

# **Manual** **deLUSUARIO**



Rua Wilma Helena Kunz, 2469  
Fone/Fax: (51) 3793-4300  
CEP 95800-000  
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br  
www.venanciometal.com.br



**VENÂNCIO**  
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

# **Manual** **deLUSUARIO**

## **HORNO ROMA INOX ELÉCTRICO** USO INDUSTRIAL / PROFESIONAL

### **MODELOS**

FERI60  
FERI80  
FERI90  
FERI110

- Solamente 220V



### **Segurança**



OCF-0029

**Compulsório**



## TÉRMINO de GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipos fabricados según lo especificado a continuación:

\* Todo vicio/defecto de fabricación alegado debe ser analizado únicamente por un centro de asistencia técnica autorizado de la marca VENÂNCIO. En caso de comprobarse un eventual vicio/defecto de fabricación, la reparación se realizará sin coste alguno.

\* Esta garantía no cubrirá los equipos reparados sin la autorización de la fábrica o que hayan sido alterados, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los respectivos manuales.

\* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta la atención prestada a las recomendaciones e instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Para ello, la marca otorga la garantía legal de 3 (tres) meses, a partir de la fecha de emisión de la factura de compra, siendo obligatoria su presentación para recibir los servicios previstos en este período de garantía.

\* Se debe tener en cuenta que esta garantía no cubrirá vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales ni termostatos.

\* En el caso de los motores eléctricos, debido a que han sido fabricados por terceros, deberán ser enviados a un centro de asistencia técnica autorizado en caso de que estén defectuosos.

\* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, abarcando, además, los costos de mano de obra de dichas reparaciones.

\* Es responsabilidad del cliente comunicar la eventual constatación del vicio/defecto de fabricación del producto a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, mediante su distribuidor local, o por el canal de postventa en el sitio web del fabricante, o también mediante uno de los centros de asistencia técnica autorizados de la marca, que se encuentran disponibles en el sitio web [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br).

\* En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamiento, fogones industriales, etc.), el centro de asistencia técnica, cuando sea necesario, realizará una visita directa al establecimiento del cliente. En el caso de equipos pequeños (calentadores, planchas, salseras, ollas, sandwicheras, dispensadores de agua, refrigeradores, etc.), el cliente debe llevarlos por su cuenta a un centro de asistencia técnica autorizado de la marca.

\* Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía.

**IMPORTANTE:** efectúe el montaje del producto solo con equipos de seguridad (gafas protectoras, guantes de cuero, etc.) y herramientas adecuadas al producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza de ningún daño físico procedente de la falta de atención a dichos cuidados, así como de la utilización inadecuada del equipo, incluyendo cuando está en funcionamiento.

