



MOD: FPE-6/T

Production code : T ANEMOS 6 E/MC TOUCH

04/2026



FPE-6/T



FPE-10/T

Manual de instalación, uso y manutención ■

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
4.6.3.	<i>Agua de lavado</i>	15
4.7.	Control previo inicio trabajo.....	16
5.	FUNCIONAMIENTO	17
5.1.	Panel de comandos	17
5.2.	Configuración.....	18
5.2.1.	<i>Reloj/día/fecha</i>	18
5.2.2.	<i>Estados internos</i>	18
5.2.3.	<i>Idiomas</i>	18
5.3.	Cocciones manuales.....	19
5.3.1.	<i>Tipo de cocción</i>	20
5.3.2.	<i>Configuración del precalentamiento</i>	21
5.3.3.	<i>Configurar la temperatura de cocción</i>	22
5.3.4.	<i>Configurar la duración de la cocción</i>	22
5.3.5.	<i>Configuración humidificación en cámara</i>	24
5.3.6.	<i>Configuración de la posición de la válvula</i>	24
5.3.7.	<i>Configuración de la velocidad ventilador</i>	25
5.3.8.	<i>Agregar o eliminar más fases de cocción (step)</i>	26
5.3.9.	<i>Iniciar inmediatamente la cocción o salvar la receta configurada</i>	26
5.3.10.	<i>Cocción terminada</i>	27
5.4.	Cocciones con receta	28
5.4.1.	<i>Salvar una receta</i>	29
5.4.2.	<i>Cocinar una receta almacenada</i>	29
5.4.3.	<i>Eliminación de una receta</i>	30
5.5.	Ciclos especiales	31
5.5.1.	<i>Multilevel mix</i>	31

5.5.2.	<i>Regeneración al corazón/a tiempo</i>	34
5.5.3.	<i>Fermentación temporizada</i>	34
5.5.4.	<i>Enfriamiento de la cámara</i>	35
5.5.5.	<i>Lavados y enjuague automático de la cámara de cocción</i> ...	35
5.6.	Encendido programado (para lavado y cocción)	37
5.7.	Apagado	38
5.8.	Alarmas	38
6.	USO	40
6.1.	Preparación para el uso	40
6.2.	Encendido del panel de control	40
6.3.	Impostaciones	40
6.4.	Inicio cocción	40
6.5.	Enhornar	41
6.6.	Indicaciones generales para una buena cocción	41
6.7.	Apagado	42
6.8.	Limpieza	42
7.	LIMPIEZA	43
7.1.	Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos	43
7.2.	Limpieza de las superficies externas	43
8.	MANUTENCIÓN	45
8.1.	Interventos de manutención ordinaria	45
8.1.1.	<i>Sustitución bombilla</i>	45
8.1.2.	<i>Regulación puerta</i>	46
8.2.	Mal funcionamientos: ¿qué hacer?	46
8.3.	Señalaciones de error	47
8.4.	Adaptación a diversas tensiones de alimentación	47
8.4.1.	<i>Aplicación de la nueva etiqueta</i>	48
9.	ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN	49

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 Teorema Ànemos 6-10 eléctricos, para la versión con comandos Touchscreen.

3.2. Compatibilidad con normas de ley

Los módulos de cocción Teorema Ànemos llevan las marcas obligatorias  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 Teorema 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.

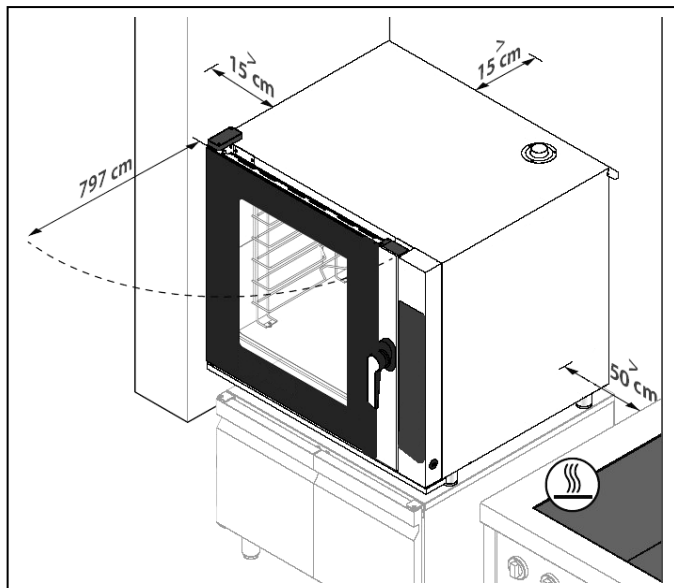
Instalar el aparato en un lugar seco y fácilmente accesible, tanto para el uso como para la limpieza y la manutención. La zona circunstante debe ser

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 Teorema 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.

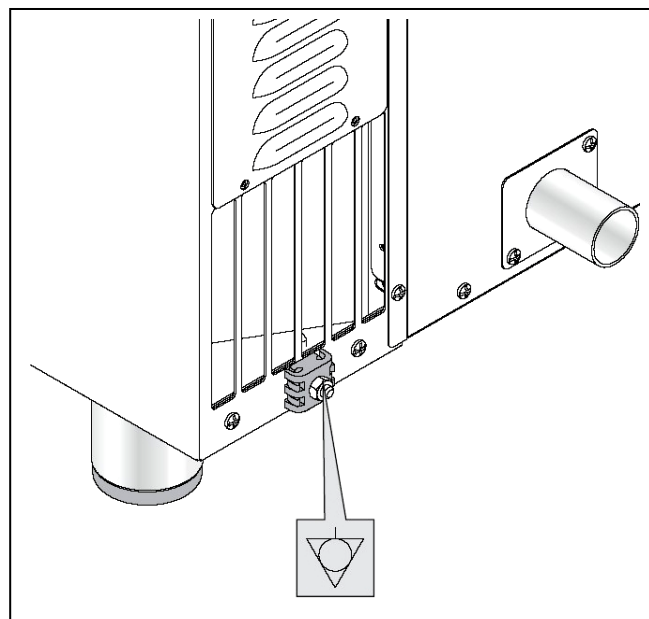
⚠ En todo caso, con el fin de evitar movimientos imprevistos, tener en cuenta la posición del baricentro.

⊘ Además, para evitar daños al módulo, meter material protectoro 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 vapore 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

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.

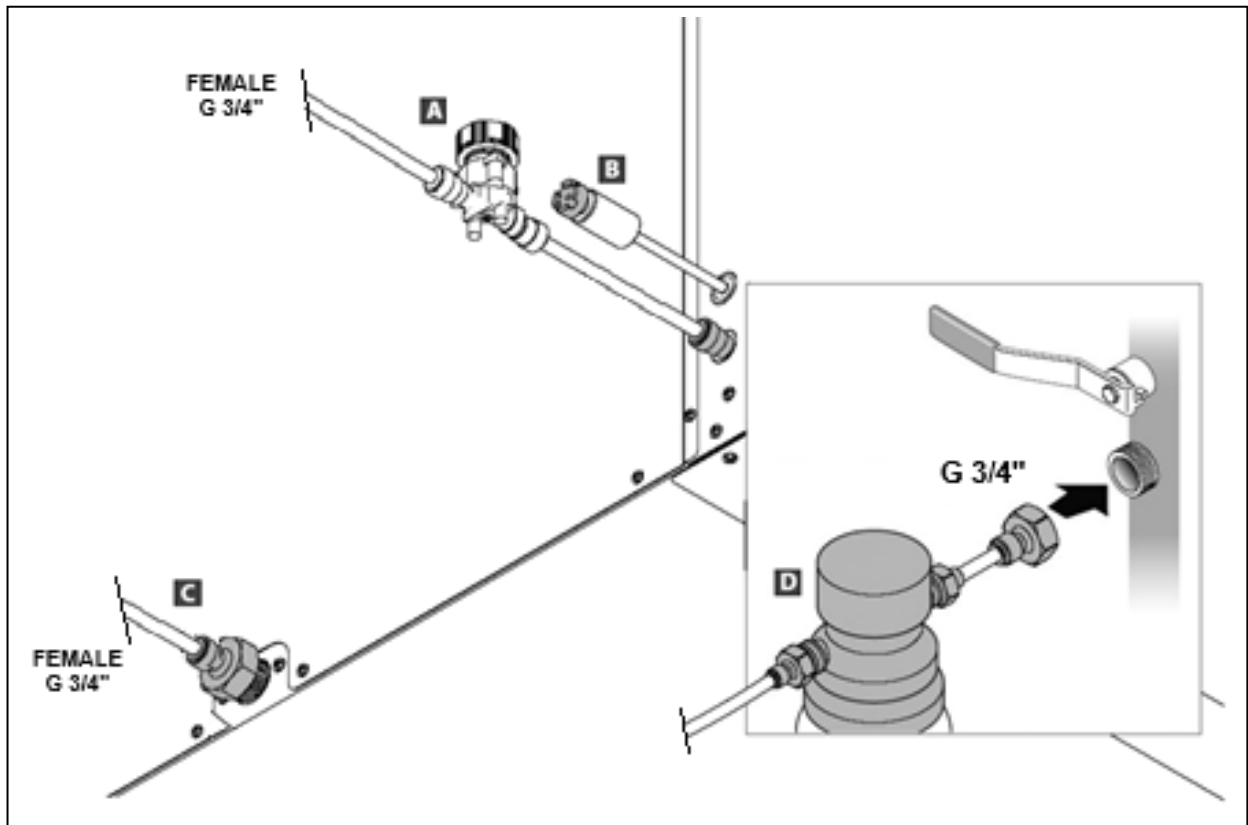
⚠ Para la instalación utilizar solamente el material suministrado, no usar o recuperar otro tipo de tubos.

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

⚠ Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella condotta idrica.

⚠ Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno.

Per le posizioni esatte dei collegamenti vedere Allegato B.



- A: Filtro;
- B: Tubicino pescaggio detergente;
- C: Ingresso acqua \varnothing 8;
- D: Cartuccia filtrante acqua (NON FORNITO).

CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO.

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura massima di 30°C (86°F);
- durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- essere potabile;
- valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar);
- l'acqua in ingresso deve essere esente da clorammine o con livelli non superiori a 0,1 ppm (Ng/l). Attenzione! Eventuali danni causati da clorammine in eccesso non sono coperti da garanzia.

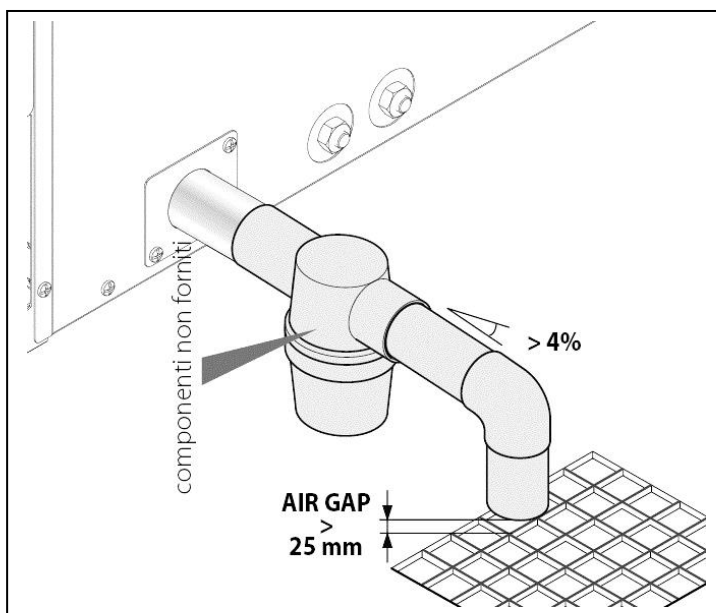
Acqua eccessivamente dura (> 5°F): usar desmineralizadores. Una dureza excesiva del agua podría causar la acumulación de calizo dentro de la cámara de cocción y dañar las tuberías internas, los elementos calefactores, los ventiladores y las electroválvulas.

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.

4.6.3. Agua de lavado

Insertar el tubo en el interior del recipiente del detergente. Se recomienda el uso de detergentes y abrillantador del Constructor: todo esto como garantía de mejores resultados de lavado y el perfecto mantenimiento del equipo..

⚠ Mantener el tubo del detergente alejado de la manguera de desagüe, ya que podría dañarlo.

⚠ El recipiente del detergente nunca se debe colocar sobre el equipo o superficies calientes.

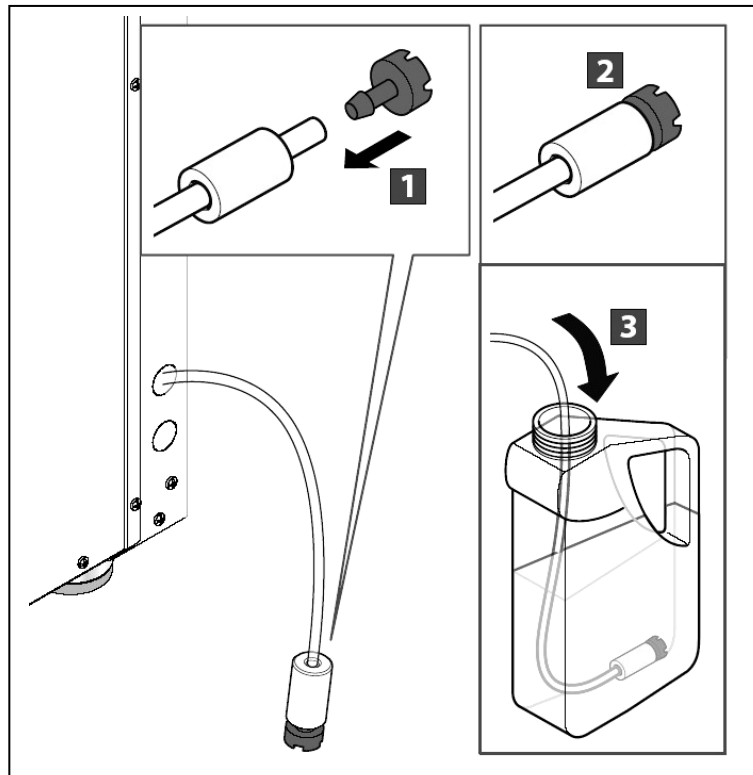
⚠ El recipiente del detergente debe levantarse del suelo y jamás dejarlo apoyado sobre el pavimento.

