

Tiziano

HORNO

Manual de preinstalación e instalación



TZ 420
TZ 425
TZ 230
TZ 430
TZ 435



**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 HORNOS 6

Datos técnicos horno Tiziano TZ 420	8
Datos técnicos horno Tiziano TZ 425	17
Datos técnicos horno Tiziano TZ 230	26
Datos técnicos horno Tiziano TZ 430	35
Datos técnicos horno Tiziano TZ 435	44

3 INSTALACIÓN..... 53

Transporte	54
Operaciones preliminares	54
Eliminación de embalajes	54
Posicionamiento	55
Lectura de número de serie.....	55
Evacuación de humos.....	55
Conexión eléctrica.....	57
Pre-pruebas y pruebas	63
Comprobación del funcionamiento y primer encendido	63

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 65

Advertencias.....	65
Limpieza del horno	65
Reemplazo de componentes	67



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.
B	Compruebe las dimensiones del horno y los accesorios seleccionados
✓	• compruebe que las medidas del horno elegido sean adecuadas para el espacio disponible en la sala de instalación. • compruebe que la capacidad de la cámara de cocción sea adecuada para las necesidades del propietario. En la sección "Datos técnicos" a partir de la pág. 6 si encuentran los pesos y las medidas de los hornos y las medidas de la cámara de cocción.

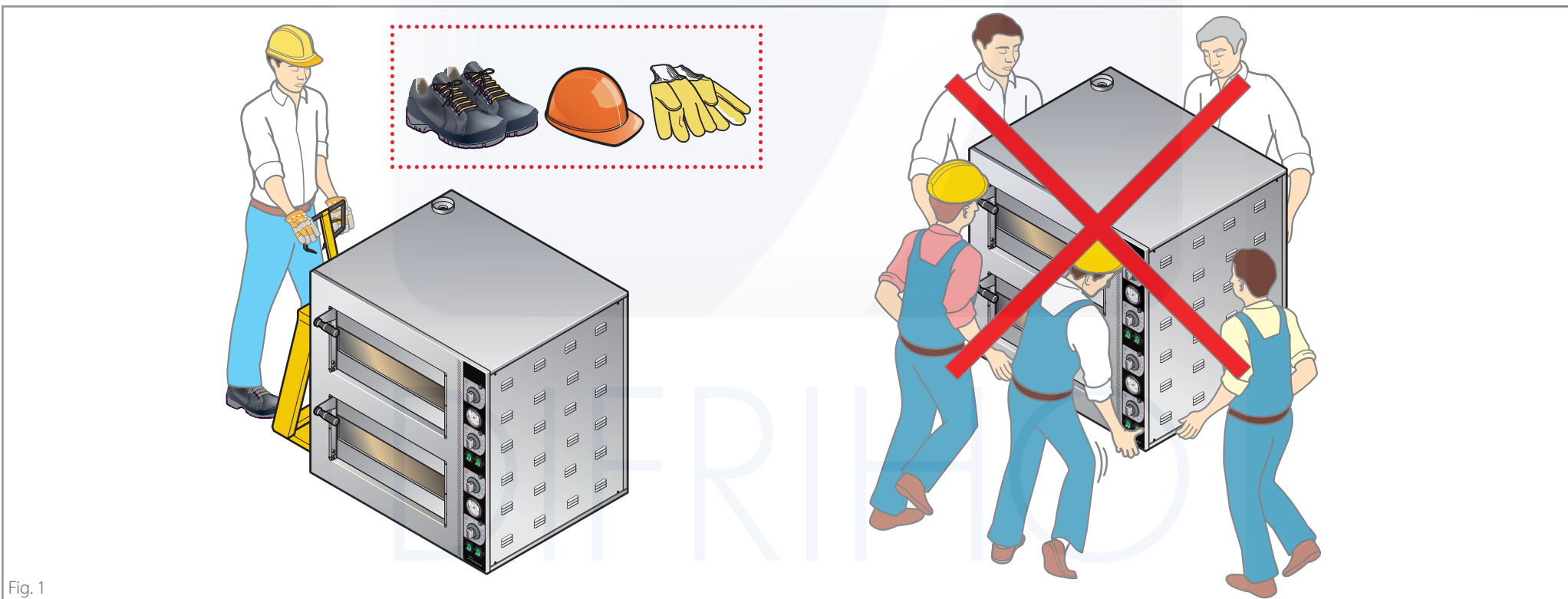


Fig. 1

Comprobaciones antes de la compra

C	Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada																								
✓	Asegúrate de que ► Fig. 2																								
	• el piso 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>TZ420</td><td>51kg / 112,4lb</td><td>90kg / 198,4lb</td><td>TZ430</td><td>85kg / 187,3lb</td><td>148kg / 326,2lb</td></tr><tr><td>TZ425</td><td>65kg / 143,3lb</td><td>114kg / 251,3lb</td><td>TZ435</td><td>105kg / 231,4lb</td><td>178kg / 392,4lb</td></tr><tr><td>TZ230</td><td>71kg / 156,5lb</td><td>122kg / 268,9lb</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble	TZ420	51kg / 112,4lb	90kg / 198,4lb	TZ430	85kg / 187,3lb	148kg / 326,2lb	TZ425	65kg / 143,3lb	114kg / 251,3lb	TZ435	105kg / 231,4lb	178kg / 392,4lb	TZ230	71kg / 156,5lb	122kg / 268,9lb			
Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble																				
TZ420	51kg / 112,4lb	90kg / 198,4lb	TZ430	85kg / 187,3lb	148kg / 326,2lb																				
TZ425	65kg / 143,3lb	114kg / 251,3lb	TZ435	105kg / 231,4lb	178kg / 392,4lb																				
TZ230	71kg / 156,5lb	122kg / 268,9lb																							
	• 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.																								
	• 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 (104 °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).																								

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



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 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 la 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 mediante una **campana del usuario**, de capacidad adecuada, colocada a un mínimo de **300 mm [11,81in.]** del horno;

B mediante una **instalación adecuada 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;

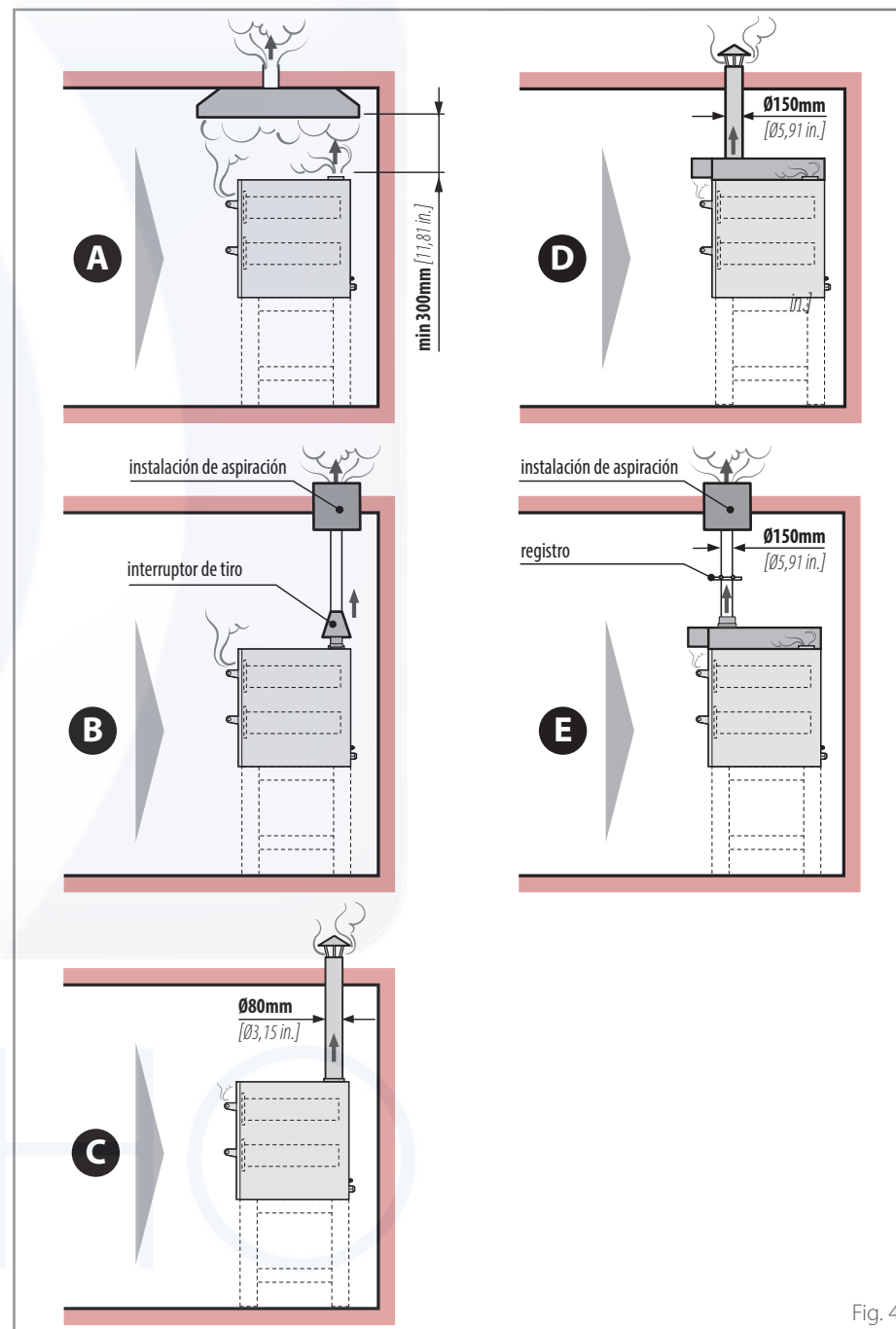
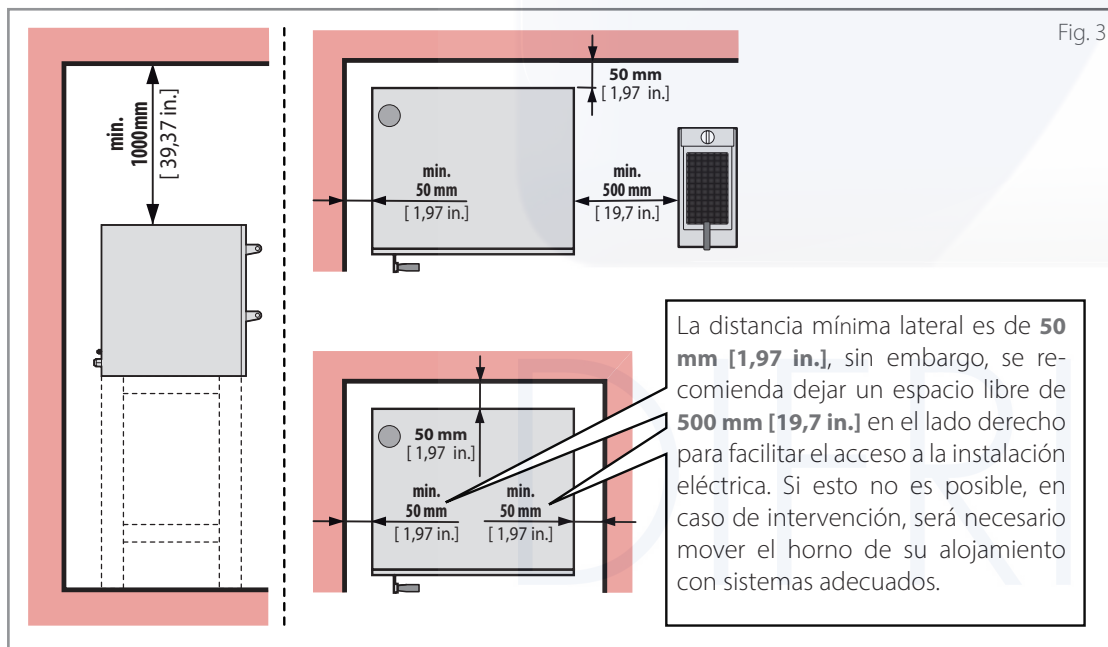
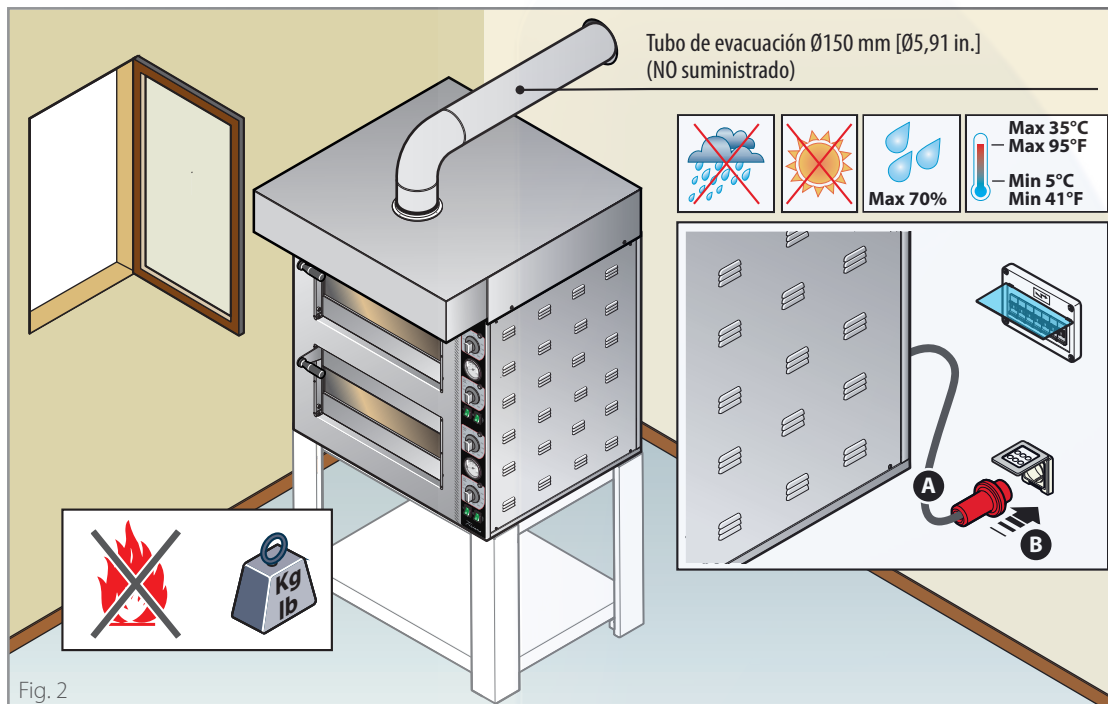
C mediante un **tubo de Ø80mm [Ø3,1in.]** (no suministrado) conectado a la descarga del horno. En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados;

D 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).

E mediante una **instalación de aspiración del usuario** conectado a la descarga de humos de la campana del fabricante: en este caso, coloque obligatoriamente un regulador de humos entre el extractor y la campana del horno (el extractor, el tubo de conexión entre los dos y el registro no son suministrados por el fabricante).

D	Informe al propietario sobre los arreglos eléctricos necesarios (actividades que debe realizar un electricista calificado)
✓	Para una correcta instalación ► Fig. 2:
	• proporcione una toma de conexión a la red eléctrica en las inmediaciones del horno. Si el horno tiene una cámara doble, la toma de conexión prevista debe ser una. 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



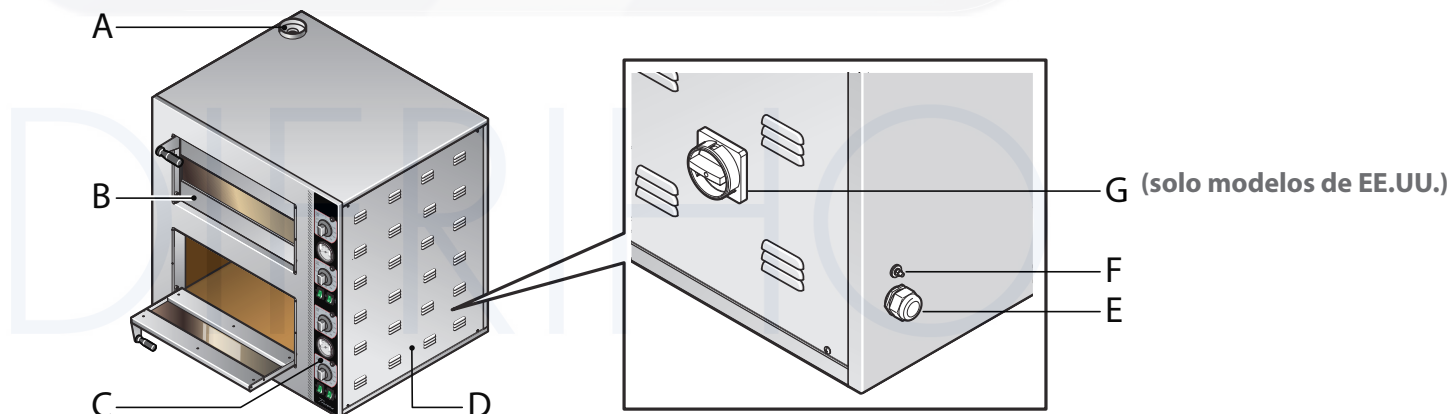
2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS

Datos eléctricos | HORNOS ESTÁNDAR

HORNO INDIVIDUAL ESTÁNDAR								HORNO DOBLE ESTÁNDAR							
Modelo de horno		Aliment. eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cables (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente (Nx A)	Modelo de horno		Aliment. eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cables (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente (Nx A)
420	TZ420/1M-C5-CP	3Nx400V	2,1	1,3	3,0	5x0,75	4x16	420	TZ420/2M-C5-CP	3Nx400V	4,2	2,5	6,1	5x1	4x16
	TZ420/1M-B5-CP	3x230V			5,3	4x0,75	3x16		TZ420/2M-B5-CP	3x230V			10,5	4x1,5	3x16
	TZ420/1M-A5-CP	230V			9,1	3x1	2x16		TZ420/2M-A5-CP	230V			18,3	3x2,5	2x20
	TZ420/1M-B6-US	3x208V			5,8	4xAWG18	3x16		TZ420/2M-B6-US	3x208V			11,7	4xAWG15	3x16
	TZ420/1M-A6-US	208V			10,1	3xAWG15	2x16		TZ420/2M-A6-US	208V			20,2	3xAWG13	2x25
	TZ420/1M-E6-US	240V			8,8	3xAWG17	2x16		TZ420/2M-E6-US	240V			17,5	3xAWG13	2x20
425	TZ425/1M-C5-CP	3Nx400V	3,8	2,3	5,5	5x0,75	4x16	425	TZ425/2M-C5-CP	3Nx400V	7,6	4,6	11,0	5x1,5	4x16
	TZ425/1M-B5-CP	3x230V			9,5	4x1	3x16		TZ425/2M-B5-CP	3x230V			19,1	4x2,5	3x20
	TZ425/1M-A5-CP	230V			16,5	3x2,5	2x20		TZ425/2M-A5-CP	230V			33,0	3x6	2x40
	TZ425/1M-B6-US	3x208V			10,5	4xAWG15	3x16		TZ425/2M-B6-US	3x208V			21,1	4xAWG13	3x25
	TZ425/1M-A6-US	208V			18,3	3xAWG13	2x20		TZ425/2M-A6-US	208V			36,5	3xAWG9	2x40
	TZ425/1M-E6-US	240V			15,8	3xAWG15	2x16		TZ425/2M-E6-US	240V			31,7	3xAWG11	2x32
430	TZ430/1M-C5-CP	3Nx400V	4,6	2,8	6,6	5x1	4x16	430	TZ430/2M-C5-CP	3Nx400V	9,2	5,5	13,3	5x1,5	4x16
	TZ430/1M-B5-CP	3x230V			11,5	4x1,5	3x16		TZ430/2M-B5-CP	3x230V			23,1	4x2,5	3x25
	TZ430/1M-A5-CP	230V			20,0	3x2,5	2x25		TZ430/2M-A5-CP	230V			40,0	3x10	2x50
	TZ430/1M-B6-US	3x208V			12,8	4xAWG15	3x16		TZ430/2M-B6-US	3x208V			25,5	4xAWG11	3x32
	TZ430/1M-A6-US	208V			22,1	3xAWG13	2x25		TZ430/2M-A6-US	208V			44,2	3xAWG7	2x50
	TZ430/1M-E6-US	240V			19,2	3xAWG13	2x20		TZ430/2M-E6-US	240V			38,3	3xAWG9	2x40
435	TZ435/1M-C5-CP	3Nx400V	5,2	3,1	7,5	5x1	4x16	435	TZ435/2M-C5-CP	3Nx400V	10,4	6,2	15,0	5x1,5	4x16
	TZ435/1M-B5-CP	3x230V			13,1	4x1,5	3x16		TZ435/2M-B5-CP	3x230V			26,1	4x4	3x32
	TZ435/1M-A5-CP	230V			22,6	3x2,5	2x25		TZ435/2M-A5-CP	230V			45,2	3x10	2x50
	TZ435/1M-B6-US	3x208V			14,4	4xAWG15	3x16		TZ435/2M-B6-US	3x208V			28,9	4xAWG11	3x32
	TZ435/1M-A6-US	208V			25,0	3xAWG11	2x32		TZ435/2M-A6-US	208V			50,0	3xAWG7	2x63
	TZ435/1M-E6-US	240V			21,7	3xAWG13	2x25		TZ435/2M-E6-US	240V			43,3	3xAWG7	2x50
230	TZ230/1M-C5-CP	3Nx400V	3,1	1,9	4,5	5x0,75	4x16	230	TZ230/2M-C5-CP	3Nx400V	6,2	3,7	8,9	5x1	4x16
	TZ230/1M-B5-CP	3x230V			7,8	4x1	3x16		TZ230/2M-B5-CP	3x230V			15,6	4x1,5	3x16
	TZ230/1M-A5-CP	230V			13,5	3x1,5	2x16		TZ230/2M-A5-CP	230V			27,0	3x4	2x32
	TZ230/1M-B6-US	3x208V			8,6	4xAWG17	3x16		TZ230/2M-B6-US	3x208V			17,2	4xAWG13	3x20
	TZ230/1M-A6-US	208V			14,9	3xAWG15	2x16		TZ230/2M-A6-US	208V			29,8	3xAWG11	2x32
	TZ230/1M-E6-US	240V			12,9	3xAWG15	2x16		TZ230/2M-E6-US	240V			25,8	3xAWG11	2x32

Legenda

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

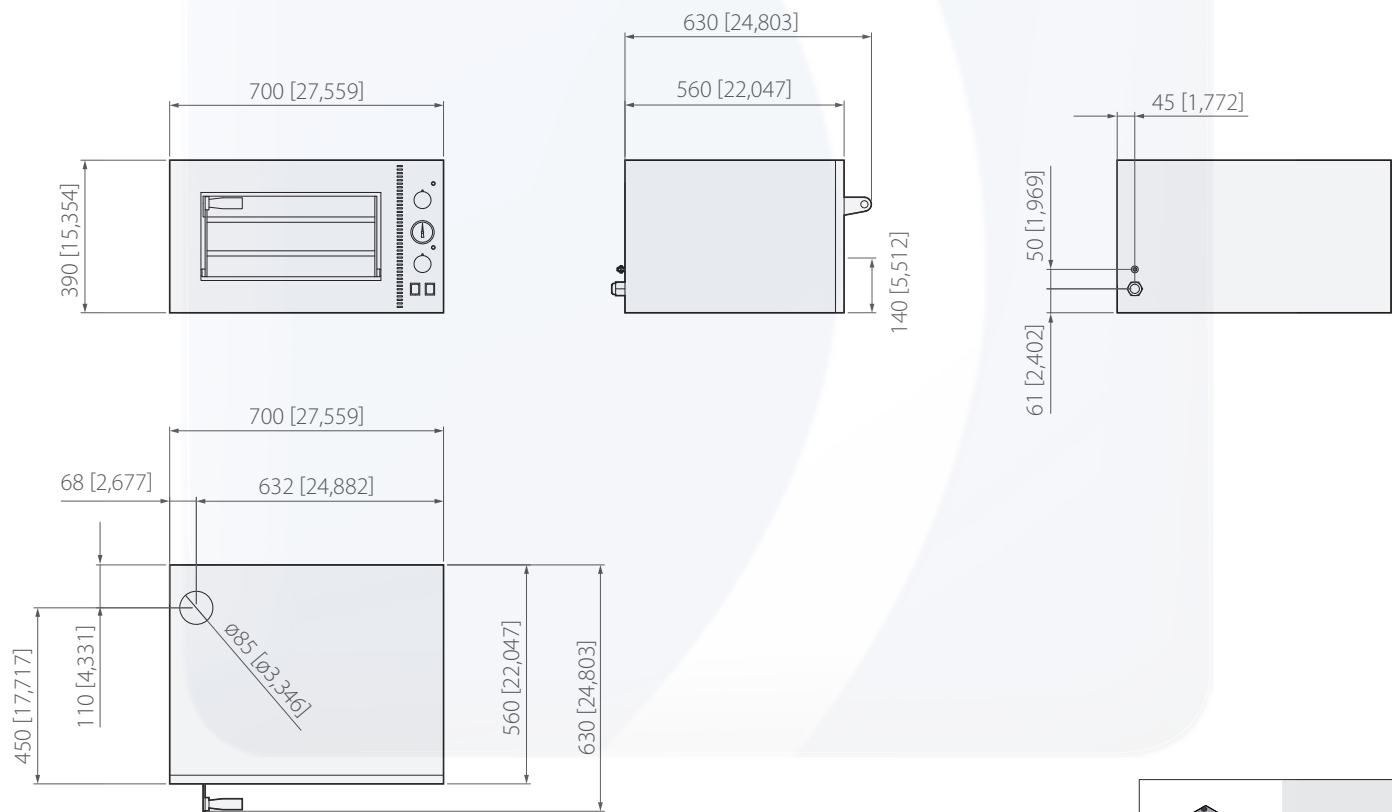


Datos eléctricos | HORNOS POTENCIADOS

HORNO INDIVIDUAL MEJORADO	Modelo de horno		Aliment. eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cables (Nxmm²)	Prot. cuadro del cliente (Nx A)
HORNO INDIVIDUAL MEJORADO	420	TZ420/1M-C5P-CP	3Nx400V	2,6	1,6	3,8	5x0,75	4x16
		TZ420/1M-B5P-CP	3x230V			6,5	4x1	3x16
		TZ420/1M-A5P-CP	230V			11,3	3x1,5	2x16
		TZ420/1M-B6P-US	3x208V			7,2	4xAWG17	3x16
		TZ420/1M-A6P-US	208V			12,5	3xAWG15	2x16
		TZ420/1M-E6P-US	240V			10,8	3xAWG15	2x16
	425	TZ425/1M-C5P-CP	3Nx400V	4,6	2,8	6,6	5x1	4x16
		TZ425/1M-B5P-CP	3x230V			11,5	4x1,5	3x16
		TZ425/1M-A5P-CP	230V			20,0	3x2,5	2x25
		TZ425/1M-B6P-US	3x208V			12,8	4xAWG15	3x16
		TZ425/1M-A6P-US	208V			22,1	3xAWG13	2x25
		TZ425/1M-E6P-US	240V			19,2	3xAWG13	2x20
	430	TZ430/1M-C5P-CP	3Nx400V	5,6	3,4	8,1	5x1	4x16
		TZ430/1M-B5P-CP	3x230V			14,1	4x1,5	3x16
		TZ430/1M-A5P-CP	230V			24,3	3x2,5	2x25
		TZ430/1M-B6P-US	3x208V			15,5	4xAWG15	3x16
		TZ430/1M-A6P-US	208V			26,9	3xAWG11	2x32
		TZ430/1M-E6P-US	240V			23,3	3xAWG13	2x25
	435	TZ435/1M-C5P-CP	3Nx400V	6,4	3,8	9,2	5x1	4x16
		TZ435/1M-B5P-CP	3x230V			16,1	4x2,5	3x20
		TZ435/1M-A5P-CP	230V			27,8	3x4	2x32
		TZ435/1M-B6P-US	3x208V			17,8	4xAWG13	3x20
		TZ435/1M-A6P-US	208V			30,8	3xAWG11	2x32
		TZ435/1M-E6P-US	240V			26,7	3xAWG11	2x32
	230	TZ230/1M-C5P-CP	3Nx400V	3,8	2,3	5,5	5x0,75	4x16
		TZ230/1M-B5P-CP	3x230V			9,5	4x1	3x16
		TZ230/1M-A5P-CP	230V			16,5	3x2,5	2x20
		TZ230/1M-B6P-US	3x208V			10,5	4xAWG15	3x16
		TZ230/1M-A6P-US	208V			18,3	3xAWG13	2x20
		TZ230/1M-E6P-US	240V			15,8	3xAWG15	2x16
HORNO DOBLE POTENCIADO	420	TZ420/2M-C5P-CP	3Nx400V	5,2	3,1	7,5	5x1	4x16
		TZ420/2M-B5P-CP	3x230V			13,1	4x1,5	3x16
		TZ420/2M-A5P-CP	230V			22,6	3x2,5	2x25
		TZ420/2M-2MP-US	3x208V			14,4	4xAWG15	3x16
		TZ420/2M-A6P-US	208V			25,0	3xAWG11	2x32
		TZ420/2M-E6P-US	240V			21,7	3xAWG13	2x25
	425	TZ425/2M-C5P-CP	3Nx400V	9,2	5,5	13,3	5x1	4x16
		TZ425/2M-B5P-CP	3x230V			23,1	4x1,5	3x16
		TZ425/2M-A5P-CP	230V			40,0	3x2,5	2x25
		TZ425/2M-2MP-US	3x208V			25,5	4xAWG15	3x16
		TZ425/2M-A6P-US	208V			44,2	3xAWG11	2x32
		TZ425/2M-E6P-US	240V			38,3	3xAWG9	2x40
	430	TZ430/2M-C5P-CP	3Nx400V	11,2	6,7	16,2	5x2,5	4x20
		TZ430/2M-B5P-CP	3x230V			28,1	4x4	3x32
		TZ430/2M-A5P-CP	230V			48,7	3x10	2x50
		TZ430/2M-2MP-US	3x208V			31,1	4xAWG11	3x32
		TZ430/2M-A6P-US	208V			53,8	3xAWG7	2x63
		TZ430/2M-E6P-US	240V			46,7	3xAWG7	2x50
	435	TZ435/2M-C5P-CP	3Nx400V	12,8	7,7	18,5	5x2,5	4x20
		TZ435/2M-B5P-CP	3x230V			32,1	4x6	3x40
		TZ435/2M-A5P-CP	230V			55,7	3x10	2x63
		TZ435/2M-2 MP-US	3x208V			35,5	4xAWG9	3x40
		TZ435/2M-A6P-US	208V			61,5	3xAWG7	2x63
		TZ435/2M-E6P-US	240V			53,3	3xAWG7	2x63
	230	TZ230/2M-C5P-CP	3Nx400V	7,6	4,6	11,0	5x1,5	4x16
		TZ230/2M-B5P-CP	3x230V			19,1	4x2,5	3x20
		TZ230/2M-A5P-CP	230V			33,0	3x6	2x40
		TZ230/2M-2MP-US	3x208V			21,1	4xAWG13	3x25
		TZ230/2M-A6P-US	208V			36,5	3xAWG9	2x40
		TZ230/2M-E6P-US	240V			31,7	3xAWG11	2x32

DI FRI HO

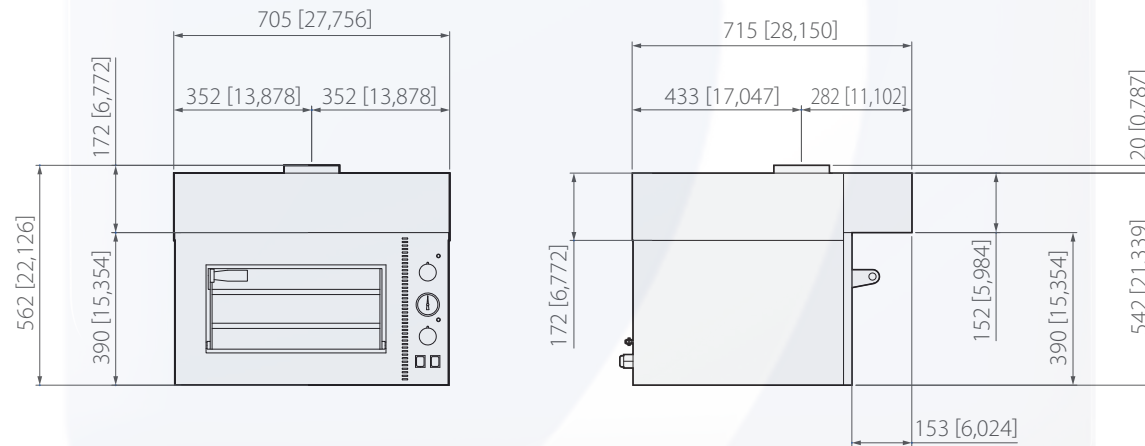
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

