



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA



ESPAÑOL

ÍNDICE



1- DECLARACIÓN Y MARCADO “CE”

1.1-Marcado “CE”	p.3-4
------------------------	-------



2- INFORMACIÓN GENERAL

2.1-Importanciadelmanual.....	p.4
2.2-Estado “horno apagado”	p.4
2.3-Garantía.....	p.4



3- DATOS TÉCNICOS

3.1-Fichatécnica hornos BASICD.....	p.5
3.3-Destinodeuso.....	p.7
3.4-Límitesdeuso.....	p.7



4- INSTALACIÓN

4.1- Prescripcionesacargodelusuario.....	p.7
4.2-Conexióneléctrica.....	p.8
4.3-Tablerodebornes.....	p.9
4.4-Equipotencial.....	p.9



5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1- Panel de mandos.....	p.10
5.2- Funcionamiento centralita	p.11
5.3- Función tecla “liebre”.	p.11
5.4- Primera puesta en funcionamiento	p.12
5.5- Encendido del horno.....	p.12-13
5.6- Apagado del horno.....	p.13



6- MANTENIMIENTO

6.1-Limpieza.....	p.13
-------------------	------



7- DESGUACE

7.1- Advertencias generales	p.13
-----------------------------------	------



8- REPUESTOS

8.1-RepuestosparahornosBASICD.....	p.14
8.2- RepuestosparahornosBASICXLD.....	p.15-16
8.3- DibujodedespiecehornosBASIC4-6/D;BASICXL4-6-6L-9/D.....	p.17
8.4-DibujodedespiecehornosBASIC44-66/D;BASICXL4/D4-66-66L-99/D.....	p.18



9- PARTE ELÉCTRICA

9.1-Lista decomponenteseléctricos.....	p.19
9.2-Esquemaseléctricos.....	de p.20

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	CE	DECLARATION OF CONFORMITY
De acuerdo con la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CEE , con la Directiva 2004/108/CEE (Compatibilidad electromagnética), con la directiva 2006/42/CEE (máquinas), con la Directiva 2002/95/CEE (Rohs), Reg 1935/2004 (con material en contacto con los alimentos).		
In accordance with the EEC Low Voltage Directive 2006/95 , the EEC Directive 2004/108 (Electromagnetical Compatibility), with the EEC Directive 2006/42 (machinery), with the EEC Directive 2002/95 (Rohs), with Reg. 1935/2004 (material in contact with food).		
Tipo de aparato - <i>Machinery Type</i>	:	Máquina HORNO DIGITAL
Marca comercial - <i>Trademark</i>	:	PRISMAFOOD
Modelo - <i>Technical features</i>	:	BASIC 4-44/D – BASIC 6 –66/D BASIC XL 4-44/D BASIC XL 6-6L– 66-66L/D BASIC XL 9-99/D
Fabricante - <i>Manufacturer</i>	:	PRISMAFOOD S.R.L.
Dirección - <i>Address</i>	:	VIA TABINA,18 33098 VALVASONE (PN) ITALIA
Teléfono - <i>Telephone number</i>	:	+39 0434 85081
Telefax - <i>Telefax</i>	:	+39 0434 857878
Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que se han aplicado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en la CEE son:		
The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC, are:		
Normas u otros documentos normativos		
Normative laws or other normative documentation:		
EN 60335-1 EN 60335-2-64		
EN 61000-2-3		
EN 61000-5-3		
EN 55014.1		
Más información – Additional information		
En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la sociedad dentro de la CEE, se declara bajo responsabilidad propia, que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas mencionadas precedentemente.		
As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machineries are in compliance with the above mentioned Laws.		
VALVASONE (PN)		DUS SERGIO
02.01.2007		Presidente Chairman
		

1.1- MARCADO “CE”

El marcado CE está constituido por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte posterior del horno.

En la placa están indicados de modo legible e indeleble los datos siguientes:

- Nombre del fabricante;
- Marcado CE;
- Modelo (MOD);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Inscripción “Made in Italy”
- N° de matrícula (MATR);
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de fabricación (AÑO);
- Peso del horno (PESO);



2– INFORMACIÓN GENERAL

2.1- IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar este horno es obligatorio leer y entender este manual en su totalidad.

Este manual debe estar siempre al alcance de los "operadores autorizados" y cerca del horno, conservado y guardado correctamente.

La empresa se exime de cualquier responsabilidad por los daños a personas, animales y cosas, causados por el incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y por tanto debe ser conservado hasta el desguace final del aparato.

los "operadores autorizados" tienen que efectuar únicamente las operaciones que les competen específicamente.

2.2- ESTADO “HORNO APAGADO”

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento y/o ajuste del horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, desenchufando el enchufe de alimentación de la toma de red, asegurándose de que el horno esté apagado y frío.

