

02/2010

Mod: E3F/24R

Production code: BABY 3T RUST



Diamond
catering equipment

MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNOS BABY



Sello del Distribuidor
para Garantía

DECLARACIÓN **CE** 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-BABY 3T
ENTRY 4 - ENTRY 6 - ENTRY 6L - ENTRY 9
ENTRY 9 - ENTRY 12 - ENTRY 12L - ENTRY 18
PIZZA GROUP S. r. l.**

Fabricante

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carlo Bellotto'.



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 de la máquina, 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

ÍNDICE

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 NORMATIVAS Y DIRECTIVAS 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 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
- 4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL HORNO

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 GENERALES PARA LA COCCIÓN
- 6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA
- 6.6 FASE DE TRABAJO
- 6.7 USO DE LA VÁLVULA DE ASPIRACIÓN DE HUMOS
- 6.8 FASE DE APAGADO

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 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 ideal 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 a los que se refiere este manual han sido diseñados y fabricados solamente para la cocción de pizza y productos similares.

El uso previsto mencionado y las configuraciones previstas para estos aparatos son los únicos admitidos por el Fabricante: **no utilice el aparato 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 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 del aparato.

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

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para su consulta, 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 extravío:

En caso necesario, solicite un nuevo ejemplar a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso del aparato:

En caso de traspaso del aparato, 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.

Los aparatos ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán considerados por la casa fabricante como deficientes o inadecuados tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en aparatos de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor del aparato, consulte el número de serie y los datos identificativos que figuran 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 del aparato 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 el aparato al que se refiere este manual.

Responsabilidad sobre las obras de instalación:



La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del aparato 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 del aparato 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 NORMATIVAS Y DIRECTIVAS 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 comienza 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 nuestra fábrica**, 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 las prescripciones indicadas en este manual, y especialmente:

- trabajar siempre dentro de los límites de uso de la laminadora;
- 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 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 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 de los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.

Mantenga alejados a los niños y a las personas no autorizadas mientras esté funcionando el aparato.



1.11 ASISTENCIA TÉCNICA

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

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 sustituirlos.

Sustituir un componente desgastado antes de su rotura ayuda a prevenir 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 el aparato contiene todos los datos característicos de la máquina, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado X.

1.14 ENTREGA DEL HORNO

El horno se entrega en un embalaje cerrado de cartón y amarrado a una plataforma de madera que permite desplazarlo mediante carretillas elevadoras y/u otros medios.

Además del horno, el embalaje contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva de máquinas.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- ☐ Compruebe que las operaciones de preinstalación del horno sean conformes a los 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 los equipos 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 el horno 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 del horno obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.

Además, el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen al horno en funcionamiento;
- cumplir las prescripciones indicadas en este manual;
- no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad del horno;
- tener siempre el máximo cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar el horno 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.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- ☐ - Cumpla las prescripciones contenidas en este manual.
- Use siempre los equipos 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.
- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que el horno está fuera de servicio.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

El aparato 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 efectuar tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso 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 de la habitación y/u otros aparatos 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 del aparato 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.

Si interviniesen otros técnicos, es necesario cerciorarse de sus capacidades reales.

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

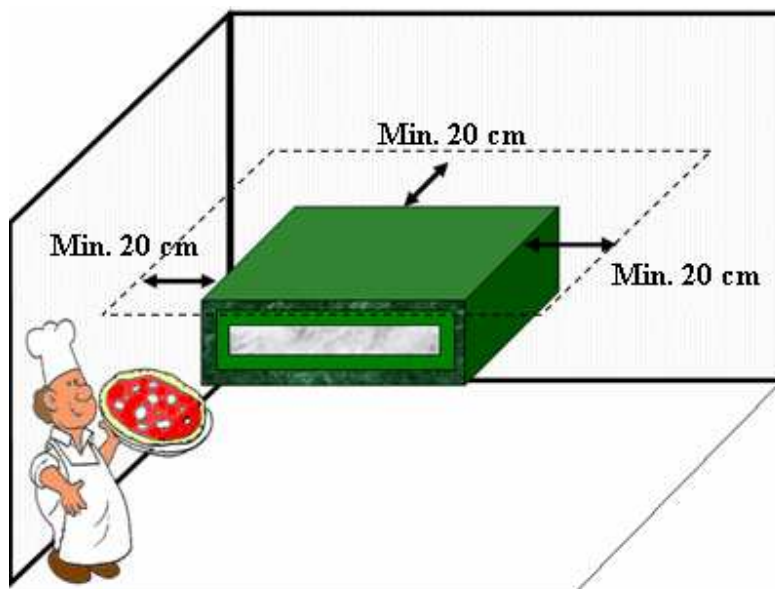
- A) no debe trabajar en condiciones adversas;
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que los equipos de prevención de accidentes individuales y personales estén en buen estado y funcionen perfectamente;
- C) debe llevar puestos guantes de protección;
- D) debe llevar puesto calzado de seguridad;
- E) debe utilizar herramientas dotadas de aislamiento eléctrico;