⚠ Utilizar equipo de protección personal durante las operaciones de montaje del recipiente de detergente. No tocar el detergente con las manos desnudas. En caso de contacto con la piel o los ojos, enjuagar abundantemente con agua corriente y ponerse en contacto con un médico inmediatamente.

⚠ Una vez sustituido el recipiente del detergente, iniciar siempre un ciclo de extracción de detergente seguido del programa de enjuague.

N.B.: En cuanto al detergente, utilizar el recomendado por el fabricante.

La ficha de datos de seguridad y la composición química del detergente están disponibles en fábrica. Es recomendable solicitarlos y mantenerlos en un lugar accesible a los operadores.



4.7. Control previo inicio trabajo

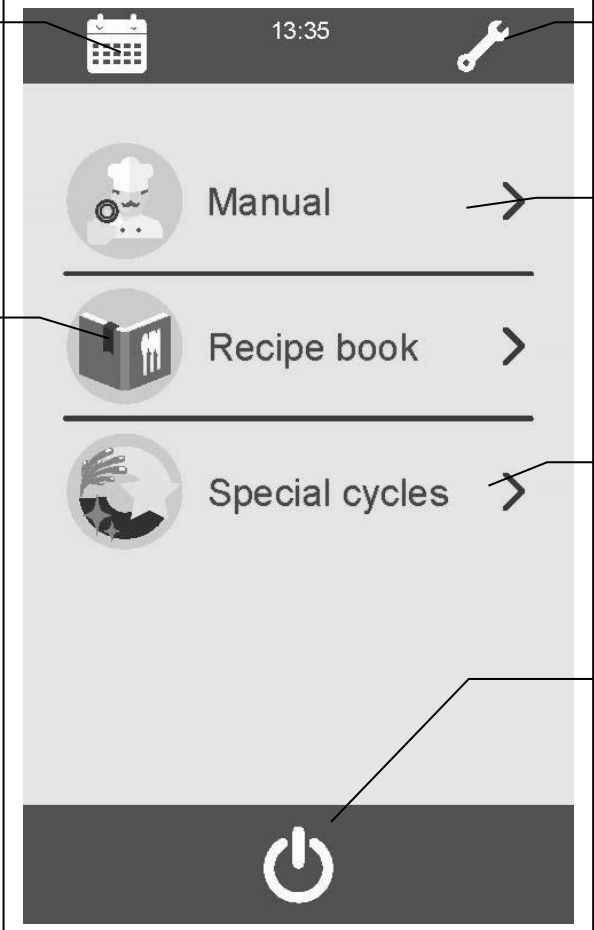
Al término de la instalación del módulo de cocción es necesario efectuar una serie de controles finales, elencados a continuación:

- 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 máquina está equipada con un amplio panel de comandos Touchscreen, y un pomo codificador. Para la navegación y parametrización utilizar únicamente los dedos, secos y limpios, evitando el uso de objetos como tenedores, cucharas, etc...



The diagram shows a vertical touchscreen interface with a dark header bar containing a calendar icon, the time 13:35, and a wrench icon. Below the header are three main menu items: 'Manual' with a chef icon, 'Recipe book' with a book icon, and 'Special cycles' with a hand icon. At the bottom is a power button icon. Five callout boxes provide detailed information about these features.

Programación encendido programado: el usuario puede acceder semanalmente al encendido programado desde este símbolo.

Cocción con receta: se utilizan recetas prefijadas por el Constructor o memorizadas antes por el usuario. El equipo puede contener hasta 172 recetas (72 ya presentes, 75 almacenables por el usuario) divididas en varias categorías.

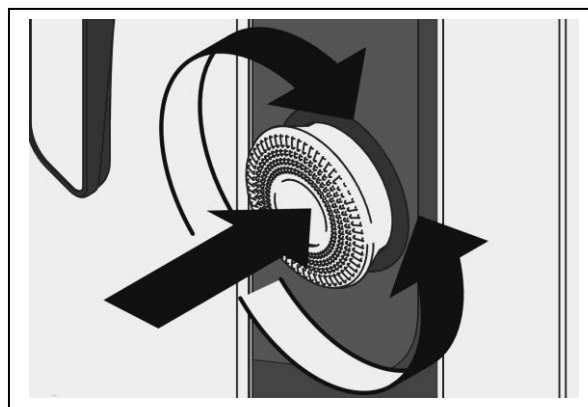
Configuraciones: el usuario puede efectuar algunas configuraciones (ej.: elegir el idioma)

Cocción manual: el usuario fija parámetros de cocción deseados y puede crear nuevas recetas.

Ciclos especiales: permite el acceso a los 5 ciclos del horno

Apagado: tocando este botón, el usuario puede pasar a la pantalla de stand by y luego, presionando el codificador durante algunos segundos, le será posible apagar el equipo.

Debajo de la pantalla se encuentra el pomo codificador; girándolo en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj, se seleccionan los parámetros y presionándolo se confirman las elecciones realizadas.



5.2. Configuración

Cuando se enciende el horno por la primera vez, un procedimiento asistido ayuda a configurar correctamente el idioma, la fecha y la hora:

-si la pantalla está apagada, apretar el pomo durante 3 segundos.

-si la pantalla está encendida, seguir las instrucciones.

En la pantalla inicial, se puede acceder a

este menú tocando el símbolo de la llave en la parte superior derecha (Fig.26).

5.2.1. Reloj/día/fecha

Para modificar un valor, tocar en el área correspondiente (Fig.27):

1-El valor aparecerá en un color diferente para indicar que se puede editar.

2-Utilizar ahora la barra en la parte inferior para aumentar o disminuir según se desee y tocar el valor para confirmar el cambio.

3-Tocar el símbolo de guardar en la parte inferior.

5.2.2. Estados internos

En esta pantalla sólo se muestran los estados principales de la máquina (Fig.28)

Para acceder a la visualización de todos los estados internos, es necesario introducir la contraseña en la pantalla SERVICIO (de uso exclusivo del Constructor).

5.2.3. Idiomas

En esta pantalla se pueden ver los idiomas con los que se puede utilizar el aparato (Fig.29).

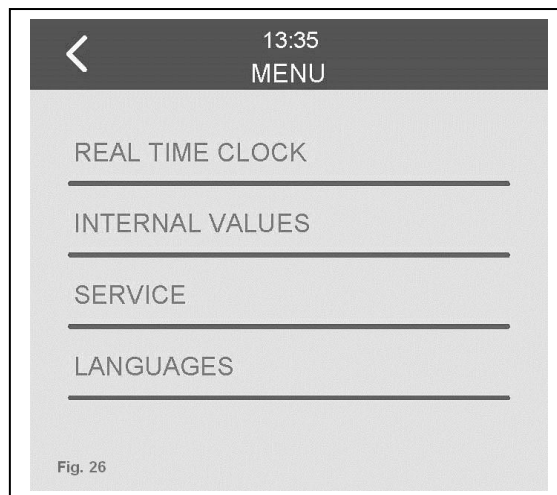


Fig. 26

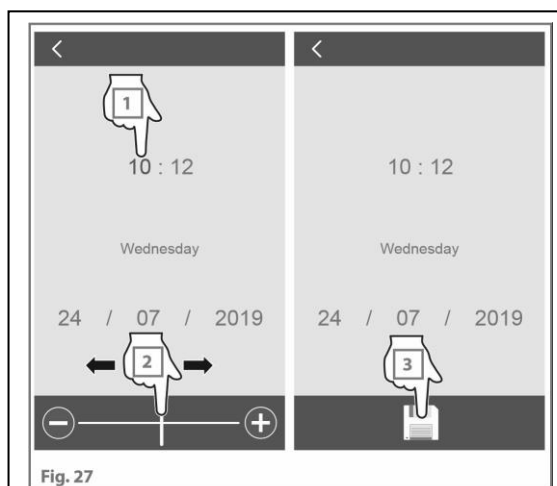


Fig. 27

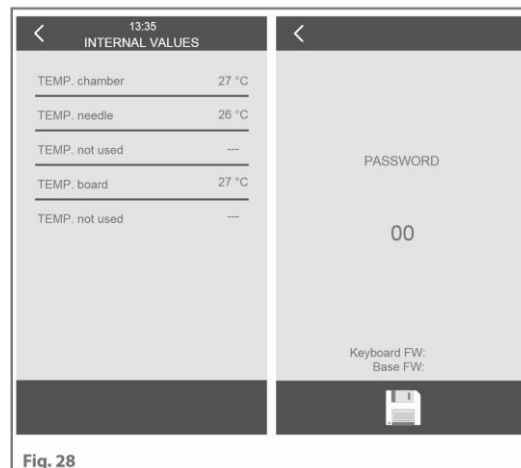


Fig. 28

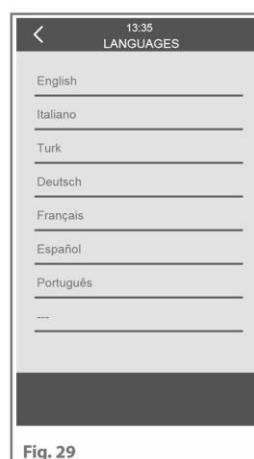


Fig. 29

5.3. Cocciones manuales

En la cocción manual, el usuario, en base a su experiencia, configura el tipo de cocción eligiendo entre las funciones preestablecidas **convección**, **vapor** y **mixta**; a continuación los parámetros de cocción deseados para una o más fases de cocción:

- duración de la cocción por tiempo o con sonda al corazón;
- temperatura en la cámara;
- regulación humedad (facultativo);
- velocidad ventilador (facultativo);
- regulación chimenea (en los modelos en los cuales está disponible).

Si se ha configurado la duración de la cocción:

- a tiempo (ej. 1:40 horas:minutos) terminará al final de este último (0.00);
- con sonda al corazón, finalizará cuando esta última detecte que la temperatura del corazón del producto en cocción haya alcanzado el valor fijado por el usuario (ej. 85°C)
- utilizando la función Delta T, la cocción finaliza cuando se alcanza la temperatura interior configurada por el usuario.

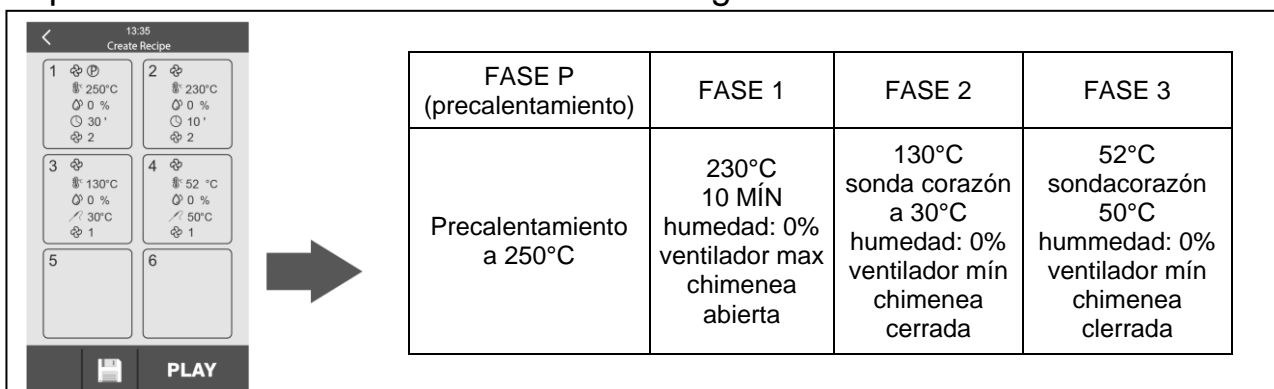
Después de haber configurado los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc... es posible:

- iniciar directamente la cocción: los parámetros establecidos, sólo al final de la cocción, permanecerán almacenados para ofrecer la posibilidad de agregar minutos de cocción adicionales sin tener que restablecer todos los parámetros.

N.B. si se interrumpe el ciclo de cocción antes de finalizar, no se guardarán los parámetros configurados;

- salvar la receta configurada para poder ponerla en producción cuando se desee, garantizando un resultado de cocción óptimo en todo momento y estandarizando la calidad.

Una cocción puede ser compuesta por un mínimo de 1 fase de cocción o, hasta una máximo de 6 fases de cocción, cada una caracterizada por diferentes parámetros + precalentamiento (P) una vez finalizada una fase, el dispositivo cambia automáticamente a la siguiente.



5.3.1. Tipo de cocción



Cocción a convección: la cocción de los alimentos se produce mediante un flujo de aire caliente enviado a la cámara por el ventilador. La homogeneidad del flujo de aire, gracias también al invertidor automático de rotación ventilador, permite una distribución constante del calor, dando al producto una cocción regular y completa.

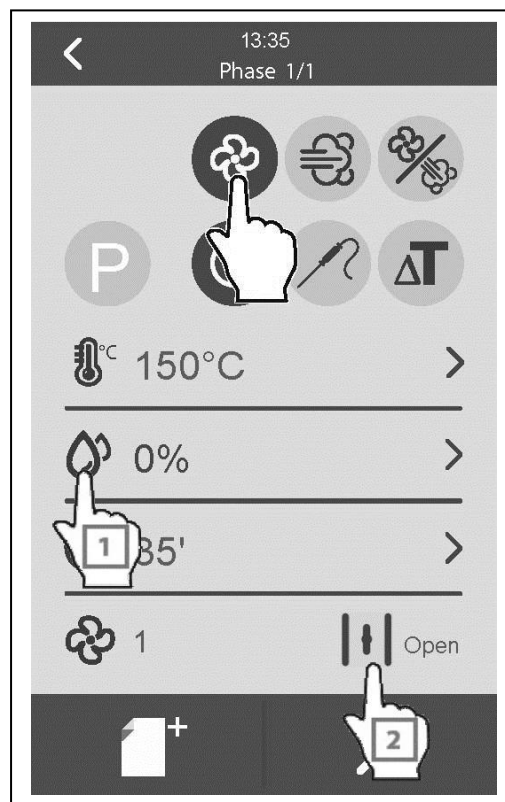
Con este tipo de cocción es posible:

1-configurar manualmente la humedad en la cámara, presionando el símbolo “humedad” por el tiempo deseado;

2-abrir la válvula de descarga, permitiendo así que salga la humedad producida por los productos en cocción.

N.B.: en este tipo de cocción no tiene vaporización automática ; sólo manual. Punto mínimo de trabajo de la sonda de la cámara de cocción: 30°C;

Punto máximo de trabajo de la sonda de la cámara de cocción: 260°C.



