

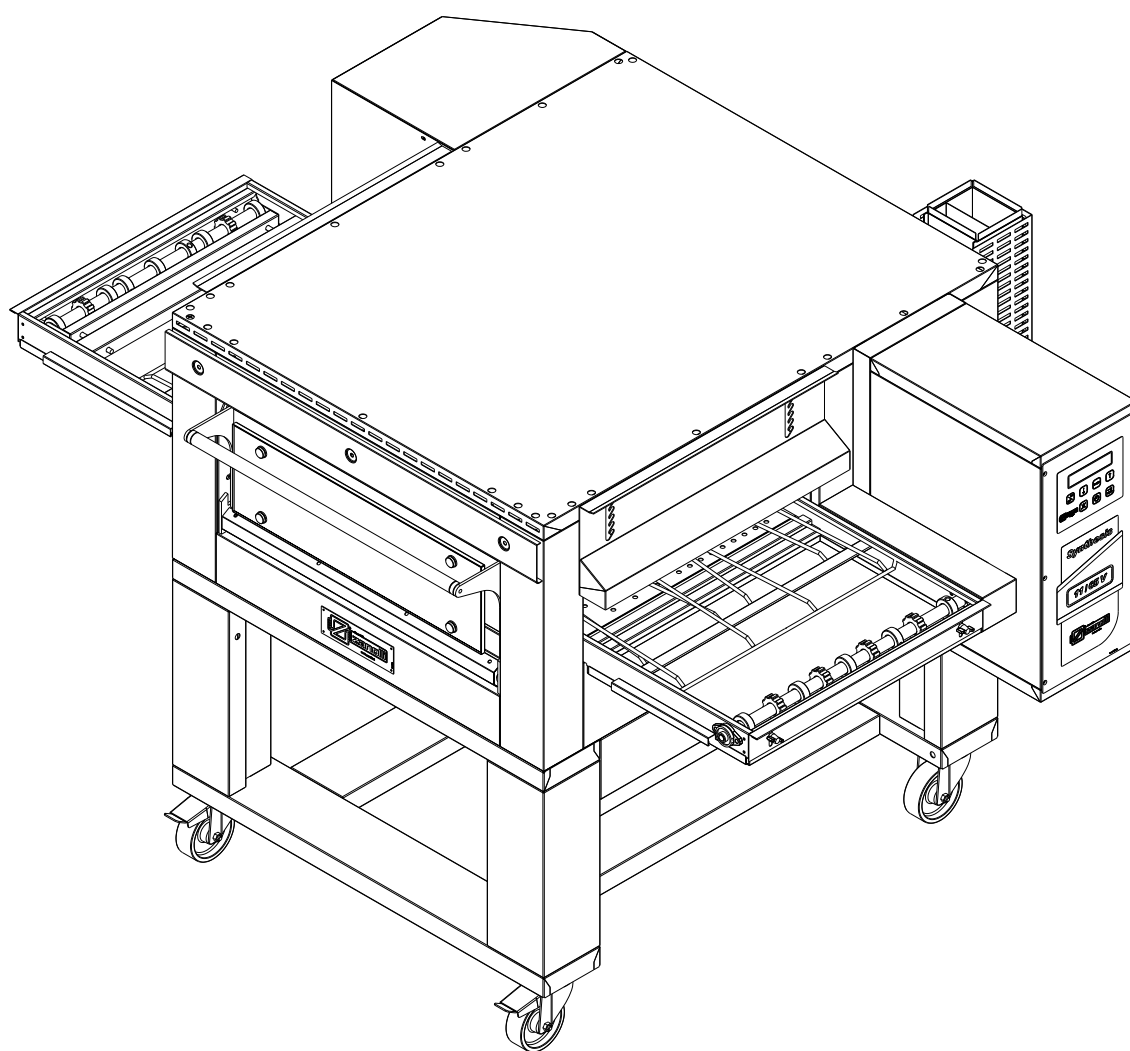
11/2016

Mod: FTGV 65/110-N

Production code: 1SV4404A (SY11/65V GAS)



Diamond
catering equipment



SYNTHESES

11/65 V GAS

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

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
4.2.1. Características del lugar en caso de hornos a GAS	10
4.3. Movimentación del módulo.....	11
4.4. Posicionamiento módulo sobre base.....	11
4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto	11
4.6. Conexión eléctrica.....	12
4.7. Conexión del gas	13
4.8. Descarga productos de la combustión	13
4.9. Control previo al inicio del trabajo	15
5. FUNCIONAMIENTO	16
5.1. Panel comandos	16
5.2. Estados funcionales del sistema.....	17
5.2.1. Estado de inactividad.....	17
5.2.2. Estado de actividad	17
5.3. Configuraciones.....	18
5.3.1. Configuración de la hora corriente	18
5.3.2. Configuración del idioma	18
5.4. Programación.....	19
5.4.1. Programas de cocción	19
5.4.2. Regulación del tiempo de cocción	20
5.4.3. Regulación de la temperatura.....	20
5.4.4. Función Economy	21
5.4.5. Programación del encendido	22
5.5. Apagado del horno	23
5.6. Alarmas.....	23
5.6.1. “TEMP 1”	23
5.6.2. “TEMP 2”	24
5.6.3. “TEMP”	24
5.6.4. “ENREJADO”.....	24
5.6.5. “VEN”	24
5.6.6. “PRESION”	25
5.6.7. “FLAMA”	25
5.6.8. “BATERÍA”	25