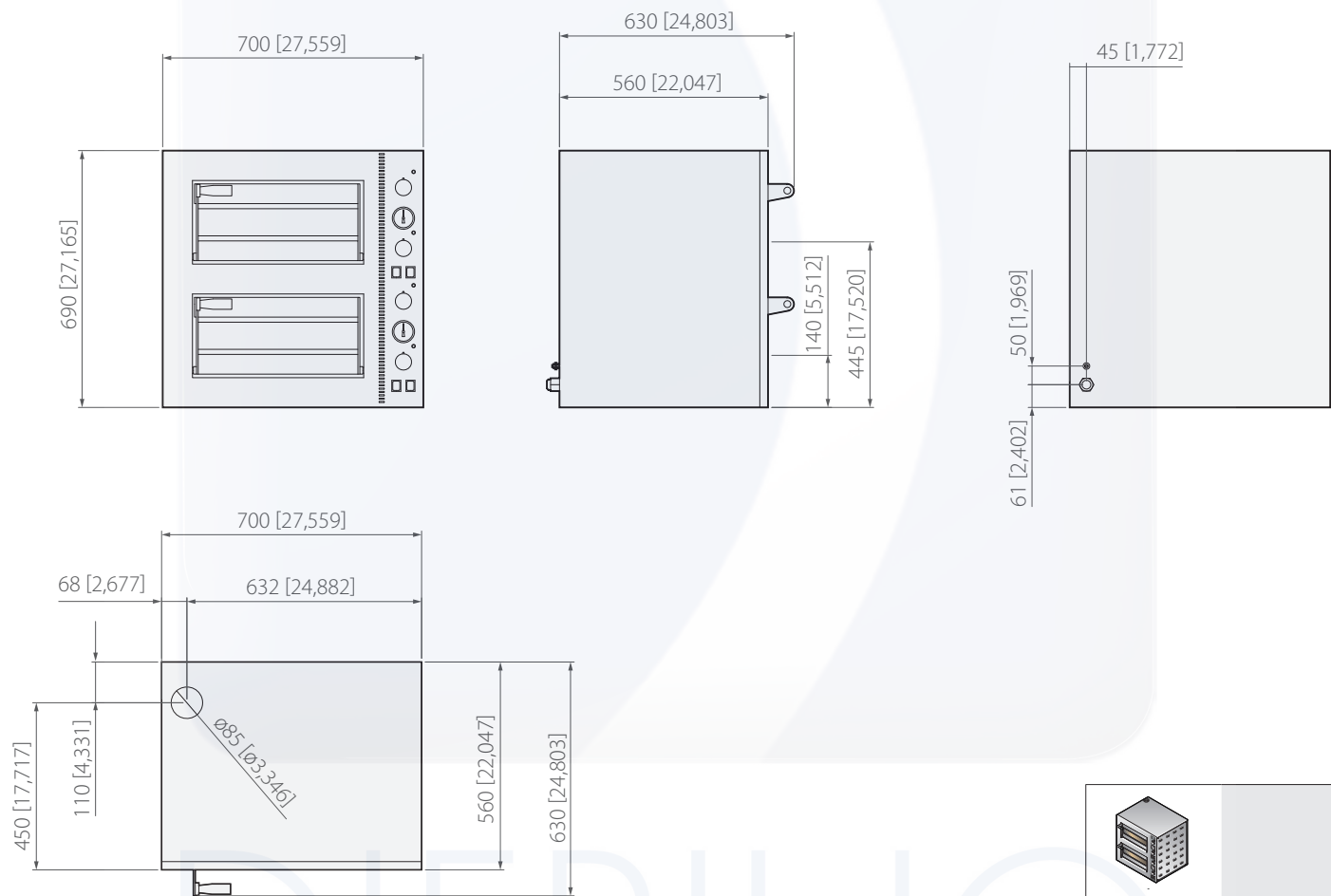
	peso horno TZ 420 individual 51 kg [112,4 lb]
	peso embalaje + horno completo TZ 420 individual 64 kg [141 lb]
	medidas embalaje horno TZ 420 individual 730x650x540 [28,74x25,59x21,26 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** + campana **KTZ 420** | horno individual + campana



unidad de medida: mm [pulg]

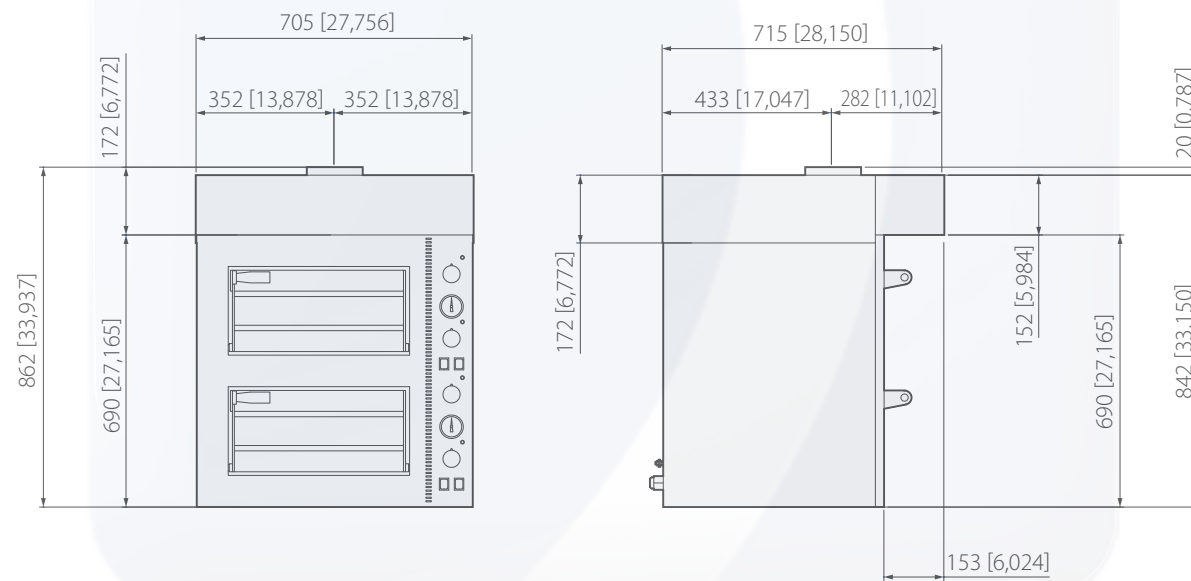
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

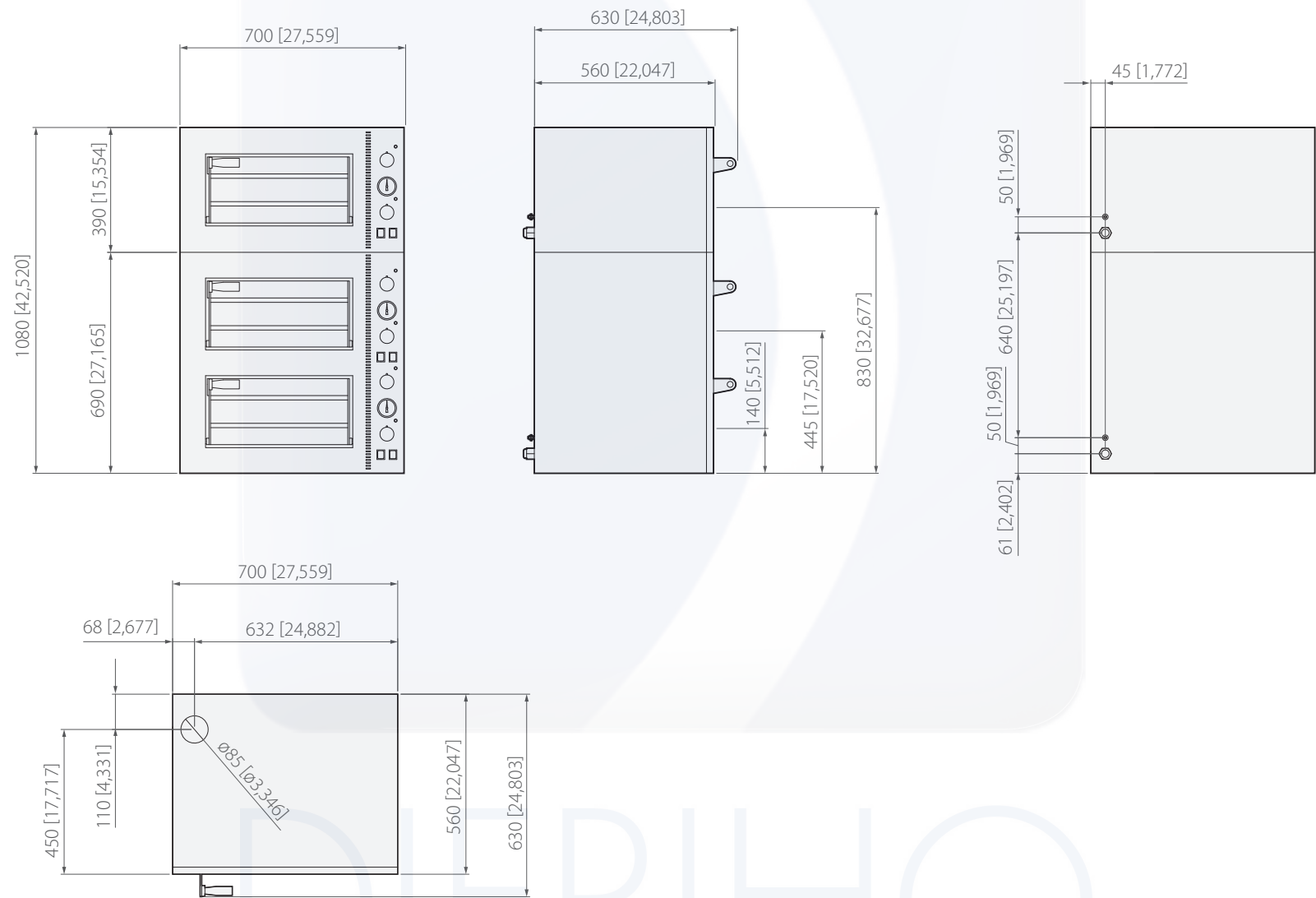
	<i>peso horno</i> TZ 420 doble 90 kg [198,4 lb]
	<i>peso del embalaje + horno completo</i> TZ 420 doble 105 kg [231,4 lb]
	<i>medidas embalaje horno</i> TZ 420 doble 730x650x840 [28,74x25,59x33,07 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** + campana **KTZ 420** | horno doble + campana



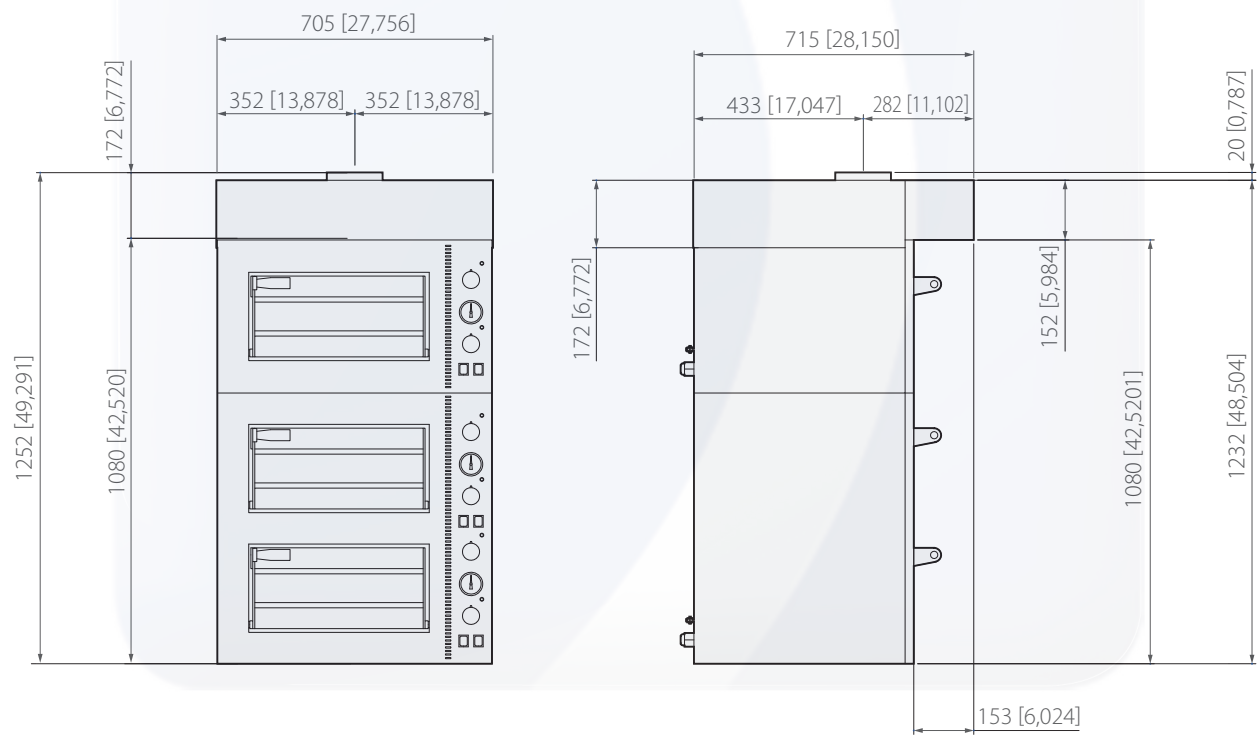
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** | horno triple



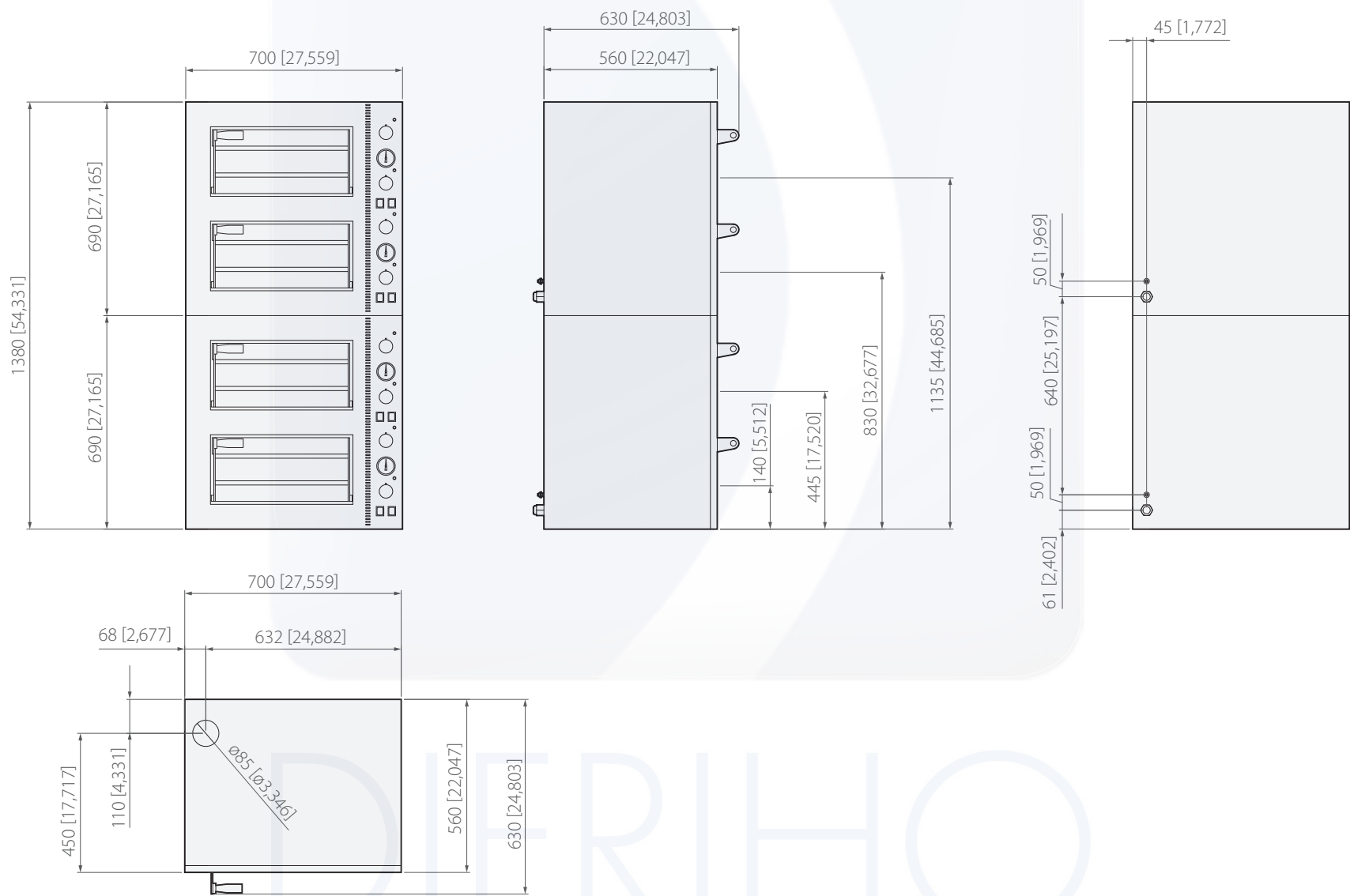
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** + campana **KTZ 420** | horno triple + campana



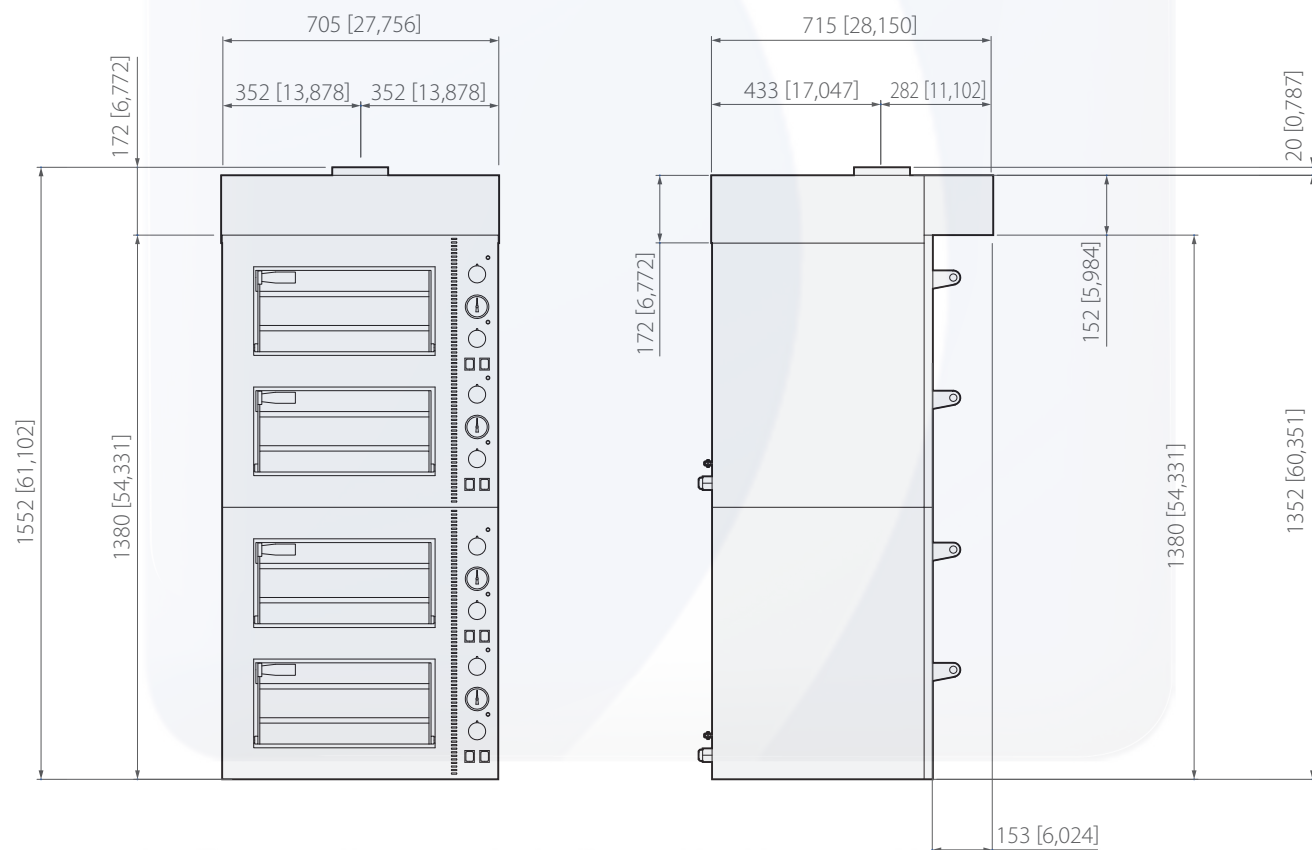
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** | horno cuádruple



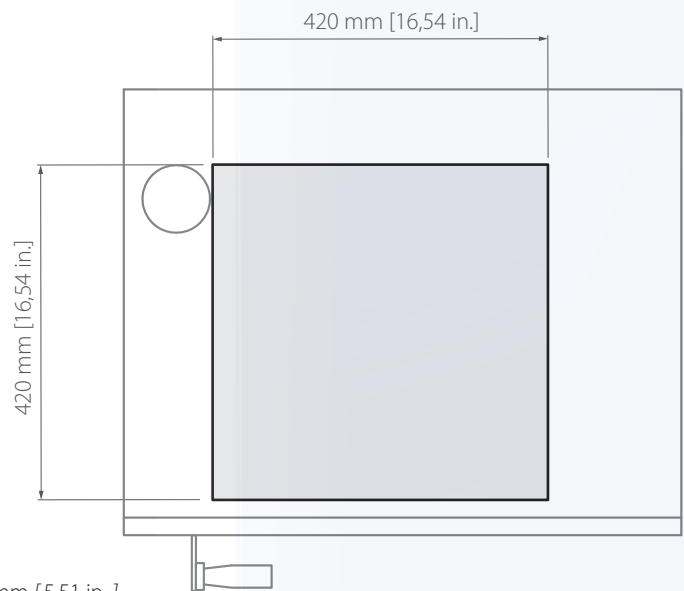
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** + campana **KTZ 420** | horno cuádruple + campana

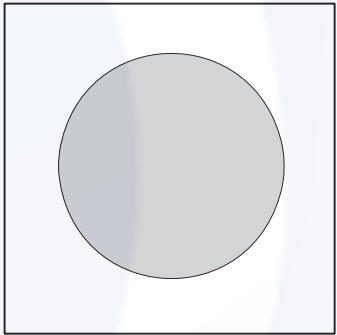


unidad de medida: mm [pulg]

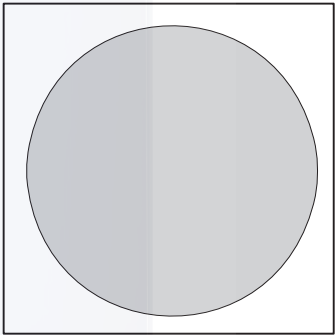
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 420** | capacidad



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	Ø 20 cm [Ø 7,87 in.]	36 PIZZAS
○	Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 40 cm [Ø 15,75 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	9 PIZZAS
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	-
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	-



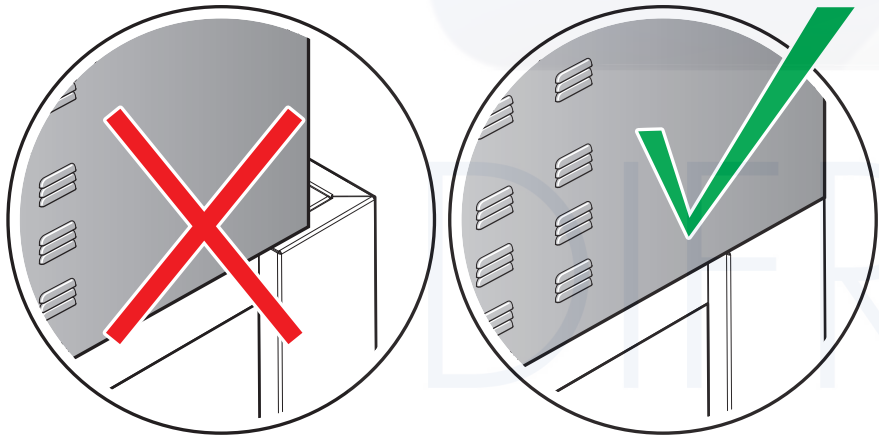
PIZZA Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]



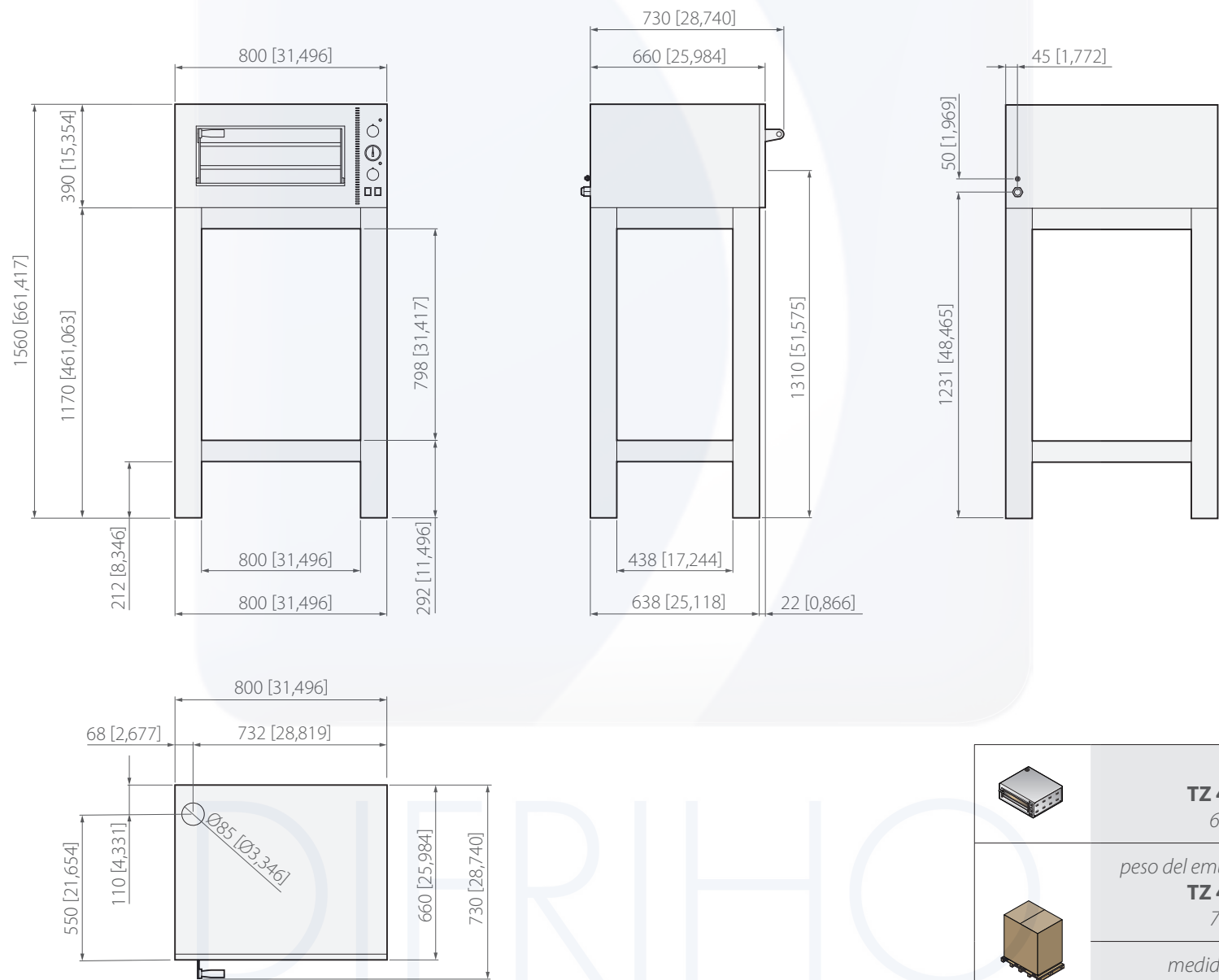
PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]

ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

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



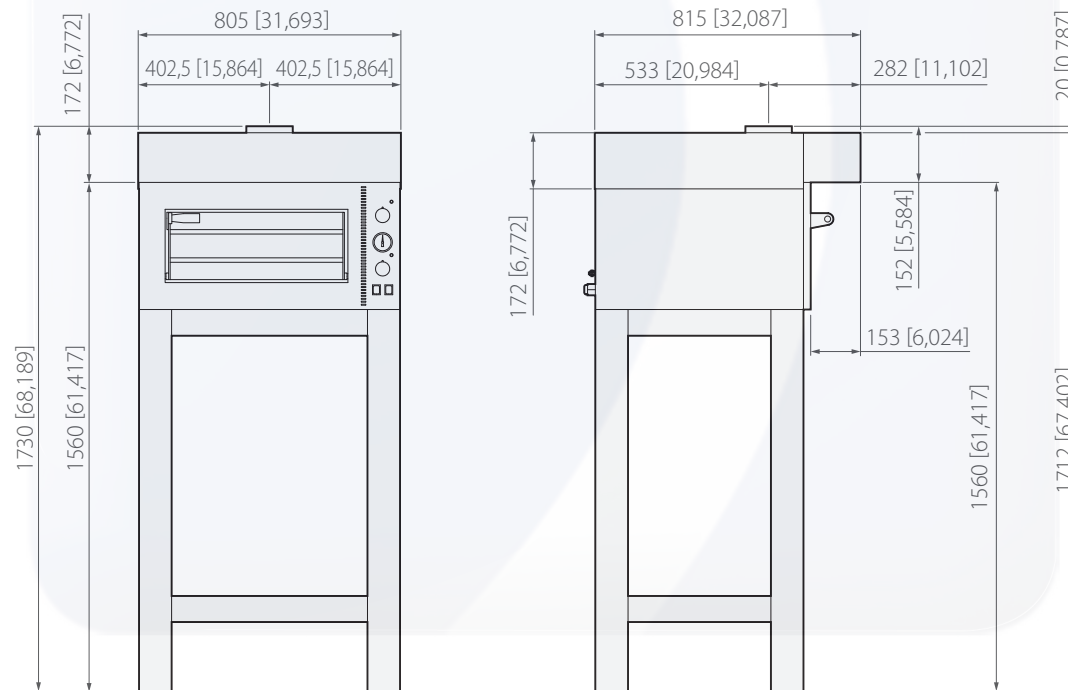
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

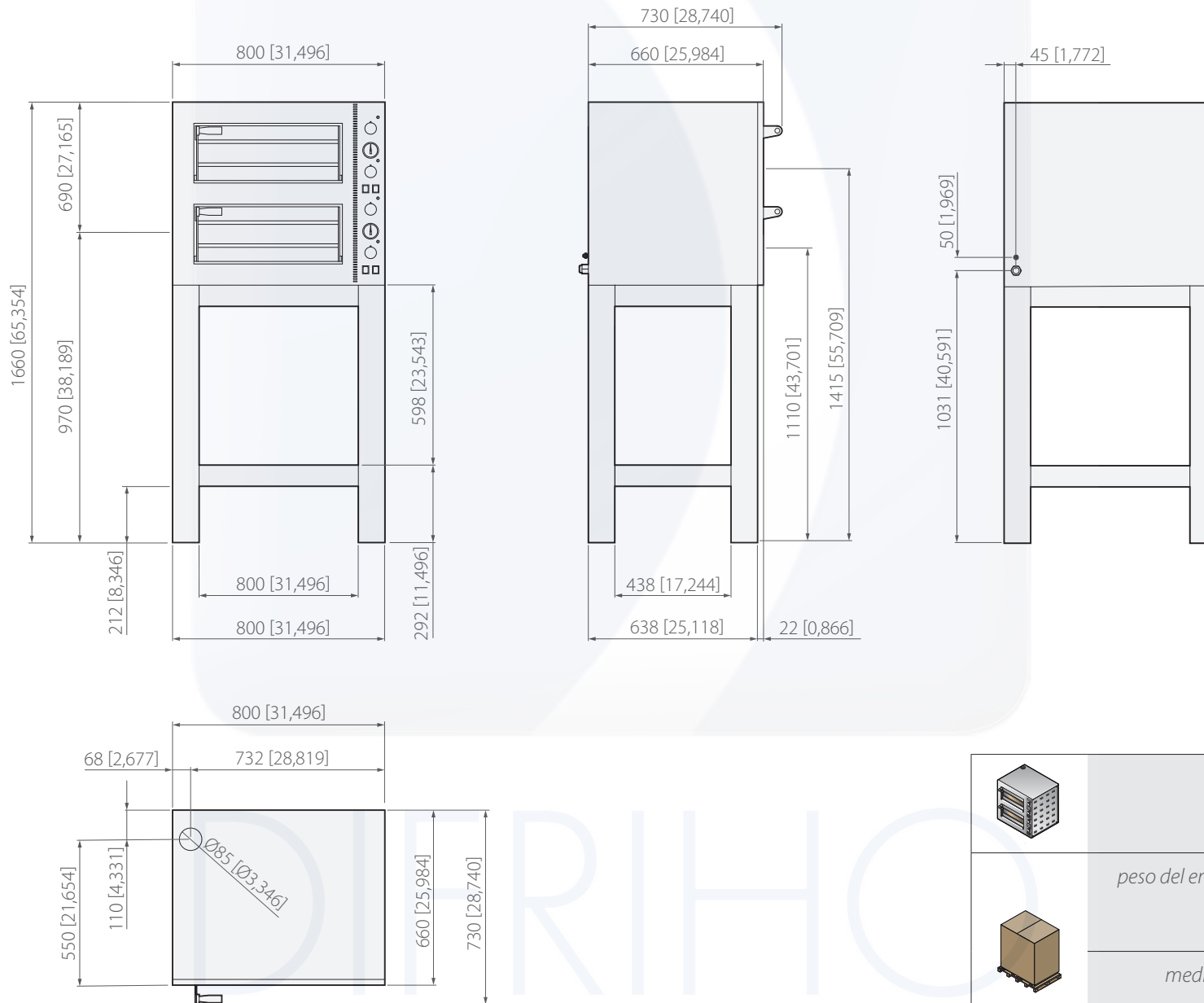
	peso horno TZ 425 individual 65 kg [143,3 lb]
	peso del embalaje + horno completo TZ 425 individual 78 kg [171,9 lb]
	medidas embalaje horno TZ 425 individual 830x750x540 [32,68x29,53x21,26 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** + campana **KTZ 425** | horno individual + campana



unidad de medida: mm [pulg]

