

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LA INSTALACIÓN
USO Y MANTENIMIENTO
DE LOS HORNOS TRIVALENTES GAS-GAS
CON CONTROL ELECTRO-MECÁNICO**



COD.: ZSL0785

GVII 2002

REV. 01 / 2002

ÍNDICE

1	INSTALACIÓN	Pág. 3
1.1	ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pág. 3
1.2	POSICIONAMIENTO	Pág. 3
1.3	REGULACIÓN DE LA PUERTA	Pág. 4
1.4	CONEXIÓN HÍDRICA	Pág. 4
1.5	CONEXIÓN DEL DESAGÜE	Pág. 4
1.6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	Pág. 5
1.7	CONEXIÓN DEL GAS	Pág. 5
	NORMAS PARA LA INSTALACIÓN	Pág. 5
	COMPROBACIONES A EFECTUAR ANTES DE LA INSTALACIÓN	Pág. 5
	SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES	Pág. 6
	CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA	Pág. 7
	CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS	Pág. 7
1.8	SALIDA DE HUMOS	Pág. 8
2.	INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 9
2.1	PUESTA EN MARCHA	Pág. 10
2.2	TIPOS DE COCCIÓN	Pág. 10
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN	Pág. 10
	COCCIÓN A VAPOR ESTÁTICO	Pág. 10
	COCCIÓN MIXTA	Pág. 11
	COCCIÓN A VAPOR VENTILADO	Pág. 11
2.3	PROGRAMACIÓN	Pág. 11
	TEMPERATURA	Pág. 11
	TIEMPO	Pág. 11
2.4	FUNCIONES COMPLEMENTARIAS	Pág. 12
	HUMIDIFICADOR	Pág. 12
	LUCE CAMERA	Pág. 12
	MANDO SALIDA VAPOR	Pág. 12
2.5	APAGADO	Pág. 12
2.6	CICLOS SUPLEMENTARIOS	Pág. 13
	ENFRIAMIENTO	Pág. 13
	BOILER	Pág. 13
2.7	LIMPIEZA	Pág. 14
3.	MANTENIMIENTO	Pág. 14
	SALIDA VAPOR	Pág. 14
	DESFOGUE	Pág. 14
	LIMPIEZA DEL CRISTAL	Pág. 14
3.1	COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD	Pág. 15
	ELECTROVÁLVULA	Pág. 15
	MICROINTERRUPTOR PUERTA	Pág. 15
	PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	Pág. 15
	TERMOSTATOS DE SEGURIDAD	Pág. 15
	CONTROL DE LA LLAMA	Pág. 15
4.	QUÉ HACER SI :	Pág. 16
	EL HORNO NO SE PONE EN MARCHA	Pág. 16
	EL HORNO NO PRODUCE VAPOR	Pág. 16
	SE PARA EL VENTILADOR MIENTRAS FUNCIONA	Pág. 16
	SALE VAPOR POR EL DESFOGUE	Pág. 16
	LA LUZ INTERNA NO FUNCIONA	Pág. 16
	SE ENCIENDE EL BOTÓN DEL CONTROL DE LA VÁLVULA	Pág. 16
4.1	CONTROLES REALIZABLES SÓLO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO	Pág. 17
	REACTIVACIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	Pág. 17
	PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	Pág. 17
	FILTROS DEL AGUA	Pág. 17
	CONTROL DE LA LLAMA	Pág. 18
4.2	GESTIÓN RECAMBIOS	Pág. 18

1.

INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES



Leer atentamente el presente manual ya que ofrece importantes indicaciones sobre la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina. Conservar con gran cuidado este manual para que pueda ser consultado por los distintos operadores. En caso de que la máquina se traslade de lugar, adjuntar el manual (si fuese necesario, solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente a la empresa constructora).

