



WARNING!

BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE POLYSTYRENE.

ATTENZIONE!

TOGLIERE IL POLISTIROLO PRIMA DI ACCENDERE.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ: ИЗВЛЕЧЬ ПОЛИСТИРОЛ.

ATTENTION!

AVANT D'ALLUMER LE FOUR ENLEVER LE POLYSTYRENE.

ATENCION !

**ANTES DE ENCENDER EL HORNO RETIRAR EL
POLIESTIRENO.**

ACHTUNG!

**BITTE DAS POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS
ENTFERNEN.**

ATENDIMENTO!

ANTES DE ACENDER O FORNO TIRAR O POLIESTERENO.

UWAGA!

**PRZED URUCHOMIENIEM PIECA NALEŻY W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI
WYJAĆ Z PIECA PŁYTY SZAMOTOWE, USUNĄĆ ZABEZPIECZENIE
STYROPIANOWE, A NASTĘPNIE PONOWNIE UMIEŚCIĆ PŁYTY
SZAMOTOWE W PIECU.**

انتبه! أزل البوليسترين قبل إشعال الفرن.

ÍNDICE GENERAL



2- GENERALIDADES

- 2.1- Importancia del manualp. 5
- 2.2- Derechos reservadosp. 5



3- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

- 3.1- Placas denominación CE y predisposición gasp. 6
- 3.2- Dimensionesp. 7
- 3.3- Datos técnicosp. 8-11
- 3.4- Destinación de usop. 12
- 3.5- Límites en su utilizaciónp. 12



4- MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

- 4.1- Transporte y manejop. 13



5- INSTALACIÓN

- 5.1- Posicionamientop. 14
- 5.2- Conexión eléctricap. 15-16
- 5.3- Conexión al gasp. 16
 - 5.3.1- Control de la presión de alimentaciónp. 17
 - 5.3.2- Control fugas de gasp. 17
 - 5.3.3- Transformación a los distintos tipos de gasp. 17-20
- 5.4- Conexión a la chimeneap. 21-22



6- SEGURIDAD

- 6.1- Directivas y normas de referenciap. 23
- 6.2- Dispositivos de seguridad adoptadosp. 23



7- USO Y FUNCIONAMIENTO

- 7.1- Panel de mandosp. 24
 - 7.1.1- Informes y alarmasp. 25
- 7.2- Puesta en serviciop. 26
 - 7.2.1- Encendido quemadoresp. 26
 - 7.2.2- Cocción de la pizzap. 27
- 7.3- Puesta fuera de serviciop. 28



8- MANTENIMIENTO

- 8.1- Mantenimiento ordinariop. 29
- 8.2- Mantenimiento extraordinariop. 29
 - 8.2.1- Sustitución quemador cielo y suelop. 29
 - 8.2.2- Sustitución quemador de encendidop. 30
 - 8.2.3- Sustitución termopar, piloto y bujíap. 31
 - 8.2.4- Sustitución grifo del gasp. 31



9- DESGUAGE

- 9.1- Advertencias generalesp. 32



10- RECAMBIOS

- 10.1- Advertencias generalesp. 32
- 10.2- Despiece y repuestosp. 33-37



11- ESQUEMA ELÉCTRICO

-p. 38



2—GENERALIDADES

2.1- IMPORTANCIA DEL MANUAL

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO EN CUESTIÓN, ES OBLIGATORIO LEER TODAS Y CADA UNA DE LAS PARTES QUE COMPONEN ESTE MANUAL.

EL MANUAL DEBE DE SER CONSIDERADO COMO PARTE INTEGRANTE DEL HORNO Y DEBE DE SER CONSERVADO HASTA EL DESGUACE FINAL DEL MISMO.

EL USUARIO ENCARGADO DEL USO Y FUNCIONAMIENTO DEL HORNO, DEBE ATENERSE OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE A LAS DESCRIPCIONES RELATIVAS AL MODELO ADQUIRIDO (VER TABLA EN PAG.1).

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS, CAUSADOS POR LA NO ACATACIÓN DE LAS NORMAS Y ADVERTENCIAS DESCRITAS EN ESTE MANUAL.

ESTE MANUAL DEBE DE ESTAR EN TODO MOMENTO A DISPOSICIÓN DEL USUARIO PARA SU UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.

2.2– DERECHOS RESERVADOS

Los derechos reservados que hacen referencia a este manual "INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MANTENIMIENTO" quedan en poder de la EMPRESA CONSTRUCTORA.

Ninguna parte de este manual puede ser reproducida y difundida (completamente o parcialmente) por cualquier medio, sin la correspondiente autorización por escrito por parte de la EMPRESA CONSTRUCTORA.

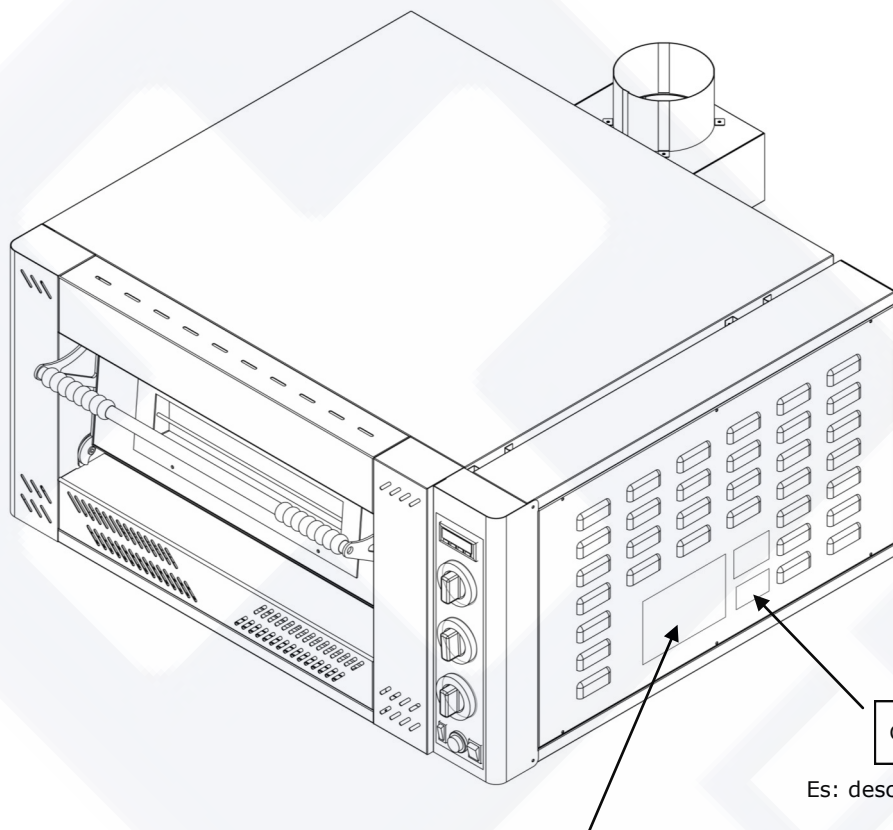


3—DESCRIPCIÓN TÉCNICA

3.1— PLACAS DENOMINACIÓN CE Y PREDISPOSICIÓN DEL GASAS

La **denominación CE** está constituida por una placa adhesiva de aluminio aplicada en el lado derecho del horno (FIG.1).

La **predisposición del gas** está indicada en el espacio para ello reservado en la placa CE. (FIG.1).

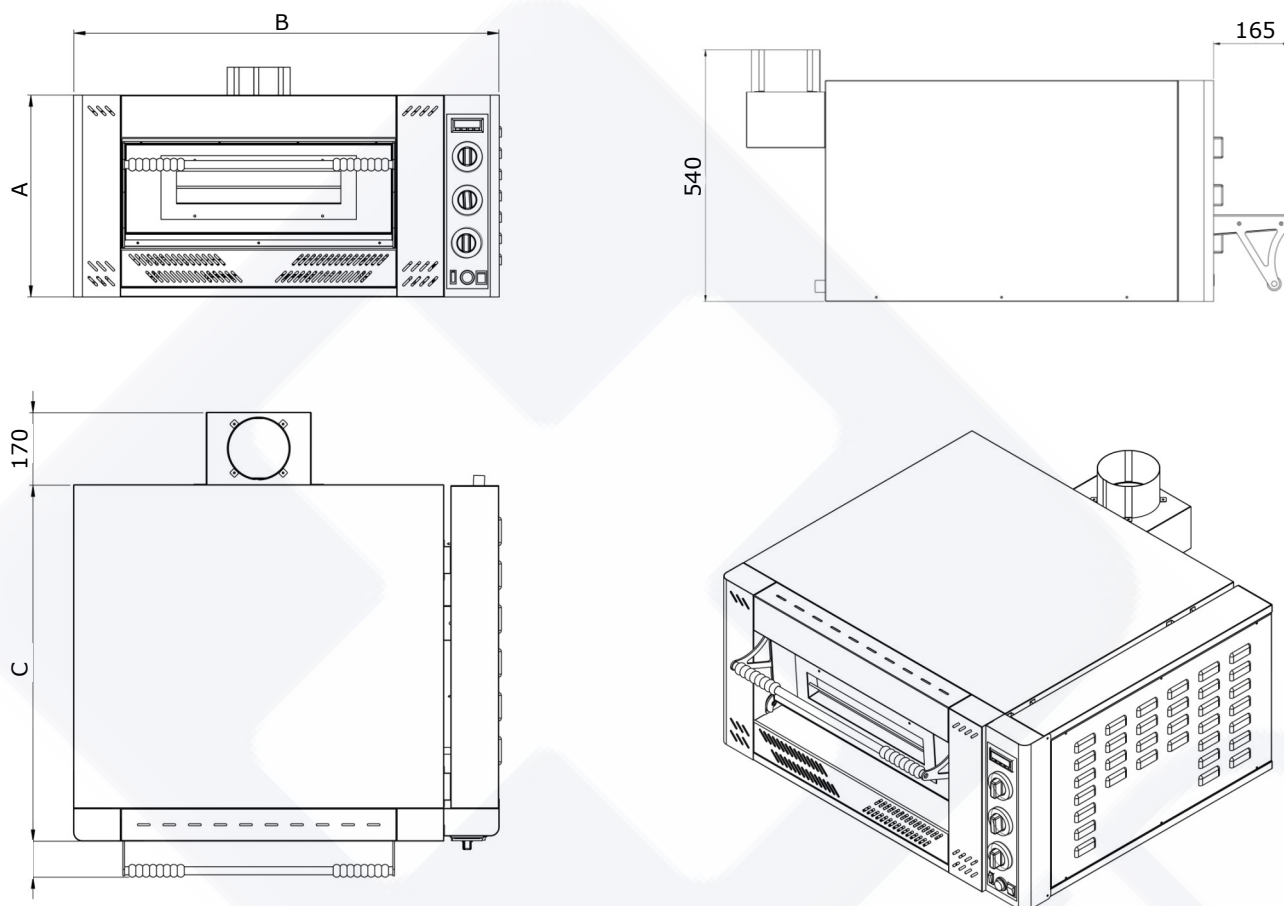


	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25					
CE 0051 -	I3B/P	p mbar	30	30			NO	☐	HU	☐	
	I12H3B/P	p mbar	30	30	20		SE	☐	FI	☐	
	I12H3+	p mbar	28-30	37	20		IT	☐	CH	☐	
PIN 51CO4370	I12E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	FR	☐	BE	☐	
MOD.G4	I12H3B/P	p mbar	30	30	20		DK	☐	LT	☐	LV ☐
TYPE A	I12H3+	p mbar	28-30	37	20		ES	☐	PT	☐	CZ ☐
	I12H3+	p mbar	28-30	37	20		IE	☐	GB	☐	
kW 16,10	I12L3B/P	p mbar	30	30		25	NL	☐			
Kg/h 1,262	I12ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	DE	☐			
m3 /h 1693	I3+	p mbar	28-30	37			GR	☐	MT	☐	CY ☐
	I12H3B/P	p mbar	50	50	20		AT	☐	CH	☐	
	I2E	p mbar			20		LU	☐			
PREDISPOSTO A GAS - PRÉVU AU GAZ - EINGESTELLT AUF GAS - FORUDSET FOR GASEN -							G20 p.mbar20 ☐				
PREDISPUETO A GAS - PRESISPOSTO A GÁS - GAS PRESET - AANGELEGD OP GAS ΠΡΟΔΙΑ ΤΕΘΕΙΜΕΝΗ							G30/ G31 28X30/37 mbar ☐				
ΣΤΟΡΖΑΖ - FORINSALLD FOR GAS - VARUSTELTU KÄÄSUKÄYTTÖN - OREDISPOSISJON FOR GASS											
V. 230		kW 0,200		Hz 50-60		Made in Italy					

FIG.1 (PLACA CE)

3.2- DIMENSIONES

En la FIG.2 están indicadas las dimensiones de los 3 modelos de horno.