Cocción a vapor: los alimentos cuecen gracias al vapor introducido a la cámara de cocción. Para asegurarse óptimos resultados es necesario que el valor de la humedad sea configurado a 100% (ver 5.3.5). La cocción a vapor es ideal para todos aquellos productos que necesitan cocciones delicadas o para la pasteurización de cremas.

Punto mínimo de trabajo de la sonda cámara de cocción: 30°C

Punto máximo de trabajo de la sonda cámara de cocción: 130°C



Cocción mixta: los alimentos cuecen gracias a la alta temperatura producida por las resistencias junto con un pequeño porcentaje de vapor automáticamente introducido en la cámara de cocción (ver 5.3.5).

Punto mínimo de trabajo de la sonda de la cámara de cocción: 30°C

Punto máximo de trabajo de la sonda de la cámara de cocción: 230°C

Punto mínimo de trabajo sonda al corazón: 5°C

Punto de ajuste de trabajo predeterminado sonda al corazón: 50°C

Punto máximo de trabajo de la sonda al corazón: 100°C

Punto mínimo de trabajo deltaT: 1°C

Punto de ajuste de trabajo delta T: 5°C

Punto máximo de trabajo delta T: 100°C.

5.3.2. Configuración del precalentamiento

Cada ciclo de cocción puede ser precedido por un precalentamiento si el usuario selecciona durante la configuración del ciclo, a condición que no haya sido configurada la cocción a Delta T que por su característica no requiere precalentamiento. El precalentamiento es facultativo pero se recomienda con el fin de obtener mejores resultados de cocción (excepto para cocciones particulares que deben iniciar “a frío”). **El precalentamiento debe realizarse con el horno VACÍO.** Es posible efectuar el precalentamiento cada vez que se inicia un ciclo manual o de un programa.

Es posible efectuar el precalentamiento cada vez que se inicia un ciclo manual o de un programa.

Configuración precalentamiento:

1- Presionar “P” (Fig.10).

Es posible elegir entre 3 valores de precalentamiento en base al tipo de carga que se piensa efectuar: presionar el símbolo “P” tantas veces como sea necesario para configurar el valor deseado.

P. 1\3= carga mínima **P..** 2\3= carga media **P...** 3\3= carga completa

2-Configurar los valores de cocción de la primera fase, luego continuar con la flecha en bajo a la derecha para confirmar, después apretar “PLAY” para iniciar.

Cuando la temperatura detectada por la sonda de la cámara alcanza el punto de ajuste de precalentamiento automático, el buzzer y el relampagueo del led señalan el final de la acción, presionar “STOP” o la perilla codificadora para silenciar el buzzer.

La apertura y cierre de la puerta permiten el paso a la primera fase del ciclo de cocción.

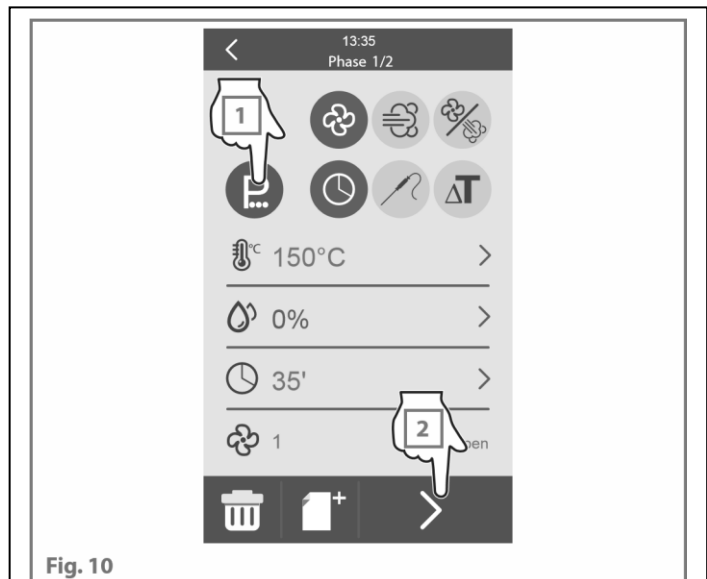


Fig. 10



5.3.3. Configurar la temperatura de cocción

1-Presionar el icono “termómetro” (Fig.11).

2-Presionar “+” o “-” (incremento de una unidad a la vez), arrastrar el cursor o girar codificador para configurar el valor deseado.

3-Presionar el pomo codificador para confirmar el valor elegido.

5.3.4. Configurar la duración de la cocción

Seleccionando uno de los tres tipos de cocción, el horno desactiva los campos que no se deben configurar; por ejemplo, seleccionando la sonda corazón, el campo “tiempo está inactivo (Fig.12).

La duración de la cocción puede ser configurada:

-fijando un tiempo de cocción: la cocción termina al finalizar el tiempo configurado por el usuario;

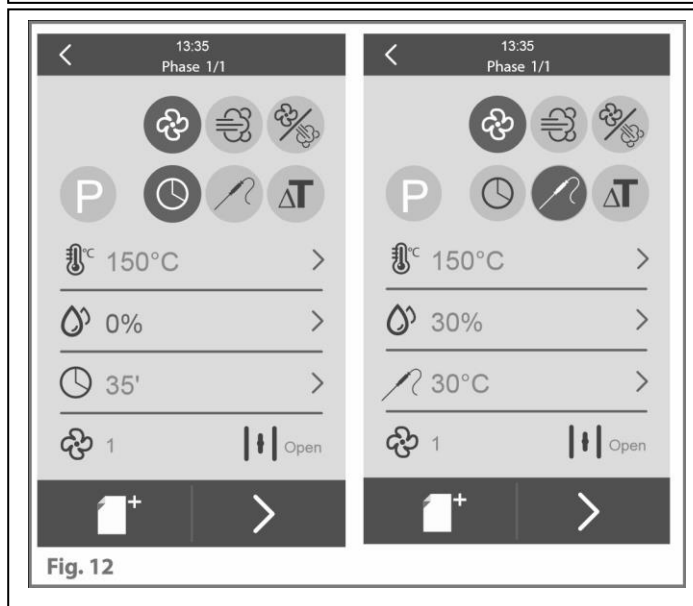
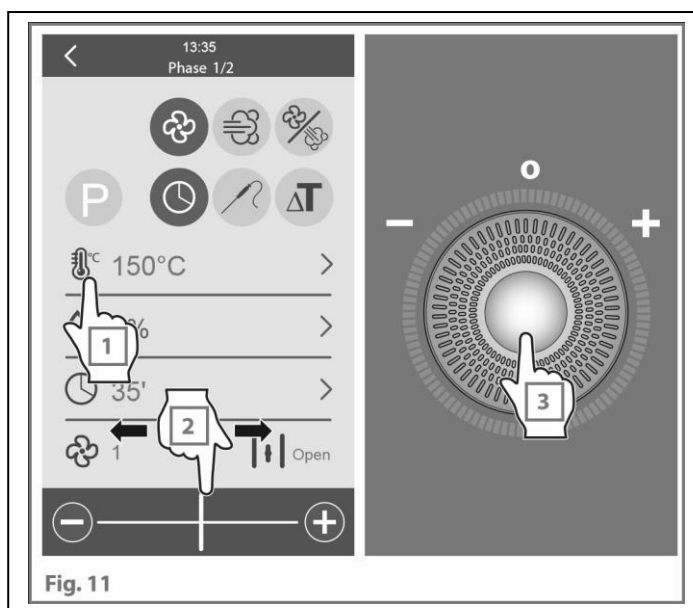
-utilizando la sonda al corazón: la cocción termina cuando la temperatura al corazón llega a la temperatura configurada por el usuario.

-utilizando la función Delta T: la cocción termina cuando la temperatura al corazón llega a la temperatura configurada por el usuario.

N.B.: Cocciones con Delta T

Por definición, Delta T es la diferencia entre la temperatura central del producto (al corazón) y la de la cámara de cocción. El horno, gracias a la tecnología de vanguardia, mantiene siempre constante la diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y el corazón del alimento (Delta T configurado) hasta cuando no se logre alcanzar la temperatura establecida para el corazón.

Este tipo de cocción no afecta el producto con temperaturas demasiado elevadas; cuanto mayor sea el valor Delta, más rápida será la cocción; por el contrario, cuanto menor sea el valor Delta, mayor será el tiempo de cocción.



Configuración a tiempo (Fig.13)

1-Presionar el símbolo “tiempo de cocción”.

2-Presionar el símbolo “tiempo”.

3-Presionar “+” o “-” (incremento de una unidad a la vez) o girar el codificador para configurar el valor deseado de 1’ (un minuto) a 999’ (novecientos noventa y nueve minutos): si se desea que el equipo funcione continuamente, arrastrar el cursor completamente hacia la izquierda hasta que aparezca el símbolo del infinito: “∞”.

4-Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

Configuración con sonda al corazón (Fig. 14)

1-Presionar símbolo “sonda al corazón”.

2-Presionar símbolo “temperatura aguja”.

3-Presionar “+” o “-” (incremento de una unidad a la vez) o girar el codificador para configurar la temperatura al corazón deseada (5 - 100°C).

4-Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

Configuración con función Delta T (Fig.15)

Los parámetros que serán configurados para cocinar con esta función son:

-la temperatura de la sonda aguja (cuando ésta se logra finaliza la cocción);

-el Delta T que debe mantener el equipo (Delta T= diferencia entre temperatura cámara detectada por una sonda y la temperatura detectada por la sonda aguja).

1-Presionar símbolo “Delta T”.

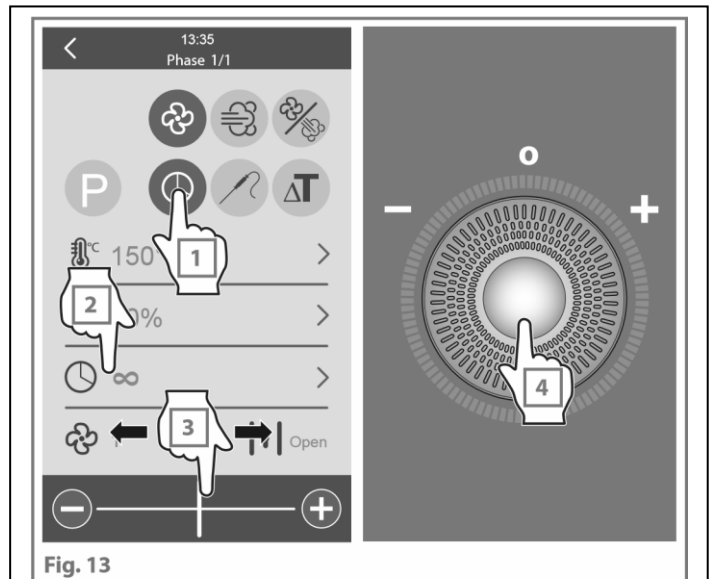


Fig. 13

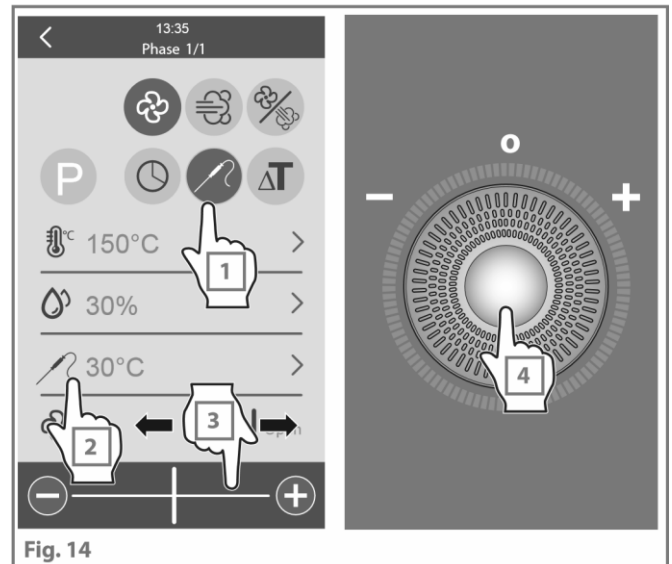


Fig. 14

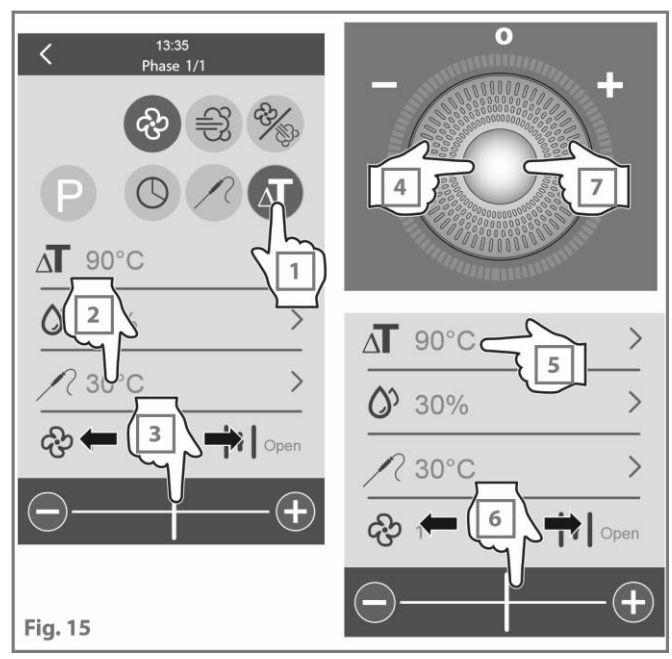


Fig. 15

2- Presionar símbolo “temperatura aguja”.

3- Presionar “+” o “-” (incremento de una unidad a la vez) o girar el codificador para configurar la temperatura al corazón elegida (5 - 100°C).

4- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

5- Presionar símbolo “Delta temperatura”.

6- Presionar “+” o “-” (incremento de una unidad a la vez) o girar el codificador para configurar el Delta deseado (1 - 100°C).

7- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

5.3.5. Configuración humidificación en cámara

1- Presionar el símbolo “humedad” (Fig. 16).

