada y gestionada desde el productor. El cliente que quiera desentrañar el presente equipo deberá, por 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 adaptada para la puesta en marcha sucesiva de los equipos de desecho al reciclaje, al tratamiento y a la disposición compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reempleo y / o la reciclaje de los materiales

del cual está hecho el equipo.

La eliminación ilícita del producto por parte del titular implica la aplicación del endoso administrativo previo.

de la norma impuesta.