

Moretti

MANUAL DE USUARIO

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO

OVEN-70



Aliado de emprendedores

índice

01	Introducción.....	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Instalación.....	3
04	Uso del equipo.....	3
04.1	Ajustes del efecto de horneado.....	4
04.2	Control del vaporizador.....	4

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

Voltaje	380 V
Potencia	9.37 Kw
Capacidad	5 bandejas
Dimensiones	126 x 98 x 95 cm
Medida de bandeja	70 x 45 cm

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

- ▶ Coloque en posición ON el interruptor de encendido, se encenderá la luz indicadora y el horno estará operativo.
- ▶ Encienda el interruptor del convector, se encenderá la luz indicadora del mismo.
- ▶ Hay dos opciones para el interruptor del convector. 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 convector 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 oirá un timbre cuando se acabe el tiempo de horneado.
Si no ha encendido el interruptor del temporizador, debe controlar el tiempo de horneado manualmente.

04.1 Ajustes 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.

04.2 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

Moretti