6. USO	26
6.1. Preparación para el uso y primer encendido	26
6.1.1. <i>Encendido panel de control</i>	26
6.1.2. <i>Configuraciones e inicio cocción</i>	26
6.1.3. <i>Cómo apagar el horno.....</i>	27
7. ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD.....	28
7.1. Prohibiciones y obligaciones para la prevención de infortunios	28
7.1.1. <i>Advertencias para el instalador</i>	28
7.1.2. <i>Advertencias para el usuario.....</i>	28
7.1.3. <i>Advertencias para la manutención</i>	29
8. LIMPIEZA	30
8.1. <i>Limpieza de las partes removibles</i>	30
8.2. <i>Limpieza de las superficies externas</i>	31
8.3. <i>Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos.....</i>	31
9. MANUTENCIÓN	32
9.1. <i>Señalación de error</i>	32
9.2. <i>Termostato de seguridad.....</i>	32
9.3. <i>Sustitución batería</i>	33
9.4. <i>Adaptación tipos de gas diferentes</i>	34
9.4.1. <i>Sustitución del inyector del quemador.....</i>	34
9.4.2. <i>Regulación del mínimo.....</i>	35
9.4.3. <i>Posicionamiento de la nueva etiqueta.....</i>	35
10.ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN	36

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 circulación del aire evita que los productos se sequen excesivamente, confiriendo así el justo aroma.

En fin, el horno **SYNTHESIS** ha sido proyectado para el funcionamiento a gas con el objeto de resolver el problema de aquellos usuarios que se encuentran en zonas en dónde no es fácilmente disponible una elevada potencia eléctrica. El funcionamiento a gas garantiza también un sensible ahorro en los costos de ejercicio.

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 contraproducentes 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 **capítulo 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 **capítulo 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 a gas SYNTHESIS.

3.2. Correspondencia a las normas vigentes

El horno Synthesis a gas posee las marcas obligatorias  que indica la correspondencia a las siguientes directivas europeas:

2014/35/CE baja tensión

2014/30/CE compatibilidad electromagnética

2006/42/CE máquinas

2009/142/CE aparatos a gas

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

3.3. Condiciones de uso previstas

El forno SYNTHESIS ha sido proyectado para la cocción de pizza y gastronomía. Está destinado al campo de restauración (restaurantes, pizzerías, 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 y a gas. 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 o del gas 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 a gas, ver párrafo 4.8.

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

4.2.1. Características del lugar en caso de hornos a GAS

 **Es responsabilidad del instalador el control del correcto funcionamiento de la instalación gas del local, así como el control y el funcionamiento de las conducturas de ventilación del local exigidos para la potencia térmica nominal total**

 **El Constructor no responde por daños provocados a causa de la falta de observación de las normas vigentes, relativas a la correcta instalación de los aparatos a GAS.**

En fase de instalación, se debe evitar la obstrucción de las aperturas de enfriamiento y las aperturas para la aspiración del aire comburente de los aparatos a gas realizados en el horno.

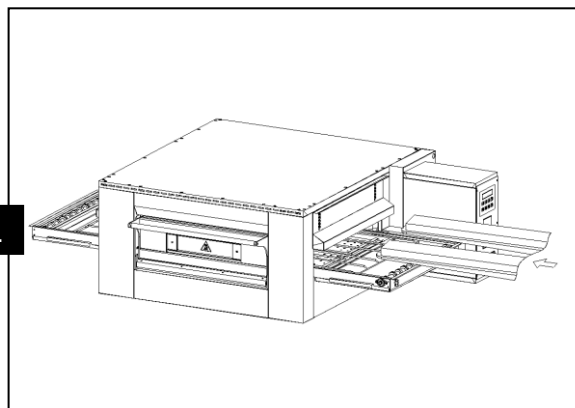
Tratándose de un aparato a gas, el local en el cual se instala debe ser sufficientemente ventilado y aireado; como garantía a lo dicho, el local en el cual se instala el horno debe tener por lo menos dos aperturas permanentes, hechas directamente en las paredes que dan hacia el exterior.

A título indicativo, por cada kW de potencia instalada se aconseja un recambio de aire de 36 m³/h.

Para mayores informaciones y claridad sobre las características del local, tomar como referencia las normas vigentes del país de instalación, relativas a las prescripciones de instalación de esta tipología de hornos.

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, insertar material protector 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!

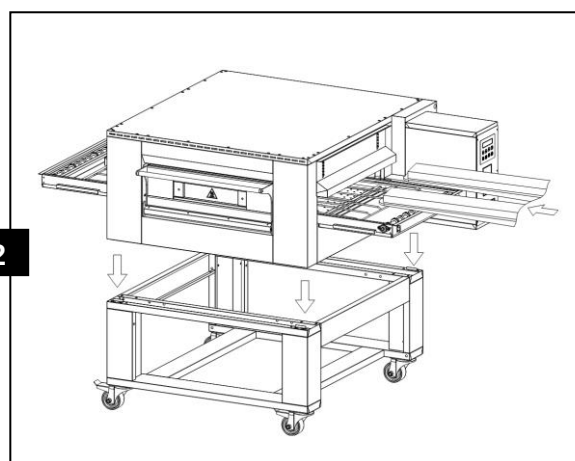
⚠ En todo caso, para evitar movimientos imprevistos, hay que considerar la posición del baricentro.

4.4. Posicionamiento módulo sobre base

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

4.5. Posicionamiento módulo sobrepuesto

⚠ PARA EL NÚMERO MÁXIMO DE HORNOS SOBREPONIBLES VER ANEXO B.



