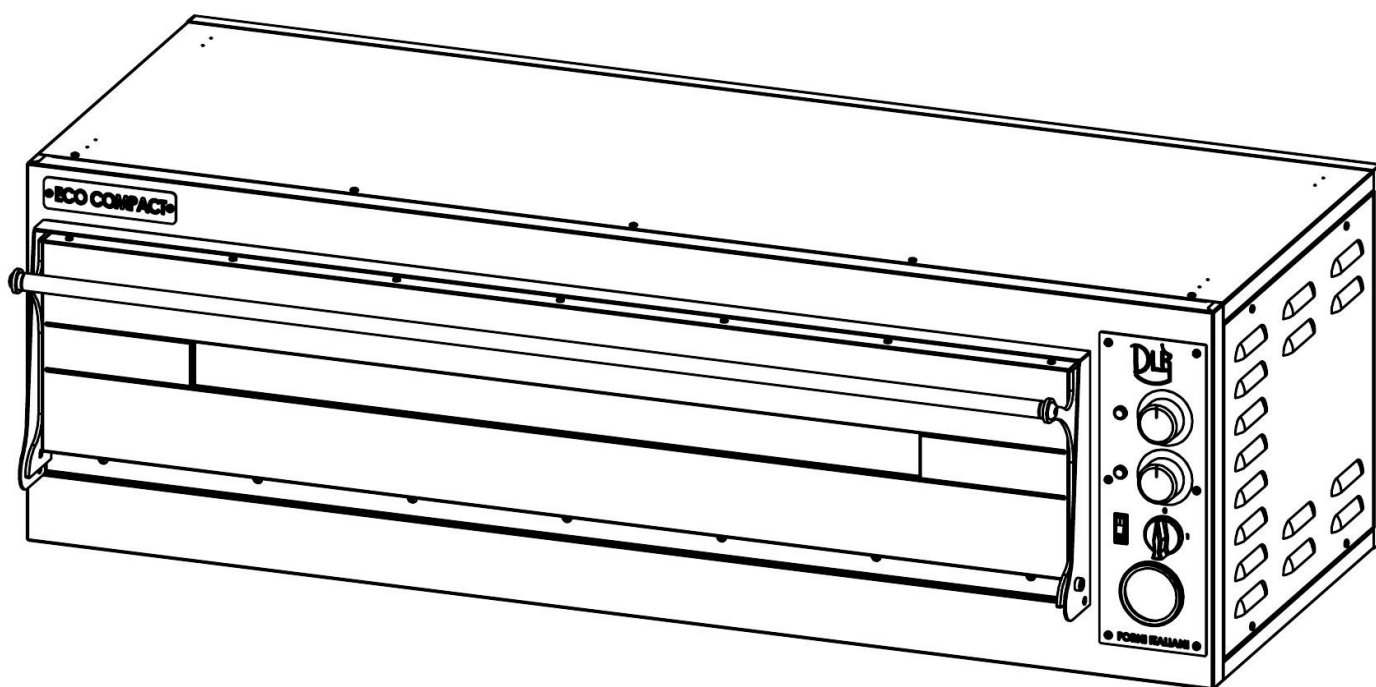


# DLB

## ECO COMPACT OVEN



Manuale di istruzioni

Instruction manual

Manual de instrucciones



**WARNING!**

**BEFORE SWITCHING ON THE OVEN: REMOVE THE REFRACTORY STONES CAREFULLY, REMOVE THE POLYSTYRENE UNDER ALL THE STONES, AND THEN PUT AGAIN THE STONES INSIDE THE ROOM OF THE OVEN.**

**ВНИМАНИЕ!**

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ ОСТОРОЖНО ПРИПОДНЯТЬ ШАМОТНЫЙ КАМЕНЬ И ДОСТАТЬ ПОЛИСТИРОЛОВЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ПОД КАМНЯМИ. АККУРАТНО ПОЛОЖИТЬ КАМЕНЬ В ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.**

**ATTENTION!**

**AVANT D'ALLUMER LE FOUR, ENLEVER LES PIERRE SOIGNEUSEMENT, ENLEVER LE POLYSTYRENE QUI SE TROUVE DESSOUS TOUTES LES PIERRES ET, SEULEMENT APRES AVOIR FAIT CA, REMETTRE LES PIERRE DANS LE FOUR.**

**ATTENZIONE!**

**PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE IL FORNO SOLLEVARE CON CAUTELA LE PIETRE, TOGLIERE IL POLISTIROLO DA SOTTO TUTTE LE PIETRE PRESENTI, MANEGGIARE LE PIETRE CON CURA E DOPO AVER RIMOSSO IL POLISTIROLO RIMETTERE LE PIETRE ALL'INTERNO DELLA CAMERA.**

**ATENDIMENTO!**

**ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMEINTO O FORNO , LEVANTAR COM CUIDADO AS PEDRAS , TIRAR O POLIESTIRENO PRESENTE EMBAIXO DAS PEDRAS, MANIPULAR COM CUIDADO AS PEDRAS E DEPOIS DE TER TIRADO O POLIETIRENO VOLTAR A COLOCAR AS PEDRAS DENTRO DA CÂMARA.**

**¡ATENCIÓN!**

**ANTES DE PONER EN MARCHA EL HORNO, LEVANTAR CON CUIDADO LAS PIEDRAS, QUITAR EL POLIESTERENO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DE ESTAS, MANIPULAR LAS PIEDRAS CON CUIDADO Y TRAS HABER QUITADO EL POLIESTERENO VOLVER A RECOLOCARLAS EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA.**

**ACHTUNG!**

**UNTER DEN STEINEN BEFINDET SICH EINE SCHICHT AUS POLYSTYROL, BITTE DIESES POLYSTYROL VOR DEM EINSCHALTEN DES OFENS ENTFERNEN. BEHANDLE DIE STEINE SORGFÄLTIG UND, NACH DEM ENTFERNEN DES POLYSTYROLS, LEGEN SIE DIE STEINE WIEDER IN DEN KAMMERN**

**UWAGA!**

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

تنبيه:

قبل استخدام الفرن ارفع الأحجار بحذر، وأزل البوليستيرين من تحت جميع الأحجار الموجودة، تعامل مع الأحجار بحذر، وبعد إزالة البوليستيرين أعد وضع الأحجار داخل الغرفة.

---

# ITALIANO

<b>MATRICOLA</b> .....	2
ETICHETTA MATRICOLA .....	2
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b> .....	2
IMPORTANZA DEL MANUALE.....	2
STATO "FORNO SPENTO" .....	3
GARANZIA.....	3
DESTINAZIONE D'USO.....	3
LIMITI D'USO .....	3
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	3
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE .....	3
COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	4
MORSETTIERA .....	5
EQUIPOTENZIALE.....	5
<b>USO E FUNZIONAMENTO</b> .....	6
PANNELLO COMANDI .....	6
PRIMA MESSA IN FUNZIONE.....	7
ACCENSIONE DEL FORNO .....	7
SPEGNIMENTO DEL FORNO .....	7
<b>MANUTENZIONE</b> .....	8
PULIZIA .....	8
<b>DEMOLIZIONE</b> .....	8
AVVERTENZE GENERALI.....	8

## MATRICOLA

### ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| - Nome del fabbricante;     | - N° di matricola ;                         |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello;                  | - Anno di costruzione                       |
| - Dicitura "Made in Italy"; | - Peso del forno                            |

### INFORMAZIONI GENERALI

#### IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.
---

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

## **STATO "FORNO SPENTO"**

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

## **GARANZIA**

La ditta costruttrice garantisce che i forni in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa. La garanzia del forno è di dodici mesi.



**LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.**

## **DESTINAZIONE D'USO**

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

**USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, PANE, FOCACCE, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.**

**IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).**

**QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.**

**I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**

## **LIMITI D'USO**

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

## **INSTALLAZIONE**

### **PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE**

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- fonti idriche adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.



**IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.**

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta apposta sul retro del forno. Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO



**IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHEDERE DI RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.**

**PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO AVENTE APERTURA TRA I CONTATTI TALE DA ASSICURARE LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.**

Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

1. Smontare il pannello destro del forno.
2. Collegare alla morsettiera (FIG. A/B) i conduttori L1—L2—L3—N —  $\frac{\perp}{\perp}$  di un cavo di alimentazione tipo H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> sguainato con puntalini.
3. Assemblare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).

Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti inserite nella morsettiera.

L1	Morsetto N. 1
L2	Morsetto N. 2
L3	Morsetto N. 3
N	Morsetto N. 5
	$\frac{\perp}{\perp}$ Morsetto N. 6



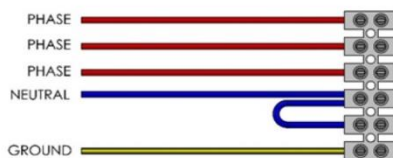
**A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.**

**L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE COLLEGATA TRAMITE UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE (RCD) AVENTE CORRENTE MINIMA NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE AI 30 MA.**

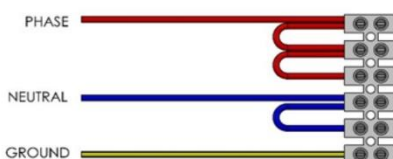
## MORSETTIERA

La morsettiera è posta internamente al forno.

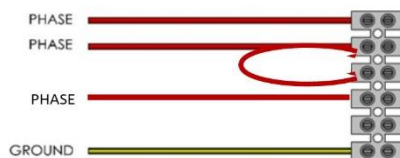
400 V  
3 PH



230 V  
1 PH



230 V  
3 PH



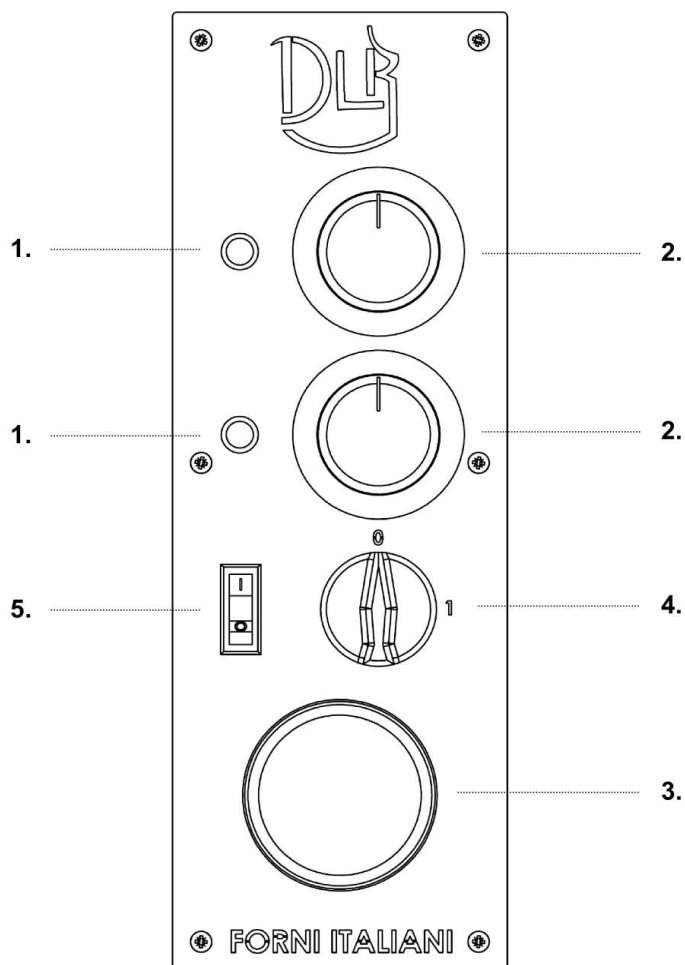
Tipologia forno	N. di cavi	Sezione (mm <sup>2</sup> )
Monofase monocamera	3	4
Monofase bicamera e versioni 9 monofase	3	6
Trifase monocamera e bicamera	5	4
Trifase dalle versioni 9 in su	5	6

## EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiera di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.

# USO E FUNZIONAMENTO

## PANNELLO COMANDI



RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. 0:</b> Disattiva il funzionamento della resistenza</li><li>• <b>Pos. 45-455°C :</b> Attiva il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata.</li></ul>
3	Termometro	Indica la temperatura della camera nel forno.
4	Interruttore resistenza	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> Attiva il funzionamento della resistenza;</li><li>• <b>Pos. 0:</b> Disattiva il funzionamento della resistenza</li></ul>
5	Interruttore luce camera	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pos. I:</b> Accende la luce nella camera del forno; •</li><li>• <b>Pos. 0:</b> Spegne la luce nella camera del forno.</li></ul>

---

## PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno togliere il polistirolo da sotto le pietre e asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.



**NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI È 455°C**

**LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.**

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

1. Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
2. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
3. Portare l'interruttore del forno "ON/OFF" in pos. "ON";
4. Impostare la temperatura del forno a 150°C
5. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
6. Spegnerne il forno portando il pulsante "ON/OFF" in pos. "OFF";
7. Aprire la porta del forno per 15 min circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
8. Richiudere la porta e ripetere l'operazione portando il valore della temperatura interna della camera a 300°C;
9. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
10. Disattivare il funzionamento delle resistenze tramite il tasto "ON/OFF" in pos. "OFF";

## ACCENSIONE DEL FORNO

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
2. Portare il pulsante del forno "ON/OFF" in pos. "ON";
3. Impostare i gradi (°C) di lavoro desiderati
4. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata, visibile nel display, è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
5. Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
6. Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno;
7. Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
8. Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione;
9. La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 280°C per la platea e 320°C per il cielo; nel secondo caso, invece, 320°C per la platea e 280°C per il cielo;
10. A cottura ultimata aprire la porta, estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

## SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:

Spegnerne il forno portando in posizione "OFF" l'interruttore "ON/OFF".



---

## MANUTENZIONE



**PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

### PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.

Una volta raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.

Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo. vigenti.



**SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.**

**PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.**

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

## DEMOLIZIONE

### AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).

---

# ESPAÑOL

<b>PLACA</b> .....	<b>18</b>
ETIQUETA DE SERIE .....	18
<b>INFORMACIÓN GENERAL</b> .....	<b>18</b>
IMPORTANCIA DEL MANUAL .....	18
ESTADO "HORNO PAGADO" .....	18
GARANTÍA .....	18
DESTINO DE USO .....	18
LÍMITES DE USO .....	19
<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>19</b>
DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO .....	19
CONEXIÓN ELÉCTRICA .....	19
BORNERO .....	20
SISTEMA EQUIPOTENCIAL .....	20
<b>USO Y FUNCIONAMIENTO</b> .....	<b>21</b>
PANEL DE MANDOS .....	21
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO .....	22
ENCENDIDO DEL HORNO.....	22
APAGADO DEL HORNO .....	22
<b>MANTENIMIENTO</b> .....	<b>23</b>
PULIZIA .....	23
<b>DESGUACE</b> .....	<b>23</b>
ADVERTENCIAS GENERALES .....	23

## PLACA

### ETIQUETA DE SERIE

La etiqueta de matriculación consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno.

En la etiqueta se indican de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| - Nombre del fabricante;     | - Nº de serie (MATR);                       |
| - Marcado CE;                | - Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz); |
| - Modelo (MOD);              | - Año de fabricación (ANNO);                |
| - Potencia eléctrica (kW/A); | - Peso del horno (PESO);                    |
| - Rótulo "Made in Italy"     |   |

### INFORMACIÓN GENERAL

#### IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.
---

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.

La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.

## **ESTADO "HORNO PAGADO"**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o regulación en el horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, extrayendo el enchufe de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y frío.

## **GARANTÍA**

La empresa fabricante garantiza que los hornos en cuestión han sido sometidos a ensayo en su sede. La garantía del horno tiene una validez de doce meses.



**LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.**

## **DESTINO DE USO**

para el que se ha diseñado y fabricado el horno es el siguiente:

**USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE PLATOS EN BANDEJA.**

**EL HORNO SOLAMENTE PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).**

**ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A NO SER QUE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD LES FACILITE ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO.**

**ES NECESARIO SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.**

## **LÍMITES DE USO**

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito, por lo que se prohíbe terminantemente cualquier otro tipo de uso, para garantizar en todo momento la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

## **INSTALACIÓN**

### **DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO**

El lugar en el que se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales:

- estar seco
- fuentes de agua a una distancia adecuada

- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.



**NO DEBE INSTALARSE EL HORNO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTIINCENDIO. DEJE UN ESPACIO LIBRE DE AL MENOS 30 CM ALREDEDOR DEL HORNO.**

Compruebe que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas y en la placa situada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



**LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE POSEA LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO, Y QUE DEBERÁ EXPEDIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA.**

**PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED DEBE INSTALARSE UN DISPOSITIVO CON UNA SEPARACIÓN DE CONTACTOS QUE GARANTICE LA DESCONEXIÓN COMPLETA EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA III DE SOBRETENSIÓN, CONFORME A LAS REGLAS DE INSTALACIÓN.**

Para conectar la máquina a la red eléctrica es indispensable seguir estos pasos:

1. Conecte al bornero (FIG. A) los conductores L1—L2—L3—N —  $\perp$  de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> desvainado con terminales.
2. Monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).
3. Para conectar el horno a 230V MONOFÁSICOS basta hacer un puente entre L1-L2-L3 con las placas previstas, incluidas en la caja del bornero

L1	Borne N. 1
L2	Borne N. 2
L3	Borne N. 3
N	Borne N. 5
$\perp$	Borne N. 6

## BORNERO

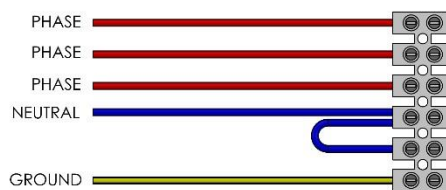
El bornero está situado en la parte trasera del horno por fuera.



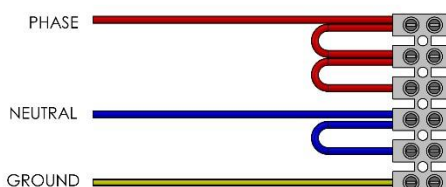
**UNA VEZ FINALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.**

**EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE DISPARO NO SUPERIOR A LOS 30 MA.**

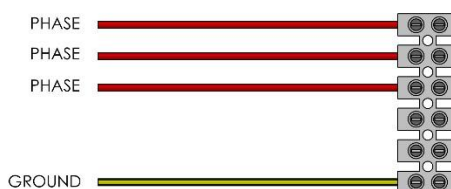
400 V  
3 PH



230 V  
1 PH



230 V  
3 PH



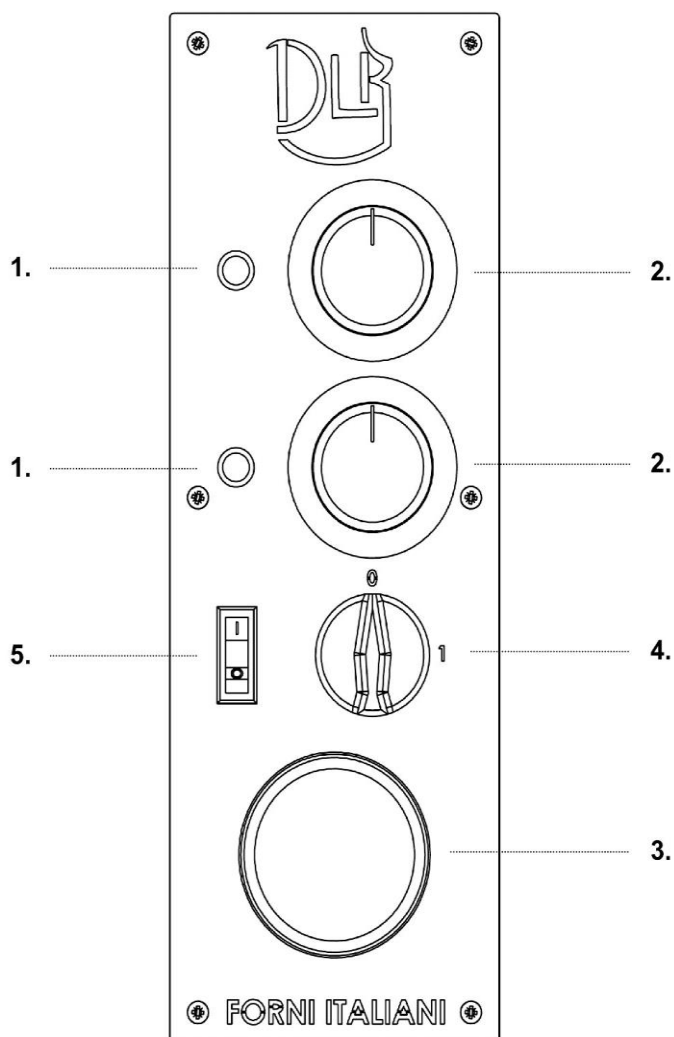
Tipo de horno	Numero de cables	Sección (mm <sup>2</sup> )
Monofásico, una càmera	3	4
Monofásico, dos càmeras y versiones 9 monofásico	3	6
Trifásico, una càmera y dos càmeras	5	4
Trifásico de las versiones 9	5	6

## SISTEMA EQUIPOTENCIAL

El equipo debe ser integrado en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca del bornero de alimentación del horno. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm<sup>2</sup>.

