

MOD: FPE-10/EM

Production code : T ANEMOS 10 E/MC EM



FPE-6/EM

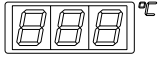



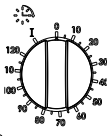
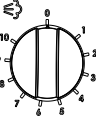



FPE-10/EM

Manual de instalación, uso y mantenimiento



INDICE

1.	PRESENTACIÓN	5
2.	CÓMO USAR ESTE MANUAL	6
3.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	8
3.1.	Identificación del producto	8
3.2.	Compatibilidad con normas de ley	8
3.3.	Uso previsto	8
3.4.	Especificaciones técnicas	8
4.	INSTALACIÓN	9
4.1.	Control a la entrega	9
4.2.	Elección del lugar de instalación	9
4.3.	Movimiento del módulo	10
4.4.	Conexión eléctrica	11
4.5.	Conexión de la descarga de vapor	12
4.6.	Conexiones hídricas	12
4.6.1.	<i>Agua de entrada</i>	12
4.6.2.	<i>Agua en salida</i>	14
4.7.	Control previo inicio trabajo	15
5.	FUNCIONAMIENTO	16
5.1.	Panel de comandos	16
5.1.1.	<i>Control temperatura</i>	16
5.1.2.	<i>Control timer / Start e Stop cocción</i>	16
5.1.3.	<i>Control humidificación</i>	16
5.2.	Descripción de los comandos	17
5.2.1.	 <i>Display temperatura cámara</i>	17
5.2.2.	 <i>Botón SET</i>	17
5.2.3.	<i>Botones</i>  <i>y</i> 	17
5.2.4.	<i>"out1" indicador led verde</i>	17
5.2.5.	<i>Bloqueo/desbloqueo del teclado</i>	18
5.2.6.	<i>Timer / Start e Stop cocción</i> 	18
5.2.7.	<i>Regulador humidificación</i> 	18
5.2.8.	<i>Espía humidificación</i> 	18
5.3.	Señalación de error	18
5.3.1.	<i>Termopar desconectado</i>	19
6.	USO	20
6.1.	Preparación para el uso	20

6.2.	Encendido del panel de control	20
6.3.	Impostaciones	20
6.4.	Inicio cocción.....	20
6.5.	Enhornar.....	20
6.6.	Uso de la humidificación.....	21
6.7.	Indicaciones generales para una buena cocción	21
6.8.	Apagado	22
6.9.	Limpieza	22
7.	LIMPIEZA	23
7.1.	Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos.....	23
7.2.	Limpieza de las superficies externas	23
8.	MANUTENCIÓN	25
8.1.	Interventos de mantenimiento ordinaria.....	25
8.1.1.	<i>Sustitución bombilla.....</i>	<i>25</i>
8.1.2.	<i>Regulación puerta</i>	<i>26</i>
8.2.	Señalaciones de error	26
8.3.	Adaptación a diversas tensiones de alimentación	26
8.3.1.	<i>Aplicación de la nueva etiqueta</i>	<i>27</i>
9.	ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN	28

ANEXOS TÉCNICOS

- A. Especificaciones técnicas
- B. Conexiones
- C. Esquemas eléctricos
- D. Dibujos técnicos y lista de piezas de repuesto

1. PRESENTACIÓN

El horno a convección de la serie Teorema Ànemos ha sido proyectado para talleres con reducido espacio disponible.

La disposición de las bandejas superpuestas en un ambiente uniformemente ventilado garantiza una óptima cocción de productos de pastelería, pan y gastronomía en un espacio mínimo.

Las resistencias son de tipo blindado por lo cual, al estar insertadas en el centro de tubos de acero con la interposición de material cerámico, presentan notables cualidades de resistencia mecánica y de aislamiento de contactos directos con agentes externos, garantizando así una duración y seguridad casi ilimitadas del aislamiento eléctrico.


La cocción se produce mediante un flujo de aire caliente, calentado por las resistencias, que es enviado a la cámara de cocción. La homogeneidad del flujo de aire permite una distribución constante del calor, dando al producto una cocción regular en cada punto.

Los hornos se pueden suministrar con cámaras lo suficientemente grandes como para contener 6 ó 10 bandejas de 60x40 cm.


La construcción ha sido especialmente precisa y el uso de acero inoxidable, tanto en la carrocería como en la cámara de cocción garantiza una excelente facilidad de limpieza y una larga vida de los hornos, incluso cuando se cocinan alimentos con altos porcentajes de sal, humedad, etc.

El Fabricante agradece su preferencia acordada eligiendo este producto. Podemos asegurarles plenamente que han hecho una buena elección ya que nuestra empresa está empeñada desde decenios en la fabricación de productos de alta calidad, sin inútiles y contraproducentes restricciones en el uso de los mejores materiales.


2. CÓMO USAR ESTE MANUAL


 Se aconseja conservar cuidadosamente el presente manual de instalación, uso y manutención en un lugar cercano al aparato, con el fin que éste sea fácil y prontamente consultable. Este manual debe acompañar el equipo en caso de transferencia a otro propietario, ya que no se puede considerar completo y seguro sin su propia documentación.

Tomen nota del código y de la revisión indicados en la contraportada. En el caso que esta copia se pierda o destruya, podrán pedir otra mencionando dichos datos.

 Este manual está compuesto de varios capítulos. Instaladores, encargados de la manutención y usuario final deberían leerlos completamente, sea en función de la seguridad de uso como con el fin de obtener los mejores resultados de este producto.

De todas maneras, a continuación damos algunas indicaciones útiles para poder consultar rápidamente los varios capítulos.

 Los párrafos marcados con este símbolo contienen informaciones esenciales para la seguridad. Instaladores, usuario final y eventuales dependientes que hacen uso de la máquina deben leerlos todos. El Fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños derivados de la falta de observación de las normas indicadas en estos párrafos.

 Los párrafos marcados con este símbolo contienen informaciones importantes para evitar acciones que puedan provocar daño al aparato. Es de mucho interés para el usuario leer atentamente estos párrafos también.

