



Michelangelo Michelangelo **4.0**

HORNO

Manual de preinstalación e instalación

ML 435
ML 635
ML 635 L
ML 935



**HEat.
smART.**

Partner in Baking. Since 1963



Este horno ha sido diseñado y construido con el máximo cuidado, sometido a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios, por lo que garantizamos la absoluta seguridad y funcionalidad del mismo.

La instalación debe ser llevada a cabo por **personal profesionalmente** calificado, capaz de asumir la responsabilidad de la intervención y garantizar las mejores condiciones de operación y seguridad.

Antes de su instalación, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el montaje del producto y las normas de seguridad.

Asistencia técnica

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con la instalación.
No dude en contactarlo si tiene dudas.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.
Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.
El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA.....3

2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS6

Datos técnicos horno Michelangelo soporte.....	8
Datos técnicos horno Michelangelo ML 435.....	9
Datos técnicos horno Michelangelo ML 635.....	16
Datos técnicos horno Michelangelo ML 635L.....	23
Datos técnicos horno Michelangelo ML 935.....	30

3 INSTALACIÓN.....37

Transporte.....	38
Operaciones preliminares.....	38
Eliminación de embalajes.....	38
Posicionamiento.....	39
Lectura de número de serie.....	40
Evacuación de humos.....	40
Conexión eléctrica.....	41
Pre-pruebas y pruebas.....	51
Comprobación del funcionamiento y primer encendido.....	51
Mensajes de error mod. CD.....	52
Avisos mod. TS.....	52
Mensajes de error mod. TS.....	52

4 PROCEDIMIENTO.....53

Actualización Firmware.....	53
Puesta a cero de las horas de mantenimiento (puesta a cero del contador)....	56

5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA58

Advertencias.....	58
Limpieza del horno.....	58
Sustitución de componentes.....	60

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA

Antes de comprar el horno y antes de instalarlo, **comprobar y acordar con el propietario** que en el momento de la instalación se cumplen todas las siguientes condiciones; son indispensables para una correcta y segura instalación, operación y mantenimiento del horno.

A	Comprobar con el propietario si hay herramientas en el sitio de instalación para un fácil manejo del horno. ► Fig. 1
✓	Para un correcto manejo del horno es necesario: • que haya equipos de protección personal disponibles (por ejemplo, calzado de seguridad, guantes, etc...) • exista un elevador capaz de manipular el equipo con seguridad (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y el personal cualificado para llevar a cabo esta operación. En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 se encuentran los pesos de cada equipo.
B	Compruebe las dimensiones del horno y los accesorios seleccionados
✓	Verificar que: • las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en la sala de instalación. • la capacidad de la cámara de cocción es adecuada para las necesidades del propietario. En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 se encuentran los pesos y las medidas de los hornos y las cámaras de cocción.

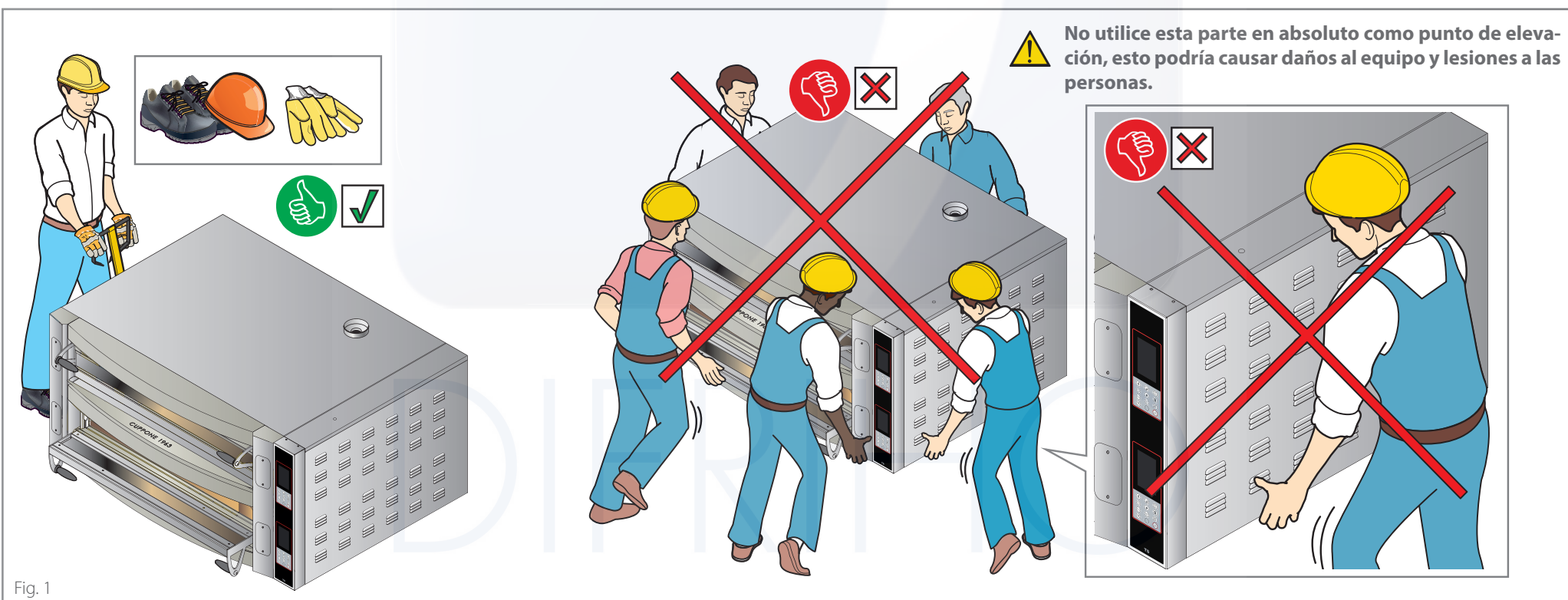


Fig. 1

Comprobaciones antes de la compra

C	Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada																		
✓	Compruebe que ► Fig. 2																		
	el suelo del local de instalación es ignífugo, perfectamente plano y capaz de soportar el peso del equipo. <table><tr><th>Mod.</th><th>individual</th><th>doble</th><th>Mod.</th><th>individual</th><th>doble</th></tr><tr><td>ML435</td><td>169 kg - 372,5 lb</td><td>302 kg - 665,7 lb</td><td>ML635L</td><td>212 kg - 467,3 lb</td><td>378 kg - 833,3 lb</td></tr><tr><td>ML635</td><td>218 kg - 480,6 lb</td><td>380 kg - 837,7 lb</td><td>ML935</td><td>283 kg - 623,9 lb</td><td>473 kg - 1042,7 lb</td></tr></table>	Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble	ML435	169 kg - 372,5 lb	302 kg - 665,7 lb	ML635L	212 kg - 467,3 lb	378 kg - 833,3 lb	ML635	218 kg - 480,6 lb	380 kg - 837,7 lb	ML935	283 kg - 623,9 lb	473 kg - 1042,7 lb
Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble														
ML435	169 kg - 372,5 lb	302 kg - 665,7 lb	ML635L	212 kg - 467,3 lb	378 kg - 833,3 lb														
ML635	218 kg - 480,6 lb	380 kg - 837,7 lb	ML935	283 kg - 623,9 lb	473 kg - 1042,7 lb														
	- El horno puede colocarse sobre una base, del fabricante o del propietario, que: - sea de un material no inflamable y no sensible al calor; - esté perfectamente estable y plana; - pueda soportar el peso del equipo.																		
	- el local de instalación: - sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos; - tenga un recambio de aire adecuado; - sin elementos inflamables o explosivos presentes; - cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones; - esté protegido de los agentes atmosféricos; - tenga temperaturas máximas de +5 °C (41 °F) a +35 °C (95 °F); - tenga una humedad que no supere el 70%.																		
	el equipo pueda pasar fácilmente a través de las puertas. En la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder manipular fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos.																		
	cerca del equipo NO haya fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).																		
	hay una ventilación adecuada de acuerdo con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire de Ø140 mm [5,51 in.] es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera).																		

- **Fig. 3** se puedan mantener escrupulosamente las distancias mínimas desde el horno respecto a **paredes, otros equipos, objetos y materiales combustibles.** En caso de proximidad a equipos fríos o calientes, mantenga una distancia de **500 mm [19,7 in.]**.



Es absolutamente necesario respetar las distancias mínimas de seguridad indicadas. Las distancias deben aumentarse en presencia de objetos con materiales sensibles al calor.

- **Fig. 4** exista una **chimenea de evacuación** para uso exclusivo del equipo, que cumple con la normativa vigente y tiene un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø5.91 in.]**.

El horno está equipado con una descarga de humos ajustable ubicada en la parte superior para la evacuación de los vapores provenientes de la cámara de cocción (en la sección "Datos técnicos" a partir de pág. 6 se encuentra la indicación exacta de su posición).

Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

- A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø5.91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado).
- B** mediante una **campana del usuario**, de capacidad adecuada, colocada a un mínimo de **300 mm [11,81 in.]** del horno;
- C** mediante una **instalación de aspiración** del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

D Informe al propietario sobre los arreglos eléctricos necesarios (actividades que debe realizar un electricista calificado)

✓ Para una conexión correcta:

- **Fig. 2 proporcione enchufes de conexión** a la fuente de alimentación en las inmediaciones del horno. Si el horno tiene una cámara doble, **los enchufes de conexión necesarios deben ser dos.**

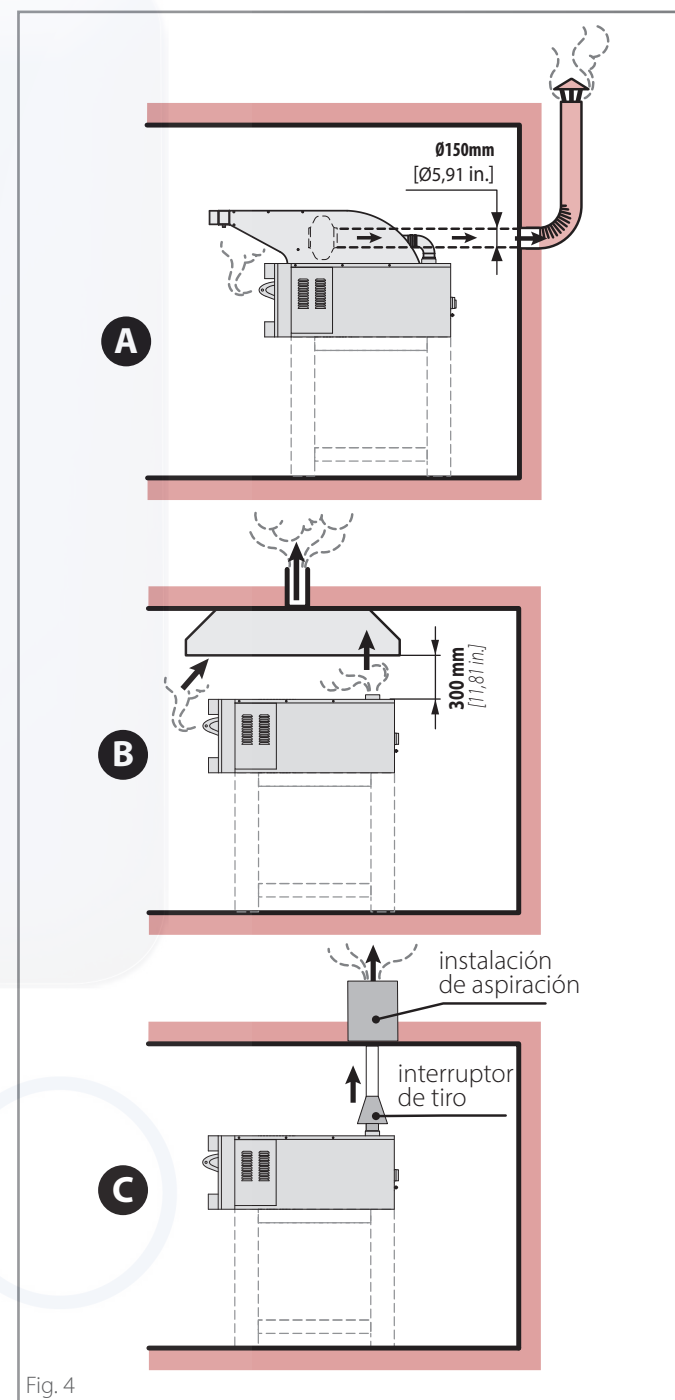
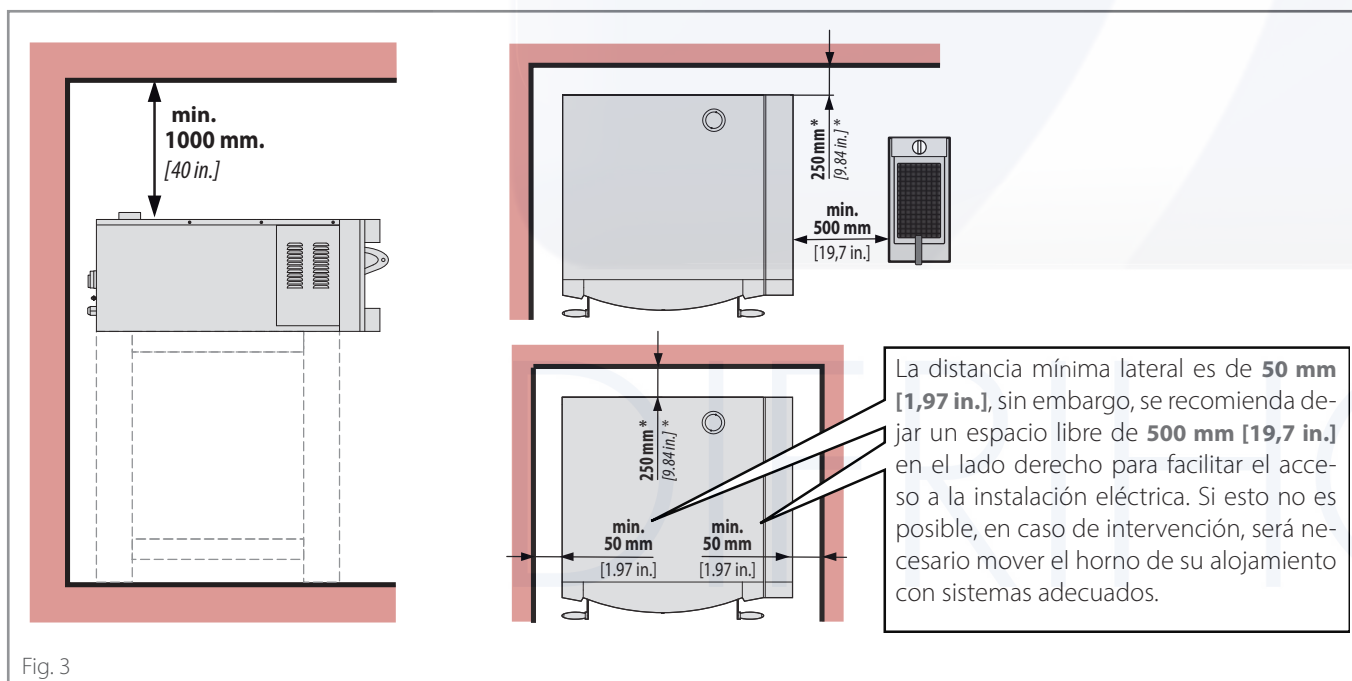
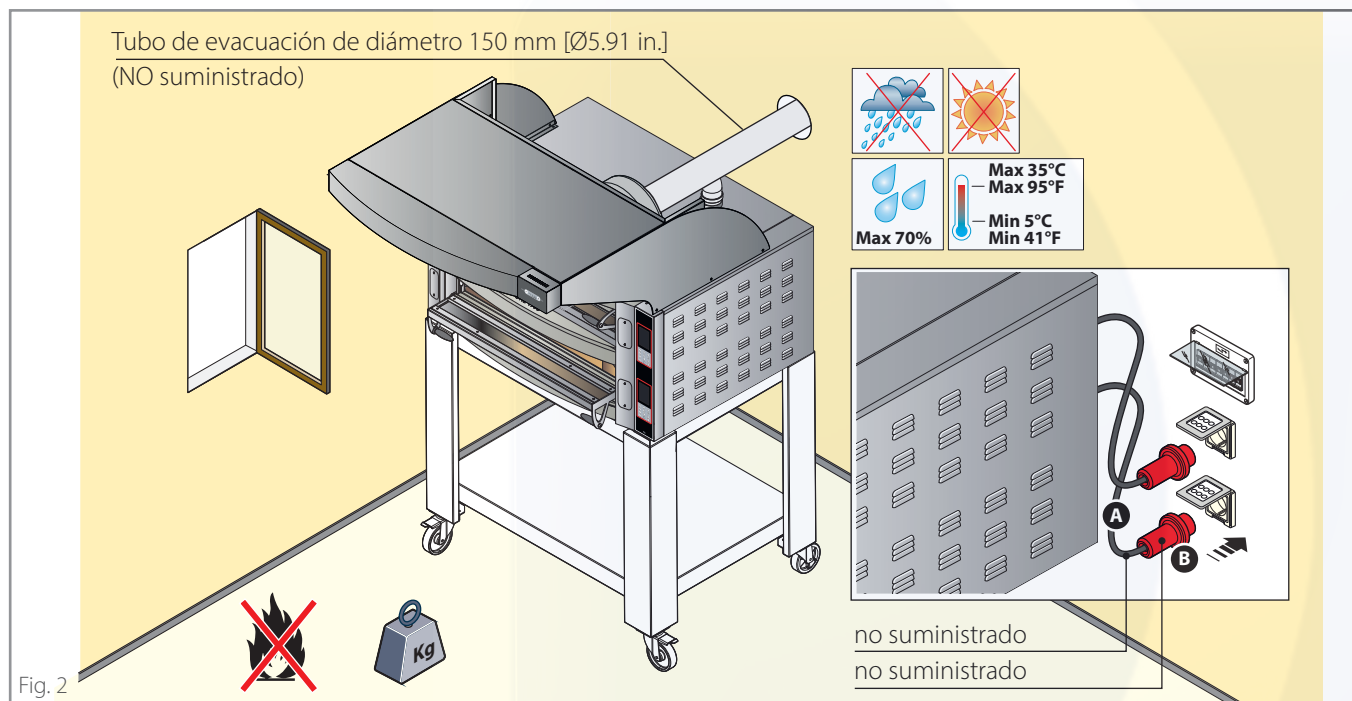
En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 se encuentran todos los datos eléctricos y la posición del cable de alimentación y del terminal equipotencial.

- equiparse con un cable de conexión A y un enchufe B:** los equipos se suministran sin cable de alimentación y enchufe, ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente **del tipo indicado** y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

- compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización** y con cuanto indicado en la placa de la matrícula. Se recuerda que, para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

- estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde;
- debe estar conectado a la **línea de tierra** de la red (cables amarillo y verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A);
- estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

Comprobaciones antes de la compra



2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS

Datos eléctricos

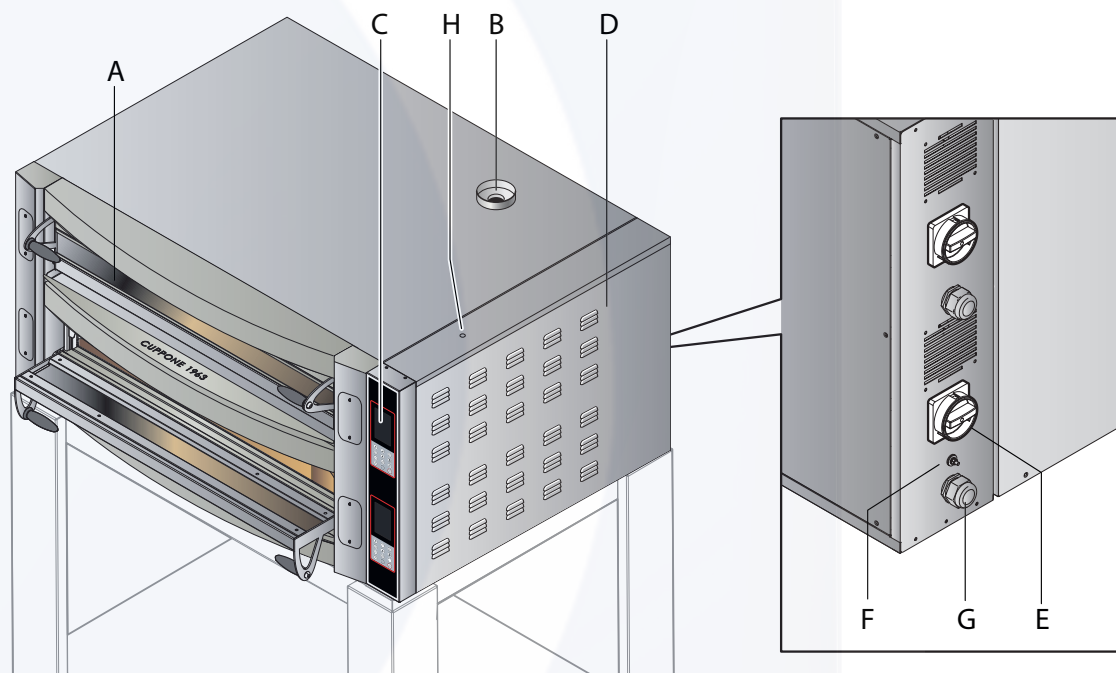
* Atención: los valores mostrados se refieren a una cámara del horno. Los hornos dobles tienen 2 entradas y, por lo tanto, 2 líneas distintas

**Atención: para modelos distintos de los indicados, póngase en contacto con la empresa.

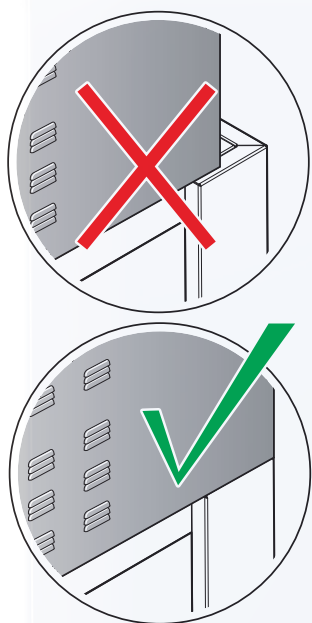
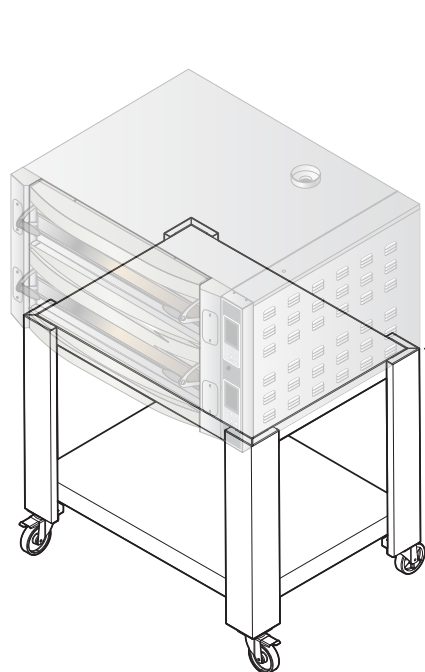
HORNO ESTÁNDAR	Modelo de horno		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente * (Nx A)
	435	ML435/...-A5-CP	230V	5,8	3,5	25,2	3x4	2x32
		ML435/...-B5-CP	3x230V			14,6	4x1,5	3x16
		ML435/...-C5-CP	3Nx400V			8,4	5x1	4x16
		ML435/...-A6-US	208V			27,9	3XAWG11	2x32
		ML435/...-B6-US	3x208V			16,1	4XAWG13	3x20
	635	ML635/...-B5-CP	3x230V	8,4	5,0	21,1	4x2,5	3x25
		ML635/...-C5-CP	3Nx400V			12,1	5x1,5	4x16
		ML635/...-B6-US	3x208V			23,3	4XAWG13	3x25
	635L	ML635L/...-A5-CP	230V	8,6	5,2	37,4	3x6	2x40
		ML635L/...-B5-CP	3x230V			21,6	4x2,5	3x25
		ML635L/...-C5-CP	3Nx400V			12,4	5x1,5	4x16
		ML635L/...-B6-US	3x208V			23,9	4XAWG13	3x25
HORNO POTENCIADOS	935	ML935/...-B5-CP	3x230V	12,6	7,6	31,6	4x4	3x32
		ML935/...-C5-CP	3Nx400V			18,2	5x2,5	4x20
		ML935/...-B6-US	3x208V			35,5	4XAWG9	3x40
		ML435/TS-C5P-CP	3Nx400V	7,5	4,5	10,8	5x1,5	4x16
	635	ML635/TS-C5P-CP	3Nx400V	10,8	6,5	15,6	5x1,5	4x16
HORNO POTENCIADOS	635L	ML635L/TS-C5P-CP	3Nx400V	11,04	6,6	15,9	5x1,5	4x16
	935	ML935/TS-C5P-CP	3Nx400V	16,14	9,7	23,3	5x2,5	4x25

Leyenda

- (A) Puerta del horno
- (B) Descarga de humos del horno
- (C) Panel de control
- (D) Panel de acceso a componentes eléctricos
- (E) Seccionador (solo modelos de EE.UU.)
- (F) Equipotencial
- (G) Entrada de alimentación del horno
- (H) Entrada de alimentación de la campana

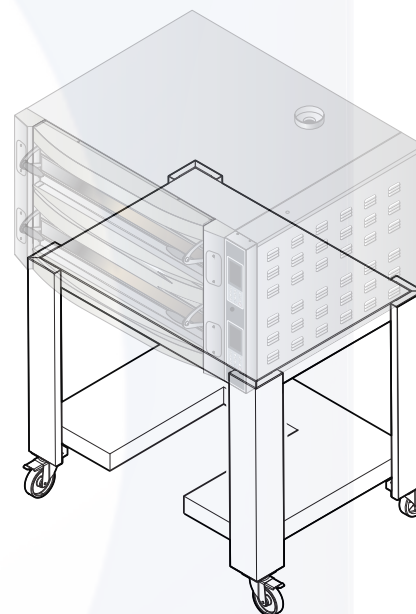


DIFRIHO



ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

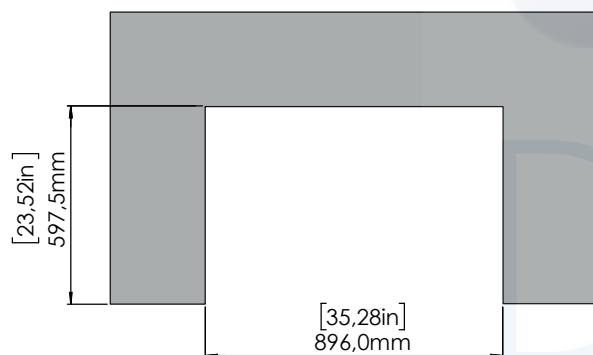
Si el horno Michelangelo se coloca en un soporte del fabricante, haga coincidir las esquinas trasera del horno con las traseras del soporte.



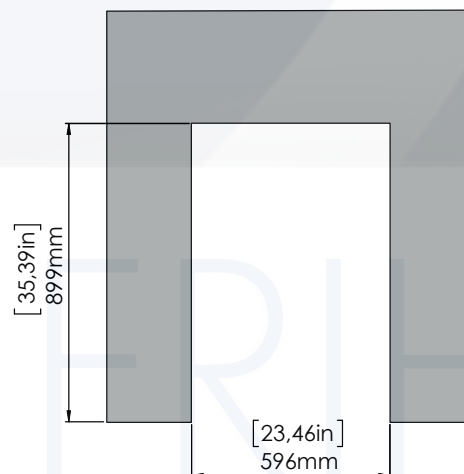
A petición del fabricante, están disponibles soportes para los hornos Michelangelo 635 / 635L / 935, con un estante inferior moldeado para la inserción de accesorios.

Si fuera necesario conocer otras medidas del soporte, consulte los esquemas dimensionales de la pág. [9](#) a la pág. [36](#)

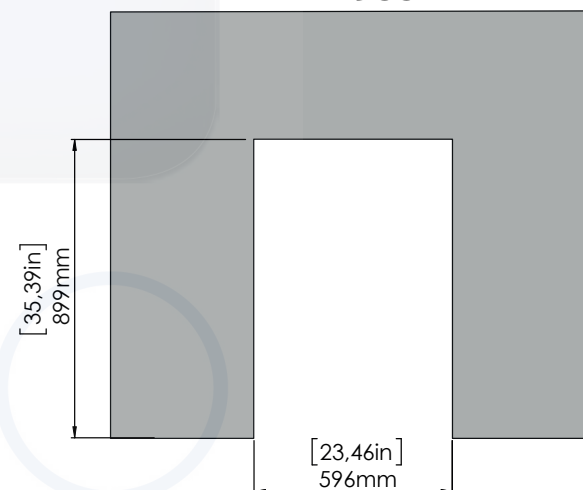
ML 635L



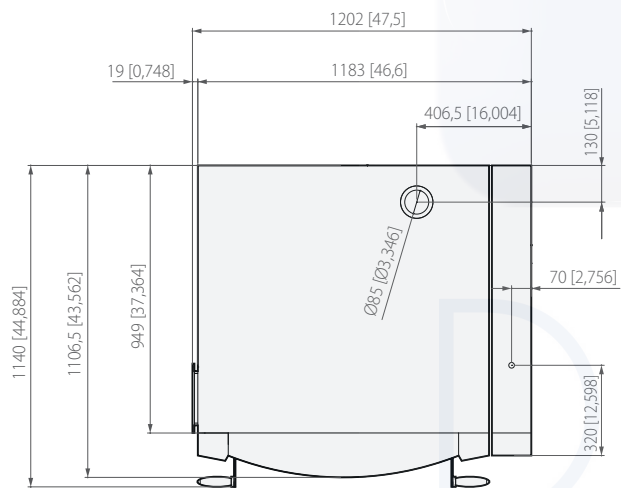
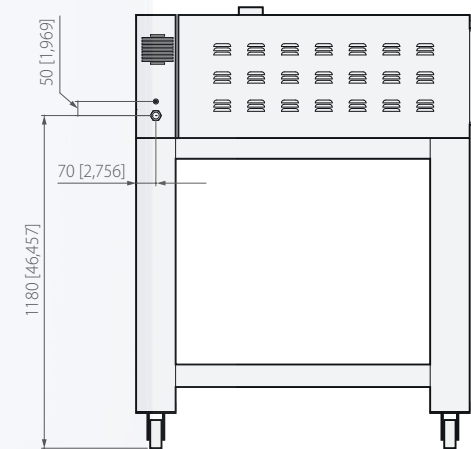
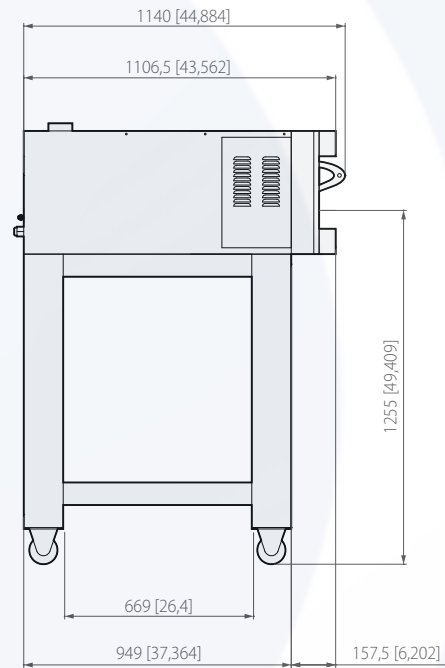
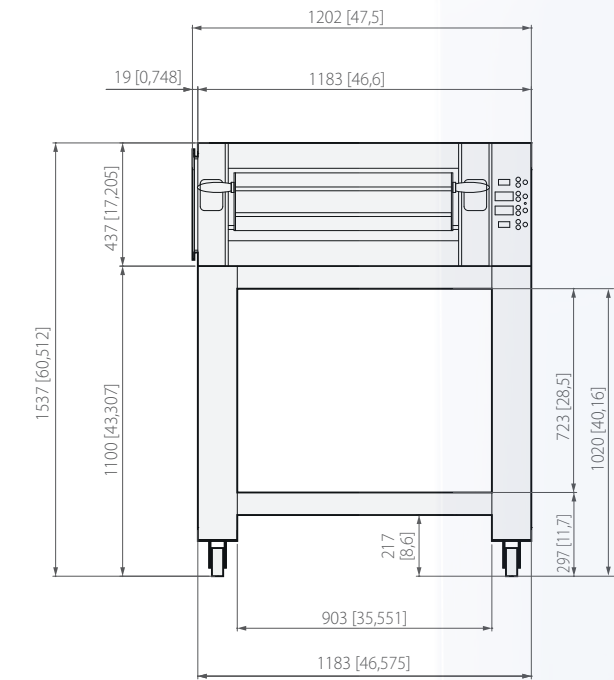
ML 635



ML 935



Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]



