

**HEat.
smART.**

Partner in Baking. Since 1963

CARAVAGGIO CARAVAGGIO 4.0

Horno eléctrico

CR535/1TS

CR535/1CD

CR535/2TS

CR535/2CD

CR835/1TS

CR835/1CD

CR835/2TS

CR835/2CD

INSTALACIÓN




CUPPONE

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 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 eléctricos.....	6
Datos técnicos horno Caravaggio CR 5.....	7
Datos técnicos horno Caravaggio CR 8.....	14

3 INSTALACIÓN.....22

Transporte.....	23
Operaciones preliminares.....	23
Eliminación de embalajes.....	23
Posicionamiento.....	24
Lectura del número de serie.....	25
Evacuación de humos.....	25
Conexión eléctrica.....	26
Esquemas eléctricos.....	28
Pre-pruebas y pruebas.....	34
Comprobación del funcionamiento y primer encendido.....	34
Mensajes de error mod. CD.....	35
Avisos mod. TS.....	35
Mensajes de error mod. TS.....	35

4 PROCEDIMIENTOS..... 36

Actualización Firmware.....	36
Puesta a cero de las horas de mantenimiento (puesta a cero del contador)....	39

5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....41

Advertencias.....	41
Limpieza del horno.....	41
Reemplazo de componentes.....	43

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: <ul style="list-style-type: none">• 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
√	<ul style="list-style-type: none">• 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 página 6 si encuentran los pesos y las medidas de los hornos y las cámaras de cocción.

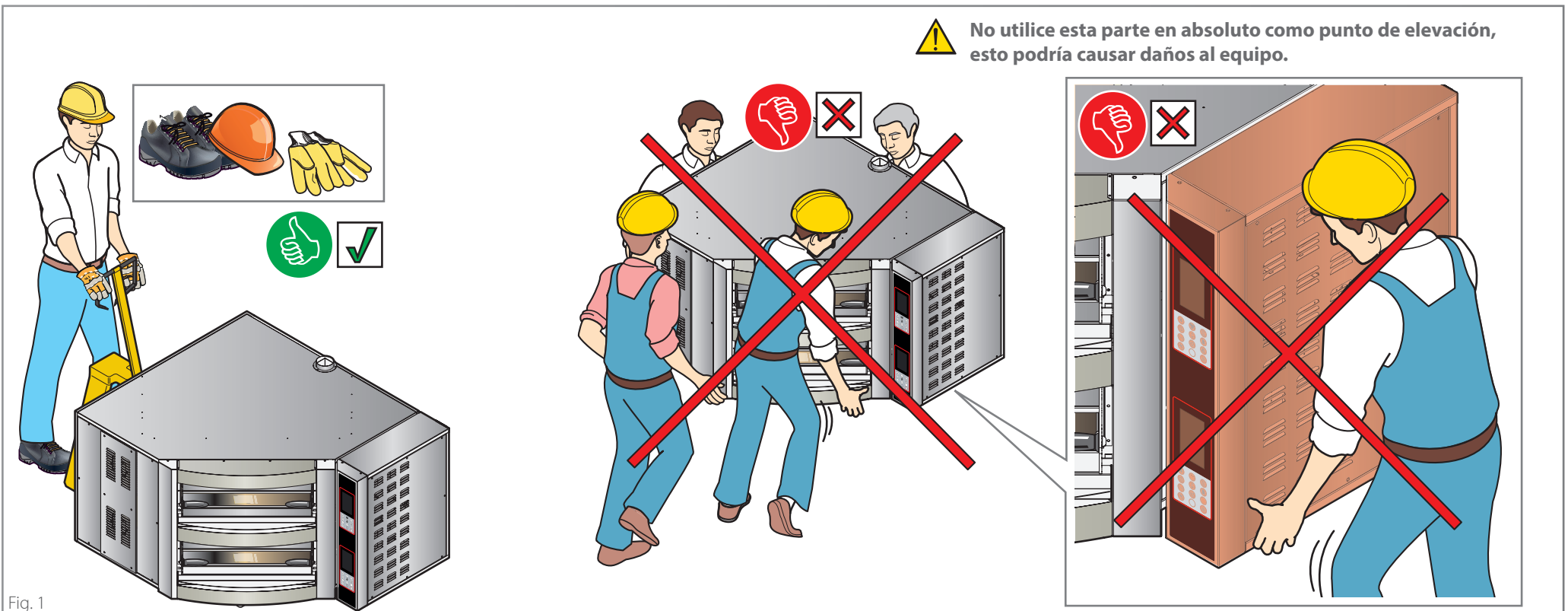






Fig. 1

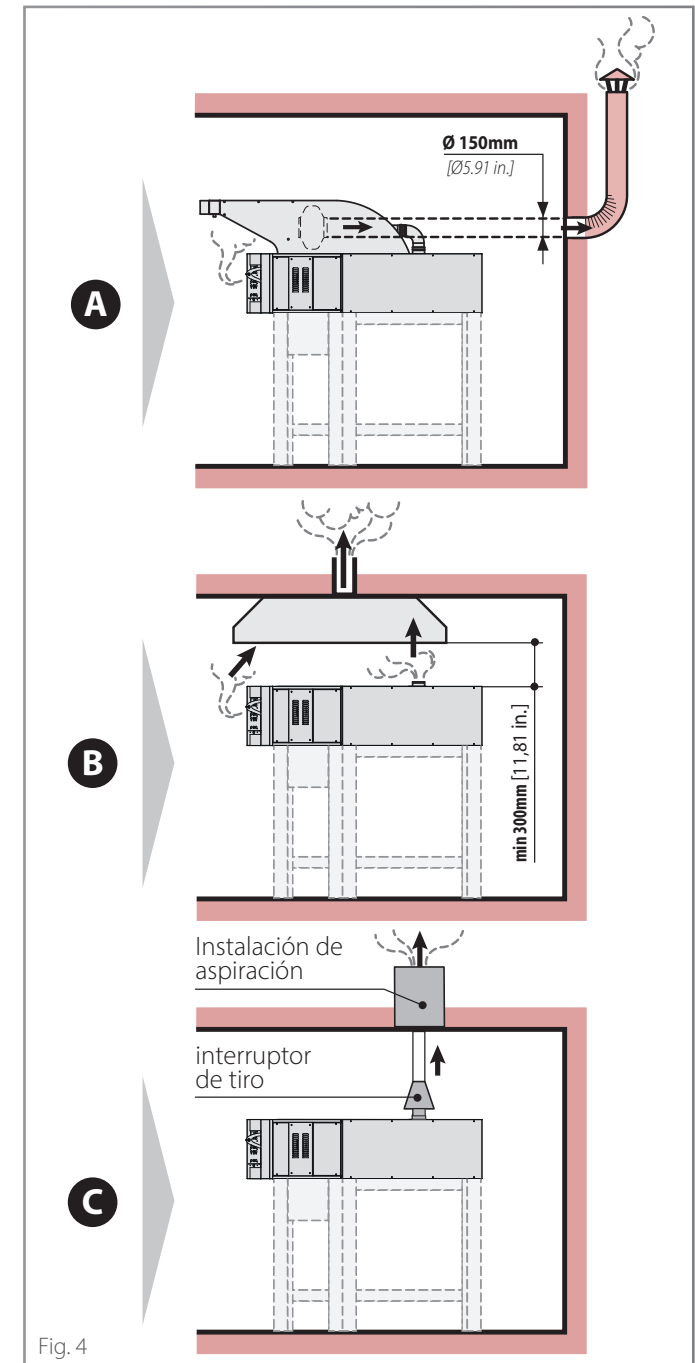
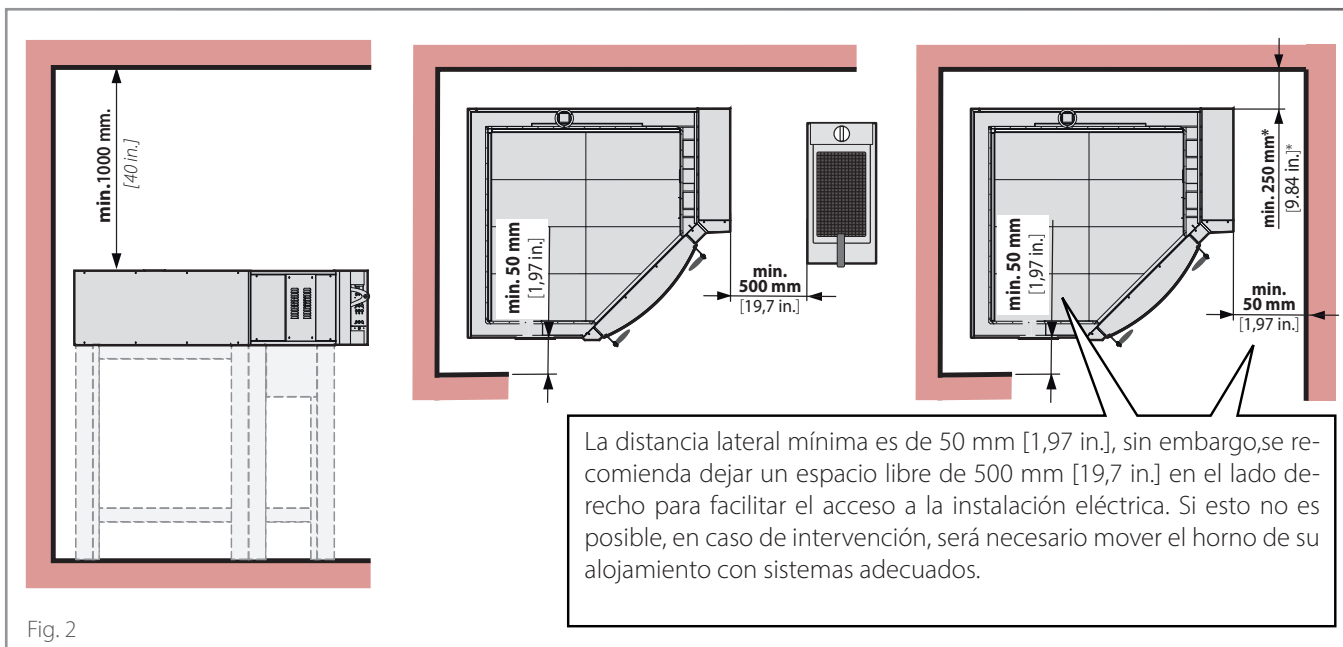
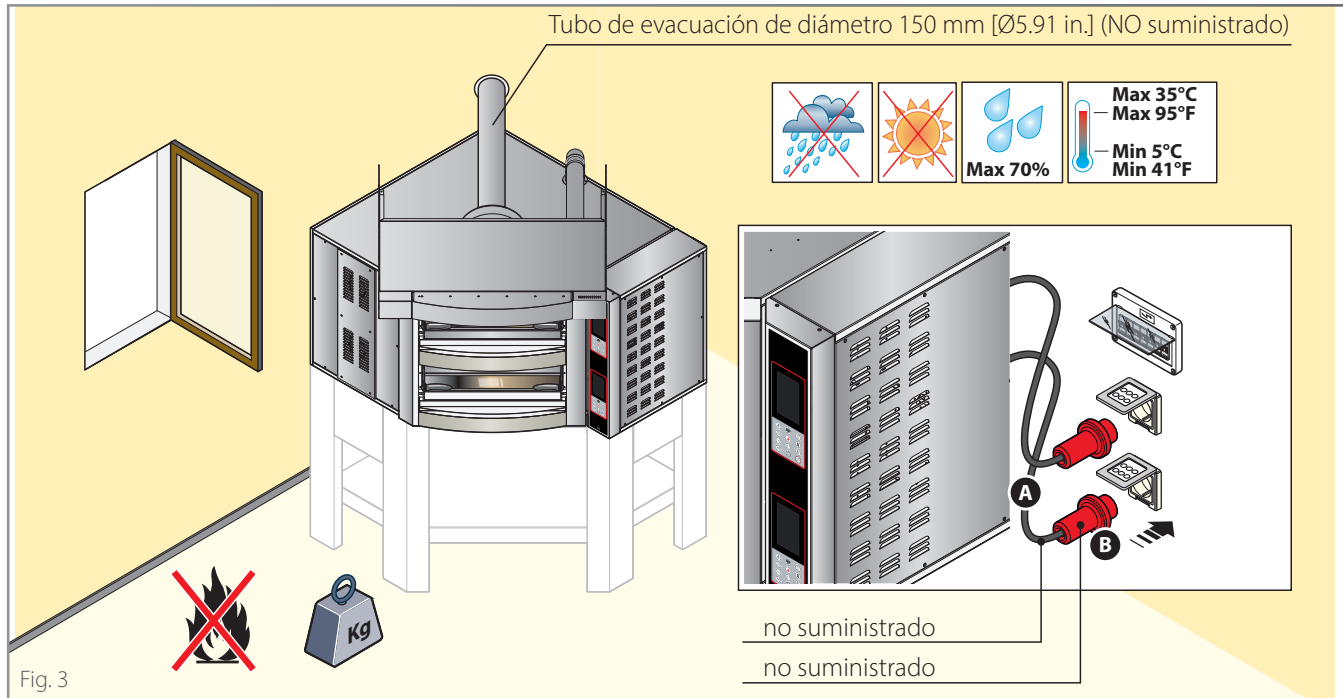
Comprobaciones antes de la compra

C	Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada									
✓	Asegúrese de que ► Fig. 3									
	<ul style="list-style-type: none"> • el piso del local de instalación es ignífugo, perfectamente plano y capaz de soportar el peso del equipo; <table border="1"> <thead> <tr> <th>Modelo</th> <th>individual</th> <th>doble</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CR 5</td> <td>230 kg - 507 lb</td> <td>450 kg - 992 lb</td> </tr> <tr> <td>CR 8</td> <td>270 kg - 595 lb</td> <td>520 kg - 1146 lb</td> </tr> </tbody> </table>	Modelo	individual	doble	CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb	CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb
Modelo	individual	doble								
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb								
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb								
	<ul style="list-style-type: none"> • El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que: <ul style="list-style-type: none"> • sea de un material no inflamable y no sensible al calor; • esté perfectamente estable y plana; • pueda soportar el peso del equipo. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • el local de instalación: <ul style="list-style-type: none"> • sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos; • tenga un recambio de aire adecuado; • sin elementos inflamables o explosivos presentes; • cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones; • esté protegido de los agentes atmosféricos; • tenga temperaturas máximas de +5 °C (41 °F) a +35 °C (95 °F); • tenga una humedad que no supere el 70%. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 									
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.). 									
	<ul style="list-style-type: none"> • hay una ventilación adecuada de acuerdo con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire de $\varnothing 140$ [$\varnothing 5.51$ in.] es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera). 									

	<ul style="list-style-type: none"> • las distancias mínimas se puedan mantener escrupulosamente desde el horno respecto a paredes, otros equipos, objetos y materiales combustibles.► Fig. 2 En caso de cercanía con equipos calientes o fríos, mantener una distancia de 500 mm [19,7 in.]. <p> Es absolutamente necesario respetar las distancias mínimas de seguridad indicadas. Las distancias deben aumentarse en presencia de objetos con materiales sensibles al calor.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 150 mm [$\varnothing 5.91$ in.]. El horno está equipado con una descarga de humos ajustable ubicada en la parte superior para la evacuación de los vapores provenientes de la cámara de cocción (en la sección "Datos técnicos" a partir de la página 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: <ul style="list-style-type: none"> A utilizando una campana suministrada por el Fabricante que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de 150 mm [$\varnothing 5.91$ in.] que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado); B mediante una campana del usuario, de capacidad adecuada, colocada a aproximadamente 300 mm [11.8 in.] del horno; C mediante una instalación de aspiración del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

D	Informe al propietario sobre los arreglos eléctricos necesarios (actividades que debe realizar un electricista calificado)
✓	Para una correcta instalación ► Fig. 3
	<ul style="list-style-type: none"> • proporcione enchufes de conexión a la fuente de alimentación en las inmediaciones del horno. Si el horno tiene una cámara doble, los enchufes de conexión necesarios deben ser dos. En la sección "Datos técnicos" a partir de la página 6 se encuentran todos los datos eléctricos y la posición del cable de alimentación y del terminal equipotencial.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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); • estar obligatoriamente conectado a un mecanismo de interrupción omnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

Comprobaciones antes de la compra



2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS

Datos eléctricos

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

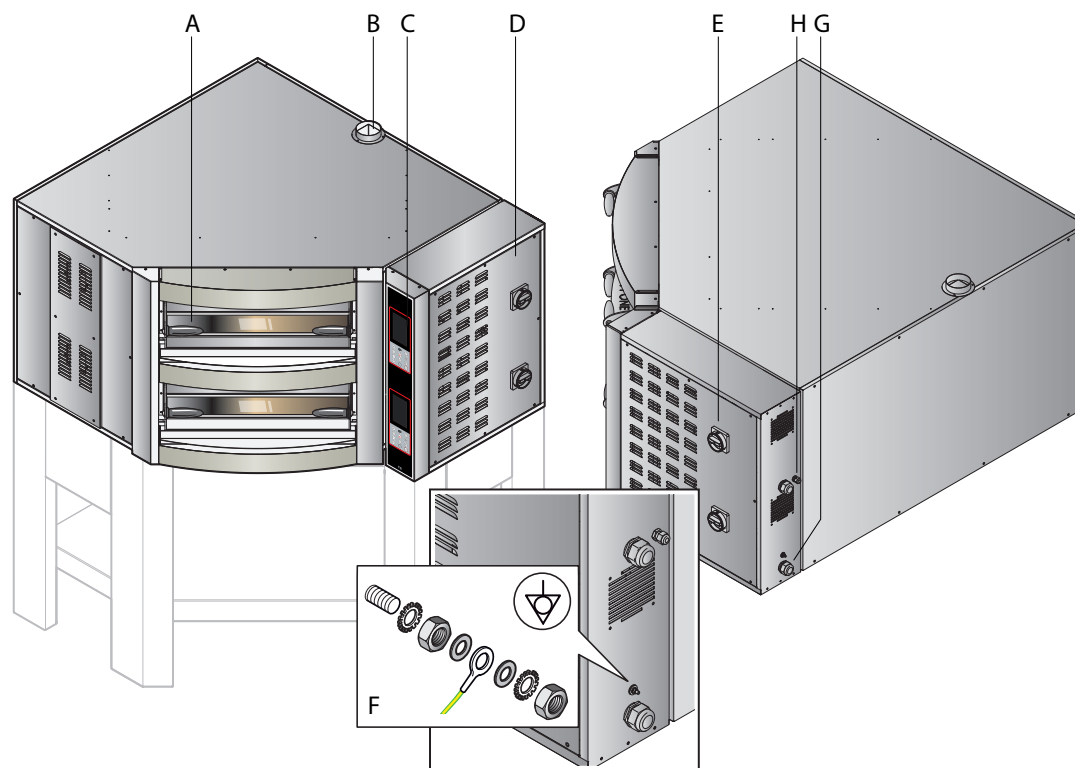
**Atención: para modelos distintos de los indicados, póngase en contacto con la empresa

HORNO ESTÁNDAR	Modelo de horno		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente * (NxA)
	535	CR535/...-A5-CP		230V	9,7	5,8	42,2	3x10
CR535/...-B5-CP		3x230V	24,3	4x2,5			3x25	
CR535/...-C5-CP		3Nx400V	14,0	5x1,5			4x16	
CR535/...-B6-US		3x208V	26,9	4XAWG11	3x32			
835	CR835/...-B5-CP		3x230V	11,8	7,1	29,6	4x4	3x32
	CR835/...-C5-CP		3Nx400V			17,0	5x2,5	4x20
	CR835/...-B6-US		3x208V	11,8	7,1	32,8	4XAWG9	3x40

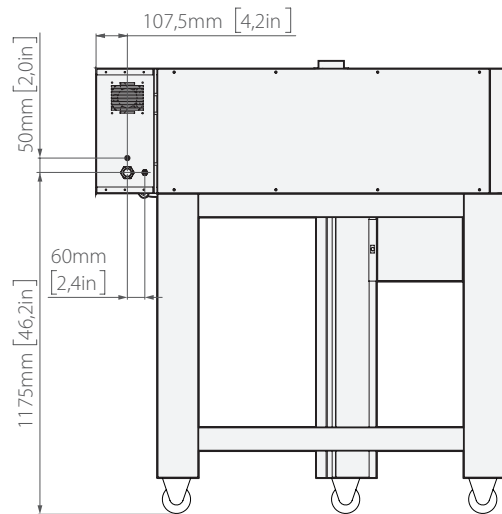
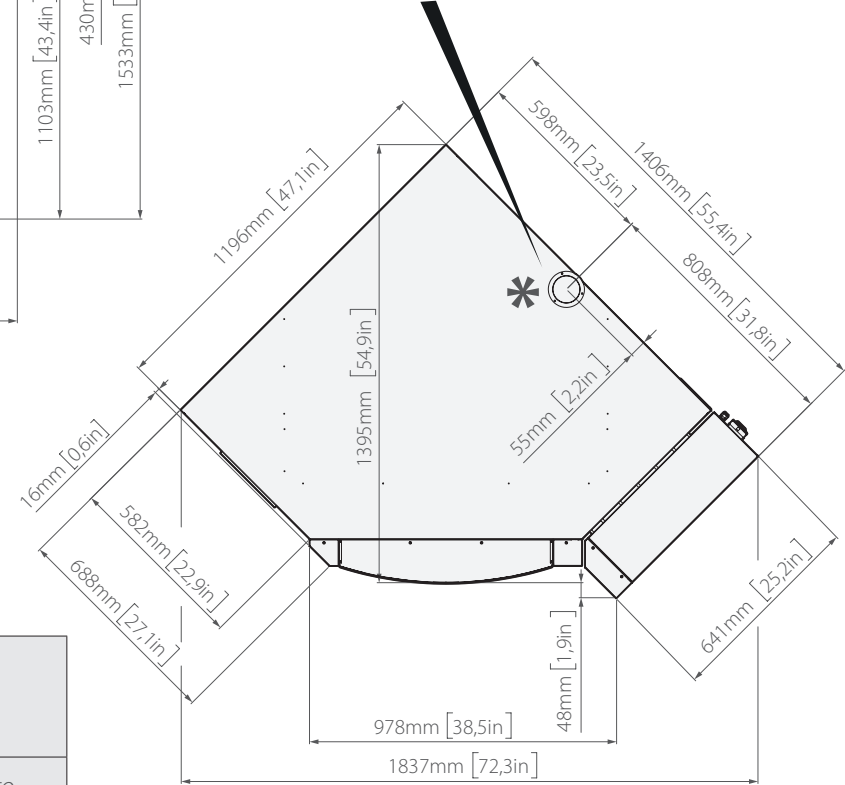
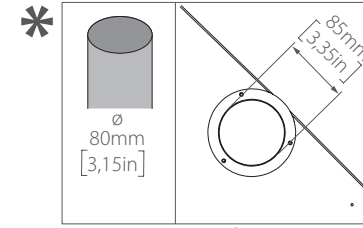
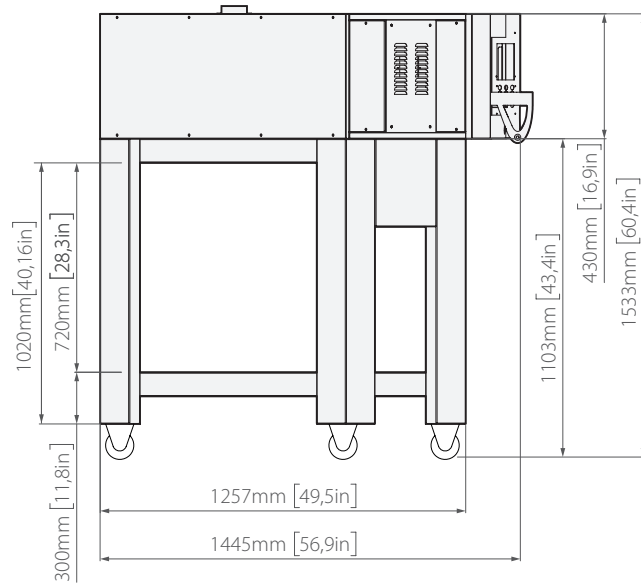
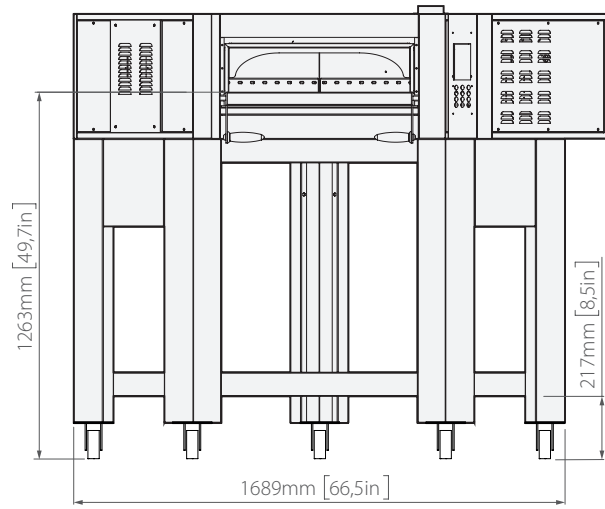
HORNO POTENCIADOS	Modelo de horno **		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm ²)	Prot. cuadro del cliente * (NxA)
	535	CR535/TS-C5P-CP		3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5
835	CR835/TS-C5P-CP		3Nx400V	14,8	8,9	21,4	5x2,5	4x25



