07/2021

# Mod: EFP/66R-M

**Production code: P07EN10038** 



# HORNO ELECTRICO EFP/66R-M





# ES Manual de instrucciones, uso y manutención

(Traducción de las instrucciones originales)



# ES - Traducción de las instrucciones originales

# ÍNDICE

1 PREMISA	44
2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	44
Advertencias para el instalador	44
Advertencias para el usuario	44
Advertencias para el encargado del mantenimiento	44
3 REQUISITOS GENÉRICOS	45
Características	45
Datos Técnicos	45
4 INSTALACIÓN	46
Descarga y movilización del horno	46
Colocación del horno	46
Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)	47
Toma de tierra	
5 MANDOS	
Descripción de los cuatro mandos	
6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN	_
Prueba funcional	
Primer encendido del horno	
Puesta en marcha	
Indicaciones generales para la cocción	
Uso de la válvula de la chimenea	
Apagado del horno	
7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	
Mantenimiento diario para usuarios	
Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados	
Sustitución de la iluminación	50
Sustitución del vidrio de la puerta	51
Sustitución de la resistencia	51
Cómo pedir posibles recambios	51
8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES	52
9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN	52

# 1 PREMISA

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para poder usar mejor su nuevo horno, le invitamos a seguir atentamente la información que se describe en el presente manual.

Los hornos a los que hace referencia el presente manual, han sido diseñados exclusivamente para satisfacer las exigencias de cocción de la pizza y de productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante: no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

# 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

# Advertencias para el instalador

Verificar que las predisposiciones de instalación del horno sean conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisorios o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

# Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del horno debe tener las siguientes características:

- Estar seco:
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- Obstáculos de cualquier naturaleza que puedan condicionar la ventilación normal del mismo no se deben ser colocados en las inmediatas cercanías del horno.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen mientras el horno se encuentra en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No extraer o manipular los dispositivos de seguridad del horno:
- Prestar siempre la máxima atención, o bien observar su propio trabajo y no utilizar el horno cuando se está distraído;
- Respetar las instrucciones y advertencias evidenciadas por las placas expuestas sobre el horno.
   Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento guitar la alimentación eléctrica.

### Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

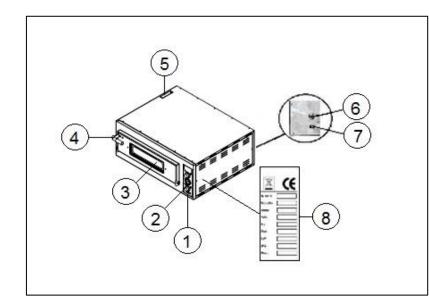
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento asegurarse que el horno, en caso que haya sido utilizado, se haya enfriado.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad estuviera descalibrado o no funcionara el horno debe considerarse como no en funcionamiento.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

# **3 REQUISITOS GENÉRICOS**

## **Características**

A continuación, los requisitos genéricos que caracterizan el horno:

- 1. Interruptor principal;
- 2. Frontón mandos;
- 3. Placa de cocción;
- 4. Manilla de la válvula de la chimenea;
- 5. Chimenea salida de humos;
- 6. Protector de cable alimentación;
- 7. Fijación equipotencial;
- 8. Placa de datos técnicos.



## **Datos Técnicos**

Características técnicas		Modelo				
		EFP/4R-M	EFP/6R-M	EFP/44R-M	EFP/66R-M	
Dimensiones externas	LxPxH (cm)	99x92x38	99x127x38	99x92x68	99x127x68	
Dimensiones de la cámara	LxPxH (cm)	70x70x15	70x105x15	70x70x15	70x105x15	
Núm. de pizzas por cámara	Ø 34 cm	4	6	4	6	
	Ø 50 cm	1	2	1	2	
Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	V	230V 1 230V 3 400V 3+N				
Potencia máxima absorbida	kW	4,7	7,3	9,4	14,6	
ABSORCIÓN MÁXIMA (A)	230V 1	24,3	32	24,3 (*)	32 (*)	
	230V 3	17,2	22,5	34,4	45	
	400V 3+N	12,6	15,4	24,5	31	
Sección del cable de alimentación (mm²)	230V 1	3G4	3G6	3G4 (*)	4G6 (*)	
	230V 3	4G2,5	4G4	4G6	4G10	
	400V 3+N	5G2,5	5G2,5	5G4	5G6	
Temperatura máxima de funcionamiento	° C	450				
Peso neto	Kg	74	97	149	175	
Dimensiones de embalaje	LxPxH (cm)	102x99x53	102x135x53	102x99x82	102x135x82	

<sup>(\*)</sup> Para este modelo se prevee el doble cable de alimenación.

# **4 INSTALACIÓN**

### Descarga y movilización del horno

La descarga y la movilización del horno debe ser realizada a través de un carro elevador por personal cualificado.