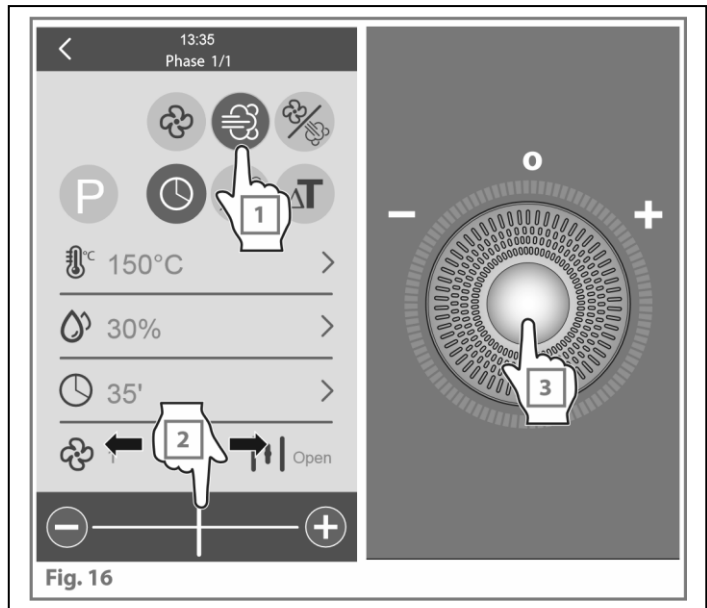
2- Presionar “+” o “-” (incremento de 10 unidades a la vez) o girar el codificador para configurar el valor deseado.

Es posible elegir entre valores que van de 10 a 100%;

3- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

Valores configurables:

- Cocción a vapor: de 50 a 100%;
- Cocción mixta: de 10 a 100%.




5.3.6. Configuración de la posición de la válvula

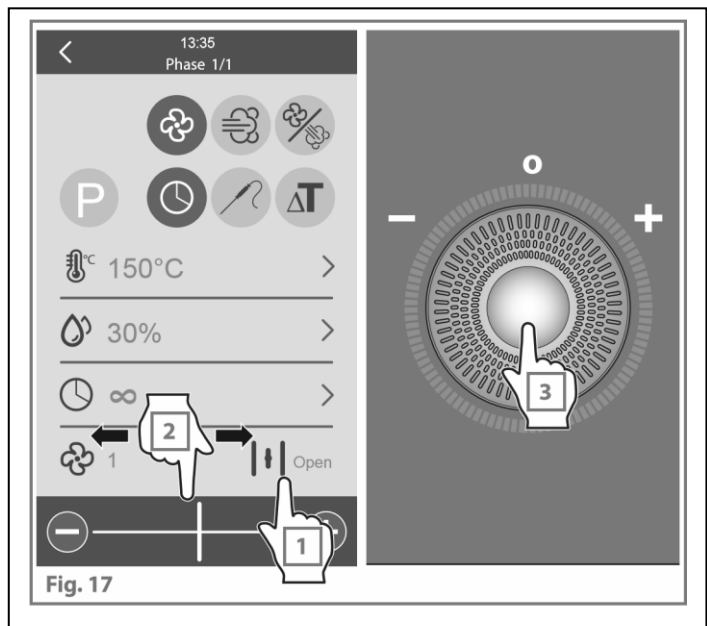
1- Presionar símbolo “chimenea” (Fig.17).

2- Presionar “+” o “-” o girar el codificador para configurar el modo deseado:

 chimenea completamente cerrada

 chimenea completamente abierta

3- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.



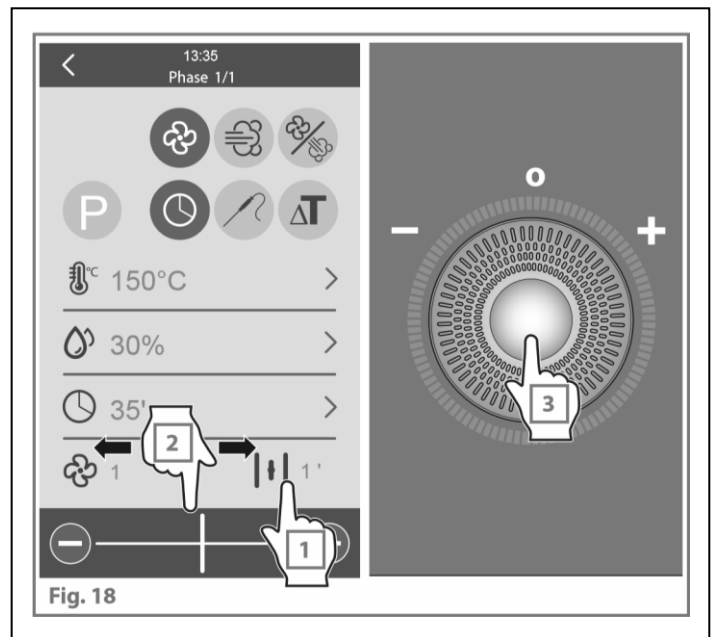
Duración de la apertura automática de la válvula (Fig.18).

Para programar la apertura / cierre de la válvula, recordar siempre que esto no se puede hacer durante una cocción y que en la pantalla TEMPO no esté presente el modo INFINITO, por lo tanto actuar de acuerdo con los siguientes procedimientos:

1- Presionar símbolo “chimenea”; apretando “+” o “-” o girando el codificador, se visualizará al lado de dicho símbolo, un tiempo en minutos que representa el tiempo de espera de apertura de la válvula antes del final de la fase.

2- Configurar el tiempo deseado apretando “+” o “-” o girando el codificador. Es posible configurar un tiempo máximo igual a la duración de la fase de cocción.

3- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.

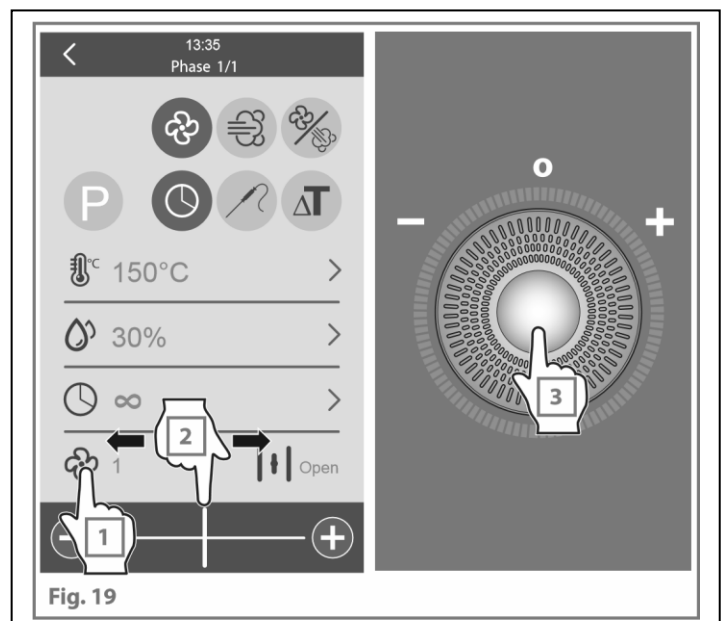


5.3.7. Configuración de la velocidad ventilador

1- Presionar el símbolo “ventilador” (Fig.19).

2- Apretar “+” o “-” o bien girar el codificador para configurar el valor deseado. (mín./máx.)

3- Presionar el pomo codificador para confirmar la elección.



5.3.8. Agregar o eliminar más fases de cocción (step)

Después de haber configurado la fase de cocción “1” explicada en los capítulos precedentes, es posible configurar más fases de cocción (Fig.20).

1-Presionar el icono “add step”: aparecerá una pantalla con los parámetro de cocción de la fase “1”, ahora configurar los parámetros de la fase “2” como de costumbre.

2A-Presionar el icono “add step” para configurar la fase de cocción “3” y continuar así hasta completar la fase “6”.

2B-Presionar la flecha situada abajo a la derecha para confirmar las configuraciones y terminar la programación de la receta.

Para eliminar la última fase de cocción configurada o las fases intermedias, seleccionar la fase, tocando los iconos de las flechas ubicadas en la barra superior derecha e izquierda; luego tocar el icono del cesto que será visible desde la fase “2”.

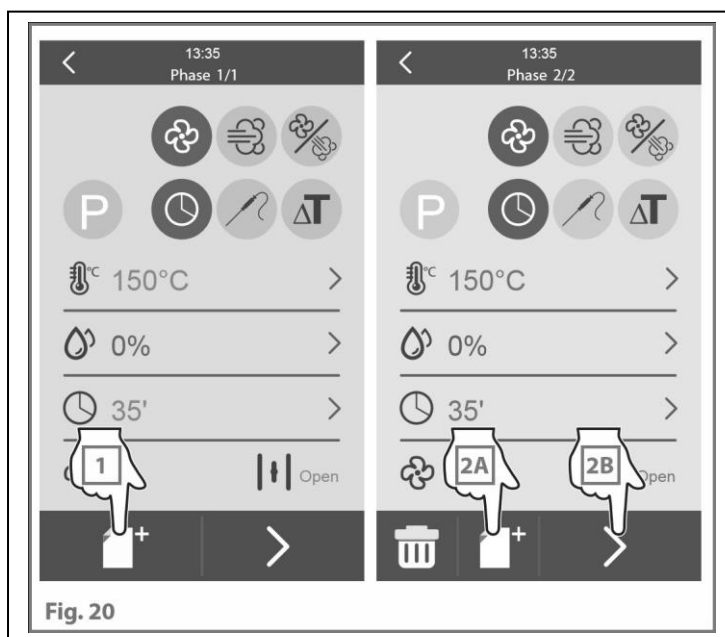


Fig. 20

5.3.9. Iniciar inmediatamente la cocción o salvar la receta configurada

Después de haber configurado las fases con los diferentes parámetros de cocción (duración, temperatura, etc...) es posible:

- Iniciar la cocción inmediatamente;
- Salvar y dar nombre a la receta configurada: será posible activarla inmediatamente o más tarde. Habiendo guardado los parámetros será posible volver a utilizar la receta en un segundo momento, todas las veces que se desee, sin tener que configurar nuevamente los parámetros cada vez. Para buscar la receta guardada es necesario acceder a la sección “Recetario” (ver 5.4)

En ambos casos, después de haber presionado el botón “PLAY” la cocción inicia inmediatamente con los parámetros configurados o, si está previsto, un ciclo de precalentamiento, aparecen en las pantallas dedicadas; en este último caso, esperar a que termine el precalentamiento antes de introducir los productos en el horno.

Para mayores informaciones acerca del precalentamiento, leer 5.3.2.

Durante la cocción, siempre es posible cambiar los parámetros de la receta o agregar humedad manualmente: sin embargo, estos cambios son temporales y no se salvarán.

5.3.10. Cocción terminada

Si la cocción ha sido configurada:

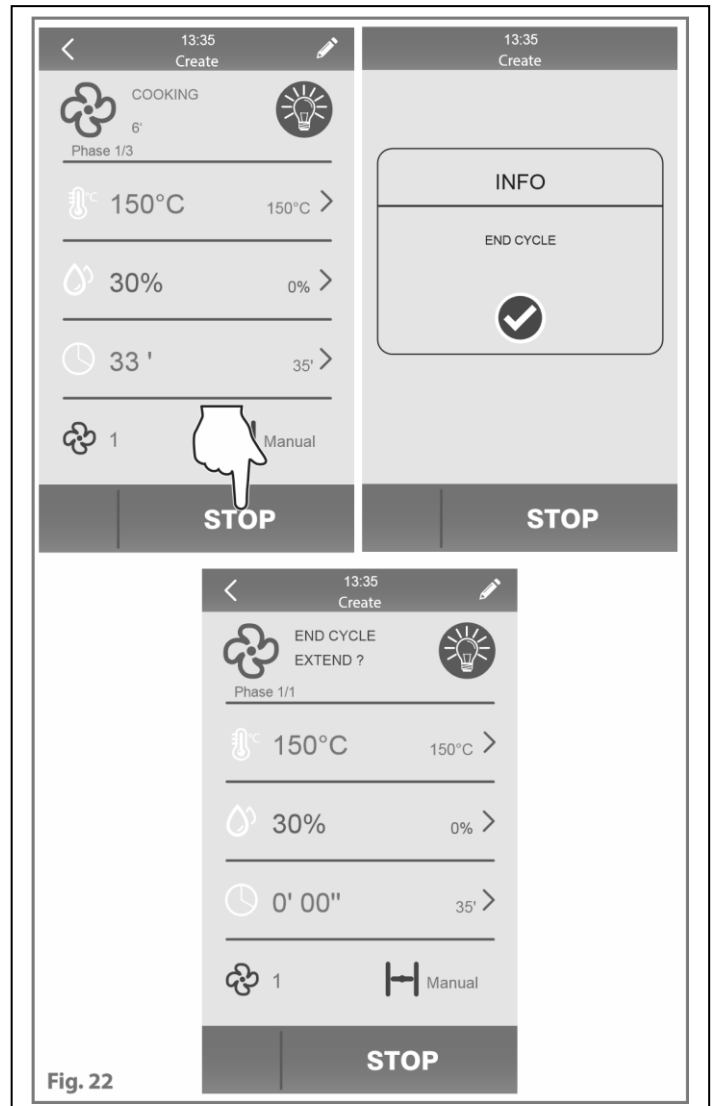
-configurando un **tiempo de cocción**, ésta finaliza cuando expira el tiempo establecido por el usuario;

-utilizando la **sonda al corazón**, esa finaliza cuando se alcanza la temperatura interior establecida por el usuario;

-utilizando la **función Delta T**, termina cuando se alcanza la temperatura interior del producto establecida por el usuario, ver 5.3.4.

También se puede adelantar el final de la cocción presionando el botón "STOP" durante al menos dos segundos. En ese caso, la pantalla volverá a mostrar el menú principal.

El final de la cocción es indicado por la aparición en la pantalla lateral mediante el relampagueo de un LED y una señal acústica. La siguiente pantalla brinda la posibilidad de prolongar la receta que acaba de terminar configurando un nuevo valor de timer o para regresar a la página de inicio presionando "STOP".



⚠ Para manipular recipientes, accesorios u otros objetos dentro de la cámara de cocción, usar siempre adecuada ropa protectora térmica DPI (por ejemplo, guantes térmicos).

