

01/2013

Mod: E3F/24R

Production code: P07BB09001



Diamond
catering equipment

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNOS BABY BABY 3T (E3F/24R)



Sello del Distribuidor
para Garantía

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Conformes a la Directiva de Baja Tensión 73/23 CEE, a la directiva (Compatibilidad Electromagnética) y a la directiva 98/37 CEE (máquinas); cuentan con la marca CE conforme a la Directiva 93/68 CEE.

Conformes al Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 acerca de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

Tipo de aparato	HORNO ELECTRICO
Marca comercial	DIAMOND
Modelo	BABY 3T (E3F/24R)
Fabricante	PIZZA GROUP S. r. l.
Indirizzo costruttore	
Telefono	
Telefax	

Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) en vigor en la CE, aplicadas de acuerdo con las reglas de las buenas prácticas en materia de seguridad, son:

Normas u otros documentos normativos

Informe de ensayo - Fichas técnicas

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 55014

FLAM GAS

Información adicional:

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la empresa en la CE, declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas anteriormente mencionadas.

San Vito al Tagliamento (PN)

03.04.2006

Bellotto Carlo

Presidente



Los aparatos han sido fabricados y probados según las prescripciones de seguridad indicadas en las directivas europeas pertinentes.

Este manual va dirigido a todas aquellas personas encargadas de la instalación, uso y mantenimiento del horno, para que puedan aprovechar al máximo las características del producto.

En caso de dudas acerca del contenido y para cualquier aclaración, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado, citando el número del apartado del tema en cuestión.

Es importante que se conserve con cuidado este manual y que acompañe a la máquina en cualquier posible transferencia (incluido el cambio de propiedad). Así podrá consultarse cuando sea necesario y, por lo tanto, se podrá disponer de la información necesaria para trabajar en condiciones de seguridad.

Además queda reservada, conforme a la ley, la propiedad de este documento. Se prohíbe a terceros manipularlo o traducirlo sin autorización.

La información técnica, las representaciones gráficas y las especificaciones contenidas en este manual no son divulgables.

El fabricante no está obligado a notificar posibles modificaciones posteriores del producto.

© Copyright 2008

INDICE

1 INTRODUCCIÓN

- 1.1 SÍMBOLOS
- 1.2 USO PREVISTO
- 1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL
- 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL
- 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL
- 1.6 GENERALIDADES
- 1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR
- 1.8 GARANTÍA LEGAL
- 1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
- 1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO
- 1.11 ASISTENCIA TÉCNICA
- 1.12 PIEZAS DE RECAMBIO
- 1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
- 1.14 ENTREGA DEL HORNO

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
- 2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
- 2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- 4.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD
- 4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

5 INSTALACIÓN

5.1 EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

5.2.1 Conexión eléctrica

5.2.1.1 Puesta a tierra

6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

6.2 PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

6.3 PUESTA EN MARCHA

6.4 INDICACIONES PARA LA COCCIÓN

6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA

6.6 FASE DE TRABAJO

6.7 FASE DE APAGAMIENTO

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

7.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción

7.2.2 Limpieza exterior del horno

8 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

10 DESPIECE Y LISTA DE REPUESTOS

11 DATOS TÉCNICOS

Estimado cliente,
deseamos en primer lugar agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir nuestro producto, y le felicitamos por su elección.

Para poder hacer un uso óptimo de su nuevo horno, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones de este manual.

1 INTRODUCCIÓN

El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones y características técnicas y/o de funcionamiento de la máquina en cualquier momento y sin previo aviso.

1.1 SÍMBOLOS

En este manual, los puntos de importancia relevante están resaltados con los siguientes símbolos:



INDICACIÓN: indicaciones acerca del uso correcto del horno y las responsabilidades de los encargados.



ATENCIÓN: punto en el que se expresa una nota de especial importancia.



PELIGRO: se expresa una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales

1.2 USO PREVISTO

Los hornos han sido diseñados y fabricados solamente para la cocción de pizza y productos similares.

El uso contemplado mencionado y las configuraciones de la máquina previstas son los únicos admitidos por el Fabricante: **no utilice la máquina incumpliendo las indicaciones proporcionadas.**



El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

Objetivo:

El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga de todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Contenido:

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina.

El escrupuloso cumplimiento de lo descrito garantiza un alto grado de seguridad y productividad del horno.