- La instalación, la adaptación a otro tipo de gas, el mantenimiento extraordinario, las operaciones de reparación deben ser efectuadas únicamente por personal cualificado profesionalmente, según las instrucciones del constructor.
- La máquina debe ser utilizada sólo por personal especialmente preparado para ello.
- Desactivar la máquina en caso de avería o de funcionamiento inadecuado. Para cualquier reparación dirigirse únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir piezas de recambio originales.
- Estas condiciones son válidas solamente en el país cuya sigla aparece en la placa de datos del horno.
- El no atenerse a lo anteriormente expuesto puede comprometer la seguridad del aparato.
- Durante el funcionamiento, prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa.

La máquina es conforme los requisitos esenciales de la Directiva Gas 90/396/CEE y por lo tanto está dotada de un certificado de examen CE entregado por un Organismo notificado.

Respetar las prescripciones de las siguientes normas sobre el gas:

- EN 203 + sucesivas actualizaciones;
- EN437 + sucesivas actualizaciones.

Para la instalación deben respetarse las prescripciones de seguridad contenidas en:

- Normas UNI CIG n° 7222-7723-8723 + sucesivas actualizaciones;;

La máquina es conforme los requisitos esenciales de las Directivas de Baja Tensión 73/23/CEE y 93/68/CEE.

La máquina es conforme las prescripciones de las siguientes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-42 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-46 + sucesivas actualizaciones;
- EN 60335-2-36 + sucesivas actualizaciones;

1.2 POSICIONAMIENTO

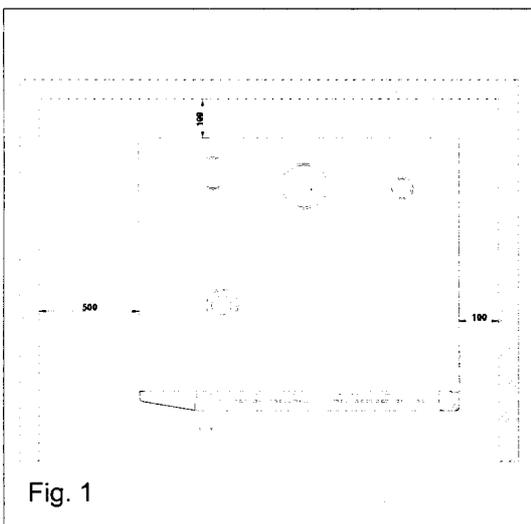


Fig. 1

Los hornos se han proyectado para ser utilizados en interiores, no se pueden utilizar al aire libre y no deben exponerse a la lluvia. Sacar el equipo del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en el que se va a utilizar teniendo cuidado de no apoyarlo contra paredes, mamparas, paredes divisorias, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable. El horno debe instalarse solamente sobre su caballete.

Mantener una distancia **mínima de 100mm** de las paredes o de otros equipos sobre todos los lados. Se recomienda dejar un espacio de 500mm entre el lado izquierdo y la pared (Fig. 1).

Colocar el equipo en un local ventilado.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin ningún peligro o pueden quemarse en una adecuada instalación para quemar basura.

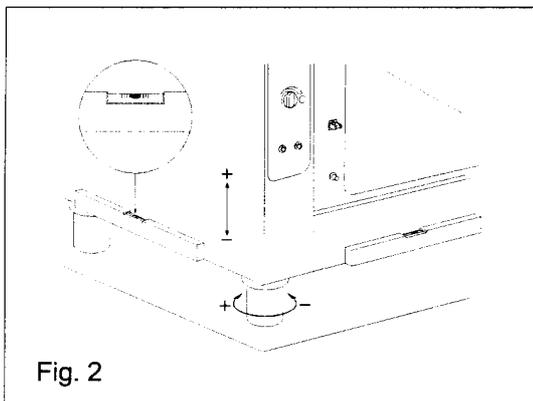


Fig. 2

Colocarlo en **horizontal** y regular la altura mediante las patas niveladoras según se indica en la Fig.2.
 Los desniveles o inclinaciones de una cierta importancia pueden influir negativamente en el funcionamiento del horno.
 Quitar la película protectora de los paneles exteriores despegándola lentamente para evitar que queden restos de cola.
 Comprobar que no estén obstruidas las ranuras de aspiración o salida del calor.