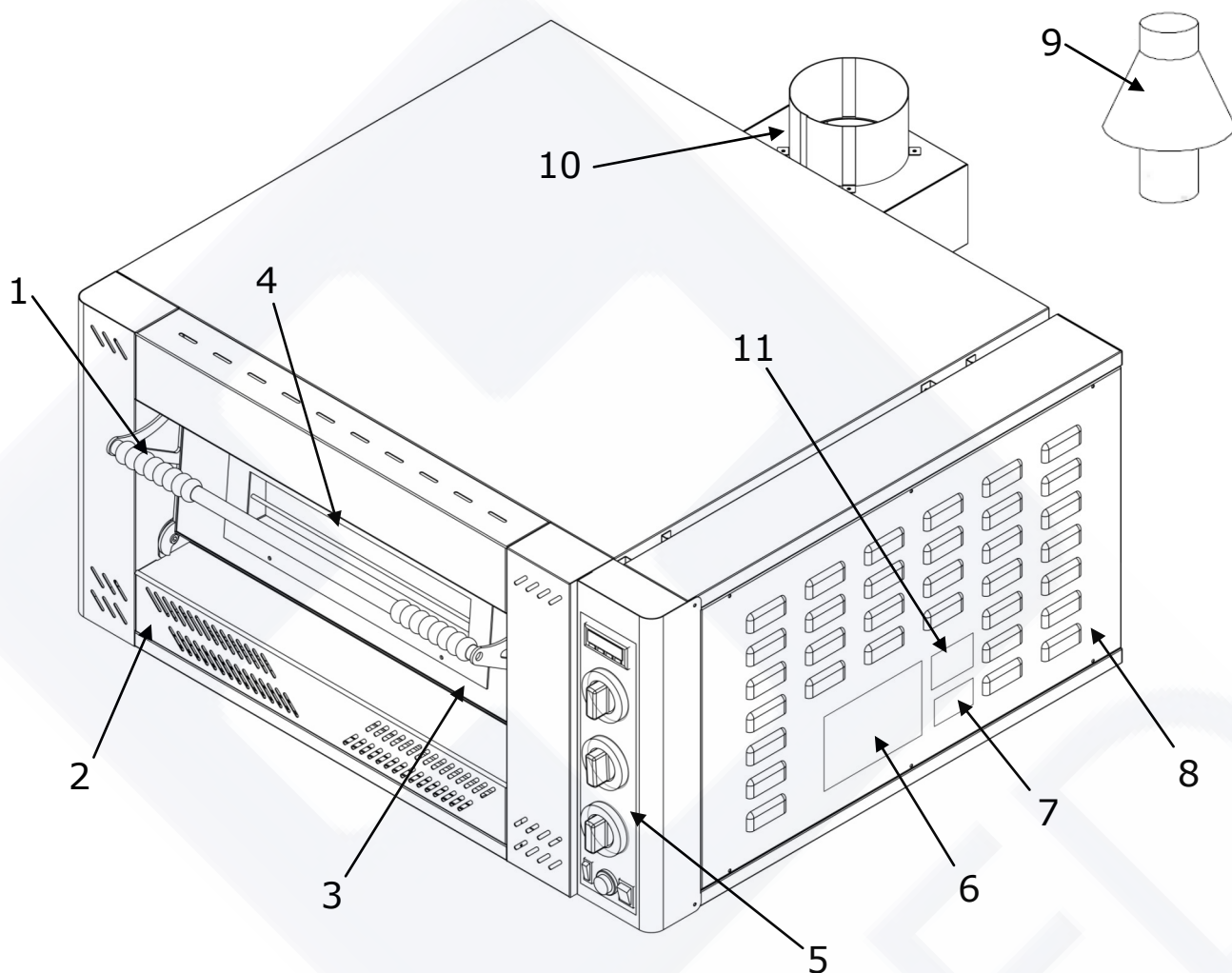


MODELO HORNO	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	PESO (Kg.)
G4	475	1000	840	112
G6	475	1000	1140	141
G9	475	1300	1140	179



3.3- DATOS TÉCNICOS

En las tablas siguientes (TAB. 1-2-3) están indicados los datos técnicos característicos de los tres hornos.



LEYENDA:

- 1)Asideros puerta horno
- 2)Panel frontal
- 3)Puerta horno
- 4)Cristal de inspección
- 5)Panel de mandos

- 6)Placa denominación CE
- 7)Predisposición gas
- 8)Panel lateral derecho
- 9)Capucha viento
- 10)Chimenea Ø 150 mm
- 11)Etiqueta advertencia

FIG.3 (Descripción componentes)



3.3- DATOS TÉCNICOS

MODELO G4	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	10,2	7,5	16
Capacidad de calor reducida	(kW)	4,2	4,2	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 105	2 x 0.85	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 0.90	2 x 0.70	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	2 x 1.20	
G25 25mbar	(mm.)	2 x 1.60	2 x 1.30	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1.65	2 x 1.45	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	0,80	0,80	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0,65	0,65	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29,5	29,5	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25	(mm.)	1,20	1,20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.1 (Datos técnicos horno G4)



3.3- DATOS TÉCNICOS

MODELO G6	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	16	9	21.5
Capacidad de calor reducida	(kW)	6	6	18
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.25	2 x 0.95	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 1.15	2 x 0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	2 x 1.50	
G25 25mbar	(mm.)	2 x 2.30	2 x 1.55	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2.45	2 x 1.65	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.90	0.90	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29,20	29,20	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25	(mm.)	1,20	1,20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.2 (Datos técnicos horno G6)



3.3- DATOS TÉCNICOS

MODELO G9	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	16*	16*	27
Flujo térmico nominal NL	(kW)	16*	16*	27
Capacidad de calor reducida	(kW)	6*	6*	
Capacidad de calor reducida DE-AT	(kW)	6*	6*	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.25	2 x 0.95	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 1.15	2 x 0.80	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	2 x 1.50	
G25 25mbar	(mm.)	2 x 2.30	2 x 1.55	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2.45	2 x 1.65	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.90	0.90	
G20 / G25	(mm.)	Reg.	Reg.	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29,2	29,2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G30 50mbar	(mm.)	0,70	0,70	
G20 / G25	(mm.)	1,20	1,20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (vedi FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 25mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.3 (Datos técnicos horno G9)



3.4– DESTINACIÓN DE USO

Los hornos en objeto (Mod. G4-G6-G9) han sido realizados exclusivamente para satisfacer las exigencias de cocción de la pizza y la cocción y gratinado de productos gastronómicos sobre bandejas.

La temperatura de ejercicio varía de un mínimo de 50°C a un máximo de 450°C.

3.5– LIMITE DE USO

Los hornos en objeto (G4-G6-G9) han sido creados exclusivamente para la destinación de uso contemplado en el par. 3.4, por tanto queda absolutamente prohibido cualquier otro tipo de empleo y utilización, con la finalidad de garantizar en todo momento la seguridad general de los hornos.





4—MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

4.1— TRANSPORTE Y MANEJO

DURANTE LAS OPERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DEL HORNO ASEGURARSE QUE EN EL RADIO DE ACCIÓN NO SE ENCUENTREN PERSONAS, ANIMALES O COSAS CUYA INTEGRIDAD FISICA PUEDE VERSE COMPROMETIDA ACCIDENTALMENTE.

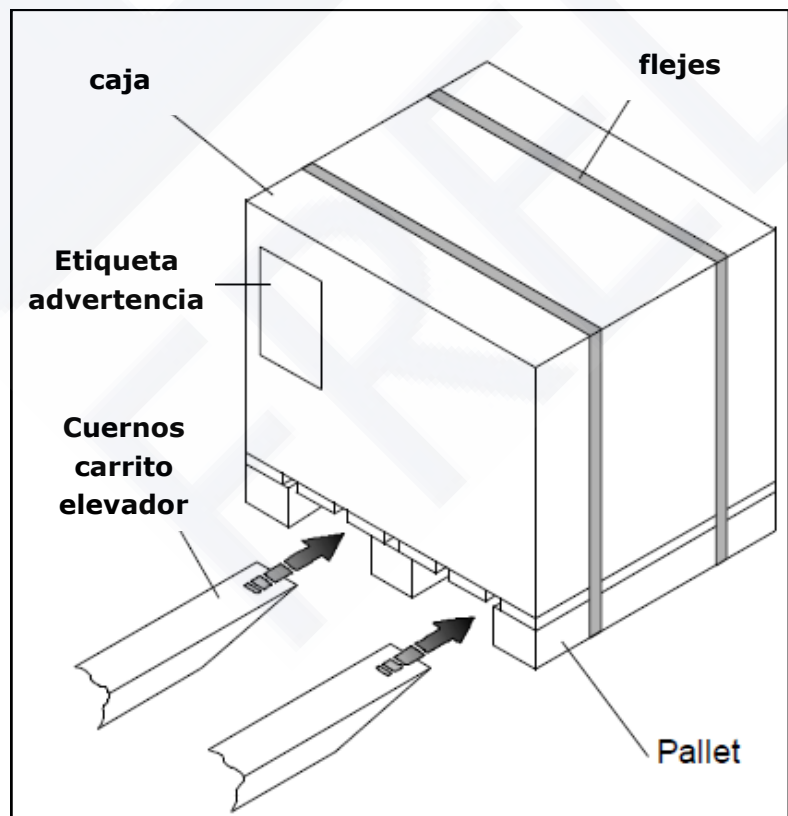
UTILIZAR OBLIGATORIAMENTE MEDIOS Y SISTEMAS DE MANEJO Y MANIPULACIÓN IDÓNEOS Y ADECUADOS AL PESO Y A LA DIMENSIONES DEL HORNO (VER PAR.3.2-3.3 Y TAB. 1-2-3-).

EN EL CASO QUE PARA EFECTUAR LAS OPERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN SE UTILICE UN CARRITO ELEVADOR ASEGURARSE DE POSICIONAR LOS CUERNOS DE FORMA IDÓNEA EVITANDO EL VOLCADO DE LA CARGA. (FIG.4).

DURANTE LAS OPERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DEL HORNO, ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO EFECTUAR BRUSCOS FRENAZOS, ACELERACIONES Y/O REPENTINOS CAMBIOS DE DIRECCIÓN.

Para facilitar el transporte y las operaciones de carga y descarga, el horno está embalado con una caja de cartón sobre una base de madera tipo pallet y fijado con unos flejes. El horno además está envuelto con una cobertura de nylon transparente. Una vez efectuadas las operaciones de transporte y manejo, y colocado el horno en la posición idónea para el trabajo, proceder al desembalaje cortando los flejes, la caja de cartón y el revestimiento de nylon.

FIG.4(Acoplado cuernos carrito elevador)





5—INSTALACIÓN

5.1— POSICIONAMIENTO

TODAS LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN DEL HORNO (POSICIONAMIENTO, CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONEXIÓN AL GAS Y A LA CHIMENEA, REGULACIONES Y CONTROLES) DEBEN EFECTUARSE OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO Y QUE REÚNAN LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES REQUERIDOS, EN EL ABSOLUTO CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES DEL PAÍS DONDE SE UTILIZARÁ EL HORNO.

