INSTALACIÓN,

USO Y MANTENIMIENTO

VALORIANI
“ BABY ”



VALORIANI

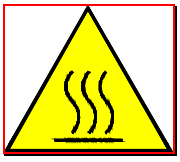
WORLD FAMOUS

PRECAUCIÓN

AL UTILIZAR ALGUNAS SUPERFICIES DEL HORNO PUEDEN ALCANZAR ALTAS TEMPERATURAS.

USO DE MADERA BAJA CALIDAD PUEDE CAUSAR CHISPAS MUY PELIGROSO PARA EL OPERADOR Y SUS LOS VECINOS

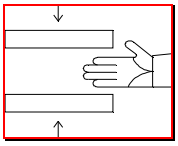




SUPERFICIES CALIENTES



PELIGRO DE INCENDIO



PELIGRO DE APLASTAMIENTO



RIESGO DE VUELCO

INDICE

- **1.0 INTRODUCCIÓN**
- **2.0 DESCRIPCIÓN**
- **3.0 SEGURIDAD Y INSTALACIÓN**
- **4.0 MONTAJE Y MANIPULACIÓN**
- **5.0 INSTRUCCIONES**
- **6.0 TIEMPOS DE COCCIÓN**
- **7.0 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
- **8.0 DIMENSIONES**

INFORMACIÓN GENERAL

- **El siguiente libro de instrucciones es una parte integrante y esencial del HORNO BABY y debe ponerse a disposición de los operadores para cualquier posible consulta.**
- **Leer atentamente antes de realizar cualquier operación, la información contenida en el manual, en materia de seguridad, instalación, uso y mantenimiento.**
- **El HORNO BABY debe ser utilizado exclusivamente para el uso para el que fue diseñado.**
- **No aceptamos ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una incorrecta instalación, manipulación, mantenimiento incorrecto, uso indebido y el incumplimiento de las normas e instrucciones contenidas en este manual.**

1.0 INTRODUCCIÓN

Este manual contiene toda la información para la instalación, uso y mantenimiento del horno BABY.
El texto original de esta publicación, escrita en italiano, es una referencia única para la resolución de las controversias relacionadas con la traducción en interpretación en los idiomas de la Comunidad.
Esta publicación está también para ser considerada parte del horno, por lo que debe mantenerse para referencia futura hasta la demolición final.

1.1 OBJETIVO DEL MANUAL

El propósito de este manual es permitir a los responsables de comprender el funcionamiento del horno e instalarlo y usarlo de manera segura.
Para uso e instalación operadores también deben seguir la legislación específica, vigentes en el país donde está instalado el horno.

1.2 GARANTÍA DEL FABRICANTE

La garantía tiene una duración de 12 meses y el curso comienza en la fecha mencionada en la factura de venta, el usuario, para tomar ventaja de la garantía proporcionada por el fabricante, se debe observar estrictamente las precauciones indicadas en el manual.

1.3 TÉRMINOS DE GARANTÍA

En el caso de un defecto comprobado del producto, la garantía del fabricante está limitada al suministro gratuito de un nuevo componente y equivalente..

El fabricante declina cualquier responsabilidad, directa o indirecta, como consecuencia de:

- ✓ El incuplimento de las istruciones del manual y uso distinto de lo previsto.
- ✓ Uso indebito con las normativas especificas vigente en el pais de instalacion.
- ✓ Hay cambios realizados en el horno que no estan autorizados.
- ✓ Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado.

Nota: la venta del horno a un segundo usuario también proporciona la entrega de este manual, el manual no se entrega automáticamente anula la responsabilidad del fabricante con respecto al uso correcto de la misma. Si el horno se transfiere a un segundo usuario en un país con un idioma diferente, será la responsabilidad

primordial de proporcionar una traducción fiel de este manual en el idioma del país en el que el horno funcione.

Empresa VALORIANI en el 1900



2.0 DESCRIPCIÓN

2.1 AGRADECIMIENTOS

En primer lugar muchas gracias y te felicito por elegir un producto Valoriani.

Por más de 100 años que producimos refractario, y durante más de 60 años hornos prefabricados, que Silvio Valoriani concebido después de la guerra para cocer el pan.

La propuesta se reveló de inmediato ganadora y de inmediato conquistó el mercado, gracias a la calidad de las materias primas, a su sencillez de instalación, configuración y uso, que se utiliza para cocinar en muchos alimentos tradicionales.

El FORNOGRILL compuesta recrea a la perfección si no es para mejor, las mismas características de los antiguos hornos de leña, hechas de ladrillos refractarios establecidos de una manera especial, siguiendo una antigua técnica de construcción, cuyos orígenes se pierden en las brumas del tiempo.

Creemos que somos la única empresa que produce directamente todos los componentes del horno y nos sentimos orgullosos de los muchos intentos de imitación de nuestros hornos por los competidores.

Massimo Valoriani

2.2 USO PREVISTO

El **HORNO BABY VALORIANI** fue diseñado y construido específicamente para hornear pizzas y productos de panadería en general. Naturalmente es posible la cocción de otros alimentos compatibiles con el tipo de cocción en el horno.
El **HORNO BABY VALORIANI** se puede utilizar en jardines, patio, terrazas, etc., todos los componentes externos de la estructura están sometidos a la galvanización antes del tratamiento de epoxi y pueden soportar una corta exposición a la lluvia, pero aconsejan que lo arregles en bien protegido durante el periodos de almacenamiento de una forma particular durante la temporada de invierno..
El **HORNO BABY VALORIANI** Debe ser alimentado exclusivamente con madera o gas (la versión con quemador de gas) en las cantidades y calidades necesarias y recomendadas.