El capítulo 3 indica el campo de utilización del aparato y da las características y todos los números que puedan ser necesarios para la elección, instalación y uso. Se usa como punto de referencia para verificar que el uso que se entiende hacer del aparato esté entre aquellos previstos y, cada vez que sea necesario saber el valor exacto de una medida relativa a la máquina.

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 y 6 están indicados para el operador que debe aprender a usar la máquina. Estos guían el operador en las operaciones

indispensables para el encendido, uso y apagado del aparato en condiciones de seguridad.

El capítulo 7 da todas las informaciones necesarias para la limpieza de la máquina; es decir, todas aquellas operaciones que deben ser efectuadas por el usuario para garantizar el funcionamiento en condiciones de máxima seguridad (sobre todo en relación a la limpieza) y , en todo caso, para obtener siempre los mejores resultados de la máquina.

El capítulo 8, da todas las informaciones necesarias para las operaciones de mantenimiento periódica o extraordinaria tales como reparaciones o sustituciones de piezas de la máquina.


 **Tales operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal técnico especializado.**

El capítulo 9 contiene las informaciones necesarias para proceder a la puesta fuera de servicio y demolición del horno.

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

Este manual se refiere a los módulos de cocción T Ànemos 6-10 eléctricos, para la versión con comandos electromecánicos.

3.2. Compatibilidad con normas de ley

Los módulos de cocción T Ànemos llevan las marcas obligatorias **CE** que garantiza la compatibilidad con las normas europeas:

2014/35/CE Directiva Baja Tension

2014/30/CE Directiva Compatibilidad Electromagnetica

2006/42/CE Directiva Maquinas

2011/65/CE Directiva Rohs 2

1935/2004/CE Normativa para Equipos destinados a entrar en Contacto con Alimentos.

3.3. Uso previsto

Los módulos de cocción T Ànemos han sido proyectados para la cocción de pastelería fina y tortas, destinados al uso profesional en el campo de la alimentación (restaurantes, pastelerías, etc.) de exclusivo uso del personal calificado.

Las operaciones previstas para un uso normal son: apertura y cierre de las puertas, carga y descarga de productos sobre bandeja, encendido, regulación, apagado y limpieza de la máquina.

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 y lista de piezas de repuesto.

4. INSTALACIÓN

⚠ ATENCIÓN! Las presentes instrucciones para la instalación son de uso exclusivo de personal calificado para la instalación y manutención de aparatos eléctricos. El trabajo realizado por otras personas no autorizadas puede causar daños al aparato, a personas, animales o cosas.

Además, si fuese necesario para la instalación del aparato realizar modificaciones o completar las instalaciones eléctricas del edificio en el cual éste será instalado, quien efectúe tales modificaciones deberá otorgar un documento que certifique que los trabajos han sido realizados según las normas vigentes en el país de instalación.

⚠ En caso de daños no tratar de usar el aparato y dirigirse a personal profesional especializado.

4.1. Control a la entrega

Salvo diversos acuerdos, los productos son embalados cuidadosamente con una robusta estructura de madera y con una hoja de nylon a burbujas, los que los protegen de los golpes y de la humedad durante el transporte, siendo entregados al transportador en las mejores condiciones.

Les aconsejamos, en todo caso, controlar el embalaje en el momento de la entrega con el fin de verificar si presenta daños. En caso positivo, escribir dichas anomalías en la nota de recibo que debe ser firmada por el conductor.

Una vez desembalado el aparato, controlar si éste ha sido dañado.

Controlar también que se encuentren todas las piezas eventualmente suministradas sin montar. En caso de daños al aparato y/o falta de piezas, tener presente que el transportador acepta reclamos sólo dentro 15 días a partir de la entrega y que la empresa no responde por los daños sufridos a sus propios productos durante el transporte. En todo caso, estaremos a disposición del cliente para asistirlo en el momento de presentar su reclamo.

4.2. Elección del lugar de instalación

El buen funcionamiento del aparato, seguro y duradero, depende también del lugar en el cual se instala, por lo tanto se aconseja evaluar cuidadosamente dónde instalarlo, aún antes que éste sea entregado.

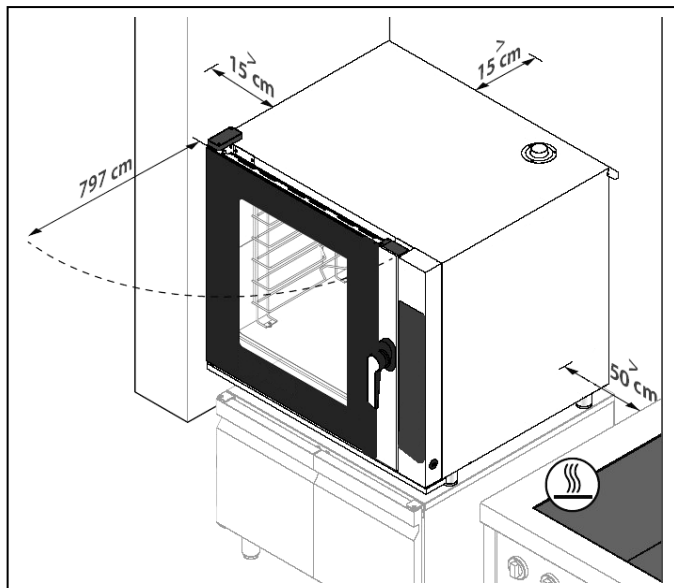
Instalar el aparato en un lugar seco y fácilmente accesible, tanto para el uso como para la limpieza y la manutención. La zona circunstante debe ser

mantenida despejada. En particular, evitar de obstruir las aperturas de enfriamiento ubicadas a los lados.

De todas maneras, instalarlo al menos a 15 cm de las paredes de local o de otros aparatos.

⊘ Se recomienda no colocar cerca de otros equipos que alcancen altas temperaturas. Si es necesario, dejar un espacio mínimo de 50 cm en los lados y 70 cm en la parte posterior de éstos, o colocar una pared aislante entre ellos.

⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el aparato debe ser instalado no superen jamás los valores máximos y mínimos indicados en las características, (ver Anexo A). En particular, la superación de la temperatura o de la humedad relativa máxima pueden, fácil e imprevediblemente poner fuera de servicio o dañar los aparatos eléctricos, creándose situaciones de peligro.



Al elegir el lugar dónde instalar los módulos de cocción T Ànemos, tener presente que pueden ser completarse con los otros módulos de la serie (Capa, Celda,...).

⚠ Por razones de seguridad, no poner la bandeja más alta a una altura superior a 160 cm. En caso de necesidad, aplicar obligatoriamente el

adhesivo  “peligro quemaduras” suministrado junto al equipo.

4.3. Movimiento del módulo

Para descargar y transportar el módulo aún embalado, se debe usar un carro elevador o un transpalett con capacidad de al menos igual al peso del módulo, metiendo las horquillas en el espacio previsto en la parte inferior del embalaje.

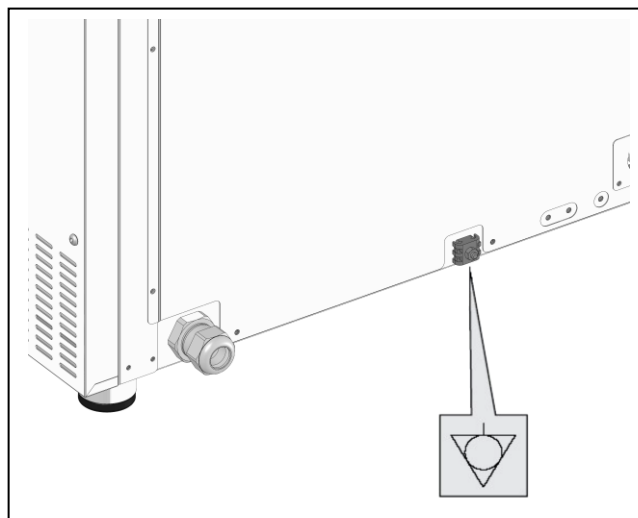
⚠ En todo caso, con el fin de evitar movimientos imprevistos, tener en cuenta la posición del baricentro.

⊘ Además, para evitar daños al módulo, meter material protector entre las horquillas y él mismo.

4.4. Conexión eléctrica

⚠ Los aparatos van suministrados con un cable de conexión eléctrica dotado de conductor a tierra. En observación a las normas de seguridad vigentes, **es obligatorio conectar el conductor de tierra (amarillo-verde) a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser correctamente verificada según las normas en vigor.**

La siguiente ilustración muestra el símbolo identificativo y la posición del borne equipotencial en el horno:



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

Para la posición exacta de la salida del cable de alimentación del aparato, ver Anexo B.

El cable de alimentación debe ser terminado con un enchufe para conectarse a un cuadro de alimentación eléctrica, éste último deberá ser dotado de la toma correspondiente y de interruptor magnetotérmico diferencial.

La pareja toma-enchufe debe ser tal que permita al conductor de tierra conectarse primero y desconectarse por último y debe ser dimensionada para la corriente nominal (ver Anexo A). Son idóneas a este fin las tomas y enchufes para uso industrial tipo CC17 o, en todo caso, que satisfagan la norma europea EN 60309.

El dispositivo de protección térmica debe ser tarado a la corriente nominal total; el dispositivo de protección magnética debe ser tarado a la

corriente instantánea máxima (para los hornos es poco superior a aquella nominal; para las máquinas es la corriente de arranque del motor más potente); mientras, el dispositivo diferencial debe ser tarado a la corriente de 30 mA (ver Anexo A).


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


4.5. Conexión de la descarga de vapor

Durante la cocción se producen vapores calientes y olores evacuados por la chimenea de extracción de humos ubicada en la parte superior del aparato.

Los humos se deben sacar al exterior según la solución prevista por el lugar de instalación:

- horno sin campana extractora, para colocar debajo de la campana conectado a un sistema de extracción de vapor con tiraje adecuado;
- horno con campana aspirante (400 m³/h): tubo Ø200 mm para conectar a un sistema de extracción de vapor con tiraje adecuado;
- horno con capa aspirante (600 m³/h): tubo Ø135 mm para conectar a un sistema de extracción de vapor con tiraje adecuado. ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato.

 Evitar largas trayectorias horizontales porque pueden causar acumulación de condensación con posibles goteras.

 No conectar aspiradores porque crearían una depresión demasiado elevada la cual, terminaría por sustraer calor a las cámaras de cocción aún cuando las válvulas estuviesen cerradas.

Para la posición exacta de la conexión ver Anexo B.

4.6. Conexiones hídricas

N.B.: La versión electromecánica del horno T ànemos no está equipada con sistema lavado y no es posible instalarlo posteriormente.

4.6.1. Agua de entrada

La máquina está equipada con una entrada de 8mm diámetro con filtro. También se suministra una manguera de 1,5 m con empalmes G3/4", tal como exige la normativa vigente, para montar durante la instalación.