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para ser consultado, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones de Uso y Mantenimiento constituye una parte integrante de la máquina.

Deterioro o pérdida:

En caso necesario, solicite una nueva copia a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso de la máquina:

En caso de traspaso del horno, el usuario deberá entregar al nuevo comprador también este manual.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción de la máquina en el mercado.

Las máquinas ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán consideradas por la casa fabricante como deficientes o inadecuadas tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en máquinas de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor de la máquina, consulte el número de serie y los datos identificativos de la máquina en la placa correspondiente.

Responsabilidades:

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.

El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso impropio de la máquina o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de repuestos no originales o no específicos para estos modelos.

Mantenimiento extraordinario:

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser efectuadas por personal cualificado y habilitado para intervenir en la maquinaria a que se refiere este manual.

Responsabilidad sobre las obras de instalación:



La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del horno no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:

El uso de la máquina está supeditado, además de las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- Directiva 2006/95/CE “Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas al material eléctrico destinado a ser empleado en ciertos límites de tensión”.
- Directiva 2004/108/CE “Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE”.
- Directiva 89/391/CEE “Concerniente a la aplicación de medidas destinadas a promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo”.
- Directiva 2006/42/CE “Relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE”.
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE “Relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos”.
- Directiva 2002/95/CE “Sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos”.
- Directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE “Sobre residuos de aparatos eléctricos o electrónicos (RAEE) y modificaciones posteriores.”

1.8 GARANTÍA LEGAL

La duración de la garantía es conforme a las normativas comunitarias y empieza a partir de la fecha de la factura emitida en el momento de la compra.

Dentro de este periodo, se sustituirán o repararán gratuitamente, solo **franco nuestro establecimiento** aquellos elementos que, por causas demostradas e inequívocas, presenten defectos de fabricación, excepto en el caso de los componentes eléctricos y los sujetos a desgaste.

La garantía no incluye los gastos de envío ni el coste de la mano de obra.

Para poder hacer uso de la garantía legal, conforme a la directiva 1999/44/CE, el usuario debe cumplir escrupulosamente con las prescripciones indicadas en este manual, y especialmente:

- trabajar siempre dentro de los límites de uso del producto;
- efectuar un mantenimiento constante y diligente;
- permitir el uso del producto solo a personas con capacidad y aptitud probadas y con formación específica para ello.

El incumplimiento total o parcial de las prescripciones contenidas en este manual conllevará la inmediata anulación de la garantía.

1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE



El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:

- instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes y a las directivas de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
- instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- uso no conforme a las normativas de seguridad;
- modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo de horno;
- falta de mantenimiento;
- sucesos excepcionales.

1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del aparato debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario, como por ejemplo la limpieza diaria del horno.

Asegúrese de que los niños y las personas no encargadas no se acerquen a la máquina mientras esté funcionando.

1.11 ASISTENCIA TÉCNICA

El Fabricante puede resolver cualquier problema relacionado con el uso y el mantenimiento durante todo el ciclo de vida de la máquina.

Nuestra sede central queda a su disposición para orientarle al centro de asistencia autorizado más cercano.

1.12 PIEZAS DE RECAMBIO

Use únicamente piezas de recambio originales.

No espere a que los componentes se deterioren con el uso para remplazarlos.

Remplazar un componente desgastado antes de su rotura contribuye a la prevención de accidentes derivados precisamente de la rotura repentina de los componentes, que podrían ocasionar graves daños a personas o cosas.



Efectúe las comprobaciones periódicas de mantenimiento como se indica en el capítulo “MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA”.

1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de datos colocada en la máquina lleva todos los datos característicos, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado C€.

1.14 ENTREGA DEL HORNO

El horno se entrega en un embalaje cerrado que contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva en vigor.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



El lugar en el que se va a instalar la máquina debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de agua y de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- no se deben colocar cerca de la máquina obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.

Además el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen a la máquina en funcionamiento;
- cumplir las prescripciones contenidas en este manual;
- no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
- tener siempre mucho cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la máquina mientras esté distraído;

- efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
- cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en el horno.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

- Desconectar la alimentación eléctrica después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO



-Cumpla con las prescripciones contenidas en este manual.

- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el horno se haya enfriado, si se ha utilizado.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.
- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

La máquina se entrega con todas sus partes en un embalaje cerrado y amarrado a una plataforma (palet) de madera.

