

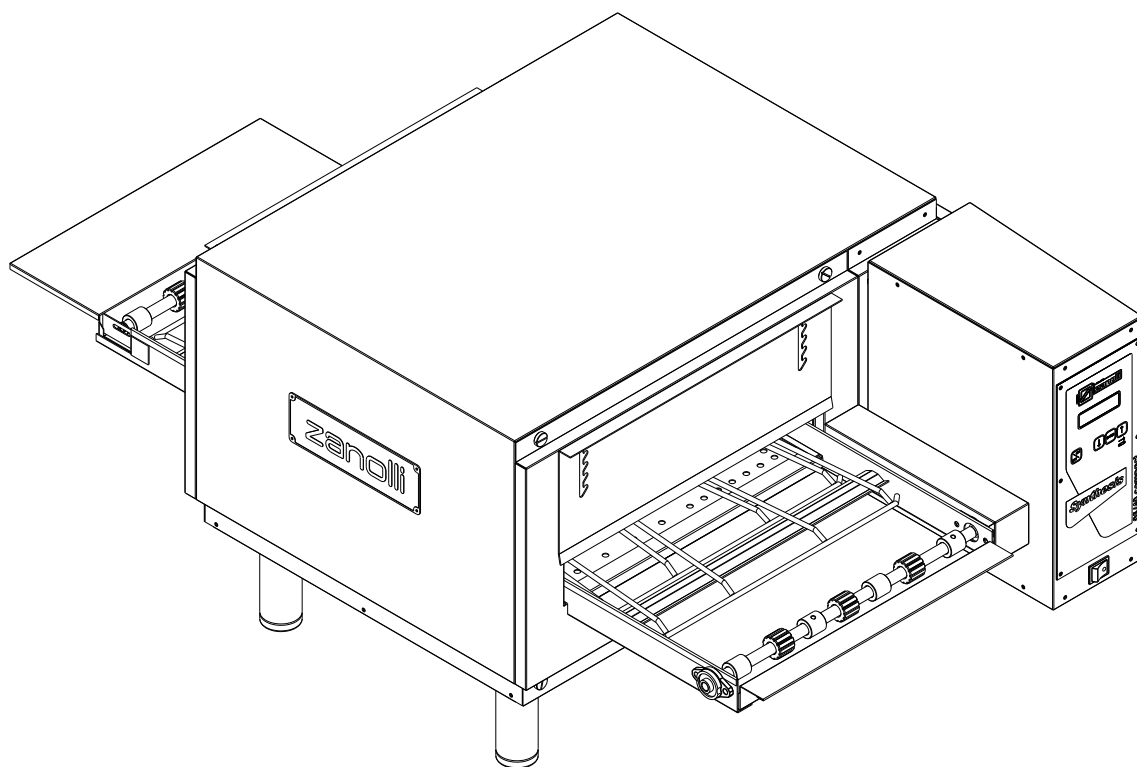
11/2016

Mod: FTEV 40/57-CB

Production code: 2SV4206A (SY05/40 Compact)



Diamond
catering equipment



cod. SY0540C.E.D. - rev. 0.1 del 15/06/2015

SYNTHESIS

05/40V COMPACT E

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutención
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN	5
2. CÓMO USAR ESTE MANUAL	6
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	8
3.1. Identificación del producto	8
3.2. Correspondencia a las normas vigentes	8
3.3. Condiciones de uso previstas	8
3.4. Especificaciones técnicas	9
4. INSTALACIÓN	10
4.1. Control a la entrega	10
4.2. Elección del lugar de instalación	10
4.3. Movimentación del módulo	11
4.4. Ubicación módulo sobre banco (con pies)	12
4.5. Posicionamiento módulo sobre base	12
4.6. Posicionamiento módulo sobrepuesto	12
4.7. Conexión eléctrica	12
4.8. Descarga productos de cocción	14
4.9. Control previo inicio trabajo	14
5. FUNCIONAMIENTO	15
5.1. Panel comandos	15
5.2. Estados funcionales del sistema	16
5.2.1. Estado de inactividad	16
5.2.2. Estado de actividad	16
5.3. Configuraciones	17
5.3.1. Configuración del idioma	17
5.3.2. Regulación de la temperatura	17
5.3.3. Regulación del tiempo de cocción	18
5.4. Apagado del horno	19
5.5. Alarmas	19
5.5.1. “Temp avería”	19
5.5.2. “Sovretemperatura”	19
6. USO	20
6.1. Preparación para el uso y primer encendido	20
6.1.1. Encendido panel de control	20
6.1.2. Configuración e inicio cocción	20
6.1.3. Cómo apagar el horno	20
7. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	22
7.1. Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios	22
7.1.1. Advertencias para el instalador	22
7.1.2. Advertencias para el usuario	22
7.1.3. Advertencias para la manutención	23
8. LIMPIEZA	24

8.1. Limpieza de las partes removibles	24
8.2. Limpieza de las superficies externas	25
8.3. Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos	25
9. MANUTENCIÓN.....	26
9.1. Señalización de error	26
9.2. Termostato de seguridad.....	26
10.ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN.....	27

ANEXOS TÉCNICOS

- A. Especificaciones técnicas
- B. Conexiones
- C. Esquemas eléctricos
- D. Dibujos técnicos


1. PRESENTACIÓN


El horno **SYNTHESIS 05/40V compact** eléctrico forma parte de la familia de los hornos a red, principalmente concebidos para la cocción automática de pizza y productos similares. La principal característica de este horno consiste en el hecho de que es posible efectuar óptimas cocciones sin que sea necesario controlar la cocción misma. Esto permite poder transferir las operaciones de cocción a personal no calificado.


Estas ventajas aumentan ulteriormente porque también el horno **SYNTHESIS 05/40V compact** eléctrico forma parte de la familia de los hornos ventilados. Gracias a la circulación de aire en la cámara de cocción, de hecho, es posible obtener cocciones homogéneas y continuadas, simplificando más aún las operaciones que el encargado del horno debe cumplir. Bajo este aspecto el horno **SYNTHESIS 05/40V compact** eléctrico es particularmente eficiente, en cuanto, dosificando oportunamente la circulación del aire evita que los productos se sequen excesivamente, confiriendo así el justo aroma.