### Colocación del horno

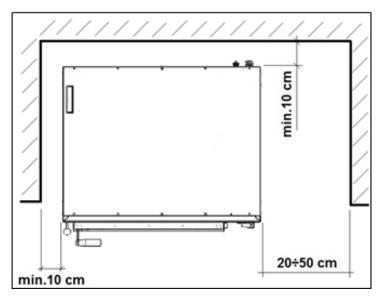
La instalación del horno debe ser realizada por personal cualificado en conformidad con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

Asegurarse que la superficie de apoyo del horno tenga una capacidad portante adecuada y que sea plana.

Después de haber extraído el horno del correspondiente embalaje, posicionarlo en su lugar teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad de las paredes y/o de otros equipos.

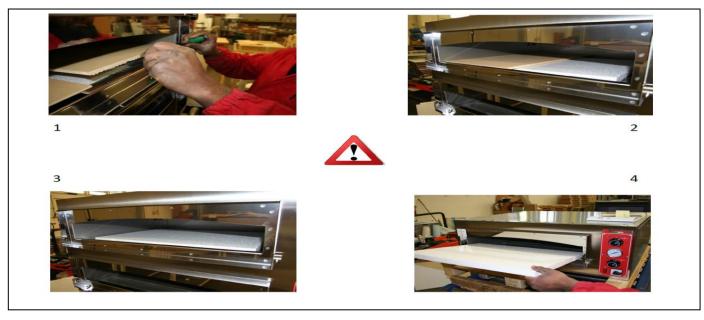
Para que el horno esté bien ventilado la distancia mínima de los muros y/o otros equipos no debe ser inferior a 10 cm en el lado izquierdo y posterior.

Mantener una distancia de mínimo 20 cm para el paso de aire en el lado derecho, donde sea posible al menos 50 cm para poder acceder cómodamente al sistema eléctrico en caso de mantenimiento y/o reparación.



Quitar eventuales protecciones de poliestireno y extraer la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.

### REMOVER EL POLIESTIRENO DE DEBAJO DE LAS LOSAS NTES DE ENCENDER EL HORNO.



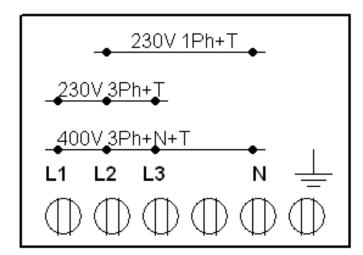
# Conexión con las instalaciones (conexión eléctrica)

El horno carece de cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

Para conectar el horno a la red eléctrica es indispensable proceder del siguiente modo:

- Extraer el panel lateral derecho;
- Conectar a la caja de conexiones los conductores del cable de alimentación, que debe ser del tipo H07-RNF homologado, con conductores de sección adecuada según las prescripciones de las normativas vigentes.





- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser fácil de acceder incluso después de la instalación del horno.
- La distancia entre el horno y la toma debe ser tal de no provocar la tensión del cable de alimentación. Además, el mismo cable no debe encontrarse debajo del basamento del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.

#### Toma de tierra

#### Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

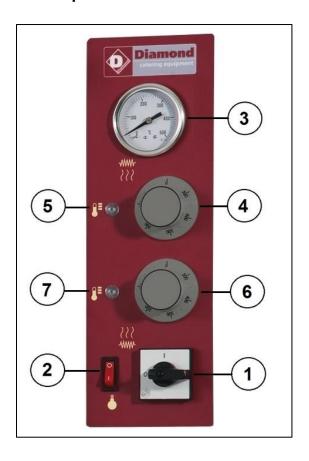
La conexión se realiza en el correspondiente terminal situado en la parte posterior del horno, con un cable de sección mínima de 10mm2.

Tal terminal se caracteriza por el símbolo siguiente:



# **5 MANDOS**

# Descripción de los cuatro mandos



- 1. Interruptor general;
- 2. Interruptor luz camara de coccion;
- 3. Termómetro de control analógico;
- 4. Termóstato Regulación Temperatura techo;
- 5. Luz piloto temperatura techo:
- 6. Termóstato Regulación Temperatura fondo;
- 7. Luz piloto temperatura fondo;

# **6 MODALIDADES DE UTILIZACIÓN**

### Prueba funcional

Antes de encender el horno verificar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia del sistema sean compatibles con los valores contenidos en la placa expuesta en el lado derecho del horno;

### Primer encendido del horno

Al primer uso del horno se aconseja calentarlo en vacío para eliminar malos olores causados por la evaporación de los materiales refractarios y de las componentes metalicas interiores.

Procedimiento:

- Abra totalmente la válvula de aspiración
- Después de comprobar que el horno esté alimentado eléctricamente, ponga el interruptor en posición "1".
- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 150° antes de cocinar por primera vez.



