

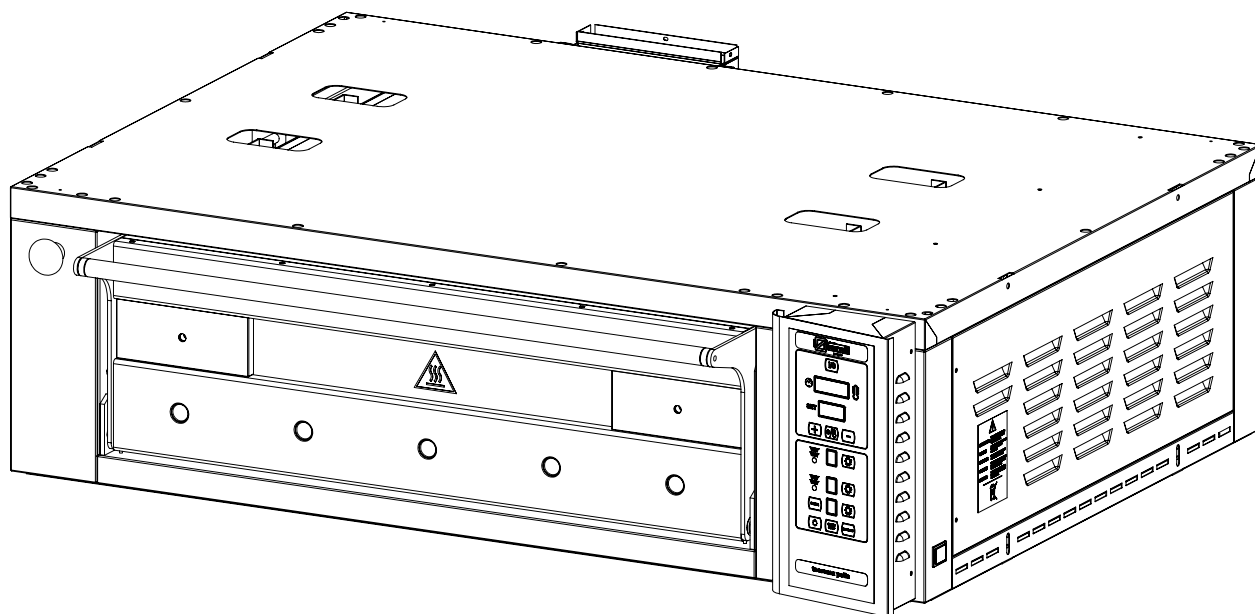
08/2012

Mod: FT6M-18

Production code: T POLIS PW 6 ST/MC18



Diamond
catering equipment



TEOREMA POLIS PW STANDARD

Horno para pastelería, pan y pizza

Manual de instalación, uso y manutención

INDICE

1. PRESENTACIÓN.....	5
2. CÓME USAR ESTO MANUAL.....	6
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	8
3.1 Identificación del producto	8
3.2 Correspondencia a las normas de ley	8
3.3 Uso previsto	8
3.4 Epecificaciones técnicas.....	9
4. INSTALACIÓN.....	11
4.1 Control a la entrega	11
4.2 Elección del lugar de instalación.....	11
4.3 Movimiento del módulo	13
4.4 Colocación y e sujección del módulo.....	14
4.5 Conexión eléctrica	14
4.6 Descarga productos de cocción.....	15
4.7 Control previo inizio trabajo	17
5. PANEL COMANDOS.....	18
5.1 Descripción de los comandos	18
6. FUNCIONAMIENTO	19
6.1 Estados de funciones del sistema	19
6.1.1 <i>Estados de actividad e inactividad</i>  <i>on/off general.....</i>	19
6.2 Planteamientos	19
6.2.1 <i>Planteamiento de la temperatura programable</i> 	19
6.2.2 <i>Planteamiento potencia del cielo y de la platea</i> 	19
6.2.3  <i>Tecla economía.....</i>	20
6.2.4 <i>Tecla</i>  <i>Start/Stop</i>	21
6.2.5 <i>Tecla luz cámara</i> 	21
6.2.6  <i>Interruptor capa aspirante -</i>  <i>Interruptor luminoso vaporizador.</i>	21
6.3 Programaciones.....	22
6.3.1 <i>Programación reloj y día de la semana</i>	22
6.3.2 <i>Programación de los ciclos de cocción.....</i>	22
6.3.3 <i>Programación encendido programado</i>	24
6.3.4 <i>Planteamiento del timer</i>	25
6.4 Alarmas.....	25
6.4.1 <i>Alarma de recalentamiento.....</i>	25
7. USO	26
7.1 Preparación para el uso.....	26
7.2 Encendido del panel de control.....	26
7.3 Planteamientos	26
7.4 Inicio cocción	26

7.5	Enhornare	27
7.6	Indicaciones generales para una buena cocción	27
7.7	Apagado	28
7.8	Limpieza	28
8.	LIMPIEZA	29
8.1	Limpieza de las partes a vista	29
8.2	Limpieza de las partes en refractario	29
8.3	Limpieza de la cámara de cocción del horno	30
8.4	Limpieza de las superficies exteriores.....	30
9.	MANUTENCIÓN	31
9.1	Sustitución lámpara	31
9.2	Esquema eléctrico	32
9.3	Adaptación a diferentes tensiones de alimentación	32
9.3.1	<i>Cableado de los alambres de las resistencias</i>	<i>32</i>
9.3.2	<i>Aplicación de la nueva etiqueta.....</i>	<i>32</i>
9.4	Dibujos técnicos y elenco de repuestos	40
10.	ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN	47
11.	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	48

1. PRESENTACIÓN

Los hornos modulares “TEOREMA POLIS PW” representan la nueva concepción de los hornos tradicionales para pastelería.

Están proyectados y contruidos con una elevada calidad mecánica y eléctrica, hechos para durar en el tiempo.

En lo específico, la versión STANDARD representa un horno revisto en la parte estructural manteniendo en su interior los mismos componentes de su predecesor, el TEOREMA POLIS, resultado muy confiable en el curso de los años.

Esta versión ha sido estudiada para dar a nuestros clientes un horno simple, seguro, pero al mismo tiempo con un nuevo design que ha permitido reexaminar la parte estructural, haciéndola todavía más robusta y confiable, consintiéndonos la inserción de todas las modificaciones que nuestros clientes nos han sugerido en el curso del tiempo.

“TEOREMA POLIS PW”, una serie completa para satisfacer las exigencias de todos.

La empresa constructora les agradece por la preferencia acordada en la adquisición de este producto. Tenemos a honra de recambiar vuestra confianza comprometiéndonos, como ya lo hacemos desde decenios, en la fabricación de productos de calidad sin inútiles y contraproducentes restricciones en la elección de los mejores materiales.

2. CÓME USAR ESTO MANUAL



Los párrafos contraseñados por este símbolo contienen informaciones esenciales para la seguridad. Deben ser leídos todos, ya sea por los instaladores que por el usuario final y sus eventuales dependientes que usan el aparato. La empresa constructora no se asume responsabilidad alguna por los daños derivados de la falta de observación de las normas indicadas en estos párrafos.



Este símbolo, posicionado en varios puntos del horno, sirve para avisar al operador la presencia de peligro “ATENCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE”.



Este símbolo, ubicado en varios puntos del horno, sirve para avisar al operador la presencia de “peligro de tensión” no aislada en el interior de la envoltura del producto y que puede ser de tal potencia que constituya peligro de incendio o de fulguración para las personas.



Los párrafos marcados por este símbolo contienen informaciones importantes para evitar acciones que puedan producir daño al aparato. Es de interés del usuario leer atentamente estas indicaciones también.



Se aconseja conservar con cuidado el presente manual de instalación, uso y manutención en un lugar cercano al aparato, para que sea fácil y prontamente consultable. El presente manual debe acompañar la máquina en caso de transferencia a otro propietario, ya que no puede considerarse completa y segura sin el mismo. Es necesario tomar nota del código y de la revisión indicados detrás de la portada. En caso de pérdida o destrucción de esta copia, se puede pedir otra citando dichos datos.



Este manual contiene numerosos capítulos. Todos deberían ser leídos, ya sea por parte de los instaladores y manutentores que por el usuario final, en función de la **seguridad del uso** y con el fin de obtener los mejores resultados de este producto.

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

El **capítulo 3** indica el campo de utilización del aparato, da las características y todos los números que pueden ser necesarios para la elección, instalación y uso. Este capítulo se usa como punto de referencia para controlar que el empleo que se piensa hacer del aparato esté dentro de los previstos y cada vez que es necesario conocer el valor exacto de una medida relativa a la máquina.

El **capítulo 4** da todas las informaciones necesarias para la instalación del aparato. Están dirigidos principalmente al personal especializado, pero también deberían ser leídos anticipadamente por el usuario final.

El **capítulo 5** sirve como referencia cuando el usuario desea delucidaciones sobre aspectos específicos del cuadro de control. **No es aconsejable usar este capítulo para aprender a usar el horno desde cero.**

Los capítulos 6 y 7 están dirigidos al usuario que debe aprender a usar el horno. Este guía el usuario en las operaciones indispensables para el encendido, uso y apagado del horno en condiciones de seguridad. Para explotar a fondo todas las posibilidades del aparato, el usuario puede consultar el capítulo 6.

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

El **capítulo 9** da las indicaciones para las operaciones de manutención periódica o extraordinaria, como por ejemplo reparaciones o sustituciones de piezas de la máquina.

Está completo por un dibujo técnico del horno y un elenco de las piezas de repuesto para facilitar el pedido y la sustitución de eventuales piezas dañadas.

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

El **capítulo 10** ofrece informaciones en el caso que el horno sea puesto en desuso.

El **capítulo 11** facsímil declaración de conformidad.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1 Identificación del producto

Este manual se refiere a los módulos de cocción TEOREMA POLIS PW versión STANDARD, modelos 2/MC18, 2/MC30, 2S/MC18, 3/MC18, 3/MC30, 4/MC18, 4/MC30, 6/MC18, 6/MC30, 6/MC18 SUPER, 6/MC30 SUPER, 8/MC18 y 8/MC30.

3.2 Correspondencia a las normas de ley

Los módulos de cocción TEOREMA POLIS PW versión STANDARD poseen la siguiente marca obligatoria:



que garantiza la correspondencia a las siguientes normas europeas:

2004/108/CE compatibilidad electromagnética;
2006/95/CE baja tensión.

3.3 Uso previsto

Los módulos de cocción TEOREMA POLIS PW versión STANDARD han sido proyectados para la cocción de productos de pastelería y están destinados para uso profesional en el campo de la restauración y exclusivamente por por parte de personal especializado.

Las operaciones previstas para el uso normal son: apertura y cerrado de puertas, carga y descarga de los productos de las plateas de las cámaras de cocción, encendido, regulación, apagado y limpieza del horno.

3.4 Epecificaciones técnicas

El siguiente cuadro muestra las especificaciones técnicas de los módulos de cocción.