2.3- GARANTÍA

La empresa fabricante garantiza que los hornos en cuestión han sido ensayados en su establecimiento. La duración de la garantía del horno es de **doce meses**.



LAS ALTERACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON REPUESTOS NO ORIGINALES, IMPLICAN LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.



3– DATOS TÉCNICOS

3.1 FICHA TÉCNICA HORNO BASIC D

Modelo Model Modelle Modèle		BASIC 4/D	BASIC 44/D	BASIC 6/D	BASIC 66/D
Temperatura de ejercicio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail	°C	50 500 °C			
Alimentación Power supply Spannung Alimentation	volt	230 400			
Cámaras Chamber Kamme Chambre	nr	1	2	1	2
Potencia Power Heizleistung Puissance	KW	4,6	9,2	7,2	14,4
Potencia resistencia superior Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond	W	2300x1	2300x2	1200x3	1200x6
Potencia resistencia inferior Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol	W	2300x1	2300x2	1200x3	1200x6
Dimensiones externas External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures l x p x h	cm	98x93x41	98x93x75	98x122x41	98x122x75
Dimensiones internas Inside dim. Innenabmessungen Dim. Intérieures l x p x h	cm	66x66x14	66x66x14	66x99x14	66x99x14
Dimensiones del embalaje Packing dimensions Verpackung Abmessungen Dim emballage	x p x h	100x98x54	100x98x88	126x101x54	126x101x88
Volumen Volume Volumen – Volume	m	0,52	0,86	0,69	1,12
Peso neto Net weight Netto gewicht Poids netto	kg	89	135	116	180
Peso bruto Gross weight Brutto gewicht Poids brut	kg	105	145	134	190



3- DATOS TÉCNICOS

3.2 FICHA TÉCNICA HORNO BASIC XL D

Modelo Model Modelle Modèle		BASIC XL 4/D	BASIC XL 44/D	BASIC XL6/D	BASIC XL66/D	BASIC XL6 L/D	BASIC XL66 L/D	BASIC XL9/D	BASIC XL99/D
Temperatura de ejercicio Working temperature Arbeitstemperatur Temperature de travail					50 500 °C				
Alimentación Power supply Spannung Alimentation	volt				230 400				
Cámaras Chamber Kamme Chambre	nr	1	2	1	2	1	2	1	2
Potencia Power Heizleistung Puissance KW		6	12	9	18	9	18	13,2	26,4
Potencia resistencia superior Power of top heating elements Oben widerstandsleistungspitze Puissance resistances plafond	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Potencia resistencia inferior Power of bottom heating elements Unten widerstandsleistungspitze Puissance resistances sol	W	3000x1	3000x2	1500x3	1500x6	1500x3	1500x6	2200x3	2200x6
Dimensiones externas External dim. Außenabmessungen Dim. extérieures	lxpxh cm	101x85x42	101x85x75	101x121x42	101x121x75	130,5x93x42	130,5x93x75	130,5x128x42	130,5x128x75
Dimensiones internas Inside dim. Innenabmessungen Dim. Itérieures	lxpxh cm	72x72x14	72x72x14	72x108x14	72x72x14	108x72x14	108x72x14	108x108x14	108x108x14
Dimensiones del embalaje Paking dimentions Verpackung Abmessungen Dim emballage	xpxh cm	109x104x58	109x104x93	109x140x58	109x140x93	135x96x58	135x96x75	135x131x58	135x131x75
Volumen Volume Volumen Volume	m	0,66	1,5	0,89	1,42	0,75	0,98	1,03	1,33
Peso neto Net weight Netto gewicht Poids netto	kg	115	200	165	300				
Peso bruto Gross weight Brutto gewicht Poids brut	kg	123	210	175	312				



3– DATOS TÉCNICOS

3.3- DESTINO DE USO

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



USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZA, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE COMIDAS EN BANDEJA



EL HORNO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).

3.4- LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito en el Apdo. 3.3, por tanto queda terminantemente prohibido cualquier otro tipo de empleo y uso para garantizar siempre la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.



4—INSTALACIÓN

4.1– PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

El lugar donde se instala el horno debe cumplir con las características ambientales siguientes:

- ser un ambiente seco
- fuentes hídricas debidamente lejos
- ventilación e iluminación adecuadas que cumplan con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes.



EL HORNO NO DEBE INSTALARSE CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.) EVITE ABSOLUTAMENTE EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. COMPROBAR SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. DEJAR UN ESPACIO LIBRE ALREDEDOR DEL HORNO DE AL MENOS 30 CM.



EN EL CASO DE INSTALACIÓN DIRECTA SOBRE UNA SUPERFICIE, EL FONDO DEL HORNO TIENE QUE ESTAR A UNA DISTANCIA DE AL MENOS 200 mm.