Una vez posicionado el primer horno sobre la base (ver párrafo precedente), sobreponer consecutivamente el segundo y el tercer módulo, bloqueando los tubos de la chimenea de descarga humos y 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 observación de dichas normas.**

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

4.7. Conexión del gas

 **Antes de realizar cualquier conexión, controlar que el tipo y la presión de alimentación del gas para el cual el aparato ha sido tarado, (ver chapa de homologación puesta en el horno y Anexo A del presente manual), corresponda al tipo y a la presión del gas que se tiene a disposición; si éste no correspondiera, para el cambio de regulación ver capítulo 8.4.**

 **Los aparatos a gas están dotados de un ingreso gas con rosca cónica de G1/2", como indicado en las especificaciones. La conexión a la red de distribución del edificio debe ser efectuada con cañerías metálicas en acero zincado o en cobre, colocadas a vista.**

El aparato debe ser conectado a la instalación con una válvula de interceptación fácilmente accionable.

La conexión entre las cañerías y el aparato debe ser realizada con una junta metálica a tres piezas para facilitar el desmontaje.

La empaquetadura de sellado sobre las roscas de juntura debe ser asegurada con materiales declarados por el fabricante específicamente idóneos para gas Metano y GPL.

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

4.8. Descarga productos de la combustión

 **¡ATENCIÓN! El presente horno está dotado de descargador de humos clasificado como de tipología "A1" (ver Anexo A): aparato no previsto para la conexión a chimenea/tubo fumívoro o a dispositivo de evacuación de los productos de la combustión al exterior del local en el cual el aparato está instalado. El prelievo del aire comburente y la evacuación de los productos de la combustión se hacen en el local de instalación.**

 **Para poder instalar aparatos de tipo "A1", es necesario que los locales sean ventilados y aireados; es decir, deben respetarse las condiciones relativas al flujo de aire necesario para la combustión y la aeración de los locales con el fin de lograr la eliminación de los productos de la combustión.**

 **¡ATENCIÓN! Proceder con la instalación del horno según el estándar definido por la normativa vigente en el país de instalación, respecto a esta tipología de hornos. Para mayores informaciones, consultar dicha normativa.**

 **Para conocer la potencia térmica nominal del horno, ver Anexo A.**

En caso de sobreposición de más módulos de cocción a gas, para el cálculo de la potencia térmica nominal total, es necesario sumar las potencias de cada uno de los módulos.

El local en el cual se instalen debe tener al menos dos aperturas permanentes, hechas directamente en las paredes que dan al exterior:

- una para la toma del aire comburente, , ventilación del local;
- la otra para la descarga de gases quemados, aeración del local.

Las dos aperturas deben encontrarse en posición tal que no produzcan cortocircuitos en el flujo del aire: deberán encontrarse en posiciones preferiblemente opuestas, y no deben ser obstruídas y pero sí protegidas por reja.

 La aeración necesaria puede obtenerse mediante aeración natural o mediante la instalación de sistemas de aeración forzada, en base a las normas vigentes en el país de instalación, para hornos con descarga de tipo "A1".

 **Poner atención a la potencia térmica total de los hornos colocados en el local, en caso se piense instalar más de un módulo.**

 **El Constructor no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas, así como de todo lo descrito en el presente manual.**

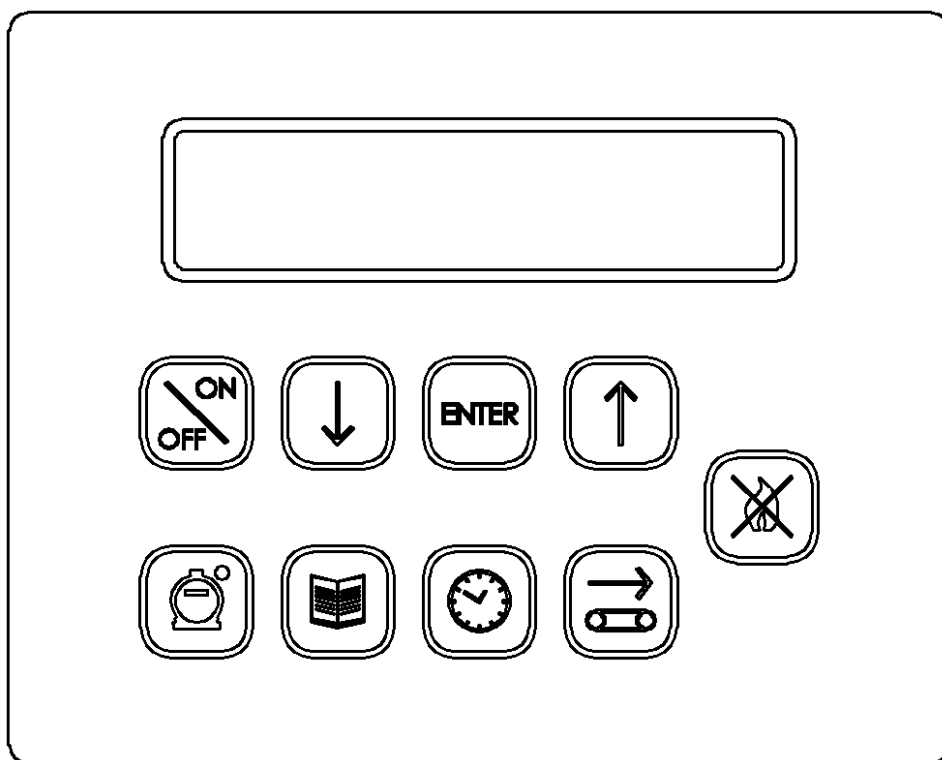
4.9. Control previo al inicio del trabajo

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

- montaje de las piezas eventualmente desmontadas.
- Control del cableado eléctrico.
- Control de las funciones del panel de comandos.
- Control de eficiencia cañerías alimentación gas y eventuales cañerías descarga gas quemados.
- Control de adecuadas aperturas para ventilación y aeración del local.
- Control de la portada nominal, con horno en funciones, a la salida de la electroválvula.
- Verifica del funcionamiento de la capa aspirante, si prevista.

