Donatello

HORNO

Manual de preinstalación e instalación

Traducción de las instrucciones originales

DN 435
DN 635
DN 635 L
DN 935

HEat. smART.
Partner in Baking. Since 1963

CUPPONE

Preámbulo

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

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

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

Asistencia técnica

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

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

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

Índice

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

2 DATOS TÉCNICOS DE LOS HORNOS..... 6

Datos técnicos horno Donatello | soporte 7
Datos técnicos horno Donatello DN 435 | horno individual 8
Datos técnicos horno Donatello DN 635 | horno individual 15
Datos técnicos horno Donatello DN 635L | horno individual..... 22
Datos técnicos horno Donatello DN 935 | horno individual 29

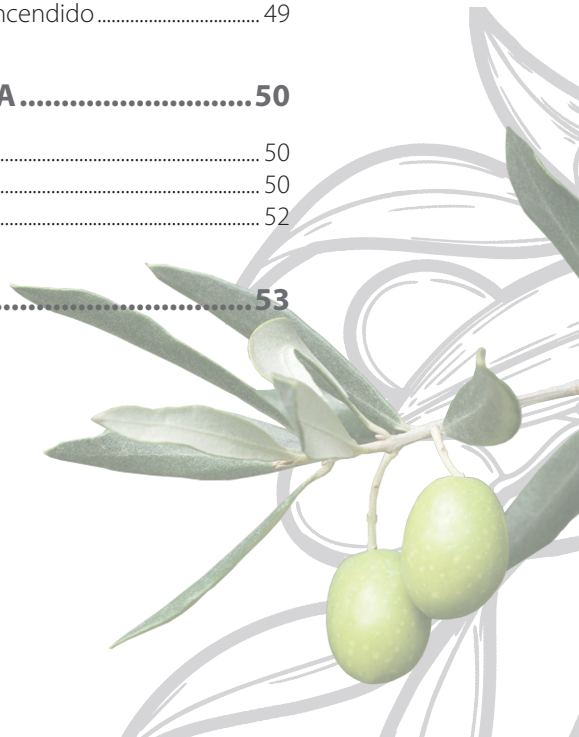
3 INSTALACIÓN..... 36

Transporte 37
Operaciones preliminares 37
Eliminación de embalajes 37
Posicionamiento 38
Lectura del número de serie 39
Evacuación de humos 39
Conexión eléctrica 40
Pre-pruebas y pruebas 49
Comprobación del funcionamiento y primer encendido 49

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 50

Advertencias 50
Limpieza del horno 50
Reemplazo de componentes 52

5 DIAGNÓSTICO..... 53



1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA

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

A	**Comprobar con el propietario si hay herramientas en el sitio de instalación para un fácil manejo del horno.** ▶ Fig. 1
√	Para un correcto manejo del horno es necesario:
	• que haya equipos de protección personal disponibles (por ejemplo, calzado de seguridad, guantes, etc...)
	• exista un elevador capaz de manipular el equipo con seguridad (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y el personal cualificado para llevar a cabo esta operación.

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

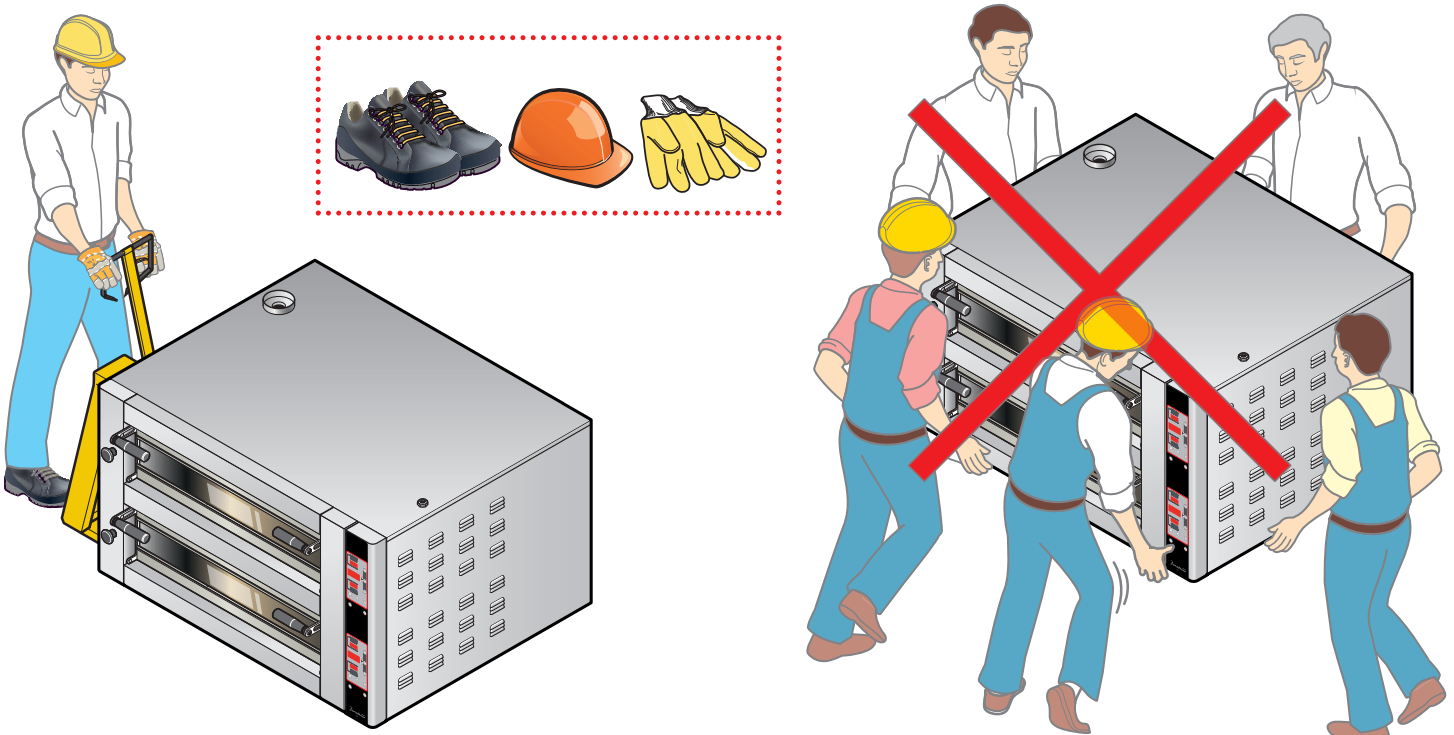


Fig. 1

C **Compruebe con una inspección si la sala de instalación es adecuada**

√ Asegúrese de que ▶ Fig. 2

- **el piso del local de instalación es ignífugo**, perfectamente **plano** y capaz de soportar el peso del equipo;

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

- El horno debe ser colocado sobre una base, del fabricante o propia que:
  - sea de un material no inflamable y no sensible al calor;
  - esté perfectamente estable y plana;
  - pueda soportar el peso del equipo.

- el local de instalación:
  - sea dedicado y conforme a la cocción de los alimentos;
  - tenga un recambio de aire adecuado;
  - sin elementos inflamables o explosivos presentes;
  - cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
  - esté protegido de los agentes atmosféricos;
  - tenga temperaturas máximas de +5 °C (41 °F) a +35 °C (95 °F);
  - tenga una humedad que no supere el 70%.

- el equipo **pueda pasar fácilmente a través de las puertas**.

En la elección del local de colocación, tenga en cuenta que el equipo se debe poder **manipular** fácilmente para cualquier operación de mantenimiento extraordinario que pueda ser necesaria: preste atención a que las obras de albañilería realizadas después de la instalación (construcción de paredes, sustitución de las puertas con otras más estrechas, reestructuraciones, etc...) no obstaculicen los desplazamientos.

- cerca del equipo NO haya fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).

- haya una **ventilación adecuada** de acuerdo con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En ausencia de esto, una toma de aire de **ø140 mm [5,51 in.]** es obligatoria para comunicarse con el exterior o con un local ventilado (por ejemplo, almacén, ático, garaje, escalera).

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

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

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

El horno está equipado con una descarga de humos 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:

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 como mínimo a **300 mm [Ø 11,81 in.]** del horno;

C mediante una **instalación de aspiración** del usuario conectada a la descarga de humo del horno: en este caso, es obligatorio colocar un interruptor de tiro entre el extractor y la chimenea del horno (el extractor y el interruptor de tiro no son suministrados por el Fabricante). En este tipo de instalación, los humos resultantes de la apertura de la puerta no serán aspirados.

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

√ Para una correcta instalación ▶ Fig. 2:

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

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

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

- **compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización** y con cuanto indicado en la placa de la matrícula. Se recuerda que, para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:
  - estar incluido en un **sistema equipotencial** de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes dispositivos con el terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial . El conductor debe tener una sección máxima de 10 mm^2 (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y debe ser de color amarillo verde;
  - debe estar conectado a la **línea de tierra** de la red (cables amarillo y verde);
  - estar conectado obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0.03A Tipo A);
  - estar obligatoriamente conectado a un **mecanismo de interrupción omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

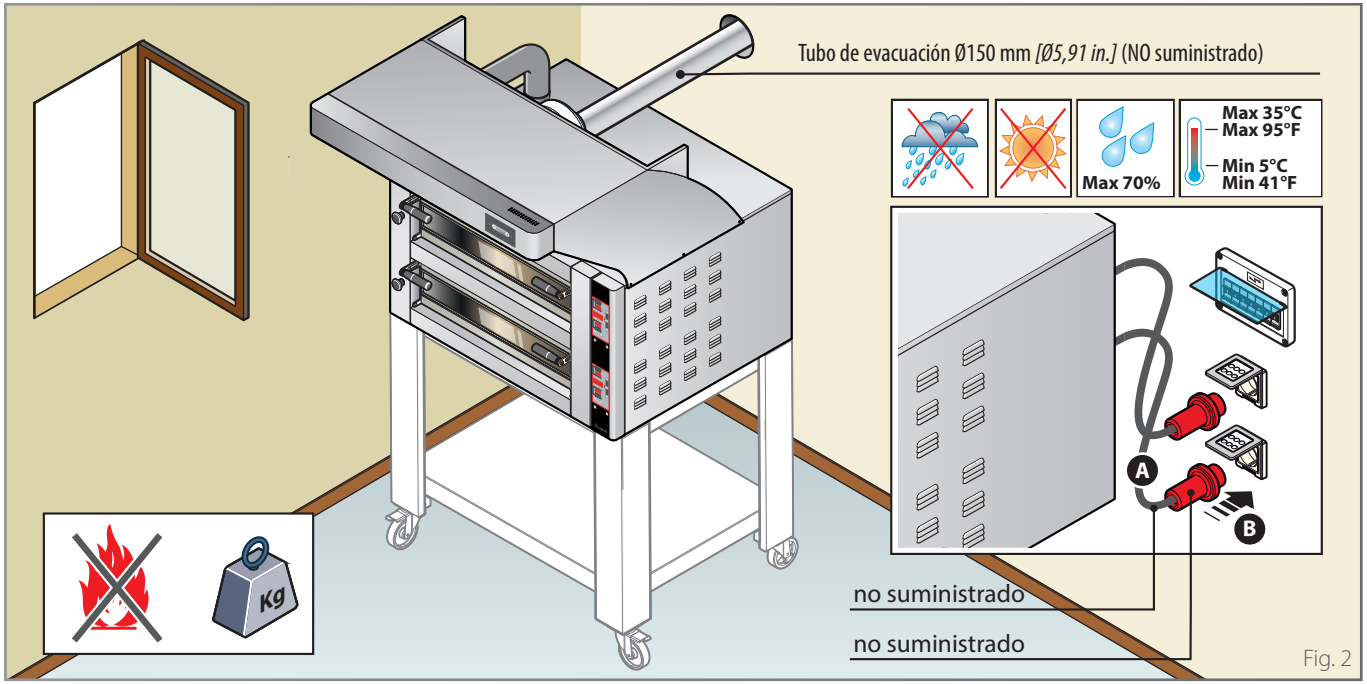
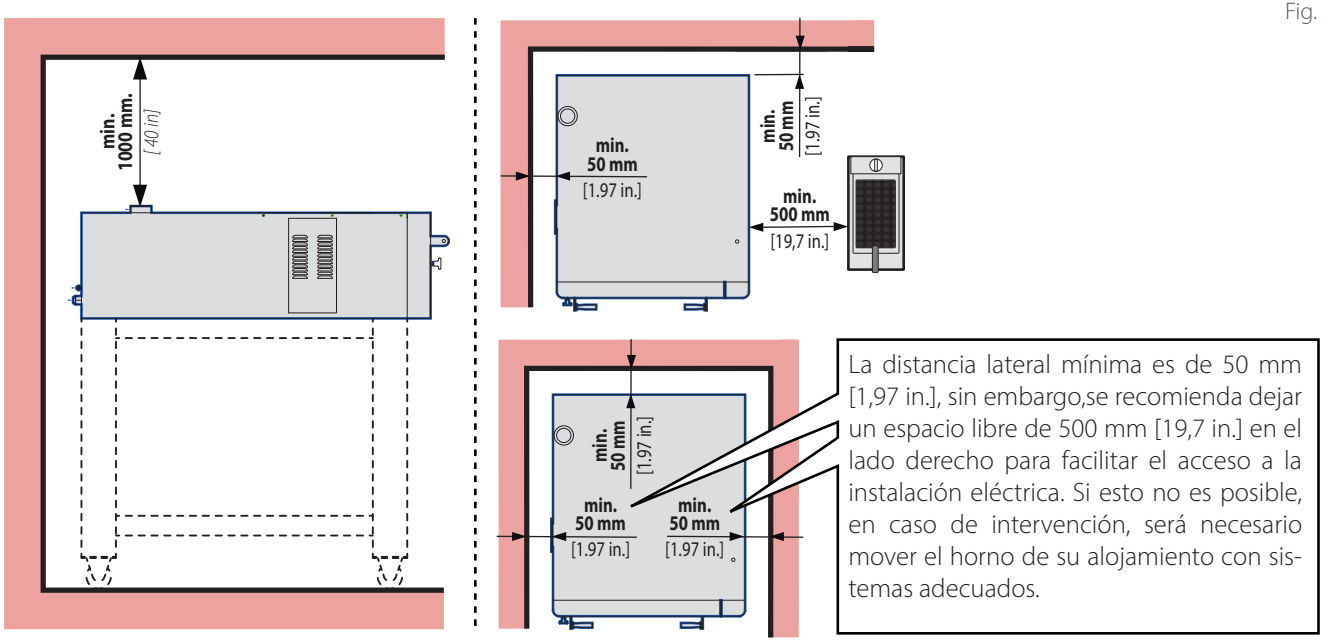


Fig. 2



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

Fig. 3

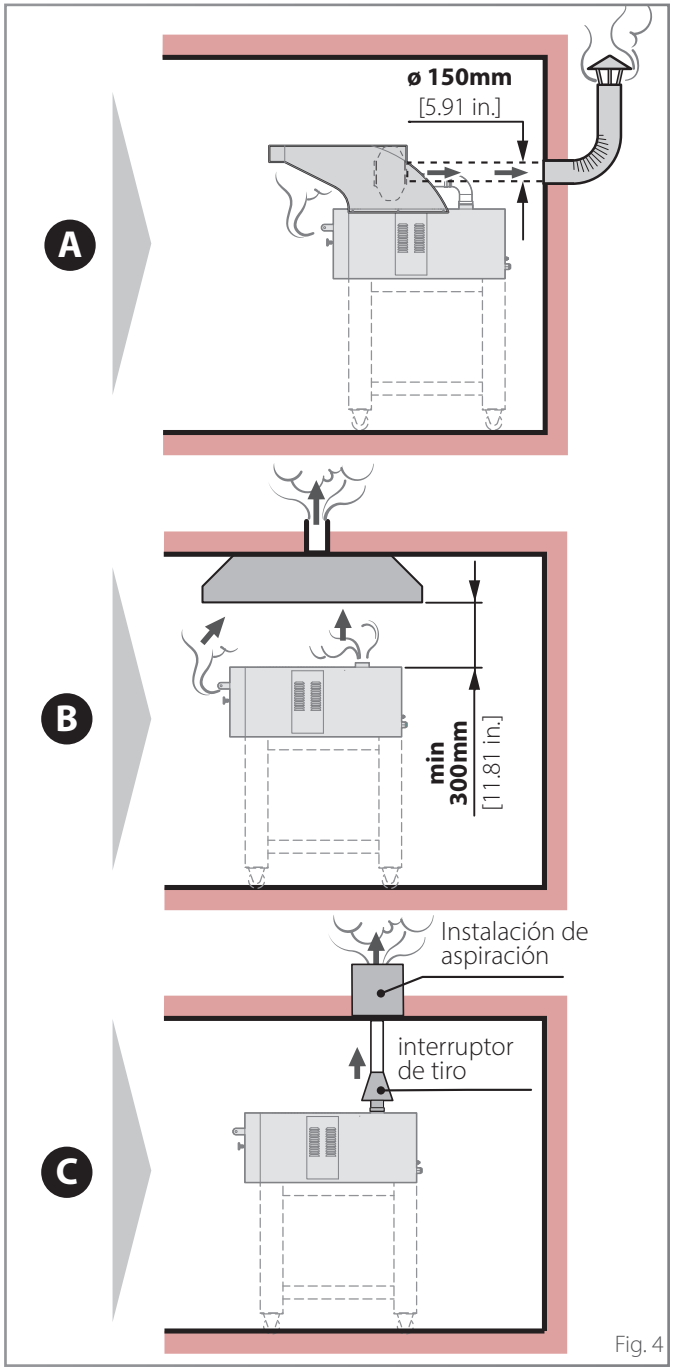


Fig. 4

Datos eléctricos

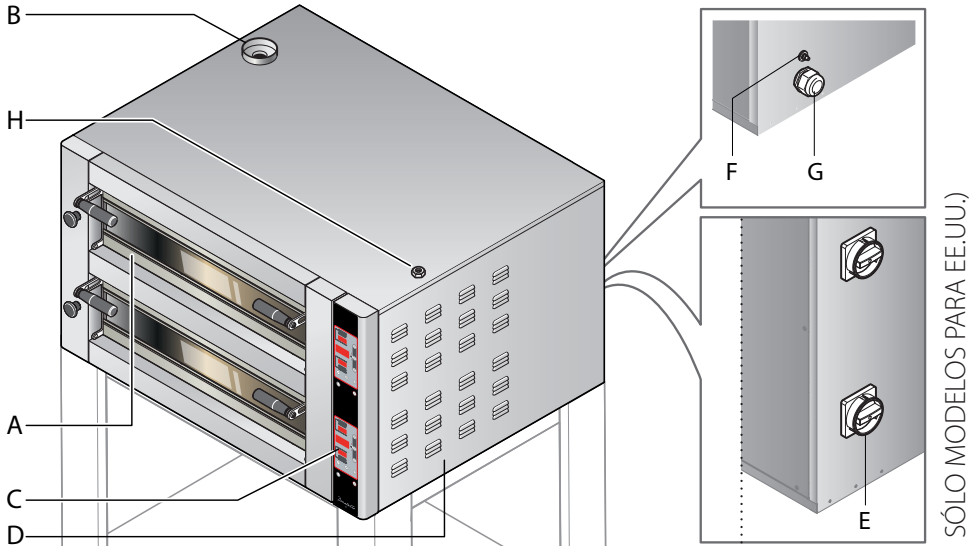
* Atención: los valores mostrados se refieren a una cámara del horno. Los hornos dobles tienen 2 entradas y, por lo tanto, 2 líneas distintas
**Atención: para modelos distintos de los indicados, póngase en contacto con la empresa.

	Modelo de horno		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm²)	Prot. cuadro del cliente * (NxA)
HORNOS **ESTÁNDAR**	435	DN435/...-A5-CP	230V	5,8	3,5	25,2	3x4	2x32
		DN435/...-B5-CP	3x230V			14,6	4x1,5	3x16
		DN435/...-C5-CP	3Nx400V			8,4	5x1	4x16
		DN435/...-B6-US	3x208V	5,8	3,5	16,1	4XAWG13	3x20
	635	DN635/...-A5-CP	230V	8,4	5,0	36,5	3x6	2x40
		DN635/...-B5-CP	3x230V			21,1	4x2,5	3x25
		DN635/...-C5-CP	3Nx400V			12,1	5x1,5	4x16
		DN635/...-B6-US	3x208V	8,5	5,0	23,3	4XAWG13	3x25
	635L	DN635L/...-A5-CP	230V	8,6	5,2	37,4	3x6	2x40
		DN635L/...-B5-CP	3x230V			21,6	4x2,5	3x25
		DN635L/...-C5-CP	3Nx400V			12,4	5x1,5	4x16
		DN635L/...-B6-US	3x208V	8,6	5,2	23,9	4XAWG13	3x25
	935	DN935/...-B5-CP	3x230V	12,6	7,6	31,6	4x4	3x32
		DN935/...-C5-CP	3Nx400V			18,2	5x2,5	4x20
		DN935/...-B6-US	3x208V	12,8	7,7	35,5	4XAWG9	3x40

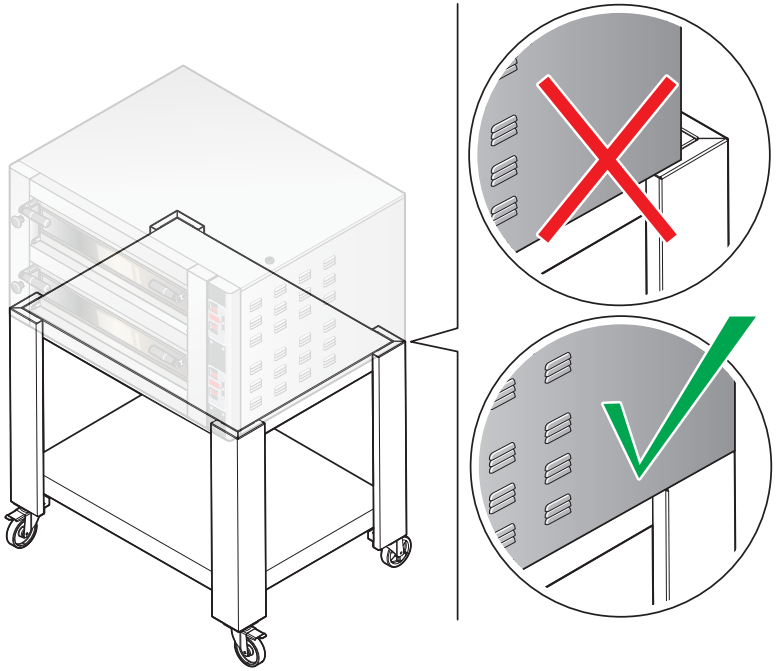
	Modelo de horno **		Alimentación eléctrica (V)	Potencia (kW)	Consumo promedio (kWh)	Absorción (A)	Tipo de cable * (Nxmm²)	Prot. cuadro del cliente * (NxA)
HORNOS **POTENCIADOS**	435	DN435/D-C5P-CP	3Nx400V	7,5	4,5	10,8	5x1,5	4x16
	635	DN635/D-C5P-CP	3Nx400V	10,8	6,5	15,6	5x1,5	4x16
	635L	DN635L/D-C5P-CP	3Nx400V	11,04	6,6	15,9	5x1,5	4x16
	935	DN935/D-C5P-CP	3Nx400V	16,14	9,7	23,3	5x2,5	4x25

Leyenda

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

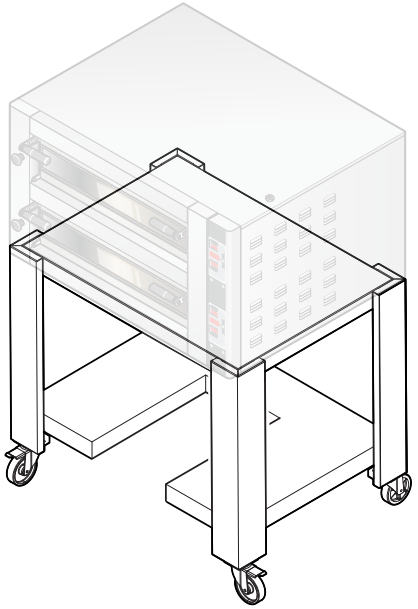


SÓLO MODELOS PARA EE.UU.)



ALINEACIÓN DEL HORNO CON SOPORTE

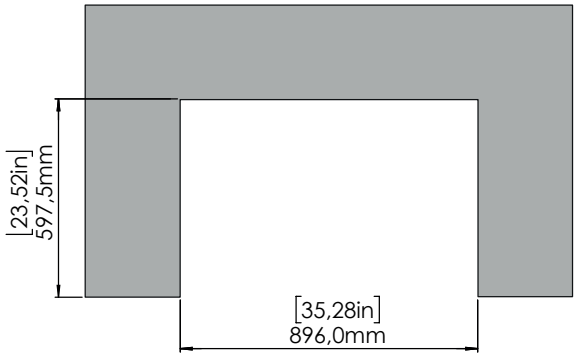
Si el horno Donatello se coloca en un soporte del fabricante, haga coincidir las esquinas trasera del horno con las traseras del soporte.



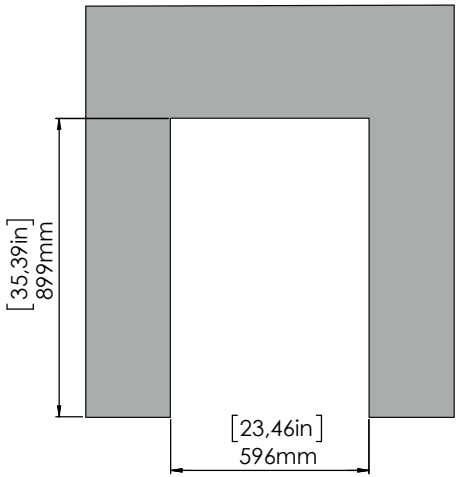
A petición del fabricante, están disponibles soportes para los hornos Donatello 635 / 635L / 935, con un estante inferior moldeado para la inserción de accesorios.

Si fuera necesario conocer otras medidas del soporte, consulte los esquemas dimensionales de la página **8** a la página **35**

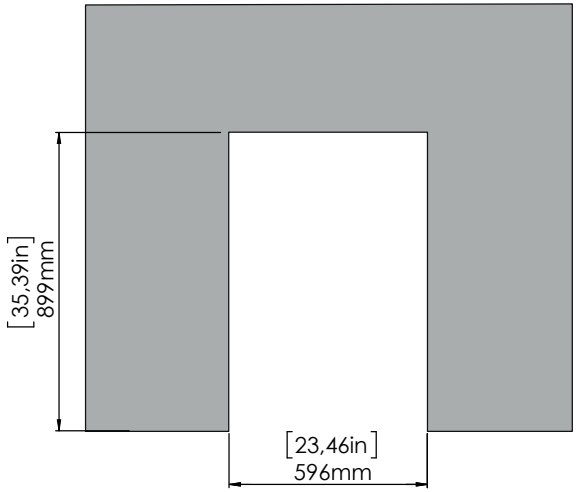
DN 635L



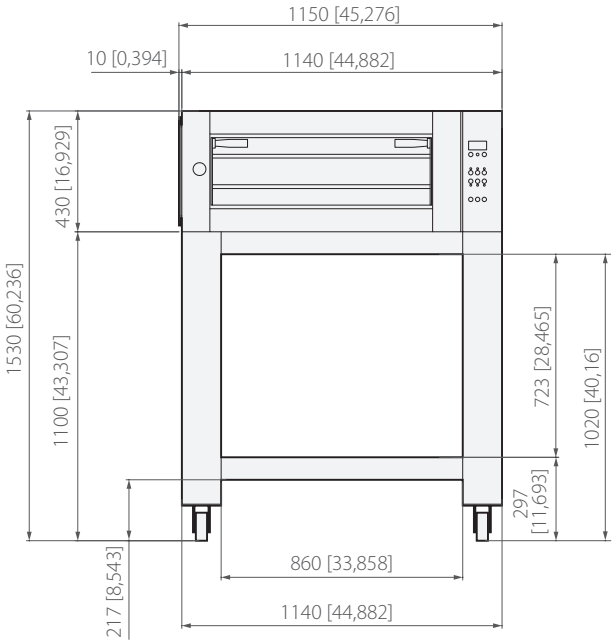
DN 635

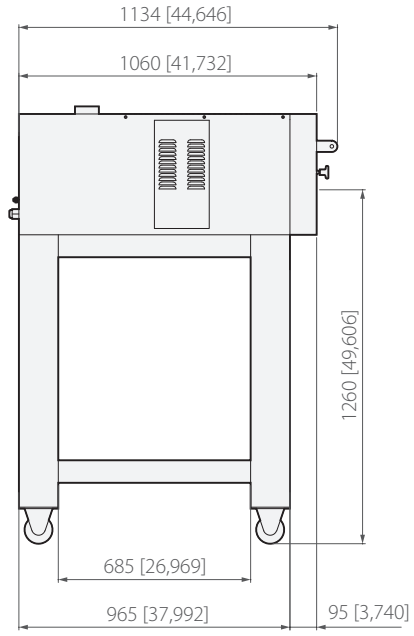


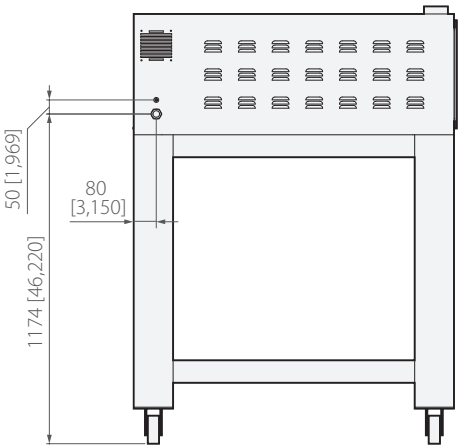
DN 935

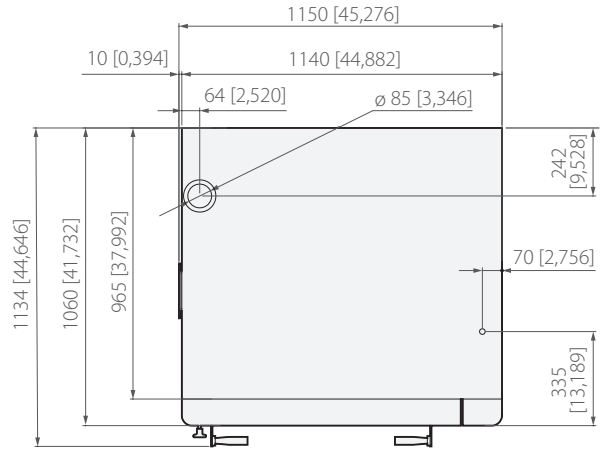


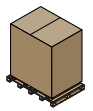
unidad de medida: mm [pulg]



