



MOD: AC/AN6-10-X

Production code : 922614

SOPORTES CON ARMARIOS CALENTADOS/NEUTROS para AOS 6-10 GN 1/1

Modelos:	10 GN1/1 6 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro	922223 922226	922234 922236
soporte con armario calentado	922227 922232 922233	922238 922260 922261

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y EL USO (válido para España)

INDICE

	Página
I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	26
1. Placa de características	26
2. Datos técnicos	26
3. Instalación	26
3.1 Lugar de instalación.....	26
3.2 Emplazamiento	26
3.3 Accesorios para hornos.....	27
3.3.1 Soportes para hornos	27
3.3.2 Guías de soporte de las parrillas	27
3.3.3 Kit ruedas.....	27
4. Conexiones eléctricas.....	27
4.1 Cable de alimentación	27
5. Enlace a la red de tuberías.....	27
5.1 Evacuación del agua de condensación	27
6. Puesta en funcionamiento	27
7. Dispositivos de seguridad.....	27
8. Chequeo del funcionamiento	27
9. Mantenimiento	27
10. Algunos problemas y sus soluciones.....	28
11. Instrucciones para la sustitución de los componentes	28
 II. INSTRUCCIONES PARA EL USO	 28
1. Instrucciones para el usuario.....	28
2. Notas para el uso.....	28
3. Puesta en funcionamiento	28
3.1 Descripción del cuadro de mandos	29
3.2 Puesta en marcha.....	29
4. Clases de calentamiento	29
4.1 Ciclo "calentamiento con humidificación" posición "1"	29
4.2 Ciclo "calentamiento seco" posición "2"	29
4.3 Ciclo "mantenimiento" posición "3"	29
4.4 Apagado	29
5. Apagado en caso de avería.....	29
6. Limpieza y mantenimiento	29
7. Advertencias	29

I. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. PLACA DE CARACTERISTICAS

La placa de características se halla exteriormente en el lado izquierdo del equipo.

2. DATOS TECNICOS

Modelos:

		6 GN1/1 10 GN1/1	10 GN2/1
soporte con armario neutro		922223 922226	922234 922236
soporte con armario calentado		922227 922232 922233	922238 922260 922261
Dimensiones exteriores:			
- ancho:	mm	895	895
- profundidad:	mm	843	997
- alto:	mm	798(+25;-30)	798(+25;-30)
Tensión de alimentación:	V	220...230 ~	220...230~
Frecuencia:	Hz	50	50
Potencia eléctrica absorbida:	kW	2,55	2,55
Sección cable de alimentación:	mm ²	3 x 1,5	3 x 1,5

Informaciones sobre la emisión de ruido: los componentes funcionales de los equipos en cuestión tienen una emisión de ruido no superior a 70 dB (A).

3. INSTALACION

¡Cuidado! Los soportes con armarios calentados se deben instalar a juego con la gama de hornos correspondiente. El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con esta norma.

3.1 LUGAR DE INSTALACION

Los soportes para el horno, sencillos o con armarios (calentados o neutros), utilizados para los modelos 6-10 GN1/1, ocupan el perímetro básico del equipo, por lo tanto:

- **El aparato se debe instalar sólo en cuartos suficientemente ventilados.**
- Instalar el aparato cumpliendo con lo que disponen las normas vigentes (Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo]).

3.2 EMPLAZAMIENTO (figs. 1 y 1A)

- Desmontar el panel posterior y el cuadro de mandos (si está previsto).
- Colocar el horno sobre el soporte, después de haberle quitado las cuatro patas.
- Fijar el horno en el soporte, enroscando en las esquinas los tornillos "A"(M5x14), con acceso por el lado posterior, desde el registro debajo de la puerta y el orificio del cuadro de mandos (fig. 2).
- La superficie lateral izquierda del aparato debe quedar a una distancia de **50 cm.** como mínimo de las demás superficies para poder llevar a cabo las operaciones de mantenimiento, en cambio la parte posterior y aquélla lateral derecha deben estar a una distancia de **10 cm.** como mínimo de las otras superficies.
- Para este aparato no está prevista la instalación encastrada.