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 reset



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.

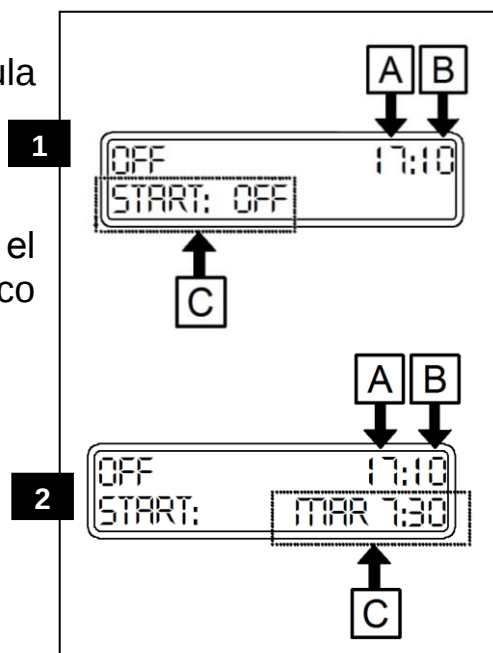
El display indica "OFF", la hora actual y el día y hora del próximo encendido automático (si ha sido impostado, Fig.2).

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 calefacción del horno. El display se retroilumina y en éste aparece (ver Fig.3):

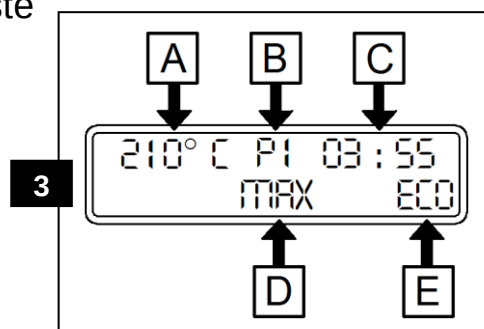
A = Temperatura de cocción (°C)

B = Programa impostado

C = Tiempo de cocción (minutos : segundos)

D = Condición de funcionamiento quemador (Max=llama alta, Min=llama baja, ---=llama apagada)

E = Si está encendido, la función Economy está activa.



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  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 , pasando así al dato sucesivo (Fig.6).

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

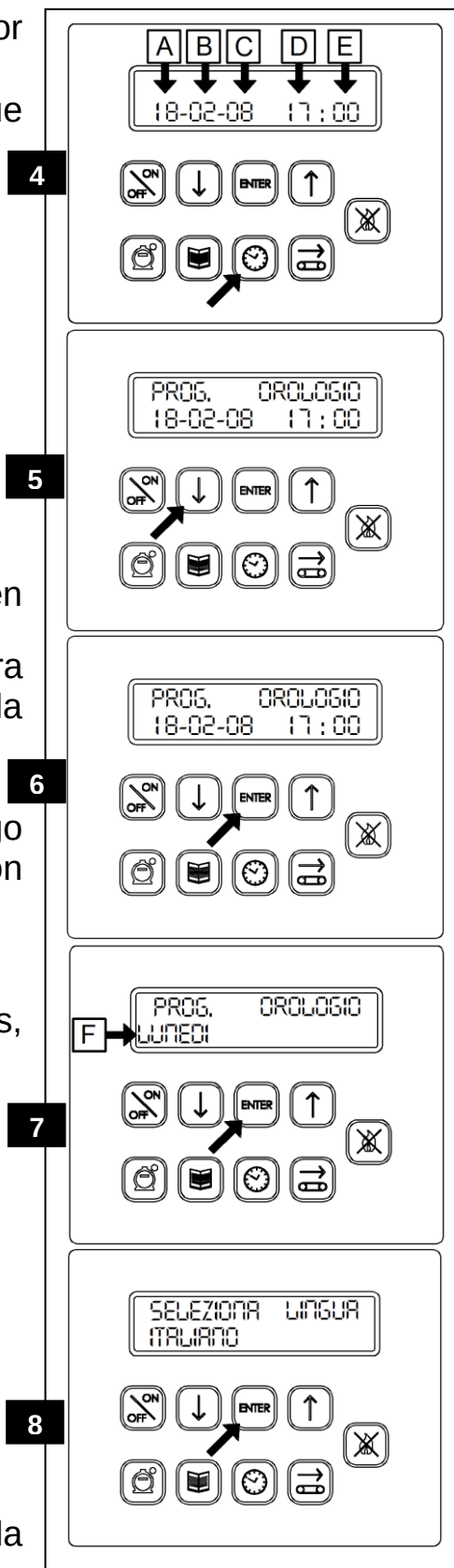
En el display aparece (Fig.7), donde:

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.

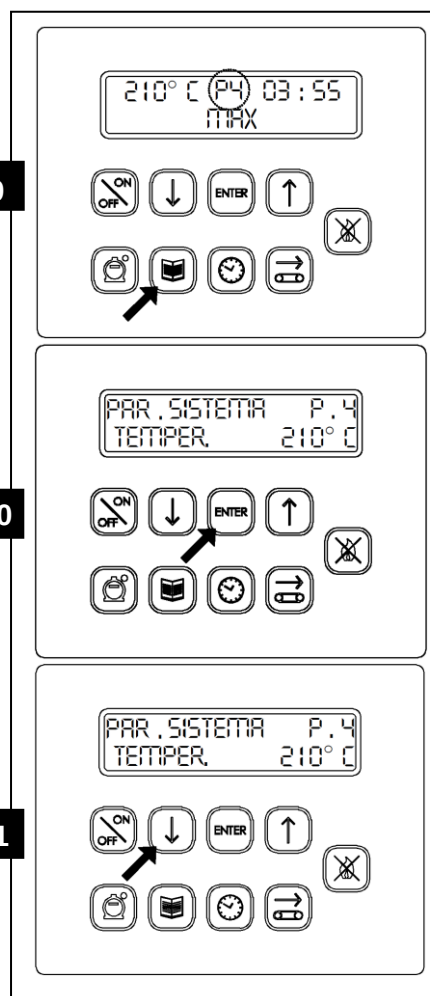
Para variar el valor hay que utilizar los botones para incrementar y para decrementar (Fig.11).