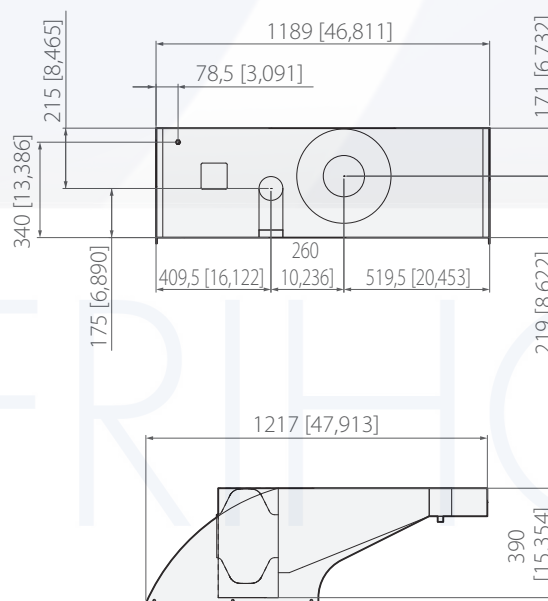
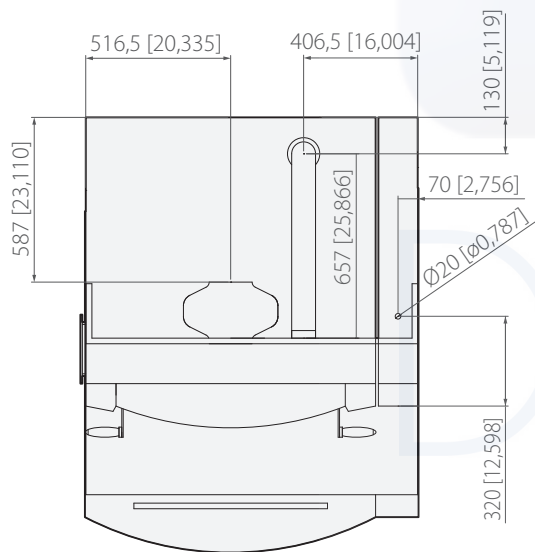
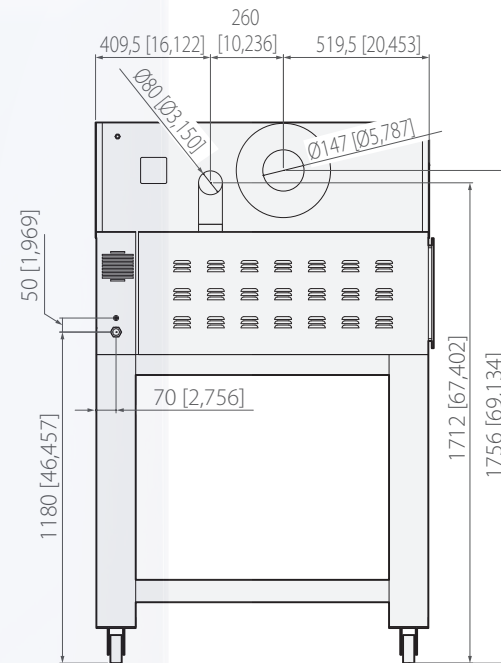
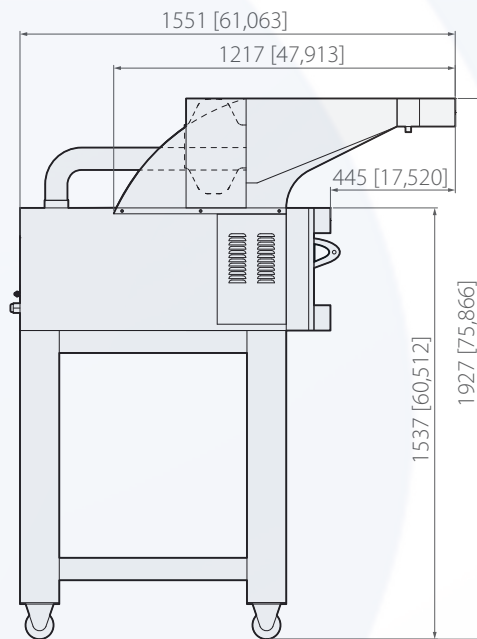
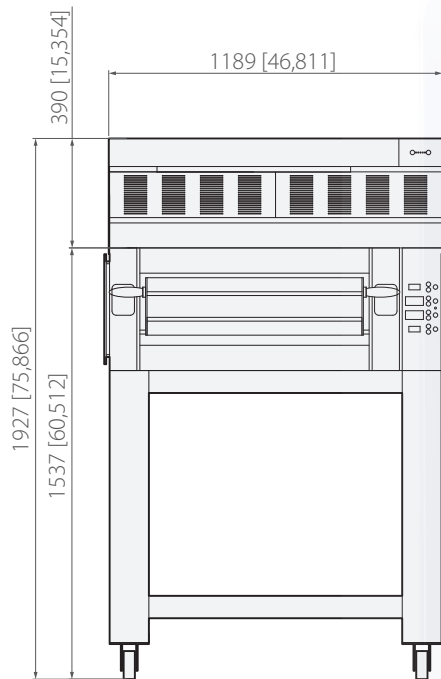
peso horno
ML 435 individual
169 kg - 372,5 lb



peso embalaje+ horno completo
ML 435 individual
189 kg - 416,6 lb

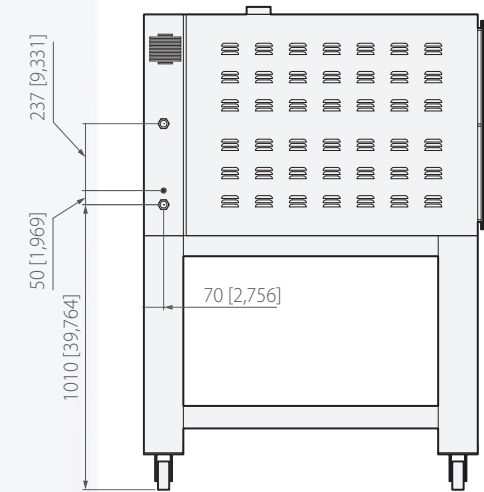
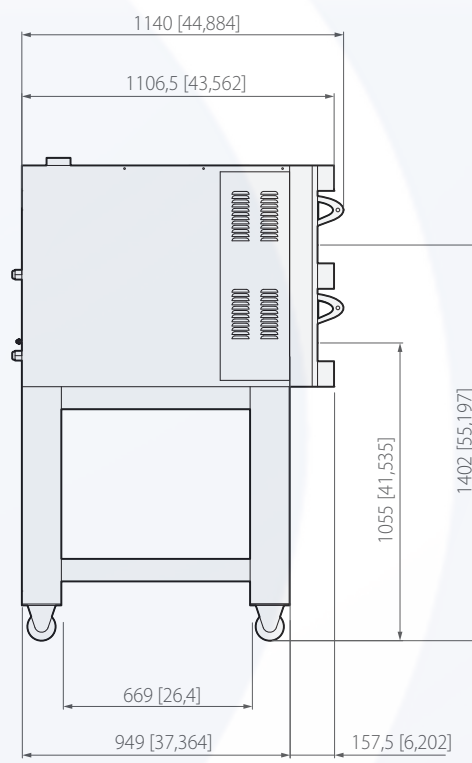
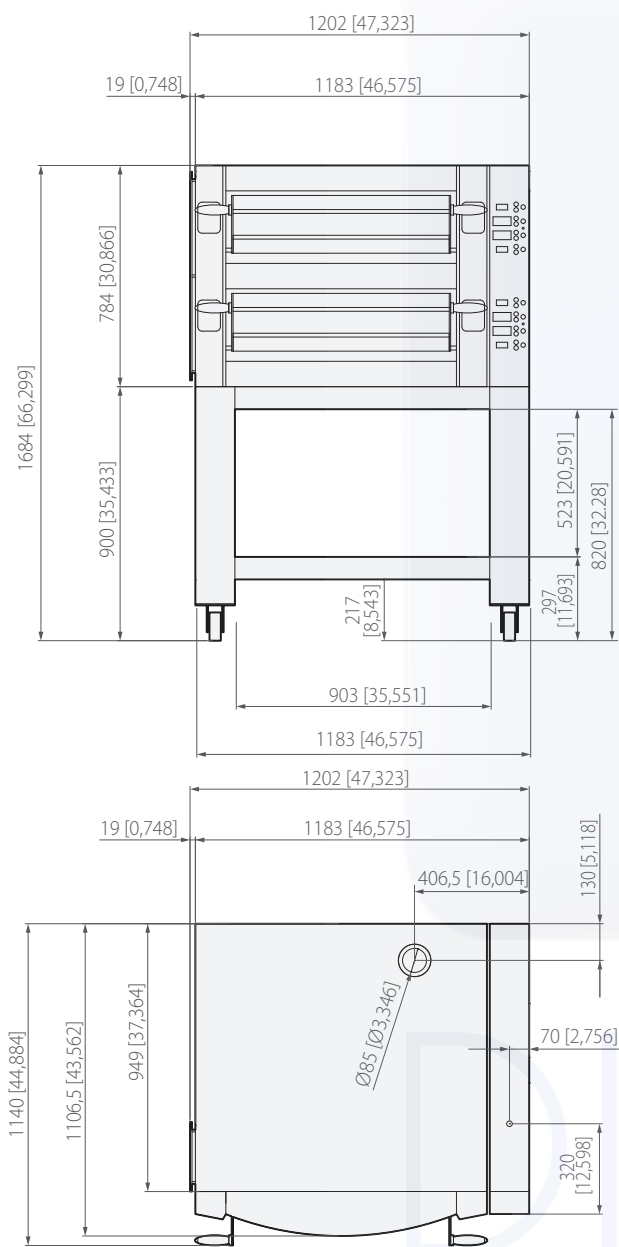
medidas embalaje horno
ML 435 individual
1200x1200x620 [47.24x 47.24x24.41 in.]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** + campana **KML 435** | campana + horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

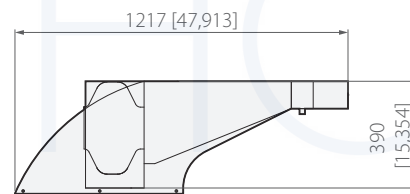
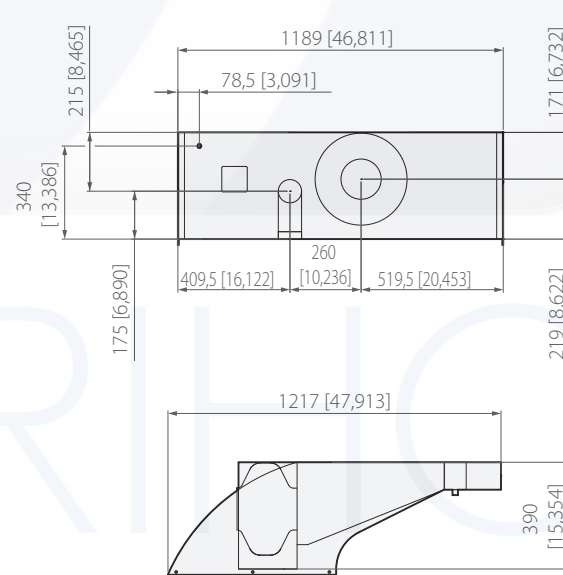
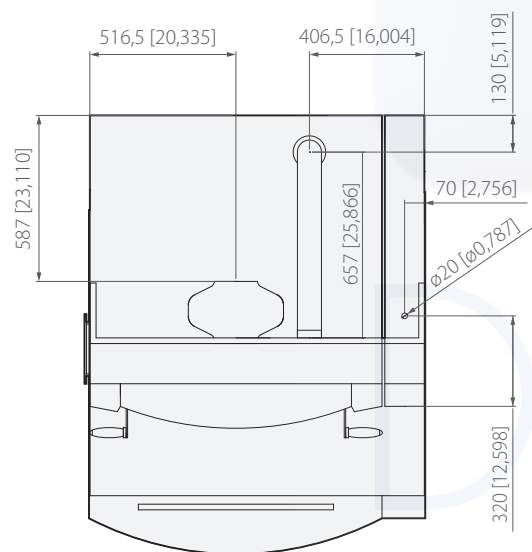
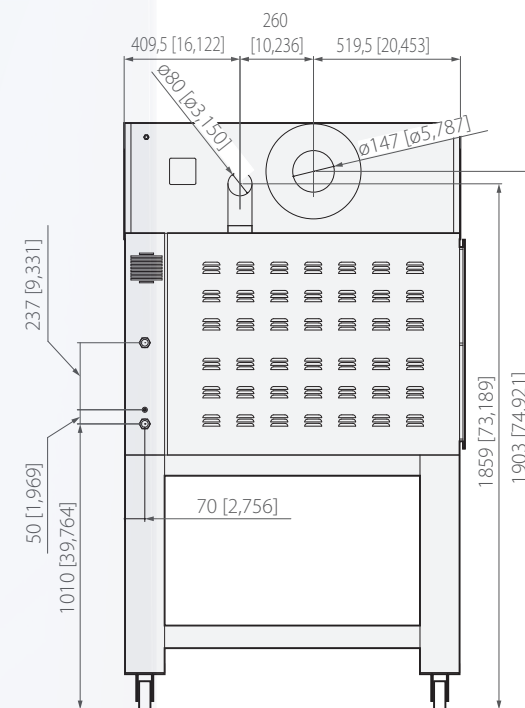
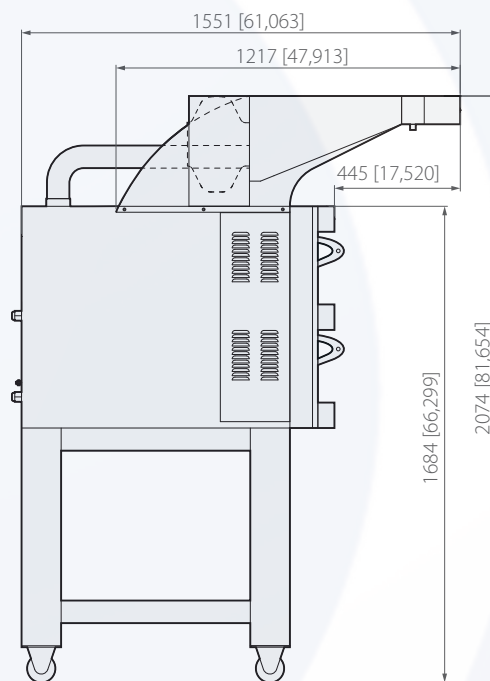
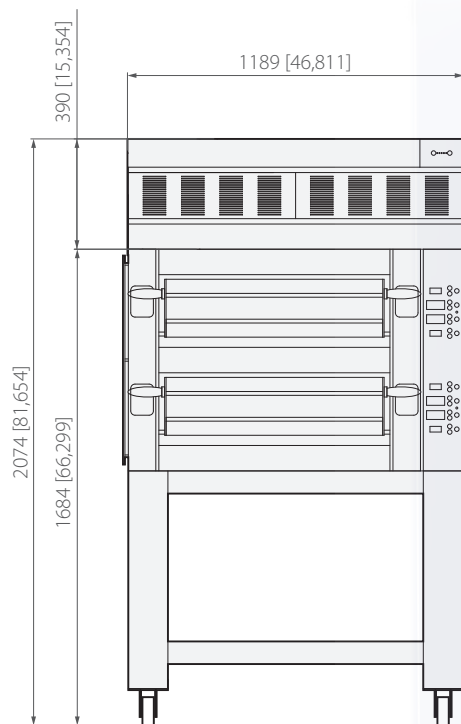
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

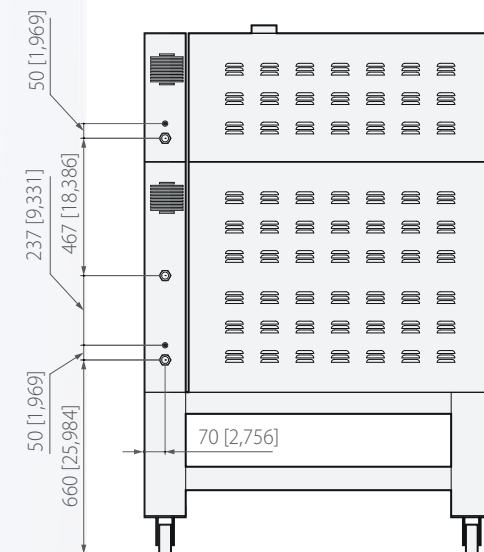
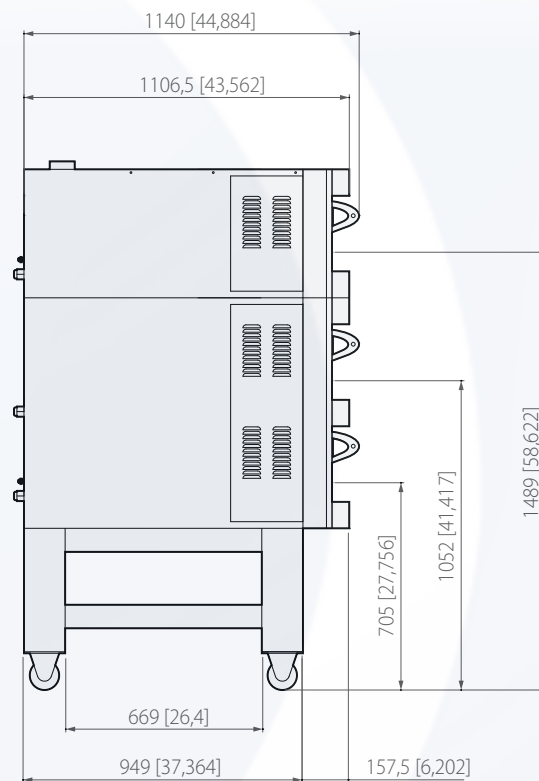
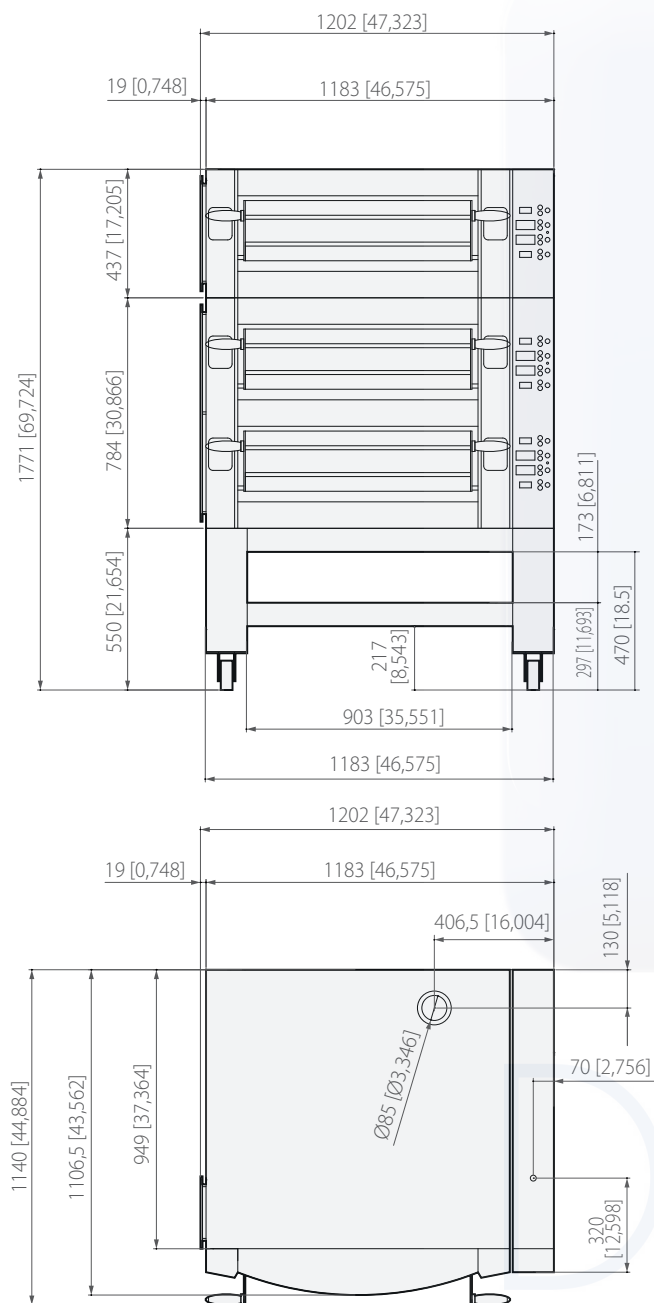
	peso horno ML 435 doble 302 kg - 665,7 lb
	peso embalaje + horno completo ML 435 doble 324 kg - 714,2 lb
	medidas embalaje horno ML 435 doble 1200x1200x960 [47.24x 47.24x37.8 in.]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** + campana **KML 435** | campana + horno doble



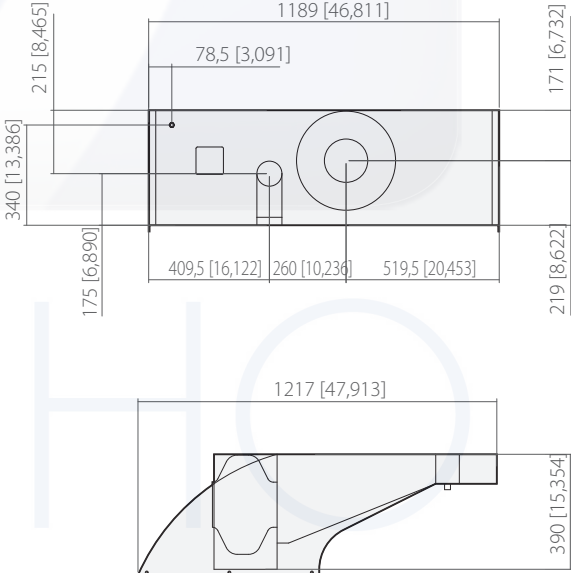
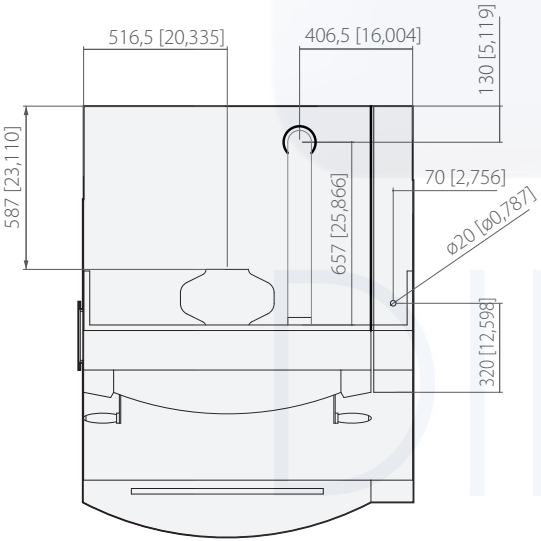
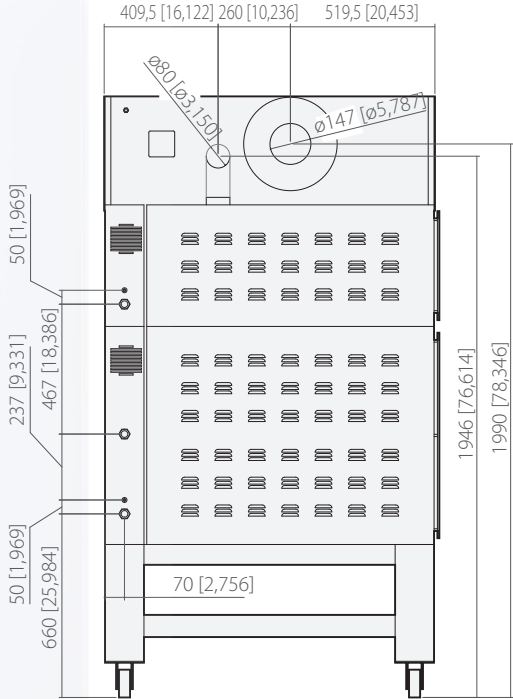
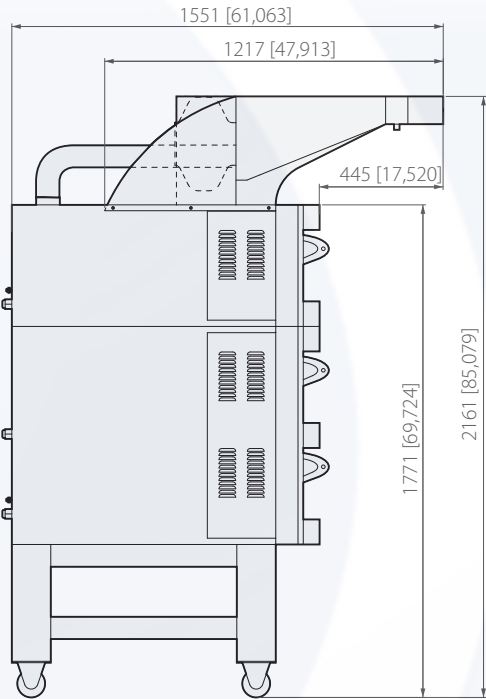
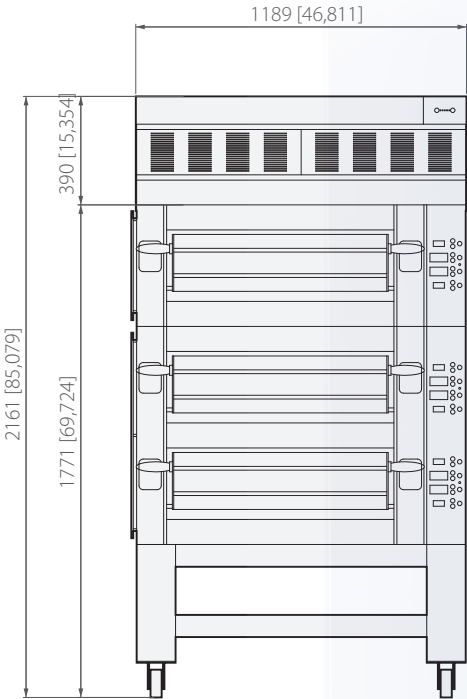
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** | horno triple

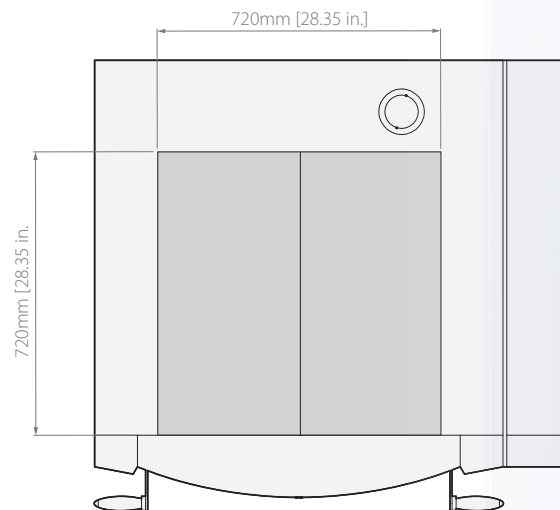


unidad de medida: mm [pulg]

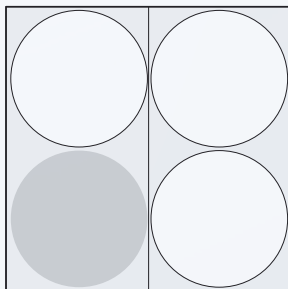
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 435** + campana **KML 435** | campana + horno triple



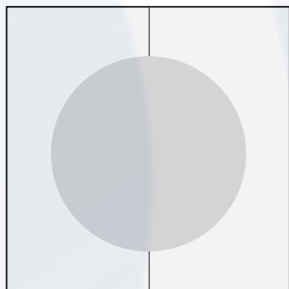
unidad de medida: mm [pulg]



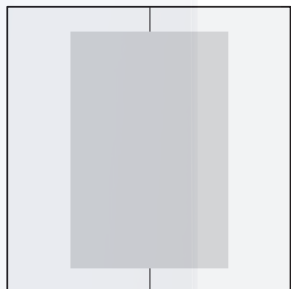
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



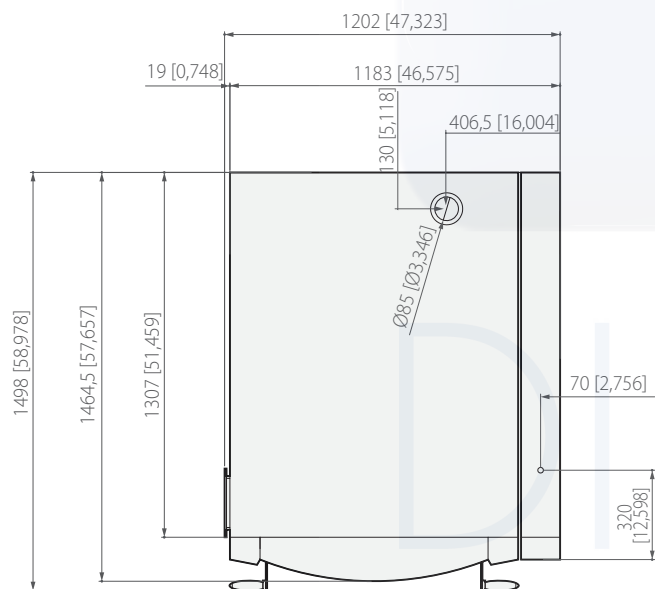
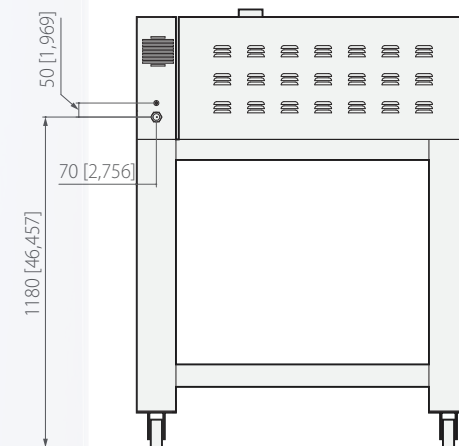
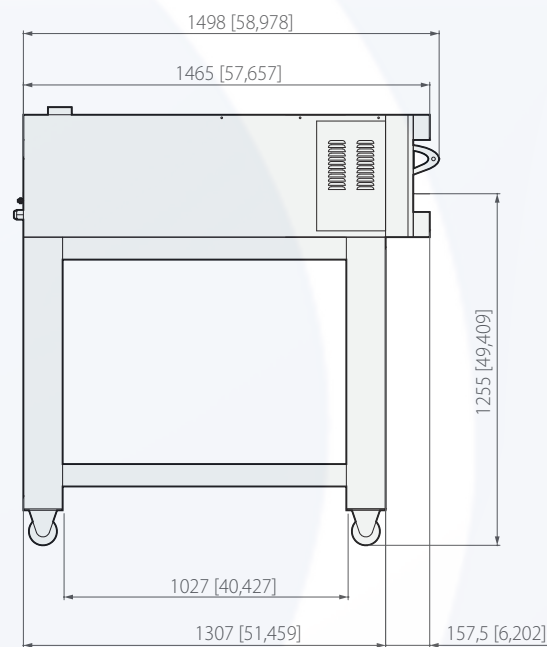
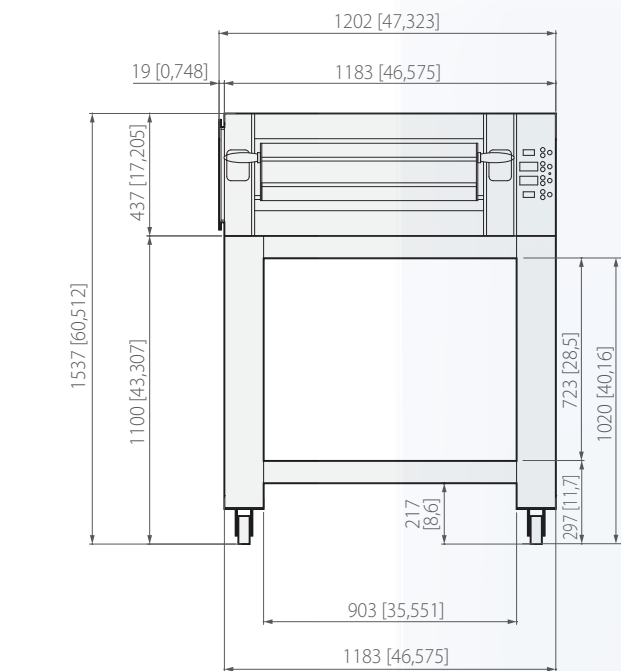
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]



BANDEJA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	36
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	11
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	7

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** | horno individual



peso horno
ML 635 individual
218 kg - 480,6 lb

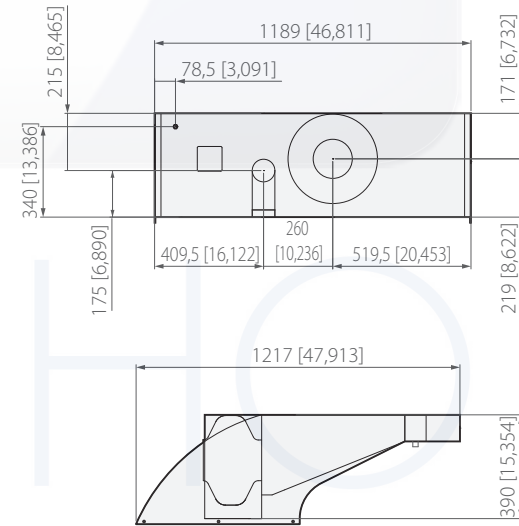
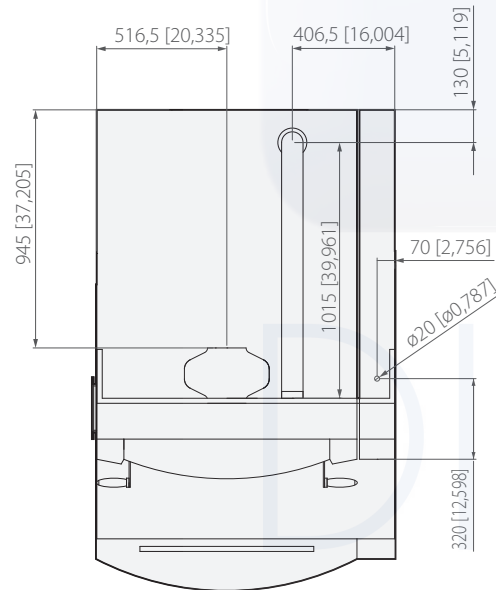
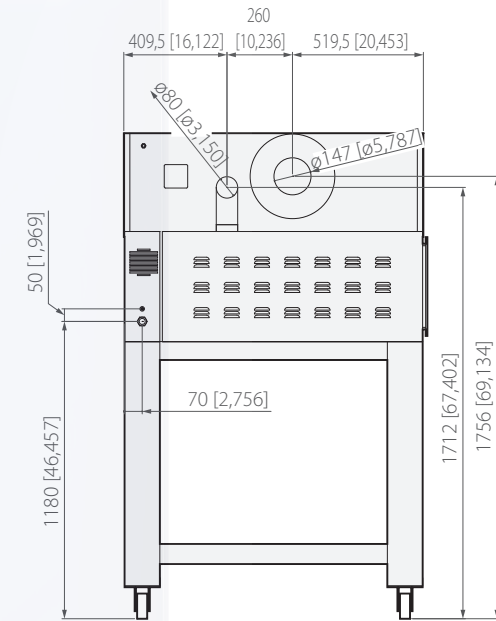
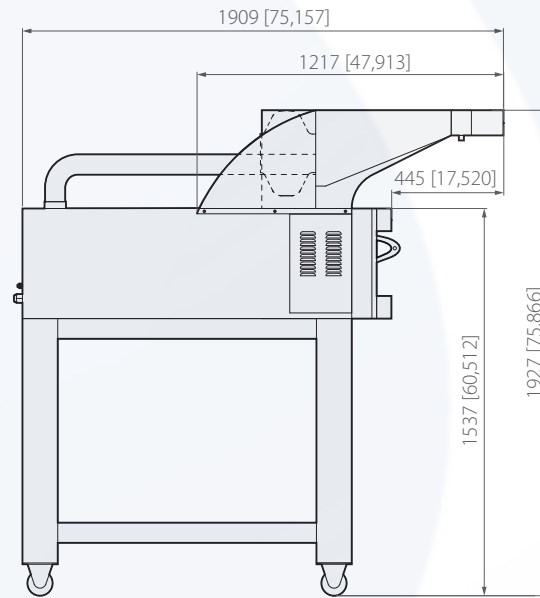
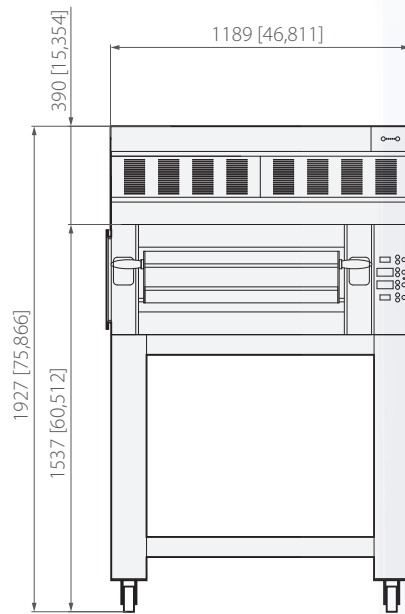


peso embalaje+ horno completo
ML 635 individual
244 kg - 537,9 lb

medidas embalaje horno
ML 635 individual
1200x1560x620 [47,24x61,42x24,41 in.]