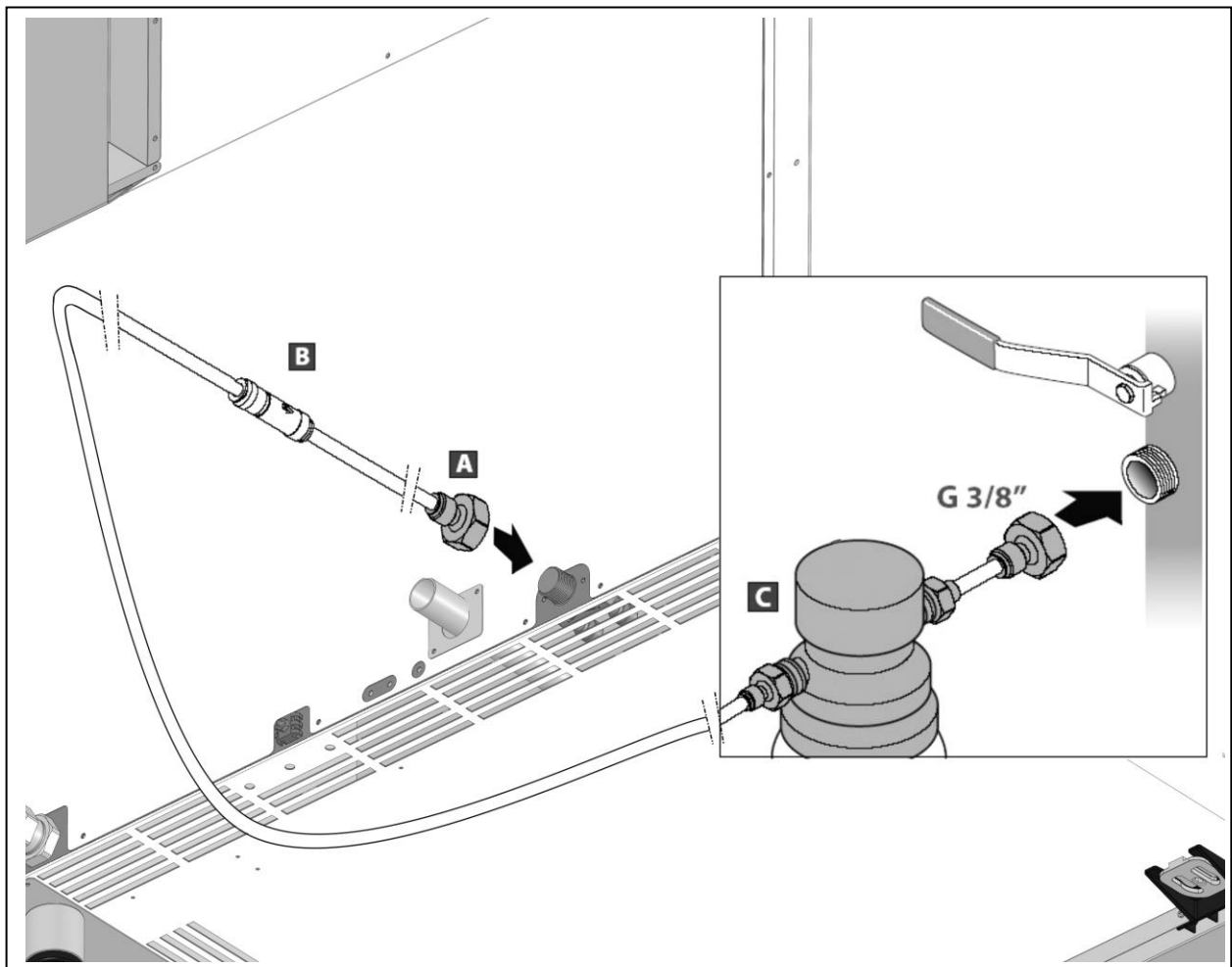
⚠ Para la instalación utilizar solamente el material suministrado, no usar o recuperar otro tipo de tubos.

⚠ Antes de conectar el tubo al equipo, dejar salir el agua para eliminar eventuales impurezas presentes en la instalación hidráulica.

⚠ Colocar una válvula de compuerta para el cierre de la alimentación del agua, en caso de necesidad

N.B.: El ingreso del agua en la versión electromecánica sirve única y exclusivamente para las cocciones que necesitan humidificación.

Para la posición exacta de la conexión ver Anexo B.



A: Ingreso agua \varnothing 8 John Guest;

B: Válvula de retención;

C: Cartucho de filtro de agua (NO SUMINISTRADO!)

CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA AGUA

El agua entrante debe tener las siguientes características:

-temperatura máxima de 30°C (86°F);

-dureza máxima de 5°F (grados franceses) para evitar la acumulación de calizo en el interior de la cámara de cocción;

- ser potable;
- valores de presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar);
- el agua de entrada debe estar libre de cloraminas o con niveles que no excedan de 0,1 ppm (Ng/l). ¡Atención! Eventuales daños causados por exceso de cloraminas no están cubiertos por la garantía.

Presión inferior a 150 kPa (1,5 bar): es posible que el equipo no funcione correctamente.

Presión superior a 200 kPa (2 bar): instalar un reductor de presión calibrado a 200 kPa (2 bar).

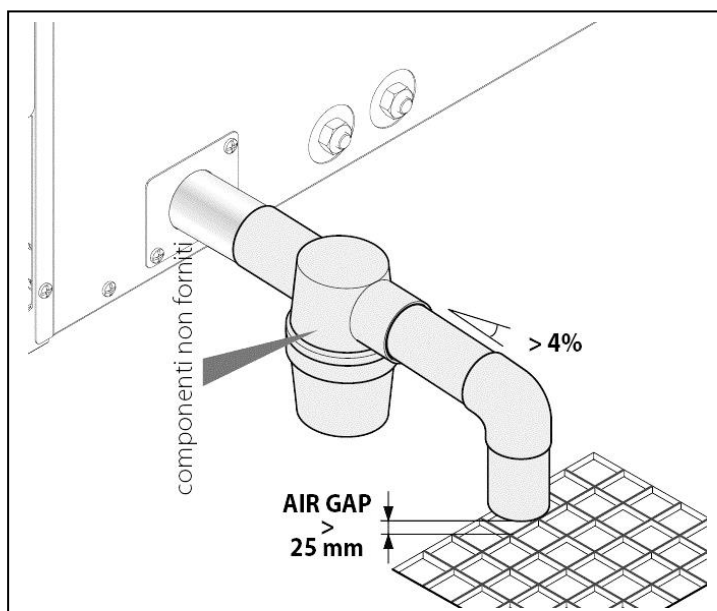
Acqua excesivamente dura (> 5°F): usar desmineralizadores. Una dureza excesiva del agua podría causar la acumulación de calizo dentro de la cámara de cocción y dañar las tuberías internas, los elementos calefactores, los ventiladores y las electroválvulas.