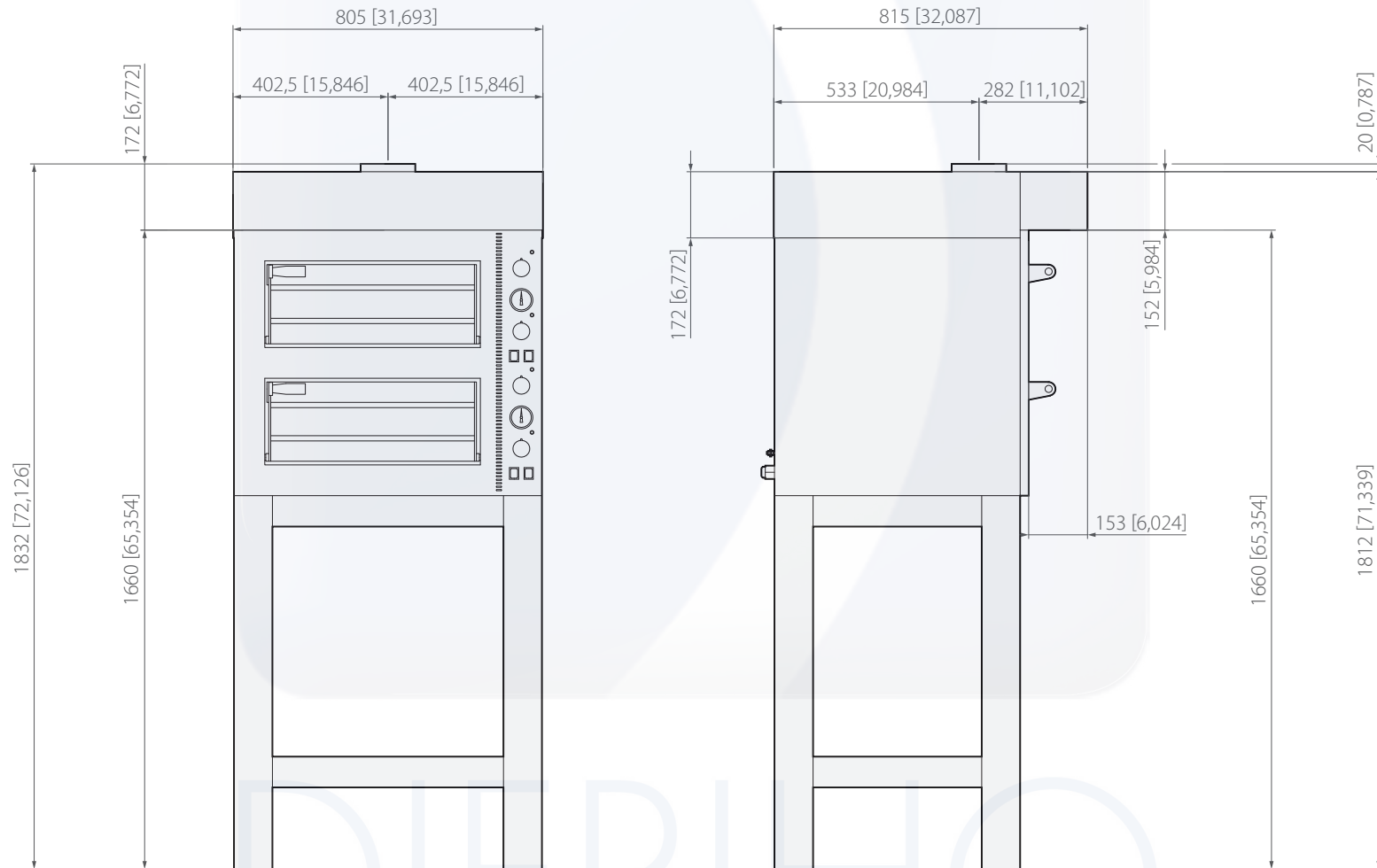
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

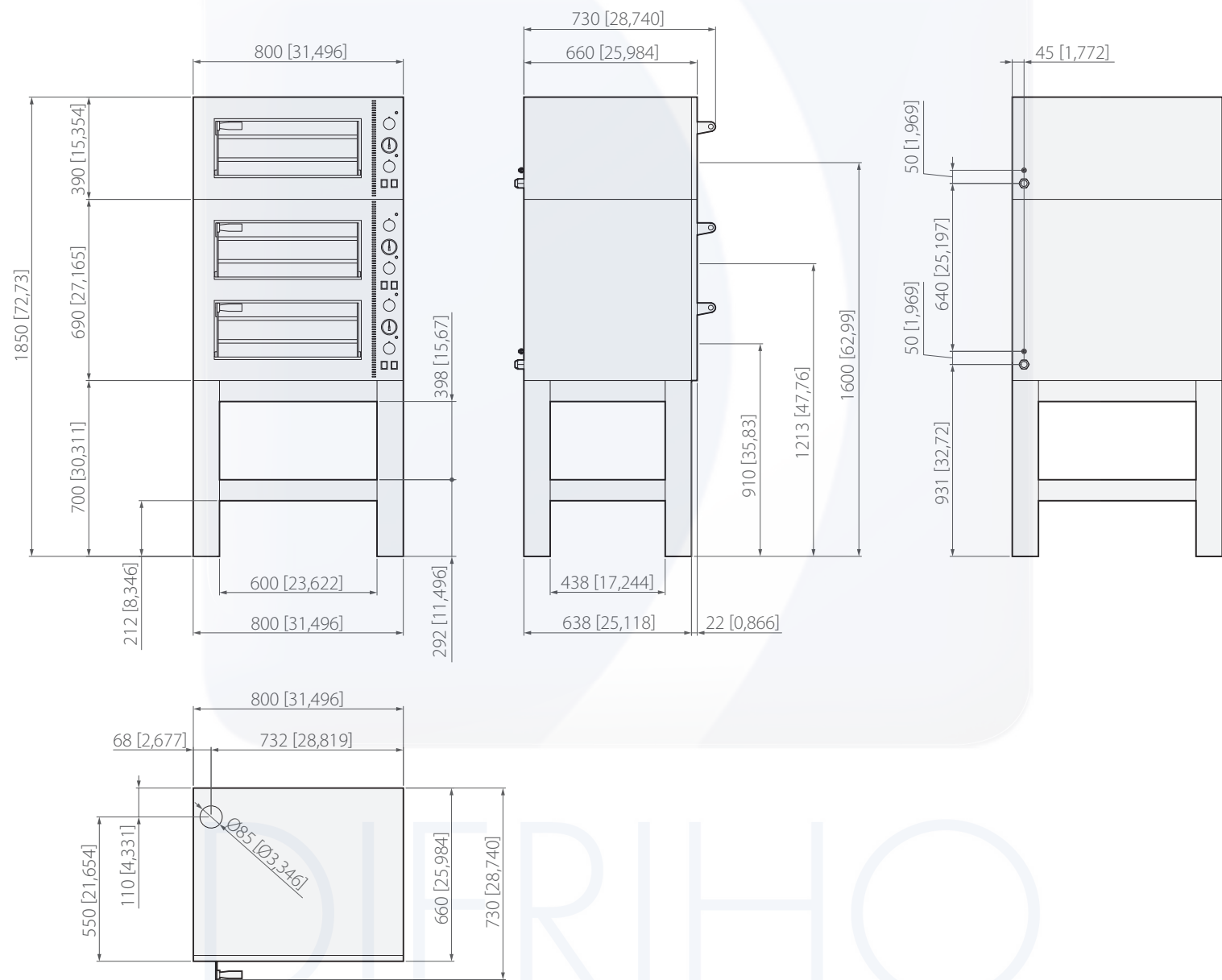
	<i>peso horno</i> TZ 425 doble 114 kg [251,3 lb]
	<i>peso del embalaje + horno completo</i> TZ 425 doble 128 kg [282,1 lb]
	<i>medidas embalaje horno</i> TZ 425 doble 830x750x840 [32,68x29,53x33,07 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** + campana **KTZ 425** | horno doble + campana



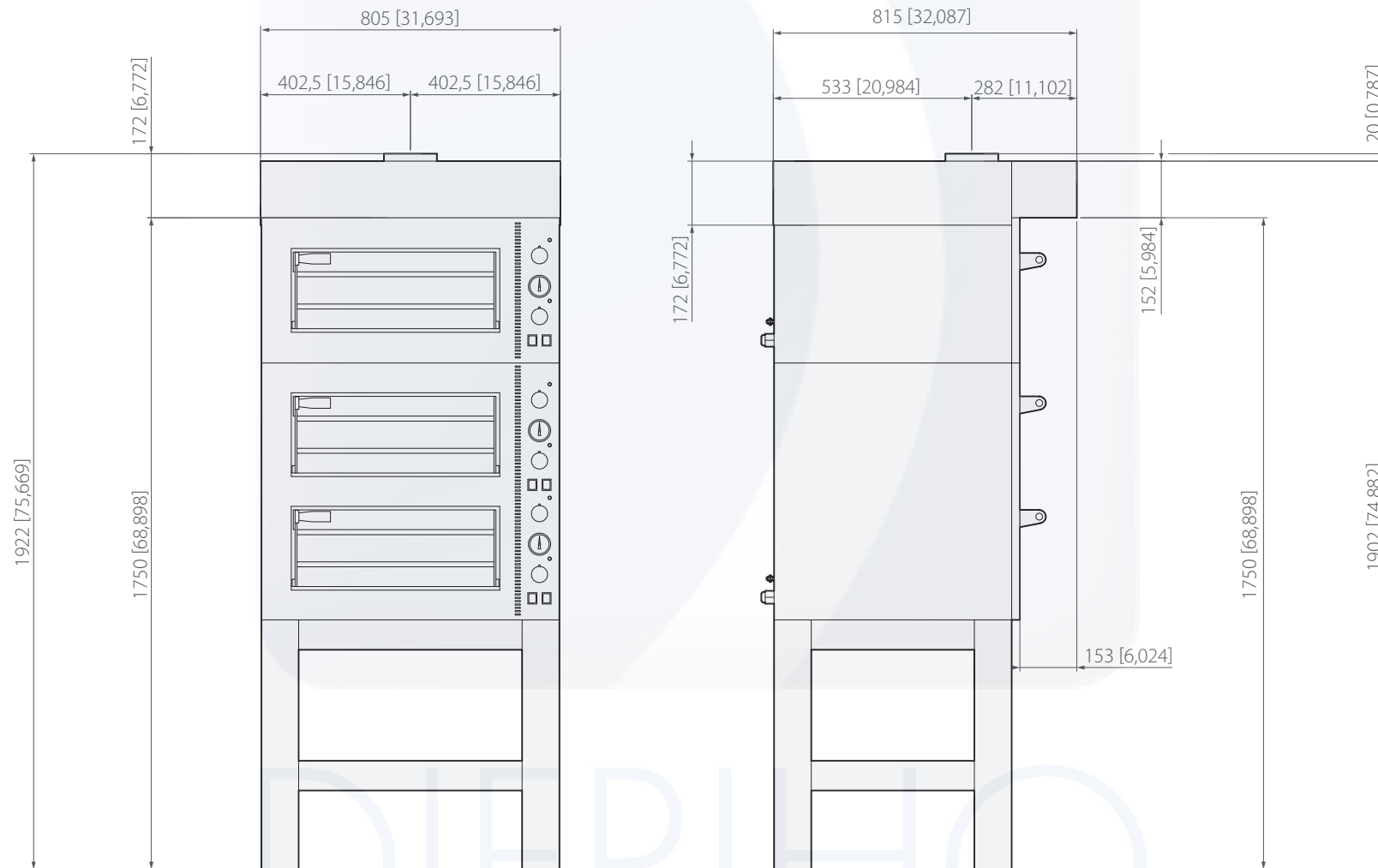
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** | horno triple



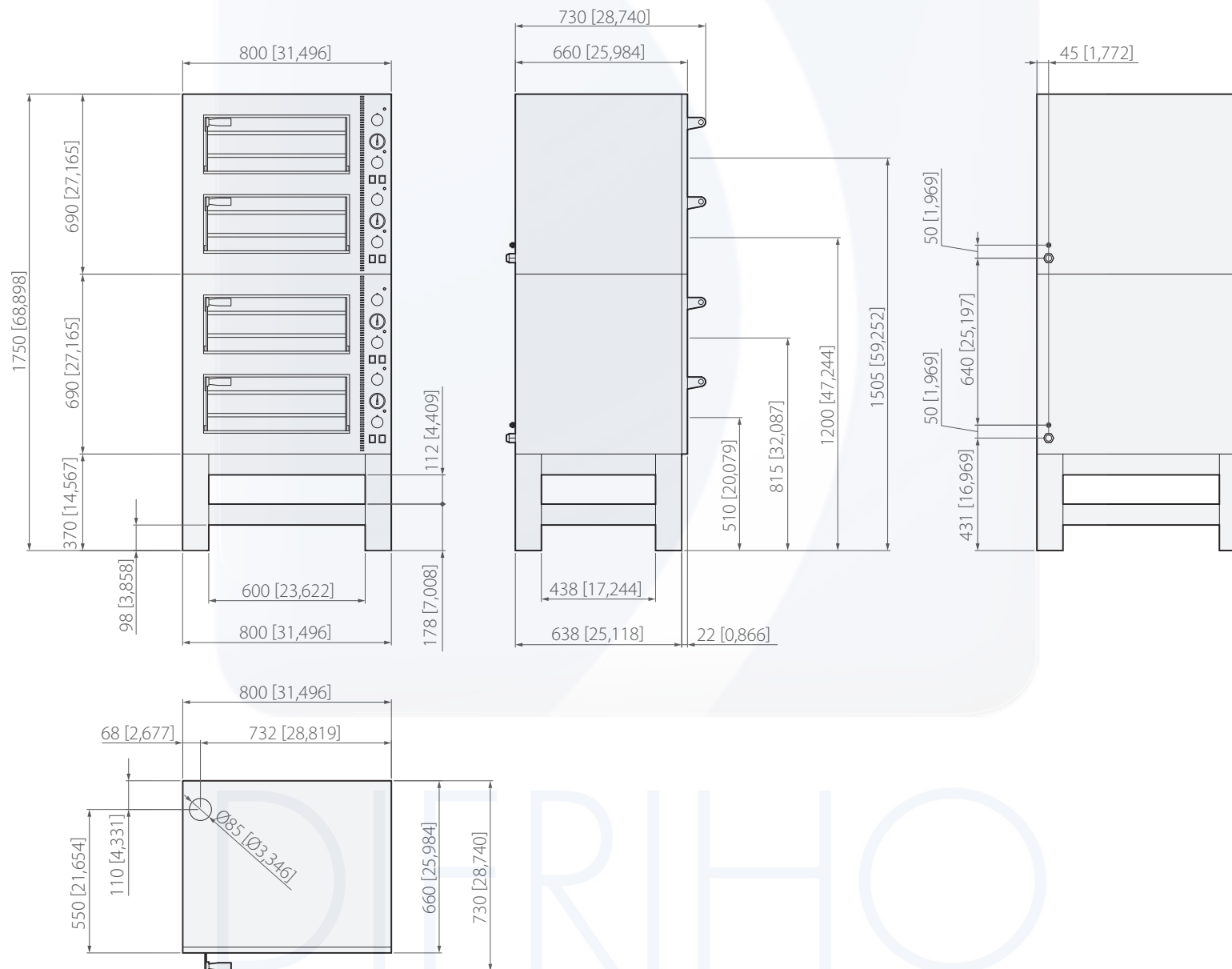
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** + campana **KTZ 425** | campana + horno triple



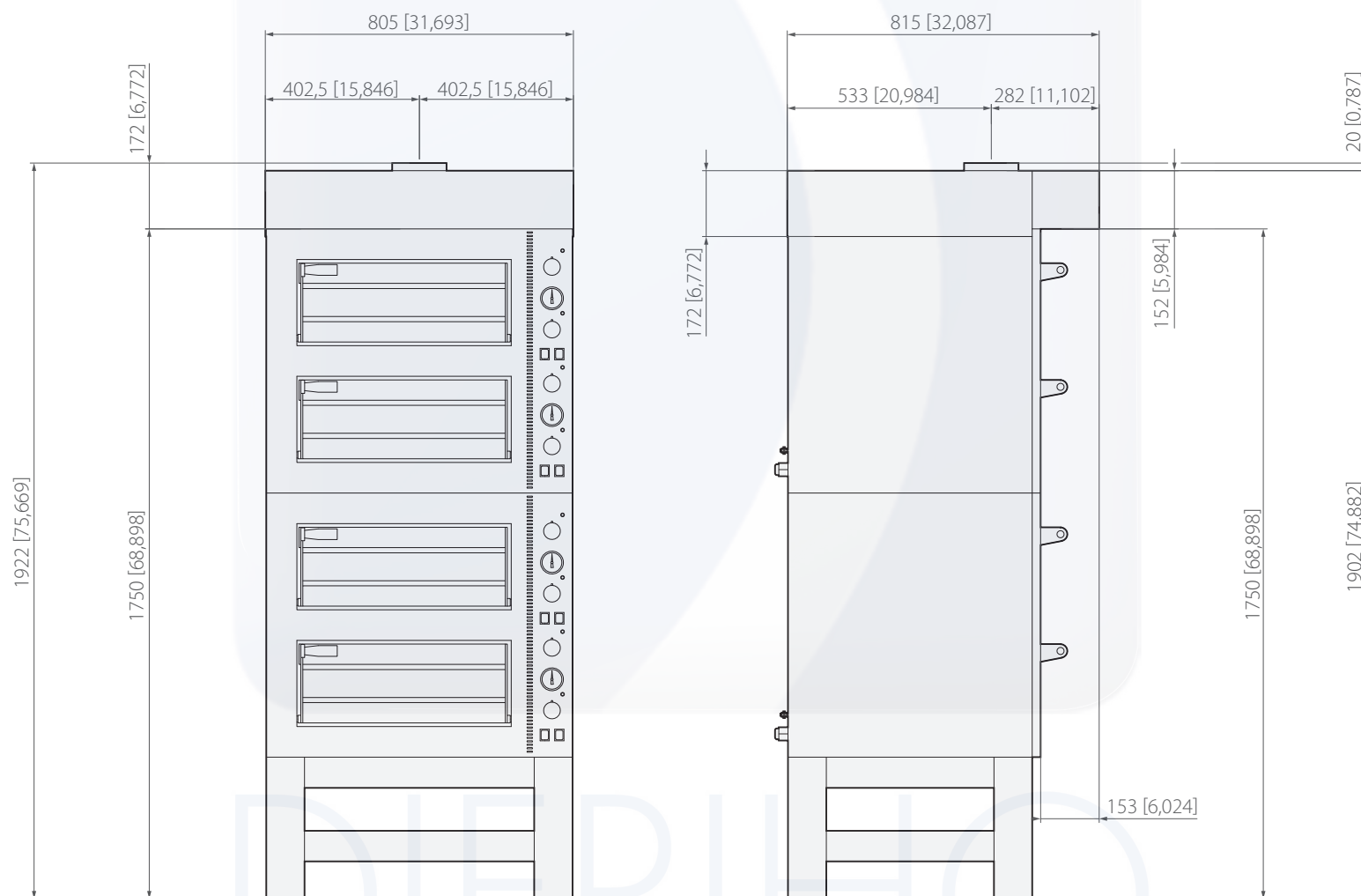
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** | horno cuádruple



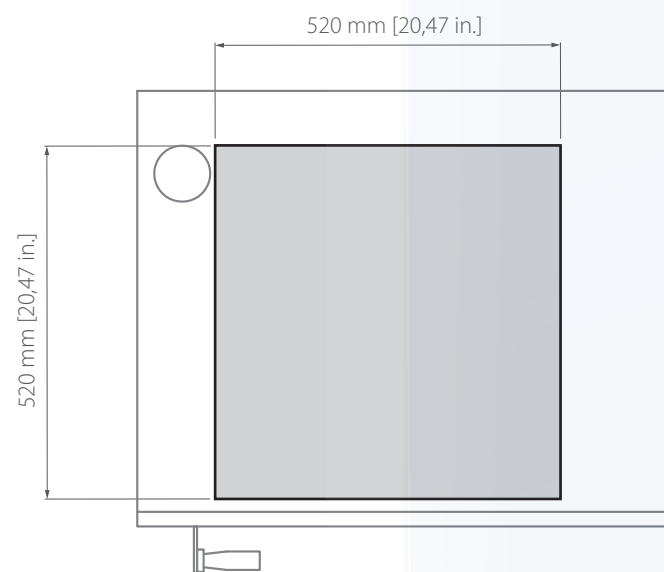
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** + campana **KTZ 425** | campana + horno cuádruple

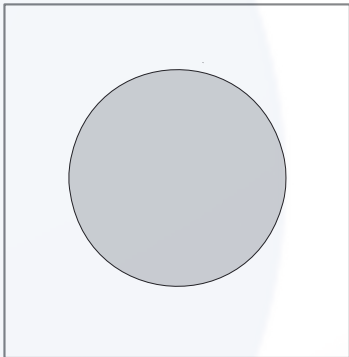


unidad de medida: mm [pulg]

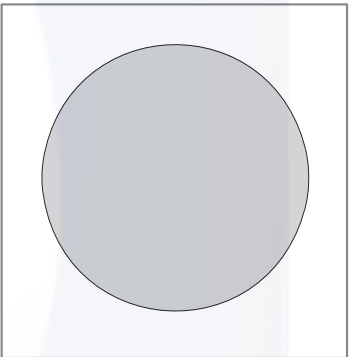
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 425** | capacidad



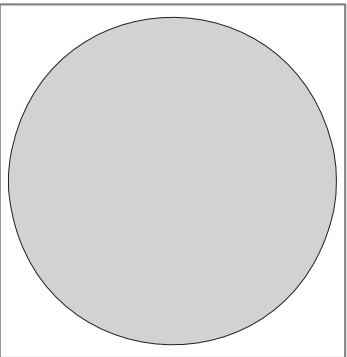
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	Ø 25 cm [Ø 9,84 in.]	36 PIZZAS
○	Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	-
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	-



PIZZA Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]

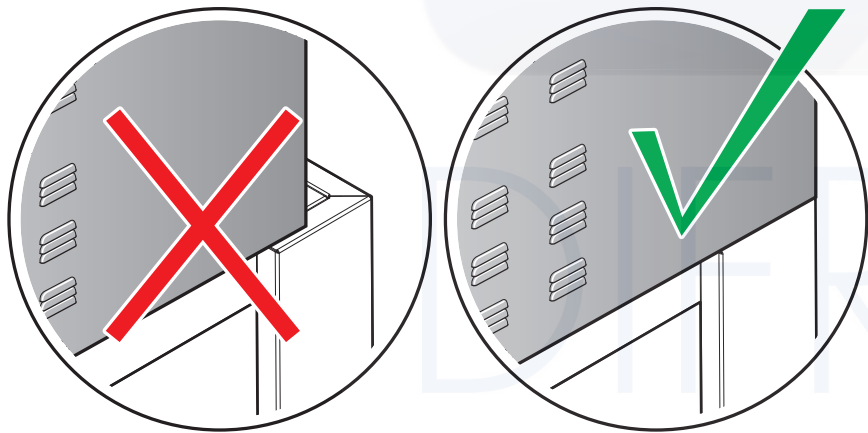


PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]

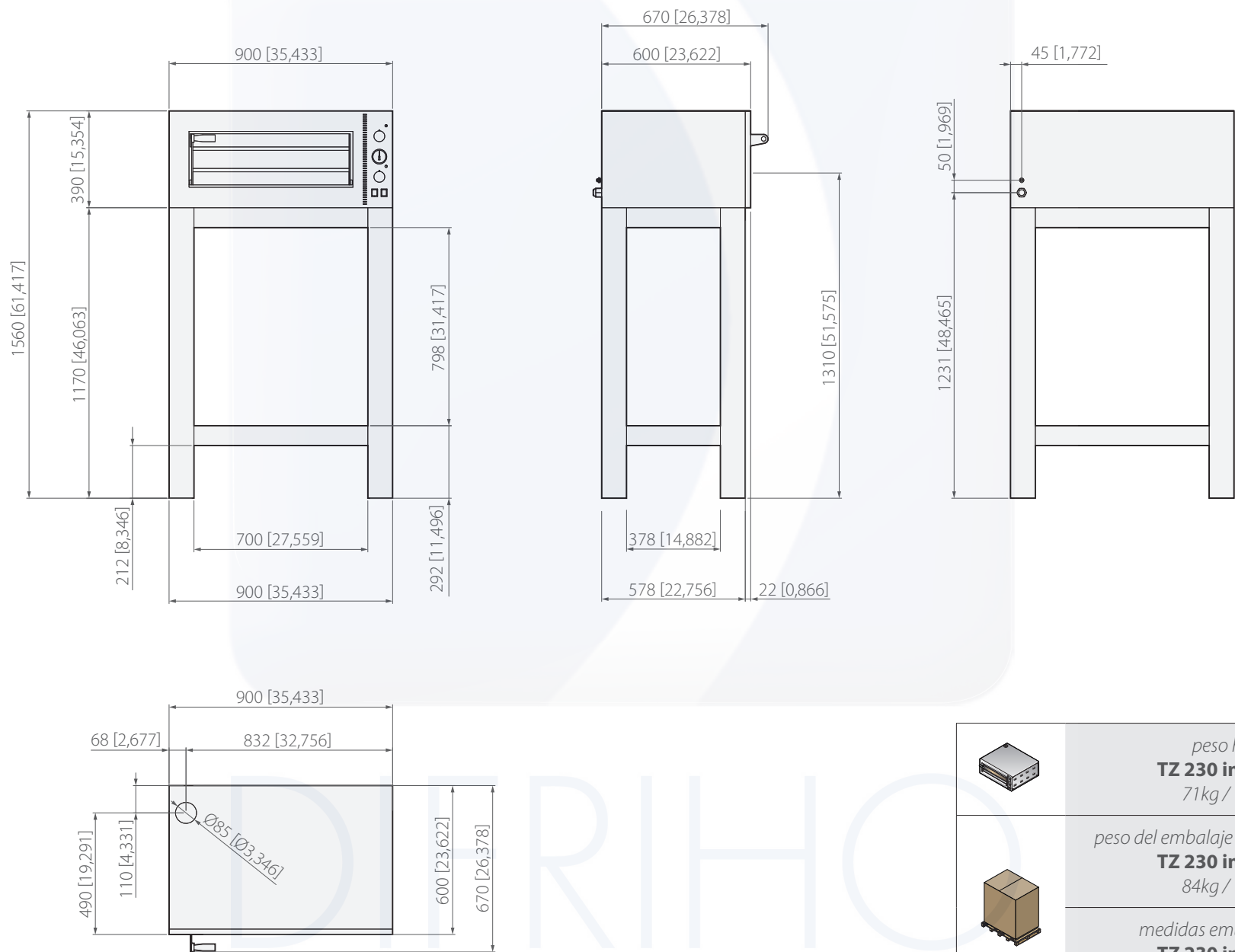
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]

ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

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



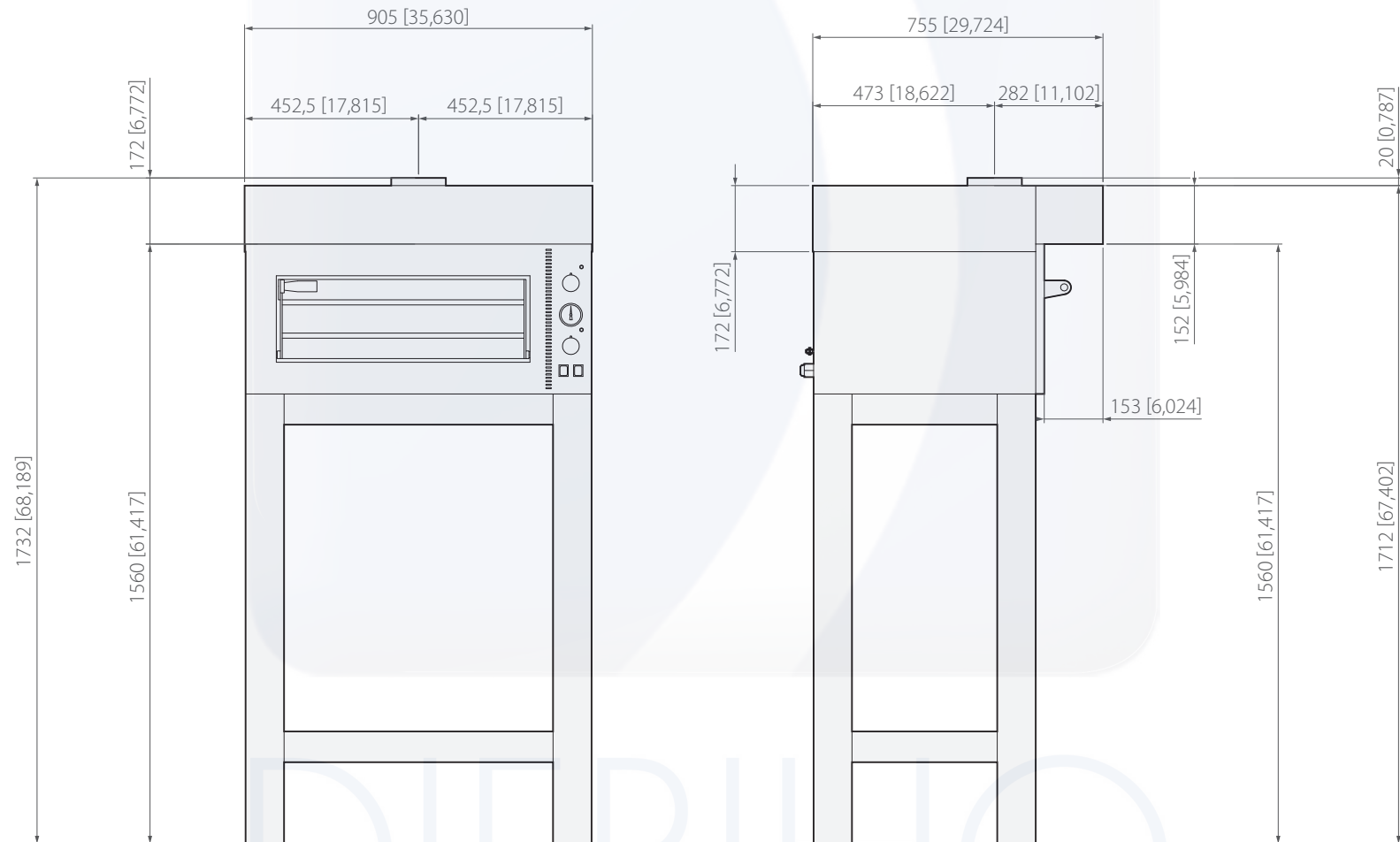
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