Legenda

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

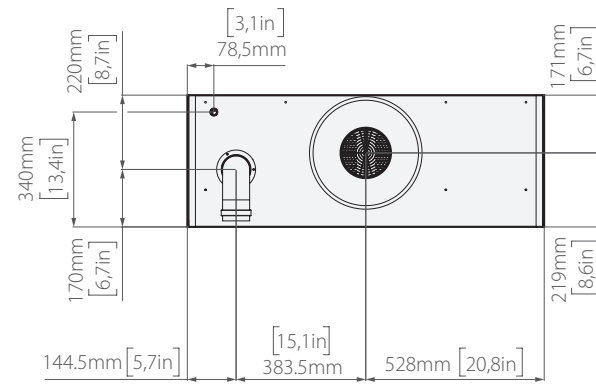
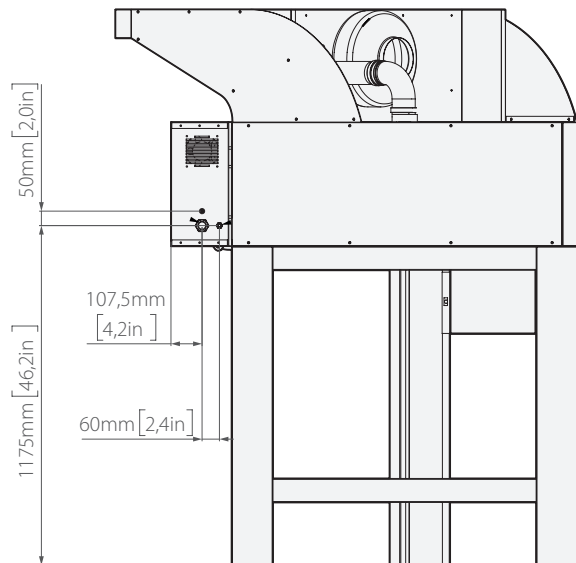
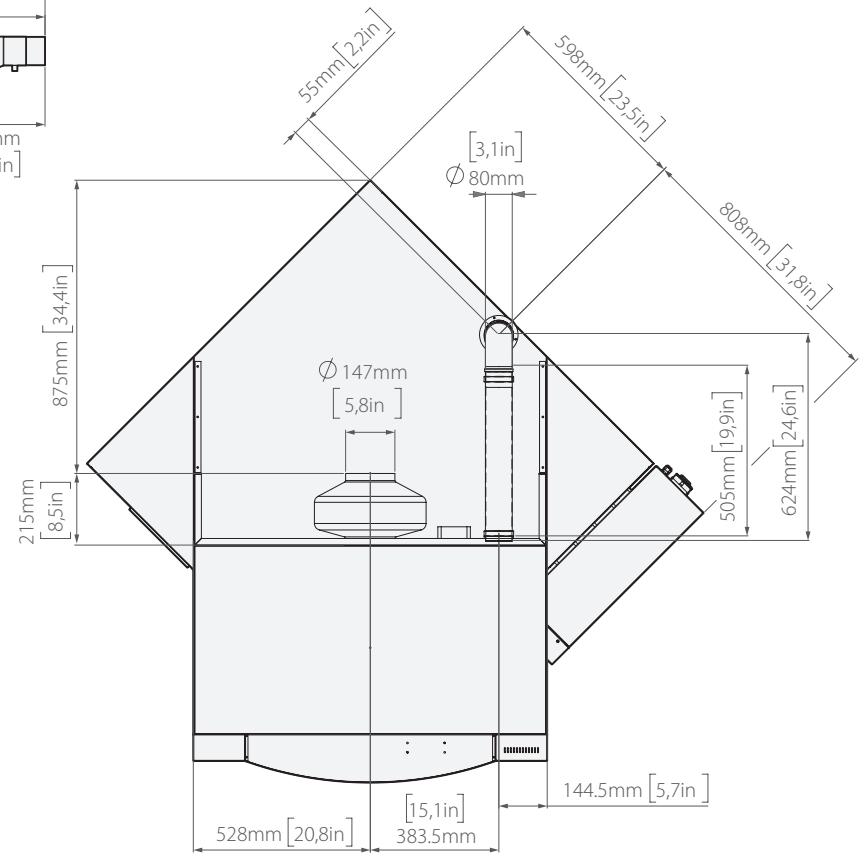
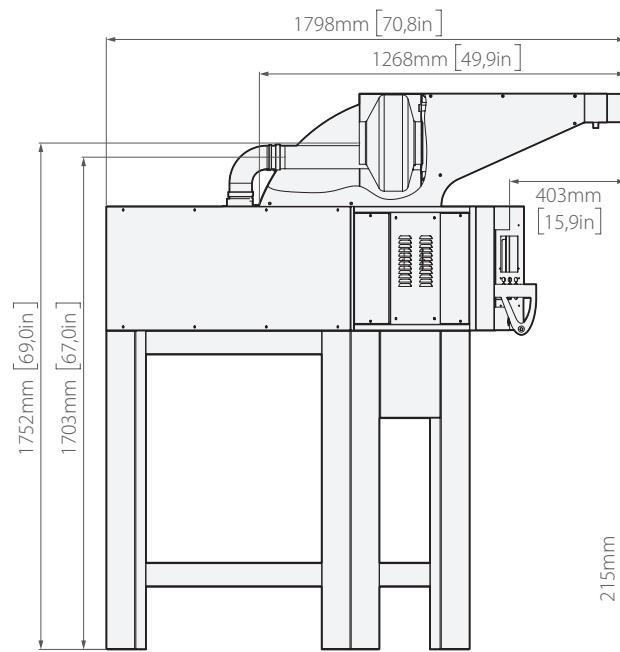
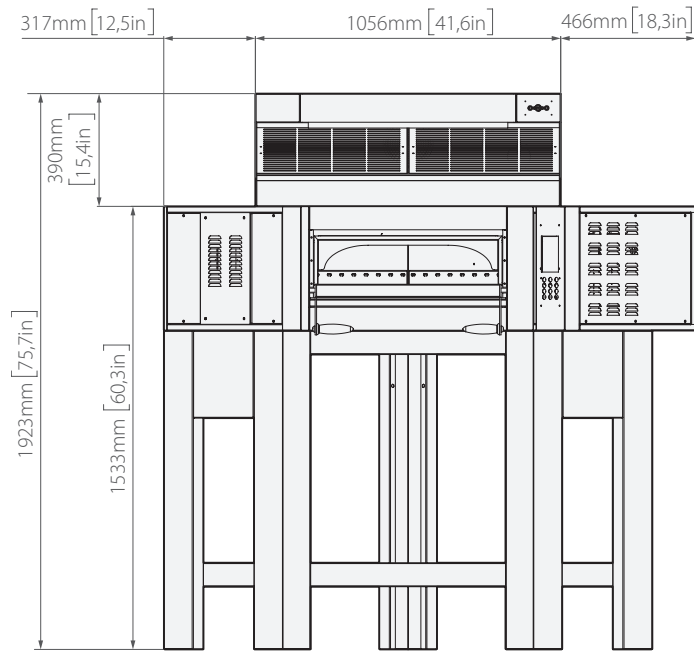


HORNO CARAVAGGIO CR 5 | horno individual

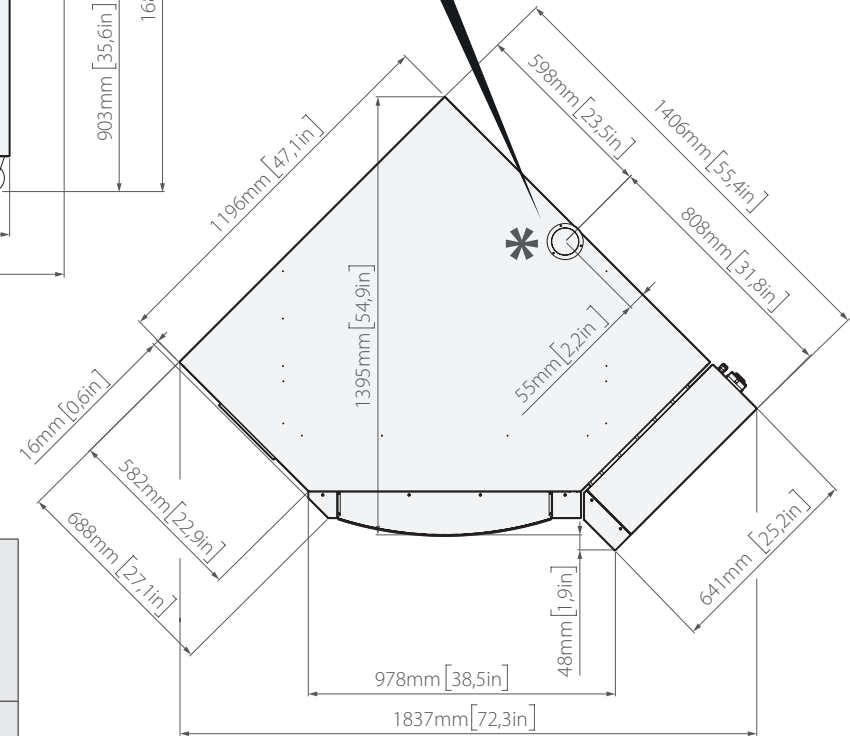
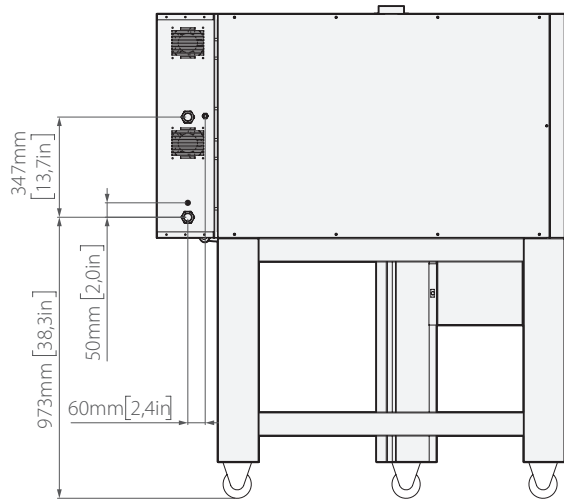
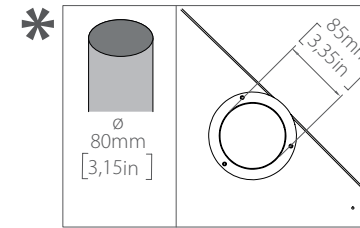
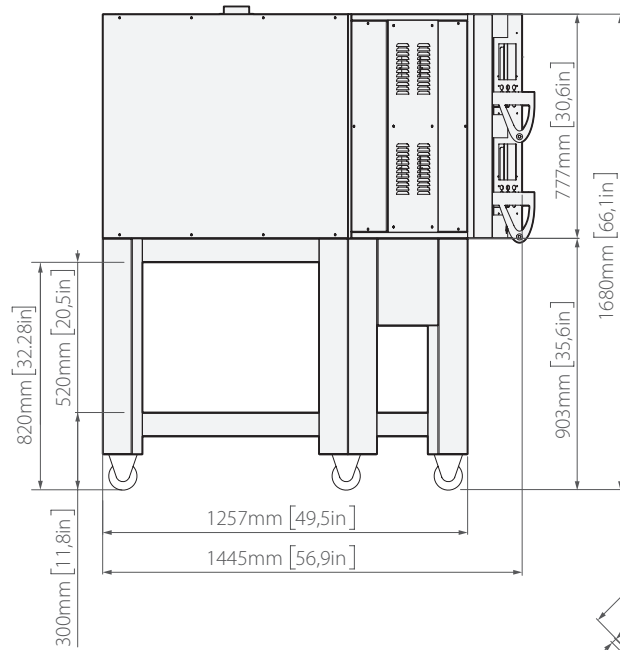
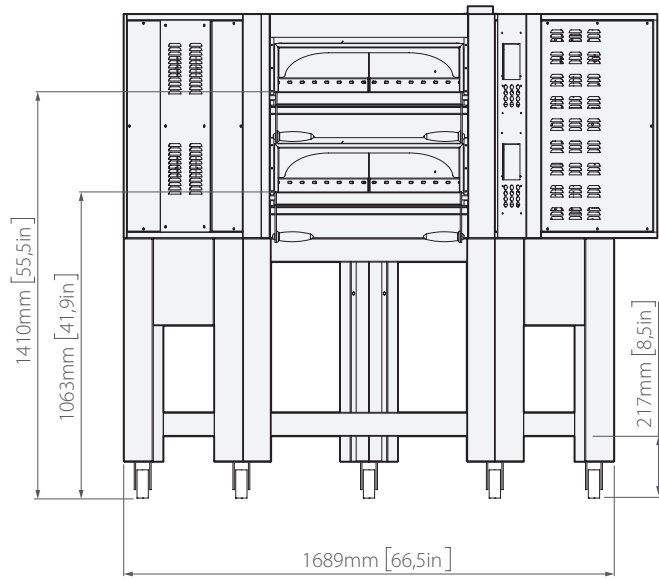



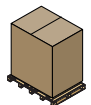
	<p>peso horno CR 5 individual 230 kg - 507 lb</p>
	<p>peso del embalaje + horno completo CR 5 individual 270 kg - 595 lb</p>
	<p>medidas embalaje del horno CR 5 individual 1370x1450x615 [53.94x 53.94x 24.21 in.]</p>

HORNO CARAVAGGIO CR 5 | campana + horno individual

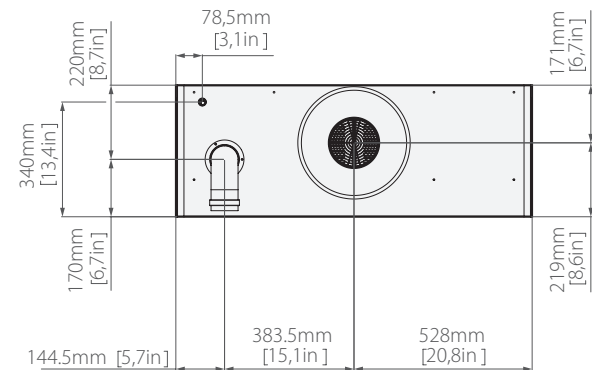
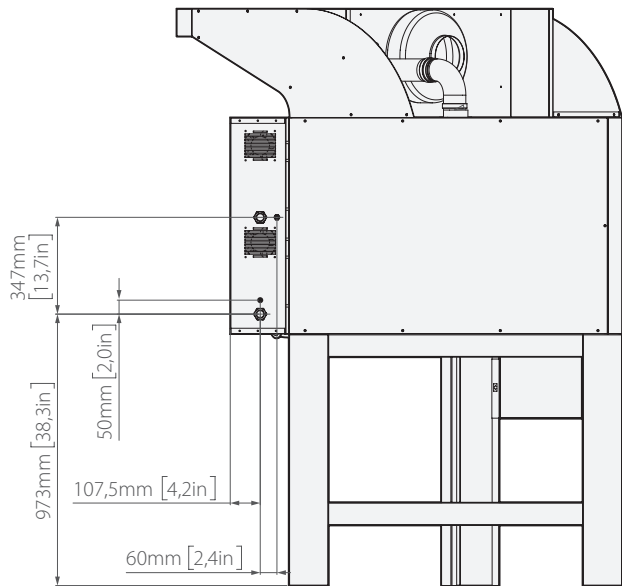
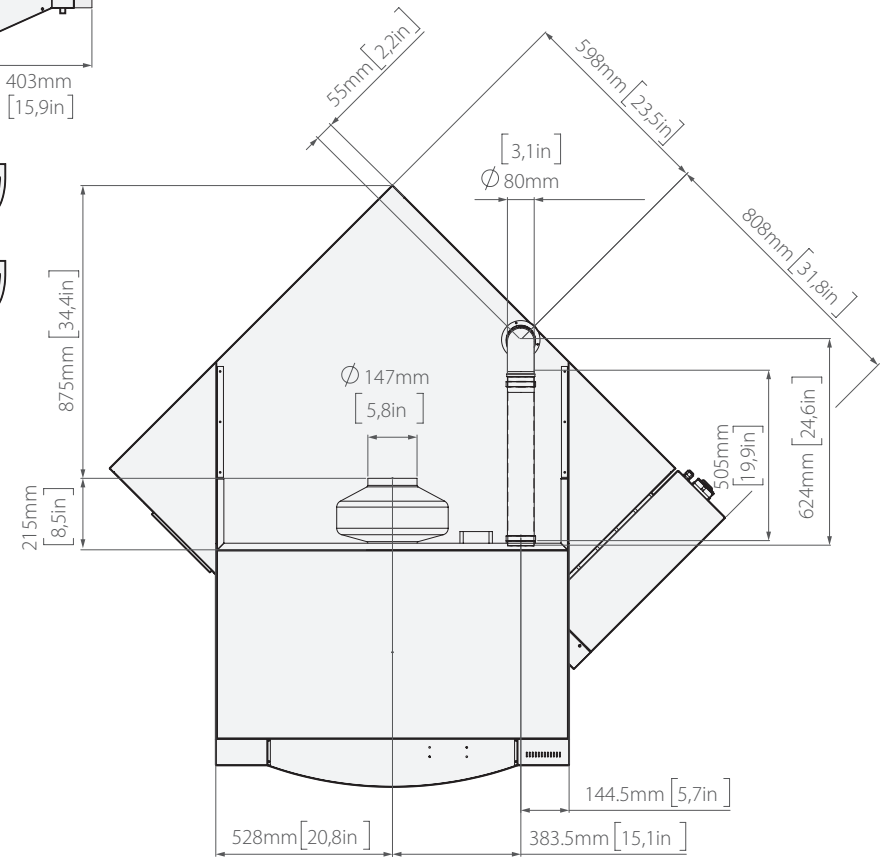
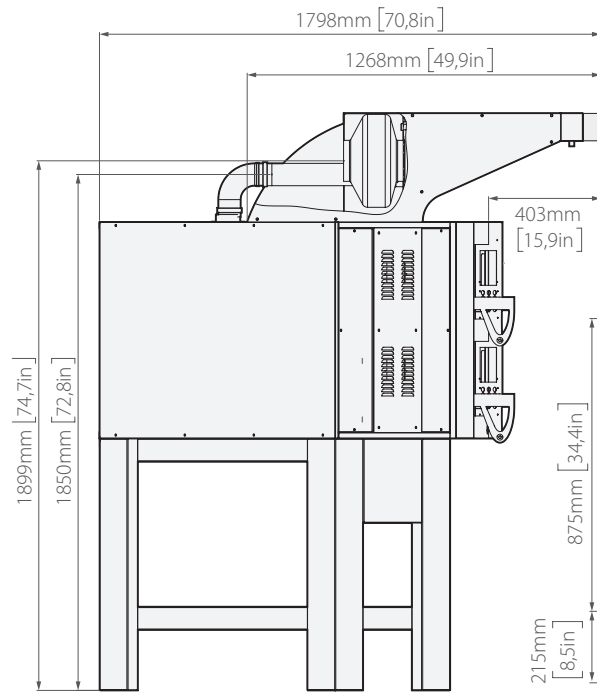
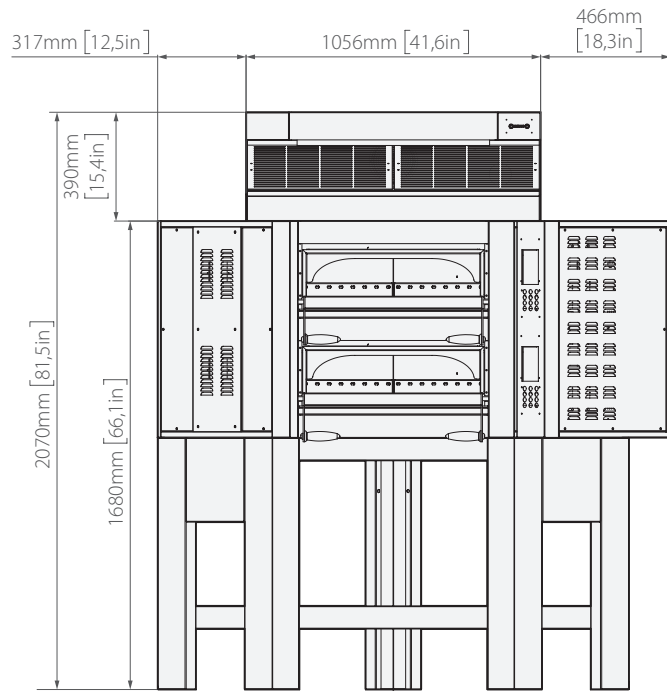


HORNO CARAVAGGIO CR 5 | horno doble

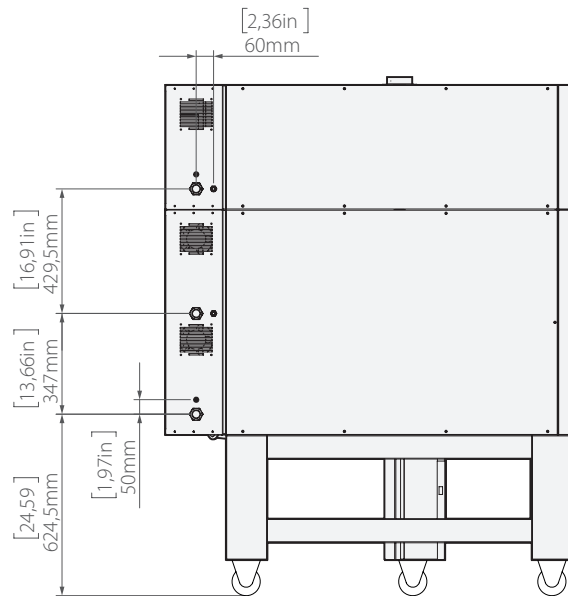
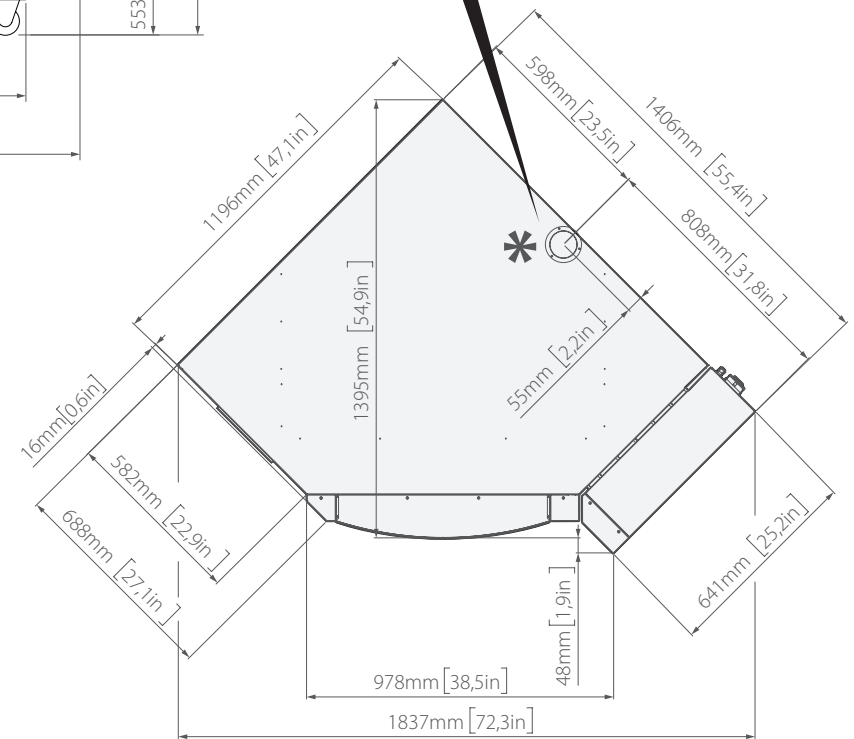
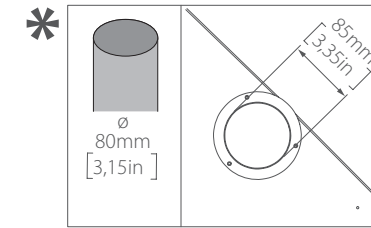
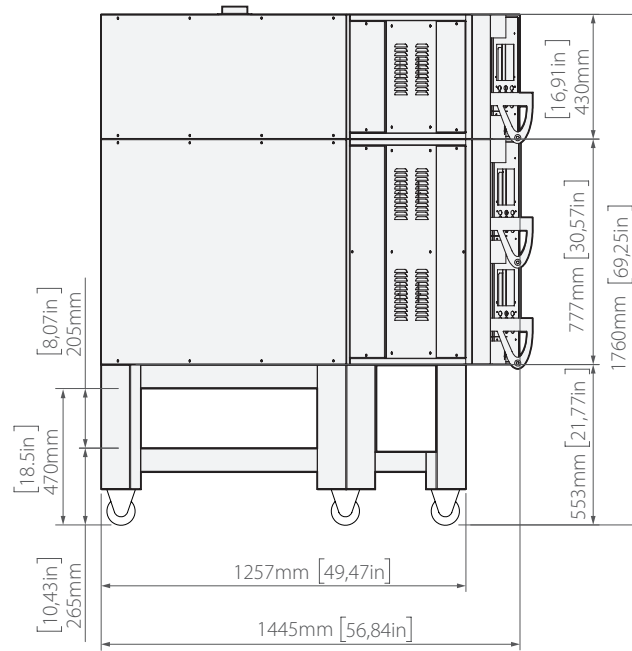
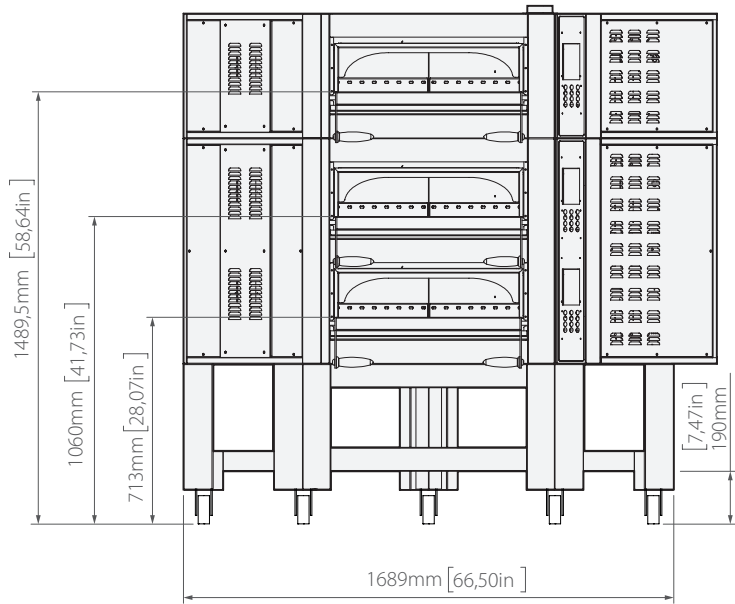