# USO Y FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE MANDOS



RIF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Piloto luminoso	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada.
2	Termostato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia; •</li> <li>• <b>Pos. 45-455°C :</b> Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada.</li> </ul>
3	Termómetro	Indica la temperatura de la cámara del horno.
4	Interruttore resistenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Activa el funcionamiento de la resistencia;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Desactiva el funcionamiento de la resistencia.</li> </ul>
5	Interruptor de la luz de la cámara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pos. I:</b> Enciende la luz en la cámara del horno;</li> <li>• <b>Pos. 0:</b> Apaga la luz en la cámara del horno.</li> </ul>

## PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Antes de encender el horno, retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.



**INDEPENDIENTEMENTE DE LAS POTENCIAS TÉRMICAS OFRECIDAS POR EL HORNO, POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA QUE SE PUEDE SELECCIONAR MEDIANTE LOS TERMOSTATOS ES DE 455°C.**

**LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO SOLAMENTE SE PUEDE REALIZAR UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, CON LA EXPEDICIÓN DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS.**

La primera puesta en servicio debe realizarse siguiendo estos pasos:

1. Limpie el frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
2. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
3. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos. "I";
4. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos, a la temperatura de 150°C.
5. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
6. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. "0";
7. Abra la puerta del horno durante unos 15 min para evacuar los posibles vapores y olores;
8. Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto 4) poniendo los termostatos a la temperatura de 400°C;
9. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
10. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. "0";

## ENCENDIDO DEL HORNO

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
2. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos. "I";
3. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura deseada; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes, que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
4. Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada (véase el punto 9) de este apartado), visible en el termómetro, se puede introducir en el horno la pizza para su cocción;
5. Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
6. Para iluminar el interior de la cámara de cocción pulse el interruptor de la lámpara del horno;
7. Introduzca en el horno la pizza o pizzas que desee cocinar, empleando instrumentos adecuados para tal fin. Es importante no dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo, ya que la salida de calor reduce la temperatura del horno;
8. Vuelva a cerrar la puerta y supervise la cocción a través del visor de inspección;
9. La temperatura de cocción de la pizza varía dependiendo de si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso, se recomienda ajustar la temperatura de cocción a 280 °C para la solera y 320 °C para el techo; en cambio, en el segundo caso, 320 °C para la solera y 280 °C para el techo;
10. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.

## APAGADO DEL HORNO

Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos:

Apague el horno poniendo en la pos. "0" los interruptores.

---

## MANTENIMIENTO



**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.**

### PULIZIA

La limpieza debe realizarse después de cada uso cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento del horno.

Limpieza de la solera refractaria: esta operación debe realizarse con el horno caliente.

Una vez alcanzada una temperatura de aproximadamente 350°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la solera refractaria con un cepillo de fibra vegetal o metal blando dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Limpieza externa del horno: (superficies de acero inoxidable, visor de inspección y panel de mandos): esta operación debe realizarse con el horno frío.



**EL OPERADOR ENCARGADO DEBE UTILIZAR GANTES Y PRENDAS ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.**

**PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS Y TODO AQUELLO QUE PUEDA CAUSAR DAÑOS A LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DESDE UN PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.**

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, acuda únicamente al distribuidor autorizado en el que se compró el horno o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normas vigentes.

## DESGUACE

### ADVERTENCIAS GENERALES

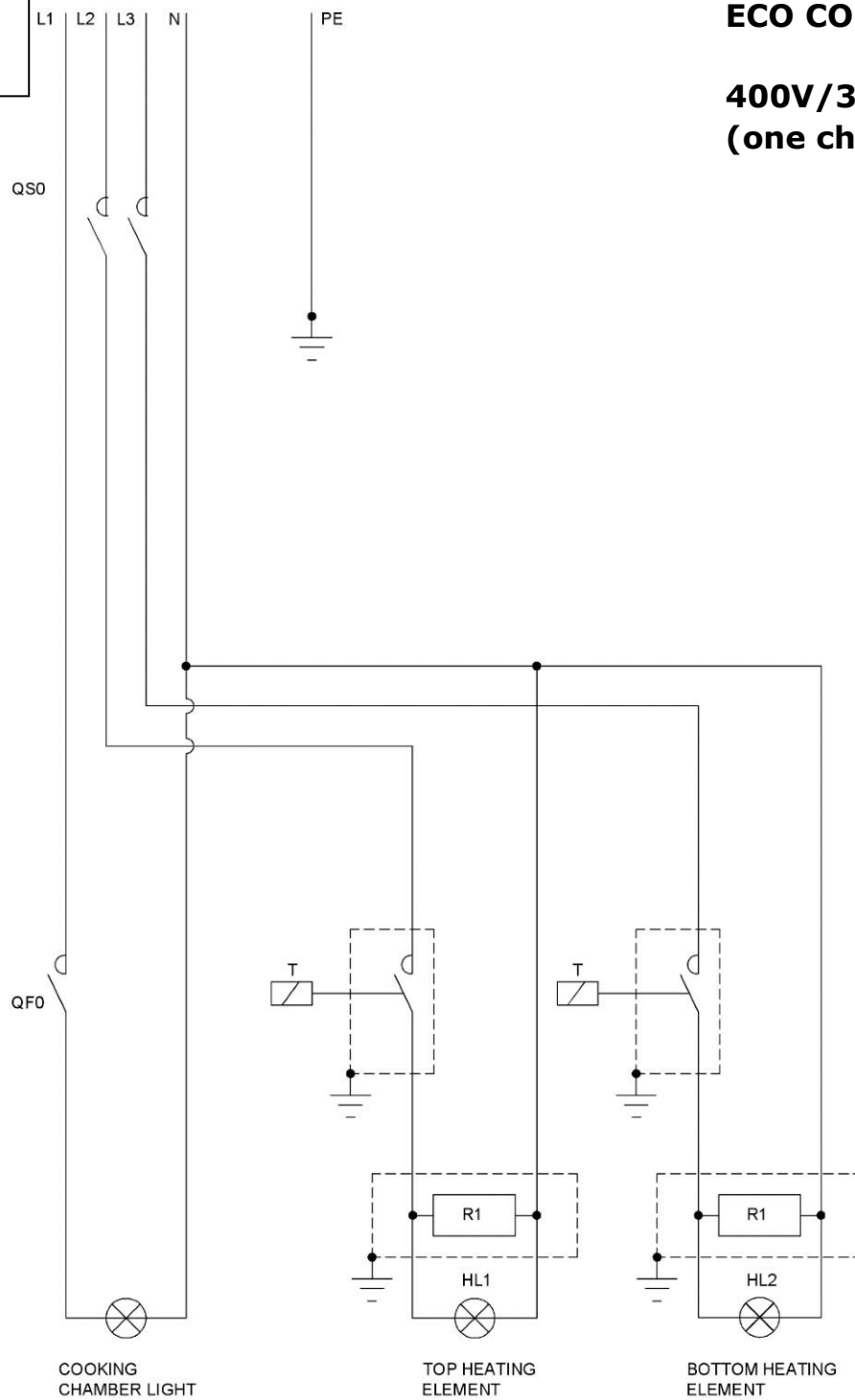
En el momento del desguace del horno, cíñase estrictamente a las disposiciones de las normas vigentes. Separe las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).