Asegurarse de que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas (3.1) y en la placa situada en la parte posterior del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica tienen que ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

4—INSTALACIÓN

4.2- CONEXIÓN ELÉCTRICA



LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA TIENE QUE SER REALIZADA OBLIGATORIA Y ÚNICAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE CUENTA CON LOS REQUISITOS TÉCNICOS PROFESIONALES EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE UTILIZACIÓN DEL HORNO, SOLICITAR LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN EFECTUADA.



PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED ES PRECISO PREVER UN DISPOSITIVO QUE GARANTIZA LA DESCONEXIÓN DE LA RED CON UNA DISTANCIA DE ABERTURA DE LOS CONTACTOS TAL QUE PERMITA LA DESCONEXIÓN TOTAL EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA DE SOBRETENSIÓN III, DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE INSTALACIÓN.

Para conectar la máquina a la red eléctrica, es indispensable proceder del modo siguiente:

- 1) conectar al tablero de bornes (**FIG.A**) los conductores L1—L2—L3—N — de un cable de alimentación tipo H07 -RNF homologado.
- 2) montar en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro tiene que ser inequívoca).
- 3) Para conectar el horno a 230V MONOFASE basta con realizar un puente entre L1-L2-L3 con las placas específicas que se encuentran en la caja del bornero.

L1	Borne N.1
L2	Borne N.2
L3	Borne N.3
N	Borne N.4 o N.5
	Borne N.6



TRAS HABER EFECTUADO LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE ATESTIGUA LA MEDIDA DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

4—INSTALACIÓN

4.3— TABLERO DE BORNES

El tablero de bornes está situado externamente en la parte posterior del horno.

Destornillar

atornillar

introducir

cable

FIG.A

Normas de referencia	EN 60998-1/2 EN 60335-1 EN 61210 (VDE 0513) UL 1977 CSA C22.2				
Standards	ENEC	UL		CSA	
Sección cable	de 3G1,5 a 3G6 mm ²	12 AWG	8 AWG	12 AWG	8 AWG
Tensión nominal	450 V	600V			
Corriente máx.	41 A	26A	36A	24A	30A
Temperatura de ejercicio	125°C				
Grado de protección	IP 30				
Material	Poliamida negra UL94 - V0 GWT 750°C - V2 GWT 850°C				
Partes metálicas	Acero cincado RoHS conforme				
Acabado cable para conexión	Sin vaina: 60-80 mm				
	pelado/punta de prueba: 6-10 mm				

4.4— EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca del tablero de bornes de alimentación del horno. El cable equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm.



5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1- PANEL DE MANDOS

El panel de mandos está instalado en la parte delantera del horno, tal como indica la FIG.1.

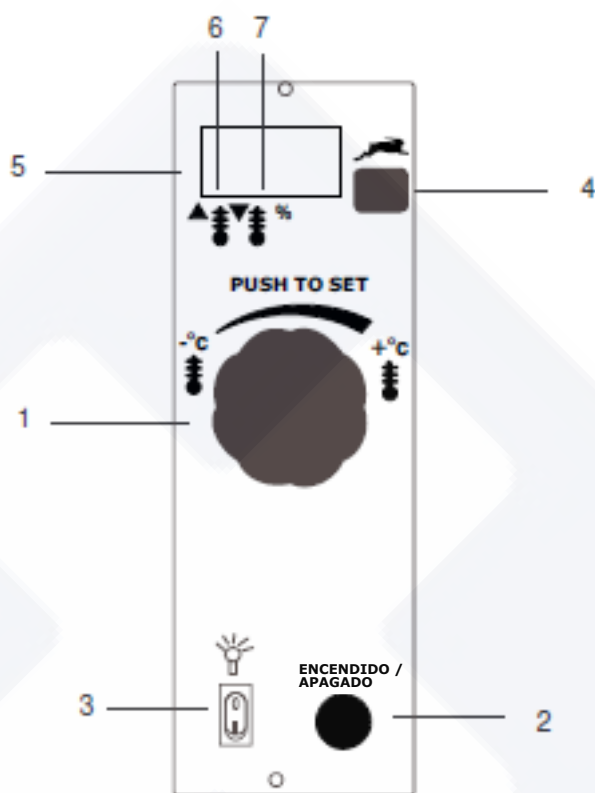


FIG.1 (Panel de mandos)

LEYENDA FIG.1		
REF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Tecla "PUSH TO SET" (pulsar para configurar)	Cuando se presiona girándola permite efectuar la regulación de las configuraciones.
2	Interruptor ON/OFF	Cuando se presiona, enciende el horno y el controlador digital.
3	Interruptor luz cámara (I-0)	• Pos. 1: Enciende la luz en la cámara; • Pos. 2: Apaga la luz en la cámara.
4	Tecla "LIEBRE"	Cuando se presiona durante el trabajo, lleva automáticamente al 100% el trabajo de la resistencia superior e inferior, hasta alcanzar la temperatura configurada en el interior de la cámara.
5	Pantalla de visualización/Display	Visualiza las distintas configuraciones y por defecto visualiza la temperatura en el interior de la cámara.
6	Led de funcionamiento resistencia superior	Acceso durante el ajuste, indica que se está configurando el valor porcentual (%) de trabajo de la resistencia superior.
7	Led de funcionamiento resistencia inferior	Acceso durante el ajuste, indica que se está configurando el valor porcentual (%) de trabajo de la resistencia inferior.