La colocación del horno debe efectuarse respetando las medidas mínimas (mm.) indicadas en FIG.5. Debe apoyarse sobre una superficie de sostén capaz de soportar el peso.

Es aconsejable dejar libre el lado derecho del horno para facilitar las operaciones de desmontaje del panel de cobertura, en caso de mantenimiento.

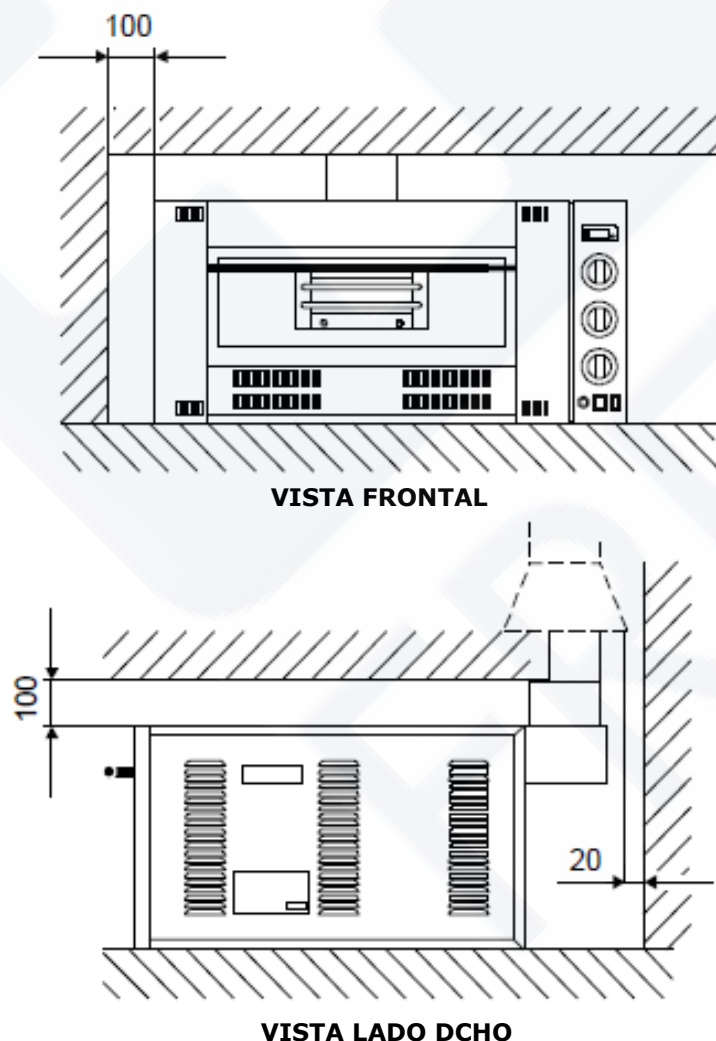


FIG.5 (medidas mínimas de posicionamiento)

5.2- CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno está provisto de un cable de alimentación eléctrica (230 V—monofásica) puesto en la parte trasera y privo de enchufe (FIG.6).

Los datos eléctricos están indicados en la placa de denominación CE (FIG.1).

ALIMENTACIÓN DEBE EFECTUARSE OBLIGATORIAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) EN POSESIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES REQUERIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES DEL PAIS DONDE VA A SER UTILIZADO EL HORNO, QUE DEBERÁ ENTREGAR UN CERTIFICADO DE CONFORMIDAD POR LA INTERVENCIÓN EFECTUADA.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS POR ERRÓNEAS CONEXIONES A LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y DEL GAS.

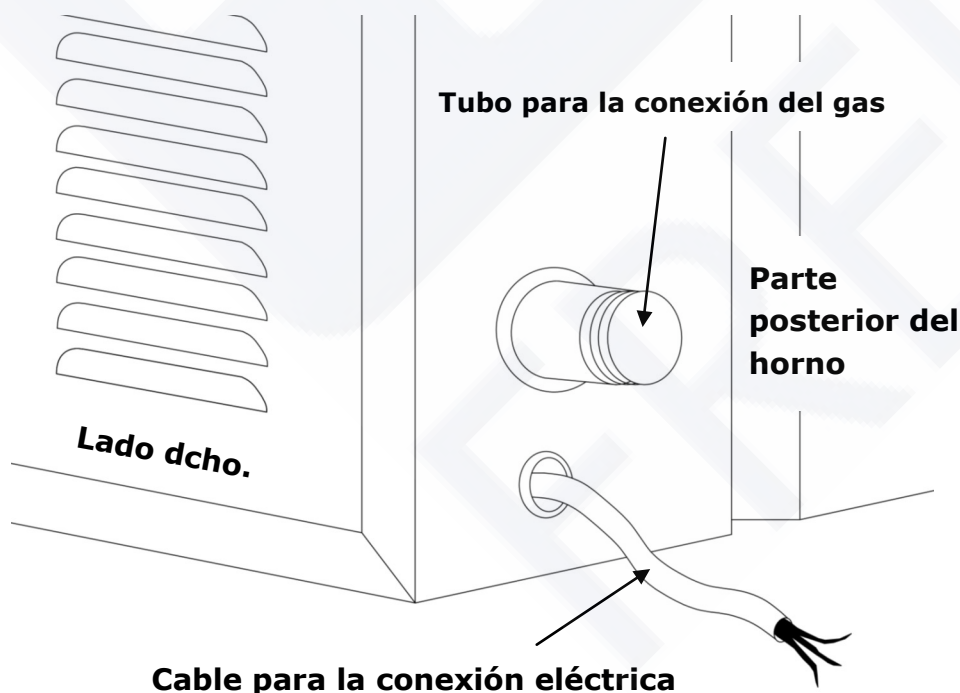


FIG.6 (Conexión eléctrica y gas)



La conexión a la línea eléctrica debe efectuarse poniendo un interruptor automático con capacidad adecuada en la que la distancia de apertura entre los contactos sea al menos de 3 mm.

El cable de tierra no debe ser interrumpido.

La tensión de la corriente de alimentación, con el horno funcionando, no debe alejarse del valor nominal de $\pm 10\%$.

Es obligatorio hacer la conexión a tierra. El esquema eléctrico del horno se encuentra en el Cap.11 (página 36).

ULTIMADA LA CONEXIÓN, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE DEJAR UN CERTIFICADO QUE TESTE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.

5.3- CONEXIÓN AL GAS

El horno está dotado por un tubo para la conexión al gas con enroscado G 3/4" situado en la parte posterior del horno (FIG.6). La conexión del horno a la red de alimentación del gas debe ser efectuado por mediación de tubos metálicos en acero de Zn o cobre, colocados a la vista.

SOBRE LA RED DE ALIMENTACIÓN DEL GAS DEBE CONEXIONARSE UN GRIFO DE INTERCEPCIÓN COLOCADO EN UNA POSICIÓN DE FÁCIL ACCESO POR PARTE DEL USUARIO PARA EFECTUAR LA APERTURA Y CLAUSURA DEL MISMO.

La conexión entre el tubo del horno y el del gas, debe realizarse con junta metálica en tres piezas.

La unión entre las roscas de las juntas se puede reforzar con materiales adecuados.

EL HORNO DEBE SER ALIMENTADO CON EL TIPO DE GAS PARA EL QUE HA SIDO PREPARADO (PLACA CE FIG.1) Y TENER LAS CARACTERÍSTICAS EN LAS RESPECTIVAS TAB.1-2-3.



5.3.1 – CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN

La presión de alimentación del gas se mide con un manómetro de líquido (ej. manómetro en U, definición mínima 0.1 mbar) según las siguientes fases:

- 1) Destornillar y quitar el panel lateral dcho. del horno (FIG.3 Ref.8);
- 2) Quitar el tornillo de sostén de la válvula de seguridad (grifo general) (FIG.7 Ref.1)
- 3) Conectar el manómetro en U
- 4) Poner en funcionamiento el aparato según instrucciones de uso (Cap.7)
- 5) Medir la presión de alimentación (FIG.7 Ref.1)
- 6) Quitar el manómetro en U
- 7) Atornillar el tornillo de sostén de la toma de presión de alimentación (FIG.7 Ref.1)
- 8) Montar y atornillar el panel que cubre el lado dcho. del horno

5.3.2 – CONTROL FUGAS DE GAS

Tras las operaciones de instalación es necesario controlar que no haya fugas de gas en el ambiente; esto es verificable mediante pinceladas de agua con jabón sobre las juntas o empalmes, una mínima pérdida de gas se verá señalada por la formación de pompas de jabón creadas por el gas dispersado.

Si se instalara en la red de alimentación del gas un contador, es posible efectuar un ulterior control de las fugas: durante un periodo de control de una duración de aproximadamente 10 minutos, no debe señalar indicio alguno de paso de gas.

QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO UTILIZAR LLAMAS LIBRES PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS DE GAS. EL HACER CASO OMISO PUEDE PROVOCAR EL PELIGRO DE EXPLOSIONES CON EFECTOS DESTRUCTIVOS.

5.3.3 – TRANSFORMACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

El horno ha sido controlado y preparado para funcionar con el gas indicado en el espacio reservado para ello en la placa CE (FIG.1)

EN EL CASO QUE EL TIPO DE GAS PARA EL QUE HA SIDO PREPARADO EL HORNO NO CORRESPONDIERA AL TIPO DE GAS DE LA RED DE ALIMENTACIÓN, ES OBLIGATORIO EFECTUAR EN EL HORNO LAS RESPECTIVAS TRANSFORMACIONES. (PAR.5.3.3).



Como se indica en la advertencia arriba mencionada, a continuación están elencadas las fases para efectuar las oportunas transformaciones:

A) Sustitución inyectores quemador cielo y suelo:

Quitar el panel frontal (fig.3-Ref.2) destornillando los tornillos, quitar el registro aire (fig.9 Ref.1/2), los inyectores quedan ahora visibles y accesibles. Destornillarlos con la correspondiente llave fija y sustituirlos por los adecuados, según las indicaciones de **la tabla de los datos técnicos relativa al modelo de horno adquirido.**

B) Sustitución inyector quemador de encendido:

Sustituir el inyector (FIG.8-Ref.3) siguiendo las indicaciones de **la tabla datos técnicos relativa al modelo de horno adquirido.**

C) Sustitución inyector piloto:

Desenroscar la junta (FIG.8 Ref.4) y sustituir el inyector por el adecuado según indicaciones **tabla datos técnicos relativa al modelo de horno adquirido.**

D) Regulación aire quemadores cielo y suelo:

Aflojar el tornillo (FIG.9-Ref.1) y hacer correr por su ranura el registro de aire del quemador (FIG.9-Ref.2). A regulación ultimada fijar el registro en la posición correcta con un destornillador (1) FIG.9-Ref.1).

E) Regulación mínimo quemadores cielo y suelo:

Para su funcionamiento a gas líquido (G30 - G31) el mínimo está fijo y el tornillo (FIG.10 - Ref.1) queda enroscado a fondo; para el funcionamiento con otros tipos de gas el mínimo se regula de la siguiente manera:

- Extraer manualmente el correspondiente mando del quemador del panel de mandos (FIG.10-Ref.2/3);
- Destornillar el tornillo (FIG.10-Ref.1) 2/3 giros y reinserir el mando;
- Encender el quemador y girar la manopla en posición (Mínima);
- Extraer nuevamente el mando y atornillar el tornillo (FIG.10- Ref.1) mientras que la llama quede encendida y estable y sea visiblemente aceptable;
- Efectuar alguna maniobra girando la manopla en las posiciones (Máximo) (Mínimo) para verificar la estabilidad de la llama.

El quemador de encendido no tiene funcionamiento en el mínimo, por lo tanto no necesita regulación.