	2/MC18 (2/MC30)	2S/MC18	3/MC18 (3/MC30)	4/MC18 (4/MC30)	6/MC18 (6/MC30)	Unidad de medida
Peso	136 (155)	136	179 (207)	200 (230)	275 (310)	Kg
Dimensiones externas	1250x1010x360 (1250x1010x480)	1020x1210x360	1660x1010x360 (1660x1010x480)	1250x1610x360 (1250x1610x480)	1660x1610x360 (1660x1610x480)	mm
Dimensiones cámaras	830x660x180 (830x660x300)	650x860x180	1240x660x180 (1240x660x300)	830x1260x180 (830x1260x300)	1240x1260x180 (1240x1260x300)	mm
Número bandejas (cm 60x40)	2	2	3	4	6	nº
Alimentación eléctrica	trifasica o trifasica + neutro					
Tensión	230 o 400					Vac
Frecuencia	50 o 60					Hz
Corriente a 400V 50Hz	8.7	10.5	11.3	17.4	22.6	A
Corriente a 230V 50Hz	15.1	18	19.6	30.1	39.3	A
Potencia eléctrica total	6	6.4	7.8	10	13	kW
Grado de protección	IP23					
Conexión eléctrica	cable a 4 o 5 conductores sin enchufe					
Longitud cable	2					m
Sección conductores	4 (400V-3N) 4 (230V-3)		4 (400V-3N) 6 (230V-3)	6 (400V-3N) 10 (230V-3)		mm ²
Lámpara iluminación cámara						
Tipo	halógena					
Potencia	50					W
Control cocción						
Control temperatura	electrónico					
Máxima temperatura impostable	400					°C
Temperatura termostato de seguridad	500					°C
Control potencia	separado para cielo y platea					
Condición del ambiente						
Temperatura	0 - 40					°C
Humedad máxima	95% sin condensación					

Cuadro 3-1

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	6/MC18 SUPER (6/MC30 SUPER)	8/MC18 (8/MC30)	Unidad de medida
Peso	275 (310)	365 (390)	Kg
Dimensiones externas	1660x1610x360 (1660x1610x480)	1660x1880x360 (1660x1880x480)	mm
Dimensiones cámaras	1240x1260x180 (1240x1260x300)	1240x1670x180 (1240x1670x300)	mm
Número bandejas (cm 60x40)	6	8	nº
Alimentación eléctrica	trifásica o trifásica + neutro		
Tensión	230 o 400		Vac
Frecuencia	50 o 60		Hz
Corriente a 400V 50Hz	24.6	26.3	A
Corriente a 230V 50Hz	30	32.7	A
Potencia eléctrica total	17	18.2	kW
Grado de protección	IP23		
Conexión eléctrica	cable a 4 o 5 conductores sin enchufe		
Longitud cable	2		m
Sección conductores	6 (400V-3N) 10 (230V-3)	10 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm ²
Lámpara iluminación cámara			
Tipo	halógena		
Potencia	50		W
Control cocción			
Control temperatura	electrónico		
Máxima temperatura impostable	400		°C
Temperatura termostato de seguridad	500		°C
Control potencia	separado para cielo y platea		
Condición del ambiente			
Temperatura	0 - 40		°C
Humedad máxima	95% sin condensación		

Cuadro 3-2

4. INSTALACIÓN

 **ATENCIÓN:** Las presentes instrucciones para la instalación son de uso exclusivo de personal cualificado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos y a gas para la hospitalidad profesional y de comunidad.

La instalación hecha por personas no especializadas puede causar daños al horno, a personas, animales o cosas.

 **ATENCIÓN:** Proceder con la instalación según las normas de instalación en vigor en la nación en la cual se ubica el horno.

Además, si para instalar el horno fuera necesario aportar modificaciones o completar las instalaciones eléctricas o del gas del edificio en el cual el horno será instalado, quién ejecute tales modificaciones debe certificar que los trabajos han sido efectuados según “regla de arte”.

4.1 Control a la entrega

Salvo diferentes acuerdos, los productos van cuidadosamente embalados con una robusta estructura de madera y con una hoja de nylon a burbujas que les resguardan de los golpes y de la humedad durante el transporte y se entregan al transportador en las mejores condiciones.

Les aconsejamos, en todo caso, controlar el embalaje al momento de recibir el aparato con el fin de comprobar si presenta señales de daño. En caso positivo, escribirlo en el recibo que debe ser firmado por el conductor.

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

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

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

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

4.2 Elección del lugar de instalación

El buen funcionamiento del aparato, seguro y duradero, depende también del lugar en el cual será instalado; por lo tanto es aconsejable

evaluar meticolosamente dónde ubicarlo, aun antes de que éste les sea entregado.

Instalar el aparato en un lugar seco y fácilmente accesible, sea para el uso que para la limpieza y la manutenzione. La zona alrededor del aparato debe ser libre; en particular se debe evitar de obstruir las aperturas para el enfriamiento ubicadas a los lados.

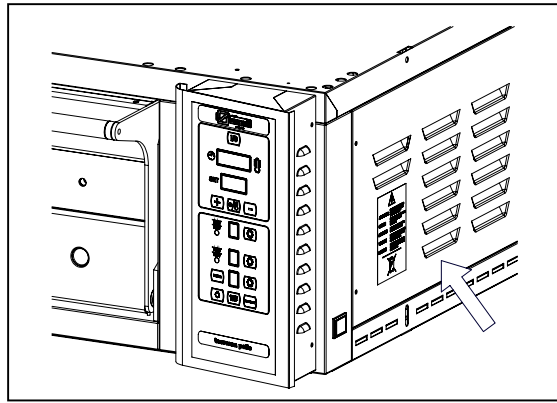


Fig. 4.1 Aperturas para enfriamiento

Cuando se debe elegir el lugar dónde instalar los módulos de cocción de la serie TEOREMA POLIS PW, tener presente que se deben completar con los demás módulos de la familia: capa aspirante, celda, base.

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

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

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

⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el horno debe ser instalado, no superen jamás (ni siquiera durante el funcionamiento del aparato mismo o de otros aparatos eventualmente presentes en el mismo local) los valores máximos y mínimos indicados en las características, (ver párrafo 3.4).

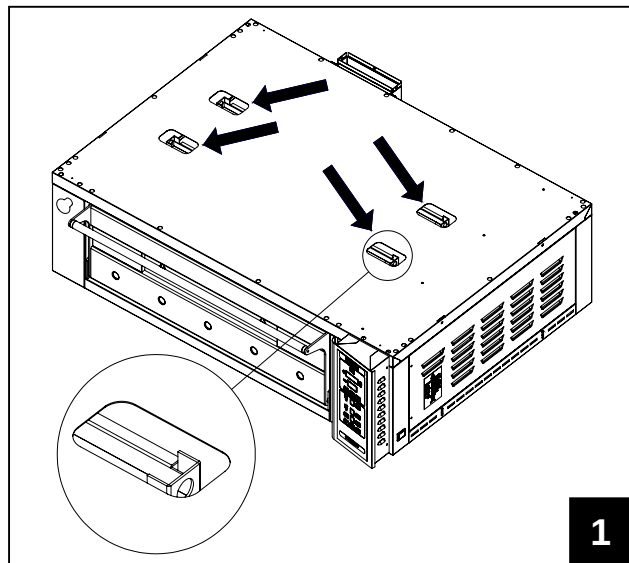
La superación en particular de la temperatura o de la humedad relativa máxima, puede fácil e imprevisiblemente dañar los aparatos eléctricos, creando situaciones de peligro.

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

4.3 Movimiento del módulo

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

Para transportar el módulo sin embalaje, utilizar cuerda o correas (aptas para levantar cargas) haciéndolas pasar a través de los anillos presentes en el cielo del horno y levantar con un carro elevador (Fig.1).



NO levantar el módulo

metiendo la horquilla o repisas en el interior de la cámara de cocción, ya que se podrían dañar las resistencias presentes en el cielo de la misma.



En todos los casos, con el fin de evitar movimientos imprevistos, tener en cuenta la posición del baricentro.



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

4.4 Colocación y e sujección del módulo

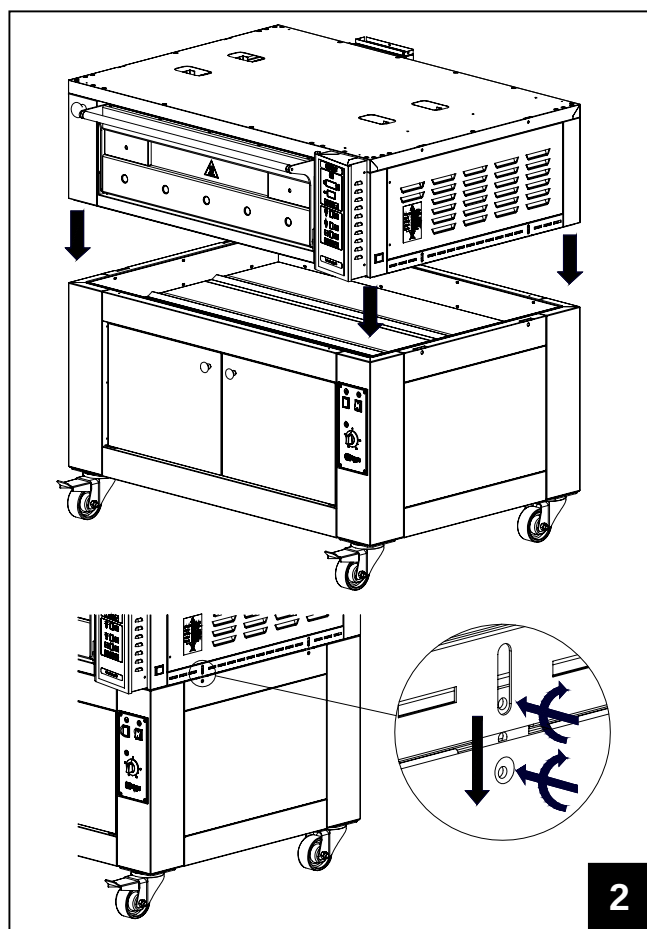
1 – Posicionar el módulo sobre la bancada /celda /otro módulo, procedendo con el movimiento como descrito en el párrafo 4.3 (Fig.2).

2 – Bajar los 4 soportes de sujección presentes en las zonas laterales del horno (Fig.2).

3 – Fijar con los tornillos en dotación (Fig.2).

⚠ NÚMERO MÁXIMO DE HORNOS SOBREPONIBLES 3

⚠ En caso de superposición de más módulos de cocción, sigilar con silicona para altas temperaturas la unión de los tubos de descarga vapores posterior, en el punto de unión entre los módulos.



4.5 Conexión eléctrica

⚠ Antes de efectuar cualquier conexión, controlar que las características de la red eléctrica correspondan a las características de alimentación pedidas (ver Tab. 3-1).

⚠ Los aparatos son suministrados con un cable eléctrico dotado de conductor a tierra, para permitir la conexión del aparato a la red eléctrica, según la alimentación pedida (cap. 3.4, Tab. 3-1).

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

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



El aparato es suministrado sin enchufe eléctrico.

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

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

El dispositivo de protección térmico debe ser tarado a la corriente nominal total, el dispositivo de protección magnético debe ser tarados a la corriente instantánea máxima (en el caso de hornos, es poco superior a la nominal), (ver Tab 3-1), mientras el dispositivo diferencial debe ser tarado a la corriente de 30 mA.

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



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



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

La empresa constructora no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas.

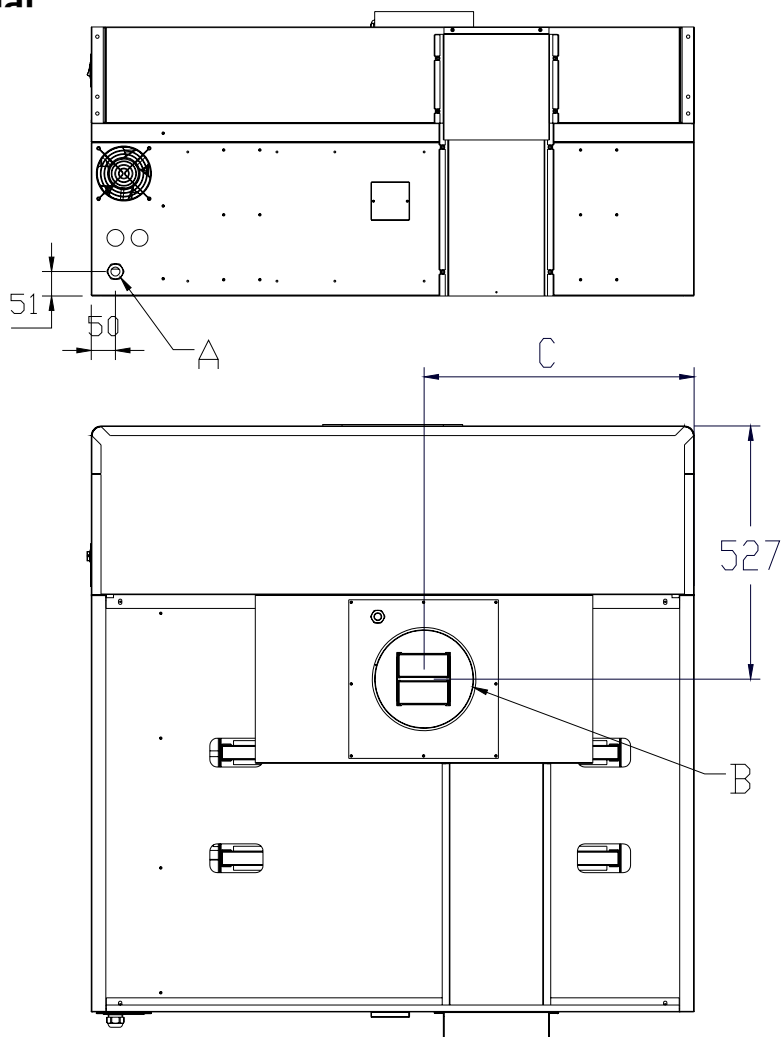
Para la posición de las conexiones a la alimentación eléctrica ver Fig. 4-2.