5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.2- FUNCIONAMIENTO CENTRALITA

Todas las configuraciones se efectúan pulsando el botón "PUSH TO SET" (FIG.1 Ref.1).

Pulsando solo una vez sobre el botón "PUSH TO SET" (FIG.1 Ref.1), en la pantalla (FIG.1 Ref.5) empezará a parpadear el valor de la temperatura que se quiere alcanzar en el interior de la cámara.

Girando el botón "PUSH TO SET" (FIG.1 Ref.1), seleccionar el valor deseado; al pulsarlo una segunda vez se confirma el dato y se activa la configuración del valor (**porcentual %**) de la resistencia superior (**LED intermitente FIG.1 ref.6**).

Seleccionar el valor (**porcentual %**) de trabajo con el cual se quiere calentar la resistencia superior, pulsando por tercera vez el botón, se confirma el dato y se activa la configuración del valor (**porcentual %**) de la resistencia inferior (**LED intermitente FIG.1 ref.7**).

Seleccionar el valor (**porcentual %**) de trabajo con el cual se quiere calentar la resistencia inferior.

Pulsando de nuevo sobre el botón "PUSH TO SET" (FIG.1 Ref.1), se guardará también el último valor y la pantalla (FIG.1 Ref.5) visualizará la temperatura en el interior de la cámara.

ESQUEMA SIMPLIFICADO DE FUNCIONAMIENTO TECLA "PUSH TO SET"	
1a Presión	Ajuste de la temperatura interior de la cámara
2a Presión	Ajuste porcentual de trabajo resistencia superior
3a Presión	Ajuste porcentual de trabajo resistencia inferior

CONFIGURACIONES DE TRABAJO RECOMENDADAS		
	Trabajo discontinuo	Trabajo continuo
Resistencia superior	70%	80%
Resistencia inferior	20%	30%

5.3- FUNCIÓN TECLA "LIEBRE"

Se utiliza especialmente en el encendido del horno para que la cámara alcance más rápidamente la temperatura correcta, y cuando se ocasiona un descenso importante de temperatura, para regresar lo más rápido posible a los valores (**porcentual %**) configurados.

Al pulsar esta tecla, todas las resistencias trabajan a la potencia máxima (al 100%) hasta alcanzar los valores (**porcentual %**) anteriormente configurados.

Una vez alcanzada la temperatura, el horno vuelve a funcionar con los valores (**porcentual %**) establecidos.

Es posible interrumpir la función "LIEBRE" durante la ejecución de la misma, simplemente pulsando de nuevo la tecla "LIEBRE".



5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.4- PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de encender el horno, quitar la película de protección evitando el uso de herramientas que pueden dañar las superficies.



A PESAR DE LA CAPACIDAD TÉRMICA DEL HORNO, POR RAZONES DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA ADMITIDA, QUE SE PUEDE SELECCIONAR CON LA AYUDA DE LOS TERMOSTATOS, ES 450°C



LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO SE PUEDE REALIZAR ÚNICAMENTE TRAS FINALIZAR LA INSTALACIÓN CON LA EMISIÓN POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

La primera puesta en funcionamiento se debe efectuar de la manera siguiente:

- 1) Limpiar la parte frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
- 2) Conectar el enchufe del cable de alimentación eléctrica a la toma de alimentación eléctrica;
- 3) Posicionar el botón del horno "ON/OFF" (**FIG.1 Ref.2**) en la pos. "ON";
- 4) Configurar la temperatura del horno a 150°C pulsando y girando el botón "PUSH TO SET" (**FIG.1 Ref.1**), hasta que se enciendan los LED de referencia (**FIG.1 ref. 6 y 7**).
- 5) Dejar que el horno funcione por **1 h** aproximadamente;
- 6) Apagar el horno, posicionando el botón "ON/OFF" (**FIG.1 Ref.2**) en la pos. "OFF";
- 7) Abrir la puerta del horno por **15 min** aproximadamente de manera que salgan vapores y olores;
- 8) Volver a cerrar la puerta y repetir la operación descrita en el punto 4) llevando el valor de la temperatura interior de la cámara a **400°C**.
- 9) Dejar que el horno funcione por **1 h** aproximadamente;
- 10) Desactivar el funcionamiento de las resistencias mediante el botón "ON/OFF" (**FIG.1 Ref.2**) en la pos. "OFF".