F) debe asegurarse de que la zona afectada por 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, así como para una correcta ventilación.

! Deje una distancia mínima de al menos 20 cm entre el horno y las paredes de la habitación y/u otros aparatos.



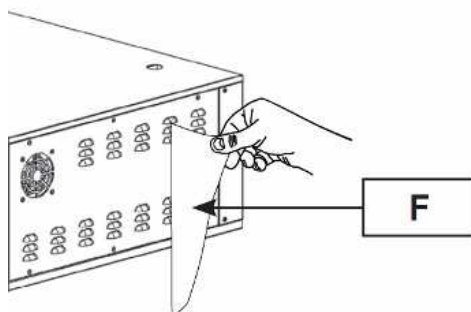
5 INSTALACIÓN

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

5.1 EMPLAZAMIENTO DEL HORNO

Asegúrese de que la superficie de apoyo del horno sea llana y tenga una capacidad portante adecuada.

Después de sacar el horno del embalaje, colóquelo en el lugar previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas (véase el punto 4.2). Quite las posibles protecciones de poliestireno y **retire la película de protección (F)** sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.

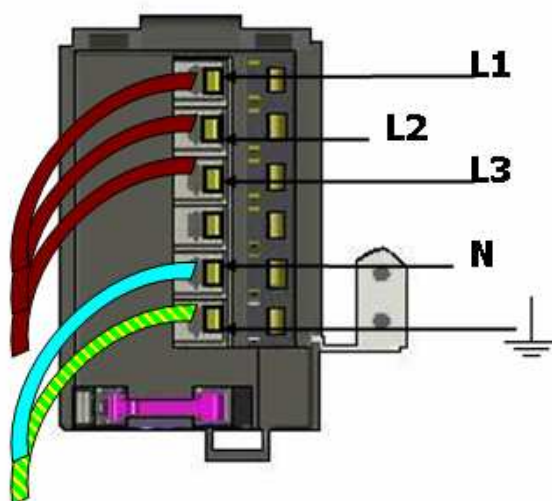


5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

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 de características adecuadas, cuya distancia entre contactos sea por lo menos de 3 mm. Para conectar el horno a la red eléctrica es indispensable actuar de la siguiente manera:

- Levante la tapa del tablero de bornes
- conecte al tablero de bornes los conductores del cable de alimentación, que debe ser de tipo **H07-RNF** homologado, a conductores de sección adecuada, según lo establecido por las normas vigentes.



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

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

La distancia entre el horno 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.

