



MANUAL DE USUARIO

HORNO CONVECTOR

BAKERY-5



Aliado de emprendedores

índice

01	Manual de uso	3
01.1	Información para el usuario	3
02	Funciones y características del horno	3
02.1	Funciones del horno convector	3
02.2	Diagrama de estructura	4
03	Principio eléctrico y parámetros básicos	4
03.1	Principio de funcionamiento	4
03.2	Información técnica del producto	4
04	Instalación y traslado	5
04.1	Transporte y almacenamiento	5
04.2	Instalación	5
04.3	Conexión	6
04.4	Observaciones adicionales	6
05	Instrucciones de operación	7
05.1	Preparación para el primer uso	7
06	Limpieza y mantenimiento	8
06.1	Inspección rutinaria	8
06.2	Limpieza y mantenimiento	9
07	Soluciones a problemas	9

01. Manual de uso

01.1 Información para el usuario

- **Estimado Cliente:** Gracias por comprar este aparato. Por favor, tómese unos minutos antes de comenzar a operar el aparato y lea las siguientes instrucciones de funcionamiento.



¡Advertencia!

1. Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste, reparación o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales o lesiones. Cualquier ajuste o mantenimiento debe ser realizado por el proveedor o por un profesional capacitado.
2. Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos u objetos inflamables o explosivos cerca del producto.
3. Este equipo no debe ser operado por personas con debilidad física, reflejos lentos o niños, a menos que estén bajo la supervisión o asistencia segura de un responsable.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el equipo.
5. Conserve estas instrucciones de uso. Si la máquina es utilizada por otra persona, entréguele también este manual.
6. No almacene gases explosivos ni líquidos u objetos inflamables cerca del área de operación.
7. Si el equipo se coloca cerca de paredes, divisiones, equipamiento de cocina, paneles decorativos, etc., se recomienda que estos sean de material no combustible o que estén cubiertos con aislamiento adecuado no inflamable. Preste especial atención a las normas de seguridad contra incendios.
8. La carcasa del equipo debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad

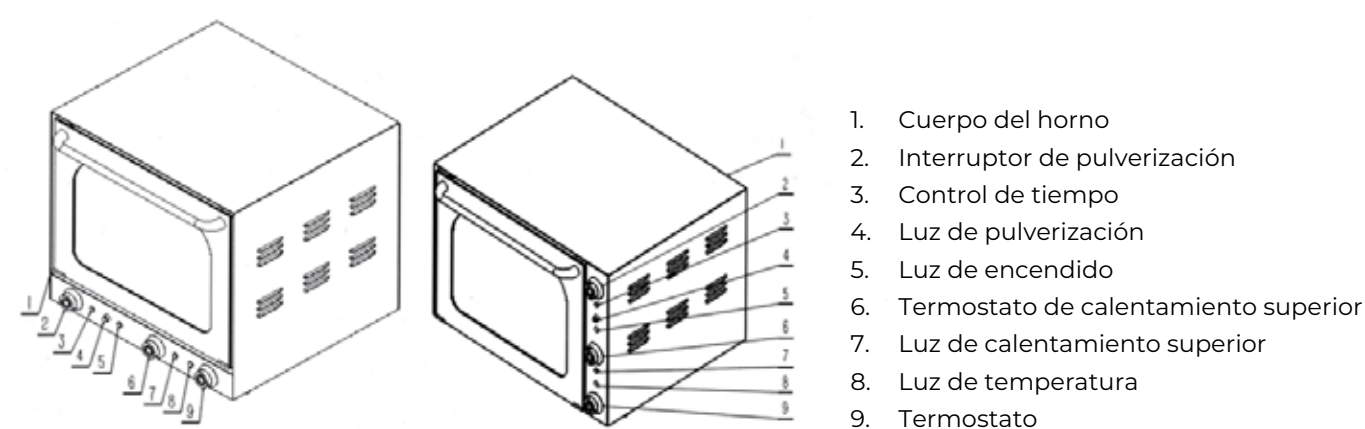
02. Funciones y Características del Horno

02.1 Funciones del horno convector

El horno dispone de un sistema de circulación de aire caliente, lo que permite que los alimentos se calienten de manera uniforme durante la cocción. El temporizador de 120 minutos hace que la cocción sea más cómoda y eficiente.