4.6.2. Agua en salida

Conectar el desagüe a un tubo flexible, NO metálico, en grado de soportar temperaturas elevadas (más de 90°C).

El desagüe debe tener las siguientes características:

- ser del tipo sifón (SIFÓN NO SUMINISTRADO);
- tener una longitud máxima de un metro;
- tener una pendiente mínima del 4%;
- no tener cuellos de botella;
- tener un espacio de aire("air gap") de al menos 25 mm;
- tener un diámetro no inferior al de la conexión de descarga.



⚠ Si a menudo se cocinan grandes cantidades de alimentos ricos en grasa (ej.: pollos) no usar el sifón y agregar un separador de grasa o descargar directamente en un desagüe. En ambos casos mantener el "air gap" indicado.

Llenado del sifón.

Al final de la instalación echar, por lo menos, 1 litro de agua (0,264 gal.) en el desagüe ubicado en la cámara de cocción del horno para llenar el sifón. Por "air gap" se entiende la distancia libre entre el tubo de descarga y la zona de evacuación (rejilla u otro tubo receptor). El respeto de esta

normativa garantiza que las bacterias potencialmente peligrosas NO puedan subir por el tubo de descarga y contaminar los alimentos.

Para la posición exacta de la conexión ver Anexo B.

4.7. Control previo inicio trabajo

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

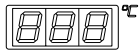
- montaje de piezas eventualmente desmontadas.
- Control del cableado eléctrico.
- Control de las funciones del panel de comandos.
- Control de adecuadas aperturas para ventilación y aeración del local.
- Control del funcionamiento de la capa, si está presente.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1. Panel de comandos

La Fig. 5.1 muestra el panel de control con todos los comandos:


5.1.1. Control temperatura

 Display temperatura cámara

 Botón SET e ESC;

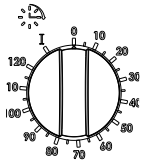
 Botón deshabilitado;

 Botón DOWN;

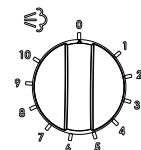
 Botón UP;

"out1" indicador led verde.

5.1.2. Control timer / Start e Stop cocción

 Timer electromecánico

5.1.3. Control humidificación

 © Regulador + espía humidificación

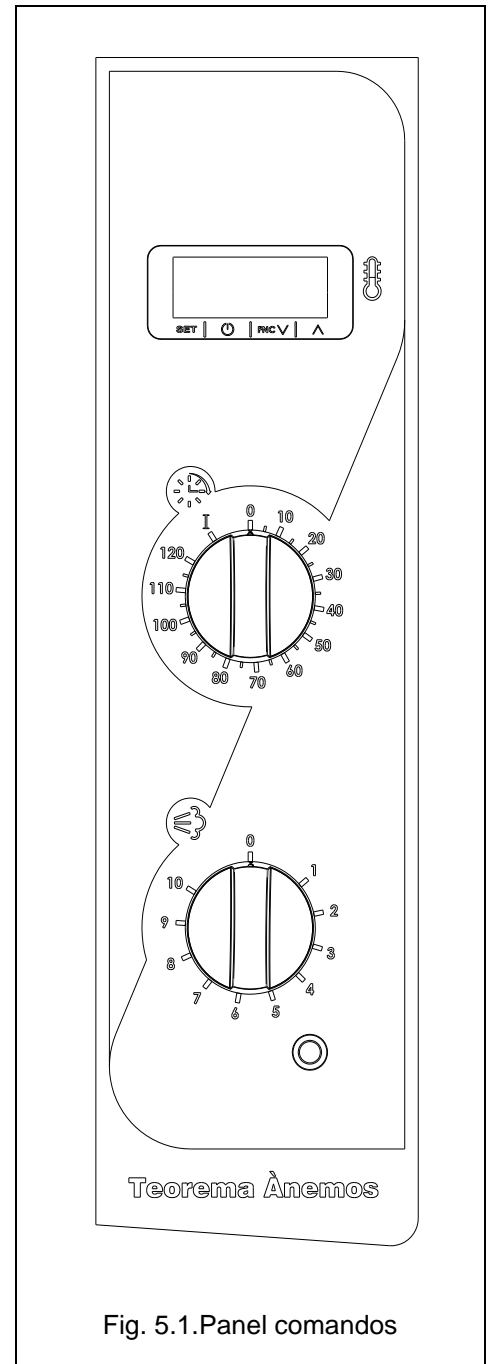


Fig. 5.1. Panel comandos

5.2. Descripción de los comandos


5.2.1. *Display temperatura cámara*

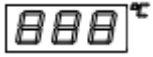
En el modo de funcionamiento normal, este display muestra la temperatura de la cámara en °C.

En el modo de programación temperatura, este display muestra la temperatura programada.

El mismo display se utiliza para los mensajes de error (5.3).


5.2.2. *Botón SET*


Tocar instantáneamente por una vez el botón  para entrar en el modo programación temperatura para configurar el set point "SP".

El display  muestra la leyenda "SP" y sucesivamente muestra la temperatura programada la que se puede cambiar utilizando los botones



Si no se apretan los botones por más de 15 segundos, el termorregulador vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.

Una una vez establecida la temperatura desesada, apretar  para confirmar y salir del modo programación temperatura.

⊘ ¡ATENCIÓN! no tener apretado el botón  por más de 5 segundos porque podrían modificarse los parámetros internos del termorregulador con la consecuencia de imprevedibles funcionamientos defectuosos.

Para el campo de temperaturas programables ver Anexo A.

5.2.3. *Botones* *y*

Apretando y soltando por una vez estos pulsadores o botones, la temperatura impostada aumenta o disminuye de una unidad. Teniéndolos apretados, la temperatura impostada aumenta o disminuye progresivamente, al inicio lentamente y luego velozmente.