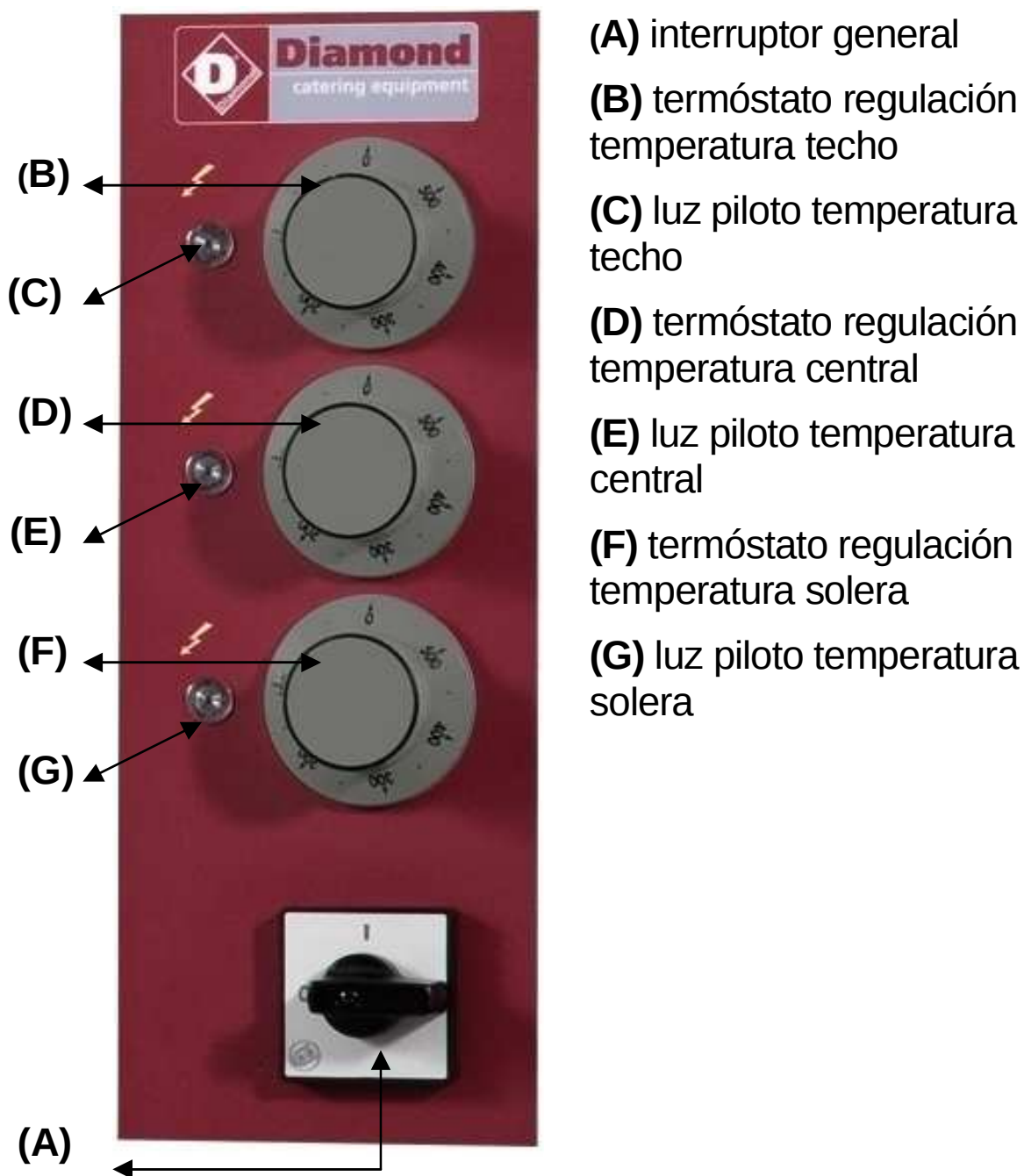
Conforme a las normativas vigentes, es obligatorio conectar el aparato con un sistema equipotencial cuya eficiencia debe estar comprobada según las normas vigentes. La conexión se establece mediante el borne adecuado puesto al lado del tablero de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima 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 del horno se compone de:



6.2 PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO

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

Procedimiento:

- Abra totalmente la válvula de aspiración
- Después de comprobar que el horno esté alimentado eléctricamente, ponga el interruptor en la posición “1”.
- Deje que el horno funcione en vacío durante al menos 8 horas a la temperatura de 300° 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 la posición “1”. Gire los mandos de los termóstatos (D) y (E) hasta la temperatura deseada. De esta manera se activan las resistencias de calentamiento de techo y solera y se encienden las luces piloto correspondientes.

6.4 INDICACIONES GENERALES PARA LA COCCIÓN

Debido a las diferentes características, de los productos alimentarios en general, no se pueden indicar tiempos y temperaturas de cocción exactos.

Especialmente para pizza y productos similares, los tiempos y las temperaturas de cocción dependen de la forma y del espesor de la masa, así como de la cantidad y el tipo de ingredientes añadidos.

