

MANUAL DE USUARIO

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO

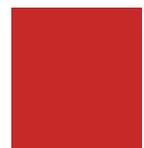
OVEN-70



Moretti

ALIADO DE EMPRENEDORES

índice



01	Introducción	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Instalación	3
04	Uso del equipo	4
05	Ajustes del efecto de horneado	5
06	Control del vaporizador	5

01 Introducción

- > Agradecemos la compra de nuestro horno convector eléctrico Moretti Oven-70.
- > Para garantizar su adecuada operación, recomendamos leer el manual atentamente antes de comenzar a utilizar el equipo, prestando especial atención a las instrucciones de uso, limpieza y seguridad.
- > Después de leerlo, guarde este manual en algún lugar asequible para referencia futura.

02 Especificaciones técnicas

Capacidad:	5 bandejas
Voltaje:	380 V.
Dimensiones:	126 x 98 x 95 cm.
Potencia:	9.37 Kw.
Medida de bandeja:	700 x 450 mm.

03 Instalación

- > El horno debe colocarse en una posición plana, de lo contrario afectará los resultados de horneado.
- > El horno debe instalarse con interruptor de control de energía, protección contra fugas y fusibles, y tener conexiones a tierra confiables, que cumplan con las reglas de seguridad.
- > Se debe instalar una salida de gases, con la tubería para descarga fuera del edificio.

04 Uso del equipo

- > Encienda el interruptor de la línea de entrada de energía del horno; se encenderá la luz indicadora de energía.
- > Encienda el interruptor de encendido del horno, y este estará operativo.
- > Encienda el interruptor del ventilador, se encenderá la luz indicadora del mismo.
- > Hay dos opciones para el **interruptor del ventilador**. La primera es "Automático": el ventilador se detendrá automáticamente cuando la puerta del horno esté abierta.
La segunda es "Manual": el ventilador seguirá funcionando cuando la puerta del horno esté abierta. Cuando elija la opción "Manual", tenga en cuenta desactivar el ventilador antes de abrir la puerta, de lo contrario podría sufrir quemaduras.
- > El ventilador toma la **función de marcha atrás**. El retardo interno a 12 segundos por conjunto hacia adelante dos minutos, luego invierte dos minutos y 12 segundos de retardo, manteniendo la rotación positiva y negativa.
- > **Configuración de temperatura**: encienda el interruptor del ventilador antes de configurar la temperatura con el termostato. La luz roja en la parte superior del termostato está encendida, significa que el termostato envía la instrucción de electrificación y al mismo tiempo se eleva la temperatura de la cámara.
La luz verde en la parte inferior del termostato está encendida, significa que la temperatura de la cámara está alcanzando la temperatura establecida, y el termostato envía la instrucción de apagado y la cámara está a una temperatura constante. La pantalla del termostato muestra la temperatura real de la cámara.
- > **Función de alarma de tiempo**: ajuste el tiempo de cocción mediante el temporizador. Encienda el interruptor del temporizador, el indicador se enciende y se oír un timbre cuando se acabe el tiempo de horneado. Si no ha encendido el interruptor del temporizador, debe controlar el tiempo de horneado manualmente.

05 Ajuste del efecto de horneado

> En los laterales derecho e izquierdo la unidad tiene salidas de aire, mediante las cuales regulara en conjunto con el termostato la temperatura de la cámara.

06 Control del vaporizador

Mediante este comando podrá activar, desactivar y regular, los momentos de inyección de vapor dentro de la cámara de cocción.

Encienda el interruptor del vaporizador, se encenderá el indicador, quedando activo para programar la inyección de vapor.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196
mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500
(+54 11) 5670-4400