1.3 REGULACIÓN DE LA PUERTA

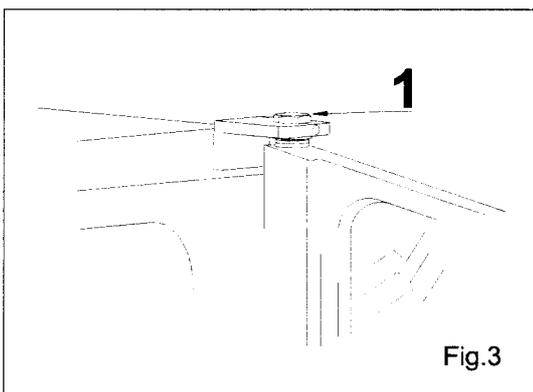


Fig.3

Comprobar el cierre y la hermeticidad de la junta de la puerta de la cámara del horno. Regular las bisagras de la puerta de forma que el horno permanezca herméticamente cerrado mientras funciona.
 Para regular el cierre de la puerta: aflojar el tornillo (Ref.1); una vez realizada la regulación volver a apretar el tornillo.
 Se pueden regular las dos bisagras, superior e inferior.

1.4 CONEXIÓN HÍDRICA

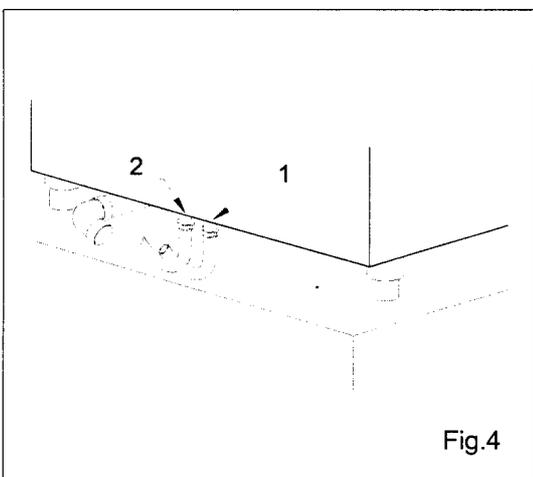


Fig.4

Presión del agua: máx. (250KPa) 2,5bar.
 El horno está preparado con dos entradas de agua, una para la conexión del agua ablandada (Ref.1) y otra para la conexión de agua de la red (Ref.2).
 Se recomienda instalar siempre un filtro para ablandar o descalcificar el agua. $\sim 8 \div 10 \text{ }^\circ\text{F}$
Antes de realizar la conexión dejar correr una cierta cantidad de agua para eliminar de la tubería posibles residuos ferrosos. Comprobar que los filtros de las electroválvulas estén limpios (ver párrafo 4.1).
 Conectar el tubo "Agua" a la red de distribución de agua fría e interponer una llave de paso. Si no se dispone de agua ablandada, conectar las dos tomas a la red de distribución.

1.5 CONEXIÓN DEL DESAGÜE

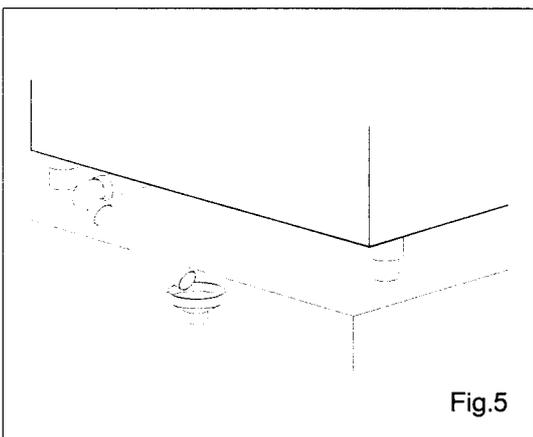
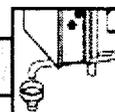


Fig.5

Para conectar el desagüe, instalar a la salida del aparato el embudo adjunto que asegure un flujo libre, el tubo de desagüe debe estar siempre abierto para evitar problemas de presión en la cámara (Fig. 5).