	<p>peso horno CR 5 doble 450 kg - 992 lb</p>
	<p>peso embalaje + horno completo CR 5 doble 494 kg - 1089 lb</p>
	<p>medidas embalaje del horno CR 5 doble 1370x1450x960 [53.94x53.94x 7.8 in.]</p>

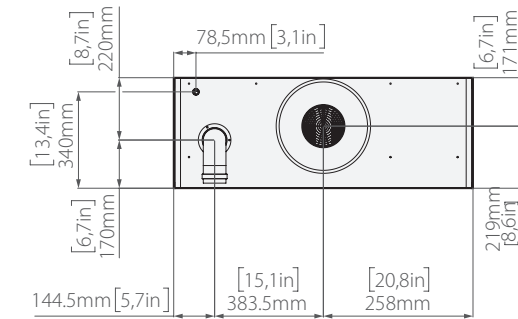
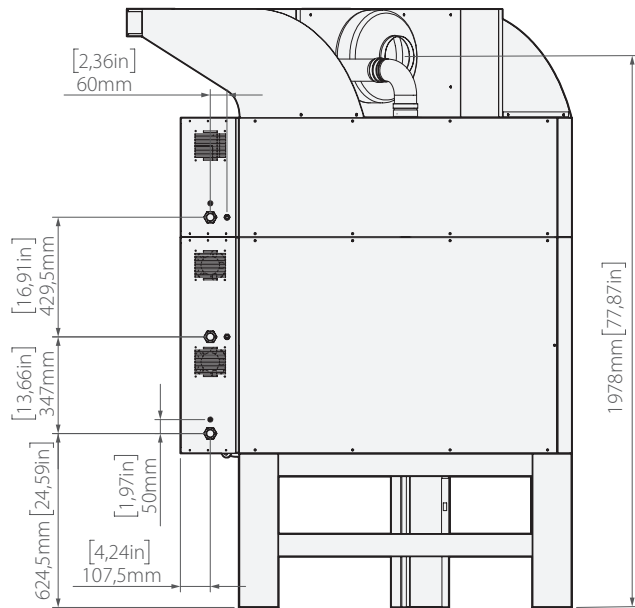
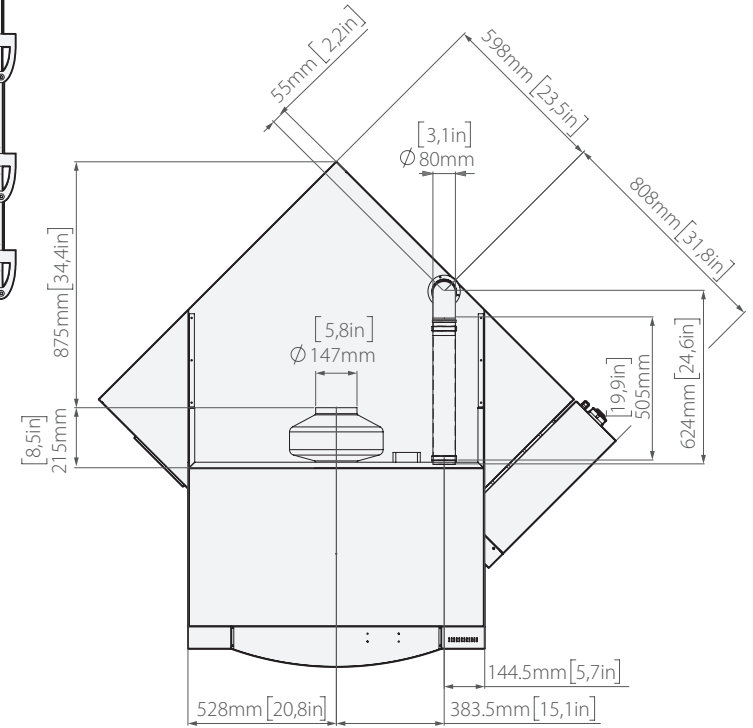
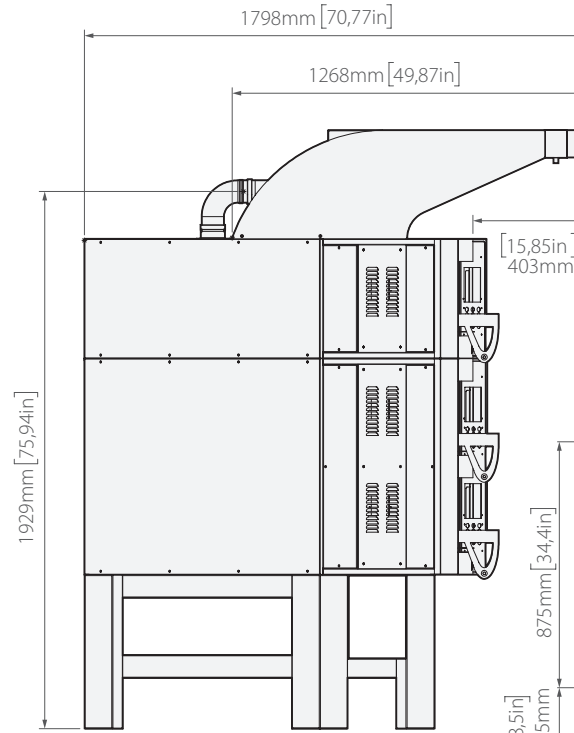
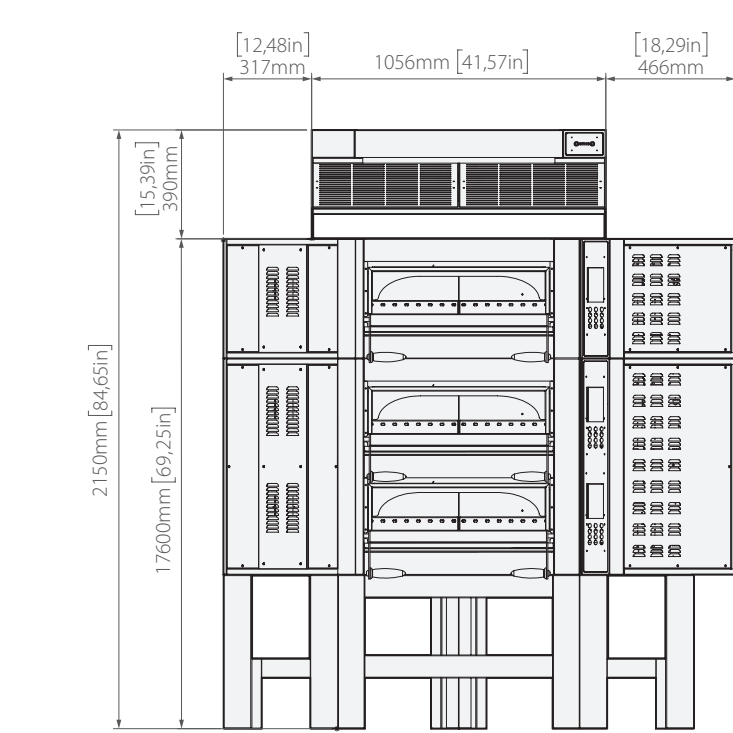
HORNO CARAVAGGIO CR 5 | campana + horno doble



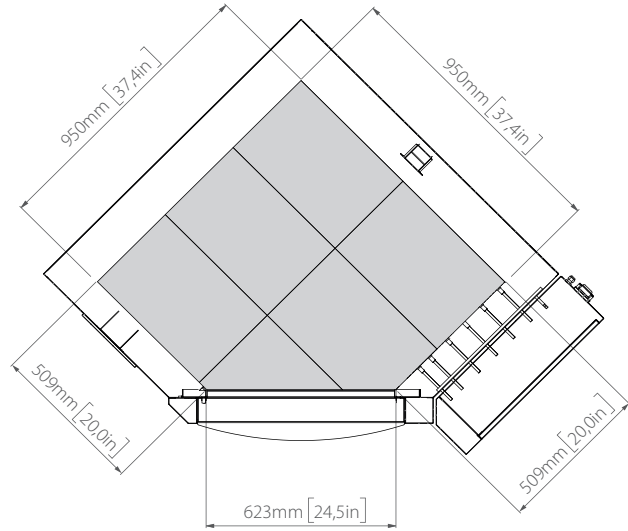
HORNO CARAVAGGIO CR 5 | horno triple



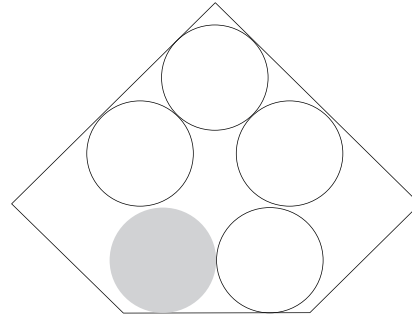
HORNO CARAVAGGIO CR 5 | campana + horno triple



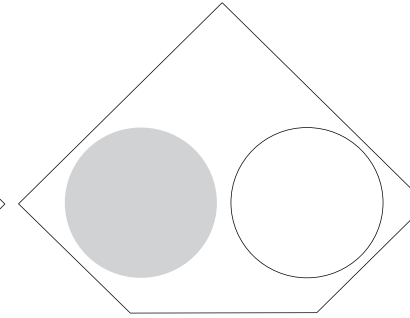
HORNO CARAVAGGIO CR 5 | capacidad



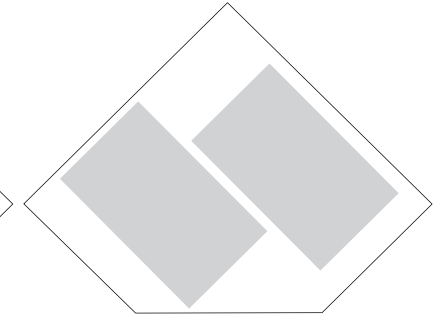
altura de la cámara: 140 mm [5.51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



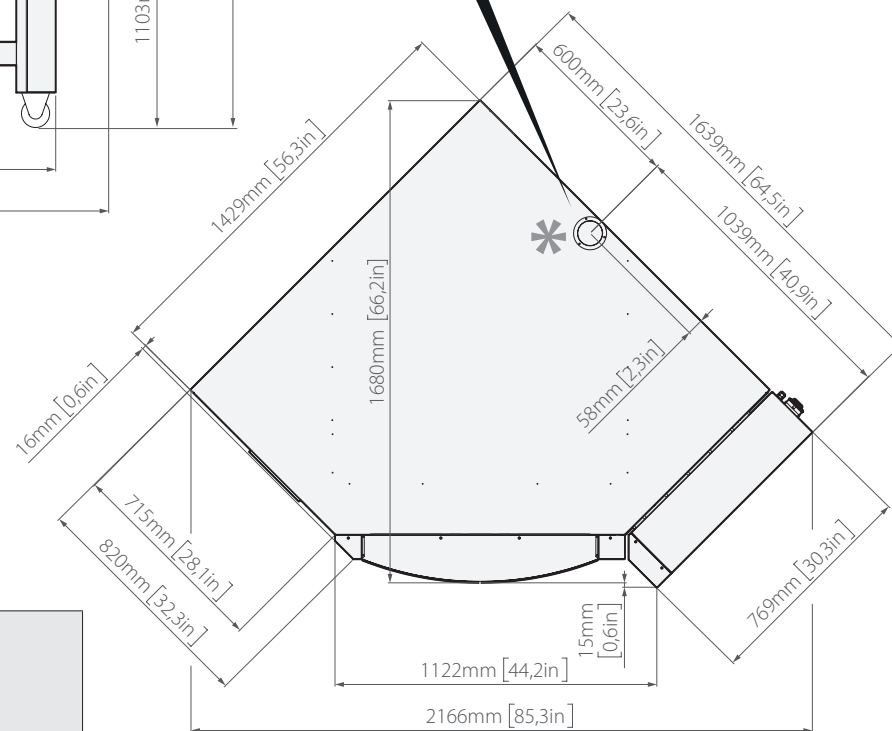
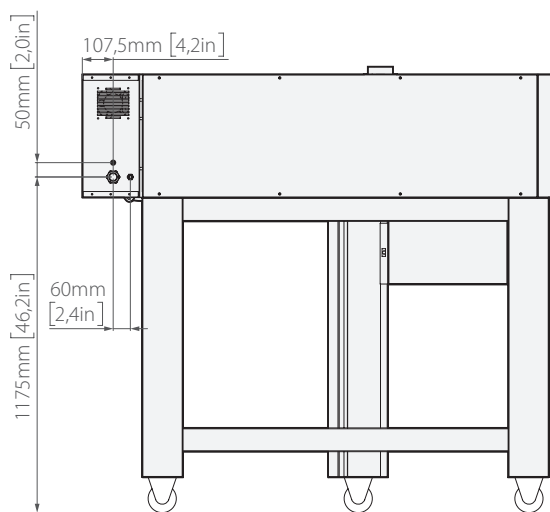
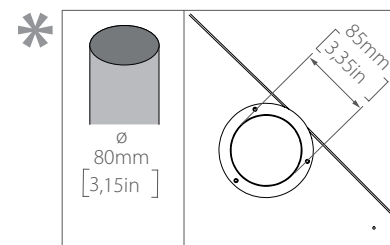
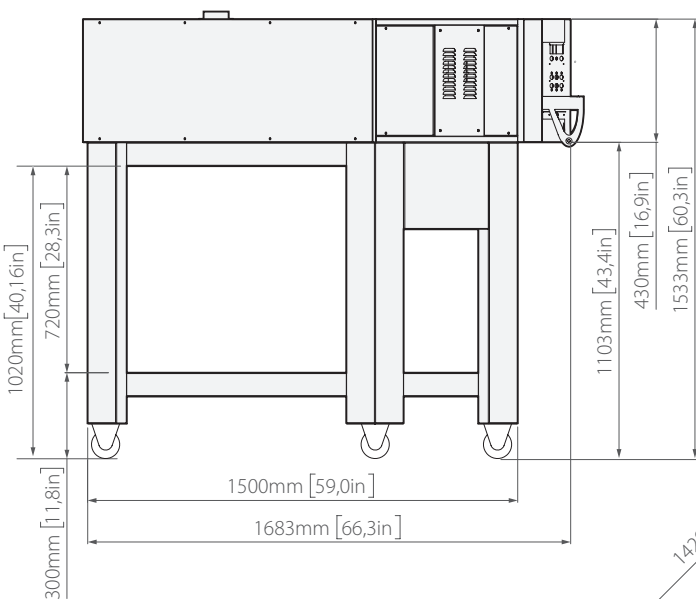
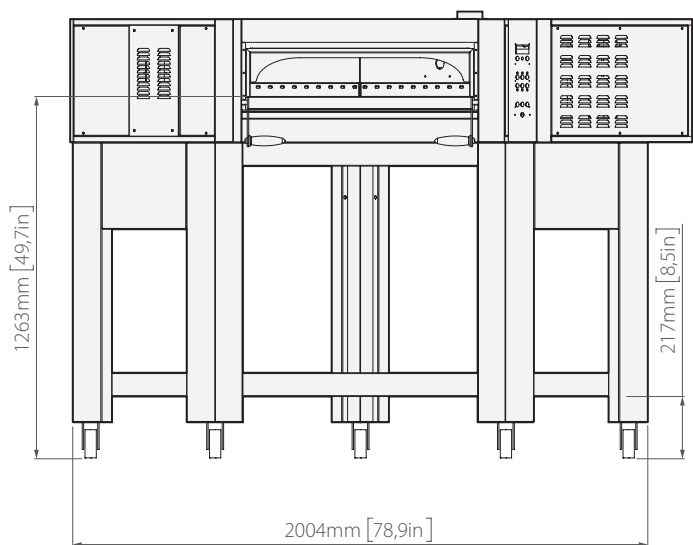
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]



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

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA
○	Ø 35 cm [Ø 13.78 in.]	50 pizzas
○	Ø 50 cm [Ø 19.69 in.]	18 pizzas
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	14 pizzas

HORNO CARAVAGGIO CR 8 | horno individual



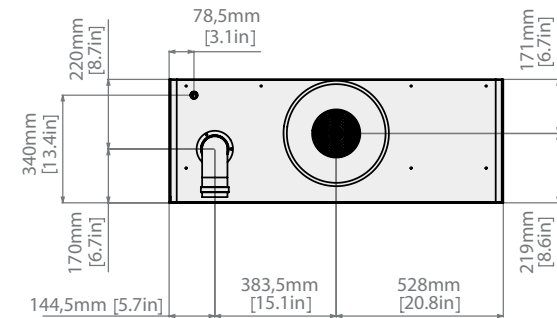
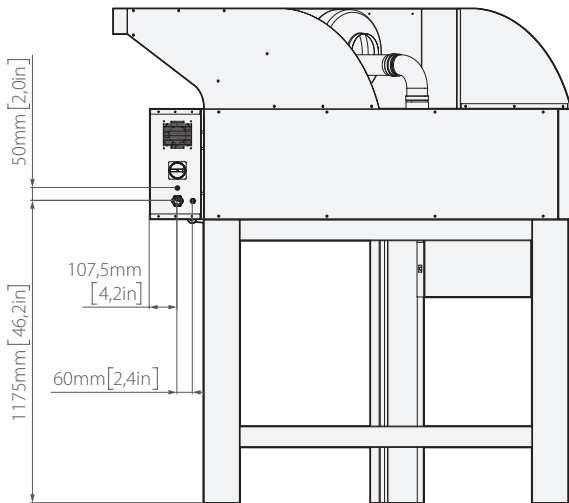
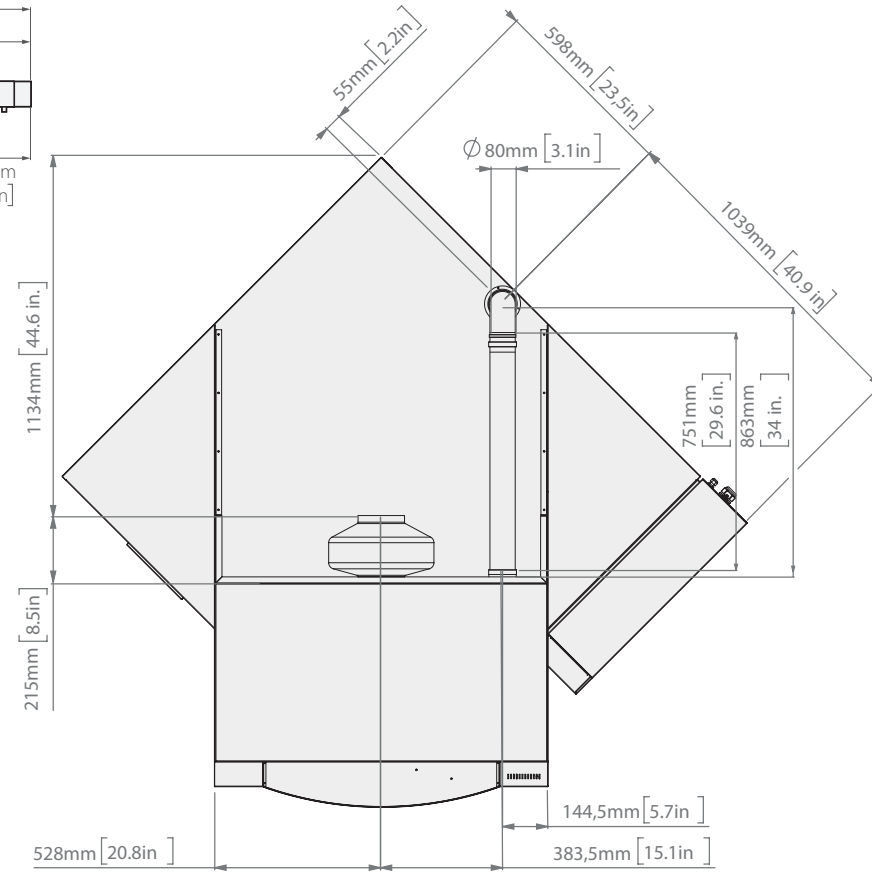
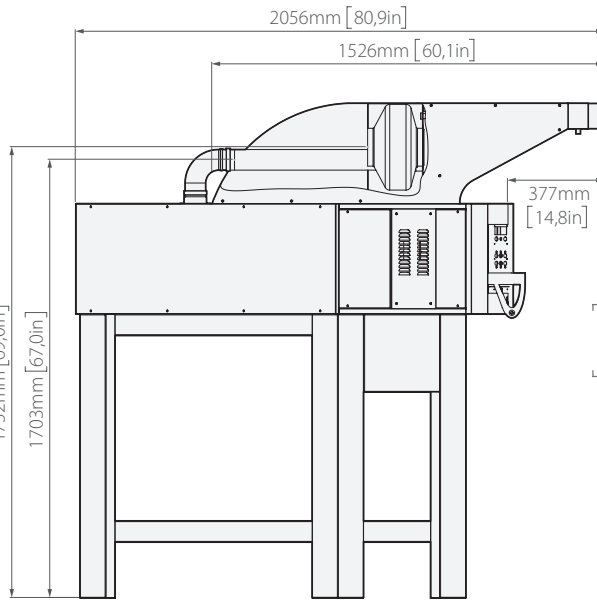
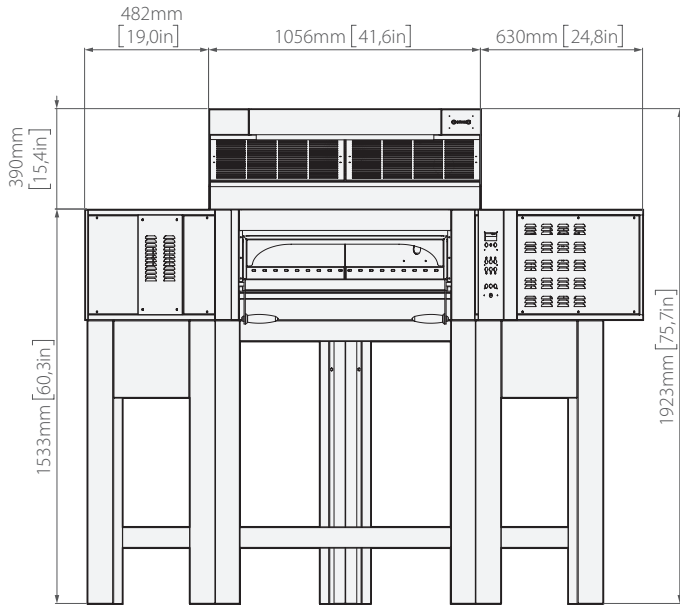
peso horno **CR 8 individual**
270 kg - 595 lb