3.0 SEGURIDAD INSTALACIÓN

El **HORNO BABY VALORIANI** fue diseñado y construido con las mismas características de un horno para uso profesional, y teniendo en cuenta los diversos aspectos de la funcionalidad y la seguridad, sin embargo, para disfrutar de su calidad es esencial seguir algunas recomendaciones:

3.1 SEGURIDAD

3.1.1 Para la colocación del horno son necesarios un mínimo de 3 metros de seguridad de la boca del horno desde materiales inflamables, las chispas del fuego pueden ser expulsadas de la chimenea o de la boca y pueden encender materiales inflamables.

3.1.2 La chimenea, la boca del horno y utensilios utilizados para cocinar y para el manejo del fuego puede alcanzar temperaturas peligrosas al tacto, tener especial cuidado al usarlo, se recomienda la adopción de guantes de cocina cuando se utiliza.

3.1.3 El **HORNO BABY VALORIANI** debe ser colocado y utilizado en un suelo horizontal y capacidad de carga adecuada.

3.1.4 Si las ruedas están instaladas, se puede mover el horno sólo en superficies planas y superficies perfectamente nivelada, mientras las inclinadas, escalones o superficies como hierba o barro, pueden causar la reversión del horno durante su manipulación.

3.1.5 No mueva el horno cuando está ardiendo en su interior ni cuando el horno está todavía caliente..

3.1.6 Tenga especial cuidado de que el horno no se utiliza como un juego de niños, tal negligencia puede resultar en accidentes, la manipulación y la escalada en la base o en la cúpula del horno podría causar el vuelco de la misma, con graves consecuencias.

3.1.7 El **HORNO BABY VALORIANI** sólo debe ser utilizado por adultos y debidamente instruido en su uso y en plena posesión de sus facultades mentales y físicas.

3.1.8 Durante su uso y hasta que esté completamente frío, mantener a los niños alejados del horno y las herramientas utilizadas, las chispas de la quema de madera o superficies calientes pueden causar quemaduras graves.

3.1.9 No cierre por cualquier motivo la boca del horno cuando está presente con la llama de combustión en su interior, especialmente durante el funcionamiento con quemador de gas, la combinación de temperatura y los gases no quemados podría causar una deflagración a la reapertura de la boca del horno.

3.1.10 Con horno de leña, nunca ponga en el horno una cantidad de madera de más de 3 kg, la llama debe desarrollarse exclusivamente dentro del horno y no debe alcanzar el accesorio de metal de la chimenea.

3.1.11 Con horno alimentado con quemador de gas, ajuste la llama máxima para que la llama se desarrolle sólo en el interior del horno, no debe llegar a la guarnición metálica de la combustión.

3.1.12 Encender sólo después de conectar el horno a la chimenea para que los gases de combustión sean evacuados de manera efectiva del horno, se puede utilizar el horno con la chimenea como accesorio solamente al aire libre.

IMPORTANTE

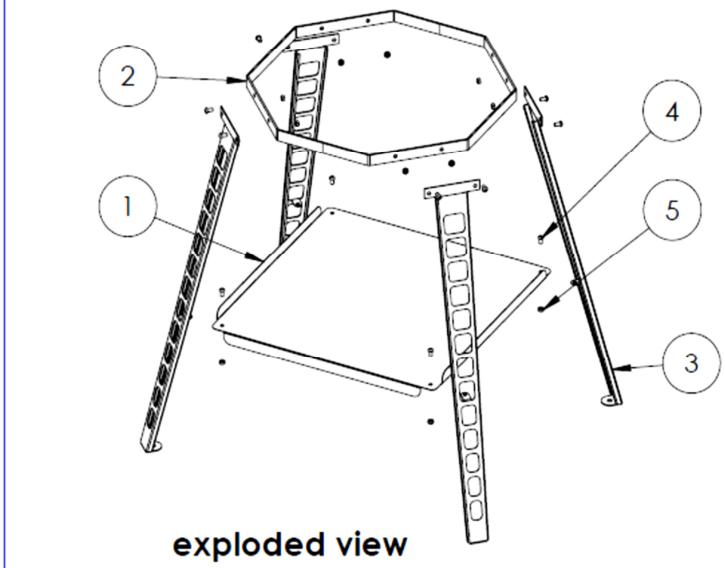
LA REFRATTARI VALORIANI NON SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD DE GESTIÓN O VERIFICACIÓN DE LAS OPERACIONES EN ESTA SECCIÓN.

4.0 MONTAJE Y MANIPULACIÓN

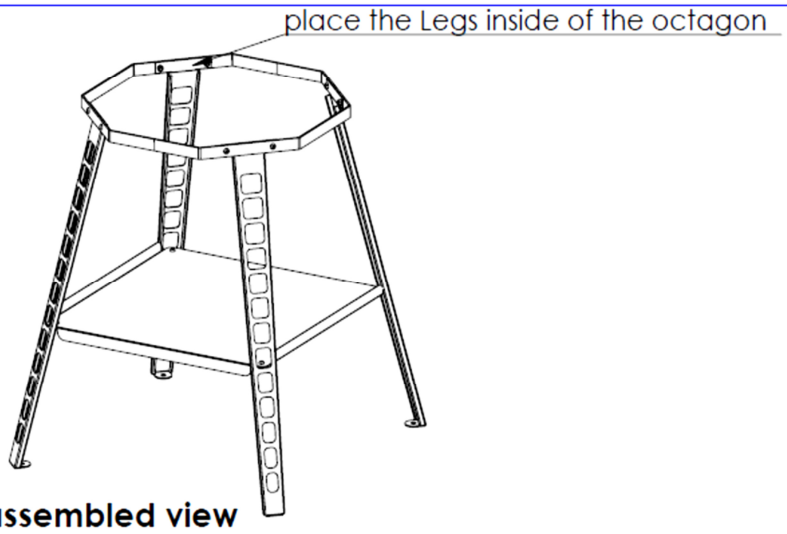
4.1 MONTAJE BASE ESTÁNDAR

Para montar la base, siga el siguiente diagrama con los tornillos y llaves suministradas, situar las piernas dentro del octágono y apretar las tuercas y pernos.