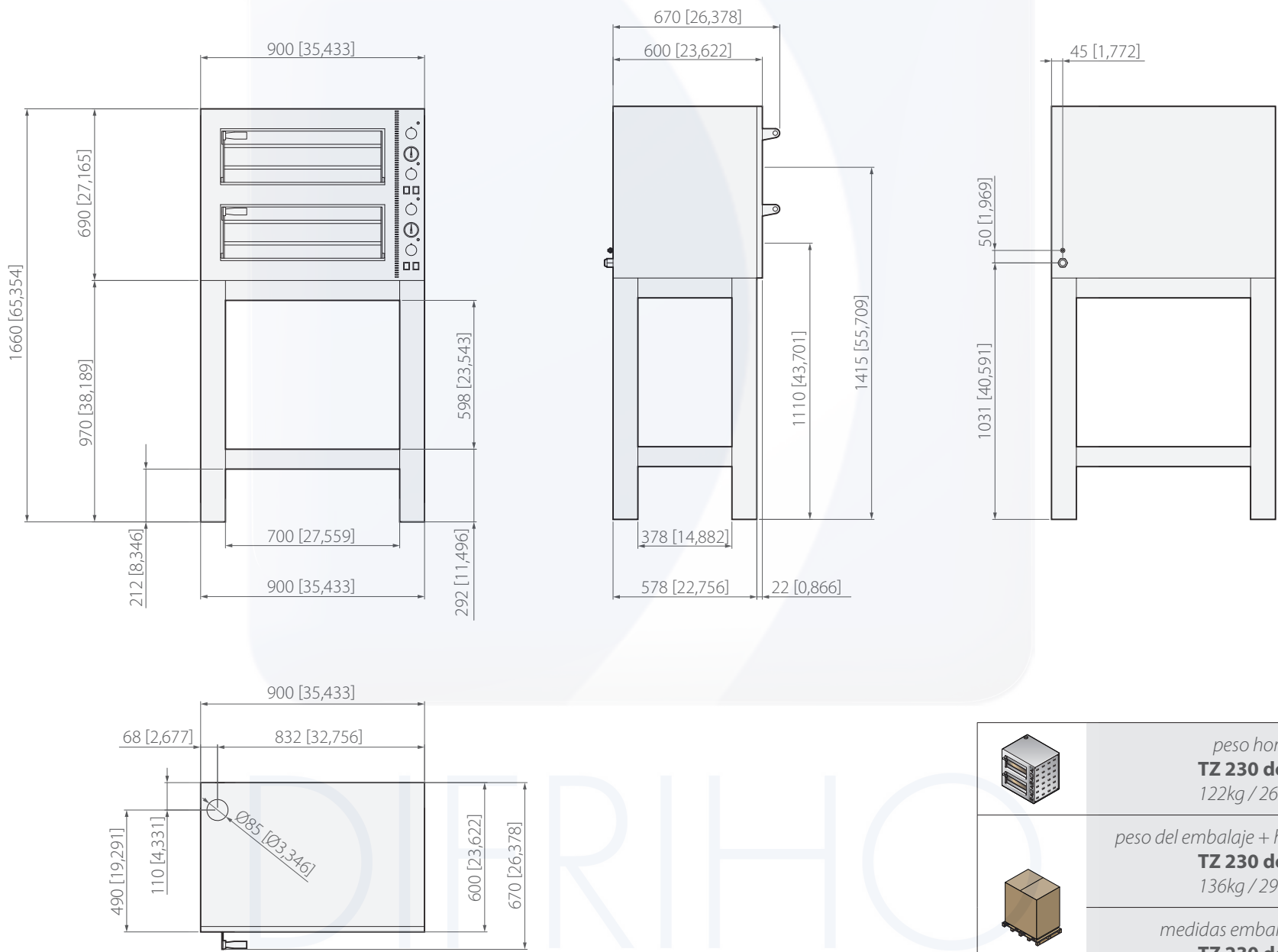
	peso horno TZ 230 individual 71kg / 156,5lb
	peso del embalaje + horno completo TZ 230 individual 84kg / 185,1lb
	medidas embalaje horno TZ 230 individual 930x690x540 [36,61x27,17x21,26 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** + campana **KTZ 230** | campana + horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

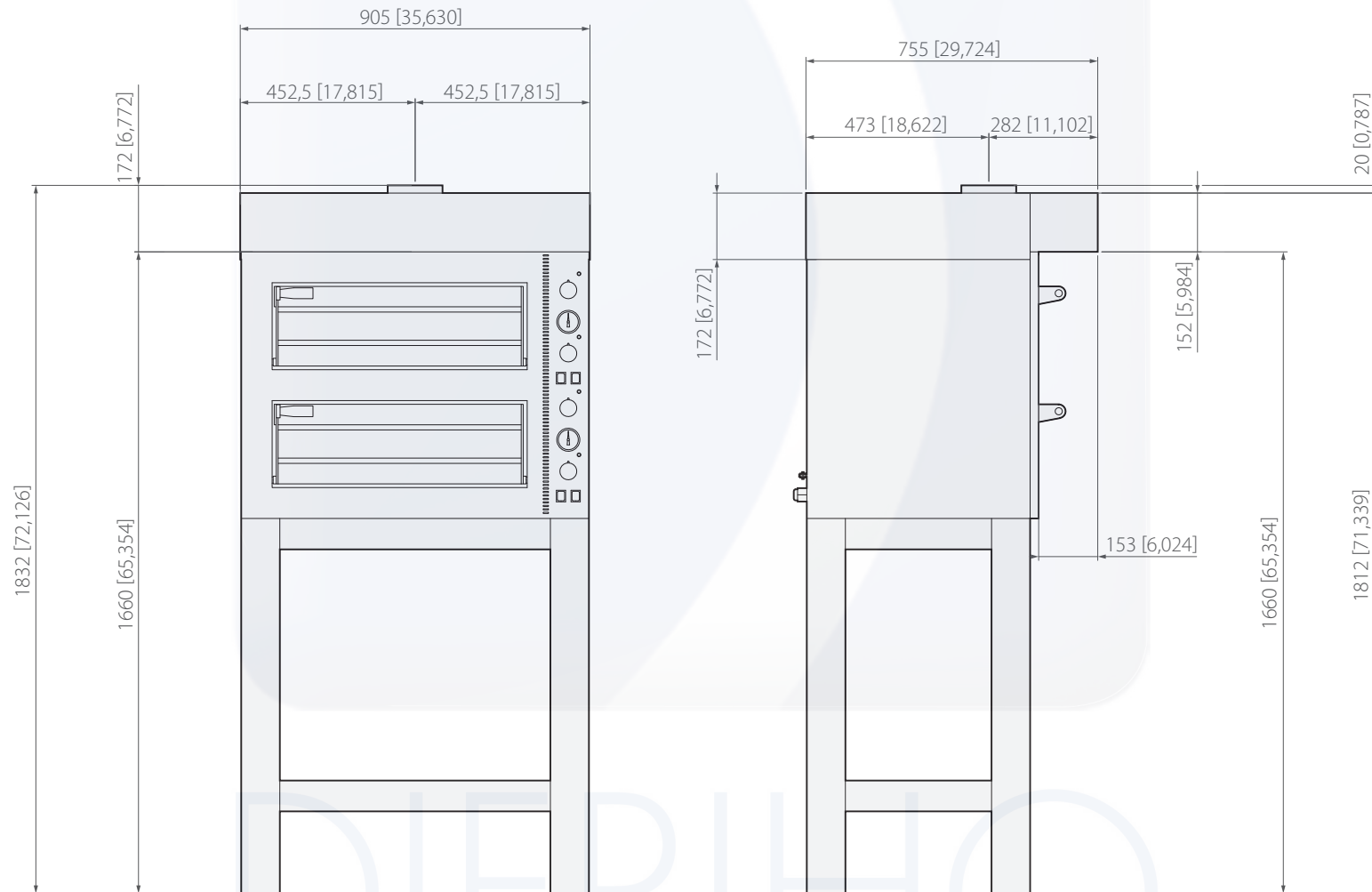
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

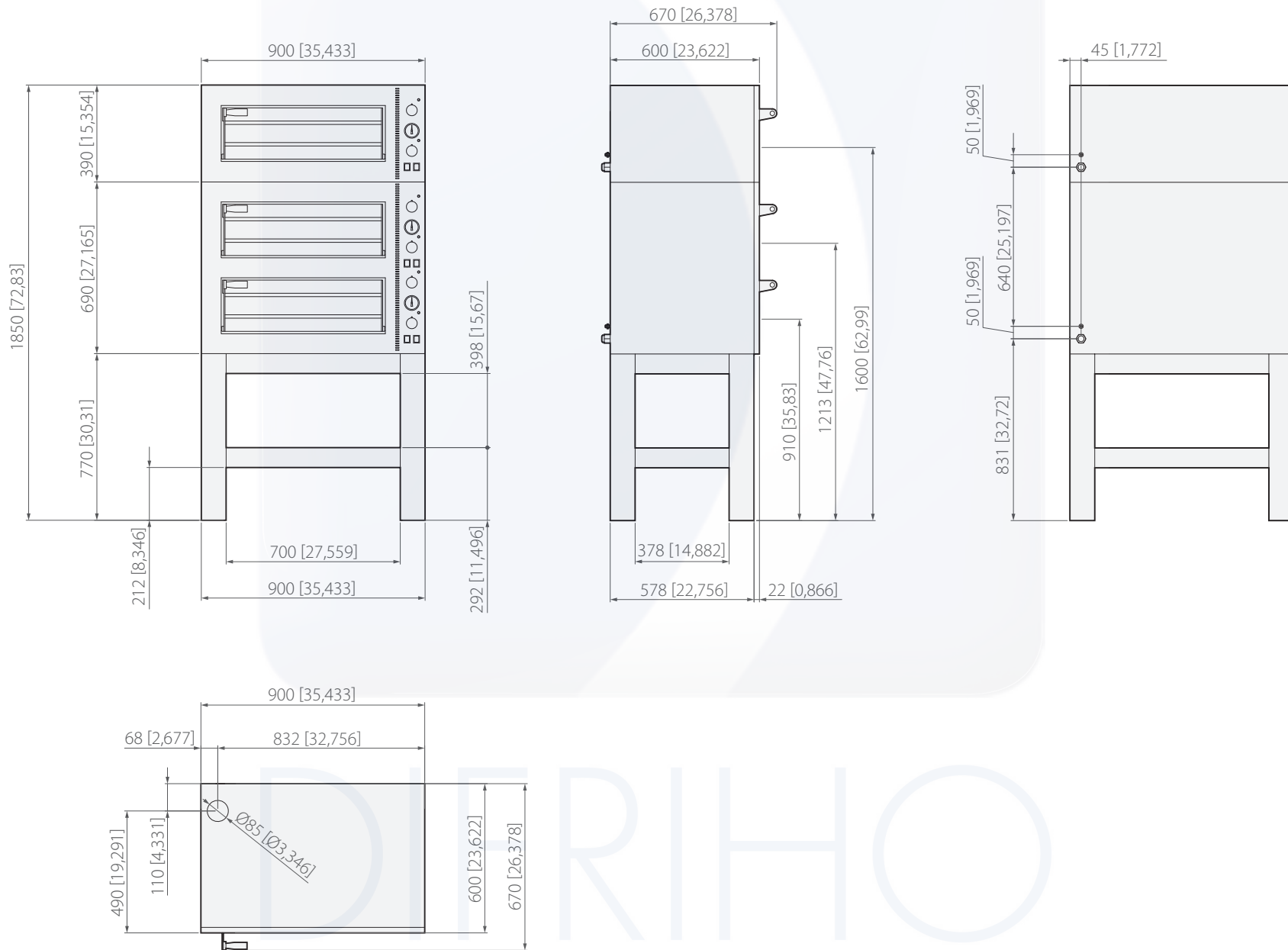
	peso horno TZ 230 doble 122kg / 268,9lb
	peso del embalaje + horno completo TZ 230 doble 136kg / 299,8lb
	medidas embalaje horno TZ 230 doble 930x690x840 [36,61x27,17x33,07 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** + campana **KTZ 230** | campana + horno doble



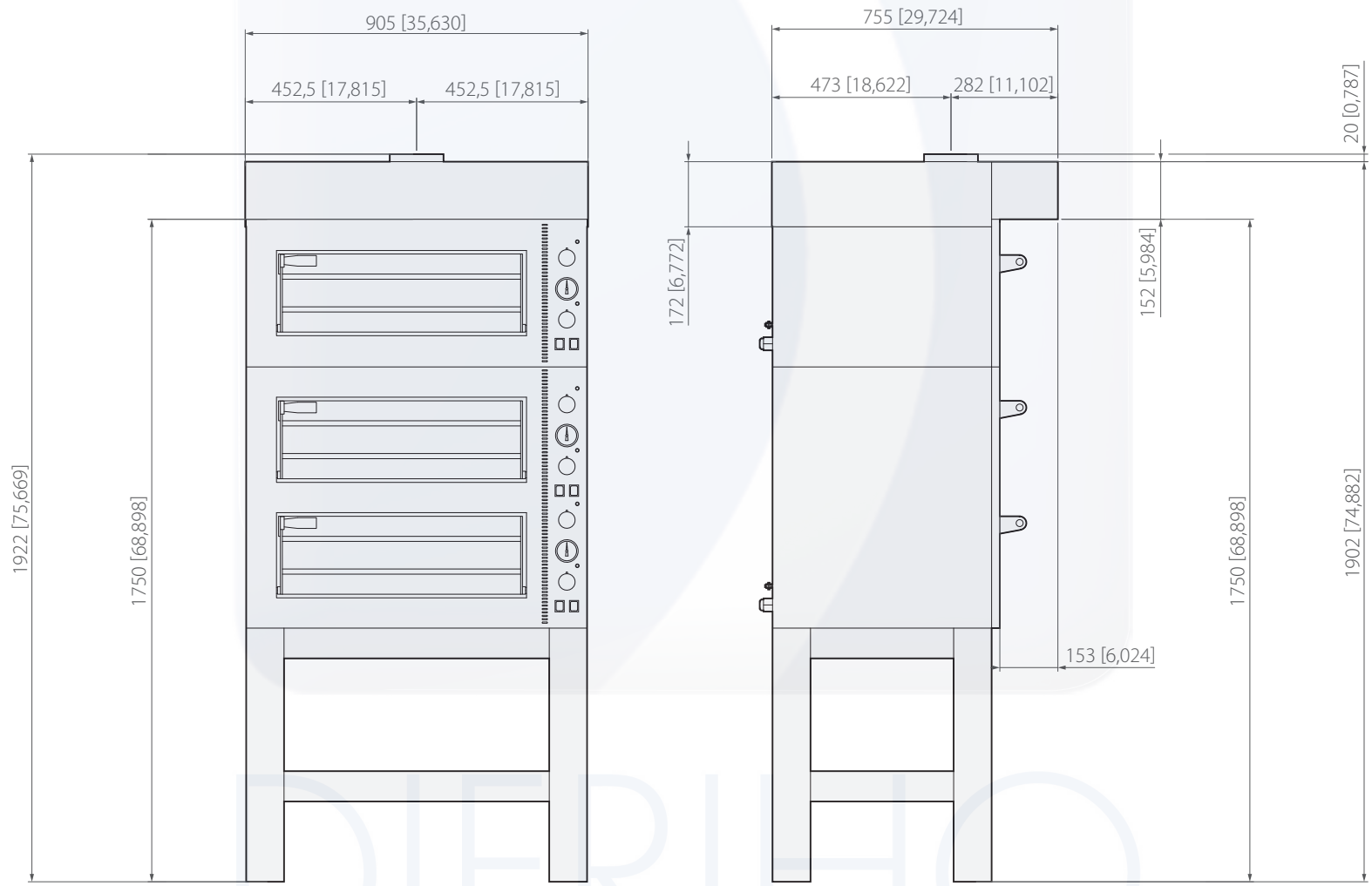
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** | horno triple



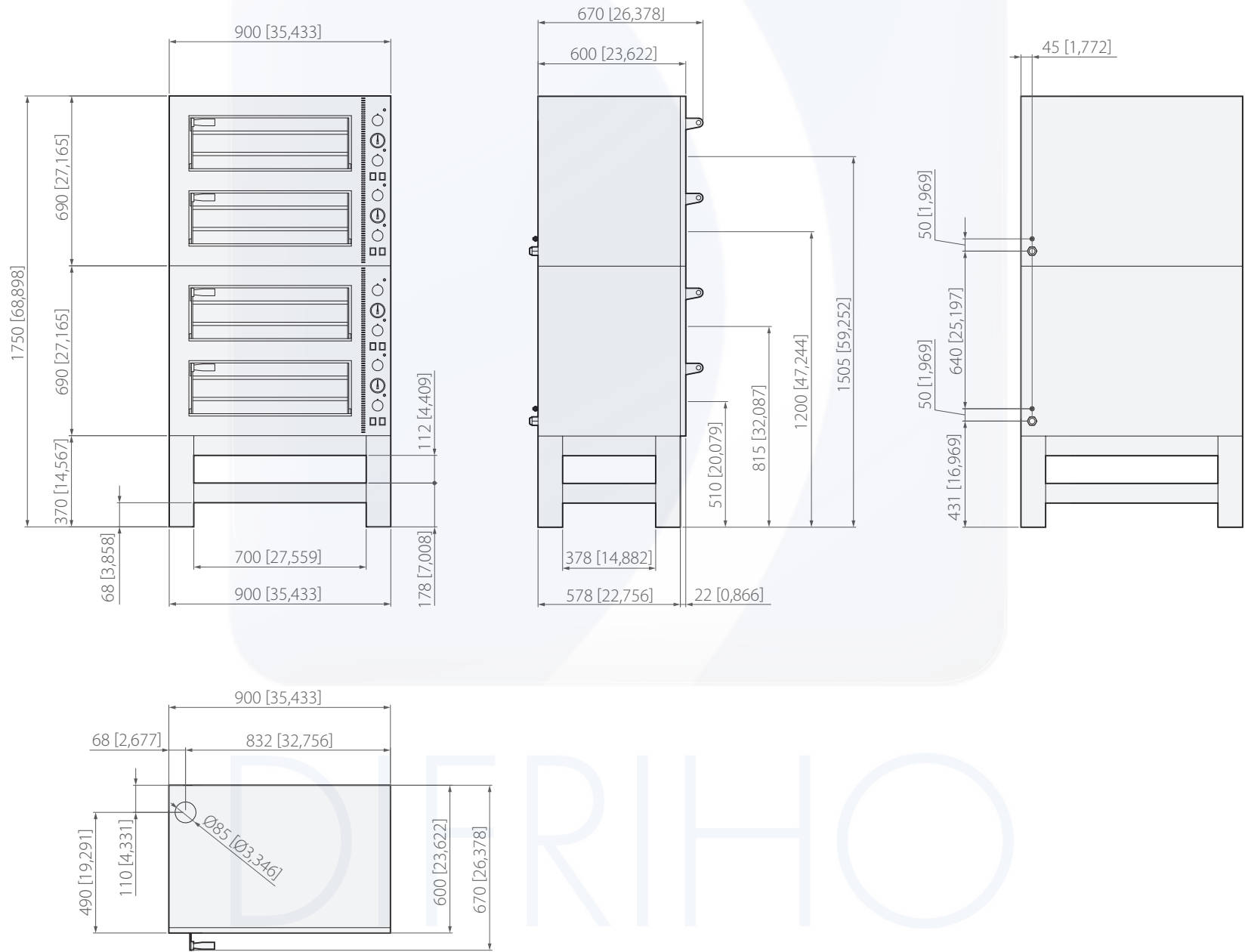
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** + campana **KTZ 230** | campana + horno triple



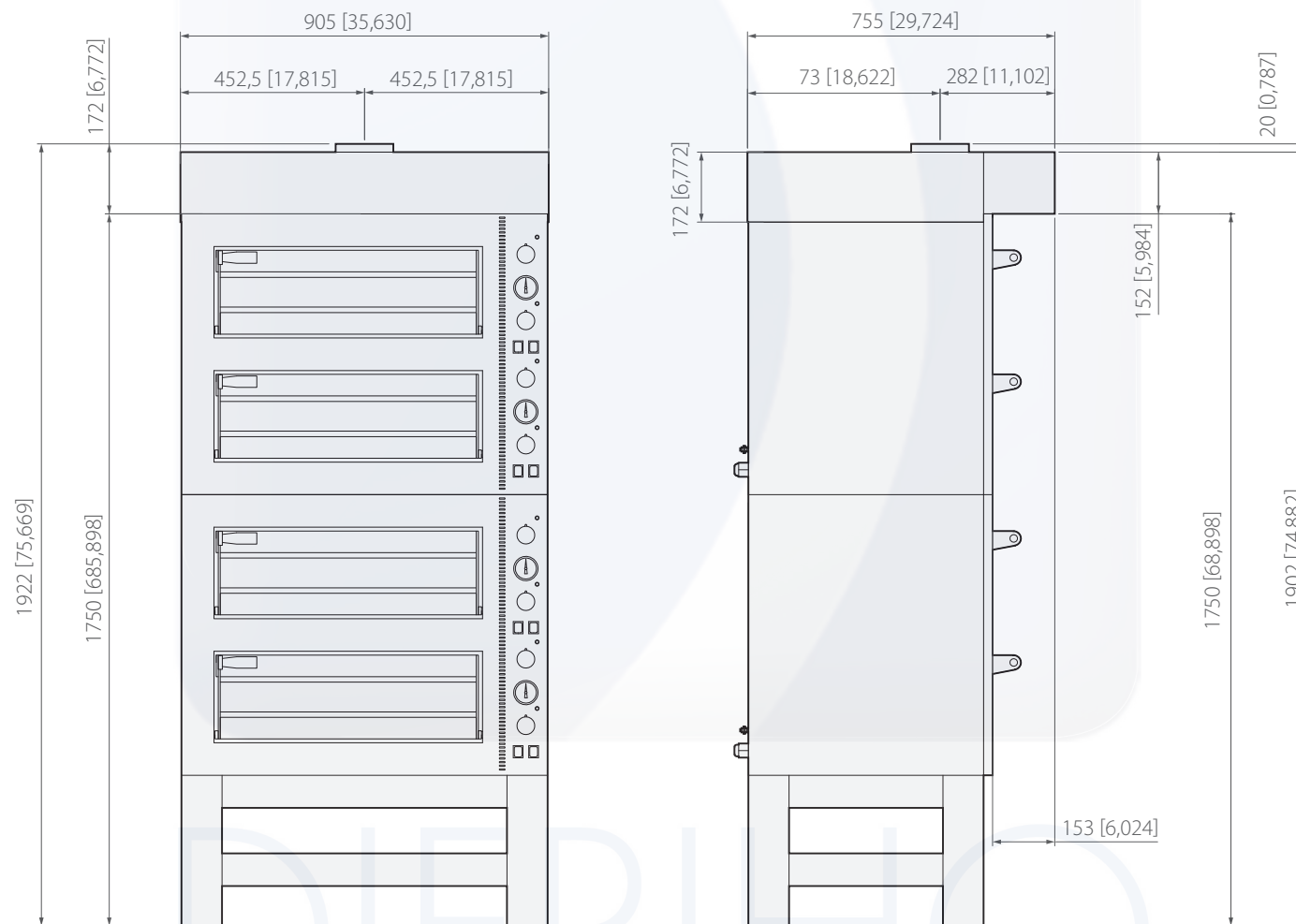
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** | horno cuádruple



unidad de medida: mm [pulg]

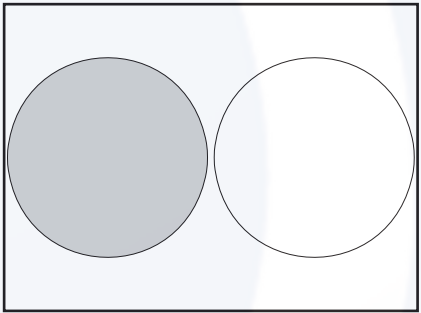
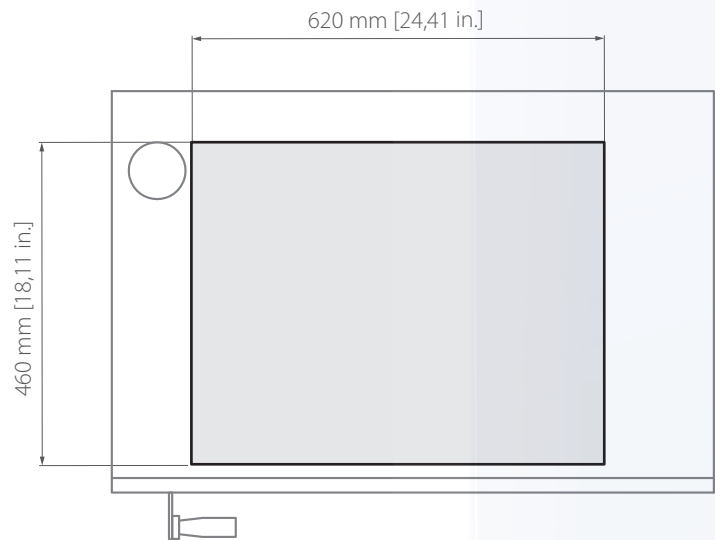
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** + campana **KTZ 230** | campana + horno cuádruple



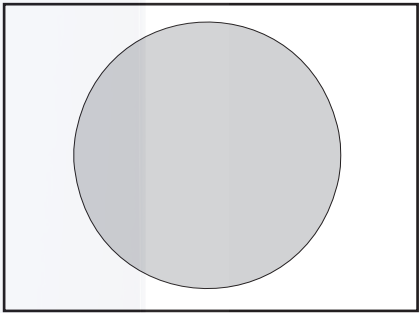
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 230** | capacidad

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]	18 PIZZAS
○	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 45 cm [Ø 17,72 in.]	9 PIZZAS
○	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	-
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	6 PIZZAS



PIZZA Ø 30 cm [Ø 11,18 in.]

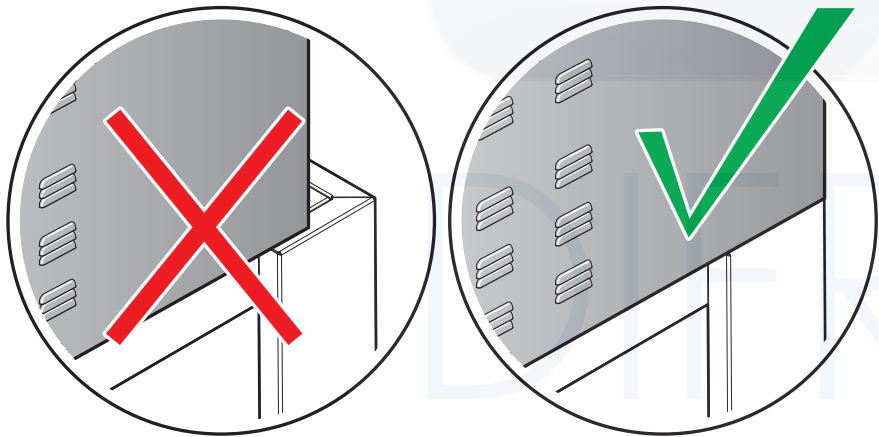


PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]

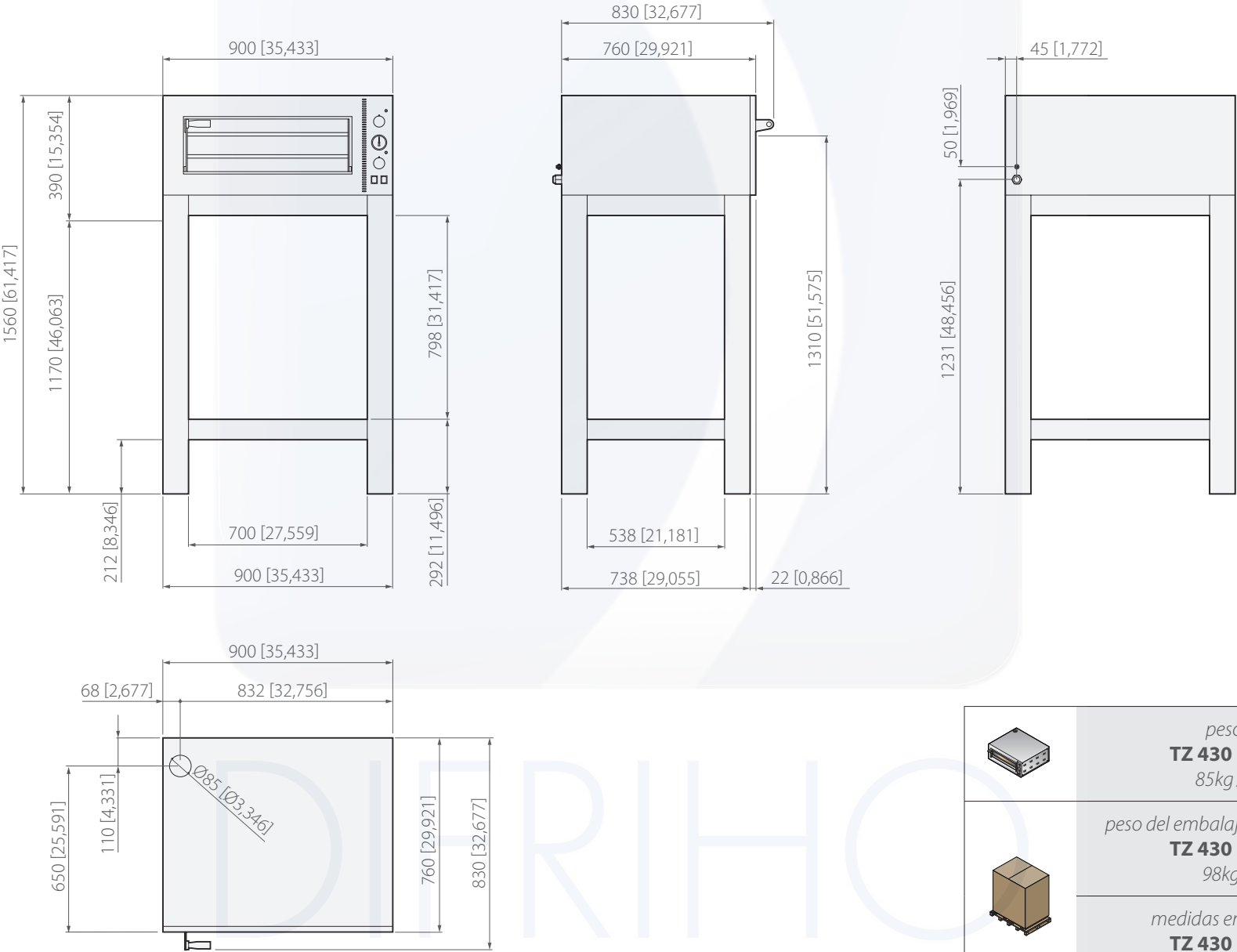
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]

ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

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



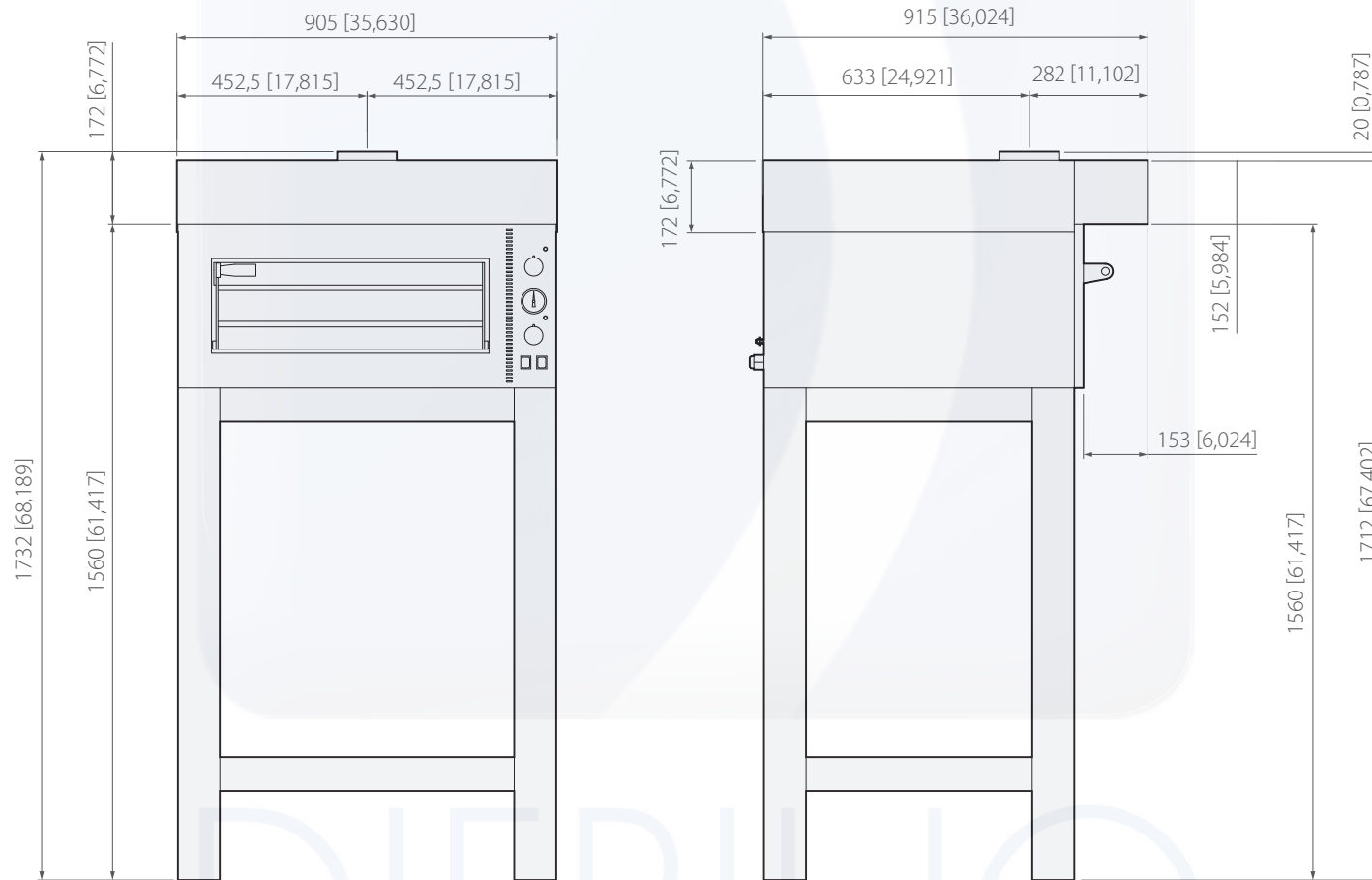
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