E les agradece la preferencia acordada en la elección de este horno. Nosotros podemos asegurarles con confianza que han hecho una buena elección ya que nuestra empresa está empeñada desde decenios en la fabricación de productos de calidad, sin inútiles y contraproducentes restricciones en la elección de los mejores materiales.

2. CÓMO USAR ESTE MANUAL


 Los párrafos marcados con este símbolo contienen informaciones esenciales para la seguridad. Todos deben ser leídos, desde los instaladores al usuario final, así como otros eventuales dependientes que usan el aparato. El Constructor no se asume alguna responsabilidad por los daños derivados de la falta de observación de las normas indicadas en estos párrafos.

 Este símbolo, posicionado en varios puntos del horno, sirve para avisar al usuario la presencia de "peligro de tensión" no aislada en el interior del horno y que puede ser de tal potencia de constituir riesgo de incendio o de fulguración para las personas

 Los párrafos contraseñados por este símbolo contienen informaciones importantes para evitar acciones que pueden provocar daño al horno. También es de interés para el usuario leer atentamente estas indicaciones.

 Se aconseja conservar con cuidado el presente manual de instalación, uso y manutención en un lugar cerca del horno, en modo que sea rápida y fácil su consulta. El presente manual debe acompañar la máquina si ésta debiera ser transferida a otro propietario, en cuanto no puede considerarse completa y segura sin éste.

Tomem nota del código y de la revisión indicados detrás de la portada. En caso de pérdida o destrucción de esta copia se puede pedir otra citando dichos datos.

 Este manual se compone de varios capítulos, los cuales deberían ser leídos por los instaladores, manutentores y usuarios finales, en función de la seguridad de uso y con el fin de obtener los mejores resultados de este producto.

No obstante lo antes dicho, damos a continuación algunas indicaciones útiles para una consultación más rápida de los diferentes capítulos.

El **capítulo 3** contiene los normas de referencia del horno y las instrucciones para el uso adecuado de el mismo.

El **capítulo 4** contiene todas las informaciones necesarias para la instalación del horno. Son principalmente dirigidas al personal especializado, pero también deberían ser leídas antes por el usuario final con el fin de predisponer o hacer preparar los locales y las instalaciones necesarias para el funcionamiento del horno.

Los **capítulos 5, 6 y 7** están indicados para el operador que debe **aprender a usar la máquina**. Estos guían al operador en las operaciones indispensables para el encendido, uso y apagado del aparato en condiciones de seguridad.

El **capítulo 8** da todas las informaciones necesarias para la limpieza y mantenimiento de la máquina; es decir, todas aquellas operaciones que deben ser efectuadas por el operador para garantizar que la máquina continúe a funcionar en condiciones de seguridad, que sean aseguradas adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y que se obtengan siempre los mejores resultados.

El **capítulo 9** otorga las informaciones necesarias para las operaciones de **manutención periódica o extraordinaria**, como por ejemplo reparaciones o sustituciones de piezas del aparato.


 **Tales operaciones de manutención deben ser efectuadas por personal especializado.**

El **capítulo 10** da informaciones en caso de que el horno sea desechado.

Los **anexos técnicos** contienen las características relacionadas con el modelo específico de horno y de todos los valores que pueden ser necesarios para la elección, instalación y uso del mismo.

Se usa como punto de referencia para controlar que el uso que se entiende dar al horno esté entre aquellos previstos y cuando es necesario saber el valor exacto de las medidas de la máquina.

Este mismo capítulo da también los dibujos técnicos y una lista de repuestos para facilitar el pedido y la sustitución de eventuales piezas dañadas.


 El Constructor se reserva en caso de modernización de la producción y de los manuales, sin obligación de poner al día la producción y los manuales precedentes, salvo en casos excepcionales.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. Identificación del producto

Las presentes instrucciones se refieren al horno a red ventilado eléctrico SYNTHESIS 05/40V compact.

3.2. Correspondencia a las normas vigentes

El horno SYNTHESIS 05/40V compact eléctrico posee respectivamente la siguiente marca obligatoria  que indica la correspondencia a las siguientes normas europeas:

2014/35/CE baja tensión

2014/30/CE compatibilidad electromagnética


2006/42/CE máquinas

1935/2004/CE Reglamento objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.


3.3. Condiciones de uso previstas

El horno SYNTHESIS 05/40V compact ha sido proyectado para la cocción de pizza y gastronomía. Está destinado al campo de restauración (restaurantes, pizzerías, etc...).

Las operaciones previstas del uso normal de los módulos de cocción son la carga y descarga de productos desde la red de cocción, el encendido, la regulación, apagado y limpieza de todo el horno.

 La destinación al uso antes citada y las configuraciones previstas para estas máquinas son las únicas aceptadas por el Constructor: **no utilizar el aparato en contravención con las indicaciones suministradas.**

Los hornos SYNTHESIS 05/40V compact están destinados al uso profesional.


 La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

3.4. Especificaciones técnicas

Para conocer las especificaciones técnicas se refieren a los siguientes anexos técnicos al final de este manual:

- A. Especificaciones técnicas
- B. Conexiones
- C. Esquemas eléctricos
- D. Dibujos técnicos

4. INSTALACIÓN

 **¡ATENCIÓN!** Las presentes instrucciones para la instalación son de uso exclusivo del personal especializado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos. La instalación efectuada por personas no calificadas puede causar daños a la máquina, a personas, animales o cosas.

Además, donde sea necesario modificar o completar las instalaciones eléctricas del edificio, quien efectúa tales modificaciones debe proveer a la certificación que dichos trabajos han sido realizados según las normas vigentes en el País de instalación.