Nr.	Name	Quantity
1	Shelf	1
2	Top octagon	1
4	Standard legs	4
5	Screw - 8 x 16	12
6	Hexagon Nut M8	12



exploded view

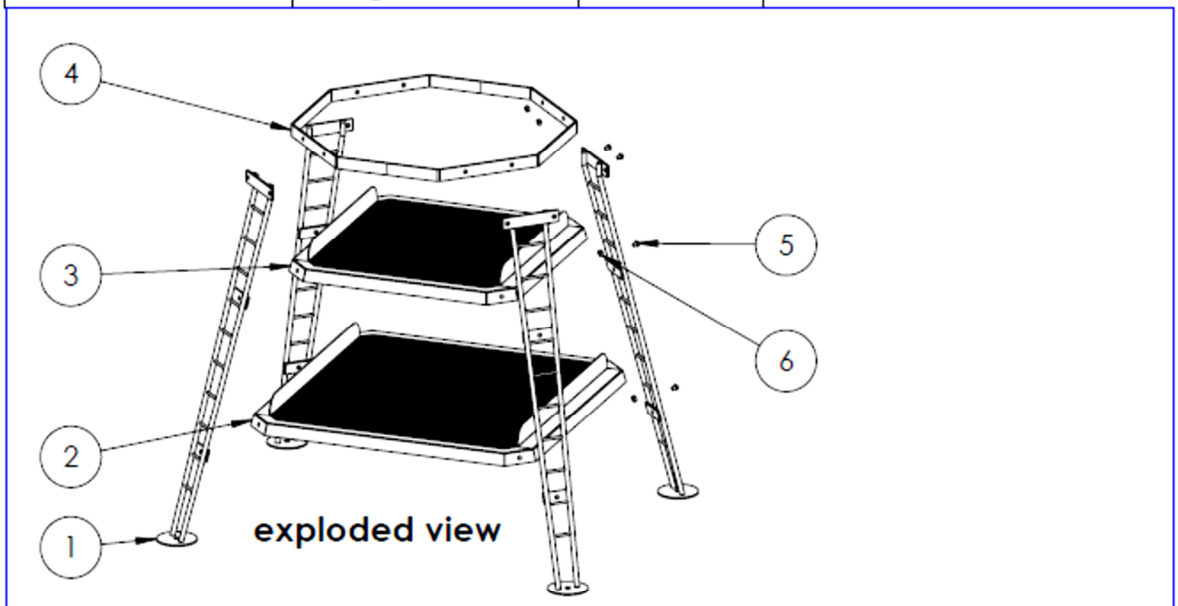


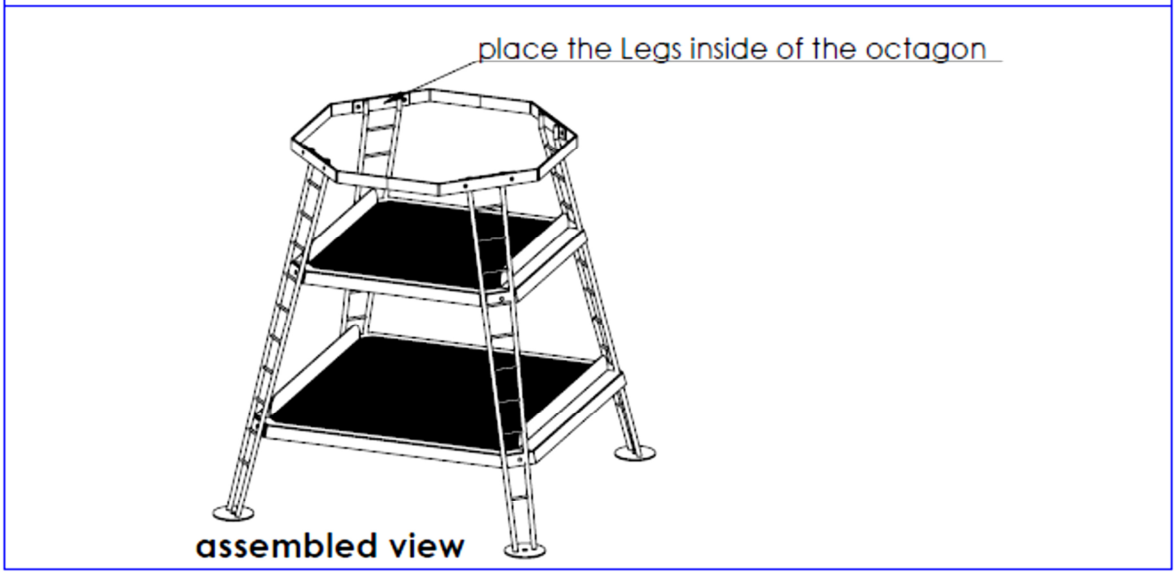
assembled view

4.2 MONTAJE BASE LUXURY

Para montar la base, siga el siguiente diagrama con los tornillos y llaves suministradas, situar las piernas dentro del octágono y apretar las tuercas y pernos.