Por ello, siempre es aconsejable hacer unas pruebas de cocción (sobre todo cuando se use este 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 dependen principalmente de la experiencia del usuario.

6.5 IDEAS Y CONSEJOS DEL CHEF DE PIZZA

En este capítulo se facilitan ideas y consejos fruto del trabajo de un equipo de expertos chefs de pizza que colabora constantemente con nosotros para desarrollar nuestros productos.

Para conseguir un resultado ideal, es decir una buena pizza, hay que cocinarla a una temperatura media 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

SOLERA → 250°C

- 2) Mantenga estos ajustes y empiece a cocinar la primera hornada
- 3) Después de cocinar las primeras pizzas (primera hornada), ajuste el horno con las siguientes temperaturas:
TECHO → 320°C
SOLERA → 300°C
Continúe con la segunda hornada y las siguientes, manteniendo estos ajustes.

- 4) Una vez terminadas las hornadas, o en cualquier caso durante el periodo en el que el horno debe permanecer caliente sin que se cocine, vuelva a ajustar el horno de la manera explicada en el punto 1.

- 5) Cuando desee reanudar la cocción de las pizzas, realice de nuevo el mismo procedimiento comenzando desde el punto 1.



Para un resultado ideal, es necesario que el 20% de la superficie de cocción (plano refractario) permanezca libre. Esto permite eliminar de la mejor manera el vapor de agua generado por la cocción de las pizzas. Si se ocupa toda la superficie de cocción (no recomendable), abra al máximo la válvula de aspiración de humos para facilitar la salida del vapor de agua.

☞ Para un resultado ideal, se recomienda ocupar zonas diferentes del plano de cocción para cada hornada. De esta manera la superficie refractaria podrá secarse correctamente y permitir una temperatura homogénea en toda la superficie.

6.6 FASE DE TRABAJO

Mientras el horno esté encendido, será posible modificar los parámetros de temperatura en cualquier momento, y también comprobar visualmente la cocción de la pizza encendiendo la luz de la cámara **(B)**.

Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada (visible en el termómetro) se pueden introducir las pizzas para cocinarlas. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta del horno utilizando las manijas.
- Para iluminar el interior de la cámara ponga el interruptor luminoso (B) en la posición "1".
- Introduzca en el horno las pizzas utilizando instrumentos adecuados.
- Cierre la puerta utilizando las manijas y compruebe la cocción a través del vidrio de inspección.
- Al finalizar la cocción, abra la puerta del horno mediante las manijas y saque las pizzas utilizando instrumentos adecuados.

☞ Si abre la puerta mientras el horno está funcionando, manténgase a una distancia adecuada para no ser golpeado por el flujo de calor que sale de la cámara.

☞ Utilice instrumentos adecuados para colocar y mover las pizzas en la cámara de cocción, con el fin de evitar quemaduras.

☞ Cuando abra la puerta para introducir las pizzas, no la deje abierta durante mucho tiempo para evitar que se disperse el calor y que baje la temperatura de la cámara.

☞ No dejar caer aceites o grasas en el solera, ya que podrían incendiarse por las altas temperaturas.

6.7 USO DE LA VÁLVULA DE ASPIRACIÓN DE HUMOS

La válvula de aspiración permite regular la salida de humos y vapores de la cámara de cocción y mantener el calor en ella.

Se aconseja mantener la válvula totalmente cerrada durante la fase de calentamiento, para alcanzar la temperatura deseada lo mas rápido posible. Durante la cocción ajuste la válvula según se necesite.

VÁLVULA DE
ASPIRACIÓN



6.8 FASE DE APAGADO

Para apagar el horno, gire el interruptor general **(A)** hasta la posición "0".

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, adopte 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.
- asegúrese de que no se pueda reactivar la alimentación por accidente. Desconecte la clavija de la toma de alimentación eléctrica;
- utilice el equipamiento de protección individual previsto por la directiva 89/391/CEE;
- trabaje siempre con herramientas adecuadas para el mantenimiento;
- una vez concluido el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner en servicio el horno, vuelva a instalar todas las protecciones y a activar todos los dispositivos de seguridad.