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

Si no se apreta ningún botón por más de 5



9



10

11

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

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.

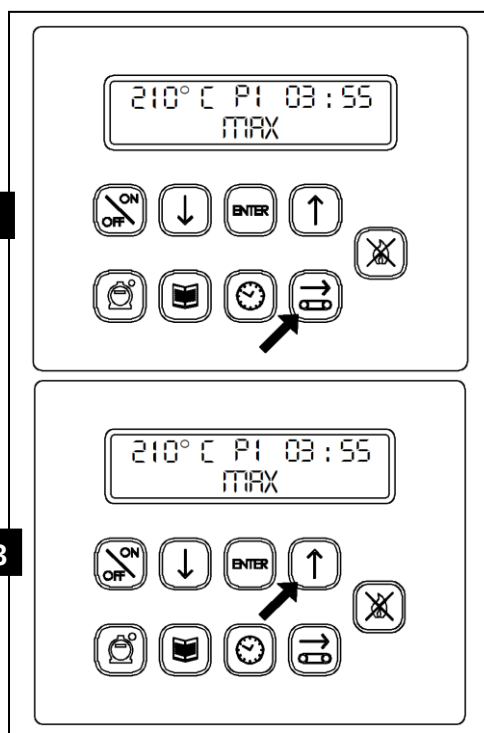
Al encendido del horno la red está detenida y el tiempo de cocción en el display relampaguea.

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.

12



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.

La variación de la intensidad de llama es automática y va regulada según las condiciones de funcionamiento en las posiciones Máx, Mín o --- que aparecen en el display.

13

5.4.4. 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 **14** (Fig.14).

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 .

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

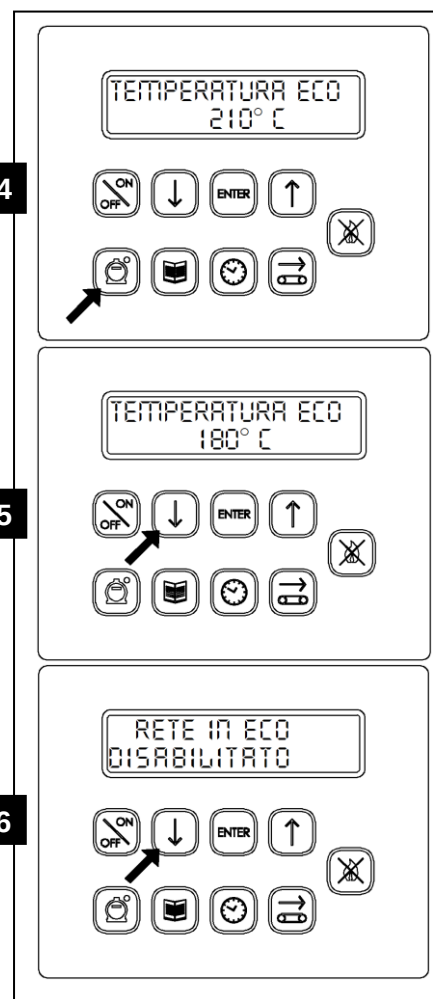
Durante la programación los botones  y  están deshabilitados y  hace salir de programación.

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".



5.4.5. Programación del encendido

Para acceder a la configuración del encendido programado es necesario apretar y súbito soltar el botón habilitación-deshabilitación encendido automático (Fig.17), con el horno en estado de actividad o bien de inactividad.

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

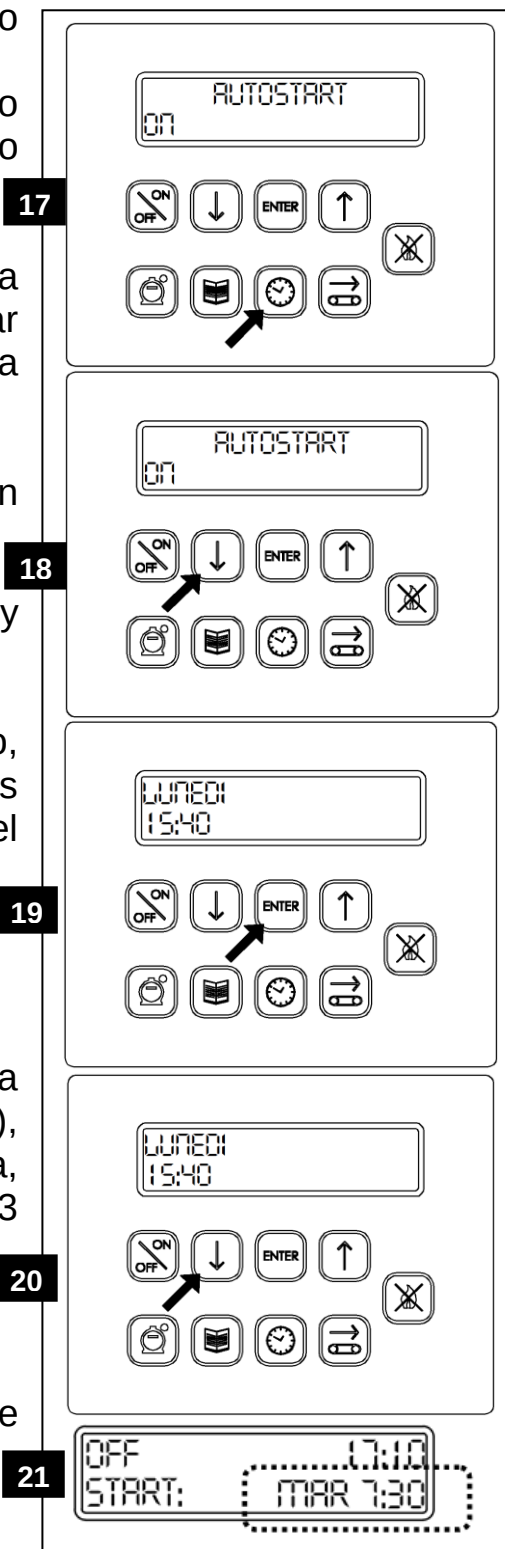
Para habilitar o deshabilitar la programación del encendido hay que usar respectivamente los botones para incrementar y para decrementar. (Fig.18).