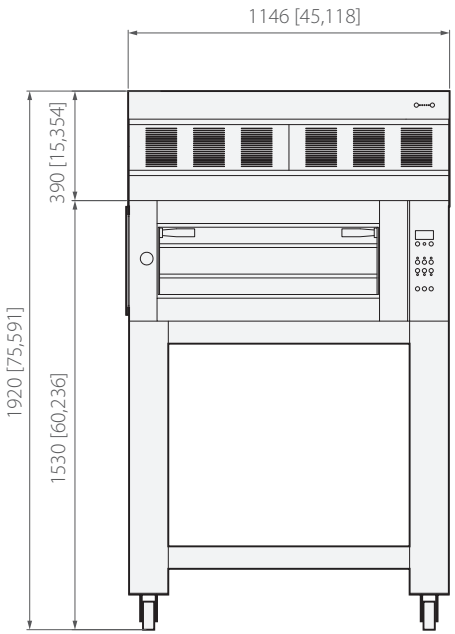


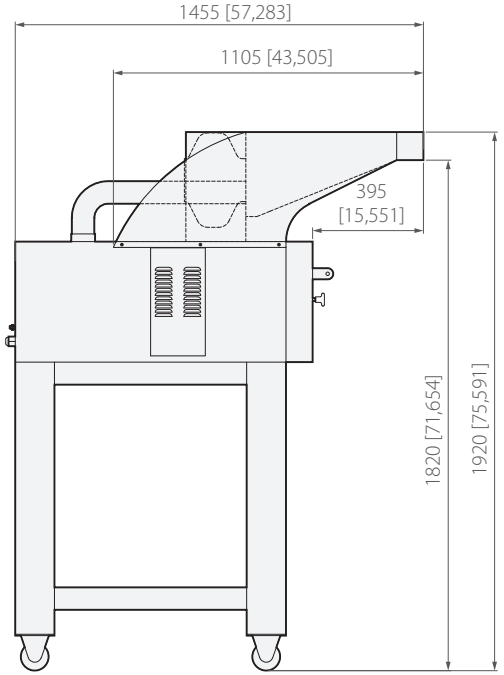


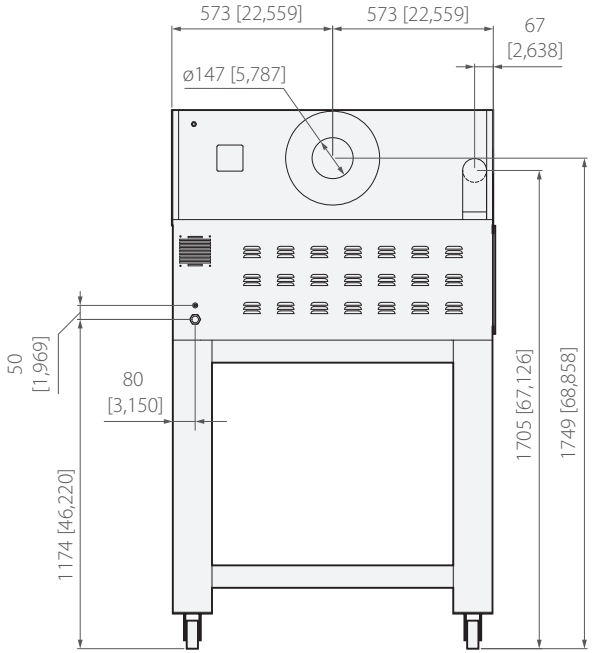


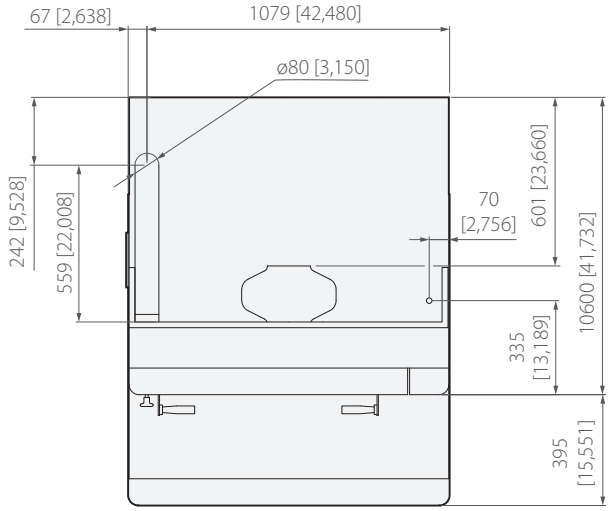
	peso horno **DN 435 individual** *147 kg - 324 lb*
	*peso del embalaje+ horno* **DN 435 individual** *167 kg - 368,1 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 435 individual** *1200x1200x620 [47.24x47.24x 24.41 in.]*

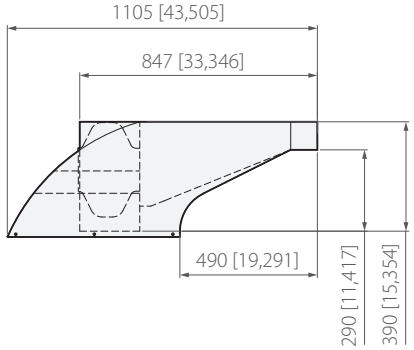
unidad de medida: mm [pulg]

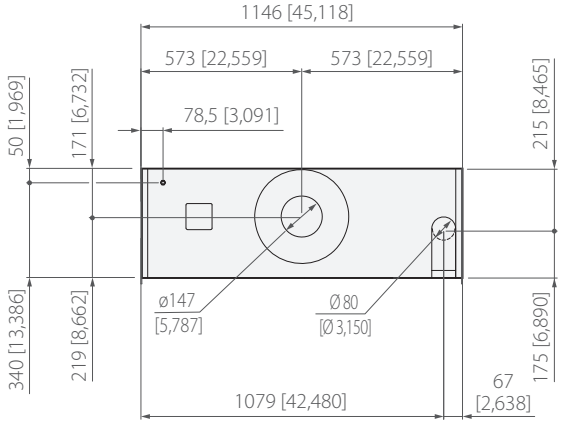






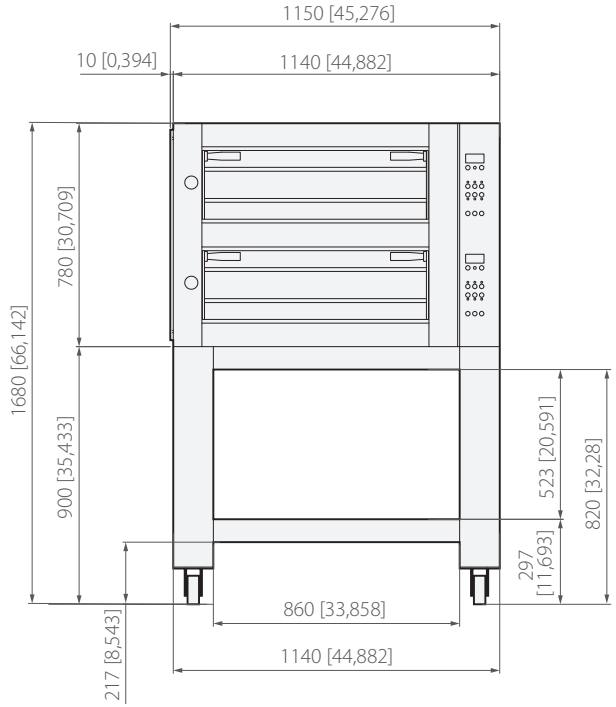


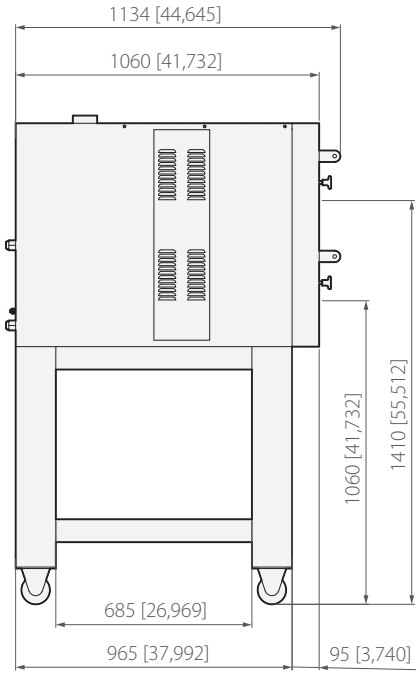


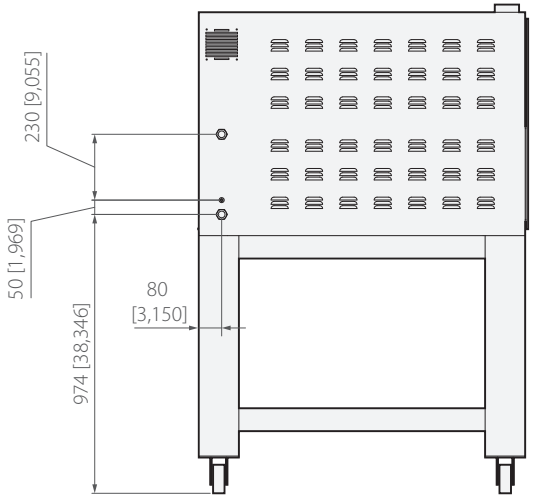


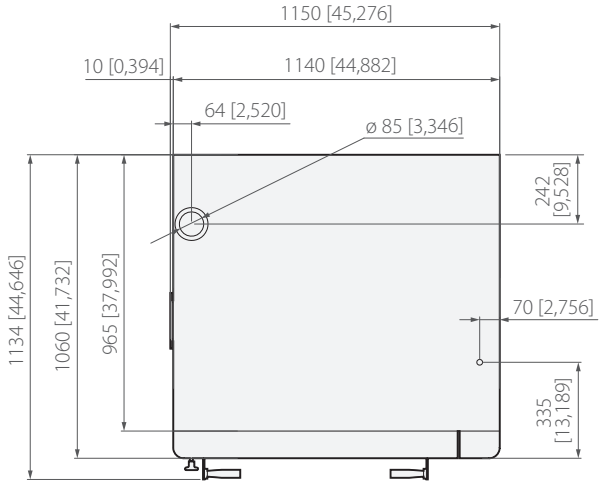
Datos técnicos horno **Donatello DN 435** | horno doble

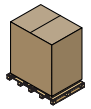
unidad de medida: mm [pulg]



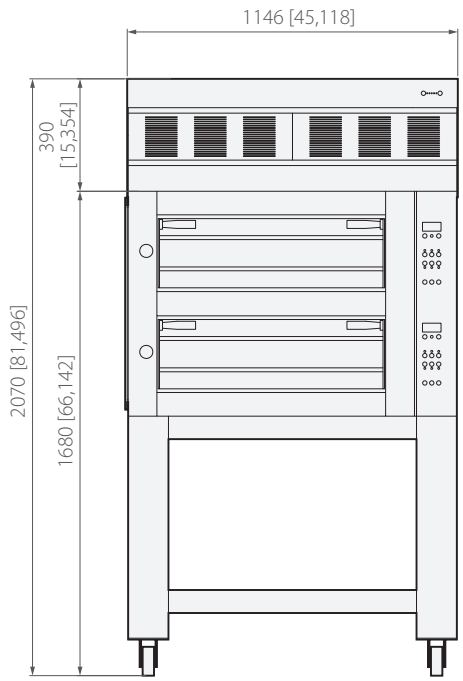


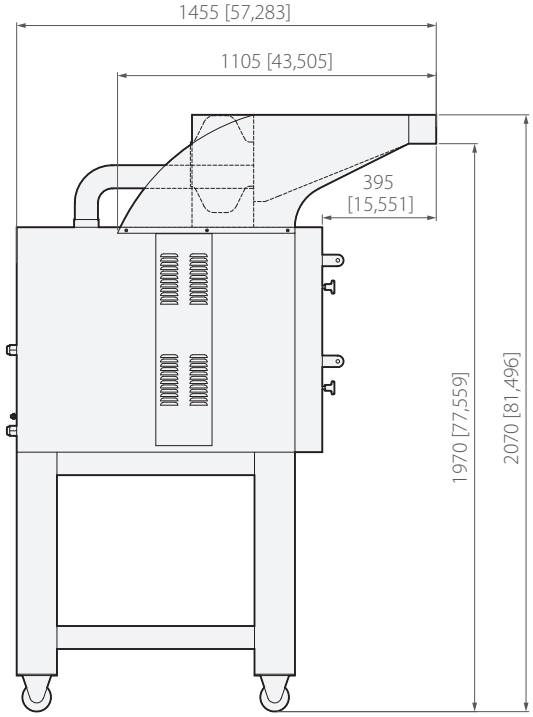


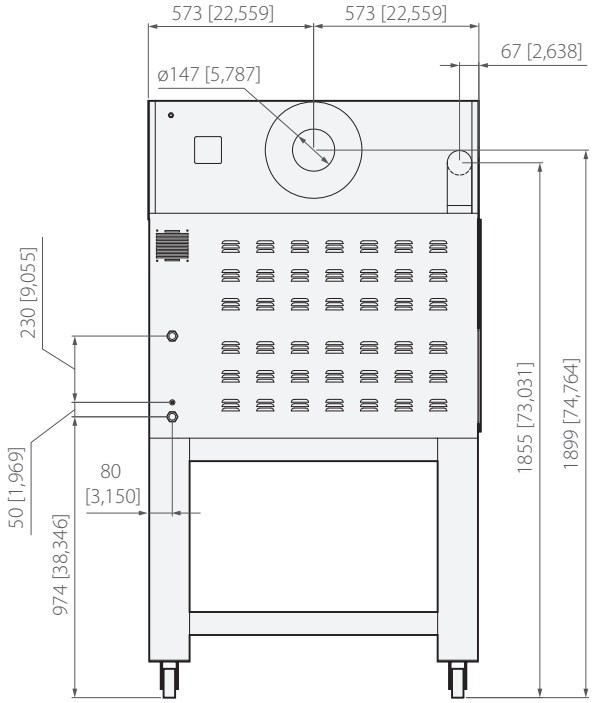


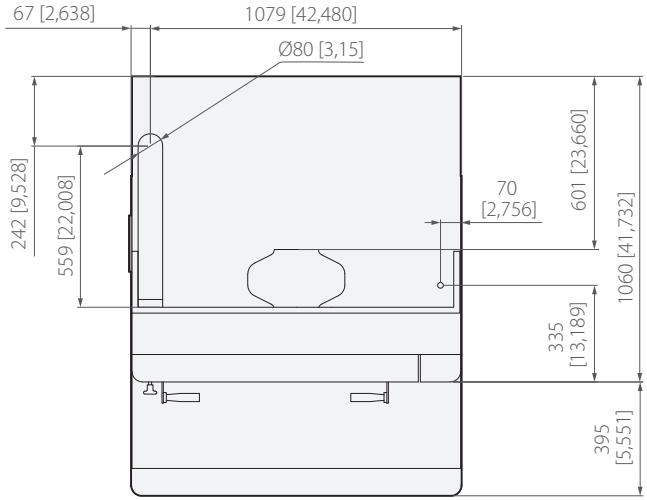
	peso horno **DN 435 doble** *252 kg - 555,5 lb*
	*peso embalaje + horno completo* **DN 435 doble** *273 kg - 601,8 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 435 doble** *1200x1200x960 [47.24x47.24xx24.41 in.]*

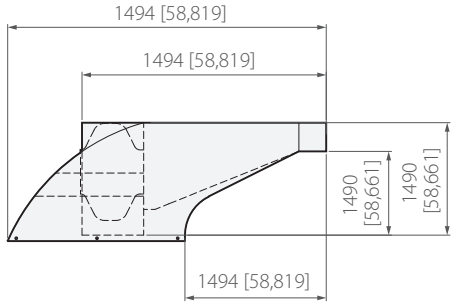
unidad de medida: mm [pulg]

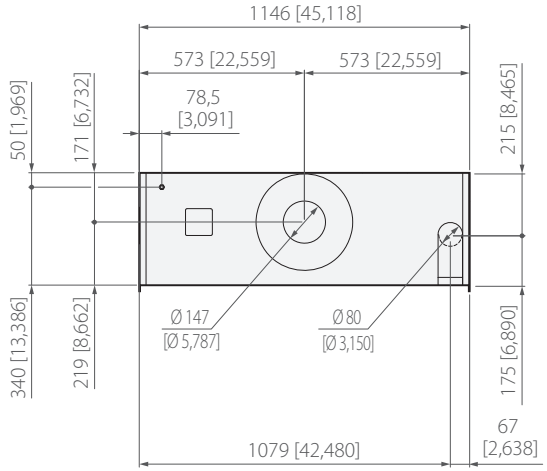




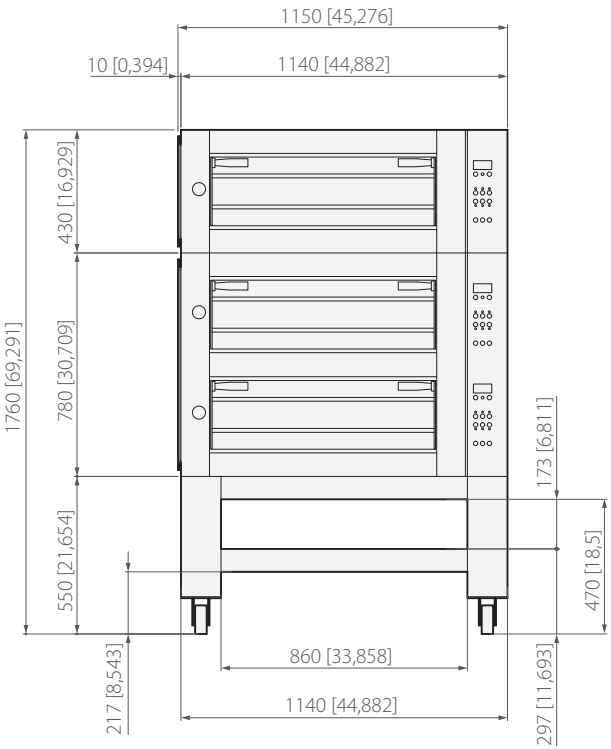


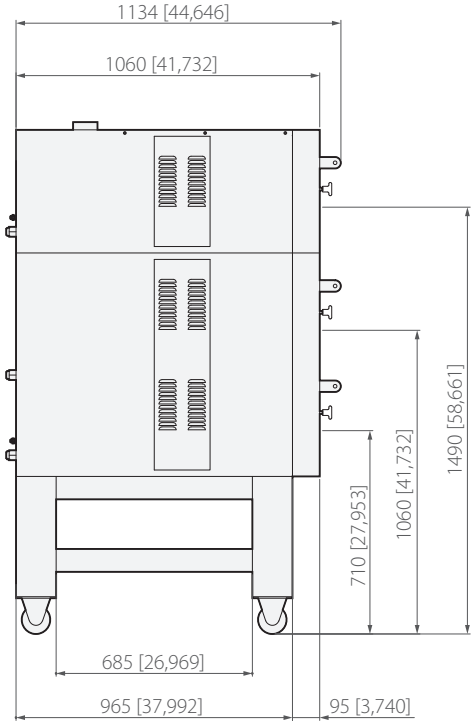


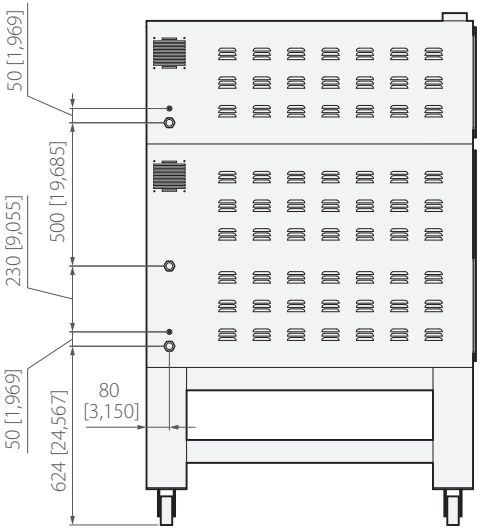


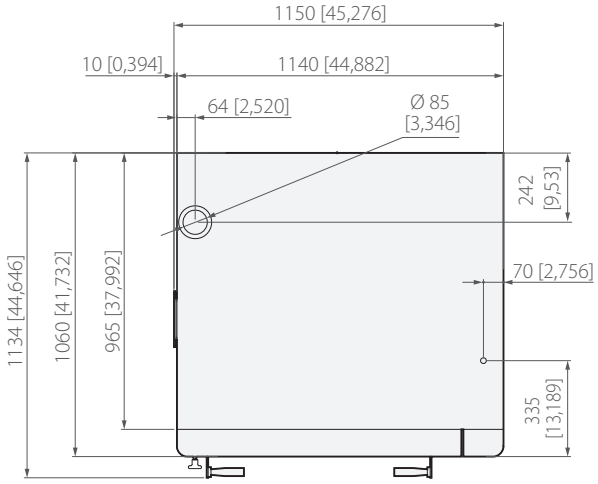


unidad de medida: mm [pulg]

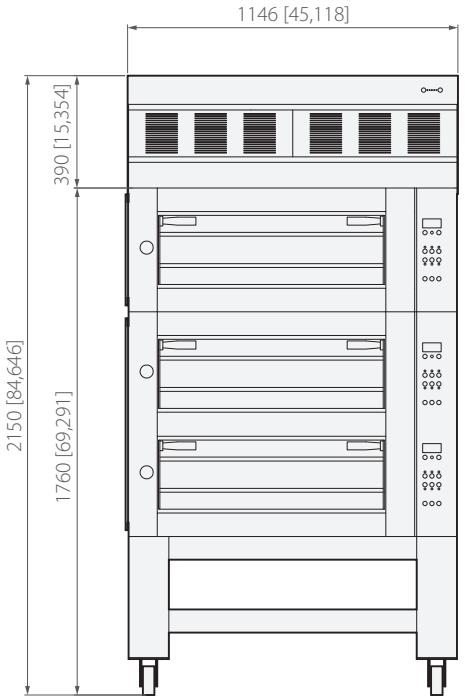


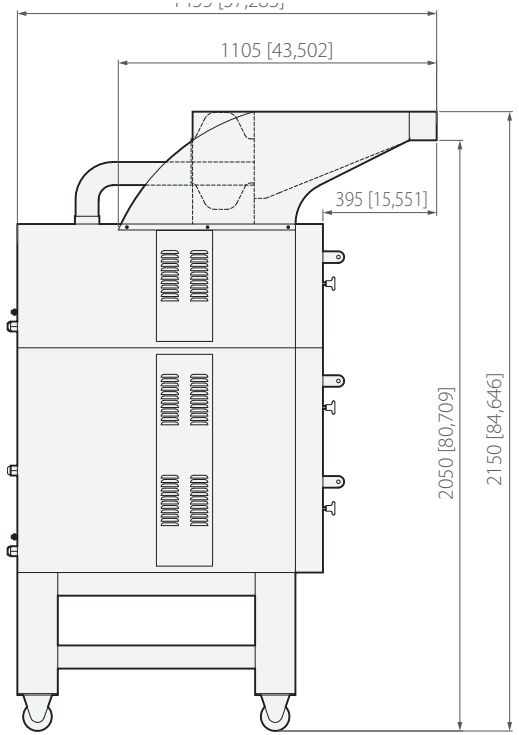


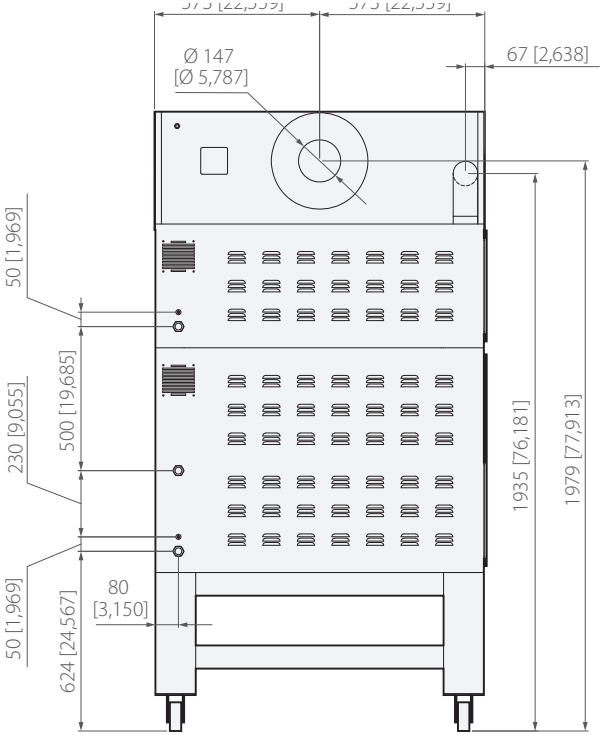


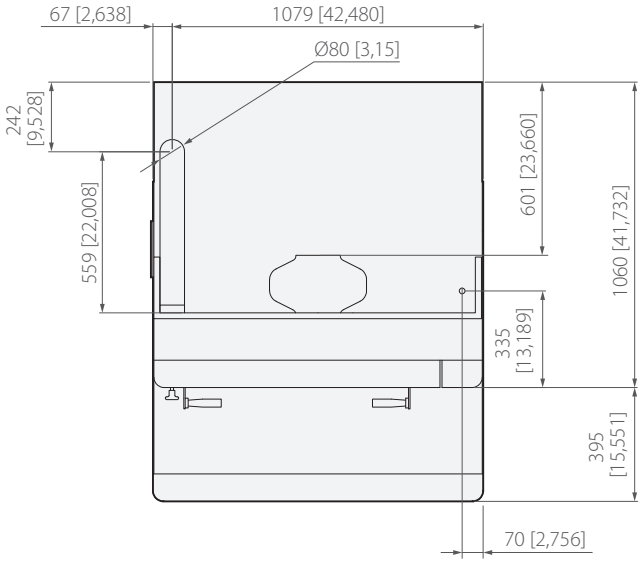


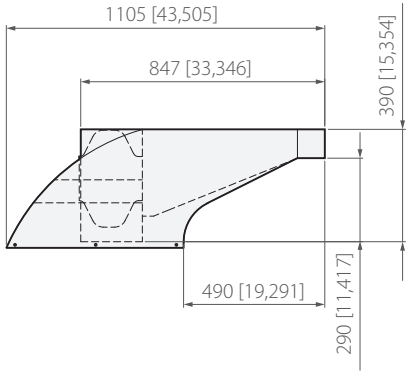
unidad de medida: mm [pulg]

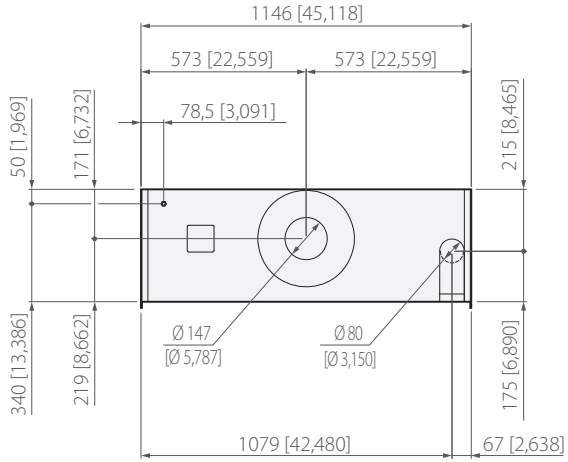


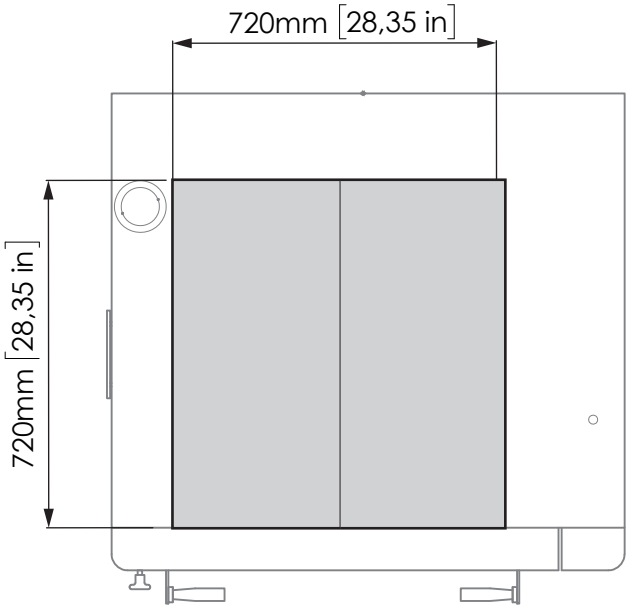




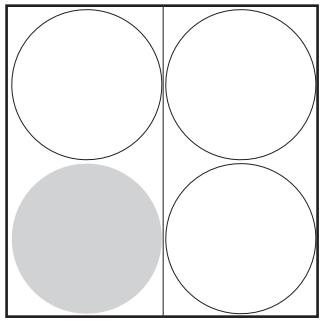




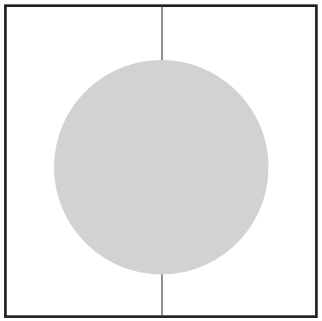




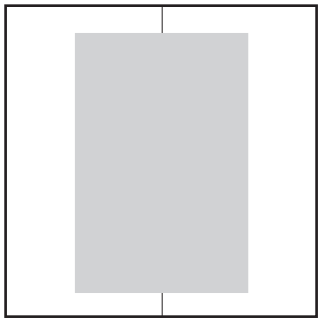
altura de la cámara: 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13,78 in.]*



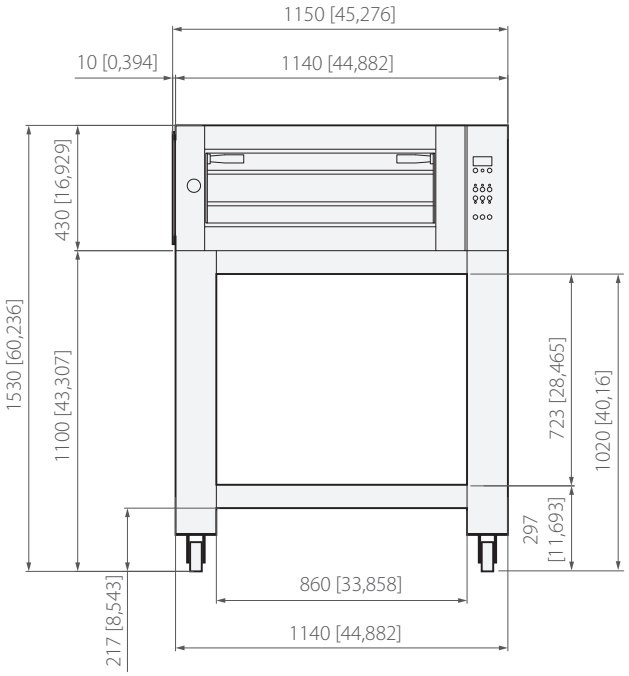
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

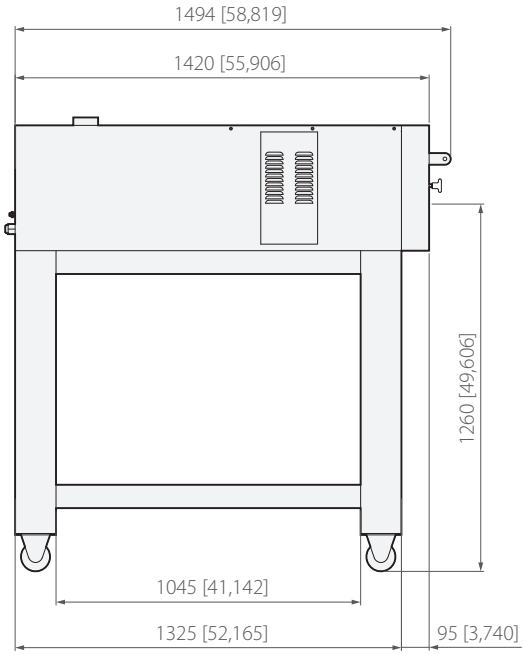


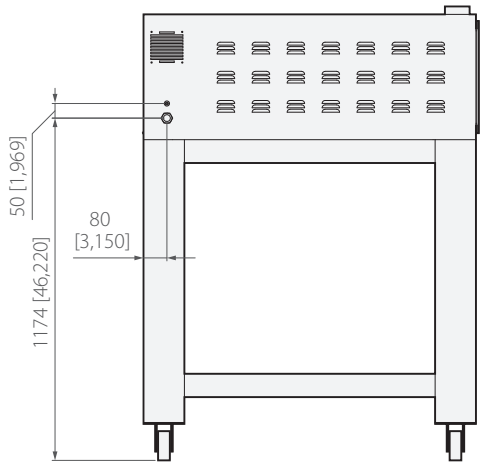
BANDEJA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