4.1. Control a la entrega

Salvo diverso acuerdo, los productos se entregan cuidadosamente embalados en material apropiado que los protege de los golpes durante el transporte y se entregan al transportador en las mejores condiciones.

Aconsejamos, en todo caso, controlar el embalaje en el momento de la recepción, con el fin de verificar la presencia de señales de daño. En caso positivo, escribirlo en el recibo y debe ser firmado por el conductor

Una vez desembalado el aparato, controlar si ha sufrido daños. Controlar también la presencia de todas las piezas suministradas eventualmente desmontadas.

Al interno del embalaje, además de la máquina, se encuentran las Instrucciones para el Uso y la Declaración de Conformidad.

En caso de daños al aparato y/o falta de piezas, recordarse que el transportador acepta reclamos sólo en los 15 días desde la fecha de entrega y que la empresa constructora no responde por daños a sus productos durante el transporte.

De todas maneras, estamos a su disposición para asistirle en la presentación de vuestro reclamo.

 **En caso de daños no tratar de usar el aparato, sino dirigirse a personal profesionalmente cualificado.**

4.2. Elección del lugar de instalación

Un durable y buen funcionamiento de la máquina depende también del lugar en el cual se instala, por eso se aconseja de evaluar bien el lugar antes de recibirla.

Instalar la máquina en un lugar seco y fácilmente accesible, ya sea para el uso que para la limpieza y manutención.

⚠ Es necesario posicionar el aparato a mínimo 20 cm de las paredes del local o de otros aparatos, para mantener libres las aperturas de ventilación ubicadas a los lados del horno.

Durante el funcionamiento, los hornos para la cocción de los alimentos producen vapores y olores de cocción dañinos a la salubridad del ambiente en el cual está ubicados

En el caso de hornos eléctricos, aunque no es obligatorio, se aconseja la instalación bajo capa aspirante, para mejorar las condiciones de habitabilidad del ambiente de trabajo y para evitar daños al cielo raso del local, provocados por la untuosidad y por el calor de los humos.

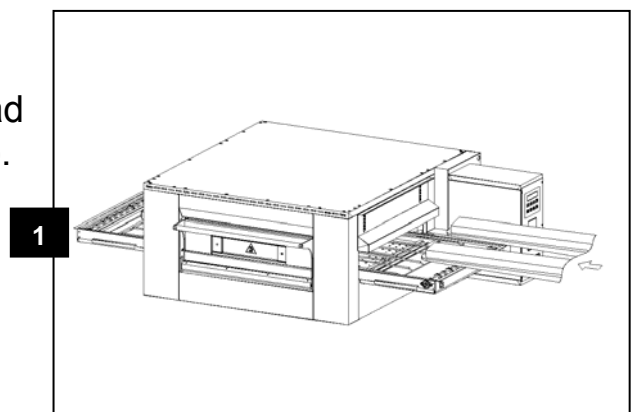
⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el horno debe ser instalado, no superen jamás (ni siquiera durante el funcionamiento del aparato mismo o de otros aparatos eventualmente presentes en el mismo local) los valores máximos y mínimos indicados en las características, (ver Anexo A).

La superación en particular de la temperatura o de la humedad relativa máxima, puede fácil e imprevisiblemente dañar los aparatos eléctricos, creando situaciones de peligro.

⚠ El Constructor no responde por daños causados por la falta de observación de las normas vigentes, relativas a la correcta instalación de las maquinarias.

4.3. Movimentación del módulo

Para descargar y transportar el módulo, se debe usar un carro elevador o un transpalet con capacidad por lo menos igual al peso del módulo. Alzar las compuertas de ingreso y salida horno a la posición de apertura máxima. Introducir las horquillas en la cámara de cocción a través de la entrada o salida túnel (Fig.1).



⊘ Para evitar daños al módulo, insertar material protectoro entre las horquillas y el mismo.

⚠ Asegurarse que los medios para alzarlo tengan una capacidad superior al peso de la carga a levantar.

Al operador de los medios de movimentación toda la responsabilidad del levantamiento de la carga.

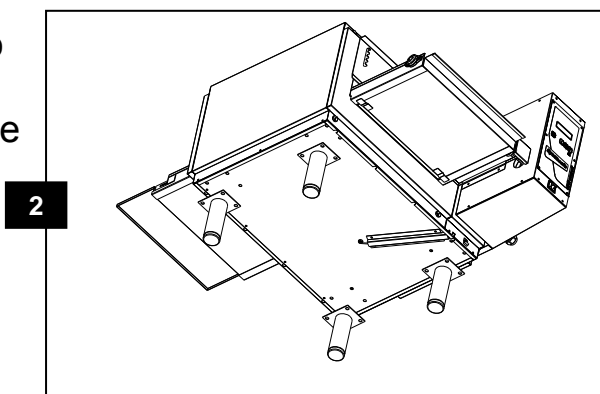
⚠ Poner atención que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej.: película y poliestirol). ¡Peligro de asfixia!

⚠ En todo caso, para evitar movimientos imprevistos, hay que considerar la posición del baricentro.

4.4. Ubicación módulo sobre banco (con pies)

Fijar los pies sobre la base del horno con los tornillos en dotación (Fig.2).

Posicionar el horno sobre el banco de trabajo asegurándose que el plano de apoyo sea estable.



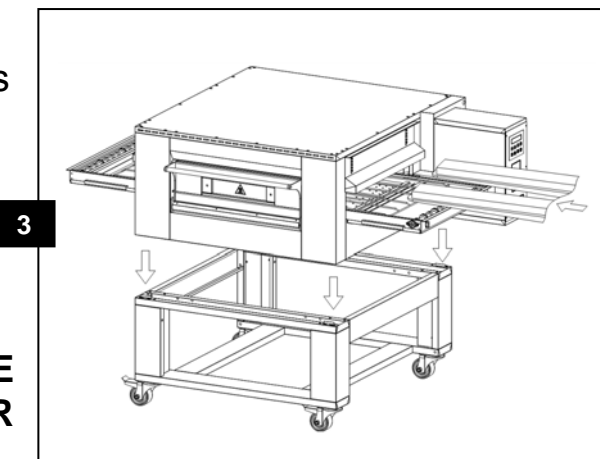
4.5. Posicionamiento módulo sobre base

N.B. La base se suministra sólo a pedido.