El horno debe descargarse del medio de transporte elevándolo con el equipamiento adecuado.

Para el transporte del horno hasta el lugar de instalación, utilice una carretilla de ruedas con capacidad de carga adecuada.

Durante la elevación, evite tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso de la máquina que se debe elevar.

La responsabilidad por la elevación de las cargas recae completamente en el conductor de maniobras.

Deje un espacio libre de **al menos 20 cm** entre el horno y las paredes y/u otra maquinaria para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

PELIGRO



Asegúrese de que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej. películas y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



La responsabilidad por las obras realizadas en el espacio de ubicación de la máquina recae en el usuario; este deberá comprobar también las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplir todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.

El aparato deberá instalarse en suelos con capacidad portante adecuada.

Las instrucciones de montaje y desmontaje del aparato están reservadas a los técnicos especializados.

Se recomienda siempre que los usuarios acudan a nuestro servicio de asistencia para solicitar la intervención de técnicos cualificados.

Antes de operaciones de montaje o desmontaje, el instalador deberá adoptar las precauciones de seguridad previstas por la ley, y especialmente:

A) no debe trabajar en condiciones adversas;

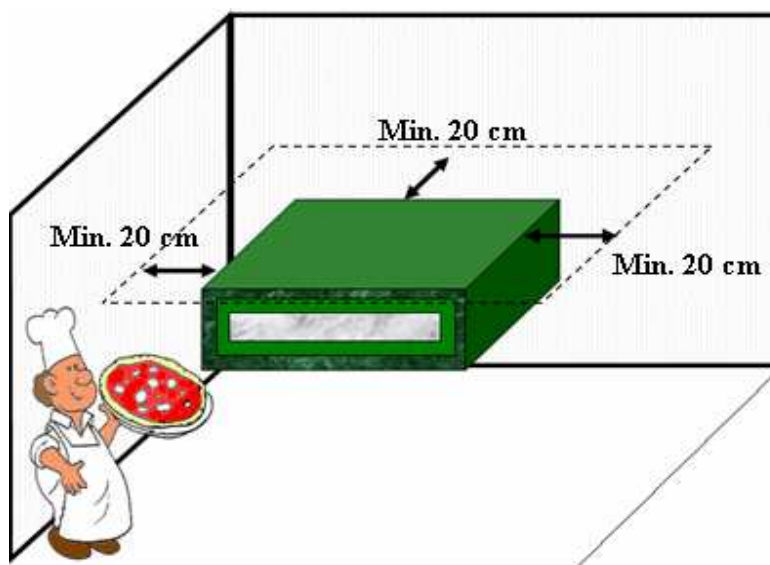
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que el equipamiento de prevención de accidentes individual y personal esté en buen estado y funcione perfectamente;
- C) debe ponerse guantes de protección;
- D) debe ponerse calzado de seguridad;
- E) debe utilizar herramientas dotadas de aislamiento eléctrico;
- F) debe asegurarse de que la zona donde ocurren las fases de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL HORNO

En la figura de abajo se indican las distancias mínimas que es necesario respetar durante el emplazamiento para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento del horno.



Deje una distancia mínima de al menos 20 cm entre el horno y las paredes y/u otra maquinaria.



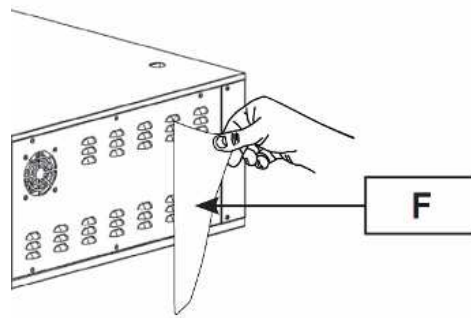
5 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

5.1 EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

Asegúrese de que el plano para colocar el horno sea llano y tenga una capacidad de carga adecuada.

Después de sacarlo del embalaje, colóquelo en el lugar previsto respetando las distancias mínimas (véase punto 4.2). Quite eventuales protecciones de poliestireno y **saque la película de protección (F)** sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.