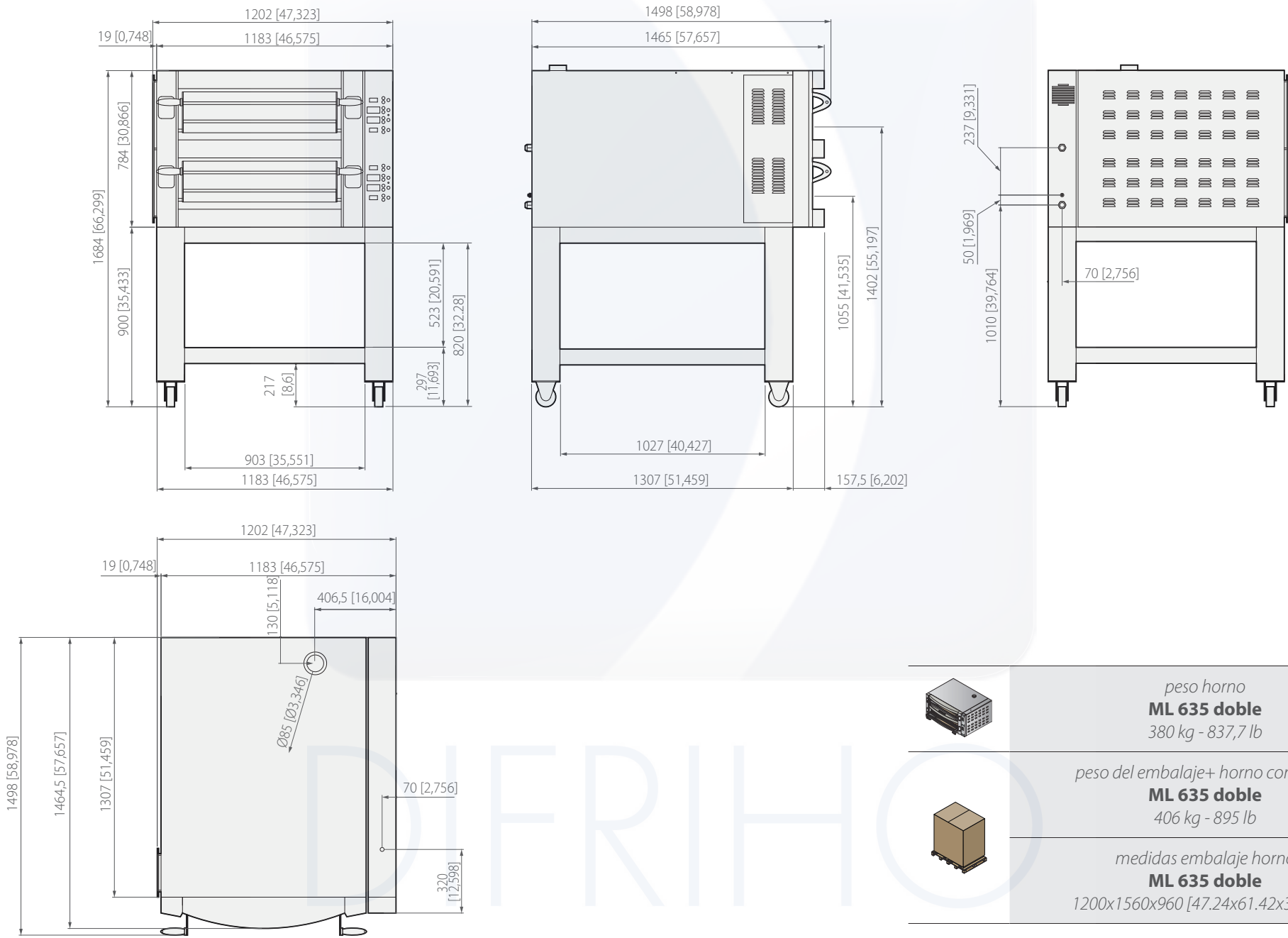
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** + campana **KML 635** | campana + horno individual

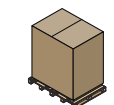


unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** | horno doble



peso horno
ML 635 doble
380 kg - 837,7 lb

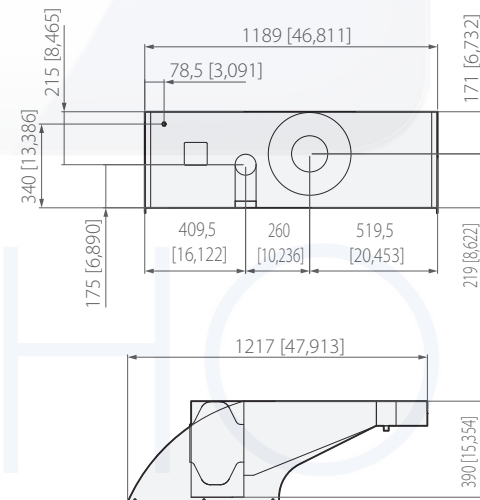
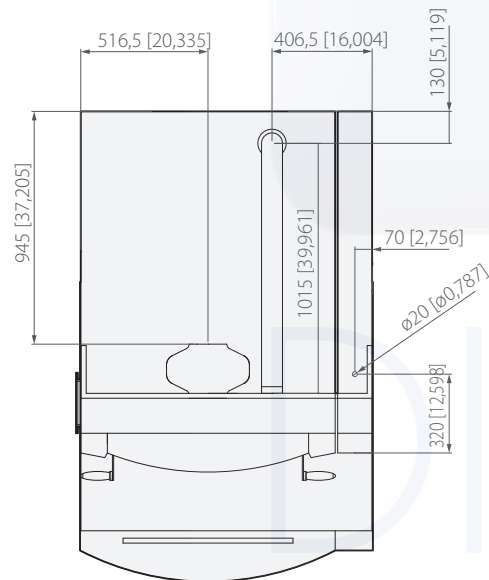
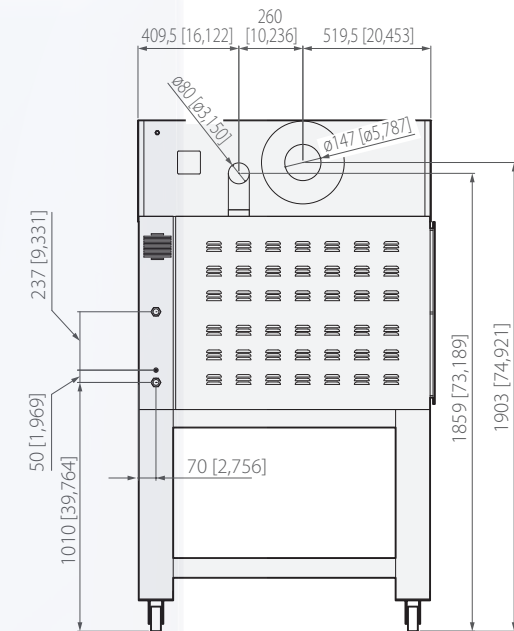
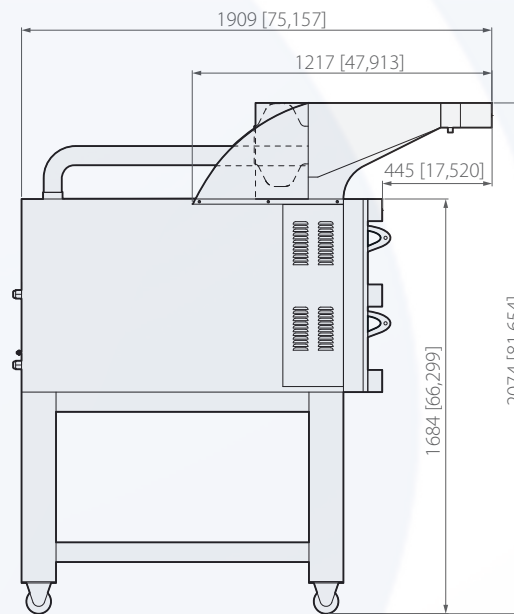
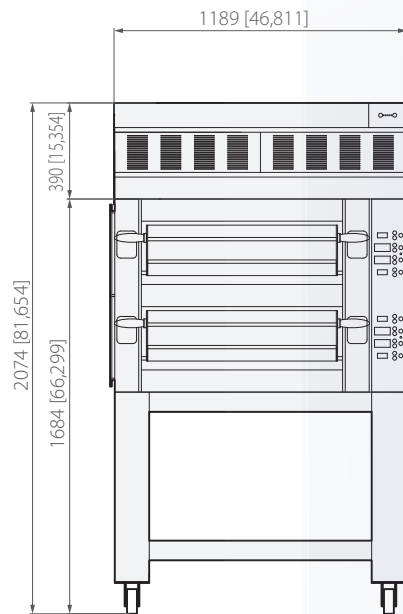


peso del embalaje+ horno completo
ML 635 doble
406 kg - 895 lb

medidas embalaje horno
ML 635 doble
1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]

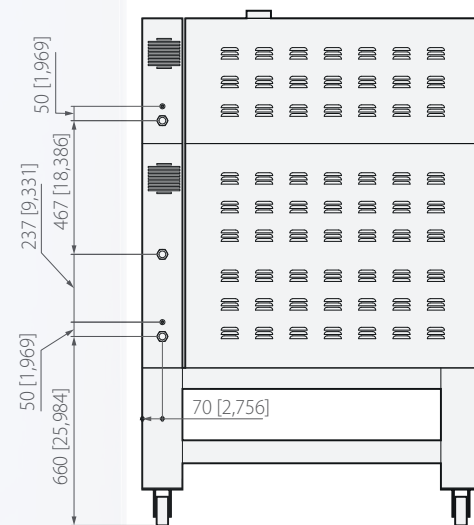
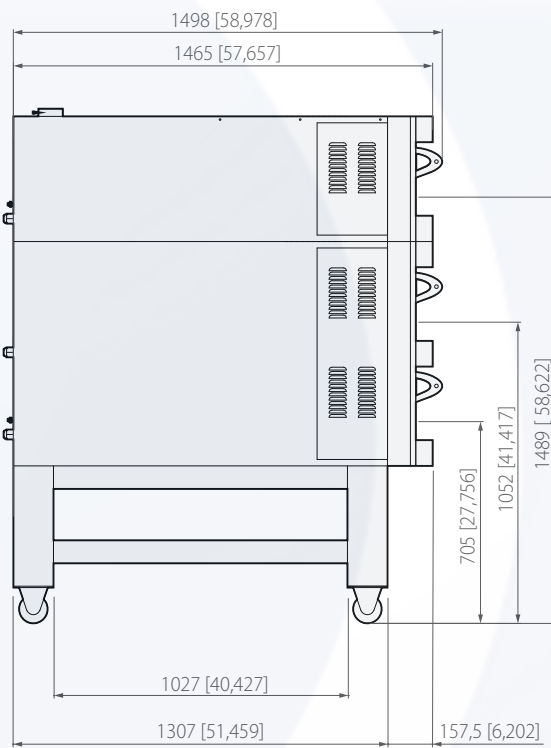
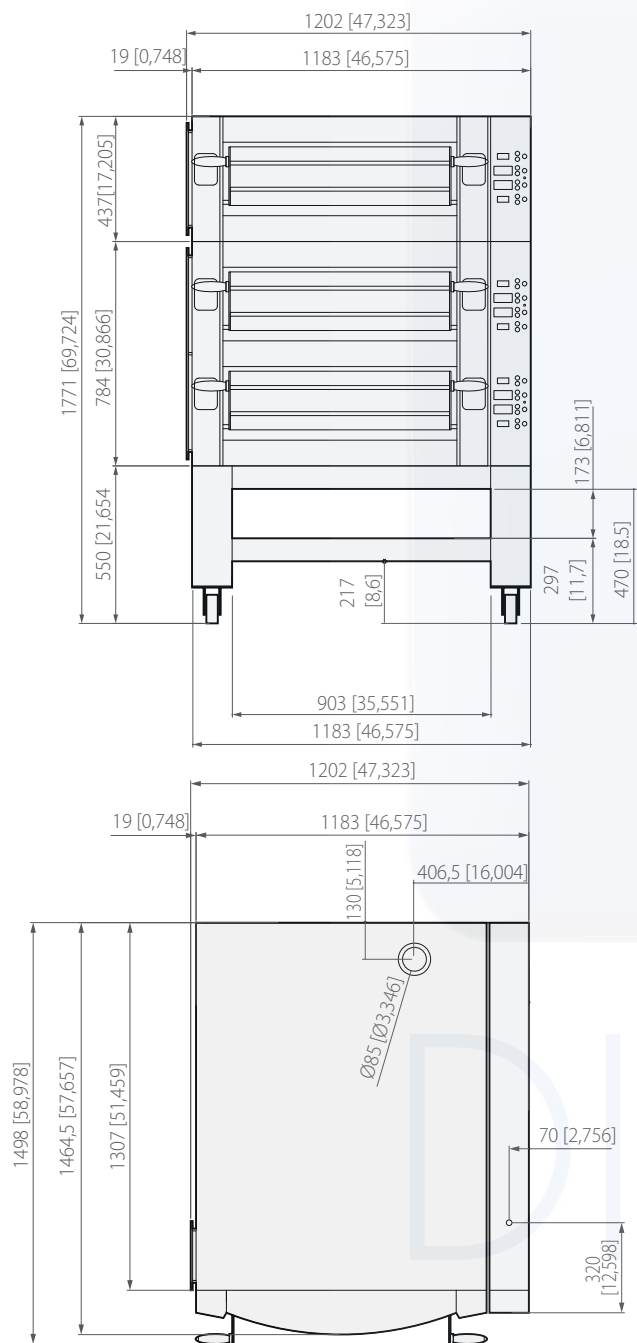
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635**+ campana **KML 635** | campana + horno doble



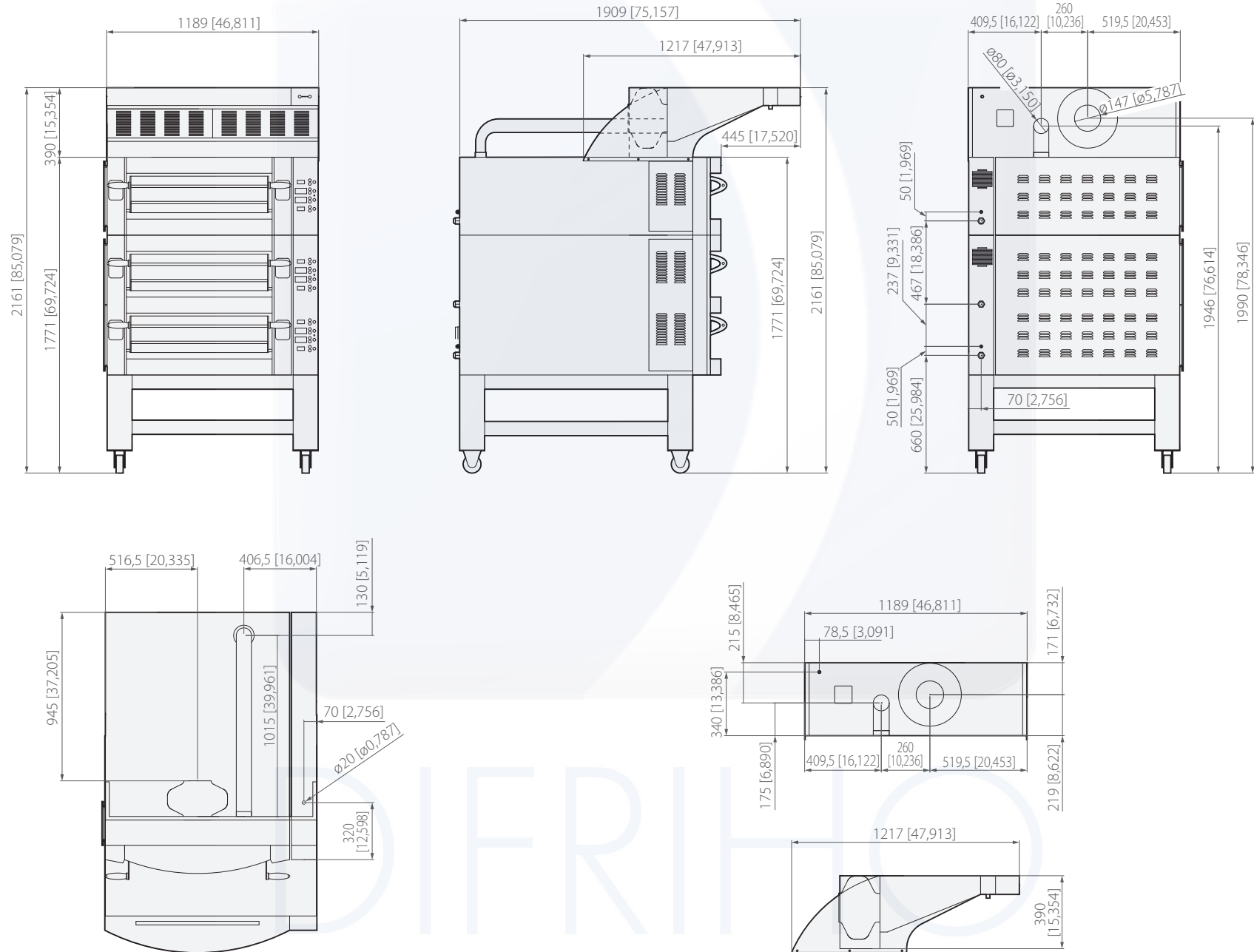
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** | horno triple



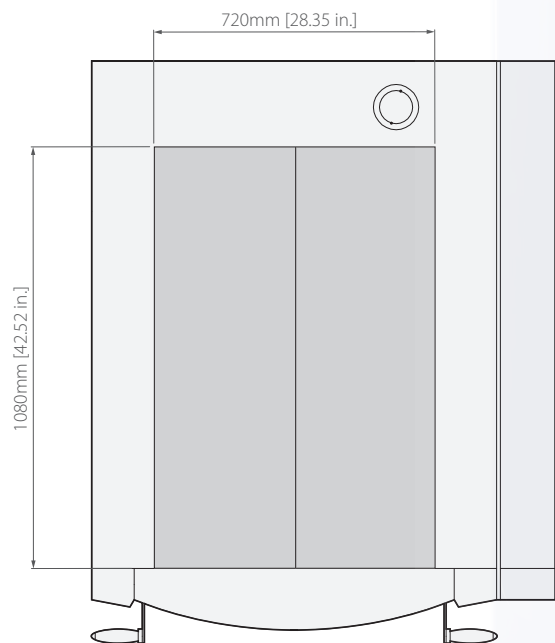
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** + campana **KML 635** | campana + horno triple

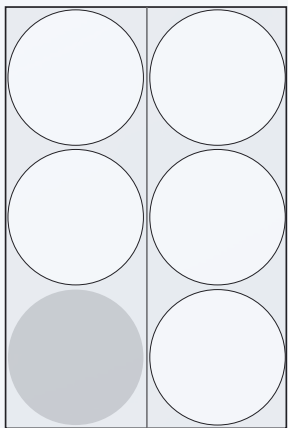


unidad de medida: mm [pulg]

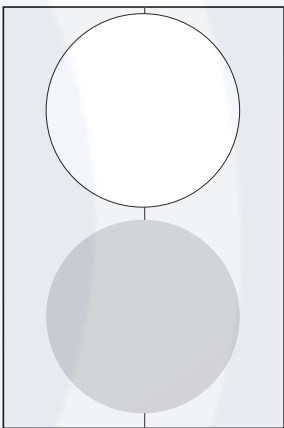
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635** | capacidad



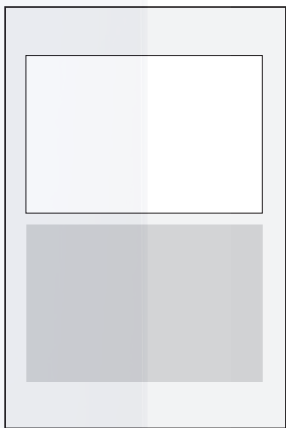
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]

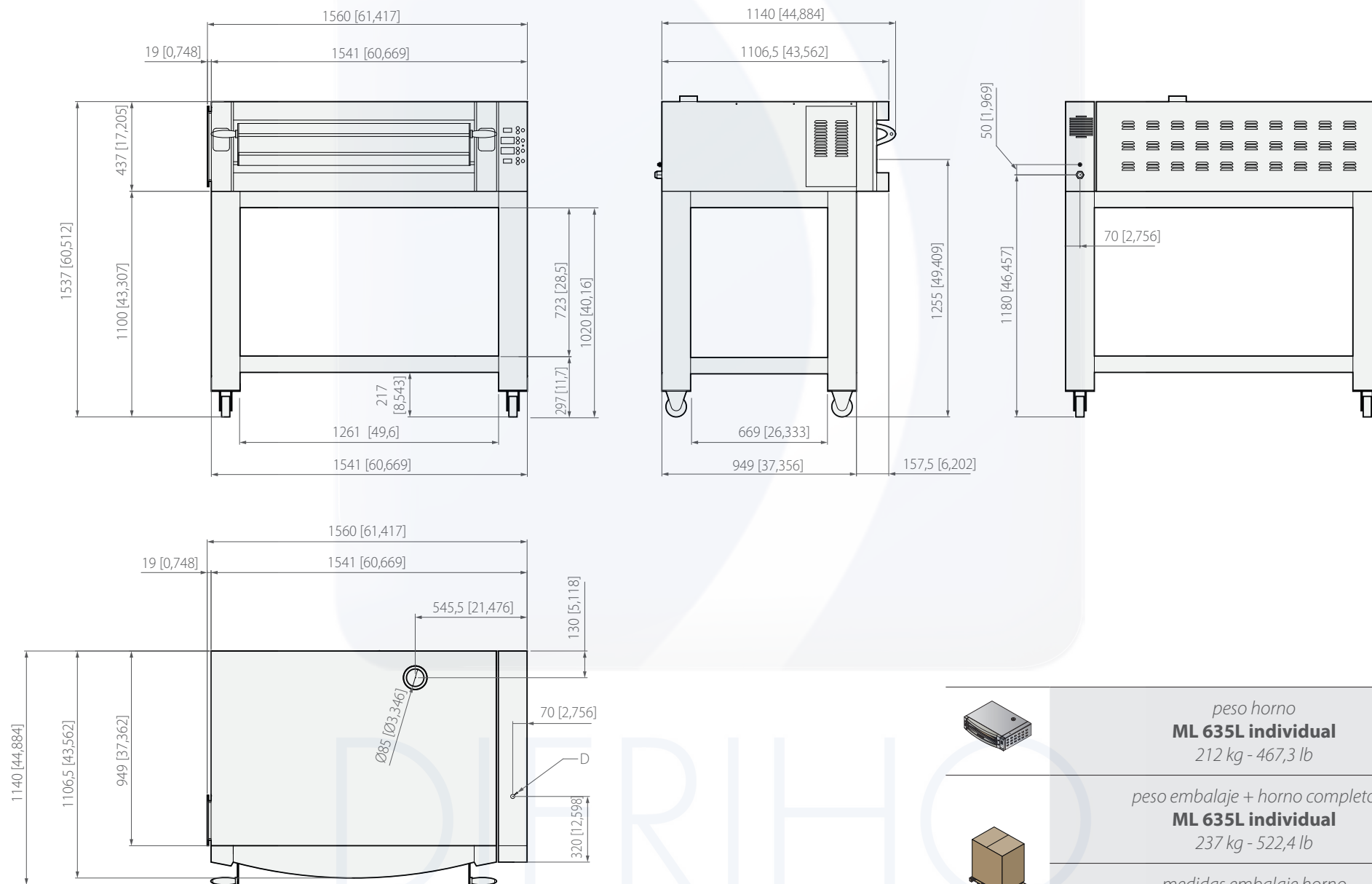


BANDEJA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	66
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	22
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	14

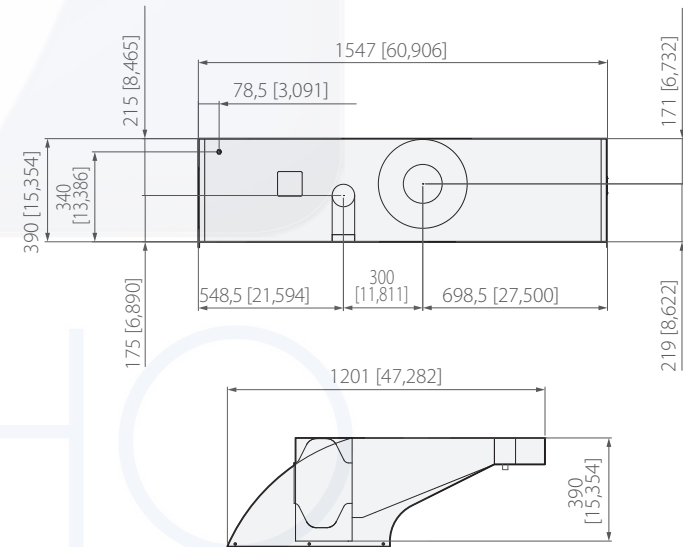
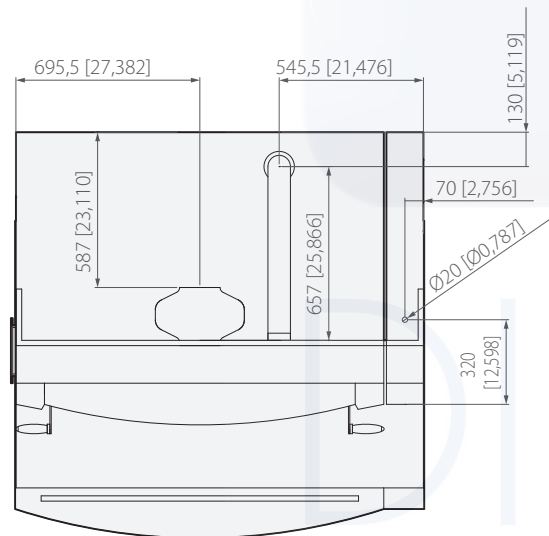
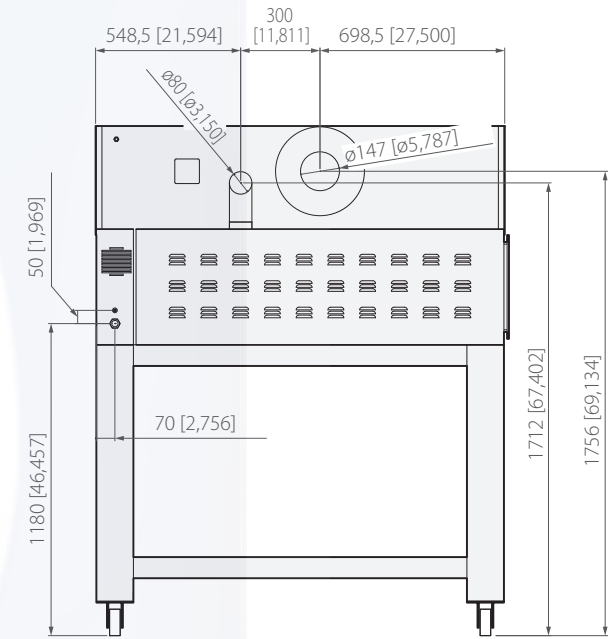
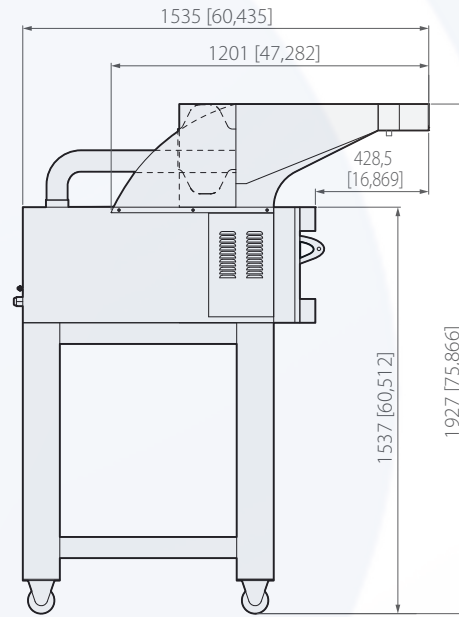
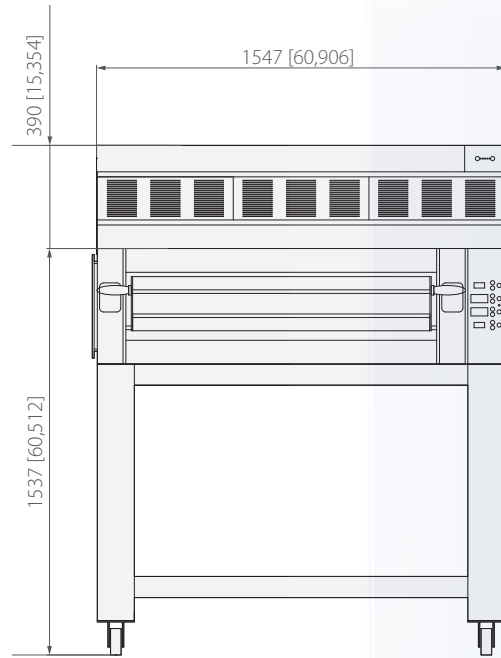
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** | horno individual