Una vez habilitada, apretando el botón  aparece en display el primer día de la semana y las cifras relativas a las horas y minutos (Fig.19).

Para seleccionar la hora de encendido, posicionar el cursor relampagueante bajo las cifras relativas a las horas, utilizando el botón  y apretando luego los botones para incrementar y para decrementar se configura el relativo valor (Fig.20).

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.20).

Apretando nuevamente el botón  se pasará a los minutos y apretando de nuevo el botón  se llevará el cursor bajo el día de la semana (Fig.19). 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  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.21). Si el encendido está deshabilitado, en lugar del día y de la hora aparece "OFF".

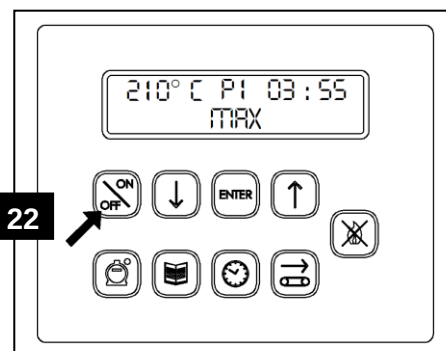
5.5. Apagado del horno

Para apagar el horno es necesario apretar el botón  (Fig.22).

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 señalizador 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. “VEN”

Si con el ventilador en funciones llegara a faltar la conformidad del presostato por 5 segundos consecutivos, el valor de temperatura en el display es sustituido por “VEN” VENTILACION relampagueante, el señalador acústico suena continuamente y la calefacción del horno (si está encendida) se apaga. El alarma se corta automáticamente al

restablecimiento del contacto presostato o apagando el horno (después de la fase de apagamiento). En este caso verificar el correcto funcionamiento del presostato.

Durante el alarma, el ventilador y la red (si está en movimiento) permanecen encendidos.

El buzzer puede ser desactivado apretando el botón .

5.6.6. “PRESION”

Si al momento del encendido del horno (antes de encender el ventilador), el contacto presostato está cerrado (ingreso PRESION), el mensaje OFF es sustituido por “PRESION” relampagueante, el buzzer suena en modo intermitente y el procedimiento de encendido es anulado.

Para restablecer el funcionamiento es necesario controlar que presostato esté en funciones comprobando que los tubos de relevación estén conectados sin pliegues y, eventualmente, regular la calibración con el tornillo posicionado al centro del presostato.

Durante el alarme el buzzer puede ser desactivado apretando el botón .

5.6.7. “FLAMA”

Si mientras el quemador está encendido o en fase de encendido la centralina gas no releva la llama, el display da señal de alarma con el mensaje “FLAMA” relampagueante acompañada por el sonido intermitente del buzzer y se interrumpe el funcionamiento del horno. llama

Para tratar de reencender el quemador apretar el botón .

En caso de fracaso de la operaciones el alarma suena de nuevo.

Durante el alarma el buzzer se puede desactivar apretando el botón .

Si después de haber apretado el botón reset  el horno continuara a no encenderse, controlar que la alimentación del gas sea regular (la válvula del tubo de alimentación esté abierta) y que el relevador de llama durante la fase de encendido sea embestido por la llama.

Es normal que en el primer encendido se produzca esta anomalía por la presencia de aire en el tubo de alimentación; se aconseja, por lo tanto, de probar el encendido más de una vez hasta que el aire no sale completamente.

5.6.8. “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.

Después de 20 segundos aparece en el display “FLAMA” y se activa la señalación acústica.