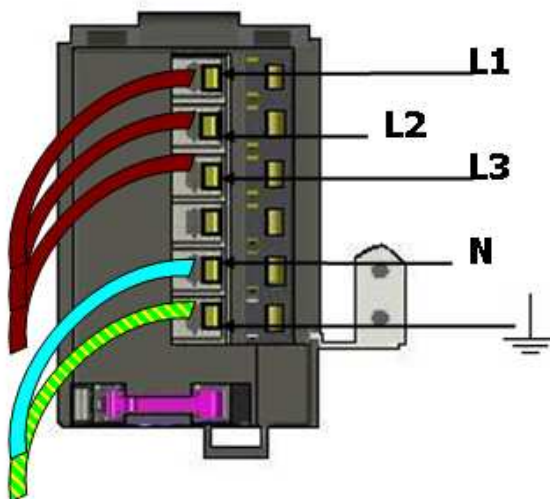


5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

5.2.1 Conexión eléctrica

El horno se entrega sin cable de alimentación. La conexión a la red eléctrica debe realizarse interponiendo un interruptor magnetotérmico diferencial adecuado, donde la distancia de apertura entre los contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica proceda de la siguiente manera:

- Levante la tapa del tablero de bornes
- Conecte al tablero de bornes los conductores del cable de alimentación tipo **H07-RNF** homologado, a conductores de sección adecuada, según la normas vigentes.



La toma eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.

! La conexión eléctrica (toma eléctrica) debe ser de fácil acceso incluso tras la instalación del horno.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser suficiente para evitar que se tense el cable de alimentación. Además, el cable no debe encontrarse bajo el zócalo del horno.

! Si el cable de alimentación sufriese daños, deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado, para evitar cualquier riesgo.

5.2.1.1 Puesta a tierra



Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

Conforme a las normativas vigentes es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuyo funcionamiento debe ser comprobado según las normativas vigentes. La conexión se establece a través del borne adecuado puesto al lado del table de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima de 10 mm². El borne está marcado por el símbolo siguiente:



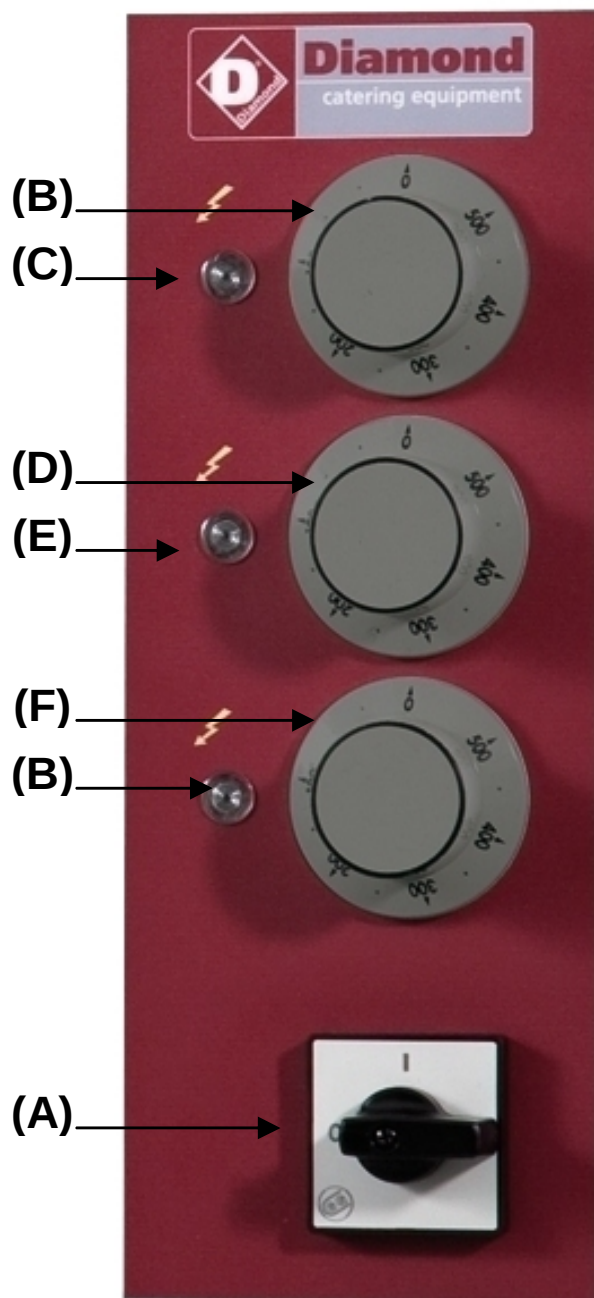
6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DEL HORNO

6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

El panel de mandos se compone de:

HORNO BABY 3T (E3F/24R)

- (A) interruptor general
- (B) termóstato regulación
temperatura resistencia techo
- (C) luz piloto temperatura
resistencia techo
- (D) termóstato regulación temperatura
resistencia central
- (E) luz piloto temperatura
resistencia central
- (F) termóstato regulación temperatura
resistencia fondo
- (G) luz piloto temperatura
resistencia fondo



6.2 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 metálicas interiores.