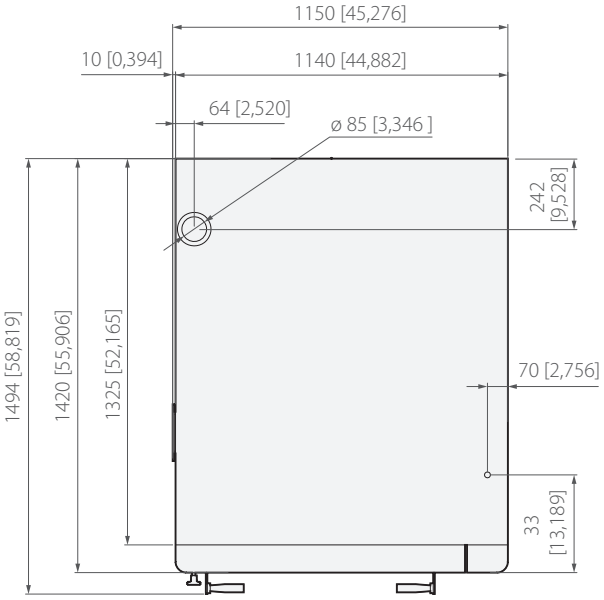
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	32 pizzas
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	10 pizzas
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	6 pizzas

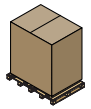
unidad de medida: mm [pulg]



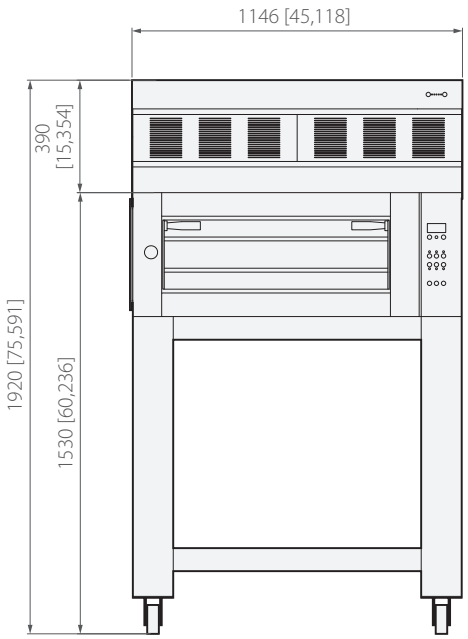


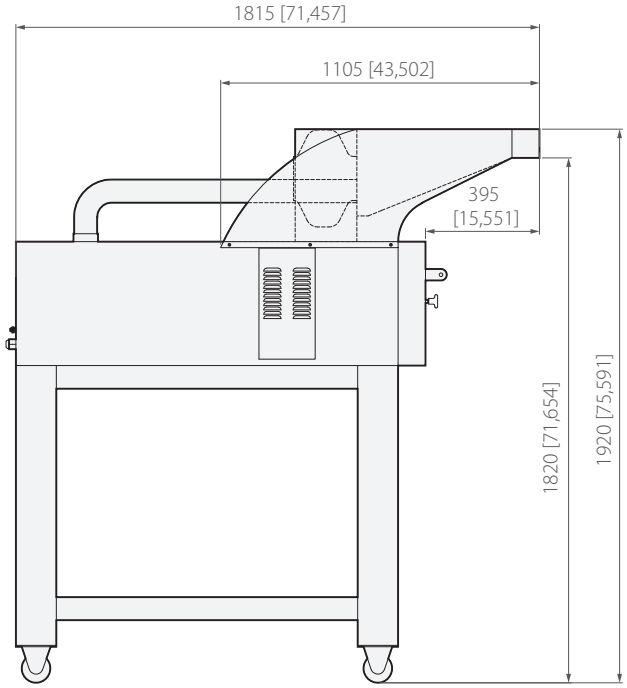


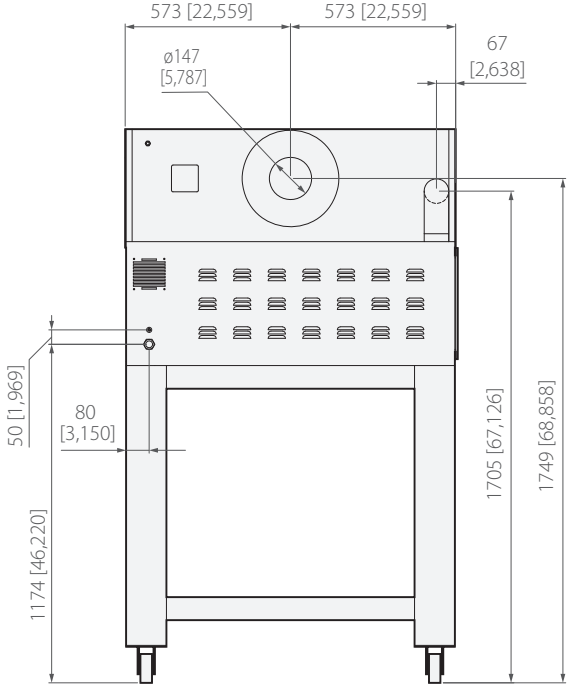


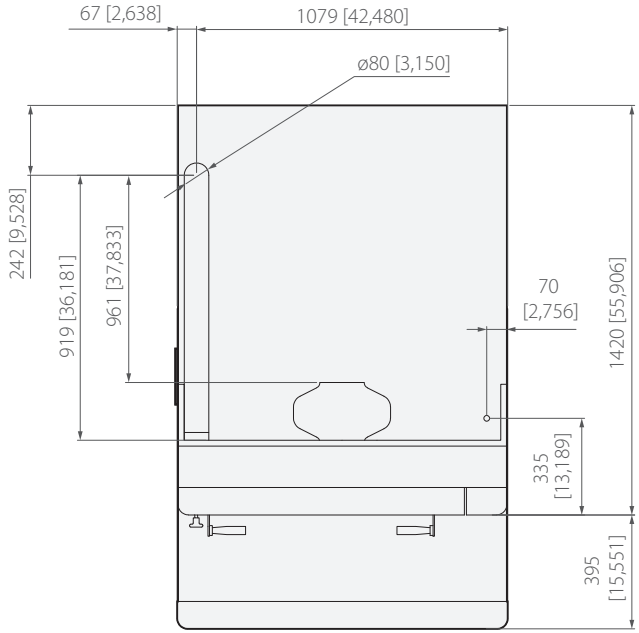
	peso horno **DN 635 individual** *187 kg - 412,2 lb*
	*peso del embalaje + horno completo* **DN 635 individual** *211 kg - 465,1 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 635 individual** *1200x1560x620 [47.24x61.42x24.41 in.]*

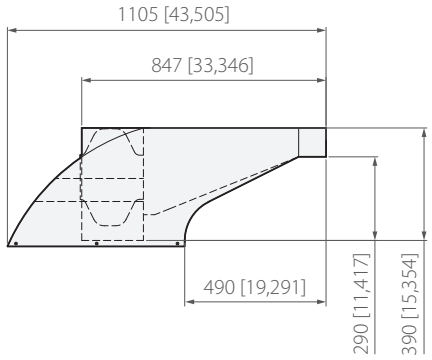
unidad de medida: mm [pulg]

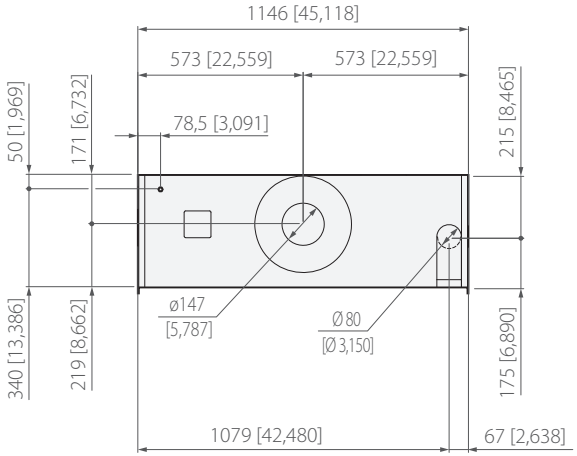






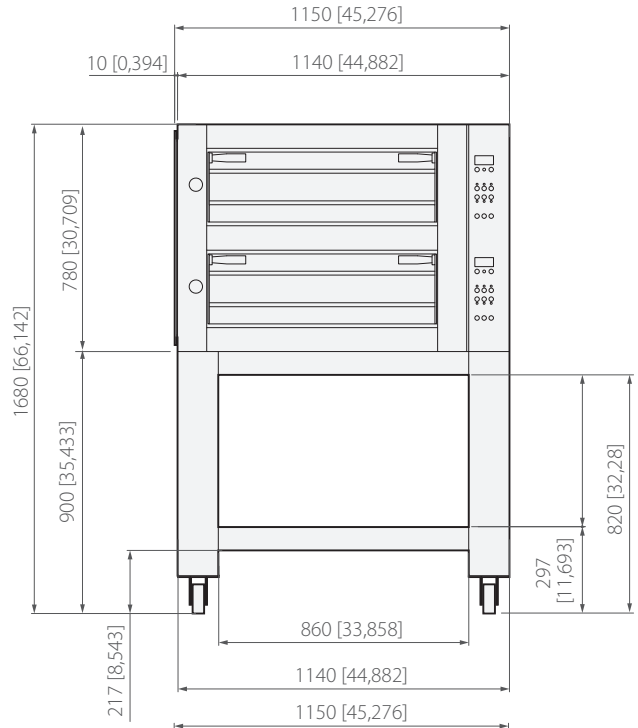


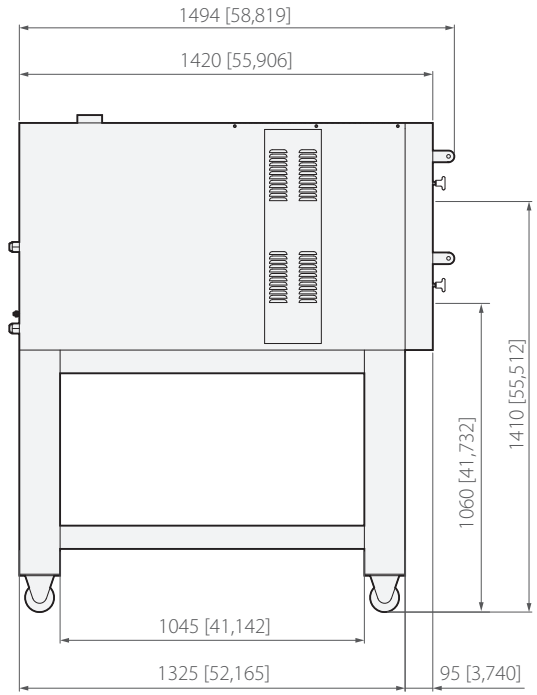


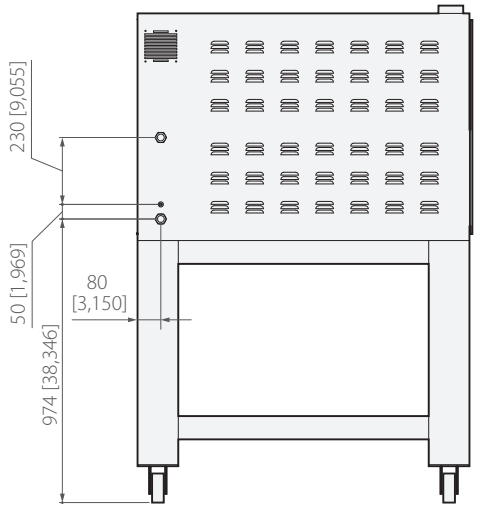


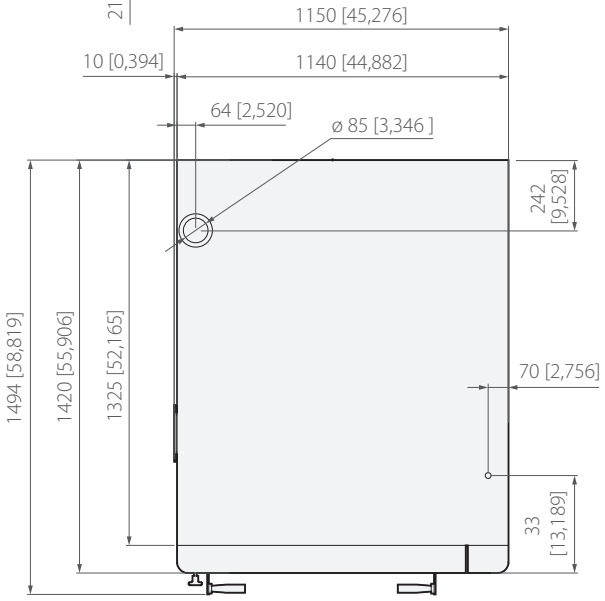
Datos técnicos horno **Donatello DN 635** | horno doble

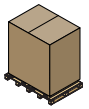
unidad de medida: mm [pulg]



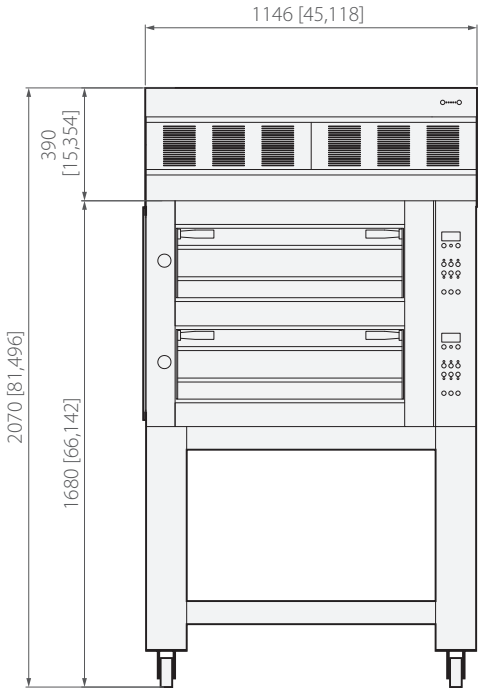


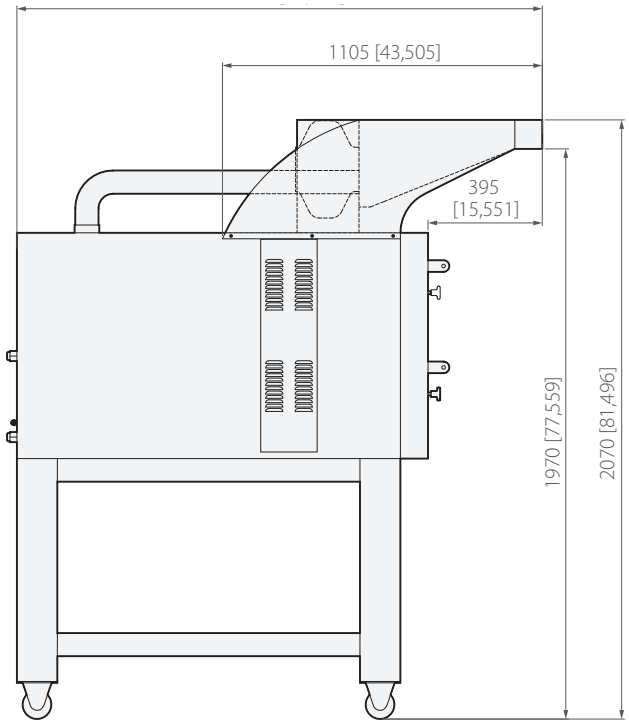


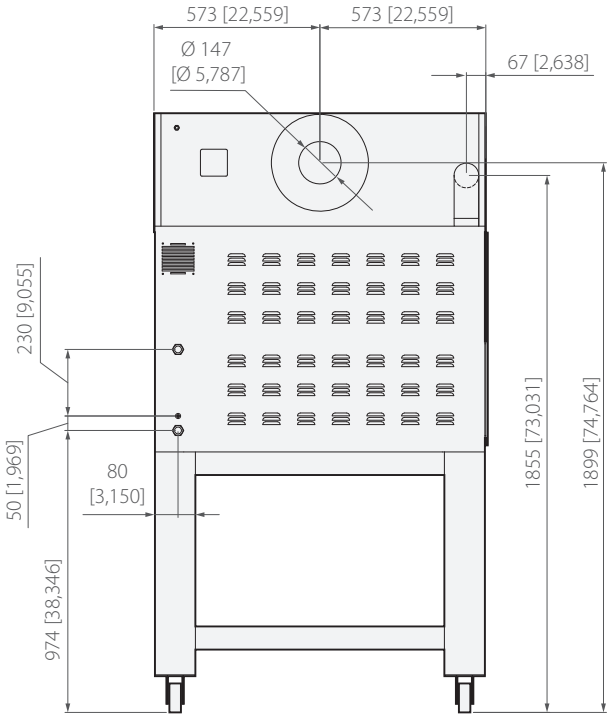


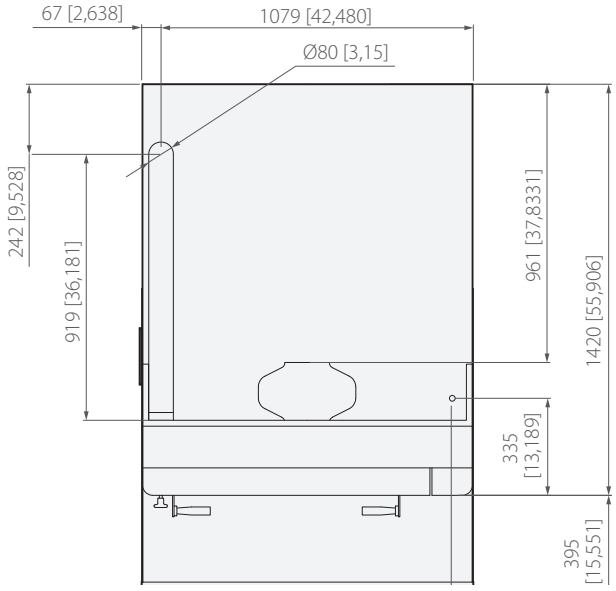
	peso horno **DN 635 doble** *330 kg - 727,5 lb*
	*peso embalaje + horno completo* **DN 635 doble** *356 kg - 784,8 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 635 doble** *1200x1560x960 [47.24x61.42x37.8 in.]*

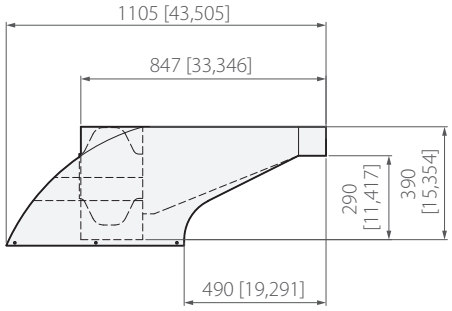
unidad de medida: mm [pulg]

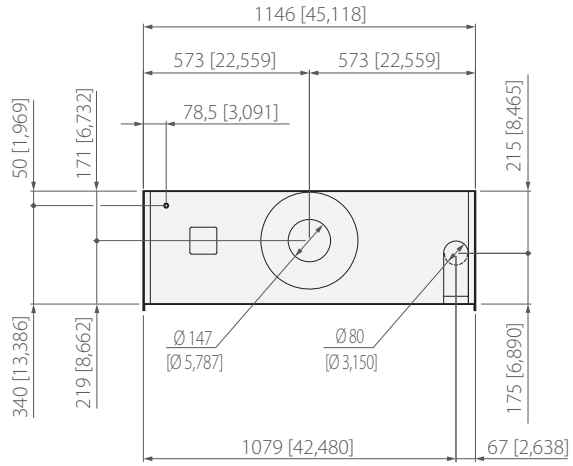




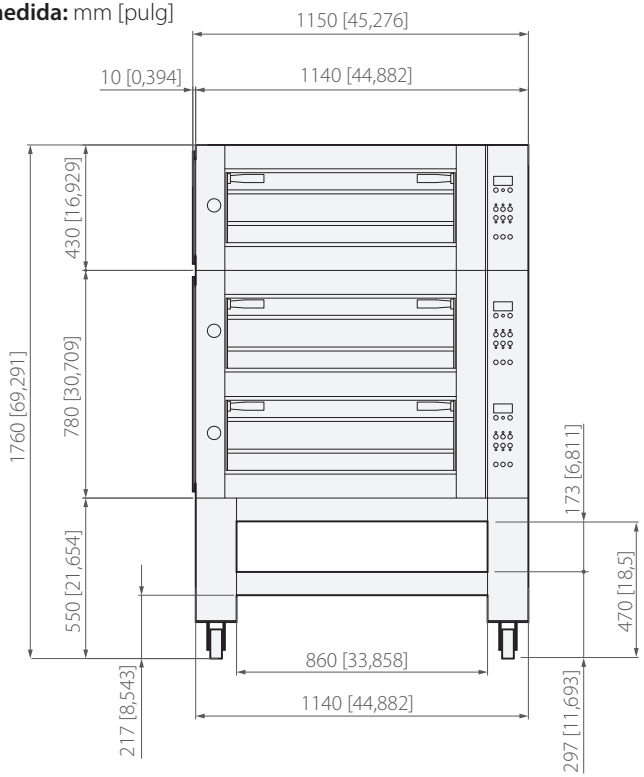


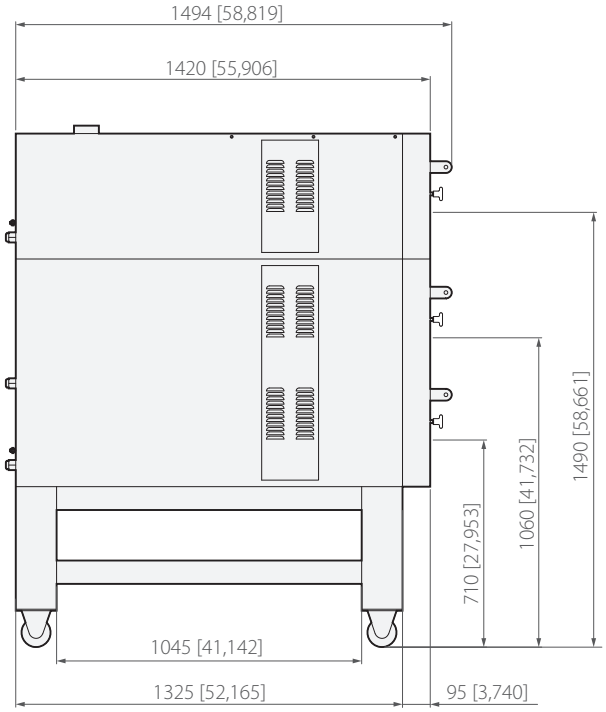


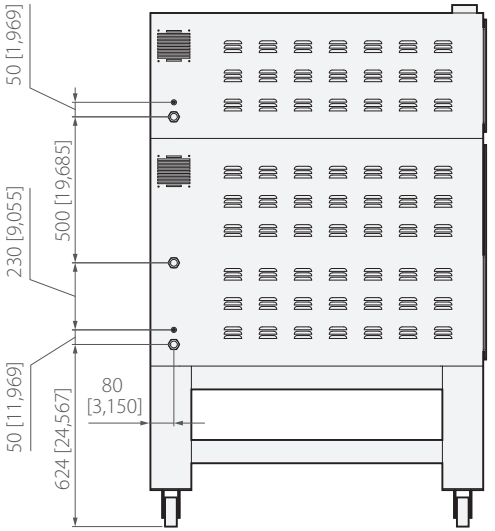


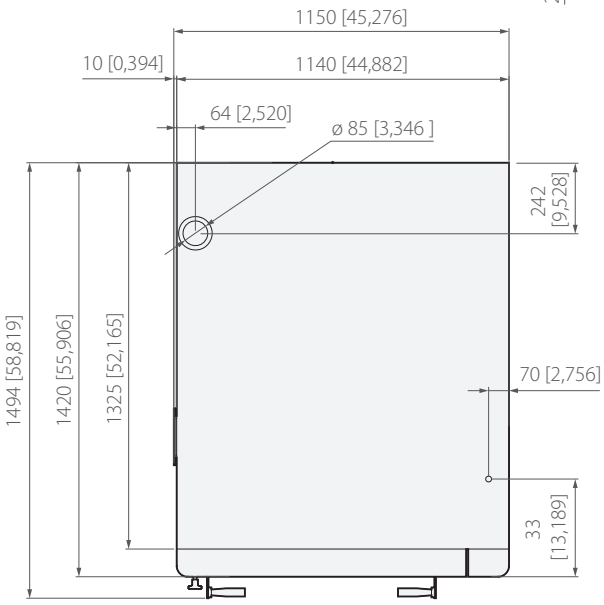


unidad de medida: mm [pulg]

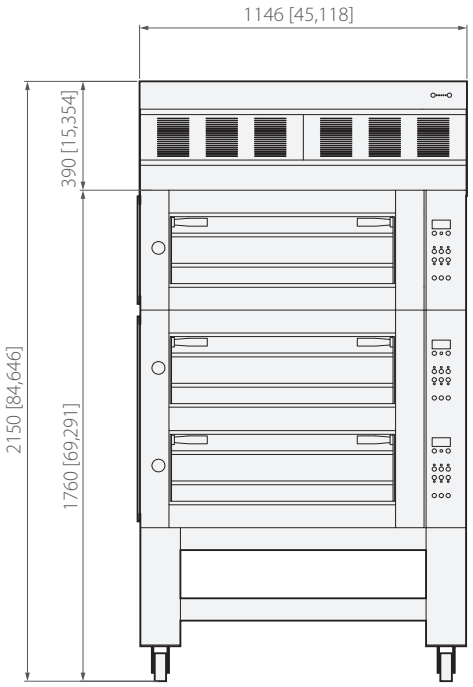


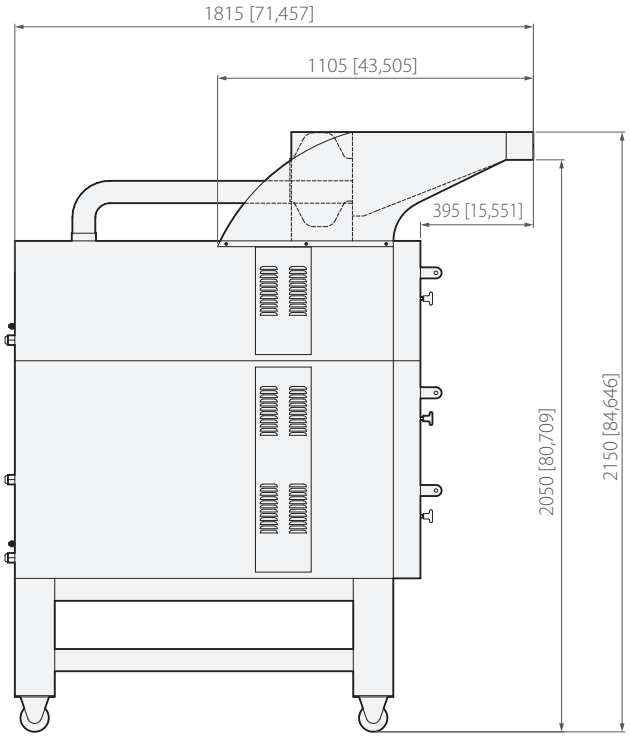


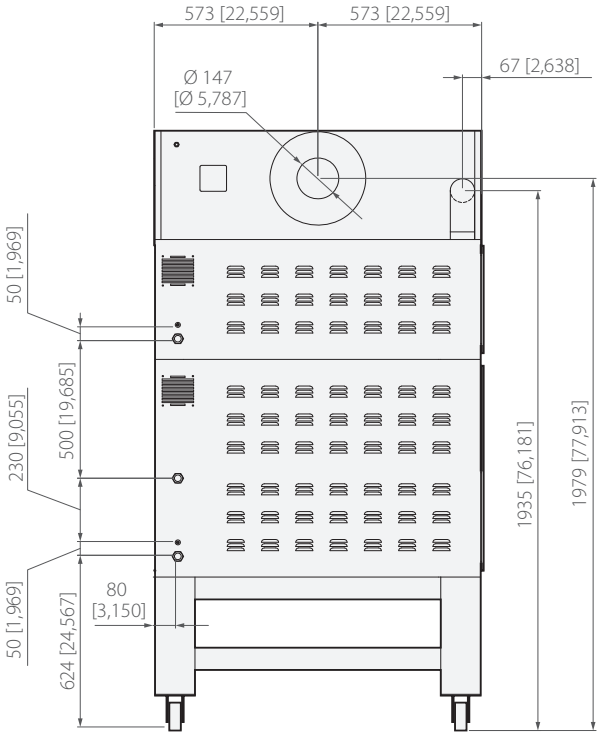


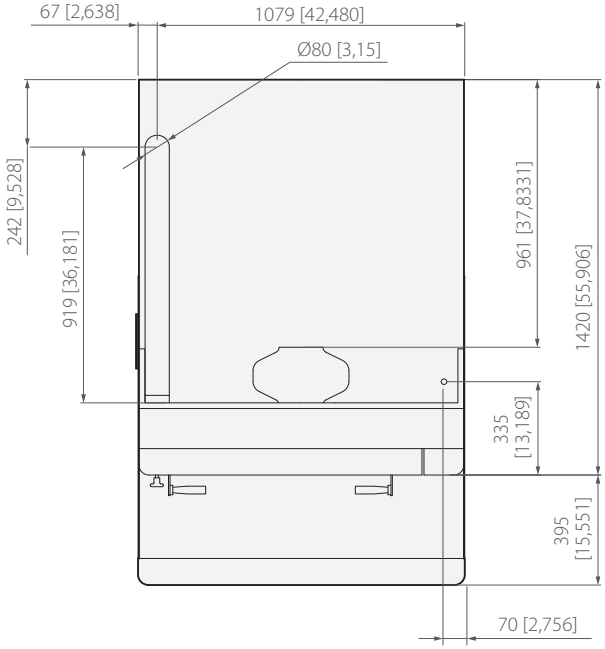


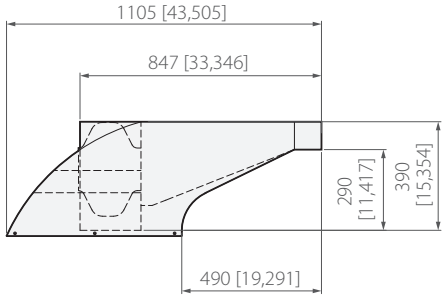
unidad de medida: mm [pulg]