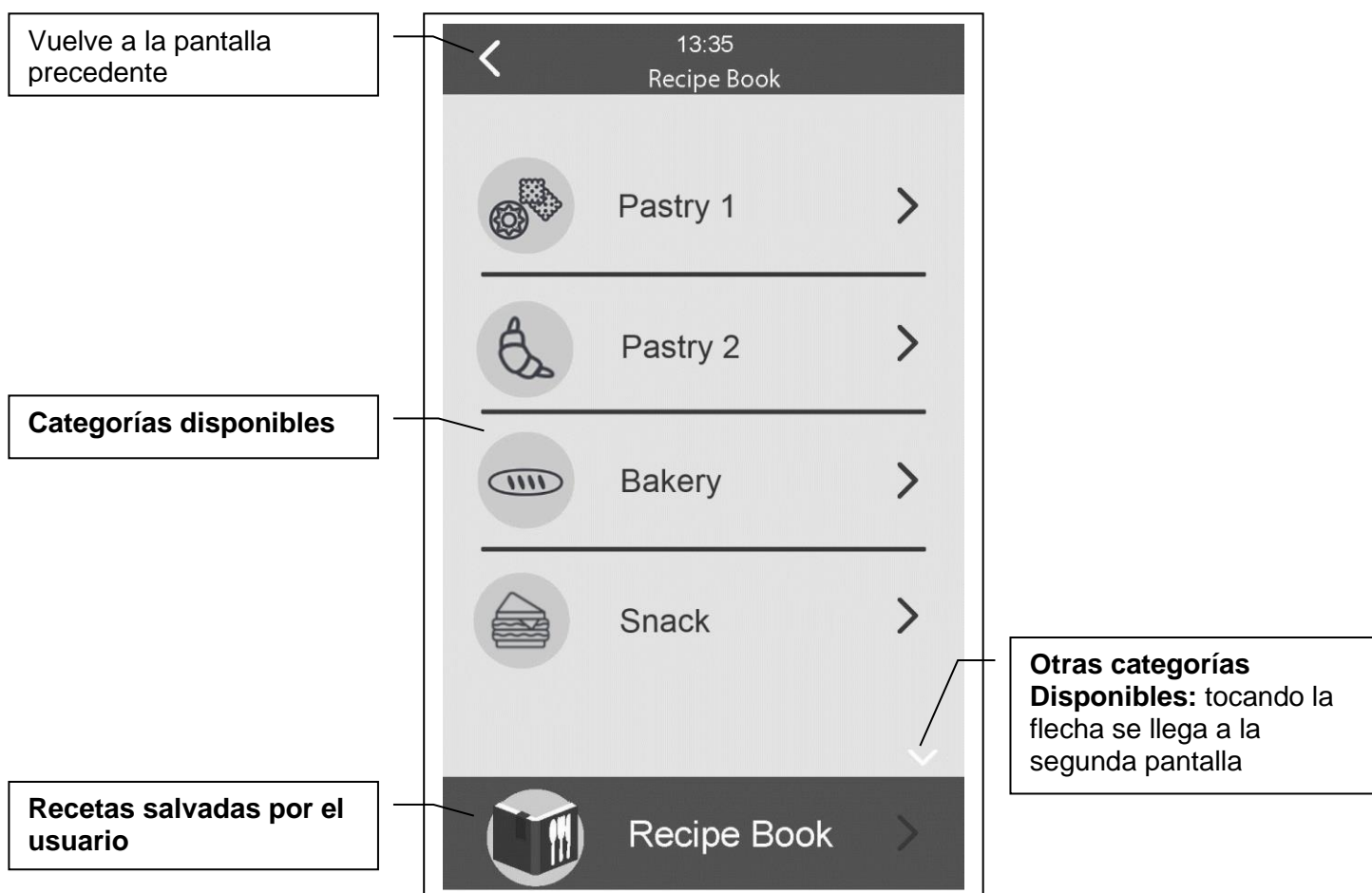
⚠ **Durante la cocción y hasta el enfriamiento, las partes externas e internas del horno pueden resultar muy calientes (temperatura superior a 60°C / 140°F). Para evitar quemaduras se recomienda no tocar estas zonas. Poner mucha atención al sacar las bandejas o recipientes de la cámara de cocción, especialmente si contienen líquidos.**

Si se desea efectuar otra cocción que prevé temperaturas inferiores en cámara, está disponible la función "Enfriamiento cámara", ver 5.5.4.

Si se desea encender/apagar la luz durante la cocción, tocar el símbolo de la lámpara en alto a la derecha.

5.4. Cocciones con receta

En esta sección se muestra cómo utilizar y crear recetas, preconfiguradas por el Constructor o almacenadas precedentemente por el usuario salvando las cocciones manuales configuradas. El equipo puede contener hasta 147 recetas (72 preestablecidas y 75 salvadas por el usuario) divididas en varias categorías.



5.4.1. Salvar una receta

Para crear una receta personal, proceder en el modo siguiente:

Después de configurar el ciclo de cocción como se muestra en el capítulo anterior, se llega a la pantalla resumen de los parámetros de cocción:

- 1-Una vez configurados los parámetros deseados, tocar el símbolo de guardar, Fig.23;
- 2-Elegir el renglón para guardar; se puede elegir un renglón en blanco o bien sobrescribir uno ya ocupado;
- 3-Confirmar la intención de salvar dicha receta;
- 4-Gracias al teclado alfabético que aparecerá, nominar la receta y tocar el símbolo \checkmark en bajo a la derecha para confirmar.

5.4.2. Cocinar una receta almacenada

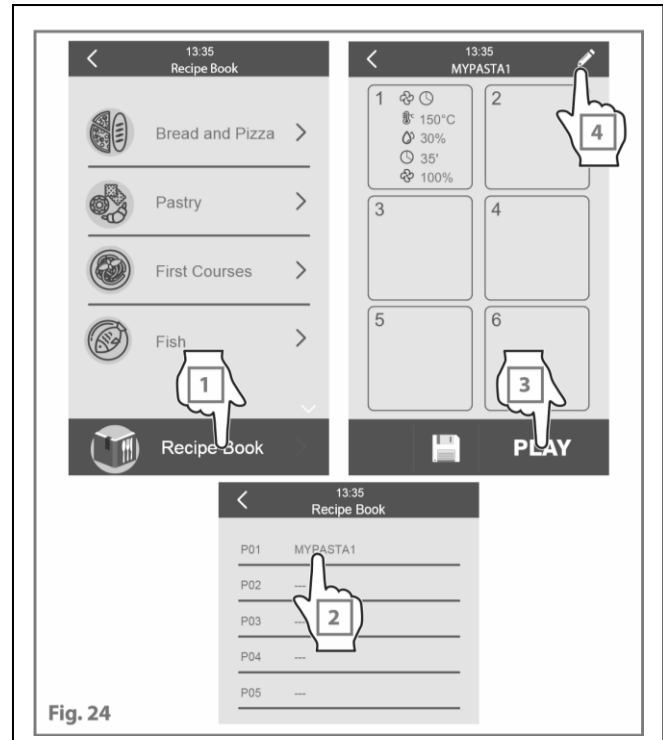
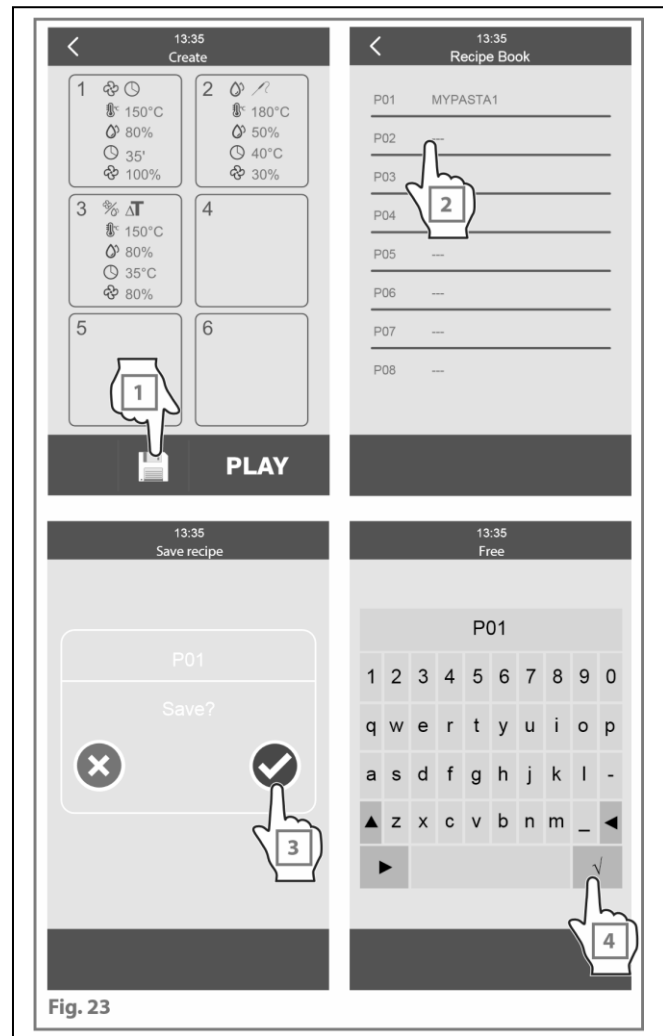
almacenada

1-En el menú de recetas tocar el último elemento en la parte inferior relacionado con las recetas almacenadas. (Fig.24).

2-Tocar brevemente el nombre de la receta: en la pantalla el resumen de los parámetros de cocción.

3-Si los parámetros de la receta satisfacen las propias necesidades, iniciar la receta con el botón "PLAY". La cocción comienza inmediatamente con los parámetros configurados.

4-Si los parámetros de cocción de la receta NO satisfacen las propias exigencias, es posible modificarlos y sobrescribir los valores: esto significa que la receta original en memoria será reemplazada por la modificada sin posibilidad de ser recuperada.



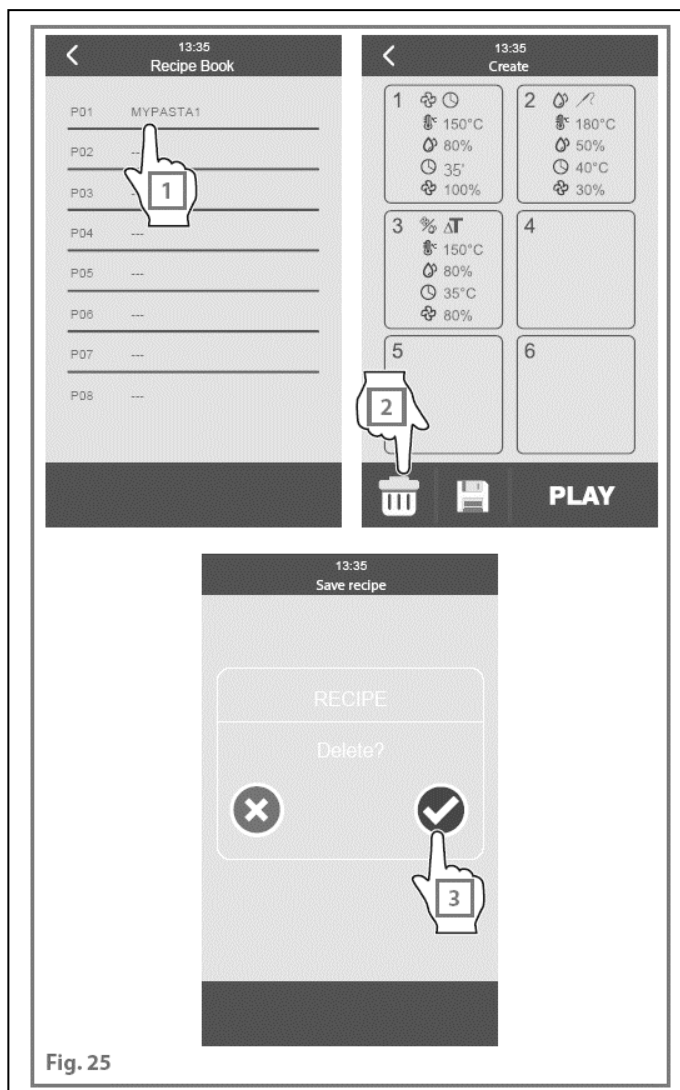
5.4.3. Eliminación de una receta

Para eliminar una receta previamente guardada, operar de la siguiente manera:

1-De la lista de recetas previamente salvadas, seleccionar la receta que se desea eliminar. (Fig.25).

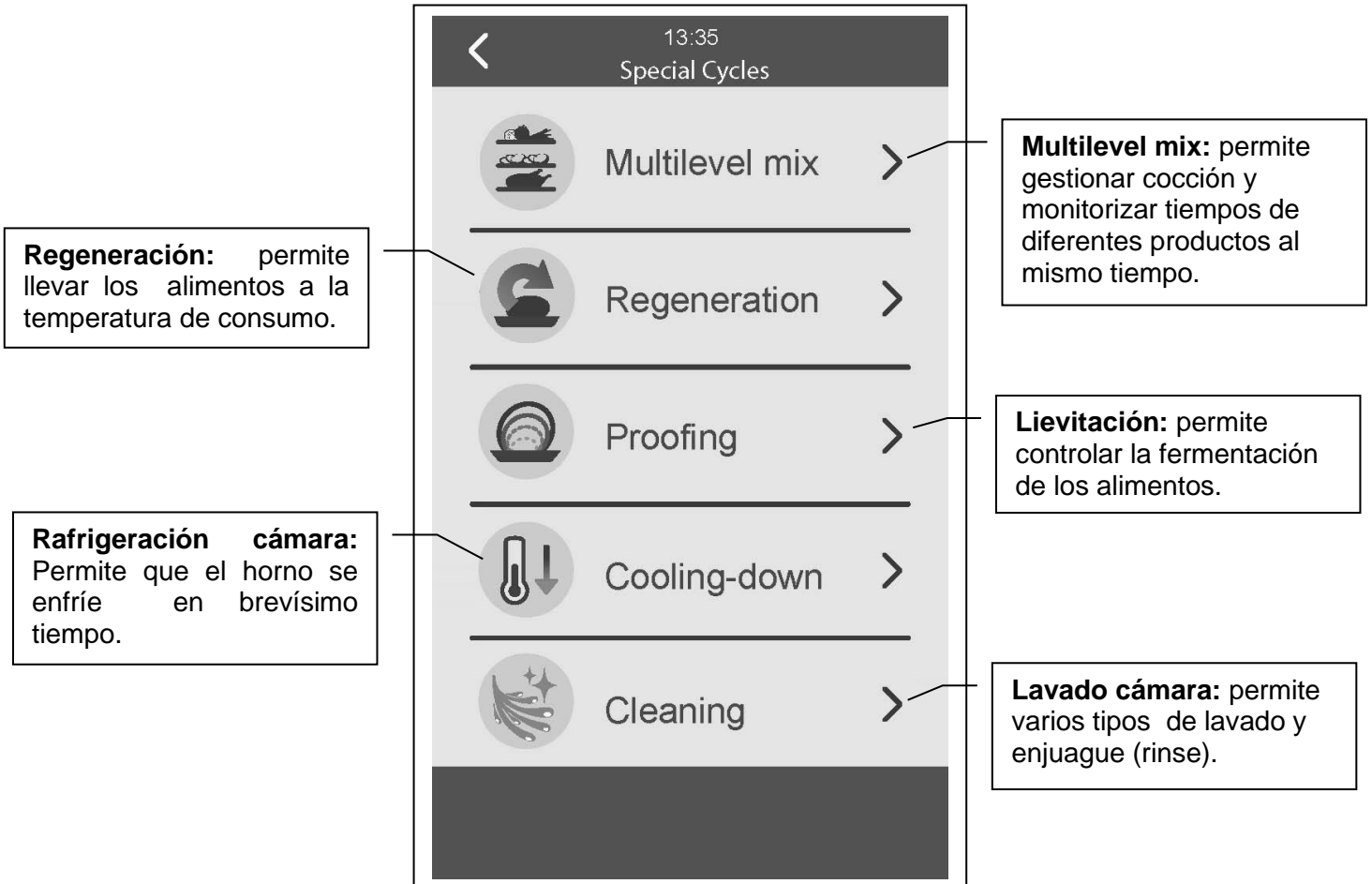
2-Desde la pantalla de resumen de los parámetros de cocción, tocar el símbolo del canasto en la parte inferior izquierda.