peso del embalaje + horno completo
CR 8 individual
306 kg - 674 lb

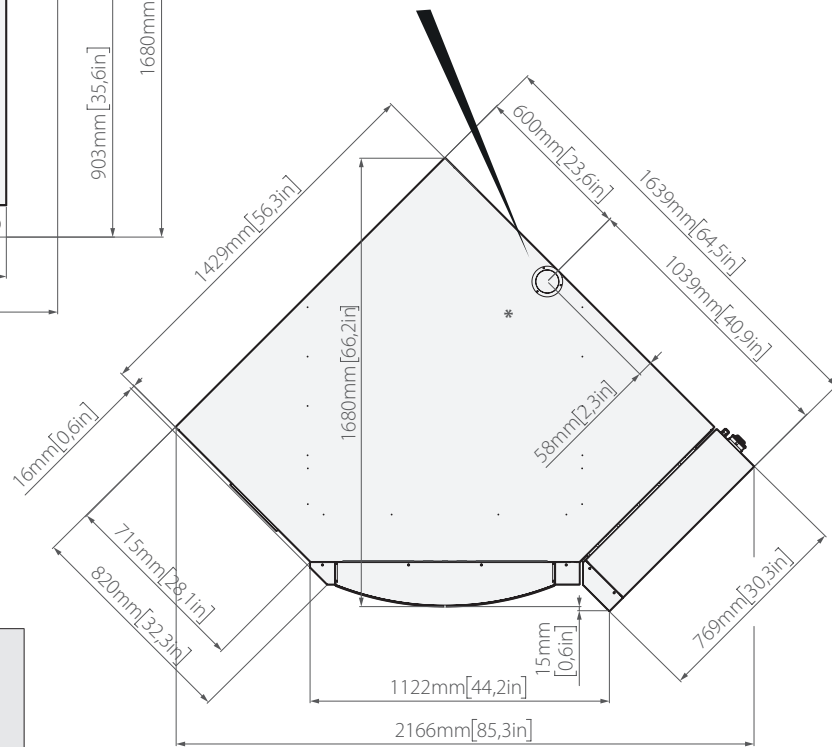
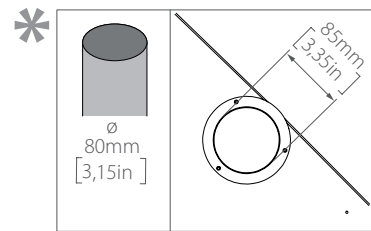
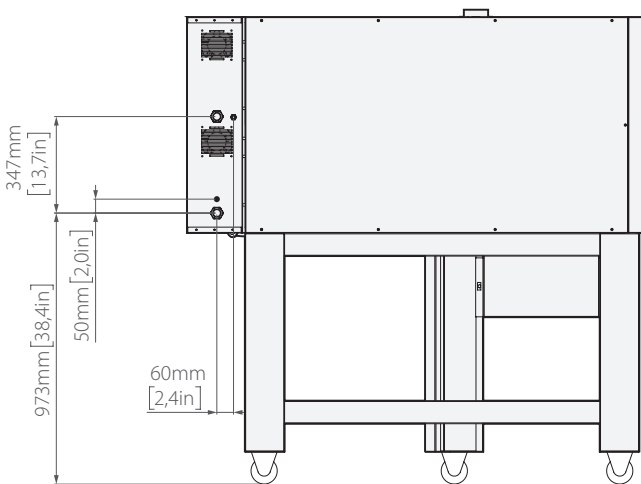
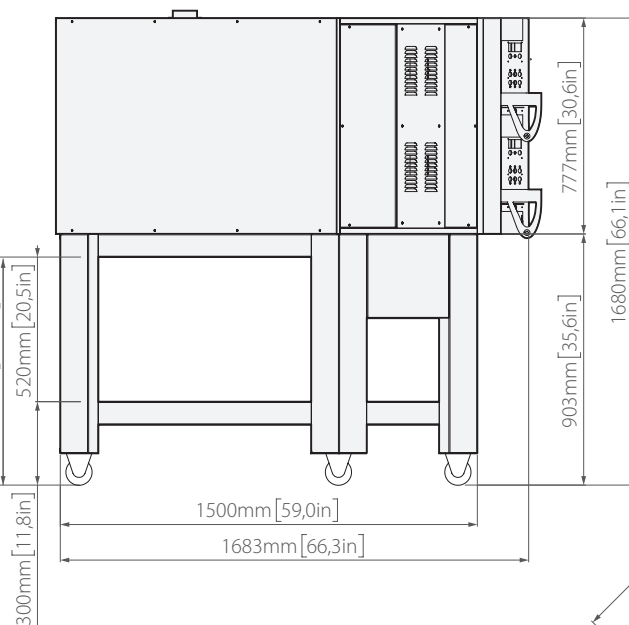
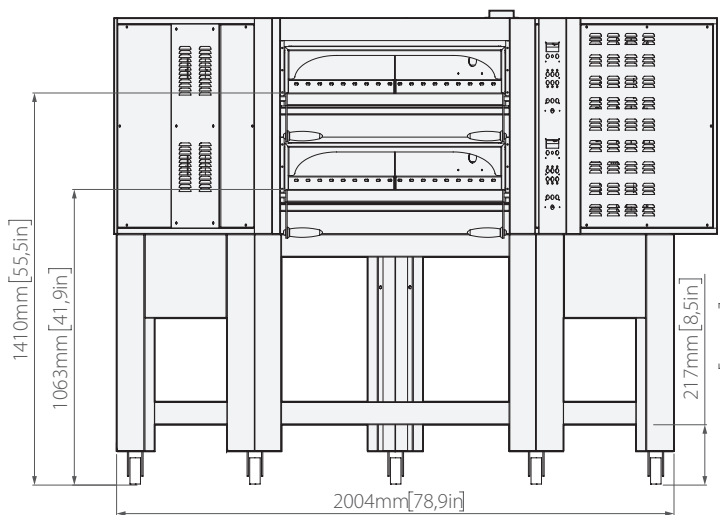


medidas
embalaje del horno **CR 8 individual**
1600x1680x615 [62.99x66.14x 24.21 in.]

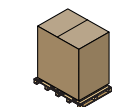
HORNO CARAVAGGIO CR 8 | campana + horno individual



HORNO CARAVAGGIO CR 8 | horno doble



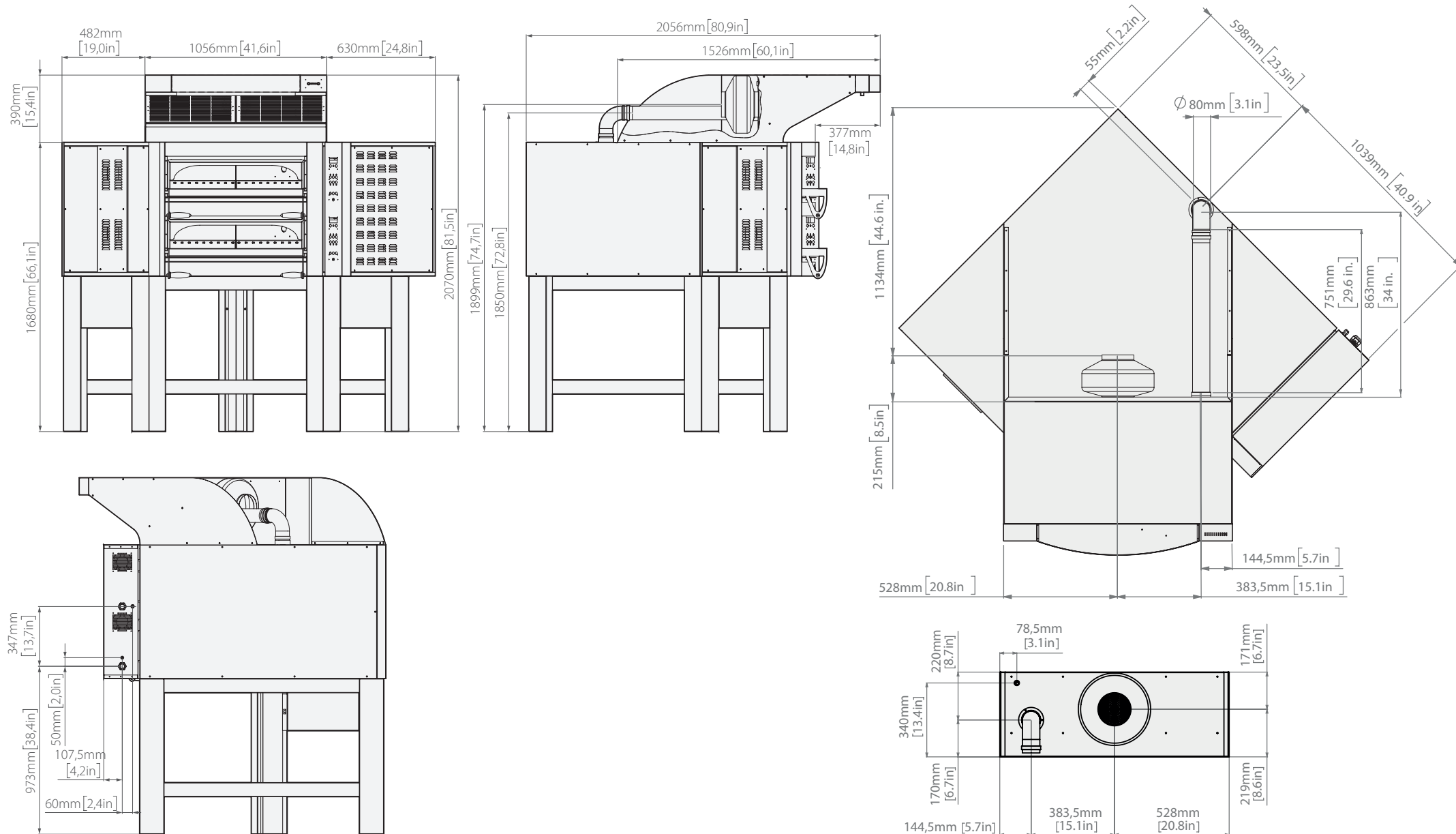
peso horno **CR 8 doble**
520 kg - 1146 lb



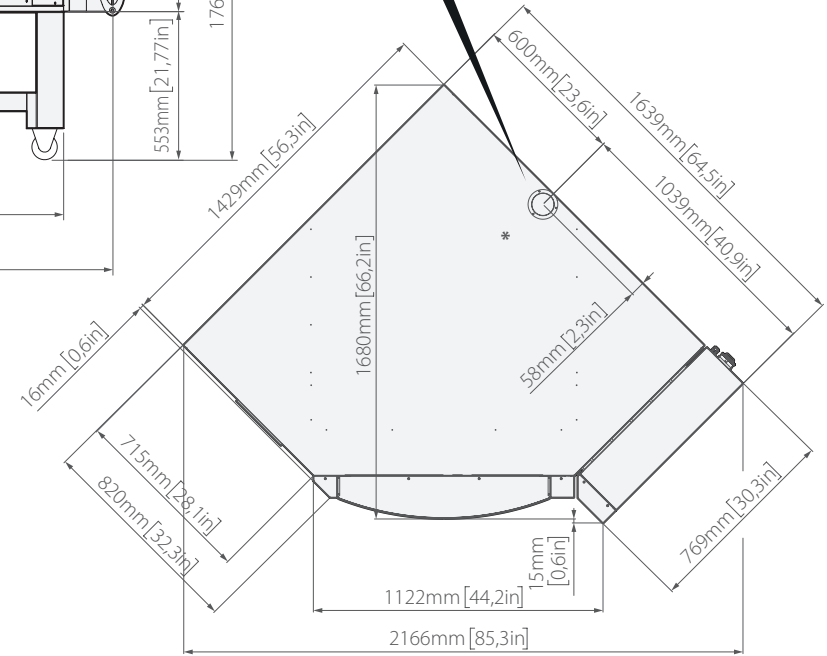
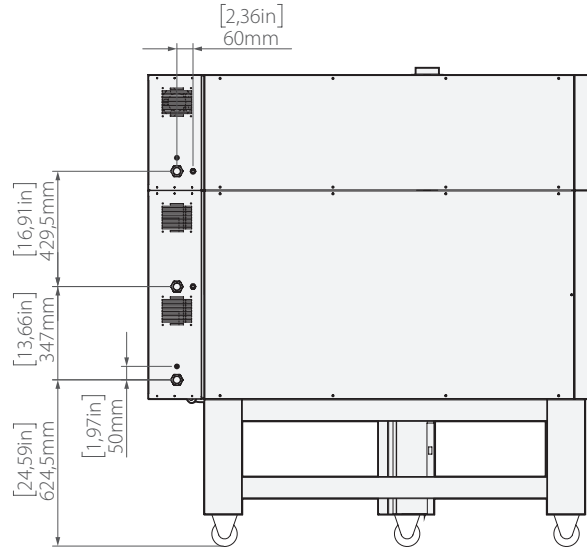
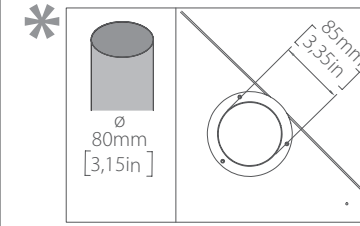
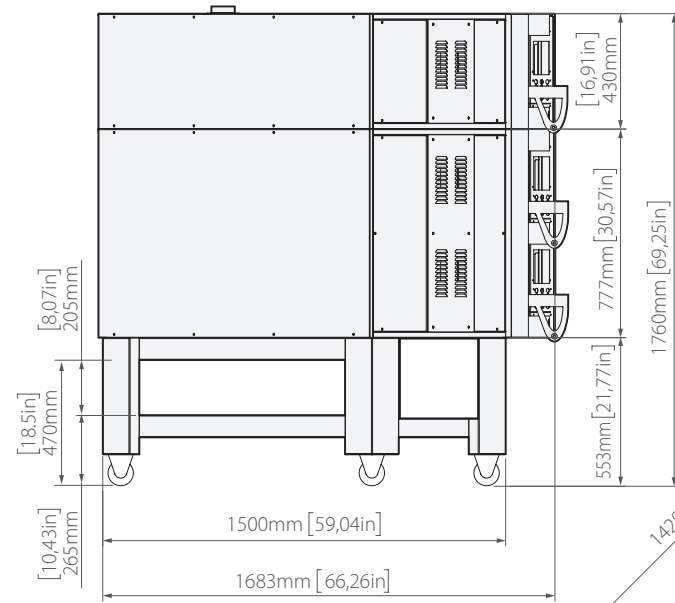
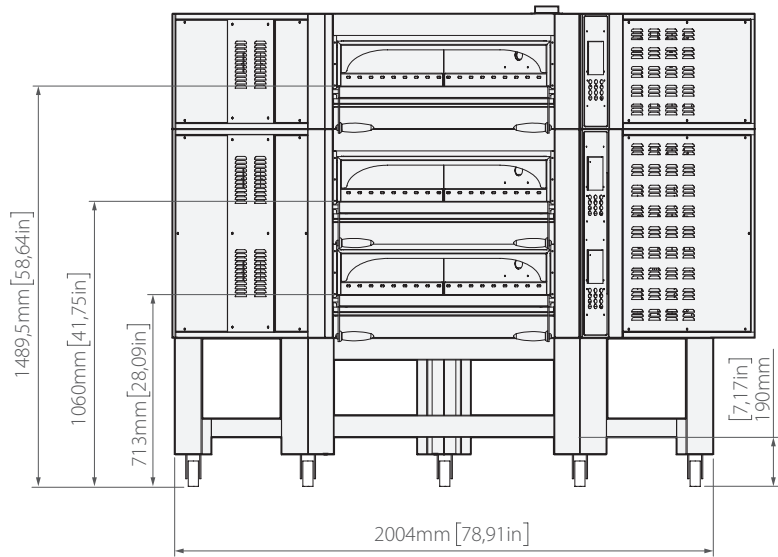
peso embalaje + horno completo
CR 8 doble
570 kg - 1256 lb

medidas
embalaje horno **CR 8 doble**
1600x1680x960 [62.99x66.14x37.8 in.]

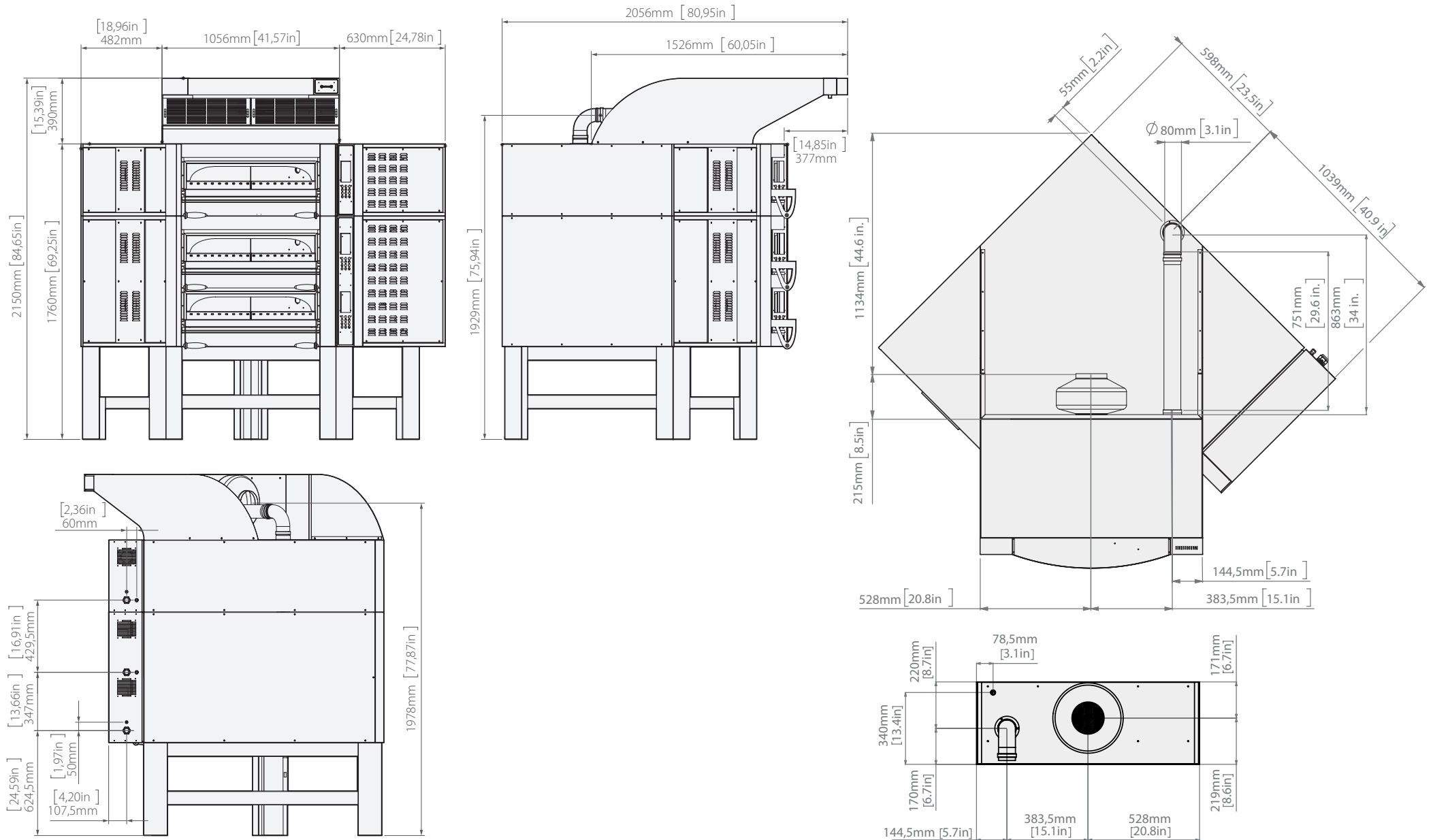
HORNO CARAVAGGIO CR 8 | campana + horno doble



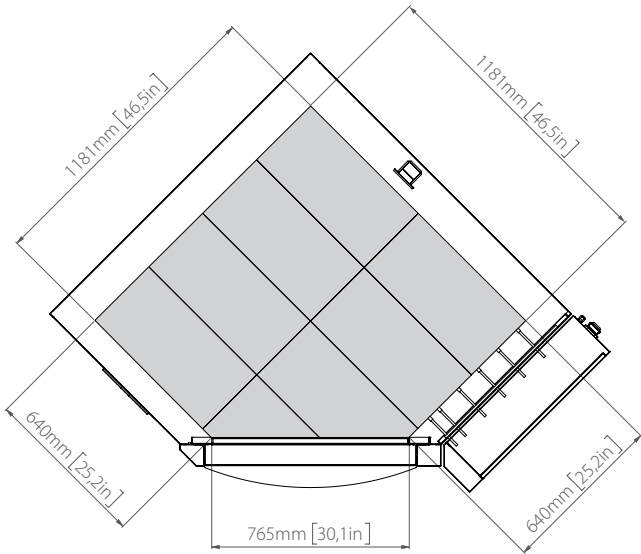
HORNO CARAVAGGIO CR 8 | horno triple



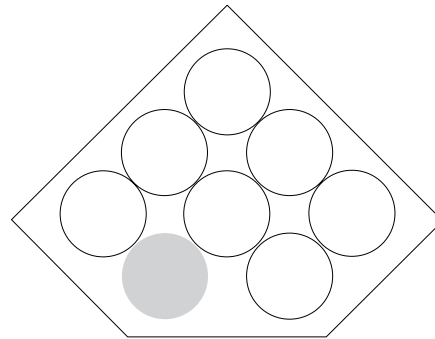
HORNO CARAVAGGIO CR 8 | campana + horno triple



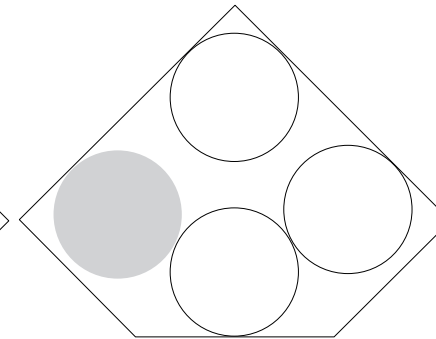
HORNO CARAVAGGIO CR 8 | capacidad



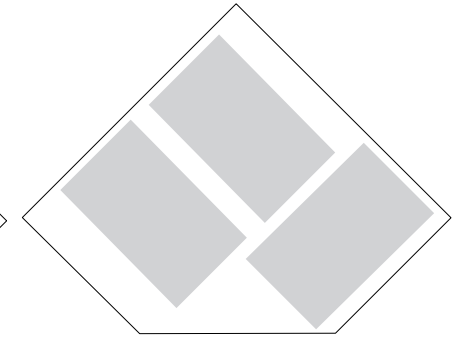
altura de la cámara: 140 mm [5.51 in.]