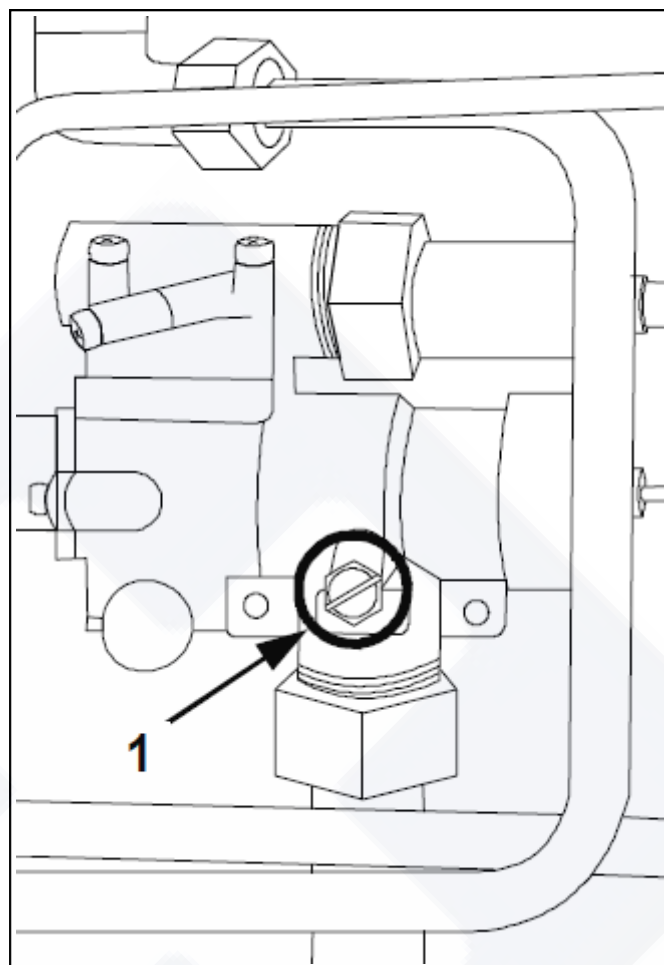
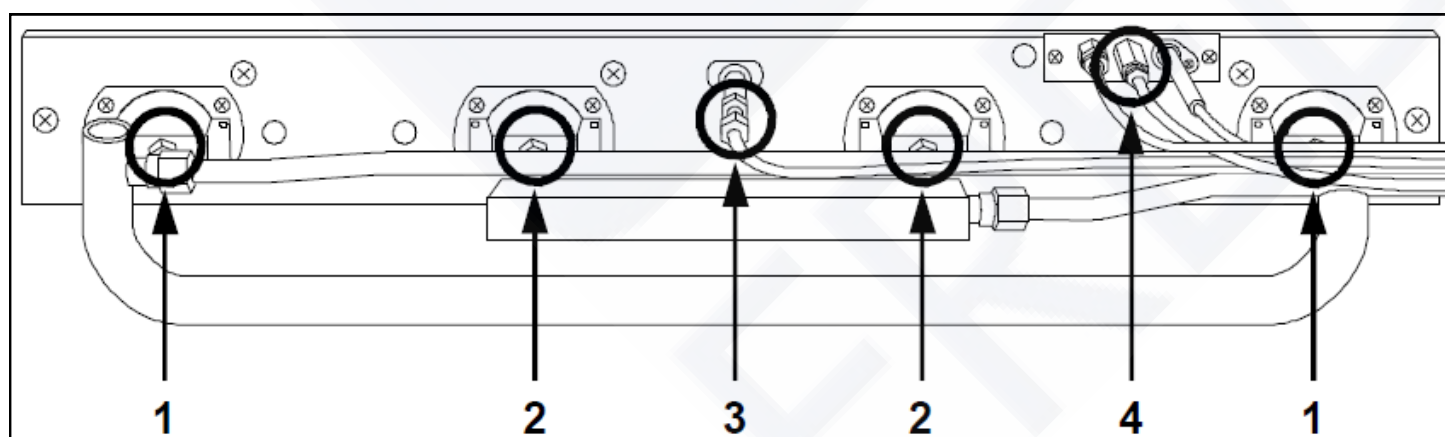


FIG.7 (Control de la presión de alimentación)



- 1) Quemadores cielo**
- 2) Quemadores suelo**
- 3) Quemadores encendido**
- 4) Piloto**

FIG.8 (Sustitución quemadores cielo, suelo y encendido)



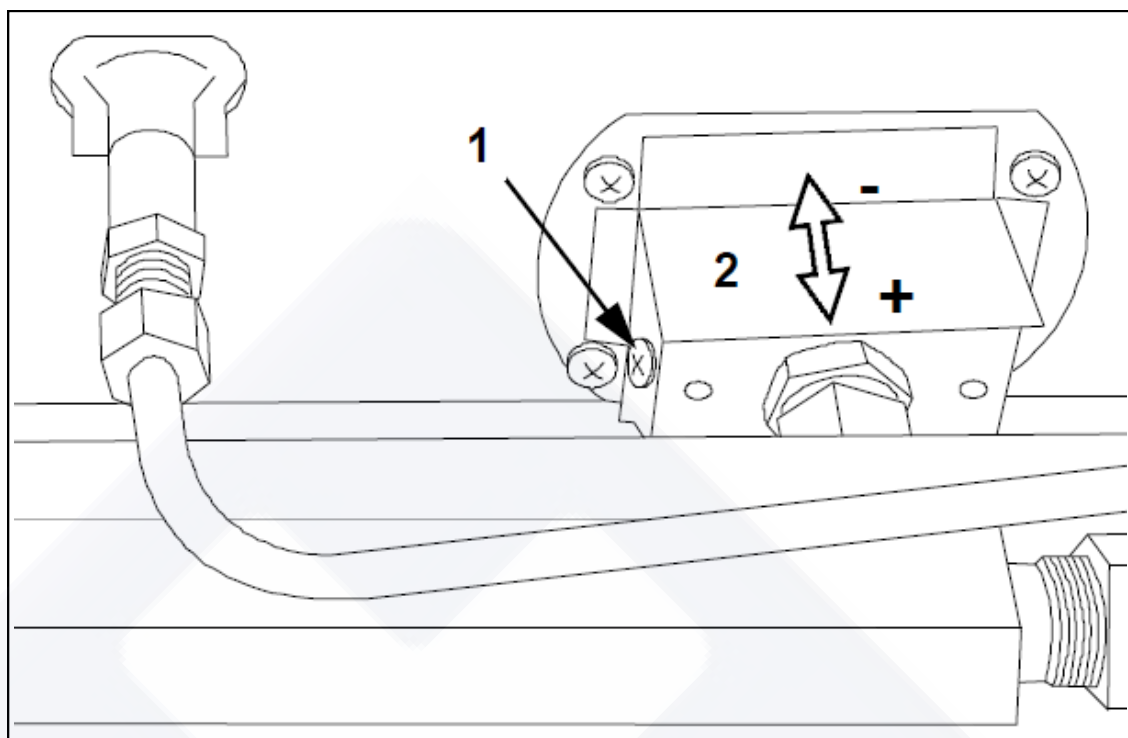


FIG.9 (Regulación aire quemadores cielo y suelo)

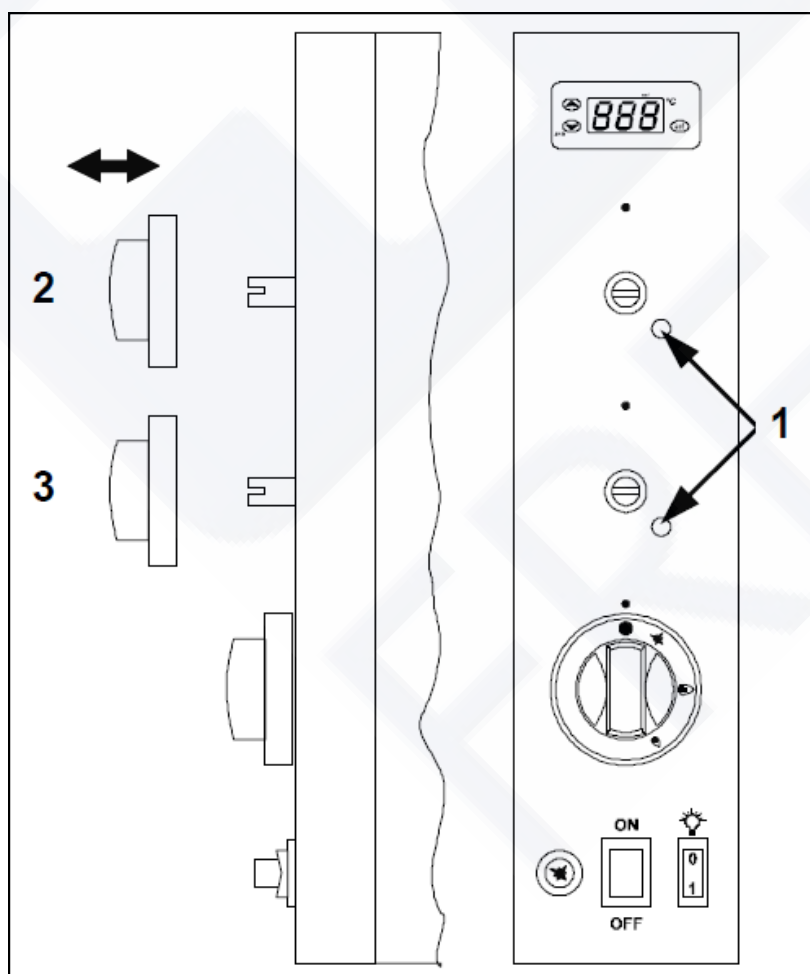


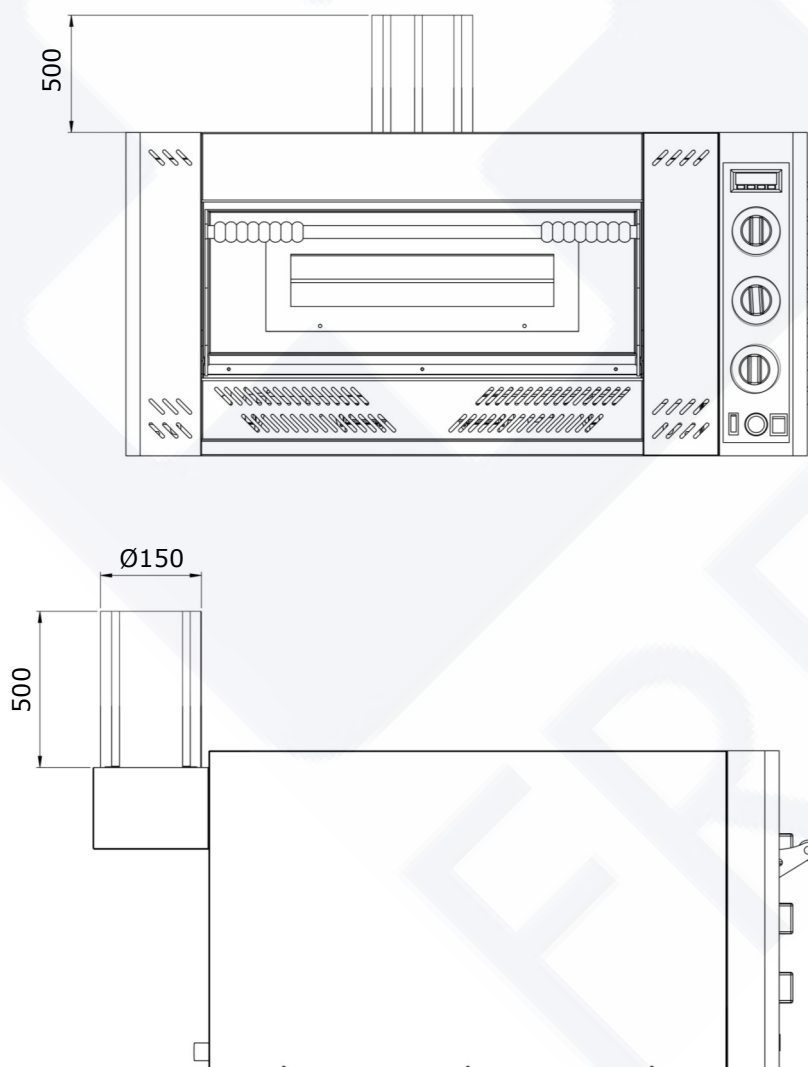
FIG.10 (Regulación mínimo quemadores suelo y cielo)



5.4 – CONEXIÓN A LA CHIMENEA

Los aparatos están dotados de una chimenea para la descarga de productos de combustión que debe conectarse de una de las siguientes maneras, contempladas en las normas de instalación en vigor.