DURANTE EL " Primer encendido del horno" NO TOQUE LAS PIEZAS PINTADAS DEL HORNO (FACHADA Y FRENTE DE LOS CONTROLES) PARA EVITAR RETIRAR LA PINTURA QUE SE CONSOLIDARÁ FINALMENTE DESPUÉS DE ESTA PRIMERA FASE.

#### Puesta en marcha

Después de conectar el horno a la red eléctrica, ponga el interruptor general en posición "1". El display del termómetro digital visualiza la temperatura média de la cámara de cocción. Gire los pomos de los termóstatos hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

### Indicaciones generales para la cocción

La pizza y los productos similares tienen tiempos y temperaturas de cocción que dependen de la forma y del espesor de la pasta, así como de la cantidad y tipología de los ingredientes añadidos.

Por estos motivos siempre se aconseja efectuar de manera preventiva algunas pruebas de cocción para comprender mejor las características y el funcionamiento del horno.

A título orientativo, la configuración del horno es la siguiente:

- Dejar la válvula de la chimenea cerrada mientras que el horno no haya alcanzado la temperatura planeada;
- Se prefiere cocinar directamente sobre las losas para obtener un resultado mejor del producto;
- Configurar la temperatura de la parte superior entre los 300 y 320 °C, configurar la platea entre los 250 y 280 °C si se cocina directamente sobre las lozas.
  - Si se realizan varias tandas, aumentar la temperatura de la parte superior a 350 °C y la de la platea a 300 °C.
- Si se cocina con bandeia, configurar los valores recomendados.

#### Uso de la válvula de la chimenea

La válvula de la chimenea permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y el mantenimiento del calor de la misma.

Se recomienda mantener la válvula totalmente cerrada cuando el horno se encuentra en fase de calentamiento, para alcanzar en el menor tiempo posible la temperatura deseada. Durante la cocción regular la válvula dependiendo de sus propias exigencias.

### Apagado del horno

Para apagar el horno seguir el procedimiento siguiente:

- Llevar el termostato en posición 0.
- Llevar el interruptor general en posición 0.

# <u> 7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</u>

#### Precauciones de seguridad

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento, cumplir con estas precauciones de seguridad:

- Asegurarse de que el horno esté apagado y bien enfriado;
- Asegurarse de que el horno no esté alimentado eléctricamente;
- Asegurarse de que la alimentación no pueda volverse a encender casualmente; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- Utilizar los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- No utilizar productos químicos sobre las lozas ignífugas y sobre las partes internas del horno;
- No utilizar agua a través de tubos o limpiadoras a presión elevada;
- No utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los cristales de la puerta y las partes metálicas del horno:
- No limpiar el cristal de la puerta cuando sigue caliente;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez haya terminado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de la nueva puesta en marcha del horno.

### Mantenimiento diario para usuarios

Al igual que cualquier otro equipo, nuestros hornos también requieren una limpieza sencilla pero frecuente y precisa para garantizar una eficiencia eficiente y un funcionamiento suave.

Nunca utilice productos químicos no abrasivos o corrosivos en ningún caso. Evite el uso más absoluto de los chorros de agua, de las diversas herramientas, de los medios ásperos o abrasivos tales como placas de acero, esponjas o cualquier otra cosa que pueda dañar las superficies y comprometer particularmente seguridad higiénica.

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las piezas exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de control se debe realizar con un horno frío y con una fuente de alimentación desenchufada.

Utilice una esponja o un paño suave no abrasivo ligeramente humedecido con agua o, si es necesario, con un detergente neutro no corrosivo. En cualquier caso, no utilice chorros de agua que puedan penetrar partes eléctricas, dañarlos seriamente y causar un peligro potencial para los seres humanos.

# Mantenimiento extraordinario para técnicos especializados

Respecto a cualquier operación no de competencia del usuario, se precisa solicitar la intervención de un técnico especializado.

Por lo tanto, se recomienda consultar el revendedor y/o el servicio de asistencia de la zona.

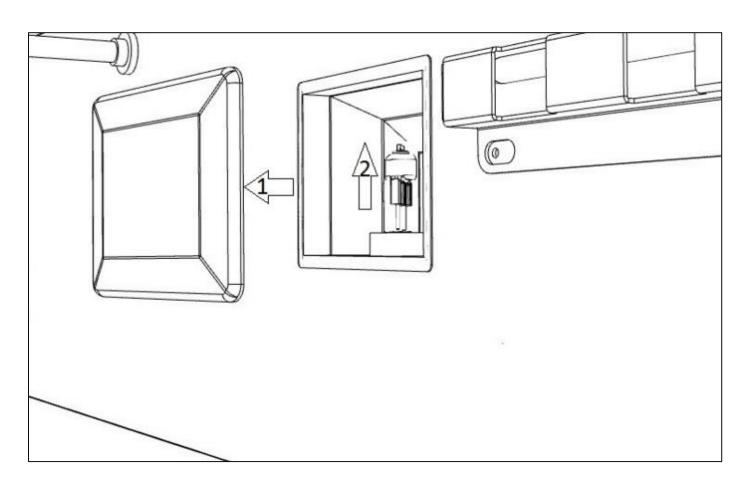
Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, interrumpir la alimentación eléctrica y cumplir con las "**Precauciones de seguridad**".