1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Comprobar que haya una puesta a tierra eficiente según la normativa en vigor, comprobar el valor de la tensión y la frecuencia de la red.

Para conectar la alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar adecuado para la carga y colocado de forma que se pueda acceder fácilmente a él y cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.

Poner en la posición 0 (cero) el interruptor general al que se conectará el enchufe del cable de alimentación. Hacer que personal profesionalmente cualificado compruebe que la sección de los cables del enchufe corresponda a la potencia absorbida por el aparato.

Desenroscar los tornillos que sujetan el lateral izquierdo, sacarlo y a continuación desmontar la protección de los cables.

Sacar el esquema eléctrico del sobre colocado en el soporte de los cables.

¡Utilizar un cable adecuado para la carga!

Introducir el cable de alimentación en el agujero del prensacables que está sobre el bastidor; a continuación hacerlo pasar dentro del prensacables sobre la barra del cableo manteniendo una longitud de al menos 60 cm desde el prensacables del bastidor.

Conectarlo al bloque terminal; el bloque terminal se identifica de la siguiente forma:

L1 N \perp para las versiones monofase (**respetar la polaridad**)

L1 L2 L3 N \perp para las versiones trifase

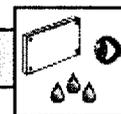
Bloquear el cable con el prensacables.

La tensión de alimentación mientras funciona la máquina no debe diferir del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.

El equipo debe incluirse en un sistema equipotencial cuya eficacia deberá ser comprobada de acuerdo con la normativa en vigor. Para la conexión hay un terminal sobre el bastidor con la indicación "equipotencial".

Después de haber vuelto a colocar el esquema eléctrico en el sobre en el soporte de los cables para posibles operaciones de mantenimiento futuras, no colocar la protección ni volver a montar el lateral hasta que no se haya concluido también la conexión del gas del aparato.

1.7 CONEXIÓN DEL GAS



NORMAS PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, la eventual adaptación a otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado, según las reglas y las normas en vigor.

Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalarán los aparatos deben ser conforme las reglas y normas vigentes. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m³/h por kW de potencia instalada.

Deben respetarse las normas para la prevención de accidentes y las normativas de seguridad antincendio y antipánico en los ejercicios abiertos al público. Durante la instalación, deben observarse y respetarse las normas que aparecen en el párrafo 1.1.

La conexión con el racor de alimentación del gas se puede realizar utilizando tubos metálicos rígidos o flexibles, interponiendo una llave de paso homologada situada en un punto de fácil acceso. Tener cuidado para que el tubo flexible metálico de conexión con el racor del gas no toque partes sobrecalentadas del horno y que no esté sujeto a esfuerzos de torsión. Utilizar unas abrazaderas conformes con las normas de instalación.

CONTROLES QUE HAY QUE EFECTUAR ANTES DE LA INSTALACIÓN

Comprobar sobre la placa situada en el lado izquierdo del horno que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas disponible del usuario.

Comprobar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible.

Comprobar con los datos que aparecen en la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para la alimentación del aparato (Fig. 6).

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Cuando se instala por primera vez y cuando haya que realizar cualquier operación de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario efectuar una medida de potencia térmica nominal. Para ello se puede utilizar el método volumétrico, con la ayuda de un cuentalítros y de un cronómetro.