ES ABSOLUTAMENTE OBLIGATORIO QUE EL APARATO SE INSTALE CON AL MENOS 0,50 METROS DE TUBO EN LA CAMPANA, EN LA CHIMENEA O DIRECTAMENTE FUERA DE ELLOS.



Mecanografía los dispositivos de "A" (vea la placa de clasificación)

Los aparatos de gas de tipo "A" deben descargar los productos de la combustión en campanas adecuadas o dispositivos similares, conectados a una chimenea de cierta eficiencia, o directamente en el exterior.

De lo contrario, se permite el uso de un dispositivo de succión de aire conectado directamente al exterior, con un flujo no inferior al establecido por el estándar de instalación.

El aparato debe instalarse en una sala suficientemente ventilada para evitar una concentración excesiva de sustancias nocivas para la salud en la sala donde está instalado.

EL FLUJO DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEBE SER DE $2 \text{ m}^3 / \text{h} \times \text{kW}$ ENERGÍA DEL HORNO, MÁS DE $35 \text{ m}^3 / \text{h}$ EN EL MEDIO AMBIENTE PARA EL BIENESTAR DE LA PERSONA.

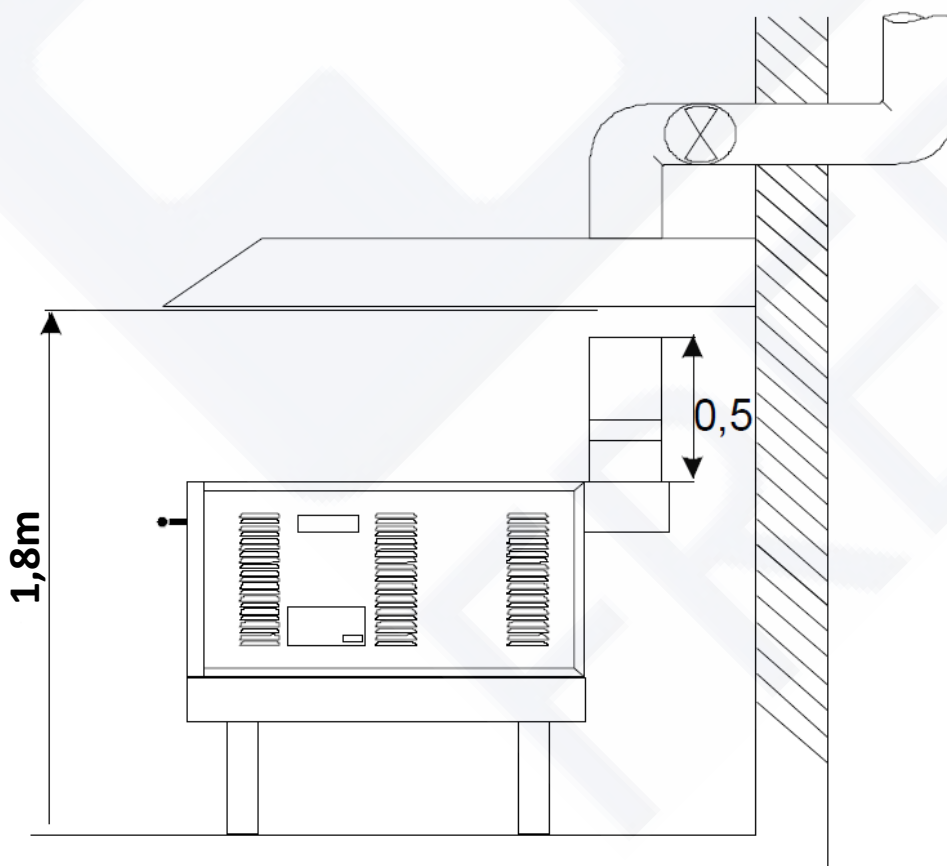


FIG.13 (Evacuación forzada bajo campana)





6—SEGURIDAD

6.1 – DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

LOS HORNOS de la Empresa Constructora han sido proyectados y realizados cumpliendo las siguientes normativas:

Directiva 2009/142/EC “Aparatos a gas”

Directiva 2014/35/UE “Baja tensión”

Directiva 2014/30/UE “Compatibilidad electromagnética”

Norma Europea EN 203-1-2 para “Aparatos profesionales a gas”

6.2 – DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ADOPTADOS

Haciendo referencia y cumpliendo las normas arriba citadas, todos los componentes del horno están conformes con los requisitos esenciales de seguridad y certificados por las correspondientes empresas constructoras.

VÁLVULA DE SEGURIDAD:

Es una válvula con termopares que permite interrumpir el flujo de gas de los quemadores en caso que se apague accidentalmente la llama piloto.

Está montada en el lado Dcho. del horno.

ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO MANIPULAR, EXCLUIR Y/ O QUITAR CUALQUIER DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PRESENTE EN EL HORNO.

ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO SUSTITUIR CUALQUIER DISPOSITIVO DE SEGURIDAD O UN SOLO COMPONENTE CON RECAMBIOS QUE NO SEAN LOS ORIGINALES.



7—USO Y FUNCIONAMIENTO

7.1 – PANEL DE MANDOS

El panel de mandos (FIG.14) del horno se encuentra en la parte frontal Dcha., desde donde el usuario puede manualmente efectuar la puesta en servicio y determinar los parámetros de cocción del horno.

LEYENDA:

1- Termostato/Termómetro

2- Mando del grifo quemadores cielo

● Posición apagado

🔥 Posición potencia máxima

🔥 Posición potencia mínima

3- Mando del grifo quemadores suelo

● Posición apagado

🔥 Posición potencia máxima

🔥 Posición potencia mínima

4- Mando del grifo general

● Posición apagado

★ Posición encendido piloto

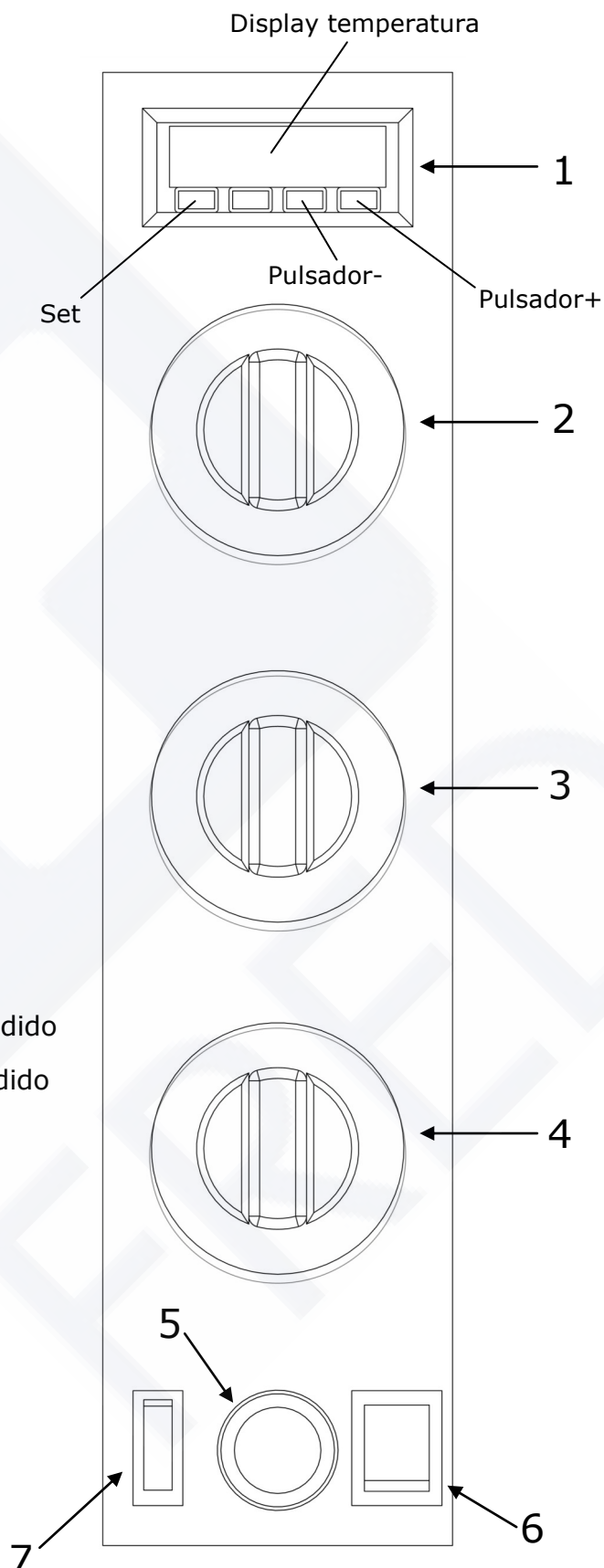
🔥 Posición potencia máxima encendido

🔥 Posición potencia mínima encendido

5- Piezoeléctrico encendido piloto

6- Interruptor general

7- Interruptor bombilla horno



7.1.1 – SEÑALES Y ALARMAS

CÓDIGO	SIGNIFICADO
SEÑALES	
Out1	Si está activado: la carga estará en Si parpadea: - el cambio del punto de ajuste de trabajo estará en progreso - una protección de carga estará en progreso
ALARMAS	
Pr1	Error de sonda ambiental remedios: - verificar la integridad de la sonda - verificar la conexión instrumento-sonda -Verifique la temperatura ambiente
Cuando desaparece la causa que causó la alarma, el instrumento restaura el funcionamiento normal	



7.2 – PUESTA EN SERVICIO

LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO PUEDE SOLO EFECTUARSE A INSTALACIÓN ULTIMADA DEJANDO A CARGO DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS LAS DECLARACIONES DE CONFORMIDAD TANTO PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA COMO PARA DEL GAS.

La puesta en funcionamiento del horno puede efectuarla el operador autorizado respetando escrupulosamente la secuencia de operaciones descritas a continuación:

7.2.1 – ENCENDIDO QUEMADORES

- 1) Introducir en la correspondiente toma el enchufe de alimentación eléctrica del horno;
- 2) Girar el mando del grifo de encendido de la red de alimentación del gas.
- 3) Pulsar el interruptor general de alimentación eléctrica (FIG.14 Ref.6),
- 4) Determinar la temperatura de ejercicio en el termostato/térmetro pulsando "set" y "+" o "-" FIG.14 - Ref.1).

En el caso en el que la temperatura determinada sea igual o inferior a la temperatura ambiente es imposible encender los quemadores ya que el termostato está conectado a la electroválvula de alimentación del gas que cierra el flujo una vez alcanzada la temperatura predeterminada:

A) QUEMADOR DE ENCENDIDO

- 5) Girar el mando del grifo general de alimentación del gas (FIG.14- Ref.4) en la posición  y contemporáneamente pulsar repetidas veces el piezoeléctrico encendido piloto (FIG.14- Ref.5).

Una vez se encienda el piloto soltar el mando; la llama piloto debe mantenerse encendida. Si ello no se diera, repetir la operación. Es posible controlar la llama piloto a través de las ranuras situadas en el lado Dcho. del panel frontal (FIG.3-Ref.2) y el respectivo orificio de inspección interior, observando con una inclinación de aproximadamente 45° hacia la Dcha. (FIG.15).