Procedimiento:

- Después de comprobar que el horno está alimentado eléctricamente, ponga el interruptor en posición “1”.
- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 300°C antes de cocinar por primera vez.

6.3 PUESTA EN MARCHA

Después de conectar el horno a la red eléctrica, ponga el interruptor general (A) en posición “1”. Gire los pomos de los termostatos hasta la temperatura deseada. De esa manera se activan las resistencias de calentamiento (techo y fondo) y se prenden las luces piloto correspondientes.

6.4 INDICACIONES PARA LA COCCIÓN

Debido a sus diferentes características, para los productos alimentarios no se pueden generalmente indicar tiempos y temperaturas de cocción exactos.

Especialmente para pizza y productos similares, tiempos y temperaturas de cocción dependen de la forma y del espesor de la masa, y además de la cantidad y tipo de ingredientes usados.

Por eso, siempre es aconsejable hacer unas pruebas de cocción (sobre todo en cuanto se use ese modelo de horno por primera vez), para poder comprender sus características y funcionamiento de la mejor manera.



Elegir los tiempos y las temperaturas ideales es fundamental para cocinar una buena pizza y eso depende principalmente de la experiencia del cocinero.

6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA

En este capítulo se encuentran ideas y consejos del equipo de los hábiles chefs, quién constantemente colaboran para desarrollar nuestros productos.

Para conseguir un resultado optimal, es decir una buena pizza, hay que cocinarla a una temperatura media de alrededor de **310°C** durante **3** minutos.

Para poder utilizar y manejar el horno siempre de la mejor manera y conseguir el mejor resultado posible, se aconseja proceder de la siguiente manera:

- 1) El horno debe encenderse (fase de calentamiento) por lo menos **una hora** antes de cocinar, y en esta fase hay que ajustar las siguientes temperaturas:
TECHO → 300°C
FONDO → 250°C
- 2) Mantenga estos ajustes y empiece a cocinar la primera hornada
- 3) Después de cocinar la primera hornada averigüe el resultado, y ajuste las siguientes temperaturas:
TECHO → 320°C
FONDO → 300°C
Siga cocinando manteniendo estos ajustes.
- 4) Una vez terminadas las hornadas o por si desea simplemente mantener la temperatura del horno (sin cocinar), ajuste de vuelta el horno como explicado en el punto 1.
- 5) En cuanto desée seguir cocinando, rempíeze por el punto 1.

 Para el mejor resultado, es necesario que el 20% de la superficie de cocción (plano refractario) permanezca libre. Eso permite eliminar de la mejor manera el vapor causado por la cocción de las pizzas.

En el caso de que se ocupe toda la superficie de cocción (condición no ideal), abra bién la válvula de aspiración de humos para facilitar la salida del vapor ácueo.



Para conseguir el mejor resultado se aconseja ocupar zonas diferentes del plano de cocción para cada hornada. De esa manera la superficie refractaria podrá secarse correctamente y permitir una temperatura homogénea de toda la superficie.

6.6 FASE DE TRABAJO

En cuanto el horno esté encendido, será posible modificar los parametros de temperatura en cualquier momento.

Conforme el horno haya alcanzado la temperatura deseada, puede introducir las pizzas para cocinarlas. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno por las manijas.
- Introduzca en el horno las pizzas utilizando herramientas adecuadas.
- Cierre la puerta por las manijas y controle la cocción a través del vidrio de inspección.
- Al término de la cocción abra la puerta del horno (por las manijas) y saque las pizzas utilizando herramientas adecuadas.



Por si abre la puerta mientras el horno esté encendido, manténgase a una distancia adecuada para no ser pegado por la varahada de calor que sale de la cámara.



Utilice herramientas adecuadas para colocar y mover las pizzas en la cámara de cocción, a fin de evitar quemaduras.