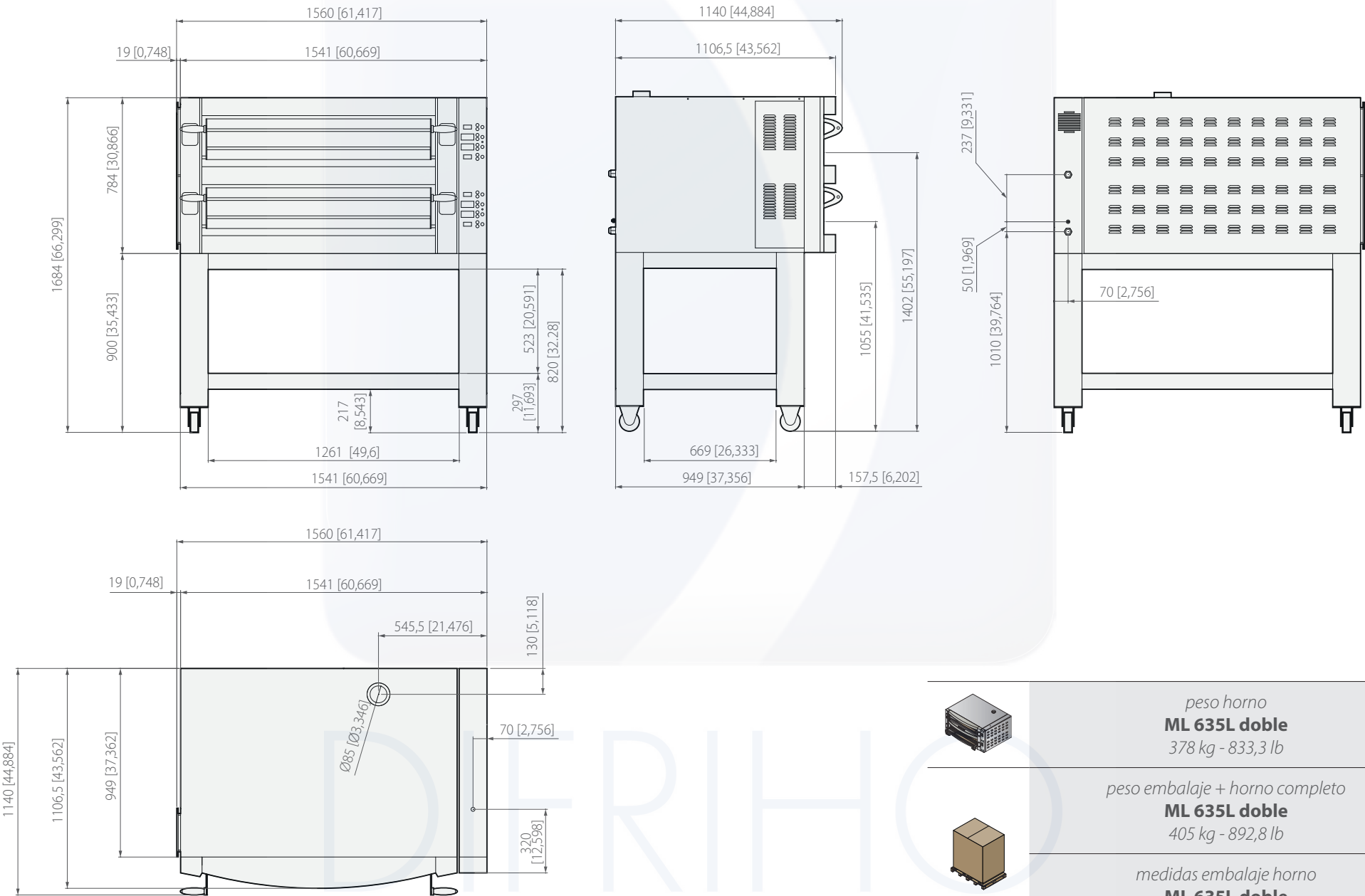
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** + campana **KML 635L** | campana + horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

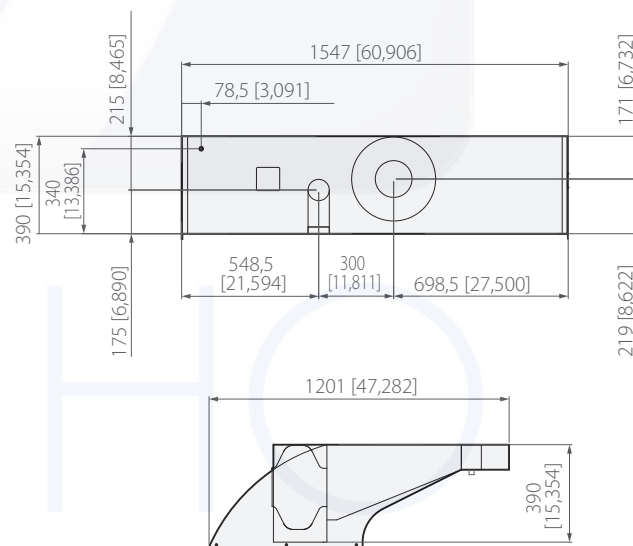
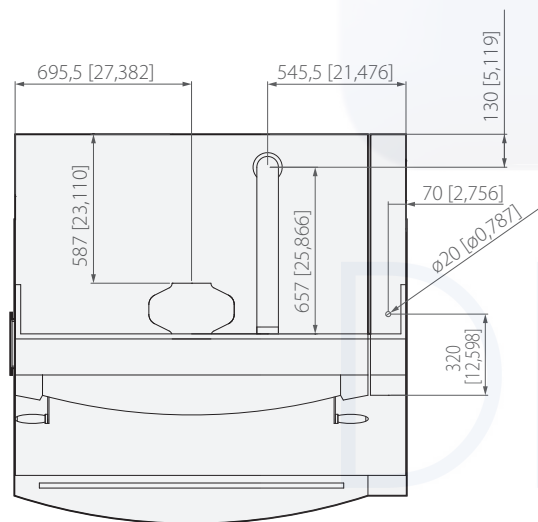
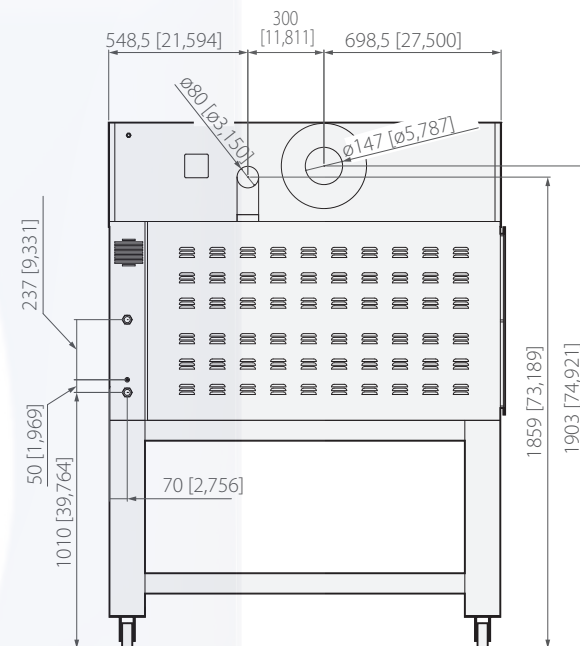
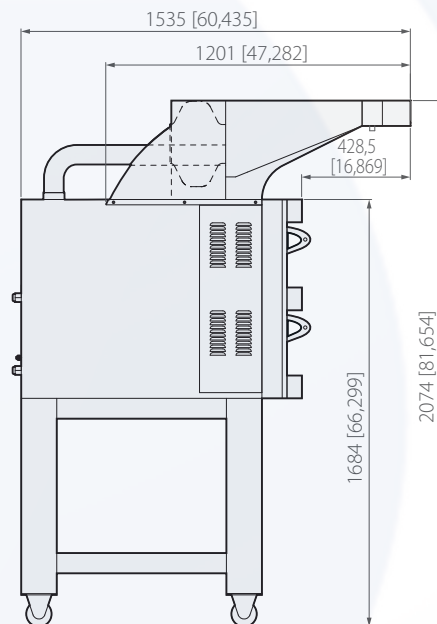
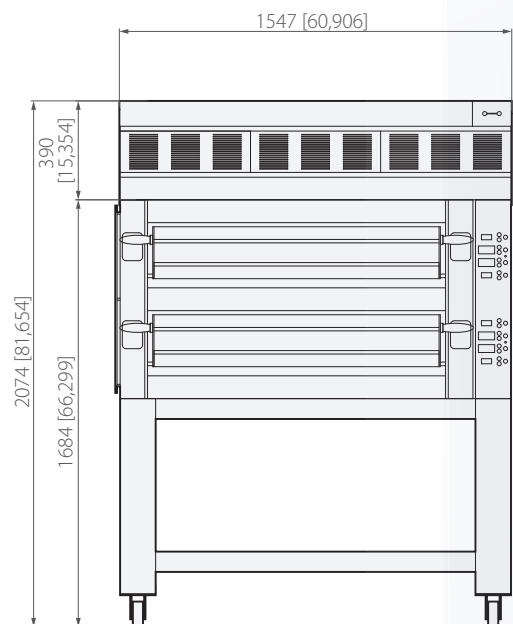
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

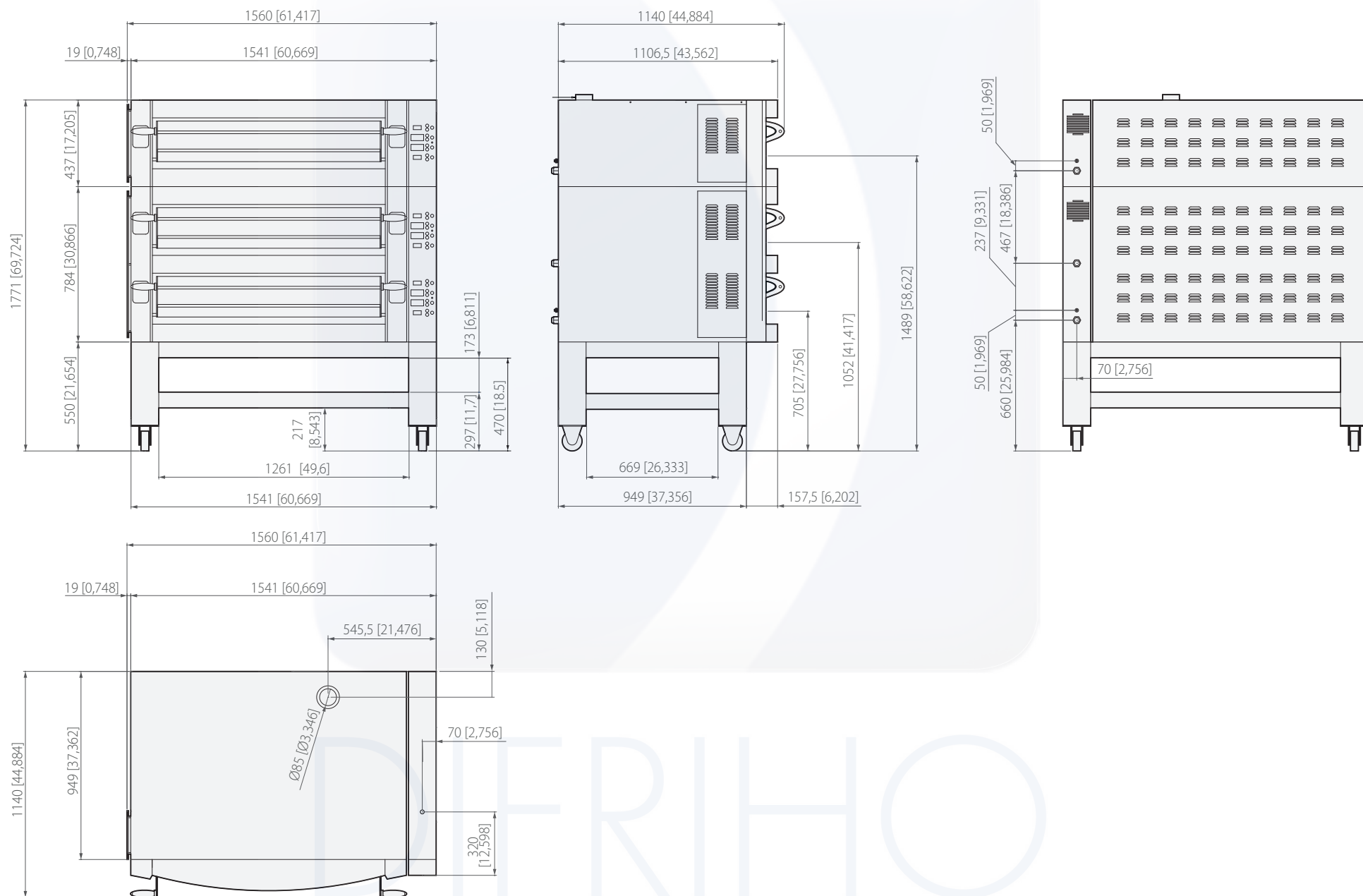
	peso horno ML 635L doble 378 kg - 833,3 lb
	peso embalaje + horno completo ML 635L doble 405 kg - 892,8 lb
	medidas embalaje horno ML 635L doble 1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]

Datos técnicos **Michelangelo ML 635L** + campana **KML 635L** | campana + horno doble



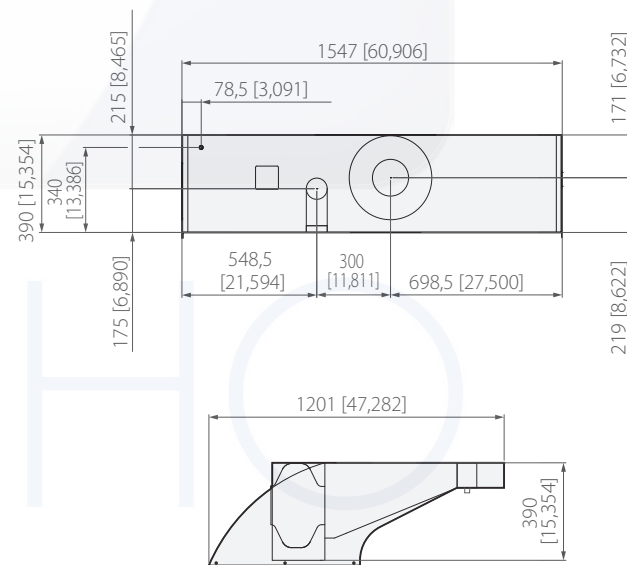
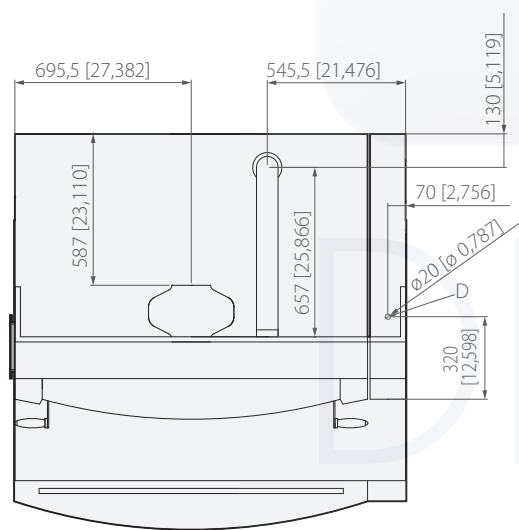
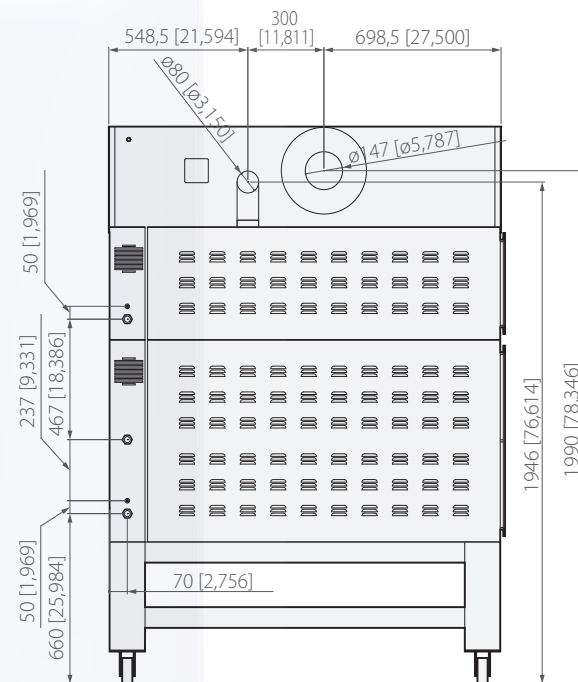
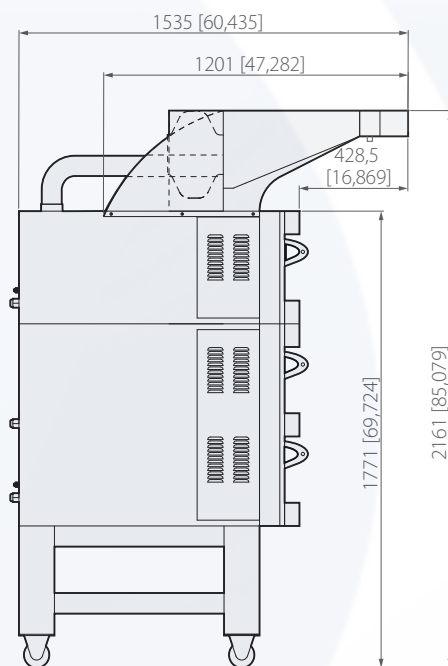
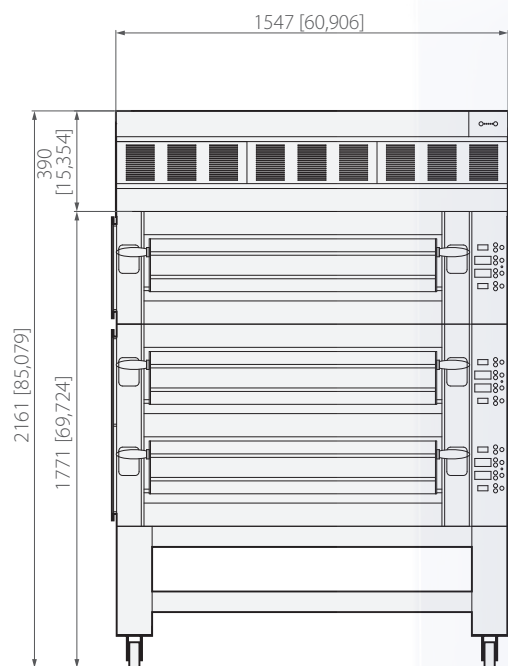
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** | horno triple



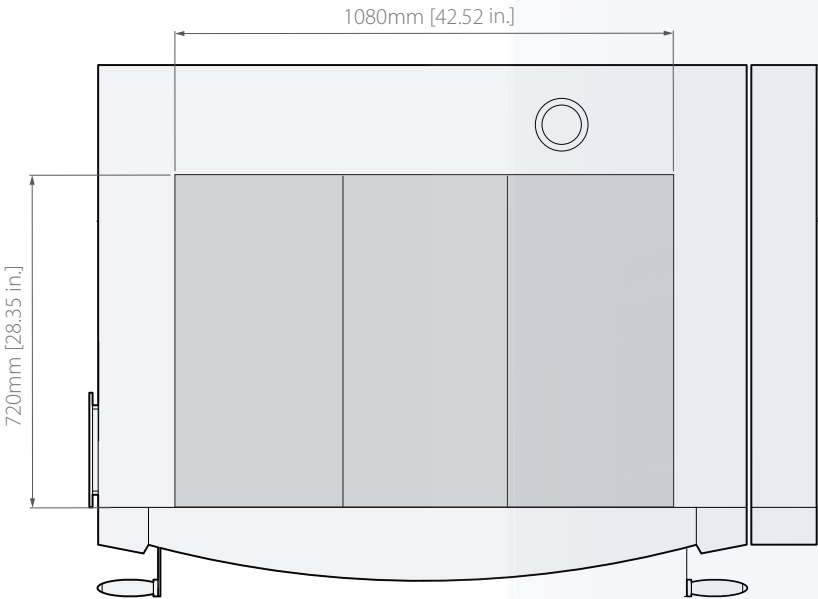
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** + campana **KML 635L** | campana + horno triple

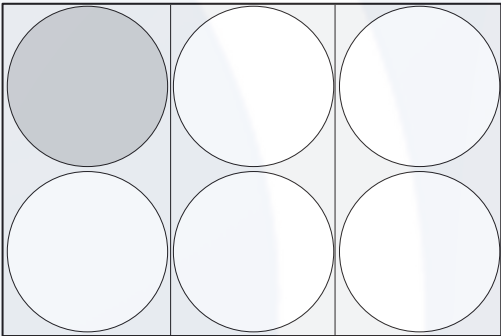


unidad de medida: mm [pulg]

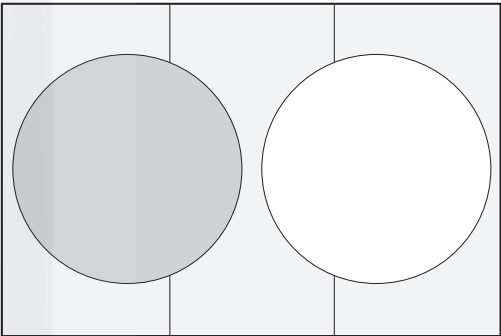
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 635L** | capacidad



altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]

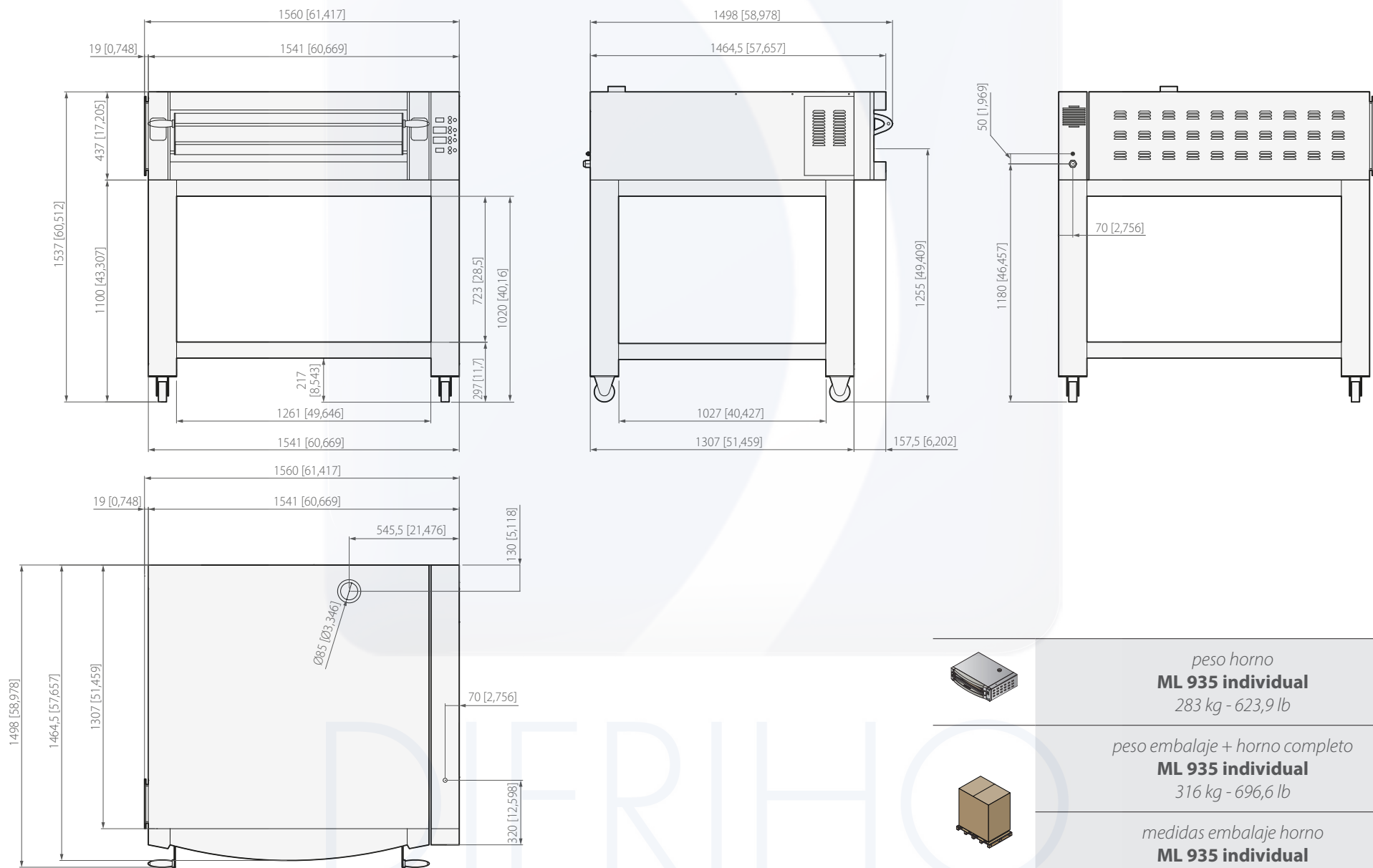


BANDEJA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	60
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	20
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	12

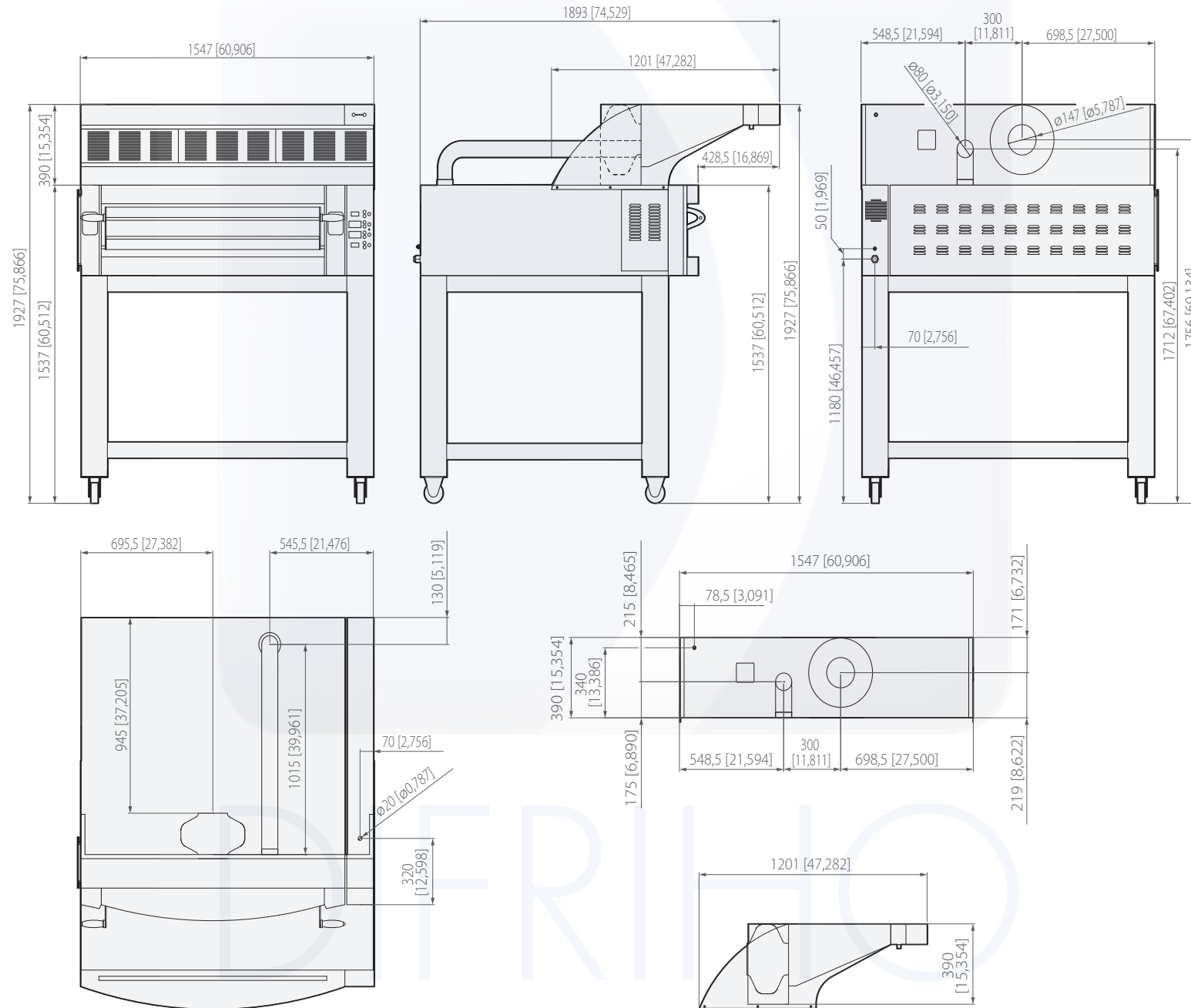
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** | horno individual



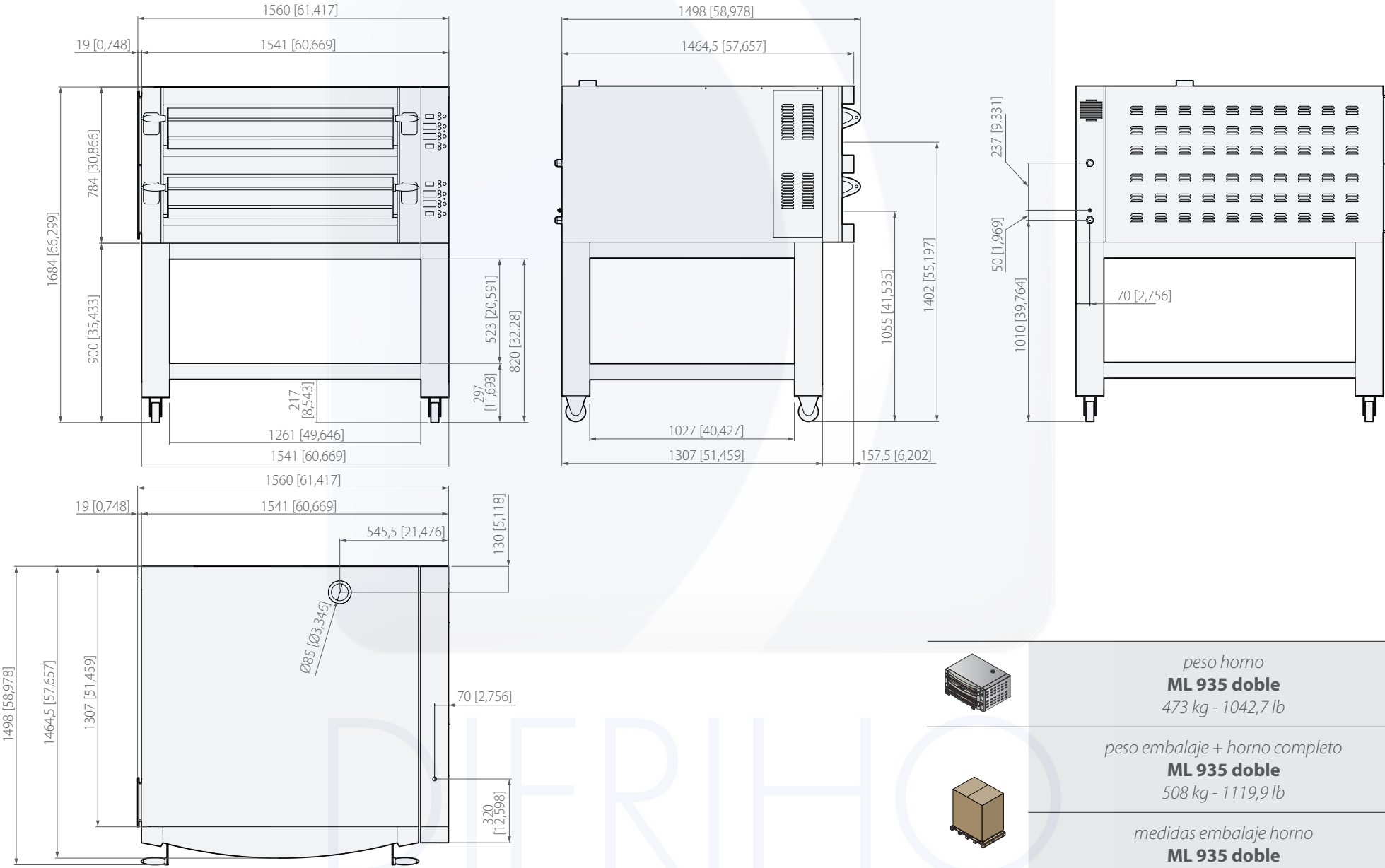
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** + campana **KML 935** | campana + horno individual