3-Confirmar la intención de eliminar tal receta.



5.5. Ciclos especiales

Los ciclos especiales son ciclos de trabajo predefinidos que permiten efectuar fácilmente diferentes acciones, por ejemplo:



5.5.1. Multilevel mix

Gracias a esta función es posible cocinar contemporáneamente varias recetas compatibles* para crear el menú del día. Los ciclos de cocción pueden ser de dos tipos,

EXTRACCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA e INSERCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA:

*recetas compatibles: recetas que tienen los mismos parámetros de cocción (temperatura, humedad, etc..)

1-Seleccionar la función Multilevel mix (Fig.33).

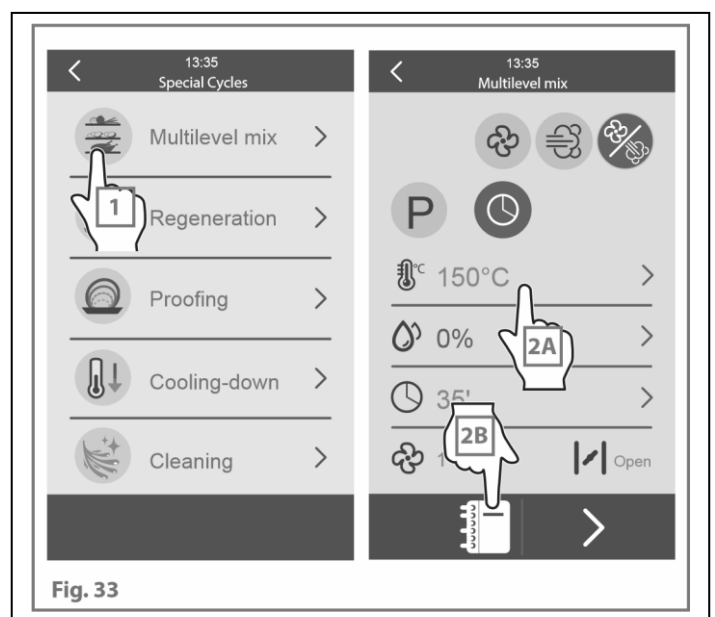


Fig. 33

2A-Configurar los parámetros de una receta manual o bien 2B- elegir una receta de un recetario, que actuará como receta guía para todo el ciclo, EXTRACCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA o INSERCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA.



EXTRACCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA

Esta función es ideal para cocciones mixtas, regeneraciones rápidas o en los momentos de servicio en los que normalmente se utiliza el horno a una temperatura standard y se regeneran productos de a poco (a la carta). Este programa permite controlar los tiempos de cocción de diferentes productos y ayuda al chef a no dejar los alimentos en el horno más del tiempo necesario, arriesgando que se quemen o comprometer la calidad final de los mismos.

EXTRACCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA permite la introducción contemporánea de todos los alimentos (después del precalentamiento si está previsto) y con señal acústico avisa e indica al chef cuál bandeja (o nombre de la receta) ha termina la cocción y debe ser retirada del horno.

Cuando se ha cocinado cada uno de los platos, es posible ingresar otros tiempos o recetas manteniendo la temperatura programada hasta ser apagado manualmente, presionando botón "STOP".

1-Seleccionar la función Multilevel mix (Fig.34).

2A-Configurar los parámetros de una receta manual o 2B elegir una receta de un recetario.

3-Tocar la función EXTRACCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA.

4-Introducir las bandejas al mismo momento, configurando el tiempo de cocción de cada una de ellas.

N.B.: Otras bandejas con otros alimentos, siempre con tiempos de cocción diferentes pueden ser agregados sucesivamente.

5-Tocar "Play" para iniciar la cocción.

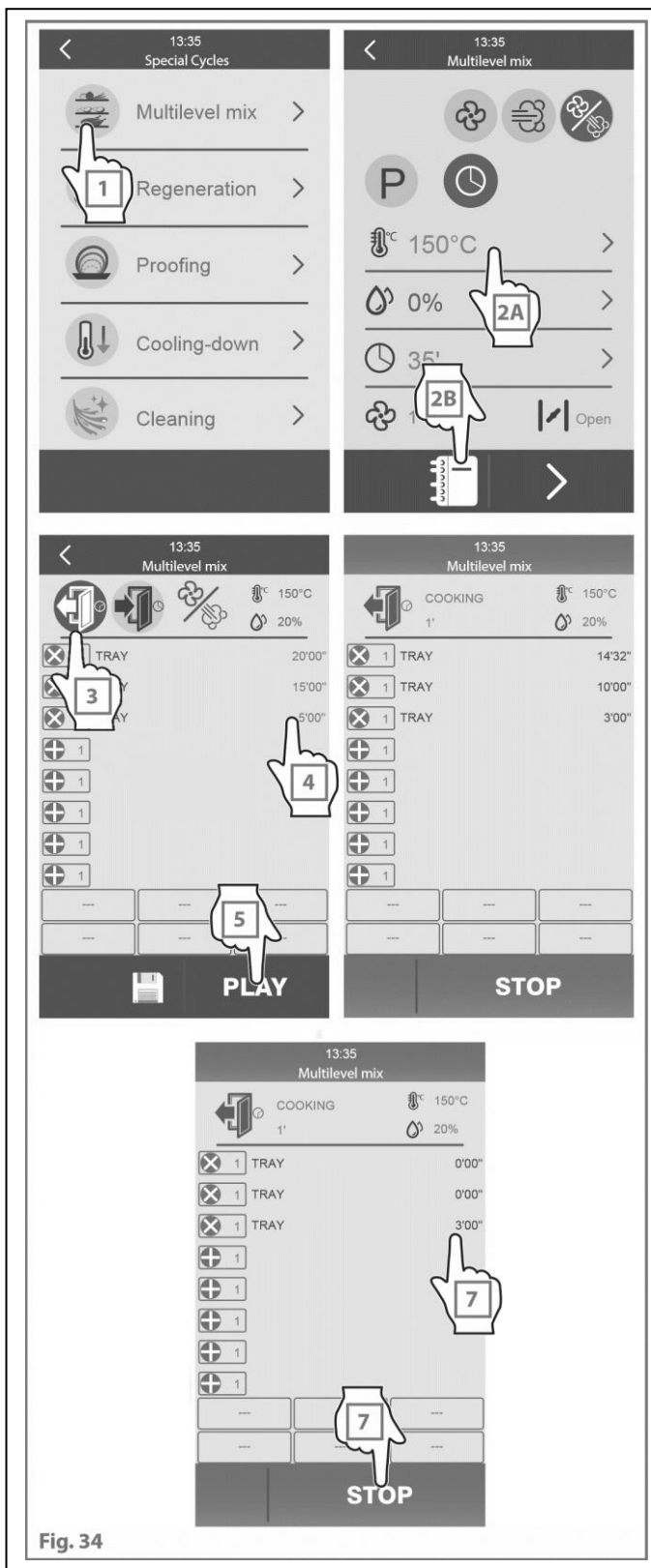


Fig. 34

6-La pantalla indicará tanto visualmente como mediante zumbador (buzzer) el temporizador (timer) del recipiente que ha completado la cocción y que está listo para ser extraído.

7-Una vez retiradas todas las bandejas, el horno permanece caliente y será posible añadir tiempo a las distintas bandejas o, manteniendo apretado “STOP”, finalizar manualmente la cocción y volver a la home page de los ciclos especiales.



INSERCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA

Se recomienda esta función para las cocciones de productos mixtos durante la preparación antes del servicio o, por ejemplo, para la cocción de productos para el buffet (diferentes verduras al vapor, diferentes tipos de croissants...). INSERCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA reconoce la receta con el tiempo más largo y comenzará a partir de aquella (después de precalentar, si es necesario); luego, gracias a una señal acústica, recuerda cada vez cuándo y cuál recipiente (o nombre de la receta) poner en el horno. El horno avisará 30 segundos antes de que se necesite poner en horno cada recipiente para tener el tiempo de prepararse.

Al final resultarán todos los productos cocidos y calientes al mismo momento, prontos y listos para poner en los platos o para servir.

Una vez finalizado el ciclo de cocción, el horno bloquea la cocción y permanece en la pantalla de funciones. Para salir, presionar el botón “STOP” durante algunos segundos.

1-Seleccionar la función Multilevel mix (Fig.35).

2A-Configurar los parámetros de una receta manual o 2B elegir una receta de un recetario.

3-Tocar la función INSERCIÓN TEMPORIZADA DE BANDEJA.

4-Introducir las bandejas en momentos distintos, configurando el tiempo de cocción de cada una de ellas.

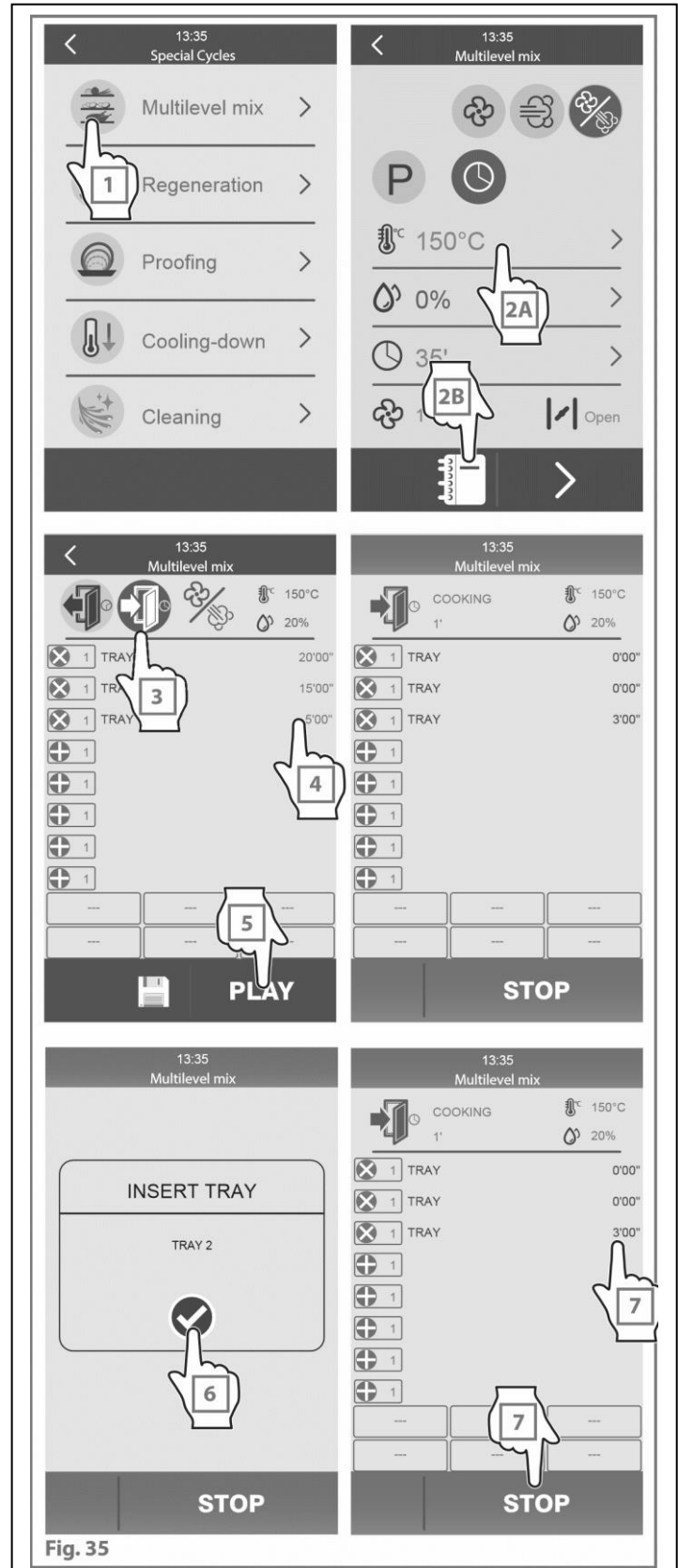


Fig. 35

N.B.: Otras bandejas con otros alimentos, siempre con tiempos de cocción diferentes, se pueden agregar sucesivamente.

5-Tocar "Play" para comenzar la cocción.

6-La pantalla señalará tanto visualmente como con el buzzer cuál recipiente introducir mientras que se cocina la bandeja con cocción más larga.

De este modo, todas las cocciones de las bandejas previstas para el ciclo de cocción terminarán en el mismo instante.

7-Una vez extraídas todas la bandejas, mantener pulsado "STOP" para terminar la cocción de manera manual y volver a la página de inicio de los ciclos especiales.

5.5.2. Regeneración al corazón/a tiempo

La regeneración con sonda corazón es específica para productos delicados: gracias a la precisión de esta última es fácil comprobar la temperatura que alcanza el alimento en cada momento y elegir la mejor para el servicio.

La regeneración programada es específica para productos de pequeño tamaño donde sería imposible utilizar la sonda central a corazón.

1-Seleccionar la función de regeneración (Fig.36).

2A-Seleccionar la regeneración temporizada o 2B al corazón.

3-Después de configurar las informaciones de trabajo, tocar "Play" para comenzar.



Fig. 36

5.5.3. Fermentación

temporizada

La fermentación a tiempo es una función específica para panificación y pastelería.

1-Seleccionar la función fermentación (Fig.37).