5.5- ENCENDIDO DEL HORNO

- 1) Conectar el enchufe del cable de alimentación eléctrica a la toma de alimentación eléctrica;
- 2) Posicionar el botón del horno "ON/OFF" (**FIG.1 Ref.2**) en la pos. "ON";
- 3) Configurar el valor deseado de temperatura del horno pulsando y girando el botón "PUSH TO SET" (**FIG.1 Ref.1**). Configurar el porcentaje (%) de trabajo deseado de las resistencias pulsando el botón "PUSH TO SET" (**FIG.1 Ref.1**) hasta que se enciende el LED de referencia (**FIG.1 ref. 6 y 7**) de la resistencia; luego girar el botón para configurar el valor deseado. Para que el horno recién encendido, alcance la temperatura programada en el menor tiempo posible, pulsar el botón "LIEBRE" (**FIG.1 Ref.4**)
- 4) Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (**ver punto 9 de este apartado**), que se puede ver en la pantalla (**FIG.1 Ref.3**), es posible introducir la pizza en el horno;
- 5) Abrir manualmente la puerta del horno mediante las específicas manijas;
- 6) Para iluminar el interior de la cámara de cocción, pulsar el interruptor de la lámpara del horno (**FIG.1-Ref.5**);
- 7) Introducir en el interior del horno la pizza y/o las pizzas que se van a cocinar utilizando instrumentos adecuados. Es importante evitar dejar la puerta abierta por un tiempo demasiado largo dado que el calor que sale del horno provoca el descenso de la temperatura del horno;
- 8) Volver a cerrar la puerta y comprobar la cocción a través del cristal de inspección;
- 9) La temperatura de cocción de la pizza es diferente según la pizza se coloca directamente sobre la piedra refractaria o sobre una bandeja. En el primer caso, recomendamos configurar la temperatura de cocción en **280 °C** para la resistencia inferior y **320 °C** para la superior; en cambio, en el segundo caso, **320 °C** para la resistencia inferior y **280 °C** para la superior;
- 10) Una vez finalizada la cocción, abrir la puerta y sacar la pizza y/o las pizzas y cerrar de nuevo la puerta.



5- USO Y FUNCIONAMIENTO

5.4- APAGADO DEL HORNO

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

1) Apagar el horno, llevando en la **pos. "0"** los interruptores que ponen en funcionamiento las resistencias (**FIG.1;2;-Ref.3**) y los mandos de ajuste de los termostatos; (**FIG.1-Ref.2**)

Para el horno **BASIC 2/40**: pulsar el interruptor general y desactivar las resistencias;



6- MANTENIMIENTO



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

6.1- MANTENIMIENTO

Después de haber utilizado el horno es preciso limpiarlo respetando las normas de higiene y para la protección de las funciones del horno.

Limpieza de la superficie de refractario: esta operación se debe efectuar con el horno caliente.

Una vez **alcanzada la temperatura de 350°C** aproximadamente, apagar el horno, abrir la puerta y limpiar la superficie con **un cepillo de fibra vegetal o metal suave con mango largo para evitar el contacto con las superficies calientes del horno.**

Limpieza exterior del horno: (superficies de acero inoxidable, cristal de inspección y panel de mandos): esta operación se debe efectuar con el horno frío.



RECOMENDAMOS AL OPERADOR ENCARGADO EL USO DE GUANTES Y ROPA ADECUADA PARA EVITAR QUEMADURAS.



PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS O TODO LO QUE PUEDA DAÑAR LOS COMPONENTES Y ALTERAR LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y ESPECIALMENTE CON RESPECTO AL ASPECTO HIGIÉNICO.

Para cualquier intervención de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución dirigirse exclusivamente al revendedor autorizado donde se ha comprado el horno y/o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnicos-profesionales requeridos por las normativas vigentes.



7- DESGUACE

7.1- ADVERTENCIAS GENERALES

En el momento del desguace del horno, respetar de modo obligatorio las indicaciones de las normativas vigentes. Proceder a la separación de las piezas que constituyen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc...).