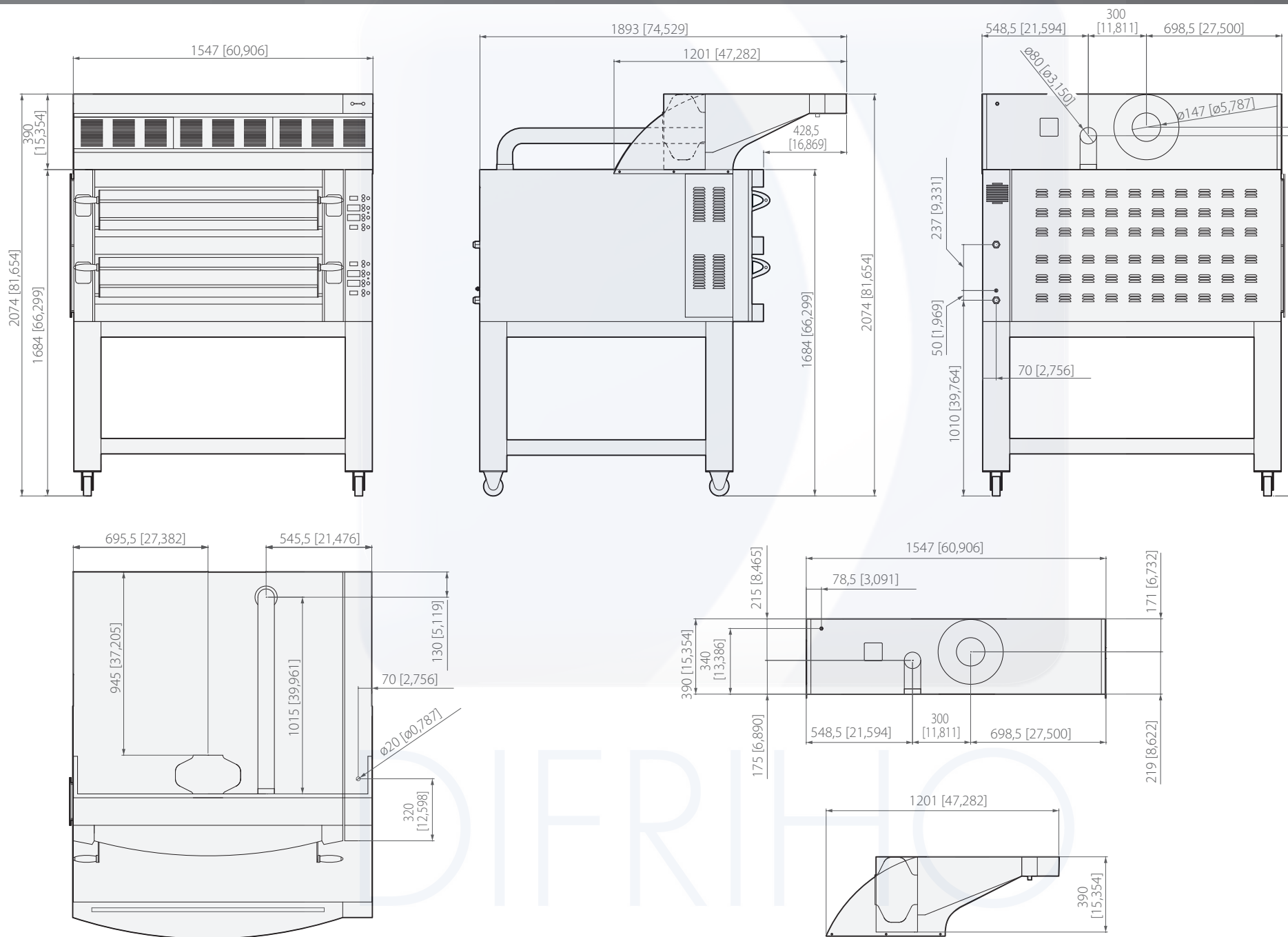
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** | horno doble



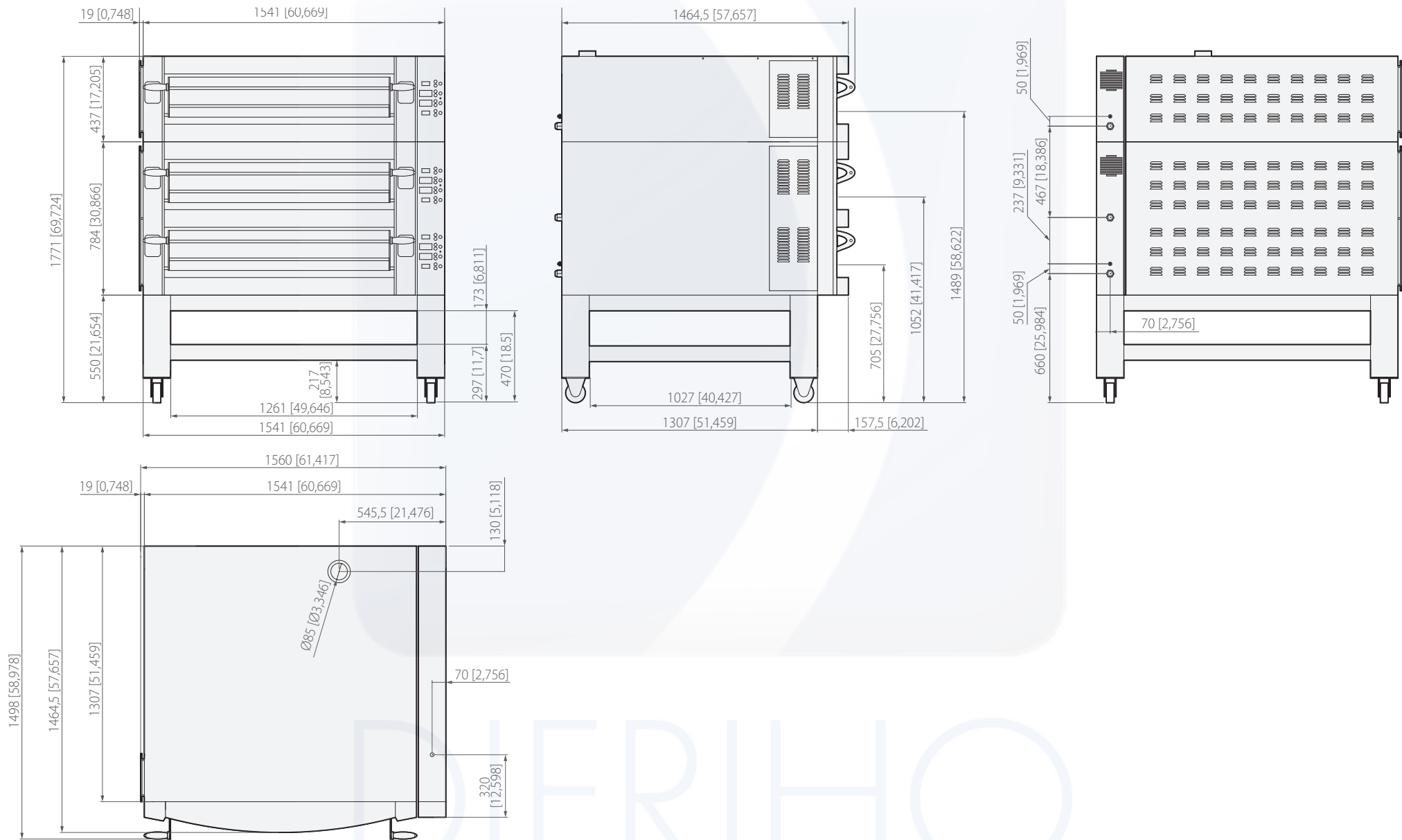
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** + campana **KML 935** | campana + horno doble



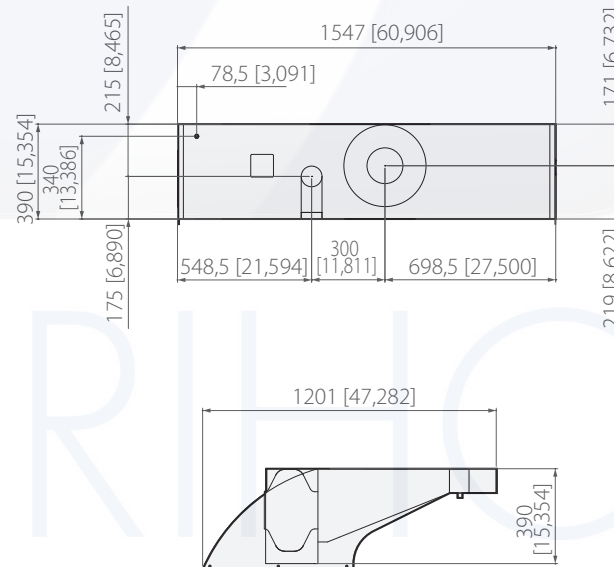
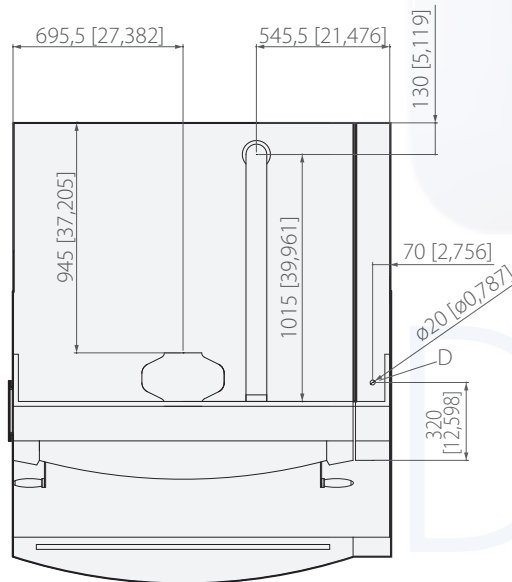
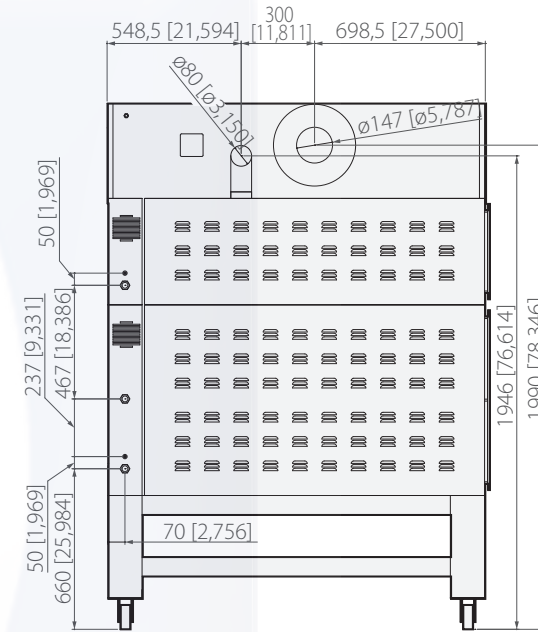
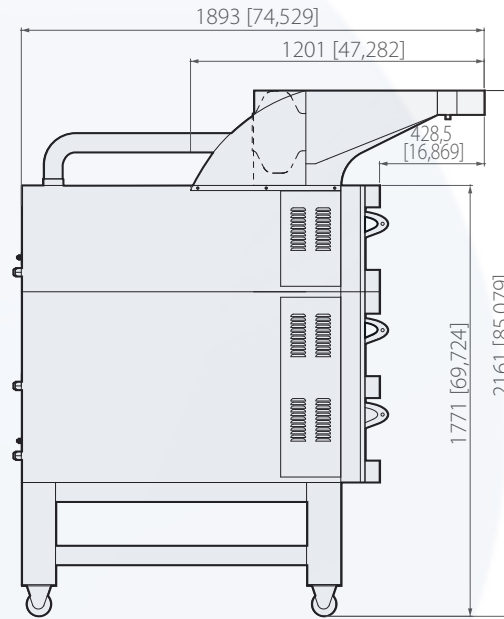
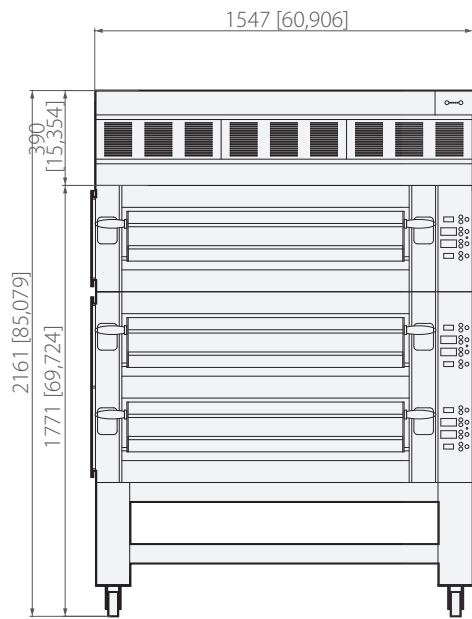
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** | horno triple

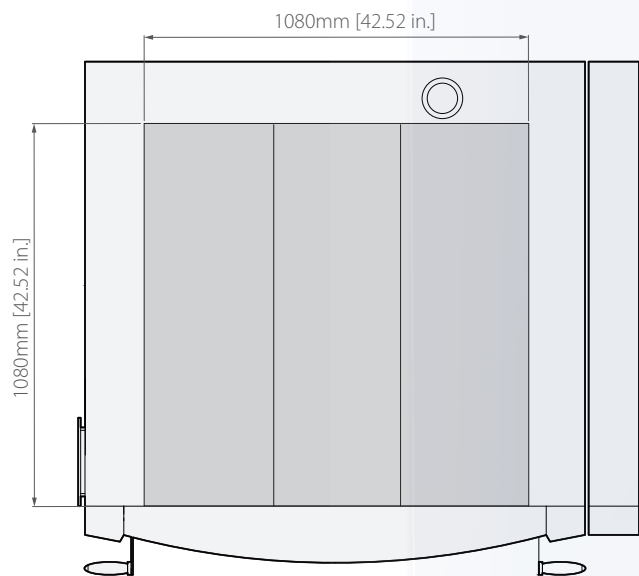


unidad de medida: mm [pulg]

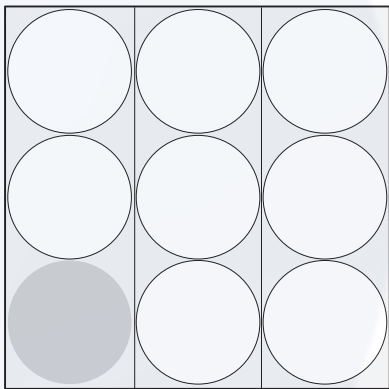
Datos técnicos horno **Michelangelo ML 935** + campana **KML 935** | campana + horno triple



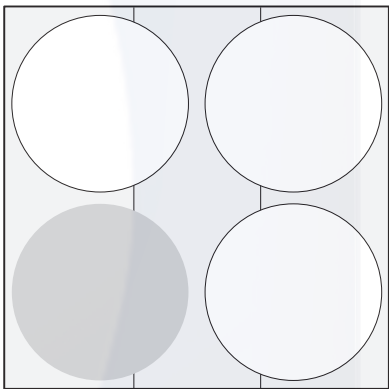
unidad de medida: mm [pulg]



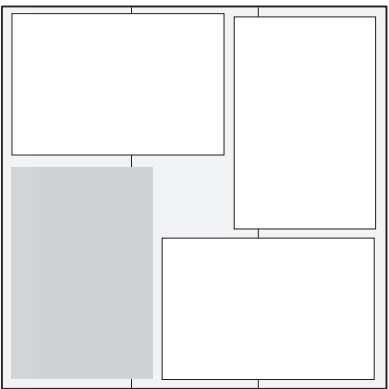
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]



BANDEJA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
●	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	99
●	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	44
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	28

Advertencias de seguridad



Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.

- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación e instalación del equipo, controlar que las condiciones del local donde será instalado sean las adecuadas y comprobar que las instalaciones sean conformes con las normas vigentes del País de utilización y todo lo indicado en la placa de identificación.
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos. Un uso diferente del indicado se considera inapropiado, potencialmente peligroso para personas y animales y podría dañar irreparablemente el equipo. El uso incorrecto del equipo anulará la garantía

- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza rutinaria/extraordinaria.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Está prohibido instalar el horno en atmósferas potencialmente explosivas.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.

Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina



Indica que se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas.



Indica que las superficies marcadas con este símbolo pueden estar calientes y, por lo tanto, deben tocarse con cuidado



Tensión peligrosa



Riesgo de explosión



Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.



Consejo del Fabricante



Advertencia del Fabricante



Indica que el párrafo marcado con este símbolo debe leerse cuidadosamente antes de instalar, usar y realizar el mantenimiento del equipo

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo.

Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.

El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Transporte

► **Fig. 5** Equipado con equipos de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación. Use un medio adecuado capaz de soportar el peso del mismo.

Modelo	individual	doble
ML 435	169 kg - 372,5 lb	302 kg - 665,7 lb
ML 635	218 kg - 480,6 lb	380 kg - 837,7 lb
ML 635 L	212 kg - 467,3 lb	378 kg - 833,3 lb
ML 935	283 kg - 623,9 lb	473 kg - 1042,7 lb

Durante el transporte del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.

Durante el transporte, preste mucha atención al paso de las puertas y/o aberturas.

Operaciones preliminares

► **Fig. 6** Retire con cuidado la película protectora.

Si quedan restos de adhesivo en las superficies, retírelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos o abrasivos ni con herramientas afiladas o puntiagudas.

! Compruebe que todas las partes que componen el horno estén en buen estado y no presenten defectos o roturas, de lo contrario informe al Distribuidor sobre los procedimientos a seguir.

Eliminación de embalajes

Antes de comenzar a instalar el horno, deseche el embalaje de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación.

! ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.

! ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar los vehículos e instaladores durante las operaciones de montaje.

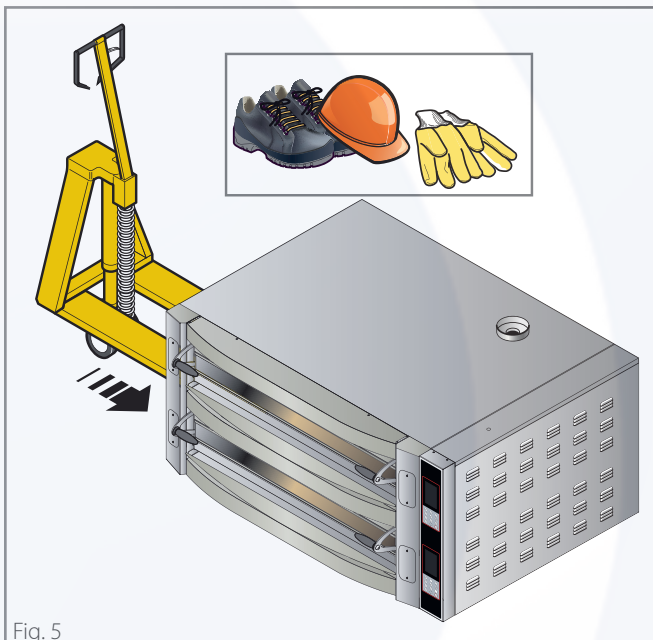


Fig. 5

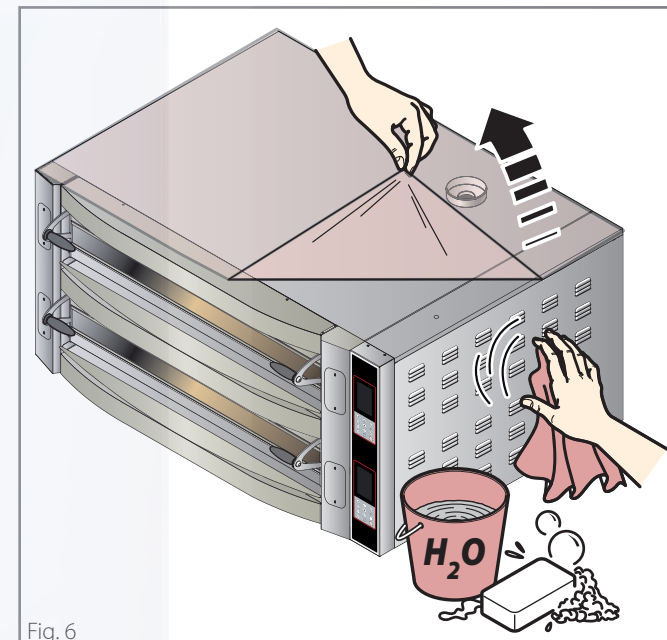


Fig. 6

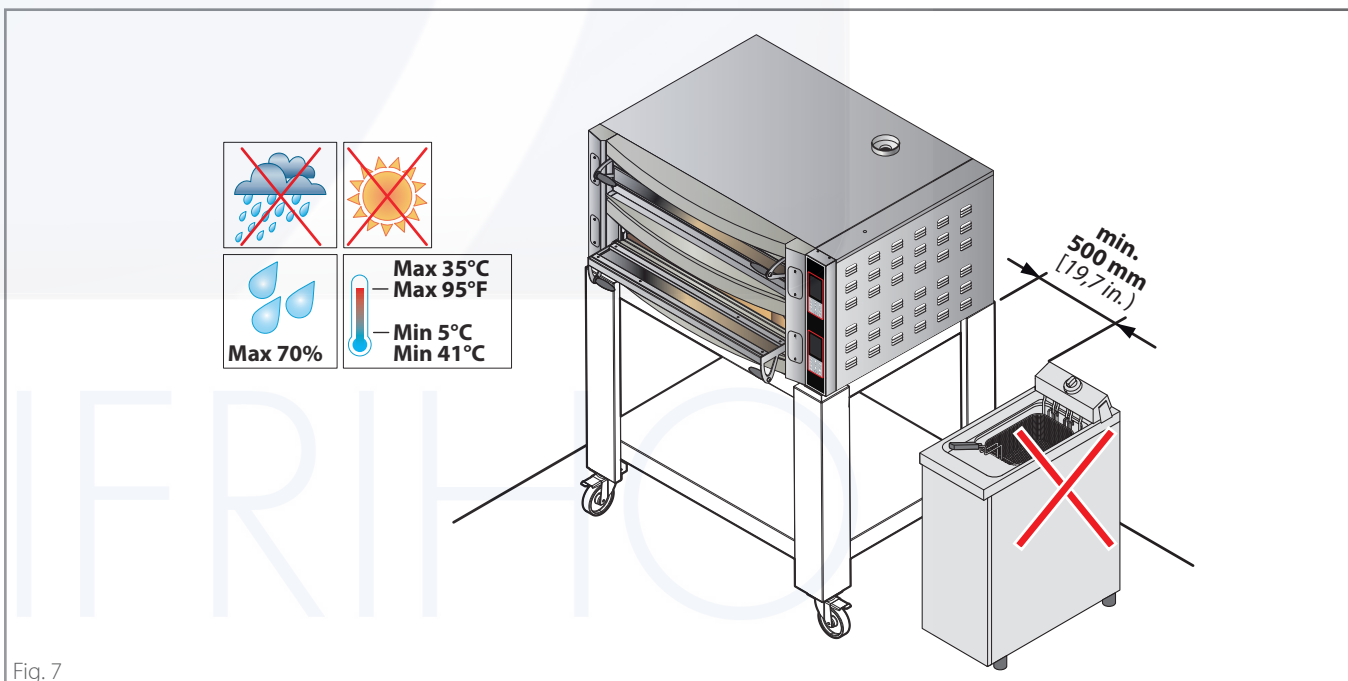


Fig. 7

Posicionamiento

► Fig. 8

El local de posicionamiento debe cumplir con las indicaciones dadas en pág. 4 y 5. Mantener las distancias que se muestran en la figura.

► Fig. 9

El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que:

- sea de un material no inflamable y no sensible al calor;
- esté perfectamente estable y plana;
- pueda soportar el peso del equipo.

Modelo	individual	doble
ML 435	169 kg - 372,5 lb	302 kg - 665,7 lb
ML 635	218 kg - 480,6 lb	380 kg - 837,7 lb
ML 635 L	212 kg - 467,3 lb	378 kg - 833,3 lb
ML 935	283 kg - 623,9 lb	473 kg - 1042,7 lb

En ambos casos, silicone el espacio entre el horno y el soporte o la superficie de soporte, utilizando silicona resistente a altas temperaturas.

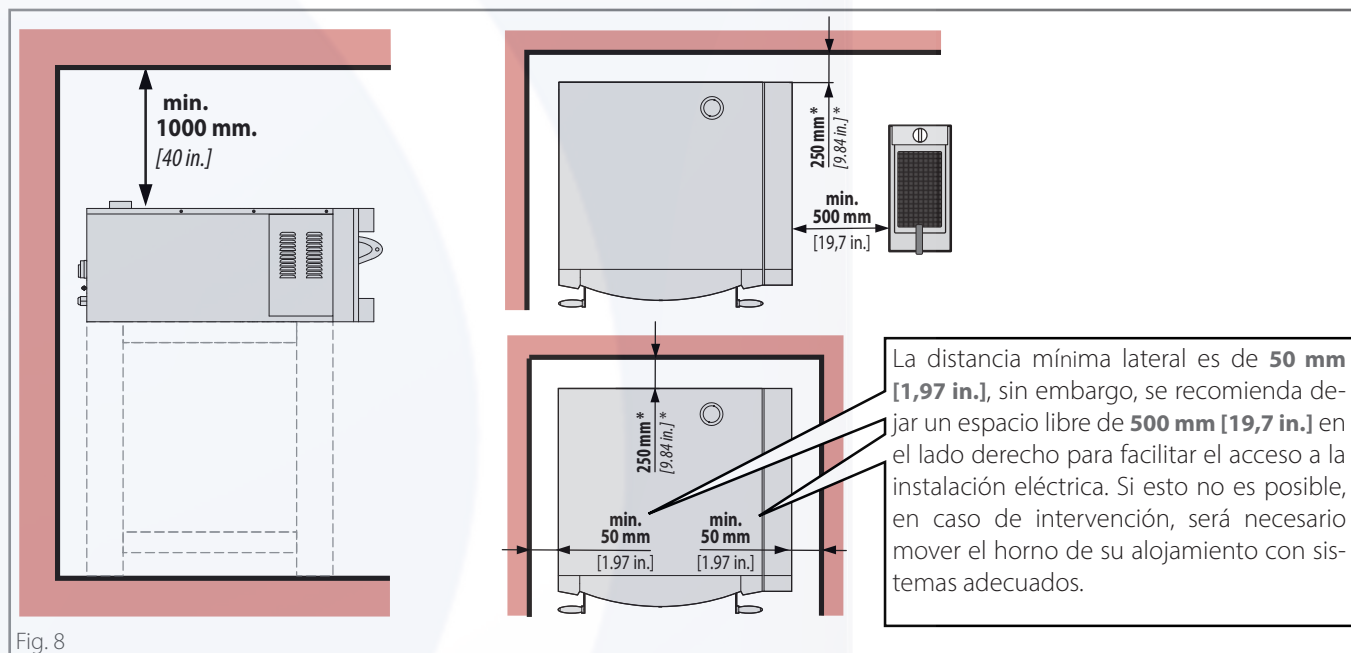


Fig. 8

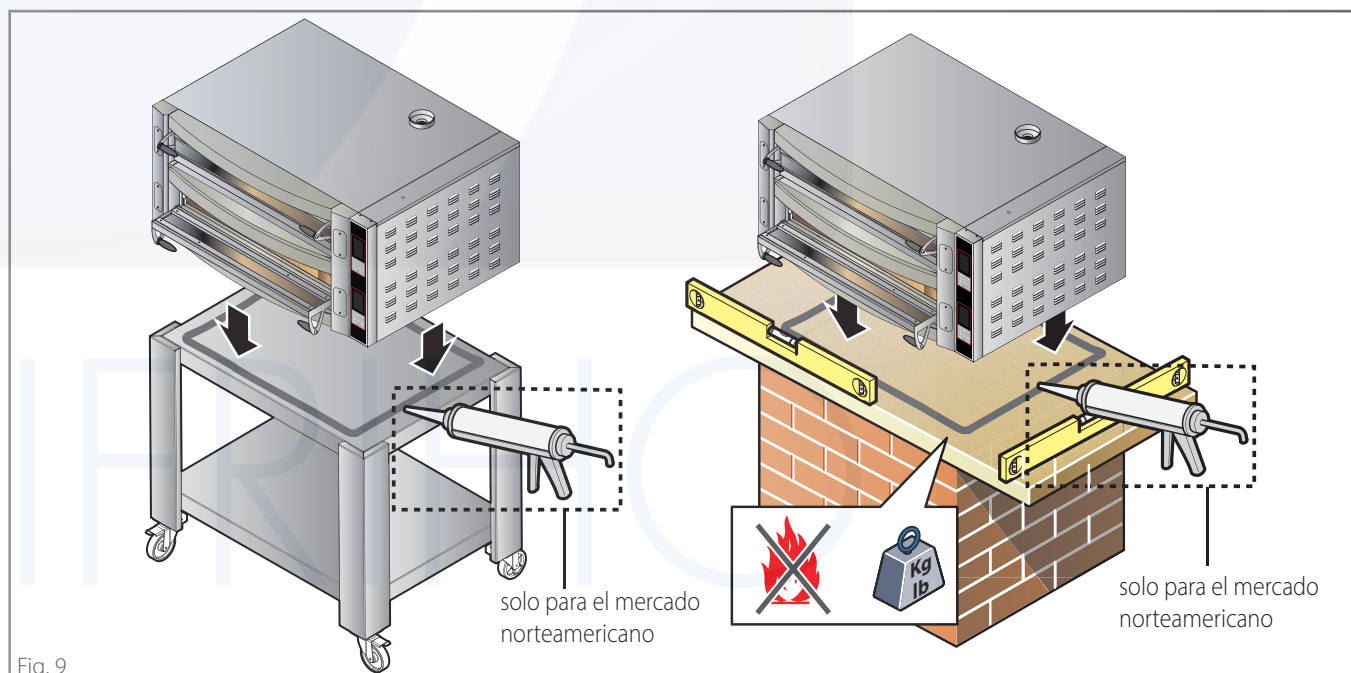


Fig. 9

Lectura del número de serie

El número de serie se encuentra en el lado derecho del equipo. El mismo incluye información técnica importante: es indispensable en caso de solicitud de intervención para una operación de mantenimiento o reparación del equipo: se recomienda no quitarlo, dañarlo ni modificarlo.

Evacuación de humos

► Fig. 11

El horno está equipado con un drenaje ajustable colocado en la parte superior para la evacuación de los vapores que provienen de la cámara de cocción.

Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

- **A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **150 mm [Ø5.91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado);
- **B** mediante una **campana del usuario**, de capacidad adecuada, colocada a un mínimo de **300 mm [11,81 in.]** del horno;
- **C** mediante una **instalación de aspiración** adecuado para el usuario: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

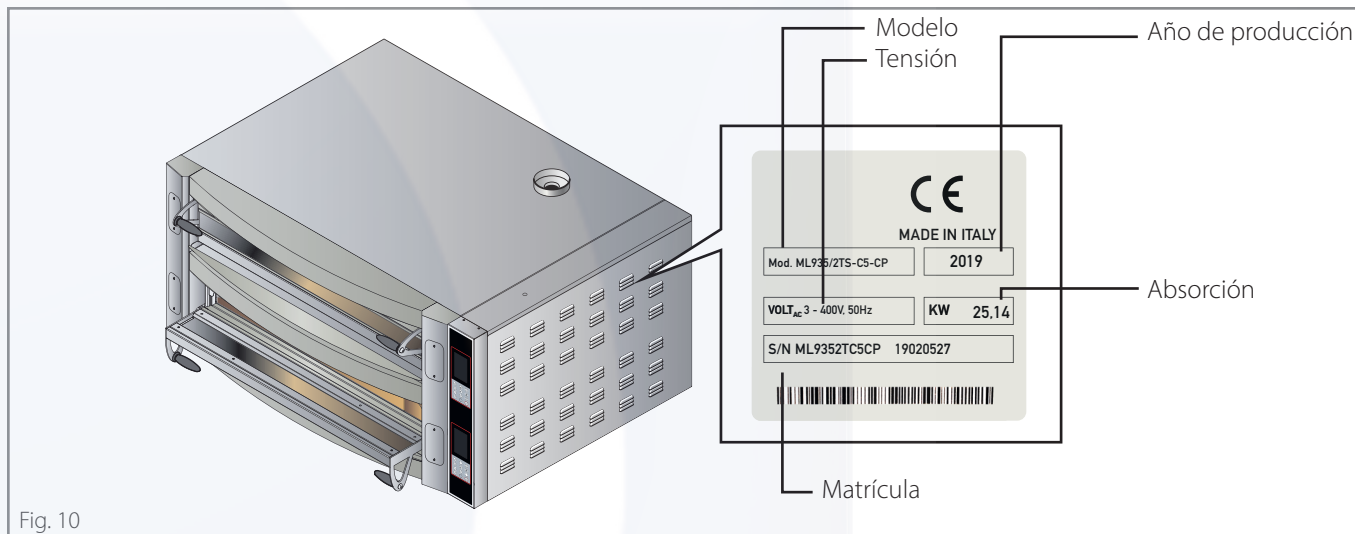


Fig. 10

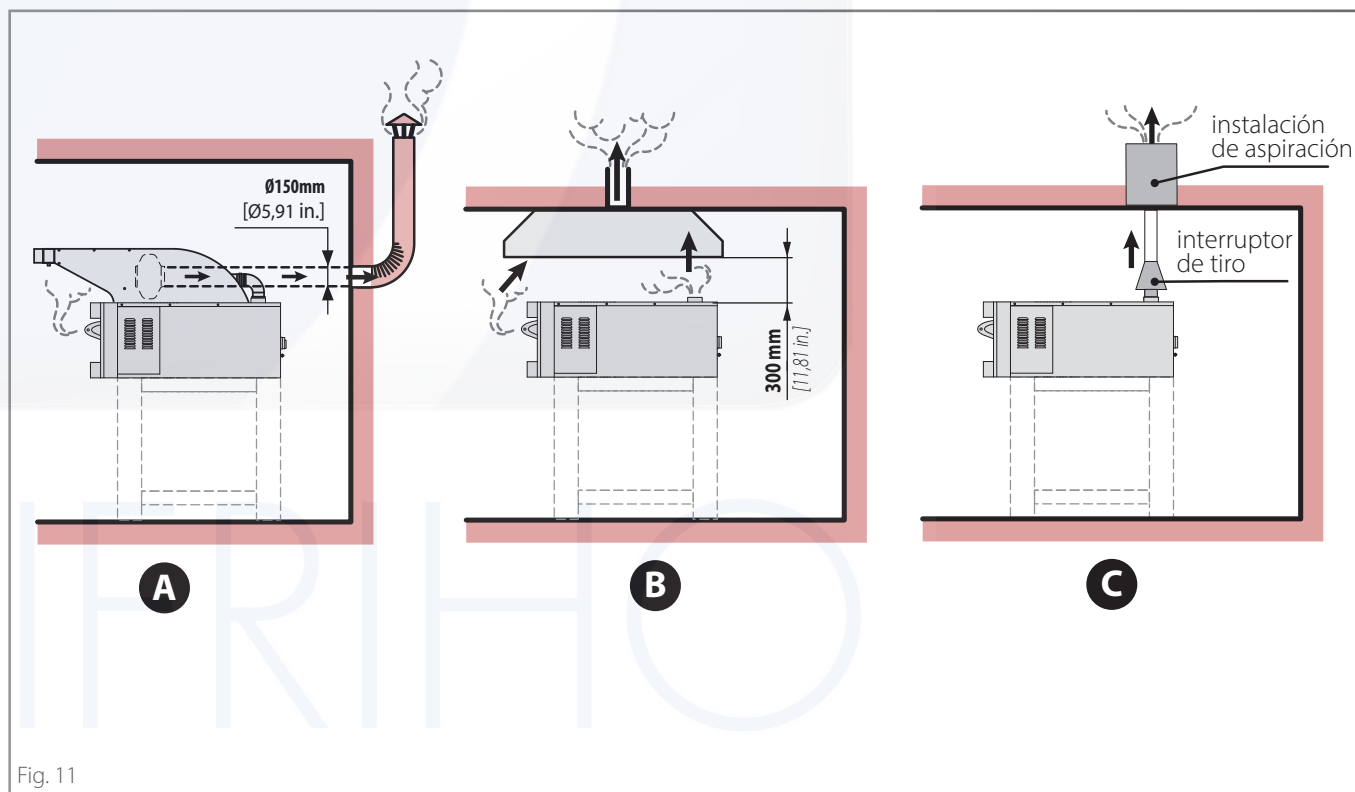


Fig. 11

Conexión eléctrica

► Fig. 12

⚠ La conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.

⚠ Antes de conectar el horno, verifique que las instalaciones cumplan con las normas vigentes en el país de uso y lo indicado en la placa del número de serie en el lado derecho del horno.

El equipo se suministra sin cable de alimentación y enchufe: ambos deben ser montados en el horno por personal calificado. El cable debe ser exclusivamente **del tipo indicado** y en él debe montarse un enchufe con una capacidad adecuada para la absorción del horno para la conexión a la red eléctrica.

⚠ Si el horno tiene una cámara doble, los cables de alimentación que se conectarán son dos como los enchufes de conexión. Para conectar el cable al equipo, retire el panel lateral derecho del horno, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente a la regleta de bornes.

📄 En las páginas siguientes encontrará los esquemas eléctricos: consulte el específico del modelo a conectar.

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

- estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial ⚡. El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde;
- debe estar conectado a la **línea de tierra** ⚡ de la red (cables amarillo y verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A);

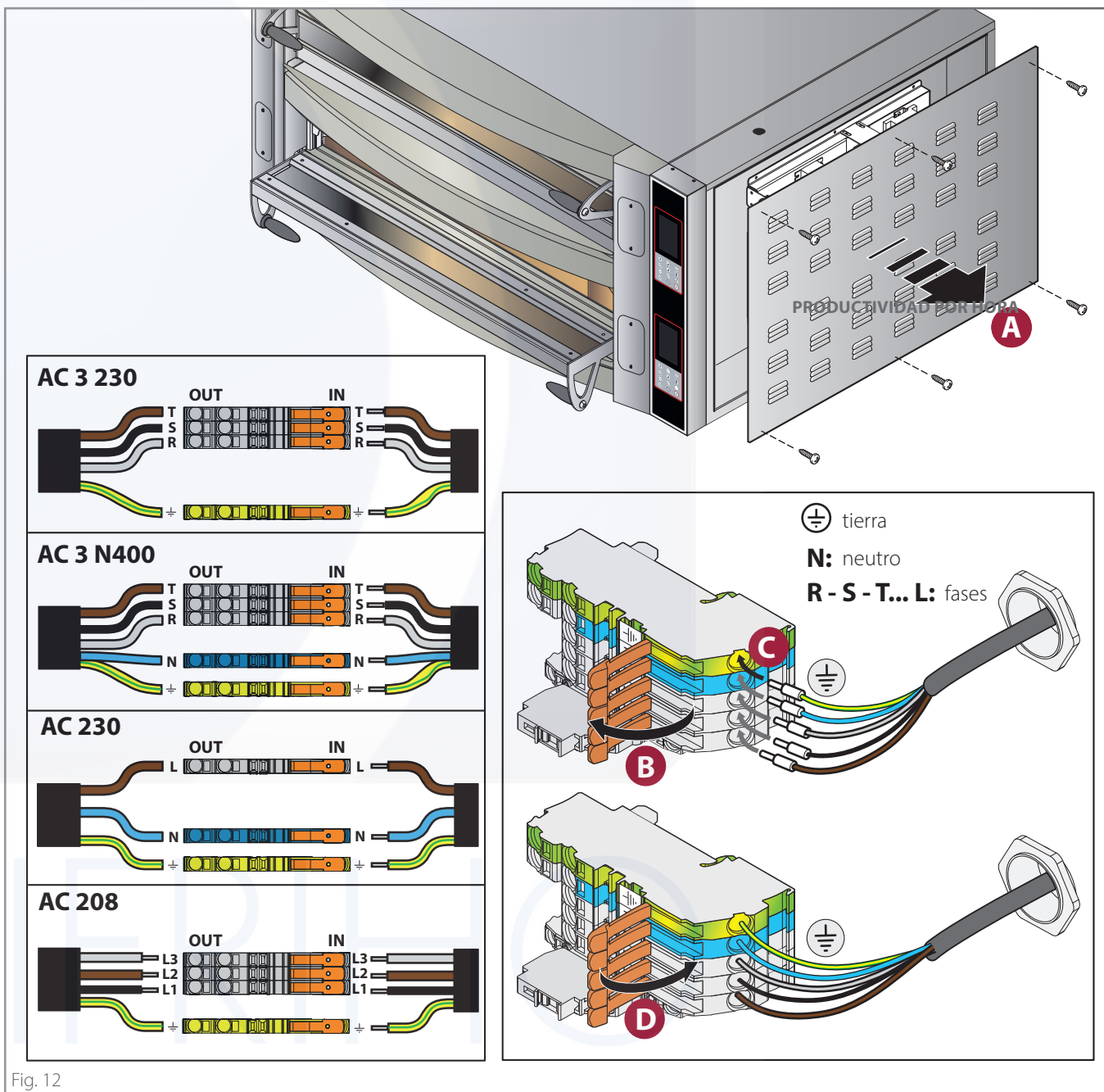


Fig. 12

- estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

El Fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo anterior.



Si es necesario, el cable de alimentación será sustituido por el Distribuidor o por su Servicio de Asistencia Técnica o por una persona con una cualificación similar, para evitar cualquier tipo de riesgo.



Tablas de datos eléctricos en pag. 6

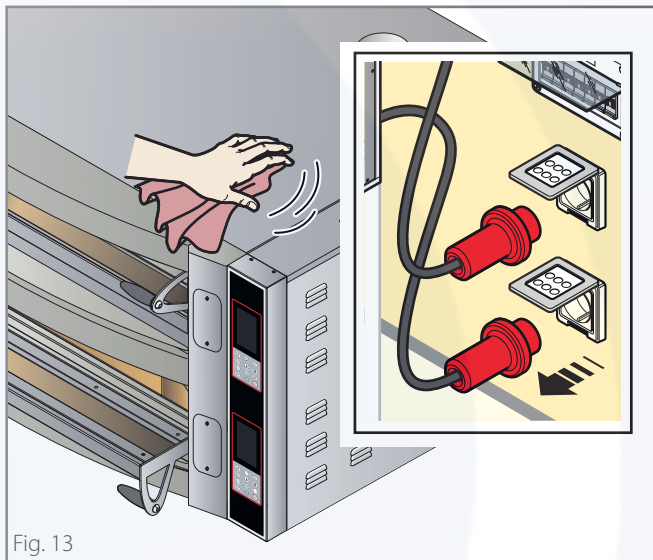


Fig. 13

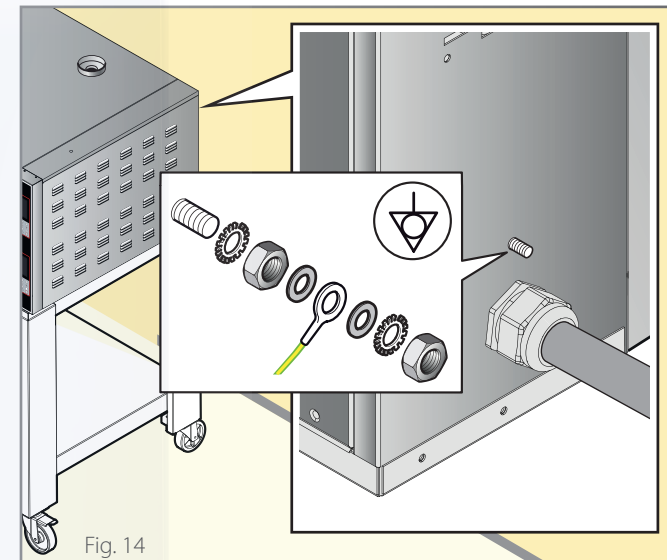
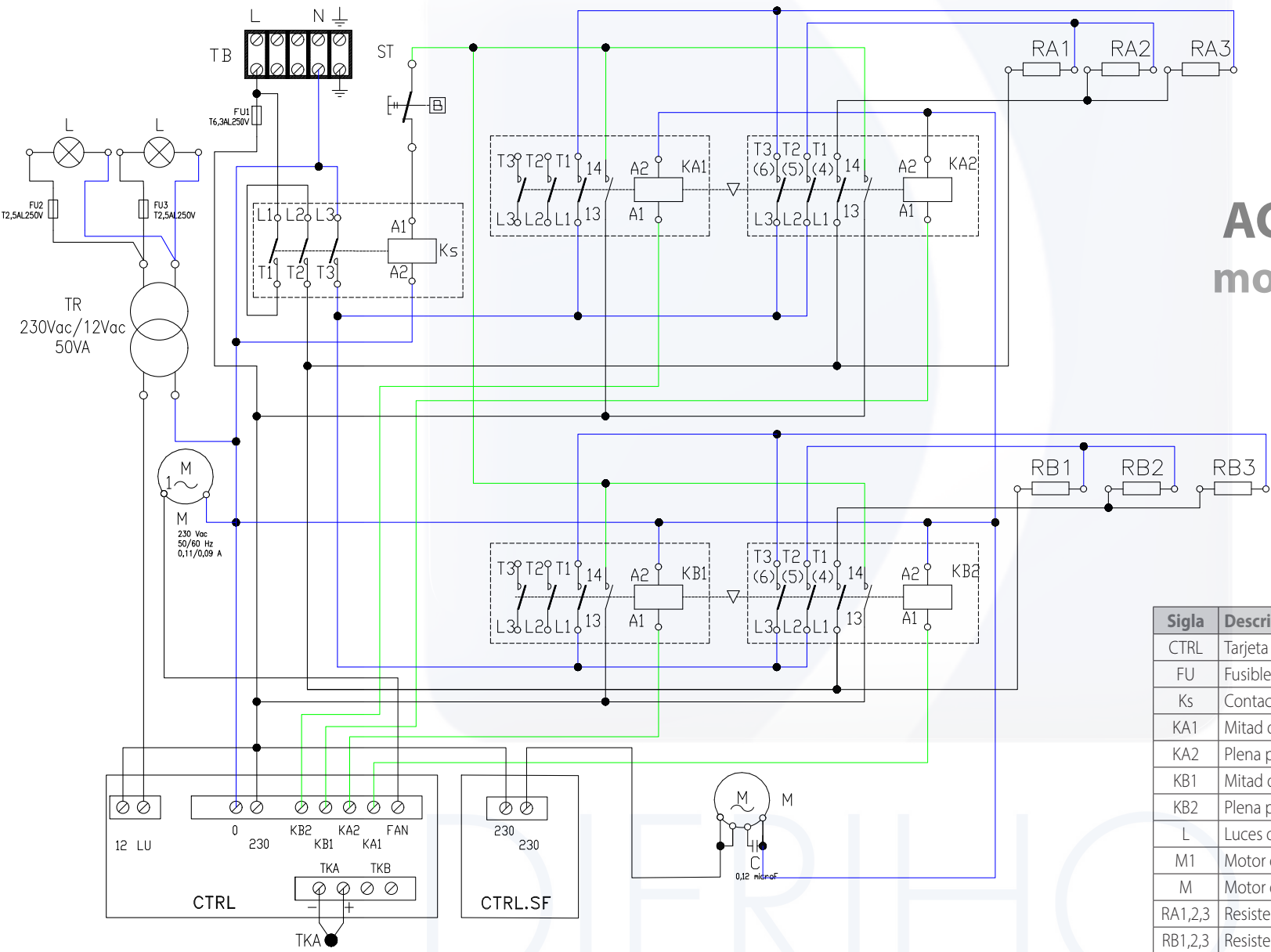
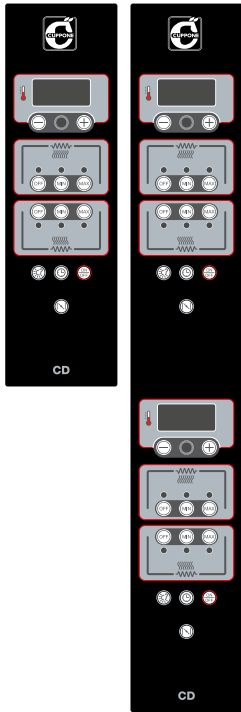


Fig. 14

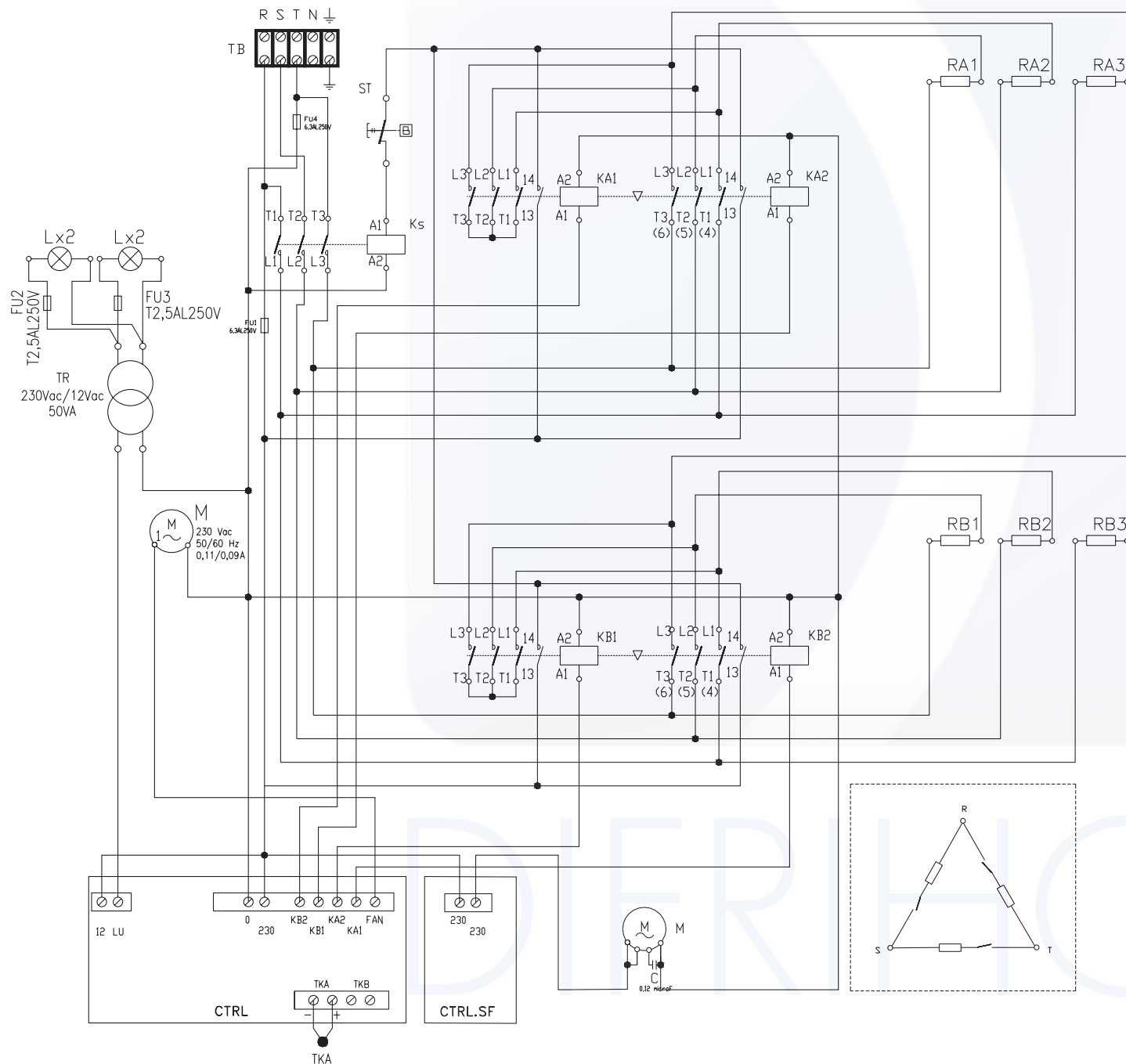
DIFRIHO



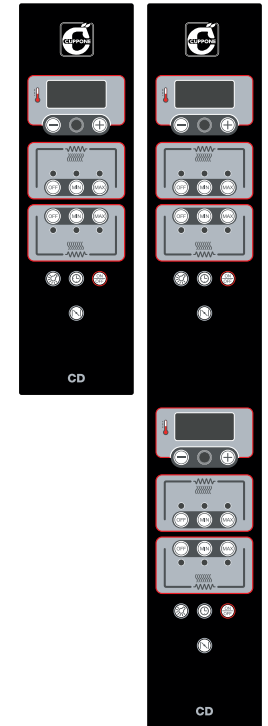
AC 230
mod. CD



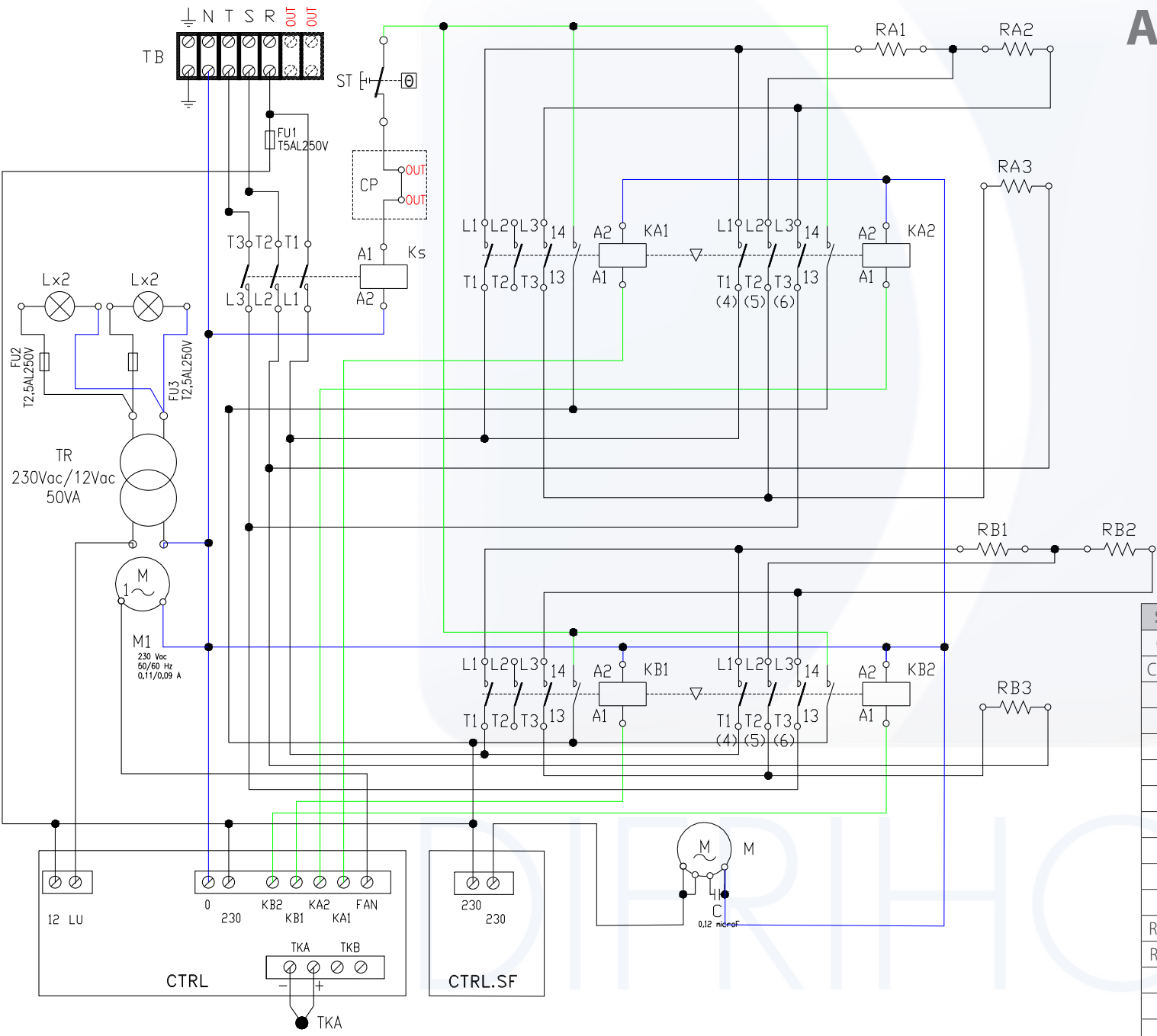
Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
FU	Fusibles
Ks	Contactor de seguridad BF09-MC09
KA1	Mitad de potencia res. techo BF09-MC09
KA2	Plena potencia res. techo BF09-MC09
KB1	Mitad de potencia res. solera BF09-MC09
KB2	Plena potencia res. solera BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TKA	Termopar resistencias superiores
TR	Trasformador 50VA, 230/12V AC



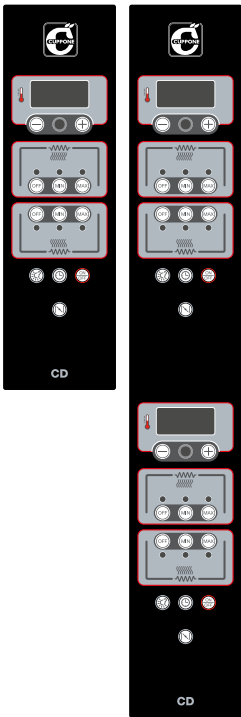
AC 3 230 mod. CD



Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
FU	Fusibles
Ks	Contactor de seguridad BF09-MC09
KA1	Mitad de potencia res. techo BF09-MC09
KA2	Plena potencia res. techo BF09-MC09
KB1	Mitad de potencia res. solera BF09-MC09
KB2	Plena potencia res. solera BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TKA	Termopar resistencias superiores
TR	Trasformador 50VA, 230/12V AC

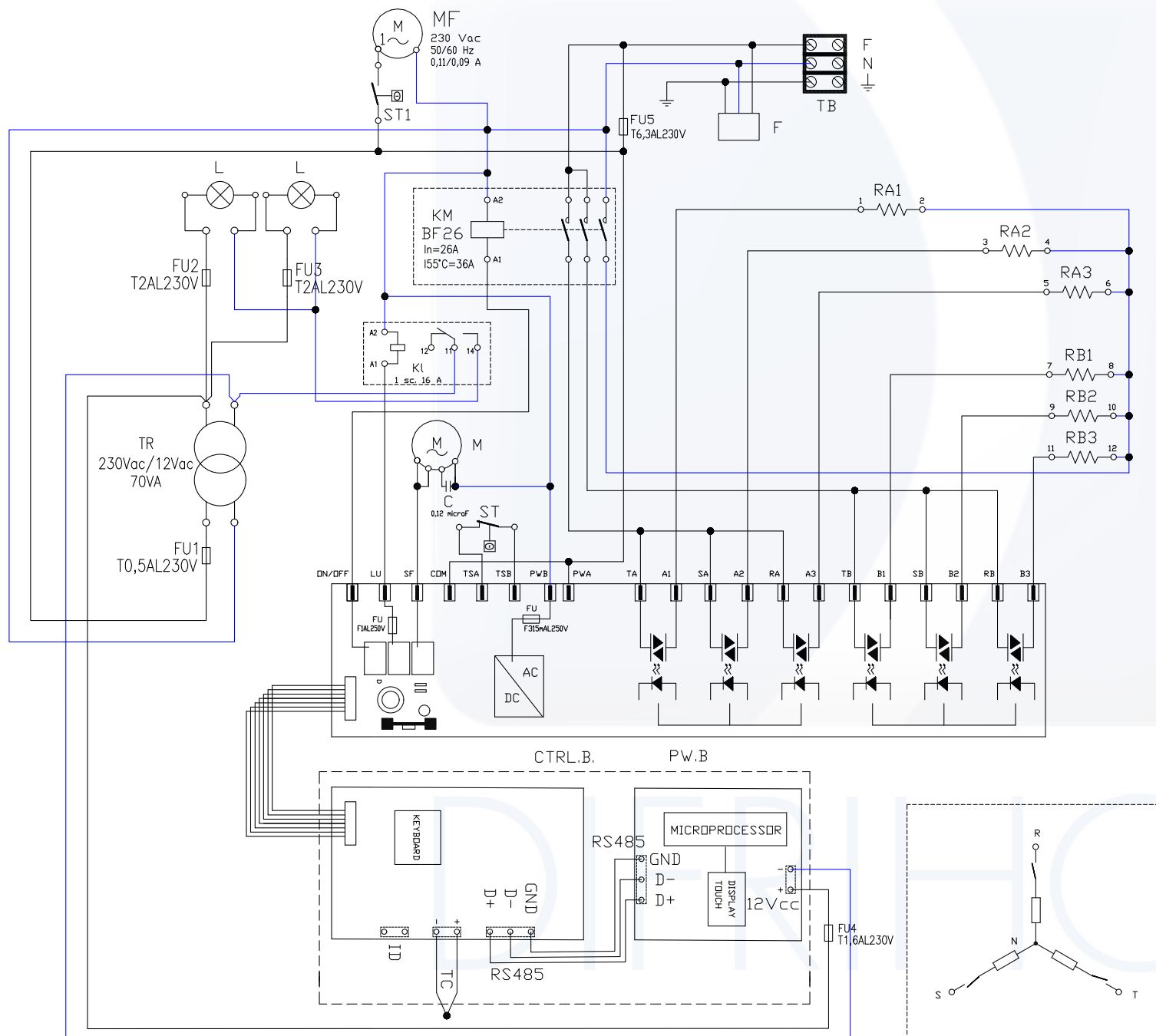
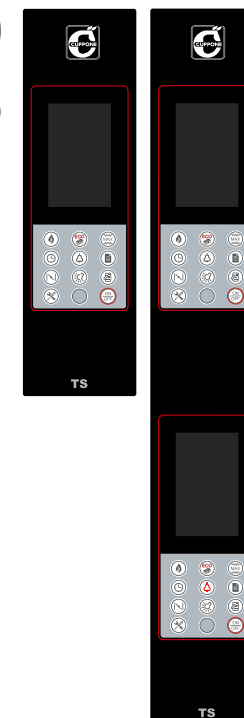


AC 3 N400 mod. CD

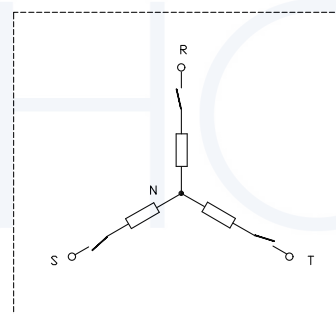


Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
CTRL.SF	Tarjeta de chimenea adicional
FU	Fusibles
Ks	Contactador de seguridad BF09-MC09
KA1	Mitad de potencia res. techo BF09-MC09
KA2	Plena potencia res. techo BF09-MC09
KB1	Mitad de potencia res. solera BF09-MC09
KB2	Plena potencia res. solera BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TKA	Termopar resistencias superiores
TR	Trasformador 50VA, 230/12V AC

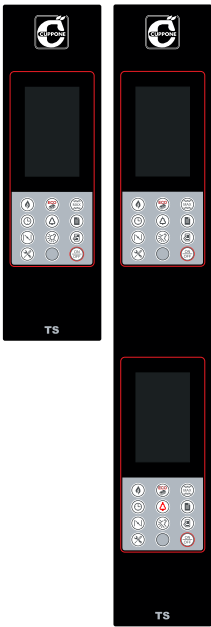
AC 230 mod.TS



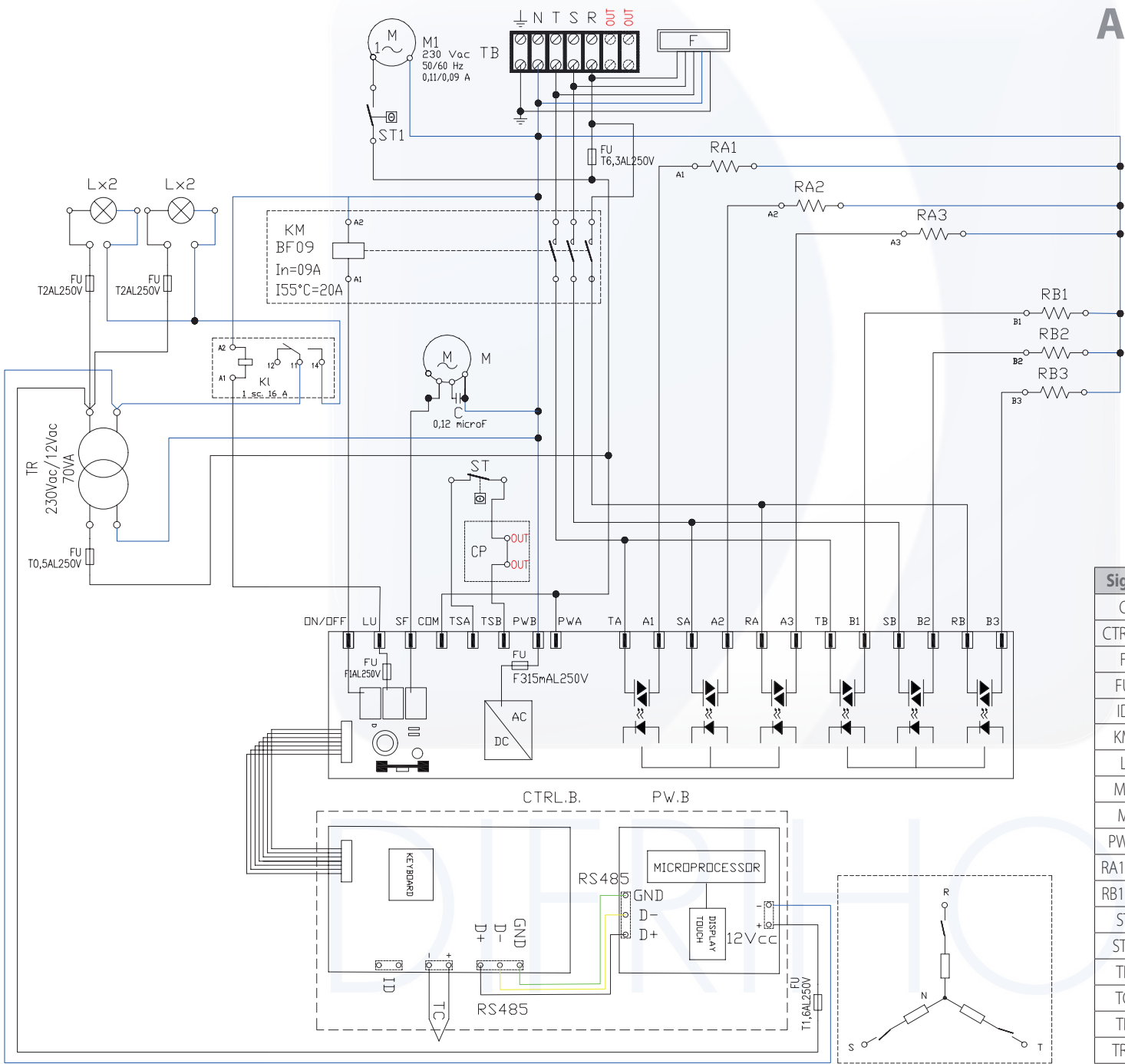
Sigla	Descripción
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
C	Condensador de arranque del motor
F	Filtro antiinterferencias
FU	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido rem.
KM	Contactador BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
ST1	Klixon ventilador de enfriamiento
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Transformador de Luces 50VA, 230/12Vac
TR1	Transformador 20VA, 230/12Vac