ADVERTENCIAS

Por lo que se refiere al espacio máximo necesario así como a las dimensiones de acometida, véanse los datos técnicos y las figuras indicadas en las primeras páginas de este manual de instrucciones.

- Emplazar el aparato y de ser necesario, ajustar la altura de la superficie de trabajo enroscando o desenroscando las patas ajustables.
- Quitar de los paneles exteriores del aparato la película protectora, despegándola lentamente para que no quede pegada la cola, cuyos residuos eventuales se pueden quitar con un disolvente apropiado.
- Además que para la instalación, cualquier trabajo para mantenimiento debe ser realizado sólo por la sociedad suministradora o bien por un instalador autorizado.

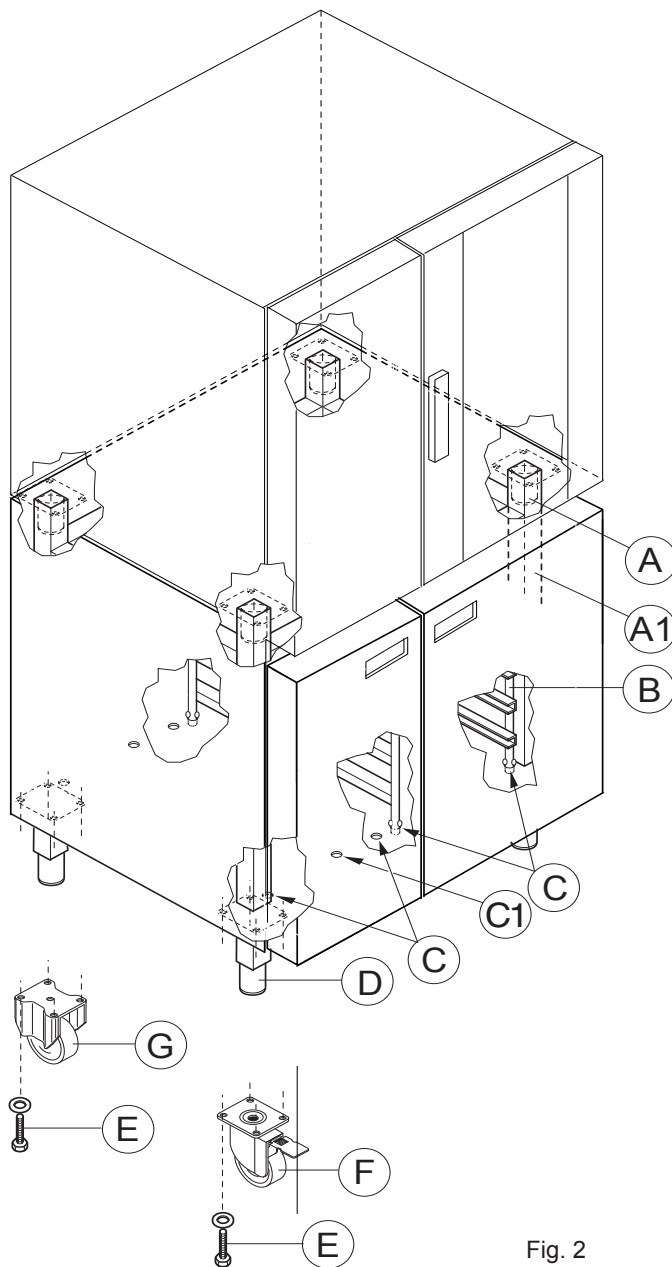


Fig. 2

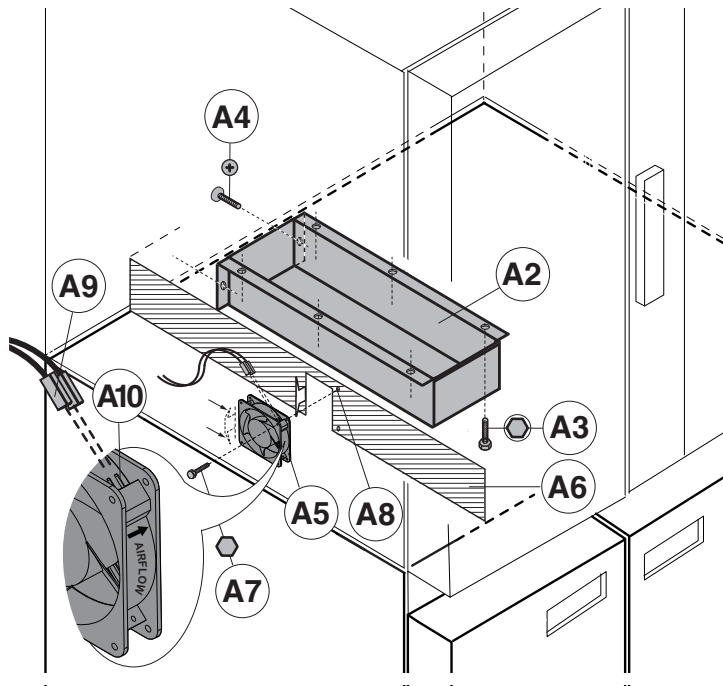


fig. 2a

3.3 ACCESORIOS PARA HORNO

3.3.1 Soportes para hornos (fig. 2-2a) (opcionales)

Mod. 6-10 GN1/1	922223-922227
Mod. 10 GN2/1	922234-922238

(fig. 2)

El soporte para el horno se suministra ya montado, preparado para ser incorporado al equipo.

(En los hornos MARINE quitar los 4 pies del horno aflojando los tornillos y sustituirlos por los que se incluyen de serie con el soporte; también se deberán sustituir los pies del soporte por los que se han desmontado anteriormente del horno).

- Colocar el horno sobre el soporte e introducir los 4 pies "A" en las 4 patas "A1".

(fig. 2a)

- Fijar el conducto del aire "A2" al fondo del horno con los 6 tornillos "A3" (M5x14) y al panel posterior del armario con los 2 tornillos "A4" (M5x14).