8—REPUESTOS

8.1- REPUESTOS PARA HORNO BASIC D

REF. N.º	DENOMINACIÓN	BASIC 4/D	BASIC 44/D	BASIC 6/D	BASIC 66/D
		CÓDIGO		CÓDIGO	
1	Placa manija derecha	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Cristal de la puerta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Placa manija izquierda	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Manija	7M010000	7M010000	7M010000	7M010000
5	Junta para cristal de la puerta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Bastidor puerta	4T020025	4T020025	4T020025	4T020025
7	Parte delantera	4F020020	4F020025	4F020020	4F020025
8	Piedra refractaria	5P050010	5P050010	5P050020	5P050020
9	Chimenea vapor	—————	—————	4C030001	4C030005
10	Cámara de cocción	7C010101	7C010101	7C010105	7C010105
11	Redondo porta resistencia	4T060000	4T060000	4T060010	4T060010
12	Panel izquierdo	4P040005	4P040015	4P040025	4P040035
13	Material termoaislante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcasa externa	4S030001	4S030005	4S030010	4S030015
15	Ficha telerruptor	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Tablero de bornes	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Arandela	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Cristal lámpara	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lámpara halógena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Portalámpara	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etiqueta panel de mandos	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Panel de mandos	4M010003	4M010003	4M010003	4M010003
23	Interruptor	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Tornillos de fijación placas	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
25	Panel derecho con ranuras	4P040002	4P040014	4P040021	4P040031
26	Ranura	4I020003	4I020012	4I020007	4I020017
27	Resistencias	5R050400	5R050400	5R050410	5R050410
28	Contrapuerta	4C020015	4C020015	4C020015	4C020015
28	Contrapuerta sin cristal	—————	—————	—————	—————
29	Puerta	4P050015	4P050015	4P050015	4P050015
30	Potenciómetro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralita	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsador "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Mando potenciómetro	5M200002	5M200002	5M200002	5M200002
34	Sonda tipo "J"	5S010020	5S010020	5S010020	5S010020



7—REPUESTOS

8.2— REPUESTOS PARA HORNOS BASIC XL D

REF. N.º	DENOMINACIÓN	BASIC XL 4/D	BASIC XL 44/D	BASIC XL 6/D	BASIC XL 66/D
		CÓDIGO		CÓDIGO	
1	Placa manija derecha	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Cristal de la puerta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Placa manija izquierda	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Manija	7M010005	7M010005	7M010005	7M010005
5	Junta del cristal de la puerta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Bastidor puerta	4T020027	4T020027	4T020027	4T020027
7	Parte delantera	4F020022	4F020027	4F020022	4F020027
8	Piedra refractaria	4P050040	4P050040	4P050050	4P050050
9	Chimenea vapor	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
10	Cámara de cocción	7C010103	7C010103	7C010107	7C010107
11	Redondo porta resistencia	4T060065	4T060065	4T060070	4T060070
12	Panel izquierdo	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
13	Material termoaislante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcasa externa	4S030003	4S030007	4S030012	4S030017
15	Ficha telerruptor	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Tablero de bornes	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Arandela	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Cristal lámpara	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lámpara halógena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Portalámpara	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etiqueta panel de mandos	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Panel de mandos	4M010004	4M010004	4M010004	4M010004
23	Interruptor	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Tornillos de fijación placas	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
25	Panel derecho con ranuras	4P040004	4P040013	4P040023	4P040033
26	Ranura	4I020003	4I020012	4I020007	4I020017
27	Resistencias	5R050400	5R050400	5R050410	5R050410
28	Contrapuerta	4C020017	4C020017	4C020017	4C020017
29	Puerta	4P050017	4P050017	4P050017	4P050017
30	Potenciómetro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralita	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsador "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Mando potenciómetro	5M200002	4M200002	4M200002	4M200002
34	Sonda tipo "J"	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050



7—REPUESTOS

8.2— REPUESTOS PARA HORNO BASIC XL D

REF. N.º	DENOMINACIÓN	BASIC XL 6L/D	BASIC XL 66L/D	BASIC XL 9/D	BASIC XL 99/D
		CÓDIGO	CÓDIGO		
1	Placa manija derecha	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
2	Cristal de la puerta	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
3	Placa manija izquierda	4P100013	4P100013	4P100013	4P100013
4	Manija	7M010007	7M010007	7M010007	7M010007
5	Junta del cristal de la puerta	5G100001	5G100001	5G100001	5G100001
6	Bastidor puerta	4T020018	4T020018	4T020018	4T020018
7	Parte delantera	4F020023	4F020028	4F020023	4F020028
8	Piedra refractaria	4P050040	4P050040	4P050050	4P050050
9	Chimenea vapor	4C030001	4C030005	4C030001	4C030005
10	Cámara de cocción	7C010110	7C010110	7C010112	7C010112
11	Redondo porta resistencia	4T060065	4T060065	4T060070	4T060070
12	Panel izquierdo	4P040007	4P040017	4P040027	4P040037
13	Material termoaislante	5L010001	5L010001	5L010001	5L010001
14	Carcasa externa	4S030071	4S030076	4S030078	4S030079
15	Ficha telerruptor	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050
16	Tablero de bornes	5M100001	5M100001	5M100001	5M100001
17	Arandela	3R030000	3R030000	3R030000	3R030000
18	Cristal lámpara	5V010003	5V010003	5V010003	5V010003
19	Lámpara halógena	5L020005	5L020005	5L020005	5L020005
20	Portalámpara	5P110003	5P110003	5P110003	5P110003
21	Etiqueta panel de mandos	5E200060	5E200060	5E200060	5E200060
22	Panel de mandos	4M010011	4M010011	4M010011	4M010011
23	Interruptor	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
24	Tornillos de fijación placas	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
25	Panel derecho con ranuras	4P040004	4P040013	4P040023	4P040033
26	Ranura	4I020008	4I020018	4I020007	4I020017
27	Resistencias	5R050415	5R050415	5R050420	5R050420
28	Contrapuerta	4C020018	4C020018	4C020018	4C020018
29	Puerta	4P050018	4P050018	4P050018	4P050018
30	Potenciómetro	5P100100	5P100100	5P100100	5P100100
31	Centralita	5C150050	5C150050	5C150050	5C150050
32	Pulsador "ON/OFF"	5I100010	5I100010	5I100010	5I100010
33	Mando potenciómetro	5M200002	4M200002	4M200002	4M200002
34	Sonda tipo "J"	5S010050	5S010050	5S010050	5S010050