5.2.4. *"out1" indicador led verde*

El indicador led verde "out1" se enciende cada vez que la temperatura de la cámara baja más allá de la temperatura impostada. Se apaga cuando


la temperatura cámara alcanza la temperatura impostada y se enciende nuevamente cuando la temperatura cámara desciende de 1°C respecto a la temperatura impostada. El indicador "out1" relampaguea cuando se entra en la fase de programación.

5.2.5. Bloqueo/desbloqueo del teclado

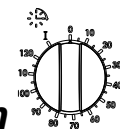
El teclado se bloquea automáticamente transcurridos 30 segundos sin operar sobre los botones del termostato.

Si el teclado es bloqueado no será permitido modificar el punto de ajuste de trabajo con el procedimiento indicado en el párrafo 5.2.2.

Esta operación provoca la visualización de la sigla "Loc" por 1 segundo.

Para desbloquear el teclado: Pulse  por 1 segundos: el display visualizará "UnL" por 1 segundo.

5.2.6. Timer / Start e Stop cocción

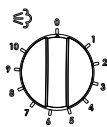


Cuando este timer está en posición 0, el horno está apagado, independientemente de la temperatura establecida.

Girándolo y seleccionando el tiempo de cocción deseado, se da inicio al funcionamiento del horno: se encienden la lámpara, los elementos calefactores e inicia el ciclo de cocción.

Al final del ciclo de cocción, suena el buzzer por 25 segundos.

Llevándolo a posición "I" inicia el funcionamiento del horno en modo tiempo infinito.



5.2.7. Regulador humidificación

Este regulador permite la inyección de agua para crear humedad en el interior de la cámara de cocción. La escala de regulación va de 0 a 10, la que corresponde a la cantidad de agua introducida en la cámara.

Es posible activar la humidificación en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

5.2.8. Espía humidificación



La espía se enciende cuando se activa la humidificación mediante el regulador.

5.3. Señalización de error

5.3.1. Termopar desconectado

Cuando el termopar está desconectado o interrumpido, el display muestra "**PR1**".

El mismo código de error aparece también si la temperatura cámara es superior a la máxima temperatura impostable.

6. USO

6.1. Preparación para el uso




⚠ Si el aparato ha sido recién instalado o si no ha sido usado por algunos días, antes de usarlo para elaborar productos alimenticios es necesario limpiarlo completamente según se indica en el capítulo 7. Todo esto con el fin de eliminar residuos de fabricación, polvo u otras sustancias que podrían contaminar los productos alimenticios.

6.2. Encendido del panel de control

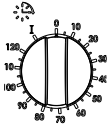
Al encender el interruptor principal en el panel de alimentación eléctrica, se activa el termorregulador y se pueden configurar los parámetros deseados, mientras la cámara de cocción aún está apagada.

N.B.: Tan pronto como se encienda el horno, el timbre (buzzer) sonará durante unos 25 segundos; para interrumpirlo, utilizar el pomo Timer/Start-Stop y encender el ciclo de cocción (ver 5.2.7).

6.3. Impostaciones

Impostar la temperatura deseada con los botones  ,  y  (ver 5.2.2 y 5.2.4).

6.4. Inicio cocción

Ahora girar el pomo del timer/start y stop cocción  configurando el tiempo deseado: en poco tiempo se podrá ver que la temperatura de la cámara empieza a subir. Si se ha puesto la temperatura máxima, el horno la alcanzará en 10 – 15 minutos con horno vacío.

Durante la fase de cocción es posible:

- modificar los parámetro relativos al timer de cocción y temperatura;
- encender y apagar la humidificación.

6.5. Enhornar

⚠ **Atención, cuando la cámara está en temperatura, el vidrio y las partes metálicas de la puerta y algunas de las piezas circunstantes, alcanzan temperaturas que son peligrosas para el cuerpo humano. ¡Prestar atención!**

6.6. Uso de la humidificación

Se recomienda el uso de humidificación a temperatura cámara de cocción no inferior a 150°C.

6.7. Indicaciones generales para una buena cocción

En general, no es posible indicar una temperatura y un tiempo de cocción precisos para los productos alimenticios, dada la enorme variabilidad de características a las cuales están sujetos.

Aconsejamos, en todo caso, de hacer al menos algunas pruebas, (especialmente si en precedencia nunca se ha trabajado con este modelo de horno) teniendo presente los siguientes puntos:


1. es normal que inmediatamente después de haber enhornado un producto se produzca una baja de la temperatura de casi 20-30°C. Esto no es de considerarse como una limitación del horno sino una indicación útil; en realidad, al inicio de cocción la evaporación del agua presente en el producto sustrae una gran cantidad de calor. Para superar esta caída de temperatura, recomendamos establecer una temperatura más alta la cual, en el momento de enhornar el producto, alcance el valor deseado. De todas maneras, si el horno se usa dentro su capacidad máxima, hacia el final de la cocción la temperatura volverá a subir.
2. El horno tiene una capacidad productiva máxima expresada en Kg de producto por hora. Si esta capacidad productiva máxima será superada, la temperatura de la cámara de cocción disminuirá también más allá de 20-30°C. En tal caso, es necesario sacar la cantidad en exceso y esperar que la temperatura se restablezca antes de enhornar sucesivamente.
3. evitar salar los alimentos en la cámara de cocción. Si esto no se puede evitar, limpiar el horno lo antes posible.
4. disponer los alimentos de manera uniforme en las bandejas, evitando que los alimentos se superpongan o sobrecarguen (para máxima capacidad, ver anexo A). Distribuir las bandejas de manera uniforme en toda la altura de la cámara de cocción, respetando el número máximo indicado para cada horno. Respetar siempre las condiciones de carga del equipo en su poder.
5. en el caso de cocinar alimentos particularmente grasos con rejillas (por ejemplo asados o aves), colocar un recipiente con bordes altos en el fondo de la cámara de cocción para recoger las grasas que gotean de los alimentos.