ARTICOLO N.	Name	Quantity
1	Luxury Legs	4
2	Shelf 1	1
3	Shelf 2	1
4	Top octagon	1
5	ISO 7380 - M8 x 10 -- - 10N	16
6	Hexagon Nut M8	16

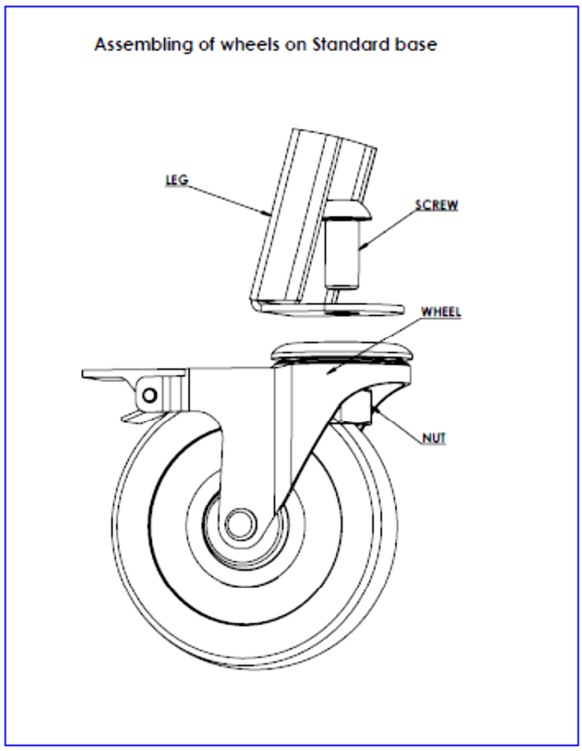


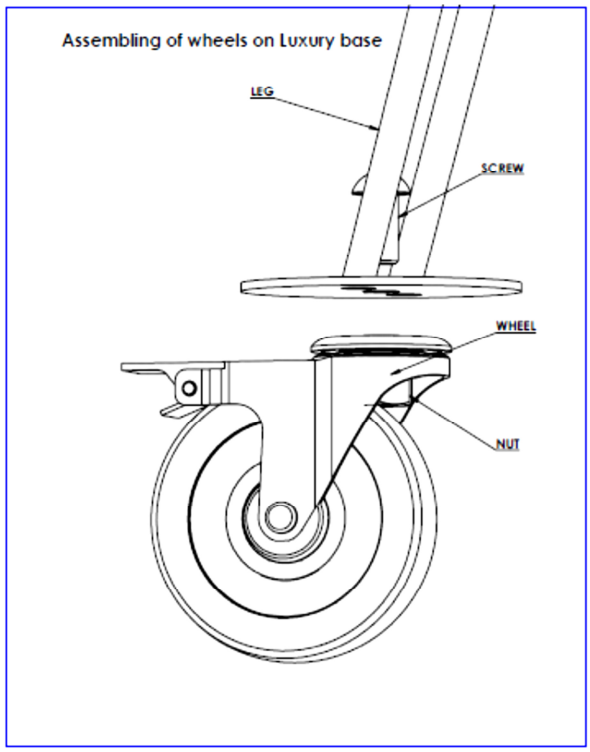


4.3 MONTAJE OPCIONES

4.3.1 Ruedas

Para el montaje de las ruedas debajo de la base siga el esquema siguiente con tornillos y llaves. Apretar las tuercas y tornillos.



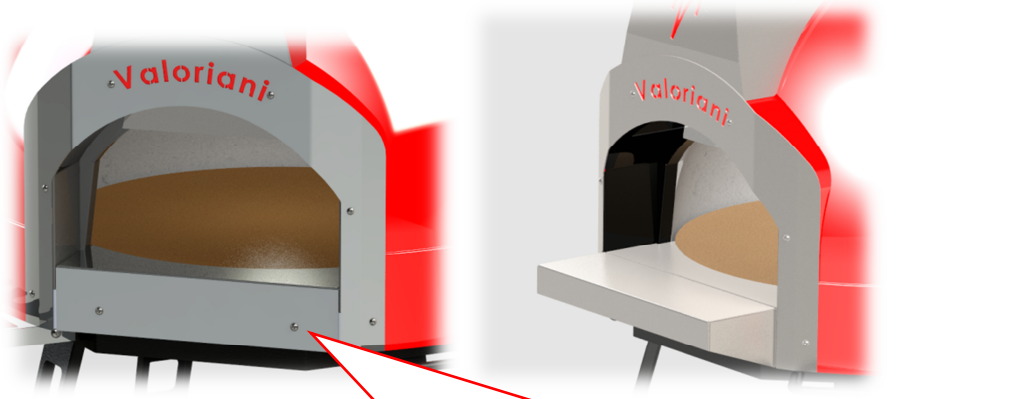


4.3.2 Atención:

Il **FORNO BABY VALORIANI** deberá estar situado y se utiliza en un suelo horizontal y capacidad de carga adecuada. Si las ruedas están instaladas, se puede mover el horno sólo en superficies planas y superficies perfectamente nivelada. Rampas inclinadas, escalones o superficies como hierba o barro, puededen causar la reversión del horno durante su manipulación.
El horno solamente està colocado en su base, prestar especial atención durante cualquier movimiento que hay siempre que llevar a cabo en almenos 3 personas.
No mueva el horno cuando la combustión está presente en su interior ni cuando el horno esté caliente.

4.3.3 Estante

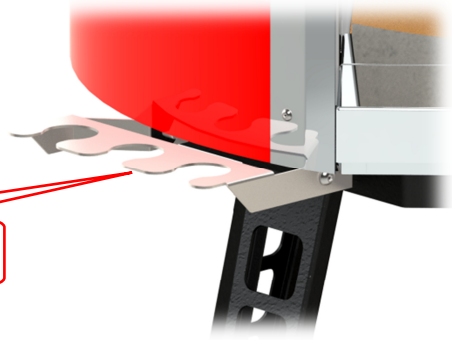
Para montar el soporte hay que quitar los tornillos de la parte frontal de la plataforma en acero, posicionar la plataforma, se vuelva a colocar los tornillos y nivelar el mismo con el estante y efectivamente apretar los tornillos.