10. LISTA DE COMPONENTES

| FORNO ITÁLIA Elétrico |                                               |          |                  |
|-----------------------|-----------------------------------------------|----------|------------------|
| Item                  | Descrição                                     | Modelo   | Código           |
| 1                     | TETO DO CORPO FER                             | 60       | 8.02.04.06000047 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000046 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09000041 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000045 |
| 2                     | MANTA LÃ DE ROCHA THERMAX MIR-48              | TODOS    | 2.40.12.00023104 |
| 3                     | TETO DA CAIXA DA LÃ FER                       | 60       | 8.02.04.06000046 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000047 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09000046 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000046 |
| 4                     | CAIXA DA LÃ TRASEIRA FER                      | 60/90    | 8.02.04.06000050 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000035 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000055 |
| 5                     | RESISTÊNCIA 1500Wx220V FER                    | 60       | 2.80.42.00001500 |
|                       | RESISTÊNCIA 2000Wx220V FER                    | 80       | 2.80.42.00002000 |
|                       | RESISTÊNCIA 2500Wx220V FER                    | 90       | 2.80.42.00002500 |
|                       | RESISTÊNCIA 3000Wx220V FER                    | 110      | 2.80.42.00003000 |
| 6                     | PRESILHA                                      | TODOS    | 8.03.03.00000055 |
| 7                     | COSTA EXTERNA FER                             | 60/90    | 8.02.04.06000052 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000036 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000054 |
| 8                     | TRILHO FRENTE COBERTURA DA LÃ FER             | 60/90    | 8.02.03.08000043 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.03.09000043 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.03.11000043 |
| 9                     | CONJ LATERAL INTERNA DIREITA FER              | 60       | 8.02.04.06001000 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08001000 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09001000 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000060 |
| 10                    | LATERAL DIREITA DO CORPO FER                  | 60/90    | 8.02.04.06000043 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000042 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000041 |
| 11                    | SUPORTE FIXADOR DO VIDRO ESQ FER              | TODOS    | 8.02.03.00000044 |
| 12                    | TAMPA CAIXA DE COMANDO FER                    | 60/80/90 | 8.02.04.06000045 |
| 13                    | MANIPULADOR TERMOSTATO 50°-300°C              | TODOS    | 2.80.28.01050300 |
| 14                    | CAIXA DE COMANDO FER                          | 60/80/90 | 8.02.04.06000051 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000039 |
| 15                    | SINALIZADOR LARANJA                           | TODOS    | 2.80.26.05220000 |
| 16                    | TERMOSTATO 30A 50°-300°C                      | TODOS    | 2.80.49.00738350 |
| 17                    | BANDEJA INTERNA FER                           | 60       | 8.02.04.06000040 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000040 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09000034 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000053 |
| 18                    | BANDEJA EXTERNA FER                           | 60       | 8.02.04.06000039 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000039 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09000033 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000052 |
| 19                    | GRF60-GRELHA FORNO ITÁLIA 60 - 440x580        | 60       | 4.02.03.04400580 |
|                       | GRF80-GRELHA FORNO ITÁLIA 80 - 440x760        | 80       | 4.02.03.04400760 |
|                       | GRF90-GRELHA FORNO ITÁLIA 90 - 580x790        | 90       | 4.02.03.05800790 |
|                       | GRF110-GRELHA FORNO ITÁLIA 110 - 580x790      | 110      | 4.02.03.05800790 |
| 20                    | TRILHO PERFIL 10 FER                          | 60       | 8.02.04.09000042 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000049 |
|                       |                                               | 60       | 8.02.04.06000017 |
| 21                    | LASTRO FUNDO DA CHAPA FER (Opcional)          | 80       | 8.02.04.08000017 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09000017 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000017 |
|                       |                                               | 60       | 4.02.03.01000060 |
| 21*                   | PRF80-LAJE PRÉ-MOLDADA 440x615mm FIP80        | 80       | 4.02.03.01000060 |
|                       |                                               | 80       | 4.02.03.01000080 |
|                       |                                               | 90       | 4.02.03.01000090 |
|                       |                                               | 110      | 4.02.03.01000110 |
| 22                    | HASTE MAIOR FER                               | TODOS    | 8.02.03.00000011 |
| 23                    | SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FER              | TODOS    | 8.02.03.00000020 |
| 24                    | MANIPULADOR DIR FER                           | TODOS    | 8.02.03.00000010 |
| 25                    | CORREDEIRA DO VIDRO DIR FER                   | 60/80/90 | 8.02.03.06000025 |
| 26                    | PAINEL FRONTAL FER                            | 110      | 8.02.03.11000025 |
|                       |                                               | 60/90    | 8.02.04.06000054 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.09000037 |
| 27                    | PERFIL SUPERIOR FER                           | 110      | 8.02.04.11000047 |
|                       |                                               | 60/90    | 8.02.04.06000053 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.09000038 |
| 28                    | CORREDEIRA DO VIDRO ESQ FER                   | 110      | 8.02.04.11000056 |
|                       |                                               | 60/80/90 | 8.02.03.06000030 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.03.11000048 |
| 29                    | CONJ EIXO DA PORTA FIR                        | 60/90    | 8.02.03.08000001 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.03.09000000 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.03.11000000 |
| 30                    | MANIPULADOR ESQ FER                           | TODOS    | 8.02.03.00000009 |
| 31                    | VIDRO FORNO ITÁLIA 60/80 INC TEMP 300x480x4mm | 60/90    | 2.80.09.03000480 |
|                       |                                               | 80       | 2.80.09.03000630 |
| 32                    | VIDRO FORNO ITÁLIA 110 INC TEMP 320x990x4mm   | 110      | 2.80.09.03200990 |
|                       |                                               | TODOS    | 8.02.03.00000824 |
| 33                    | CONJ LATERAL INTERNA ESQUERDA FER             | 60       | 8.02.04.06001100 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08001100 |
|                       |                                               | 90       | 8.02.04.09001100 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11001000 |
| 34                    | LATERAL ESQUERDA DO CORPO FER                 | 60/90    | 8.02.04.06000041 |
|                       |                                               | 80       | 8.02.04.08000044 |
|                       |                                               | 110      | 8.02.04.11000042 |
| 35                    | CHICOTE FER                                   | 60/80    | 2.80.11.60000001 |
|                       |                                               | 90/110   | 2.80.11.11000001 |

caballetes doble y simple

| Item | Descripción                          | Modelo | Código           |
|------|--------------------------------------|--------|------------------|
| 1    | CONJ CUADRO                          | 60     | 8.02.03.06020000 |
|      |                                      | 80     | 8.02.03.08020000 |
|      |                                      | 90     | 8.02.03.09020000 |
|      |                                      | 110    | 8.02.03.11020000 |
| 2    | PIE MAX 40/FOR BRAVO/FOR ITALIA/ROMA | TODOS  | 8.02.03.00000007 |
|      | PIE CORTO PARA HORNO ROMA DOBLE      | DOBLE  | 8.02.03.00000008 |
| 3    | CONJ CABALLETE DOBLE                 | 60     | 8.02.03.06100000 |
|      |                                      | 80     | 8.02.03.08100000 |
|      |                                      | 90     | 8.02.03.09100000 |
|      |                                      | 110    | 8.02.03.11100000 |

