
REV.00 - 12/2020

ÍNDICE GENERAL

GENERALIDADES	4
IMPORTANCIA DEL MANUAL	4
DESTINO DE USO	4
LÍMITES DE USO	4
GARANTÍA	4
DESCRIPCIÓN TÉCNICA	5
PLACAS DENOMINACIÓN CE Y PREDISPOSICIÓN DEL GASAS	5
DIMENSIONES	5
COMPONENTES DEL HORNO	6
DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 3L	7
DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 4	8
DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 6	9
DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 6L	10
DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 9	11
DATOS DE PRESIÓN DE GAS	12
MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE	13
TRANSPORTE Y MANEJO	13
INSTALACIÓN	14
POSICIONAMIENTO	14
CONEXIÓN ELÉCTRICA	15
CONEXIÓN AL GAS	16
CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN	16
CONTROL FUGAS DE GAS	16
TRANSFORMACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS	17
CONEXIÓN A LA CHIMENEA	20
SEGURIDAD	22
DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA	22
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ADOPTADOS	22
RIESGOS RESIDUALES	22
USO Y FUNCIONAMIENTO	23
PANEL DE MANDOS	23
PUESTA EN SERVICIO	24
ENCENDIDO QUEMADORES	24
COCCIÓN DE LA PIZZA	25
PUESTA FUERA DE SERVICIO	25
SEÑALES Y ALARMAS	26
MANTENIMIENTO	26
MANTENIMIENTO ORDINARIO	26
MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	26
SUSTITUCIÓN QUEMADOR CIELO Y TIERRA	26

SUSTITUCIÓN QUEMADOR ENCENDIDO	27
SUSTITUCIÓN TERMOPAR, PILOTO Y BUJÍA	27
SUSTITUCIÓN GRIFO GAS	28
DESGUACE	28
ADVERTENCIAS GENERALES	28
RECAMBIOS	28
ADVERTENCIAS GENERALES	28
DESPIECE HORNO GAS XL 4	29
DESPIECE HORNO GAS XL 6	30
DESPIECE HORNO GAS XL 3L/6L/9	31
DESPIECE PUERTA.....	32
DESPIECE COMANDOS	33
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO	34
ESQUEMA ELÉCTRICO	35

GENERALIDADES

IMPORTANCIA DEL MANUAL

- Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.
- Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.
- La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.
- Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.
- Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.
- Estas instrucciones son válidas solo si el código de país aparece en el equipo. Si no aparece la abreviatura, consulte las instrucciones técnicas para adaptar el equipo a las condiciones de uso específicas de ese país.

DESTINO DE USO

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

EL USO DEL HORNO ESTÁ PERMITIDO PARA PERSONAL ADULTO, PROFESIONALMENTE ENTRENADO Y EQUIPADO CON LAS CAPACIDADES COGNITIVAS NECESARIAS; ESTÁ DISEÑADO PARA RESTAURANTES COLECTIVOS Y HOSPITALIDAD PROFESIONAL, COMO EL SECTOR TURÍSTICO, RESTAURANTES NO DOMÉSTICOS, BARES, CADENAS DE RESTAURANTES ABIERTAS AL PÚBLICO, LA COMUNIDAD Y LOS CANTEENS.

EL HORNO ESTÁ DISEÑADO PARA USO PROFESIONAL Y PUEDE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.

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

LÍMITES DE USO

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

GARANTÍA

La duración de la garantía es de doce meses y surte efectos a partir de la fecha de la factura en el acto de compraventa.

Dentro de dicho plazo, serán sustituidos y reparados gratuitamente y en puerto franco solamente en nuestro establecimiento, los elementos que por causas bien comprobadas e inequívocas resulten con defectos de fabricación, exceptuando los componentes eléctricos y los sometidos a desgaste.

Quedan excluidos de la garantía los gastos de envío y el coste por mano de obra.

La garantía pierde su validez en los casos en los que se verifique que el daño ha sido provocado por: el transporte, un mantenimiento erróneo o insuficiente, negligencia de los operadores, manipulaciones y reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado e incumplimiento de las prescripciones del manual.

Se excluye cualquier tipo de responsabilidad con respecto al fabricante por daños directos o indirectos que sean consecuencia del tiempo que el equipo permanecerá no funcionando a causa de:

avería, en espera de reparación o de todo modos atribuible a la falta de presencia física del equipo.



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

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PLACAS DENOMINACIÓN CE Y PREDISPOSICIÓN DEL GASAS

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

La predisposición del gas está indicada en el espacio para ello reservado en la placa CE.

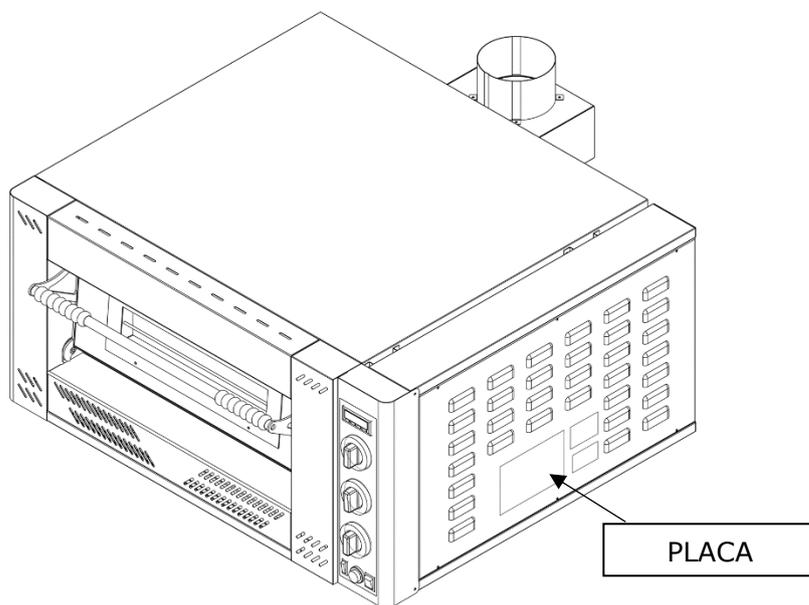


FIG.1

DIMENSIONES

Las dimensiones del horno se indican a continuación:

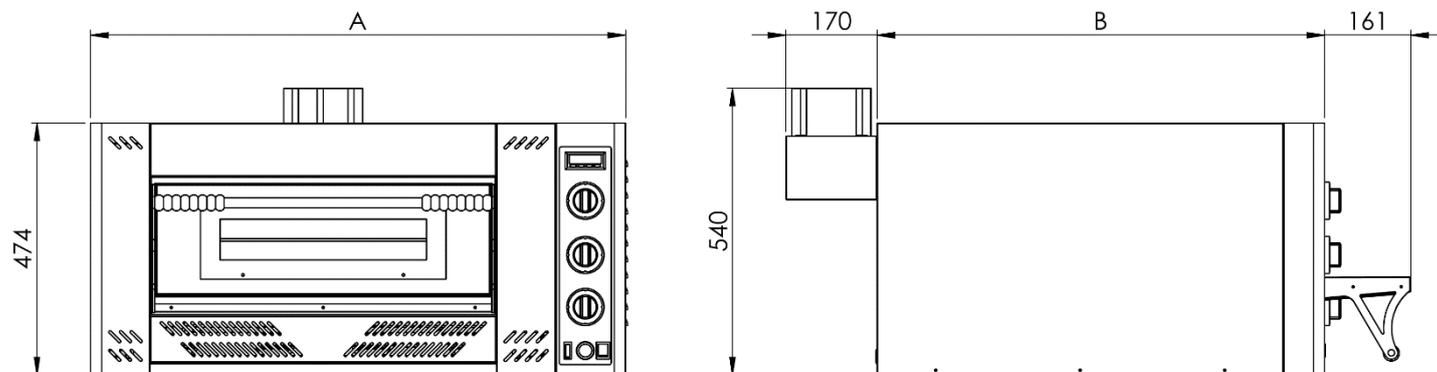


FIG.2

MODELO HORNO	A (mm)	B (mm)	PESO (kg)
GAS XL3L	1470	647	110
GAS XL4	1110	957	113
GAS XL6	1110	1317	145
GAS XL6L	1470	957	150
GAS XL9	1470	1317	184

