



MANUAL DE USUARIO

HORNO CONVECTOR

DELI-4



Aliado de emprendedores

índice

01 Introducción.....	3
02 Seguridad.....	3
03 Instalación.....	3
04 Conexión eléctrica.....	4
05 Operación.....	4
06 Instrucciones de uso.....	4
07 Recomendaciones de cocción.....	5
08 Mantenimiento y limpieza.....	5
09 Almacenamiento.....	5

01. Introducción

- ▶ Gracias por elegir el horno convector DELI-4. Lea este manual cuidadosamente antes de usar el equipo para garantizar un uso seguro, eficiente y duradero.

02. Seguridad

- ▶ No utilice el horno con las manos mojadas ni cerca de líquidos inflamables.
- ▶ Evite tocar el cuerpo del horno durante el funcionamiento: solo utilice las manijas y perillas.
- ▶ No coloque objetos sobre el horno mientras esté en uso.
- ▶ No utilice el horno sin las patas instaladas correctamente.
- ▶ No aplicar agua directamente al horno ni usar limpiadores corrosivos.
- ▶ Tenga en cuenta que debe dejar un espacio para evitar el sobrecalentamiento que hace saltar el limitador de temperatura, puede cortar por calor al no tener circulación de aire o sobrecalentamiento por tiempo prolongado de uso, cuando el corte térmico (botón) esta para afuera es que se activó como protección.

03. Instalación

- ▶ Coloque el horno en una superficie firme, plana y resistente al calor.
- ▶ Deje un espacio mínimo de 10 cm (4 pulgadas) alrededor del equipo para asegurar ventilación y evitar sobrecalentamiento.
- ▶ No instalar en el piso ni en ambientes húmedos.
- ▶ Retire las películas protectoras antes del primer uso.
- ▶ Instale las patas atornillándolas firmemente al fondo del horno.

04. Conexión eléctrica

IMPORTANTE:

- ▶ Antes de instalar el horno, recomendamos verificar el estado de la línea eléctrica donde se conectará el equipo. Para garantizar un funcionamiento seguro y adecuado, es aconsejable que un electricista matriculado evalúe si la instalación eléctrica cumple con los requisitos del horno, especialmente en cuanto a tensión, toma a tierra y protección térmica. Ya que este horno requiere una instalación eléctrica adecuada para operar con seguridad.
- ▶ Verifique que el voltaje y frecuencia coincidan con los datos de la placa del horno.
- ▶ No permita que el cable de alimentación se enrede o quede atrapado.
- ▶ Realizar conexión directa a la red eléctrica, sin adaptadores ni extensiones.
- ▶ Instale un interruptor bipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.
- ▶ Conecte el horno a una línea con puesta a tierra. Utilice conductor equipotencial mínimo de 10 mm².
- ▶ El enchufe debe ser de 20A. No conectar en tomas de 10A (más pequeñas), ya que puede generar fallas o riesgos eléctricos.



05. Operación

- ▶ Ajuste la perilla de temperatura (0–300 °C).
- ▶ Configure el tiempo deseado con la perilla del temporizador (0–120 min).
- ▶ Las luces indicadoras de temperatura, temporizador e interior se encenderán.
- ▶ La luz de temperatura se apagará al alcanzar el valor ajustado y se encenderá nuevamente al descender, manteniendo un control automático.

06. Instrucciones de uso

PRIMER USO:

- ▶ Lave el interior, exterior y accesorios del horno con paño húmedo. Luego seque completamente.
- ▶ Encienda el horno durante al menos 1 hora a temperatura máxima para eliminar residuos de fabricación u olores.

USO GENERAL:

- ▶ Encienda el horno.
- ▶ Ajuste ambas perillas: temperatura y temporizador.
- ▶ En modelos Deli / Bakery, el temporizador es el único componente que activa el circuito eléctrico, incluyendo los forzadores de aire. Es necesario girar ambas perillas para que el horno comience a funcionar.

07. Recomendaciones de cocción

Para una cocción uniforme:

- ▶ Gire las bandejas en el último tercio del tiempo programado.
Ejemplo: En una cocción de 30 minutos, girar las bandejas a los 20 minutos.

08. Mantenimiento y limpieza

- ▶ Desconecte siempre el horno antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- ▶ Deje enfriar el horno al menos 10 minutos antes de limpiarlo.
- ▶ Limpie a diario el interior con un paño húmedo y luego seque completamente.
- ▶ No utilice productos ácidos, corrosivos ni aplique agua directamente al horno.

09. Almacenamiento

- ▶ Apague el horno y desconéctelo.
- ▶ Enrolle el cable y cubra el equipo con una bolsa plástica.
- ▶ Almacene en un lugar seco y libre de humedad.

Garantía

- ▶ La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

Moretti