11. DIMENSIONES

INTERNAS POR CÁMARA

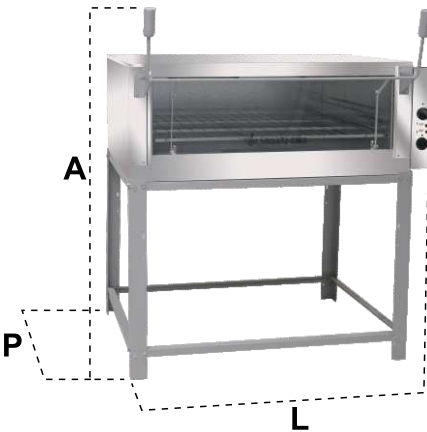
| MODELO HORNO | Altura A Anchura A Prof. P |
|--------------|----------------------------|
| 110          | 290mm x 950mm x 950mm      |
| 90           | 290mm x 800mm x 620mm      |
| 80           | 290mm x 450mm x 790mm      |
| 60           | 290mm x 450mm x 620mm      |

EXTERNAS

| Producto   | Altura A Anchura A Prof. P |
|------------|----------------------------|
| 110 simple | 1390 x 1220 x 990          |
| 90 simple  | 1390 x 1220 x 645          |
| 80 simple  | 1390 x 660 x 640           |
| 60 simple  | 1390 x 660 x 650           |
| 110 doble* | 1890 x 1220 x 990          |
| 90 doble*  | 1890 x 1220 x 660          |
| 80 doble*  | 1890 x 660 x 840           |
| 60 doble*  | 1890 x 660 x 660           |

\*2 Cámaras

Todas las medidas son en milímetros.



ÍNDICE

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| 1. INTRODUCCIÓN                                              | 3      |
| 1.1 ESTIMADO(A) USUARIO(A)                                   | 3      |
| 1.2 AVISOS IMPORTANTES                                       | 3      |
| 1.3 ACCESORIOS                                               | 3      |
| 2. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - CABALLETE                      | 4-5-6  |
| 3. INSTRUCCIONES DE MONTAJE - SISTEMA DE ABERTURA DEL VIDRIO | 7-8    |
| 4. HORNO ELÉCTRICO                                           | 8      |
| 4.1 INSTALANDO EL EQUIPO                                     | 9      |
| 5. ORIENTACIONES DE USO                                      | 9-10   |
| 6. IMPORTANTE                                                | 10     |
| 7. ESQUEMA ELÉCTRICO                                         | 10     |
| 8. DATOS TÉCNICOS                                            | 11     |
| 9. VISTA EXPANDIDA - CABALLETE / HORNO                       | 11 -12 |
| 10. LISTA DE COMPONENTES                                     | 13     |
| 11. DIMENSIONES                                              | 13     |
| GARANTÍA                                                     | 14     |

1.1 ESTIMADO(A) USUARIO(A)

Felicitaciones por adquirir su nuevo HORNO ELÉCTRICO de la serie ROMA INOX, pues usted ahora posee un producto con tecnología avanzada y de fácil utilización y certificado de acuerdo a la norma 446 de INMETRO, lo que se traduce en eficiencia y seguridad, además de ser un proyecto desarrollado y probado meticulosamente, donde los componentes siempre son los más adecuados, dando como resultado una relación coste-beneficio siempre positiva para el usuario.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

- \* Conserve cuidadosamente este manual para cualquier consulta.
- \* La instalación debe ser realizada por personas calificadas y autorizadas respetando las instrucciones del fabricante.
- \* Estos equipos están destinados para uso industrial / profesional.
- \* Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite piezas de repuesto originales.
- \* El incumplimiento de los avisos contenidos en este manual puede poner en peligro la seguridad del operador.
- \* Por favor, póngase en contacto con un distribuidor de su confianza para obtener la dirección del centro autorizado más cercano.
- \* El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier tiempo y sin aviso previo, el contenido de este manual.
- \* El transportista deberá ser informado, en el momento de la entrega, de eventuales constataciones sobre el estado defectuoso del equipo ocasionadas por las condiciones de transporte.
- \* Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona que vele por su seguridad. No permita que los niños jueguen con el equipo.
- \* No guarde sustancias explosivas, como aerosoles con propulsor inflamable, en este aparato.
- \* El equipo debe estar siempre controlado y supervisado mientras esté en funcionamiento, y no puede ser operado sin la presencia de personas cualificadas para su utilización.
- \* Higienizar diariamente el producto después de cada uso utilizando detergente neutro. No utilice materiales abrasivos. Nunca utilice chorros de agua para higienizar el producto.
- \* Estos equipos son para uso profesional.
- \* Los aparatos de tipo profesional solo deben ser instalados en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido a personas con la formación correcta.
- \* Si detecta algún defecto en el equipo, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado. Busque en nuestro sitio web, [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br), su centro más cercano.