PIZZA Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]



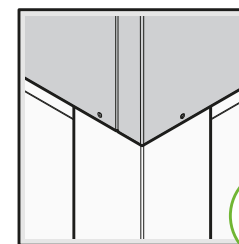
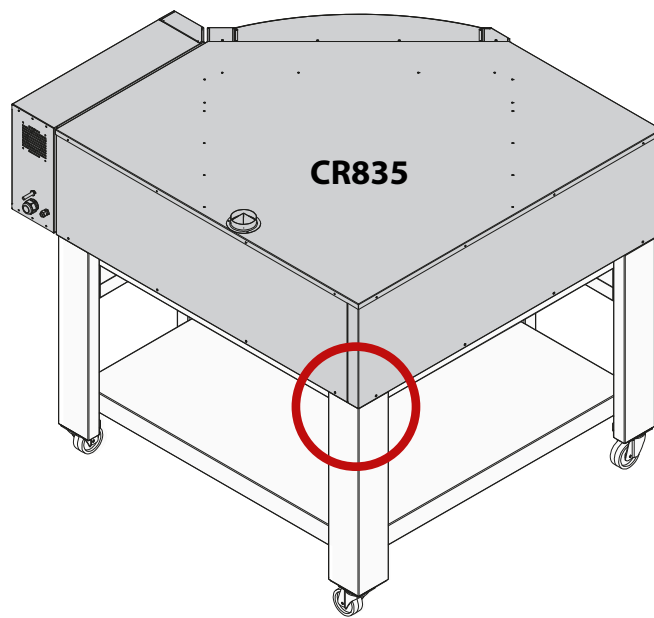
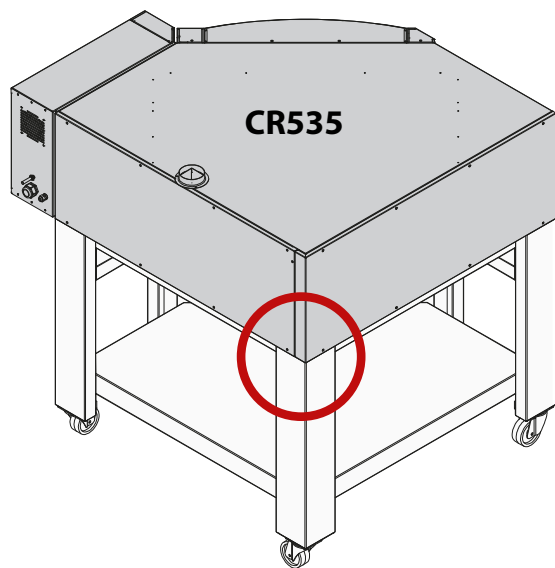
PIZZA Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]



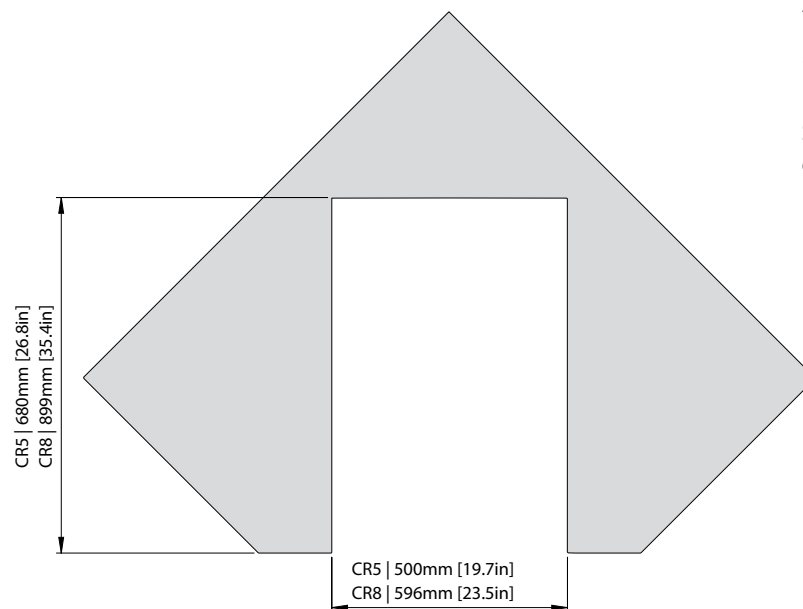
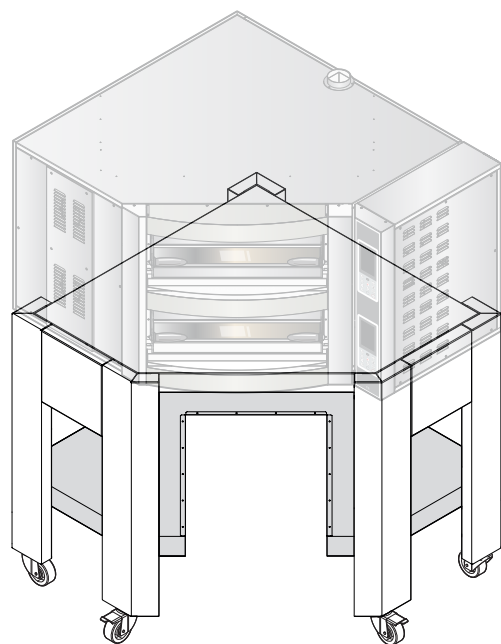
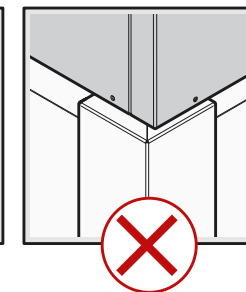
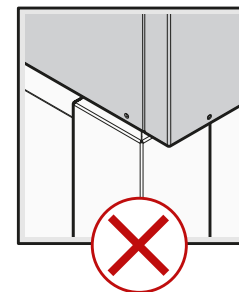
BANDEJA 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD HORARIA
●	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	80 pizzas
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	36 pizzas
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	21 pizzas

ALINEACIÓN DEL HORNO CR5 | CR8 CON SOPORTE



Haga coincidir perfectamente el borde posterior del horno con el borde del soporte.



A petición del fabricante, están disponibles soportes para el horno Caravaggio, con un estante inferior moldeado para la inserción de accesorios.

Si fuera necesario conocer otras medidas del soporte, consulte los esquemas dimensionales de la página [7](#) a la página [20](#)

3 INSTALACIÓN

Advertencias de seguridad

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

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

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



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



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



Tensión peligrosa



Riesgo de explosión



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



Consejo del Fabricante



Advertencia del Fabricante



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

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

Instalación

Transporte

► Fig. 5

Equipado con equipos de protección personal, transporte el equipo al lugar de instalación.

Use un medio adecuado capaz de soportar el peso del mismo.

Modelo	individual	doble
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

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

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

Operaciones preliminares

► Fig. 6

Retire con cuidado la película protectora.

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

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

Eliminación de embalajes

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

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

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

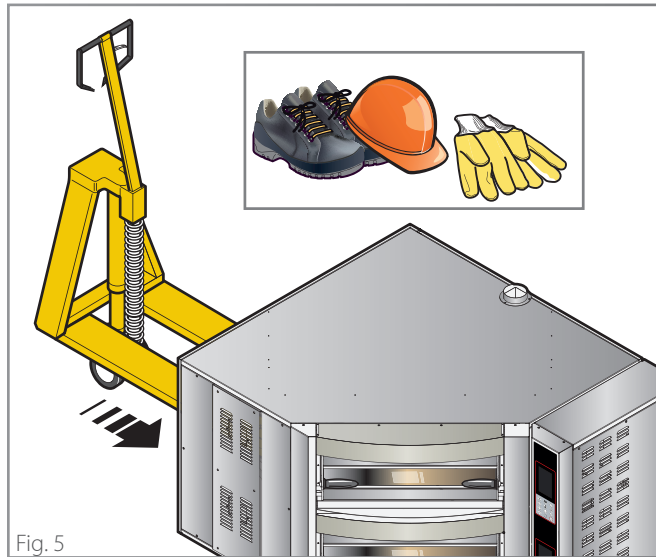


Fig. 5

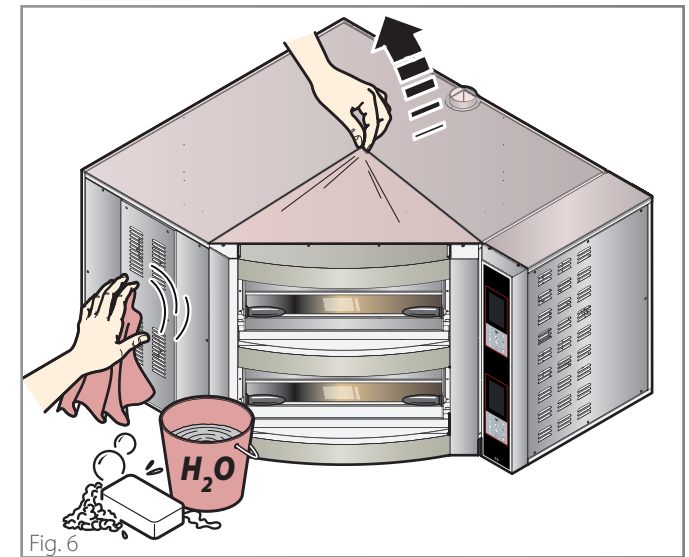


Fig. 6

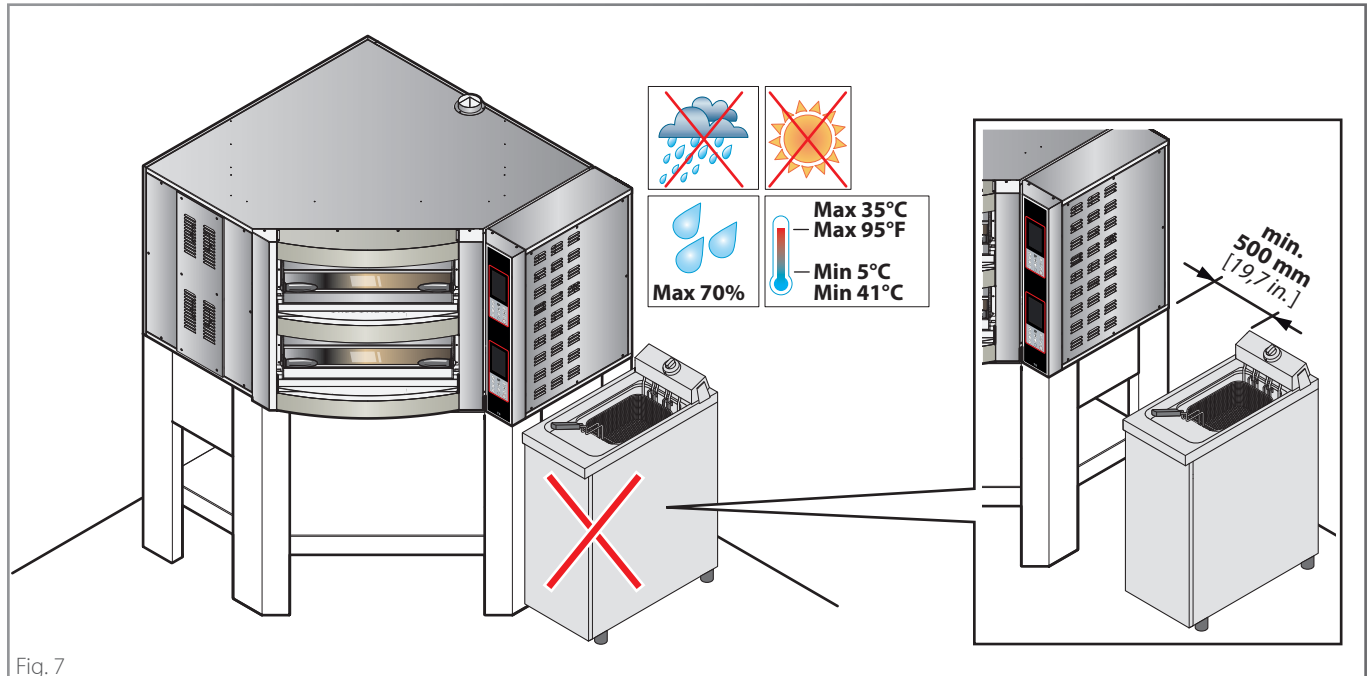


Fig. 7

Instalación

Posicionamiento

► Fig. 8

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

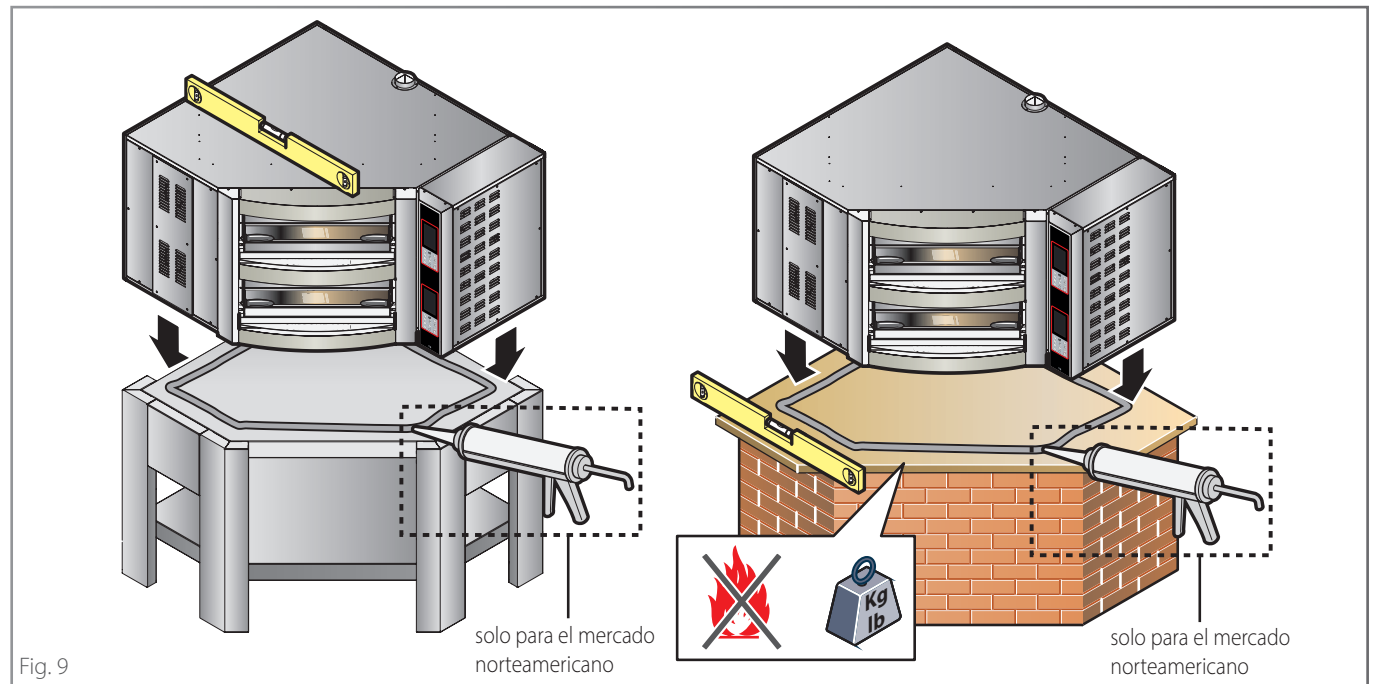
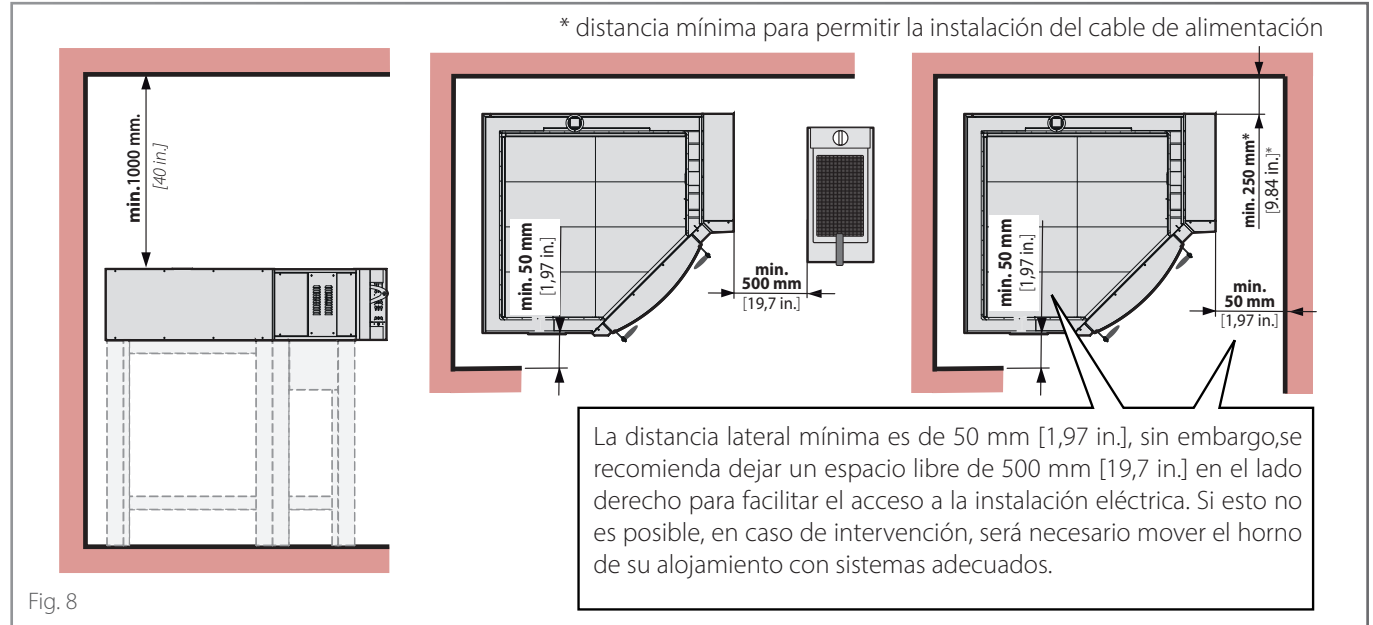
► Fig. 9

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

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

Modelo	individual	doble
CR 5	230 kg - 507 lb	450 kg - 992 lb
CR 8	270 kg - 595 lb	520 kg - 1146 lb

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



Instalación

Lectura del número de serie

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

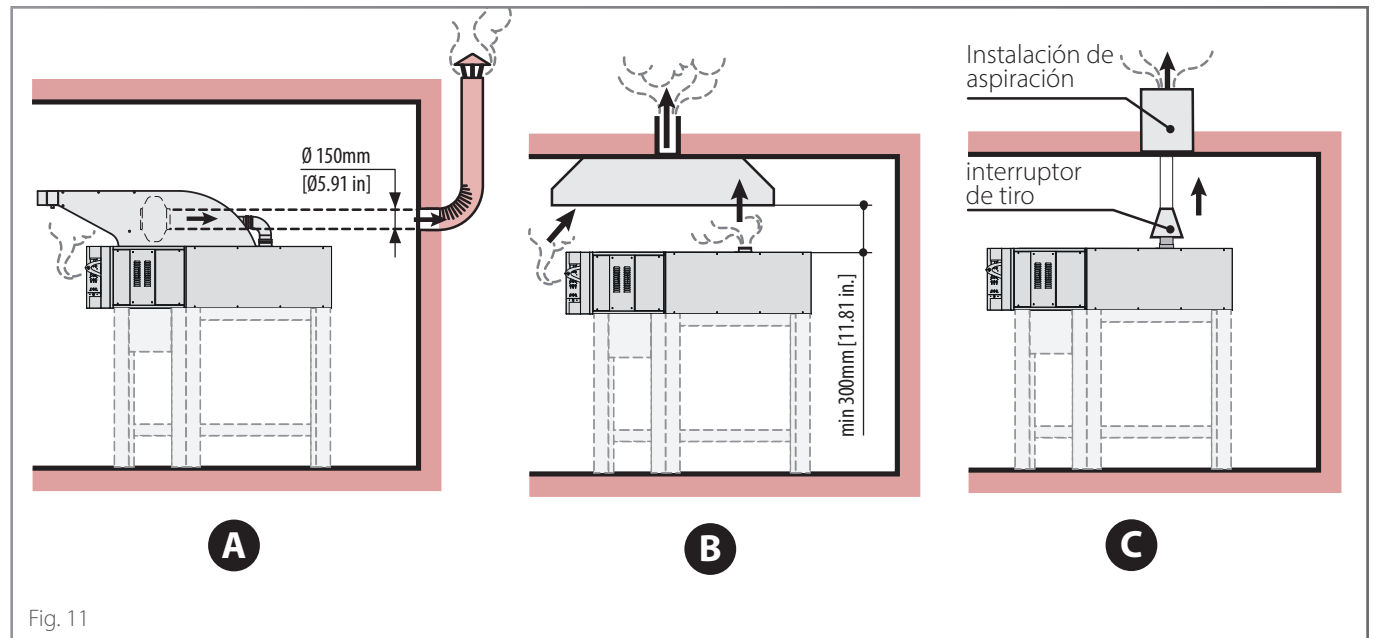
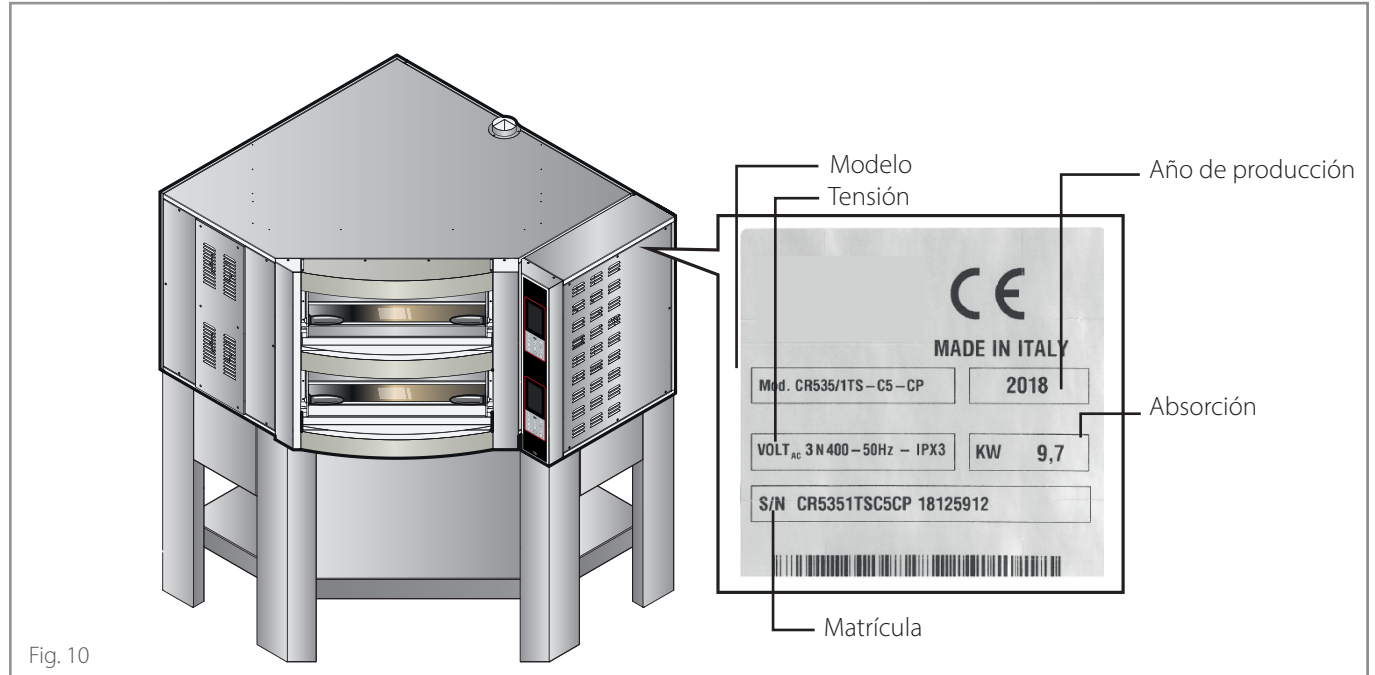
Evacuación de humos

► Fig. 11

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

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

- **A** utilizando una **campana suministrada por el Fabricante** que garantice una compatibilidad perfecta con el horno. Para un montaje y fijación correctos al horno, consulte la hoja adjunta; la chimenea de evacuación debe ser para uso exclusivo del equipo, cumplir con la normativa vigente y tener un diámetro que permita el paso de un tubo de evacuación de **Ø150 mm [Ø5,91 in.]** que corresponde al diámetro del tubo que se montará en la campana (no suministrado).
- **B** mediante una **campana** del usuario, de capacidad adecuada, colocada a aproximadamente **300 mm [11.8 in.]** del horno;
- **C** mediante una **instalación de aspiración** adecuado para el usuario: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.