- 6) Girar el mando del grifo general (FIG.14-Ref.4) en posición  (Potencia máxima);



B) QUEMADOR CIELO Y SUELO

7) Abrir los respectivos grifos cielo (FIG.14-Ref.2) y suelo (FIG.14- Ref.3) y haciéndolos girar en sentido anti-horario llevarlos a la posición (Potencia máxima).

La llama se propaga de los quemadores de encendido a todos los quemadores cielo y suelo. Una vez alcanzada la temperatura predeterminada los quemadores se apagarán: funcionando intermitentemente para mantener la temperatura.

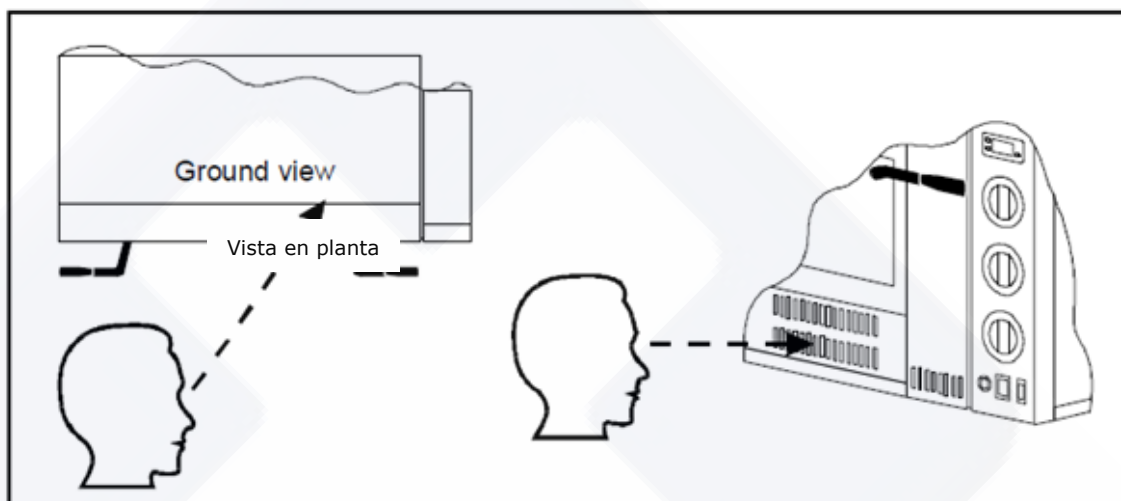


FIG.15 (Control llama piloto)

7.2.2 – COCCIÓN DE LA PIZZA

Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (ver punto 5 de este párrafo), visible en el termostato/térmetro (FIG.14-Ref.1) es posible introducir la pizza para su cocción.

- 1) Abrir manualmente la puerta del horno (FIG.3-Ref.3) por las manetas (FIG.3-Ref.1);
- 2) Para iluminar el interior de la cámara de cocción accionar el interruptor lampara horno (FIG.14-Ref.7);

CUANDO SE ABRE LA PUERTA DEL HORNO ENCENDIDO ES IMPORTANTE MANTENERSE A UNA DISTANCIA DE SEGURIDAD PARA EVITAR SER ENVESTIDOS POR LA RÁFAGA DE VAPOR DEL CALOR DESPRENDIDO.



3) Introducir la pizza y/o las pizzas a cocinar sirviéndose de instrumentos idóneos para esta operación. Es importante evitar dejar demasiado tiempo la puerta abierta ya que el calor que sale hace descender la temperatura del horno.

4) Cerrar la puerta y controlar la cocción a través del cristal de inspección (FIG.3-Ref.4);

5) La temperatura de cocción de la pizza varia según esté puesta directamente sobre la piedra refractaria o sobre una bandeja.

En el primer caso es aconsejable establecer la temperatura de cocción a $350 \div 380^{\circ} \text{C}$ con los quemadores del cielo al máximo (mando del grifo quemadores cielo en posición "Potencia máxima") y los quemadores del suelo al mínimo (mando del grifo quemadores suelo en posición "Potencia mínima").

En el segundo caso se aconseja establecer la temperatura de cocción a $350 \div 380^{\circ} \text{C}$ con los quemadores del cielo al mínimo (Mando del grifo quemadores suelo en posición "Potencia mínima") Y los quemadores del suelo al máximo (Mando del grifo quemadores suelo en posición "Potencia máxima");

6) A cocción ultimada abrir la puerta sacar la pizza y/o las pizzas y cerrar la puerta.

LA ELECCIÓN DE LAS TEMPERATURAS IDEALES DE COCCIÓN Y LAS RELATIVAS REGULACIONES DE LOS QUEMADORES CIELO Y SUELO DEPENDEN EXCLUSIVAMENTE DE LA EXPERENCIA DEL USUARIO.

SI USTED UTILIZA CONTINUAMENTE, NO EXCEDA LA TEMPERATURA DE 350°C , PARA EVITAR LA SOBRECARGA DE LA TEMPERATURA DEL HORNO Y SU PRIMER DESGASTE.

7.3 – PUESTA FUERA DE SERVICIO

La puesta fuera de servicio del horno debe efectuarse por el usuario respetando escrupulosamente la secuencia de las operaciones descritas a continuación:

- 1) Apagar el horno, haciendo girar el mando hasta la posición "Apagado" ●
- 2) Apagar la iluminación interior del horno con el interruptor (FIG.14-Ref.7);
- 3) Apagar el interruptor general (FIG.14-Ref.6) se apagará la luz verde.
- 4) Cerrar el grifo de toma de la red de alimentación del gas.
- 5) Sacar el enchufe del cable de alimentación eléctrica del horno de la toma de la red eléctrica de alimentación.





8—MANTENIMIENTO

8.1 – MANTENIMIENTO ORDINARIO

El mantenimiento ordinario incluye todos los controles y operaciones que el usuario debe efectuar, en los tiempos y modalidades preestablecidas, para garantizar el nivel de eficacia y seguridad del horno en el tiempo.

DE MANTENIMIENTO ORDINARIO Y/O EXTRAORDINARIO ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y CERRAR EL GRIFO DE SUMINISTRO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN DEL GAS.

1) **Limpieza de la superficie refractaria:** esta operación se efectúa con el horno caliente. Alcanzada la temperatura de aprox. 350° C, apagar el horno, abrir la puerta y limpiarla con un cepillo de fibra vegetal con un mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Se advierte al usuario que utilice guantes especiales e instrumentos idóneos para evitar quemaduras.

2) **Limpieza externa del horno** (superficies en acero inox, cristal de inspección y panel mandos): esta operación se efectúa con el horno frío.

3) **El mantenimiento ordinario debe realizarse a diario.**

8.2 – MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Para toda intervención de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución dirigirse al revendedor autorizado donde se ha adquirido el horno y/o al técnico autorizado en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normativas vigentes.

8.2.1 – SUSTITUCIÓN QUEMADOR CIELO Y TIERRA

- Quitar el panel frontal (FIG.3-Ref.2);
- Desenroscando las juntas de conexión, desmontar los tubos del gas que se encuentran delante de los quemadores a sustituir;

- Quitar el registro aire quemador (FIG.16-Ref.2) destornillando el tornillo (FIG.16-Ref.1) y aflojándolo lateralmente;
- Destornillando los 4 tornillos (FIG.16-Ref.4) aflojar el quemador (FIG.16-Ref.3) y sustituirlo;
- Montar el nuevo quemador según las fases arriba descritas.

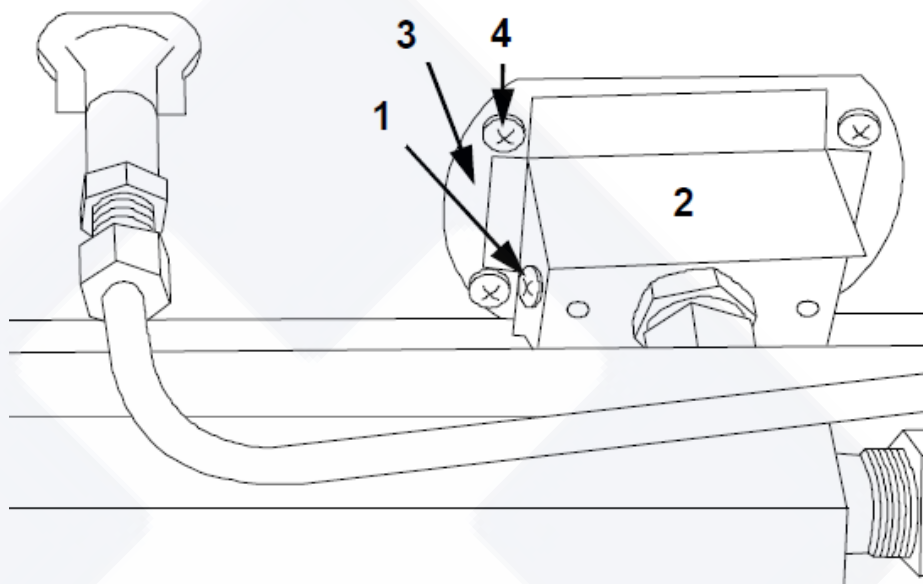


FIG.16 (Sustitución quemador cielo y tierra)

8.2.2 – SUSTITUCIÓN QUEMADOR ENCENDIDO

- Quitar el panel frontal (FIG.3-Ref.2) destornillando los tornillos;
- Destornillar los 3 tornillos de fijación de los soportes del quemador (FIG.17-Ref.1);
- Quitar el plano refractario interior;
- A través de la puerta del horno extraer manualmente el quemador;

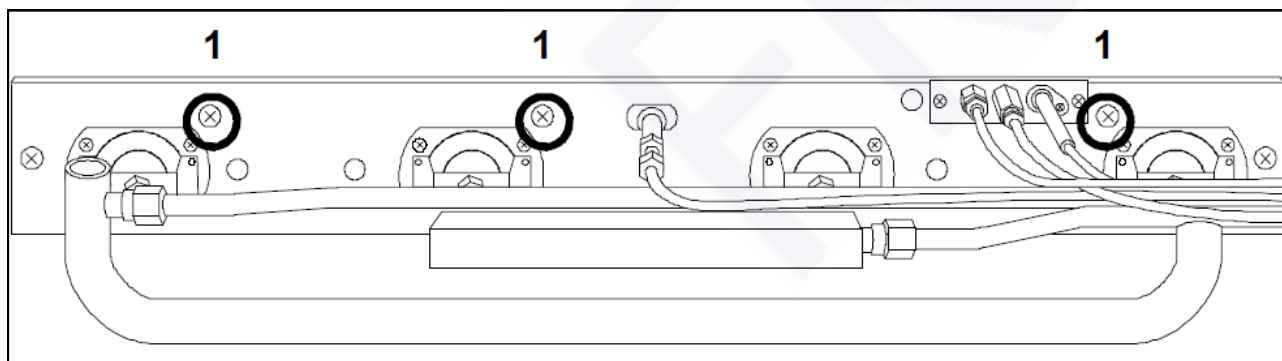


FIG.17 (sustitución quemador encendido)



8.2.3 – SUSTITUCIÓN TERMOPAR, PILOTO Y BUJÍA

A) TERMOPAR

- Quitar el panel frontal (FIG.3-Ref.2) destornillando los tornillos;
- Destornillar el termopar con una llave especial fija (FIG.18- Ref.1);
- Volver a montar el termopar según las indicaciones arriba descritas.

B) PILOTO

- Destornillar los dos tornillos de soporte (FIG.18-Ref.A);
- Montar el nuevo piloto (FIG.18-Ref.2) según las fases arriba descritas.

C) BUJÍA

- Quitar la bujía destornillando los tornillos (FIG.18-Ref.B);
- Montar la nueva bujía (FIG.18-Ref.3) siguiendo las fases arriba indicadas.