Tornillos en la parte frontal de la estantería de acero

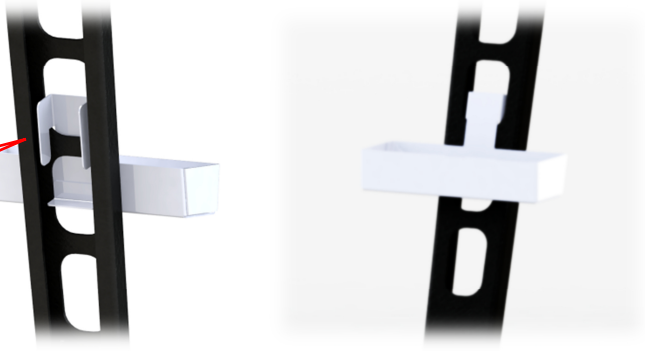
4.3.4 Kit palas

Para montar el kit de palas, debe quitar una de las manijas para levantar el horno y reemplazarla con la hoja soporte para accesorios que se muestra en la figura, colocar los tornillos y apretarlos con eficacia.



Accessorio Kit palas

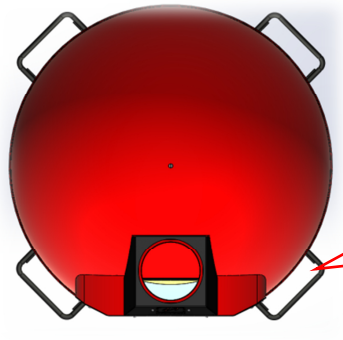
Para la colocación del opcional hace falta simplemente que encaje en la pierna de la base como se muestra en las figuras siguientes.



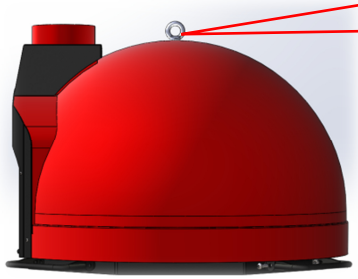
Encaje

4.4 POSICIÓN SOBRE LA BASE DEL HORNO

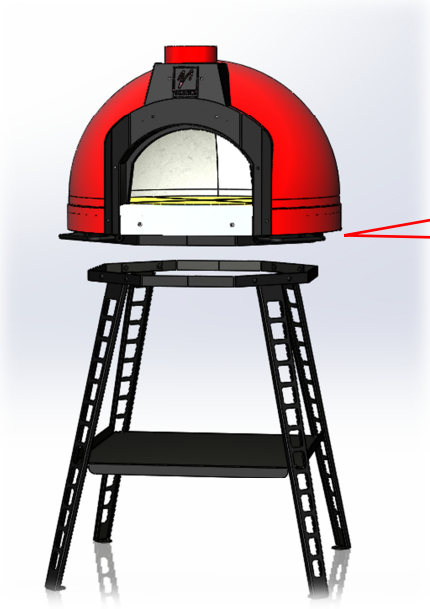
Para el posicionamiento del horno en su base,



El horno se puede levantar de su embalaje y manejado por cuatro personas a través de las asas



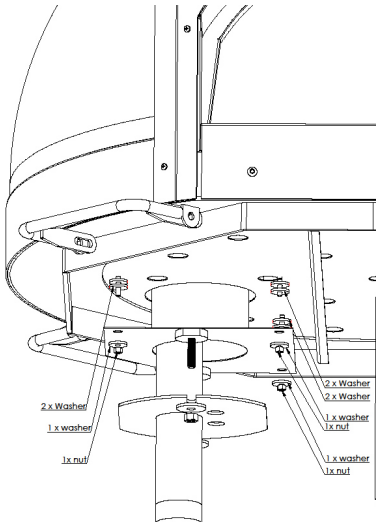
El horno también se puede levantar por el ojal superior

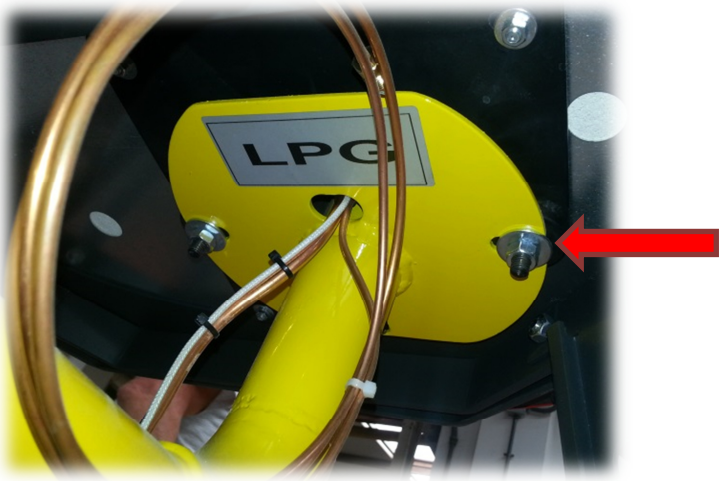


Coloque el horno en su acuñamiento de base

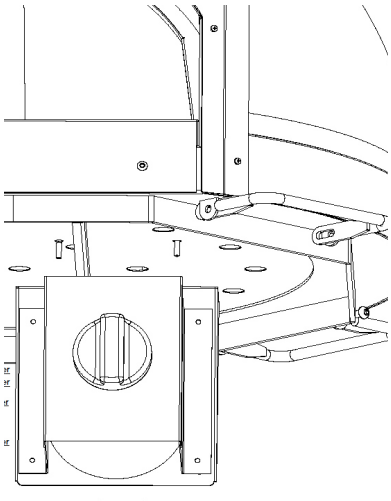
4.5 ASAMBLEA QUEMADOR DE GAS

4.5.1 Coloque el quemador mediante la colocación en el horno como se muestra y encaje en su lugar con las tuercas suministradas (ver imágenes abajo).