COMPONENTES DEL HORNO

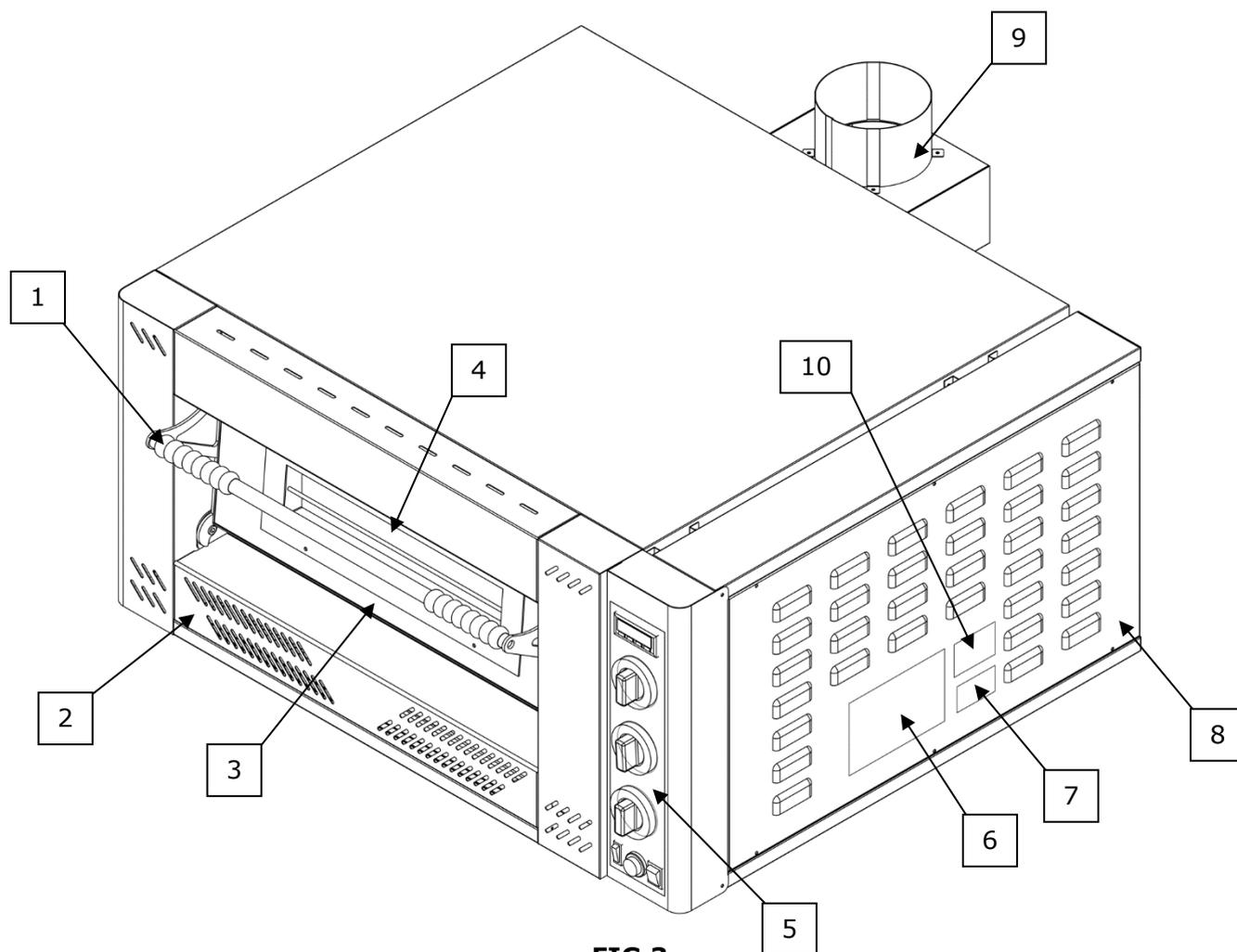


FIG.3

1	Asideros puerta horno
2	Panel frontal
3	Puerta horno
4	Cristal de inspección
5	Panel de mandos
6	Placa denominación CE
7	Predisposición gas
8	Panel lateral derecho
9	Chimenea Ø 150mm
10	Etiqueta advertencia

DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 3L

MODELO GAS XL 3L	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	10,2	7,5	16
Capacidad de calor reducida	(kW)	4,5	4,2	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 0.80	4 x 0.60	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 0.80	4 x 0.60	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1.05	4 x 0.95	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1.20	4 x 1.05	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	0.80	0.80	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.65	0.65	
G20 / G25	(mm.)	Reg	Reg	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29.2	29.2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (FIG.9)	(mm.)	5 Abierto	5 Abierto	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.1

DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 4

MODELO GAS XL 4	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	12	8	18
Capacidad de calor reducida	(kW)	6	4	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.05	2 x 1.05	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 0.95	2 x 0.95	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	2 x 1.40	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	2 x 1.50	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	0.80	0.80	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.65	0.65	
G20 / G25	(mm.)	Reg	Reg	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29.2	29.2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.2

DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 6

MODELO GAS XL 6	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	14	11	23
Capacidad de calor reducida	(kW)	6	5	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.25	2 x 1.05	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 1.20	2 x 0.95	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	2 x 1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	2 x 1.50	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.90	0.90	
G20 / G25	(mm.)	Reg	Reg	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29.2	29.2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.3

DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 6L

MODELO GAS XL 6L	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	13	12	23
Capacidad de calor reducida	(kW)	7	6	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.05	4 x 0.95	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 0.95	4 x 0.85	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	4 x 1.40	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 1.50	4 x 1.50	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.90	0.90	
G20 / G25	(mm.)	Reg	Reg	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29.2	29.2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (FIG.9)	(mm.)	5 Abierto	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.4

DATOS TÉCNICOS HORNO GAS XL 9

MODELO GAS XL 9	Unidad de medición	Quemadores laterales	Quemadores centrales	TOTAL
Flujo térmico nominal	(kW)	15	19	31
Capacidad de calor reducida	(kW)	7	9	
Ø inyector				
G30 28...30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	2 x 1.25	4 x 1.05	
G30 50mbar G31-50mbar	(mm.)	2 x 1.20	4 x 0.95	
G20 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	4 x 1.50	
G25 20mbar	(mm.)	2 x 2.10	4 x 1.50	
Ø by-pass				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	(mm.)	1.10	1.10	
G30-50mbar G31-50mbar	(mm.)	0.90	0.90	
G20 / G25	(mm.)	Reg	Reg	
Inyector quemador piloto				
G30 28..30mbar 31-30...37mbar	Nº	22	22	
G30-50mbar G31-50mbar	Nº	22	22	
G20 / G25	Nº	29.2	29.2	
Inyector quemador encendido				
G30 28..30mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G30 50mbar	(mm.)	0.70	0.70	
G20 / G25	(mm.)	1.20	1.20	
Regulación aire primario				
G30 28...30mbar (FIG.9)	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G30 50mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G20 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	
G25 20mbar	(mm.)	Cerrado	Cerrado	

TAB.5

DATOS DE PRESIÓN DE GAS

Categoría	Gas	Presiones de suministro en la entrada [mbar]			Países de destino
		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	AT - CH
	G20	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2ELL3B/P		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	DE
	G20	20	17	25	
	G25	20	17	25	
	G30/G31	50	42.5	57.5	
II2H3+		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	ES - CZ - GR - GB - IT
	G20	20	17	25	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2E+3+		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	FR - BE
	G20	20	17	25	
	G25	25	17	25	
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
I3+		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	CY
	G30/G31	G30:28-30 G31:37	G30:20 G31:25	G30:35 G31:45	
II2H3B/P		P _{nominal}	P _{mínimo}	P _{máxima}	HR - NO - RO
	G20	20	17	25	
	G30/G31	28-30	25	35	

TAB.6

MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE

TRANSPORTE Y MANEJO



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



UTILIZAR OBLIGATORIAMENTE MEDIOS Y SISTEMAS DE MANEJO Y MANIPULACIÓN IDÓNEOS Y ADECUADOS AL PESO Y A LA DIMENSIONES DEL HORNO.



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



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

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

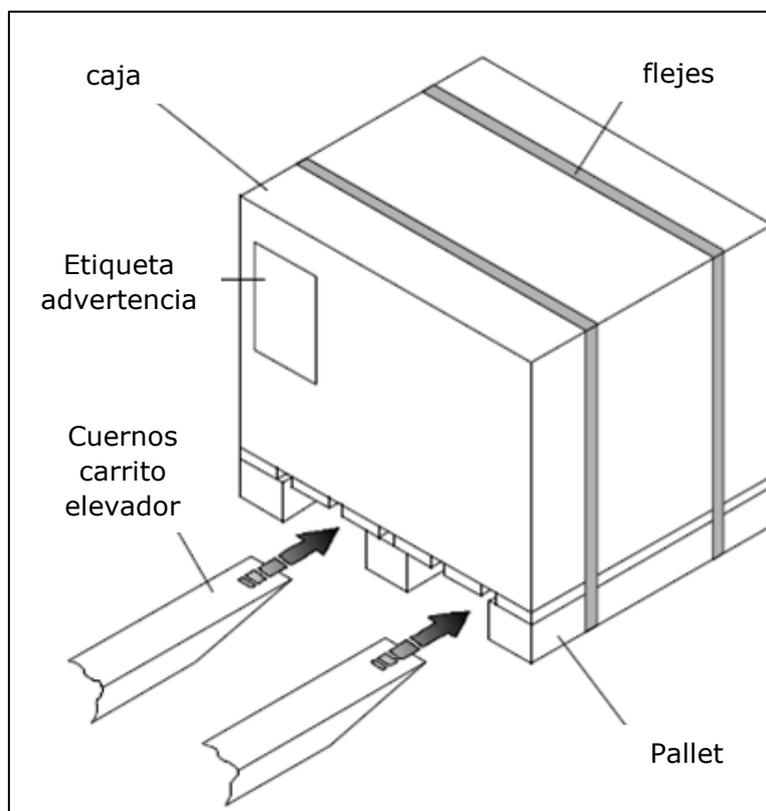


FIG.4

INSTALACIÓN

POSICIONAMIENTO



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



EL HORNO DEBE INSTALARSE EN COMPARTIMIENTOS TÉCNICOS CON VENTILACIÓN, AIREACIÓN, ADICIÓN DE GAS Y DISPOSICIÓN APROPIADAS DE LOS SISTEMAS DE COCCIÓN; LA VOLUMETRÍA DE LAS SALAS TÉCNICAS ESTÁ REGULADA Y DEBE SER SUFICIENTE PARA MANTENER EL LUGAR DE TRABAJO SALUDABLE.

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

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

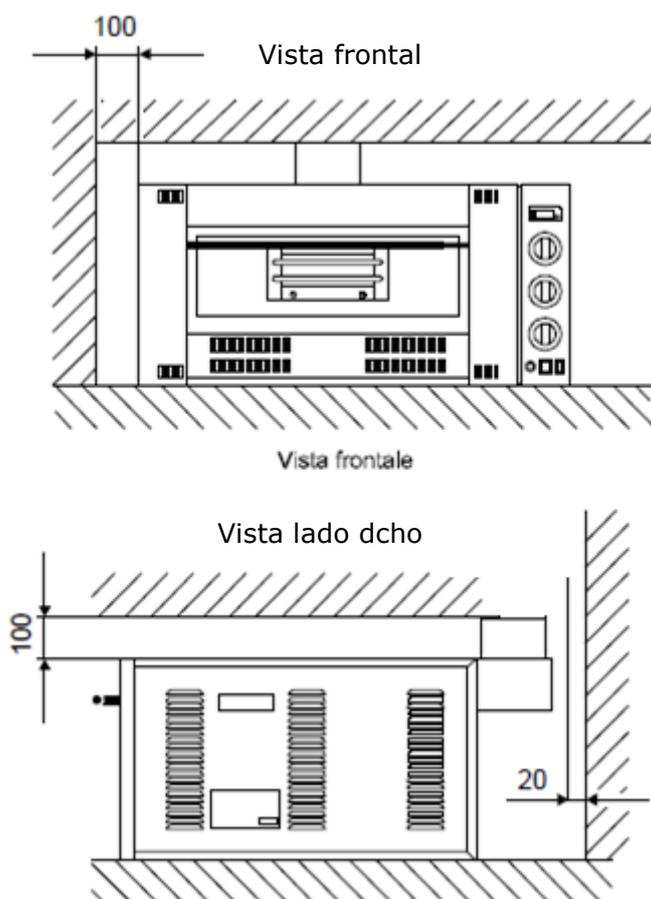


FIG.5 (medidas mínimas de posicionamiento)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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