1.3. ACCESORIOS

| MODELO HORNO       | Tornillo sext. 1/4" x 1/2" | Arandela lisa 1/4" ZB | Tuerca sext. 1/4" CHV 7/16" ZB | Pie | Pie corto | Conj. cuadro |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----|-----------|--------------|
| 60                 | 16                         | 16                    | 16                             | 4   | 0         | 1            |
| 60 Doble inferior  |                            |                       |                                | 0   | 4         | 0            |
| 80                 |                            |                       |                                | 4   | 0         | 1            |
| 80 Doble inferior  |                            |                       |                                | 0   | 4         | 0            |
| 90                 |                            |                       |                                | 4   | 0         | 1            |
| 90 Doble inferior  |                            |                       |                                | 0   | 4         | 0            |
| 110                | 16                         | 16                    | 16                             | 4   | 0         | 1            |
| 110 Doble inferior |                            |                       |                                | 0   | 4         | 0            |

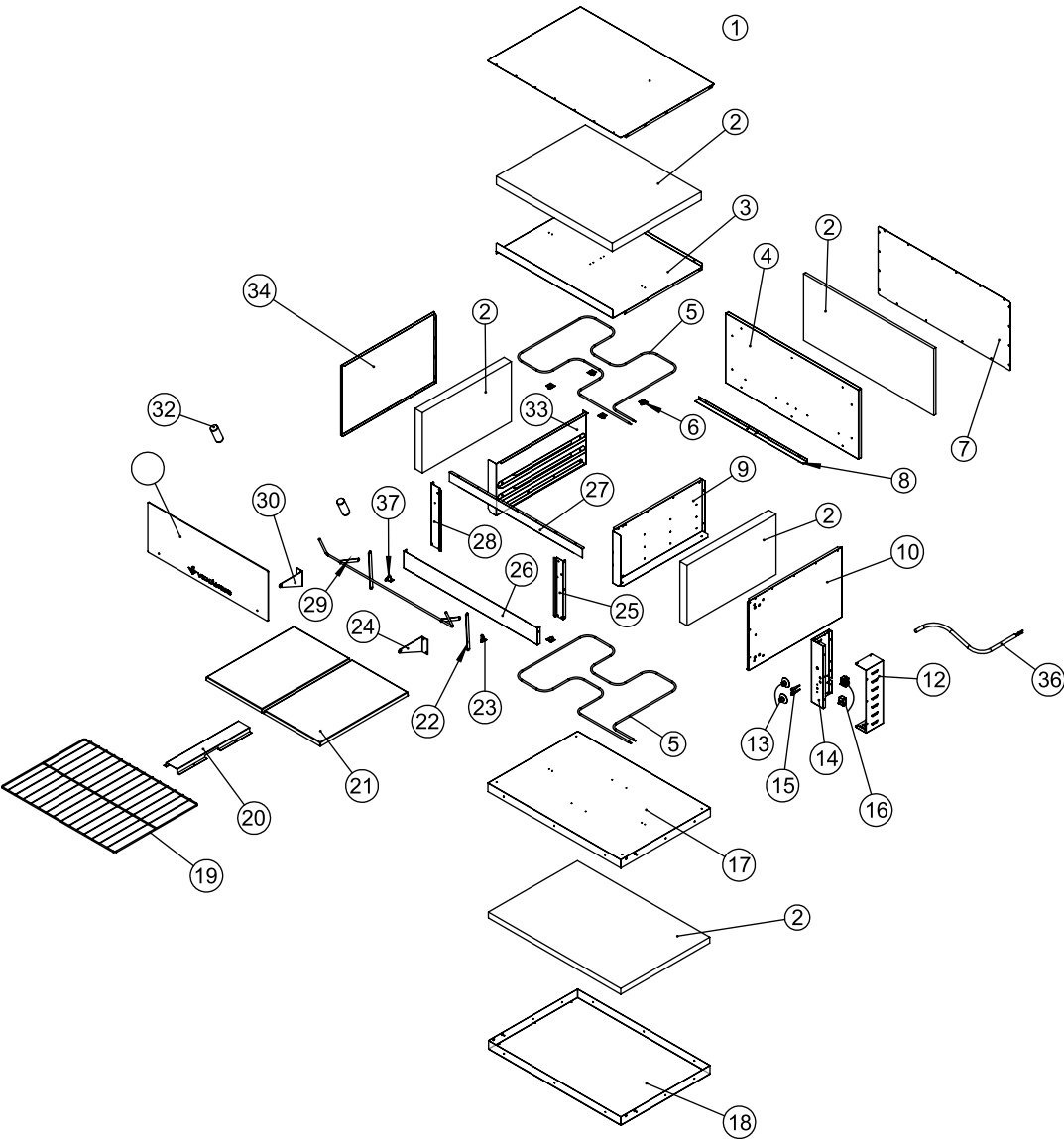
ACCESORIOS MONTAJE CABALLETE

| MODELO HORNO | Eje de la puerta | Contrapeso del vidrio | Manipulador derecho | Manipulador izquierdo | Brazo mayor | Tornillo roscador sext. 6,3 x 19 ZB | Tornillo sext. 1/4"x5/8" | Tuerca autofrenante acero 1/4" |
|--------------|------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|-------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| 60-80-90-110 | 1                | 2                     | 1                   | 1                     | 2           | 4                                   | 4                        | 4                              |