# WIRING DIAGRAMS

## ECO COMPACT 3L

400V/3PH  
(one chamber)

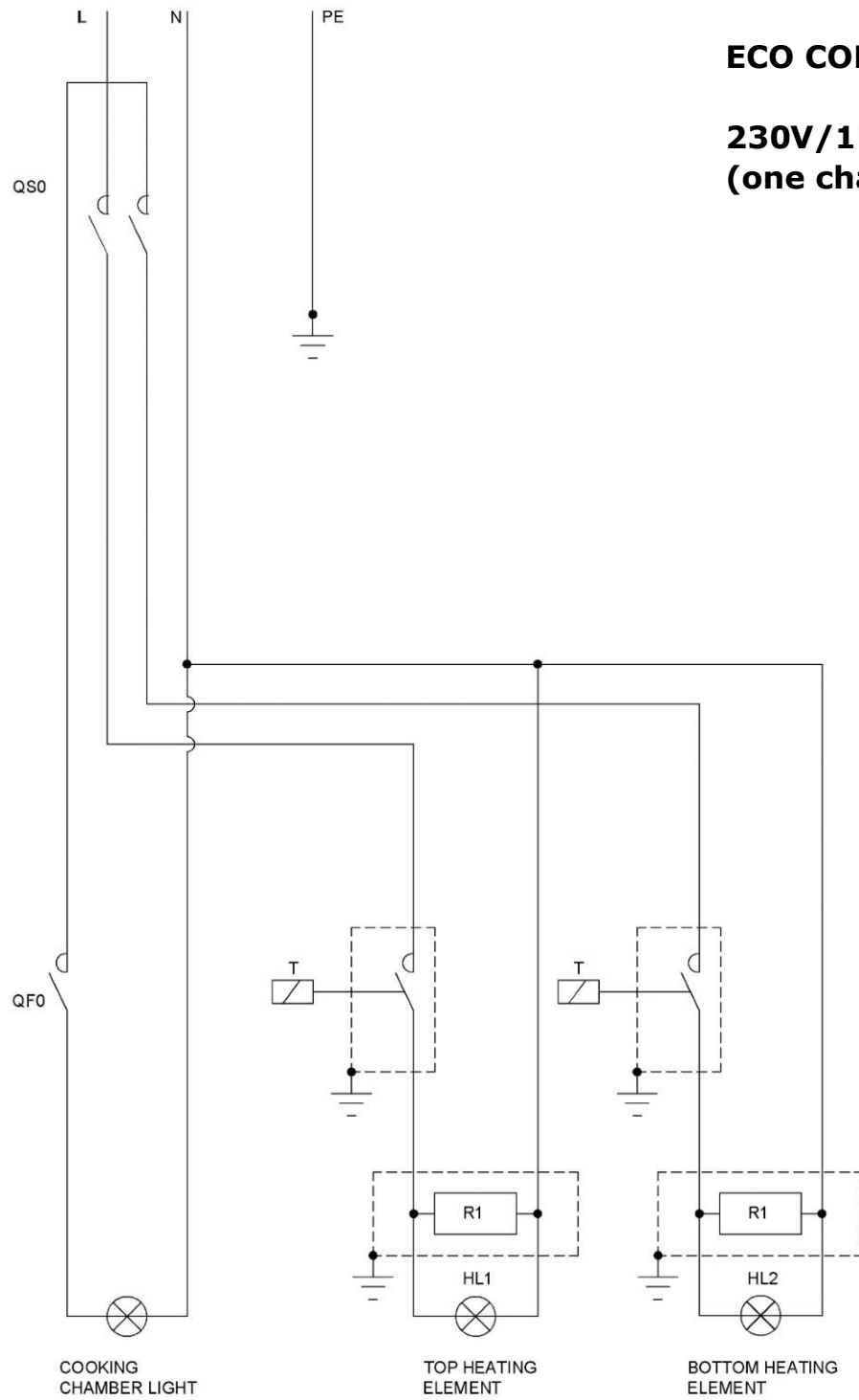


### Legend of oven wiring diagrams

T unipolar thermostat;  
 QS0 heating element power switch;  
 HL heating elements spy light;  
 QF0 chamber light on/off switch;

# ECO COMPACT 3L

230V/1PH  
(one chamber)