2-Después de configurar la información del trabajo, tocar "Play" para comenzar.

3-También es posible configurar una segunda fase..



Fig. 37

5.5.4. Enfriamiento de la cámara

Esta función baja automáticamente la temperatura del horno en muy poco tiempo.

Esto resulta muy útil si, terminada una cocción, se desea efectuar otra que prevé temperaturas inferiores en la cámara o si es necesario limpiar la cámara del horno, manualmente o utilizando los programas automáticos.

1-Seleccionar la función enfriamiento cámara (Fig.38).

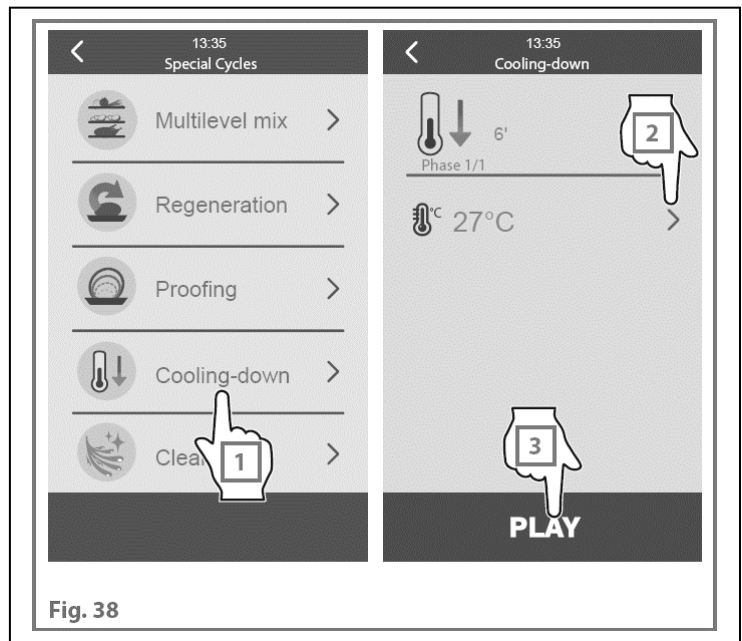
2-Configurar la temperatura deseada.

3-Tocar "Play" para empezar.

Para iniciar la función es

fundamental que la puerta del horno esté ABIERTA: en caso contrario la pantalla mostrará un aviso de apertura de la puerta

Durante la fase de enfriamiento es siempre posible modificar la temperatura configurada (ej. pasar de 100 a 120°C) volviendo a ingresar a la pantalla.



5.5.5. Lavados y enjuague automático de la cámara de cocción

Enjuague (Rinse)

Gracias a esta función automática es posible enjuagar sólo con agua la cámara de cocción, rápidamente, para pasar de una cocción a otra sin que los residuos de la preparación precedente se depositen sobre el producto que se enhornará después. (Fig.39).

1-Seleccionar "lavado" del menú ciclos especiales.

2-Seleccionar la función enjuague.

3-Tocar "Play" para iniciar.



Lavados

Gracias a esta función automática es posible lavar con un detergente específico la cámara de cocción, para tener siempre el horno perfectamente limpio. Es posible elegir entre un ciclo “Standard” y “Complete” de duración diferente. (Fig.40).

Además de los tres programas de lavado, se encuentra el programa “recarga detergente” que debe ser efectuado en los siguientes casos:

-cuando se enciende el horno por primera vez después de la instalación;

-cada vez que se cambia el bidón del detergente;

-después de un largo periodo de inactividad.

⚠ Se recomienda enjuagar siempre después del ciclo de recarga del detergente.

⚠ ¡Advertencias importantes sobre los lavados!

-Antes de comenzar uno de los cuatro programas, comprobar que no queden restos de alimentos en el interior del horno.

-Antes de hacer partir un ciclo de lavado, verificar que la descarga del agua en el fondo de la cámara de cocción esté libre para evitar absolutamente una inundación de la misma.

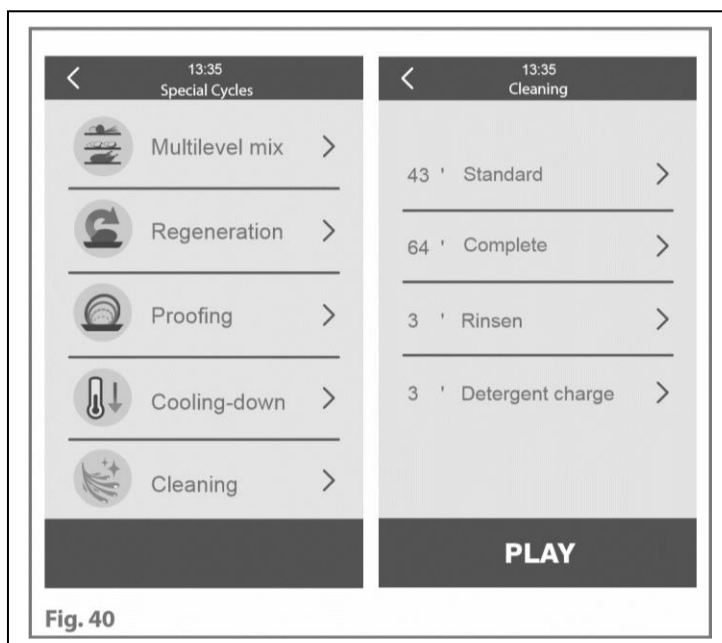
-Antes de manipular y utilizar el detergente, leer atentamente la hoja de datos de seguridad del producto.

⚠ **Durante el lavado no abrir la puerta del horno por peligro de lesiones a los ojos, mucosas y piel causadas por el contacto con los detergentes químicos usados, los que son rociados por el impulsor dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.**

-Al final de cada lavado, controlar que no queden residuos de detergente en la cámara de cocción. Eliminar los residuos enjuagando la cámara de cocción manualmente o con el programa de enjuague.

-Recomendamos el uso de detergentes aprobados por el Constructor: el uso de un detergente inadecuado podría dañar el sistema de lavado y la integridad de la cámara de cocción, invalidando la garantía del producto.

-Para un perfecto funcionamiento del sistema de lavado del horno asegurarse, antes de iniciar un programa de lavado, que la temperatura de la cámara de cocción sea inferior a 100°C. En caso de temperaturas más altas partirá automáticamente la función de refrigeración de la cámara de cocción, consultar 5.5.4.



5.6. Encendido programado (para lavado y cocción)

Desde la pantalla de la página de inicio, se puede acceder a este menú tocando el símbolo de la agenda en la parte superior izquierda (Fig.31).

Planificación encendido programado:

Para planificar un encendido programado es necesario:

1-Llenar los campos:

- día de la semana;
- tipo de receta o lavado;
- hora de activación;

2-Confirmar con el pomo codificador cada campo configurado;

3-Es posible agregar y memorizar más encendidos programados sólo tocando el símbolo de la página en la parte inferior de la pantalla.

N.B.: Si el programa seleccionado prevé precalentamiento, el horno quedará así hasta cuando no se introducirán las bandejas o recipientes. Si el programa seleccionado no lo prevé, el horno efectúa directamente el ciclo de cocción seleccionado.

Activación encendido programado:

Para activar un encendido programado es necesario asegurarse de que al menos un encendido esté configurado, que el horno esté encendido y que no haya algún procedimiento en curso.

1-Volver a la pantalla de inicio y presionar el botón (stand-by) por 3 segundos (Fig.32).

2-Seleccionar el encendido configurado que se desee y tocar el símbolo de verificación en la parte inferior derecha para confirmar la activación (o el botón stand-by para apagar).

Para confirmar la activación del encendido programado, aparecerá la pantalla en la parte inferior de Fig. 32.

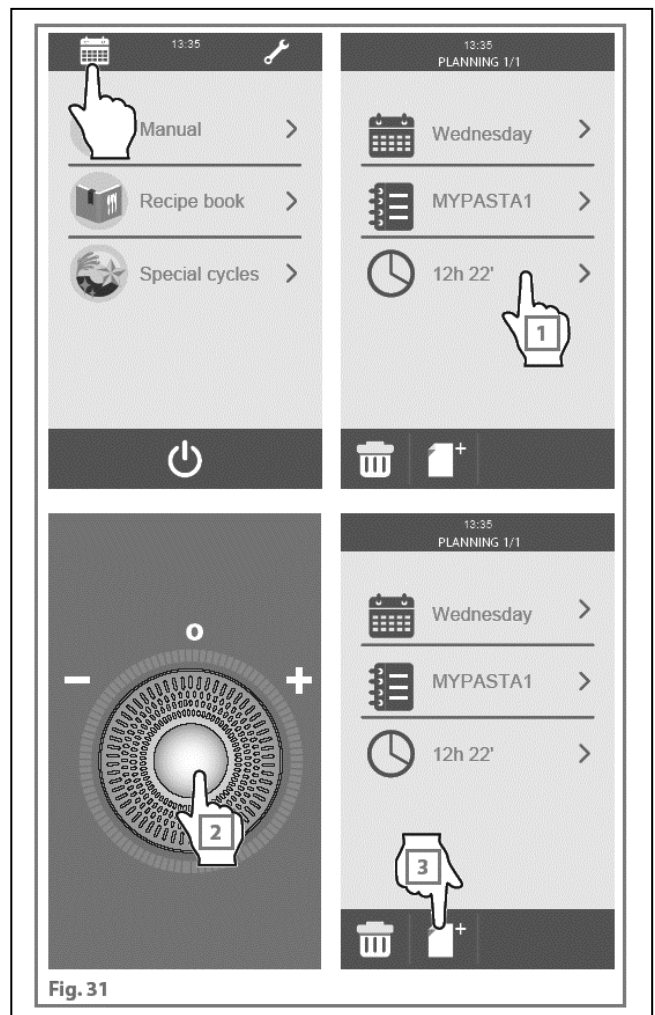


Fig. 31



Fig. 32

5.7. Apagado

Tocando este botón, Fig.41 número 1, por algunos segundos el usuario puede pasar a la pantalla de stand-by y, sucesivamente, presionando por algunos segundos el codificador, Fig.41, número 2, será posible apagar el horno.

Confirmar con el pomo codificador cada campo configurado.

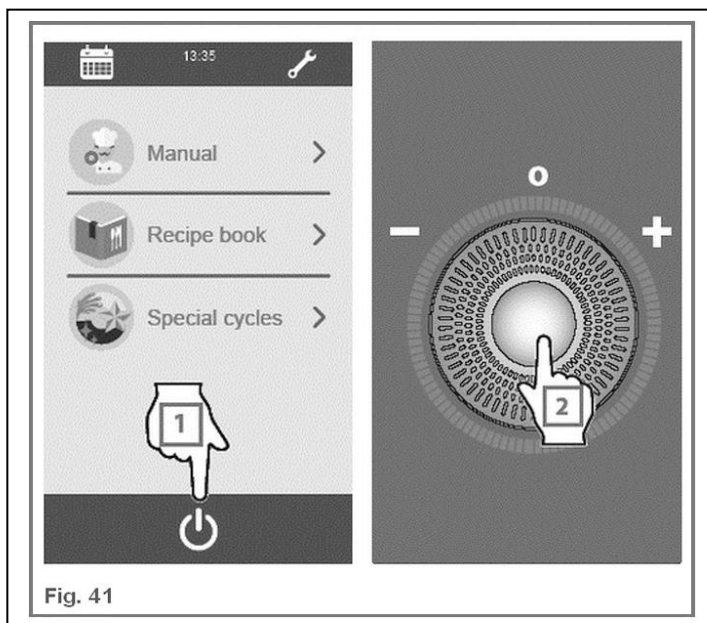


Fig. 41

5.8. Alarmas

Si se manifiesta una alarma se activa el buzzer, aparece en pantalla el símbolo y un pop-up con un código de alarma; tocar la pantalla en el centro para apagar el buzzer y restablecer la normal visualización. El cuadro siguiente muestra el significado de los códigos de alarma del horno.

CÓDGO DE ALARMA	SIGNIFICADO
ALARMA sonda cámara	<p>Alarma sonda cámara soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verificar el tipo de sonda; ver el parámetro P0 -verificar la conexión horno-sonda -verificar la temperatura de la cámara <p>principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> -si la alarma se manifiesta cuando el horno está encendido, no será posible iniciar ciclos de cocción o lavado. -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, el ciclo se interrumpirá. -la salida de regulación de temperatura se apaga.
ALARMA sonda aguja	<p>alarma sonda aguja soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> -las mismas del caso precedente pero relativamente a la sonda aguja. <p>principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> -si la alarma se manifiesta cuando el horno está encendido, no se podrá dar inicio a un ciclo de cocción a Delta T o un ciclo de cocción al corazón -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción a Delta T o un ciclo de cocción al corazón, el ciclo se interrumpe.
ALARMA falla de energía	<p>alarma interrupción de la energía eléctrica, soluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verificar conexión horno-alimentación eléctrica <p>principales consecuencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> -si la alarma se manifiesta cuando el horno está encendido o apagado, cuando se restablezca la alimentación eléctrica el horno se apagará. -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción y la duración de la interrupción de energía es inferior al tiempo establecido con el parámetro r12, al restablecerse la energía el ciclo se repetirá desde el inicio de la fase durante la cual se produjo la interrupción (si, al contrario, la duración de la interrupción es mayor que el tiempo establecido con el parámetro r12, cuando se restablezca la energía eléctrica se interrumpirá el ciclo).
CÓDIGO DE ALARMA	SIGNIFICADO