En cuanto abra la puerta para hornar las pizzas, no la deje abierta durante mucho tiempo para evitar la dispersión de calor y la disminución de la temperatura de la cámara.



Evite dejar caer aceites o grasas en el fondo, ya que podrían incendiarse por las temperaturas elevadas.

6.7 FASE DE APAGAMIENTO

Para apagar el horno, gire el interruptor general (A) en posición "0".

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD



Antes de cualquier operación de mantenimiento, tome las siguientes precauciones:

- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente enfriado.
- Asegúrese de que el horno no esté enchufado a la toma eléctrica.
- Compruebe que la alimentación no pueda empezar de vuelta por error. Desenchufe la clavija de la toma de electricidad.
- Utilice los dispositivos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE.
- Trabaje siempre con herramientas adecuadas para el mantenimiento.
- Al término de las operaciones de mantenimiento o de arreglo y antes de poner el horno en marcha de vuelta, reinstale todas las protecciones y reactive todos los dispositivos de seguridad.

7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

Como cualquier aparato, nuestros hornos también necesitan de una limpieza simple pero frecuente y precisa para poder garantizar un rendimiento eficiente y el funcionamiento regular.



Se recomienda no utilizar nunca productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. De toda manera evite usar chorros de agua, herramientas cualesquiera, objetos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y sobre todo comprometer la seguridad bajo el perfil higiénico.

7.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción

Se debe limpiar el horno después de cada utilización con observancia a las normas higiénicas y para guardar la funcionalidad del aparato.

Antes de empezar, deje el horno prendido a la temperatura de 350°C durante unos 60 minutos para facilitar la carbonización de las escorias de cocción. En cuanto se alcance la temperatura, apague el horno y espere que la temperatura baje hasta 100°C (temperatura optimal para limpiar). Interrumpa la alimentación eléctrica. Se ponga guantes y ropa adecuados para protegerse de quemaduras, abra la puerta y mediante una fregona de fibra natural y de mango largo quite la mayoría de los restos de cocción del plano refractario y luego quite los demás con un aspirador adecuado. Por fin limpie el plano refractario con un paño húmedo.

7.2.2 Limpieza exterior del horno

La limpieza de las superficies exteriores del horno, de las partes exteriores de acero inoxidable, del vidrio de inspección y del panel de mandos, deben ser ejecutadas con horno frío y desenchufado de la toma eléctrica.

Use una esponja o un paño suave no abrasivo mojado de agua o posiblemente de algún detergente neutro y no corrosivo. En todo caso no utilice nunca chorros de agua, ya que podrían entrar en las componentes eléctricas perjudicándolas y perjudicando la seguridad de las personas.

8 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO		
Anomalía	Posible causa	Solución
El horno no se calienta aunque las temperaturas estén ajustadas de manera correcta. Las luces piloto de las resistencias están apagadas .	Interruptor general apagado (posición "0")	Ponga el interruptor general en posición "1"
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en posición 1 y las temperaturas ajustadas de manera correcta. Las luces pilotos de las resistencias están apagadas .	Falta energía eléctrica en la red	Controlar contador general, toma eléctrica, clavija y cable de alimentación
La cámara de cocción no se calienta suficientemente	Las temperaturas ajustadas son demasiado bajas	Ajustar las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta suficientemente aunque las temperaturas ajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Reemplazar las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo más de los ajustes del termóstato	Sonda termóstato/s o contactos termóstato estropeados	Controlar y si necesario sustituir termóstato/s

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.



INDICACIÓN: *cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.*



ATENCIÓN: *todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y desprovista de alimentación eléctrica.*

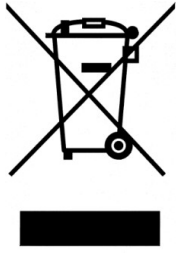
- *extraiga todo el aparato eléctrico;*
- *separe los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;*
- *efectúe el desguace de la máquina a través de empresas autorizadas;*



ATENCIÓN: *el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.*

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales siempre recae en el dueño.