- Quitar el lateral izquierdo del horno y fijar el ventilador "A5" (excepto en el modelo 6-10GN1/1 eléctrico y el modelo 10GN2/1) al refuerzo "A6" del fondo del horno, introduciendo el tornillo "A7" (M4x50) en el orificio "A8".

Montar el ventilador en la posición correcta de modo que la flecha (grabada en el ventilador "-->" "AIRFLOW") esté orientada hacia el refuerzo "A6".

- Conectar los 2 faston "A9" del cableado eléctrico del horno a los 2 faston "A10" del ventilador.
- Montar el lateral izquierdo del horno y fijarlo con los tornillos.
- Colocar la unidad donde está previsto y de ser necesario ajustar la altura del piso de carga del horno enroscando o desenroscando las patas ajustables.

3.3.2 Guías de soporte de las parrillas (fig. 2) (opcionales)

Mod. 6-10 GN1/1	922021
Mod. 10 GN2/1	922041

Montar los soportes de la rejilla "B" en la posición deseada introduciendo, primero en la parte superior y después en la inferior, los pernos de fijación en los orificios "C" o "C1" (orificios para la versión de "Pastelería") del fondo de la estructura.

(En aquellos casos en los que sea necesario instalar un ablandador debajo del horno, montar los soportes "B" en la parte izquierda de la estructura) (Salvo en los cod.922227-922238).

3.3.3 Kit ruedas (fig. 2) (opcionales)

Código:	922003
---------	--------

- Desmontar los cuatro pies „D“ que lleva el soporte o el armario y, en su lugar, montar las ruedas pivoteantes equipadas con freno „F“ en la parte frontal y las ruedas fijas „G“ en la parte posterior y luego fijarlas con los tornillos „E“ (M8x14) que acompañan el aparato.