#### Sustitución de la iluminación

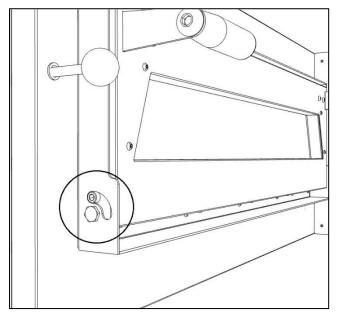
- Nunca sustituir la iluminación con el horno caliente;
- Esperar que el horno se enfríe.
- No tocar la iluminación con las manos, utilizar siempre guantes, un trozo de papel o un paño para evitar estropearla y como consecuencia disminuir la vida de la iluminación;

### Sustituir la iluminación como sigue:

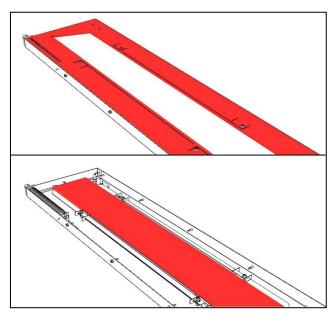
- 1. Retirar el vidrio de la iluminación;
- 2. Levantar la iluminación para extraerla;
- 3. Insertar delicadamente la iluminación prestando atención a no doblar los contactos;
- 4. Recolocar el vidrio de la iluminación.



#### Sustitución del vidrio de la puerta



Retirar los tornillos del lado izquierdo y derecho de la puerta y removerla del marco de la puerta.



Desmontar la contrapuerta y sustituir el vidrio Para el montaje seguir las operaciones inversas.

#### Sustitución de la resistencia

Una vez se hayan realizado las "Precauciones de seguridad" sustituir la resistencia de la puerta como sigue:

- Para sustituir la resistencia de la parte superior, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir:
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Seguir las operaciones inversas para volver a montar.
- Para sustituir la resistencia de la platea, quitar el panel lateral derecho;
- Desconectar los cables de alimentación relativos a la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar la lana mineral para acceder a los tornillos o tuercas de fijación de la resistencia que se quiere sustituir;
- Retirar el baldosín de la platea;
- Extraer la resistencia defectuosa y sustituirla con la nueva;
- Recolocar el baldosón y seguir las operaciones inversas para volver a montar.

### Cómo pedir posibles recambios

Para pedir recambios deben comunicarse estos datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en el lado derecho del horno:

- Modelo del horno;
- Matrícula del horno (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de recambios);
- · Cantidad necesaria.

# **8 POSIBLES ANOMALÍAS, ALARMAS Y ERRORES**

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO						
Anomalía	Posible Causa	Solución				
El horno no se calienta aunque las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias <b>están</b> apagadas	Interruptor general apagado (posición "0")	Poner el interruptor general en posición "1"				
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1y las temperaturas preajustadas sean correctas. Las luces piloto de las resistencias <b>están apagadas</b>	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación				
El termómetro analógico no registra el aumento de temperatura aunque las resistencias estén calentando de manera correcta	Termómetro analógico estropeado	Sustituir el termómetro analógico				
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir lámpara				
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor lámpara estropeado	Sustituir interruptor lámpara				
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lampara	Averiguar conexión eléctrica lámpara				
La puerta está cerrada pero sale humo	Válvula de mariposa de la chimenea cerrada	Abrir la válvula y comprobar sú correcto funcionamiento.				
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas preprogramadas son demasiado bajas	Programar las temperaturas correctas				
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas preajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituir las resistencias estropeadas				
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necessario sustituir termóstato/s				

# 9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 núm.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los relativos restos".

El símbolo del contenedor tachado, que se encuentra en los aparatos o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil debe ser recolectado separadamente respecto a la demás basura. La recolecta de dicho aparato, una vez haya llegado al final de su vida, está administrada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que deseará deshacerse de dicho aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y cumplir con el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato, ya en el final de su vida. Una recogida separada adecuada para el siguiente inicio del aparato respecto al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación medio ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud, además favorece el re-uso y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Una eliminación abusiva del producto, de parte, del dueño conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Registro Nacional de Productores de (AEE) con número: IT0802000000645