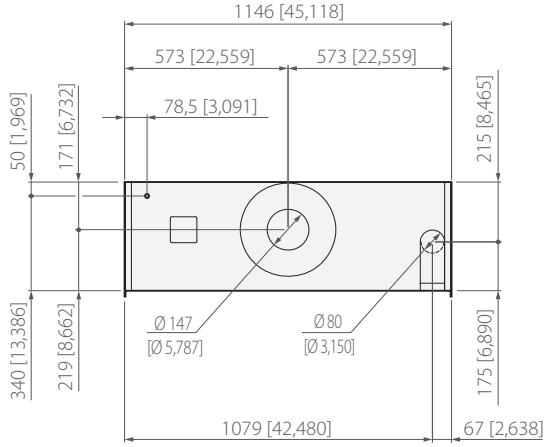


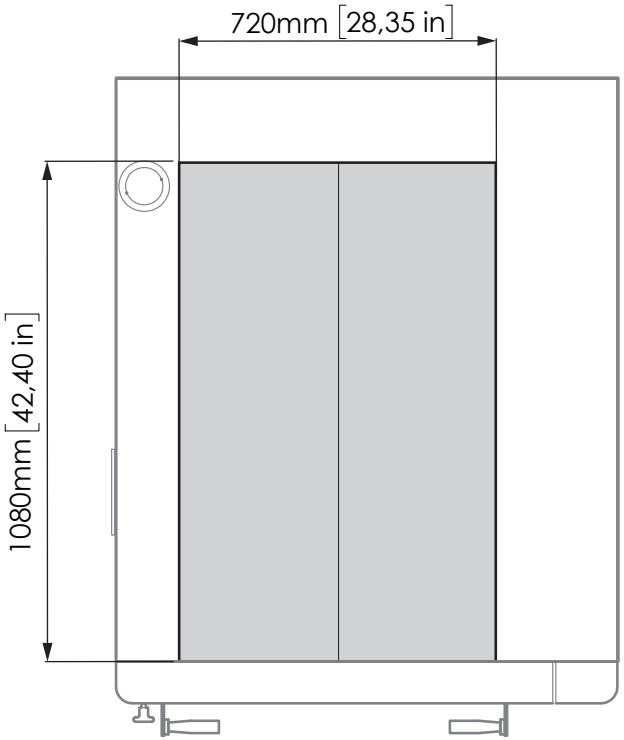




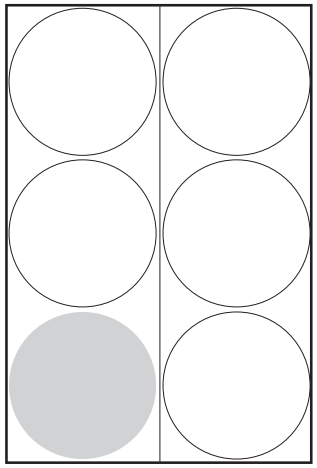




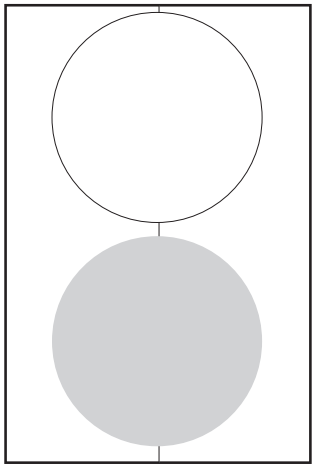




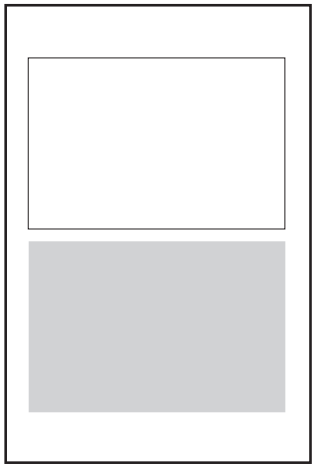
altura de la cámara: 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13,78 in.]*



PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

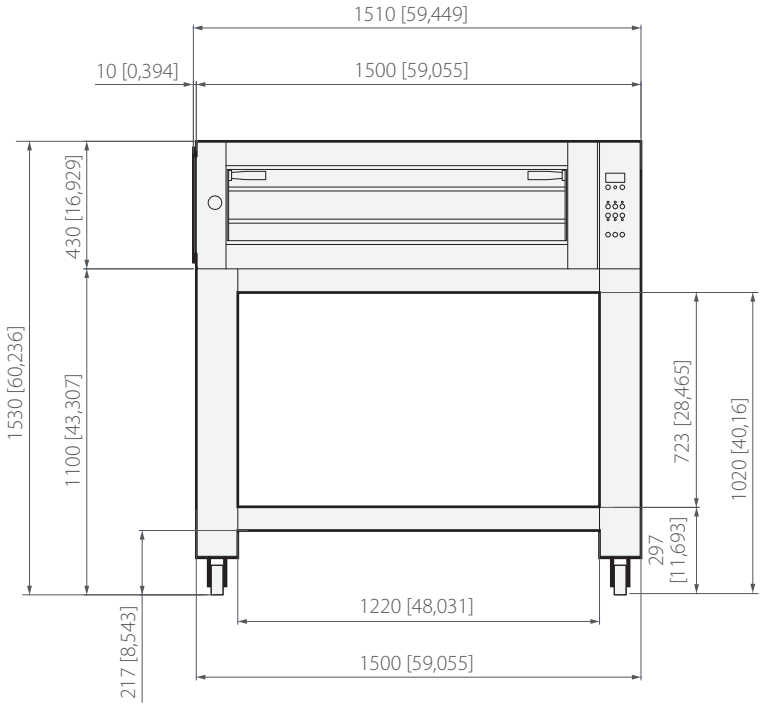


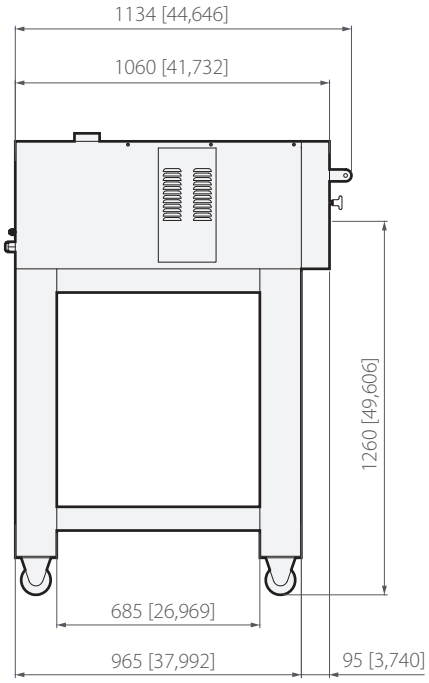
BANDEJA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

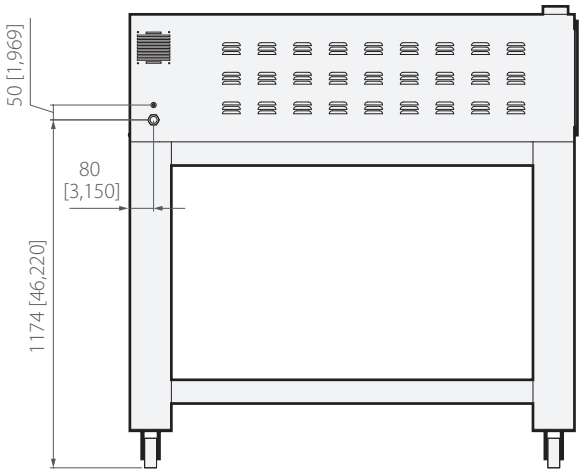
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	60 pizzas
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	20 pizzas
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	12 pizzas

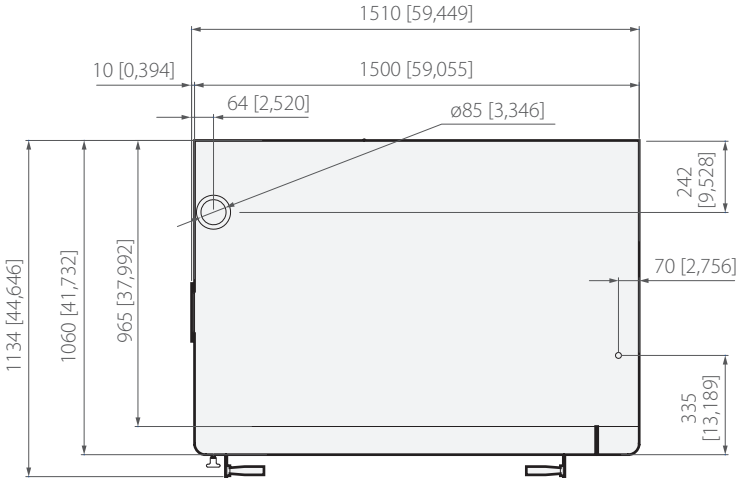
Datos técnicos horno **Donatello DN 635L** | horno individual

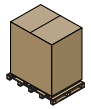
unidad de medida: mm [pulg]



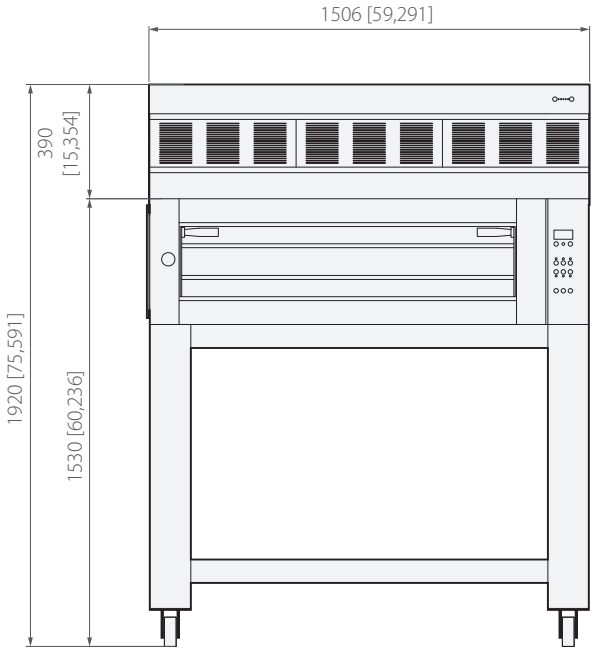


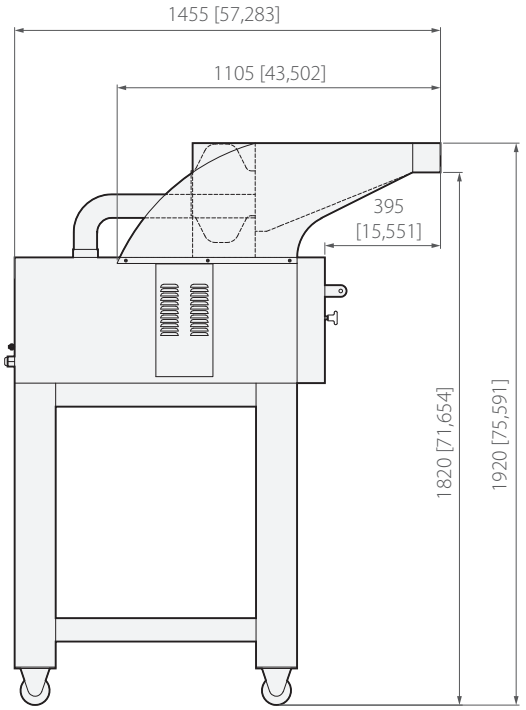


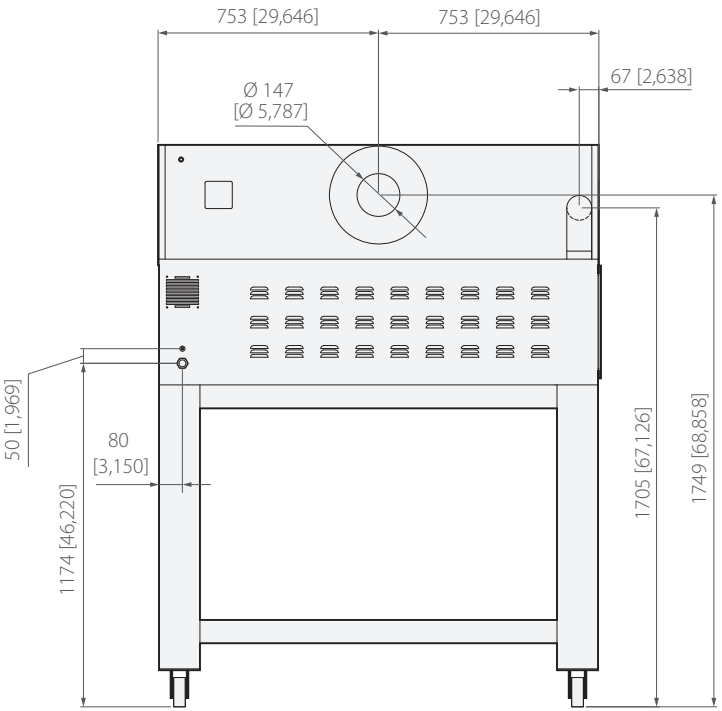


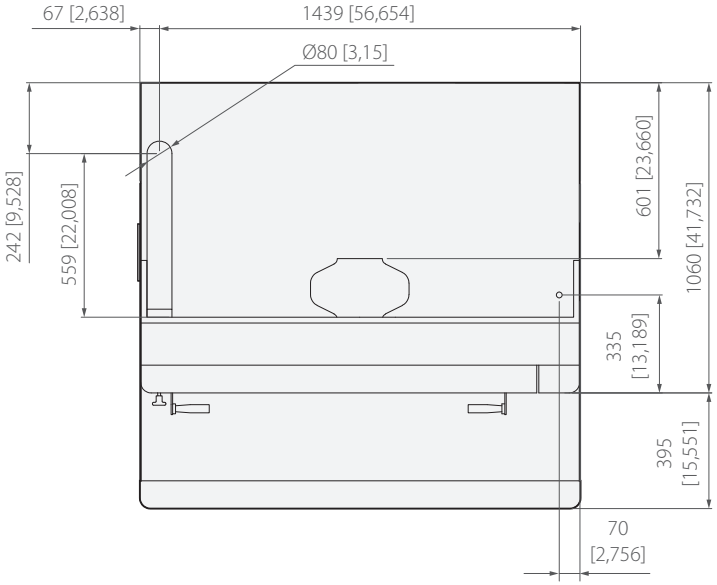
	peso horno **DN 635L individual** *190 kg - 418,8 lb*
	*peso embalaje + horno completo* **DN 635L individual** *215 kg - 473,9 lb*
	medidas embalaje del horno **DN 635L individual** *1560x1200x620 [61.42x47.24x24.41 in.]*

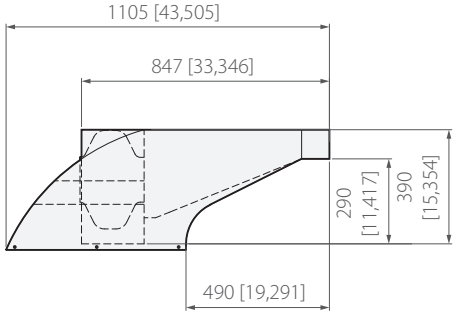
unidad de medida: mm [pulg]

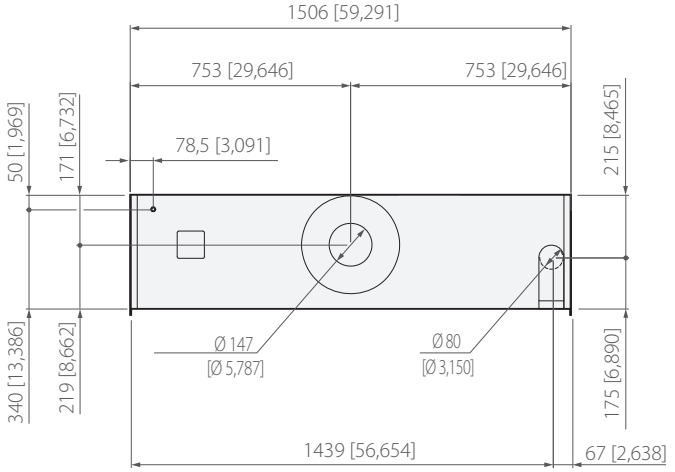




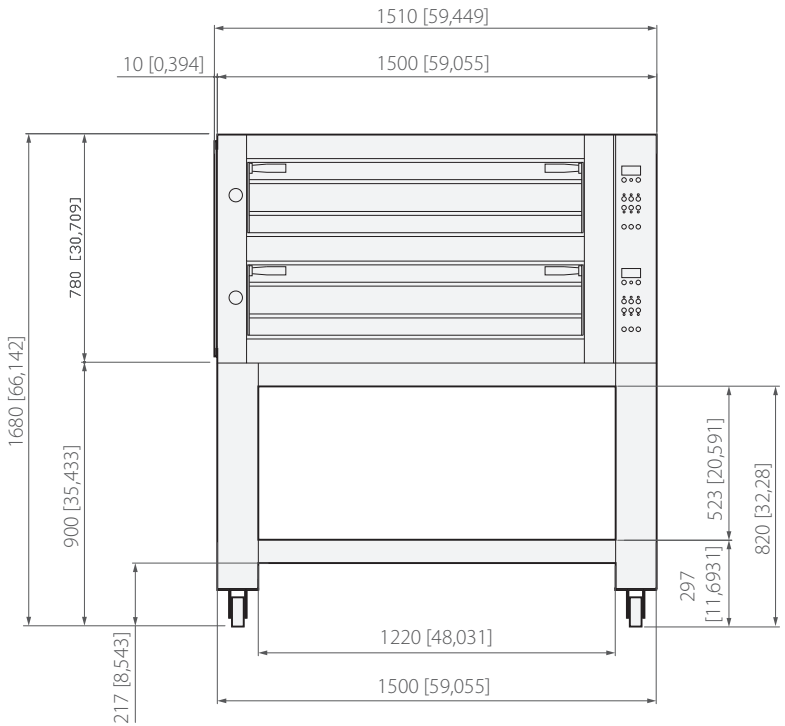


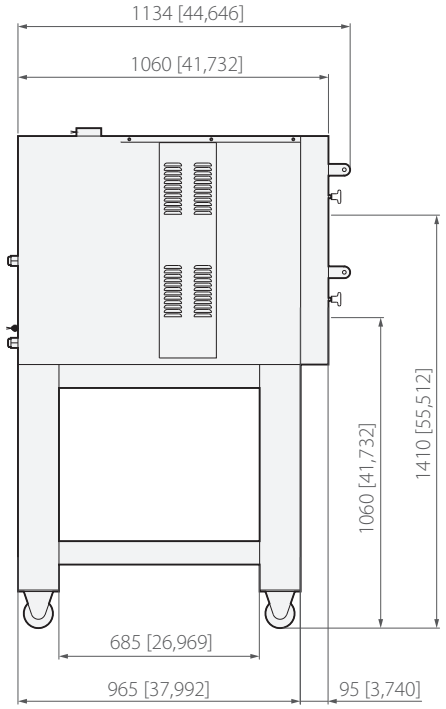


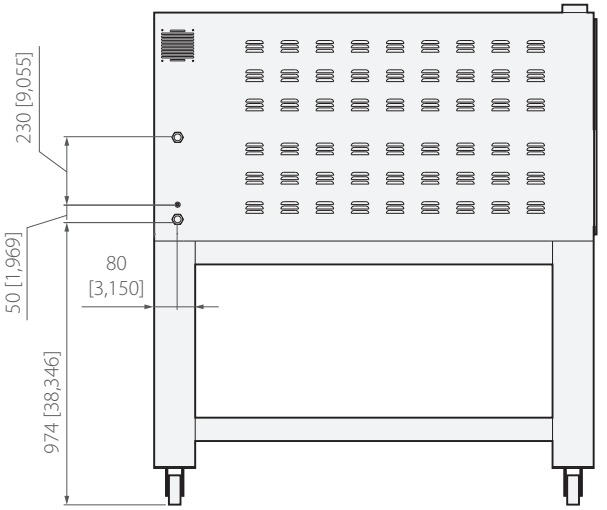


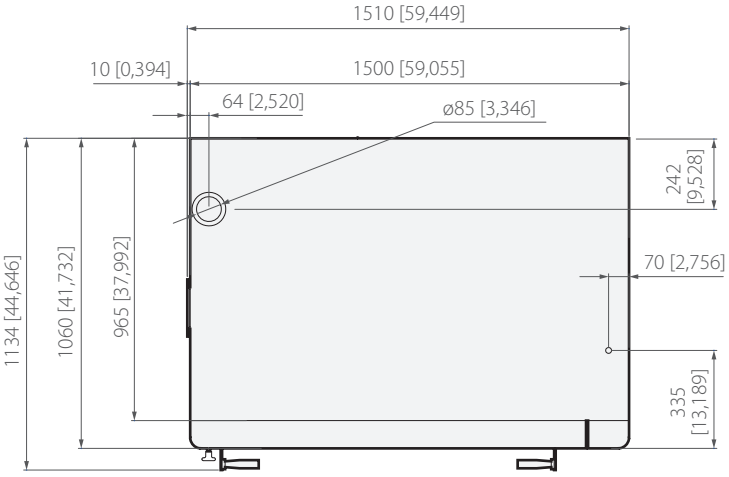


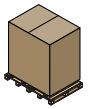
unidad de medida: mm [pulg]



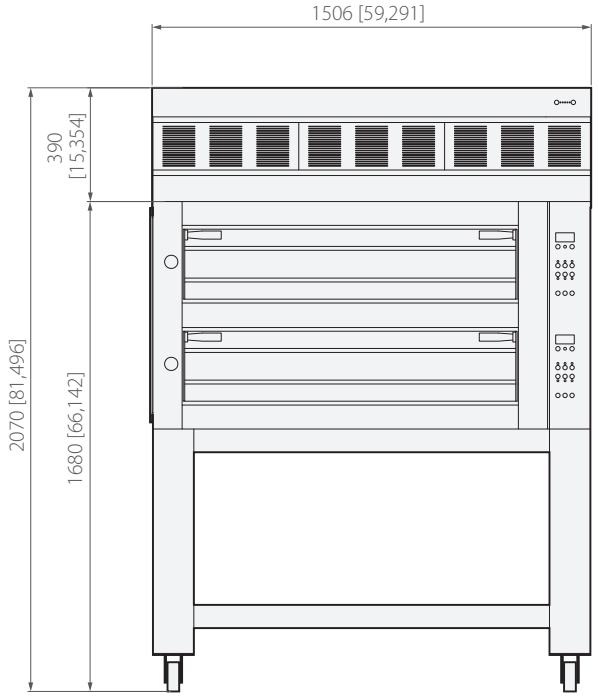


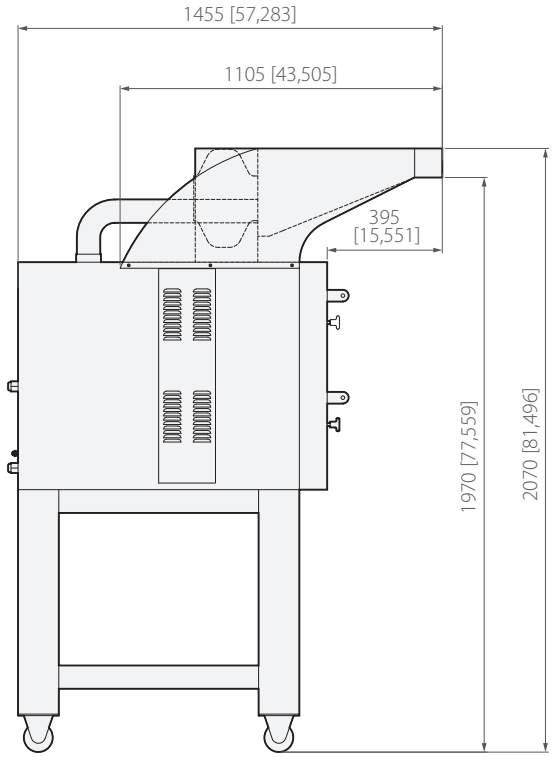


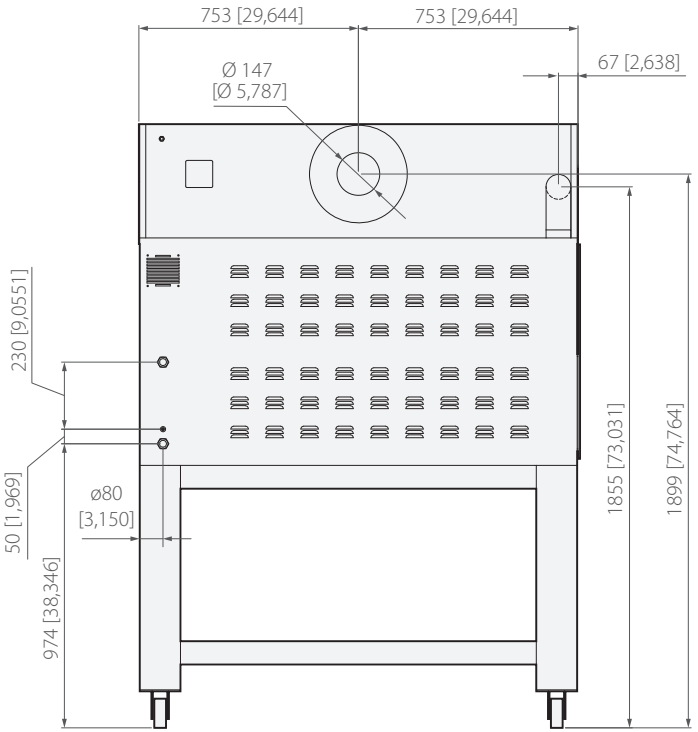


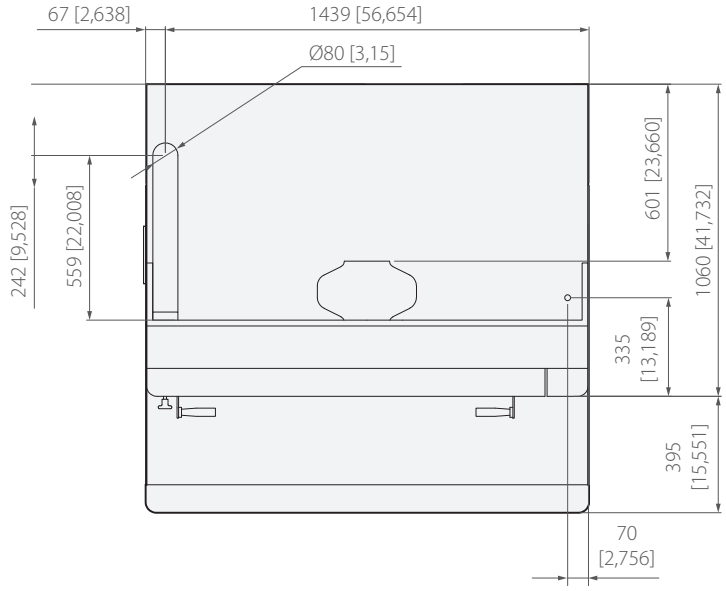
	peso horno **DN 635L doble** *324 kg - 714,2 lb*
	*peso embalaje + horno completo* **DN 635L doble** *350 kg - 771,6 lb*
	medidas embalaje del horno **DN 635L doble** *1560x1200x960 [61.42x47.24x37.8 in.]*

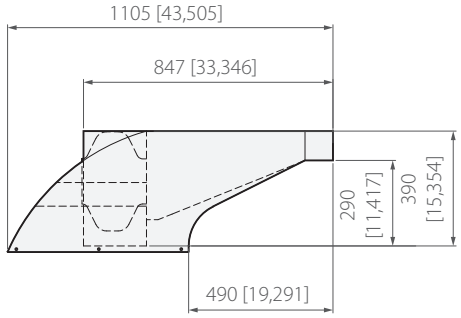
unidad de medida: mm [pulg]

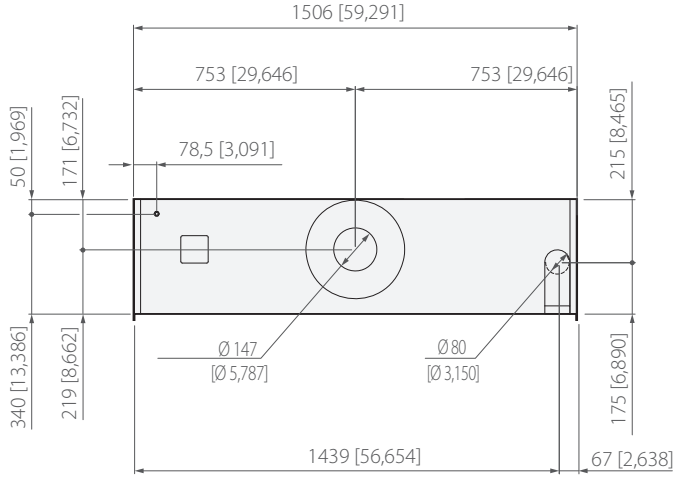




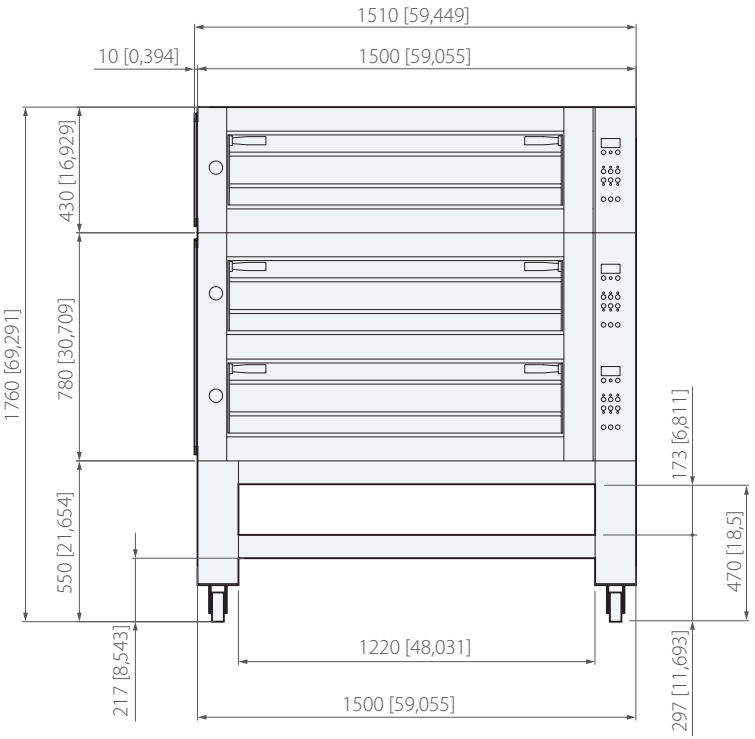


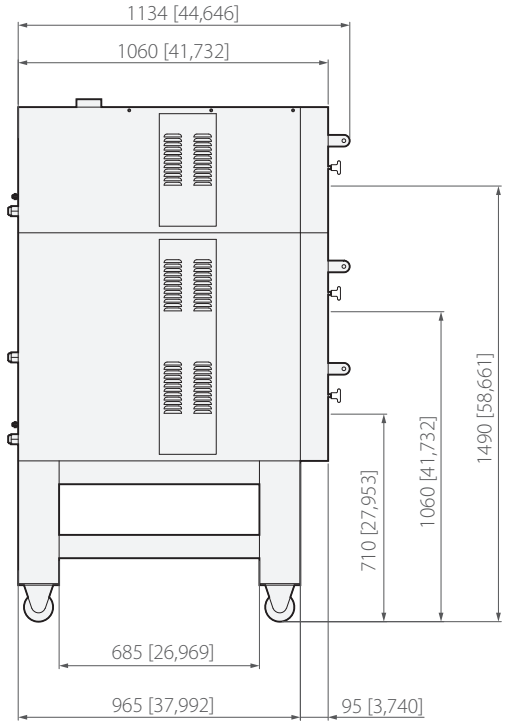


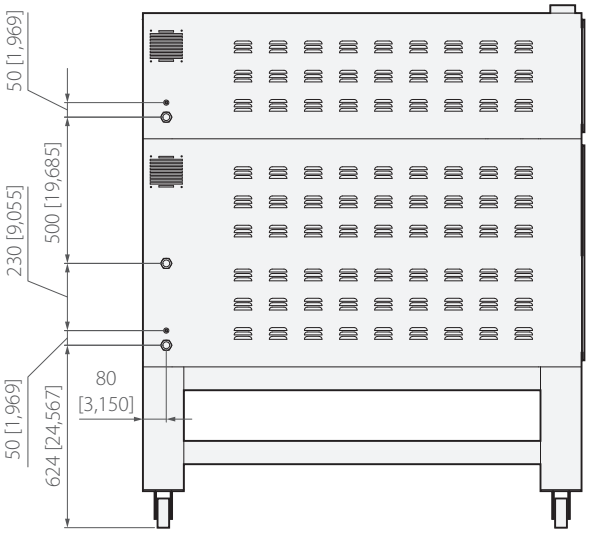


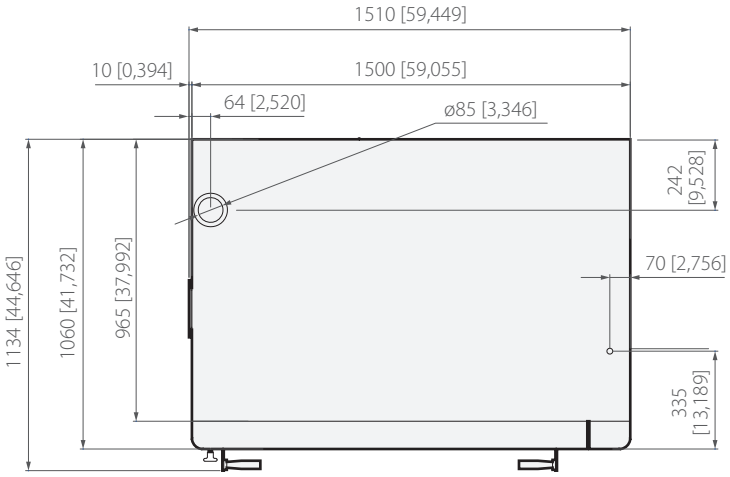


unidad de medida: mm [pulg]