4. CONEXIONES ELECTRICAS

- La conexión a la red de alimentación se debe efectuar cumpliendo con las normas vigentes al respecto.
- Antes de efectuar la conexión, comprobar que la tensión y frecuencia correspondan a lo indicado en la placa de características.
- Realizar las conexiones eléctricas según el esquema eléctrico adjunto o bien como está indicado en la placa ubicada al lado del tablero de bornes.
- El aparato debe estar conectado de forma permanente a la red de alimentación. La conexión se debe realizar con un cable del tipo H05 RN-F. Interponer entre el equipo y la red un interruptor omnipolar, cuyos contactos tengan una distancia de apertura de al menos 3 mm y de capacidad adecuada (por ejemplo un interruptor magnetotérmico). Este interruptor se debe incorporar a la instalación eléctrica permanente del edificio, muy próximo al aparato. El cable de alimentación se debe instalar en un tubo metálico o de plástico rígido. Si la conexión se efectúa a través de un conductor ya existente, el tubo de instalación no se debe introducir dentro del aparato. Además hay que cuidar especialmente que el tubo no tenga rebabas.
- Es indispensable que el aparato esté conectado con tierra. A tal efecto en el tablero de bornes de conexión hay un tornillo marcado con el símbolo \perp , al cual debe estar conectado el conductor de tierra. Además el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. Esta conexión se efectúa mediante el tornillo de tope marcado con el símbolo ∇ , situado exteriormente cerca de la pata posterior izquierda. El hilo equipotencial debe tener una sección de 10 mm² como mínimo.

4.1 CABLE DE ALIMENTACION

Disponer un enchufe tripolar adecuado para la carga del aparato en el extremo del cable de alimentación eléctrica o conectarlo directamente a un dispositivo de corte.

El Fabricante no se responsabiliza si no se cumple con las normas para la prevención de accidentes.

5. ENLACE A LA RED DE TUBERIAS (fig. 1)

Enlazar el conducto de entrada del agua "A" a la red de distribución correspondiente mediante un filtro mecánico y un grifo de paso. Antes de conectar el filtro, dejar correr cierta cantidad de agua para limpiar el conducto de las posibles escorias de hierro.

- La entrada del agua para la humidificación debe estar alimentada por agua potable con un valor de entre 150 y 250 kPa (1,5 " 2,5 bar).

5.1 EVACUACION DEL AGUA DE CONDENSACION (fig. 1)

El agua del compartimiento de calentamiento llega a una cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), que se debe vaciar periódicamente.

6. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua, siguiendo las instrucciones de uso del párrafo 3.

7. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El aparato está provisto de los dispositivos de seguridad siguientes:

- 7.1 Termostato de seguridad compartimiento de calentamiento (fig. 3)**, de reposición manual, interviene deshabilitando el calentamiento. El acceso se tiene sacando la caja completa del cuadro de mandos de modo que se obtenga la reposición del botón "T" del termostato situado en la cara exterior del compartimiento de calentamiento.

7.2 El equipo está dotado de un fusible "F" (fig. 3) (de 5 A F, de actuación rápida y poder de corte de 35A) para proteger el circuito auxiliar, véase el esquema eléctrico. Este está ubicado detrás del cuadro de mandos. Para su sustitución desenroscar el tapón de sujeción, luego sustituir el componente dañado por otro de igual capacidad; este valor está indicado en la placa situada en coincidencia con el mismo.

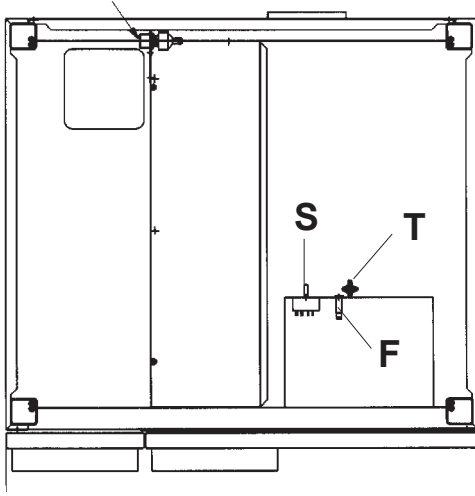


Fig. 3

8. CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner en marcha el aparato según las instrucciones para el uso.
- Explicar al usuario el funcionamiento y el mantenimiento del aparato, con el auxilio del manual de instrucciones.

9. MANTENIMIENTO

Los componentes que necesitan mantenimiento corriente son de fácil acceso abriendo el cuadro de mandos y el panel posterior.

10. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Aun durante el uso corriente del aparato se pueden verificar unos pequeños problemas.