BASIC XL 4-6-6L-9

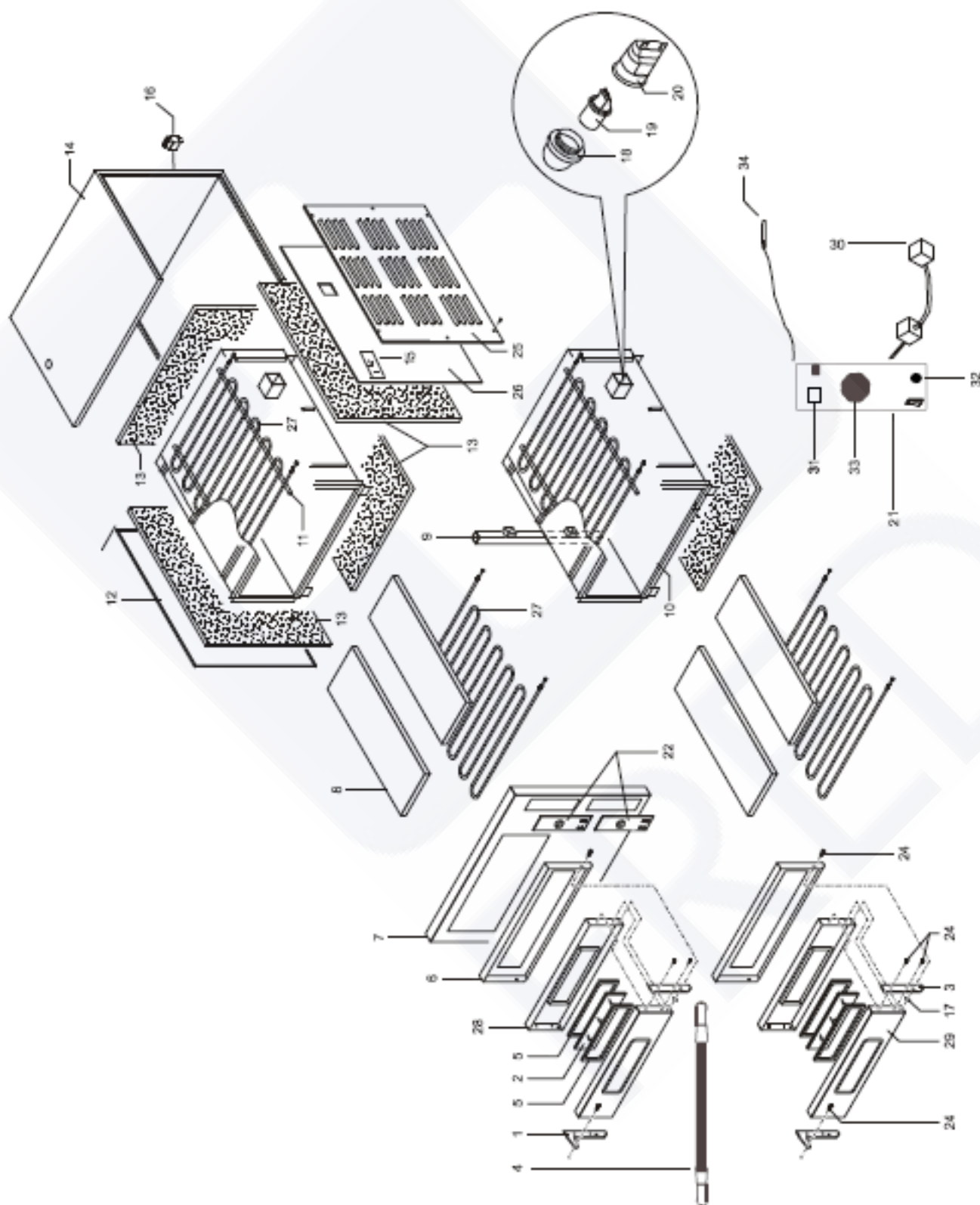




8—REPUESTOS

8.6—DIBUJO DE DESPIECE HORNOS:

BASIC 44-66/D MOD.
BASIC XL 44-66-66L-99/D





9- PARTE ELÉCTRICA

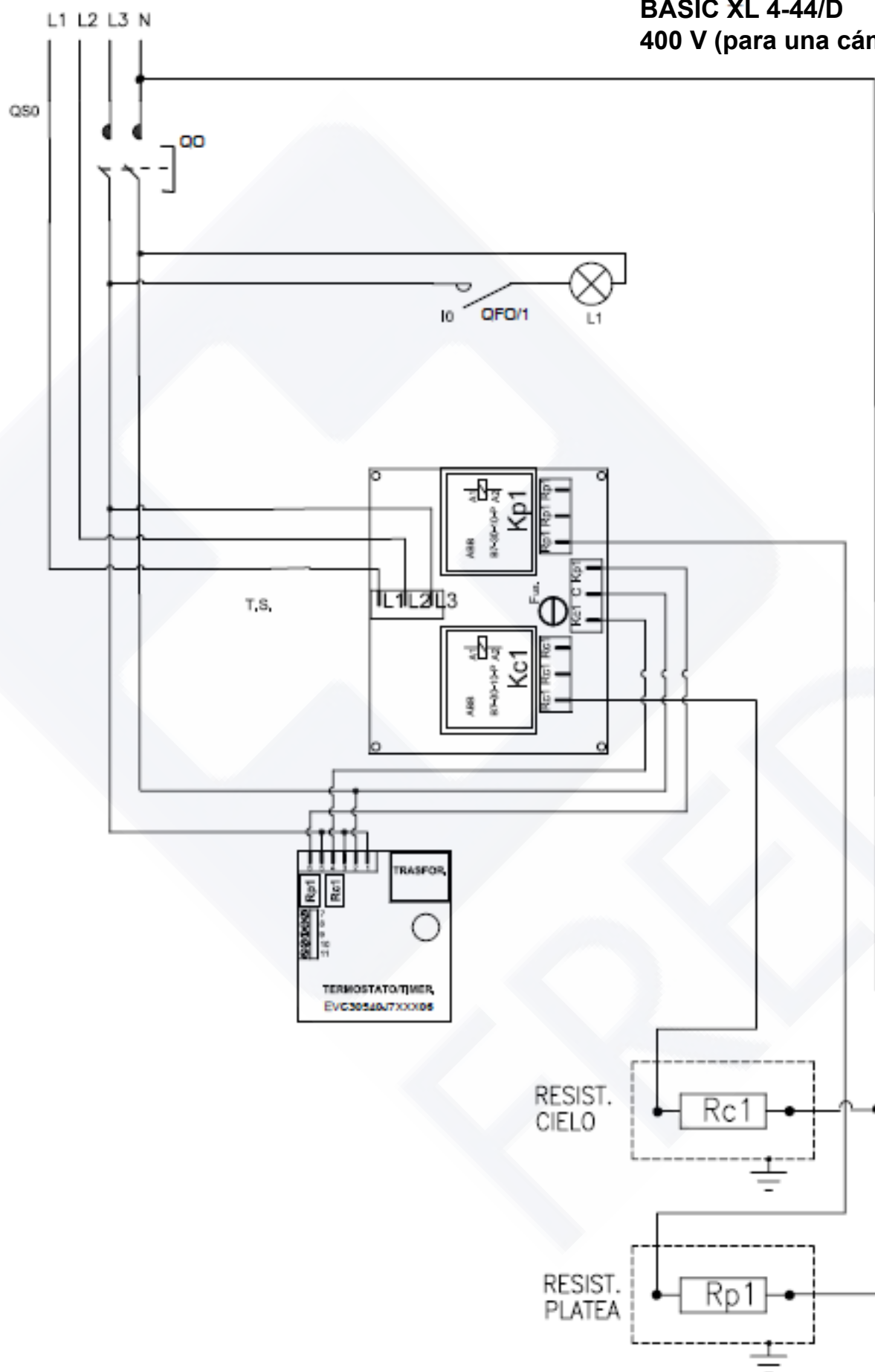
9.1 LISTA DE COMPONENTES ELÉCTRICOS

SIGLA	DESCRIPCIÓN
L1	Luz cámara
Q0	Interruptor general
QF0/1	Interruptor luz
K	Contador
TI	Temporizador



9- PARTE ELÉCTRICA

MOD. BASIC 4-44/D
BASIC XL 4-44/D
400 V (para una cámara)





9- PARTE ELÉCTRICA

MOD. BASIC 6-66/D

BASIC XL 6-66/D

BASIC XL 6L-66L/D

BASIC XL 9-99/D

230 V (para una cámara)