6. para mejores resultados, abrir la puerta del horno lo menos posible durante la cocción.
7. utilizar el horno con una temperatura ambiente entre +5°C y +45°C (+41°F y +113°F).


N.B.: la uniformidad de cocción está garantizada por la inversión del sentido de rotación de los ventiladores que se produce a intervalos regulares (1,40 min. en un sentido, 20 seg de pausa y 1,40 min. en el otro). Esta función permite una difusión uniforme del aire caliente en la cámara de cocción.

6.8. Apagado

Al final de la jornada laboral, girar todos los pomos a la posición 0.

 En períodos de inactividad más largos (ej. cierre por vacaciones) se aconseja apagar el interruptor general del cuadro de alimentación eléctrica y cerrar los grifos del suministro de agua.

6.9. Limpieza

 Al término de cada jornada de trabajo (o más a menudo), es necesario limpiar cuidadosamente el plano de cocción y todas las partes del horno que estuvieron en contacto con los productos elaborados, para evitar que tales sustancias alimenticias se degraden y contaminen los productos que vendrán cocidos sucesivamente.

Para una correcta limpieza ver el capítulo 7.

7. LIMPIEZA

⚠ La limpieza se efectúa a horno apagado y a temperatura ambiente, habiendo cortado preventivamente la alimentación eléctrica, accionando el interruptor puesto en el cuadro de alimentación.

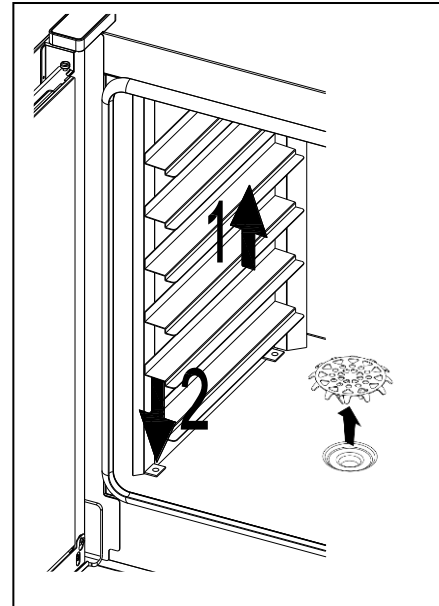
suave las partes que se pueden sacar, antes que los residuos se sequen.

7.1. Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos

Limpiar diariamente la cámara de cocción para mantener elevados niveles de higiene y para preservar en el tiempo el brillo del acero y las prestaciones del equipo.

La limpieza se debe realizar siempre cuando la cámara de cocción está fría: utilizar un paño suave empapado en agua caliente con jabón y finalizar con el enjuague y secado. Las guías porta bandejas internas son extraíbles para facilitar la limpieza.

En caso que hubieran consistentes depósitos de grasa, sacarlos antes con una espátula, delicadamente..



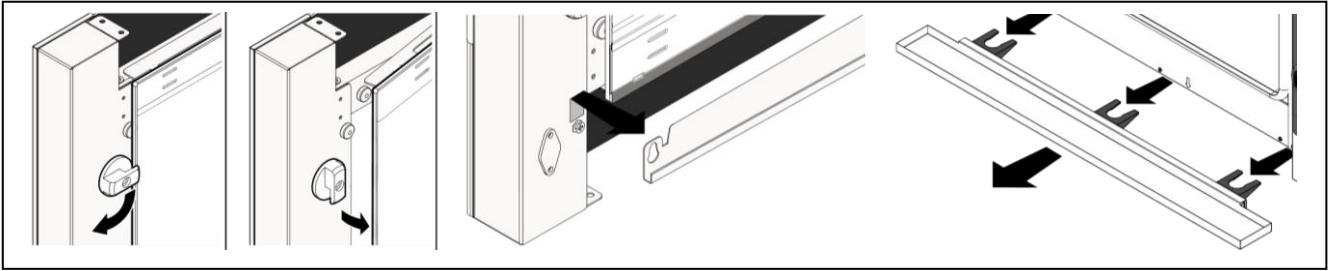
⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos, porque se pondría opaco el acero y sacarían, en breve tiempo, la superficie protectora de la chapa.

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

7.2. Limpieza de las superficies externas

⚠ Los cristales son particularmente sensibles a repentinas variaciones de temperatura, las que pueden causar su ruptura en minúsculos fragmentos. **No manipular los cristales y no ponerlos en contacto con el agua hasta que éstos no estén a temperatura ambiente.**

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



⚠ Se aconseja, además, no usar instrumentos abrasivos (esponjas abrasivas o similares) ya que con el tiempo le quitan el brillo a las partes en acero inox y a los cristales.

⚠ No usar chorros de agua porque pueden penetrar en el cuadro de alimentación eléctrica y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguración y/o arranques repentinos.

8. MANUTENCIÓN

⚠ ATENCIÓN: Las presentes instrucciones para la mantenimiento son de uso exclusivo del personal calificado para la instalación y la mantenimiento de aparatos eléctricos. La mantenimiento hecha por personas no calificadas, puede causar daños al aparato, a personas, animales o cosas.

⚠ Para efectuar reparaciones y controles, en la mayor parte de los casos, es necesario sacar las protecciones fijas. Este hace accesible los conductores en tensión. **Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, asegurarse que el enchufe de la alimentación eléctrica del aparato haya sido sacado del cuadro. Colocar el enchufe en un lugar visible para el técnico de mantenimiento con el fin que pueda verificar fácilmente que está desconectado durante todas las operaciones con las protecciones fijas retiradas.**

8.1. Interventos de mantenimiento ordinaria

8.1.1. Sustitución bombilla

Sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación.

⚠ El lugar en el cual se encuentra la bombilla es una zona del horno que no tiene aislación. Por lo tanto, la tapa externa de tal lugar alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del horno.

Debido a esto, la sustitución de la bombilla se hace sólo a horno frío o con la ayuda de guantes de protección.