4.6 Descarga productos de cocción



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

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



	C (mm)
2/MC18 - 2/MC30	560
2S/MC18	445
3/MC18 - 3/MC30	764
4/MC18 - 4/MC30	560
6/MC18 - 6/MC30	764
6/MC18 - 6/MC30 SUPER	764
8/MC18 - 8/MC30	764

A= INGRESO ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

B= DESCARGA VAPORES Ø 200mm

Fig. 4-2 Conexiones alimentación eléctrica y descarga vapores

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 del funcionamiento de la capa, si está presente.

5. PANEL COMANDOS

5.1 Descripción de los comandos

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

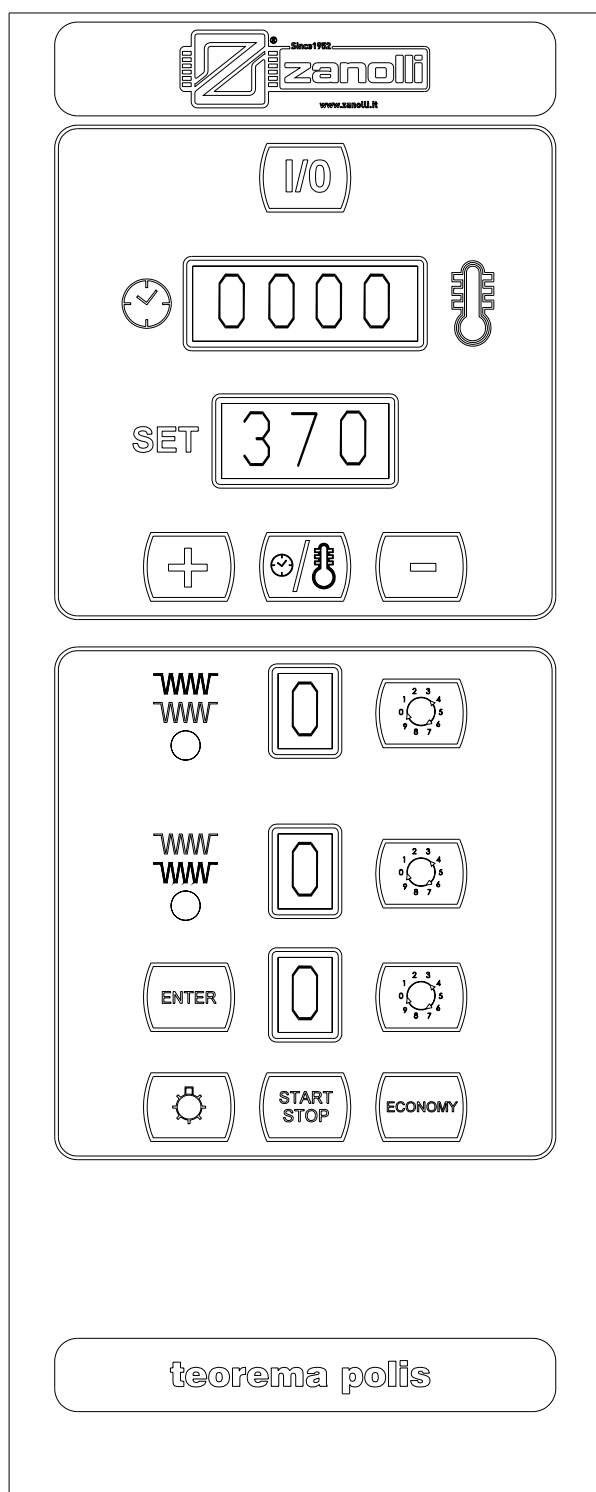


Fig. 5.1 Panel de control

- Tecla on/off del sistema general.
- Display temperatura modulo de cocción.
- Display de selección temperatura.
- Tecla disminución datos programables.
- Tecla activación y visualización Timer – “Temperatura cámara”-“Programación encendido programado”- Programación-reloj”.
- Tecla disminución datos programables.
- Espía regulador potencia cielo.
- Quadro visualización comandos resistencias cielo.
- Tecla aumento secuencial potencia cielo.
- Espía regulador de potencia platea.
- Quadro visualización comando resistencia platea.
- Tasto incremento sequenziale potenza platea
- Tecla programación ciclos.
- Cuadro visualización selección ciclo de cocción.
- Tecla incremento secuencial ciclo de cocción.
- Tecla encendido y apagado luz cámara.
- Tecla inicio/fin cocción.
- Tecla de economía
- Interruptor capa aspirante.
- Interruptor luminoso vaporizador.

6. FUNCIONAMIENTO

6.1 Estados de funciones del sistema

6.1.1 Estados de actividad e inactividad on/off general

En estado de inactividad la cédula continúa a ser alimentada pero, ninguna de las funciones previstas por el sistema podrá ser habilitada debido a que no ha sido aún accionado el telerruptor general y se verá en el display set   del panel de control la palabra “OFF” y en el display    se lee la hora corriente con el puntito luminoso de los segundos (comprendido entre la segunda y la tercera cifra) relampagueando (1/2 segundo encendido y 1/2 segundo apagado).

Todas las teclas presentes sobre el cuadro de botones resultarán por lo tanto desactivadas, excepto la tecla  (encendido del sistema) y la tecla  cuya presión llevará respectivamente el sistema al estado de programación reloj (ver parágrafo “programación”).

Presionando la tecla  el sistema se encuentra en el estado de actividad, en el display   se cargan los datos relativos a la última temperatura establecida, y en el display  aparece el ciclo utilizado antes de apagar el horno.

6.2 Planteamientos

6.2.1 Planteamiento de la temperatura programable

Para establecer la temperatura a programar deseada, utilizar las teclas  y . Hasta leer en el display   la temperatura de cocción elegida.

6.2.2 Planteamiento potencia del cielo y de la platea

Presionando la tecla  se cambiará el valor del tiempo de encendido de las resistencias encargadas de la calefacción del horno. A cada presión el valor que muestra el display correspondiente, aumenta su valor de una unidad hasta alcanzar las 9 unidades, valor desde el cual presionando nuevamente la tecla respectiva, volverá a verse el número 0.

IMPORTANTE: Cda unidad dada en los dos display corresponde a 5 segundos tempo en el cual las respectivas resistencias permanecerán encendidas. Para las demás unidades la resistencia permanecerá apagada. La duracinón total del ciclo es 45 segundos.

El valor relativo a los tiempos de encendido de las dos resistencias puede ser cambiado en cualquier momento por parte del usuario, aun durante el ciclo de cocción. Le resistenze del cielo s'accendono nella prima parte del ciclo mentre quelle della platea s'accendono nella seconda. Las resistencias del cielo se encienden en la primera parte del ciclo mientras las de la platea se encienden en la segunda.

Por ejemplo, si se imposta 6 al cielo y 5 a la platea, se obtendrá la siguiente situación:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Cielo	ON						OFF		
Platea	OFF				ON				

Se podrá notar que, con esta impostación, en los primeros 20 segundos están encendidas sólo las resistencias del cielo y, por lo tanto, el horno utiliza la mitad de la potencia total. En los sucesivos 10 segundos están encendidas sea las resistencias del cielo como las de la platea, de este modo el horno utiliza la potencia total. En los restantes 15 secondi están encendidas sólo las resistencias de la platea, como consecuencia el horno utiliza nuevamente mitad de la potencia total.

6.2.3 **Tecla economía**

Apretando la tecla  economy se imposta la potencia a valores prefijados (5 al cielo e 3 a la platea) por ende se obtendrá la siguiente condición de funcionamiento:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Cielo	ON					OFF			
Platea	OFF						ON		

Si podrá notar que, con esta impostación, en los primeros 25 segundos están encendidas sólo las resistencias del cielo y que el horno utiliza la mitad de la potencia total. En los sucesivos 5 segundos están apagados ambos grupos de resistencias. En los restantes 15 segundos están encendidas solamente las resistencias de la platea y, por consiguiente, el horno utiliza nuevamente mitad de la potencia total. En este momento se encuentra en la condición de que en todo el ciclo el horno no utiliza nunca más de la mitad de su potencia y, por 5 segundos su consumo es nulo.

Un resultado análogo se puede también obtener regulando manualmente la potencia, teniendo cuidado de que la suma de los valores del cielo y de la platea sean inferior o, al límite, igual a 9.

6.2.4 Tecla **Start/Stop**

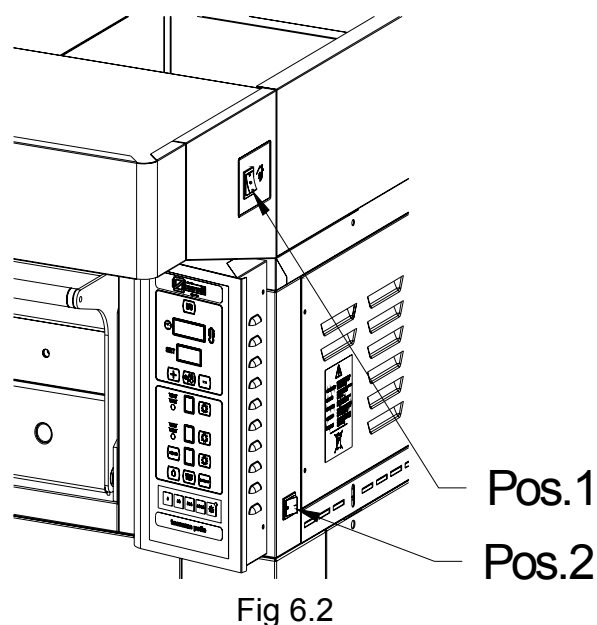
Spretando la tecla start/stop  se inicia el ciclo de cocción según el planteamiento establecido precedentemente.

6.2.5 Tecla luz cámara

Spretando la tecla luz cámara  se activa el encendido de la lámpara posicionada al interno de la cámara de cocción; apretándola por segunda vez, ésta se apaga.

6.2.6 **Interruptor capa aspirante** - **Interruptor luminoso vaporizador.**

Poniendo en posición "I" el interruptor, ubicado en la parte superior al lado del panel de comandos (ver Pos. 1 Fig. 6.2), se activa uno de los dos motores de la capa aspirante. Poniendo en posición "II" el mismo interruptor, se activan los dos motores de la capa aspirante. Poniéndolo en posición 0, ésta se apaga. El interruptor luminoso puesto en la parte inferior del panel de comandos (ver Pos. 2, Fig. 6.2), activa el incendio y apagado del vaporizador, en el caso de que el horno esté dotado del mismo.



Pos.1
Pos.2

Fig 6.2

6.3 Programaciones

6.3.1 Programación reloj y día de la semana

La programación del reloj y del día de la semana puede ser efectuada exclusivamente en estado de inactividad, es decir, cuando el display  s  nala "OFF".

Presionando la tecla  y manteniendo la presión por lo menos 3 segundos, se lee en el display  el horario con las primeras dos cifras relativas a las horas que relampaguean. Usando las teclas  y  el usuario tiene la posibilidad de modificar las horas al valor correcto; para memorizar el nuevo valor de las horas y pasar a la programación de los minutos, apretar una segunda vez la tecla . A este punto relampaguean las cifras relativas a los minutos, los cuales podran ser cambiados del mismo modo que las horas.

Antes apretar nuevamente la tecla , poner el día de la semana mediante la tecla de incremento secuencial de la potencia cielo  cuya cifra de referencia aparecerá en el display comandos resistencias del cielo .

Por ejemplo:

1=LUNES

2=MARTES

3=MIERCOLES

4=JUEVES

5=VIERNES

6=SABADO

7=DOMINGO

La siguiente presión de la tecla  determina la memorización del nuevo horario y del día de la semana. Después de haber memorizado dichos datos el punto separador de las horas y minutos empieza a relampaguear y la indicación del día de la semana desaparece.

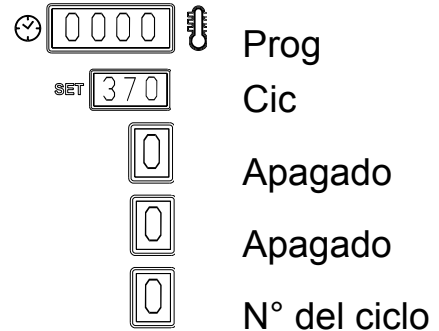
6.3.2 Programación de los ciclos de cocción

Para programar los ciclos de cocción es necesario que el horno se encuentre en estado de actividad, es decir, después de haber apretado la tecla on/off del sistema general  y haberse borrado la inscripción "OFF" del display  y en su lugar aparezca el valor de la temperatura programable.