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



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

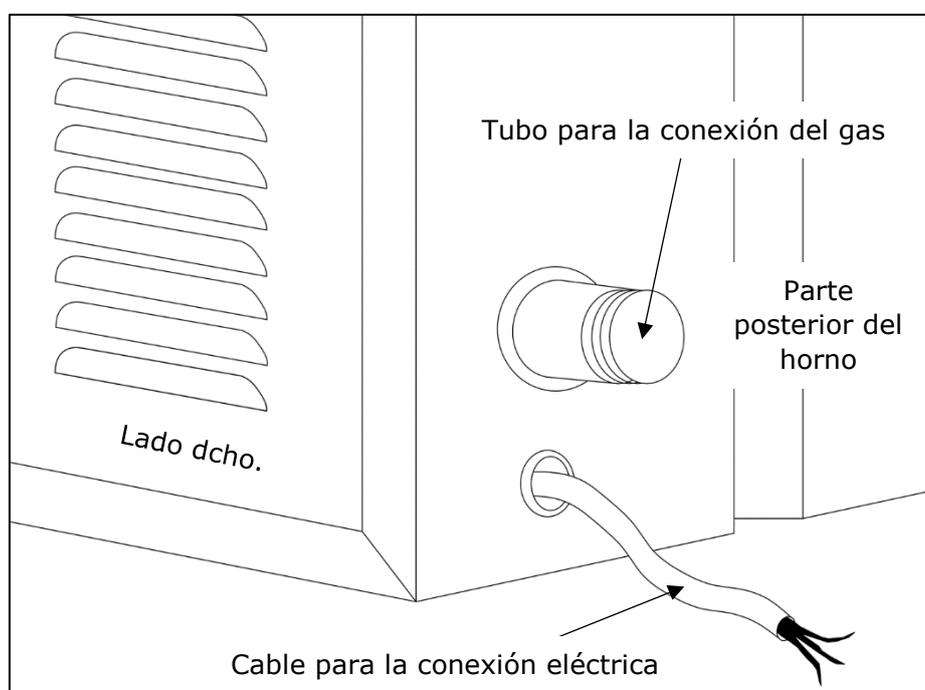


FIG.6

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

El cable de tierra no debe ser interrumpido.

La tensión de la corriente de alimentación, con el horno funcionando, no debe alejarse del valor nominal de +/- 10%.

Es obligatorio hacer la conexión a tierra. El esquema eléctrico del horno se encuentra al final del manual.



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

CONEXIÓN AL GAS

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



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

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

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



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

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN

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

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

CONTROL FUGAS DE GAS

Tras las operaciones de instalación es necesario controlar que **no haya fugas de gas en el ambiente**; esto es verificable mediante pinceladas de agua con jabón sobre las juntas o empalmes, una mínima perdida de gas se verá señalada por la formación de pompas de jabón creadas por el gas dispersado. Si se instalara en la red de alimentación del gas un contractor, es posible efectuar un ulterior control de las fugas: durante un periodo de control de una duración de aproximadamente 10 minutos, no debe señalar indicio alguno de paso de gas.



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

TRANSFORMACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

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



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

AL FINAL DE LA TRANSFORMACIÓN ES OBLIGATORIO RESTAURAR LOS SELLOS A LAS PIEZAS REGULADAS E INDICAR EL NUEVO TIPO DE GAS EN LA PLACA.

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

A) Sustitución inyectores quemador cielo y suelo:

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

B) Sustitución inyector quemador de encendido:

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

C) Sustitución inyector piloto:

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

D) Regulación aire quemadores cielo y suelo:

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

E) Regulación mínimo quemadores cielo y suelo:

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

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

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

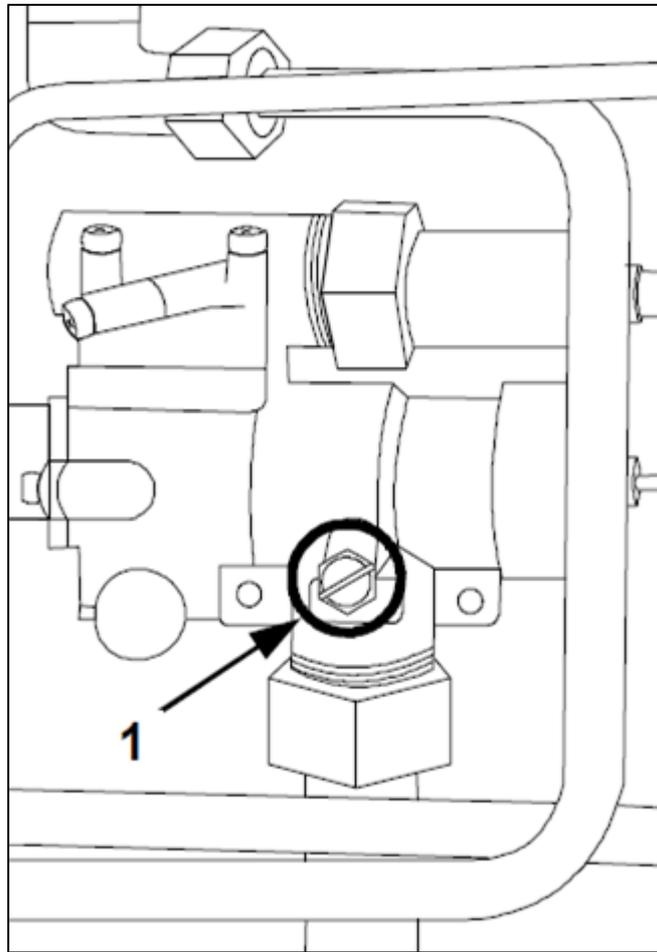


FIG.7

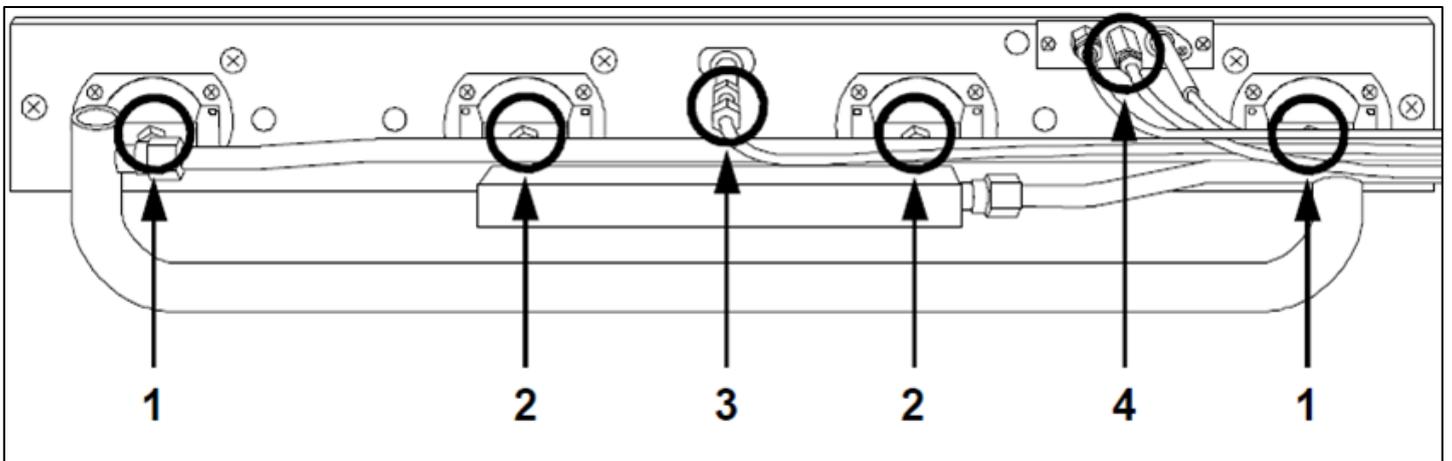


FIG.8

1	Quemadores cielo
2	Quemadores suelo
3	Quemadores encendido
4	Piloto

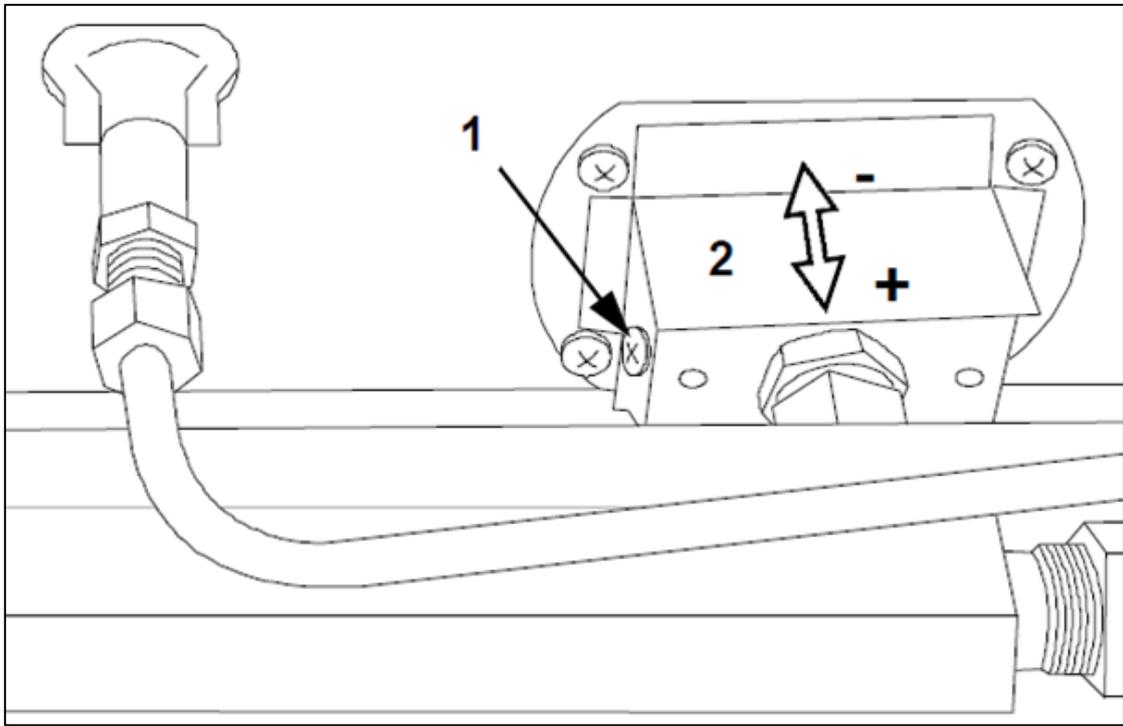


FIG. 9

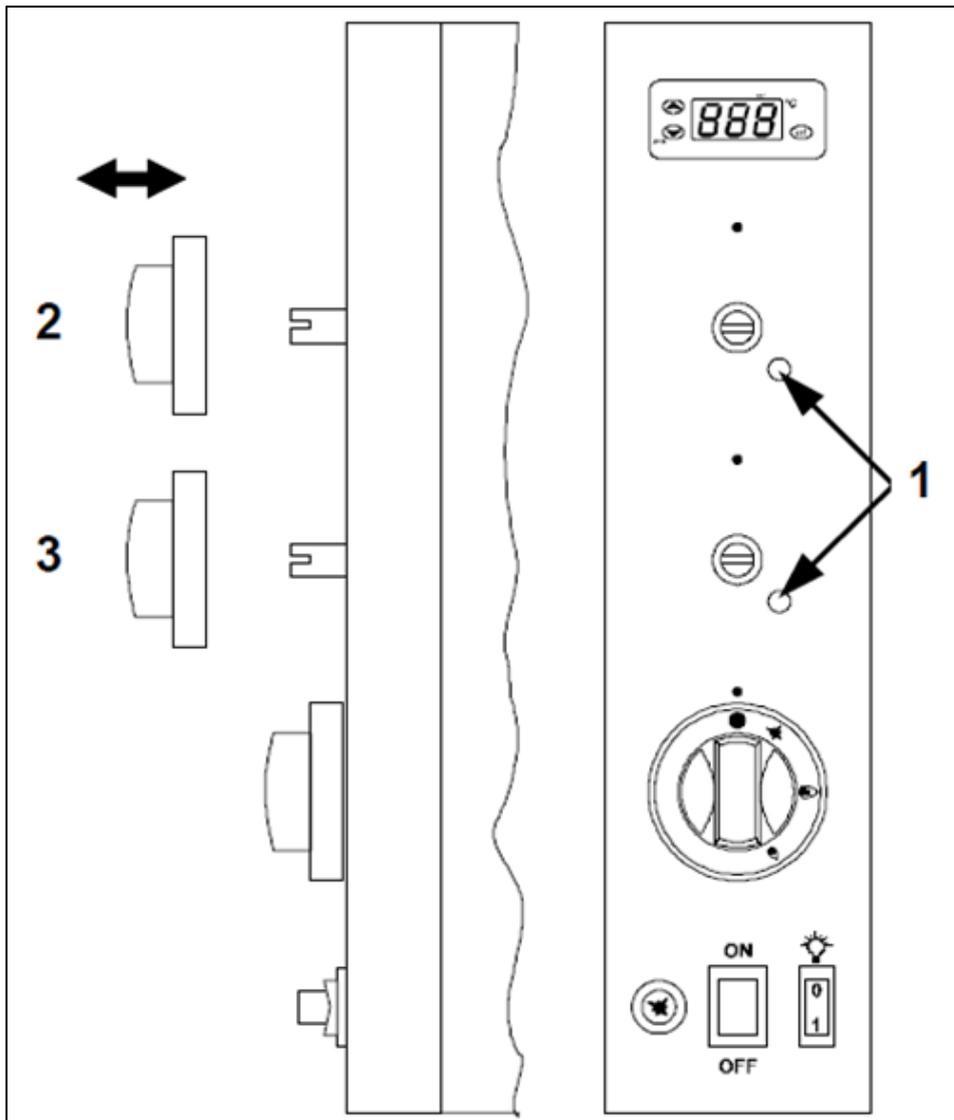


FIG. 10

CONEXIÓN A LA CHIMENEA

Los aparatos están dotados de una chimenea (\varnothing 150 mm.) para la descarga de productos de combustión que debe conectarse de una de las siguientes maneras, contempladas en las normas de instalación