Posicionar el horno trabándolo en los ángulos presentes en la base (Fig.3).

4.6. Posicionamiento módulo sobrepuesto


⚠ POR EL NÚMERO MÁXIMO DE HORNOS SOBREPONIBLES VER ANEXO B.



Una vez posicionado el primer horno sobre el banco (con pies) o bien sobre base (ver párrafos precedentes), sobrepone consecutivamente el segundo y el tercer módulo juntando perfectamente las paredes laterales externas de los hornos.

4.7. Conexión eléctrica

⚠ Antes de efectuar cualquier conexión, controlar que las características de la red eléctrica correspondan a las características de alimentación pedidas (ver Anexo A).

 Los aparatos son suministrados con un cable eléctrico dotado de conductor a tierra, para permitir la conexión del aparato a la red eléctrica, según la alimentación pedida (ver Anexo A).

En observación de las normas de seguridad vigentes, **es obligatorio conectar el conductor de tierra (amarillo-verde) a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser correctamente controlada según las normas en vigor.**

El cable de alimentación debe ser terminado con un enchufe que se conecte a un cuadro de alimentación eléctrico dotado de la toma correspondiente y de interruptor magnetotérmico diferencial.

 **El aparato es suministrado sin enchufe eléctrico.**


El par toma-enchufe debe ser tal que el conductor de tierra sea conectado primero y desconectado por último y debe ser dimensionado para la corriente nominal.

Son aptas a este fin las toma-enchufe para uso industrial tipo CEE17 o que, en todo caso, satisfagan la norma europea EN 60309.

El dispositivo de protección térmico debe ser tarado a la corriente nominal total, el dispositivo de protección magnético debe ser tarados a la corriente instantánea máxima (en el caso de hornos, es poco superior a la nominal), (ver Anexo A), mientras el dispositivo diferencial debe ser tarado a la corriente de 30 mA.

La toma de la red eléctrica debe ser fácilmente accesible y no debe ser necesario ningún cambio de puesto después de la instalación de la máquina. Además la distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser tal que no provoque la tensión del cable de alimentación.


 **El cable mismo no deberá jamás estar debajo de los pies de la máquina.**

 **Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir todo riesgo.**

 **El Constructor no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas.**

Para la posición de las conexiones a la alimentación eléctrica ver Anexo B.

4.8. Descarga productos de cocción

 **¡ATENCIÓN!** Proceder con la instalación del horno según el standard definido por la normativa vigente en el país de instalación, respecto a esta tipología de hornos, con el fin de garantizar la habitabilidad del ambiente de trabajo. Para mayores informaciones, es necesario consultar las normativas específicas.

La empresa constructora no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas, así como lo reportado en el presente manual.

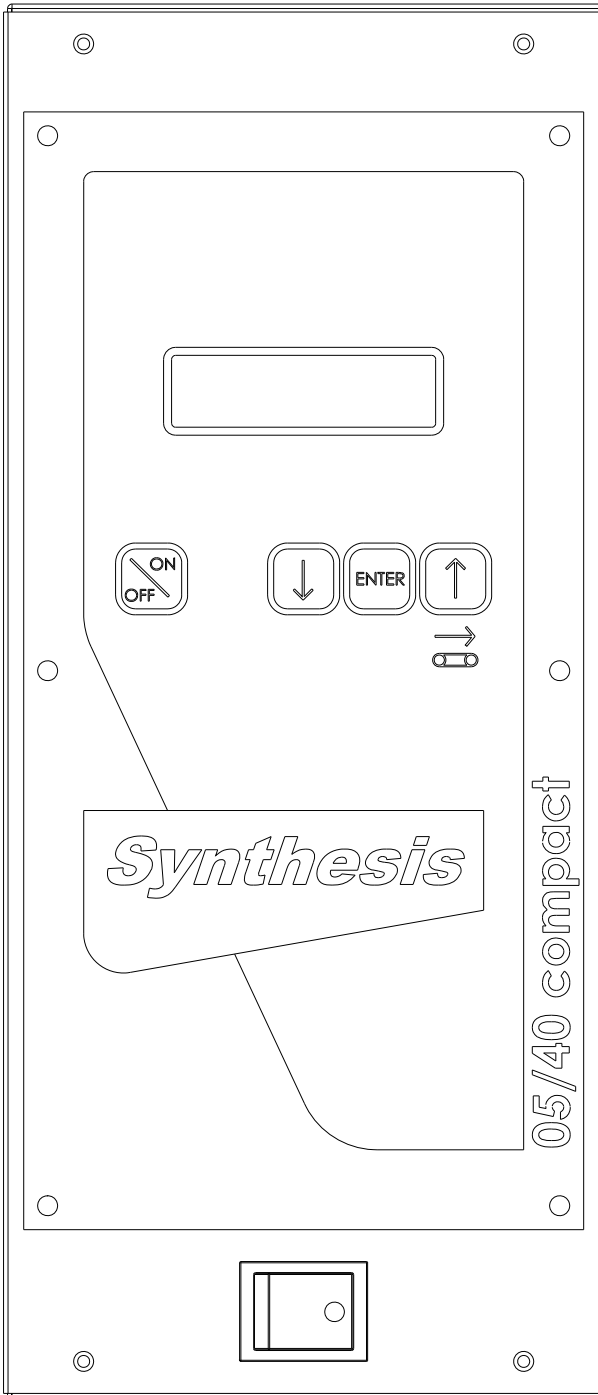
4.9. Control previo inicio trabajo

Al término de la instalación del módulo de cocción es necesario efectuar una serie de controles finales, elencados a continuación:

- montaje de piezas eventualmente desmontadas.
- Control del cableado eléctrico.
- Control de las funciones del panel de comandos.
- Control de adecuadas aperturas para ventilación y aeración del local.
- Control del funcionamiento de la capa, si está presente.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1. Panel comandos



Botón encendido - apagado
horno



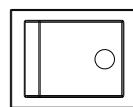
Botón visualización set-point
de cocción - decremento valor
parámetros



Botón acceso modificación
parámetros



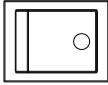
Botón arranque / detención
red - incremento valor parámetros



Interruptor general

5.2. Estados funcionales del sistema

5.2.1. Estado de inactividad

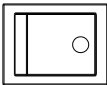

Cuando el interruptor general  está en posición "off" (led verde apagado) la cédula no está alimentada, el display está apagado y todas las funciones del horno están deshabilitadas.