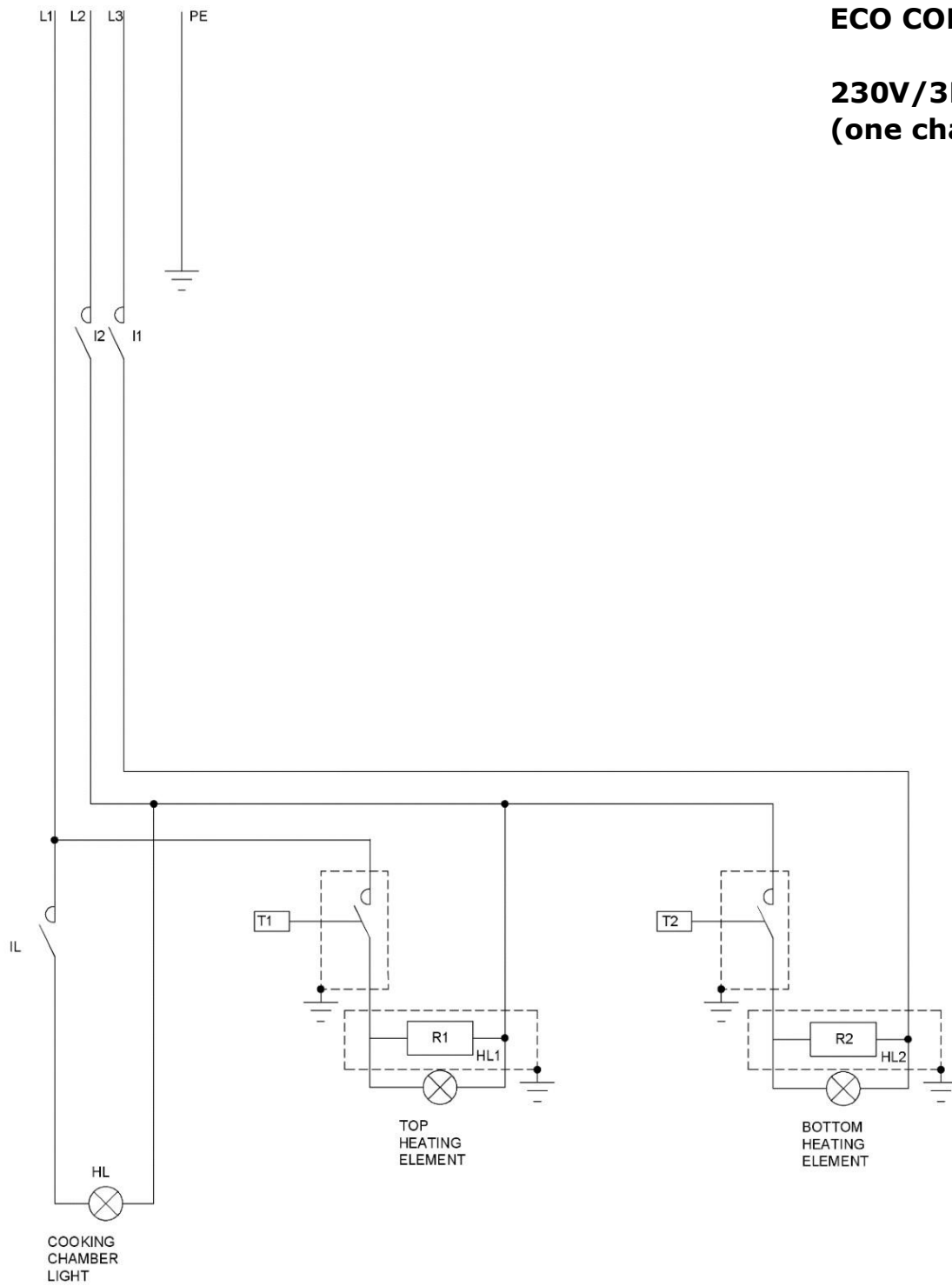


## Legend of oven wiring diagrams

T	unipolar thermostat;
QS0	heating element power switch;
HL	heating elements spy light;
QF0	chamber light on/off switch;

# ECO COMPACT 3L

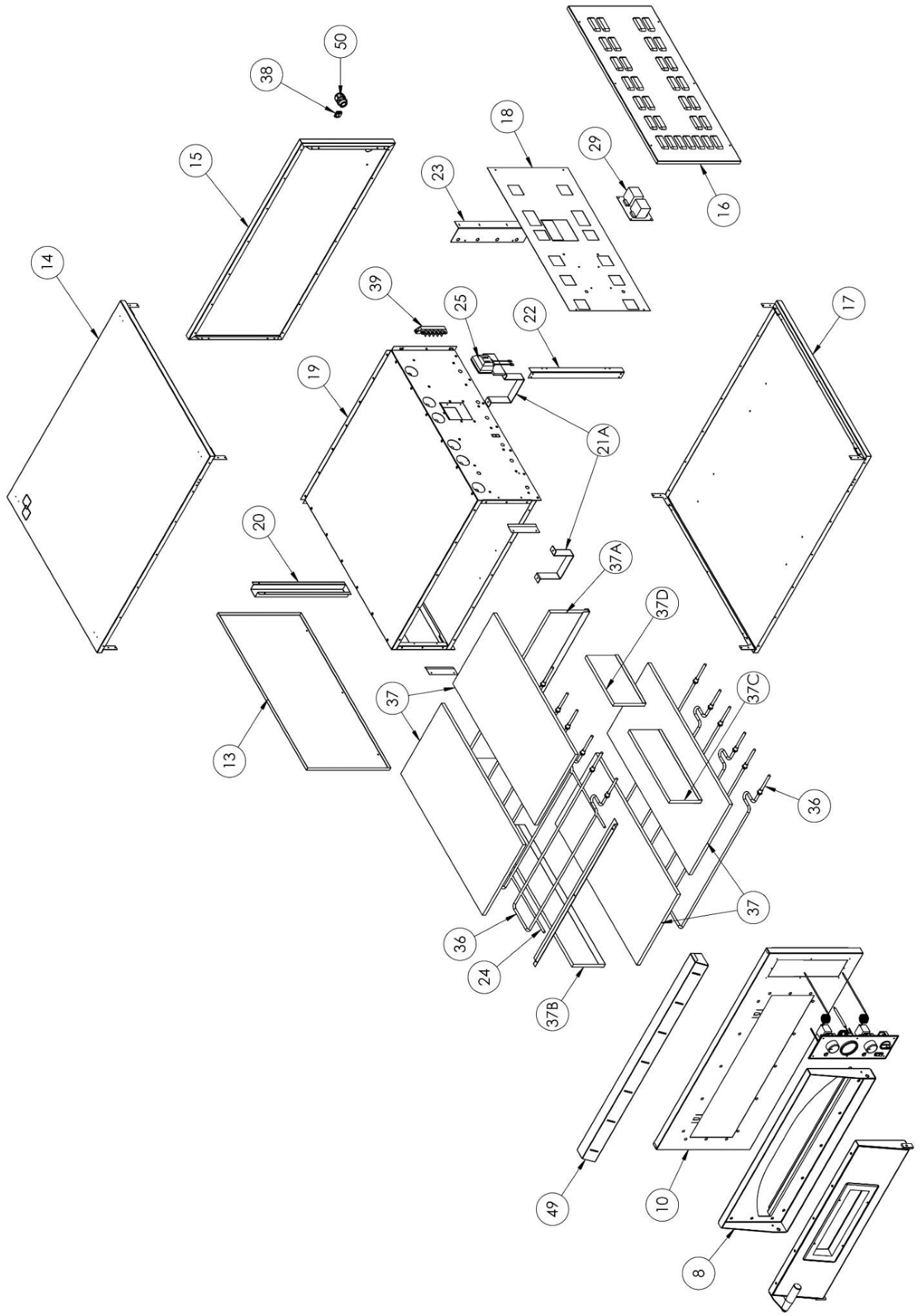
230V/3PH  
(one chamber)