En esta condición  después de haber seleccionado el ciclo deseado mediante la tecla ciclo de cocción , y luego que resulta visualizada la cifra deseada para el ciclo a memorizar en el display y mantenerla apretada por lo menos 3 segundos..

Los display indicarán los siguientes rótulos::

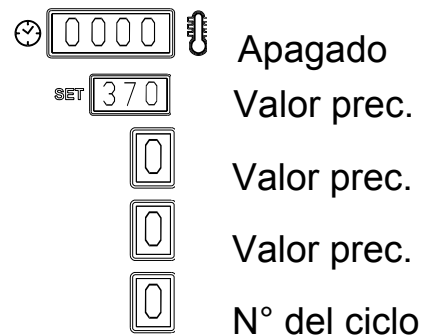
- Display temperatura cámara y reloj
- Display temperatura programable
- Display indicator comando resistencia cielo
- Display indicator comando resistencia platea
- Display indicator selección



Después de 2 segundos se entrará en la fase efectiva en la cual pueden ser modificados los parámetros de la cocción según las diferentes exigencias.

Los displays indicarán lo siguiente::

- Display temperatura camará y reloj
- Display temperatura programable
- Display indicator comando resistencias cielo
- Display indicator comando resistencias patea
- Display indicator selección ciclo de cocción



Los parámetros modificables son:

- 1) la temperatura programables podrá ser modificada usando las teclas  y ,
- 2) los valores relativos a la potenciadel cielo y de la platea serán programables mediante las relativas teclas de aumento secuencial potencia cielo y platea ,
- 3) el timer de cocción; dicho parámetro se puede ver en el display    mediante la presión de la tecla  y sucesivamente modificado usando las teclas  y .

Si se quisiera proceder a una nueva modificación de la temperatura es necesario apretar la tecla  para habilitar la visión del relativo valor en el display   y sucesivamente usar la tecla  y .

Una vez terminada la modificación de uno más valores la presión de la tecla  determinare la memorización de tales valores y la cédula volierá al estrado de actividad.

6.3.3 Programación encendido programado

Para programar el encendido programado es necesario que el horno se encuentre en estado de actividad, es decir, después de haber apretado la tecla on/off del sistema general  y que se haya borrado la palabra "OFF" del display   y en su lugar se lea el valor de la temperatura programable.

Apretando la tecla  y manteniéndola así por lo menos 3 segundos aparecen en el display   cuatro guiones "----" que confirman el ingreso a la fase de programación del encendido programado. Presionando las teclas  y  empiezan a relampaguear las primeras dos cifras y el usuario tiene la posibilidad de poner las horas en el valor correcto. Para memorizar el valor de las horas y pasar a la programación de los minutos, apretar por segunda vez la tecla . El relampagueo pasa ahora a las cifras relativas a los minutos, las cuales podrán ser cambiadas como se hizo con las horas.

Antes de apretar nuevamente la tecla , poner el día de la semana mediante la tecla de aumento secuencial potencia cielo  cuya cifra de referencia se verá en el display comando resistencias cielo . Por ejemplo:

1=LUNES
2=MARTES
3=MERCOLES
4=JUEVES

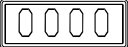
5=VIERNES
6=SABADO
7=DOMINGO

Apretando nuevamente la tecla  se memorizará la hora y el día de la semana en el cual el horno se encenderá automáticamente. Terminada la memorización el display   volverá a indicar el horario actual y el punto separador de las horas y los minutos empieza a relampaguear y el punto después de las cifras de los minutos permanecerá fijo, indicando así que ha sido establecida un encendido programado.

Para permitir al sistema de efectuar el encendido programado, el horno se debe encontrar en estado de actividad; es decir, después de haber apretado la tecla on/off del sistema general  y borrada la palabra "off" del display   y en su lugar se lea el valor de la temperatura programable.

Para asegurarse que el sistema haya memorizado y mantenido la programación, verificar la presencia del encendido del punto abajo a la derecha del display  .

6.3.4 Planteamiento del timer

Durante el estrado de funcionamiento del horno, es decir cuando ha sido activado el funcionamiento de la resistencias mediante la presión de la tecla , es posible, en cualquier momento, activar la cuenta mediante la tecla . En el display    se ve el valor en horas y minutos del tiempo que queda con el punto relampagueante entre los grupos de cifras de las horas y de los minutos. El valor que aparece en el display se puede cambiar con las teclas  y  y será activo 2 segundos después de su cambio. Concluido el tiempo fijado, la bocina suena por 10 segundos y el display    muestra 4 ceros relampagueantes que continúan así hasta que se apaga el horno con la tecla  o reactivando la función del timer apretando dos veces la tecla .

Mientras funciona el timer se ve en display    o el timer o la temperatura real de la cámara apretando la tecla .

6.4 Alarmas

6.4.1 Alarma de recalentamiento

Si, debido a una falla, la temperatura interna de la cámara superase los 400°C, el sistema bloquea inmediatamente el ciclo en curso. Por lo tanto va desexcitado el telerruptor general que inhibirá las funciones del horno.

En el display   aparecerá la calabra "OFF" y en el display    la palabra "ALLO".

Para desconectar el alarma y restablecer el sistema apretar la tecla . En el caso se reactive el funcionamiento del horno antes de que la temperatura de la cámara haya bajado de los 400°C sonará nuevamente el alarma.

En todo caso, que un técnico controle el horno para eliminar la causa que ha provocado el alarma antes de usarlo nuevamente.

7. USO

7.1 Preparación para el uso

Si el ha sido recién instalado o si no ha sido utilizado por algunos días, antes de usarlo para elaborar productos alimenticios es necesario limpiarlo completamente, tal y como se indica en el capítulo 8, con el fin de eliminar residuos de fabricación, m acumulaciones de polvo u otras sustancias que podrían contaminar los productos alimenticios..

IMPORTANTE – PRIMER ENCENDIDO

Los componentes del horno apenas comprado (planos de cocción en refractario y chapa) necesitan un tiempo de precalentamiento. Con ocasión del primer encendido es **INDISPENSABLE LLEVAR GRADUALMENTE EL HORNO A TEMPERATURA EN EL ARCO DE 5-6 HORAS (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C)**, con el fin de impedir un eventual daño a las piezas.

7.2 Encendido del panel de control

Accionar el interruptor  :el panel de control se incide y se pueden efectuar las programaciones mientras la cámara de cocción esta aún apagada.

7.3 Planteamientos

Poner la temperatura deseada con los botones,  y .

Regular la potencia de los elementos de calefacción del cielo y de la platea con el relativo botón .

7.4 Inicio cocción

Ahora accionar el interruptor  y en poco tempo la temperatura de la cámara empieza a aumentar. Si se ha puesto a la temperatura maxima (400°C) y la regulación de la potencia del cielo y de la platea al máximo (9) el horno alcanzará el máximo en 40-45 minutos.

7.5 Enhornare

 **ATENCIÓN!** Cuando la cámara está a temperatura el viario y las partes en metal de la puerta y algunas de las partes que la rodean, alcanzan temperaturas que son peligrosas para el cuerpo humano. Dichas partes son identificadas con el símbolo , como advertencia de dicho peligro.

7.6 Indicaciones generales para una buena cocción

Para los productos alimenticios en general no es posible indicar una temperatura y un tiempo de cocción precisos, dada la enorme variabilidad de características a las que son sujetos. .

Con respecto, en particular, a la producción de pastelería y productos similares, el tiempo de cocción y la temperatura dependen de la forma, del espesor de la pasta y de la cantidad de ingredientes. En todo caso, aconsejamos hacer algunas pruebas, (specialmente si nunca se ha trabajado con este tipo de hornopartiendo con una temperatura de 250°C y teniendo presentes lo siguientes puntos:

- 1) en general, con temperatura más bajas se obtiene un producto de mejor calidad y más digerible, el horno no es sometido a tress y dura más, sólo que es necesario alargar el tiempo de cocción.
- 2) con temperaturas más altas es más difícil obtener una cocción uniforme, mas el tiempo de cocción necesario disminuye..
- 3) es normal que apenas enhornado el producto se produzca una baja de temperatura de hasta 20-30°C. No se considere esta como una limitación del horno, sino más bien como una útil indicación que al inicio de la cocción el agua presente en el crudo sustrae una grande cantidad de calor. En todo caso, es siempre posible poner una temperatura más elevada al momento de enhornar alcanzará el valor deseado. De todas maneras, si el horno se usa dentro de su capacidad máxima, hacia el término de la cocción la temperatura volverá nuevamente a subir.
- 4) el horno tiene una capacidad productiva máxima expresada indicativamente en las características en Kg de producto por hora (capitulo 3). Si esta capacidad productiva máxima será superada, la temperatura de la cámara de cocción bajará más de 20-30°C. En tal caso, es necesario sacar la cantidad en exceso y esperar que se restablezca la temperatura antes de enhornar.
- 5) teniendo la válvula de descarga de vapor completamente cerrada el vapor sale por debajo de la puerta del horno y los productos (en particular las pizzas) pueden quedar demasiado húmedas. Abriéndola completamente, los productos se secan demasiado y el horno rinde menos. Para la cocción de las pizzas, entoces, probar con la válvula abierta a un tercio.

7.7 Apagado

Al terminar interruptor  de modo que aparezca en el display   la palabra "OFF".

Si se desea utilizar el encendido programado; desactivar las resistencias mediante la tecla  poner el encendido programado y dejar el horno en estrado de actividad.

Por largos períodos de inactividad (ej. Cierre por vacaciones) se aconseja además de posicionar el horno en estrado de inactividad, de apagar el interruptor general puesto en el quadro de alimentación eléctrica.

7.8 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, sea el ambiente de trabajo que los sucesivos productos que serán cocidos. Para cómo efectuar la limpieza, vere l capítulo 8.

8. LIMPIEZA

⚠ Al término de cada jornada de trabajo (o más a menudo) es necesario limpiar a fondo el plano de cocción y todas aquellas partes del horno que estuvieron en contacto con los productos elaborados para evitar que dichas sustancias alimenticias se degraden y contaminen, tanto el ambiente de trabajo como los sucesivos productos que serán enhornados.

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

8.1 Limpieza de las partes a vista

⚠ Los cristales son particularmente sensible 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 no estén a temperatura ambiente.**

⊘ 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, sino más bien acostumbrarse a lavar las piezas extraíbles antes de que los residuos alimenticios se sequen.

8.2 Limpieza de las partes en refractario

En los hornos, para sacar los residuos de cocción desde las superficies en refractario, utilizar una escobilla. Si algunos residuos se pegaron al refractario, despegarlos delicadamente con una espátula.

⚠ Sobre todo, no usar ningún líquido ni ningún detergente, porque el material refractario es poroso y no es posible enjuagarlo bien para garantizar la no contaminación de los alimentos que irán en contacto con tales superficies.

⊘ Además, no usar instrumentos demasiado abrasivos porque el material refractario es frágil y fácilmente podría astillarse y luego romperse.

8.3 Limpieza de la cámara de cocción del horno

Para la limpieza de la cámara de cocción en chapa aluminizada, utilizar una esponja blanda, eventualmente humedecida con un detergente suave, no abrasivo, poniendo atención a no hacerlo caer sobre las superficies en refractario.

En caso de consistentes depósitos de grasa, primero removerlos delicatamente con una espátula.

 No usar detergentes abrasivos o corrosivos, le quitan el brillo al acero inox y, en breve tiempo, la capa protrectiva de la chapa aluminizada, haciéndola enmohecerse rápidamente.



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

8.4 Limpieza de las superficies exteriores

Para la limpiea de las superficies exteriores en acero inox y/o chapa barnizada y de los paneles de comando, utilizar una esponja blanda, eventualmente humedecida con un detergente suave, no abrasivo.

 No usar detergentes abrasivos o corrosivos porque el acero y el barniz pierden el brillo y, con el tiempo, éste último se salta y se enmohece la chapa.



No usar chorros de agua porque éstos podrían penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguración y/o arranques repentinos.