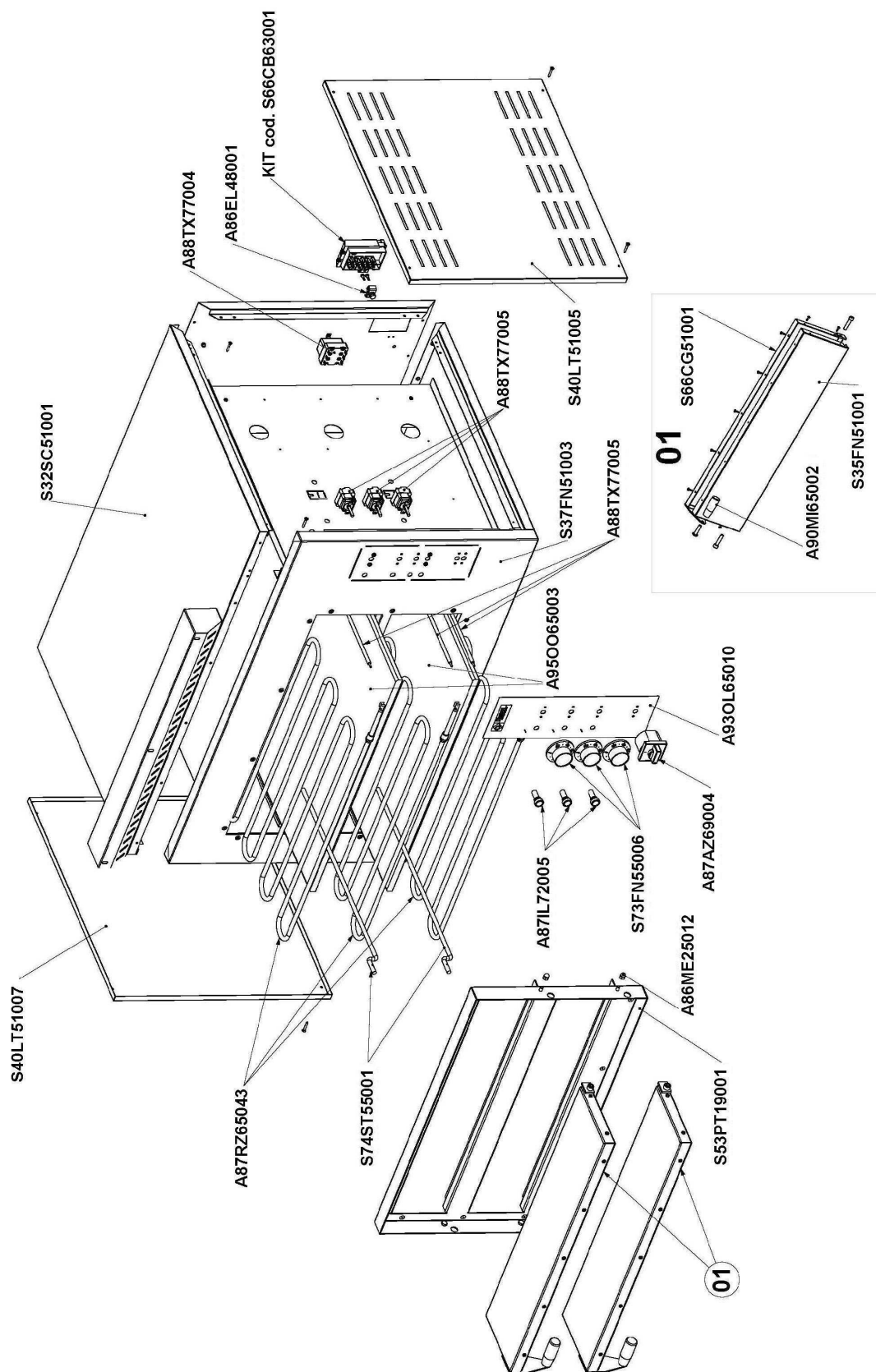
INFORMACIÓN A LOS USUARIOS



Este aparato entra en el sector de aplicación de la Directiva europea 2002/96/CE, la cual prescribe que este producto no debe depositarse junto a los demás residuos domésticos. La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para mayor información acerca de la recogida, dirigirse a la oficina municipal local o a su revendedor.

10 DESPIECE Y LISTA DE REPUESTOS



11 DATOS TECNICOS

Modelo	Peso (Kg)	Ancho (mm)	Profundidad	Alto (mm)	Potencia Total (W)	Tipo alimentación	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Temperatura máxima (°C)
BABY 3T (E3F/24R)	76	920	760	530	7500	3+N+T	400	50/60	450

30-01-2013