Instalación

Conexión eléctrica

► Fig. 12

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

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

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

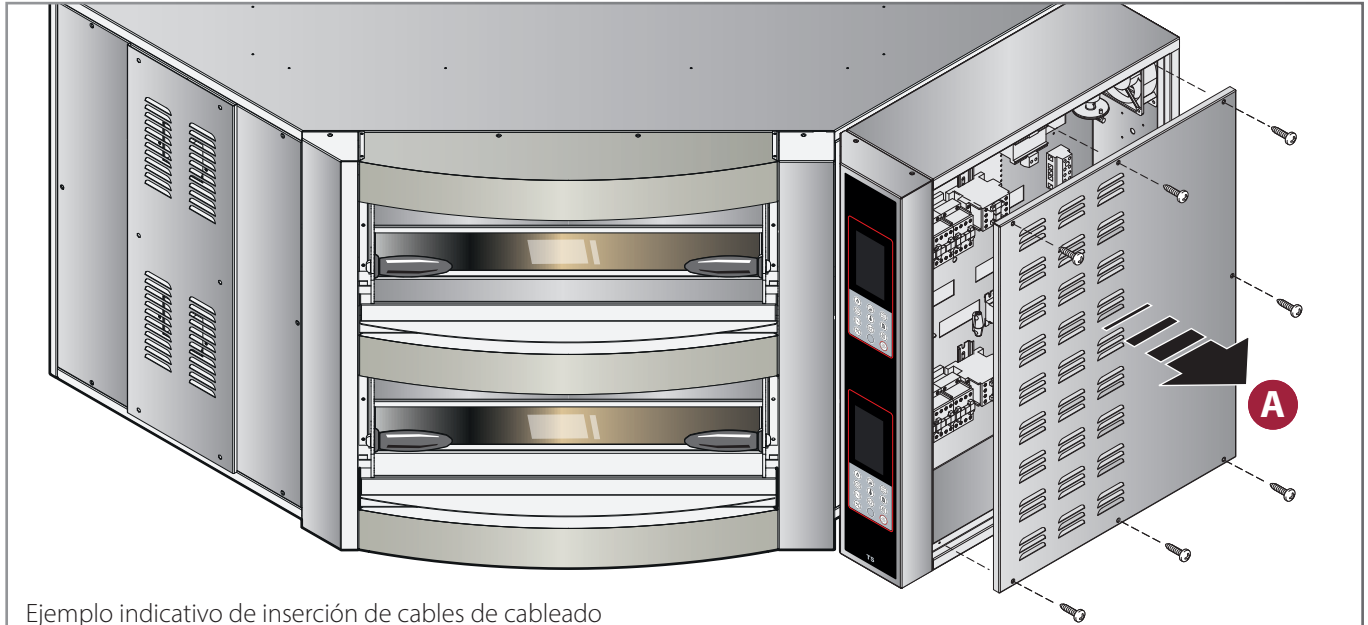
! Si el horno tiene una cámara doble, los cables de alimentación que se conectarán son dos como los enchufes de conexión.

Tipo de cables:

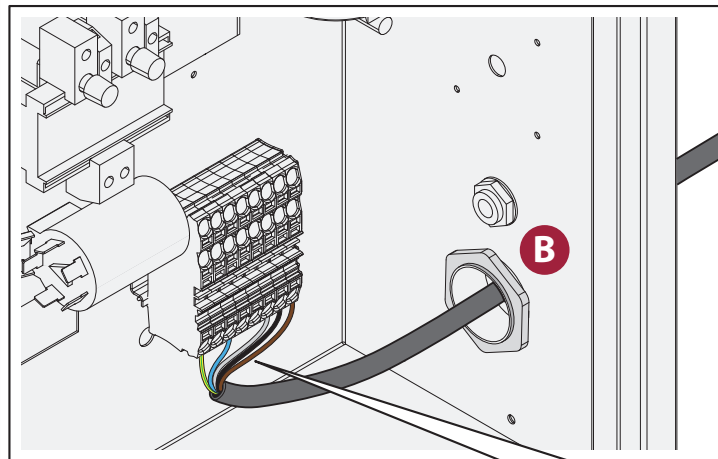
- CR 5 trifásico Europa (400V) / H07RN-F 5G2,5
- CR 5 trifásico América (208V) / 11/4 SOOW
- CR 5 monofásico (230V) / H07RN-F 3G10
- CR 8 trifásico Europa (400V) / H07RN-F 5G4
- CR 8 trifásico América (208V) / 9/4 SOOW

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.



Ejemplo indicativo de inserción de cables de cableado



⊕ tierra

N: neutro

R - S - T... L: fases

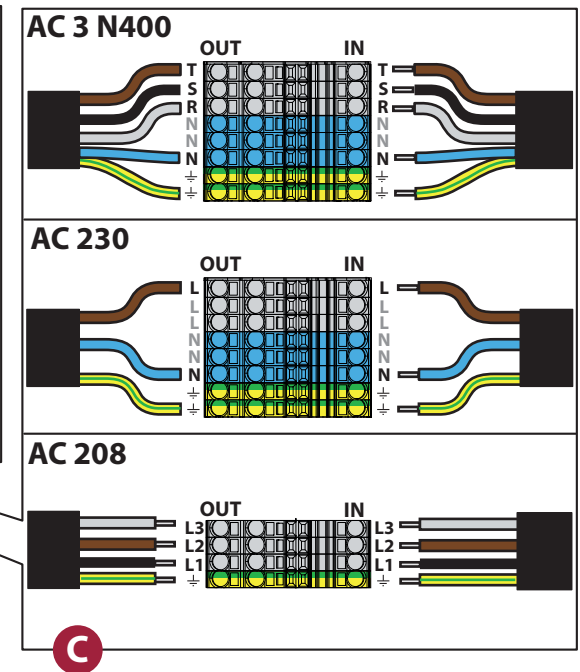




Fig. 12

Instalación

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);
- 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 página [6](#)

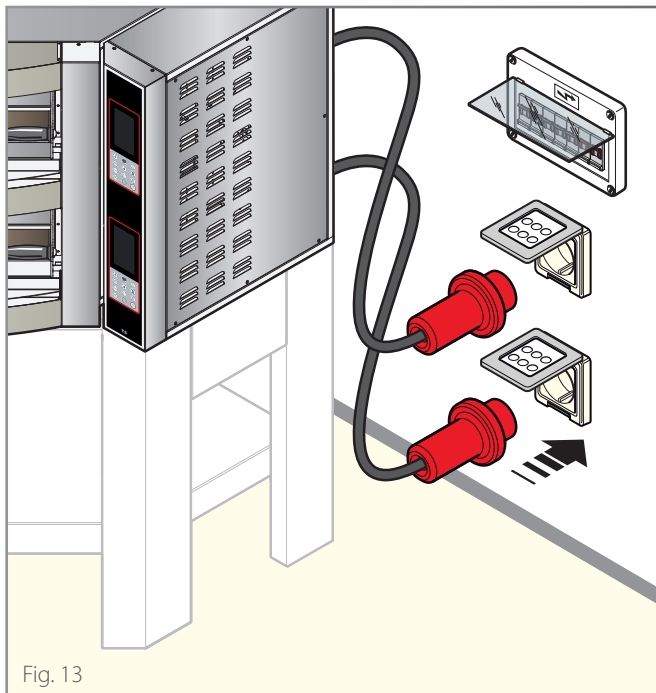


Fig. 13

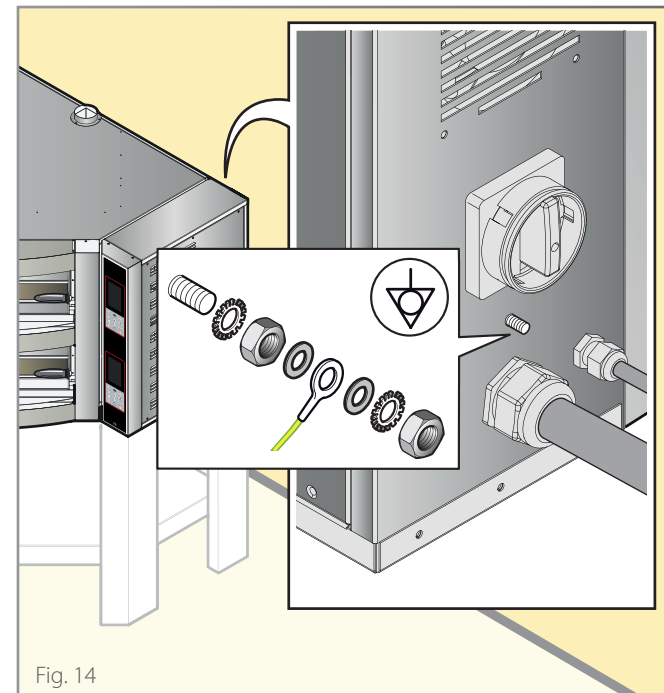
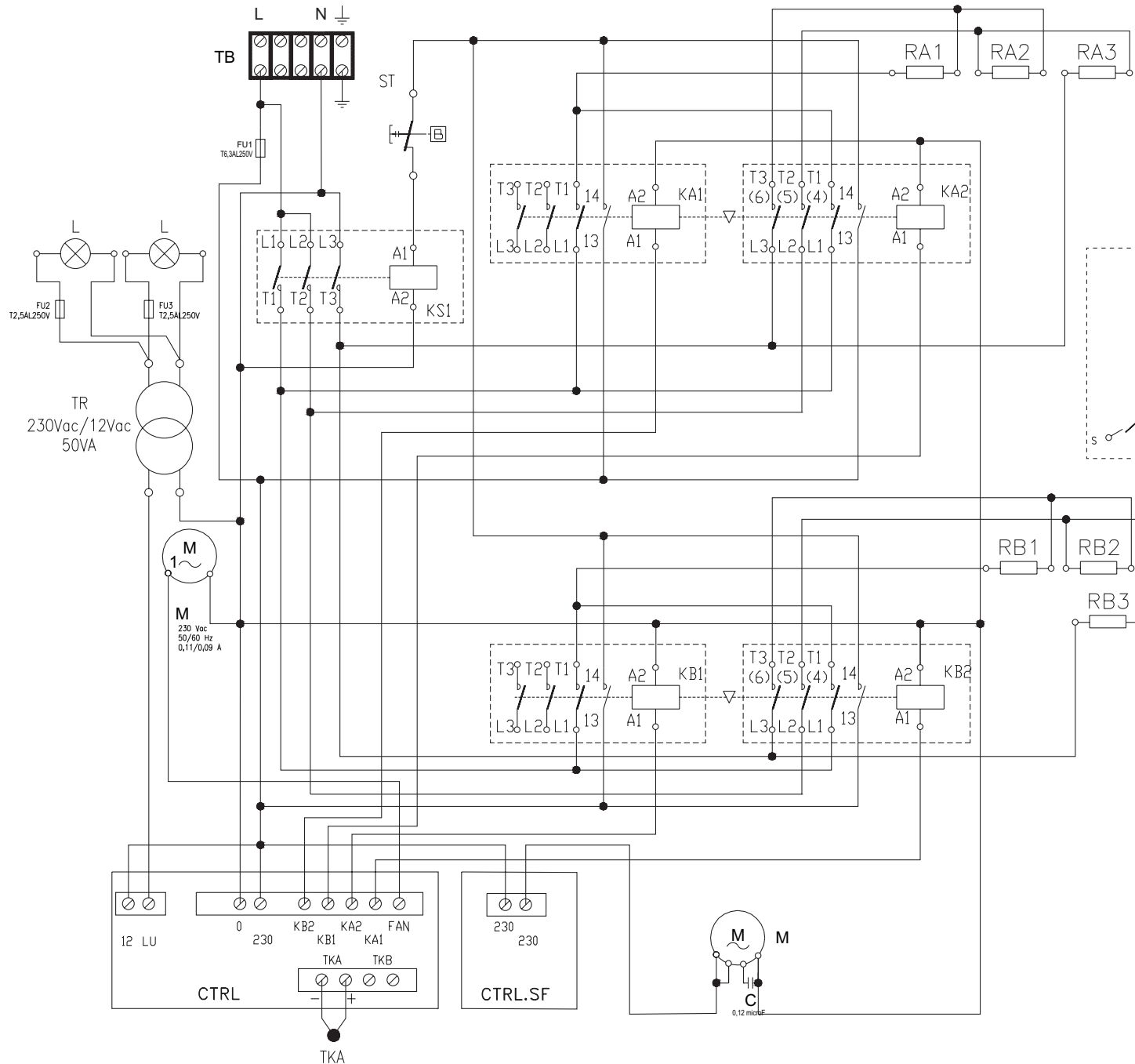
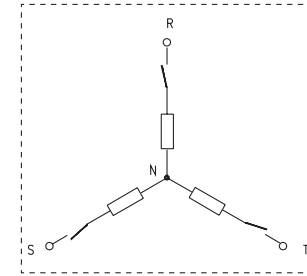
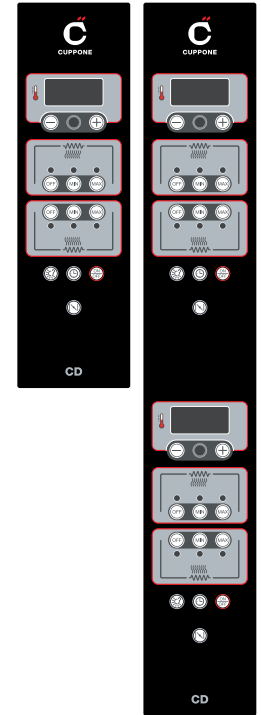


Fig. 14

Esquemas eléctricos

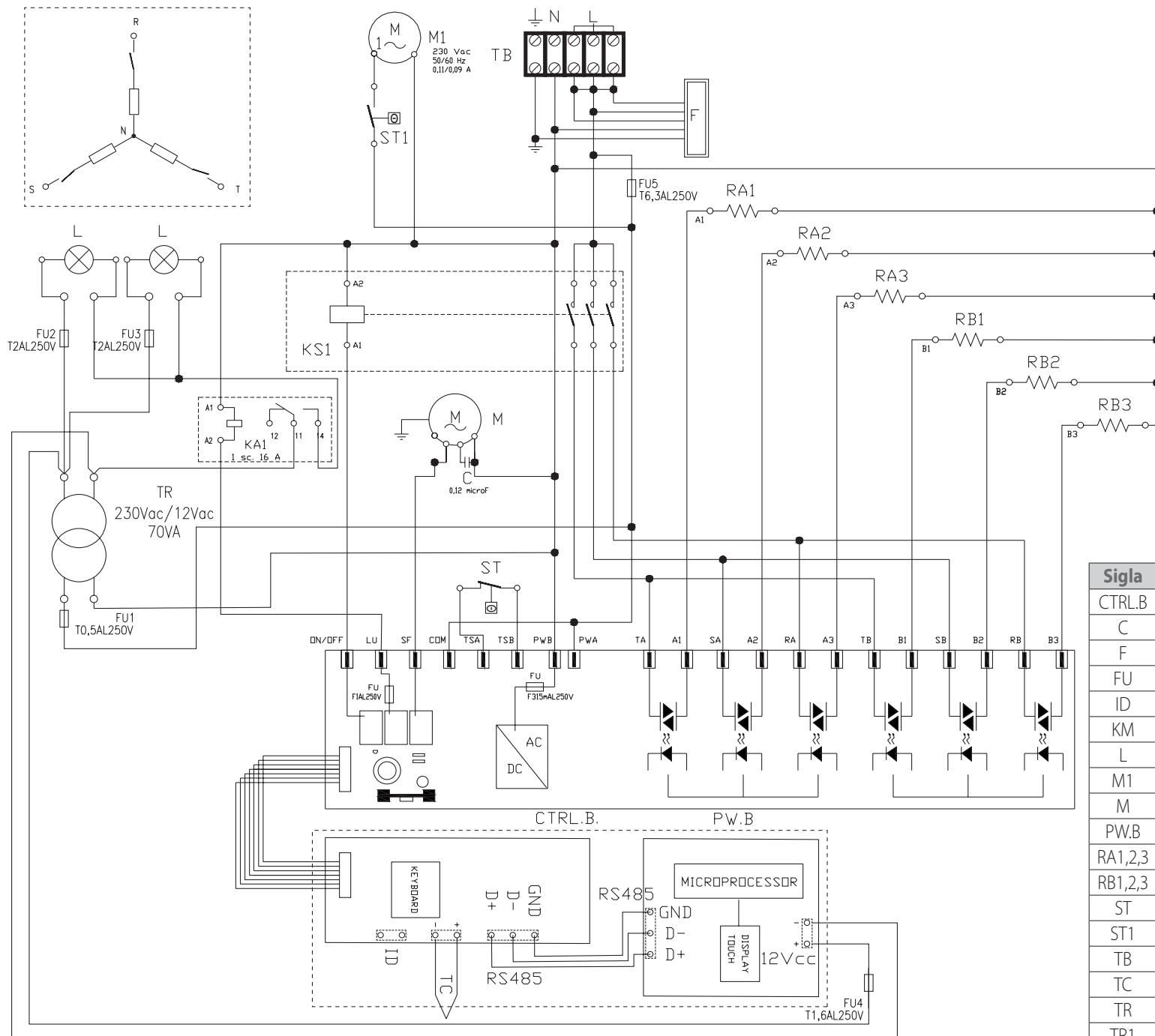


AC 230
mod. CD

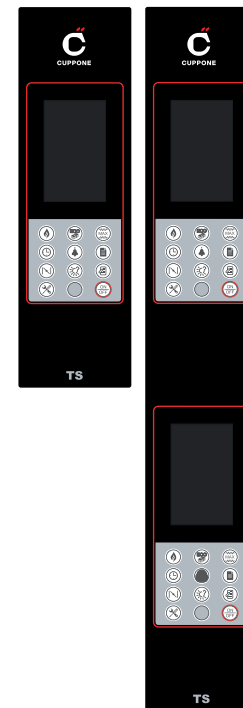


Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
CTRL.SF	Tarjeta de chimenea adicional
FU	Fusibles
Ks	Contacto de seguridad BF09-MC09
KA1	Mitad de potencia res. techo BF09-MC09
KA2	Plena potencia res. techo BF09-MC09
KB1	Mitad de potencia res. solera BF09-MC09
KB2	Plena potencia res. solera BF09-MC09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

Esquemas eléctricos

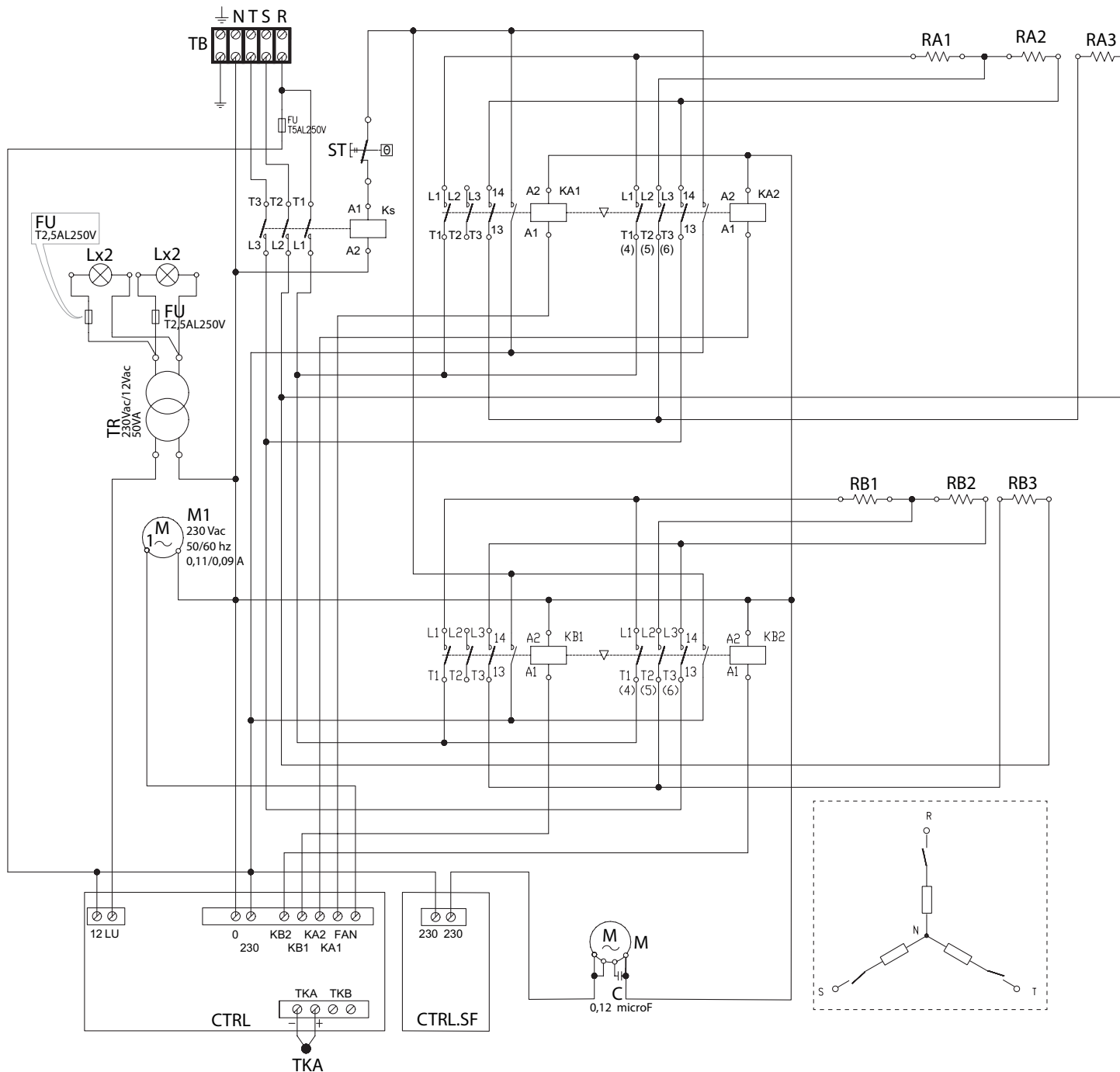


AC 230
mod. TS

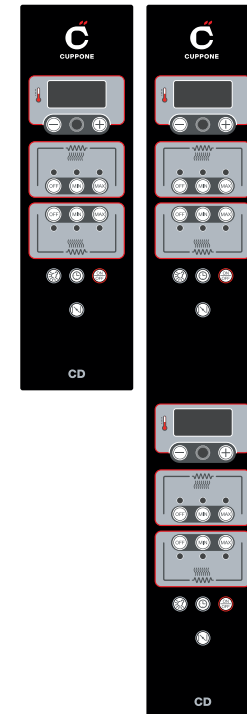


Sigla	Descripción
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
C	Condensador de arranque del motor
F	Filtro antiinterferencias
FU	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido rem.
KM	Contactora BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura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

Esquemas eléctricos



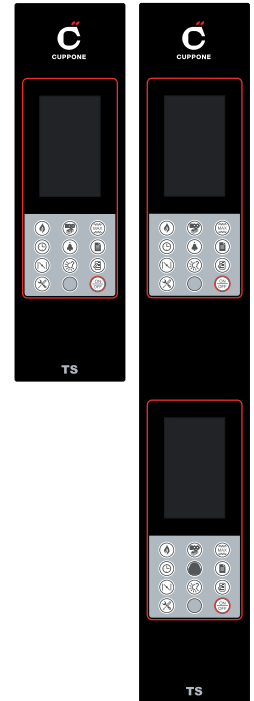
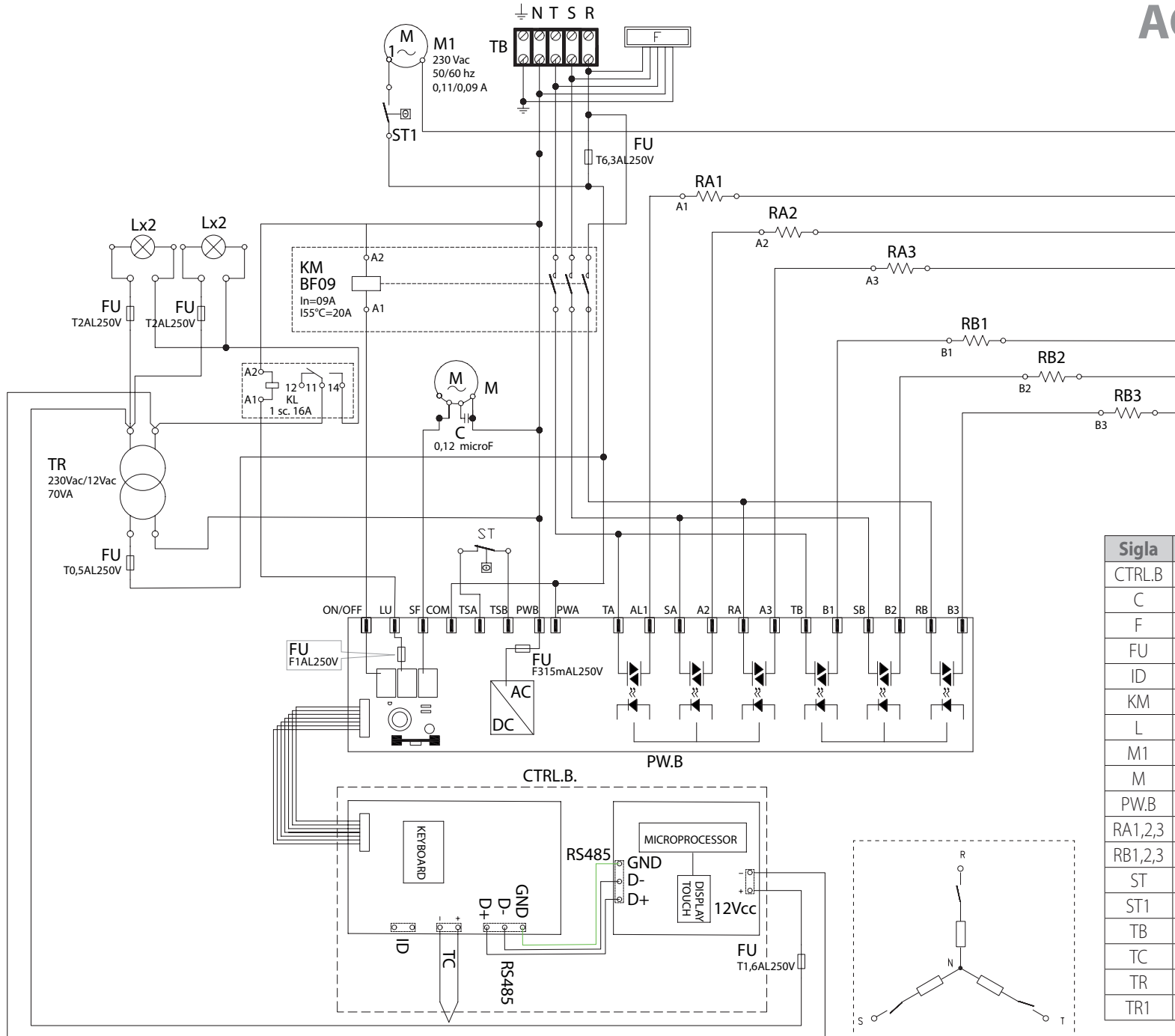
AC 3N 400 mod. CD