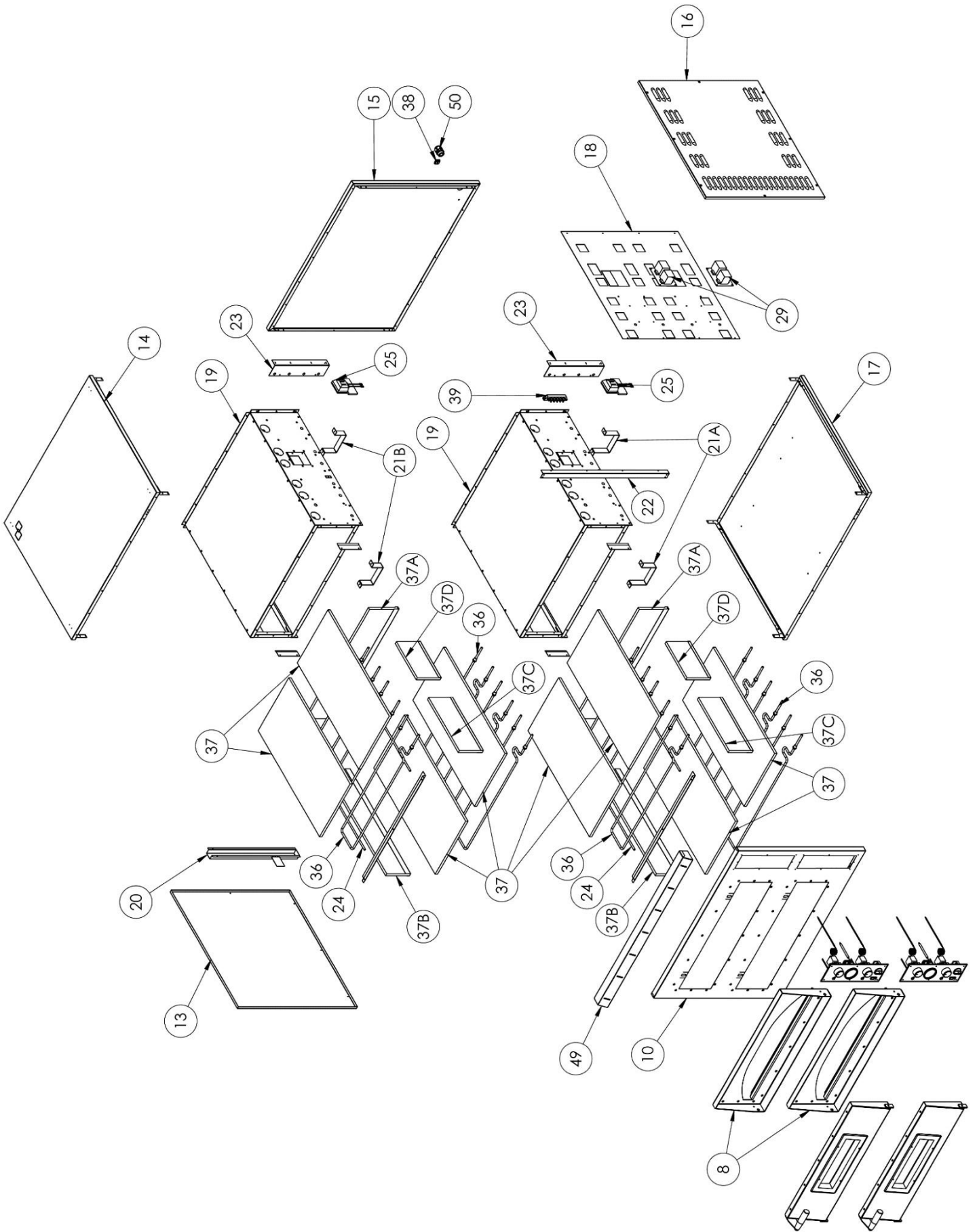


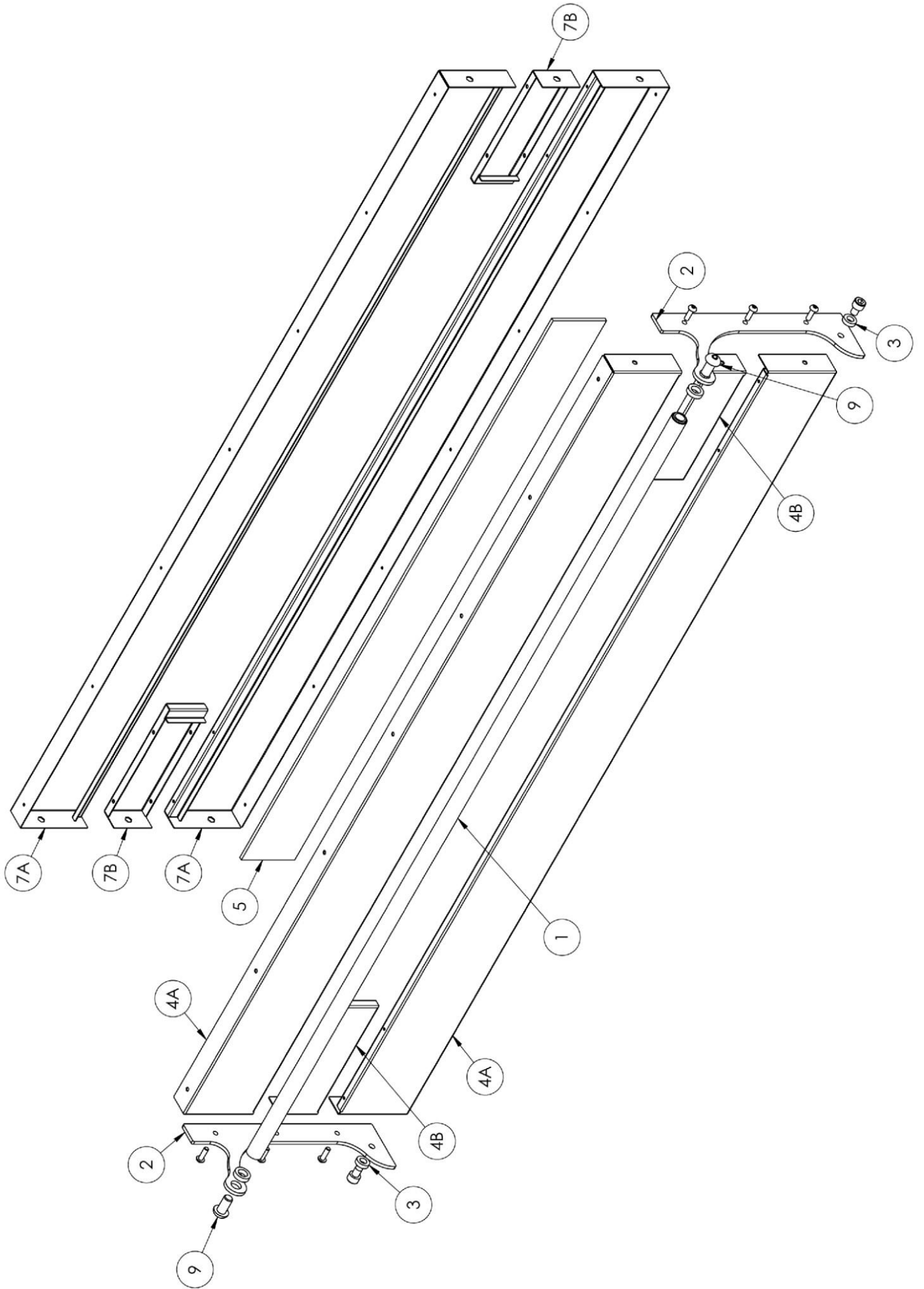
## Legend of oven wiring diagrams

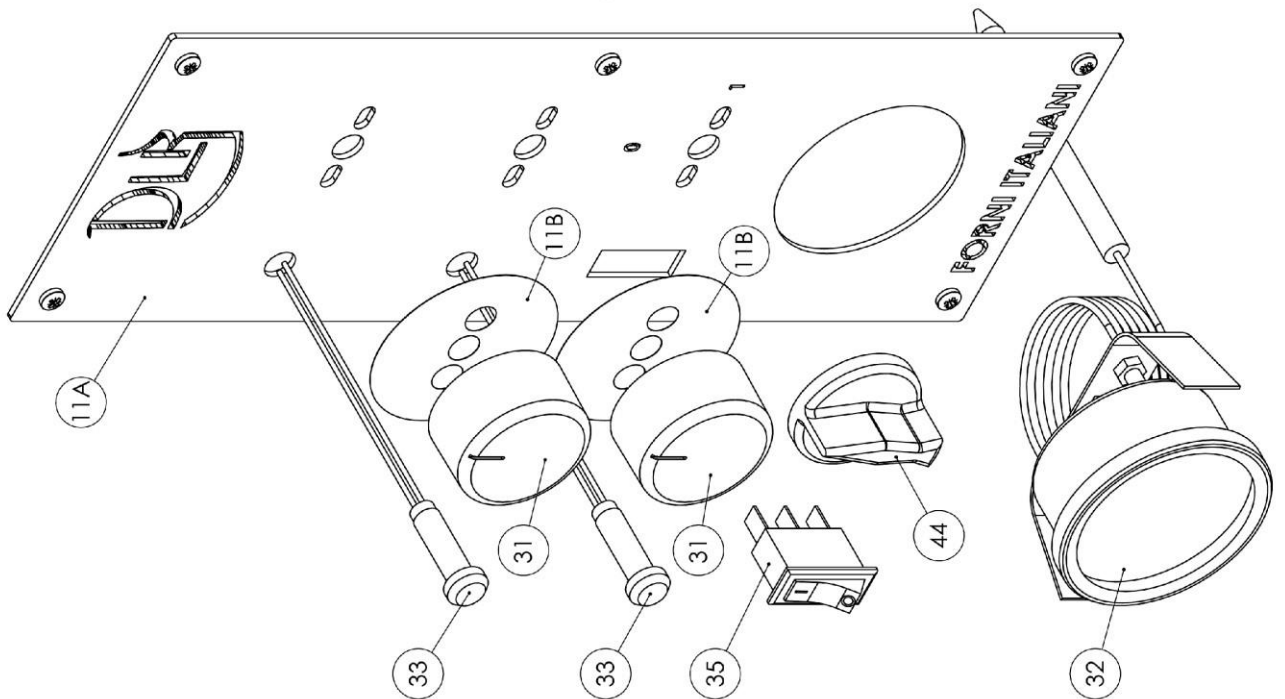
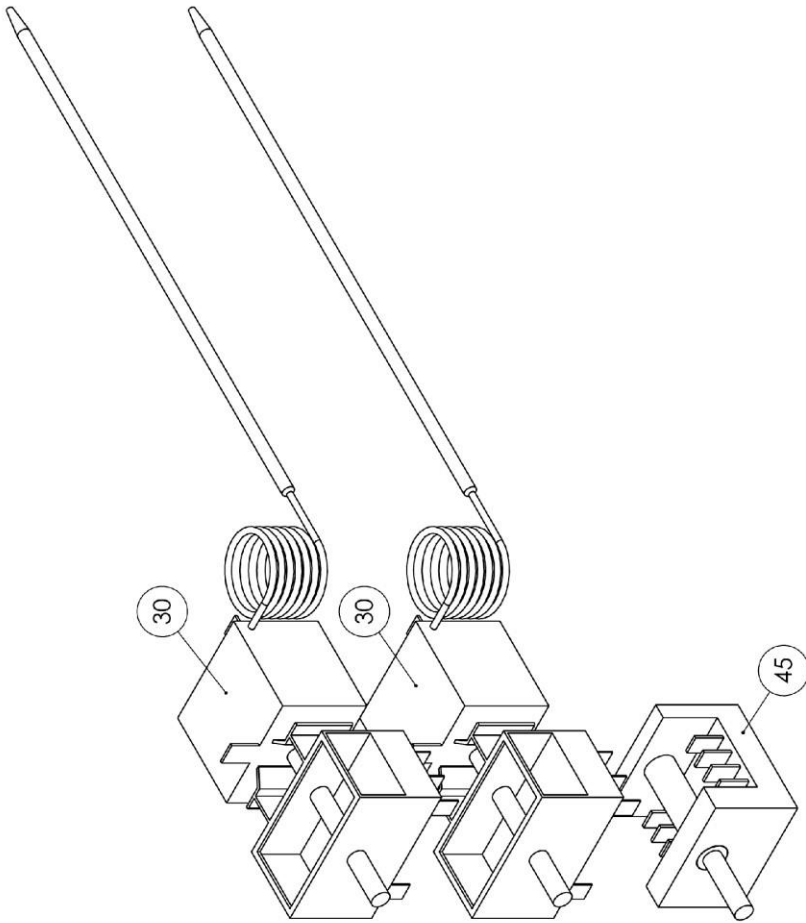
- T unipolar thermostat;
- I heating element power switch;
- HL inside lamp pilot light;
- IL switch for the inside lamp

# EXPLODED VIEW









## SPARE PARTS

	<b>ECO COMPACT 3L</b>	<b>ECO COMPACT 33L</b>
<b>1</b>	4M010312	4M010312
<b>2</b>	4P100090	4P100090
<b>3</b>	3R030002	3R030002
<b>4A</b>	4P050380	4P050380
<b>4B</b>	4P050381	4P050381
<b>5</b>	5V010014	5V010014
<b>7A</b>	4C020028	4C020028
<b>7B</b>	4C020010	4C020010
<b>9</b>	5V500120	5V500120
<b>11A</b>	4M020039	4M020039
<b>11B</b>	5E200036	5E200036
<b>24</b>	4T060080	4T060080
<b>25</b>	7P010200	7P010200
<b>26</b>	5V010003	5V010003
<b>27</b>	5L020005	5L020005
<b>30</b>	5T010001	5T010001
<b>31</b>	5M200003	5M200003
<b>32</b>	5T010200	5T010200
<b>33</b>	5L020017	5L020017
<b>35</b>	5I100017	5I100017



<b>36</b>	5R050425	5R050425
<b>37</b>	5P050100	5P050100
<b>38</b>	5M100120	5M100120
<b>39</b>	5M100010	5M100010
<b>44</b>	5M200019	5M200019
<b>45</b>	5I100022	5I100023
<b>50</b>	5P100003	5P100003

## TECHNICAL DATA

	Measurement unit	<b>ECO COMPACT 3L</b>	<b>ECO COMPACT 33L</b>
Temperature control	°C	45-455	
External dimensions	cm	L 130,5 P 60,0 H 41,3	L 130,5 P 60,0 H 74,5
Chamber dimensions		L 108,0 P 41,0 H 14,0	L 108,0 P 41,0 H 14,0

Chambers	nr	1	2
Voltage	Vac	400/230	
Frequency	Hz	50/60	
Total power	kW	3,7	7,4
Power of top heating element	W	2200x1	2200x2
Power of bottom heating element	W	1500x1	1500x2