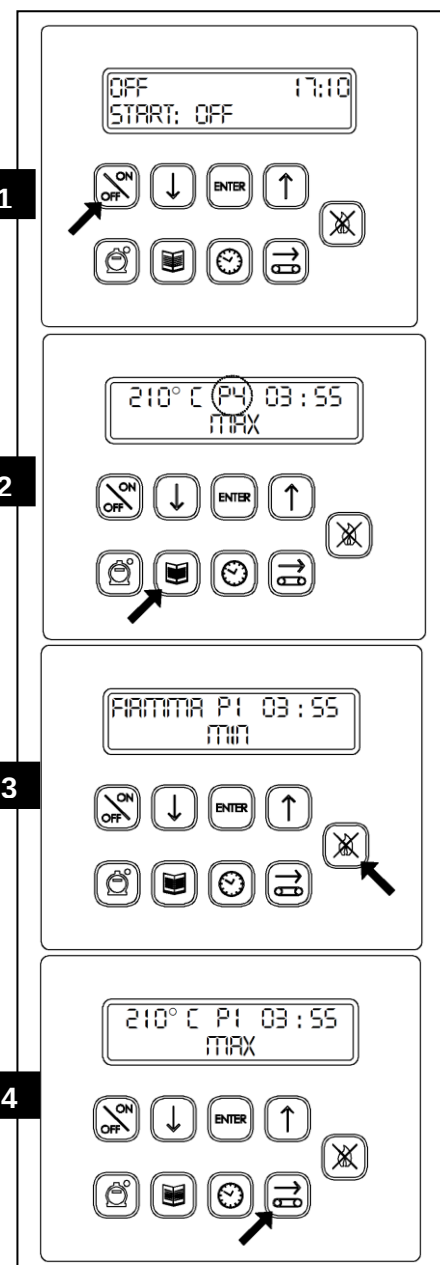
6.1.2. Configuraciones e inicio cocción

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

Abrir la llave del gas y apretar el botón de reset (Fig.3) para activar el quemador.

Si al término de 40/50 segundos aparece en el display FLAMA, seguida por la señal acústica, controlar que la tubación del gas esté conectada y que la llave esté efectivamente abierta. En todo caso es probable que un fracaso al primer encendido sea debido a la presencia de aire en las conducturas de aducción del gas. Esperar 5 minutos y apretar de nuevo el botón reset (Fig.3) para activar el quemador.

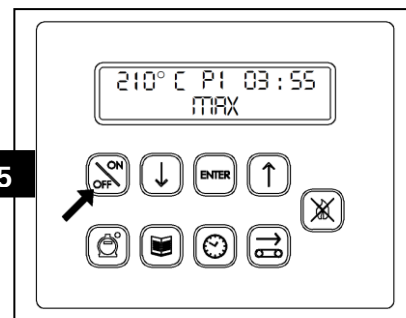
Después de haber configurado el tiempo de cocción y la temperatura deseada, proceder a la activación del movimiento red mediante el botón (Fig.4).



6.1.3. *Cómo apagar el horno*

Al término de cada jornada de trabajo apretar el botón  (Fig.5).

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".

Cuando el horno no se utiliza por largos períodos (ej. hasta el día después), hay que poner el interruptor general ON/OFF en posición OFF y cerrar la llave del conducto de alimentación del gas.

En caso de períodos de inactividad aún más largos (ej. cierre por vacaciones), sólo después que se apaguen los ventiladores de cámara es necesario apagar también el interruptor del 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 impropiaamente 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 sustituirlas, pidiendo el repuesto original al Constructor.
- Al término de cada utilización, antes de las operaciones de limpieza y/o mantenimiento, 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 manutenzione

 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 mantenimiento 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 funcionando, el aparato se debe considerar no funcionando.

8. LIMPIEZA

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

La manutenzione 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 manutenzione.

 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 protectora de la chapa aluminizada, haciéndola enmohecer rápidamente.

 No usar detergentes que contienen cloro.

 **Terminada la manutenzione 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 detergente 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 del árbol de arrastre red se encuentre en correspondencia de la incisión de 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 cámara, 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 y a gas. 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, cerrando la válvula de alimentación del gas. El termostato de seguridad es a restablecimiento manual y está situado al interior del panel de comandos.

Para restablecer el funcionamiento sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación, cerrar la válvula de interceptación del gas y esperar que la cámara se enfríe.

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

 Dado que el termostato de seguridad interviene sólo en caso de averías graves (ej. electroválvula ON/OFF bloqueada abierta), antes de poner en marcha nuevamente el horno, controlar cuidadosamente 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 nueva;
- 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 nuevamente alimentación a la cédula.

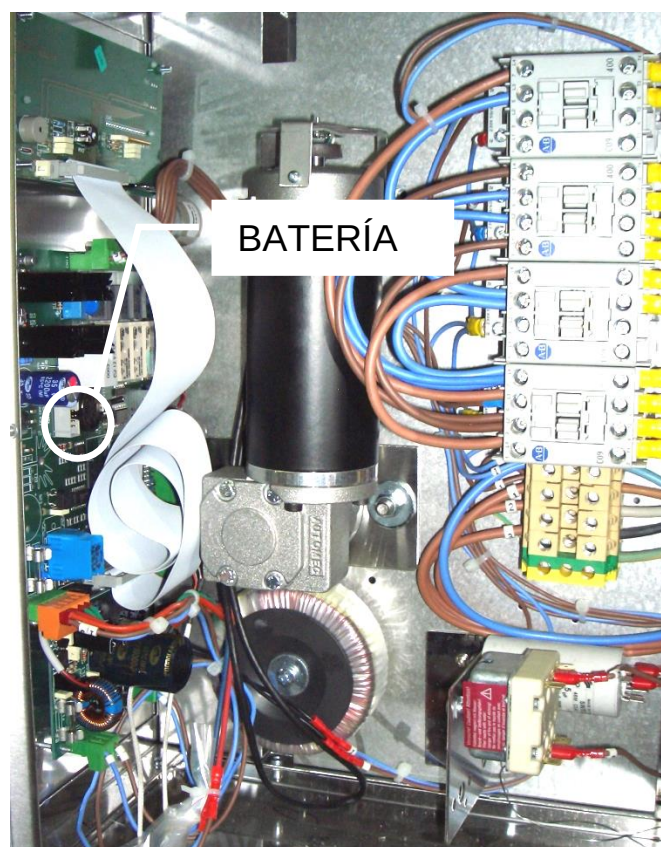


Fig. 8.1 Cuadro comandos, posición BATERIA.

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.