1

OFF

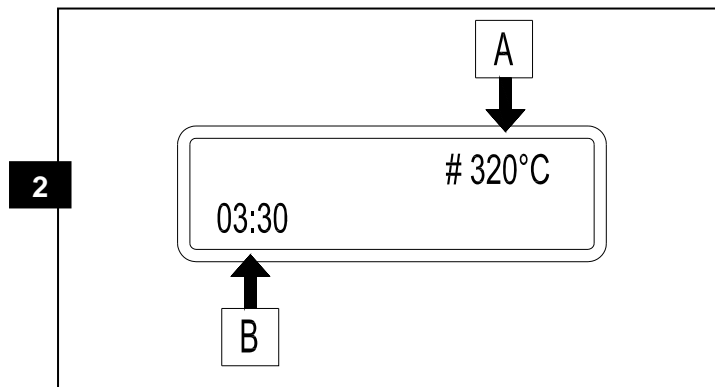
Poniendo el interruptor general en posición "on" (led verde encendido) la cédula está alimentada y en el display iluminado aparece "OFF" (Fig.1).

5.2.2. Estado de actividad

Con el interruptor general  en posición "on" (led verde encendido) y apretando por 3 segundos consecutivos el botón  se activan las funciones del horno, se enciende el ventilador y se habilita la calefacción del horno cuando requerida. En el display aparece la leyenda mostrada en Fig.2, donde:

A = Temperatura efectiva de la cámara de cocción (°C)



B = Tiempo de cocción (minutos : segundos)










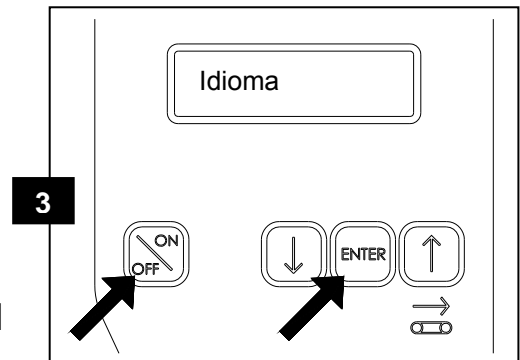
5.3. Configuraciones

5.3.1. Configuración del idioma

El idioma utilizado para las señales indicadas en el display puede ser elegido entre algunos disponibles. Con el interruptor general en posición “off” (led verde apagado) apretar y mantener apretados los

botones  y  y dar tensión llevando el interruptor general a posición “on” (led verde encendido); después de 3 segundos aparecerá en el display la leyenda

“Idioma” (Fig.3). Apretar  para entrar en la función y con los botones  y  seleccionar el tipo de idioma deseado. Una vez seleccionado apretar nuevamente el botón  para confirmar e ir a “exit” con los botones  y . Luego salir de la impostación con el botón .



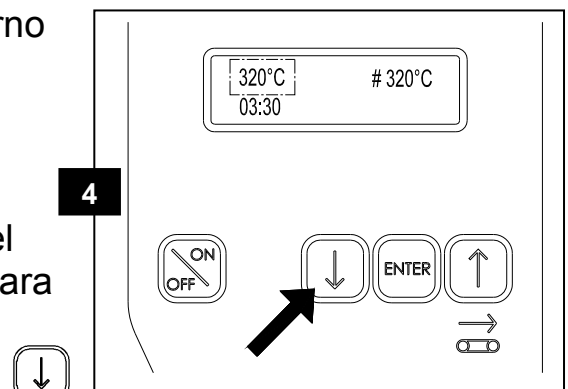
5.3.2. Regulación de la temperatura

La regulación de la temperatura del horno está activa sólo a horno encendido.

En este caso, el horno se regula a la temperatura configurada, manteniéndola hasta cuando se apague.



Cuando el horno se enciende muestra el valor de la temperatura efectiva de la cámara de cocción; para visualizar la temperatura


impostada es necesario apretar el botón de decremento valor parámetros (Fig.4). Dicho valor será visible por 2 segundos.

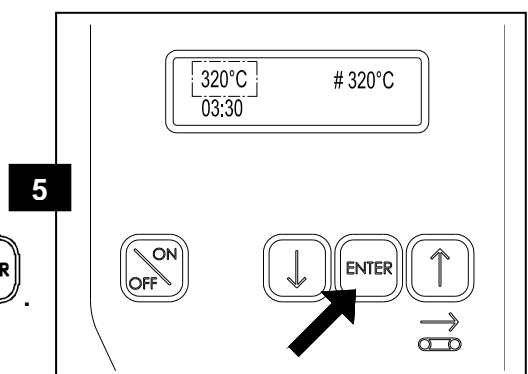


Para impostar/modificar la temperatura

apretar el botón , el valor de la temperatura relampagueará (Fig.5),

seleccionar con los botones  y  el

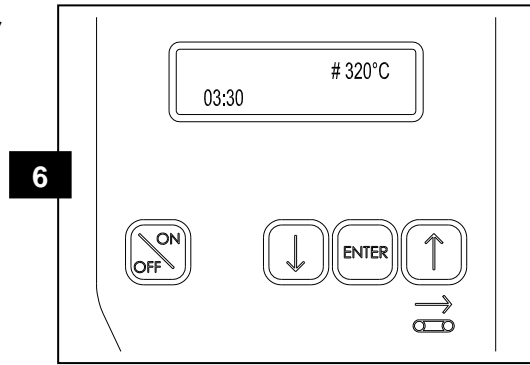
valor deseado y confirmar con el botón . La temperatura puede ser regulada de 0 a 320°C.