OTROS ACCESORIOS

| PRODUCTO   | Piedra | Medida para<br>piedra en (cm) | Rejilla | Mueble para ollas | Manipulador<br>llave selectora | Manipulador<br>termostato<br>50" - 300 | Manual Horno<br>Italia |
|------------|--------|-------------------------------|---------|-------------------|--------------------------------|----------------------------------------|------------------------|
| 60 simple  | 1      | 45 x 61,5                     | 1       | 1                 | 1                              | 1                                      | 1                      |
| 60 doble   | 1      |                               |         |                   |                                |                                        |                        |
| 80 simple  | 2      | 39 x 44                       |         |                   |                                |                                        |                        |
| 80 doble   | 2      |                               |         |                   |                                |                                        |                        |
| 90 simple  | 2      | 39 x 61                       |         |                   |                                |                                        |                        |
| 90 doble   | 2      |                               |         |                   |                                |                                        |                        |
| 110 simple | 4      | 47 x 47                       |         |                   |                                |                                        |                        |
| 110 doble  | 4      |                               |         |                   |                                |                                        |                        |

9. VISTA EXPANDIDA - HORNO



8. DATOS TÉCNICOS

| Modelo | Tensión<br>(Voltios) | Resistencia<br>(Vatios) | Consumo máximo<br>resistencias (kW/h) | Cant.   | corriente total<br>(Amperios) | Cable<br>(mm²) | Disyuntor<br>(Amperios) |
|--------|----------------------|-------------------------|---------------------------------------|---------|-------------------------------|----------------|-------------------------|
|        |                      |                         |                                       | Resist. |                               |                |                         |
| 60     | 220                  | 1500                    | 3                                     | 2       | 14                            | 1,5            | 16                      |
| 80     |                      | 2000                    | 4                                     | 2       | 20                            | 2,5            | 25                      |
| 90     |                      | 2500                    | 5                                     | 2       | 24                            | 4              | 25                      |
| 110    |                      | 3000                    | 6                                     | 2       | 28                            | 4              | 32                      |

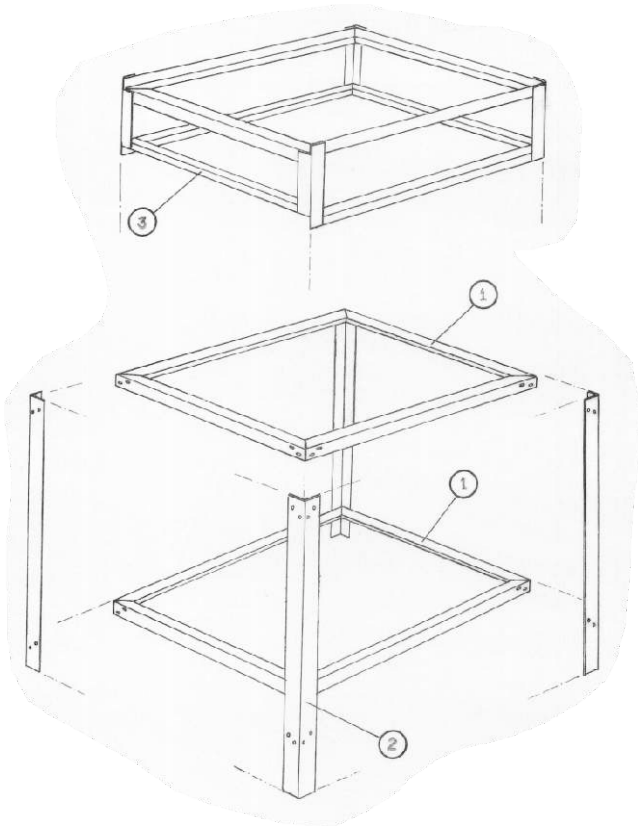
\* para los hornos dobles, debe realizarse la conexión de un (1) disyuntor para cada cámara. No se deben sumar los amperajes de cada disyuntor y conectar solamente uno (1). Ej.: Modelo 90 = disyuntor de 25A. Se debe providenciar la conexión de dos disyuntores de 25A, o sea, uno por cámara. Jamás utilice, por ejemplo, un disyuntor de 50A para conexión de las dos cámaras, lo que puede dañar el equipo. El disyuntor de protección no acompaña el producto.