en vigor. Instale el aparato en una habitación suficientemente ventilada de acuerdo con la normativa vigente.



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

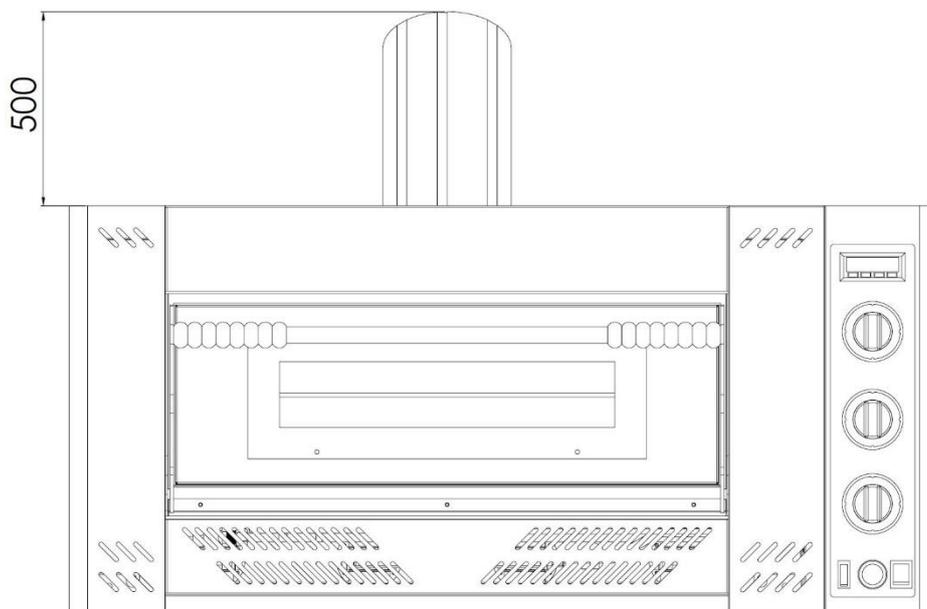


FIG.11

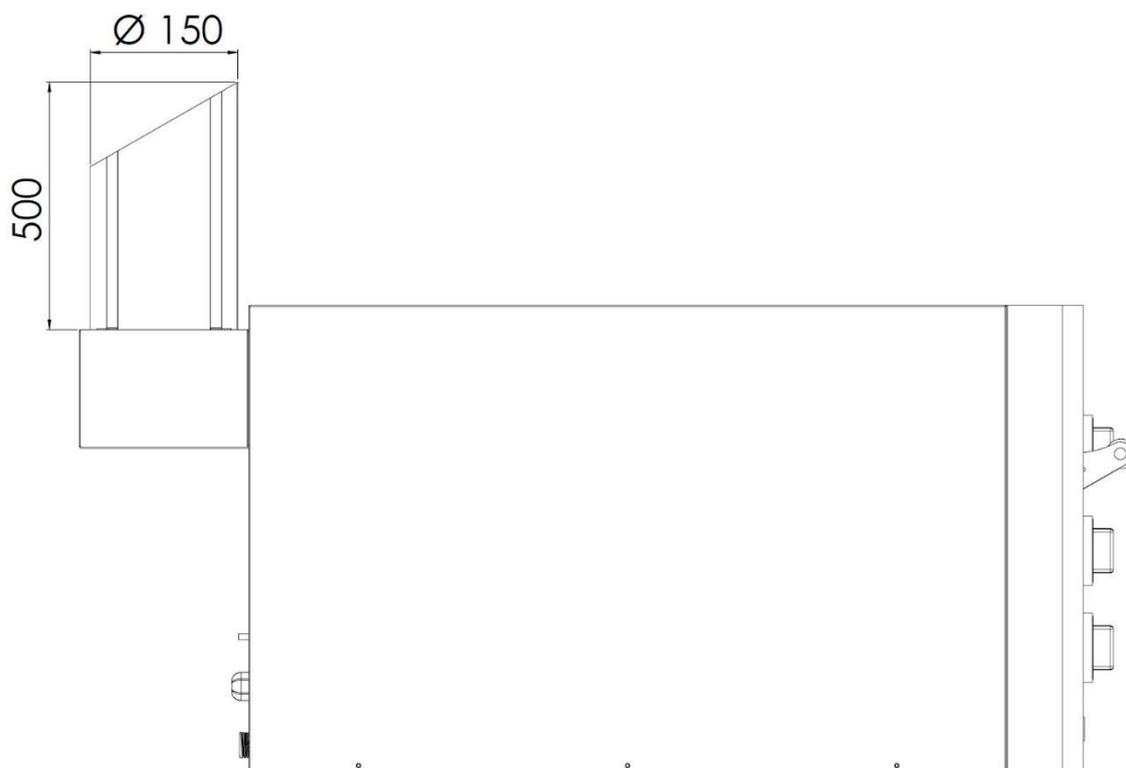


FIG.12

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

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

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

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



EL FLUJO DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEBE SER DE 2 m³/h X kW ENERGÍA DEL HORNO, MÁS DE 35 m³/h EN EL MEDIO AMBIENTE PARA EL BIENESTAR DE LA PERSONA.

