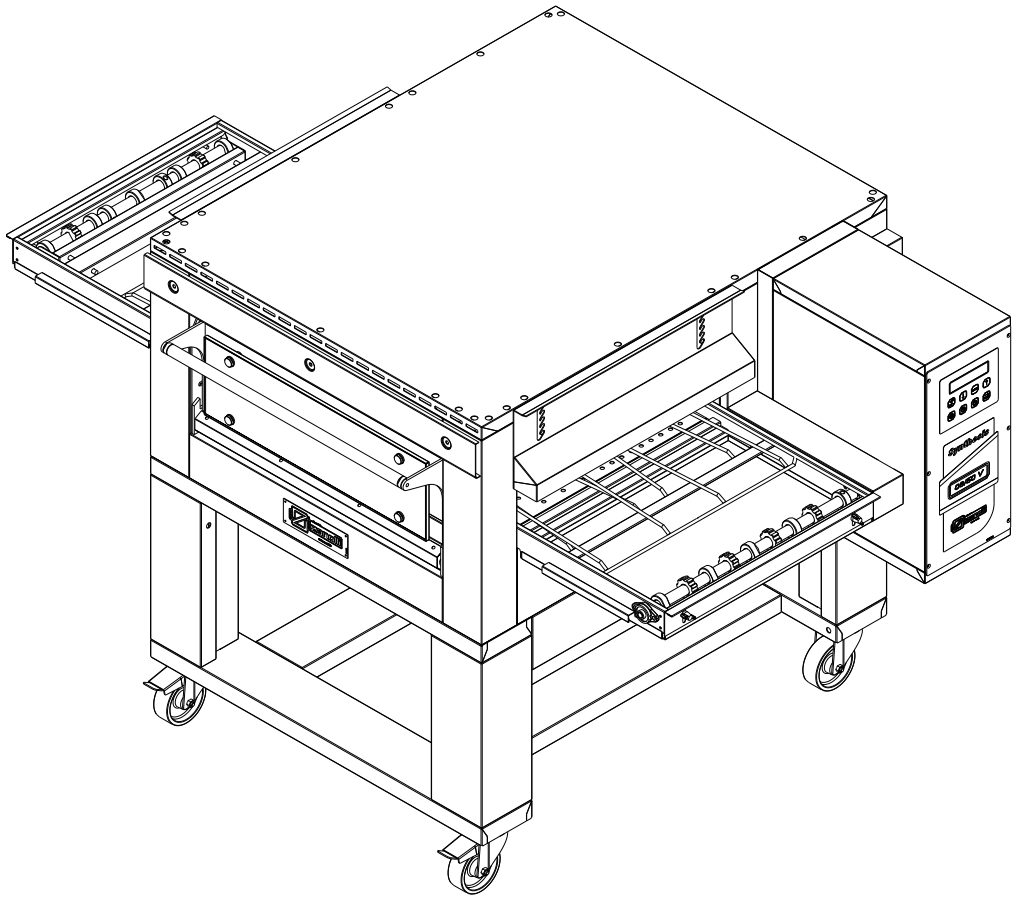
11/2016

Mod: FTEV 50/85-N

Production code: 2SV4404A (SY08/50V PW EL)

Diamond
catering equipment



SYNTHESIS
08/50 V PW E

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Manual for installation, use and maintenance

Manual de instalación, uso y manutención

Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

cod. SY0850PW.E.D.11 - rev. 0.2 del 01/09/2015

ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN 5
2. CÓMO USAR ESTE MANUAL 6
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....8
3.1. Identificación del producto 8
3.2. Correspondencia a las normas vigentes 8
3.3. Condiciones de uso previstas 8
3.4. Especificaciones técnicas.....8
4. INSTALACIÓN 9
4.1. Control a la entrega 9
4.2. Elección del lugar de instalación 9
4.3. Movimentación del módulo.....10
4.4. Posicionamiento módulo sobre base.....11
4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto 11
4.6. Conexión eléctrica.....11
4.7. Descarga productos de cocción.....12
4.8. Control previo inicio trabajo 13
5. FUNCIONAMIENTO.....14
5.1. Panel comandos 14
5.2. Estados funcionales del sistema.....15
5.2.1. Estado de inactividad.....15
5.2.2. Estado de actividad 15
5.3.1. Configuración de la hora corriente.....16
5.3.2. Configuración del idioma 16
5.4.1. Programas de cocción 17
5.4.2. Regulación del tiempo de cocción 18
5.4.4. Regulación de la potencia del cielo y de la platea 19
5.4.5. Función Economy.....20
5.4.6. Programación del encendido 21
5.5. Apagado del horno 22
5.6. Alarmas.....22
5.6.1. “TEMP 1” 22
5.6.2. “TEMP 2” 23
5.6.3. “TEMP” 23
5.6.4. “ENREJADO”.....23
5.6.5. “BATERÍA”.....24
6. USO.....25
6.1. Preparación para el uso y primer encendido.....25
6.1.1. Encendido panel de control 25
6.1.2. Configuración e inicio cocción 25
6.1.3. Cómo apagar el horno 25
7. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD 27

7.1. Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios 27
7.1.1. Advertencias para el instalador 27
7.1.2. Advertencias para el usuario 27
7.1.3. Advertencias para la manutención 28
8. LIMPIEZA 29
8.1. Limpieza de las partes removibles 29
8.2. Limpieza de las superficies externas 30
8.3. Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos 30
9. MANUTENCIÓN 31
9.1. Señalación de error 31
9.2. Termostato de seguridad 31
9.3. Sustitución batería 32
10. ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN 33

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

1. PRESENTACIÓN

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

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

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

2. CÓMO USAR ESTE MANUAL

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

Este símbolo, ubicado en varios puntos de lo aparado, sirve para advertir al usuario la presencia de peligro "¡ATENCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE!".