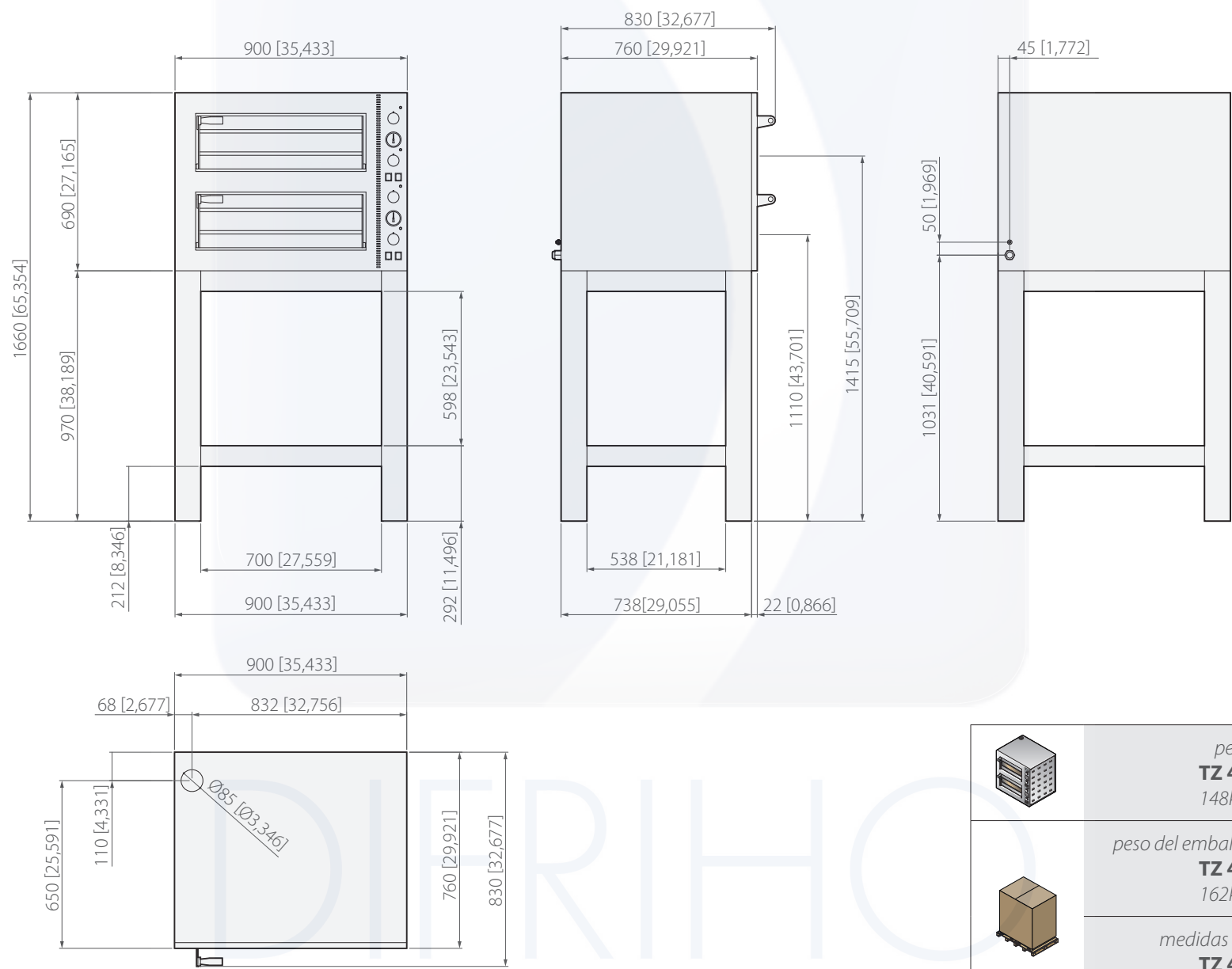
	peso horno TZ 430 individual 85kg / 187,3lb
	peso del embalaje + horno completo TZ 430 individual 98kg / 216lb
	medidas embalaje horno TZ 430 individual 930x850x540 [36,61x33,46x21,26 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** + campana **KTZ 430** | campana + horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

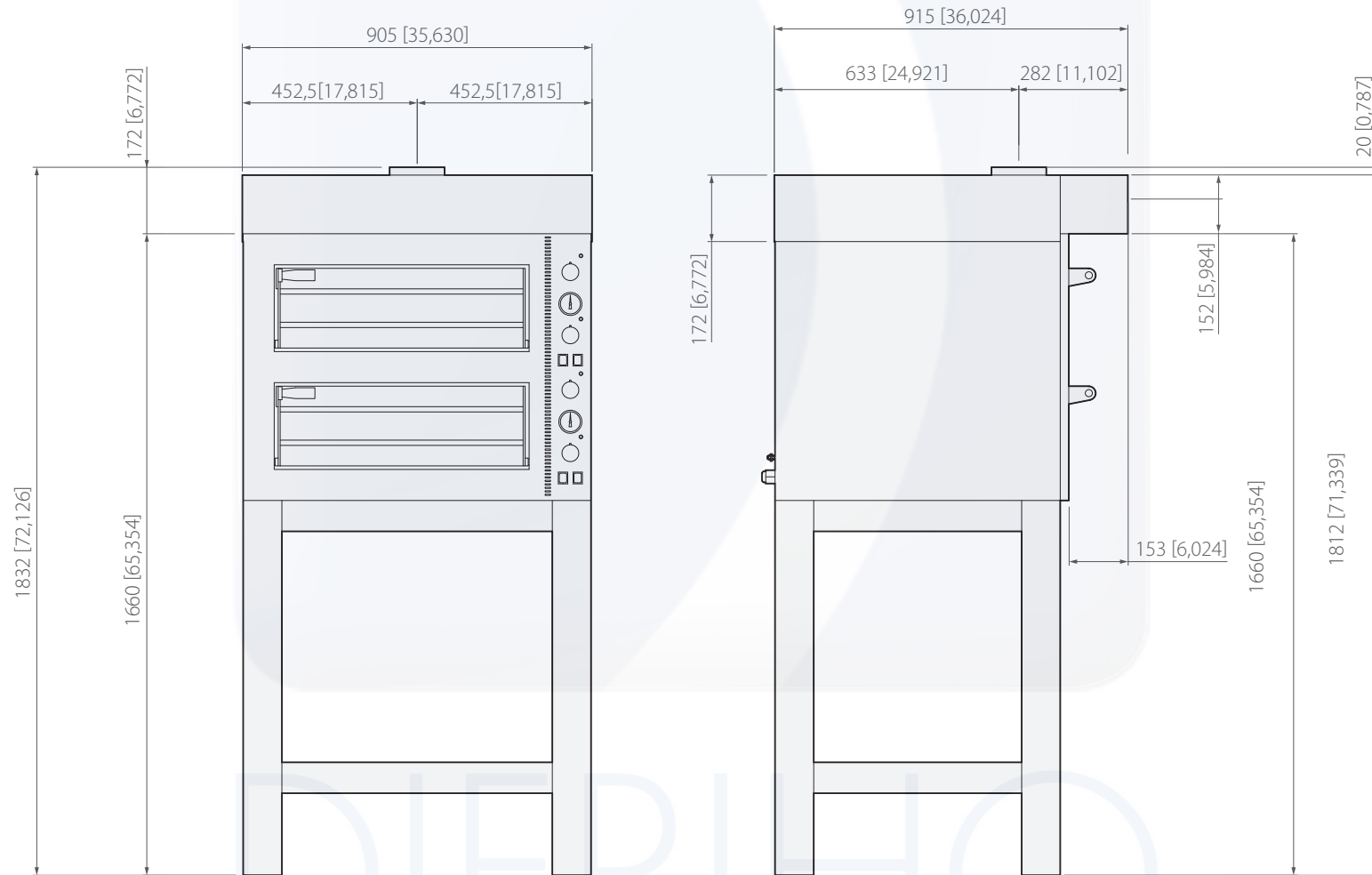
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

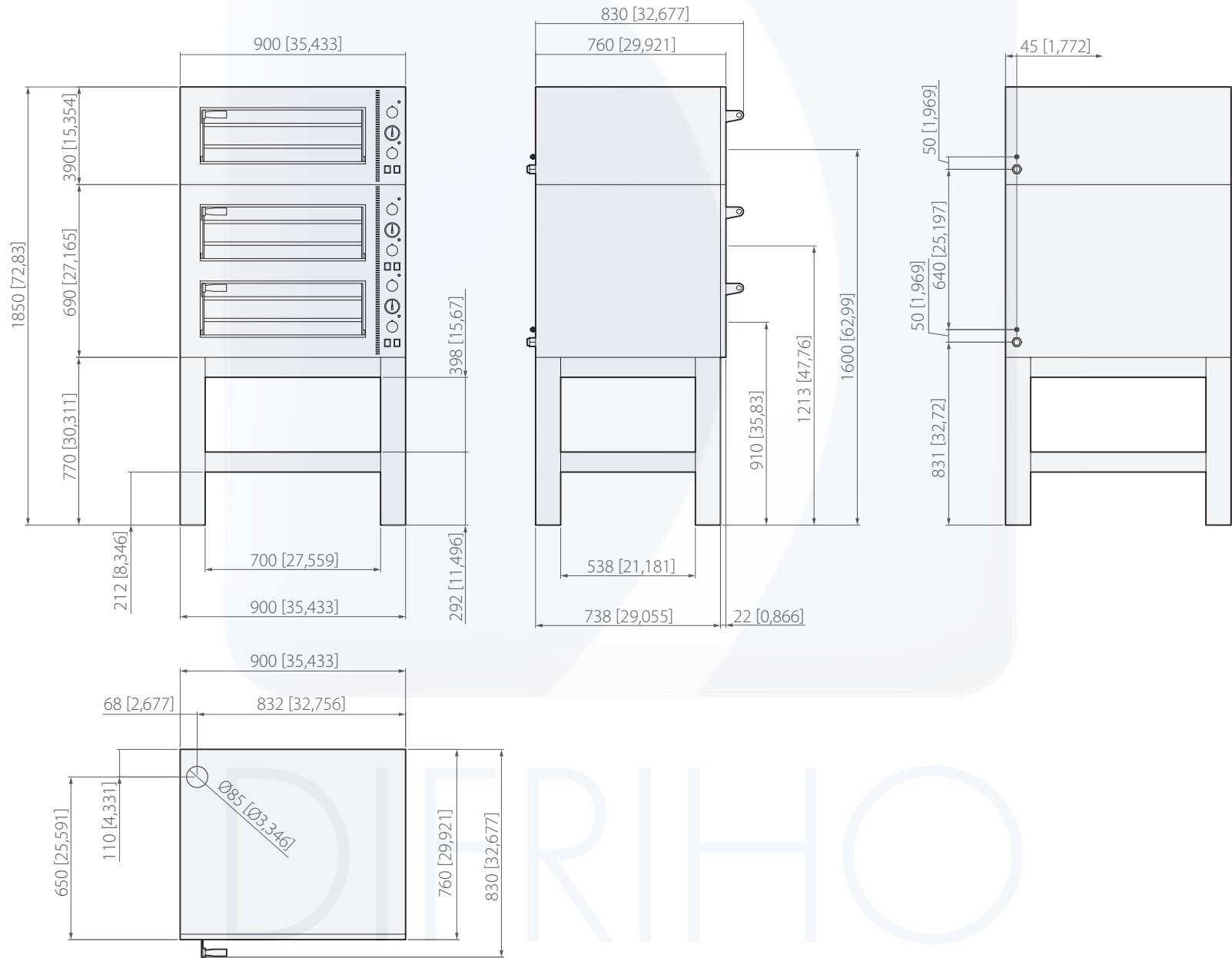
	peso horno TZ 430 doble 148kg / 326,2lb
	peso del embalaje + horno completo TZ 430 doble 162kg / 357,1lb
	medidas embalaje horno TZ 430 doble 930x850x840 [36,61x33,46x33,07 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** + campana **KTZ 430** | campana + horno doble

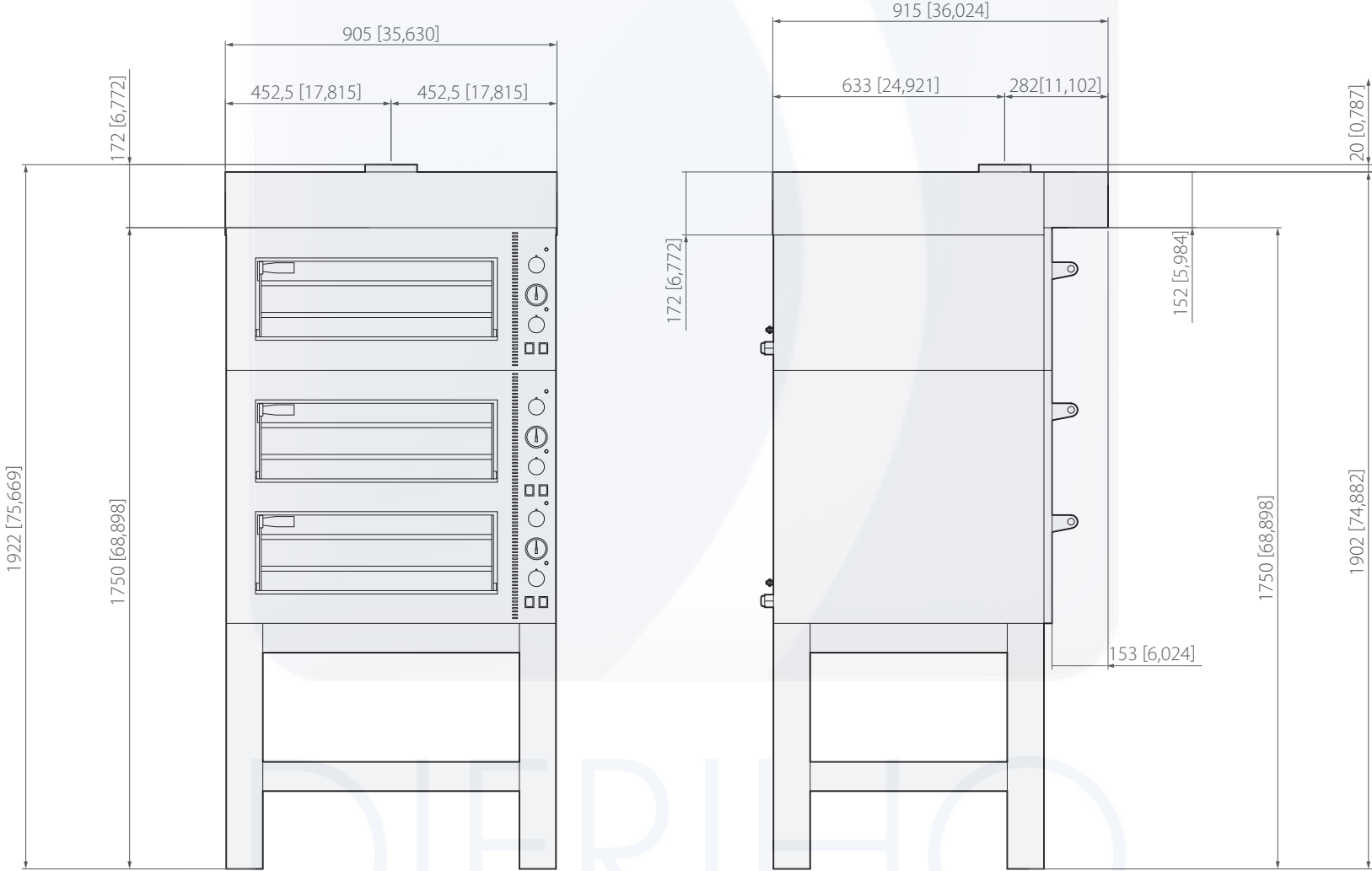


unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** | horno triple

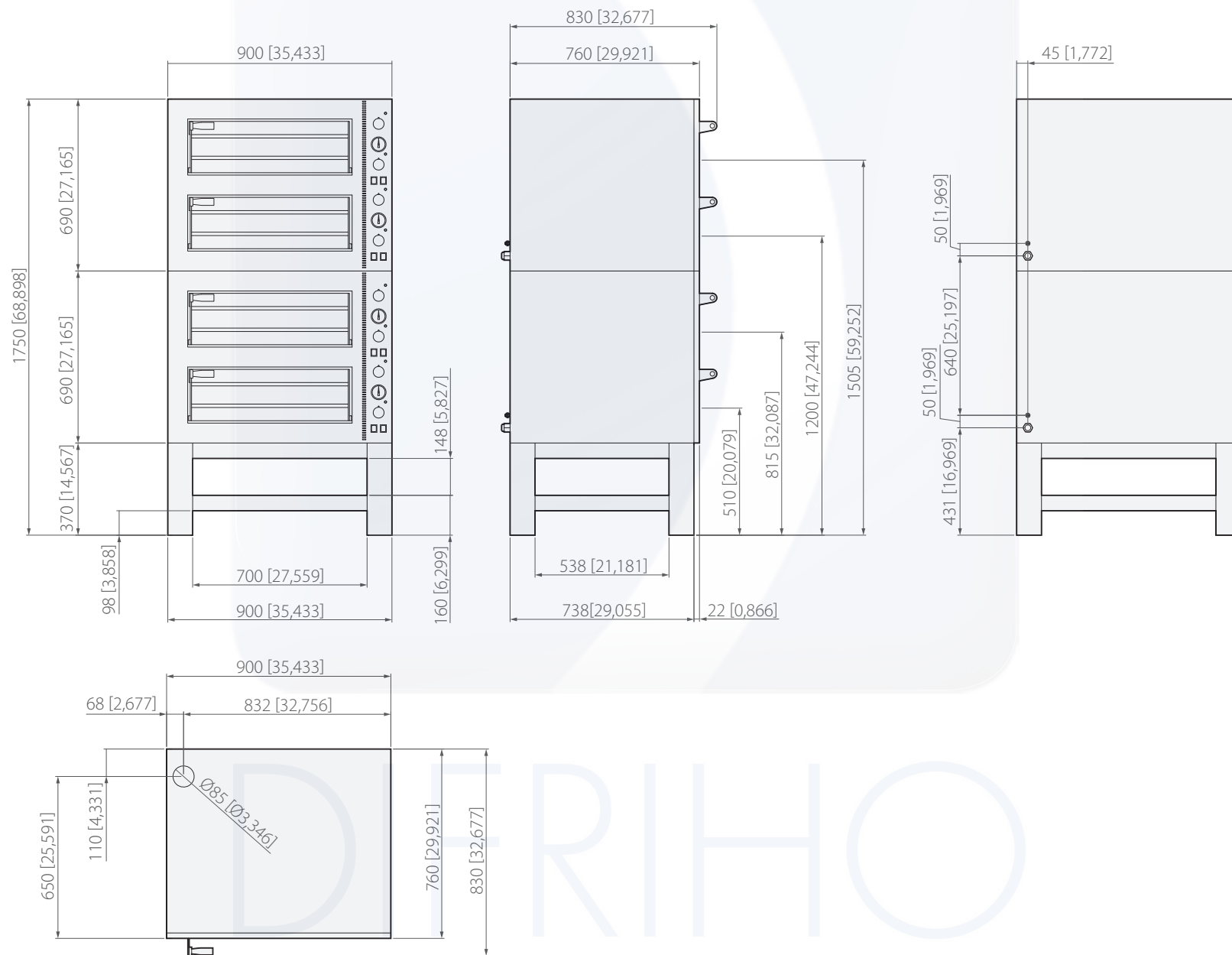


unidad de medida: mm [pulg]



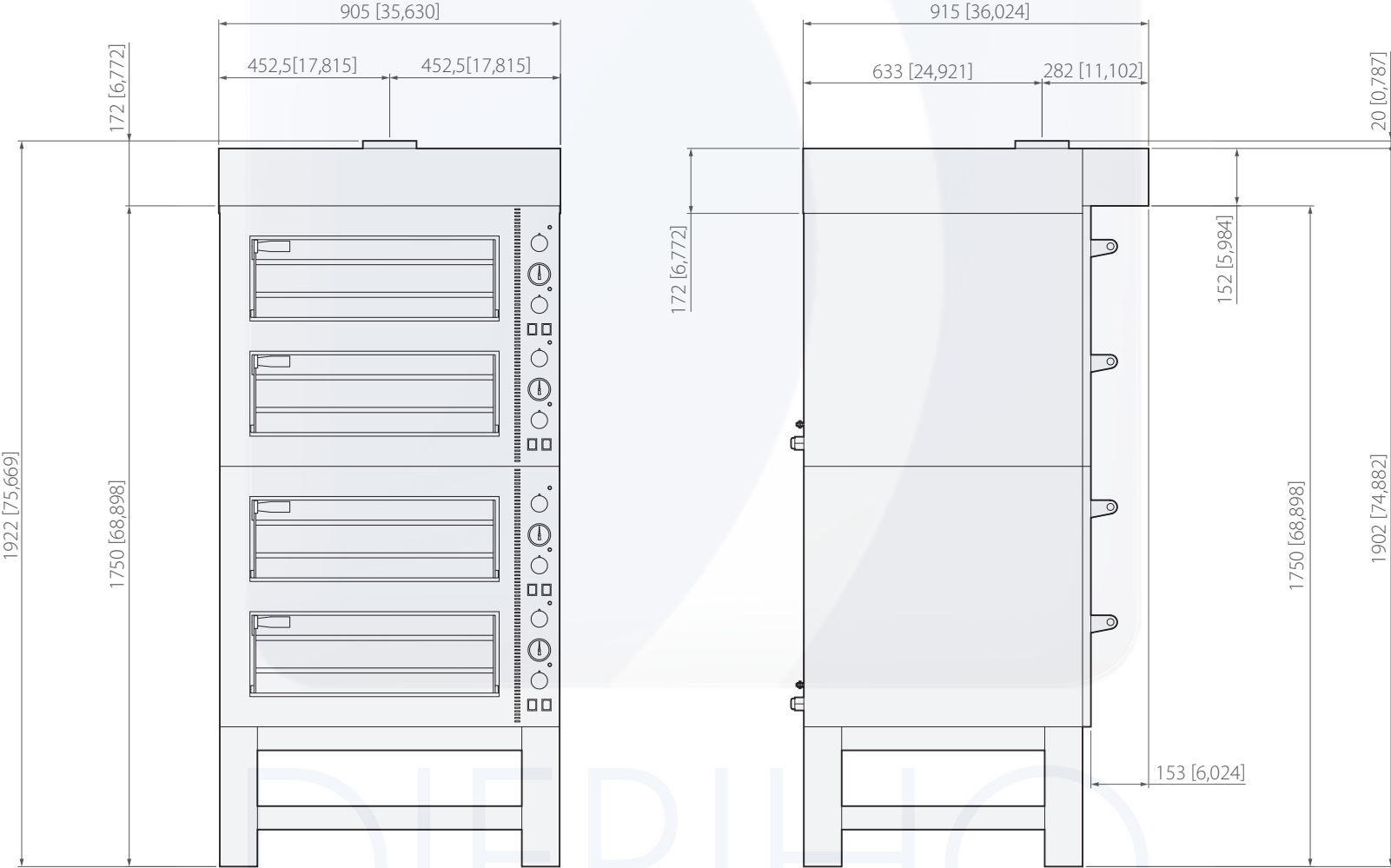
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** | horno cuádruple



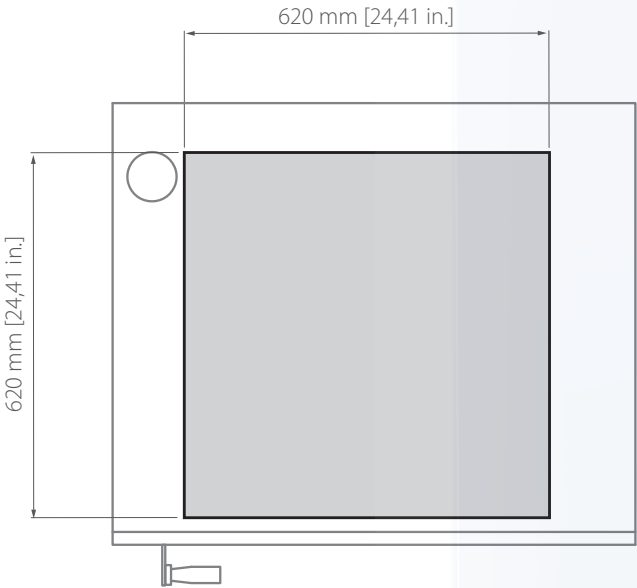
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** + campana **KTZ 430** | campana + horno cuádruple

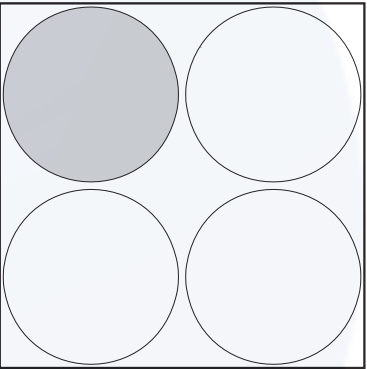


unidad de medida: mm [pulg]

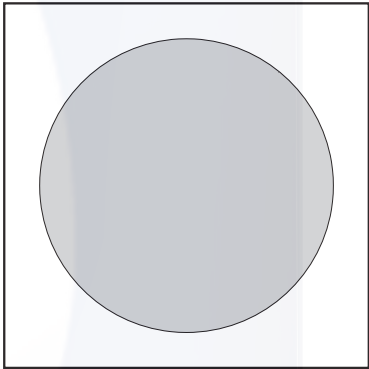
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 430** | capacidad



	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	Ø 30 mm [Ø 11,81 in.]	24 PIZZAS
○	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	18 PIZZAS
○	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	9 PIZZAS
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	6 PIZZAS



PIZZA Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]

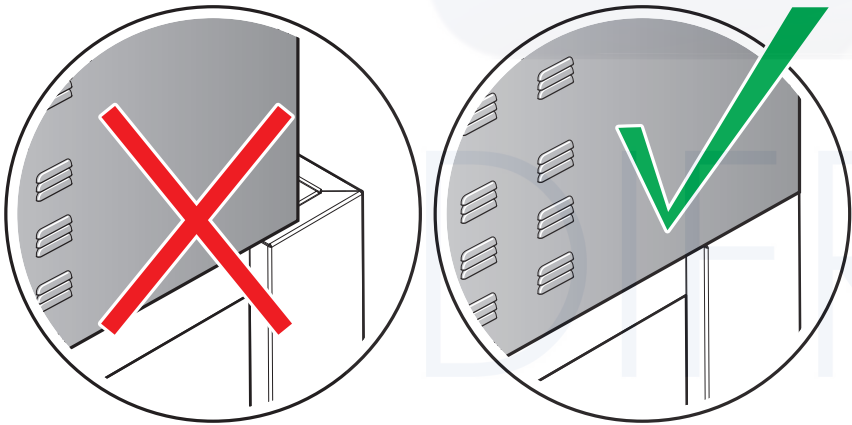


PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]

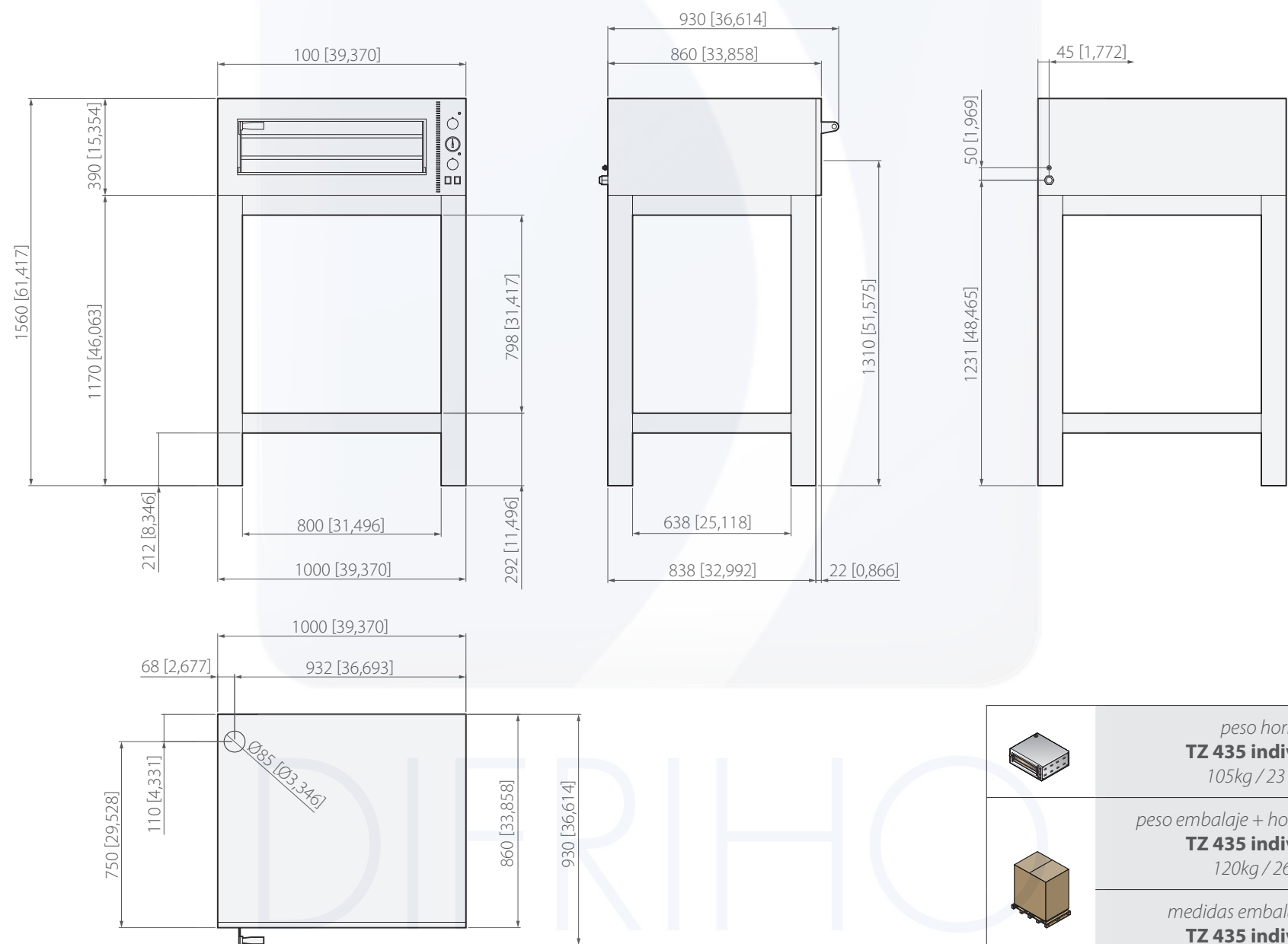
altura de la cámara: 140 mm [5,51 in.]

ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

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



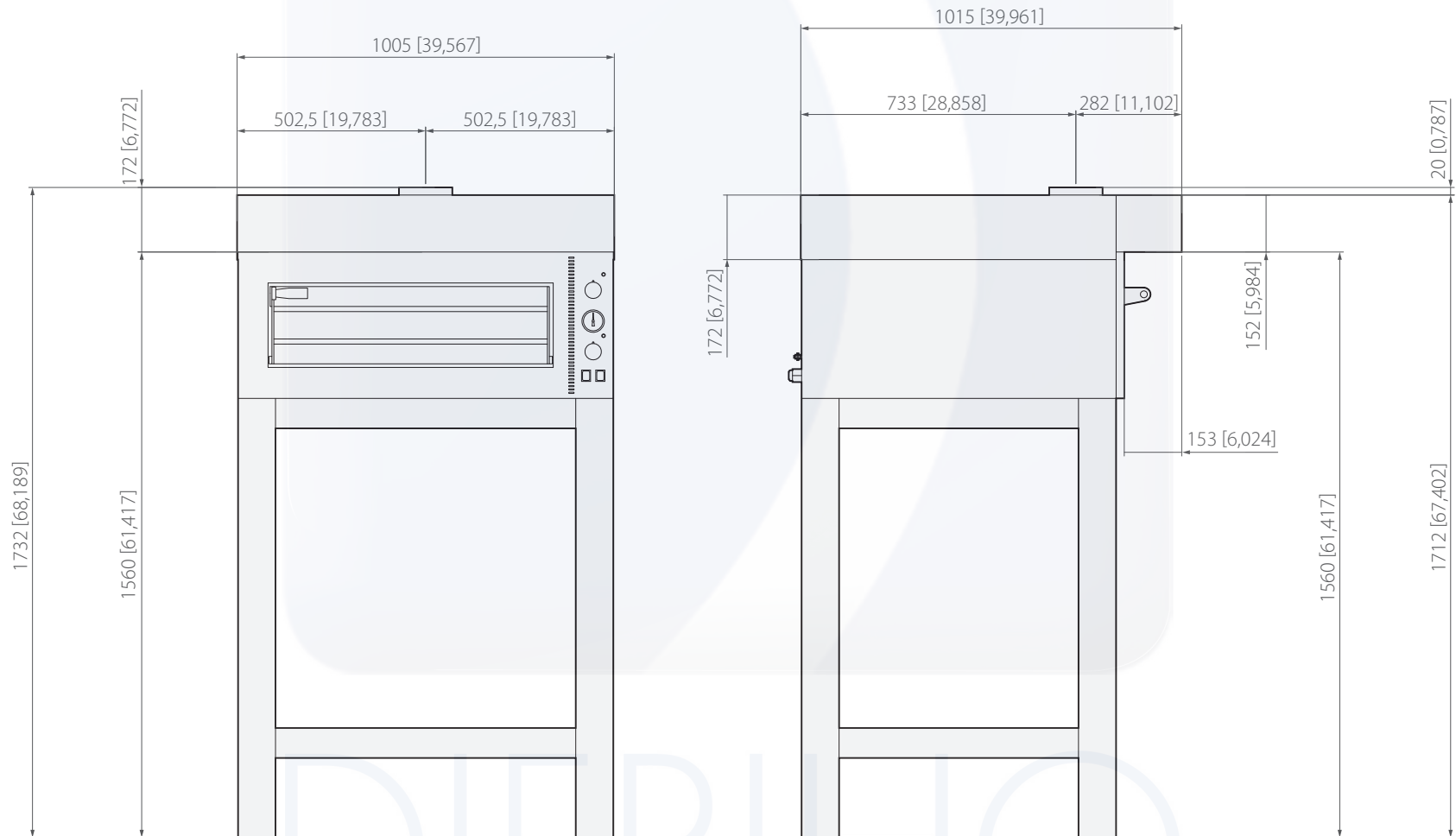
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** | horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

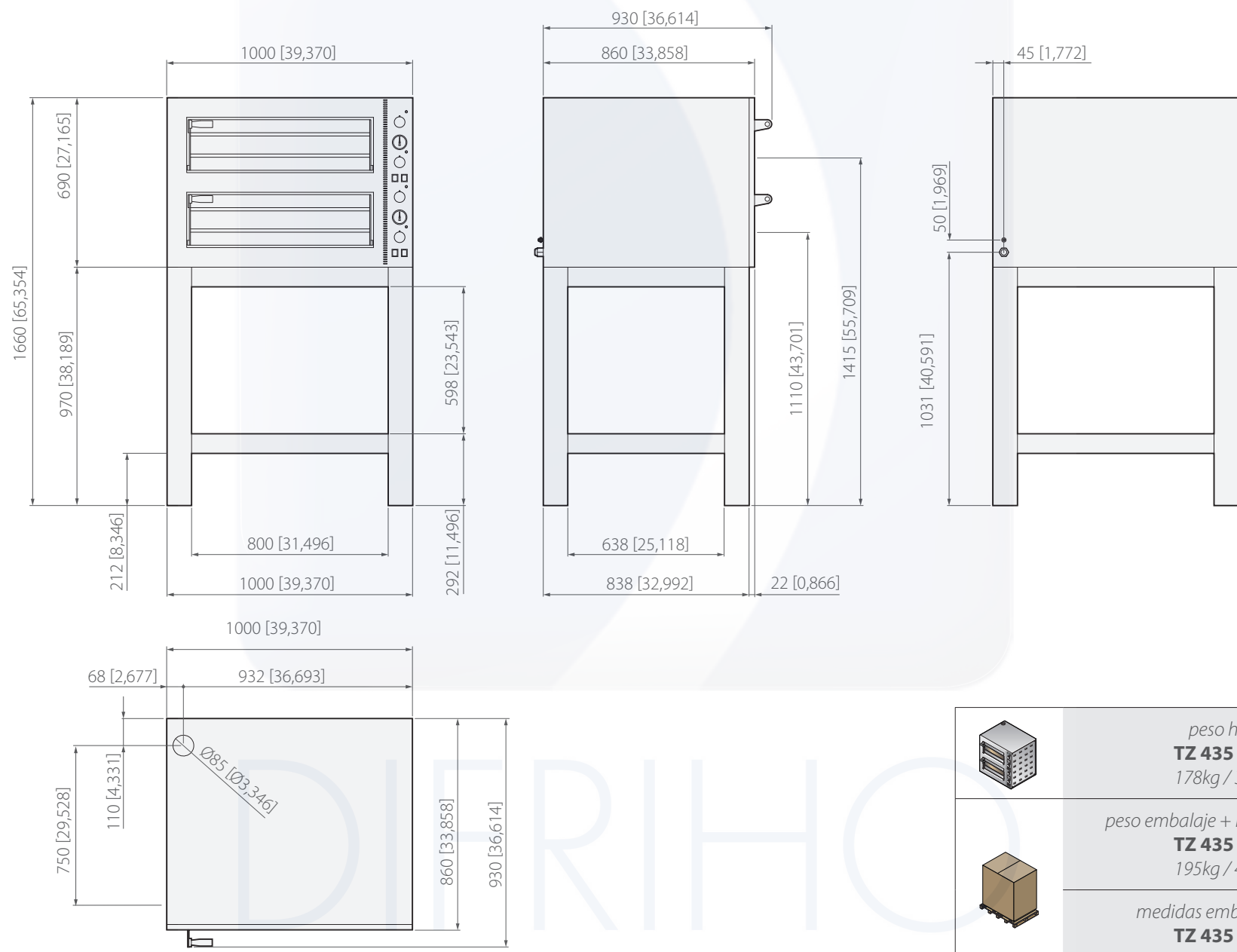
	peso horno TZ 435 individual 105kg / 231,4lb
	peso embalaje + horno completo TZ 435 individual 120kg / 264lb
	medidas embalaje horno TZ 435 individual 1030x950x540 [40,55x37,4x21,26 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** + campana **KTZ 435** | campana + horno individual



unidad de medida: mm [pulg]

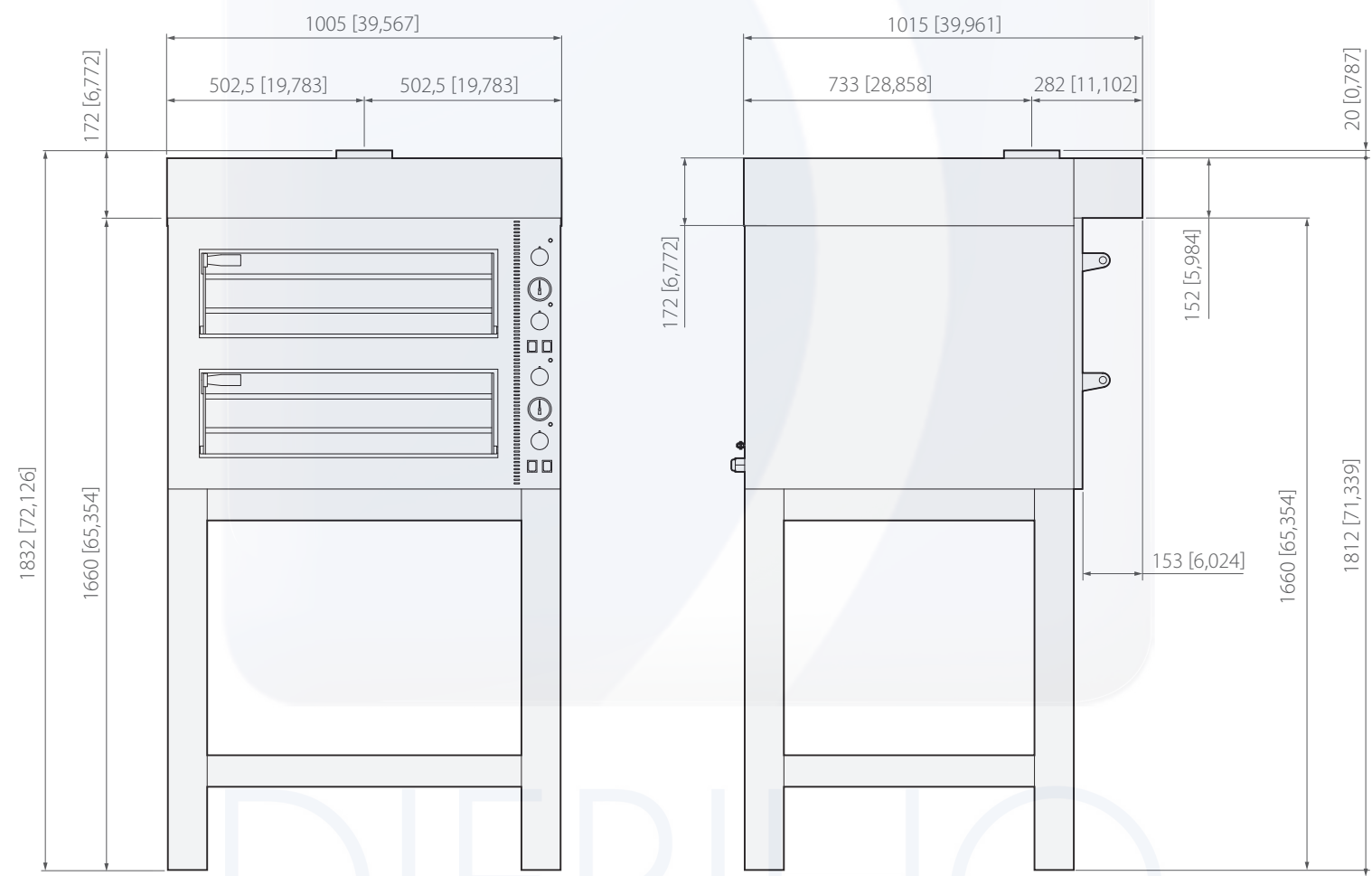
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** | horno doble



unidad de medida: mm [pulg]

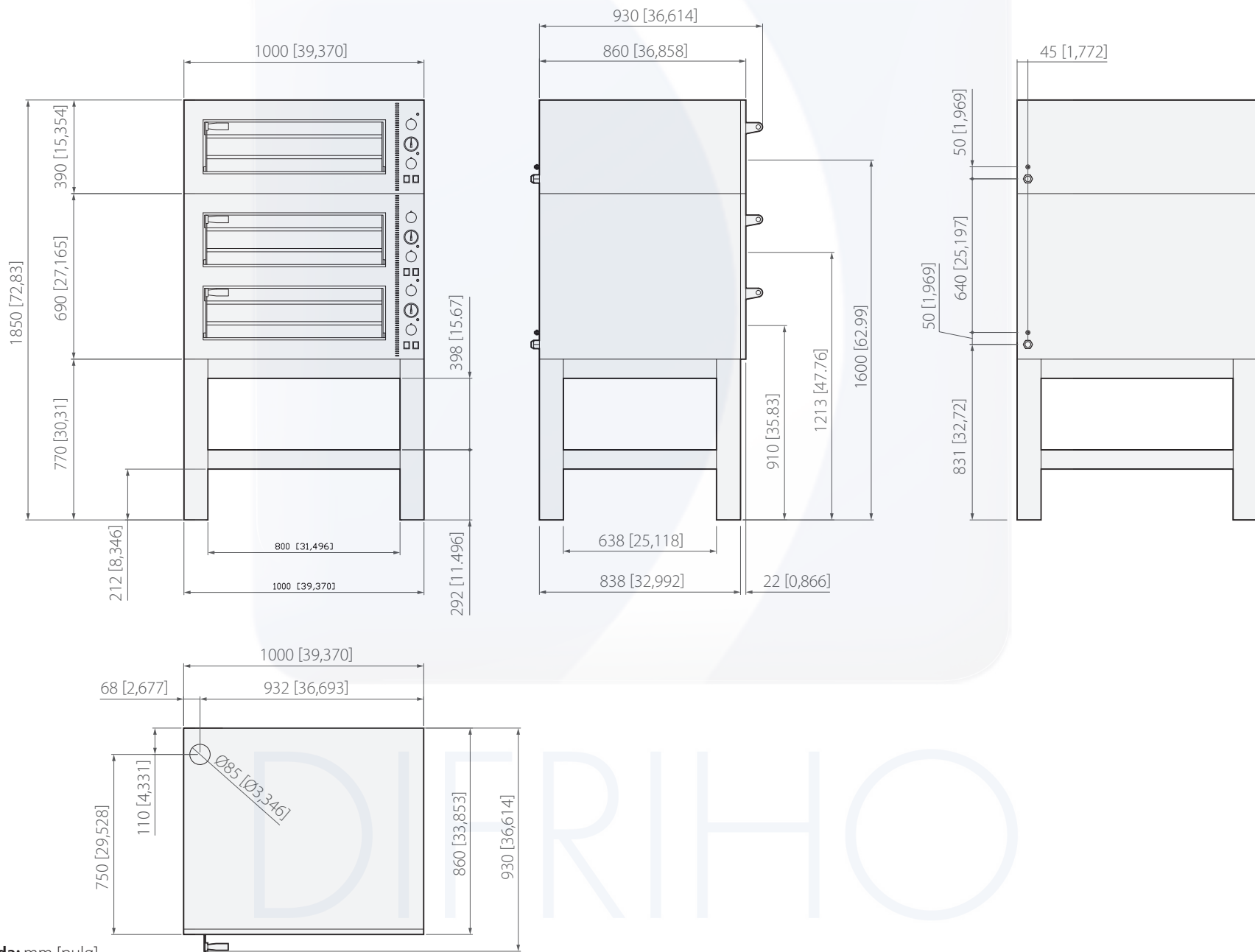
	peso horno TZ 435 doble 178kg / 392,4lb
	peso embalaje + horno completo TZ 435 doble 195kg / 429,9lb
	medidas embalaje horno TZ 435 doble 1030x950x840 [40,55x37,4x33,07 in.]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** + campana **KTZ 435** | campana + horno doble



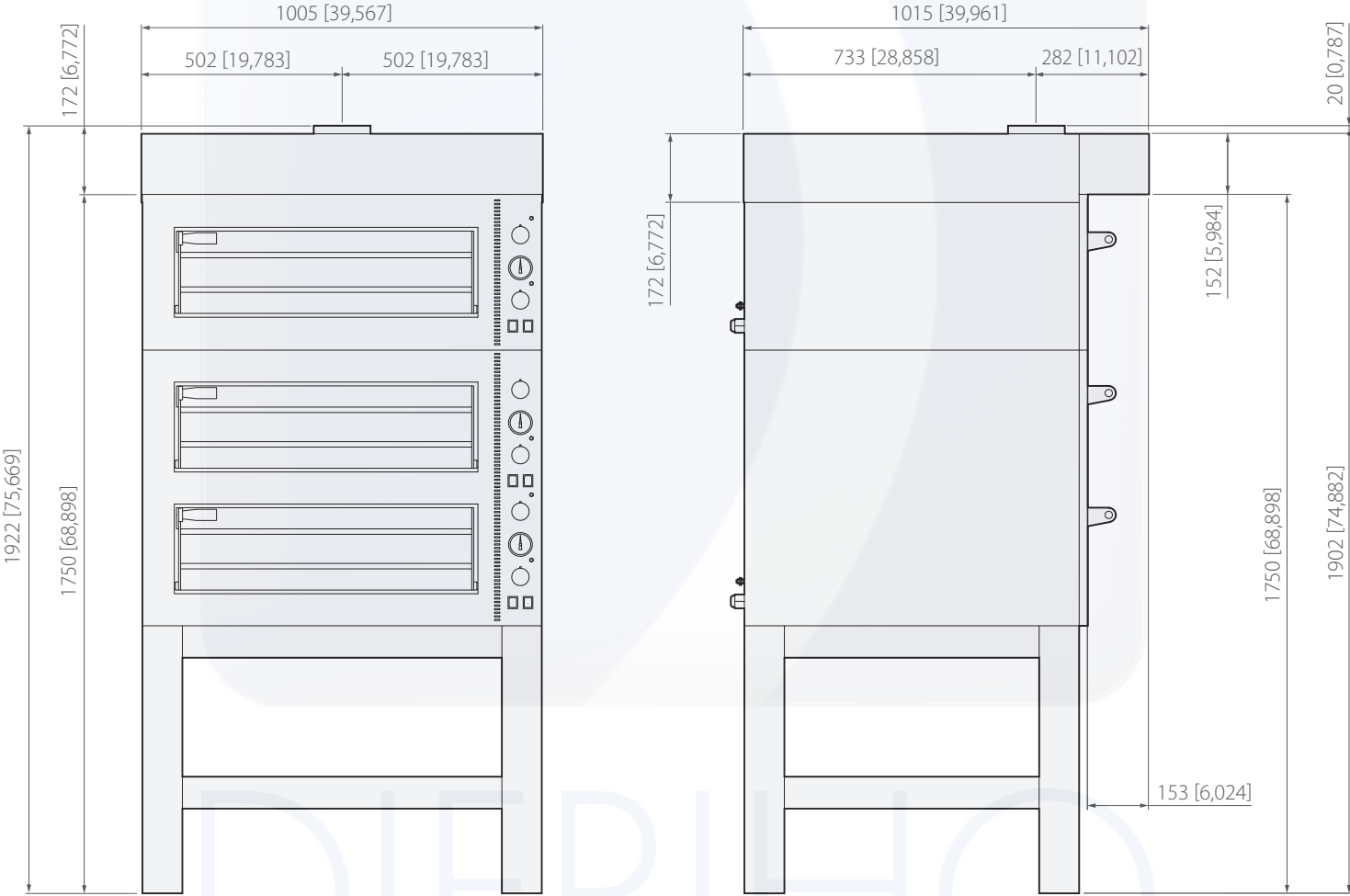
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** | horno triple



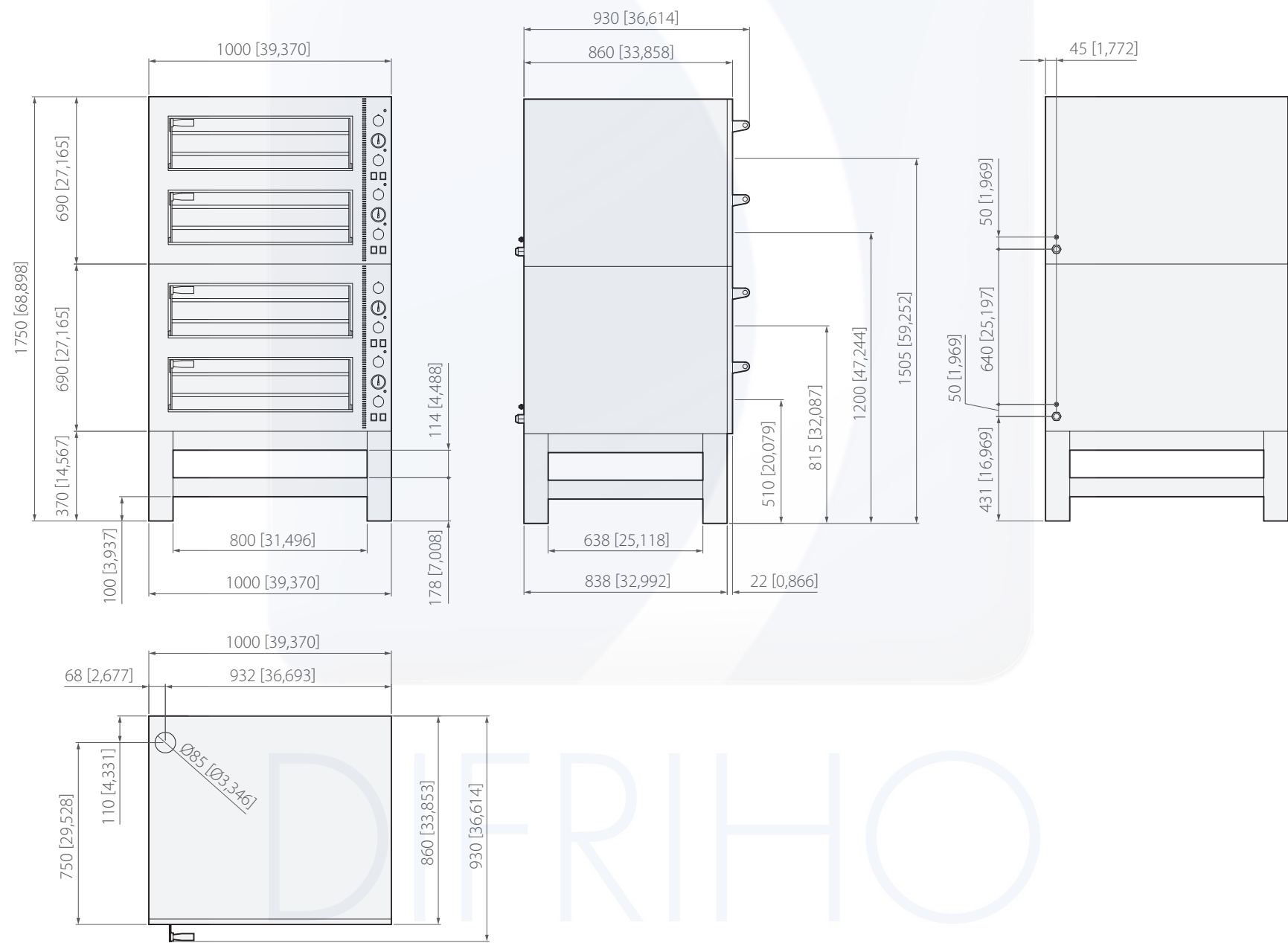
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** + campana **KTZ 435** | campana + horno triple



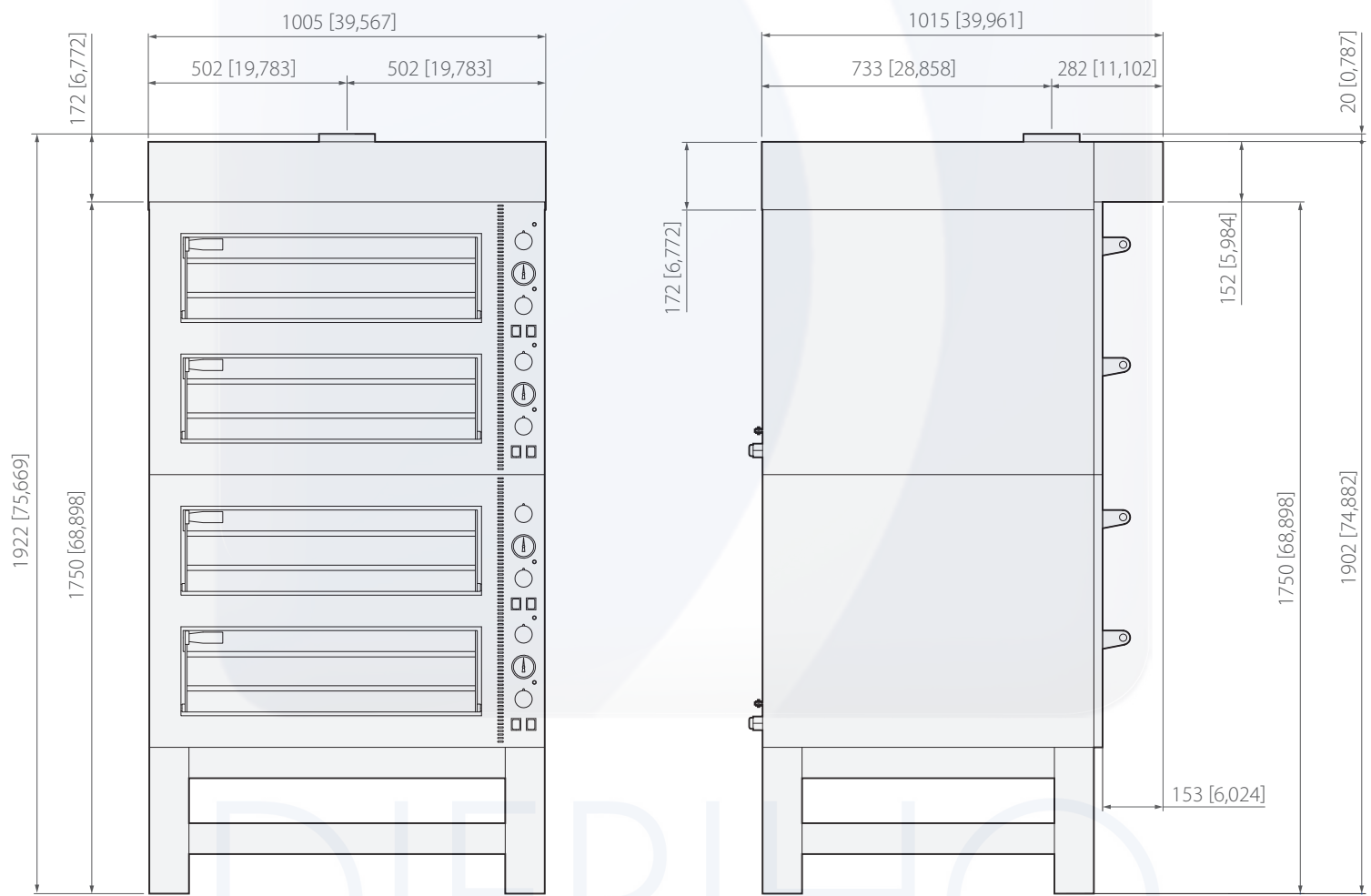
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** | horno cuádruple



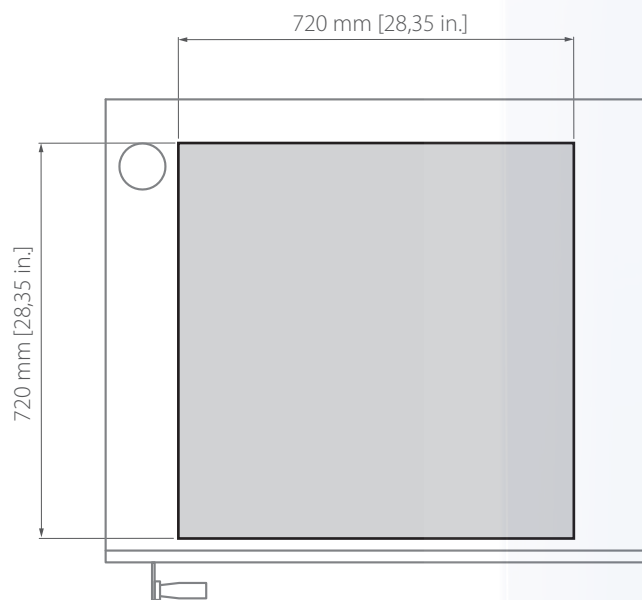
unidad de medida: mm [pulg]

Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** + campana **KTZ 435** | campana + horno cuádruple

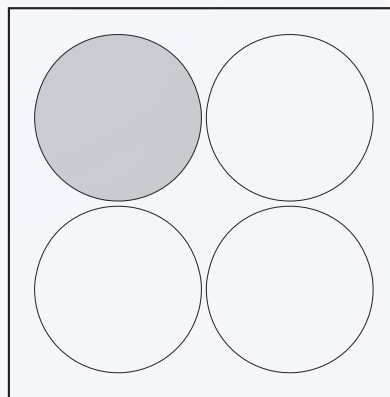


unidad de medida: mm [pulg]

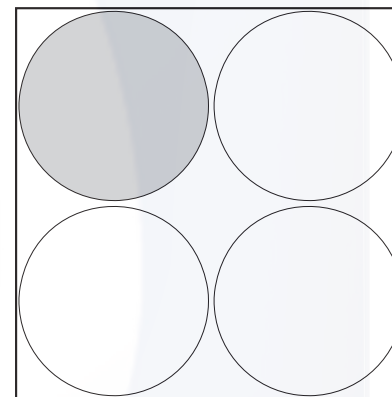
Datos técnicos horno **Tiziano TZ 435** | capacidad



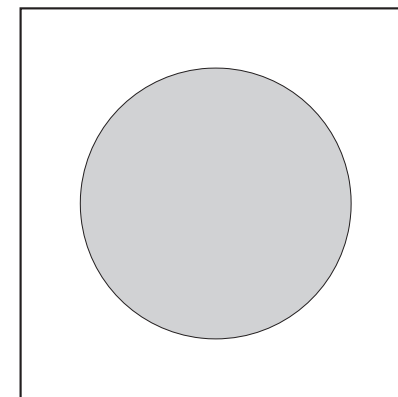
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	Ø 30 mm [Ø 11,81 in.]	24 PIZZAS
○	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	24 PIZZAS
○	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	9 PIZZAS
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	6 PIZZAS



PIZZA Ø 30 cm [Ø 11,81 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]

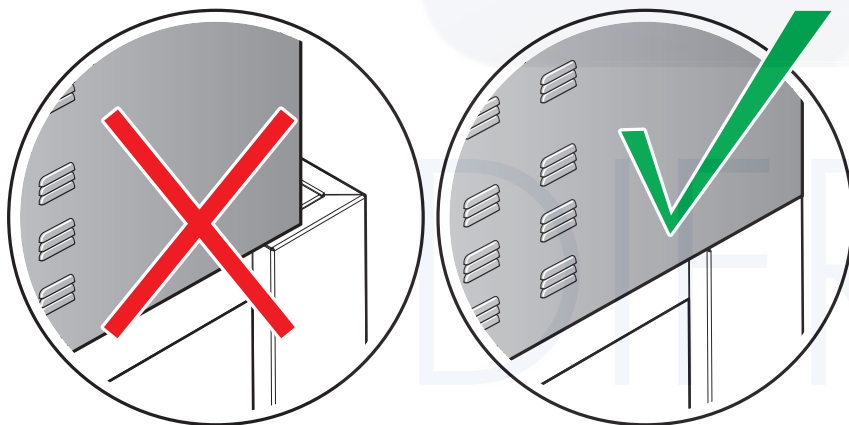


PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]

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

ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

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



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 alimenta-

ción 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 anular 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.
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

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.

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
TZ420	51kg / 112,4lb	90kg / 198,4lb	TZ430	85kg / 187,3lb	148kg / 326,2lb
TZ425	65kg / 143,3lb	114kg / 251,3lb	TZ435	105kg / 231,4lb	178kg / 392,4lb
TZ230	71kg / 156,5lb	122kg / 268,9lb			

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.