5.3.3.Regulación del tiempo de cocción

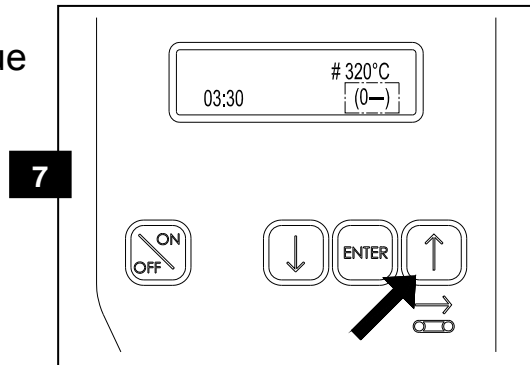
El tiempo de cocción deseado puede ser impostado por el usuario y tramitado automáticamente por la cédula electrónica.

Al encendido del horno la red está inmóvil, el símbolo relativo no está presente en el display (Fig.6).

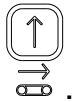


Para activar el movimiento de la red hay que


apretar el botón  . El símbolo en movimiento aparece en el display (Fig.7).

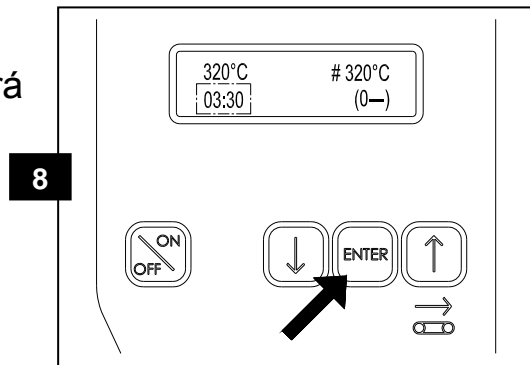





La red puede ser activada o desactivada en cualquier momento mediante el botón




Para impostar/modificar el tiempo de

cocción apretar el botón , se visualizará en display el valor de la temperatura relampagueante, apretar nuevamente el

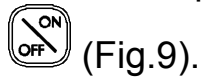


botón  (Fig.8), se visualizará en display el valor del tiempo de cocción relampagueante, modificar tal valor con los botones  y  el tiempo de cocción

deseado. Apretar  para confirmar y salir de las impostaciones. El tiempo de cocción puede ser regulado de 2 a 30 minutos.

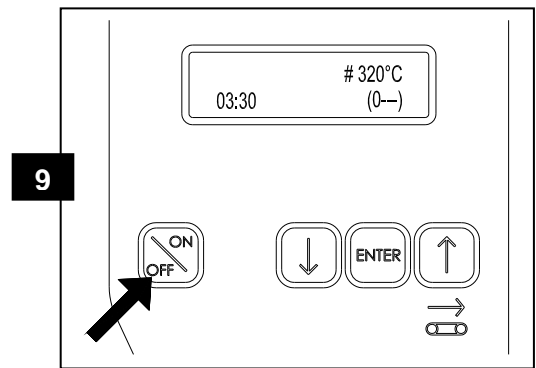
5.4. Apagado del horno

Para apagar el horno hay que apretar y mantener apretado por 2 segundos el botón

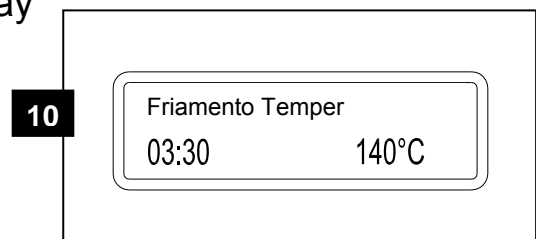


(Fig.9).

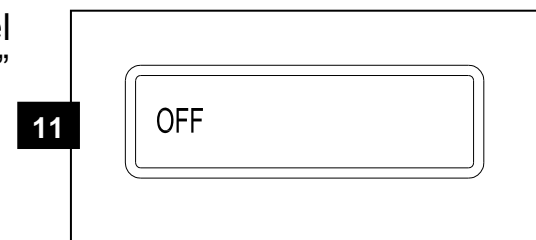
La calefacción se apaga, mientras la ventilación y la red continuarán a funcionar hasta cuando la temperatura descienda a menos de **140°C**.



Durante la fase de apagamiento con display iluminado se lee “Friamento Temper” relampagueante y el valor de la temperatura efectiva en cámara de cocción que decrementa (Fig.10). En esta fase es todavía posible reencender el horno y poner en movimiento o detener la red.



Llegando a **140°C** todas las funciones del horno se desactivan, en display se lee “OFF” (Fig.11).



5.5. Alarmas

El funcionamiento del horno está controlado continuamente, activando un sistema de alarma en caso de anomalía.

5.5.1. “Temp averia”

Si la sonda está en avería, el horno se detiene y en display se visualiza la leyenda “Temp averia”.



Es necesario que intervenga personal especializado para solucionar la disfunción.


5.5.2. “Sovretemperatura”

Si la temperatura relevada por la sonda supera los 390°C el horno se detiene y el valor de la temperatura en display es sustituido por la leyenda “Sovretemperatura”.



Es necesario que intervenga personal especializado para solucionar la disfunción.

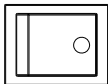

6. USO

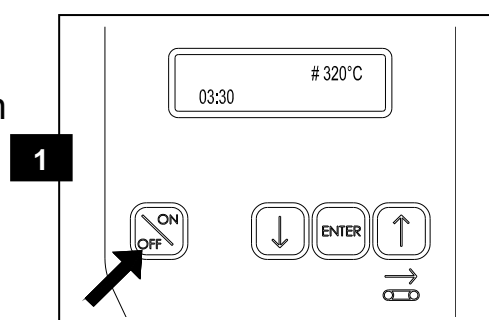
 Durante la cocción o al final de la misma, algunas superficies del horno alcanzan temperaturas peligrosas. Jamás tocar dichas superficie, usar exclusivamente la manilla.