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

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

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

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

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

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

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

El **capítulo 4** contiene todas las informaciones necesarias para la instalación del horno. Son principalmente dirigidas al personal

especializado, pero también deberían ser leídas antes por el usuario final con el fin de predisponer o hacer preparar los locales y las instalaciones necesarias para el funcionamiento del horno.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. Identificación del producto

Las presentes instrucciones se refieren al horno a red ventilado eléctrico **SYNTHESIS**.

3.2. Correspondencia a las normas vigentes

El horno SYNTHESIS posee respectivamente la siguente marca obligatoria CE que indica la correspondencia a las siguientes normas europeas:

2014/35/CE baja tensión
2014/30/CE compatibilidad electromagnética
2006/42/CE máquinas
1935/2004/CE Regolamento objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

3.3. Condiciones de uso previstas

El forno SYNTHESIS ha sido proyectado para la cocción de pizza y gastronomía. Está destinado al campo de restoración (restaurantes, pizzerias, etc...).

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

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

Los hornos SYNTHESIS están destinados al uso profesional.

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

3.4. Especificaciones técnicas

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

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

4. INSTALACIÓN

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

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

4.1. Control a la entrega

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Elección del lugar de instalación

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

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

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

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

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

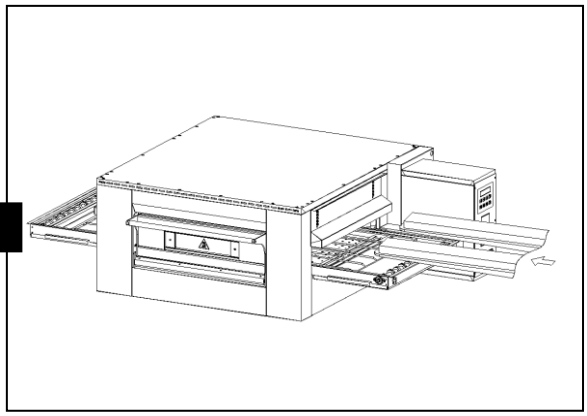
⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el horno debe ser instalado, no superen jamás (ni siquiera durante el funcionamiento del aparato mismo o de otros aparatos eventualmente presentes en el mismo local) los valores máximos y mínimos indicados en las características,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

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

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

4.3. Movimentación del módulo

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



⊘ **Para evitar daños al módulo, inserir material protectivo entre las horquillas y el mismo.**

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

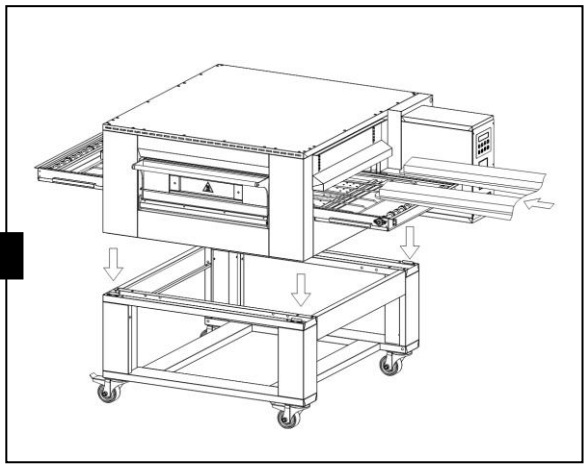
Al operador de los medios de movimentación toda la responsabilidad del levantamiento de la carga.

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

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

4.4. Posicionamiento módulo sobre base

Posicionar el horno trabándolo en los ángulos presentes en la base (Fig.2).



2

4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto

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

Una vez posicionado l primer horno sobre la base (ver párrafo precedente), sobreponer consecutivamente el segundo y el tercer módulo haciendo coincidir las paredes laterales externas de los hornos.

4.6. Conexión eléctrica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7. 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 non responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas, así como lo reportado en el presente manual.

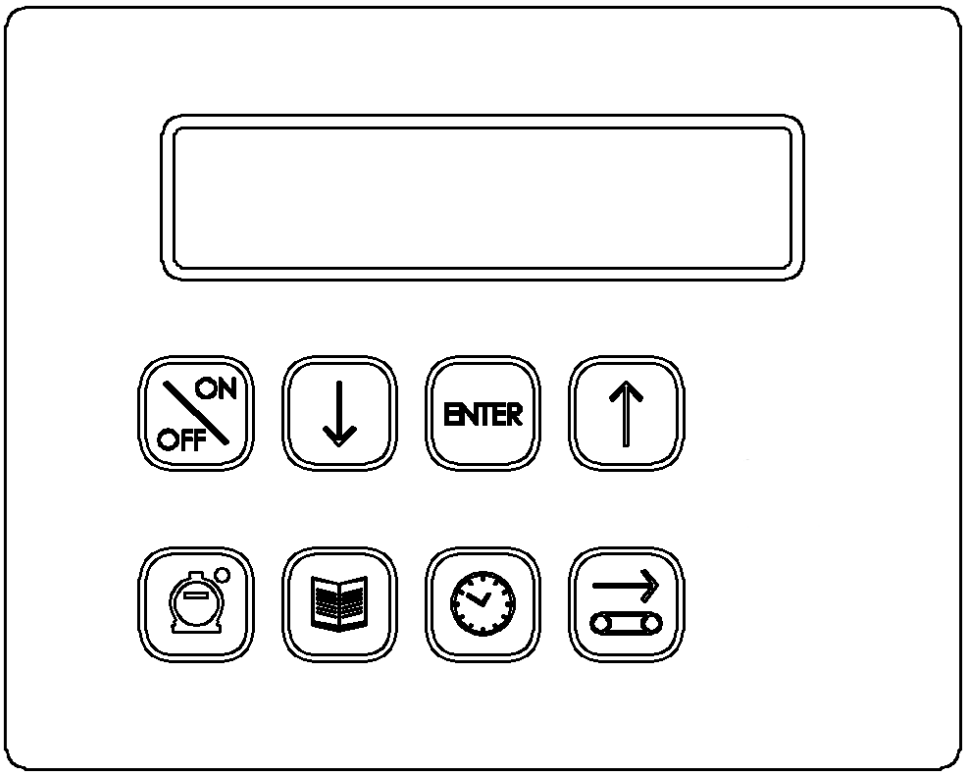
4.8. Control previo inicio trabajo

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 funziones del panel de comandos.
- Control de adecuadas aperturas para ventilación y aeración del local.
- Control del funcionamiento de la capa, si está presente.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1. Panel comandos