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

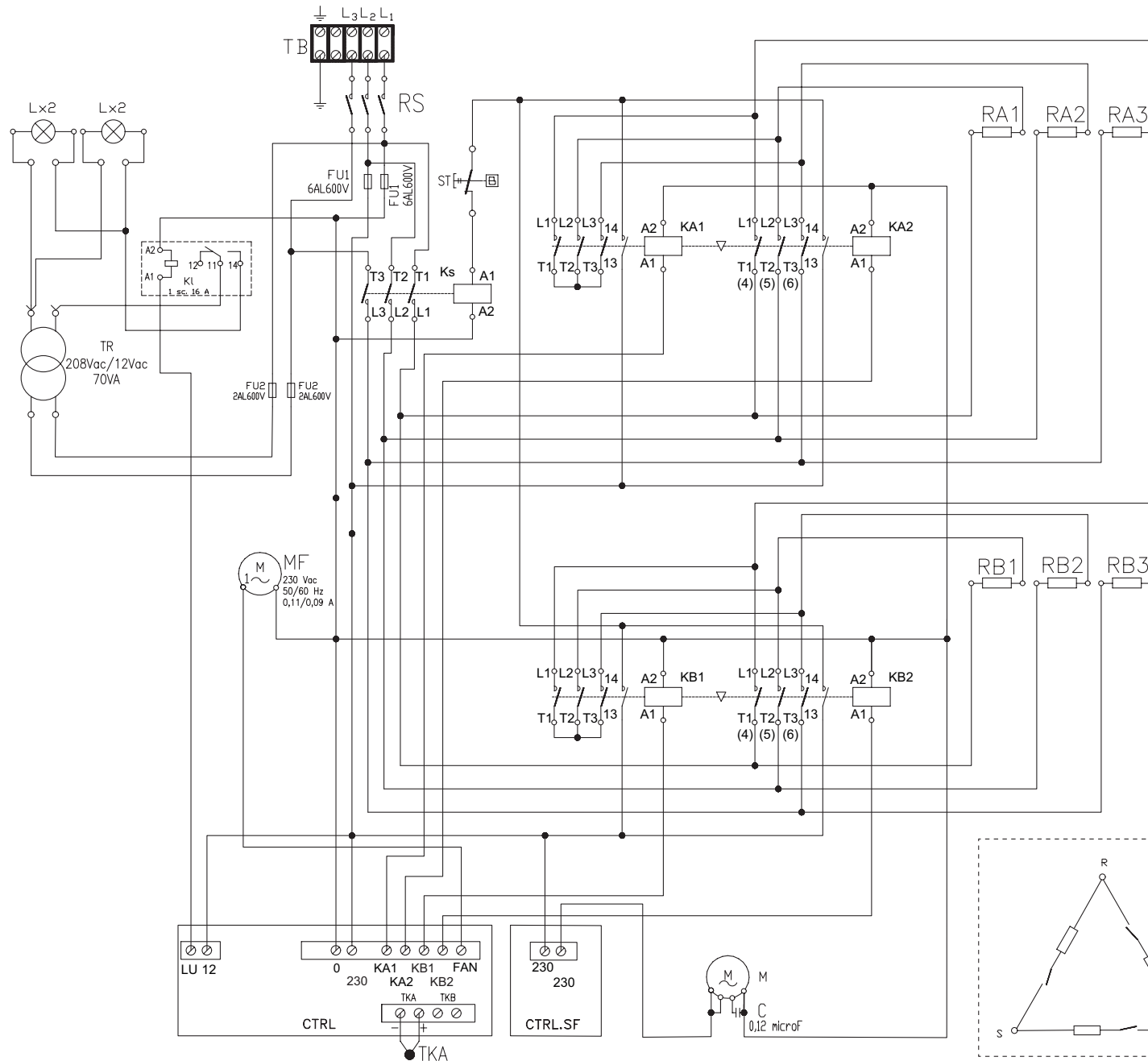
Esquemas eléctricos

AC 3N 400 mod. TS

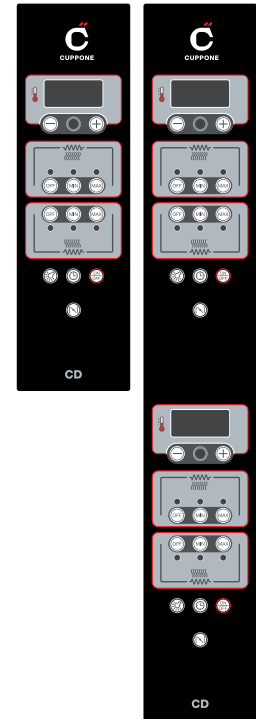


Sigla	Descripción
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
C	Condensador de arranque del motor
F	Filtro antiinterferencias
FU	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido rem.
KM	Contacto BF09-MC09
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Motor de apertura de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

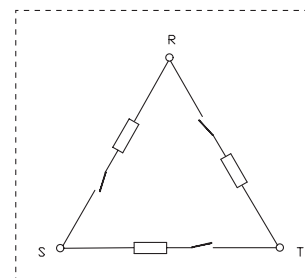
Esquemas eléctricos



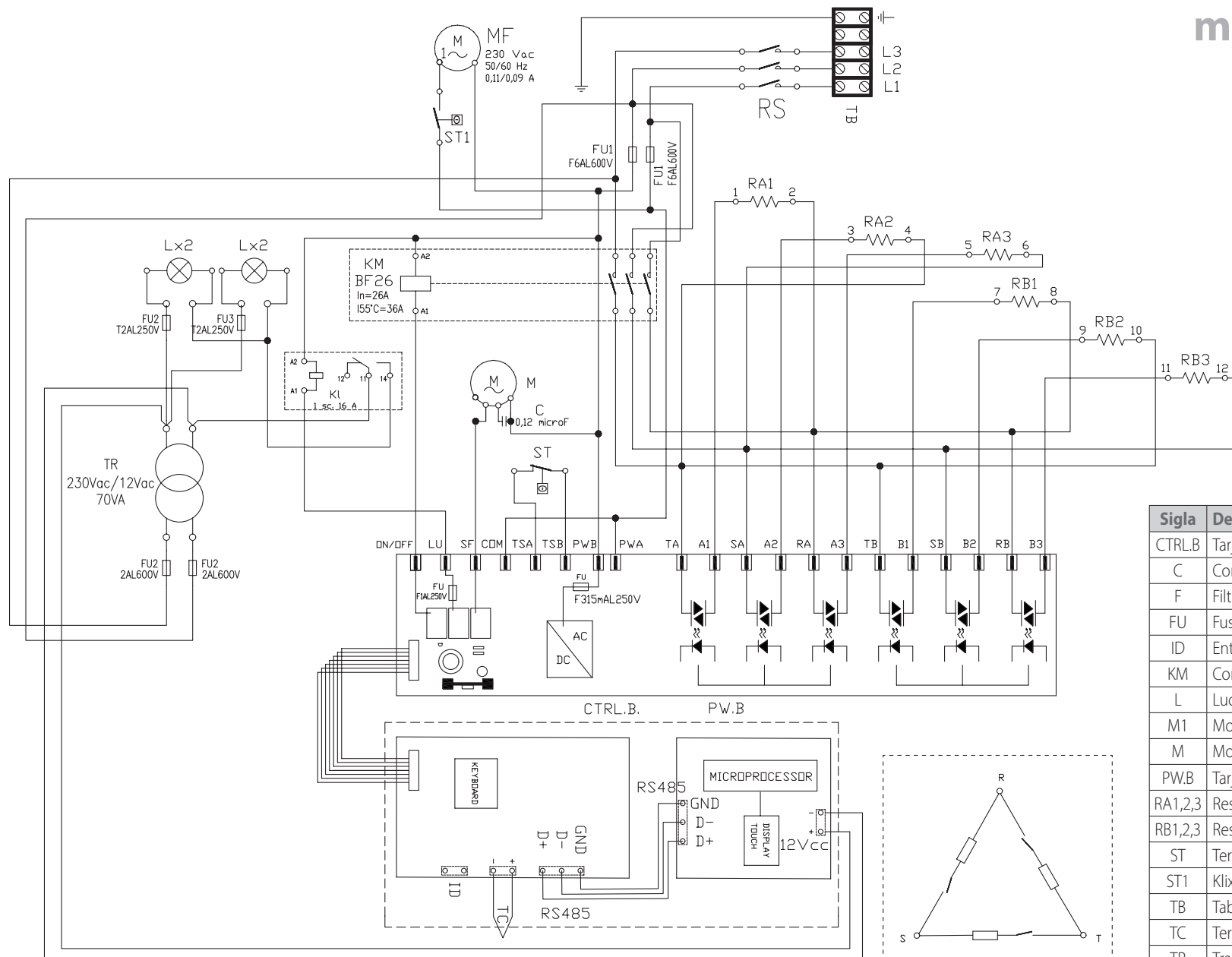
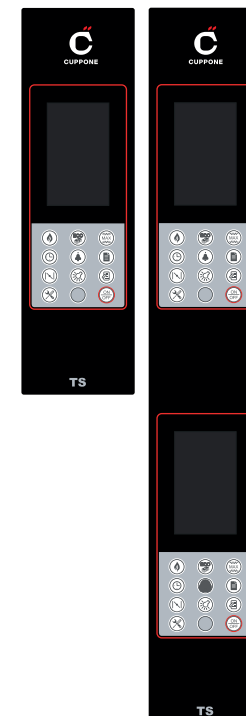
AC 3 208 mod. CD



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



AC 3 208 mod. TS



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

Instalación

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.

Para terminar se explica al usuario cómo utilizar de forma óptima y segura el aparato y cómo realizar las operaciones de mantenimiento ordinario y de limpieza.

Comprobación del funcionamiento y primer encendido

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

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

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

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

✓	Comprobación del posicionamiento	Capítulo de referencia en la página...
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (intercambio de aire correcto, temperatura mínima/máxima, etc.)	Posicionamiento en página 24
	¿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?	Operaciones preliminares en página 23
	¿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?	Evacuación de humos en página 25
✓	Controles eléctricos	Capítulo de referencia
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?	Conexión eléctrica en página 26
	¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el equipo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados?	
✓	Comprobaciones de salida de humos	Capítulo de referencia
	¿Está colocado correctamente el equipo debajo de una campana extractora adecuada? Recuerde que es posible conectar la salida de la chimenea a un extractor (ventilador o tubo de extracción de la campana motorizada) colocando un interruptor de tiro entre esta última y la chimenea del horno.	Evacuación de humos en página 25
✓	Varios	Capítulo de referencia
	¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el horno?	-
	¿El usuario ha sido correctamente instruido sobre el uso y mantenimiento del horno?	-

Mensajes de error mod. CD

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

NOTA:



"Err" - "ntc" la máquina se apaga

"ALL" la máquina sigue funcionando.

Mensajes de error mod. TS

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

Avisos mod. TS

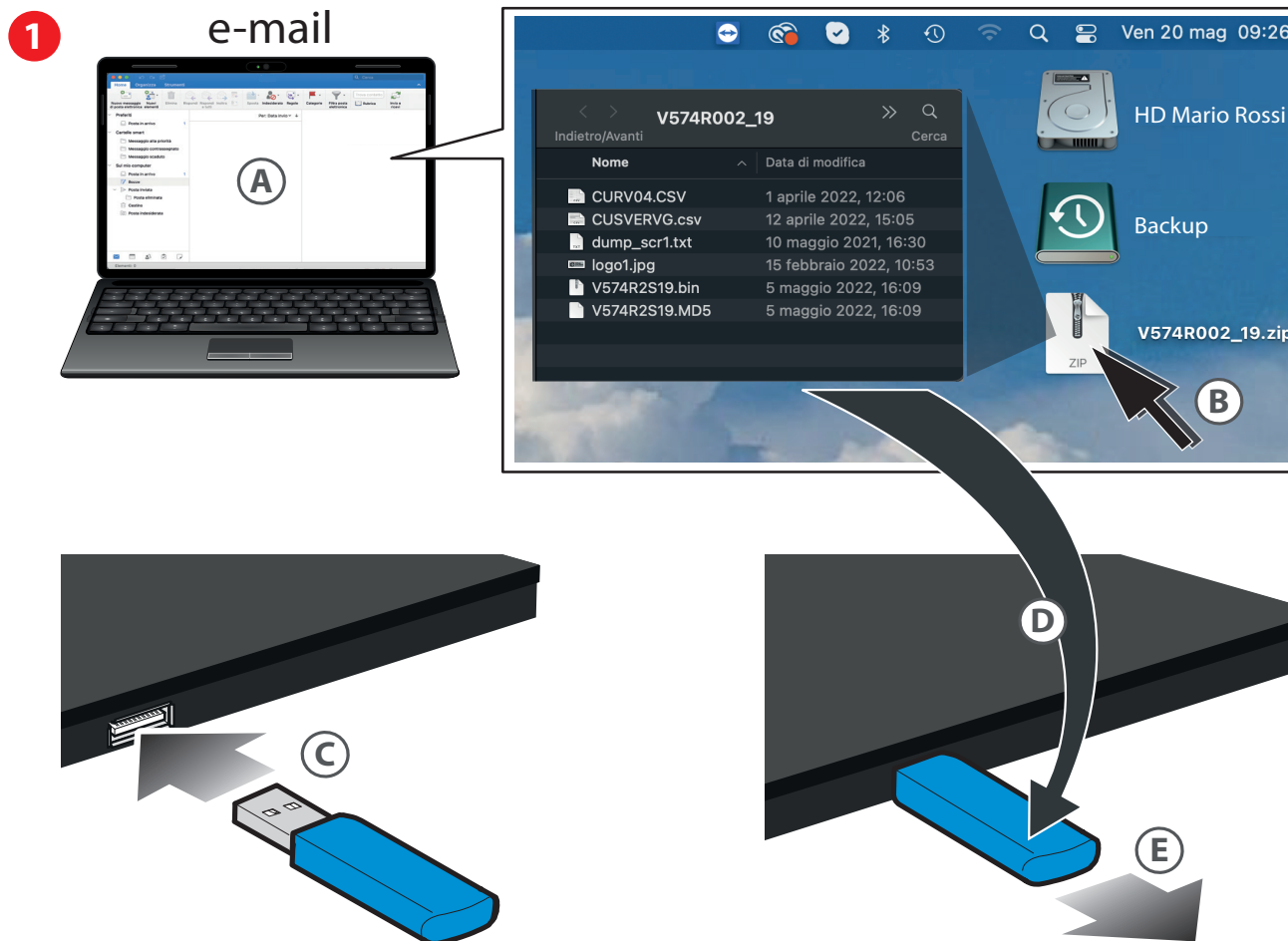
Cod.	Comportamiento del horno	Solución
W1	<p>Temperatura excesiva del disipador de calor en la tarjeta de potencia.</p>  <p><i>El disipador de calor es un bloque de aluminio especial, montado en la tarjeta de potencia para dispersar el calor generado por la misma.</i></p>	<p>Si aparecen estos avisos, el horno continúa funcionando pero muestra anomalías relacionadas con la temperatura excesiva que deben resolverse.</p> <p>Compruebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • el posicionamiento correcto del horno (por ejemplo, las temperaturas de la sala donde está instalado el horno) • las distancias recomendadas con respecto a las paredes y los equipos que a su vez generan calor (por ejemplo, freidoras) • si los ventiladores de enfriamiento funcionan (mirando a través de las ranuras sin quitar el lateral) <p>Hechas estas verificaciones, si el problema persiste, contacte a Asistencia Técnica.</p>
W2	<p>Temperatura excesiva de la junta fría.</p>  <p><i>La unión fría es una sonda integrada en la tarjeta pantalla que detecta la temperatura de la misma y de la atmósfera adyacente.</i></p>	
W3	<p>En el horno hay un contador que controla las horas de trabajo: después de 250 horas, una ventana emergente advierte al usuario que es hora de proceder a la limpieza debajo de la superficie refractaria.</p>	
W5... W14	mensajes relacionados con las notas	<p>Si se toca la ventana emergente de advertencia, desaparece pero permanece como una advertencia en la barra de funciones. Recomendamos limpiar debajo de la superficie refractaria tan pronto como sea posible.</p>

4 PROCEDIMIENTOS

Actualización Firmware

1 DESCARGAR LA ACTUALIZACIÓN DEL FIRMWARE

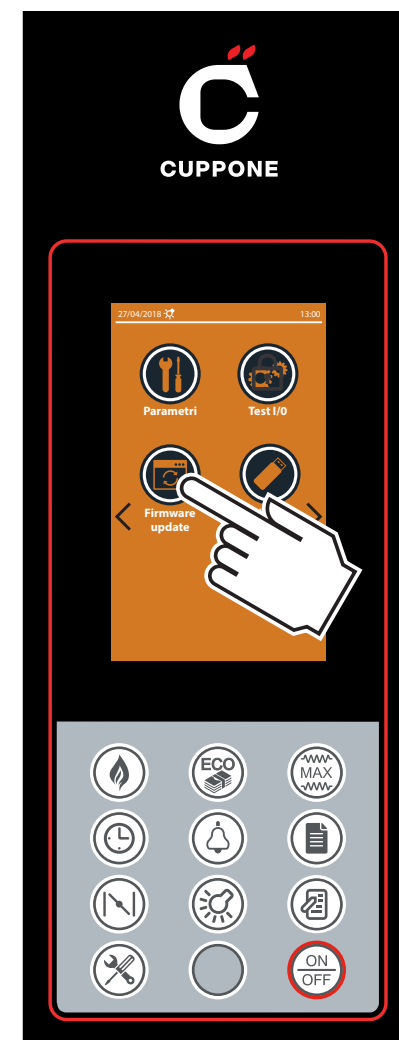
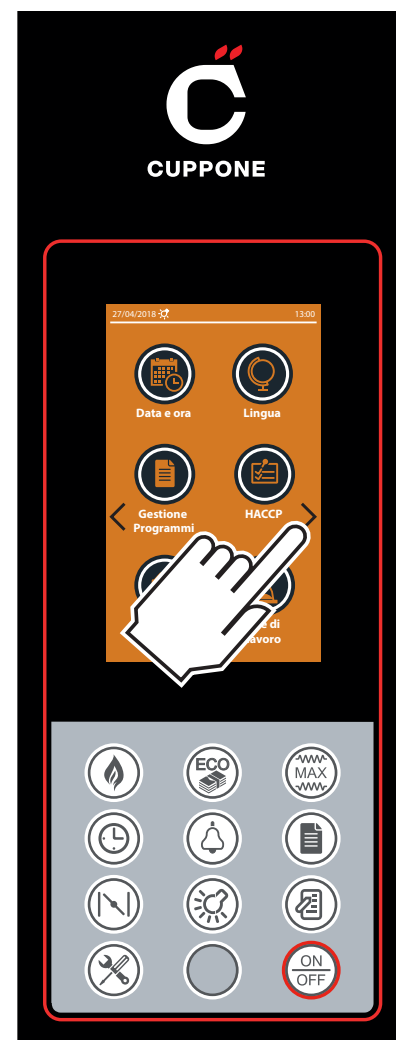
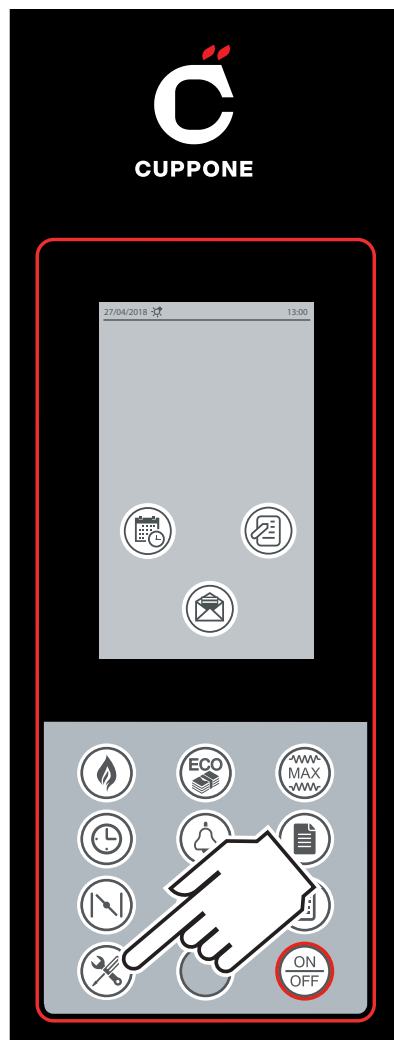
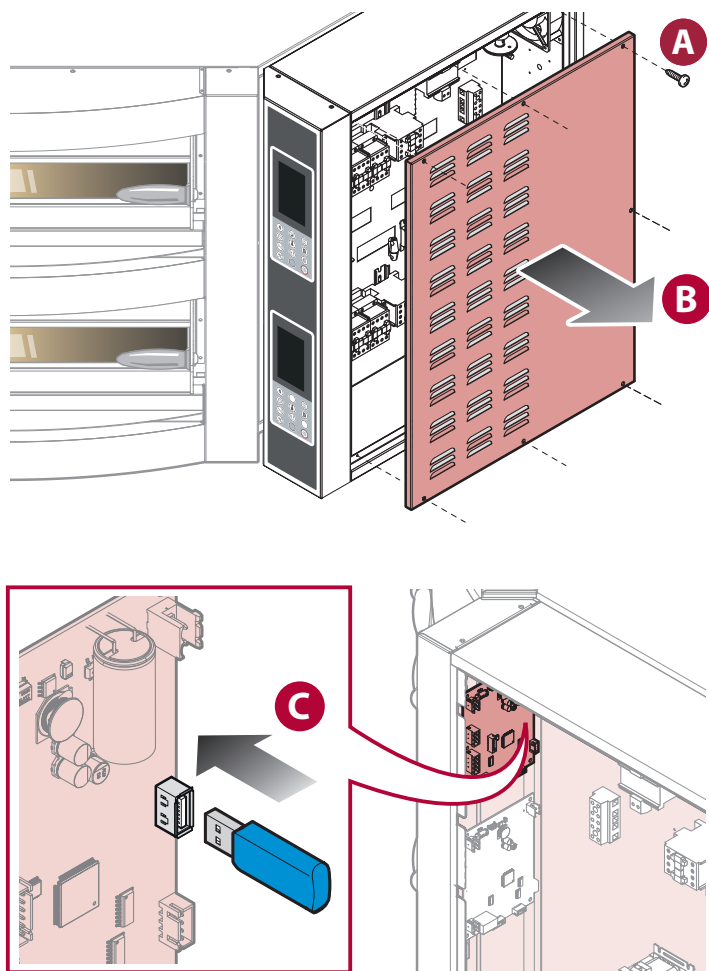
- A** Abra su correo electrónico y descargue la carpeta zip recibida por correo electrónico del fabricante/minorista
- B** Abra la carpeta zip haciendo clic rápidamente dos veces en ella; en su interior hay 6 archivos necesarios para la actualización.
- C** Inserte en su ordenador una memoria USB personal,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



