

MANUAL DE USUARIO

HORNO ELÉCTRICO CONVECTOR

DELI-4



Moretti

índice

01	Introducción.....	3
02	Notas sobre instalación.....	3
03	Notas sobre la operación.....	4
04	Propósito de Uso del Horno.....	5
05	Uso del Horno.....	5
5.1	Preparativos antes de utilizar el horno	5
5.2	Instrucción de Uso	6
06	Mantenimiento del Horno.....	7
07	Almacenamiento del Horno.....	7

01 Introducción

- › Agradecemos su compra de nuestro Horno Eléctrico de Convección.
- › Recomendamos leer el manual atentamente antes de comenzar a utilizar el equipo, prestando especial atención a las recomendaciones de uso, limpieza y seguridad.
- › Después de leerlo, guarde este manual en algún lugar asequible para referencia futura.

02 Notas sobre instalación

- › El Horno debe instalarse en un sitio libre de agua y humedad y de ser posible cerca de un extinguidor de fuego.
- › Un horno mojado puede convertirse en la fuente de un choque eléctrico y puede dañar el horno.
- › Asegúrese de instalarlo cumpliendo con todas las normas de la industria. Una instalación incompleta puede causar accidentes y tropiezos, choque eléctrico o incendio.
- › Las patas de caucho deben instalarse firmemente en el equipo. No utilice el horno sin las patas.
- › No instale ningún equipo en el piso.
- › No trate de cargar el horno usted solo. Solicite ayuda. Debido a su peso y tamaño debe ser trasladado entre dos personas para no dejarlo caer y así evitar daños y lesiones.
- › Cerciórese de instalar el horno sobre una superficie plana y sólida. De lo contrario, el horno puede voltearse causando daños o quemaduras.
- › Si alguien sufre una quemadura, enfríe la parte afectada con agua fría y llévelo al médico inmediatamente.
- › Cerciórese de dejar un espacio de al menos 4 pulgadas (10 cm) entre el horno y las paredes. Espacios menores pueden generar calor que puede deteriorar o dañar otros productos.
- › Retire todas las películas adhesivas protectoras que cubren el horno, antes de usarlo.
- › Cerciórese de conectar el cable de corriente apropiado que cumpla con las normas de la industria.
- › Revise la fuente de alimentación para determinar que satisface las especificaciones del horno. El rango de voltaje en operación no debe variar por fuera de +/- 10%. Si se excede este rango, puede causar choque eléctrico o incendio. En caso que usted no pueda determinar la especificación de la fuente de alimentación, consulte al proveedor.



- › Un interruptor bipolar debe instalarse entre el horno y la fuente de alimentación.
- › No permita que el cable de corriente se envuelva o se enrede para evitar la posibilidad de incendio.
- › Cerciórese que el cable de corriente no lo pisen, no se espiche, no se tuerza ya que se puede dañar y causar incendio o choque eléctrico.
- › Si el cable eléctrico ha sido estropeado llame al proveedor para que sea reemplazado.
- › Cerciórese de conectar un cable a tierra al horno. Operar el horno sin aterrizarlo a tierra adecuadamente, puede causar choque eléctrico o incendio por corto circuito.

03 Notas sobre operación

- › No opere ningún interruptor o switch con manos mojadas para evitar choque eléctrico.
- › No utilice combustibles (ej: thinner), gases combustibles o materias volátiles cerca del horno ya que pueden causar explosión o incendio.
- › No coloque nada sobre el horno cuando está siendo utilizado. El calor puede causar deformaciones o grietas..
- › Tenga cuidado de no quemarse cuando lo esté usando o inmediatamente después de usarlo.
- › Las partes metálicas y la ventana de vidrio de la puerta se ponen extremadamente calientes durante la operación del horno; tenga cuidado de no tocar estas superficies al abrir y cerrar la puerta.
- › Nunca sumerja el calentador. Si una gota de agua se cuela dentro del elemento de calentamiento desde su parte de conexión, puede causar un corto circuito u otros defectos.
- › No aplique agua a la ventana de vidrio cuando esté caliente. Puede causar la rotura del vidrio.
- › No toque ninguna superficie que no sea la manija y el interruptor o switch durante el calentamiento, ya que usted podría quemarse debido a que todo el cuerpo del horno se calienta mucho.
- › Si el horno ha sido sumergido debido a algún desastre o por cualquier razón, reemplace todas las partes eléctricas y cableados, para evitar choques eléctricos o incendio.
- › Mantenga todos los productos que utilice en el horno de acuerdo con las leyes de higiene. El mantenimiento inadecuado de la higiene diaria puede causar accidentes.
- › Consulte un taller de reparación adecuado o el almacén donde compró el horno si requiere reparación.
- › En el caso que el equipo presente un sobrecalentamiento y una interrupción en el funcionamiento, verificar en la parte trasera baja del mismo ya que tiene un termostato, desenrosque la tuerca plástica negra y accione el interruptor de color rojo hacia adentro para reestablecer el funcionamiento, Si esto no funciona contacte un técnico. Si usted continua utilizando el horno sin repararlo, choques eléctricos o incendio pueden ocurrir.
- › No desarme el horno ya que puede causar accidentes.
- › Para limpiar el horno no utilice químicos, tales como thinner o benzina que pueden causar accidentes.
- › No arrume o amontone el horno de a tres o más (120 kg o 280 lb) ya que se pueden tropezar o derrumbar causando daños y lesiones.