7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

Al igual que cualquier otro aparato, nuestros hornos también requieren una limpieza sencilla pero frecuente y cuidadosa para poder garantizar siempre un rendimiento eficiente y un funcionamiento correcto.

! No se deben usar en ningún caso productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas varias, instrumentos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas o demás, que puedan dañar las superficies, y especialmente comprometer la seguridad desde un punto de vista higiénico.



7.2.1 Limpieza del plano refractario de la cámara de cocción

La limpieza debe realizarse después de cada uso, cumpliendo las normas de higiene, para preservar el funcionamiento de la máquina.

Antes de empezar, deje el horno encendido a 350°C durante unos 60 minutos (seleccionando 350° tanto para el techo como para la solera), para facilitar la carbonización de los restos de cocción. En cuanto se alcance la temperatura, apague el horno y espere a que la temperatura baje hasta los 100°C aproximadamente (temperatura ideal para limpiar). A continuación desconecte la alimentación eléctrica. Tras ponerse guantes y ropa adecuados para protegerse contra las quemaduras, abra la puerta y, mediante una fregona de fibra natural con mango largo, elimine primero los restos de cocción del plano refractario; luego elimine los demás utilizando una aspiradora adecuada. Por último 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 realizarse con el horno frío y desenchufado de la toma eléctrica.

Use una esponja o un paño suave no abrasivo humedecido ligeramente con agua o con algún detergente neutro y no corrosivo. En cualquier caso, no utilice nunca chorros de agua, ya que podrían penetrar en los componentes eléctricos, ocasionando graves daños y poniendo en peligro 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 ajustadas sean correctas. En cambio, las luces piloto de las resistencias están apagadas	Interruptor general apagado (posición "0")	Ponga el interruptor general en la posición "1"
El horno no se calienta aunque el interruptor general esté en la posición 1 y las temperaturas ajustadas sean correctas. En cambio, las luces piloto de las resistencias están apagadas	Falta energía eléctrica en la red	Compruebe el contactor general, la toma eléctrica, la clavija y el cable de alimentación
El termómetro analógico no registra el aumento de temperatura aunque las resistencias estén calentando de manera correcta	Termómetro analógico estropeado	Sustituya el termómetro analógico
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Lámpara quemada	Sustituya lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Interruptor de la lámpara estropeado	Sustituya el interruptor de la lámpara
La lámpara de iluminación interna no se enciende	Falta alimentación eléctrica en la lámpara	Compruebe la conexión eléctrica de la lámpara
La puerta está cerrada pero sale humo	Válvula de mariposa de aspiración cerrada	Abra la válvula y compruebe su correcto funcionamiento.
La cámara de cocción no se calienta lo suficiente	Las temperaturas ajustadas son demasiado bajas	Ajuste las temperaturas correctas
La cámara de cocción no se calienta de manera suficiente aunque las temperaturas ajustadas sean correctas	Una o más resistencias están estropeadas	Sustituya las resistencias estropeadas
La temperatura sigue subiendo por encima de los ajustes de los termostatos	Sonda del termostato/s o contactos del termostato estropeados	Compruebe, y si es necesario sustituya el termostato/s
La puerta no queda bien cerrada	Muelle de cierre de la puerta cedido	Desmonte la puerta y sustituya el muelle interno

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 recae siempre en el propietario.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO



"El aparato está incluido en el campo de aplicación de la directiva europea 2002/96/CE, que prohíbe eliminar este producto junto a los residuos domésticos normales. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas, se ruega mantener este producto separado de los demás residuos para poder reciclarlo de manera segura desde un punto de vista medioambiental.

Para más información sobre los centros de recogida, póngase en contacto con la oficina municipal o el vendedor al que ha comprado el producto."