\* GRADO DE PROTECCIÓN = IPX3

9. VISTA EXPANDIDA - CABALLETE

DOBLE

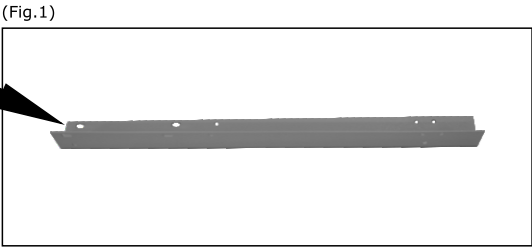
SIMPLE



2. INSTRUCCIONES PARA MONTAJE - caballete

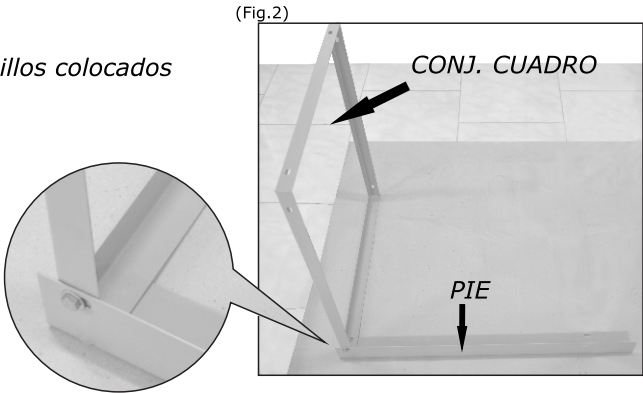
1) Ponga uno de los pies acostado con la parte superior hacia la izquierda (según fig.1 a continuación) sobre un cartón u otro material para que no dañe su pintura o la pintura del suelo.

La parte superior del pie es donde los orificios se encuentran más cerca del extremo.

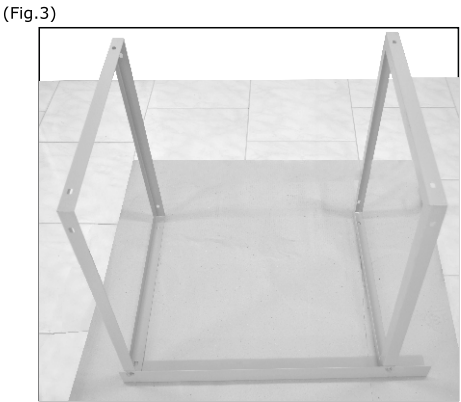


2) Encaje el conjunto del cuadro en la parte superior del pie, según la figura (fig.2), asegurándose de que los orificios queden en la misma posición y, enseguida, fije con 2 tornillos y 2 tuercas, pero sin apretar completamente, para que el producto no quede desnivelado con respecto al suelo.

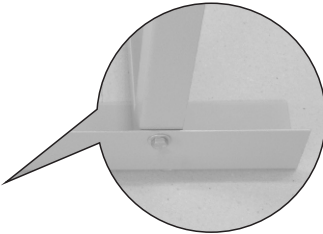
Detalle de los tornillos colocados



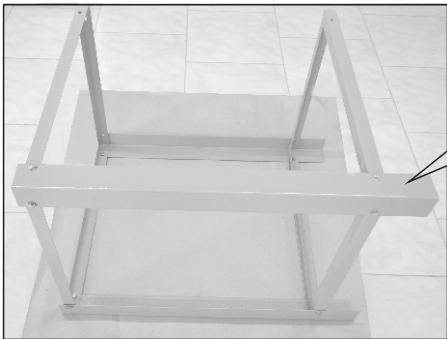
3) Repita el mismo proceso anterior, ahora con la otra estructura en la parte inferior del pie, pero esté atento a la medida del cuadro, para que tenga la misma altura.



Detalle de la estructura con los tornillos colocados



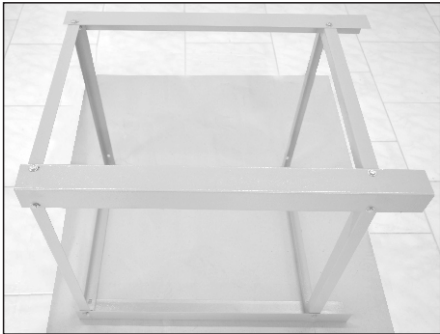
4) Repita el mismo proceso, ahora con el segundo pie, apoyando en la parte superior de la estructura.



Detalle de la estructura con los tornillos colocados

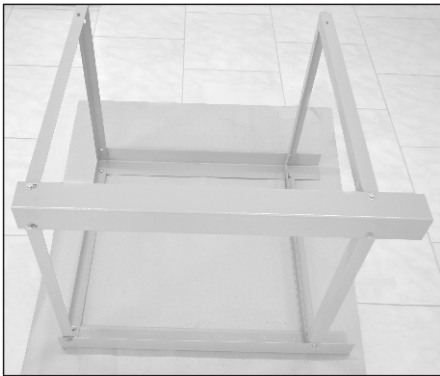
5) Después del final de la colocación del segundo pie (fig.4), colocar el tercer pie en la posición correcta y, a continuación, fijar con 4 tornillos y 4 tuercas.

(Fig.5)



6) Después del final de la colocación del tercer pie (fig.5), gire el caballete hacia la posición en la que el lado que falta el último pie, quede hacia arriba y, después, siga el mismo procedimiento de los pies anteriores, recordando que aún no se debe efectuar el apriete de los tornillos con las tuercas.