9. MANUTENCIÓN

⚠ ATENCION: Las presentes instrucciones para la manutención son de uso exclusivo del personal cualificado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos y a gas. La manutención realizada por otras personas no cualificadas puede provocar daños al aparato, a personas, animales o cosas.

⚠ Antes de efectuar cualquier operación de manutención asegurarse que el enchufe de la alimentación eléctrica sea sacada del cuadro.

9.1 Sustitución lámpara

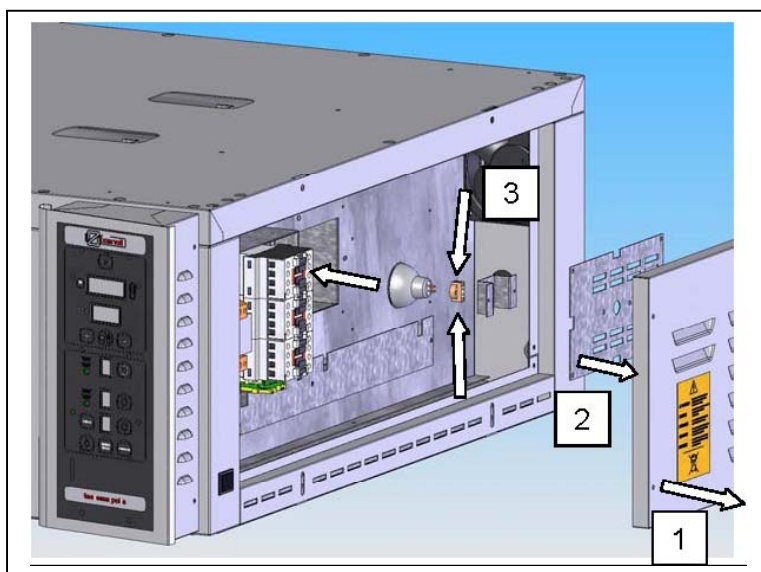
⚠ Sacar el enchufe del cuadro de alimentación.

⚠ El lugar en el cual se encuentra la lámpara es una zona del horno sin aislación. Esto comporta que la cobertura externa de tal lugar alcance temperaturas elevadas durante el funcionamiento del horno.

Po lo tanto, la sustitución de la lámpara se hace sólo a horno frío, o con el uso de guantes protectivos.

Para sustituir la lámpara de iluminación de la cámara de cocción, es necesario efectuar las siguientes operaciones:

- 1 – Remove el panel derecho del horno desatornillando los 4 tornillos autoenroscantes para acceder en la zona de la instalación eléctrica.
- 2 – Remover la tapa del lugar luz, desatornillando los 4 tornillos autoenroscantes.
- 3 – Desatronillar los 2 tornillos que fijan la lámpara al porta-lámpara con un desatornillador y sacar la lámpara sustituyéndola con una de iguales características.
- 4 – Remontar todos los componentes sen secuencia contraria a cuanto descrito.



9.2 Esquema eléctrico

Las Fig.9-1 Fig.9-2 Fig.9-3 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7 muestran los esquemas eléctricos 400V 3-N, 230V 3 y 230 1-N.

9.3 Adaptación a diferentes tensiones de alimentación

 ¡Atención! Para adaptar el aparato a funcionar con tensiones de alimentación diferentes de aquella indicada en la etiqueta de la predisposición inicial, es necesario efectuar cuatro modificaciones:

1. cableado de los alambres de las resistencias;
2. sustitución del cable de alimentación con uno de sección adecuada a los nuevos absorciones, ver Fig.9-1 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7;
3. modificación de la conexión del cable, ver Fig.9-1 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7.
4. remoción de la vieja etiqueta y aplicación de la nueva

 Efectuar las cuatro modificaciones muy atentamente, ya que sólo así el aparato se puede considerar seguro.

9.3.1 Cableado de los alambres de las resistencias

Sacar el enchufe del cuadro de alimentación. Remover el panel derecho del horno desatornillando los 2 tornillos para acceder a la zona de la instalación eléctrica. Desconectar todos los alambres de las resistencias de los telerruptores y volver a conectarlos según la tensión, ver esquemas Fig.9-2 Fig.9-3 Fig.9-4 Fig.9-5 Fig.9-6 Fig.9-7.

9.3.2 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 aplizar la nueva etiqueta..

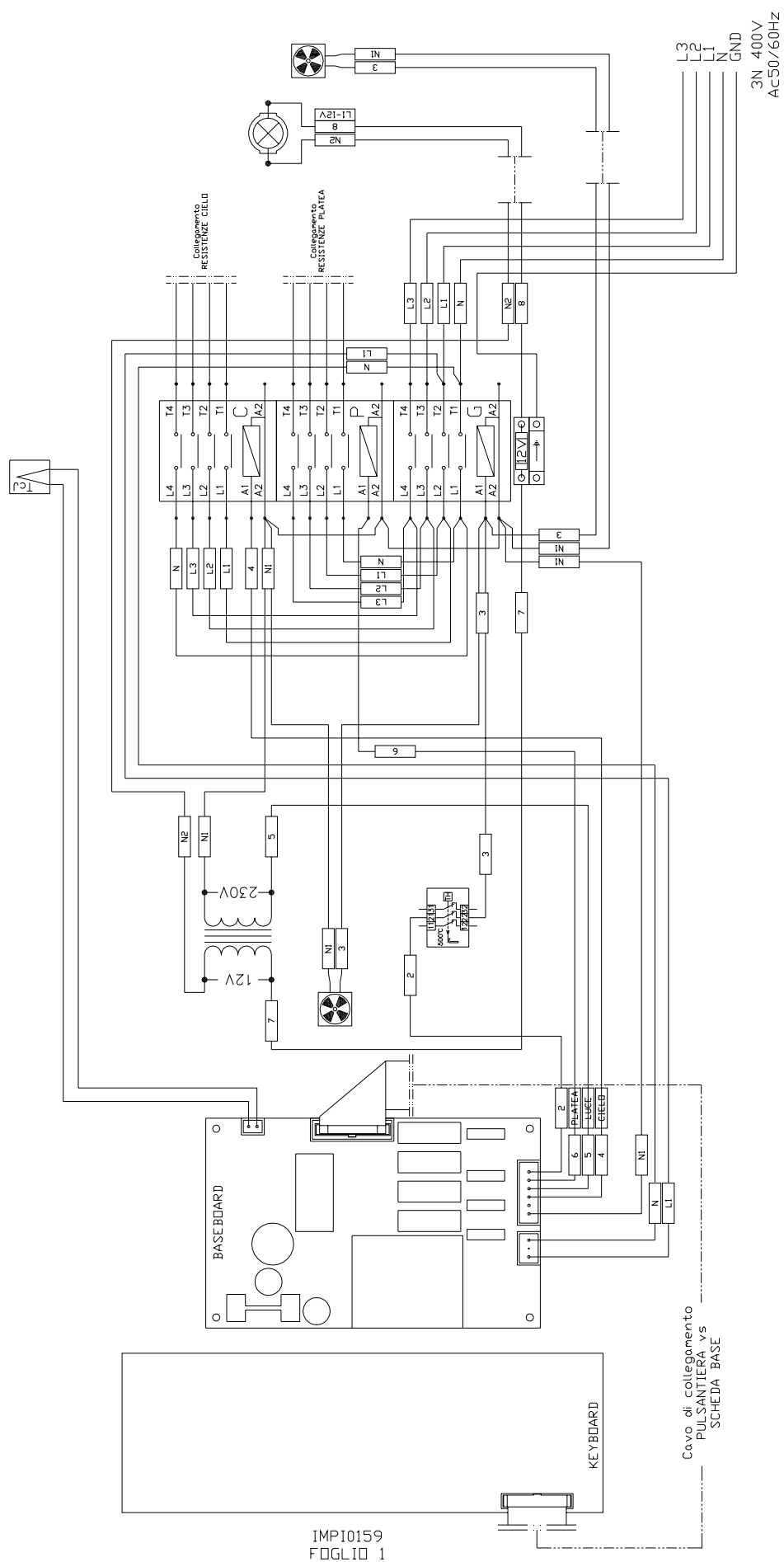


Fig. 9-1 Esquema eléctrico a 400V 3-N (conexión auxiliaria)

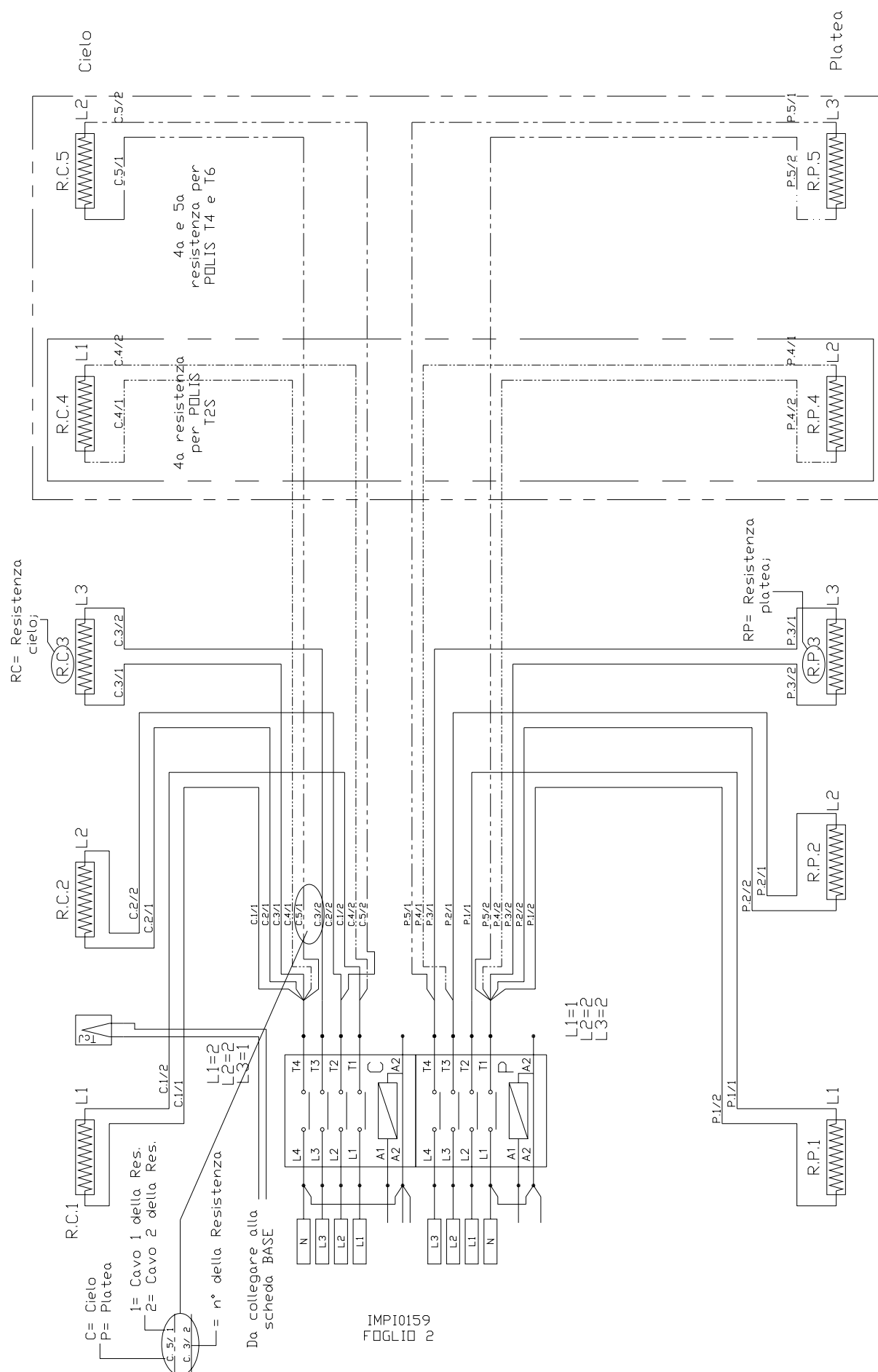


Fig. 9-2 Esquema eléctrico a 400V 3-N (conexión de potencia)