La función de calentamiento superior permite que la superficie de los alimentos adquiera un color dorado. La función de combinación con flujo de humedad optimiza los resultados de la cocción. Por estas razones, el Bakery 5 es un equipo ideal para hornear todo tipo de panes frescos y congelados, productos de harina, productos cárnicos y para cocinar alimentos variados y ricos en sabor.

02.2 Diagrama de estructura



03. Información de producto

03.1 Principio de funcionamiento

- 1. Función de circulación de aire caliente
- 2. Función de control de tiempo
- 3. Función de calentamiento superior
- 4. Función de pulverización

03.2 Información técnica del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Velocidad	Temp Interior	Temporizador
BAKERY- 5	220V	2 + 2.2 KW	50Hz	50–300 °	0-120 min

04. Instalación y traslado

04.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, los productos deben colocarse con cuidado para evitar golpes fuertes; el horno empaquetado no debe almacenarse al aire libre por mucho tiempo, debe colocarse en un lugar bien ventilado, libre de gases corrosivos y no puede invertirse.

Se deben tomar medidas anti-lluvia en caso de almacenamiento temporal.

04.2 Instalación

1. Instalación por personal calificado:: Todo el equipo eléctrico y el cableado del circuito deben ser instalados de acuerdo con las normas de seguridad por personal eléctrico calificado.
2. Verificación del lugar de instalación: Revise la conexión eléctrica y compruebe si es necesario conectarla según las instrucciones antes de la instalación.
3. No use el producto sin instalar los pies de goma: Por favor, instale los pies de goma en el dispositivo antes de su uso.
4. Requisitos del lugar de instalación: El producto debe colocarse en un lugar sólido, de acuerdo con las instrucciones. Ubique su producto en un lugar que facilite la conexión de cables y el mantenimiento normal. Mantener una distancia de 10 cm de las paredes u obstáculos. Todo el horno debe colocarse sobre una mesa o estante sólido. Si el producto se coloca cerca de la pared, manténgalo alejado de materiales combustibles. Instale su producto en un lugar bien ventilado, equipado con un buen equipo de extinción de incendios.
5. Retire la película adhesiva antes de usar: Retire la película adhesiva de la superficie del producto antes de usarlo.
6. Conexión eléctrica: La conexión del cable de alimentación debe cumplir con las normas de seguridad eléctrica. Verifique el voltaje y la frecuencia, y compruebe que cumplan con los parámetros indicados en la placa del producto antes de conectarlo. Se debe instalar un interruptor bipolar entre el producto y el cable de alimentación. Cuando la máquina esté en operación con carga, el error de voltaje no debe exceder $\pm 10\%$.
7. Conexión del cable de alimentación: Use un destornillador adecuado para fijar firmemente el cable.
8. Conexión de entrada de agua: Use la tubería de entrada de agua para conectar los grifos con la válvula electromagnética ubicada en la parte trasera del equipo, y agregue un filtro en el extremo de la tubería para evitar el bloqueo de la válvula electromagnética.
9. Descarga de vapor: El exceso de vapor se descargará por el conducto de escape, ubicado en la parte trasera del horno..