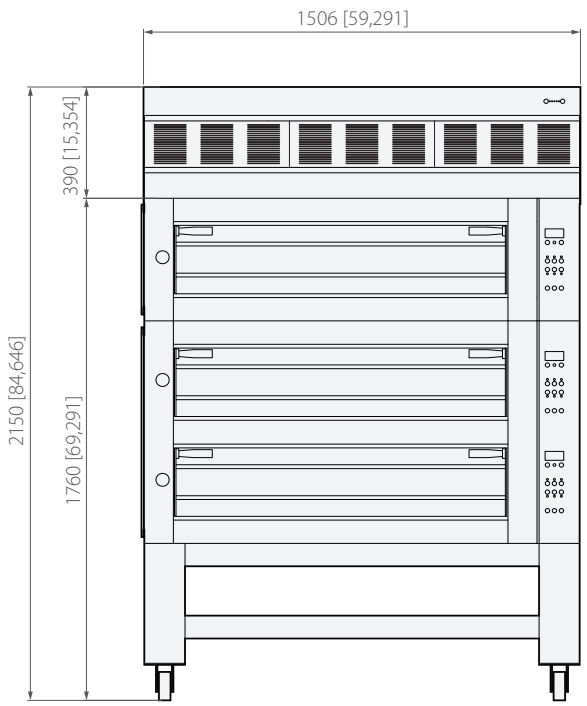


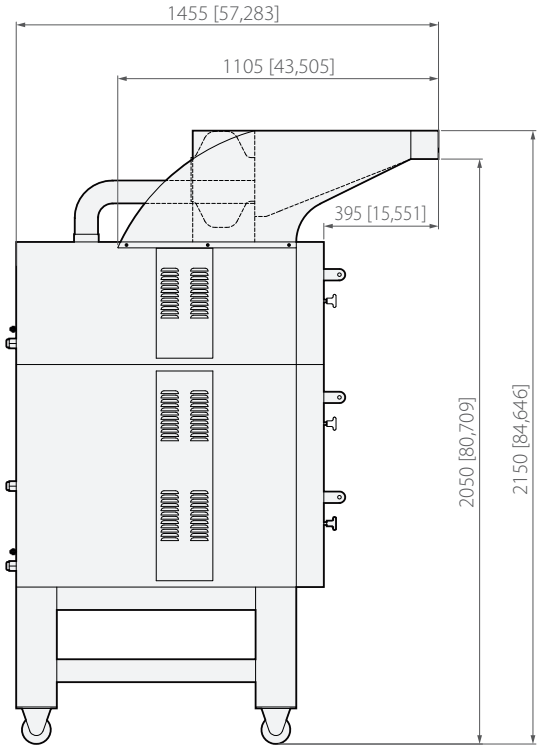


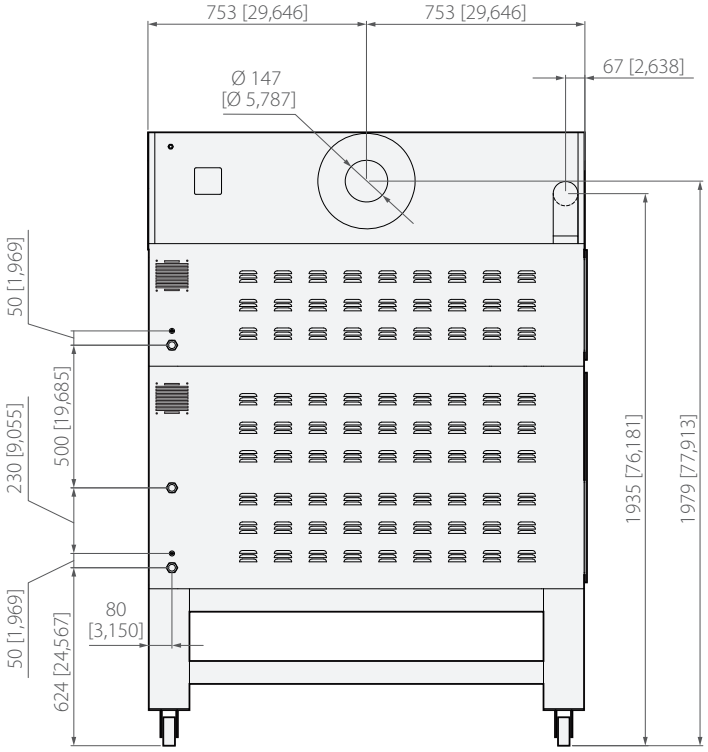


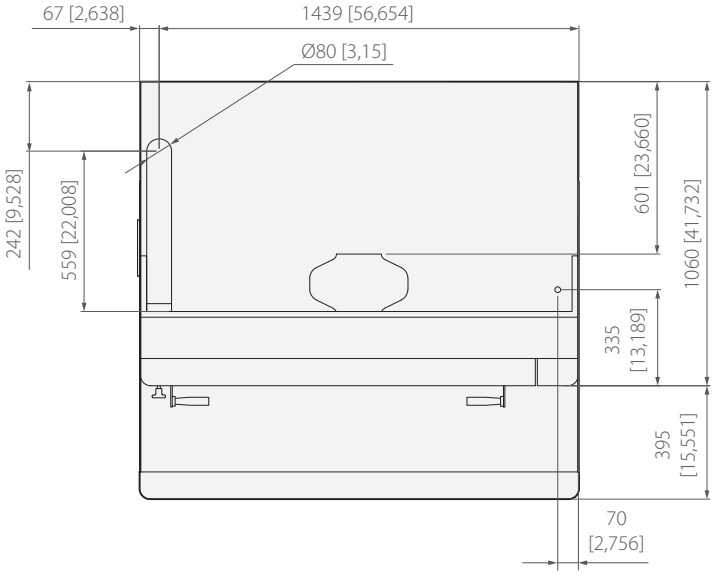


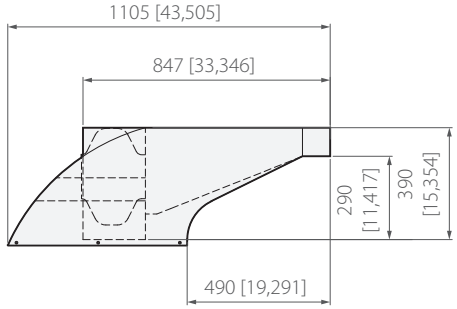
unidad de medida: mm [pulg]

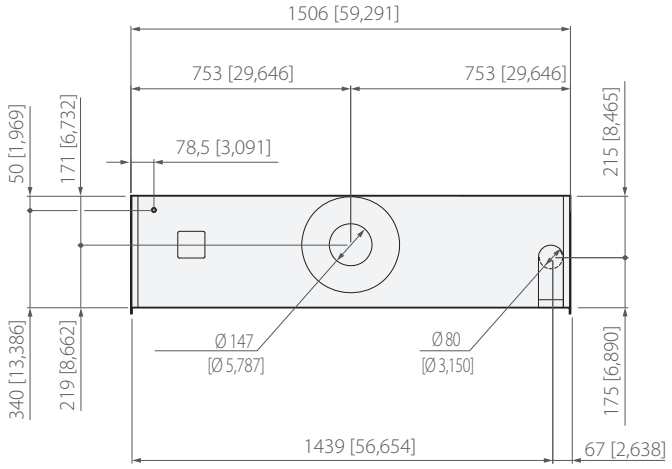


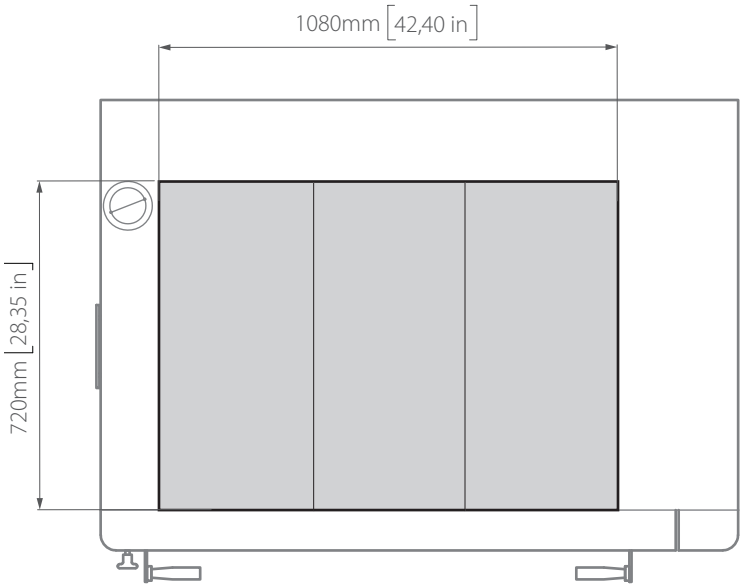




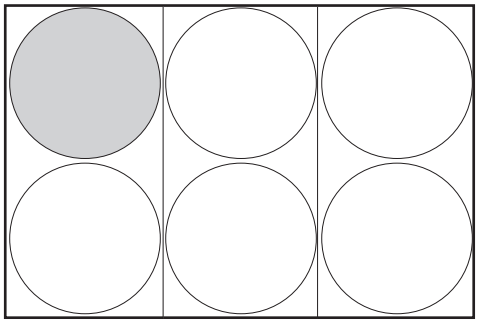




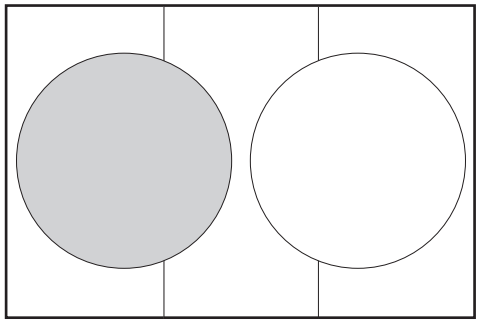




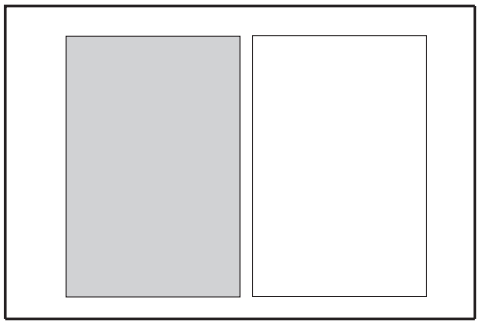
altura de la cámara: 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13,78 in.]*



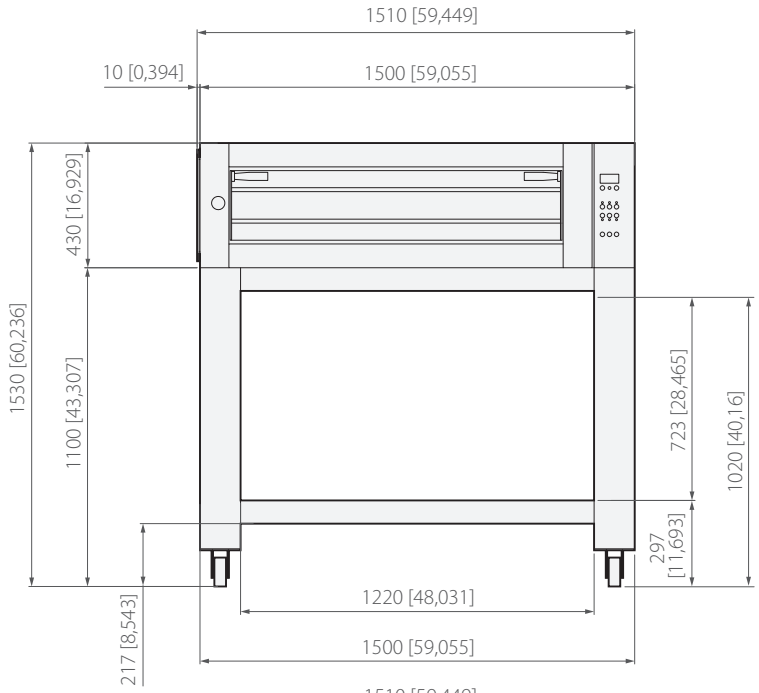
PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*

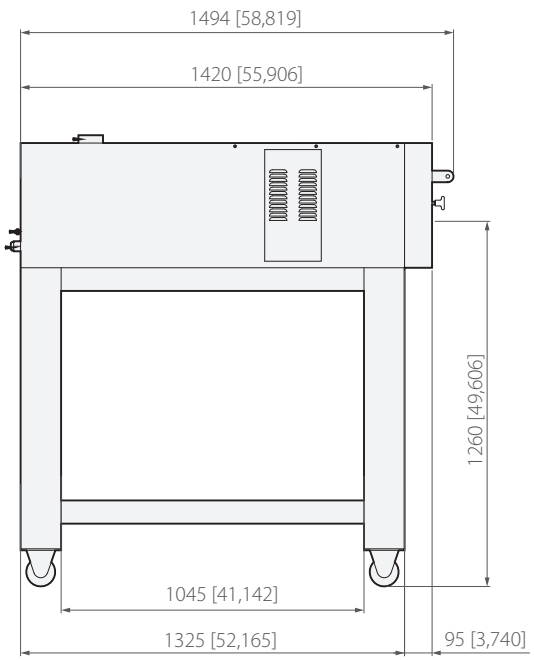


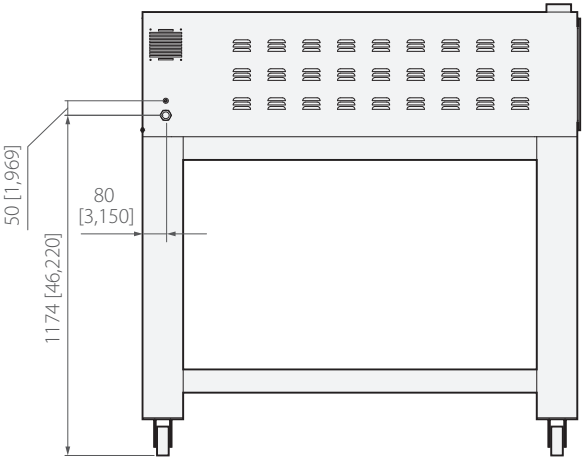
BANDEJA **60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*

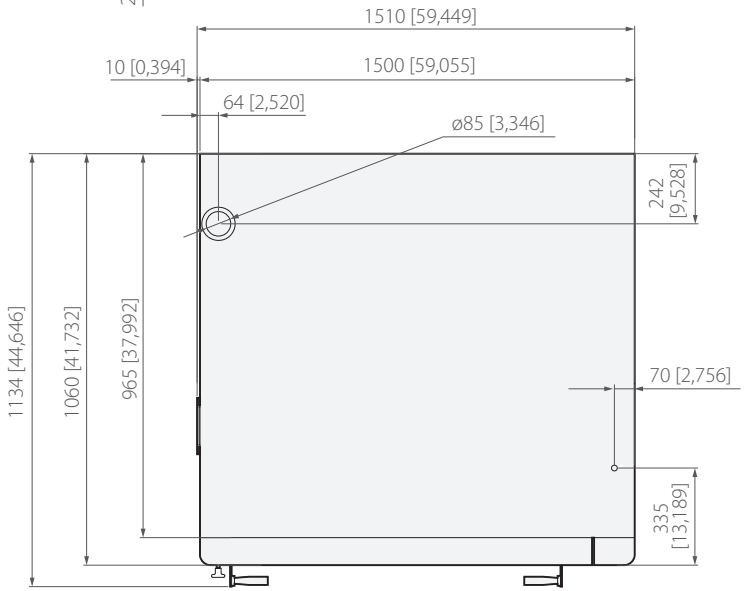
	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	54 pizzas
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	18 pizzas
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	10 pizzas

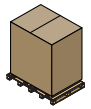
unidad de medida: mm [pulg]



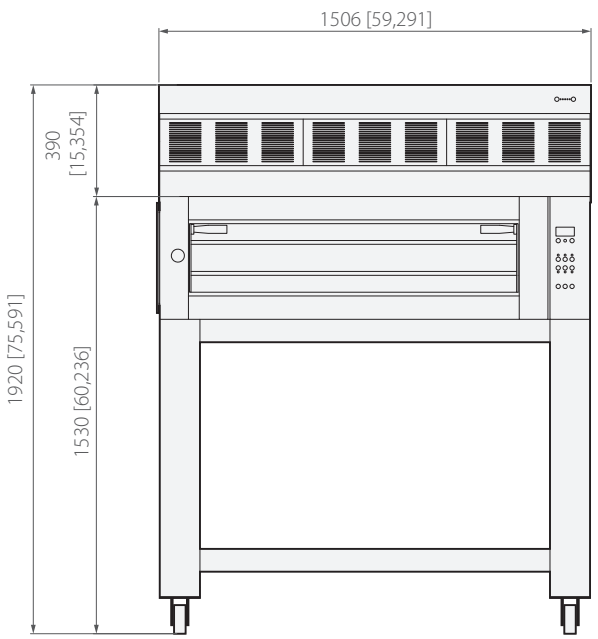


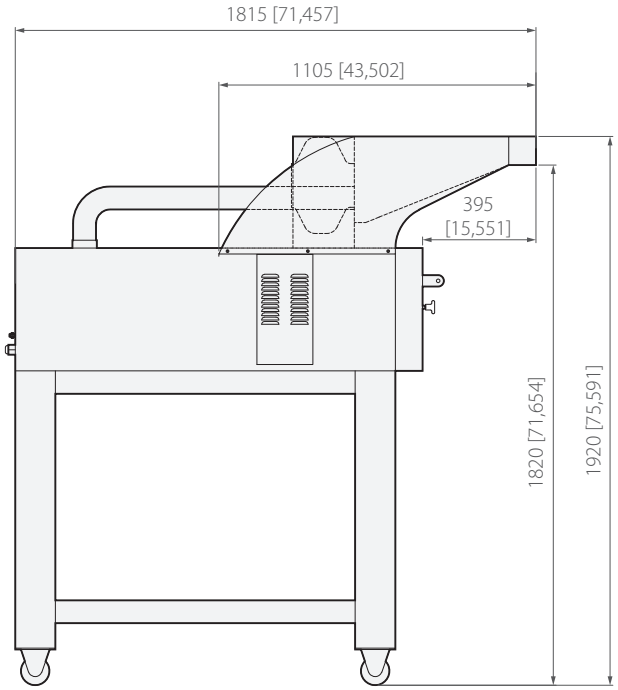


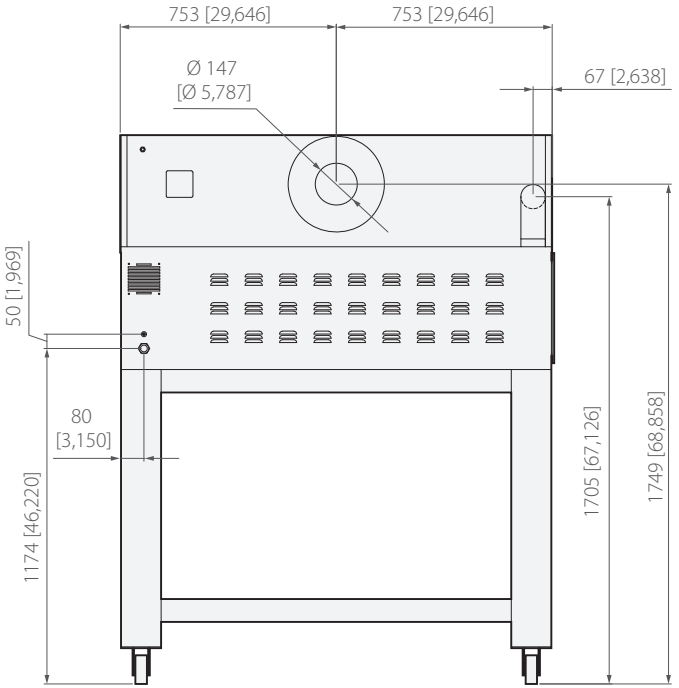


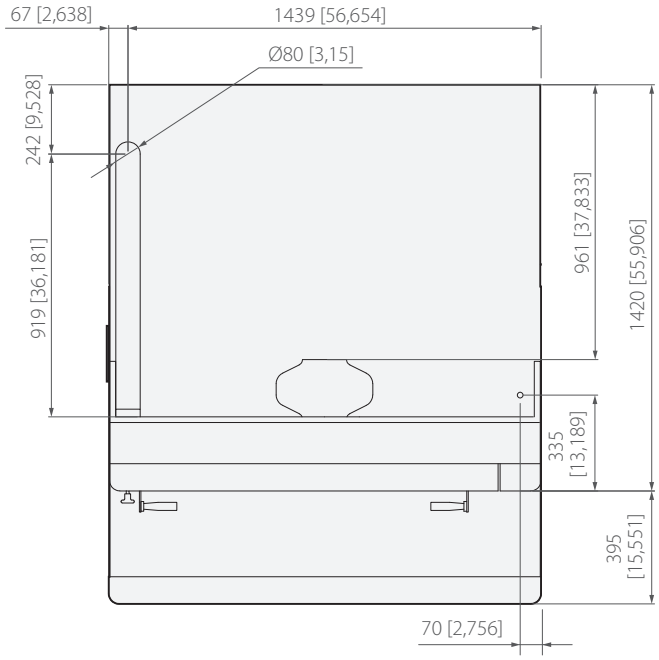
	peso horno **DN 935 individual** *250 kg - 551,1 lb*
	*peso del embalaje + horno completo* **DN 935 individual** *282 kg - 621,7 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 935 individual** *1560x1560x620 [61.42x61.42x24.41 in.]*

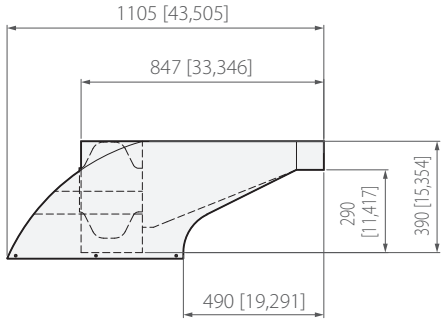
unidad de medida: mm [pulg]

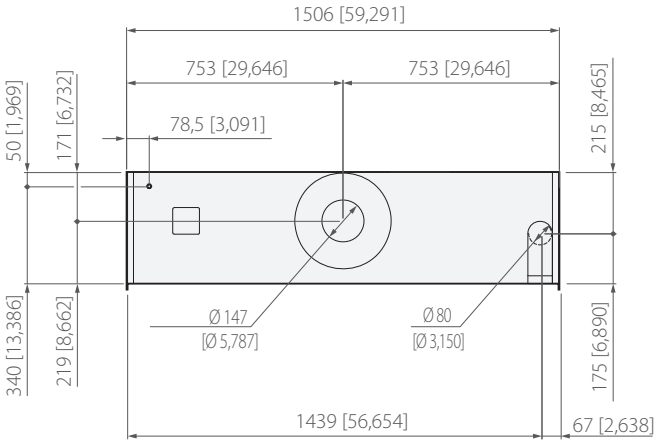




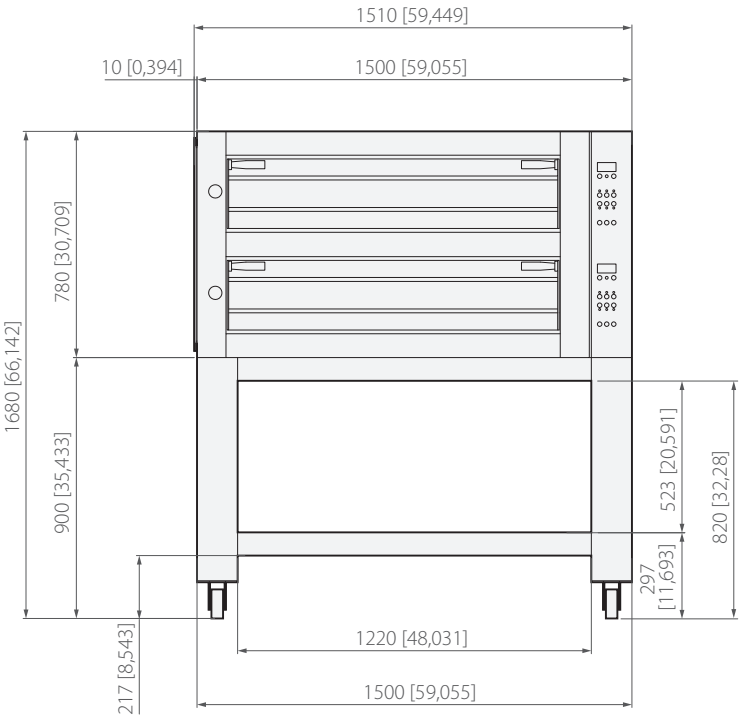


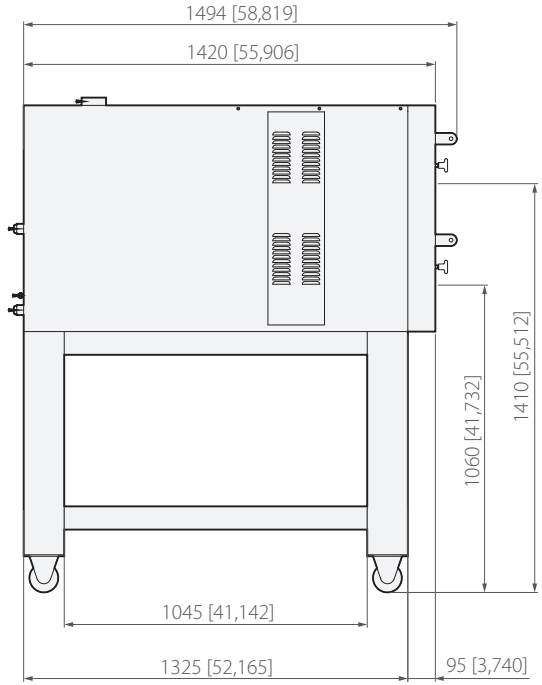


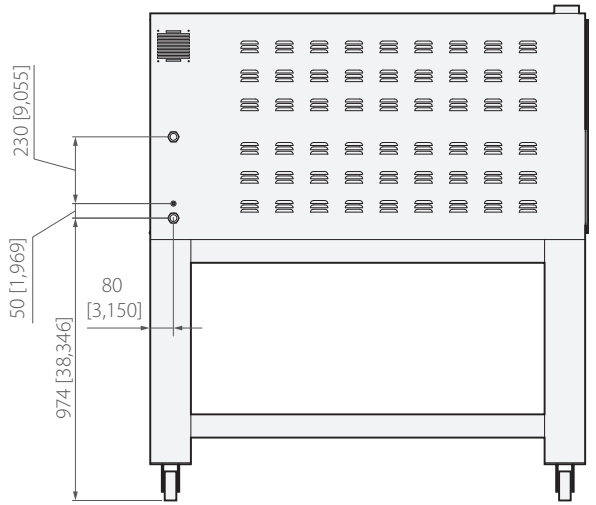


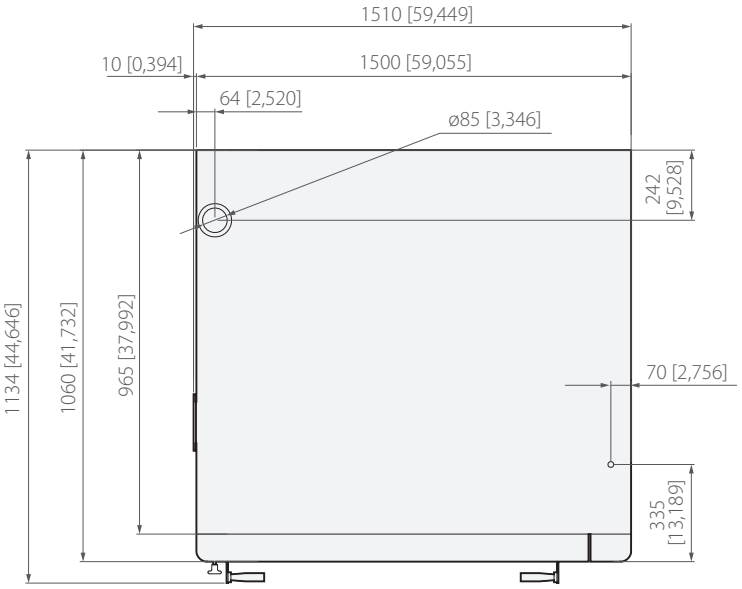


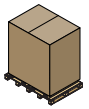
unidad de medida: mm [pulg]