Botón encendido – apagado horno

Botón decremento valor parámetros

Botón acceso programación

Botón incremento valor parámetros

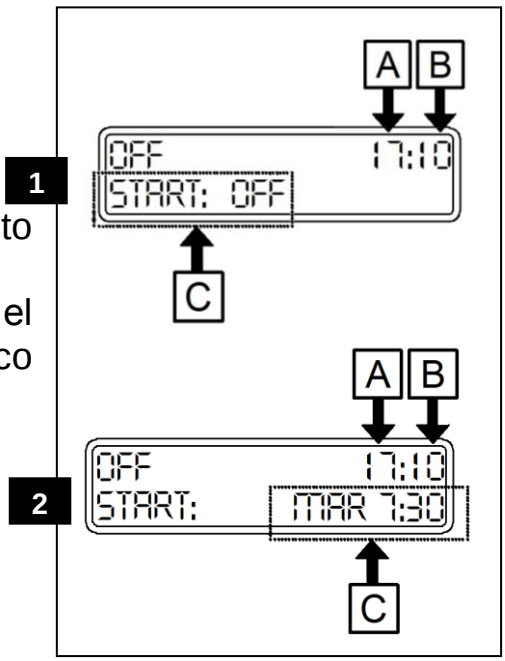
Botón partida / detención red

Botón habilitación - deshabilitación encendido automático

Botón función Economy

Botón impostación programa de cocción.

5.2. Estados funcionales del sistema



5.2.1. Estado de inactividad

En estado de inactividad (Fig.1-2) la cédula está alimentada, pero todas las funciones del horno deshabilitadas, excepto las de programación.

El display indica “OFF”, la hora actual y el día y hora del próximo encendido automático (si ha sido impostado, Fig.2).

En las Figuras 1-2, las letras indican:

A = hora actual
B = minuto actual
C = día, hora, minuto del encendido automático.

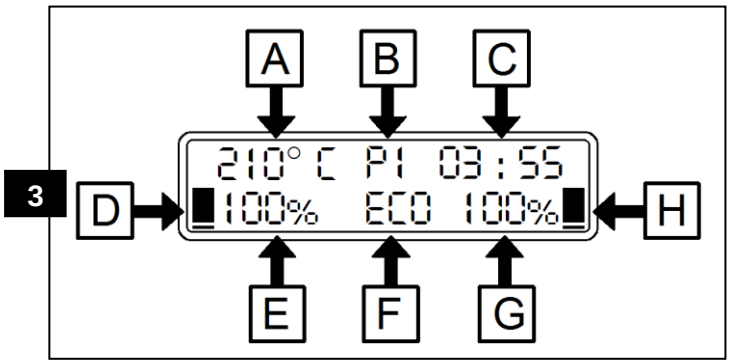
5.2.2. Estado de actividad

A horno apagado está apagada también la retroiluminación del display. Ésa se enciende si se activa la programación.

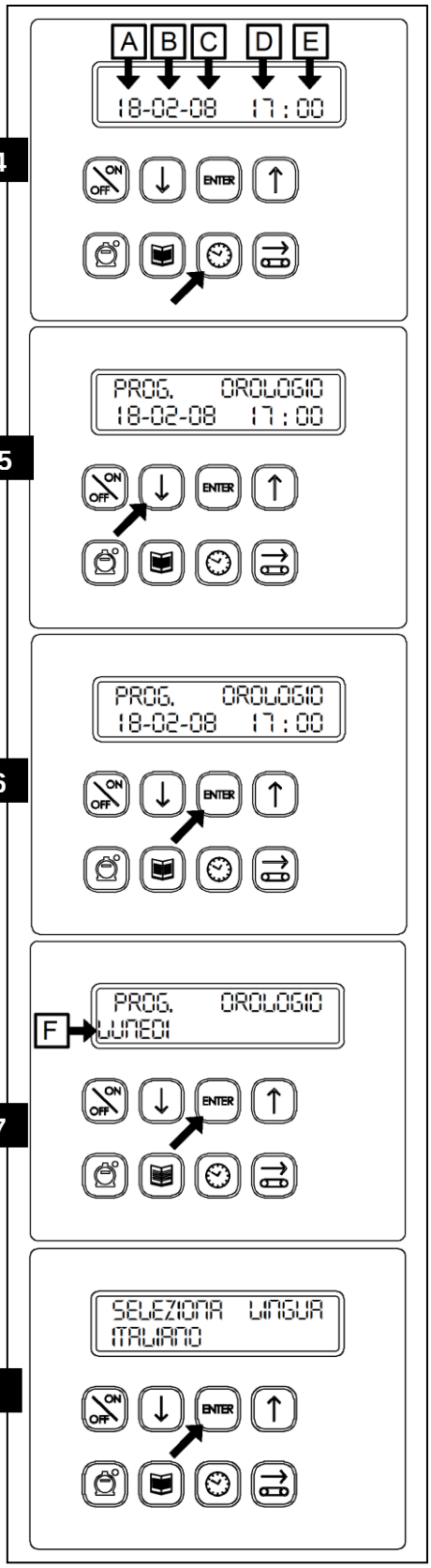
Apretando el botón

se introduce en estado de actividad: se activa el telerruptor general, se enciende el ventilador y también la calefación del horno. El display se retroilumina y en éste aparece (ver Fig.3):

A = Temperatura de cocción (°C)
B = Programa impostado
C = Tiempo de cocción (minutos : segundos)
D = Indicador encendido resistencia cielo
E = Potencia del cielo (%)
F = Si está encendido, la función Economy está activa
G = Potencia della platea (%)
H = Indicador encendido resistencia platea.