04.3 Conexión

1. Este producto debe estar conectado a tierra de manera segura antes de su uso.
2. Al conectar el cable de alimentación, opere como se muestra en la figura: inserte los puentes de cobre y los conductores de alimentación bajo el tornillo, apriete cuidadosamente el cable de alimentación y asegúrese de que el puente de cobre quede firmemente sobre el cable.
3. Si la conexión es incorrecta, puede provocar sobrecalentamiento en la unión y quemar el cable de alimentación.
4. El voltaje del suministro eléctrico de este equipo debe coincidir con el voltaje indicado en la placa del producto.
5. En la parte trasera del horno hay un tornillo de puesta a tierra; el cable de cobre no debe ser menor a 1,5 mm² y debe estar conectado de manera segura a una toma de tierra que cumpla con los requisitos de seguridad.
6. Después de la instalación, se debe verificar que todo el cableado no tenga conexiones sueltas, que el voltaje sea normal y que la conexión a tierra de seguridad sea confiable.
7. El cableado fijo del dispositivo debe conectarse mediante un interruptor seccionador multipolar de acuerdo con las normas de cableado. Cada polo del interruptor debe tener al menos 3 mm de separación de contacto, y se recomienda instalar un interruptor diferencial de protección a tierra. Para un fácil manejo, no se permite colocar objetos frente al interruptor.
8. No almacene materiales inflamables cerca del lugar de instalación.
9. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45 °C y la humedad relativa inferior al 85%.

04.4 Observaciones adicionales

1. No es apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un chef capacitado.
2. No se debe sacudir ni inclinar durante su funcionamiento.
3. No desmonte ni vuelva a montar el producto, ya que esto puede provocar accidentes graves.
4. No abra la carcasa del producto. El interior contiene un circuito de alta tensión; desmontar la carcasa puede causar una descarga eléctrica.
5. Asegúrese de desconectar el enchufe y cortar la alimentación antes de limpiar.
6. No utilice agua corriente para limpiar la máquina. El agua es conductora y puede causar una descarga eléctrica por fugas.
7. No golpee ni coloque objetos sobre el producto. Un uso incorrecto puede dañarlo.
8. No toque el horno cuando esté en funcionamiento, ya que las altas temperaturas pueden causar quemaduras.
9. Desconecte la alimentación lo antes posible durante tormentas eléctricas para evitar daños al producto.
10. Está prohibido usar objetos duros o afilados que puedan dañar el panel de control.
11. Solo para hornear alimentos; cualquier otro uso es inapropiado.
12. Apague el interruptor después de terminar el trabajo.
13. Es peligroso que personas no profesionales realicen mantenimiento; solo personal calificado puede hacerlo.
14. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros debe ser reemplazado por el fabricante, el departamento de mantenimiento u otra persona calificada.

05. Instrucciones de operación

05.1 Preparación para el primer uso

1. Antes de usar, debe verificar que la alimentación eléctrica esté correctamente instalada y asegurarse de que el voltaje sea consistente con el voltaje del horno.
2. La temperatura de operación del horno está entre 20 y 300 °C.
3. Al cocinar, mantenga una separación de 4 cm entre los recipientes de alimentos en el interior, y no coloque demasiada comida en cada recipiente para asegurar una buena circulación de aire caliente.



Temporizador-Luz

4. Control de tiempo (Interruptor de encendido):
 - Este temporizador se puede ajustar entre 0 y 120 minutos.
 - Gire el temporizador en sentido horario hasta el tiempo deseado (esta acción permite un movimiento continuo, siendo el máximo 120 minutos). La luz del temporizador y la luz de la cámara de cocción se encenderán, indicando que el horno ha iniciado.
 - El temporizador contará automáticamente en sentido antihorario. Cuando termine el tiempo de horneado, el temporizador volverá a la posición cero y la alimentación se apagará automáticamente. Al mismo tiempo, la alarma sonará durante cinco segundos y la luz del temporizador se apagará.
 - El tiempo de cocción depende de la cantidad de comida: más comida requiere más tiempo.



Luz de Spray

5. Funcionamiento del dispositivo de spray:
 - Este dispositivo de spray se utiliza junto con el sistema de circulación de aire caliente. El spray se convierte en vapor de agua dentro del horno caliente.
 - Al usar la función de spray, la temperatura mínima del horno debe alcanzar los 120 °C.
 - Presione el interruptor de vapor (la luz de spray se encenderá). El spray ingresará a la cámara interna y, a través del ventilador, impactará en la resistencia de calentamiento, generando vapor caliente.
 - La cantidad de vapor depende del tiempo que mantenga presionado el interruptor, pero no debe superar los 5 segundos.
 - El volumen de spray requerido depende del tipo y la cantidad de alimentos, y puede controlarse según sea necesario.
 - Observación: Este dispositivo de spray se utiliza junto con el temporizador y el sistema de circulación de aire caliente.