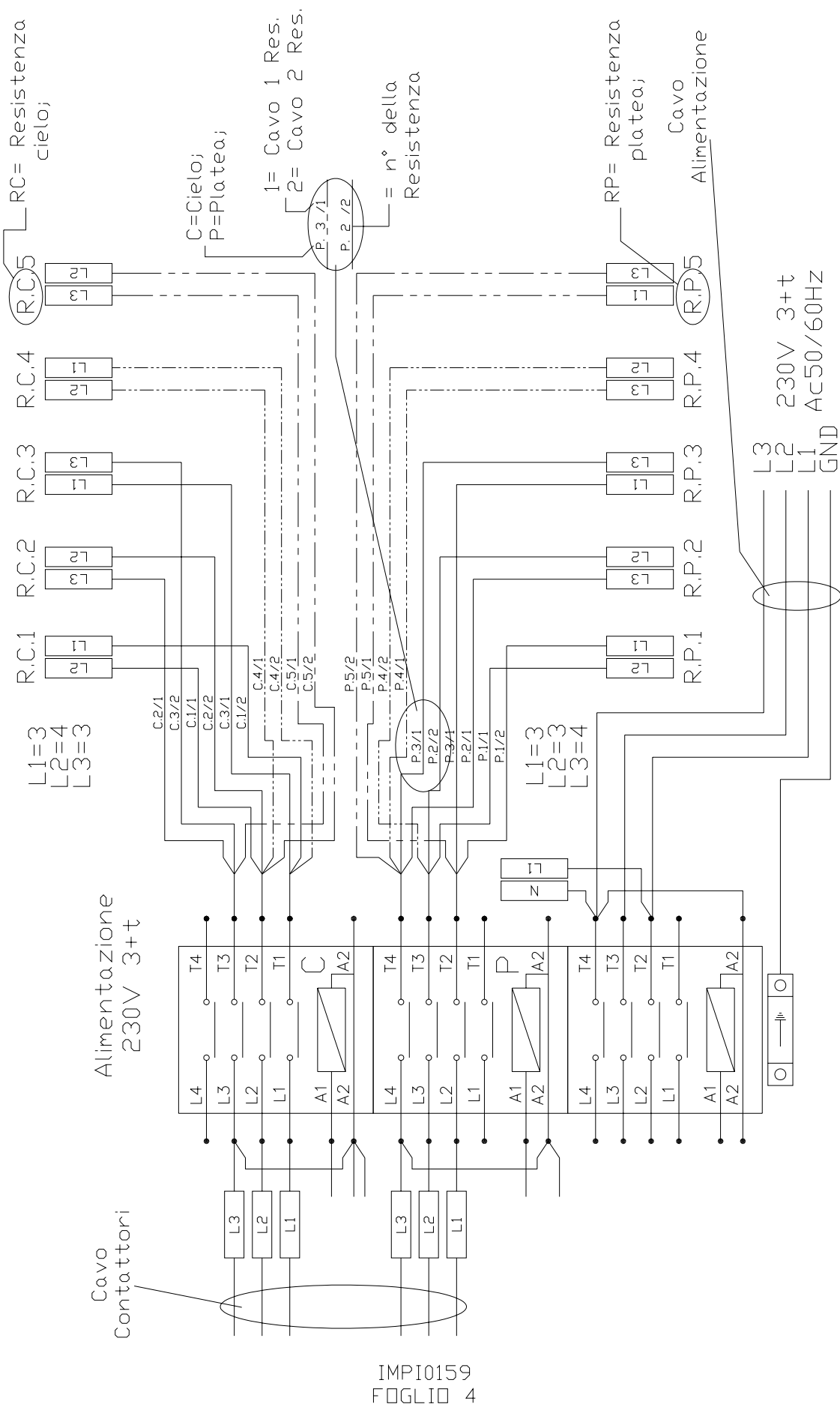


Fig. 9-4 Esquema eléctrico a 230V 3 (conexión de potencia)

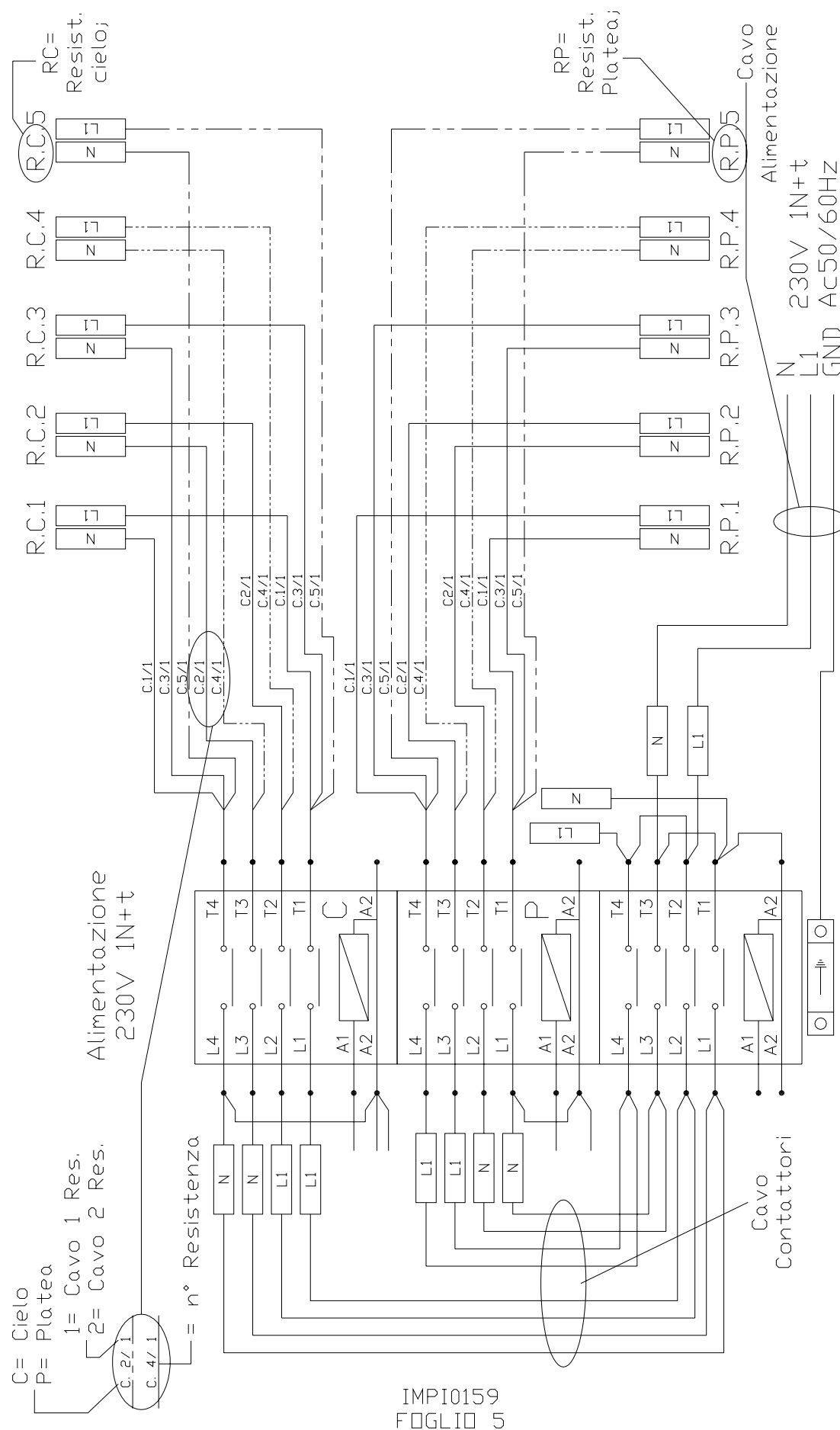


Fig. 9-5 Esquema eléctrico a 230V 1-N (conexión da potencia)

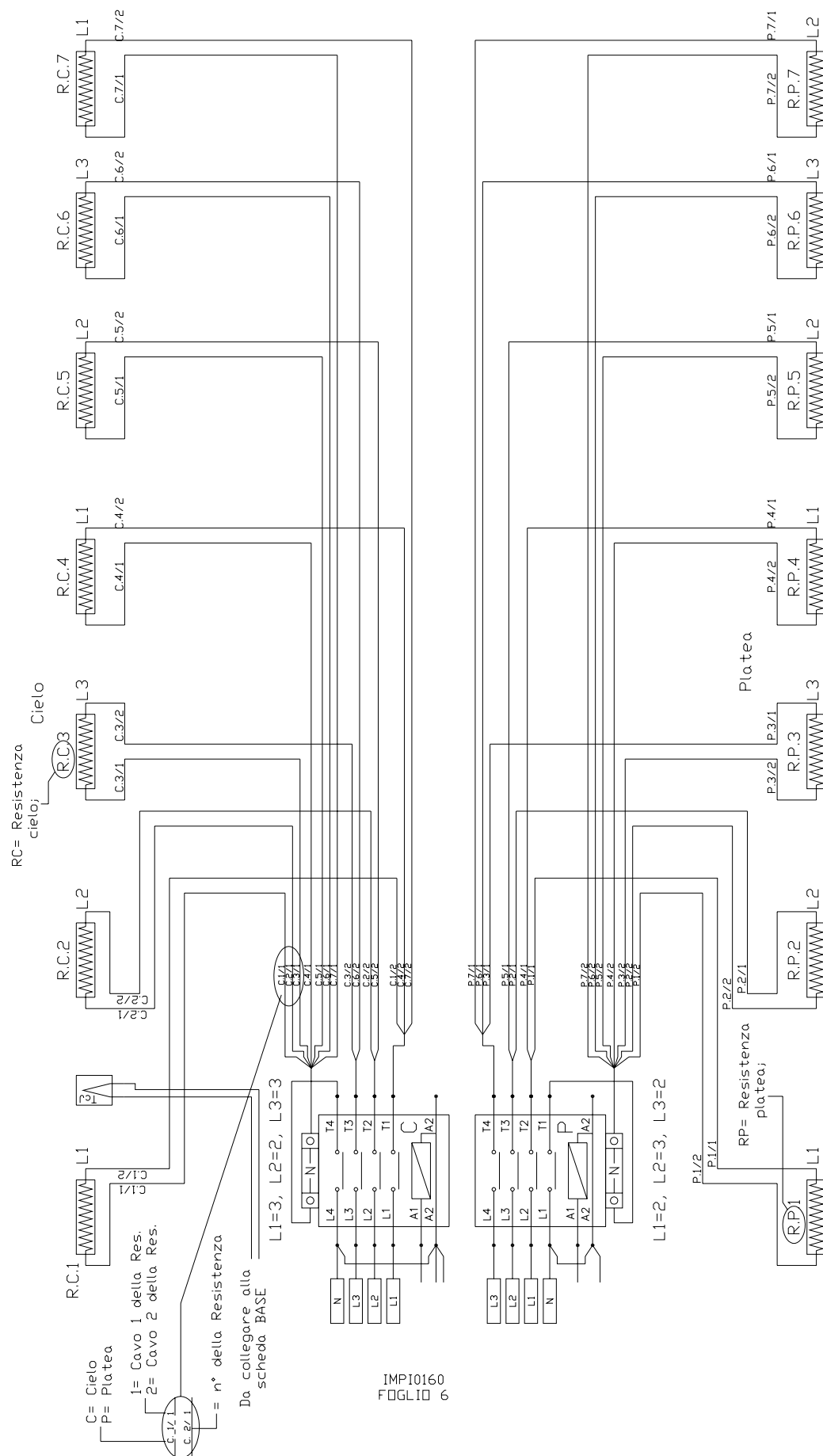


Fig. 9-6 Esquema eléctrico a 400V 3-N solo para modelo Teorema Polis Pw 8 (conexión de potencia)