6.1. Preparación para el uso y primer encendido

Si el aparato ha sido apenas instalado o si no ha sido utilizado por algunos días, antes de utilizarlo para trabajar productos alimenticios es necesario limpiarlo completamente, según lo indicado en el capítulo limpieza, para eliminar residuos de fabricación, de polvo u otras sustancias que podrían contaminar los productos alimenticios.


6.1.1. Encendido panel de control

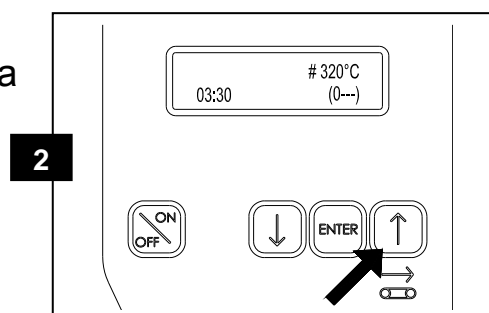
Poner el interruptor general  en posición "on" (led verde encendido). Apretar y mantener apretado por 3 segundos el botón  (Fig.1), se encienden el ventilador y las resistencias.




6.1.2. Configuración e inicio cocción

Después de haber impostado la temperatura y el tiempo de cocción deseados (ver párrafos 5.3.2 y 5.3.3) proceder con la activación del movimiento red mediante el

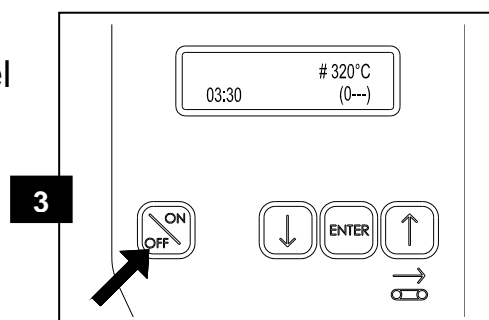
botón  (Fig.2).



6.1.3. Cómo apagar el horno

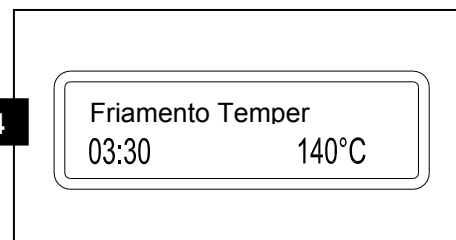
Al término de cada jornada de trabajo apretar y mantener apretado por 2 segundos el botón  (Fig.3).

La calefacción se apaga, mientras la ventilación y la red continuarán a funcionar hasta cuando la temperatura no descienda a menos de **140°C**.



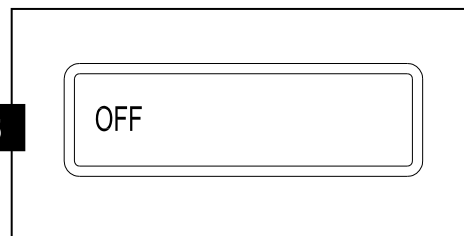
Durante la fase de apagamiento con display iluminado aparece “Friamento Temper” relampagueante y el valor de la temperatura efectiva en cámara de cocción que decrementa (Fig.4). En esta fase aún es posible reencender el horno.

4



Al llegar a **140°C** todas las funciones del horno se desactivan, en display aparece la leyenda “OFF” (Fig.5).

5



En caso de largos períodos de inactividad (ej.: cierre por vacaciones), sólo después de haber esperado que se apaguen los ventiladores de cámara, es necesario apagar también el interruptor en el cuadro de alimentación eléctrica general del taller.

7. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

7.1. Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios

 **Leer atentamente las advertencias resumidas en este capítulo ya que dan importantes indicaciones respecto a la seguridad.**

Prohibido instalar accesorios que no sean correspondientes a las normas de seguridad.

Hacer inspeccionar regularmente el horno por un técnico especializado con el fin de poder garantizar vuestra seguridad.

7.1.1. Advertencias para el instalador

Verificar que las predisposiciones para la colocación del aparato estén conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Observar las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No efectuar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Verificar que la conexión de tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los dispositivos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

7.1.2. Advertencias para el usuario


Las condiciones ambientales del lugar donde se instala el aparato debe tener las siguientes características:


- ser seco;
- fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- ventilación e iluminación adecuadas y correspondientes a las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el pavimento debe ser plano y compacto para permitir una óptima limpieza;
- no deben ponerse obstáculos cerca de la máquina, de cualquier tipo, que puedan condicionar la normal ventilación de la misma.

Además el usuario debe:

- poner atención para que no se acerquen niños cuando el aparato está funcionando.
- Observar las prescripciones indicadas en el presente manual.

- No usar impropriadamente la máquina, sino atenerse escrupolosamente al uso para el cual ha sido concebida.
- No remover o abrir abusivamente los dispositivos de seguridad del aparato.
- Mantener eficientes los sistemas de seguridad.
- Poner siempre la máxima atención.
- Efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma.
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas por las placas expuestas en la máquina. Las placas son dispositivos antiinfortunios, por lo tanto deben ser siempre perfectamente legibles. Si resultaran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas, pidiendo el repuesto original al Constructor.
- Al término de cada utilización, antes de las operaciones de limpieza y/o manutención, cortar la alimentación eléctrica.

 **¡ATENCIÓN!** En fase de trabajo es absolutamente prohibido remover las protecciones de seguridad, vista la presencia de piezas en movimiento que pueden provocar el aplastamiento de las manos.


 En caso de incendio no usar extintores de agua, sino exclusivamente extintores de polvo.

7.1.3. Advertencias para la manutención


 Sacar la alimentación eléctrica antes de intervenir sobre partes eléctricas, electrónicas y conectores.