(Fig.6)



- 3) Para que el calor se distribuya de manera uniforme dentro del horno, busque distribuir las zarandas y/o moldes manteniendo un espacio adecuado entre los alimentos que están siendo asados.
- 4) Procure también mantener las zarandas y/o moldes a una distancia de las paredes interiores del horno, evitando un asado no uniforme de los alimentos.
- 5) Cada alimento posee su característica propia, exigiendo un proceso diferente para un asado perfecto. La experiencia dictará el mejor ajuste de la temperatura y el tiempo necesario en cada caso.

### ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido solamente por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, a fin de evitar riesgos.

### ATENCIÓN

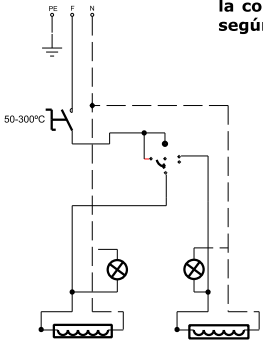
En las paredes hay mayor circulación del calor, lo que podrá causar falta de uniformidad en el proceso de asado de los alimentos, por lo tanto, centre bien el alimento sobre la piedra.

## 6. IMPORTANTE

- Para efectuar la limpieza del horno o hacer algún mantenimiento, desconecte completamente el equipo de la red eléctrica.
- Si el horno es nuevo, pase un paño húmedo con alcohol en gel, a fin de higienizarlo.
- Después de este procedimiento, espere 10 minutos hasta que se evapore completamente el alcohol.
- Pasado este tiempo, encienda el horno vacío con la puerta abierta durante más de 1 hora, para eliminar las impurezas.
- Mantenga el horno lejos de paredes y corrientes de aire, a fin de evitar accidentes y pérdida de eficiencia del equipo.

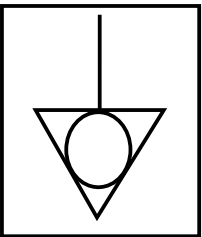
## 7. ESQUEMA ELÉCTRICO

**ATENCIÓN:** el cable de alimentación de los hornos eléctricos no incluye enchufe (flecha de 3 pernos), por lo que se debe, predominantemente, realizar la conexión del equipo directamente a un disyuntor de protección de curva C según la tabla.



\* PARA HORNOS DOBLES, UNO PARA CADA CÁMARA

(Fig.1)



Terminal de conexión equipotencial, encontrado en la parte trasera del panel del horno.



(Fig.2)

4.1 INSTALANDO EL EQUIPO

- \* Este equipo solo debe ser instalado por un técnico capacitado o habilitado.
- \* **ATENCIÓN:** Jamás instale el horno en ninguna superficie que no sea el caballete que lo acompaña, ya que se podría dañar el producto.
- \* **El horno debe conectarse directamente y de forma separada a un disyuntor de protección de curva C, que se encuentra en la tabla al lado, de acuerdo al modelo (más datos técnicos en la pág. 11)**

| Modelo | Tensión (Voltios) | Cable (mm²) | Disyuntor (Amperios) |
|--------|-------------------|-------------|----------------------|
| 60     | 220               | 1,5         | 16                   |
| 80     |                   | 2,5         | 25                   |
| 90     |                   | 4           | 25                   |
| 110    |                   | 4           | 32                   |

- ATENCIÓN;** en el caso de los hornos dobles, o sea, con dos cámaras, debe realizarse la instalación de un disyuntor para cada cámara.
- \* J amás utilice extensiones, conectores tipo t y/o regletas para la activación del equipo.
  - \* Es obligatoria la conexión a tierra en la instalación, para operar el equipo sin riesgo de sufrir una carga eléctrica.
  - \* Verifique que la tensión de su red eléctrica sea compatible con el producto adquirido (220V).

5. ORIENTACIONES DE USO

- 1) Ponga la(s) piedra(s) refractaria(s) de modo que quede(n) en el suelo de la cámara de cocción, encima de la resistencia.
- 2) Para accionar el horno, basta girar el manipulador de la llave de control y ajustar según la ilustración a continuación (APAG, MÍN, MÁX fig.1), ajuste la temperatura deseada girando el manipulador del termostato de temperatura, que varía de 50° a 300°C, con ello, automáticamente, al alcanzarse la temperatura, el termostato enciende y apaga las resistencias.

ATENCIÓN

- Al girar el manipulador de la llave de control (fig.1) hacia la posició **MÍN**, solamente la resistencia inferior entrará en funcionamiento.
- Al girar el manipulador de la llave de control (fig.1) hacia la posición **INTER**,solamente la resistencia superior entrará en funcionamiento.
- Al girar el manipulador de la llave de control (fig.1) hacia la posición **MÁX**, las resistencias inferior y superior entrarán en funcionamiento simultáneamente.