4.5.2 Coloque el soporte y el mando del quemador con los tornillos suministrados (ver imágenes abajo).





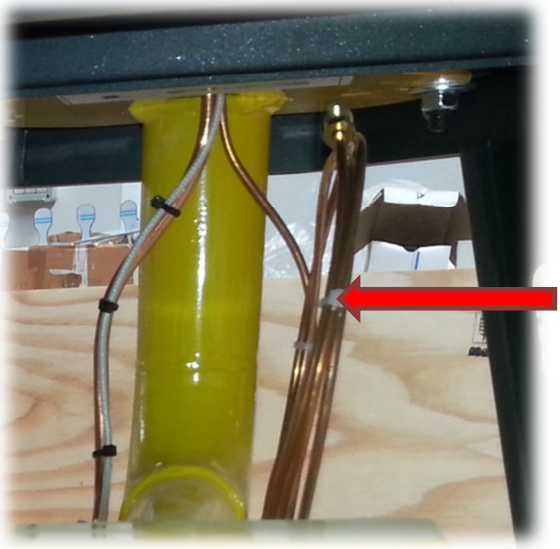
4.5.3 Coloque el tubo de una conexión de cobre Ø 12 mm. Dar forma e insertándola en la conexión del quemador y en la conexión del panel de control y apriete (ver imagen de abajo).



4.5.4 Coloque el tubo de una conexión de cobre Ø 12 mm. Dar forma e insertándola en la conexión del quemador y en la conexión del panel de control y apriete (ver imagen de abajo).



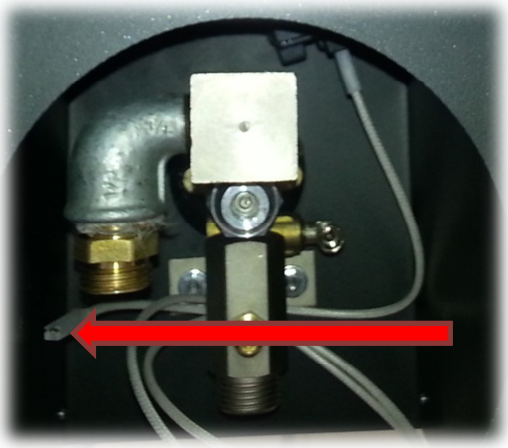
4.5.5 Coloque el tubo de conexión del termopar del quemador insertándolo en la conexión del panel de control y apriete el accesorio de compresión, prestar especial atención a no crear curvas cerradas. (Vea las imágenes a continuación).



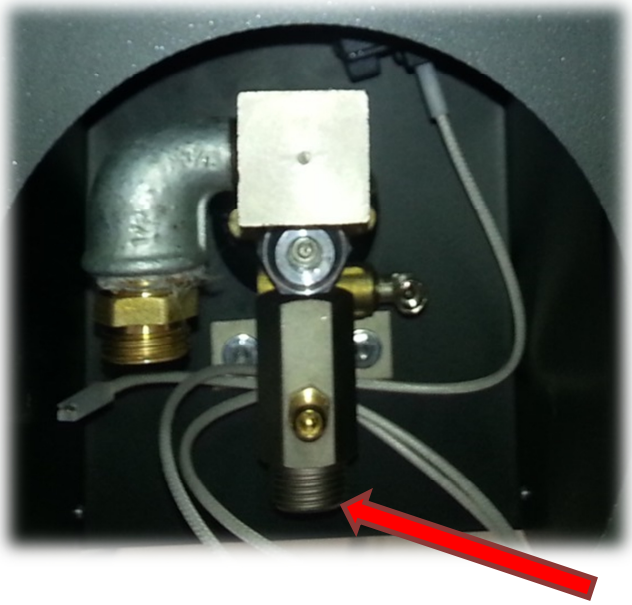


4.5.6 Conecte el cable que viene del control del centelleador a la toma en el quemador (Vea las imágenes a continuación).





4.5.7 Conecte la línea de suministro de gas en el punto indicado en la figura siguiente (el tubo no se proporciona).



El suministro de gas puede tener lugar a través de un tubo flexible, la presión de gas desde una bombona de gas debe reducirse a través del regulador de presión, el quemador se puede operar con una presión de gas entre 25 y 37 milibares.

Para insertar la batería a la operación de encendido, simplemente gire el botón de encendido, inserte la batería y volver a montar.

.



5.0 INSTRUCCIONES

5.1 ADVERTENCIAS

5.1.1 Todas las regulaciones locales, incluyendo las que se refieren a las normas nacionales, europeas e internacionales deben ser respetados en la instalación.

5.1.2 Encienda sólo después de conectar el horno a la chimenea para que los gases de combustión son evacuados de manera efectiva, puede utilizar el horno con el tubo suministrado como accesorio solamente al aire libre.

5.1.3 No utilice el horno como un incinerador o de cualquier otra manera diferente de la de aquí ha sido concebido.

5.1.4 No usar diferentes combustibles en cantidad o calidad de los recomendados.

5.1.5 No utilice combustibles líquidos.

5.1.6 El horno, especialmente las superficies exteriores, cuando está en uso puede estar caliente al tacto, observar las recomendaciones de seguridad en este manual.

5.1.7 No realice modificaciones no autorizadas.

5.1.8 Utilice sólo piezas de recambio originales recomendadas por el fabricante.

5.1.9 Nunca ponga en el horno una cantidad de madera de más de 3 kg, la llama debe desarrollarse exclusivamente dentro del horno y no debe alcanzar el accesorio de metal de la chimenea..

5.1.10 Ajuste la llama máxima para que la llama se desarrolla sólo en el interior del horno, no debe llegar a la guarnición metálica de la chimenea.

IMPORTANTE

NO TENER EN LA ZONA DE RADIACIÓN DE CALOR O FUEGO, MATERIALES INFLAMABLES. CUMPLIR LAS NORMAS VIGENTES EN LA MATERIA PARA ALMACENAR CORRECTAMENTE EL COMBUSTIBLE DEL HORNO.