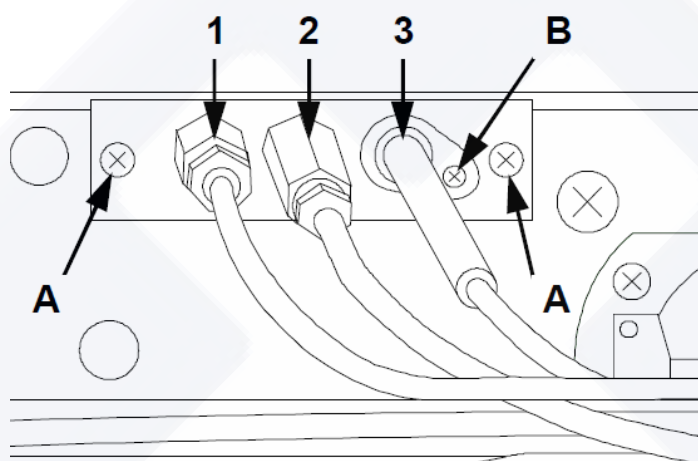


FIG.18 (sustitución termopar, piloto y bujía)

8.2.4 – SUSTITUCIÓN GRIFO GAS

- Quitar el panel lateral Dcho. (FIG.3-Ref.8) destornillando los tornillos;
- Aflojar manualmente del panel mandos el mando del grifo a sustituir;
- Desenroscar el grifo de las respectivas juntas de conexión a los tubos del gas (FIG.19-Ref.1);
- Montar el nuevo grifo según las fases arriba descritas.

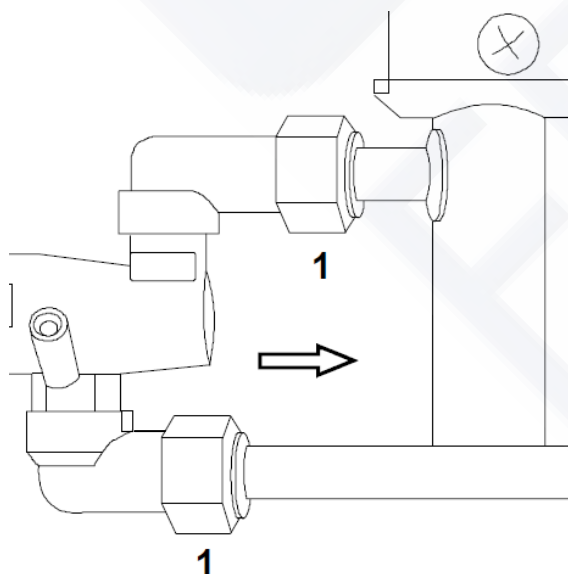


FIG.19 (sustitución grifo gas)





9—DESGUACE

9.1 – ADVERTENCIAS GENERALES

- Atenerse obligatoriamente a las prescripciones de las normativas vigentes en el momento del desguace.
- En el momento de proceder al desguace del HORNO proceder a la diferenciación de las partes que lo componen según los distintos tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro etc...)



10—RECAMBIOS

10.1 – ADVERTENCIAS GENERALES

- Los recambios originales deben pedirse exclusivamente al revendedor autorizado donde ha sido adquirido el horno.

QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO SUSTITUIR CUALQUIER COMPONENTE CON RECAMBIOS QUE NO SEAN LOS ORIGINALES.

10.2 – DESPIECE Y REPUESTOS

REF.	CÓDIGO		
	G4	G6	G9
1	5B010004	5B010004	5B010005
2	5U010009	5U010009	5U010009
	5U010005	5U010005	5U010005
3	5A020006	5A020006	5A020006
4	5T010216	5T010216	5T010216
5	5C150002	5C150002	5C150002
6	5B010001	5B010003	5B010003
6A		5B010002	5B010002
7	5M200010 + 5D010001	5M200010 + 5D010001	5M200010 + 5D010001
8	5M200011 + 5D010002	5M200011 + 5D010002	5M200011 + 5D010002
9	5R010202	5R010202	5R010202
10	5R010030	5R010030	5R010030
11	5D010053	5D010053	5D010053
12	5B010153	5B010153	5B010153
13	5T010210	5T010210	5T010210
14	5E010001	5E010001	5E010001
15	5P020005	5P020005	5P020005
15A	5U010000	5U010000	5U010000
	5U010001	5U010001	5U010001
16	5C020201	5C020201	5C020201
17	5R010201	5R010201	5R010201
18	5B010151	5B010151	5B010151
19	5D010051	5D010051	5D010051
20	5B010150	5B010150	5B010150
21	5D010050	5D010050	5D010050
22	5P110005	5P110005	5P110005
23	5L020020	5L020020	5L020020
24	4R010100	4R010100	4R010100
25 + 26	5P020006	5P020006	5P020006
27	5P010145	5P010145	5P010145
28	5I100006	5I100006	5I100006
29	5I100005	5I100005	5I100005
30	5V010015	5V010015	5V010015
31	5V010017	5V010017	5V010017
32	5U010007	5U010007	5U010007
	5U010003	5U010003	5U010003
33	5U010010	5U010012	5U010012
	5U010002	5U010004	5U010004