5.3. Configuraciones



5.3.1. Configuración de la hora corriente

La hora corriente puede ser configurada por el usuario **sólo** a horno apagado

Para acceder a la configuración hay que apretar por 3 segundos consecutivos el botón habilitación-deshabilitación encendido automático (Fig.4).

En el display aparece (Fig.4), dove:
A = día corriente
B = mes corriente
C = año corriente
D = hora corriente
E = minuto corriente

Un cursor indica cuál de los datos está en fase de corrección. Apretar el botón ENTER para decidir si modificar el día, el mes, el año, la hora o minutos. Sólo después el valor puede ser modificado utilizando los botones para incrementar y para decrementar (Fig.5) y luego confirmado apretando nuevamente el botón ENTER, pasando asì al dato sucesivo (Fig.6).

Después de haber configurado el día, mes, año, hora y minutos, apretando el botón ENTER se pasa a la programación del día corriente de la semana.

En el display aparece (Fig.7), donde:
F = día actual de la semana.

5.3.2. Configuración del idioma

El idioma utilizado para los mensajes que aparecen en el display puede elegirse entre los disponibles.

Para configurar el idioma hay que ir a la programación del reloj (ver párrafo 5.4.1) y confirmar todos los datos hasta cuando en el display aparece: “Select language” (Fig.8).

La modificación y la confirmación es análoga a la configuración del reloj.

Confirmando, se sale también de la fase de programación y se vuelve al estado precedente.

5.4. Programación

5.4.1. Programas de cocción

Es posible gestionar hasta 6 programas de cocción diversos. Para cada uno es posible impostar en orden:

1. Tiempo de cocción (minutos : segundos)
2. Temperatura de settaggio (°C).
3. Porcentaje de potencia de las resistencias del cielo
4. Porcentaje de potencia de las resistencias de la platea.

Estos parámetros son normalmente indicados en el display con horno encendido.

Con el horno encendido será posible modificar todos los programas impostables; con el horno apagado, es posible sólo la modificación del último programa utilizado.

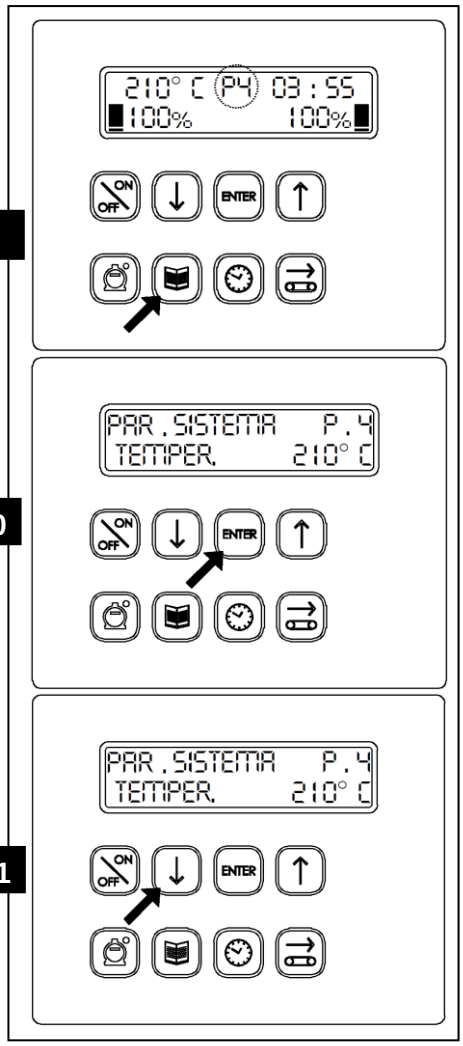
Encender el horno y apretar el botón para seleccionar el programa a modificar (Fig.9).

Para acceder a la programación y pasar de un parámetro al sucesivo, es necesario apretar el botón de acceso a la programación (Fig.10).

Una línea horizontal bajo el parámetro en fase de programación relampaguea en el display.

El programa que se está modificando aparece siempre indicado en alto a la derecha del display.

Para variar el valor hay que utilizar los botones para incrementar y para decrementar (Fig.11).



Manteniendo apretado el botón se aumenta la velocidad de cambiamento de los datos.

Si no se apreta ningún botón por más de 5 segundos el valor visualizado **queda memorizado** y se sale automáticamente del estado de programación.

Durante la programación los botones y están deshabilitados y con se sale de la programación.

El orden de programación se actúa como sigue:
1. Tiempo de cocción
2. Temperatura
3. Potencia del cielo
4. Potencia della platea.