- › Limpie diariamente la parte interior de almacenamiento para así evitar defectos y malos olores.
- › Tome nota que un poco de vapor puede ser liberado o emitido por el tubo de drenaje en la parte trasera del horno.

04 Propósito de Uso del Horno

- › Este horno fue diseñado solamente para utilizarlo en el horneado de pasteles, tortas, galletas, pan, carne, cerdo, filetes, etc.
- › No lo utilice para otros usos.
- › No caliente bebidas gaseosas en latas o botellas ya que estos recipientes pueden estallar causando lesiones.

05 Uso del Horno

5.1 Preparativos antes de utilizar el horno

1) Conjunto de las patas

- Las patas están colocadas dentro del horno y deben ensamblarse. No utilice el horno sin las patas.
- Atornille las patas de soporte al fondo del horno.
- Ajuste la altura del horno atornillando o desatornillando las patas.

2) Localización

- Instale el horno sobre una superficie plana y sólida, dejar un espacio de al menos 4 pulgadas (10 cm) entre el horno y las paredes.

3) Retire la película protectora.

4) Saque la bandeja del horno y lávela.

5) Limpie las partes internas y externas del horno con un trapo húmedo. Y luego con un trapo seco.

6) Para el primer uso del horno, luego de lavar todo el interior, el exterior y los accesorios con un paño con agua según se indica en el punto anterior, **encienda el equipo por no menos de 1 hora a temperatura máxima** para eliminar los olores provocados por los residuos de la fabricación.

Conexión eléctrica

- Antes de conectarlo, cerciórese que el voltaje y frecuencia corresponden a lo anotado en la plaqueta de características que lleva el horno.
- Coloque un interruptor bipolar entre el horno y la red, que esté disponible después de la instalación y cuyos contactos tengan una mínima distancia de 3mm y una entrada apropiada.
- El horno debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
- El horno tiene que estar incluido dentro de un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser debidamente comprobada contra lo que el Estándar requiere. Esta conexión se lleva a cabo entre diferentes aparatos con la terminal marcada (por la flecha hacia abajo según dibujo).



- El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².
- Conecte el cable de corriente a la fuente de alimentación. Cerciérese que el cable esté firmemente mantenido en posición.

5.2 Instrucción de Uso

5.2.1. Cómo utilizar el Timer (cronómetro de tiempo)

- 1) Ajuste la perilla del timer al número que indica el tiempo de cocción para el alimento que va a cocinar.
- 2) Ajuste el timer girándolo hacia la derecha. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y una campana sonará.
- 3) El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el timer hacia la izquierda, en sentido antihorario hasta la posición "0".

5.2.2. Cocción por convección

- 1) Encienda el horno.
- 2) Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada (0-300 ° C).
- 3) Gire el timer al tiempo deseado (0-120min). La luz de temperatura, la luz del timer, y el bombillo interior quedarán encendidas.
- 4) La luz de temperatura se apagará cuando la temperatura se eleve a la temperatura deseada. Luego volverá a prenderse cuando la temperatura baje. Este proceso se repetirá automáticamente.

¡IMPORTANTE!

Cocción Horno Moretti Deli-4

Para lograr una cocción 100 % pareja en nuestro Horno Moretti Deli-4, se recomienda:

Girar las bandejas en el último tercio del tiempo programado.

Ejemplo: para una cocción programada de 30 minutos, girar las bandejas en los últimos 10 minutos de cocción.

El ejemplo es genérico y podría variar según el producto en proceso.

06 Mantenimiento del Horno

ADVERTENCIA

1. Al revisar, limpiar, o hacer mantenimiento al aparato, asegúrese de apagar el interruptor de alimentación de corriente y de desconectar el cable de corriente para evitar un choque eléctrico por un corto circuito.
2. Limpie el interior del horno todos los días y manténgalo limpio.
3. Al limpiar el recinto interior del horno no utilice detergentes o limpiadores ácidos.

- 1) Apague el interruptor de corriente y desconecte el cable de corriente.
- 2) Abra la puerta dejándola abierta por unos 10 minutos para bajar la temperatura del horno.
- 3) Limpie el horno utilizando una toalla húmeda.

07 Almacenamiento del Horno

- 1) Cuando no está en uso, apague el interruptor de corriente y desconecte el cable de corriente del toma corriente.
- 2) Enrolle el cable de corriente y colóquelo sobre el aparato.
- 3) Cubra el aparato con una bolsa plástica y empáquelo en una caja de cartón corrugado. Guárdelo en un sitio con baja 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

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