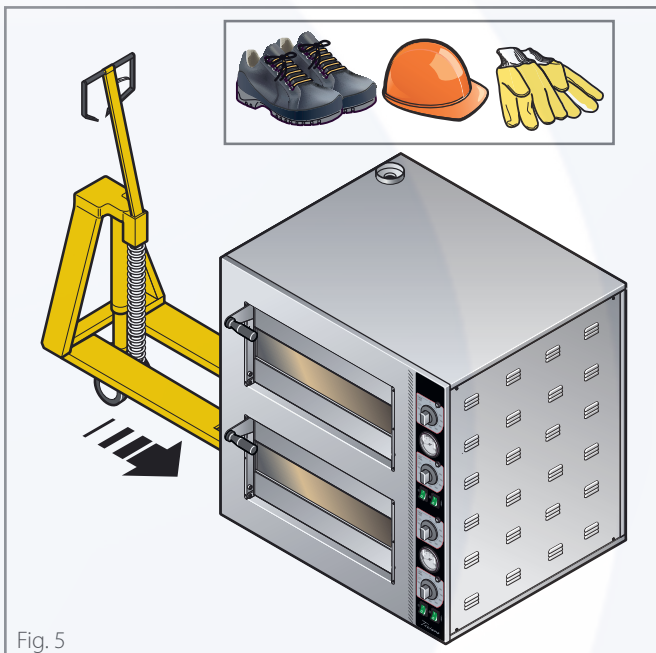


Fig. 5

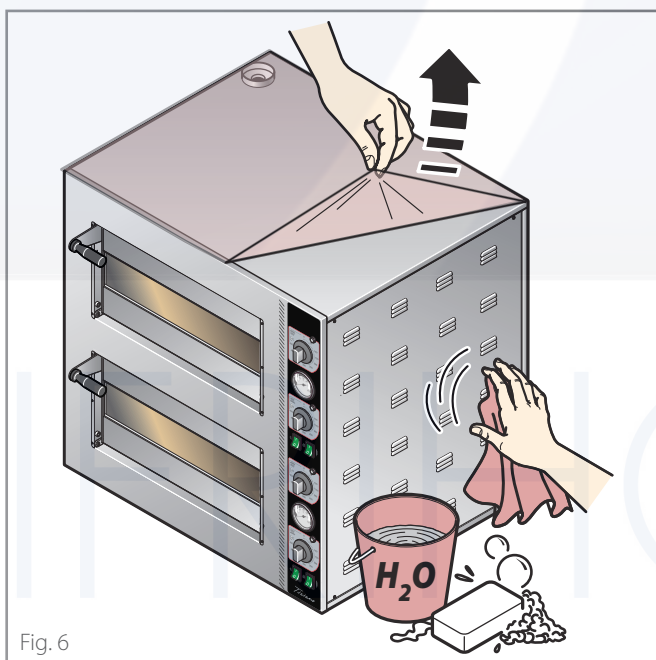


Fig. 6

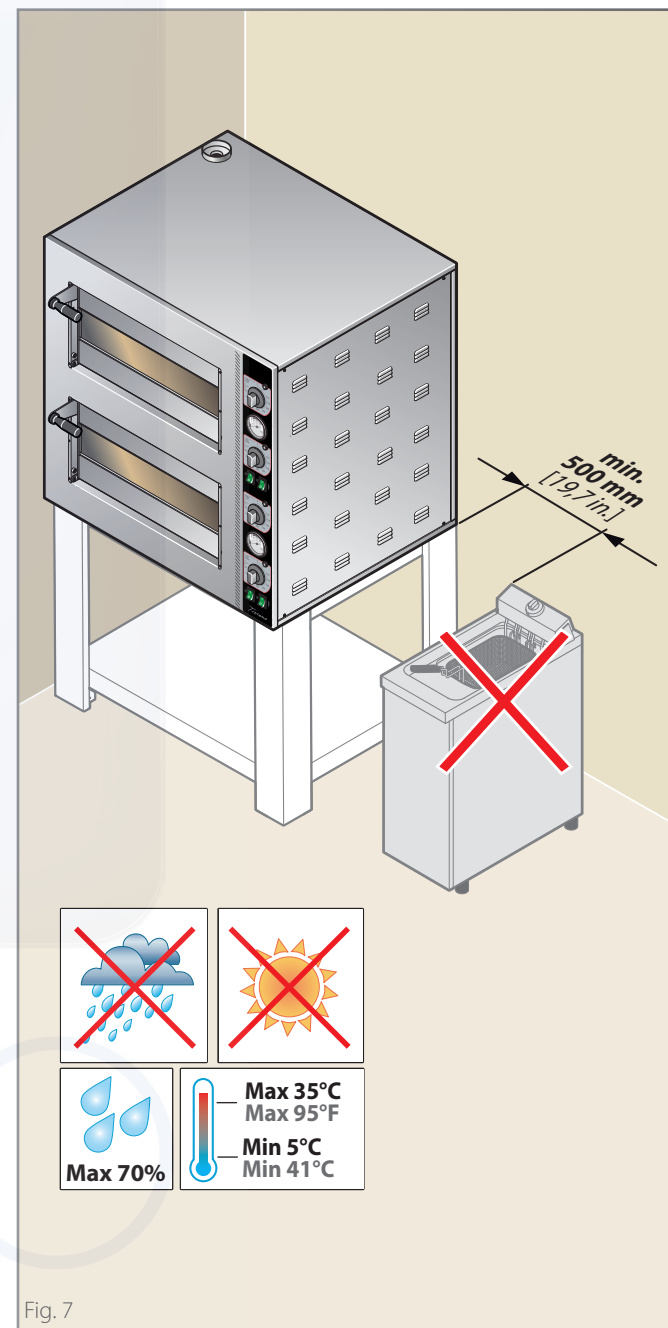


Fig. 7

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

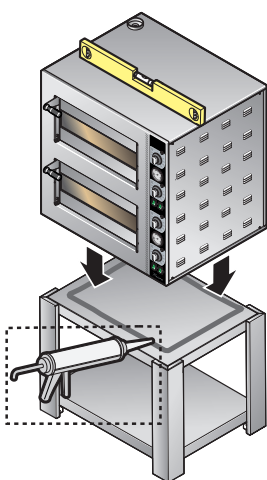
El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que:

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

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
TZ420	51kg / 112,4lb	90kg / 198,4lb	TZ430	85kg / 187,3lb	148kg / 326,2lb
TZ425	65kg / 143,3lb	114kg / 251,3lb	TZ435	105kg / 231,4lb	178kg / 392,4lb
TZ230	71kg / 156,5lb	122kg / 268,9lb			

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

solo para el mercado
norteamericano



solo para el mercado
norteamericano

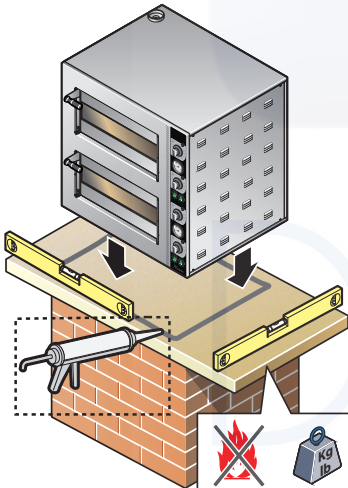
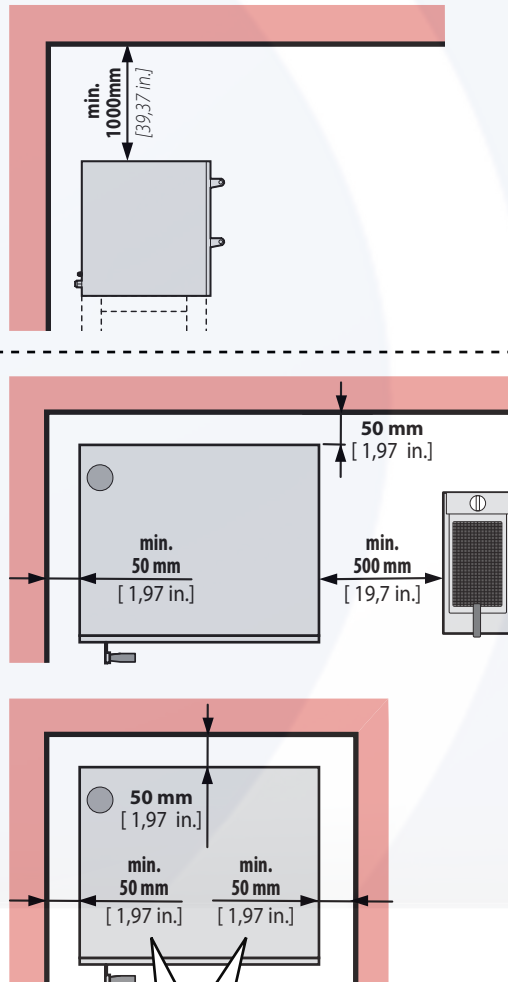


Fig. 9

Fig. 8



La distancia mínima lateral es de 50 mm [1,97 in.], sin embargo, se recomienda dejar un espacio libre de 500 mm [19,7 in.] en el lado derecho para facilitar el acceso a la instalación eléctrica. Si esto no es posible, en caso de intervención, será necesario mover el horno de su alojamiento con sistemas adecuados.

Lectura del número de serie

► Fig. 10

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. 10 El horno está equipado con un drenaje 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 mediante una **campana del usuario**, de capacidad adecuada, colocada a un mínimo de 300 mm [11,81 in.] del horno;

B mediante una **instalación adecuada 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;

C mediante un **tubo de Ø80mm [Ø3,1 in.]** (non suministrado) conectado a la descarga del horno. En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados;

D 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).

E mediante una **instalación de aspiración del usuario** conectado a la descarga de humos de la campana del fabricante: en este caso, coloque obligatoriamente un regulador de humos entre el extractor y la campana del horno (el extractor, el tubo de conexión entre los dos y el registro no son suministrados por el fabricante).

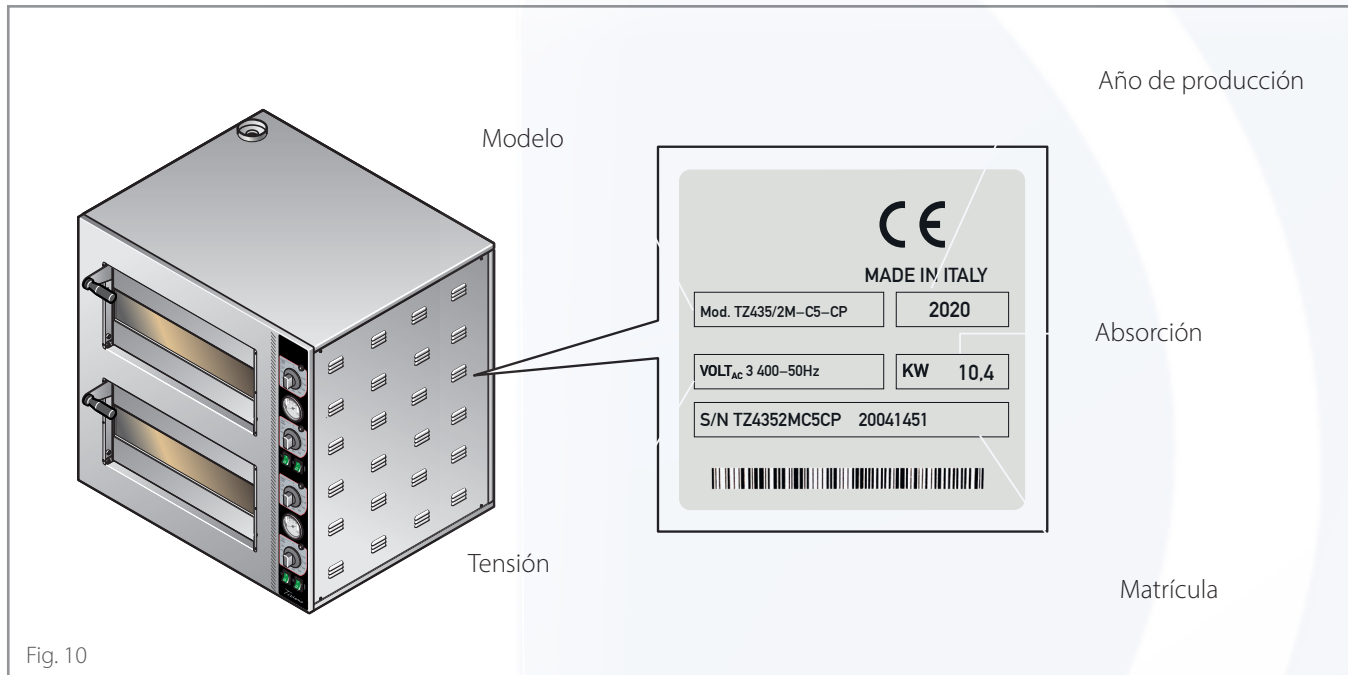


Fig. 10

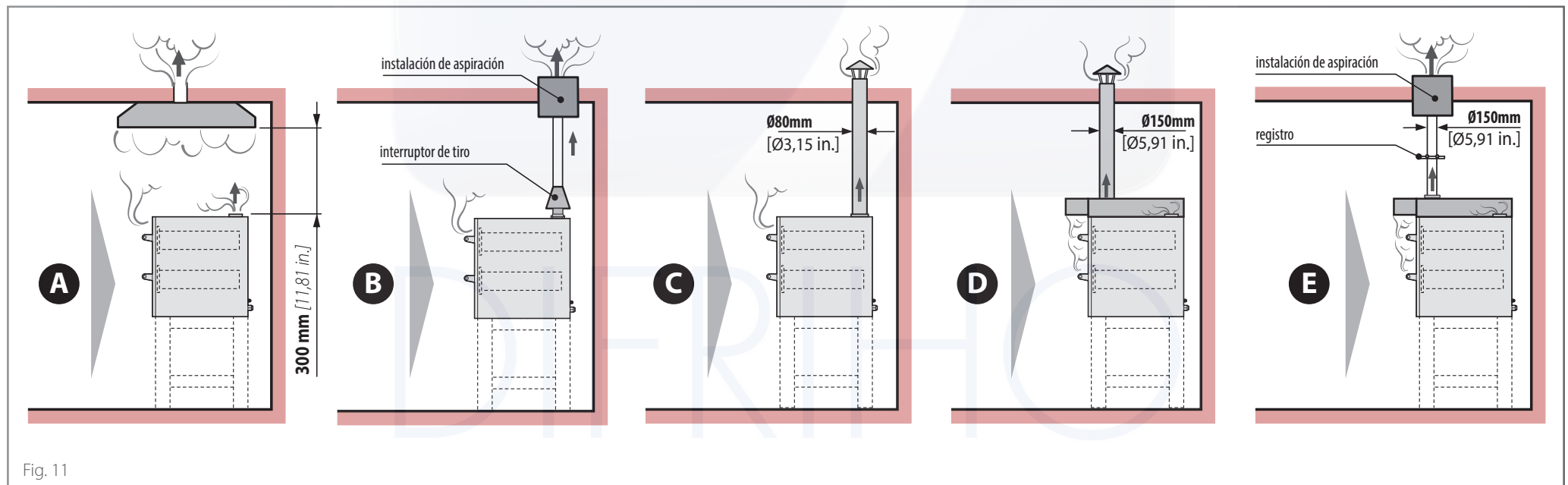


Fig. 11

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.



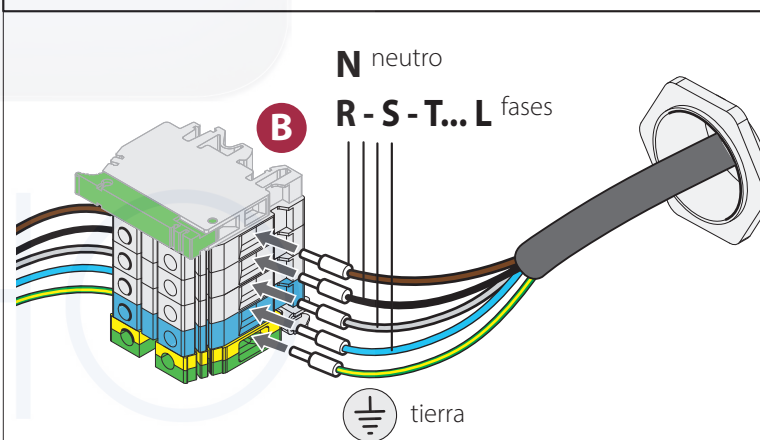
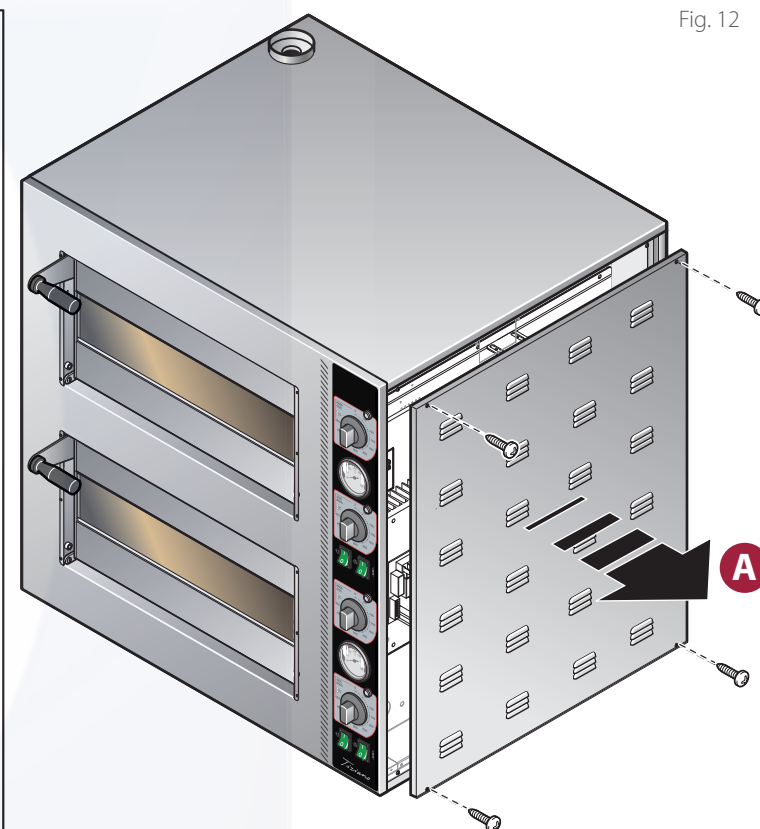
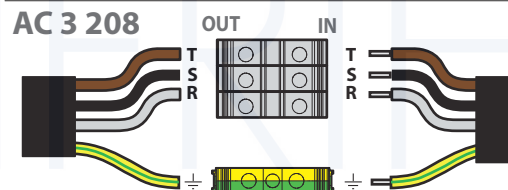
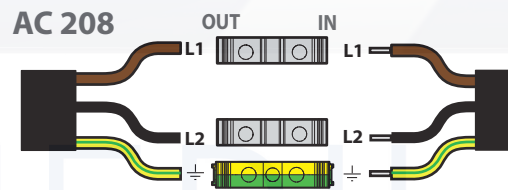
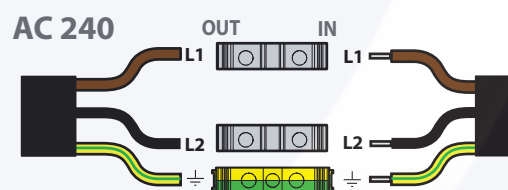
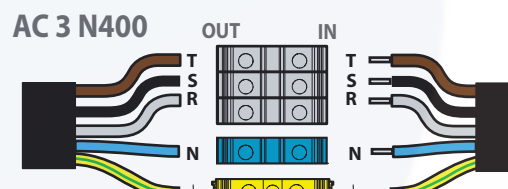
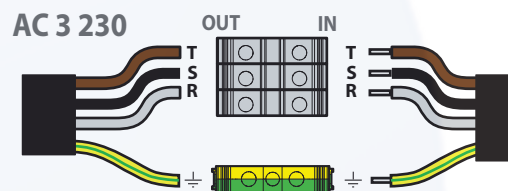
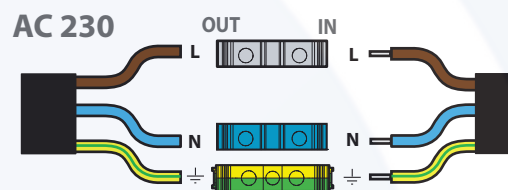
Si el horno tiene una cámara doble, el cable de alimentación a conectar es uno, como la toma de conexión. Para conectar el cable al equipo, retire el panel lateral derecho del horno, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente a la regleta de bornes.



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 deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y 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);



Instalación

- 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. 7

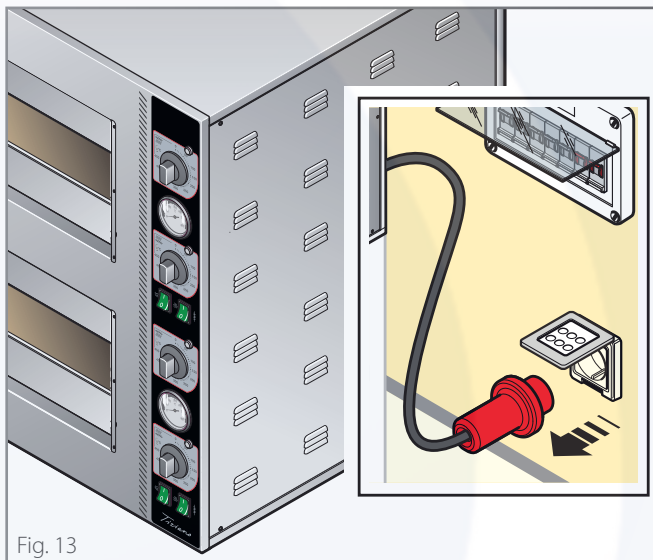


Fig. 13

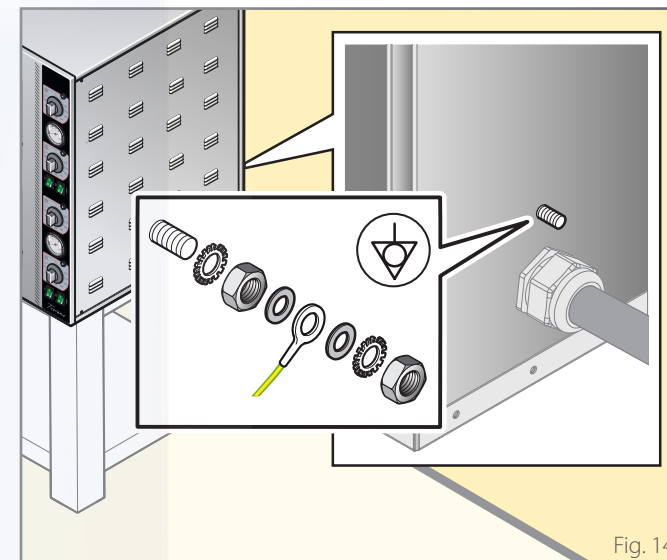
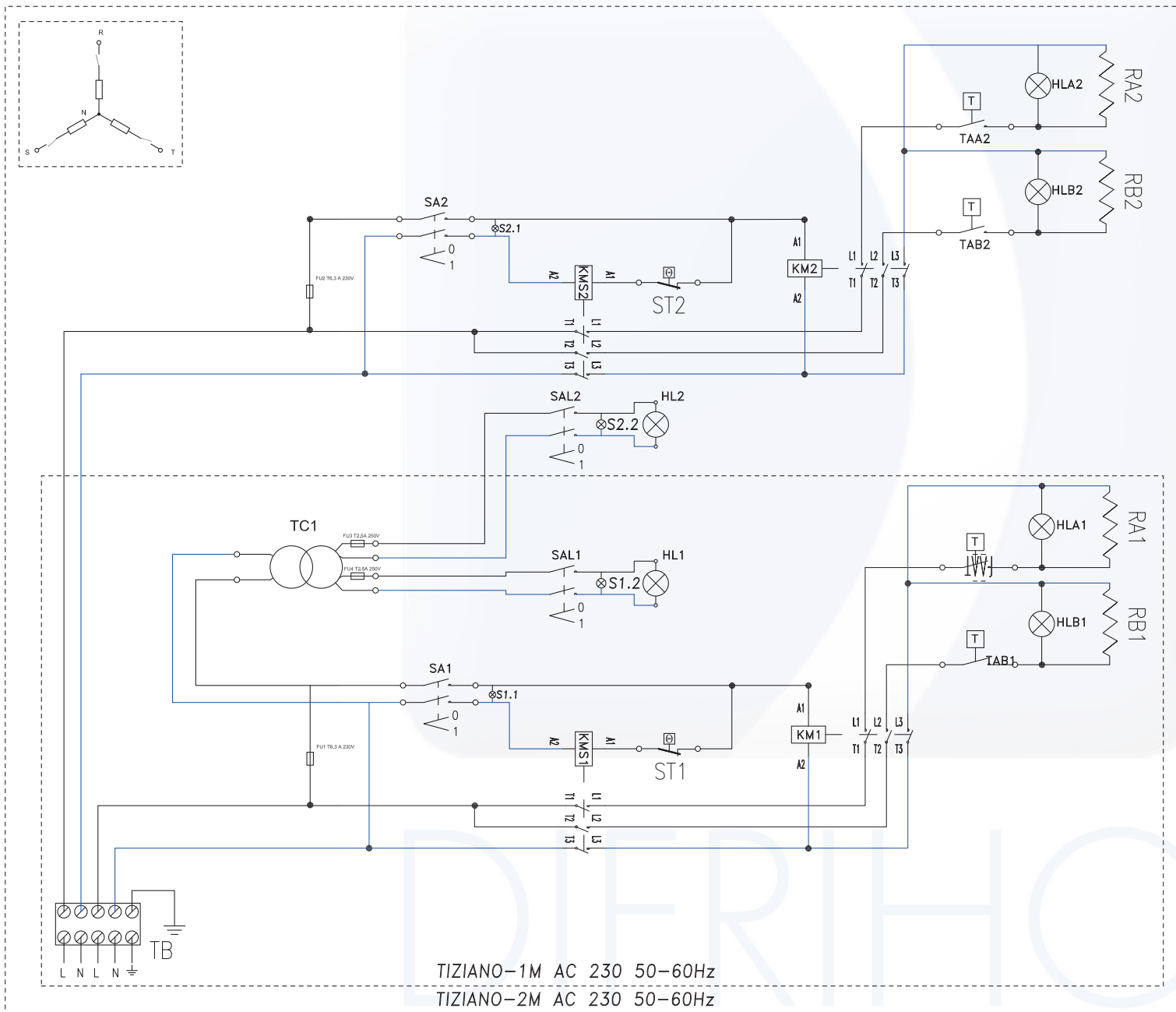
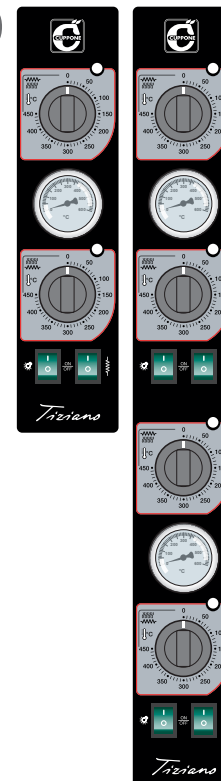


Fig. 14

DIFRIHO

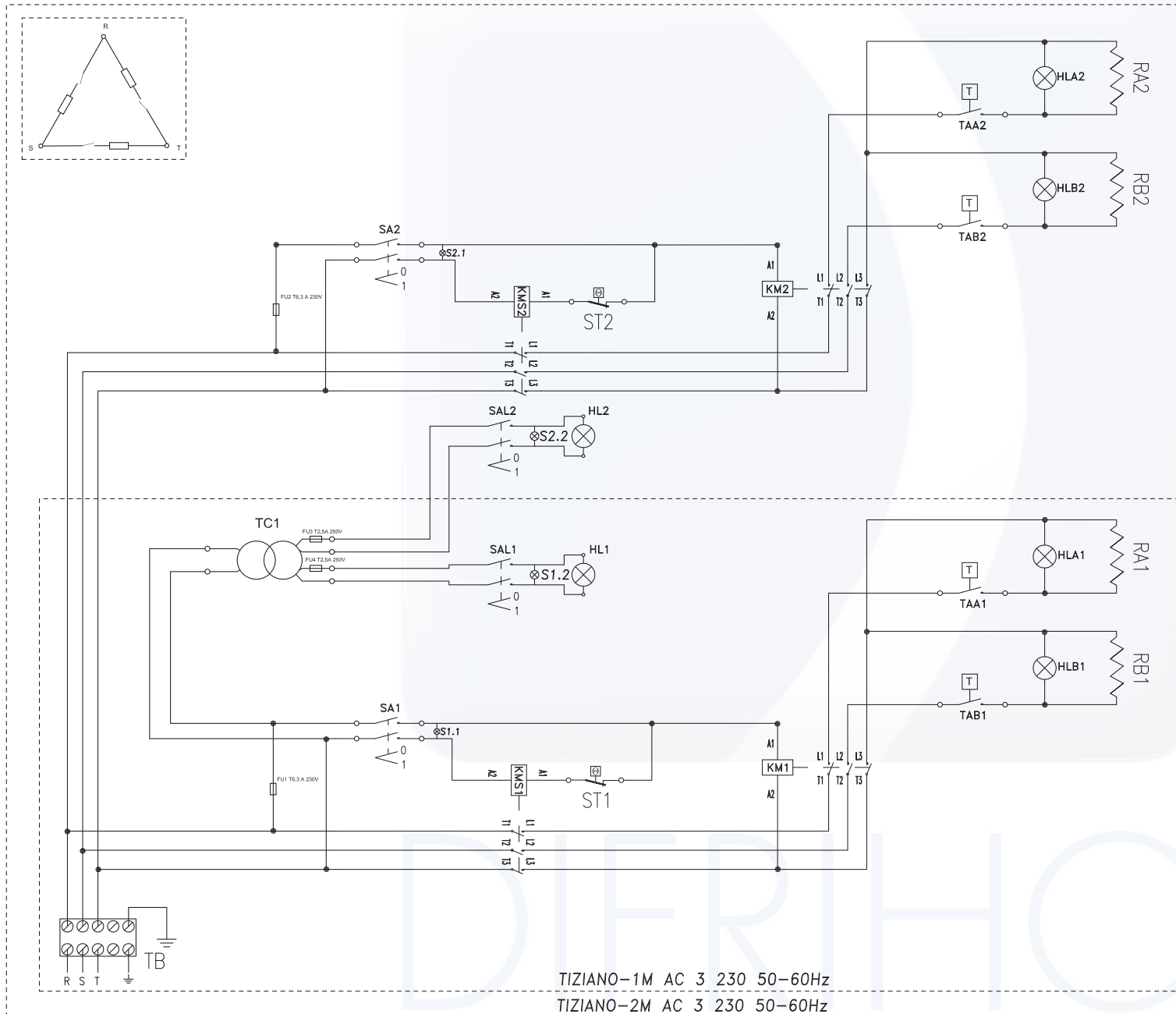


AC 230

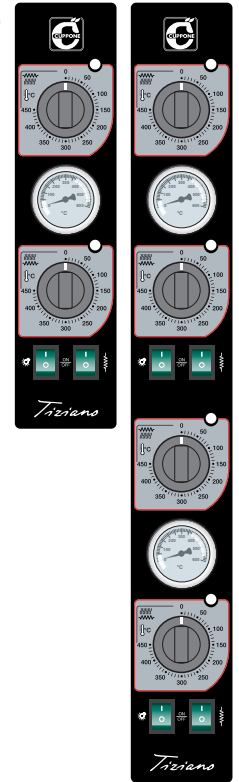


Sigla	Descripción
RA1,2	Resistencias superiores
RB1,2	Resistencias inferiores
TB	Tablero de bornes
ST1,2	Termostato de seguridad
SA1,2	Encendido general
KM / KMS 1-2	Contactador general
TAA1,2	Regulador de resistencias superiores
TAB1,2	Regulador de resistencias inferiores
SAL1,2	Encendido de luces de la cámara
HLA1,2	Indicador de calentamiento de resistencias sup.
HLB1,2	Indicador de calentamiento de resistencias inf.
FU1,2,3,4	Fusibles
SX.y	Indicadores de pulsadores
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC
HL1,2	Luces de la cámara de cocción

Este esquema eléctrico está asociado a los hornos producidos después del 02/03/2022 para todas las matrículas a partir de la 22031742 y posteriores

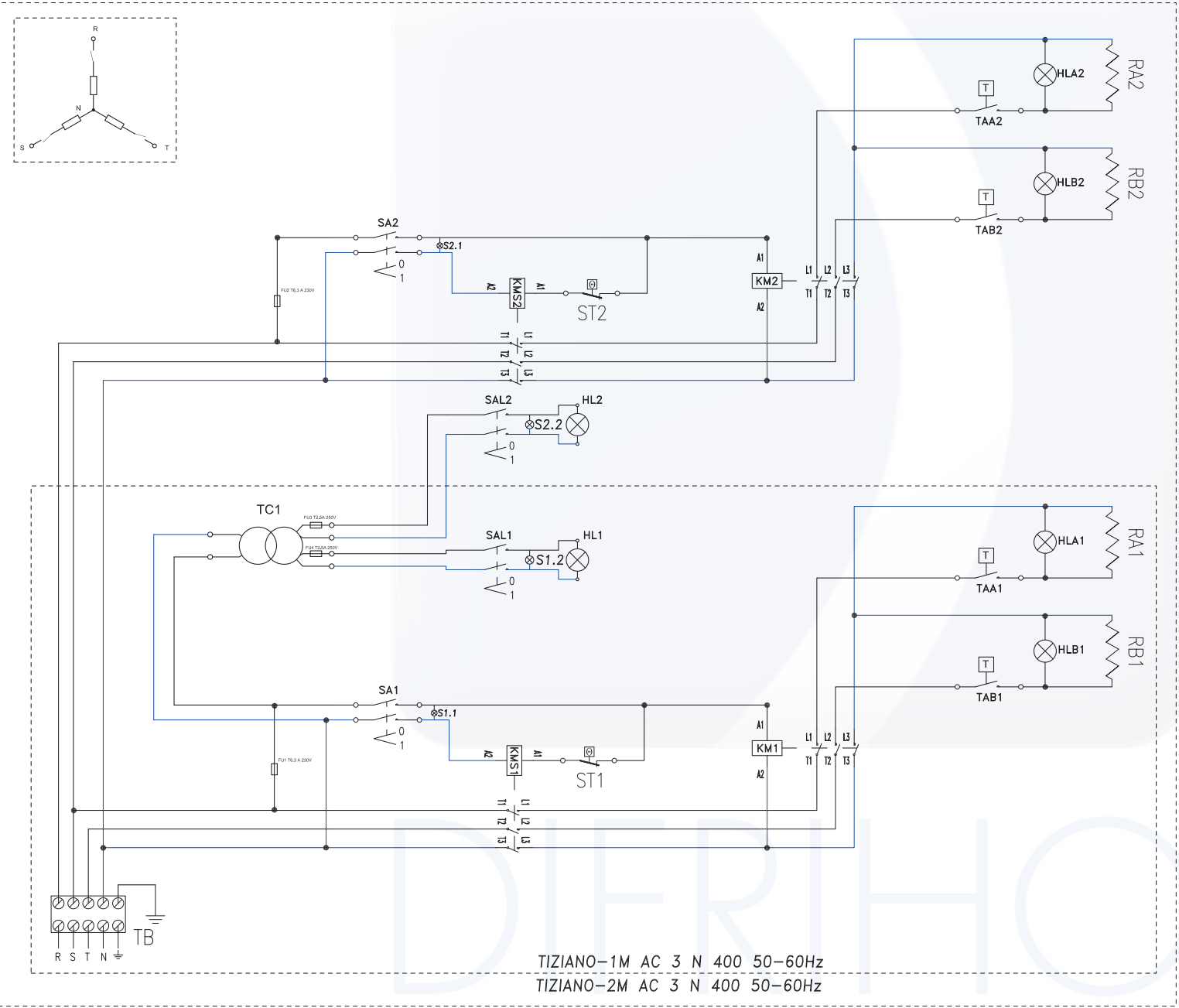


AC 3 230

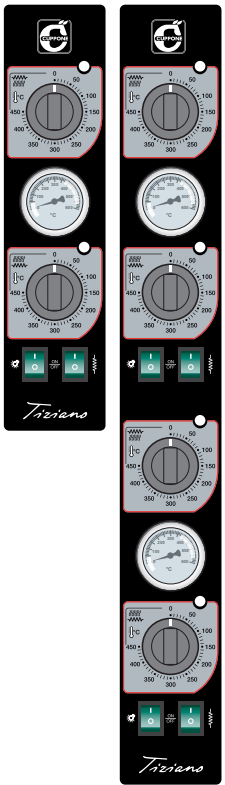


Sigla	Descripción
RA1,2	Resistencias superiores
RB1,2	Resistencias inferiores
TB	Tablero de bornes
ST1,2	Termostato de seguridad
SA1,2	Encendido general
KM / KMS 1-2	Contactor general
TAA1,2	Regulador de resistencias superiores
TAB1,2	Regulador de resistencias inferiores
SAL1,2	Encendido de luces de la cámara
HLA1,2	Indicador de calentamiento de resistencias sup.
HLB1,2	Indicador de calentamiento de resistencias inf.
FU1,2,3,4	Fusibles
SX,y	Indicadores de pulsadores
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC
HL1,2	Luces de la cámara de cocción