2 COMPRUEBE LA VERSIÓN ACTUAL DEL FIRMWARE

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





3 CARGAR EL FIRMWARE ACTUALIZADO

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

4

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

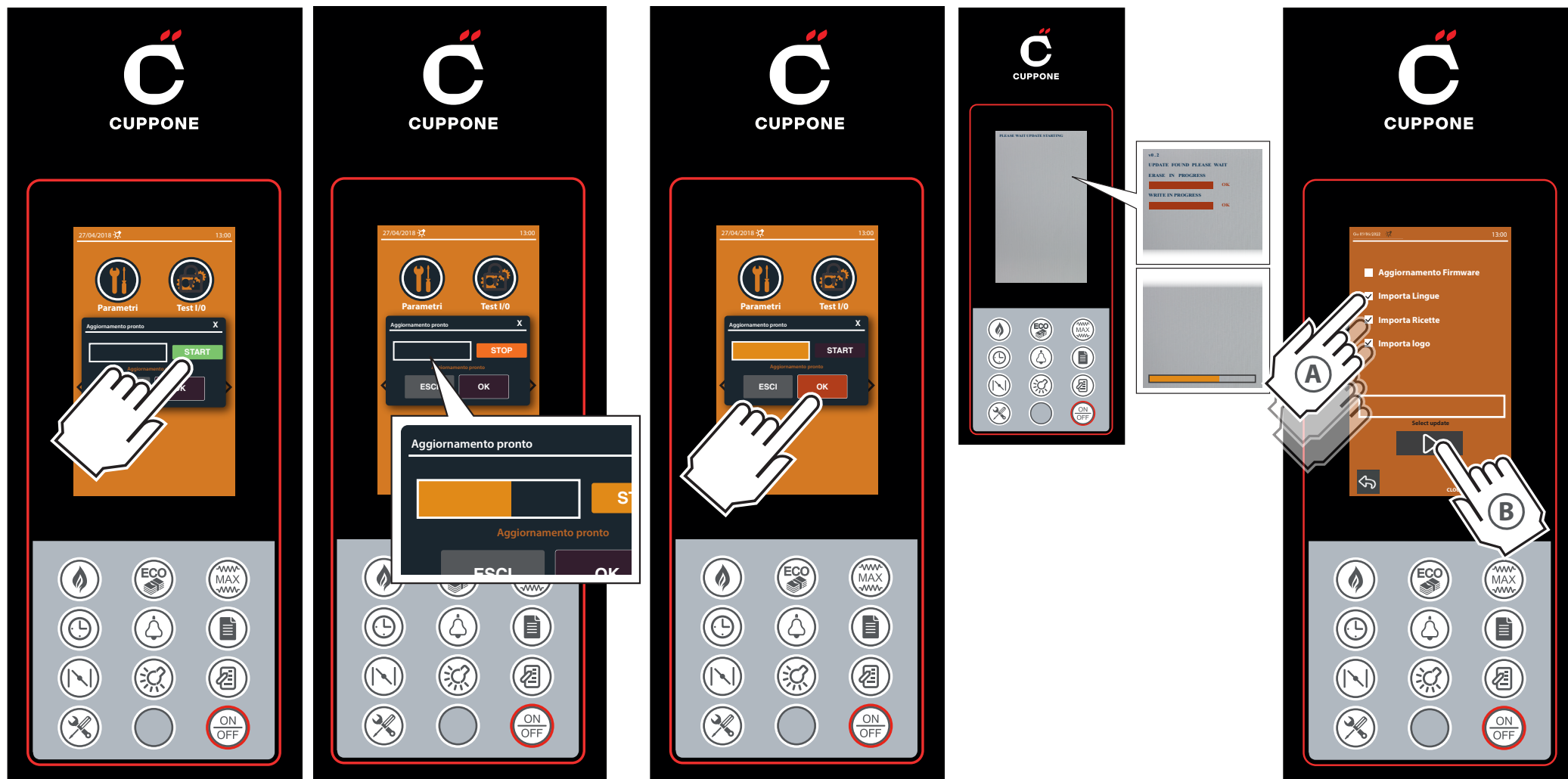
5

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

6

Toque el icono **FIRMWARE UPDATE**.


Procedimientos | Actualización Firmware



7

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

8

Cuando la carga está completa confirme tocando la tecla 

9

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

10

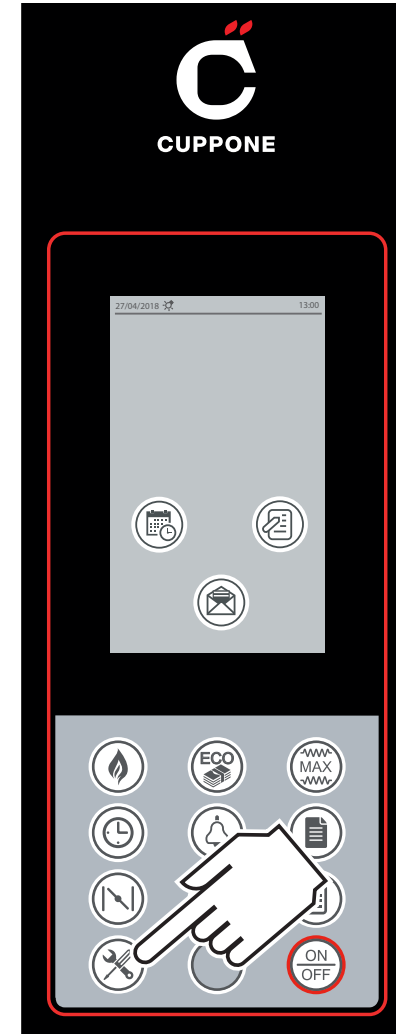
- A** Marque las tres últimas entradas
- B** Inicie el procedimiento de carga.

Procedimientos | Puesta a cero de las horas de mantenimiento (puesta a cero del contador)



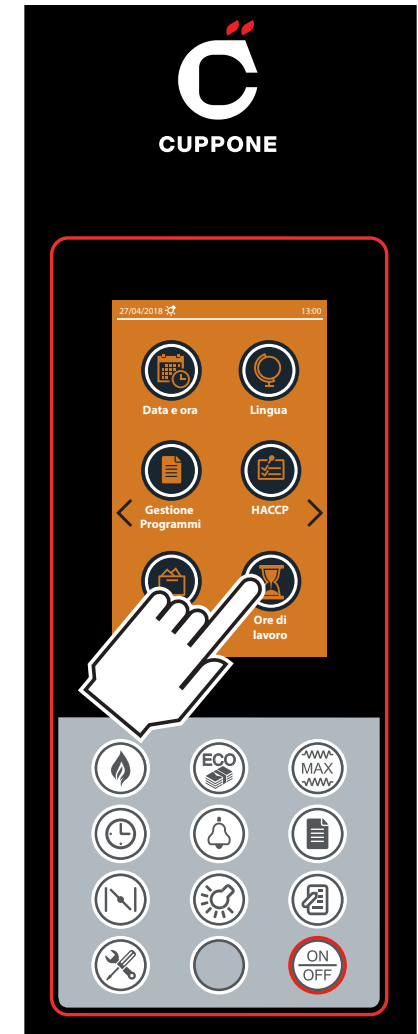
1

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



2

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



3

Toque el icono **HORAS DE TRABAJO**.

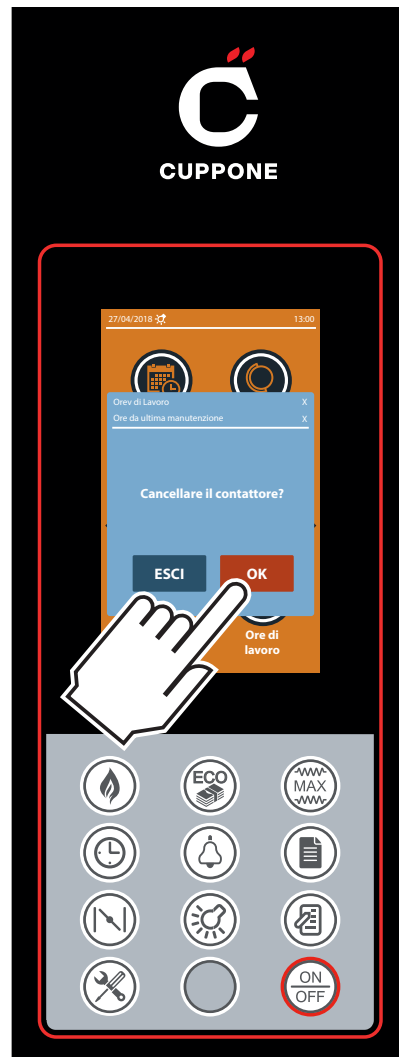
Procedimientos | Puesta a cero de las horas de mantenimiento (puesta a cero del contador)



4

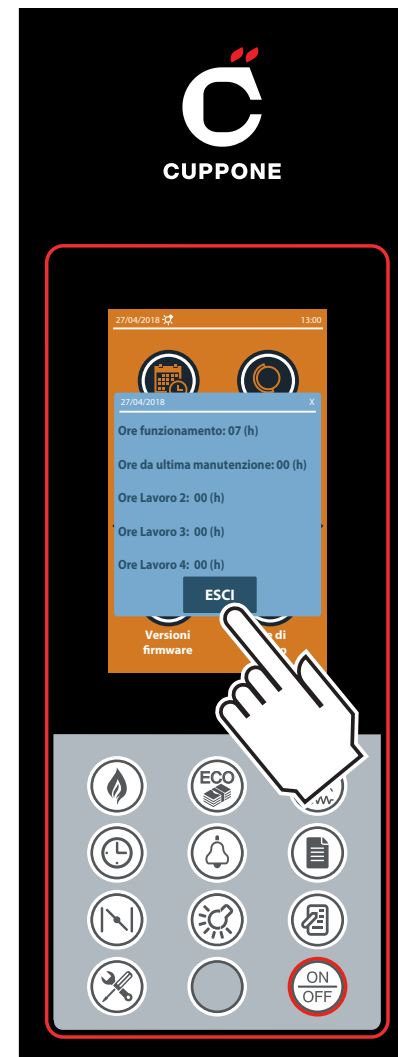
Toque el icono de **PAPELERA** al lado del mensaje "Horas desde el último mantenimiento: 5* (h)"

* el número indicado es solo un ejemplo



5

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



6

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



7

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

5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Advertencias

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

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

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

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

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

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



Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO
Use un paño empapado en agua tibia y jabón y termine de enjuagar y secar a fondo.

LIMPIEZA DE CRISTALES

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

LIMPIEZA DE LA PANTALLA

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

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

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

Fig. 15

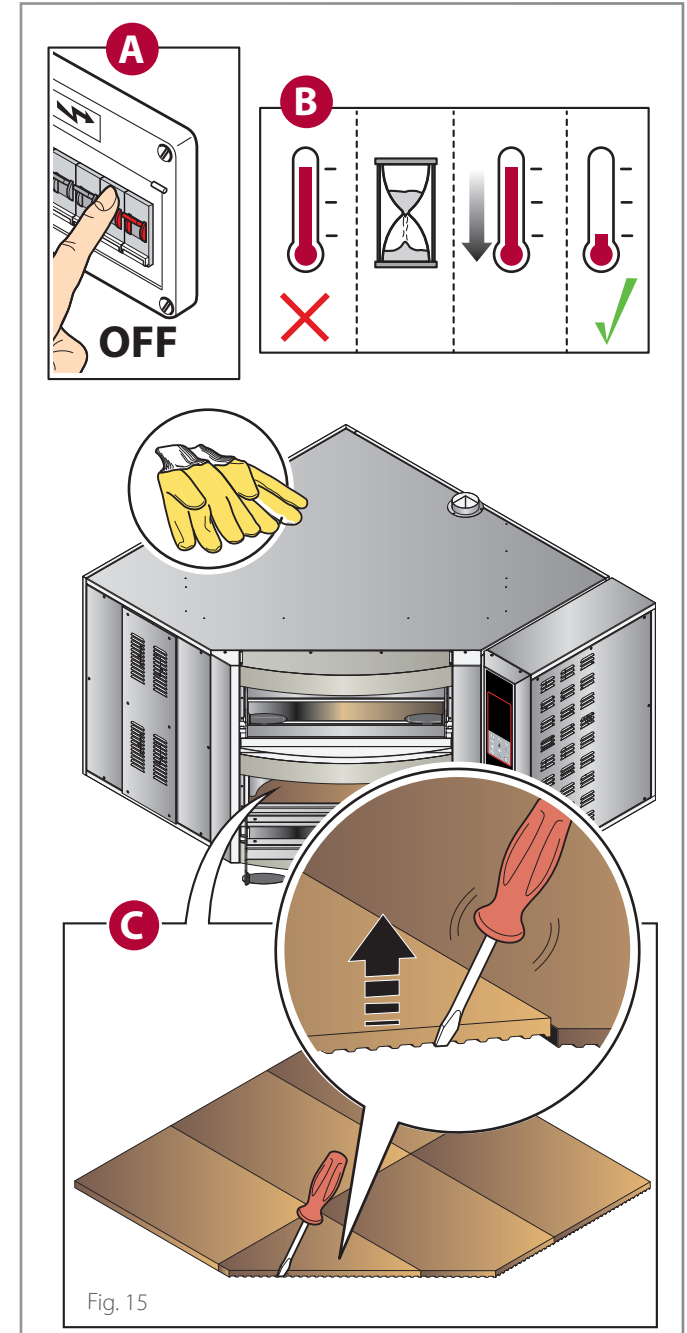
Los residuos de alimentos se encuentran normalmente en los elementos refractarios (por ejemplo, grasas, residuos de alimentos, etc.) que deben eliminarse con frecuencia por razones de higiene y seguridad.

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 reinsertión, tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.**

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

Si la limpieza manual no es suficiente, use la función **PIRÓLISIS** ▶ consulte la página **42**




LIMPIEZA DE LA CÁMARA CON PIRÓLISIS

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

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

Hornos modelo CD ▶ Fig. 18

- 1 Cierre la chimenea tocando la relativa tecla.
- 2 Ajuste la **temperatura en cámara a 400 °C - 752 °F**.
- 3 Usando las teclas "MIN" y "MAX", ajuste las dos **potencias de techo y solera a MAX**.
- 4 Apague las luces de la cámara de cocción.
- 5 Cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla **ON/OFF**  y deje que se enfríe con la puerta cerrada.
- 6 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 una aspiradora de cenizas ▶ Fig. 19

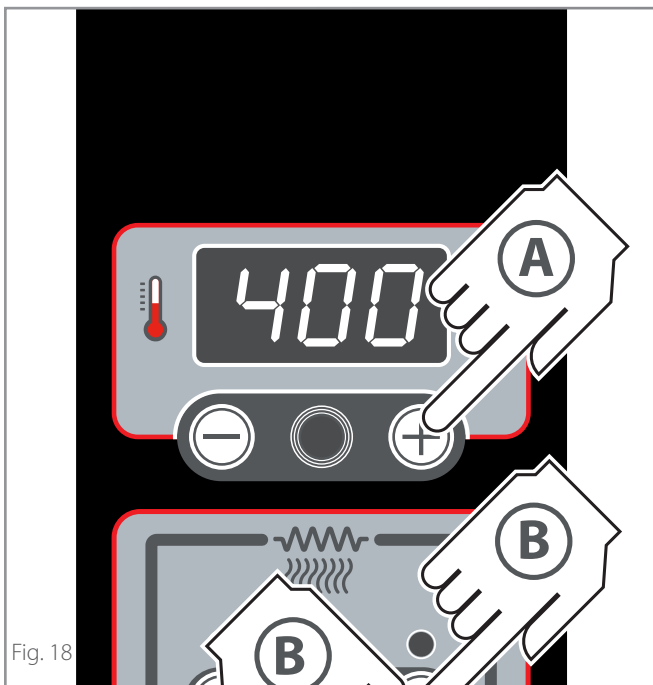




Fig. 18

Hornos modelo TS ▶ Fig. 17

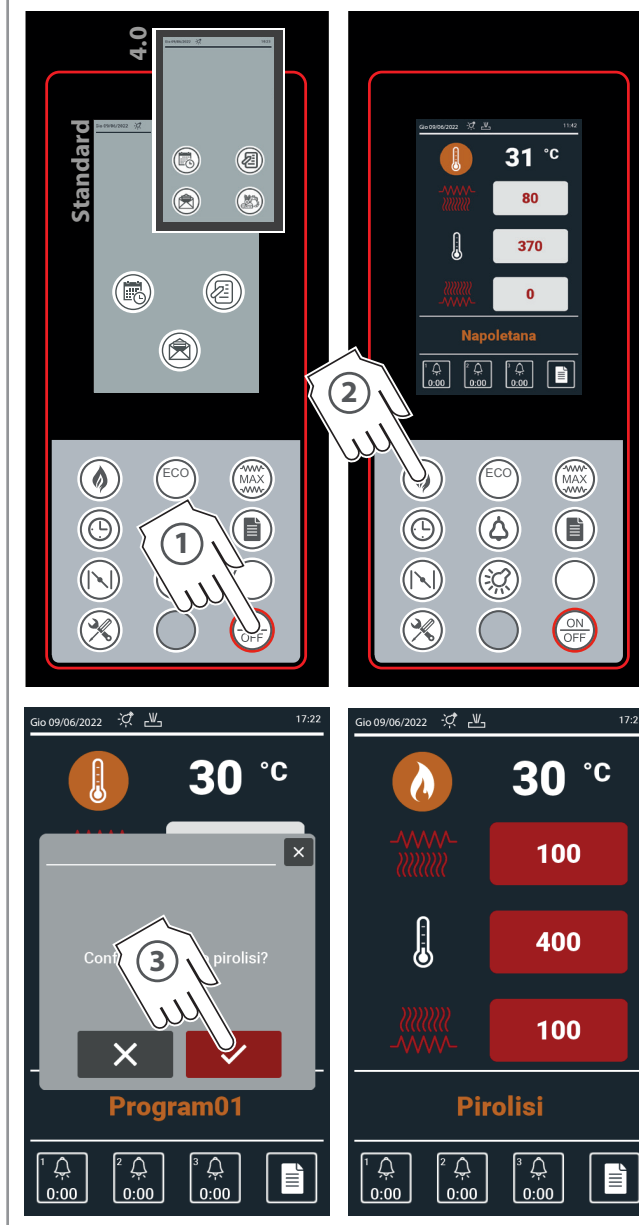
- 1 Cierre la chimenea tocando la relativa tecla.
- 2 Toque la tecla **ON/OFF** .
- 3 Toque la tecla **PIRÓLISIS**.
- 4 Confirme pulsando : se pone en marcha el calentamiento de la cámara del horno hasta alcanzar una temperatura de 400 °C - 752 °F, en este momento, la función se detiene (para bloquear la función por adelantado, presione nuevamente la tecla **PIRÓLISIS**).
- 5 Cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con una aspiradora de cenizas ▶ Fig. 19

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



Fig. 19

Fig. 17



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.).

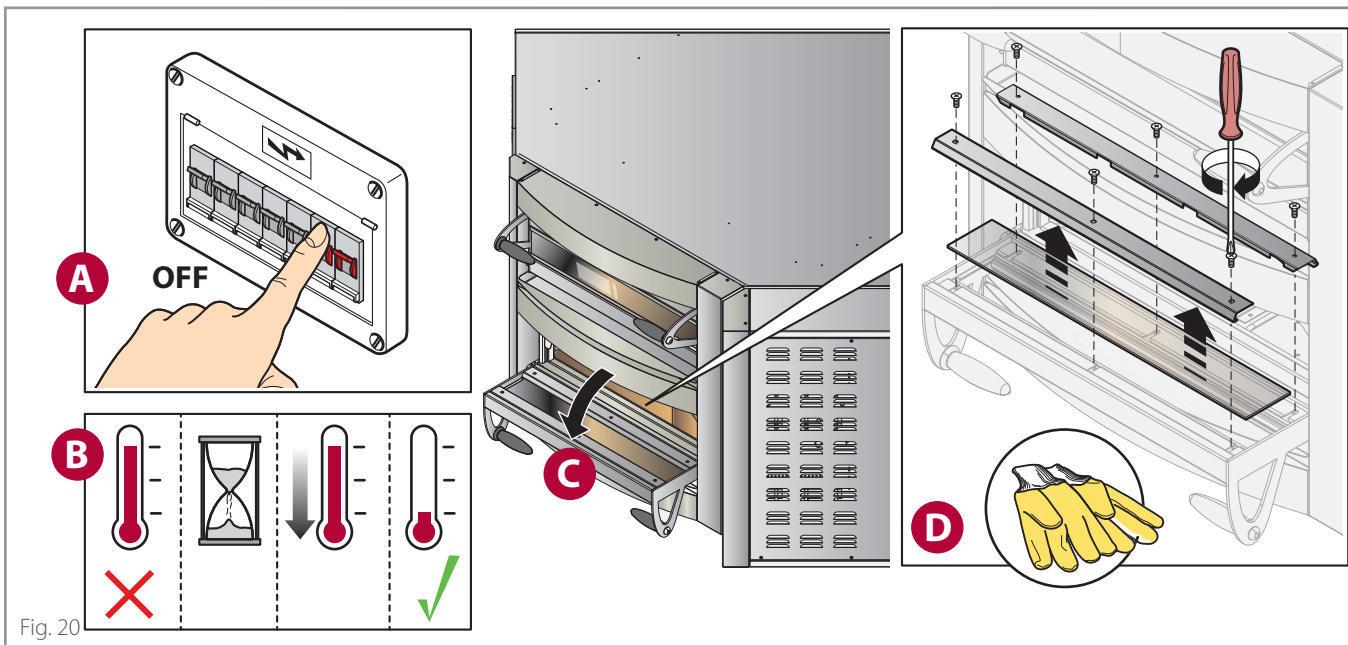


Fig. 20

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

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

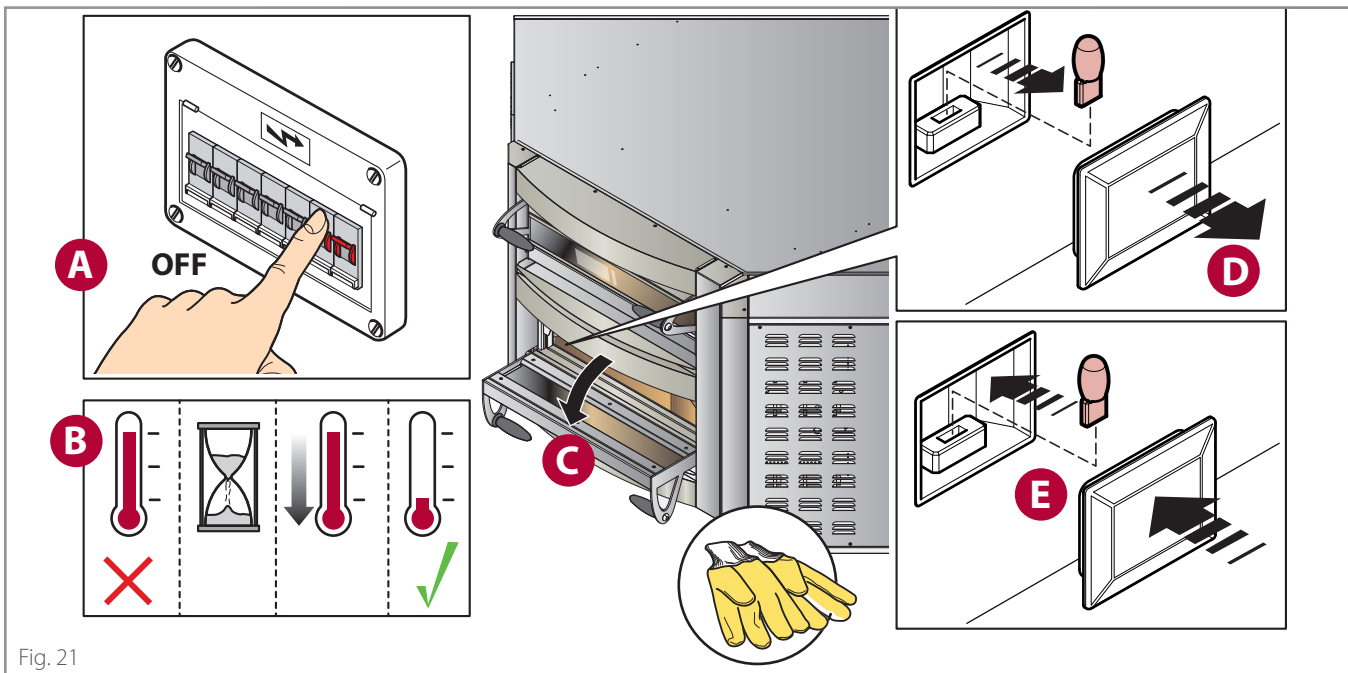


Fig. 21

Mantenimiento y limpieza | reemplazo de componentes

SUSTITUCIÓN DEL MATERIAL REFRACTARIO

► Fig. 22

SUSTITUCIÓN DE LA PERILLA DE LA PUERTA

► Fig. 23