9.4. Adaptación tipos de gas diferentes

⚠ Atención. Para adaptar el módulo de cocción al uso con un tipo de gas diverso al indicado en la etiqueta de regulación inicial, es necesario efectuar tres operaciones:

1. Sustitución de los inyectores del quemador.
2. Regulación del mínimo.
3. Remoción de la vieja etiqueta de la regulación inicial y posicionamiento de una nueva.

⚠ Efectuar meticolosamente todas las tres operaciones porque sólo así el módulo de cocción puede darse por seguro.

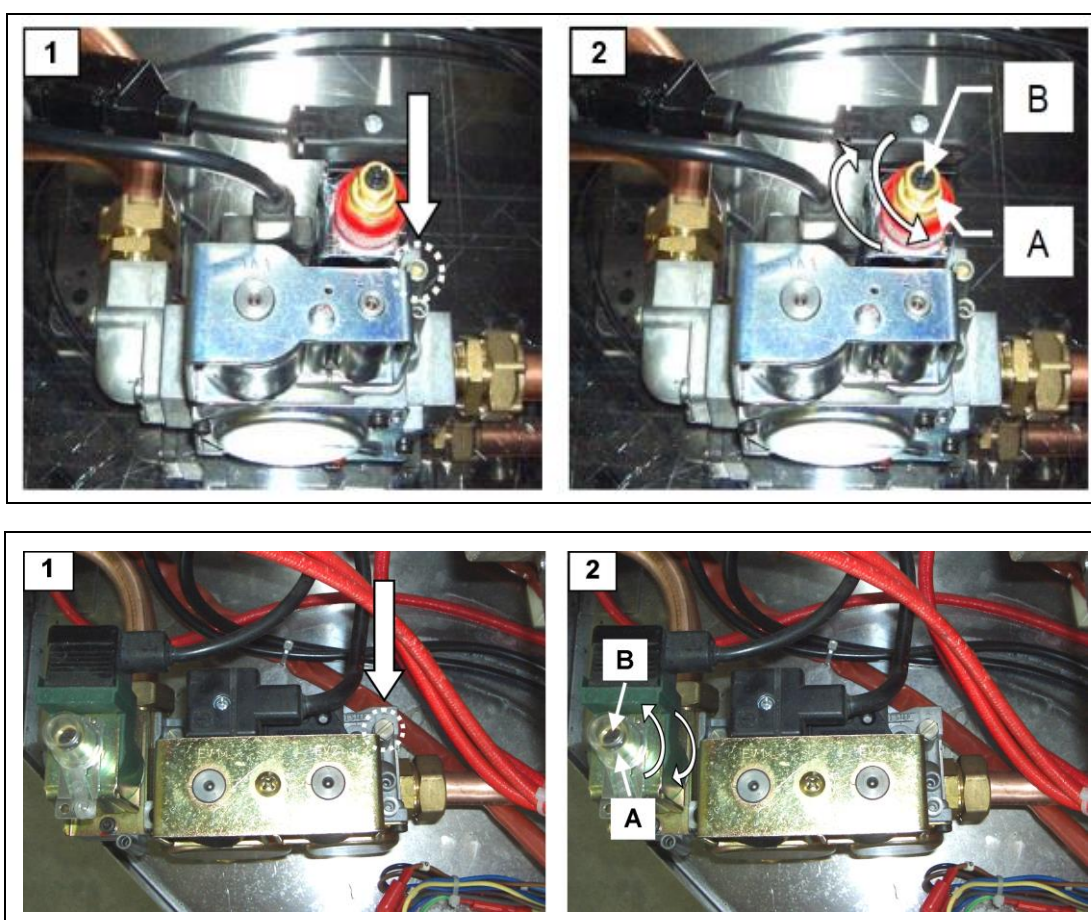
9.4.1. *Sustitución del inyector del quemador*

1. Sacar el enchufe del cuadro de alimentación y cerrar la válvula de interceptación del gas.
2. Abrir la protección fija del vano quemador.
3. Desmontar el quemador después de haber desconectado el tubo de alimentación del gas y los cables de alimentación eléctrica del encendido.
4. Desmontar los electrodos de encendido y relevación llama.
5. Desatornillar los tubos del quemador con un destornillador.
6. Desatornillar los inyectores con una llave del 12 sustituyéndolos con los previstos para la nueva predisposición.
7. Repetir las operaciones inversamente, cuidando en particular la sujeción de los inyectores y de las juntas del tubo de alimentación del gas.



9.4.2. Regulación del mínimo

1. Remover la protección fija en el vano quemador.
2. Desatornillar el tornillos de la toma de presión en salida de la electroválvula y conectarle el manómetro (Fig.1).
3. Encender el horno y configurar una temperatura de 200°C. Cuando el quemador esté encendido y la intensidad llama al máximo, controlar que la presión indicada por el manómetro conectado sea la de alimentación prevista para las regulaciones que se están haciendo; en caso contrario, proceder a la regulación con el dado hexagonal A (llave del 10 Fig.2).
4. Esperar que el horno vaya a la fase del mínimo y regular la presión del mínimo con el tornillo B (destornillador a cruz Fig.2).



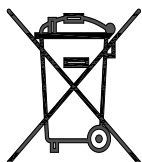
9.4.3. Posicionamiento de la nueva etiqueta

1. Sacar la vieja etiqueta y limpiar bien la zona con un paño húmedo con bencina.
2. Poner la nueva etiqueta que indica el tipo de presión del gas para la cual el módulo ha sido adaptado (la etiqueta, junto con el inyector y a las instrucciones para la adaptación, forman parte del kit de adaptación que puede ser suministrado, a pedido, para cada tipo y presión de gas).

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.