- Usar siempre los dispositivos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de manutención asegurarse que la máquina, en el caso haya sido utilizada, sea ya fría.
- Si sólo uno de los dispositivos de seguridad resultara no tarado correctamente o no funcionando, el aparato se debe considerar no funcionando.


8. LIMPIEZA

 **La limpieza se hace con el aparato apagado y a temperatura ambiente, previa desconexión de la energía eléctrica.**


La manutención semanal puede ser efectuada por el operador y siempre en el respecto de todas las normas de seguridad contenidas en el presente manual. Una simple, pero frecuente y cuidadosa, limpieza es garantía de un eficiente rendimiento y un regular funcionamiento de la máquina.

 Utilizar siempre los dispositivos de protección individual y operar siempre con utensilios apropiados para la manutención.


 No usar chorros de agua porque pueden penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguraciones y/o partidas imprevistas.

 No usar instrumentos abrasivos (esponjas abrasivas o similares) porque con el tiempo le quitan el brillo a las piezas en acero inox, y rasparía en breve tiempo la película protectora de la chapa aluminizada, haciéndola enmohecer rápidamente.

 No usar detergentes que contienen cloro.

 **Terminada la manutención o las operaciones de reparación, antes de volver a poner la máquina en servicio, reinstalar todas las protecciones y reactivar todos los dispositivos de seguridad.**


8.1. Limpieza de las partes removibles

 Para evitar que en algunos puntos se acumulen suciedades o residuos de detergente que podrían contaminar los productos elaborados, ayudarse con utensilios sin punta o pequeñas escobillas suaves.

Es aconsejable limpiar las partes amovibles antes de que se secan los residuos de alimentos.

Se aconseja la limpieza de los cajones de ingreso y de salida al término de la jornada de trabajo.


8.2. Limpieza de las superficies externas

 Para la limpieza de las superficies externas en acero inox y de los paneles de comando, utilizar una esponja suave húmeda, eventualmente con un detergente liviano, no abrasivo.


8.3. Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos


Para acceder a las partes internas de la cámara de cocción operar como sigue:

1. Sacar la tensión al horno accionando el interruptor del cuadro de alimentación.
2. Sacar los cajones de ingreso y salida de la bancada red.
3. Sacar el cárter junta red soltándolo del gancho y moviéndolo hacia arriba.
4. Hacer girar manualmente la red hasta cuando el perno del árbol de arrastre red se encuentre en correspondencia de la incisión de la junta red.
5. Luego, mover la junta misma hacia el panel comandos, soltándola del árbol de arrastre red.
6. Levantar las compuertas de ingreso y salida en posición de máxima apertura.
7. Levantar la bancada red de ambos lados y sacarla en dirección lado comandos.
8. Destornillar los tornillos de los paneles laterales de ingreso y salida y luego sacarlos.
9. Destornillar los dados de fijación de los difusores con una llave del 8, sacar los difusores utilizando un par de guantes robustos para evitar de rasguñarse con eventuales aristas.
10. Para la limpieza de las piezas removibles seguir cuanto descrito en el párrafo 8.1, para la limpieza del interior de la cámara, remover los depósitos con una escobilla ayudándose con una paleta o utilizar una aspiradora, luego limpiar las superficies metálicas con una esponja mojada con agua y detergente no abrasivo y/o corrosivo, luego enjuagar las superficies con esponja mojada en agua pura.
11. Al término de la limpieza, montar nuevamente todos los componentes en secuencia contraria a cuanto descrito.

 Se aconseja efectuar la operación de limpieza de la cámara de cocción cada 200 horas de funcionamiento.

9. MANUTENCIÓN

 **ATENCIÓN:** las presentes instrucciones para la manutención son de uso exclusivo del personal calificado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos. La manutención efectuada por otras personas no especializadas puede causar daños al horno, a personas, animales o cosas..

 Para efectuar reparaciones y controles, en la mayor parte de los casos, es necesario sacar las protecciones fijas. Esto hace accesibles los conductores en tensión.

Antes de sacar cualquier protección fija asegurarse que el enchufe de alimentación eléctrica del módulo de cocción esté desconectado del cuadro. Colocar el enchufe en un lugar tal que el manutentor pueda fácilmente cerciorarse que permanece desconectado durante todas las operaciones efectuadas con protecciones fijas removidas.

9.1. Señalación de error


El control electrónico reconoce algunos mal funcionamientos, para los detalles ver el párrafo 5.5.

9.2. Termostato de seguridad

El termostato de seguridad interviene cuando la temperatura de la cámara supera los 500°C desactivando el horno. El termostato de seguridad se restablece manualmente y está situado al interior del panel comandos.

Para restablecer el funcionamiento sacar el enchufe del cuadro de alimentación y esperar que la cámara se enfríe.

Abrir la puerta del panel comandos y apretar el botón de restablecimiento del termostato de seguridad. El restablecimiento no es posible hasta que la temperatura de la cámara no haya bajado a menos de 500°C.

 Debido a que el termostato de seguridad interviene sólo en caso de avería grave, antes de volver a utilizar el horno, verificar cuidadosamente el funcionamiento y efectuar las eventuales reparaciones.

10. ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN

Antes de proceder a la puesta fuera de servicio del aparato, desconectar la conexión eléctrica y otras eventuales conexiones procediendo a continuación con el movimiento de los módulos usando medio idóneos tales como: carros elevadores, parancos, etc...

Las máquinas están compuestas por los siguientes materiales: acero inox, chapa barnizada, piezas en aluminio, plexiglass, piezas en plástico y partes eléctricas.



Recogida Diferenciada. Este producto no debe ser eliminado con los normales desechos domésticos. En base a las normas locales, los servicios de los Centros de Recogida Diferenciada recibirán el aparato al final de su vida útil.

⚠ ATENCIÓN: observar siempre y en todo caso las normas vigentes en el País en el cual se opera, para la eliminación y eventual denuncia de la eliminación.