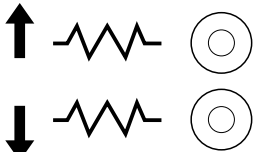
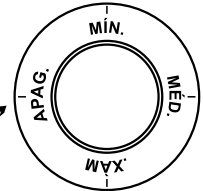
(Fig. 1)

LLAVE DE CONTROL

IMPORTANTE

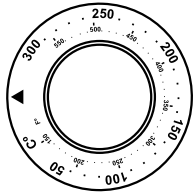
La línea corresponde a la posición DESEADA (fig.1).

El indicativo triangular corresponde a la posición APAGADA (fig.2).(fig.2).



(Fig. 2)

TERMOSTATO DE TEMPERATURA C°



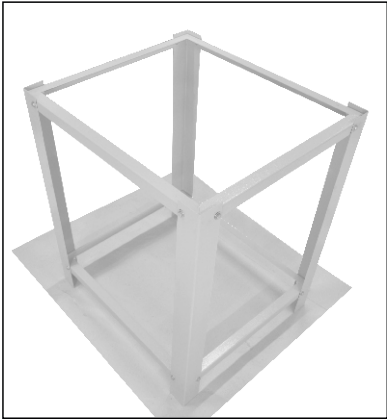
Luz indicativa de funcionamiento de la resistencia superior.

Luz indicativa de funcionamiento de la resistencia inferior.

INSTRUCCIONES PARA MONTAJE - caballete

- 7) Después de colocar todos los tornillos, levante la estructura (fig.7) y colóquela en el lugar deseado, efectuando la nivelación y, ahora, haciendo el apriete de todos los tornillos por completo, (fig.8) y (fig.9).

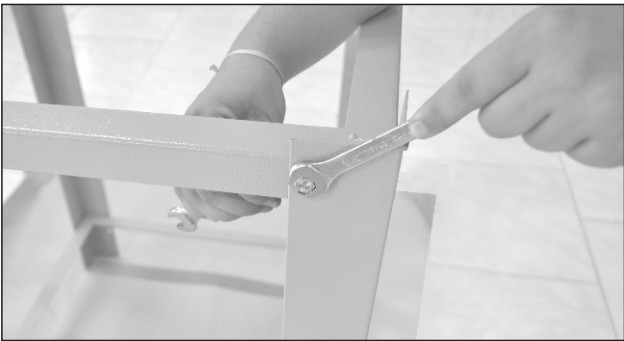
(Fig. 7)



(Fig.8)



(Fig.9)



3. INSTRUCCIONES PARA MONTAJE - sistema de abertura del vidrio

- 1) Ponga uno de los manipuladores (derecho o izquierdo), de forma que quede hacia adentro, fijándolo con dos tornillos (fig.1).
- 2) Encaje el eje de la puerta (fig.2) en el orificio existente en el manipulador.

(Fig. 1)



(Fig. 2)



- 3) Encaje el eje en el orificio del otro manipulador y, después, fíjelo en el horno, sin olvidar el lado correcto, según la fig. 3.

(Fig. 3)



- 4) Encaje el tornillo junto al brazo mayor según la (fig.4), sin olvidar no efectuar completamente el apriete, pues debe haber una holgura para que se pueda mover todo el sistema.

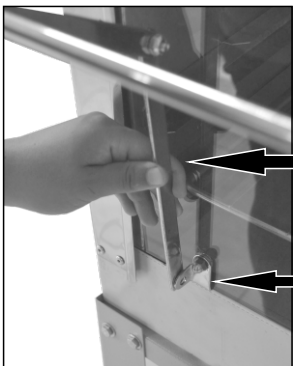
(Fig. 4)



INSTRUCCIONES PARA MONTAJE - sistema de abertura del vidrio

- 5) Ponga el brazo mayor, junto al eje, según la fig.5, de forma que el eje quede vuelto hacia el vidrio, alineándolo con el soporte fijador del vidrio.

(Fig. 5)



Posición correcta de montaje

Soporte fijador del vidrio

- 6) Ponga el tornillo, sin olvidar no efectuar completamente el apriete, pues debe haber una holgura para que se pueda mover todo el sistema, (fig.6).
- 7) Luego de realizar el proceso en ambos lados, enrosque, en sentido horario, los pesos en los dos extremos del eje, según muestra la fig. 7.

(Fig. 6)



(Fig. 7)



4. HORNO ELÉCTRICO

\* **LOS HORNOS ITÁLIA/ROMA ELÉCTRICOS SON PRODUCIDOS SOLAMENTE EN LA TENSIÓN DE 220V.**

- \* Puerta de vidrio temperado con sistema de abertura basculante, tipo guillotina.
- \* Planchas internas en acero galvanizado.
- \* Aislado térmico en manta de lana de roca.
- \* Cubierta externa laterales, frente y techo en acero inox.
- \* Acompaña una rejilla de zinc por cámara.
- \* Cada cámara posee dos rieles de encaje de la parrilla, haciendo posible diferentes ajustes, según el usuario lo necesite.
- \* El suelo del horno posee piedra(s) refractaria(s), calentadas directamente por las resistencias (vea en la tabla de la pág. la cantidad de piedras de acuerdo al modelo adquirido).