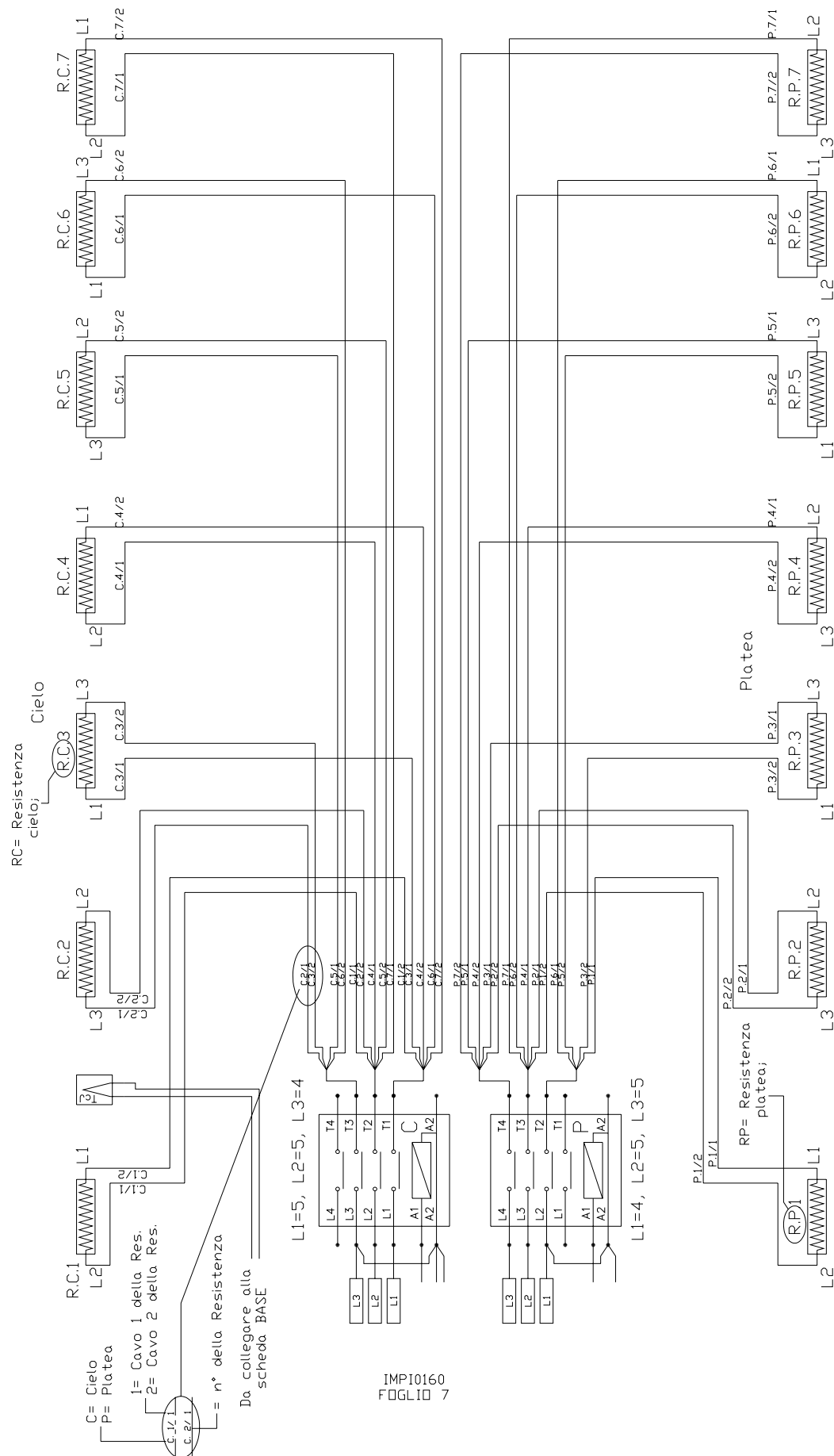


Fig. 9-7 Esquema eléctrico a 230V 3 solo para modelo Teorema Polis Pw 8 (conexión de potencia)

9.4 Dibujos técnicos y elenco de repuestos

Con el fin de simplificar la búsqueda de averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos y dibujos técnicos con referencia a cada una de las piezas elencadas.

Para interventos más complejos y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos.

N°	Descripción	Códigos				
		2/MC18	2S/MC18	3/MC18	4/MC18	6/MC18
1	PUERTA EXTERNA	PORT0310	PORT0366	PORT0328	PORT0310	PORT0328
2	CRISTAL PUERTA	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	TOPE VIDRIO PUERTA	PORT0309	PORT0370	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	ABRAZADERA SX	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBO MANIJA	MANI0057	MANI0092	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TELAR PUERTA	PORT0307	PORT0368	PORT0324	PORT0307	PORT0324
7	POMO DESCARGA VAPOR	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	BARRA MARIPOSA	ASTA0022	ASTA0024	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRACTARIO COCCIÓN	REFR0023	REFR0022	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRO COMANDO MARIPOSA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSAÑO INFERIOR SX	FIAN0381	FIAN0448	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	LADOSX	FIAN0377	FIAN0449	FIAN0377	FIAN0363	FIAN0363
13	CIELO	FIAN0373	FIAN0452	FIAN0374		
	CIELO ANTERIOR				FIAN0359	FIAN0390
	CIELO POSTERIOR				FIAN0361	FIAN0389
14	RESPALDO	FIAN0364	FIAN0453	FIAN0382	FIAN0364	FIAN0382
15	CHIMENEA	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVESAÑO INFERIOR DX	FIAN0380	FIAN0447	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	LADO DX	FIAN0375	FIAN0450	FIAN0375	FIAN0362	FIAN0362
18	ABRAZADERA SOPORTE PORTA-LÁMPARA	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	PORTALÁMPARA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LÁMPARA HALÓGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTAL LUZ	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	SUJETADOR-VIDRIO MEDIANO	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	SUJETADOR-VIDRIO	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SOPORTE VENTILADOR	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SOPORTE CÁRTER COMANDOS	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339
27	CÁRTER COMANDOS	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259
28	RESISTENCIA POSTERIOR	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTENCIA ANTERIOR	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	ABRAZADERA DX	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
31	BUJE	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	RESORTE PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	RESORTEPORTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.1 Elenco de repuestos

N°	Descripción	Códigos	
		6/MC18 SUPER	8/MC18
1	PUERTA EXTERNA	PORT0328	PORT0328
2	CRISTAL PUERTA	CRIS0028	CRIS0028
3	TOPE VIDRIO PUERTA	PORT0319	PORT0319
4	ABRAZADERA SX	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBO MANIJA	MANI0058	MANI0058
6	TELAR PUERTA	PORT0324	PORT0324
7	POMO DESCARGA VAPOR	MANI0009	MANI0009
8	BARRA MARIPOSA	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRACTARIO COCCIÓN	REFR0024	REFR0 ???
10	REGISTRO COMANDO MARIPOSA	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSAÑO INFERIOR SX	FIAN0357	FIAN0477
12	LADO SX	FIAN0363	FIAN0480
13	CIELO		
	CIELO ANTERIOR	FIAN0390	FIAN0484
	CIELO POSTERIOR	FIAN0389	FIAN0483
14	RESPALDO	FIAN0382	FIAN0382
15	CHIMENEA	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVERSAÑO INFERIOR DX	FIAN0358	FIAN0478
17	LADO DX	FIAN0362	FIAN0479
18	ABRAZADERA SOPORTE PORTA-LÁMPARA	CARP1553	CARP1553
19	PORTALÁMPARA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021
20	LÁMPARA HALÓGENA	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTAL LUZ	CRIS0006	CRIS0006
22	SUJETADOR-VIDRIO MEDIANO	CARP1551	CARP1551
23	SUJETADOR-VIDRIO	CARP1550	CARP1550
24	SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS	SUPP0344	SUPP0344
25	SOPORTE VENTILADOR	SUPP0341	SUPP0341
26	SOPORTE CÁRTER COMANDOS	SUPP0339	SUPP0339
27	CÁRTER COMANDOS	CART0259	CART0259
28	RESISTENCIA POSTERIOR	RESI0071	RESI0052
29	RESISTENCIA ANTERIOR	RESI0137	RESI0069
30	ABRAZADERA DX	SUPP0207	SUPP0207
31	BUJE	BOCC0006	BOCC0006
32	RESORTE PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010
33	RESORTEPORTA SX	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.2 Elenco de repuestos

N°	Descripción	Códigos			
		2/MC30	3/MC30	4/MC30	6/MC30
1	PUERTA EXTERNA	PORT0316	PORT0329	PORT0316	PORT0329
2	CRISTAL PUERTA	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	TOPE VIDRIO PUERTA	PORT0309	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	ABRAZADERASX	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBO MANIJA	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TELAR PUERTA	PORT0315	PORT0325	PORT0315	PORT0325
7	POMO DESCARGA VAPOR	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	BARRA MARIPOSA	ASTA0022	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRACTARIO COCCIÓN	REFR0023	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRO COMANDO MARIPOSA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVESAÑO INFERIOR SX	FIAN0381	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	LADO SX	FIAN0378	FIAN0378	FIAN0369	FIAN0369
13	CIELO	FIAN0373	FIAN0374		
	CIELO ANTERIOR			FIAN0359	FIAN0390
	CIELO POSTERIOR			FIAN0361	FIAN0389
14	RESPALDO	FIAN0365	FIAN0386	FIAN0365	FIAN0386
15	CHIMENEA	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVESAÑO INFERIOR DX	FIAN0380	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	LADO DX	FIAN0376	FIAN0376	FIAN0368	FIAN0368
18	ABRAZADERA SOPORTE PORTA-LÁMPARA	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	PORTALÁMPARA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LÁMPARA HALÓGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTAL LUZ	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	SUJETADOR VIDRIO MEDIANO	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	SUJETADOR VIDRIO	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SOPORTE VENTILADOR	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SOPORTE CÁRTER COMANDOS	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340
27	CÁRTER COMANDOS	CART0260	CART0260	CART0260	CART0260
28	RESISTENCIA POSTERIOR	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTENCIA ANTERIOR	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	ABRAZADERA DX	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028
31	BUJE	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	RESORTE PUERTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	RESORTE PUERTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.3 Elenco de repuestos

N°	Descripción	Códigos	
		6/MC30 SUPER	8/MC30
1	PUERTA EXTERNA	PORT0329	PORT0329
2	CRISTAL PUERTA	CRIS0028	CRIS0028
3	TOPE VIDRIO PUERTA	PORT0319	PORT0319
4	ABRAZADERASX	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBO MANIJA	MANI0058	MANI0058
6	TELAR PUERTA	PORT0325	PORT0325
7	POMO DESCARGA VAPOR	MANI0009	MANI0009
8	BARRA MARIPOSA	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRACTARIO COCCIÓN	REFR0024	REFR0 ???
10	REGISTRO COMANDO MARIPOSA	CARP0248	CARP0248
11	TRAVESAÑO INFERIOR SX	FIAN0357	FIAN0477
12	LADO SX	FIAN0369	FIAN0486
13	CIELO		
	CIELO ANTERIOR	FIAN0390	FIAN0484
	CIELO POSTERIOR	FIAN0389	FIAN0483
14	RESPALDO	FIAN0386	FIAN0386
15	CHIMENEA	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVESAÑO INFERIOR DX	FIAN0358	FIAN0478
17	LADO DX	FIAN0368	FIAN0485
18	ABRAZADERA SOPORTE PORTA-LÁMPARA	CARP1553	CARP1553
19	PORTALÁMPARA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021
20	LÁMPARA HALÓGENA	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTAL LUZ	CRIS0006	CRIS0006
22	SUJETADOR VIDRIO MEDIANO	CARP1551	CARP1551
23	SUJETADOR VIDRIO	CARP1550	CARP1550
24	SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS	SUPP0344	SUPP0344
25	SOPORTE VENTILADOR	SUPP0341	SUPP0341
26	SOPORTE CÁRTER COMANDOS	SUPP0340	SUPP0340
27	CÁRTER COMANDOS	CART0260	CART0260
28	RESISTENCIA POSTERIOR	RESI0071	RESI0052
29	RESISTENCIA ANTERIOR	RESI0137	RESI0069
30	ABRAZADERA DX	SUPP0028	SUPP0028
31	BUJE	BOCC0006	BOCC0006
32	RESORTE PUERTA DX	SPRI0010	SPRI0010
33	RESORTE PUERTA SX	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.4 Elenco de repuestos