ALARMA comunicación. módulo control	<p>alarma comunicación interface usuario-módulo de control soluciones: -verificar la conexión interface usuario-módulo de control</p> <p>principales consecuencias: -si la alarma se manifiesta cuando el horno está encendido, no se podrá dar inicio a un ciclo de cocción -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, no tiene consecuencias</p>
ALARMA alta temp. módulo control	<p>Alarma de temperatura durante la ejecución de soluciones -comprobar temperatura de funcionamiento del módulo de control: ver parámetro A4</p> <p>principales consecuencias: -si la alarma se manifiesta cuando el horno está encendido, no se podrá dar inicio a un ciclo de cocción -se la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, el ciclo se interrumpe -se abrirá el respiradero, se encenderá el ventilador del compartimento técnico y se apagarán las demás salidas -si la cédula se apaga mientras la alarma está activa, el buzzer (zumbador) de alarma se activará</p>
	<p>alarma ingreso micro puerta soluciones: -verificar las causas que han provocado la activación del ingreso; ver parámetro i0</p> <p>principales consecuencias: -se la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, la salida para la regulación de la temperatura, el ventilador y la salida para la inyección del vapor se apagan y el respiradero se abrirá.</p>
ALARMA protección térmica vent.	<p>alarma ingreso protección térmica ventilador soluciones: -verificar las causas que provocaron la activación del ingreso; ver los parámetros i1</p> <p>Principales consecuencias: -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, la salida para la regulación de la temperatura y el ventilador se apagarán</p>
ALARMA absorción eléctrica	<p>alarma ingreso absorción eléctrica soluciones: -verificar las causas que han provocado la activación del ingreso; ver parámetro i4</p> <p>principales consecuencias: -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, las salidas se apagan</p>
ALARMA compatibilidad. módulo control	<p>alarma compatibilidad interface usuario-módulo de control soluciones : -verificar que la interface usuario y el módulo de control sean compatibles</p> <p>principales consecuencias: -el ciclo en curso se interrumpirá</p>
ALARMA protección térmica	<p>alarma ingreso termostato seguridad soluciones: -verificar las causas que han provocado la activación del ingreso; ver el parámetro i3</p> <p>Principales consecuencias: -si la alarma se manifiesta durante un ciclo de cocción, el ciclo en curso se interrumpirá</p>
ALARMA sonda módulo control	<p>alarma falla sonda módulo de control soluciones: -encender y apagar el horno -controlar la temperatura del compartimento técnico</p> <p>principales consecuencias: -el ventilador del compartimento técnico permanece activo</p>
ALARMA rtc	<p>Alarma reloj soluciones : -configurar fecha y hora</p>

6. USO

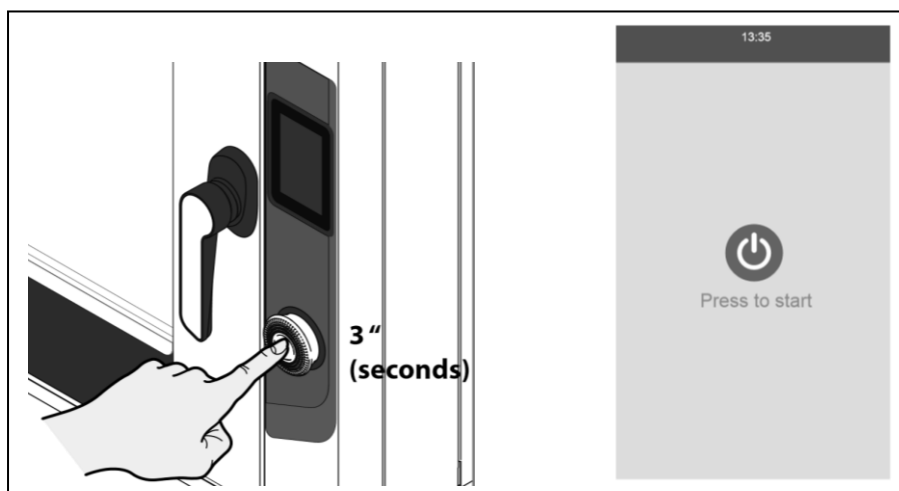
6.1. Preparación para el uso

⚠ 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

Encender el interruptor general del cuadro de alimentación eléctrica, apretar y mantener apretado por 3 segundos el pomo codificador, la pantalla se activa y tocando “Press to start” se enciende el panel de control.

N.B. en la primera puesta en marcha del horno, un procedimiento guiado ayuda a configurar el idioma y la fecha/hora correctos. Posteriormente, si es necesario cambiar la configuración, seguir las instrucciones indicadas en 5.2



6.3. Impostaciones


Efectuar todas las configuraciones necesarias para programar un ciclo de cocción (ej.: cocción manual o cocción con receta, etc... ver 5.3 ó 5.4 ó 5.5).

6.4. Inicio cocción

En este punto, presionando el botón “PLAY” aparecen las pantallas dedicadas, la cocción comienza inmediatamente con los parámetros configurados, o si previsto, el precalentamiento; en este último caso,

esperar a que termine el precalentamiento antes de meter los productos en el horno.

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. 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.

6.7. Apagado

Al final de cada jornada de trabajo, apagar el horno (ver 5.7).

⚠ 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.

6.8. 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.

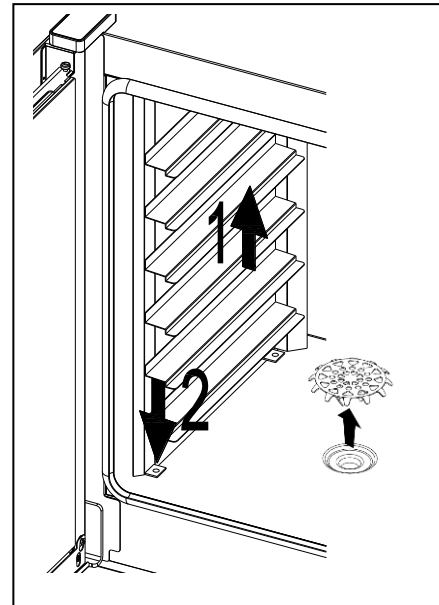
7. LIMPIEZA

⚠ 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.

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: sucesivamente utilizar uno de los programas de lavado ilustrados en el capítulo “Lavados y enjuague automáticos” (ver 5.5.5) o, en alternativa, si fuese necesario una lavado manual, utilizar un paño suave empapado en agua caliente con jabón y finalizar con el enjuague y secado.



Los lavados se hacen sin bandejas en el interior de la cámara de cocción. 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.

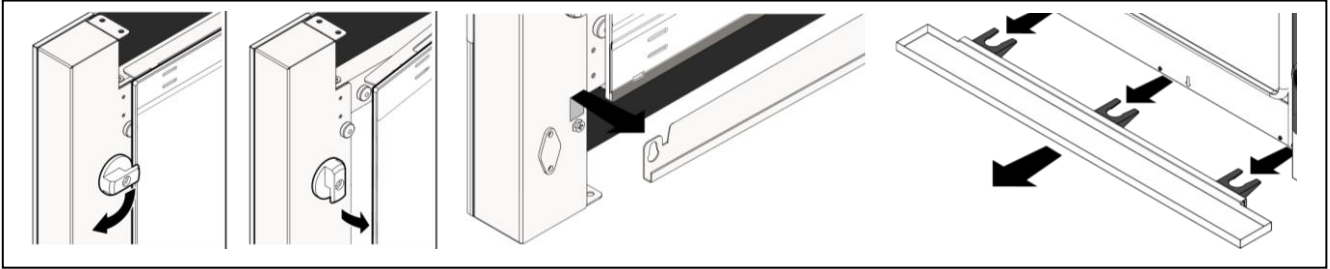
⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos, porque se pondría opaco el acero y sacarían, en breve tiempo, la superficie protectora de la chapa.

⚠ 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 m3rbida humedecida, eventualmente con un detergente suave, no abrasivo.



⚠ Se aconseja, adem3s, 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 alimentaci3n el3ctrica y da3arlo, con consiguiente peligro de fulguraci3n 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.

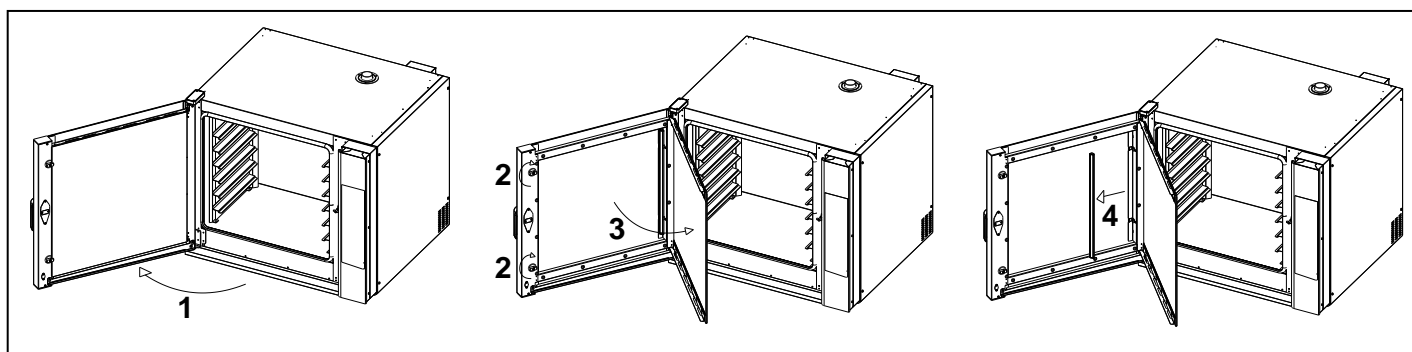
Debido a esto, la sustitución de la bombilla se hace sólo a horno frío o con la ayuda de guantes de protección.

Abrir la puerta del horno (1).

Girar los clips de plástico (2) de bloqueo del vidrio interno y abrirlo como un libro (3)

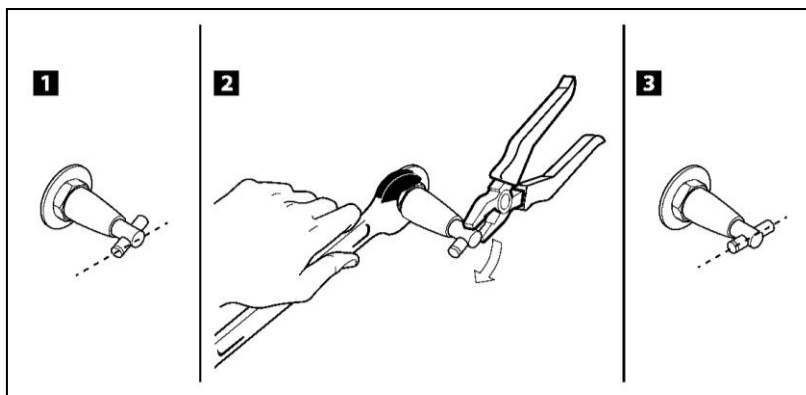
Desenganchar la barra de led de los soportes de plástico (4). Tener cuidado, no romper los cables eléctricos. La lámpara debe ser reemplazada por una de las mismas características.

Volver a ensamblar 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. Mal funcionamiento: ¿qué hacer?


Consultar la tabla siguiente: si el problema persiste, ver cap. 8.3.

Problema	Descripción	Resolución
En START el horno no parte	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta abierta; • Microinterruptor no señala la puerta cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el cierre de la puerta; • Contactar un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia).
Luz cámara apagada	<ul style="list-style-type: none"> • Lámpara suelta; • Lámpara quemada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poner correctamente la lámpara en el portalámpara; • Sustituir lámpara.
El horno no cocina uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Los ventiladores no efectúan más la inversión de marcha; • Un de los ventiladores está parado no funciona; • Una de las resistencias está rota; • Junta de la puerta fuera de sede . 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigirse a un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia). • Dirigirse a un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia). • Dirigirse a un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia) • Reposicionar correctamente la junta de la puerta del horno en su sede.
El horno está completamente apagado	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de tensión de red;; • Conexión a la red eléctrica realizada incorrectamente • Intervención termostato de seguridad 	<ul style="list-style-type: none"> • Restablecer la tensión de alimentación; • Controlar la conexión a la red eléctrica; • Dirigirse a un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia)
No entra agua a tubos humidificación	<ul style="list-style-type: none"> • Entrada agua cerrada • Conexión hídrica incorrecta • Filtro entrada agua obstruido 	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir ingreso agua ; • Controlar conexión del agua • Limpiar los filtros.
Con puerta cerrada, sale agua de la junta	<ul style="list-style-type: none"> • Junta sucia • Junta dañada • Problema mecanismo cierre puerta 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar la junta con paño húmedo; • Contactar técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia); • Contactar técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia)
Se detiene ventilador durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Intervención termostato seguridad motor; • Ruptura condensador motor; 	<ul style="list-style-type: none"> • Apagar el horno; esperar el restablecimiento automático de la protección térmica del motor. Si el inconveniente se repite contactar técnico especializado (Servicio Asistencia). Controlar respeto de la distancia seguridad del horno. • Rivolgarsi ad un técnico especializado para la reparación (Servicio Asistencia).

8.3. Señalizaciones de error


El control electrónico está en grado de reconocer algunos funcionamientos erróneos, para los detalles ver 5.8.

- 1) Si se manifiesta una alarma, el zumbador se activa, la pantalla muestra el símbolo  y un pop-up con un código de alarma; tocar la pantalla cerca del centro para apagar el buzzer y restaurar la visualización normal. Ver cap. 5.8.
- 2) Controlar si hay mensajes de error en la pantalla.
- 3) Tomar nota de los datos del horno (placa de matrícula) , la fecha y el número de la factura de compra del horno.
- 4) Llamar a un Centro de Asistencia Autorizado y comunicar los datos recién escritos.
- 5) Si es necesario sustituir piezas defectuosas, conservarlas y entregarlas al instalador encargado para su sustitución quien las envía al Constructor para los controles necesarios.

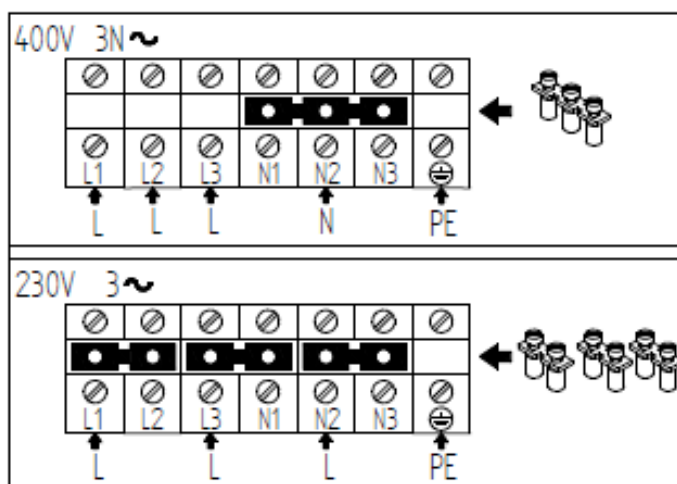
 En este caso, utilice un embalaje adecuado cuidando que sea hecho en modo tal que el aparato no sufra ulteriores daños durante el transporte; es recomendable poner una nota con las palabras FRÁGIL – NO INVERTIR en el exterior del embalaje.

N.B.: Cuando desaparece la causa del error, se restablece el normal funcionamiento.

8.4. 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.

Rango de voltajes previstos: 380-415V 3N e 220-240V 3.



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

8.4.1. 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.