5.4.2. Regulación del tiempo de cocción

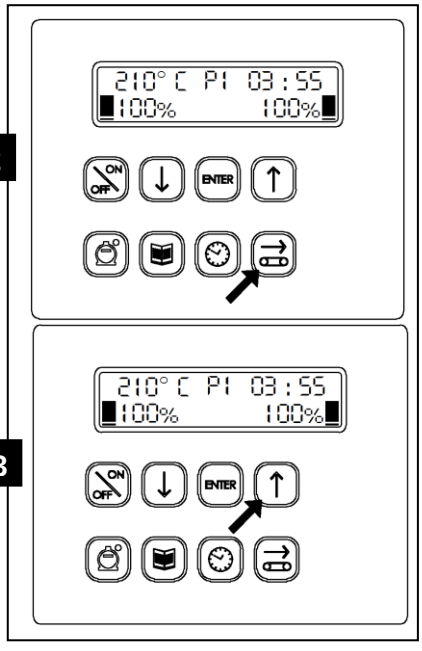
El tiempo de cocción deseado lo configura directamente el usuario y se traduce en la relativa velocidad de avanzamiento de la red, la cual es regulada por la cédula electrónica.

Al encendido del horno la red está detenida y el tiempo de cocción en el display relampaguea.

Para activar el movimiento de la red es necesario apretar el botón partida-detención red (Fig.12).

El movimiento de la red puede ser activado o desactivado en cualquier momento mediante el botón (Fig.12). Cuando la red está detenida el tiempo de cocción relampaguea.

Para la configuración del tiempo de cocción, ver el párrafo 5.4.1.



5.4.3. Regulación de la temperatura

Cuando el horno se enciende muestra el valor de la temperatura efectiva de la cámara de cocción; para visualizar la temperatura configurada es necesario apretar el botón de incremento valor parámetros (Fig.13).

Para la configuración de la temperatura de settaggio ver el párrafo 5.4.1.

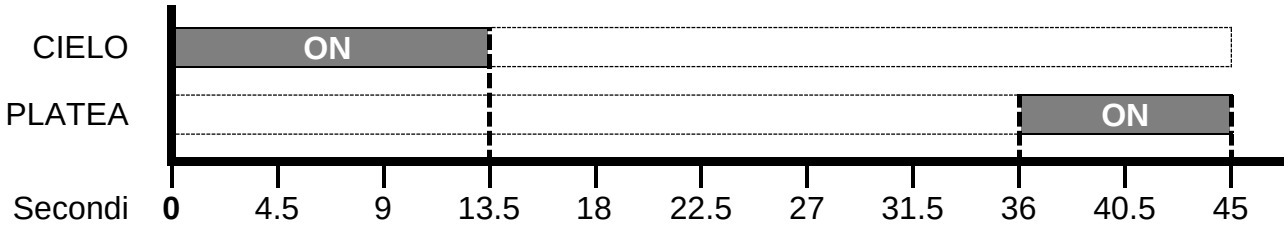
5.4.4. Regulación de la potencia del cielo y de la platea

El calentamiento se efectúa modulando el encendido de las resistencias del cielo y de la platea, según el porcentaje de potencia que ha sido programado para cada una de ésas como se describe a continuación.

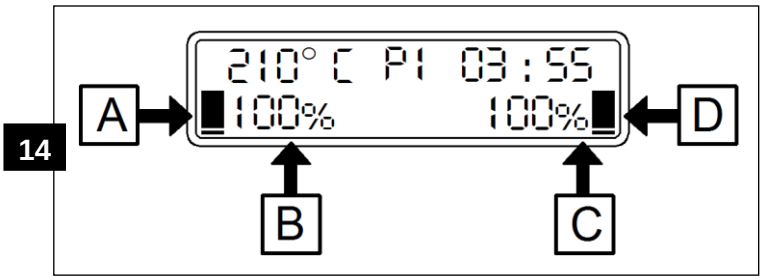
La modulación consiste en el encendido de la resistencia por el porcentaje de tiempo configurado, en un período de 45 segundos. Por ejemplo, si se configura el valor 20% el grupo de resistencias será alimentado cíclicamente por 9 segundos cada 45.

Para evitar el encendido contemporáneo de las resistencias, las resistencias del cielo se activan en la parte inicial del período, mientras las de la platea en la parte final.

Por ejemplo, si se configura 30% al cielo y 20% a la platea el ciclo de funcionamiento se realizará según el siguiente esquema.



El porcentaje de encendido de las dos resistencias es indicado en el display (B = % cielo, C = % platea)



Cuando un grupo de resistencias se enciende en el display se activa el indicador A por el cielo e D por la platea.

Si se configura el valor 0% el relativo grupo de resistencias no se activa jamás.

Para las configuraciones de los parámetros de potencia cielo y platea y del tiempo de cocción ver párrafo 5.4.1.

5.4.5. Función Economy

⚠ La función Economy permite mantener el horno, no en uso, a una temperatura inferior respecto a la temperatura de trabajo.

Esto permite un ahorro energético y económico.

Además de gestionar la temperatura del horno puede comandar el deslizamiento o menos de la red.

⚠ **Se aconseja la impostación de una temperatura de 50° inferior a la habitual temperatura de cocción.**

Para acceder a la programación de la función Economy: con el horno encendido, tener apretado el botón por 5 segundos (Fig.15).

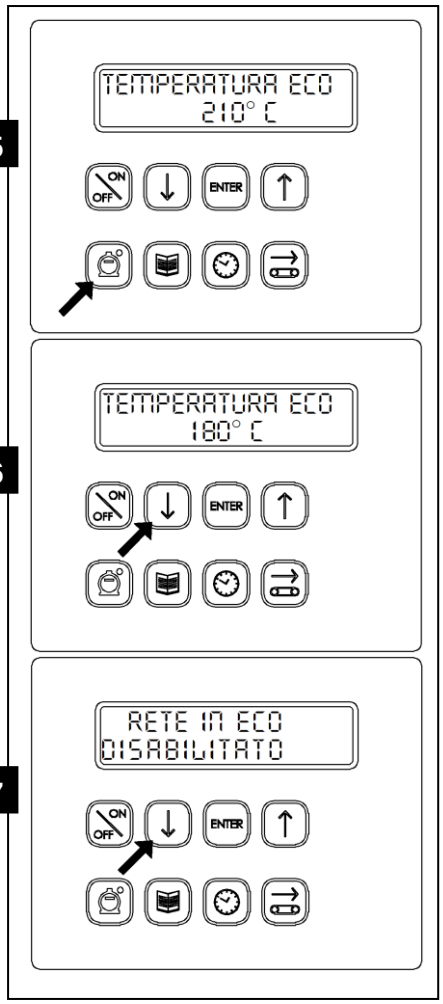
Una línea horizontal debajo del parámetro en fase de programación relampaguea en el display.