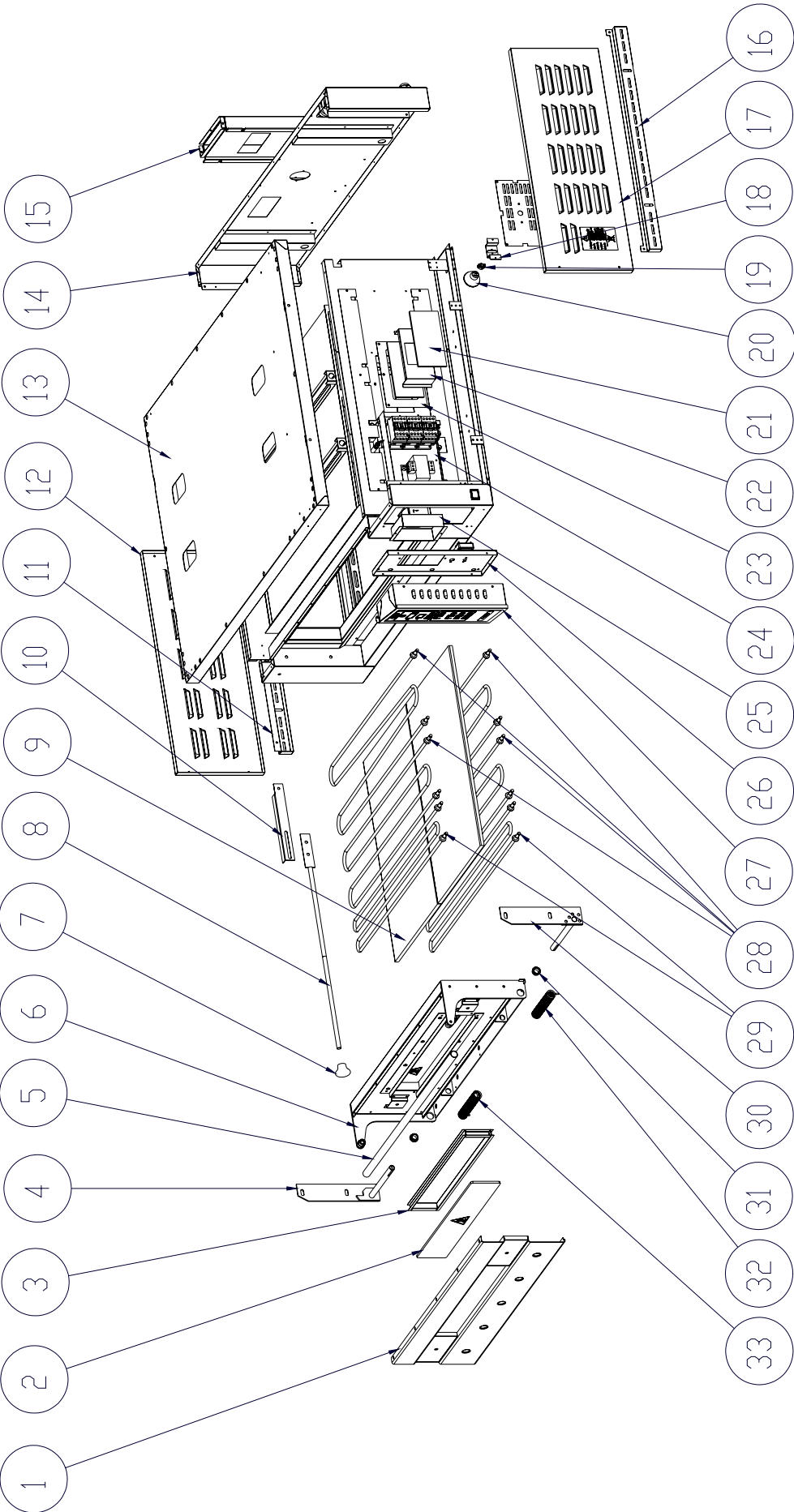


Fig. 9-6 Dibujo Técnico

COMPONENTES ELÉCTRICOS

TERM0020
Sonda FE-COST

ELET0144
Transformador

VENT0024
Ventilador de enfriamiento

ELET0432
Telerruptor 32A

TERM0005
Termostato seguridad 500°C

ELET0440
Borne portafusible 4 mmq
ELET0204
Fusible

ELET0462
Borne de tierra 10 mmq

ELET0148
Cédula base

ELET0149
Cédula botonera

INTE0010 (sólo con vaporizador)
Interruptor bip luminoso verde 0-1

PANN0275
Membrana adhesiva

ELET0138 (sólo con vaporizador)
Botonera vaporizador

VENT0012
Ventilador de enfriamiento

VENT0013
Reja protección ventil. enfriamiento

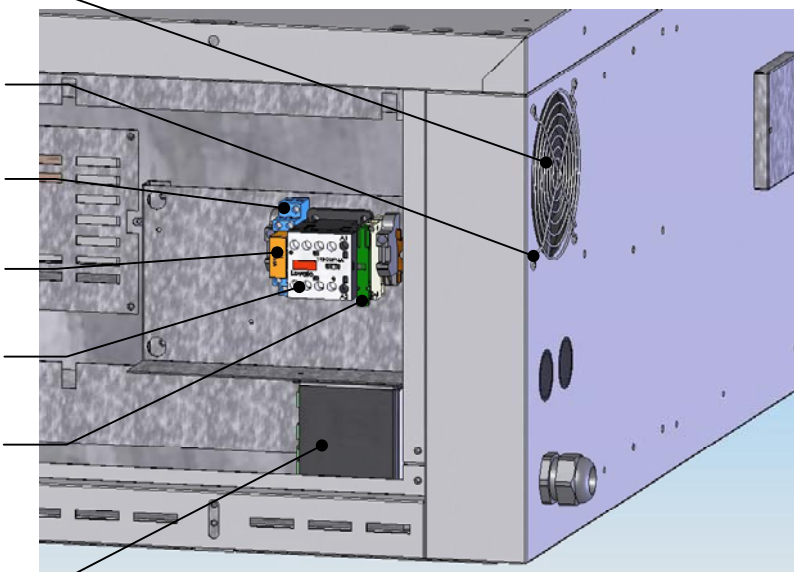
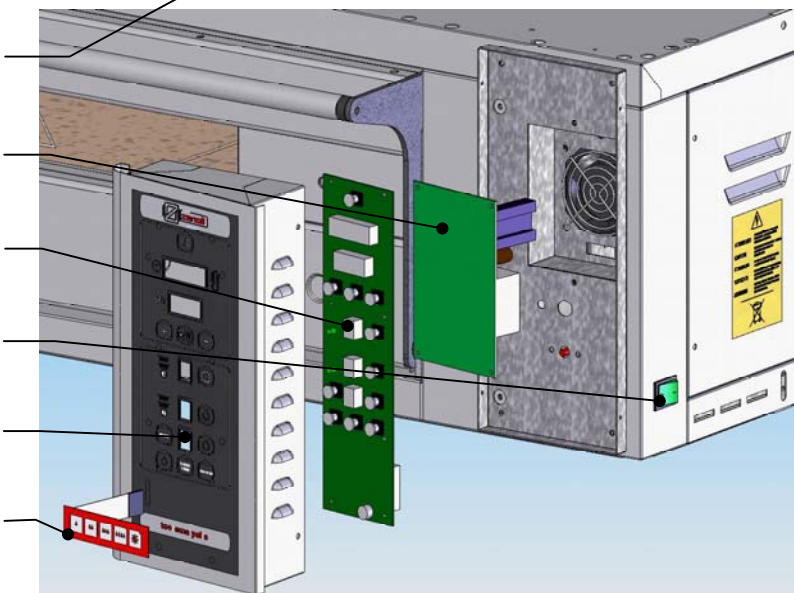
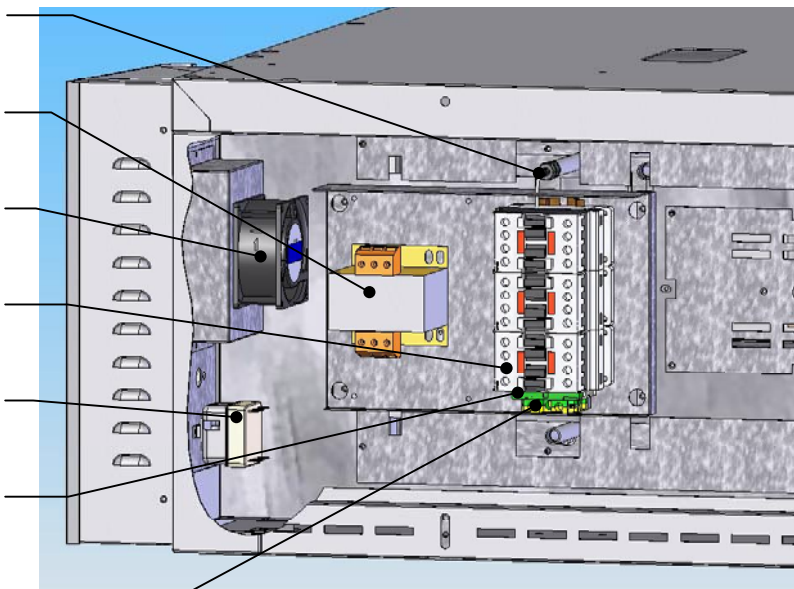
ELET0457 (sólo con vaporizador)
Base relé

ELET0456 (sólo con vaporizador)
Relé 16A

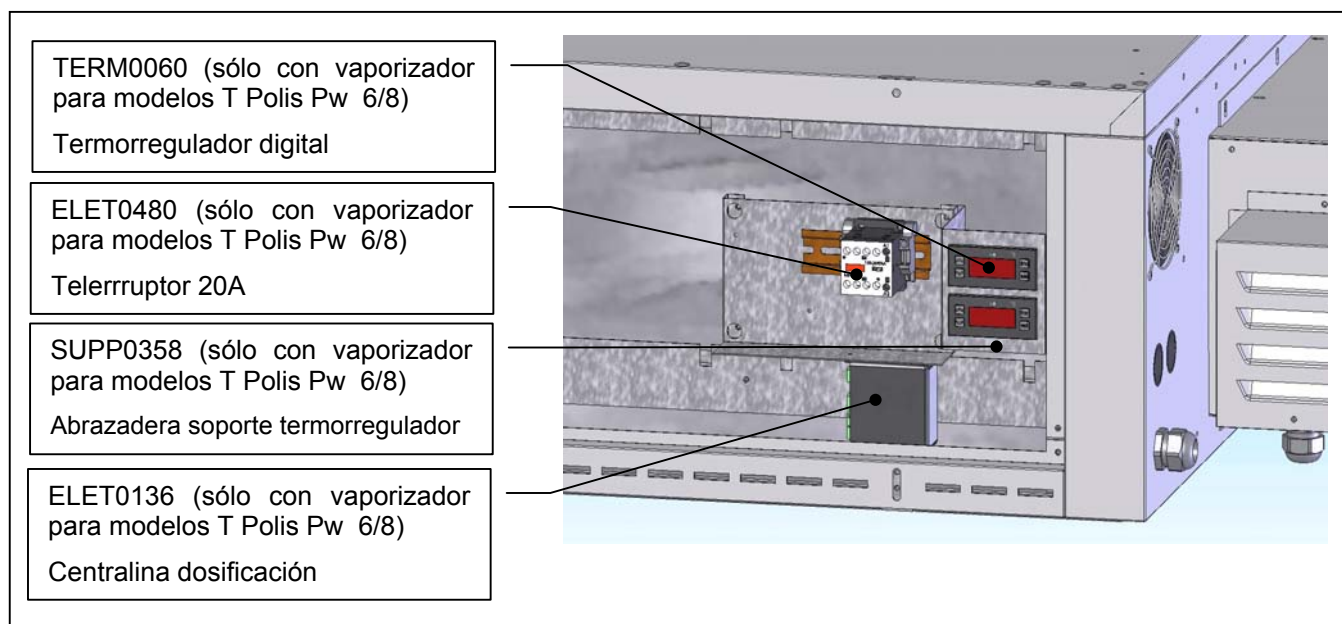
ELET0480 (sólo con vaporizador)
Telerruptor 20A

ELET0440 (sólo con vaporizador)
Borne portafusible 4 mmq
ELET0204 (sólo con vaporizador)
Fusible

ELET0533 (sólo con vaporizador)
Centralina dosificación



9. MANUTENCIÓN



10. ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN

Antes de proceder a la puesta fuera de servicio del horno, desconectar la instalación eléctrica y otras eventuales conexiones; sacarlo de los módulos utilizando medios idóneos a la movimentación tales como: carros elevadores, parancos, etc.. Los hornos están compuestos por los siguientes materiales: acero inox, chapa barnizada, chapa aluminizada, vidrio, material cerámico, lana de roca y partes eléctricas.



Recolección Diferencial. Este producto no debe ser eliminado junto a los normales desechos domésticos. En base a las normativas locales, los servicios de recolección diferencial se encuentran disponibles en los puntos de depòsitos municipales.

11. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El que suscribe: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
declara bajo su propia responsabilidad que l'equipo:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modélo

N° de serie

Año de construcción

es conforme con las siguientes Directivas europeas:

- Directiva Compatibilidad Electromagnetica 2004/108/CE
- Directiva Baja Tension 2006/95/CE

y con las normas ineludibles de las Directivas.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Ensayador

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000