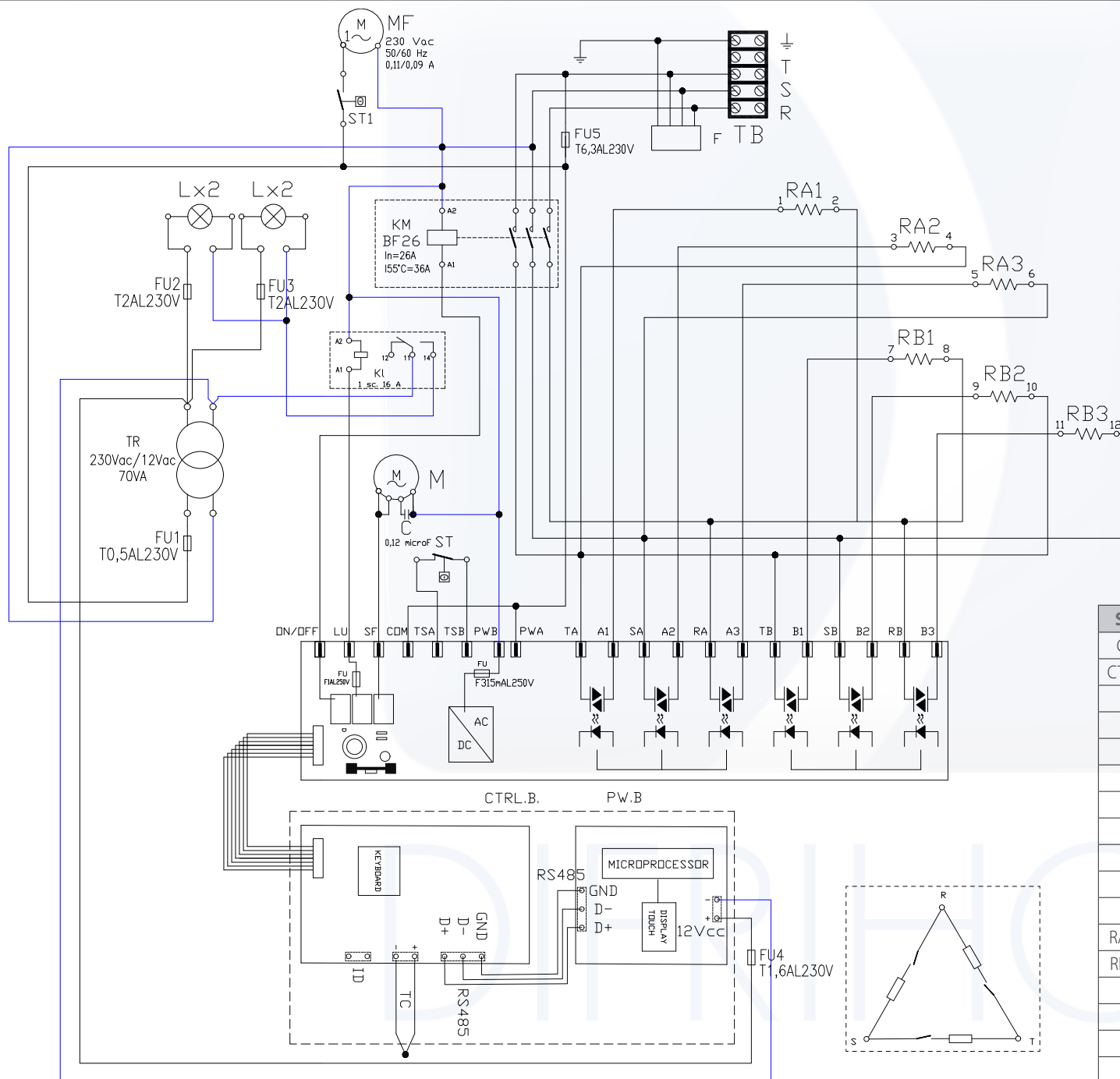


AC 3 N400
mod. TS

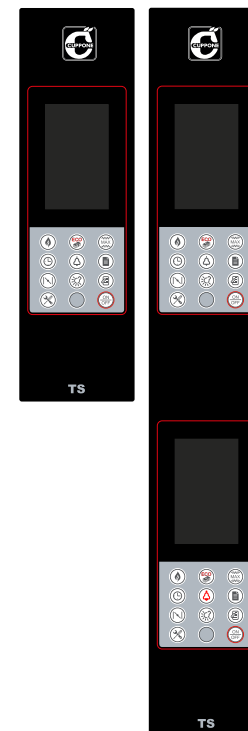


Sigla	Descripción
C	Condensador de arranque del motor
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
F	Filtro antiinterferencias
FU	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido rem.
KM	Contactador BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
ST1	Klixon ventilador de enfriamiento
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Transformador de luces 50VA, 230/12Vac
TR1	Transformador 20VA, 230/12Vac

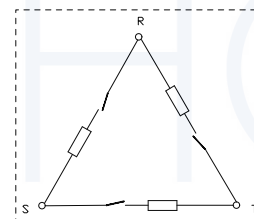




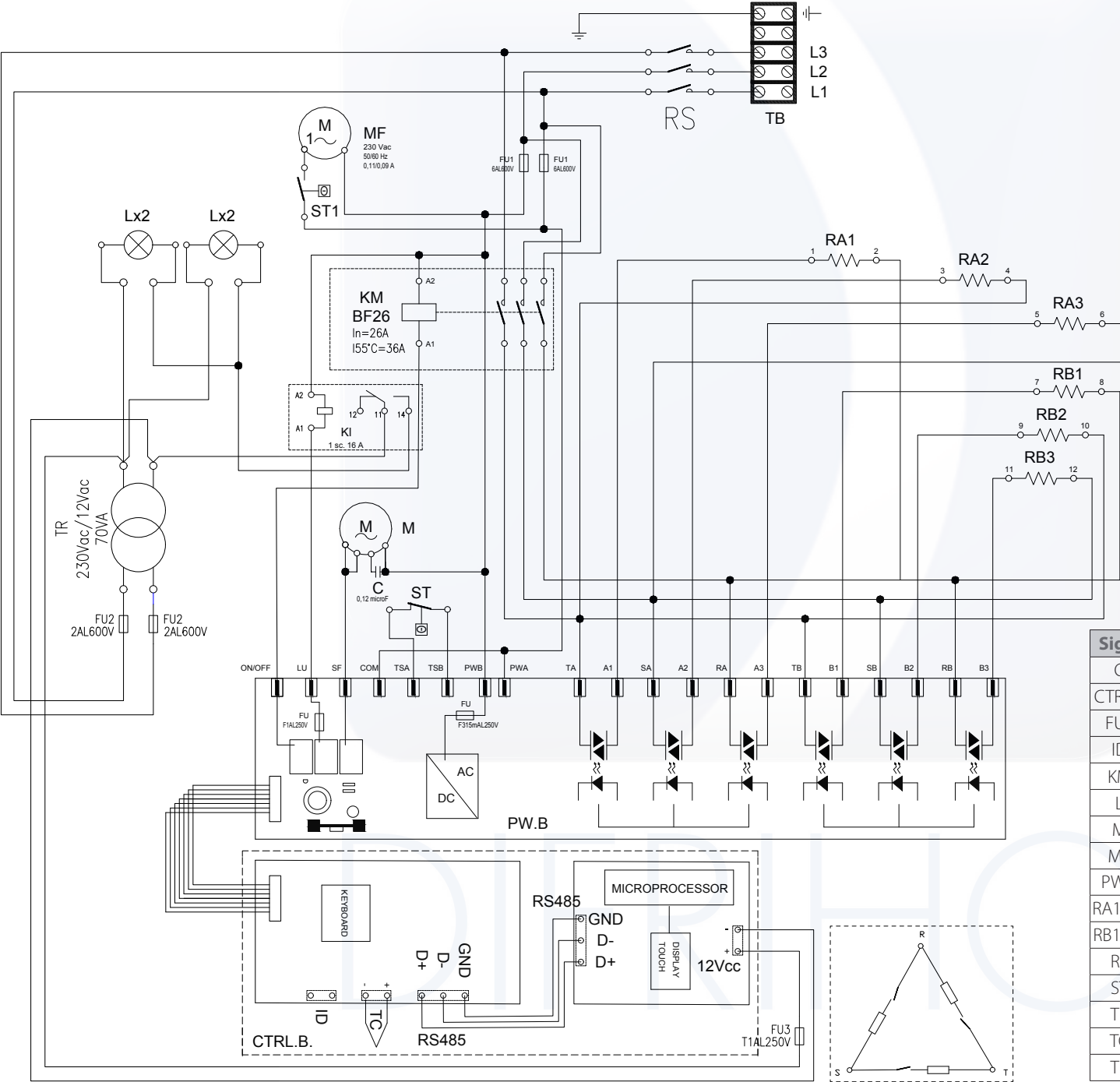
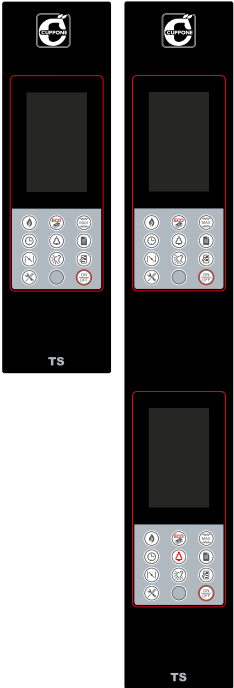
AC 3 230 mod. TS



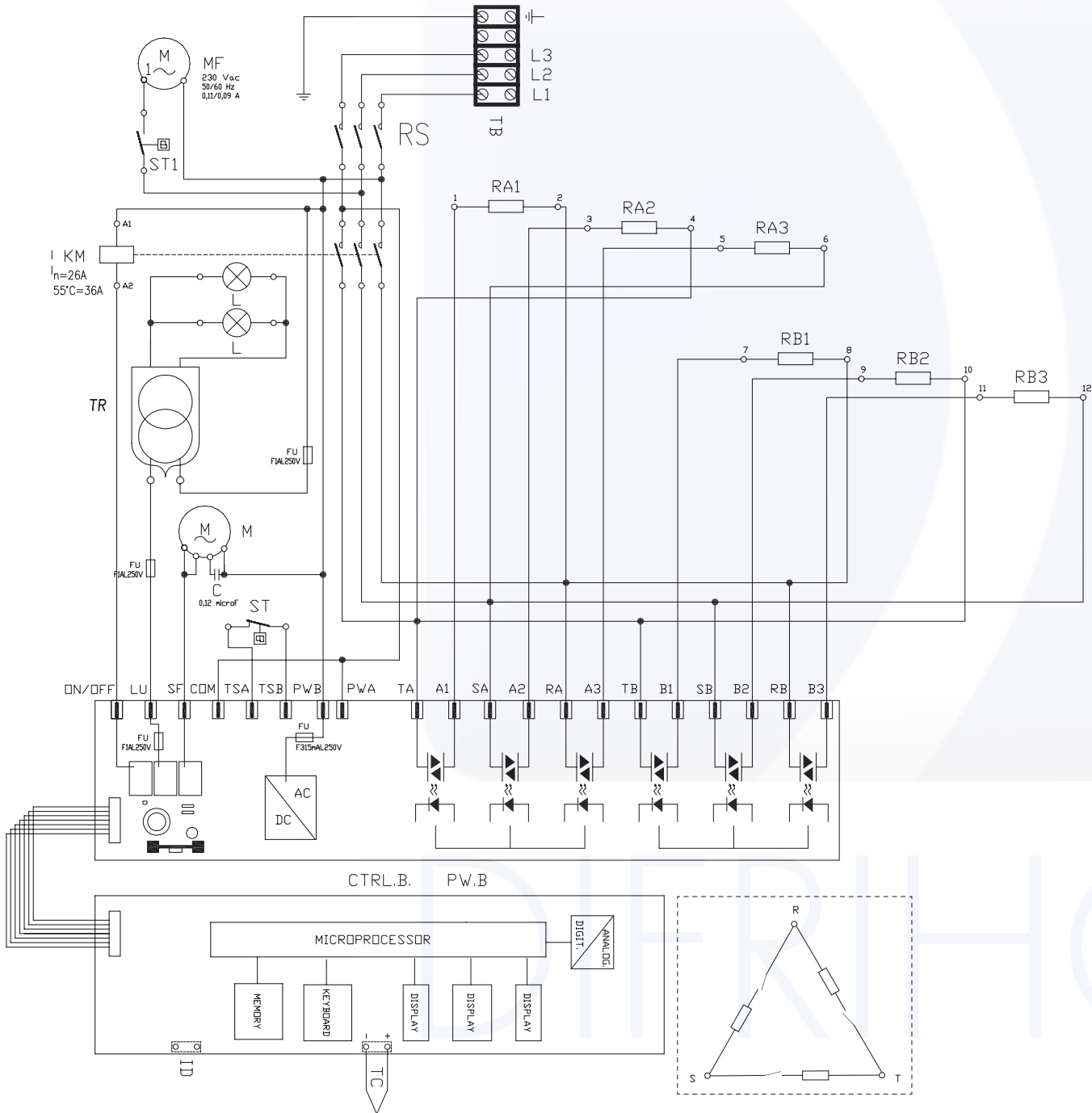
Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
CTRL.SF	Tarjeta de chimenea adicional
FU	Fusibles
Ks	Contacto de seguridad BF09-MC09
KA1	Mitad de potencia res. techo BF09-MC09
KA2	Plena potencia res. techo BF09-MC09
KB1	Mitad de potencia res. solera BF09-MC09
KB2	Plena potencia res. solera BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TKA	Termopar resistencias superiores
TR	Trasformador 50VA, 230/12V AC



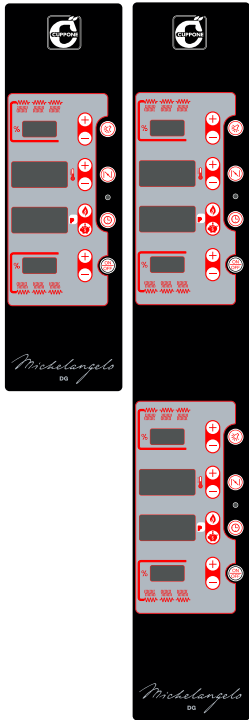
AC 3 208
mod. TS



Sigla	Descripción
C	Condensador de arranque del motor
CTRL.B.	Tarjeta de control del horno
FUx	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido remoto
KM	Contactora
L	Luces de la cámara de cocción
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
MF	Ventilador
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Interruptor giratorio
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Trasformador 70VA, 208/12V AC



AC 3 208
mod. DG



Sigla	Descripción
C	Condensador
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
FUx	Fusibles
KM	Contactor
ID	Entrada digital para encendido remoto
L	Luces de la cámara de cocción
M	Motor de apertura de la chimenea de ventilación
MF	Ventilador
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
RS	Interruptor giratorio
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Trasformador 70VA, 208/12V AC

Pre-pruebas y pruebas

Antes de la entrega al cliente, el horno se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.

La "hoja de verificación del proceso de producción" que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Después de instalar el equipo, compruebe y marque con "✓" todos los puntos de la tabla al costado: esto dará la certeza de haber llevado a cabo una instalación completa y correcta.

Termine de explicarle al usuario cómo usar el equipo de manera óptima y segura, y cómo llevar a cabo operaciones de mantenimiento y limpieza de rutina.

Comprobación del funcionamiento y primer encendido

Ponga en funcionamiento el equipo siguiendo las instrucciones del manual "Uso y mantenimiento" que se le adjunta: controle durante toda la prueba y verifique que todos los componentes eléctricos funcionen correctamente.

En el primer uso, se recomienda ajustar la temperatura a un valor de **150 °C - 302 °F**, para el modelo "TS" porcentaje en el techo 80% solera 20%, para el modelo "CD" ajustar **MÁX** en el techo y **MÍN** en la solera, durante al menos, **8 horas, sin introducir alimentos en su interior**.

Durante todo este tiempo, es aconsejable mantener la chimenea de ventilación completamente abierta y, si está instalada la campana, mantenerla encendida.

En esta primera fase, el horno, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, producirá humos y olores desagradables que desaparecerán gradualmente en los siguientes ciclos operativos.

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo. Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes. El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

✓	Comprobación del posicionamiento	Capítulo de referencia en la pág...
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.)	Posicionamiento en la pág. 39
	¿Está el equipo perfectamente nivelado?	
	¿El equipo está perfectamente apoyado en la base inferior y es apto para soportar el horno?	
	¿Se han respetado las distancias mínimas indicadas?	Operaciones preliminares en la pág. 38
	¿Se ha eliminado la película protectora de todas las superficies?	
	¿La cámara del horno está libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales de usuario, piezas de embalaje, etc.)? ¿Si es así, eliminarlos!	Evacuación de humos en la pág. 40
	¿La chimenea es adecuada y cumple con las regulaciones vigentes?	
✓	Controles eléctricos	Capítulo de referencia
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?	Conexión eléctrica en la pág. 41
	¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el equipo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados?	
✓	Comprobaciones de salida de humos	Capítulo de referencia
	¿Está colocado correctamente el equipo debajo de una campana extractora adecuada? Recuerde que es posible conectar la salida de la chimenea a un extractor (ventilador o tubo de extracción de la campana motorizada) colocando un interruptor de tiro entre esta última y la chimenea del horno.	Evacuación de humos en la pág. 40
✓	Varios	Capítulo de referencia
	¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el horno?	-
	¿El usuario ha sido correctamente instruido sobre el uso y mantenimiento del horno?	-

Mensajes de error mod. CD

Código en pantalla	Comportamiento del horno	Solución
Error	El termopar de las resistencias está desconectado o averiado	Póngase en contacto con la asistencia técnica
rEF	La sonda para medir la temperatura de la tarjeta y de la junta fría está averiada	
ALL	Prealarma por temperatura elevada en la tarjeta de control, superior al parámetro 06.	
ntc	Alarma por temperatura elevada en la tarjeta de control.	

NOTA:

"Err" - "ntc" la máquina se apaga

"ALL" la máquina sigue funcionando.

Mensajes de error mod. TS

Código en pantalla	Comportamiento del horno	Solución
A0	La alarma indica una configuración incorrecta del horno. Cualquier función del horno se interrumpe	Póngase en contacto con la asistencia técnica
A1	La alarma indica una falta de comunicación entre las tarjetas del horno. Cualquier función del horno se interrumpe	
A4...A8	La luz se apaga y el horno no se calienta incluso si se ajusta la temperatura	

Avisos mod. TS

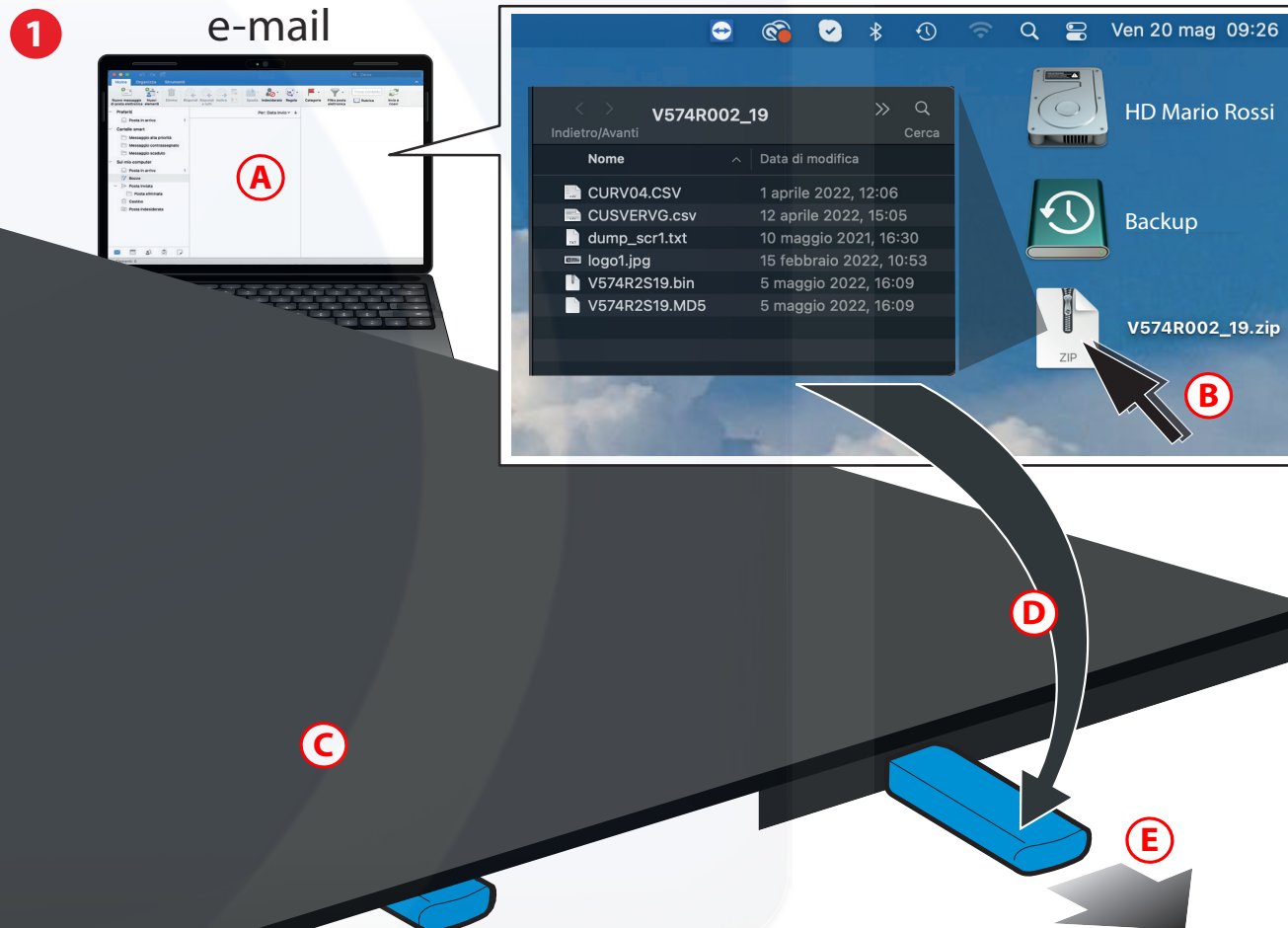
Cod.	Comportamiento del horno	Solución
W1	Temperatura excesiva del disipador de calor en la tarjeta de potencia.  <i>El disipador de calor es un bloque de aluminio especial, montado en la tarjeta de potencia para dispersar el calor generado por la misma.</i>	Si aparecen estos avisos, el horno continúa funcionando pero muestra anomalías relacionadas con la temperatura excesiva que deben resolverse. Compruebe: • el posicionamiento correcto del horno (por ejemplo, las temperaturas de la sala donde está instalado el horno) • las distancias recomendadas con respecto a las paredes y los equipos que a su vez generan calor (por ejemplo, freidoras) • si los ventiladores de enfriamiento funcionan (mirando a través de las ranuras sin quitar el lateral) Hechas estas verificaciones, si el problema persiste, contacte a Asistencia Técnica.
W2	Temperatura excesiva de la junta fría.  <i>La unión fría es una sonda integrada en la tarjeta pantalla que detecta la temperatura de la misma y de la atmósfera adyacente.</i>	
W3	En el horno hay un contador que controla las horas de trabajo: después de 250 horas, una ventana emergente advierte al usuario que es hora de proceder a la limpieza debajo de la superficie refractaria.	
W5... W14	mensajes relacionados con las notas	Si se toca la ventana emergente de advertencia, desaparece pero permanece como una advertencia en la barra de funciones. Recomendamos limpiar debajo de la superficie refractaria tan pronto como sea posible.

4 PROCEDIMIENTOS

Actualización Firmware

1 DESCARGAR LA ACTUALIZACIÓN DEL FIRMWARE

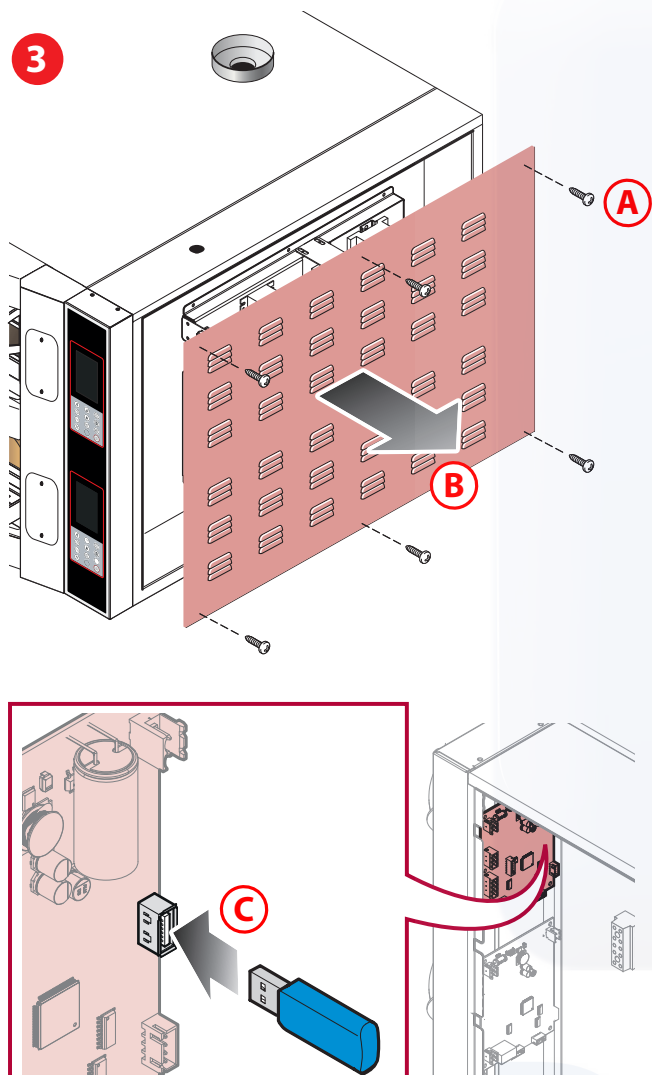
- (A) Abra su correo electrónico y descargue la carpeta zip recibida por correo electrónico del fabricante/minorista.
- (B) Abra la carpeta zip haciendo clic rápidamente dos veces en ella; en su interior hay 6 archivos necesarios para la actualización.
- (C) Inserte en su ordenador una memoria USB personal, vacía y formateada FAT32.
- (D) Arrastre y suelte los 6 archivos de actualización.
- (E) Extraiga correctamente la memoria USB del ordenador.



2 COMPRUEBE LA VERSIÓN ACTUAL DEL FIRMWARE

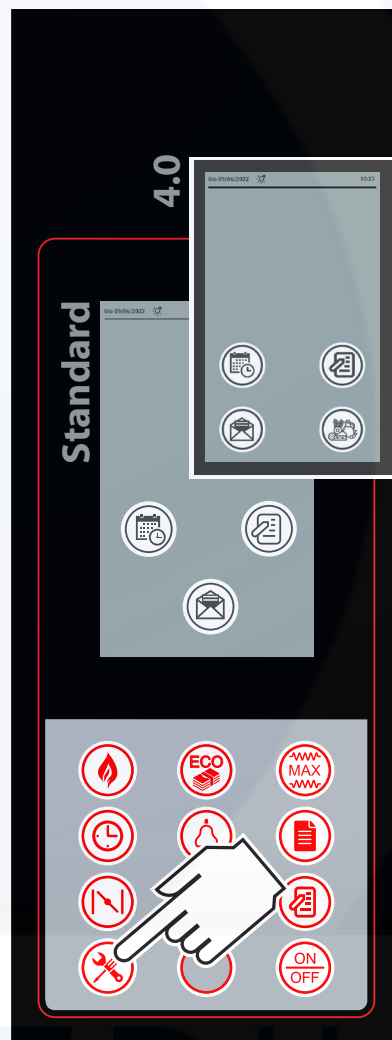
- (A) Con el horno en STAND-BY toque el icono **SERVICE**.
- (B) Toque el icono **VERSIONES DE FIRMWARE**.
- (C) La pantalla mostrará la versión del firmware instalada en el horno; presione la tecla **FLECHA ATRÁS** para salir de la pantalla.





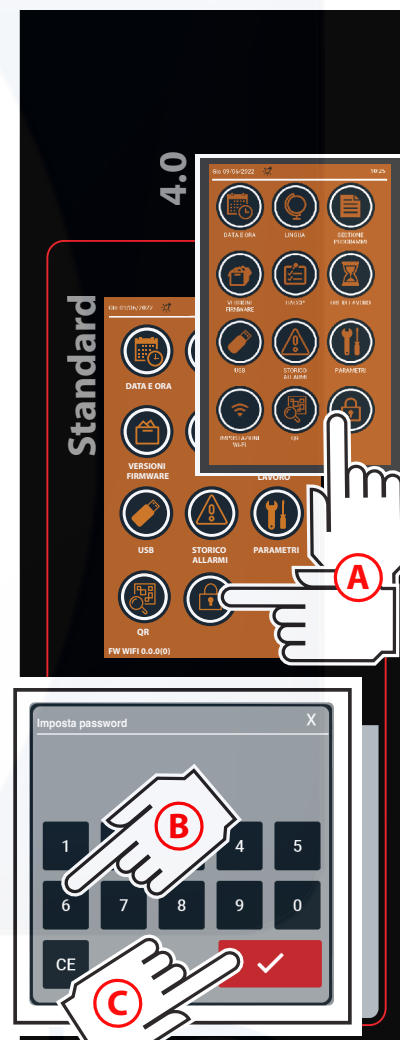
3 CARGAR EL FIRMWARE ACTUALIZADO

- (A) Desenrosque los tornillos que sujetan el panel lateral
- (B) Retire el panel lateral y acceda a la tarjeta que se encuentra detrás del panel táctil
- (C) Inserte en la toma USB, situada detrás de la tarjeta Touch, la memoria donde se han copiado los 6 archivos de la actualización.



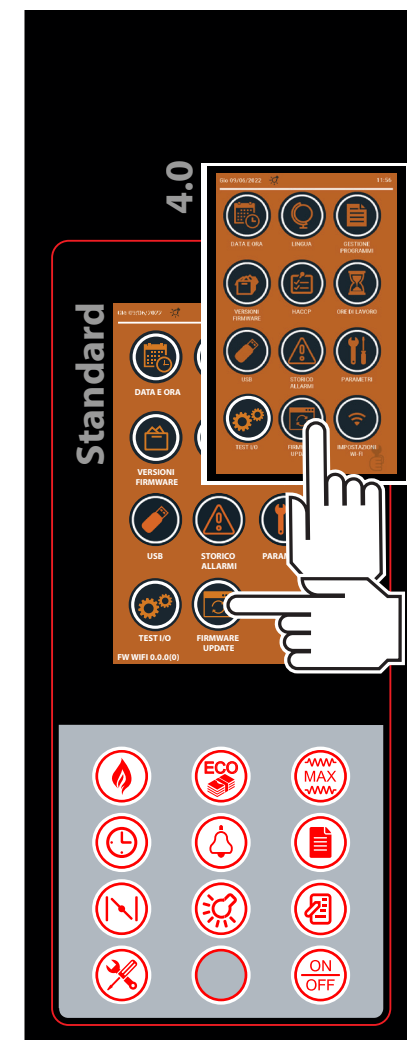
4

Con el horno en stand-by toque el icono **SERVICE**.