- **El calentamiento del compartimiento no se produce o es insuficiente.**
Causas posibles:
 - Ha actuado el limitador de temperatura en el compartimiento de calentamiento.
 - La resistencia está dañada.
 - La bobina de los relés correspondientes a los elementos está dañada.
 - La sonda termostática está dañada.
 - El termostato está dañado.
 - El termostato está dañado.
 - Ha actuado el fusible F, véase el esquema eléctrico.
- **La humidificación es ineficaz**
Causas posibles:
 - La resistencia está dañada.
 - El regulador de energía está dañado o desajustado (girar el mando "S" (fig. 3)).
 - Ausencia de agua en la red.
 - La electroválvula de entrada del agua está dañada.
- **La regulación por termostato del compartimiento de calentamiento es incorrecta**
Causas posibles:
 - El termostato es defectuoso.
 - La sonda para la detección de la temperatura en la cámara está sucia, defectuosa o dañada.

11. INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

(a efectuar sólo por un instalador autorizado)

Quitando el panel lateral izquierdo del aparato se tiene acceso a los componentes siguientes:

- Electroválvula de agua con regulador de flujo
- Tablero de bornes

Quitando el panel posterior del aparato se tiene acceso al motor-ventilador del compartimiento de calentamiento.

Dentro de la caja de mandos se encuentran los componentes siguientes:

- Regulador de energía
- Termostato digital
- Termostato para la programación de la temperatura del compartimiento
- Fusible
- Relé
- Selector
- Transformador



II. INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este aparato deberá ser utilizado sólo para uso industrial y por personal adiestrado para el uso.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS:

- Leer cuidadosamente este manual, ya que facilita unas indicaciones importantes relativas a la seguridad de la instalación, su uso y mantenimiento.
 - Guardar con esmero este manual para la consulta posterior por parte de los varios operadores.
 - La instalación del aparato debe ser ejecutada sólo por personal profesionalmente calificado.
 - Para las posibles reparaciones, dirigirse tan sólo a un servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir repuestos originales.
- Si no se respeta lo indicado, se puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. NOTAS PARA EL USO

Premisa

Este equipo utilizado también como soporte para el horno, se debe destinar tan sólo al uso para el cual ha sido expresamente concebido; o sea al mantenimiento o calentamiento de los alimentos ya cocidos.

Cualquier otro uso es inadecuado.

El compartimiento de calentamiento permite tener unas temperaturas de funcionamiento de entre los valores siguientes:

- 30 - 80 °C para la fase de calentamiento o el leudado de alimentos con o sin humidificación del compartimiento, controlados por el termostato "E" y visualizados en el termostato "C" (fig. 4).
 - superiores a 65 °C (valor preprogramado en el termostato) para la fase de mantenimiento de los alimentos.
- **No sazonar los alimentos en el compartimiento de calentamiento en especial con los ciclos humidificados.**

3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (fig. 4)

Operaciones previas

Antes de poner en marcha el aparato, activar el interruptor general de la instalación eléctrica y abrir el grifo de paso del agua.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL CUADRO DE MANDOS

(fig. 4)

- A - Indicador luminoso de máquina bajo tensión
- B - Selector clases de calentamiento y humidificación
- C - Termostador digital
- D - Indicador luminoso de calentamiento activado
- E - Termostato de regulación temperatura compartimiento