Para variar el valor utilizar los botones y (Fig.15).

Manteniendo apretado el botón se aumenta la velocidad del cambio de los datos.

Para pasar de un parámetro a otro sucesivo, hay que pulsar el botón ENTER.

Si no se pulsa ningún botón durante 5 segundos, el valor visualizado **queda memorizado** y se sale automáticamente del estado de programación.



Durante la programación los botones y están deshabilitados y hace salir de programación.

El orden de programación se hace como sigue

1. Temperatura Eco
2. Red en Eco (= habilitado; = deshabilitado).

Para activar la función Economy pulsar el botón , en el display aparece “ECO”.

5.4.6. Programación del encendido

Para acceder a la configuración del encendido programado es necesario apretar y luego soltar el botón de habilitación-deshabilitación encendido automático (Fig.18) con el horno en estado de actividad o de inactividad.

En el display aparece primero el estado (habilitado o deshabilitado) del encendido automático (AUTOSTART : ON o OFF).

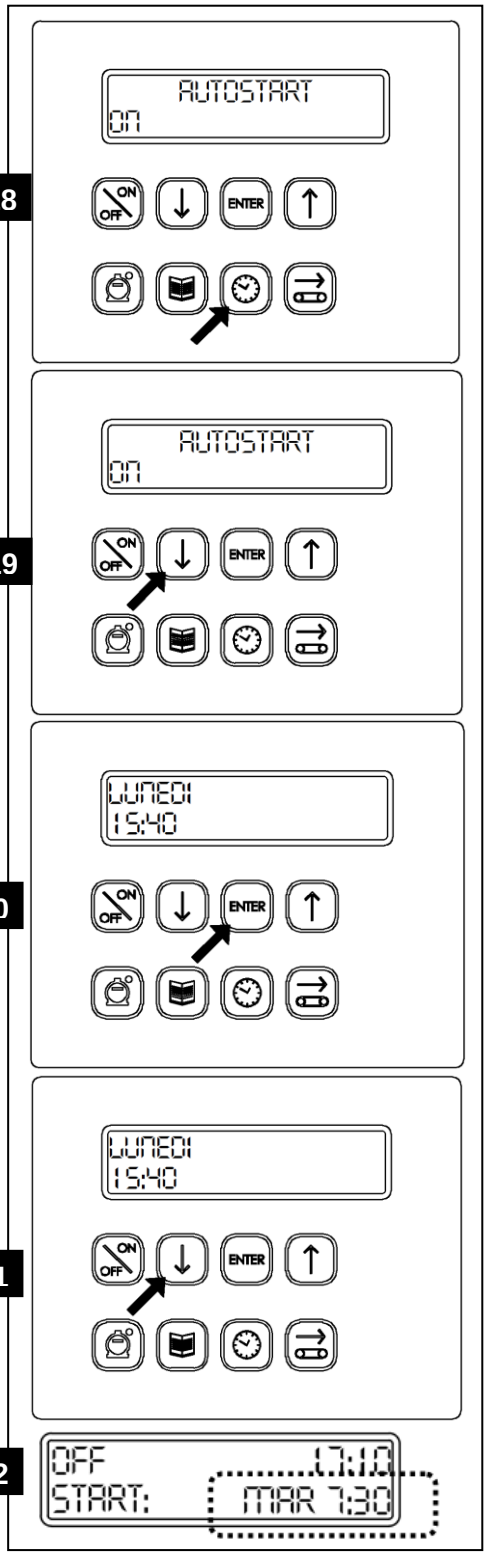
Para habilitar o deshabilitar la programación del encendido usar respectivamente los botones para incrementar y para decrementar (Fig.19).

Una vez habilitada, apretando el botón ENTER aparece en display el primer día de la semana y las cifras relativas a las horas y los minutos (Fig.20).

Para seleccionar la hora de encendido posicionar el cursor relampagueante bajo las cifras relativas a las horas utilizando el botón ENTER y luego apretar los botones para incrementar y para decrementar, se configura el relativo valor (Fig.21).

Si se desea que el horno no se encienda en un día determinado (ej.: día de cierre), durante la configuración de la hora, seleccionar off que se encuentra entre las 23 y las 00 mediante los botones para incrementar y para decrementar (Fig.21).

Apretando nuevamente el botón ENTER se pasará a los minutos y apretando de nuevo

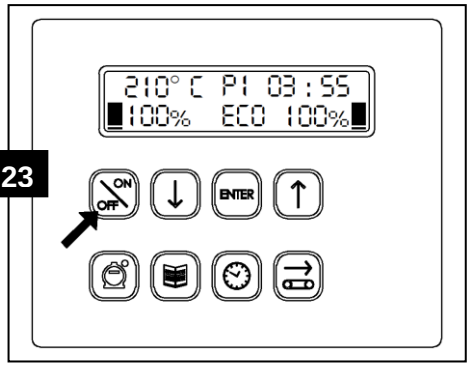


el botón ENTER se llevará el cursor bajo el día de la semana (Fig.20). Para pasar al día sucesivo o al precedente, apretar respectivamente los botones para incrementar y para decrementar.

Cuando ha sido completada la configuración, apretar de nuevo el botón ENTER y esperar cerca de 5 segundos. Los datos se memorizan automáticamente y se vuelve a las funciones precedentes.