IMPORTANTE

LAS GRIETAS EN LA BOVEDA QUE VAN APARECIENDO SON PERFECTAMENTE NORMALES Y SON DEBIDAS A LA EXPANSIÓN TÉRMICA DE DICHOS MATERIALES EN ALTAS TEMPERATURAS. ESAS GRIETAS NO VAN A COMPROMETIR DE ALGUN FORMA LA FUNCIONALIDAD DEL HORNO, Y PUEDEN SER SÍNTOMA DE SECA EL ARTEFACTO.

IMPORTANTE

EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADO DEL HORNO PARA PROCEDER A UN ARRANQUE LENTO.

IMPORTANTE

RECOMENDAR A OBSERVAR ATENTAMENTE LA ANTERIORMENTE, COMO CASI TODO DE LESIONES EN TIEMPOS SE DEBEN A UN SECADO DEMASIADO RÁPIDO.

5.2 ENCENDER EL HORNO DE LEÑA

El horno, de nuevo, contiene una cantidad de humedad residual que, en la etapa de secado no debe convertirse en vapor dentro del artículo, por tanto es ESENCIAL, con el fin de evitar este efecto, lo que puede crear lesiones al artefacto, siga los pasos de la máxima atención a las primeras veces.

Para la primera cocción, que debe ser gradual y constante durante los últimos tres días, usted debe hacer lo siguiente:

5.2.1 Encienda en la parte central del horno un pequeño fuego con una modesta cantidad de leña ligera.

5.2.2 Mantenere la temperatura interna A CIRCA 100/150° C COSTANTEMENTE per il primo giorno.

5.2.3 A partir del segundo día de aumentar en 50 ° C cada 4 horas, cuando el tiempo comenzará a blanquear se harán las primeras pruebas de cocción.

5.2.4 Nunca entre en el interior del horno una cantidad de madera de más de 3 kg. la llama debe desarrollarse exclusivamente dentro del horno y no debe alcanzar el accesorio de metal de la chimenea.

5.2.5 No se recomienda el uso de la madera resinosa (PINO - FIR) porque transmite un aroma distintivo e inadecuada, y el uso de la leña ÁLAMO Y ABEDUL, por sus altos partículas sin quemar residuales.

5.3 ENCENDER EL HORNO CON QUEMADOR DE GAS

5.3.1 AJUSTE DEL QUEMADOR

- Para encender la llama piloto, presione y gire la perilla a la izquierda a la posición No.1 (estrella) sostenga el dial (que permite la liberación del gas al piloto), junto con el botón de encendido que descarga las chispas para encender la llama piloto.



- El primer encendido puede ser difícil debido a que se necesita un cierto tiempo para dejar salir todo el aire contenido en el tubo de cobre Ø 6 que alimenta el piloto. Se debe insistir en la cabeza hasta que la llama del piloto se encenderá las tres llamas que sirven a encender el quemador principal (ver imagen de abajo).



- Presione y gire la perilla a la izquierda y colocarlo en posición de fuego alto Nº 2 (ver imagen de abajo).



- Tire de la perilla y ajuste la altura de la llama de alta girando el tornillo (ver fotos de abajo), se obtiene el flujo correcto cuando la llama es justo sobre el centro de la cúpula del horno. En sentido horario disminuye la tasa de flujo de gas, en sentido antihorario aumenta el flujo del gas.





- Presione y gire la perilla a la izquierda y colocar a fuego lento (ver imagen de abajo).



- Tire de la perilla y ajuste la altura de la llama más baja girando el tornillo (ver fotos de abajo), se obtiene el flujo correcto cuando la llama baja es aproximadamente la mitad de la longitud de la llama alta.En sentido horario disminuye la tasa de flujo de gas, aumenta la izquierda el flujo del gas (en cada caso en un horno de bajo calor nunca debe elevarse la temperatura, deberìa mantenerlo).





- Volver a poner la perilla, el fuego bajo y alto calor se fijan ahora y la perilla pueden variar la demanda de calor en relación con el producto que usted desea hornear.
- Para encender la llama del quemador principal y dejando sólo en el mando piloto debe establecer en la estrella (ver imagen de abajo).



- Para apagar el quemador principal y la perilla piloto debe establecer en el punto negro (ver imagen de abajo).



- La llama debe ser de color amarillo suave y silenciosa, pero no debe excesivamente manchar la cúpula del horno. Ajuste de la apertura de la compuerta de aire puede variar dependiendo de la mezcla de gas utilizado, debe ser por lo general aparece en la referencia # 3 o # 4 (ver imagen de abajo).



5.4 Usando el deflector

El deflector de humo se puede utilizar en dos posiciones diferentes para obtener dos resultados diferentes.



La ubicación interna reduce la altura de la boca del horno lo que permite una dispersión de calor más bajo y una mayor reflexión térmica superior.



6.0 TIEMPOS 6.0 DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción son muy variables, y se deben, además del tipo de producto, la temperatura interna. Una de las prerrogativas más importantes del horno, es precisamente la 'UNIFORMIDAD' cocina en todas las condiciones de trabajo y la temperatura de uso.