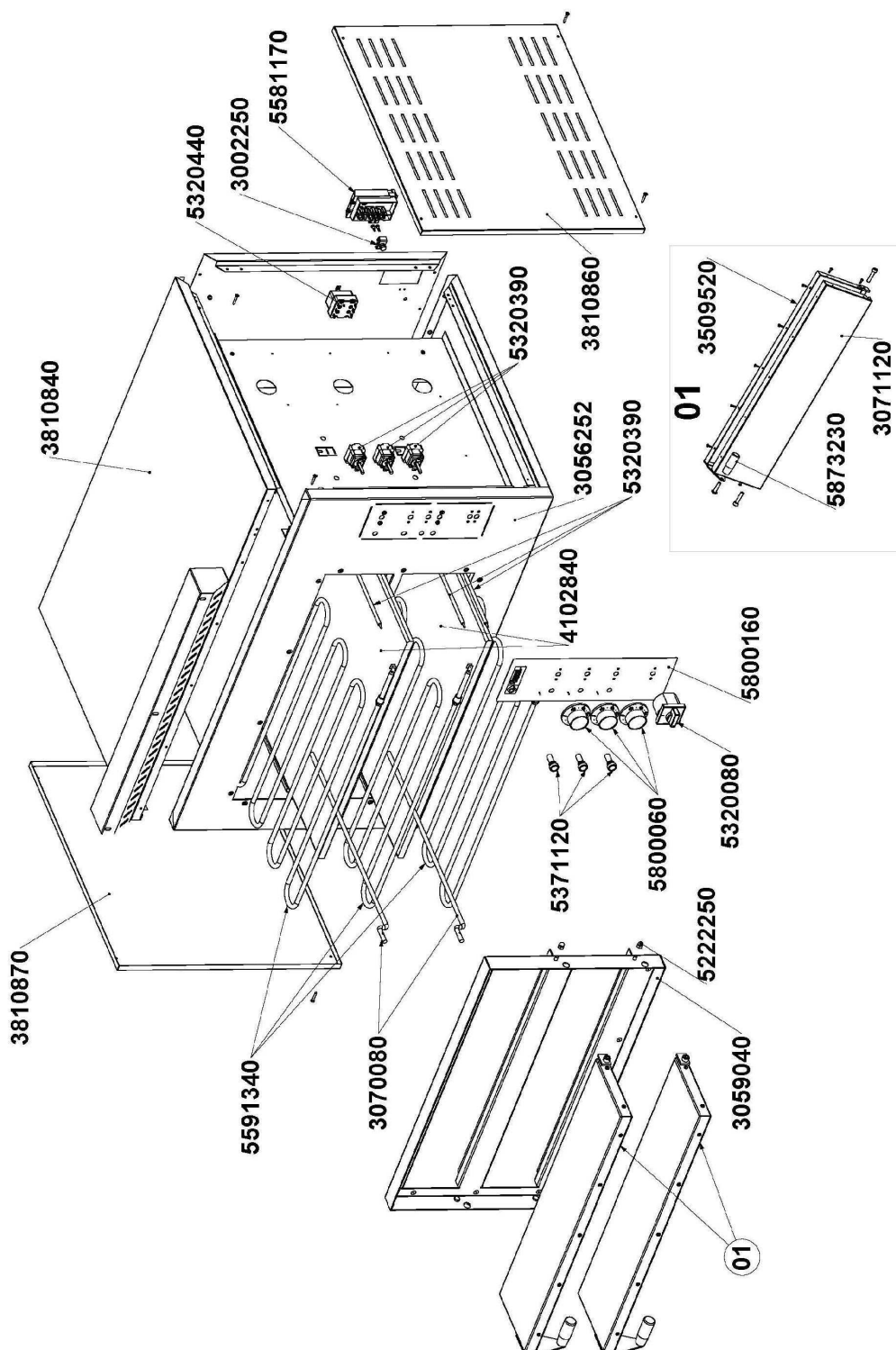
El símbolo del contenedor tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. Por lo tanto, si el usuario desea deshacerse de este aparato, deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el procedimiento adoptado por este para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida selectiva del aparato desechado para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas, y propicia la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte de su poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas establecidas por la normativa vigente.

**Inscr.Reg.Nacional de Fabricantes de AEE con el número:
IT0802000000645**

10 DESPIECE Y REPUESTOS





11 DATOS TÉCNICOS

Modelo	Peso (Kg)	Ancho (mm)	Profundidad (mm)	Alto (mm)	Potencia Total (W)	Tipo de alimentación	Tensión de alimentación (V)	Frecuencia (Hz)	Temp. máxima ajustable (°C)
BABY	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°
BABY 3T	89	920	620	530	7500	3 F + N + T	400	50/60	450°

20100428_FE10002_5