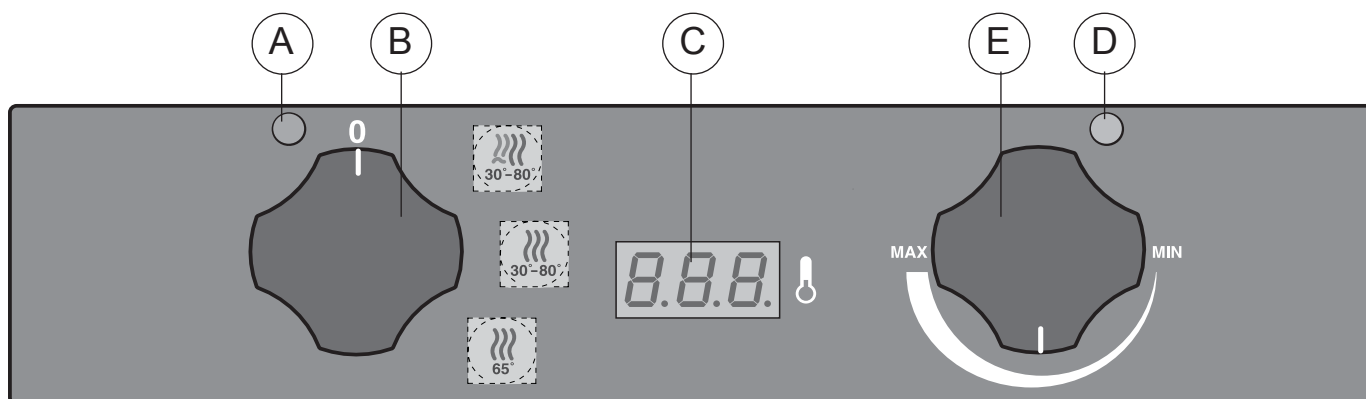


Fig. 4

3.2 PUESTA EN MARCHA (fig. 4)

El selector "B" tiene las posiciones de utilización siguientes:



- 1 - calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento con humidificación estabilizada



- 2 - calentamiento por termostato (30 a 80 °C) del compartimiento



- 3 - mantenimiento a la temperatura superior a 65 °C (con el compartimiento lleno)

4. CLASES DE CALENTAMIENTO

Cerciorarse de que el grifo de paso del agua está abierto. Someter a tensión la máquina, piloto verde "A" encendido, girando el mando "B" en una posición diferente de "0". El motoventilador se pone en marcha.

4.1 CICLO "CALENTAMIENTO CONHUMIDIFICACION" POSICION "1" (fig. 4)

- Girar el mando "B" hasta la posición "1" y se notará:
- El visualizador "C" parpadea durante unos segundos con todos los segmentos (lamp test), luego representa la marcha de la temperatura en el compartimiento de calentamiento hasta alcanzar el valor programado (apagado del indicador "D").
- Girar el mando "E" hasta el valor de temperatura comprendido entre 30 - 80 °C.

4.2 CICLO "CALENTAMIENTO SECO" POSICION "2" (fig. 4)

Seguir las mismas instrucciones detalladas arriba, pero dejando en la posición "2" el mando del selector "B".

4.3 CICLO "MANTENIMIENTO" POSICION "3" (fig. 4)

Para obtener el ciclo "mantenimiento" a una temperatura superior a 65 °C (a plena carga), colocar el mando "B" en la posición "3".

4.4 APAGADO

- Girar el mando "B" hasta la posición "0".
- Cerrar el grifo de paso del agua.
- Desconectar el interruptor automático ubicado fuera del aparato.

5. APAGADO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería, desactivar el aparato:

- Desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica ubicado fuera del aparato y cerrar el grifo del agua.
- Dirigirse a un servicio de asistencia técnica con personal calificado y autorizado por el fabricante.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

- A diario, después de finalizar su uso, limpiar el compartimiento de calentamiento, las guías de soporte de las bandejas y las paredes de aspiración, utilizando unos productos adecuados a tal fin y cumpliendo con los consejos del suministrador.
- Limpiar las partes de acero inox con agua tibia y jabón, sin utilizar detergentes conteniendo sustancias abrasivas, finalmente aclarar con esmero y secar perfectamente. Calentar hasta que se hayan secado las superficies del compartimiento de calentamiento dejando abierta la puerta (posición "2" del mando "B" y posición MAX del mando "E"). **Se recomienda el máximo cuidado en la eliminación de los posibles residuos de alimentos de las superficies.** Vaciar periódicamente la cubeta colectora de la condensación "V" (fig. 1), deslizando la de las guías en el fondo del aparato.

7. ADVERTENCIAS

- No lavar el aparato con chorros de agua.
- No utilizar para la limpieza del acero productos conteniendo cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque diluidos.
- No usar sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar el suelo por debajo del aparato.
- No limpiar el acero inoxidable con estropajos, cepillos o rasca-dores de acero común, ya que dejan partículas de hierro que pueden oxidarse.
- Si el aparato no va a ser utilizado durante largo tiempo:
 - Desconectar la alimentación eléctrica y cerrar las llaves de paso del agua;
 - Pasar un paño humedecido con aceite de vaselina por las superficies de acero para formar una película protectora;
 - Airear periódicamente el local en el que está instalado el horno.