7.0 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza

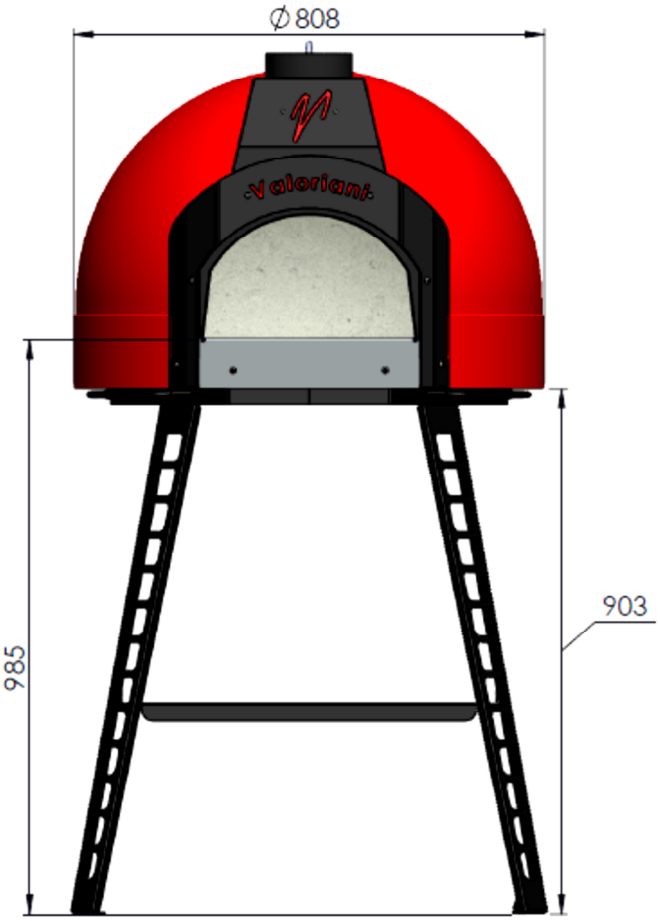
Para limpiar el interior del horno, se recomienda utilizar sólo el cepillo de latón de limpieza presentes en el KIT PALAS (accesorio opcional).
La limpieza externa sólo se puede hacer con el horno frío con un paño suave y un detergente suave.

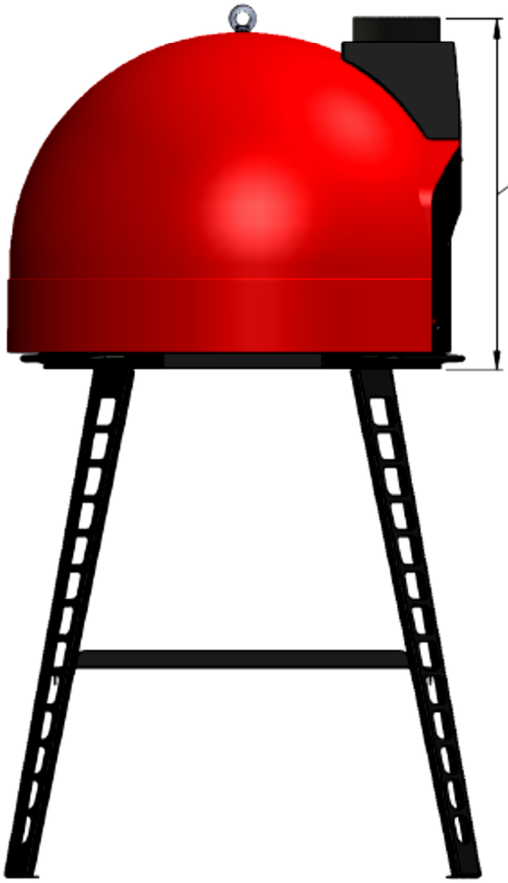
7.2 Mantenimiento

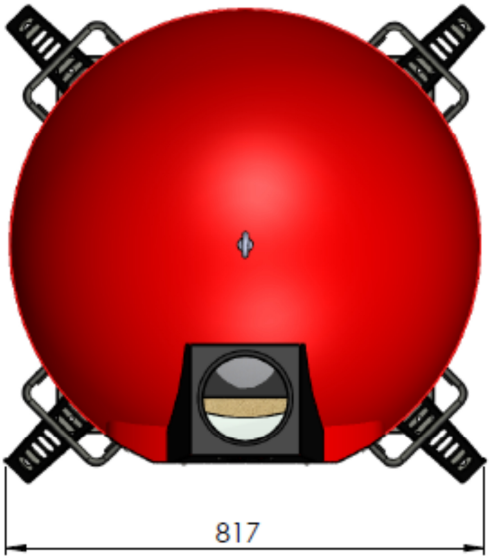
El mantenimiento normal se limita a la limpieza del horno en su conjunto.
Para el mantenimiento del quemador de gas para personal cualificado.
Cada operación de mantenimiento debe ser realizado por personal cualificado.

PROBLEMA	CAUSA
El HORNO no se calienta adecuadamente	- Combustible insuficiente o inadecuada (Por ejemplo, la quema de mojado o insuficientemente seca) - Presión insuficiente o velocidad de flujo del gas de alimentación (en el caso de la versión de gas)

8.0 DIMENSIONES







SI DÀ ATTO CHE EVENTUALI LAVORI DI MURATURA, EDILI IN GENERE, SARANNO EVENTUALMENTE ESEGUITI A CURA E SPESE DEL CLIENTE, SOTTO LA SUA PIENA ED ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DA UN PUNTO DI VISTA AMMINISTRATIVO, CIVILE E PENALE.

IL CLIENTE SI OBBLIGA E GARANTISCE FIN D'ORA DI RILEVARE INDENNE LA REFRATTARI VALORIANI S.R.L DA OGNI E QUALSIASI CONSEGUENZA NEGATIVA DOVESSE DERIVARE ALLA MEDESIMA DA EVENTUALI VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE, EDILIZIE, URBANISTICHE E PENALI, GARANTENDO DI FAR FRONTE A TUTTE LE EVENTUALI SPESE, MULTE, SANZIONI SOSTENUTE IN CONSEGUENZA ALLE VIOLAZIONI COMMESSE DALLO STESSO CLIENTE.

Sede legale, amministrazione e stabilimento: Via Caselli alla Fornace, 213 – 50066 REGGELLO (Firenze)
Tel.: +39/055-86.80.69 (r.a.) Fax: +39/05586.95.992 Web: www.valoriani.it- E-mail: valoriani@valoriani.it