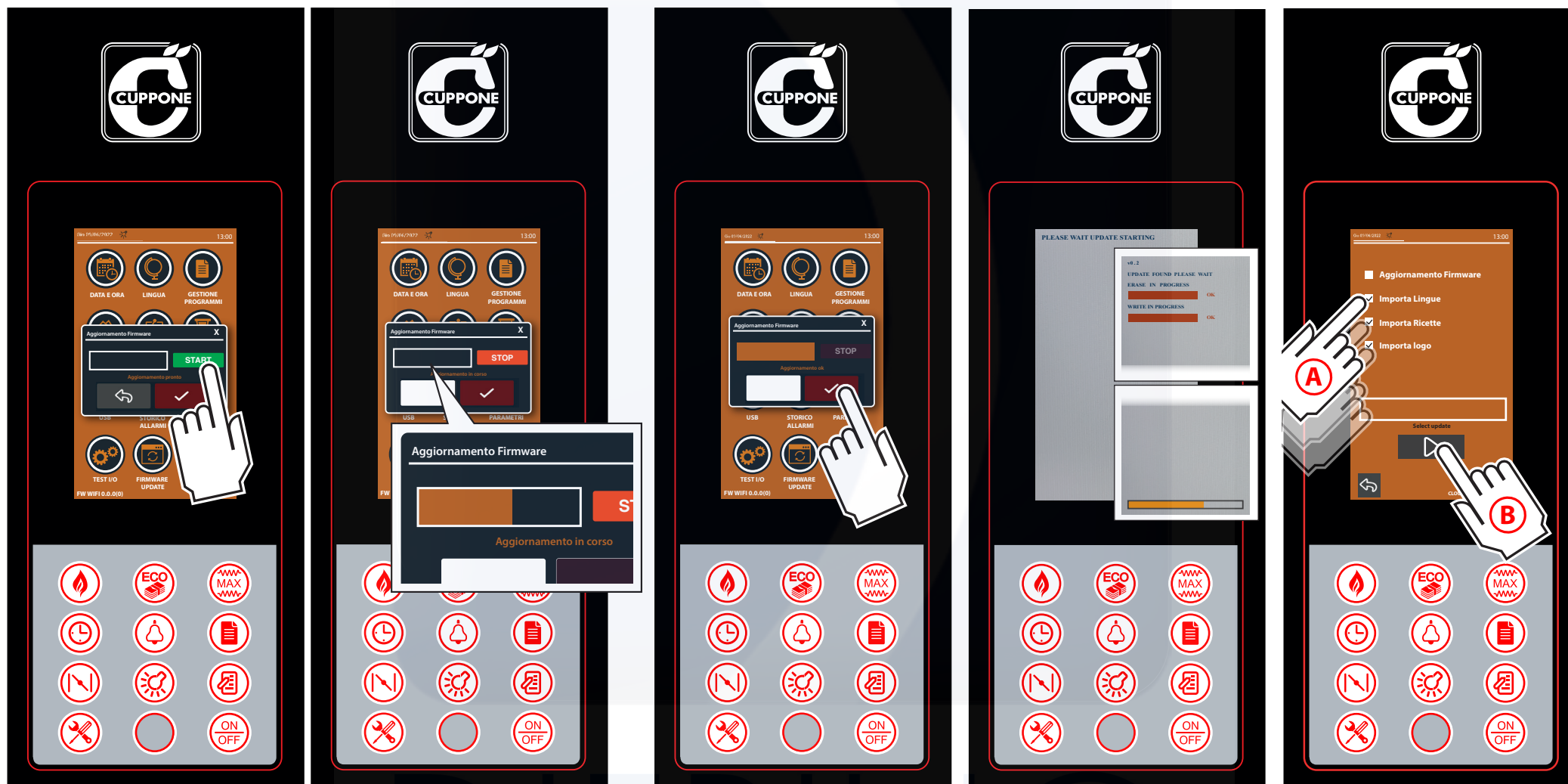
5

- (A) Toque la tecla **CANDADO**
- (B) Introduzca la contraseña **58** para acceder a los parámetros protegidos.
- (C) Confirme con



6

Toque el icono **FIRMWARE UPDATE**.



7

Toque el icono **START**: comienza a cargar la nueva versión del firmware. A medida que se carga el firmware, la barra se pondrá naranja para indicar el progreso del procedimiento de carga.

8

Cuando la carga está completa confirme tocando la tecla

9

Espere hasta que se complete el procedimiento. La pantalla se reiniciará y mostrará la pantalla de **CARGA**.

10

A Marque las tres últimas entradas
B Inicie el procedimiento de carga.

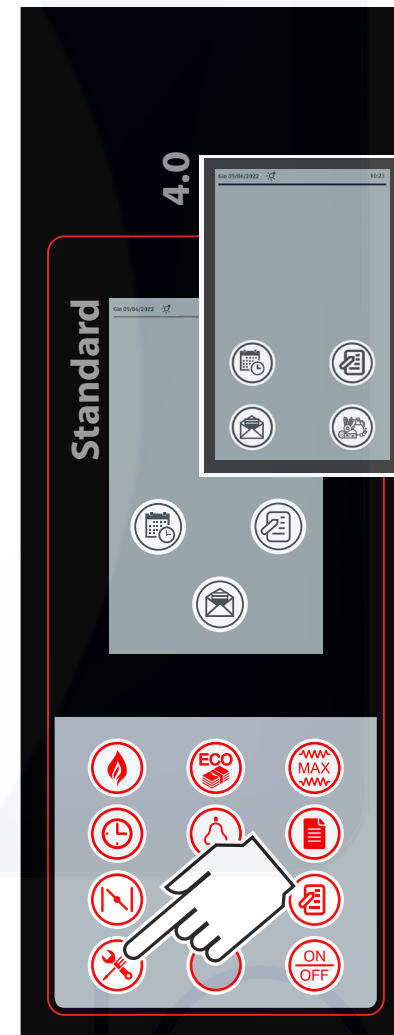


Un contador interno del horno cuenta las horas de trabajo efectuadas; después de un determinado número de horas, aparece en la pantalla un mensaje emergente que avisa que es necesario efectuar un mantenimiento en el horno. Después de haber efectuado la operación solicitada (por ejemplo, la limpieza debajo de las piedras), es necesario hacer reiniciar desde cero el recuento de las horas de trabajo, restableciendo el contador.



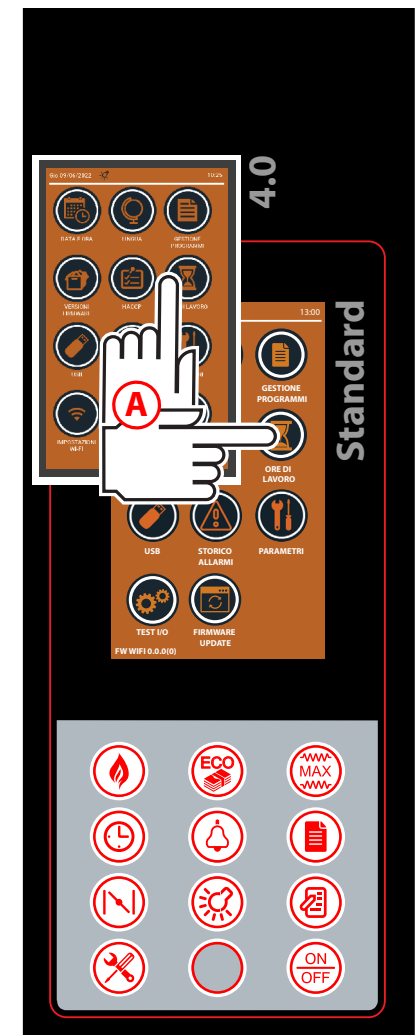
1

Toque la pantalla de aviso que ha aparecido para continuar la operación.



2

Con el horno en stand-by, toque el icono **SERVICE**.



3

Toque el icono **HORAS DE TRABAJO**.



4

Toque el icono de **PAPELERA** al lado del mensaje "Horas desde el último mantenimiento: 5* (h)"

* el número indicado es solo un ejemplo



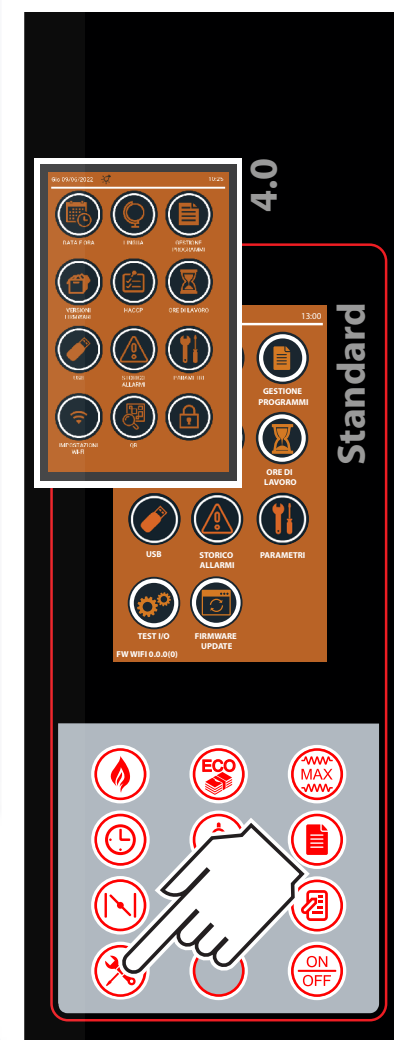
5

Toque la tecla **✓** para confirmar la puesta a cero de las horas de mantenimiento (restablecimiento contador).



6

Toque el icono **FLECHA ATRÁS** o espere unos segundos para salir de la pantalla.



7

Toque el icono **SERVICE** para volver a la pantalla de stand-by.

Advertencias

⚠ Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, es necesario **desconectar el suministro eléctrico** al equipo (mediante el interruptor de la instalación) y usar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.). El usuario debe efectuar solo operaciones de mantenimiento ordinario, para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un Centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado. El Fabricante no reconoce en garantía los daños derivados de una falta de limpieza o limpieza equivocada (por ejemplo, utilización de detergentes no adecuados).

⚠ La limpieza de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico, muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura / suelo debajo del equipo o la base;
- utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc...);
- chorros de agua a vapor o a presión.

📄 Para asegurarse de que el equipo está en condiciones de utilización y seguridad perfectas, se aconseja someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un Centro de Asistencia.

Mantenga siempre libres y limpios los orificios de ventilación en el armario eléctrico.

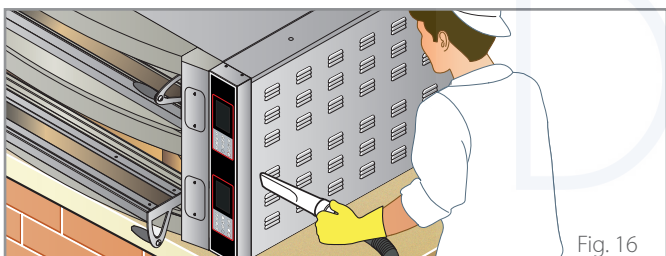


Fig. 16

Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

Use un paño empapado en agua tibia y jabón y termine de enjuagar y secar a fondo.

LIMPIEZA DE CRISTALES

Limpie los cristales con un paño suave y un limpiador de cristales específico.

LIMPIEZA DE LA PANTALLA

Limpie la pantalla con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas. Evite utilizar grandes cantidades de producto ya que cualquier infiltración podría causar daños graves a la pantalla.

También evite el uso de detergentes demasiado agresivos que podrían dañar el material de construcción de la pantalla (poli-carbonato).

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

Los residuos de alimentos se encuentran normalmente en los elementos refractarios (por ejemplo, grasas, residuos de alimentos, etc.) que deben eliminarse con frecuencia por razones de higiene y seguridad.

Retire los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural; luego, si es necesario, retire los ladrillos refractarios de la encimera como se muestra en la figura y aspire los residuos carbonizados acumulados debajo de ellos con un contenedor de ceniza al vacío, en la parte inferior del horno.

Nunca utilice líquidos para limpiar la superficie refractaria.



Durante la reinserción, tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.



A petición del fabricante están disponibles superficies refractarias para su posible sustitución.

Si la limpieza manual no es suficiente, use la función **PIRÓLISIS** ▶ véase Pág. 59

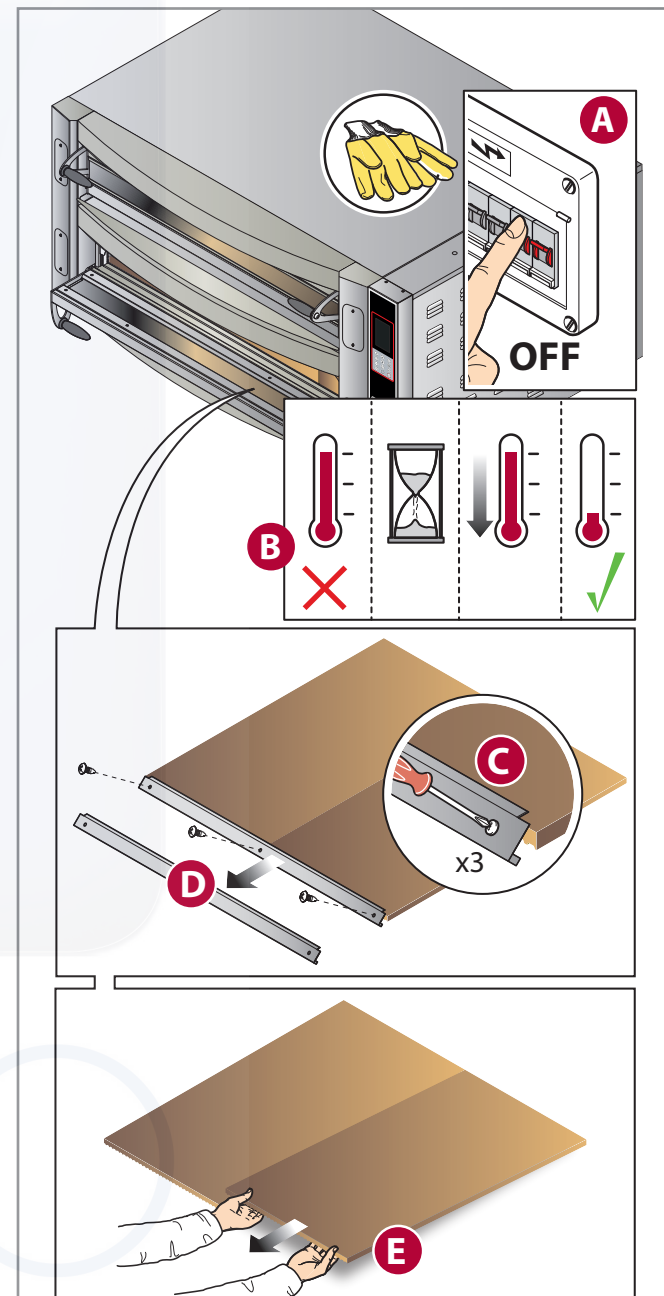


Fig. 15

LIMPIEZA DE LA CÁMARA CON PIRÓLISIS

La pirólisis es un proceso de cristalización termoquímica de los residuos de alimentos que se han depositado en la cámara de cocción, que se produce al llevar el horno a 400 °C - 752 °F.

! Antes de comenzar la pirólisis, elimine los residuos de alimentos más gruesos con un cepillo de fibra natural.

Hornos modelo CD ► Fig. 19

- 1 Ajuste la **temperatura en cámara a 400 °C - 752 °F**.
- 2 Usando las teclas "**MIN**" y "**MAX**", ajuste las dos **potencias de techo y solera a MAX**.
- 3 Apague las luces de la cámara de cocción.
- 4 Cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla **ON/OFF** y déjelo enfriar con la puerta cerrada.
- 5 cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ► **Fig. 18**

Hornos modelo TS ► Fig. 19

- 1 Toque la tecla **ON/OFF**.
- 2 Toque la tecla **PIRÓLISIS**.
- 3 Confirme pulsando **✓**: se pone en marcha el calentamiento de la cámara del horno hasta alcanzar una temperatura de 400 °C - 752 °F, en este momento, la función se detiene (para bloquear la función por adelantado, presione nuevamente la tecla **PIRÓLISIS**).
- 4 cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ► **Fig. 18**

! Durante la pirólisis, en los modelos "TS" la luz se apaga automáticamente para conservar las bombillas, por el contrario, en los modelos "CD" es necesario apagarla manualmente.

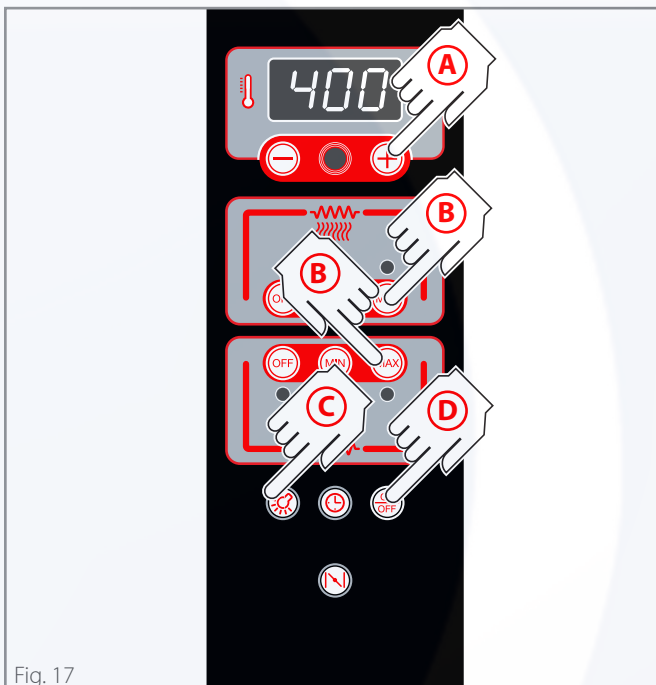


Fig. 17



Fig. 18

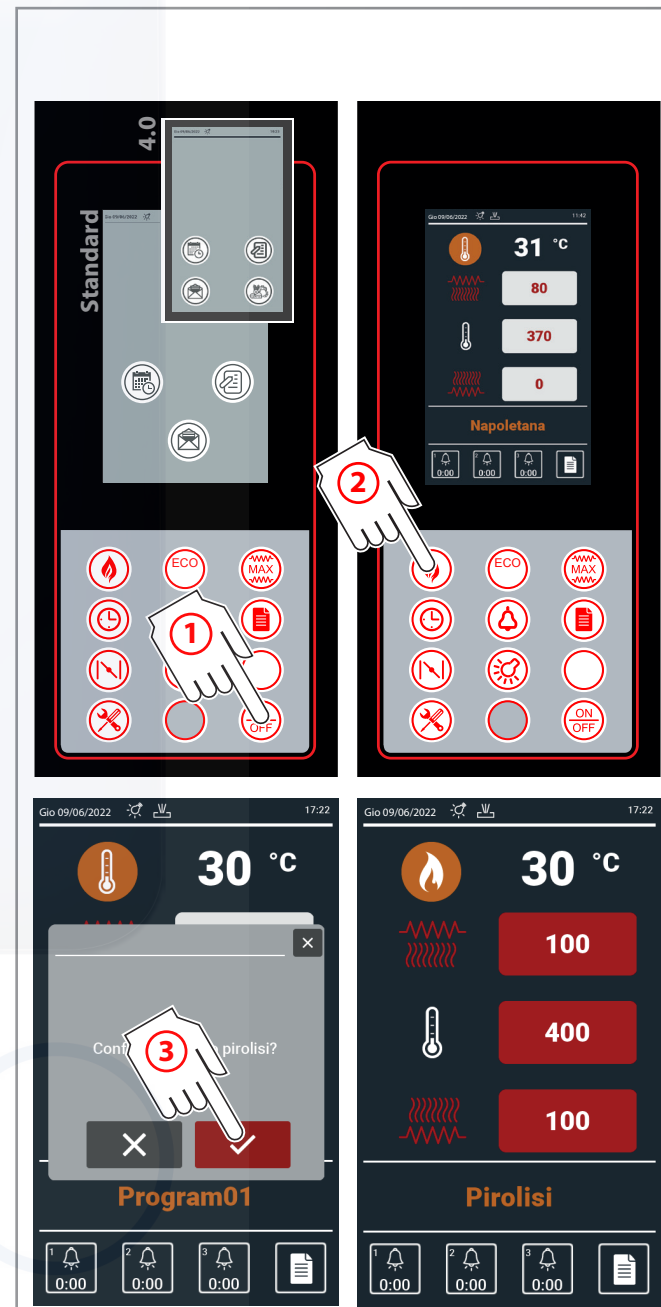


Fig. 19

Reemplazo de componentes

⚠ El usuario solo debe reemplazar los componentes indicados: en caso de avería o para un mantenimiento extraordinario, comuníquese con el Distribuidor solicitando la intervención de un técnico autorizado.

⚠ Para los recambios, utilice siempre piezas de recambio originales que deberá solicitar al Fabricante: el uso de piezas de recambio no originales podría causar un rendimiento inferior al óptimo del equipo y graves daños a las personas y al propio equipo no reconocidos por la garantía.

⚠ Antes de efectuar cualquier operación de sustitución, es necesario desconectar el suministro eléctrico del aparato (usando el interruptor de la instalación).

⚠ La sustitución de cualquier componente debe llevarse a cabo en un horno completamente frío y usando un equipo de protección personal (por ejemplo, guantes, etc.).

SUSTITUCIÓN DEL CRISTAL DE LA PUERTA

► Fig. 20

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA Y EL VIDRIO INTERIOR

► Fig. 21

Antes de sustituir la lámpara, **desconecte la alimentación eléctrica** del equipo (utilizando el interruptor de la instalación); no es suficiente usar la tecla **ON/OFF** porque las lámparas todavía pueden estar alimentadas.

Nunca toque el vidrio de las lámparas con sus manos desnudas; siempre use guantes.

Nunca encienda el horno sin haber reemplazado el vidrio protector de la lámpara; si se rompe, reemplácelo de inmediato.

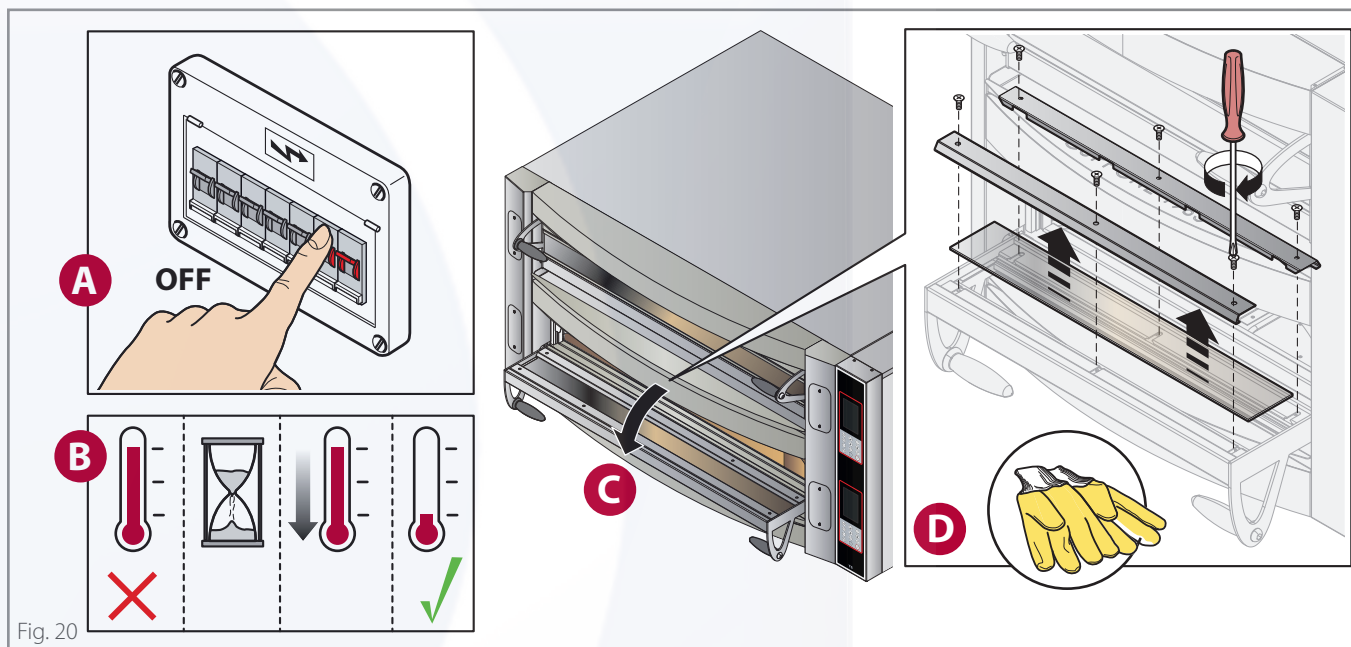


Fig. 20

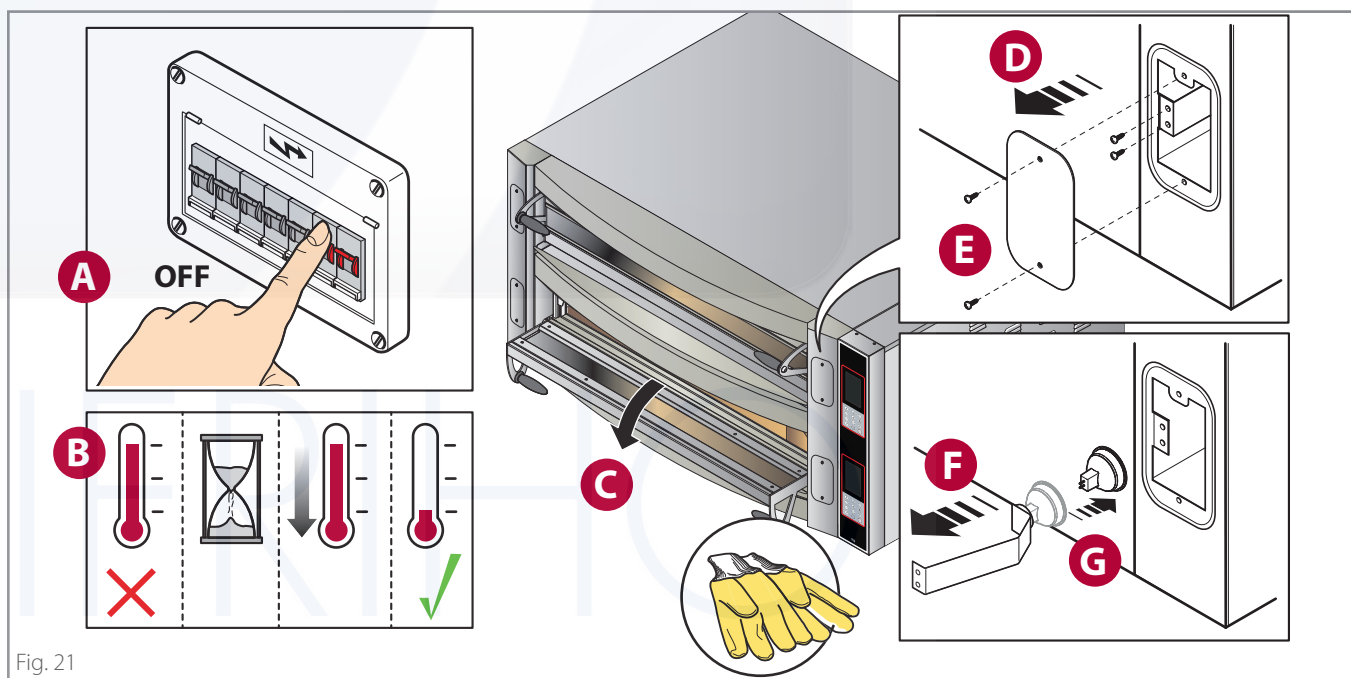


Fig. 21

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

► Fig. 22

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

► Fig. 23

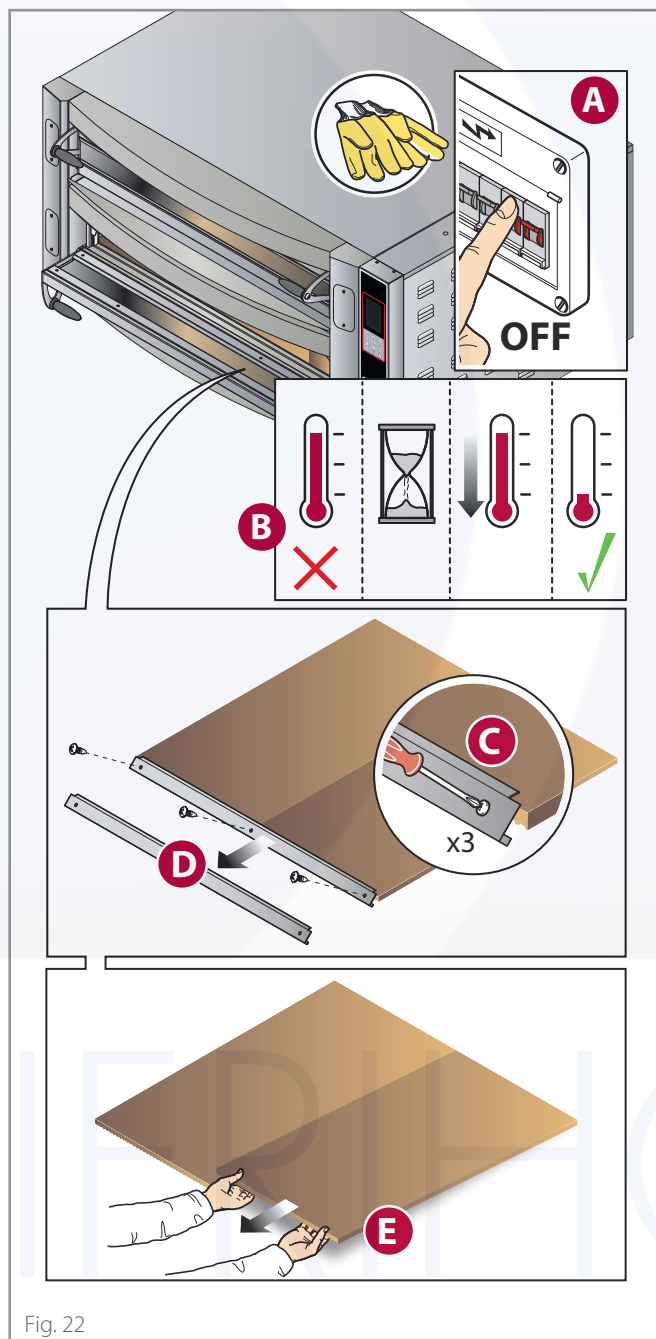


Fig. 22

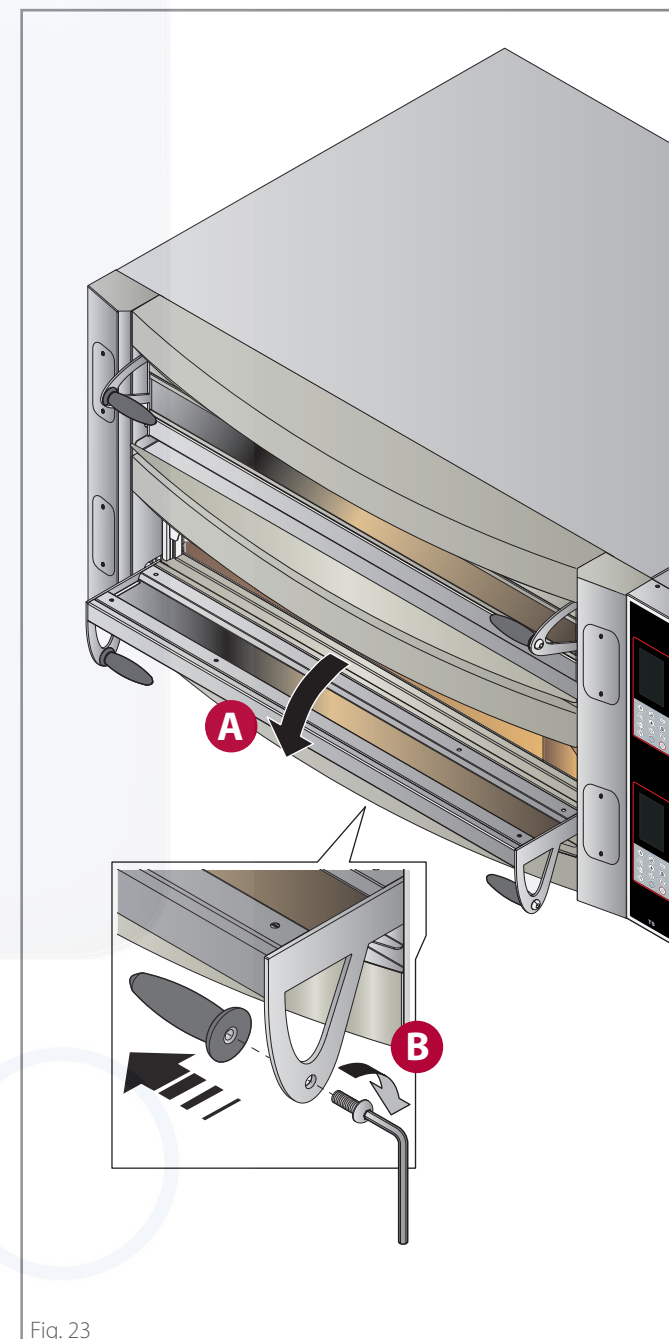


Fig. 23