■ GPL

□ METANO

FIG.20 Despiece horno G4 y G6

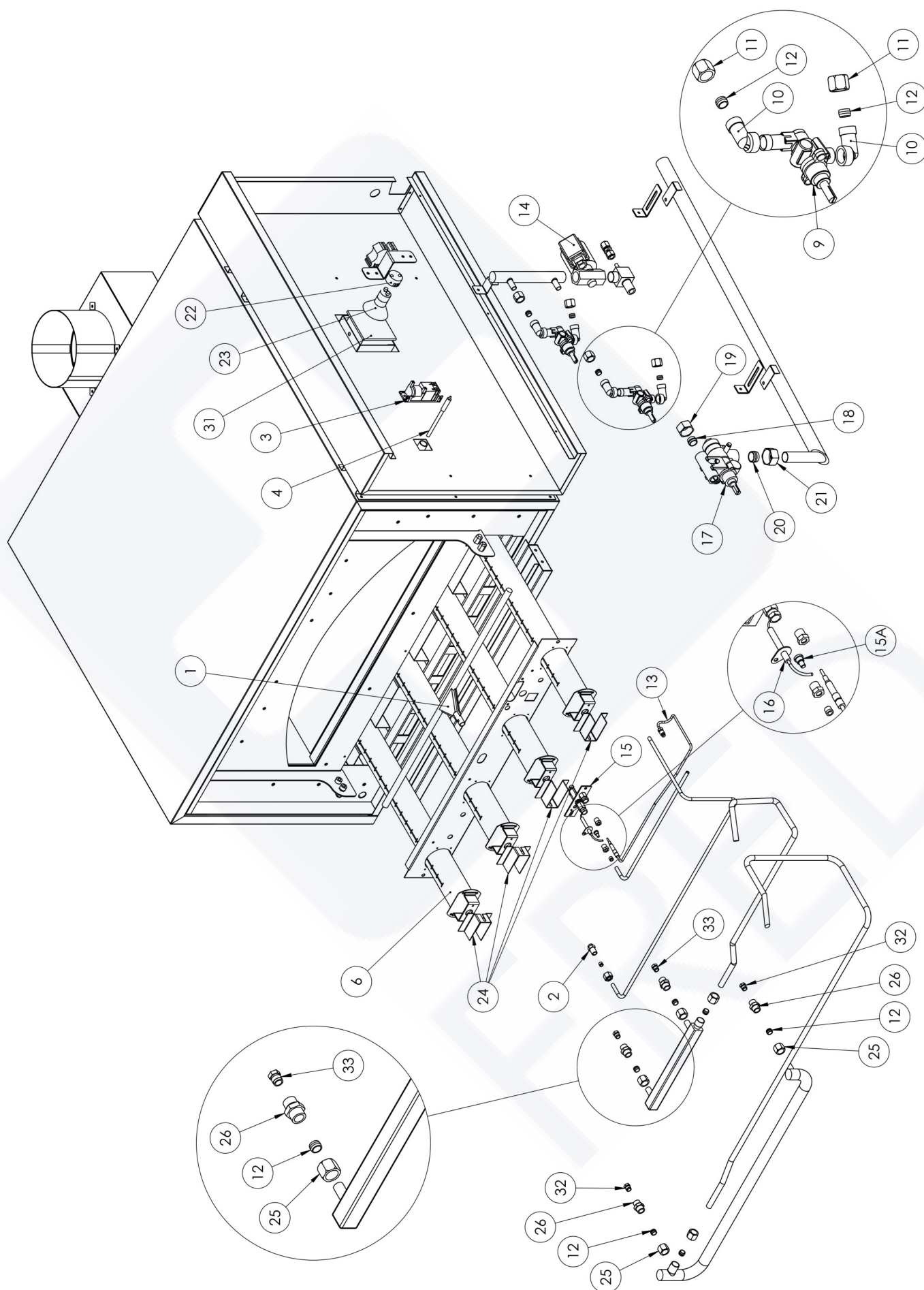


FIG.21 Despiece horno G9

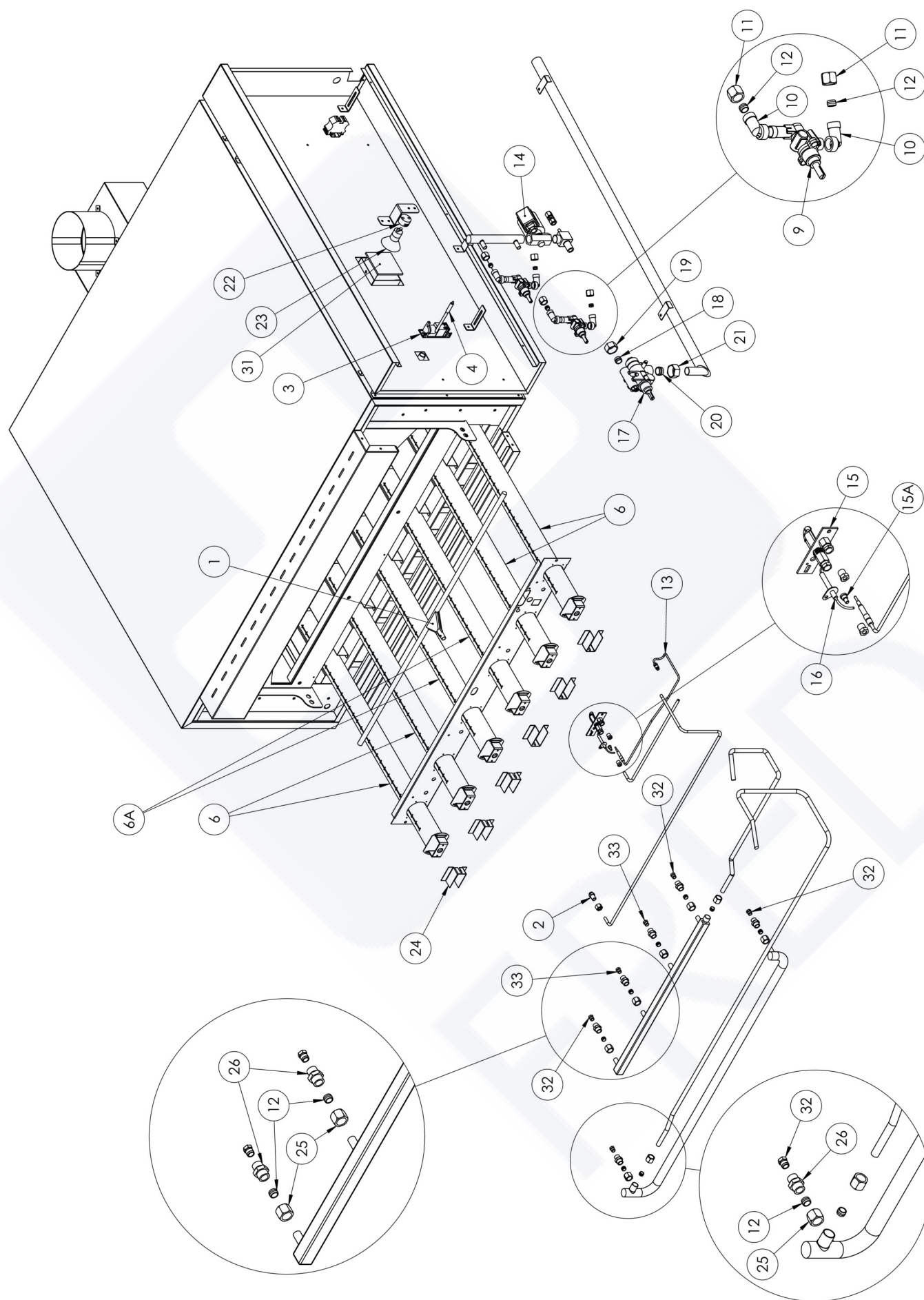


FIG.22 Despiece puerta

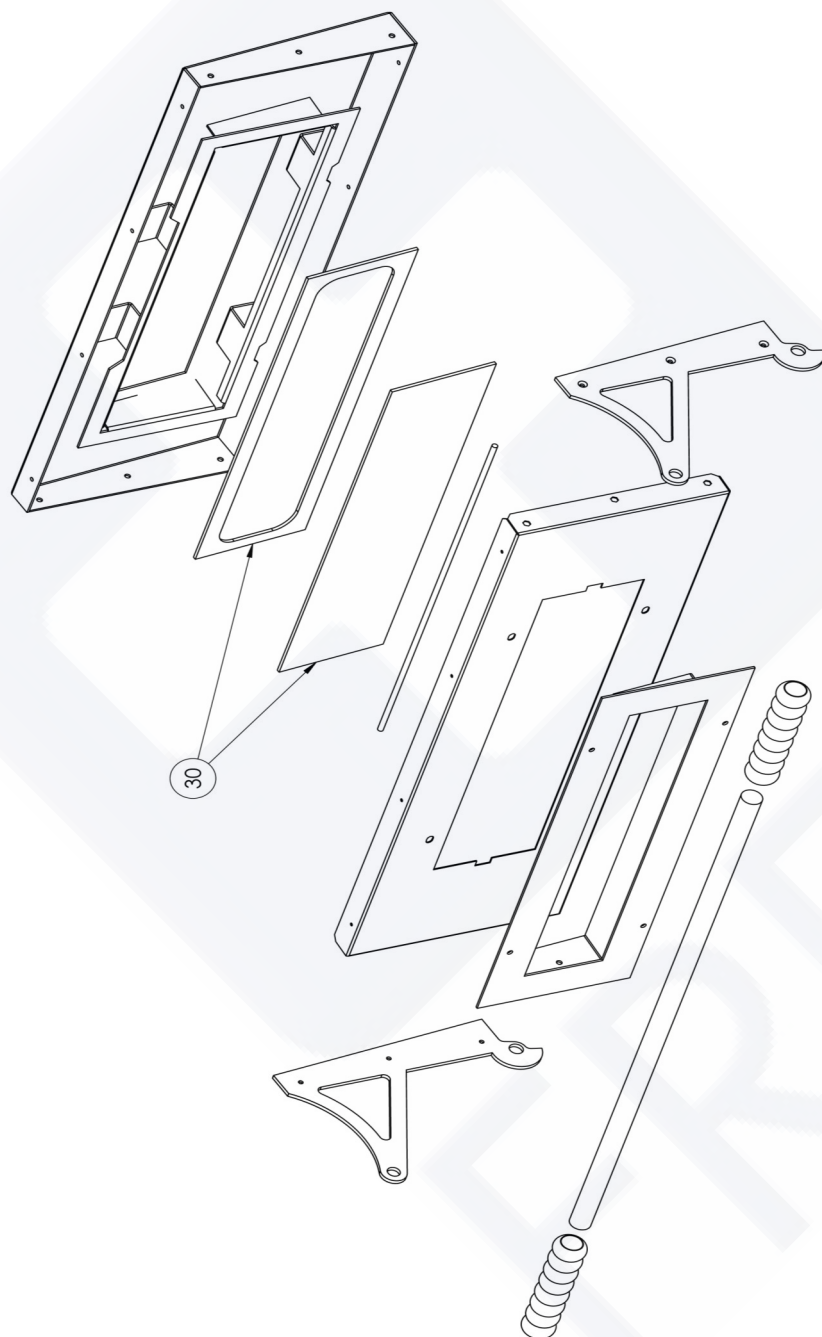
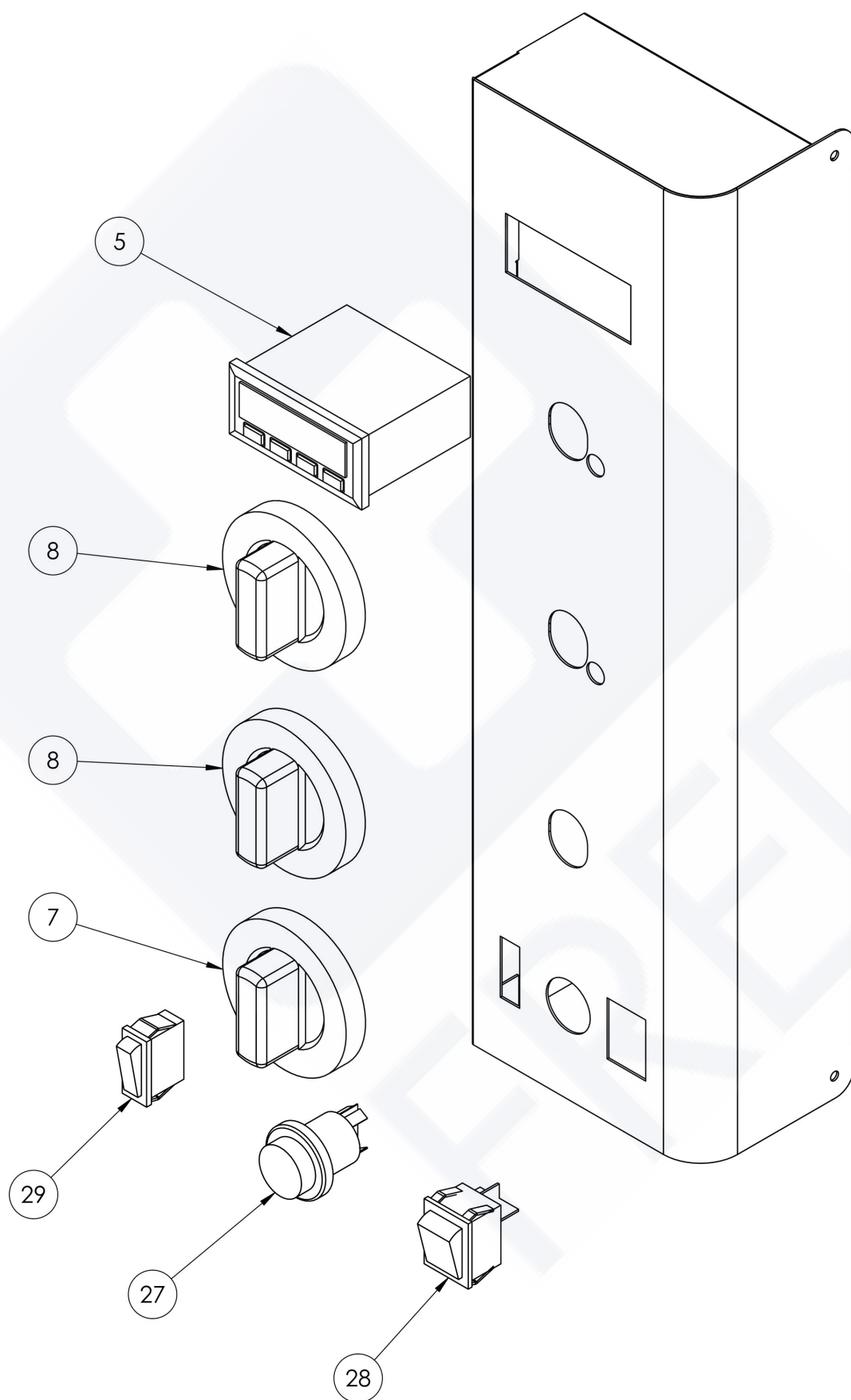


FIG.23 Despiece comandos





11—ESQUEMA ELÉCTRICO

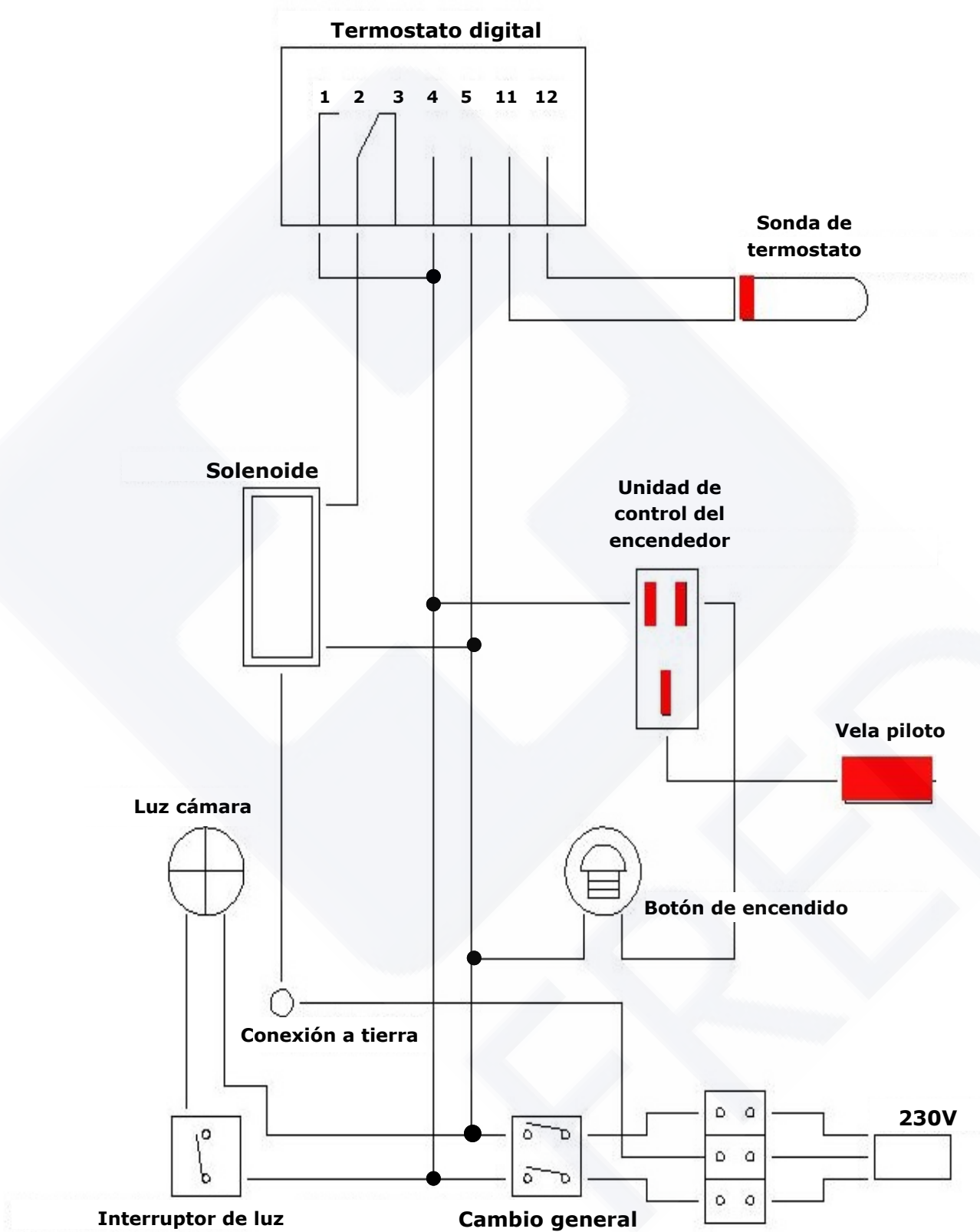


FIG.24 (esquema eléctrico)