Para indicar que ha sido habilitado el encendido, el display indica estado de inactividad el día y hora del encendido sucesivo (Fig.22). Si el encendido está deshabilitado, en lugar del día y de la hora aparece “OFF”.

5.5. Apagado del horno



Para apagar el horno es necesario apretar el botón ON/OFF (Fig.23).

La calefacción se apaga, mientras el ventilador de reciclo del aire y la red, si activada, continuarán a funcionar hasta cuando la temperatura estará bajo los 150°C, después de esto se desactiva el telerruptor general dejando alimentada solamente la cédula para permitir las funciones reloj y encendido programado.

En la fase de apagado queda encendida la retroiluminación y el mensaje “OFF” relampaguea. En esta fase es todavía posible volver a encender el horno y hacer partir o detener el movimiento de la red.

Para evitar encendidos no deseados, controlar que el display indique con exactitud el día y la hora de encendido deseada, o bien, si no se quiere utilizar el encendido automático, que aparezca el mensaje “START:OFF”.

5.6. Alarmas

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

5.6.1. “TEMP 1”

Si la temperatura medida por la sonda 1 supera los 350°C o la sonda presenta fallas, el valor de temperatura en el display es sustituido por el mensaje “TEMP 1” relampagueante y el señalizadorr acústico suena en modo intermitente.

Durante el alarma el señalizador acústico se desactiva apretando el botón ↓.

El horno continúa a funcionar y para medir la temperatura es considerada solamente la sonda 2. Además la temperatura de regulación disminuye automáticamente 40°C.

Esta variación del dato de temperatura es efectuada para corregir el único valor encontrado en el punto más caliente del horno y simular un valor aproximado al valor efectivo que se elaboró precedentemente dando la media de los valores entre el punto más caliente y el punto más frío. Esto permite poder utilizar de todas maneras el horno, aun cuando falla una sonda.

5.6.2. "TEMP 2"

Si la temperatura medida por la sonda 2 supera los 450°C o la sonda falla, el valor de temperatura en el display es sustituido por el mensaje "TEMP 2" relampagueante y la señal acústica suena en modo intermitente.

Durante la alarma la señal acústica puede ser desactivada apretando el botón .

El horno continúa a funcionar y para medir la temperatura es considerada solamente la sonda 1. Además, la temperatura de regulación aumenta automáticamente de 40°C.

Esta variación en el dato de temperatura se hace para corregir el único valor encontrado en el punto más frío del horno y simular un valor aproximado al valor efectivo que venía precedentemente elaborado, dando la media de los valores entre el punto más caliente y el punto más frío. Esto permite poder utilizar de todas maneras el horno, aun cuando se rompe una sonda.

5.6.3. "TEMP"

Si la temperatura medida por la sonda 1 supera los 350°C y, contemporáneamente, la de la sonda 2 supera los 450°C, el valor de la temperatura en el display es sustituida por el mensaje "TEMP" relampagueante y la señal acústica suena intermitentemente.

Durante el alarma la señal acústica puede ser desactivada apretando el botón .

Es necesario que intervenga personal especializado para solucionar la disfunción.

5.6.4. "ENREJADO"

Cuando el motor de movimiento red no funciona se activa una señal de alarma en el display con el mensaje "ENREJADO" relampagueante y la señal acústica suena intermitentemente.

Esto significa que el tiempo de cocción no corresponde a aquel configurado y, por lo tanto, es necesario que intervenga personal especializado para solucionar el problema.

5.6.5. “BATERÍA”

Cuando la batería tampón presente en la cédula electrónica base está agotada, se activa una señalación de alarma en el display con la leyenda "BATERÍA" relampagueante y la alarma acústica suena intermitentemente. Para proceder al cambio de la batería ver párrafo 8.3.

6. USO

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

6.1. Preparación para el uso y primer encendido

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

6.1.1. Encendido panel de control

Apretar el botón (Fig.1), se encienden el ventilador y las resistencias.

6.1.2. Configuración e inicio cocción

Seleccione el programa de cocción deseado apretando el botón . Para la programación ver párrafo 5.4.1

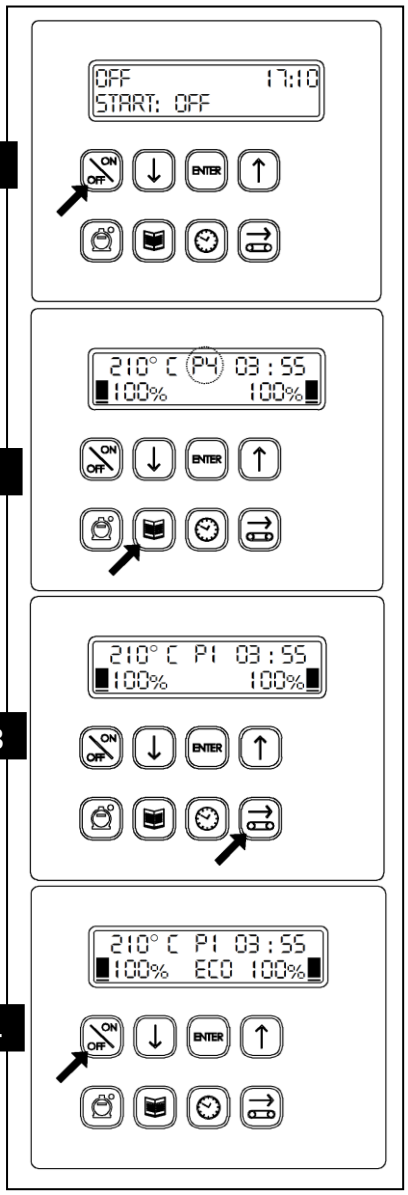
Después de haber configurado el tiempo de cocción y la temperatura deseada, proceder a la activación del movimiento red mediante el botón (Fig.3).