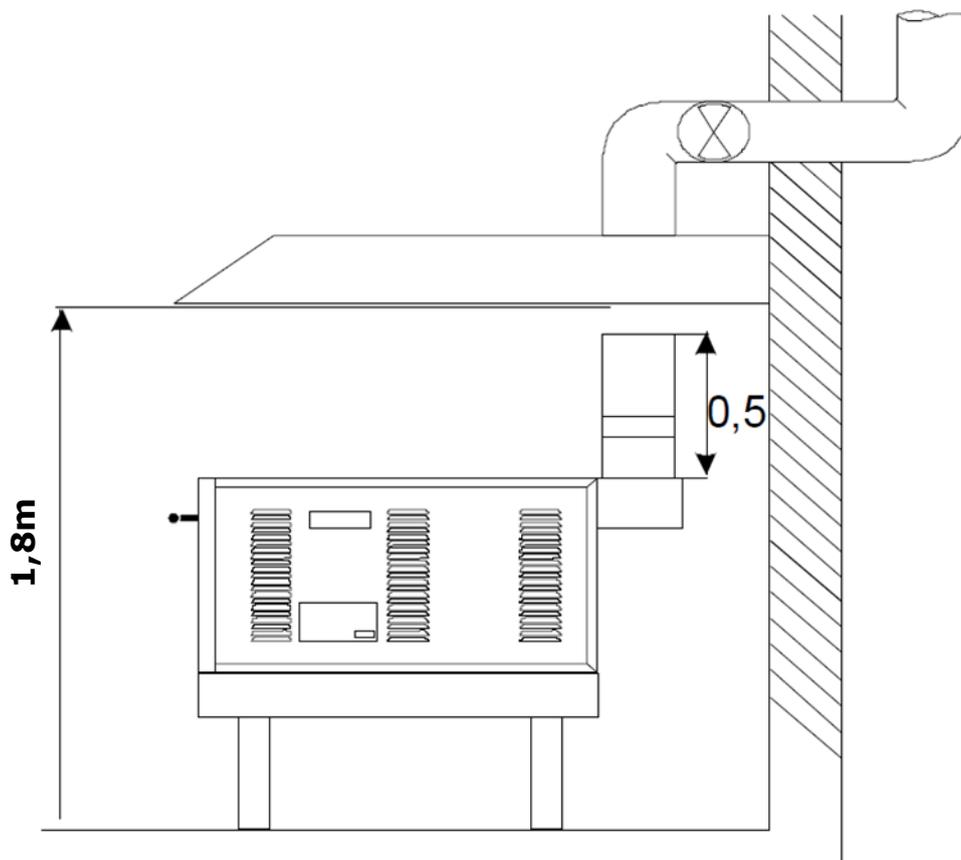


FIG.13

SEGURIDAD

DIRECTIVAS Y NORMAS DE REFERENCIA

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

Directiva 2014/35/UE "Baja tensión"

Directiva 2014/30/UE "Compatibilidad electromagnética"

Norma Europea EN 203-1-2 per "Aparatos profesionales a gas"

Regolamento GAR UE 2016/426 "Aparatos que queman combustibles gaseosos".

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ADOPTADOS

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

VÁLVULA DE SEGURIDAD:

Es una válvula con termopares que permite interrumpir el flujo de gas de los quemadores en caso que se apague accidentalmente la llama piloto. Está montada en el lado dcho del horno.



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



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

RIESGOS RESIDUALES

El equipo tiene algunos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de la construcción o con la instalación de dispositivos de protección adecuados. Para obtener información completa del cliente, los riesgos residuales presentes en el equipo se indican a continuación:

Riesgo residual	Descripción de la situación peligrosa
Quemaduras	Póngase en contacto con superficies calientes, preste atención a los símbolos en el horno y use guantes adecuados. Atención al posible escape de calor debido a la apertura de la puerta durante el funcionamiento del horno.
Electrocución	Contacto con piezas vivas durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el panel eléctrico alimentado.
Desequilibrio de carga	Mueva el equipo con o sin embalaje utilizando sistemas de elevación inadecuados o con una carga desequilibrada.

USO Y FUNCIONAMIENTO

PANEL DE MANDOS

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

1	Termostato/Termómetro
2	Mando del grifo quemadores cielo
●	Posición apagado
🔥	Posición potencia máxima (MAX)
🔥	Posición potencia mínima (MIN)
3	Mando del grifo quemadores suelo
●	Posición apagado
🔥	Posición potencia máxima (MAX)
🔥	Posición potencia mínima (MIN)
4	Mando del grifo general
●	Posición apagado
★	Posición encendido piloto
🔥	Posición potencia máxima encendido (MAX)
🔥	Posición potencia mínima encendido (MIN)
5	Piezoeléctrico encendido piloto
6	Interruptor general
7	Interruptor bombilla horno

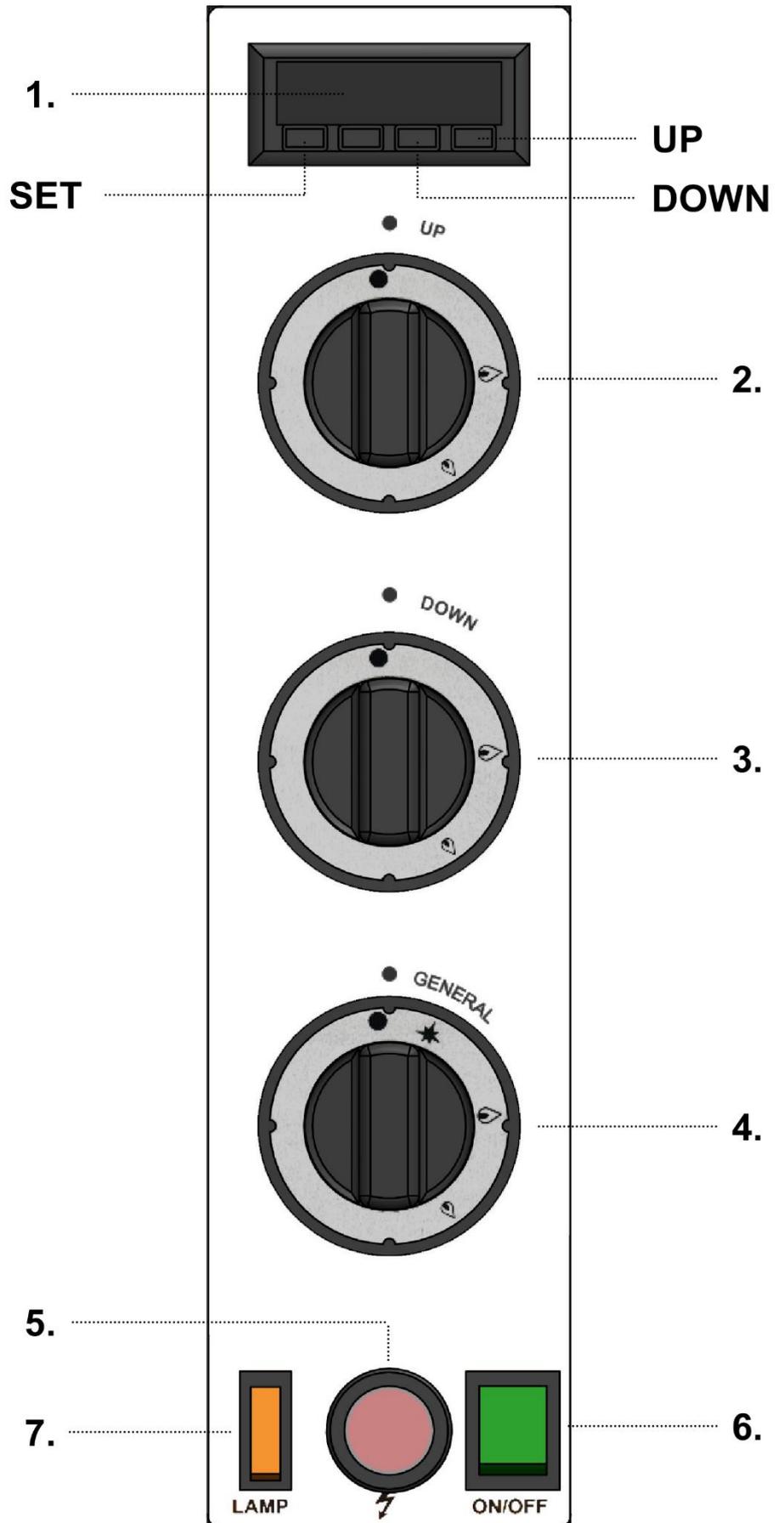


FIG.14

PUESTA EN SERVICIO



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

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

ENCENDIDO QUEMADORES

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

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

A) QUEMADOR DE ENCENDIDO

- 5) Girar el mando del grifo general de alimentación del gas (FIG.14- Ref.4) en la posición  y contemporáneamente pulsar repetidas veces el piezoeléctrico encendido piloto (FIG.14-Ref.5). Una vez se encienda el piloto soltar el mando; la llama piloto debe mantenerse encendida. Si ello no se diera, repetir la operación. Es posible controlar la llama piloto a través de las ranuras situadas en el lado Dcho. del panel frontal (FIG.3-Ref.2) y el respectivo orificio de inspección interior, observando con una inclinación de aproximadamente 45° hacia la Dcha. (FIG.15).
- 6) Girar el mando del grifo general (FIG.14-Ref.4) en posición  (Potencia máxima);

B) QUEMADOR CIELO Y SUELO

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

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

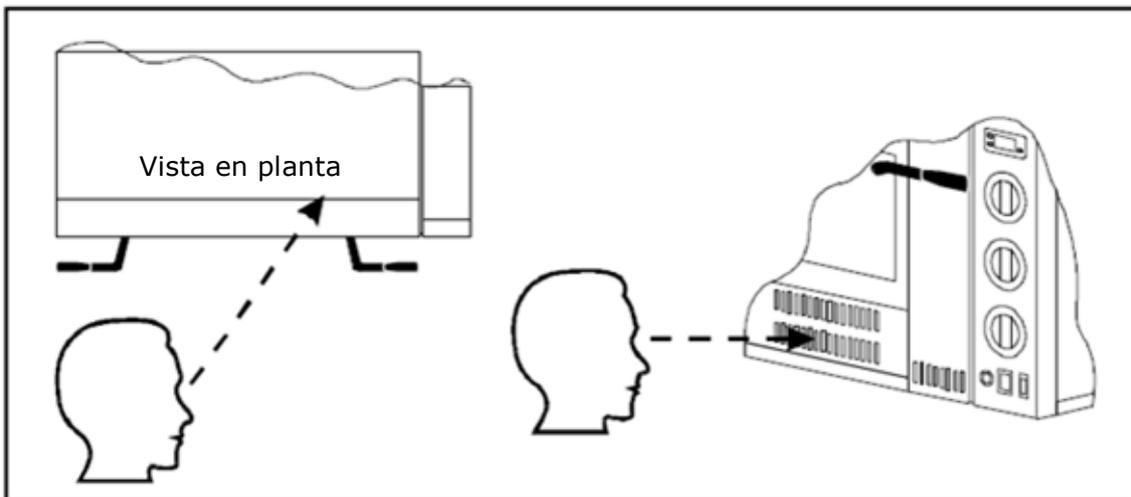


FIG.15

COCCIÓN DE LA PIZZA

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

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



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

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

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

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

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

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

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



LA ELECCIÓN DE LAS TEMPERATURAS IDEALES DE COCCIÓN Y LAS RELATIVAS REGULACIONES DE LOS QUEMADORES CIELO Y SUELO DEPENDEN EXCLUSIVAMENTE DE LA EXPERENCIA DEL USUARIO. SI USTED UTILIZA CONTINUAMENTE, NO EXCEDA LA TEMPERATURA DE 350° C, PARA EVITAR LA SOBRECARGA DE LA TEMPERATURA DEL HORNO Y SU PRIMER DESGASTE.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