El aparato funciona correctamente cuando las presiones se mantienen dentro de los siguientes valores:

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

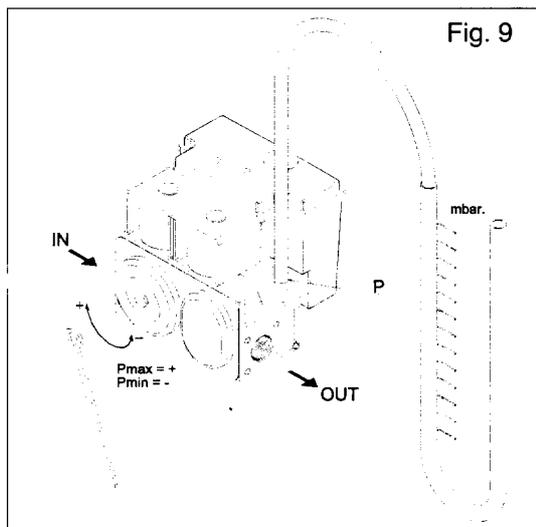
si las presiones se sitúan fuera de dichos valores, el aparato no funcionará adecuadamente y no se podrá poner a punto definitivamente. Ponerse en contacto con la compañía que suministra el gas.

Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comparar el dato obtenido con el que aparece en la placa (Fig.6). Se admite una tolerancia de +5%.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Comprobar que los inyectores que se han montado correspondan al tipo y a la presión del gas de alimentación. Para cambiarlos ver párrafo siguiente. Cuando el aparato esté conectado, comprobar, con el aparato encendido, la presión del gas en las dos válvulas situadas en la parte izquierda del horno que regulan respectivamente el funcionamiento del generador de vapor y de la cámara de cocción.

La presión del gas se regula de la siguiente manera:



- comprobar que los inyectores sean los adecuados;
- quitar el tornillo "P" (Fig. 9) de la toma de presión de la válvula;
- aplicar el manómetro en la toma de presión;
- encender el horno y los quemadores;
- regular la presión del gas según los valores indicados en la tabla actuando sobre el tornillo de 8mm y recordando que al girarlo en el sentido de las agujas del reloj aumenta la presión, y en el sentido contrario disminuye; la presión de salida de la válvula para el G20 debe ser de 10mbar; Para el gas G30-G31, hay que enroscar el tornillo hasta el fondo;
- cuando se alcanza la presión correcta, apagar el horno, quitar el manómetro y volver a colocar el tornillo comprobando que no haya pérdidas con el correspondiente líquido.

TABLA DE INYECTORES PARA CADA TIPO DE GAS ¡Usar sólo inyectores originales evitando cualquier alteración!

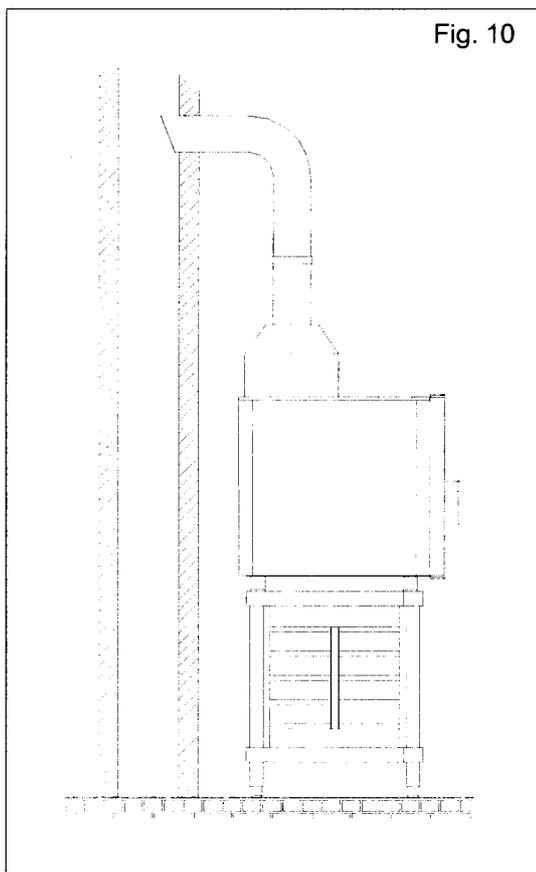
HORNO	G 30 -30 m b a r	G 31 -37 m b a r	G 20 -20 m b a r
6 GN1/1 VAPOR	180 K 180 R	180 K 180 R	310 L 310 L
10 GN1/1 VAPOR	245 K 180 R	245 K 180 R	420 L 310 L
10 GN2/1 VAPOR	200 K 180 K	200 K 180 K	350 L 350 L
20 GN1/1 VAPOR	200 K 180 K	200 K 180 K	350 L 350 L