Luz de calentamiento superior

6. Operación de calentamiento superior:
- El calentamiento superior se controla mediante el termostato de calentamiento superior y el temporizador al mismo tiempo.
 - Gire el mando del temporizador en sentido horario para ajustar el tiempo deseado.
 - Gire el mando del termostato en sentido horario para ajustar la temperatura requerida; la luz de calentamiento se encenderá. (Rango de temperatura: 0~300°C)
 - Cuando se alcanza la temperatura fijada, la luz de calentamiento se apagará y el tubo calefactor dejará de calentar. Si la temperatura baja un poco, la luz de calentamiento se encenderá y el termostato activará la energía automáticamente.



Luz de temperatura

7. Operación de circulación de aire caliente:
- La circulación de aire caliente se controla mediante el control de temperatura y el temporizador al mismo tiempo. (El termostato de calentamiento superior debe estar en la posición cero).
 - Gire el mando del temporizador en sentido horario y ajuste el tiempo deseado. (Rango de tiempo: 0-120 minutos)
 - Gire el mando del termostato de circulación de aire caliente en sentido horario y ajuste la temperatura deseada; las luces de temperatura se encenderán. (Rango de temperatura: 0~300°C)
 - Cuando se alcanza la temperatura fijada, la luz de temperatura se apagará y el tubo calefactor dejará de calentar. Si la temperatura baja un poco, la luz de temperatura se encenderá y el termostato activará la energía automáticamente.

06. Limpieza y mantenimiento

06.1 Inspección rutinaria

- Realice siempre inspecciones rutinarias. Verifique constantemente el estado del producto para evitar accidentes graves.
- Si el circuito o la máquina presentan fallas, deje de usarlos inmediatamente.
- Revise el estado de la máquina antes y después de cada uso.
- Verifique si la máquina está inclinada y si el panel de control está dañado antes de usarla.
- Compruebe si hay cables envejecidos, agrietados o rotos.
- Verifique si hay olores extraños, desagradables o ruidos de vibración.
- Asegúrese de que la temperatura esté bajo control, que no haya fugas y que la alimentación eléctrica sea normal.

06.2 Limpieza y mantenimiento

- Corte la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento. Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de limpiarlo.
- Limpie regularmente el aceite residual y los restos dentro del horno para mantener limpia la cámara y el horno. No se permite el uso de limpiadores ácidos.
- Retire las rejillas o bandejas del interior de la cámara y colóquelas en agua con limpiador. Use primero un paño seco para limpiar el interior de la cámara y luego un paño húmedo.
- No se permite rociar agua directamente sobre el horno, para evitar que la humedad dañe el rendimiento eléctrico y provoque riesgos de descarga eléctrica.
- Añada grasa a las partes móviles de la puerta al menos una vez al año para mantener la lubricación.
- El horno debe ser revisado regularmente por personal técnico y profesional experimentado (se recomienda al menos una vez al mes).
- Apague el interruptor de alimentación cuando no se use la máquina en cualquier momento.
- Cuando el horno no vaya a ser utilizado por un largo período, debe limpiarse y almacenarse en un almacén bien ventilado, libre de gases corrosivos.

07. Solución de problemas

Problema	Solución
Fusible fundido	Reemplace el fusible.
No hay vapor en el horno	Verifique si la tubería de entrada de agua está desconectada. Verifique si el grifo está cerrado. Compruebe si la válvula electromagnética está dañada.
El horno se apaga inmediatamente al encenderlo	Verifique si el interruptor de encendido está correctamente conectado.
Después de energizar el horno, otras funciones no tienen electricidad	Compruebe si la protección contra sobretensión está desconectada.

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