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

SEÑALES Y ALARMAS

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

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO ORDINARIO

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



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

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

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

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

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

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

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

SUSTITUCIÓN QUEMADOR CIELO Y TIERRA

- Quitar el panel frontal (FIG.3-Ref.2);
- Desenroscando las juntas de conexión, desmontar los tubos del gas que se encuentran delante de los quemadores a sustituir;
- Quitar el registro aire quemador (FIG.16-Ref.2) destornillando el tornillo (FIG.16-Ref.1) y aflojándolo lateralmente;
- Destornillando los 4 tornillos (FIG.16-Ref.4) aflojar el quemador (FIG.16-Ref.3) y sustituirlo;
- Montar el nuevo quemador según las fases arriba descritas.

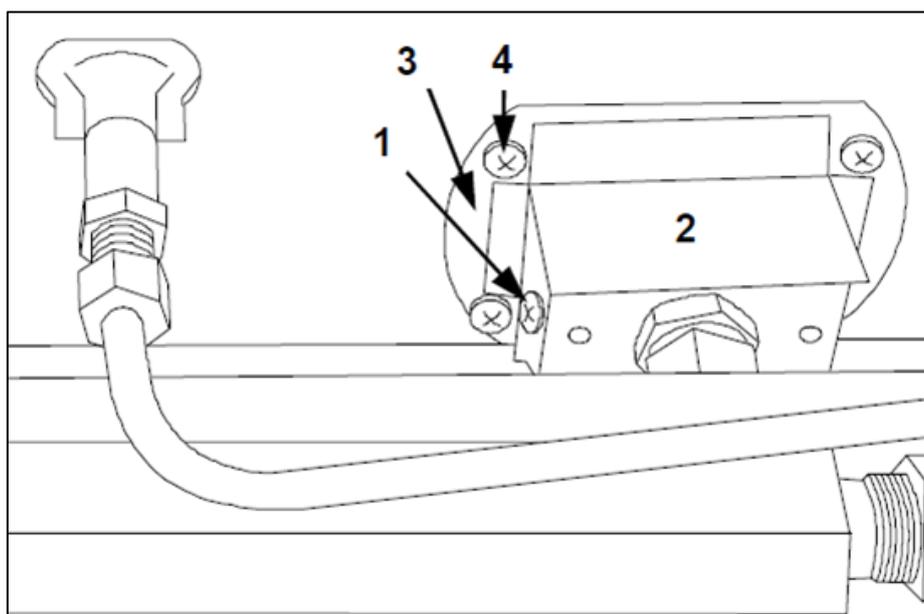


FIG.16

SUSTITUCIÓN QUEMADOR ENCENDIDO

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

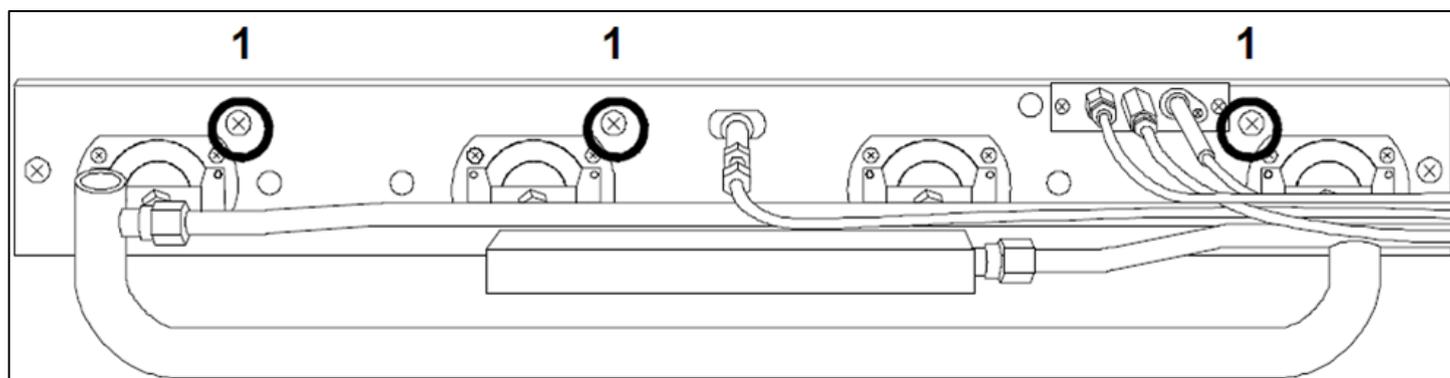


FIG.17

SUSTITUCIÓN TERMOPAR, PILOTO Y BUJÍA

A) TERMOPAR

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

B) PILOTO

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

C) BUJÍA

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

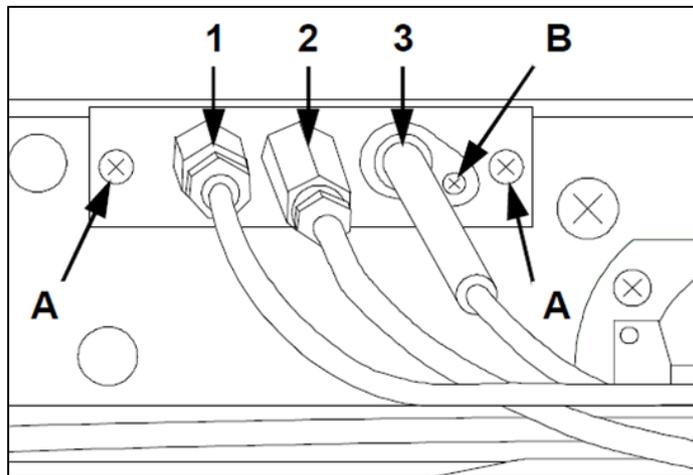


FIG.18

SUSTITUCIÓN GRIFO GAS

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

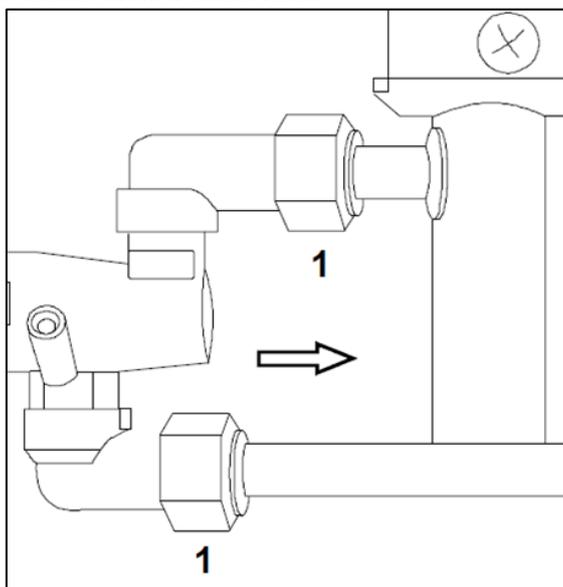


FIG.19

DESGUACE

ADVERTENCIAS GENERALES

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

RECAMBIOS

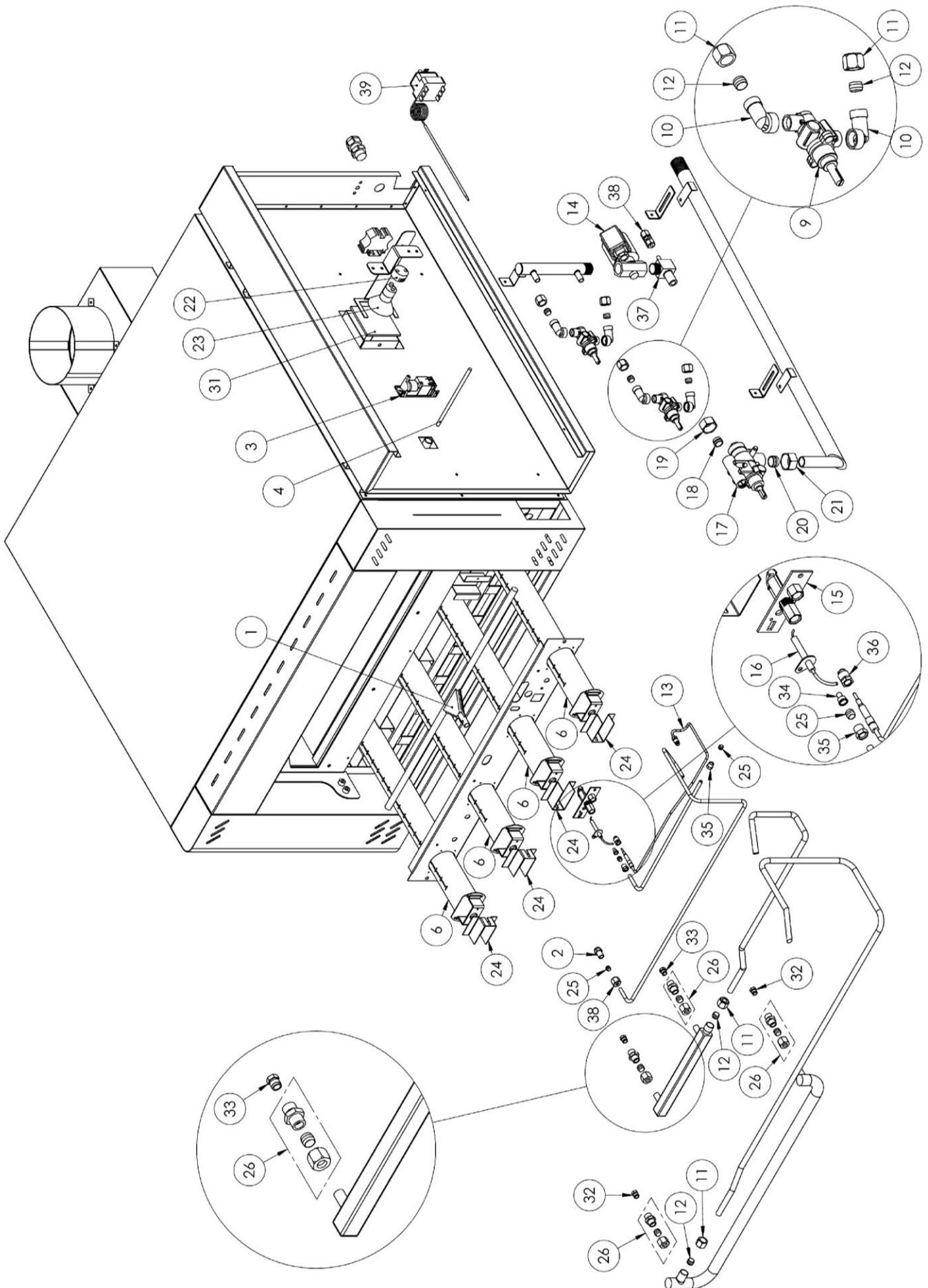
ADVERTENCIAS GENERALES

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

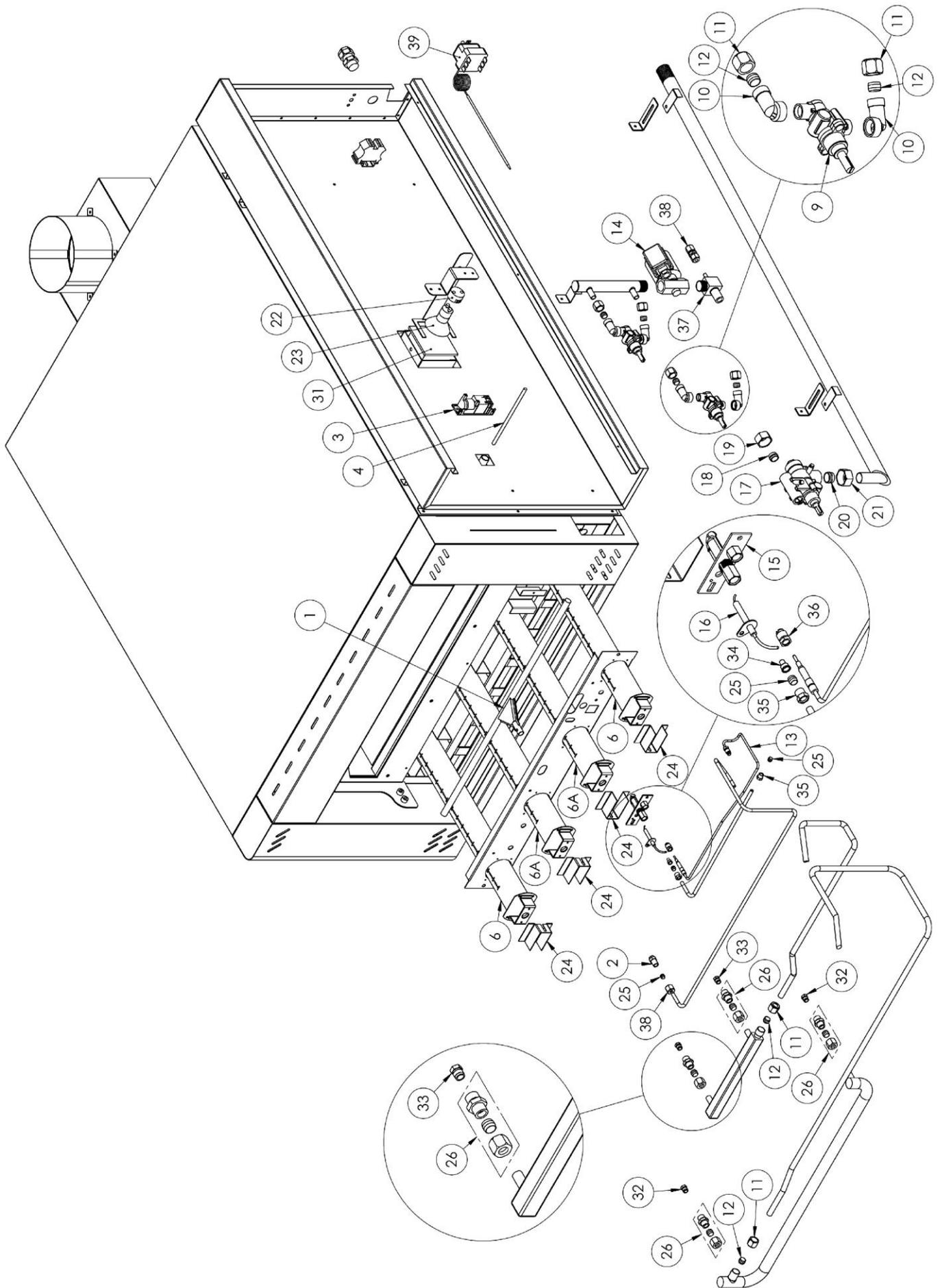


QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO SUSTITUIR CUALQUIER COMPONENTE CON RECAMBIOS QUE NO SEAN LOS ORIGINALES.