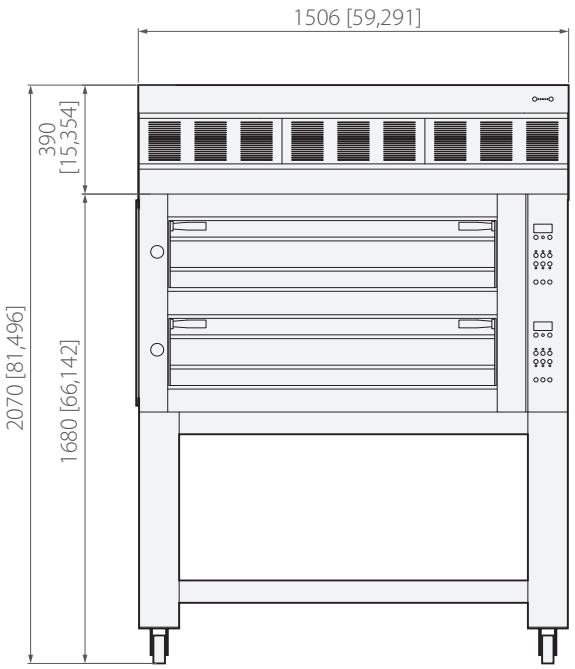


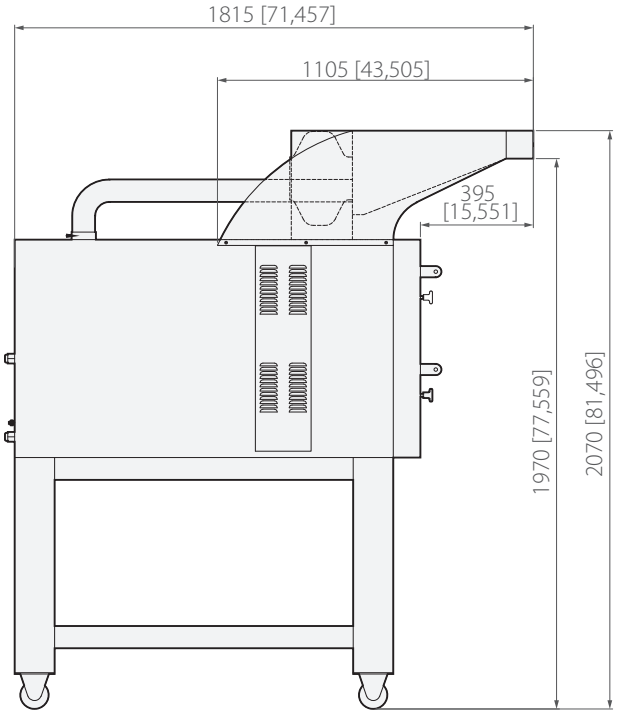


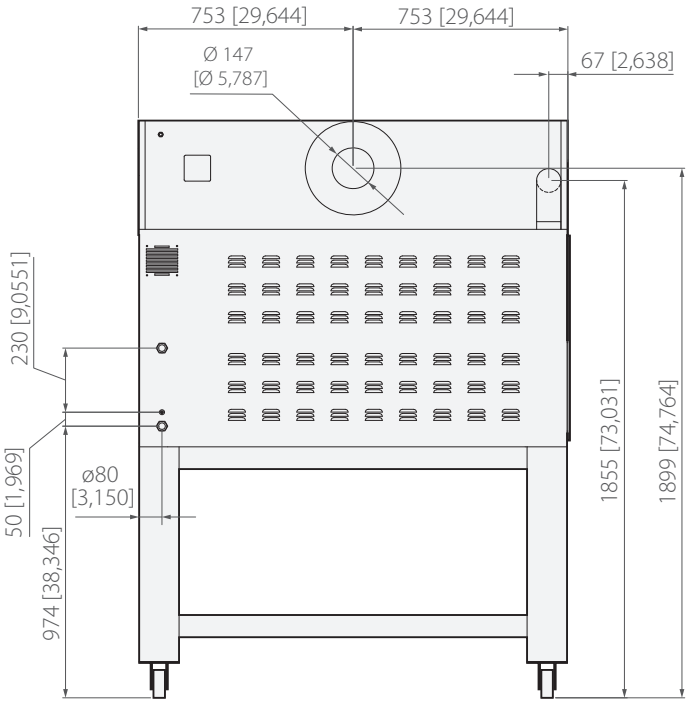


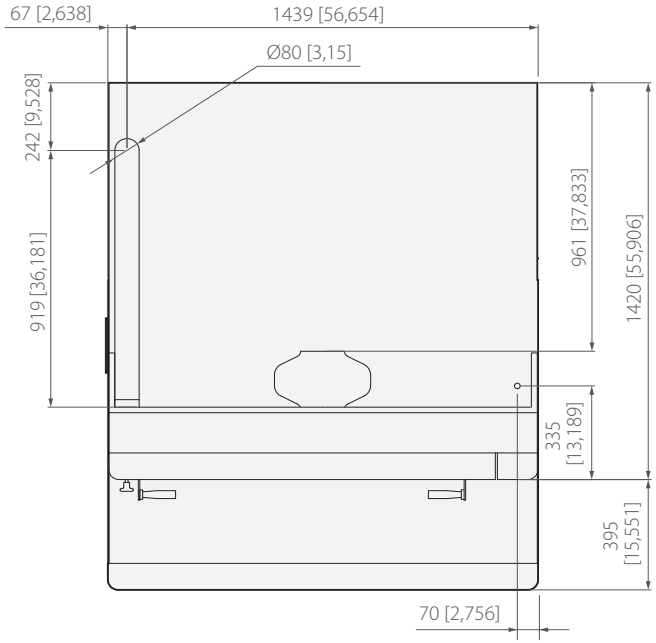
	peso horno **DN 935 doble** *430 kg - 947,9 lb*
	*peso embalaje + horno completo* **DN 935 doble** *465 kg - 1025,1 lb*
	medidas *embalaje del horno* **DN 935 doble** *1560x1560x960 [61.42x61.42x37.8 in.]*

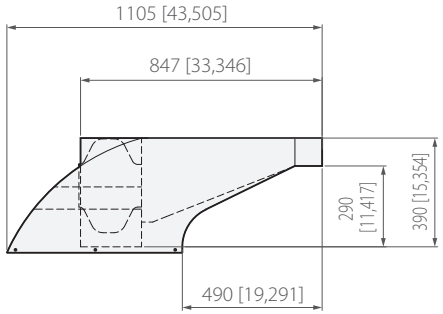
unidad de medida: mm [pulg]

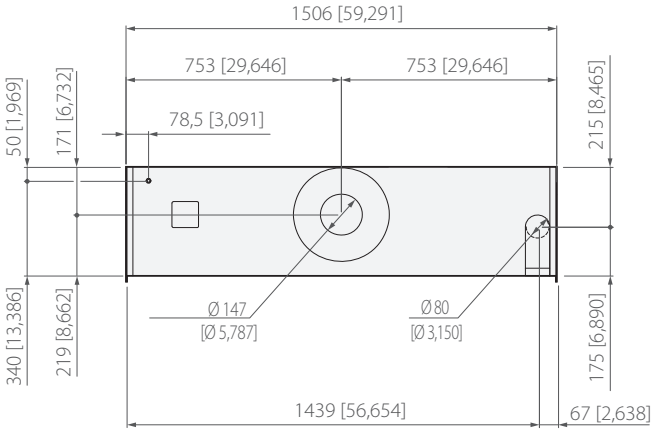




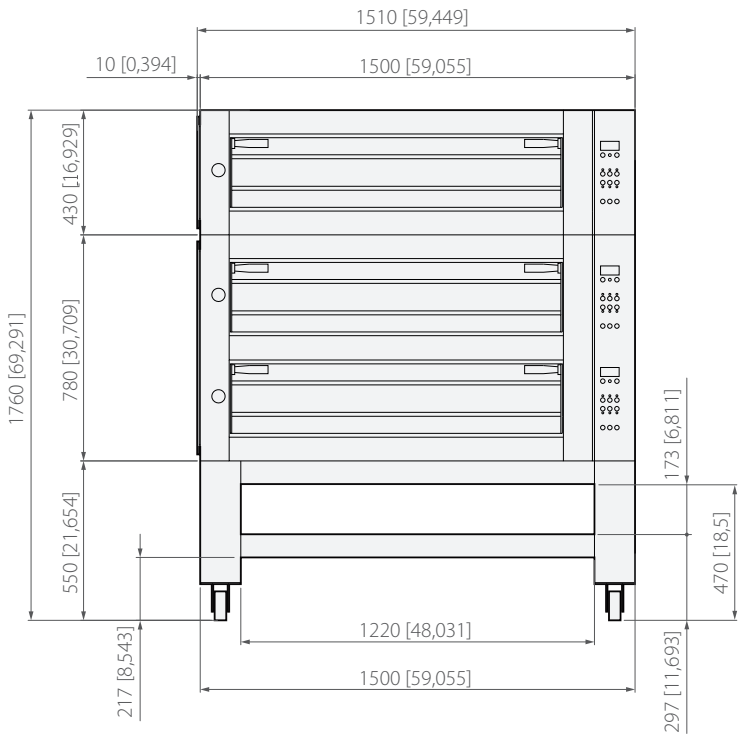


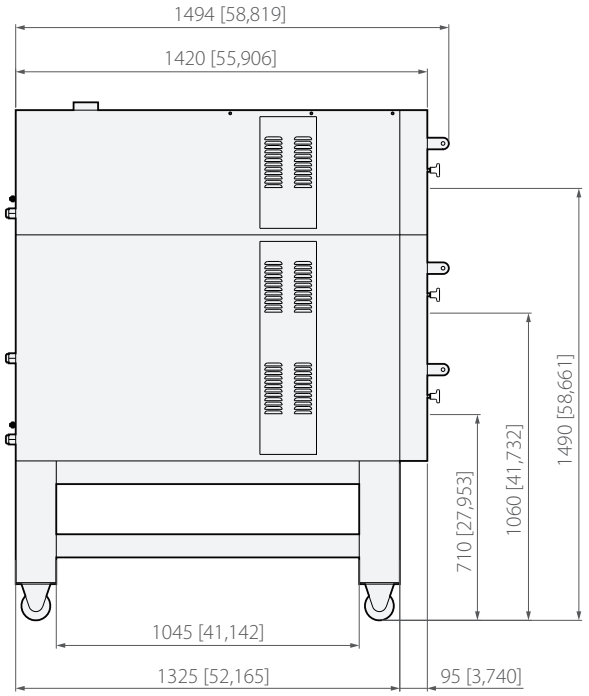


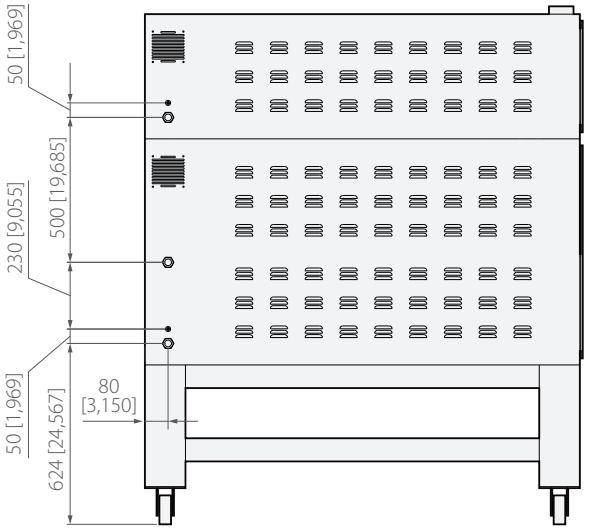


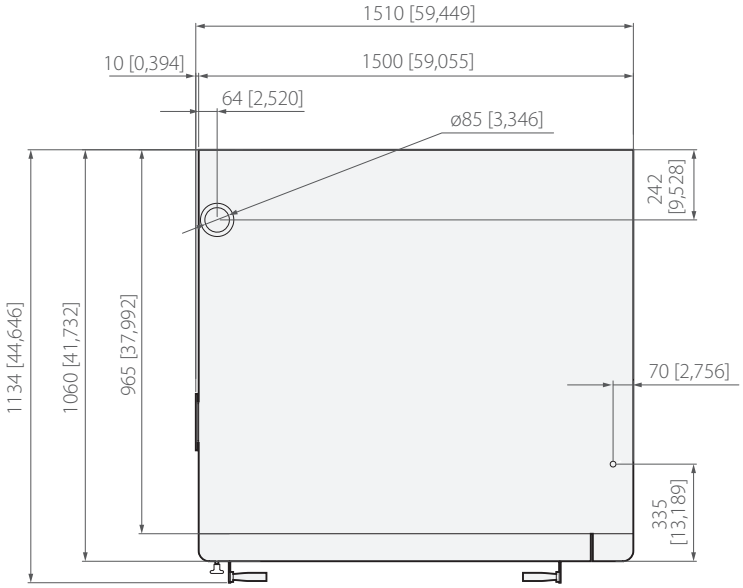


unidad de medida: mm [pulg]



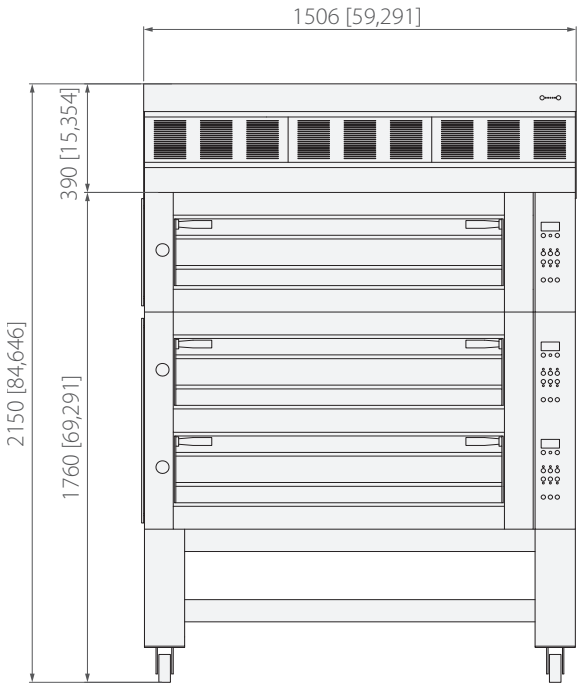


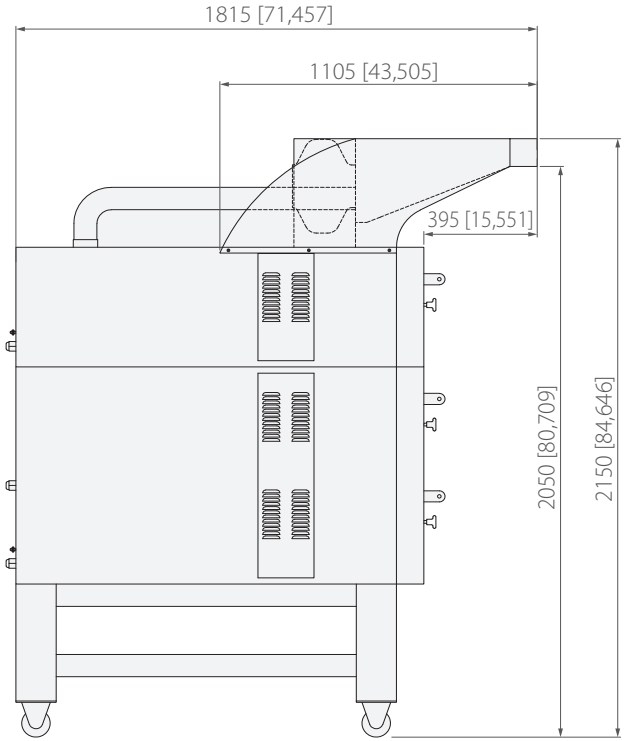


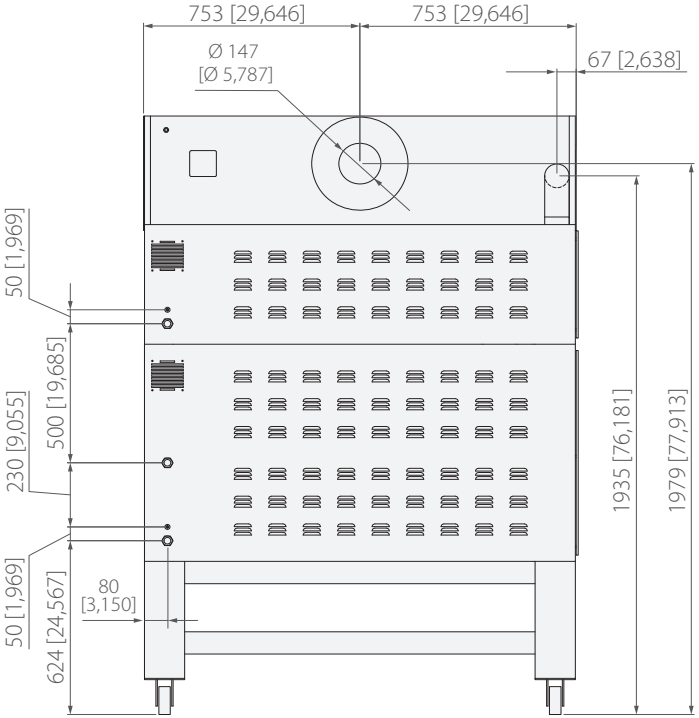


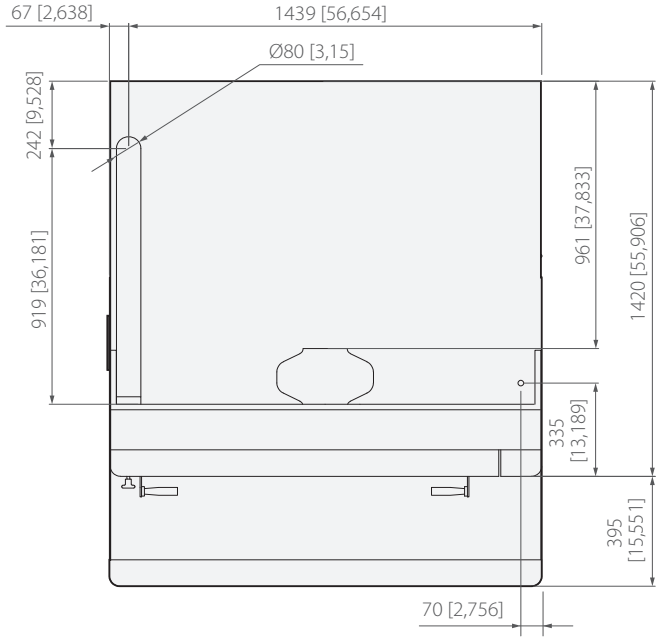
Datos técnicos horno **Donatello DN 935** + campana **KDN 935** | campana + horno triple

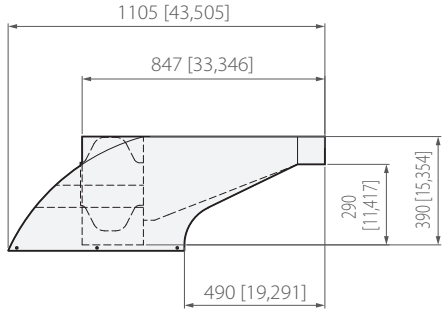
unidad de medida: mm [pulg]

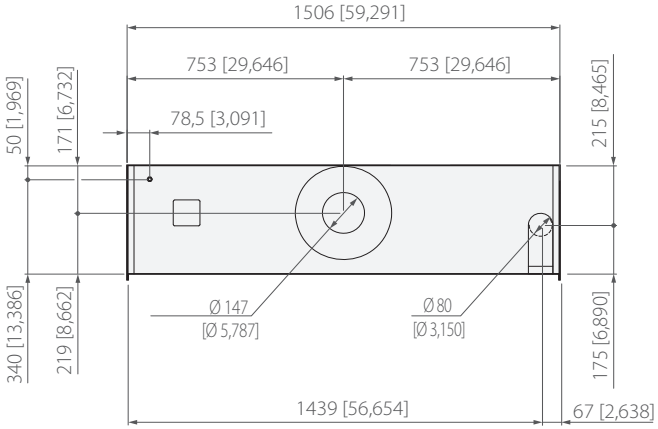


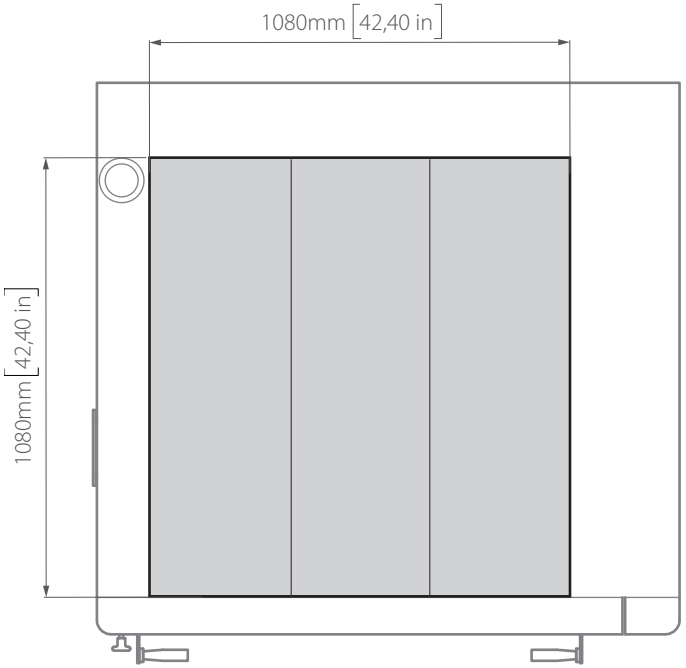




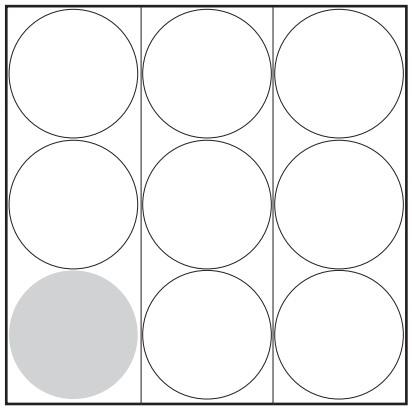




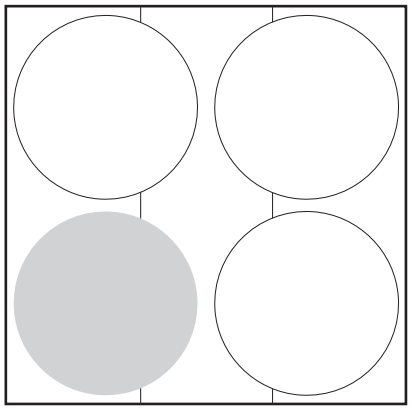




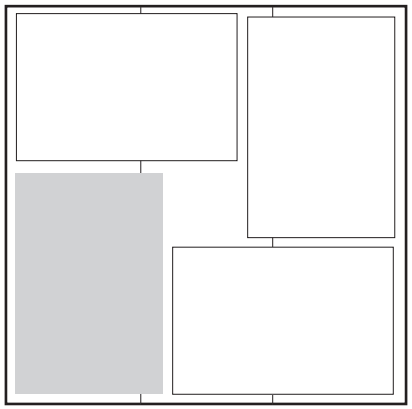
altura de la cámara: 140 mm *[5,51 in.]*



PIZZA **Ø 35 cm** *[Ø 13,78 in.]*



PIZZA **Ø 50 cm** *[Ø 19,69 in.]*



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

	Ø PIZZAS	PRODUCTIVIDAD POR HORA
○	**Ø 35 cm** *[Ø 13.78 in.]*	90 pizzas
○	**Ø 50 cm** *[Ø 19.69 in.]*	40 pizzas
▭	**60x40 cm** *[23,62x15,75 in.]*	24 pizzas

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
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

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

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

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

Tensión peligrosa

Riesgo de explosión

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

Consejo del Fabricante

Advertencia del Fabricante

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

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

Transporte

Fig. 5

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

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

Durante el transporte del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo. Durante el transporte, preste mucha atención al paso de las puertas y/o aberturas.

Operaciones preliminares

Fig. 6

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

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

Eliminación de embalajes

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

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

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

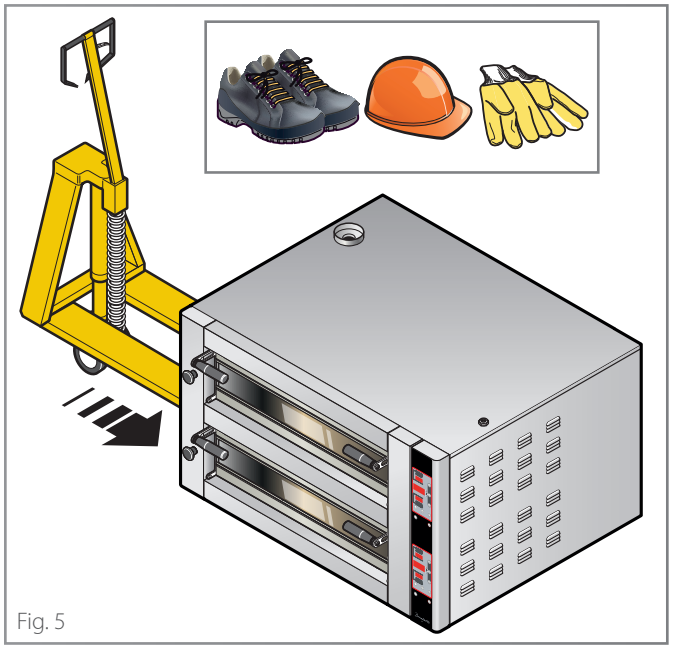


Fig. 5

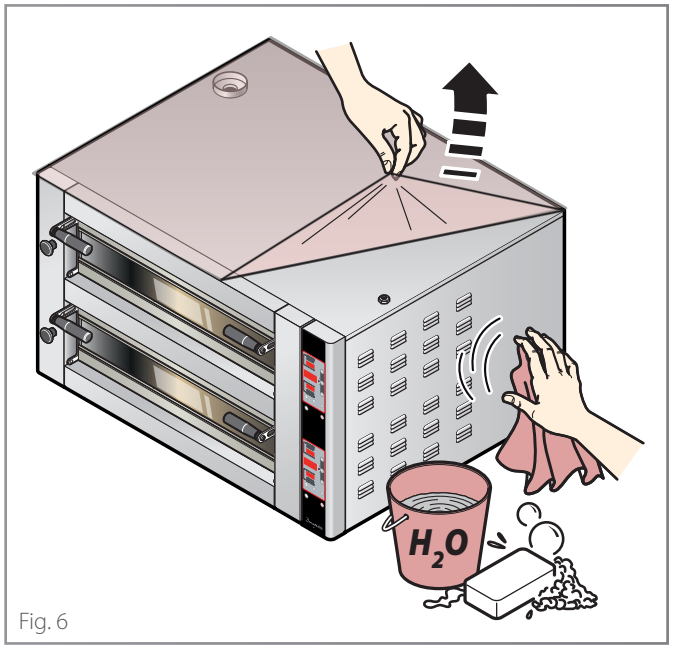


Fig. 6

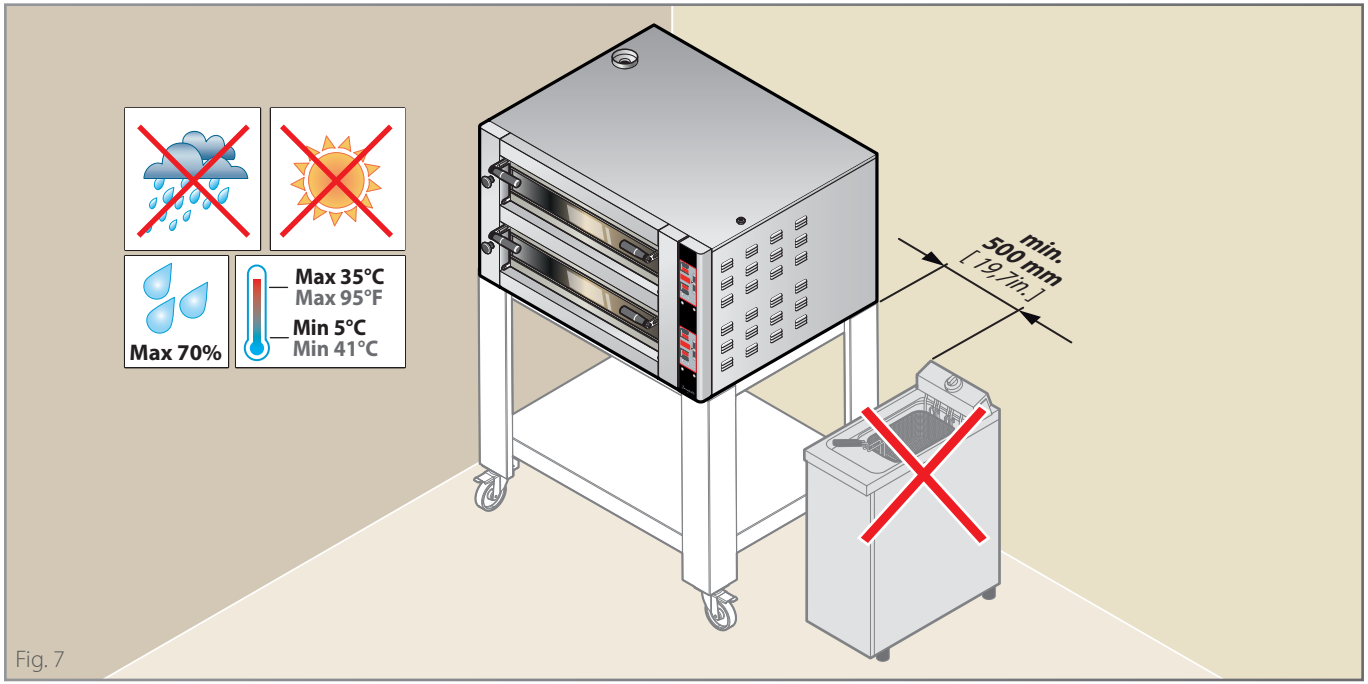


Fig. 7

Posicionamiento

Fig. 8

El local de 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.