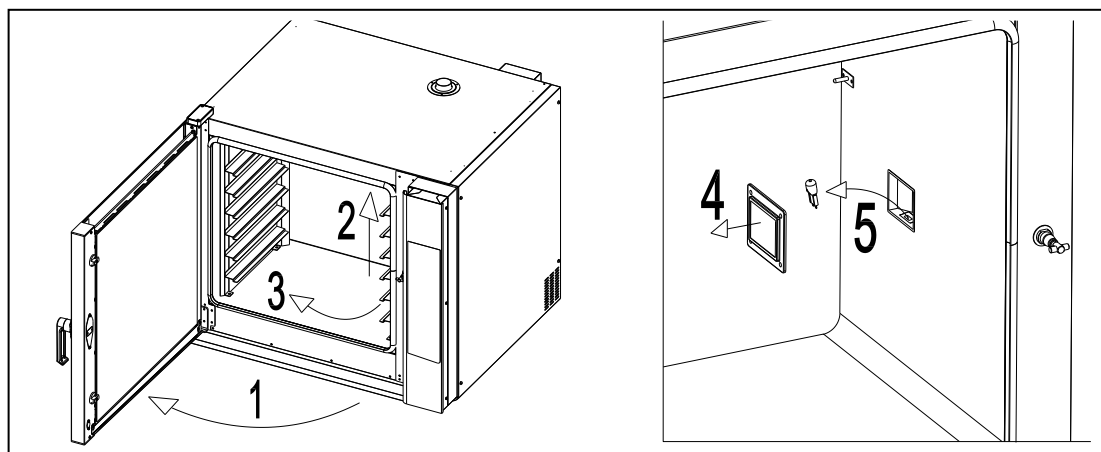
Abrir la puerta del horno (1).

Desenganchar la guía portabandejas derecha con un movimiento primero hacia arriba (2) luego hacia el interior de la cámara (3).

Destornillar y quitar la tapa y el portalámpara de vidrio (4).

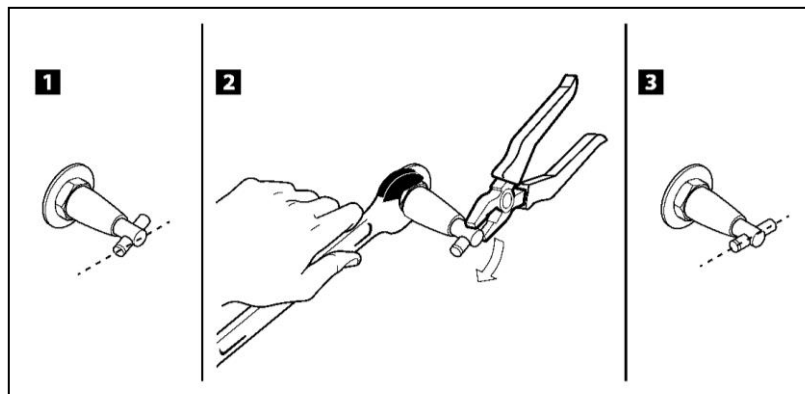
Sustituir la lámpara con una de las mismas características (5).

Volver a montar todo en la secuencia opuesta a la descrita anteriormente.



8.1.2. Regulación puerta

Si la puerta se cierra con dificultad, es posible actuar sobre el morro girándolo con alicate y ganzúa hasta obtener una posición perfectamente horizontal.

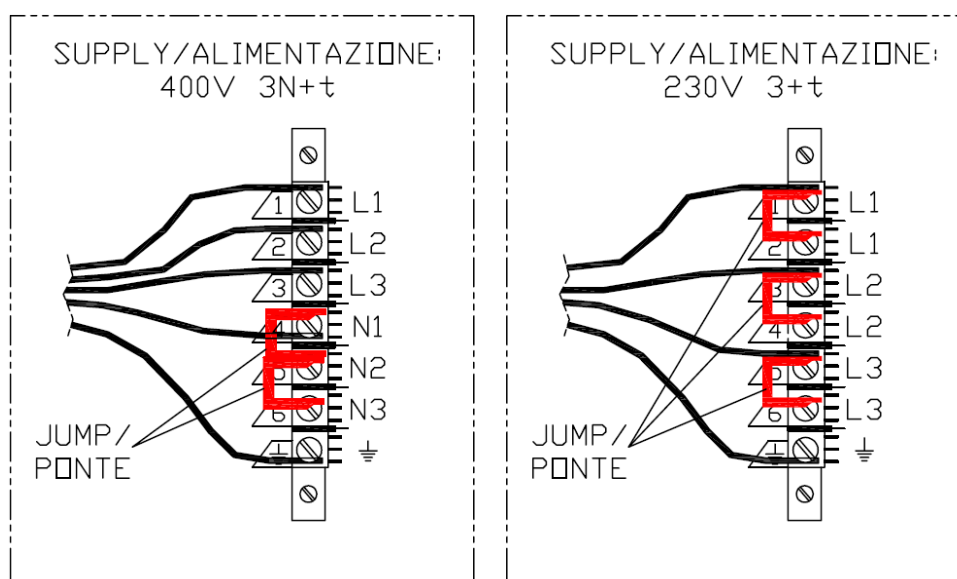


8.2. Señalizaciones de error

El control electrónico está en grado de reconocer algunos funcionamientos erróneos, para los detalles ver 5.3.

8.3. Adaptación a diversas tensiones de alimentación

⚠ Atención! para adaptar el aparato a funcionar con diferentes tensiones de alimentación de aquella indicada en la etiqueta de la predisposición inicial, consultar la imagen a continuación, que muestra cómo colocar los puentes en el bloque de terminales, según el tipo de voltaje disponible.



Para efectuar las conexiones, utilizar únicamente los puentes suministrados con el horno.

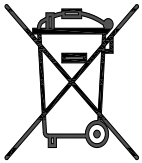
8.3.1. Aplicación de la nueva etiqueta

Remover la vieja etiqueta de la chapa de homologación ubicada en la parte posterior del aparato, limpiar la zona con un trapo humedecido con benzina y aplicar la nueva etiqueta.

9. 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.