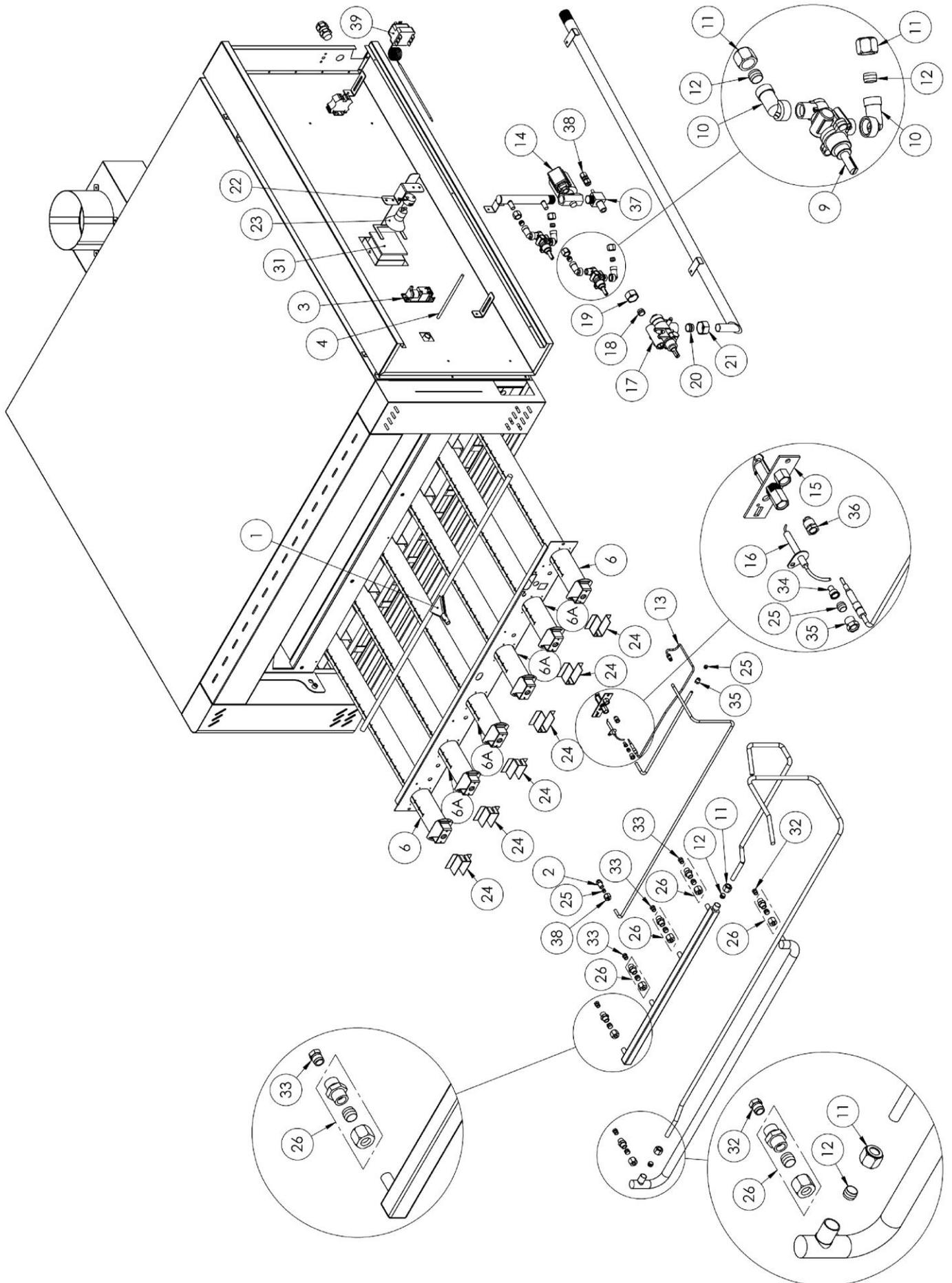
DESPIECE HORNO GAS XL 4



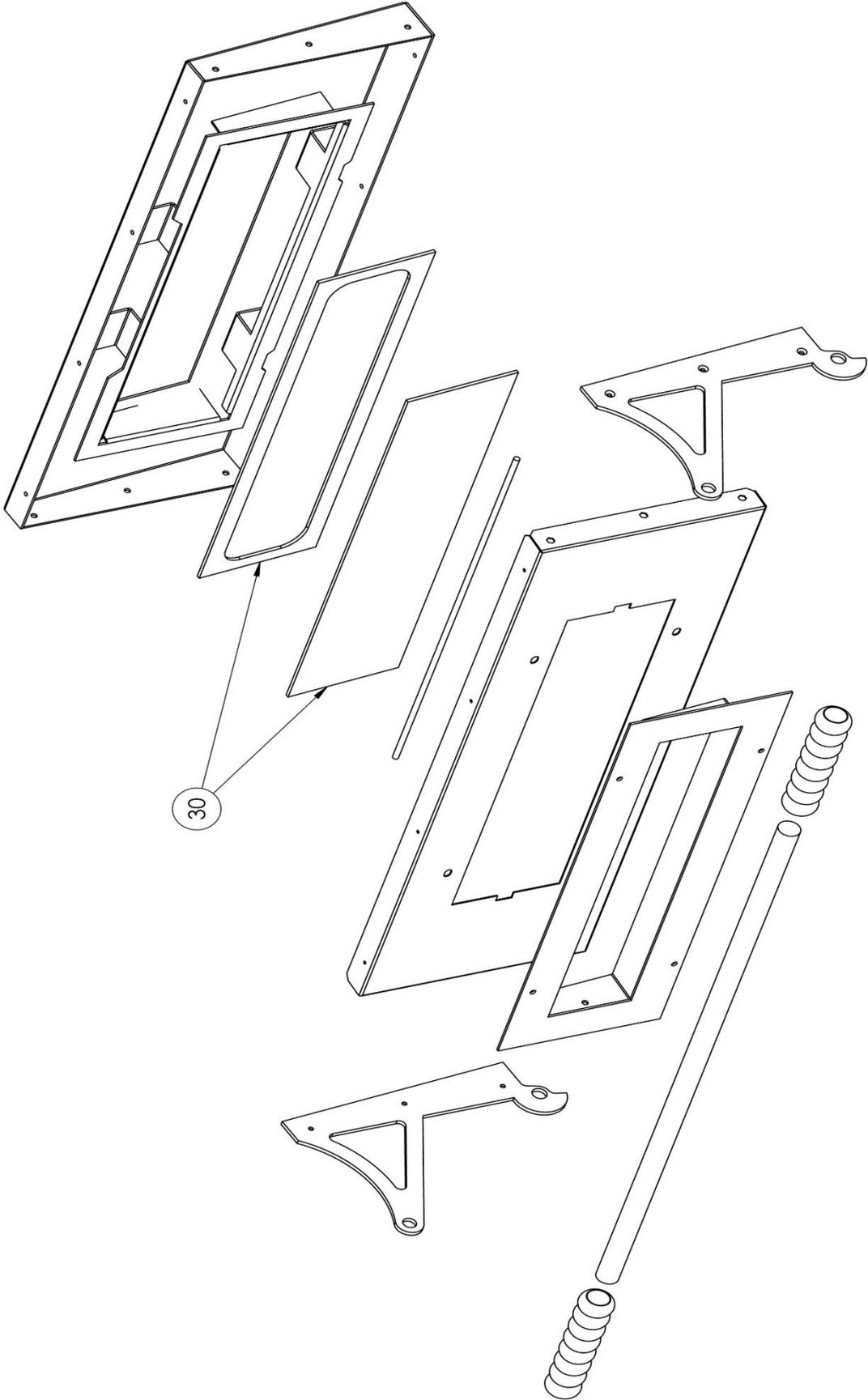
DESPIECE HORNO GAS XL 6



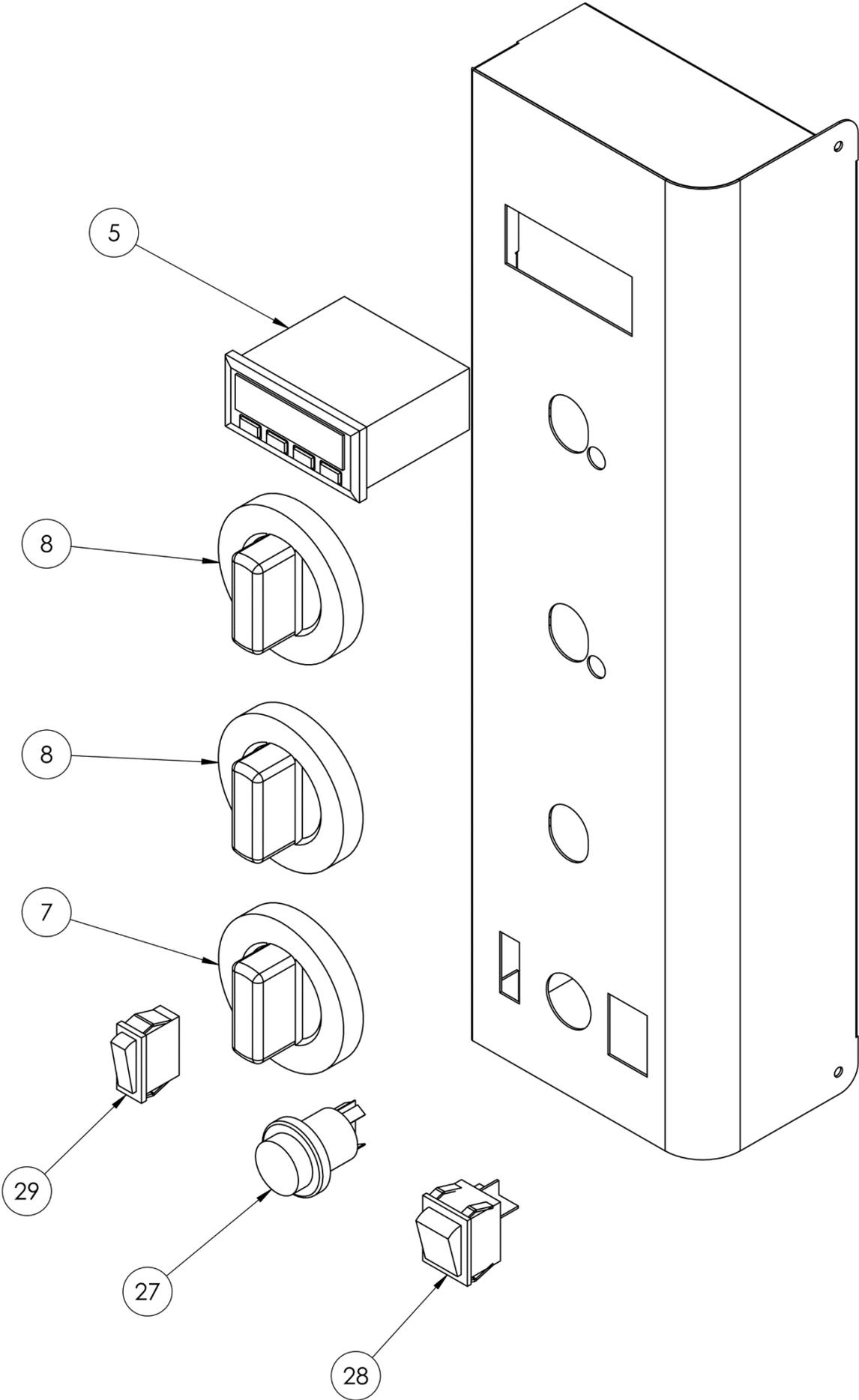
DESPIECE HORNO GAS XL 3L/6L/9



DESPIECE PUERTA



DESPIECE COMANDOS



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

	GAS XL 3L	GAS XL 4	GAS XL 6	GAS XL 6L	GAS XL 9
1	5B010011	5B010010	5B010010	5B010011	5B010011
2	5U010009	5U010009	5U010009	5U010009	5U010009
	5U010005	5U010005	5U010005	5U010005	5U010005
3	5A020006	5A020006	5A020006	5A020006	5A020006
4	5T010216	5T010216	5T010216	5T010216	5T010216
5	5C150002	5C150002	5C150002	5C150002	5C150002
6	5B010017	5B010013	5B010014	5B010012	5B010014
6A	5B010016	/	5B010015	5B010013	5B010015
7	5M200010+	5M200010+	5M200010+	5M200010+	5M200010+
	5D010001	5D010001	5D010001	5D010001	5D010001
8	5M200011+	5M200011+	5M200011+	5M200011+	5M200011+
	5D010002	5D010002	5D010002	5D010002	5D010002
9	5R010202	5R010202	5R010202	5R010202	5R010202
10	5R010030	5R010030	5R010030	5R010030	5R010030
11	5D010053	5D010053	5D010053	5D010053	5D010053
12	5B010153	5B010153	5B010153	5B010153	5B010153
13	5T010210	5T010210	5T010210	5T010210	5T010210
14	5E010001	5E010001	5E010001	5E010001	5E010001
15	5P020005	5P020005	5P020005	5P020005	5P020005
16	5C020201	5C020201	5C020201	5C020201	5C020201
17	5R010201	5R010201	5R010201	5R010201	5R010201
18	5B010151	5B010151	5B010151	5B010151	5B010151
19	5D010051	5D010051	5D010051	5D010051	5D010051
20	5B010150	5B010150	5B010150	5B010150	5B010150
21	5D010050	5D010050	5D010050	5D010050	5D010050
22	5P110005	5P110005	5P110005	5P110005	5P110005
23	5L020020	5L020020	5L020020	5L020020	5L020020
24	4R010100	4R010100	4R010100	4R010100	4R010100
25	5B010152	5B010152	5B010152	5B010152	5B010152
26	5P020006	5P020006	5P020006	5P020006	5P020006
27	5P010145	5P010145	5P010145	5P010145	5P010145
28	5I100006	5I100006	5I100006	5I100006	5I100006
29	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005	5I100005
30	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015	5V010015
31	5V010017	5V010017	5V010017	5V010017	5V010017
32	5U010010	5U010011	5U010012	5U010011	5U010012
	5U010011	5U010003	5U010004	5U010003	5U010004
33	5U010013	5U010011	5U010011	5U010007	5U010011
	5U010007	5U010015	5U010003	5U010015	5U010003
34	5U010001	5U010001	5U010001	5U010001	5U010001
	5U010000	5U010000	5U010000	5U010000	5U010000
35	5D010052	5D010052	5D010052	5D010052	5D010052
36	5D010055	5D010055	5D010055	5D010055	5D010055
37	5T020008	5T020008	5T020008	5T020008	5T020008
38	5R010020	5R010020	5R010020	5R010020	5R010020

 GPL G30

 METANO G20

ESQUEMA ELÉCTRICO