Este esquema eléctrico está asociado a los hornos producidos después del 02/03/2022 para todas las matrículas a partir de la 22031742 y posteriores

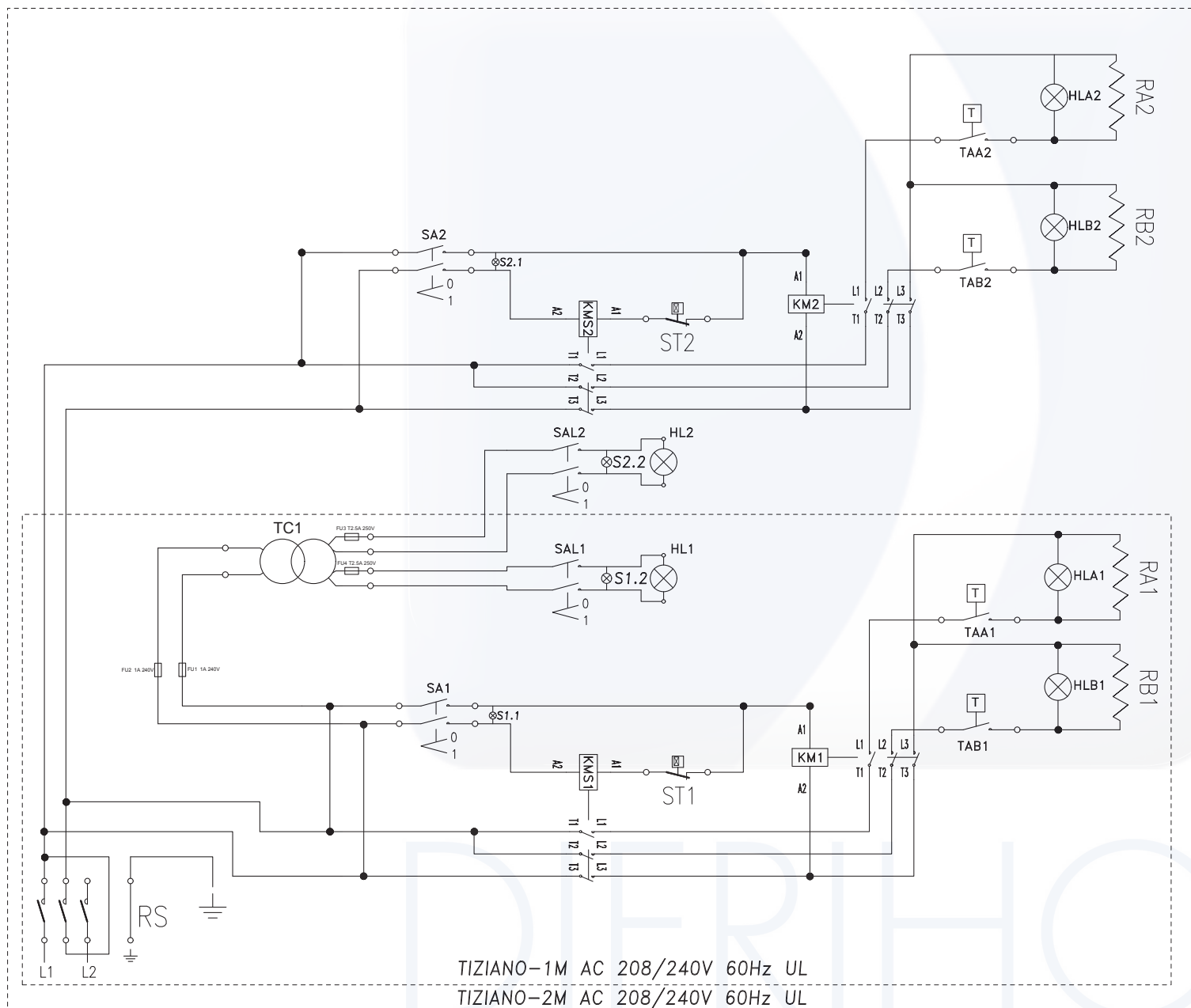


AC 3 N400

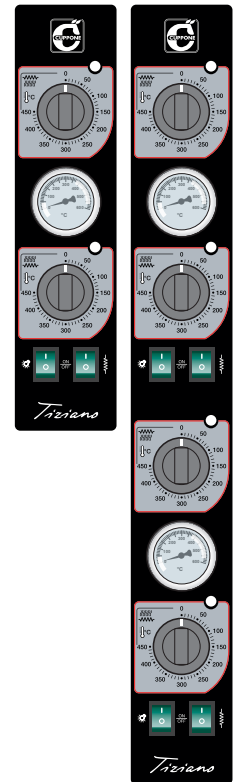


Sigla	Descripción
RA1,2	Resistencias superiores
RB1,2	Resistencias inferiores
TB	Tablero de bornes
ST1,2	Termostato de seguridad de la cámara
KM / KMS 1-2	Contactor general
TAA1,2	Regulador de resistencias superiores
TAB1,2	Regulador de resistencias inferiores
SAL1,2	Encendido de la luz de la cámara
HLA1,2	Indicador de calentamiento de resistencias sup.
HLB1,2	Indicador de calentamiento de resistencias inf.
FU1,2,3,4	Fusibles
SX.Y	Indicadores de pulsadores
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC
HL1,2	Luces de la cámara de cocción

Este esquema eléctrico está asociado a los hornos producidos después del 02/03/2022 para todas las matrículas a partir de la 22031742 y posteriores

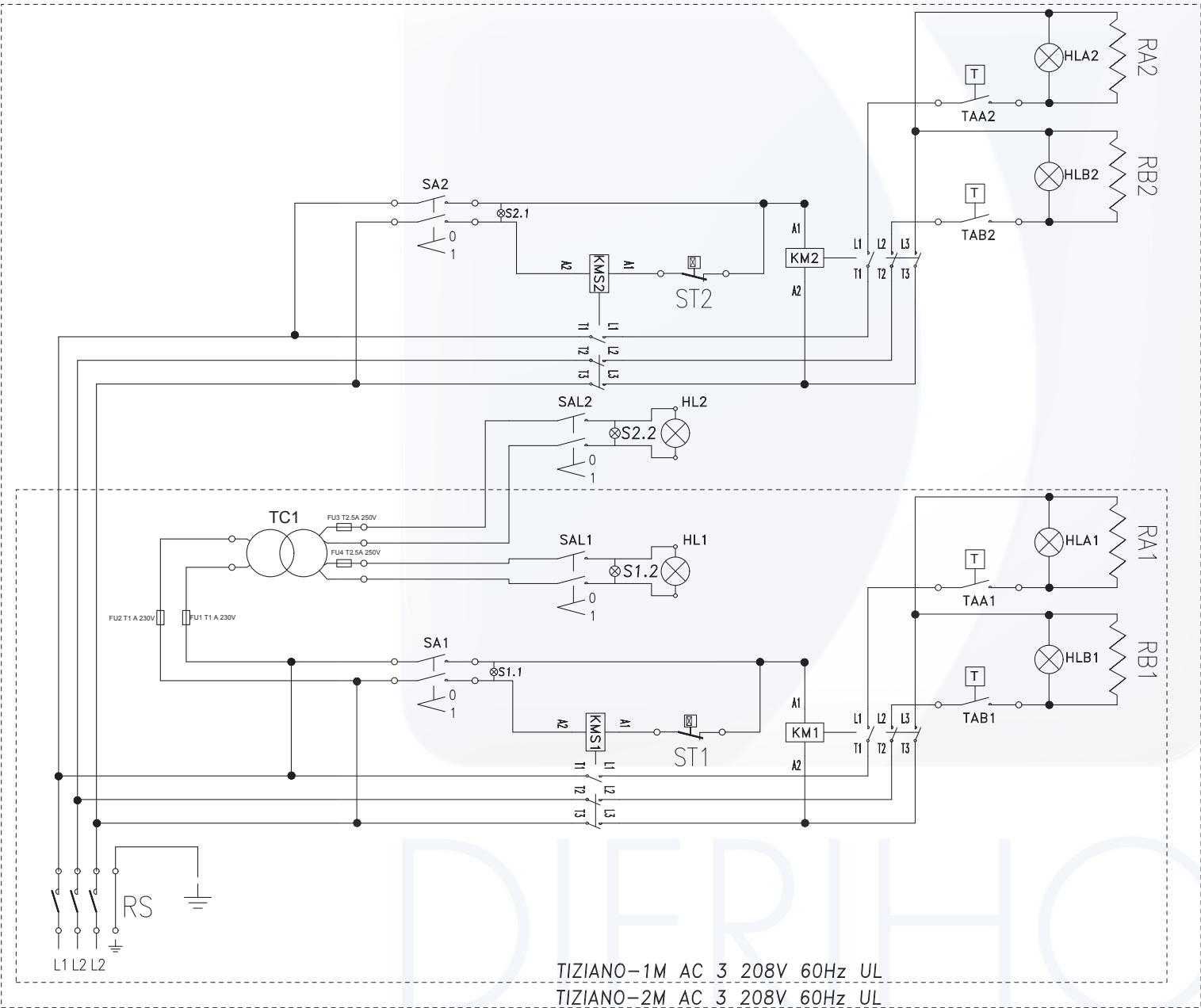
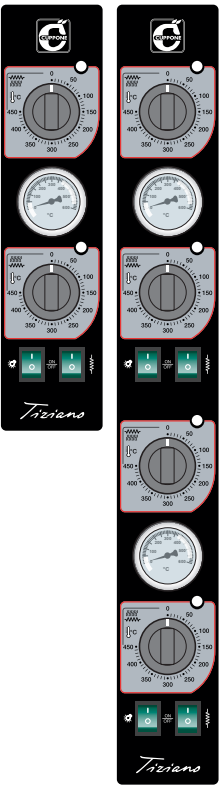


AC 208
AC 240



Sigla	Descripción
RA	Resistencias superiores
RB	Resistencias inferiores
RS	Interruptor giratorio
KM	Contactador general
ST	Termostato de seguridad de la cámara
SA	Encendido general
SAL	Encendido de la luz de la cámara
KMS	Contactador de la cámara
TAA	Regulador de resistencias superiores
TAB	Regulador de resistencias inferiores
HLA	Indicador de calentamiento de resistencias sup.
HLB	Indicador de calentamiento de resistencias inf.
FU	Fusibles
TC1	Trasformador 20VA, 230/12V AC
HL	Luces de la cámara de cocción

AC 3 208



TIZIANO-1M AC 3 208V 60Hz UL
TIZIANO-2M AC 3 208V 60Hz UL

Sigla	Descripción
RA	Resistencias superiores
RB	Resistencias inferiores
RS	Interruptor giratorio
KM	Contactador general
ST	Termostato de seguridad de la cámara
SA	Encendido general
SAL	Encendido de la luz de la cámara
KMS	Contactador de la cámara
TAA	Regulador de resistencias superiores
TAB	Regulador de resistencias inferiores
HLA	Indicador de calentamiento de resistencias sup.
HLB	Indicador de calentamiento de resistencias inf.
FU	Fusibles
TC1	Trasformador 20VA, 230/12V AC
HL	Luces de la cámara de cocción

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 las temperaturas techo/solera a un valor de 150 °C / 302 °F durante al menos **8 horas, sin introducir alimentos en el interior**.

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.

✓	Comprobación del posicionamiento
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.)
	¿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?
	¿Se ha eliminado la película protectora de todas las superficies?
	¿En 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!
	¿La chimenea es adecuada y cumple con las regulaciones vigentes?
✓	Controles eléctricos
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?
	¿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
	¿Los humos se evacuan correctamente al exterior en una de las formas propuestas en la pág. 55 ?
✓	Varios
	¿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?

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.

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 di Asistencia.

Mantenga siempre las ranuras de ventilación en el compartimento eléctrico libres y limpias.

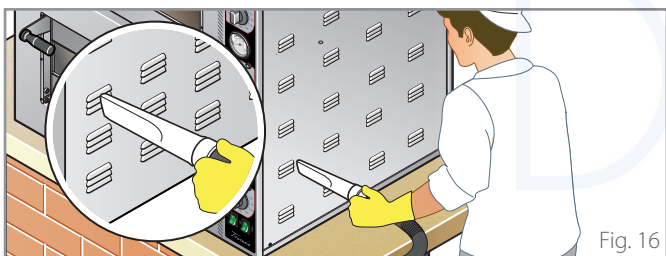


Fig. 16

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 DEL PANEL DE MANDOS

Limpie el panel de control con un paño suave y un poco de detergente para superficies delicadas.

No utilice detergentes demasiado fuertes que podrían estropear el material de construcción (policarbonato).

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 pelizarse 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** ▶ consulte la pág. 66.

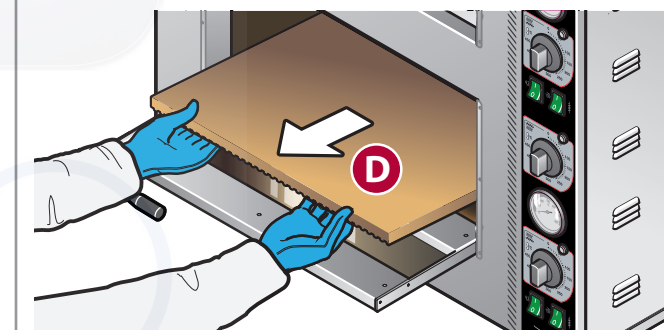
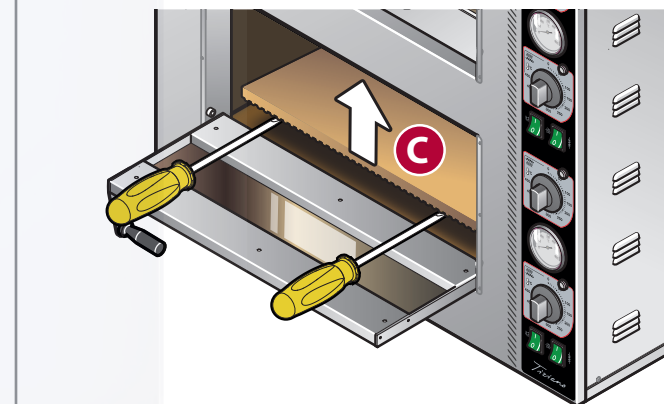
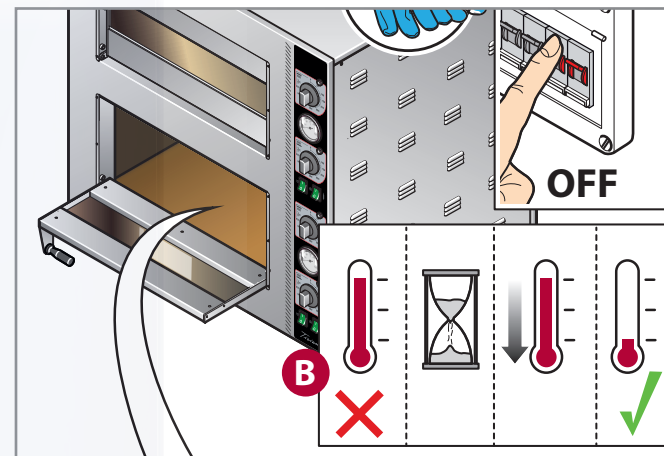


Fig. 15

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.

► Fig. 17

- Gire el mando **(A)** temperatura "cámara" en sentido horario hasta ajustar una temperatura de 400 °C / 752 °F;
- gire la perilla **(B)** temperatura "solera" en sentido horario y ajuste una temperatura de 400 °C / 752 °F;
- apague las luces **(C)** de la cámara de cocción.

► Fig. 18

Cuando se alcanza la temperatura, apague el horno con la tecla **ON/OFF** y deje que se enfríe con la puerta cerrada.

► Fig. 19

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.

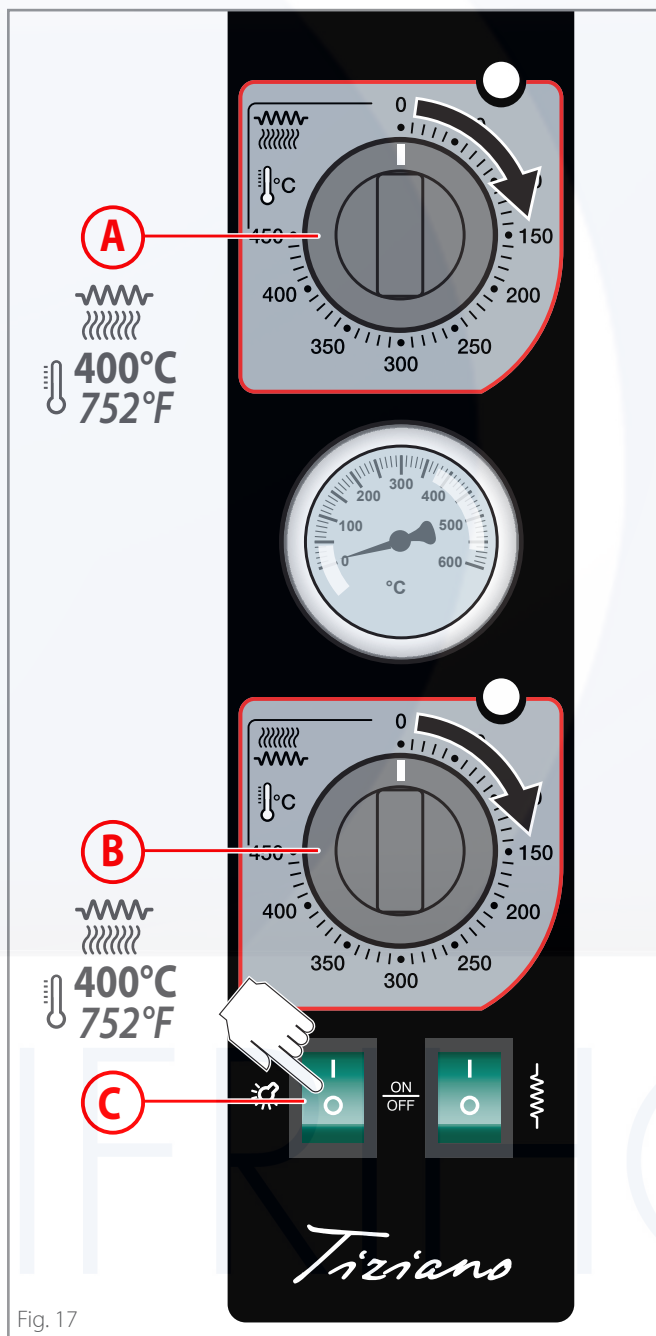


Fig. 17



Fig. 18

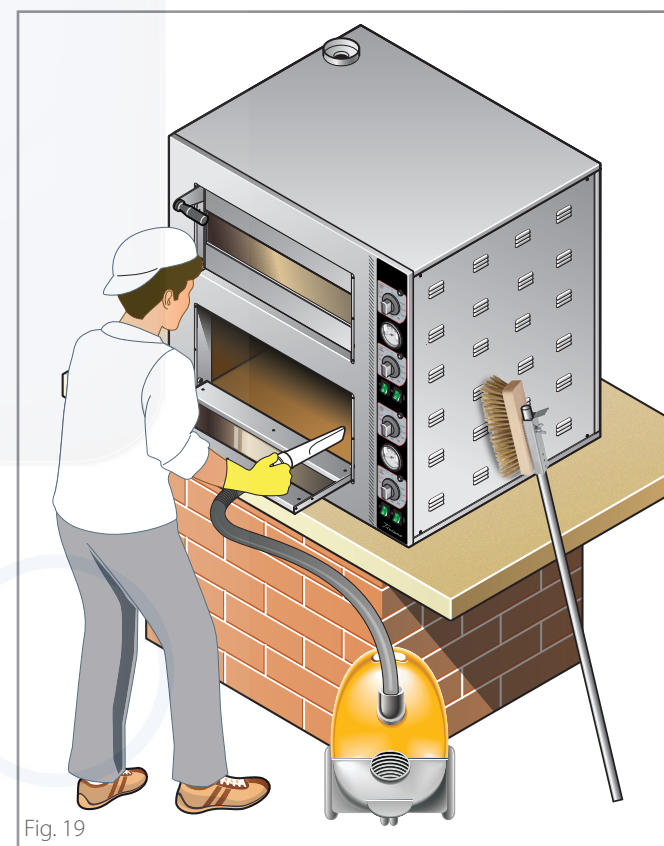


Fig. 19

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.).

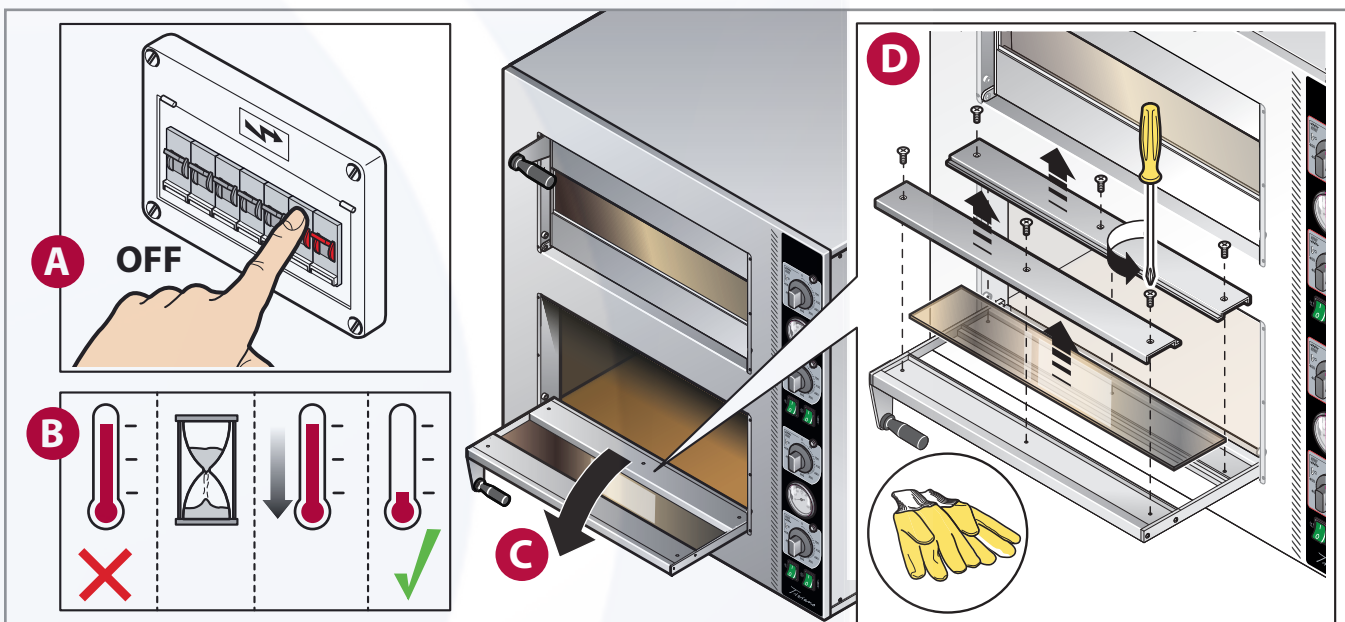


Fig. 20

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 presionar 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.

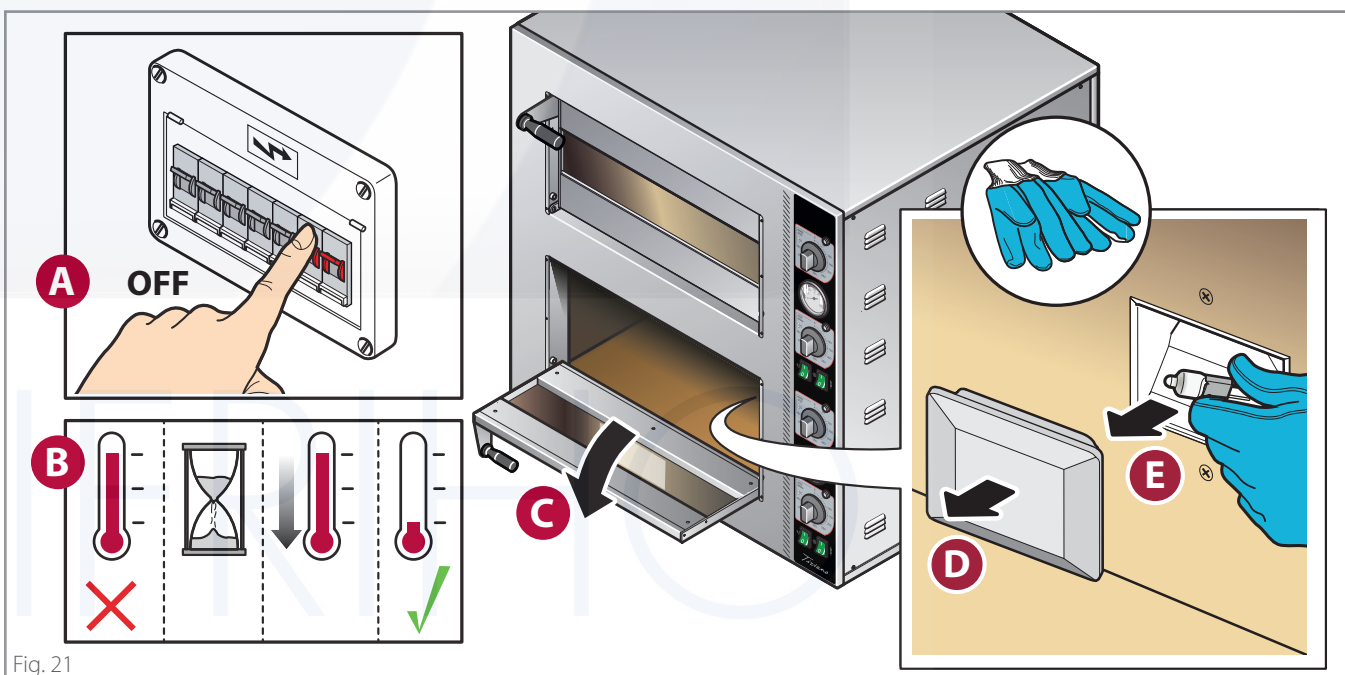


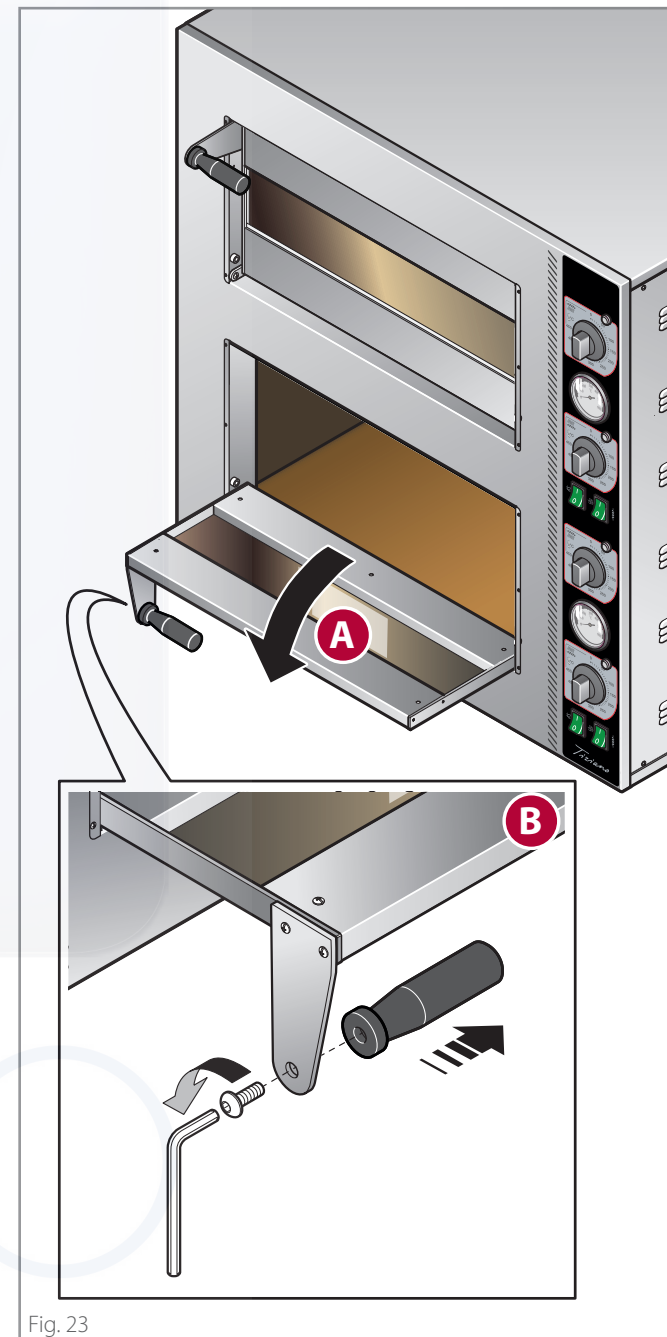
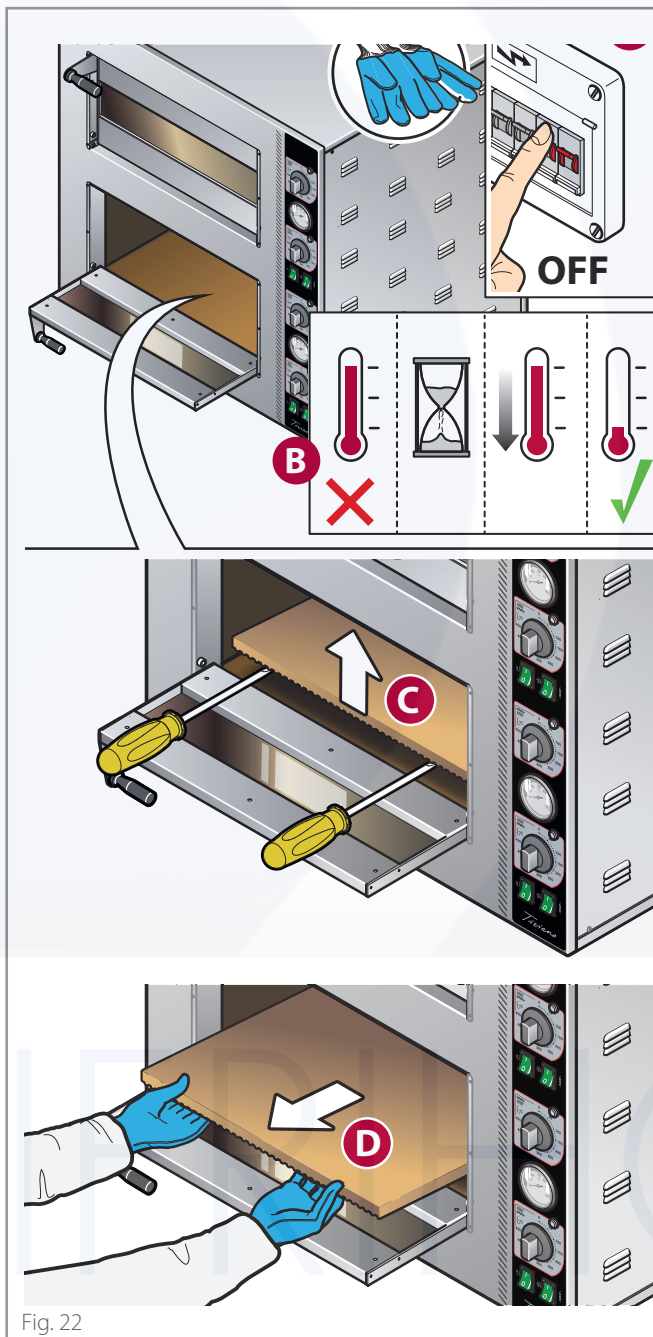
Fig. 21

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

► Fig. 22

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

► Fig. 23





DIFRIHO



DIFRIHO

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