Mod.	individual	doble	Mod.	individual	doble
DN435	147 kg - 324 lb	252 kg - 555,5 lb	DN635L	190 kg - 418,8 lb	324 kg - 714,2 lb
DN635	187 kg - 412,2 lb	330 kg - 727,5 lb	DN935	250 kg - 551,1 lb	430 kg - 948 lb

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

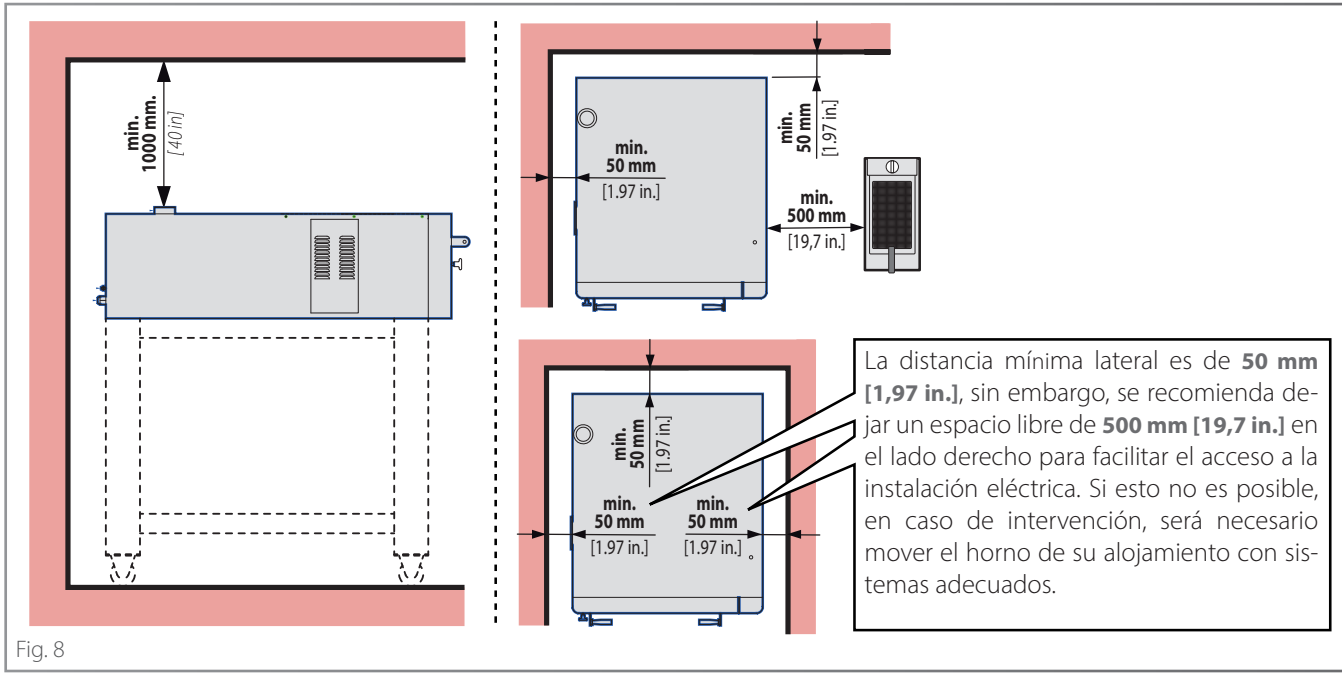


Fig. 8

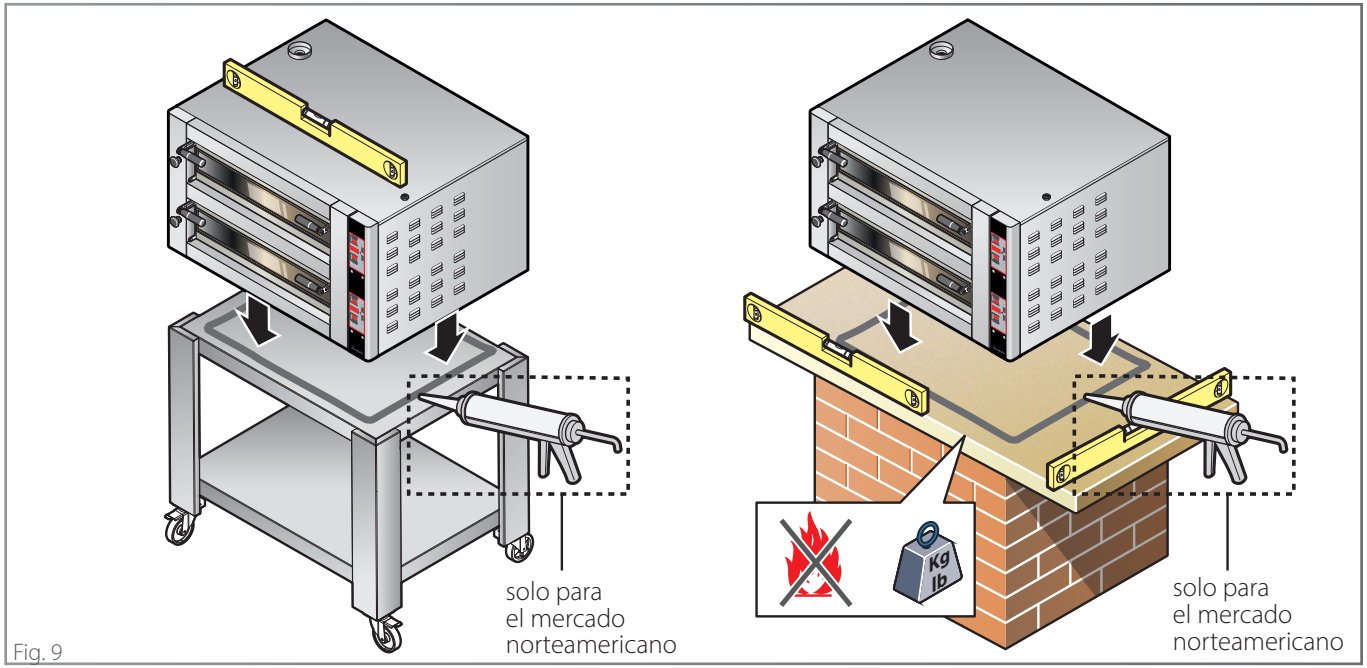


Fig. 9

Lectura del número de serie

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

Evacuación de humos

Fig. 11

El horno está equipado con un drenaje ajustable colocado en la parte superior para la evacuación de los vapores que provienen de la cámara de cocción.
Dichos vapores y aquellos que normalmente salen de la puerta durante las fases de trabajo **deben ser evacuados hacia el exterior** de una de las siguientes maneras:

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

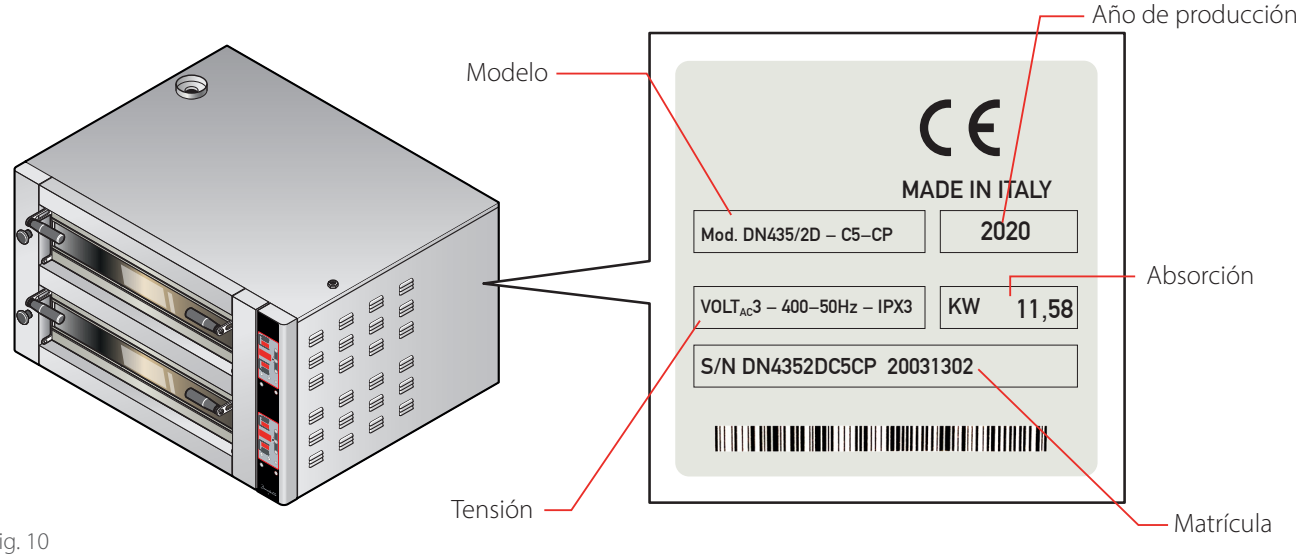


Fig. 10

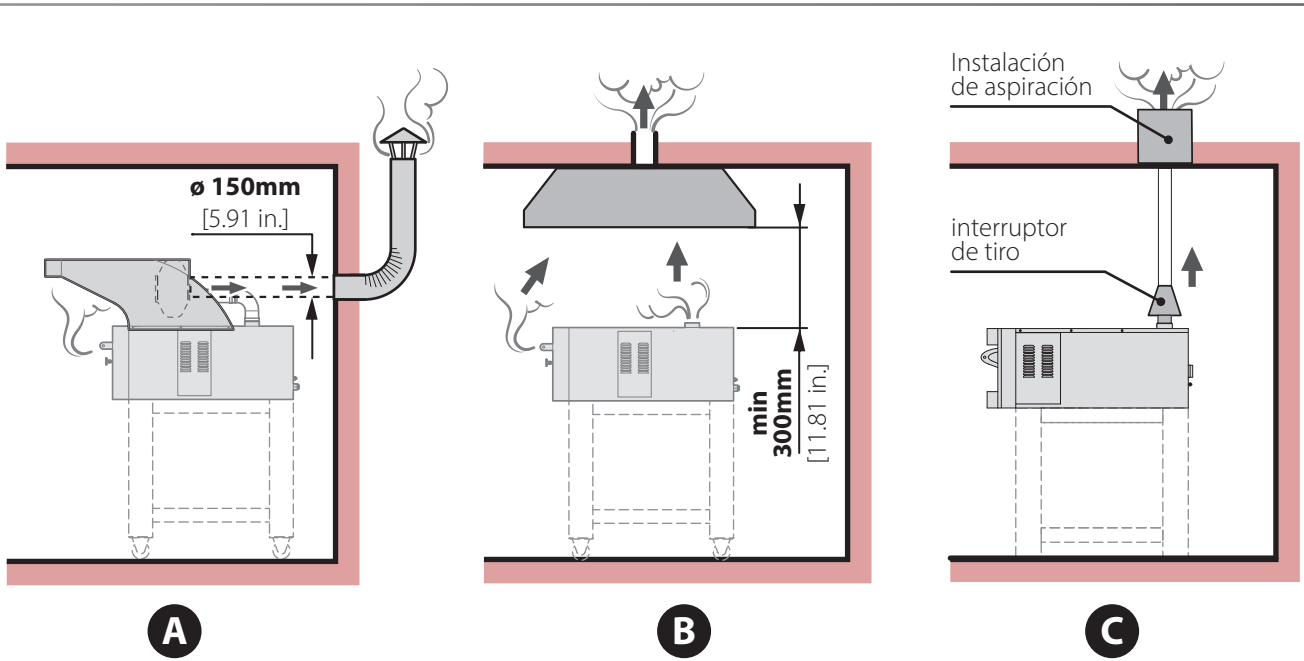


Fig. 11

Conexión eléctrica

Fig. 12

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

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

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

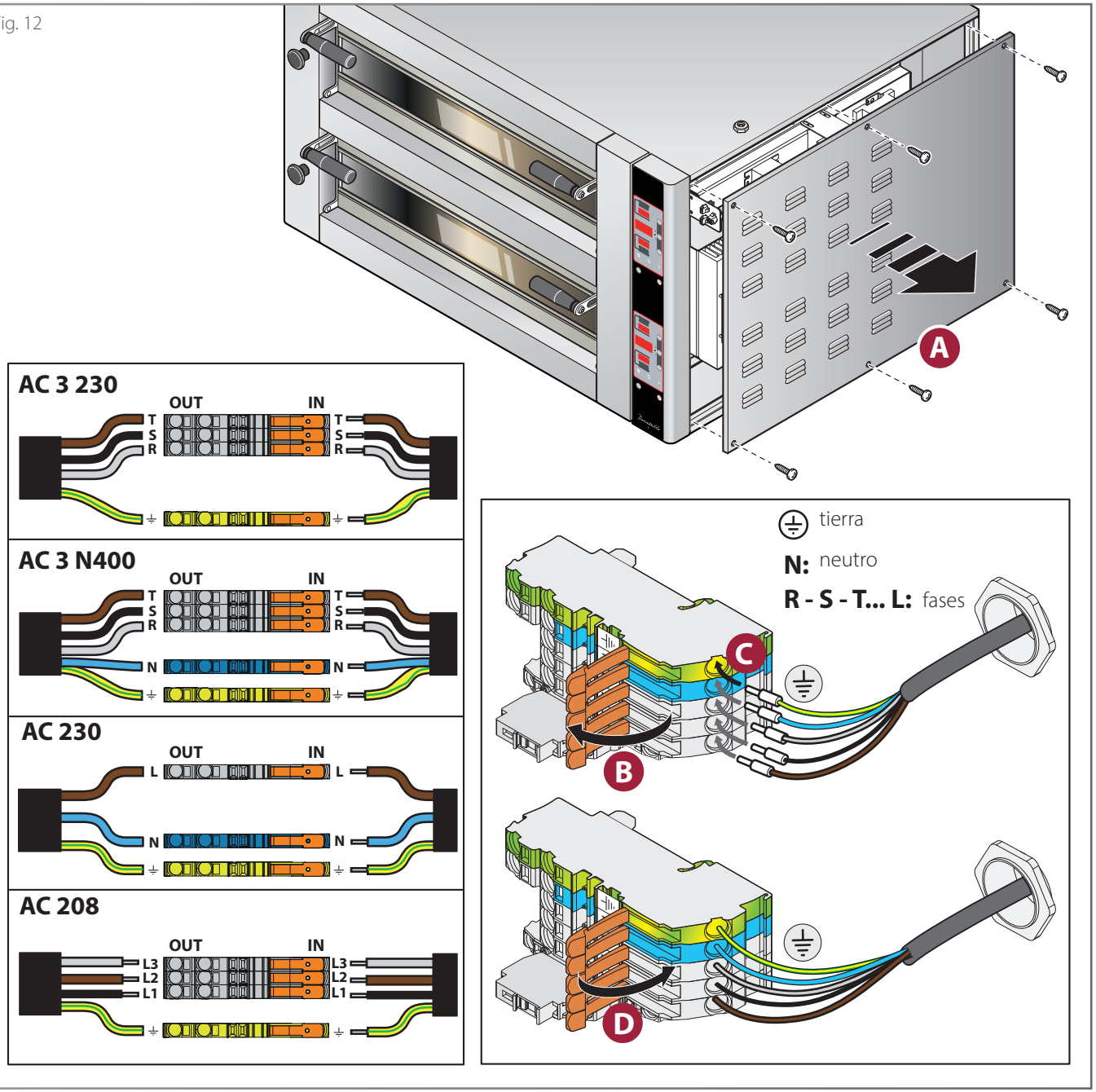
Si el horno tiene una cámara doble, el cable de alimentación a conectar es uno, como la toma de conexión. Para conectar el cable al equipo, retire el panel lateral derecho del horno, pase el cable a través del prensaestopas suministrado y conéctelo correctamente a la regleta de bornes.

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

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

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

Fig. 12



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

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

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

Tablas de datos eléctricos en página **6**

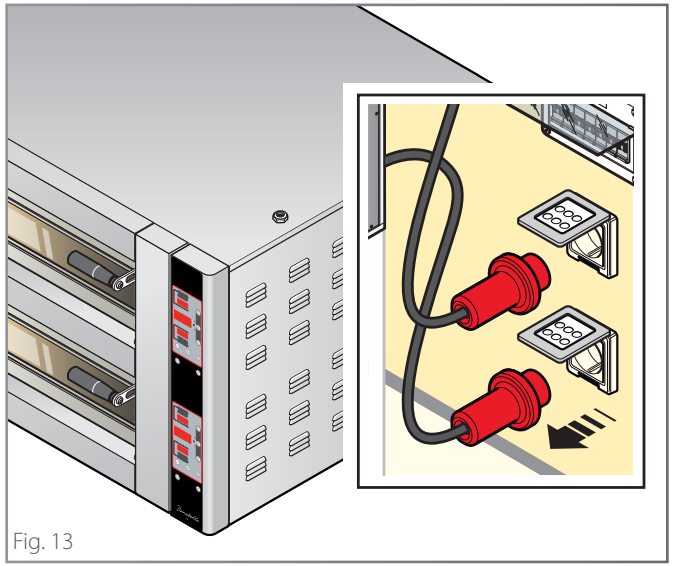


Fig. 13

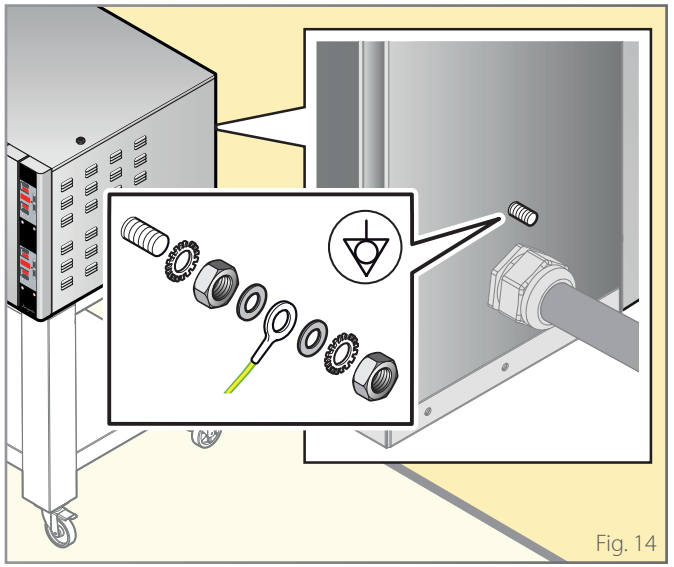
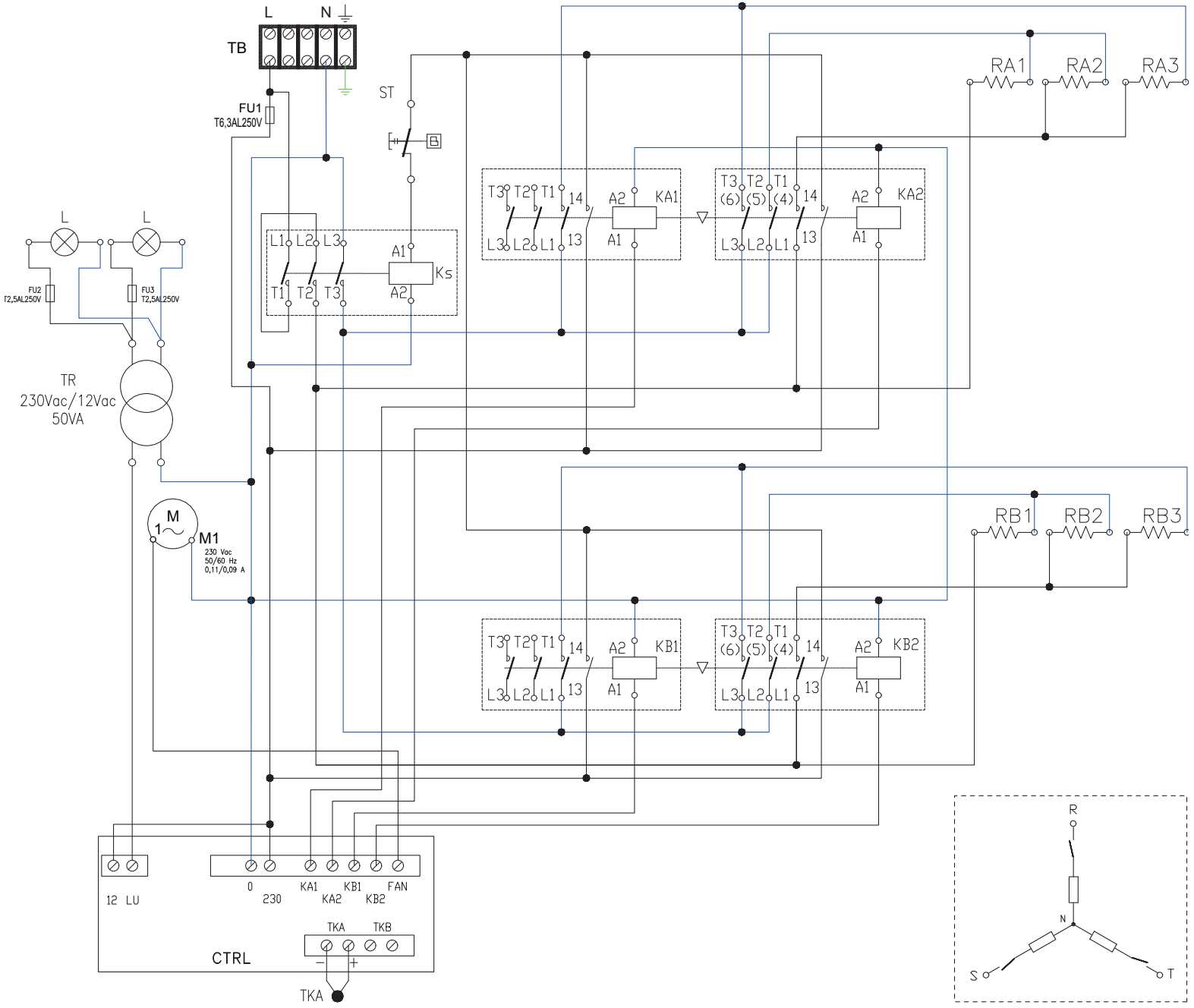


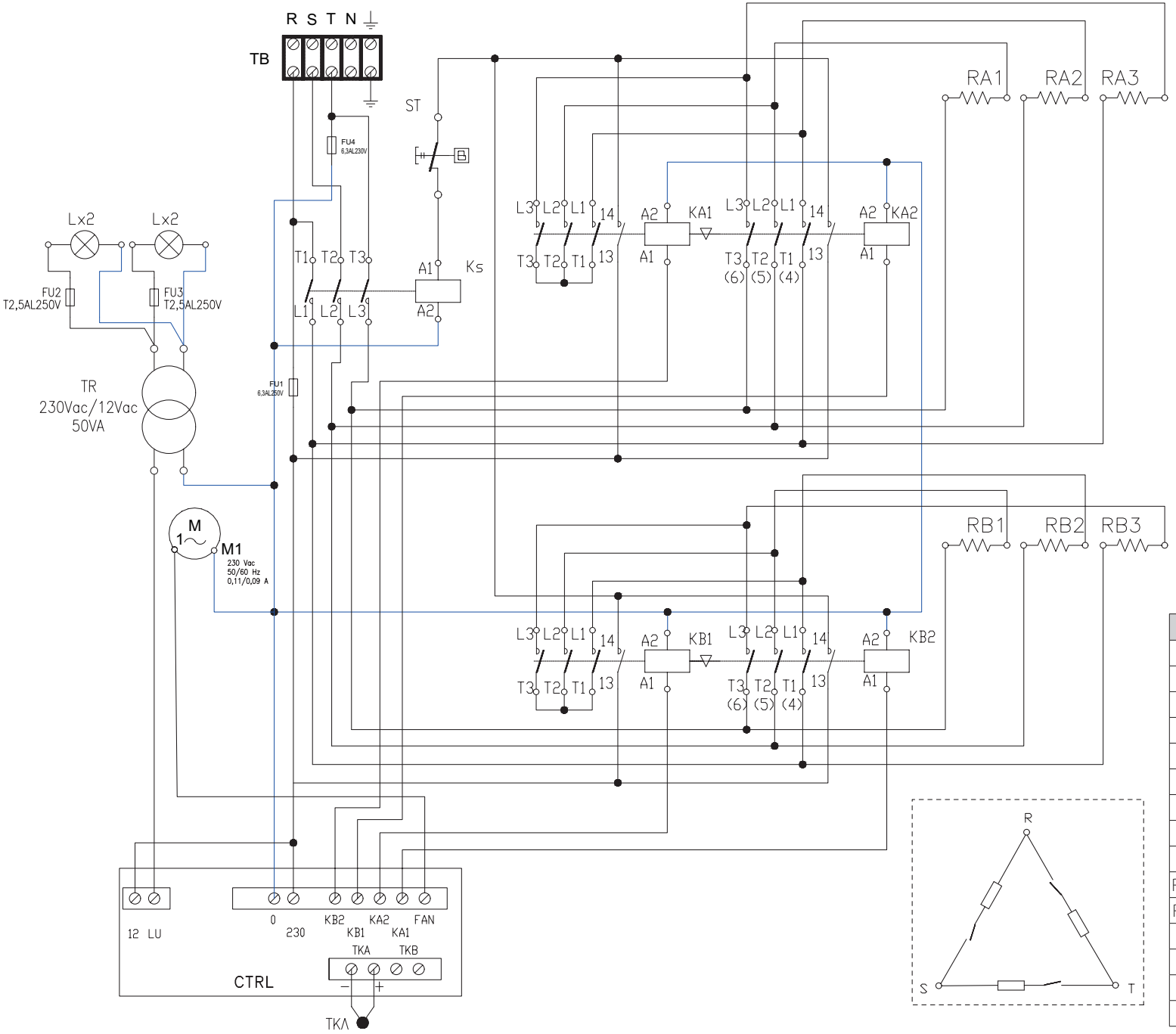
Fig. 14

AC 230
mod. CD



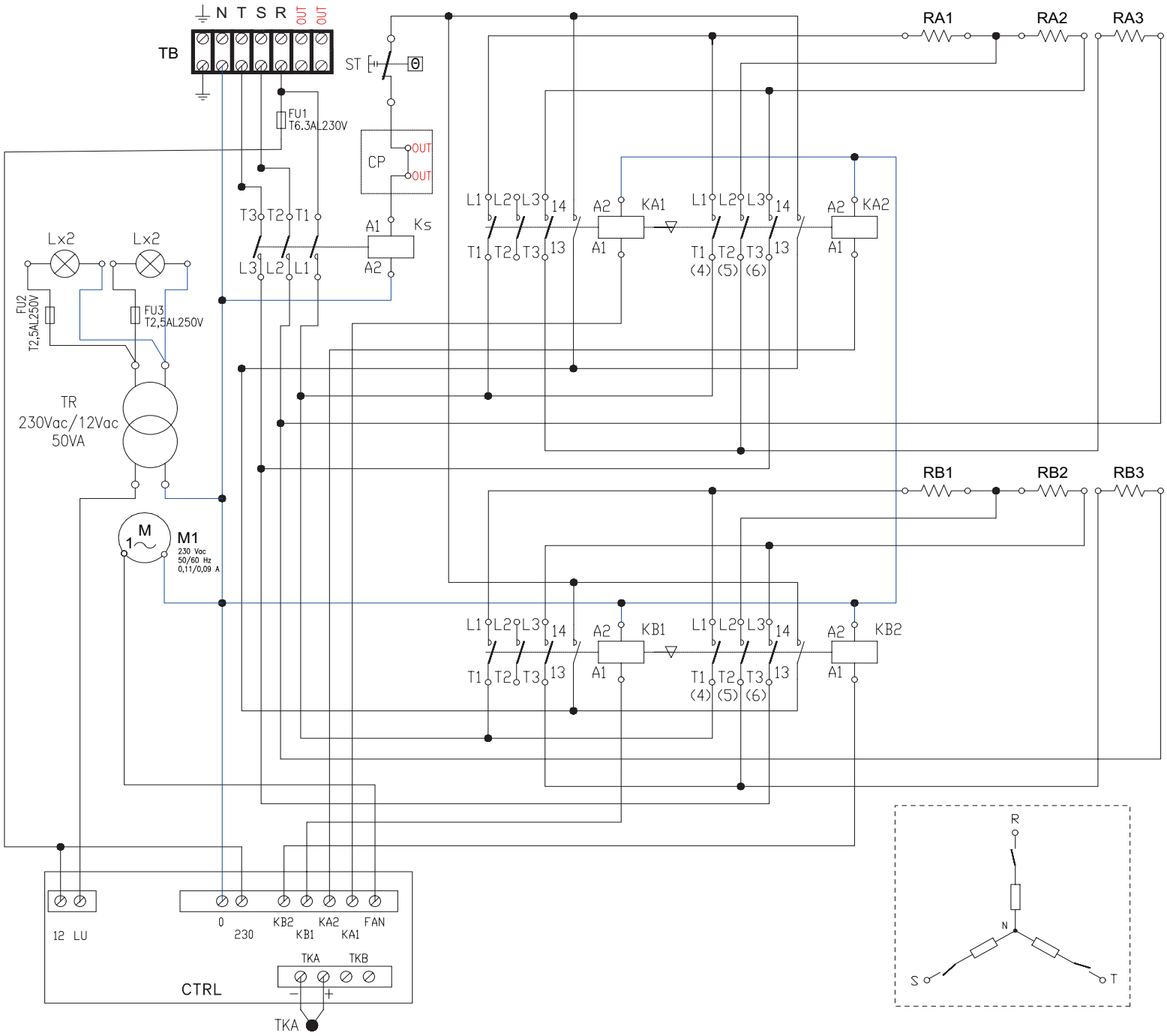
Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
FU	Fusibles
KA1	Mitad de potencia resistencias techo
KA2	Plena potencia resistencias techo
KB1	Mitad de potencia resistencias solera
KB2	Plena potencia resistencias solera
KS	Contactor de seguridad
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC
TKA	Termopar

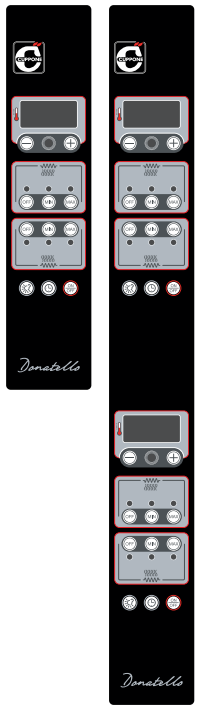
AC 3 230
mod. CD



Sigla	Descripción
CTRL	Tarjeta de control del horno
FU	Fusibles
KA1	Mitad de potencia resistencias techo
KA2	Plena potencia resistencias techo
KB1	Mitad de potencia resistencias solera
KB2	Plena potencia resistencias solera
KS	Contactor de seguridad
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TC1	Trasformador 50VA, 230/12V AC
TKA	Termopar

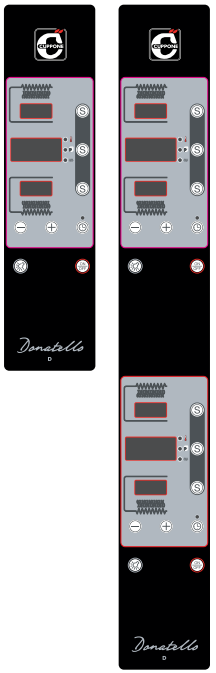
AC 3 N400
mod. CD

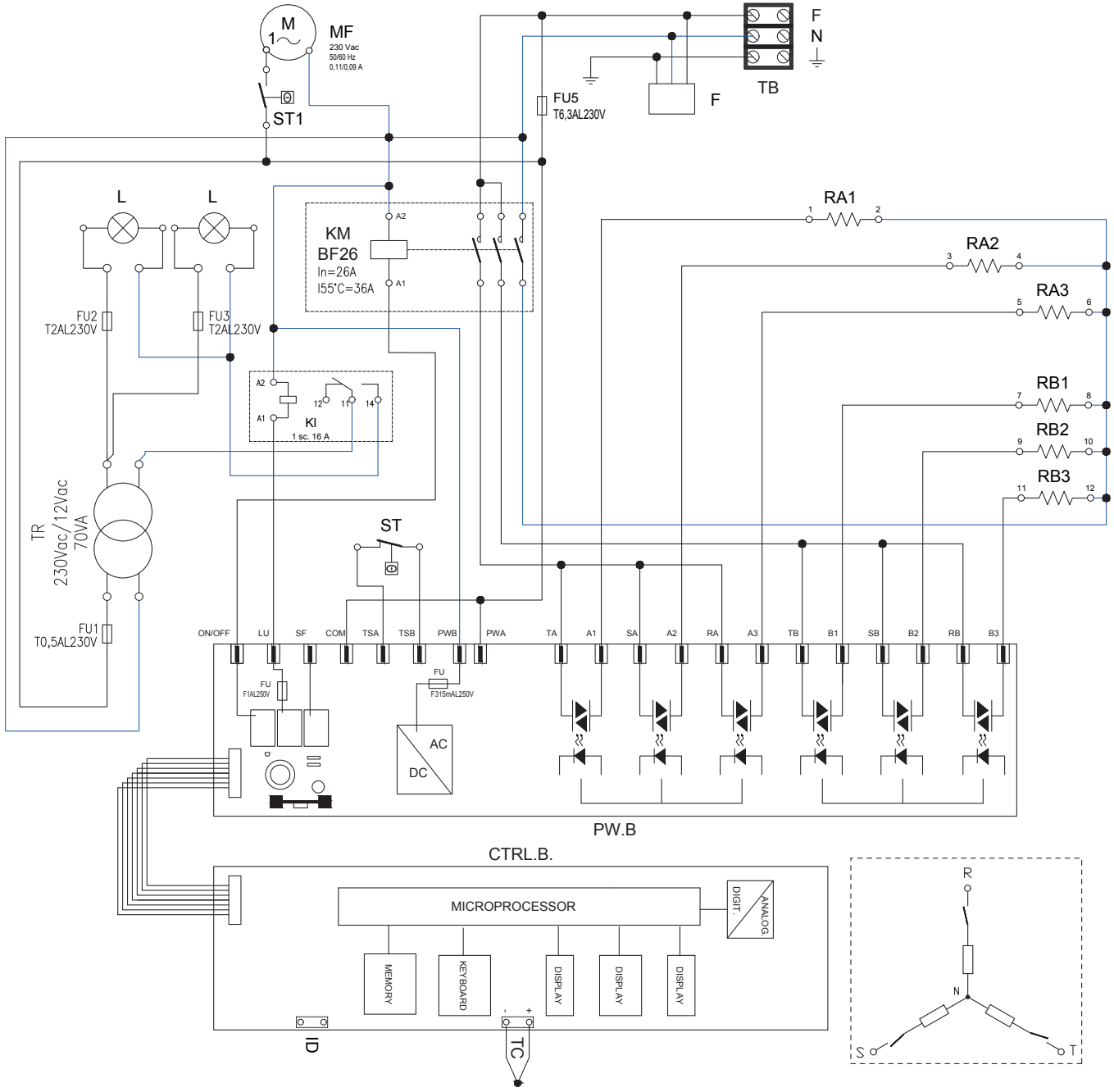




Sigla	Descripción
A.SF	Tarjeta de chimenea adicional
CP	Entrada de control de potencia
CTRL	Tarjeta de control del horno
FUx	Fusibles
KA1	Mitad de potencia resistencias techo
KA2	Plena potencia resistencias techo
KB1	Mitad de potencia resistencias solera
KB2	Plena potencia resistencias solera
KS	Contactor de seguridad
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Trasformador 50VA, 230/12V AC
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
TB	Tablero de bornes
TKA	Termopar