6.1.3. Cómo apagar el horno

Al término de cada jornada de trabajo apretar el botón (Fig.4).

La calefacción se apaga, mientras el ventilador de reciclaje del aire y la red, si activada, continuarán a funcionar hasta cuando la temperatura baje a menos de 150°C, luego se desactiva el telerruptor general dejando alimentada solamente la cédula para consentir las funciones reloj y encendido programado.

En la fase de apagado queda encendida la retroiluminación y el mensaje "OFF" relampaguea. En esta fase es aún posible volver a encender el horno y hacer partir o detener el movimiento de la red.



Para evitar encendidos indeseados, controlar que el display indique con exactitud el día y la hora de encendido deseado o bien, si no se quiere utilizar el encendido automático, que aparezca el mensaje "Start: off".

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

7. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

7.1. Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios

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

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

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

7.1.1. Advertencias para el instalador

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

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

7.1.2. Advertencias para el usuario

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

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

Además el usuario debe:

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

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

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

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

7.1.3. Advertencias para la manutención

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

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

8. LIMPIEZA

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

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

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

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

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

⊘ No usar detergentes que contienen cloro.

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

8.1. Limpieza de las partes removibles

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

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

La limpieza de los cajones de ingreso y salida se hace cada 4 horas de funcionamiento.

8.2. Limpieza de las superficies externas

⚠ Los cristales son particularmente sensibles a repentinas variaciones de temperatura 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.

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

8.3. Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos

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

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

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

9. MANUTENCIÓN

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

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

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

9.1. Señalación de error

El control electrónico reconoce algunos mal funcionamientos, para los detalles ver el párrafo 5.6.

9.2. Termostato de seguridad

El termostato de seguridad interviene cuando la temperatura de la cámara ha superado los 500°C, desactivando las resistencias. El termostato de seguridad se restablece manualmente y está situado al interior del panel comandos.

Para corregir el error, sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación y esperar que la cámara se enfríe.

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

⚠ Ya que el termostato de seguridad interviene sólo en caso de fallas graves, antes de hacer partir nuevamente el horno, controlar meticulosamente el funcionamiento del mismo y efectuar las eventuales reparaciones.

9.3. Sustitución batería

La visualización en el display del mensaje “BATERÍA”, significa que la batería tampón de la cédula electrónica está agotada y debe ser sustituida. El mensaje es seguido por una alarma acústica. Para interrumpir la alarma acústica, apretar el botón ↓.

Para cambiar la batería hay que intervenir en el cuadro comandos abriendo la puertecilla.

⚠ Antes de acceder al cuadro comandos, apagar el horno y sacar la alimentación eléctrica del cuadro.

La batería se encuentra en medio de la cédula electrónica de base (ver Fig. 8.1); para cambiar la batería seguir en orden las siguientes fases:

- apagar el horno y quitar la alimentación eléctrica del cuadro;
- abrir la puertecilla del cuadro comandos y sacar la batería;
- sustituir la batería con una nuova;
- dar alimentación al horno y encenderlo;
- reimpostar la hora corriente en el reloj cédula (ver párrafo 5.3.1);
- apagar el horno y quitar la alimentación del cuadro eléctrico al horno;
- dar nuovamente alimentación a la cédula.

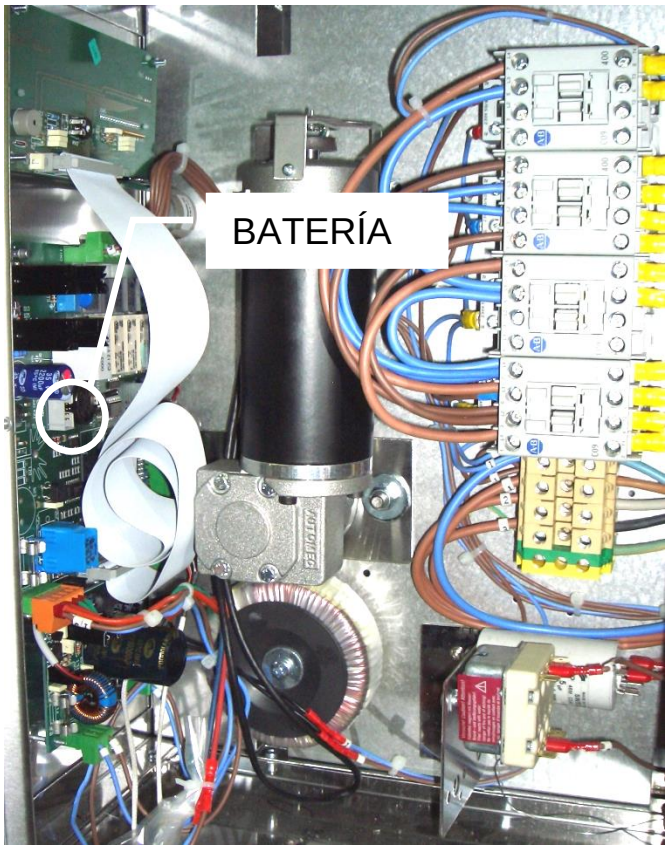


Fig. 8.1 Cuadro comandos, posición BATTERIA.

Ahora se puede encender el horno sin que aparezca y quede visualizado el aviso “BATERÍA”.

En el caso de que el aviso “BATERÍA” permanezca después del cambio de la batería, es necesario reimpostar el reloj de la cédula (ver párrafo 5.3.1) y quitar completamente la tensión al horno. Secesivamente, volver a dar alimentación al horno.

Esta operación permite el reset de la cédula y la eliminación de señales de alarma memorizados.

10. ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN

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

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

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

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