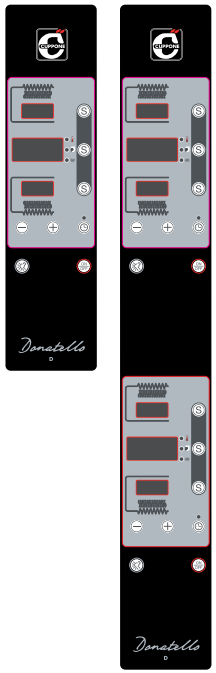
AC 230
mod. D

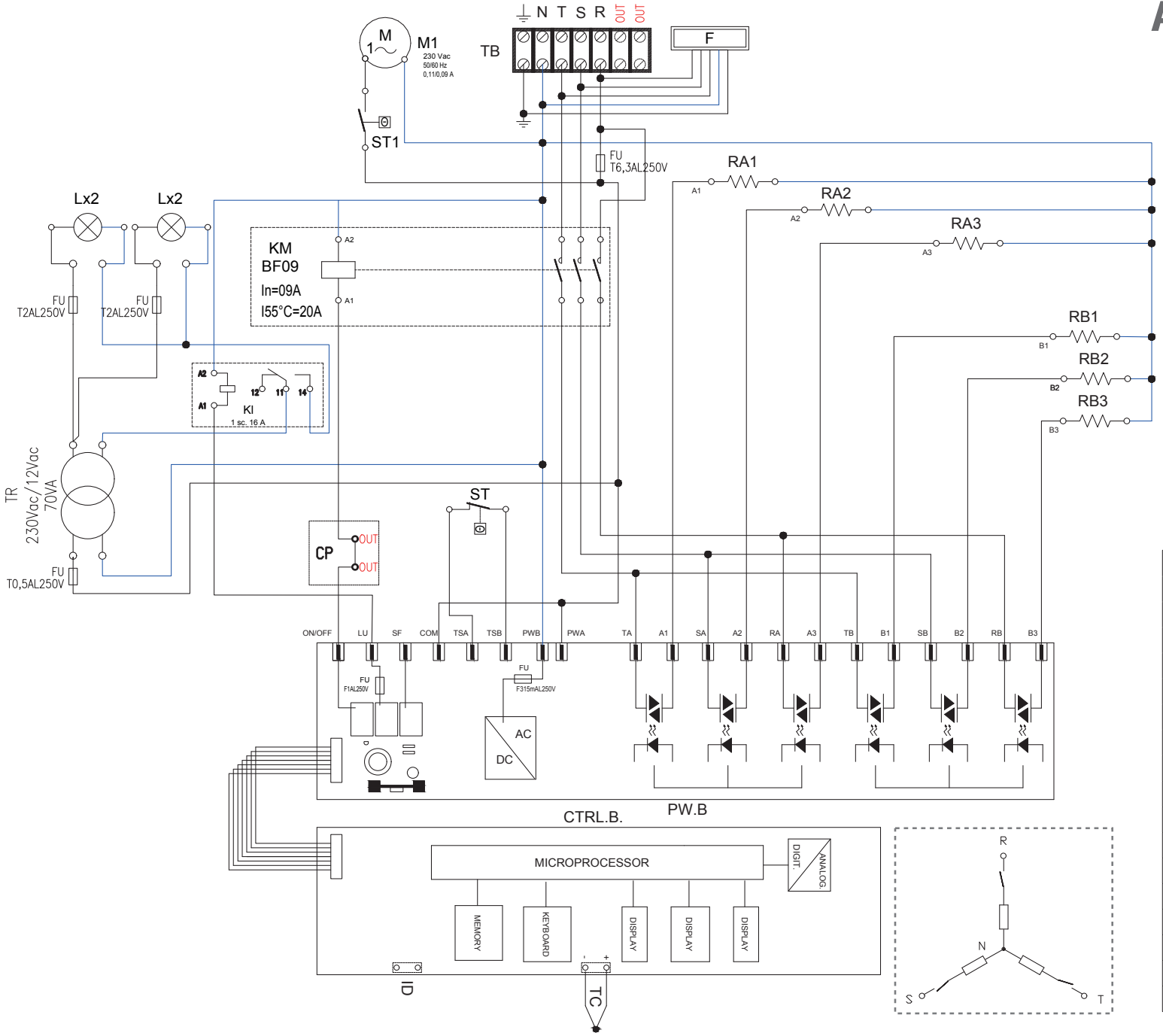




Sigla	Descripción
C	Contactor general
CTRL.B	Tarjeta de control
F	Filtro anti interferencias
FUx	Fusibles
KI	Relés de luces
L	Luces de la cámara de cocción
PW.B	Tarjeta de potencia
M	Ventilador
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
ST1	Klixon ventilador 50 °C
TC	Termopar
TR	Transformador 70VA 230/12Vca
TB	Tablero de bornes

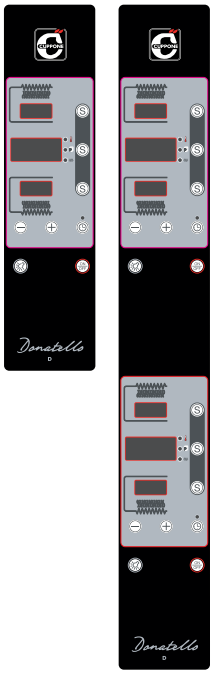
AC 3 N400
mod. D

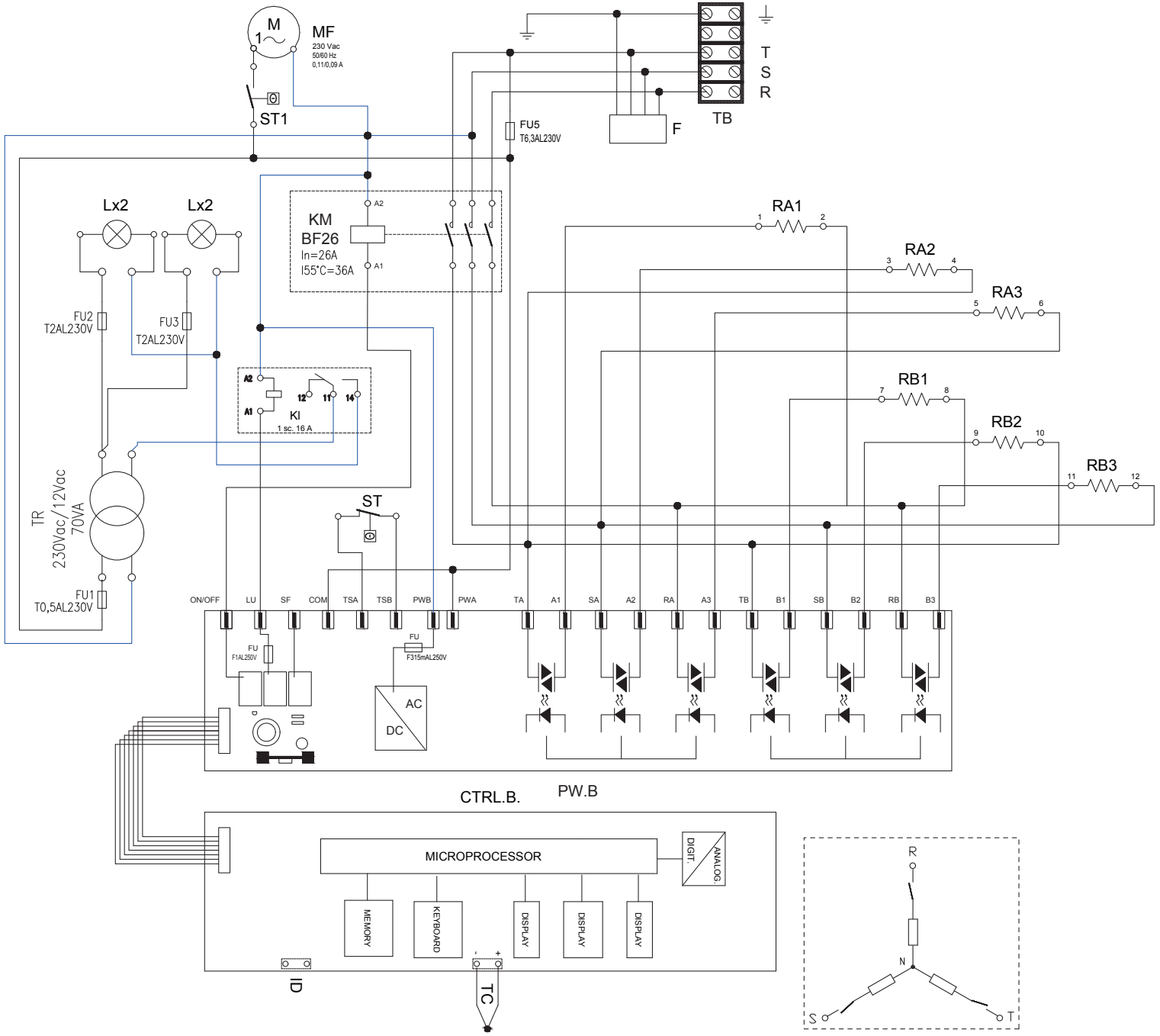




Sigla	Descripción
CTRL.B	Tarjeta de control del horno
F	Filtro antiinterferencias
FU	Fusibles
ID	Entrada digital para encendido rem.
KI	Mini relé 16A luces
KM	Contactor del alimentador de resistencias
L	Luces de la cámara de cocción
M1	Motor del ventilador de enfriamiento de las tarjetas
M	Entrada de control de potencia
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST	Termostato de seguridad
ST1	Termostato bimetálico vent. refriger.
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Transformador 70VA, 230/12Vac doble salida

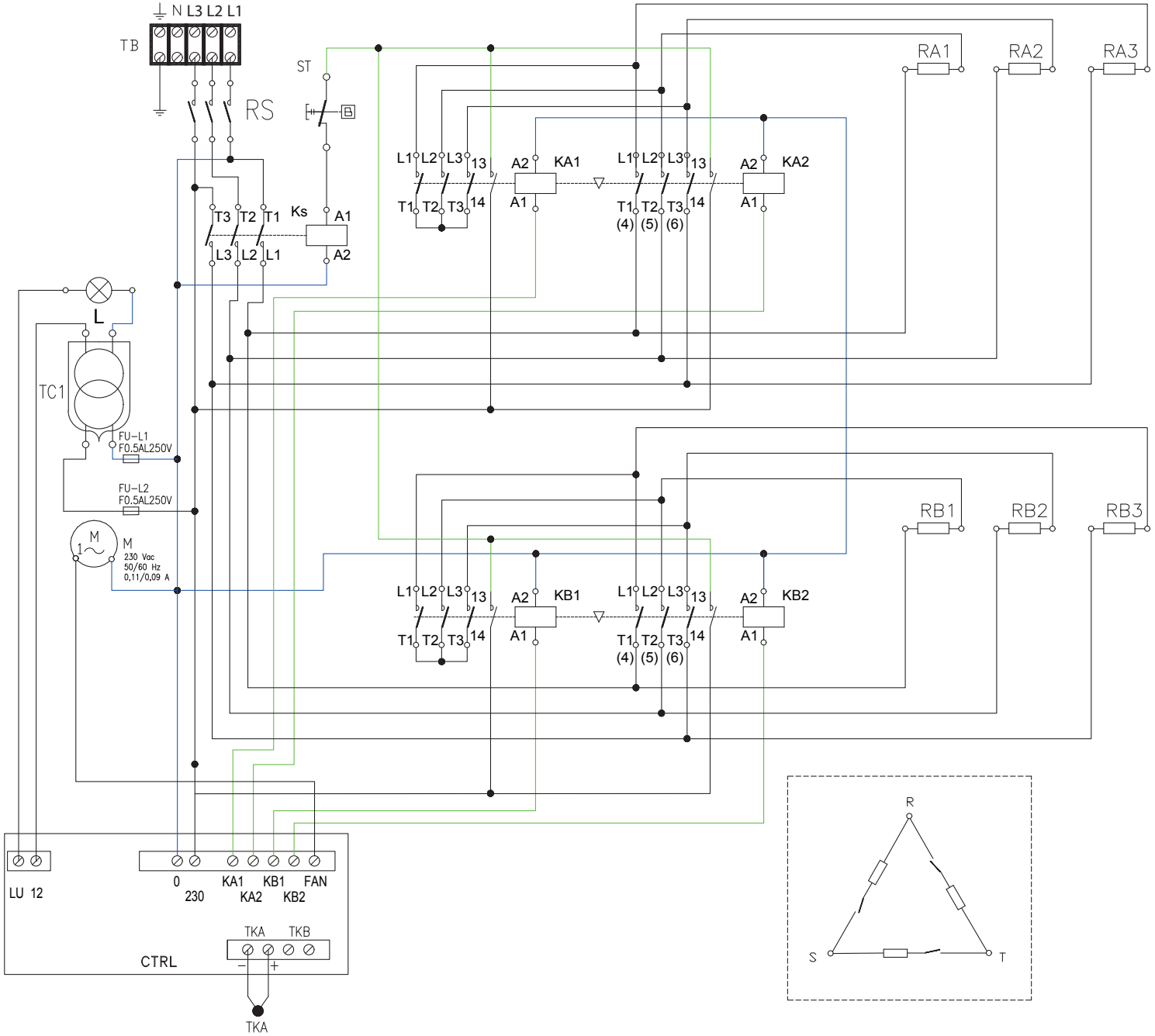
AC 3 230
mod. D





Sigla	Descripción
C	Termostato de seguridad
CTRL.B	Tarjeta de control
F	Filtro anti interferencias
FUx	Fusibles
KI	Relés de luces
KM	Contactor general
L	Luces de la cámara de cocción
M	Ventilador
PW.B	Tarjeta de potencia
RA1,2,3	Resistencias superiores
RB1,2,3	Resistencias inferiores
ST1	Klixon ventilador 50 °C
TB	Tablero de bornes
TC	Termopar
TR	Trasformador 70VA, 230/12V AC

AC 3 208
mod. CD



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

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 "**D**" 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 **38**
	¿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 **37**
	¿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 **39**
√	**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 **40**
	¿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 **39**
√	**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?	-

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

Advertencias

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

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

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

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

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

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

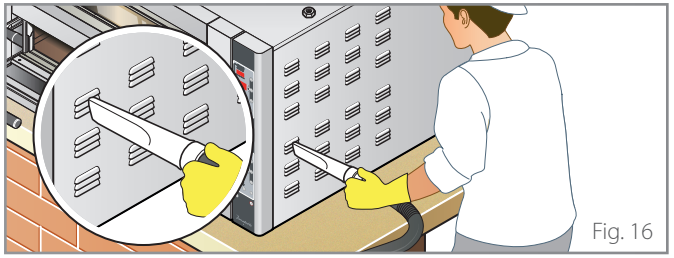


Fig. 16

Limpieza del horno

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS DE ACERO

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

LIMPIEZA DE CRISTALES

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

LIMPIEZA 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 (policarbonato).

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA

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

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

Durante la reinserción, tenga cuidado de no 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 **51**

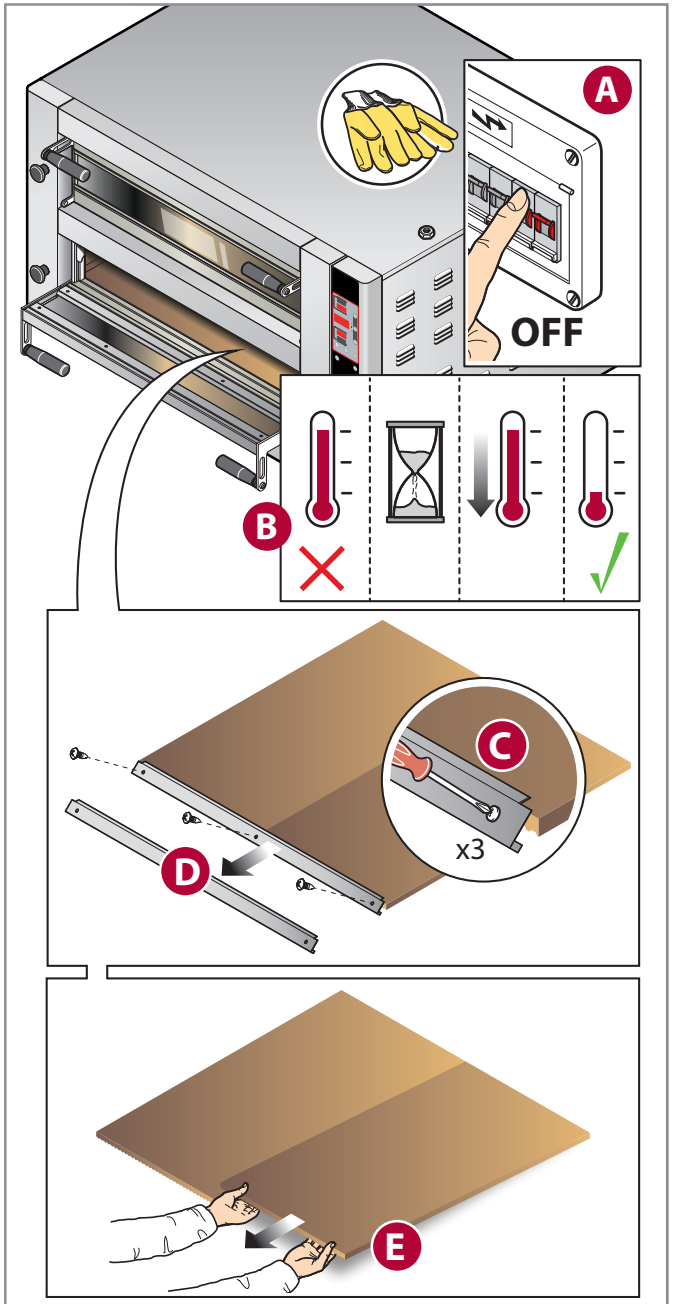


Fig. 15

LIMPIEZA DE LA CÁMARA CON PIRÓLISIS

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

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

Hornos modelo CD ▶ Fig. 17

(A) Ajuste la **temperatura en la camera a 400 °C - 752 °F**;

(B) usando las teclas MÍN y MÁX, ajuste ambas **potencias de techo** y **solera** en MÁX;

(C) apague las luces de la cámara de cocción;

(D) cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla ON/OFF y deje que se enfríe con la puerta cerrada;

(E) cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ▶ Fig. 18

Hornos modelo D ▶ Fig. 19

(A) Ajuste la **temperatura en la camera a 400 °C - 752 °F**;

(B) ajuste las potencias de **techo** y **solera** en **100%** consultar los ajustes manuales;

(C) apague las luces de la cámara de cocción;

(D) cuando se alcance la temperatura, apague el horno con la tecla ON/OFF y deje que se enfríe con la puerta cerrada;

(E) cuando el horno esté frío, limpie la cámara de los residuos de alimentos cristalizados con un cepillo de fibra natural y, a continuación, aspire con un aspirador de cenizas ▶ Fig. 18

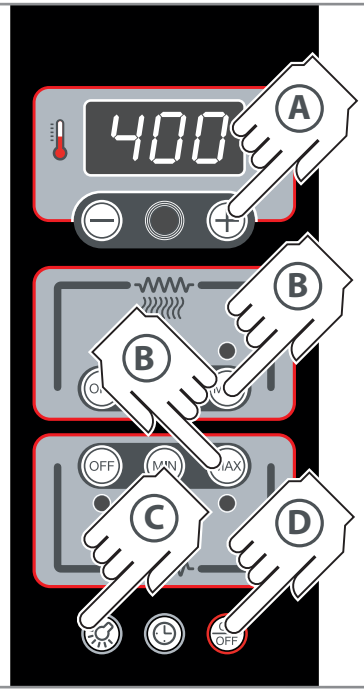


Fig. 17

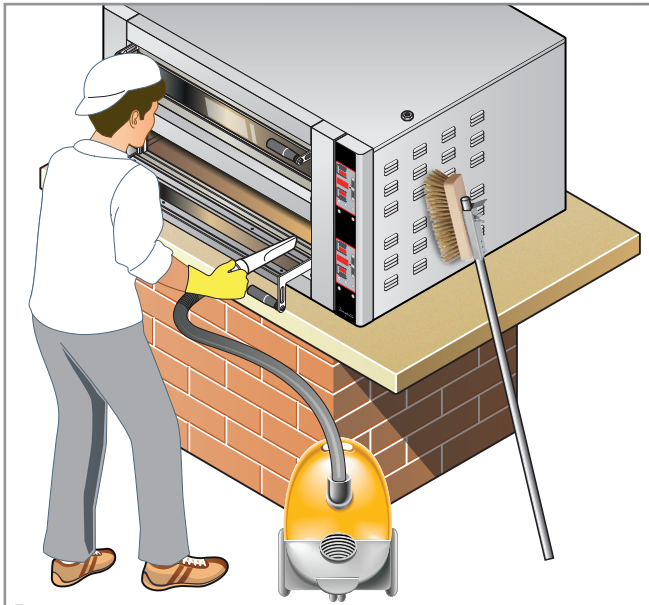


Fig. 18

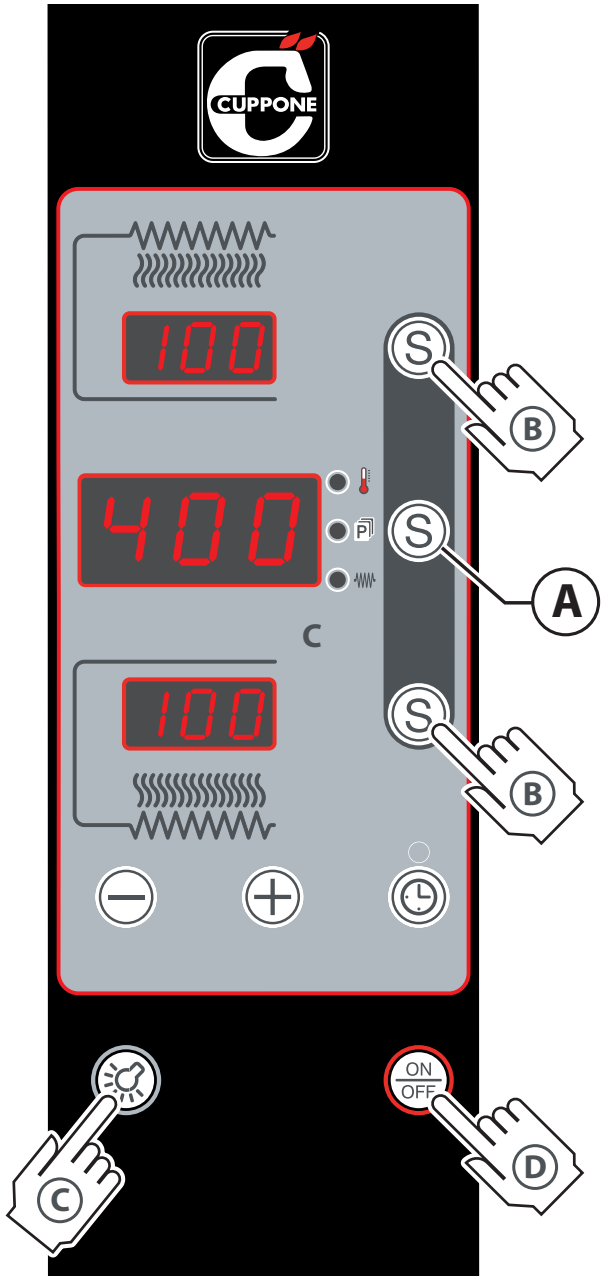


Fig. 19

Reemplazo de componentes

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

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

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

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

SUSTITUCIÓN DEL CRISTAL DE LA PUERTA

▶ Fig. 20

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA Y EL VIDRIO INTERIOR

▶ Fig. 21

Antes de sustituir la lámpara, **desconecte la alimentación eléctrica** del equipo (utilizando el interruptor de la instalación); no es suficiente usar la tecla **ON/OFF** porque las lámparas todavía pueden estar alimentadas.
Nunca presionar el vidrio de las lámparas con sus manos desnudas; siempre use guantes.
Nunca encienda el horno sin haber reemplazado el vidrio protector de la lámpara; si se rompe, reemplácelo de inmediato.

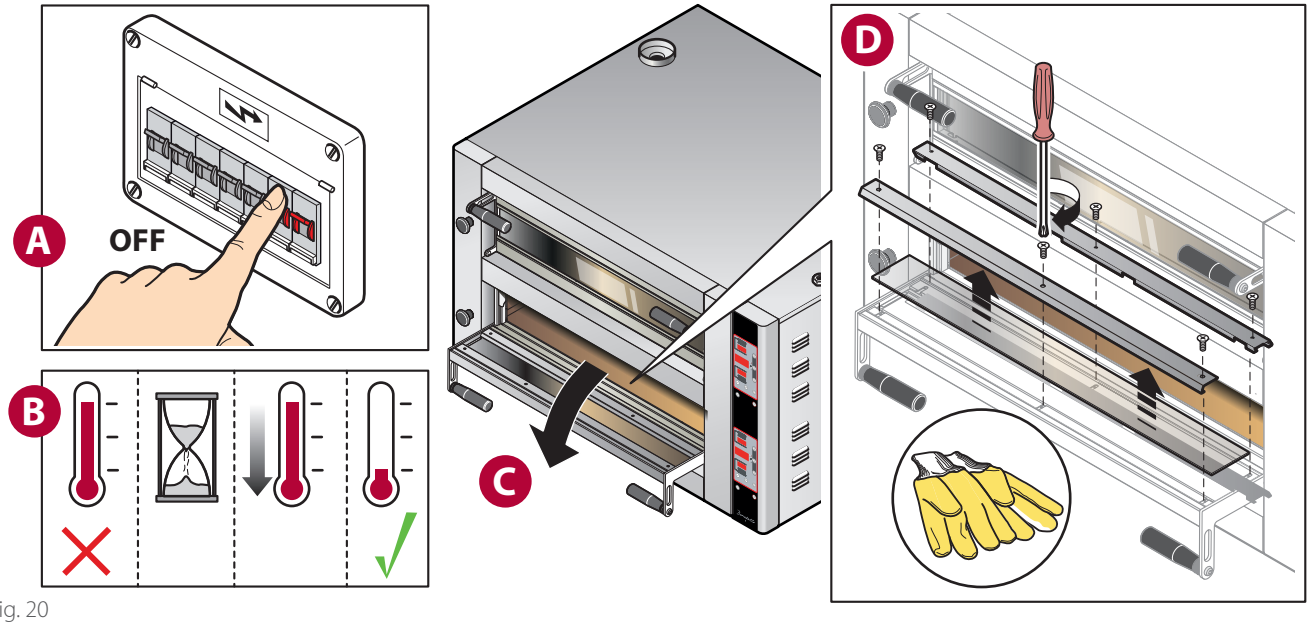


Fig. 20

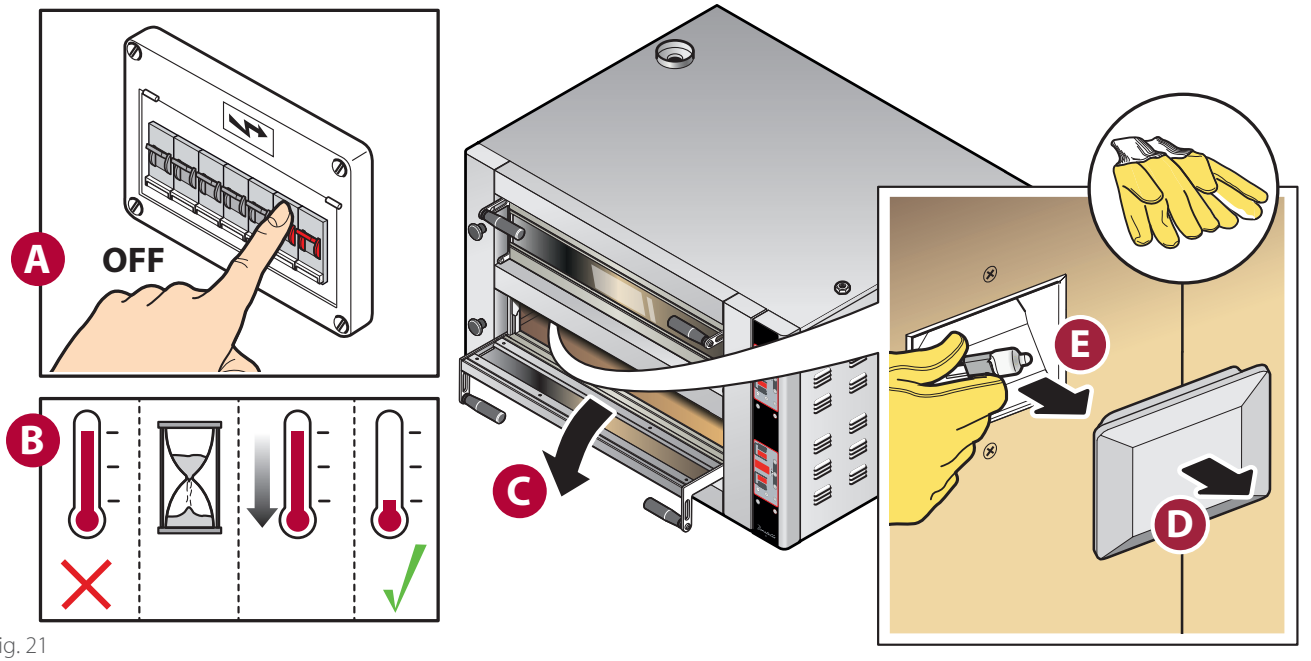


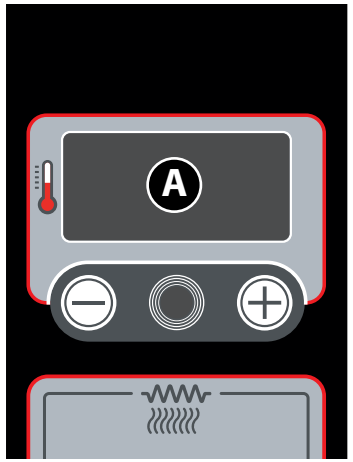
Fig. 21

Diagnóstico

En caso de averías o mal funcionamientos, la **pantalla** de la tarjeta **A (mod. CD)** o **B (mod. D)** puede mostrar los siguientes mensajes de error - alarma:

Mensajes de error - alarmas mod. CD

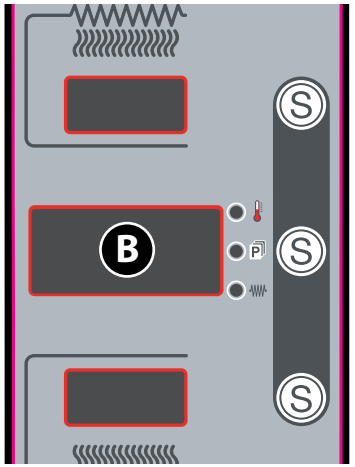
Código en pantalla	Comportamiento del horno	Solución
Err	El termopar de las resistencias está desconectado o averiado	Póngase en contacto con la asistencia técnica
rEF	La sonda para medir la temperatura de la tarjeta y de la junta fría está averiada	
ALL	Prealarma por temperatura elevada en la tarjeta 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 - alarmas mod. D

Código en pantalla	Comportamiento del horno	Solución
E1	El termopar de las resistencias está desconectado o averiado	Póngase en contacto con la asistencia técnica
E2	La sonda para medir la temperatura de la tarjeta está averiada	
E3	La sonda para medir la temperatura de la junta fría está averiada	
AL1	Prealarma por temperatura elevada en la tarjeta de potencia, superior al parámetro 07	
AL2	Prealarma por temperatura elevada en la junta fría, superior al parámetro 08	



NOTA:
"E" la máquina se apaga
"AL" la máquina sigue funcionando.

CUPPONE since 1963

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