1.8 SALIDA DE HUMOS



Los aparatos deben funcionar en locales preparados para la evacuación de los productos de la combustión, respetando las normas para su instalación.

Existen los siguientes tipos de conexión:

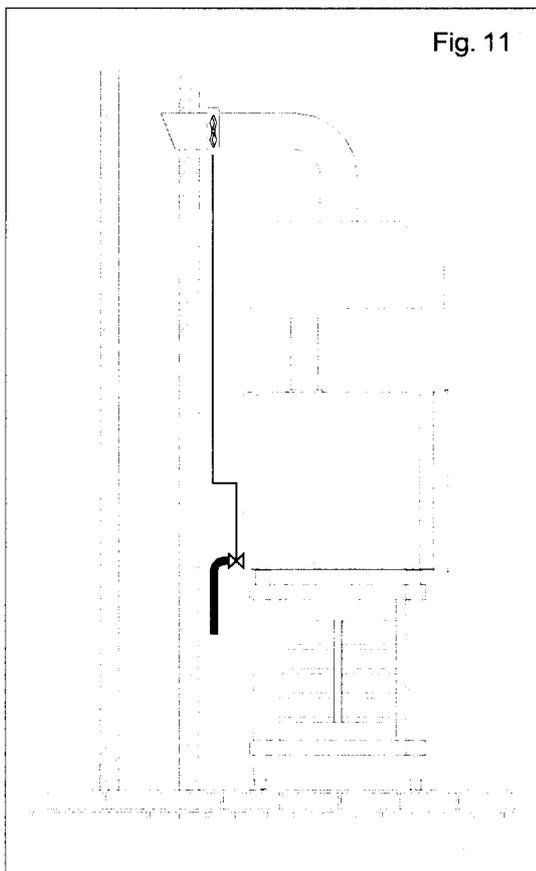


- a un conducto natural, como un conducto de humo con tiro natural que evacúe con eficacia los productos de la combustión directamente al exterior (Fig. 10).

La salida al exterior se puede producir mediante una chimenea con un conducto adecuado y resistente a una temperatura de 300°C.

Se debe garantizar que la evacuación de humos no esté obstaculizada por obstrucciones ni por una longitud excesiva del tubo de salida (longitud máxima 3m).

ATENCIÓN: ¡antes de colocar el conducto de humos, quitar el racor cilíndrico de la chimenea del horno!



- a un sistema de evacuación forzada, como una campana dotada con un aspirador mecánico. En este caso, la alimentación del gas al aparato debe ser controlada directamente por dicho sistema y debe interrumpirse en el caso de que el volumen descienda por debajo de los valores establecidos.

Cuando el aparato se instala bajo una campana aspiradora, hay que comprobar que se respeten las siguientes indicaciones:

el volumen aspirado debe ser superior al de los gases quemados que se generan (ver la normativa en vigor);

tener cuidado con el material con el que está hecho el filtro de la campana ya que la temperatura de los gases a la salida puede alcanzar los 300°C;

la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe estar situada en el interior de la proyección del perímetro de base de la campana;

la readmisión del gas al aparato debe poder realizarse sólo manualmente (Fig. 11).

2.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

El equipo deberá utilizarse únicamente con la finalidad para la que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio.

Vigilar la máquina mientras esté funcionando.

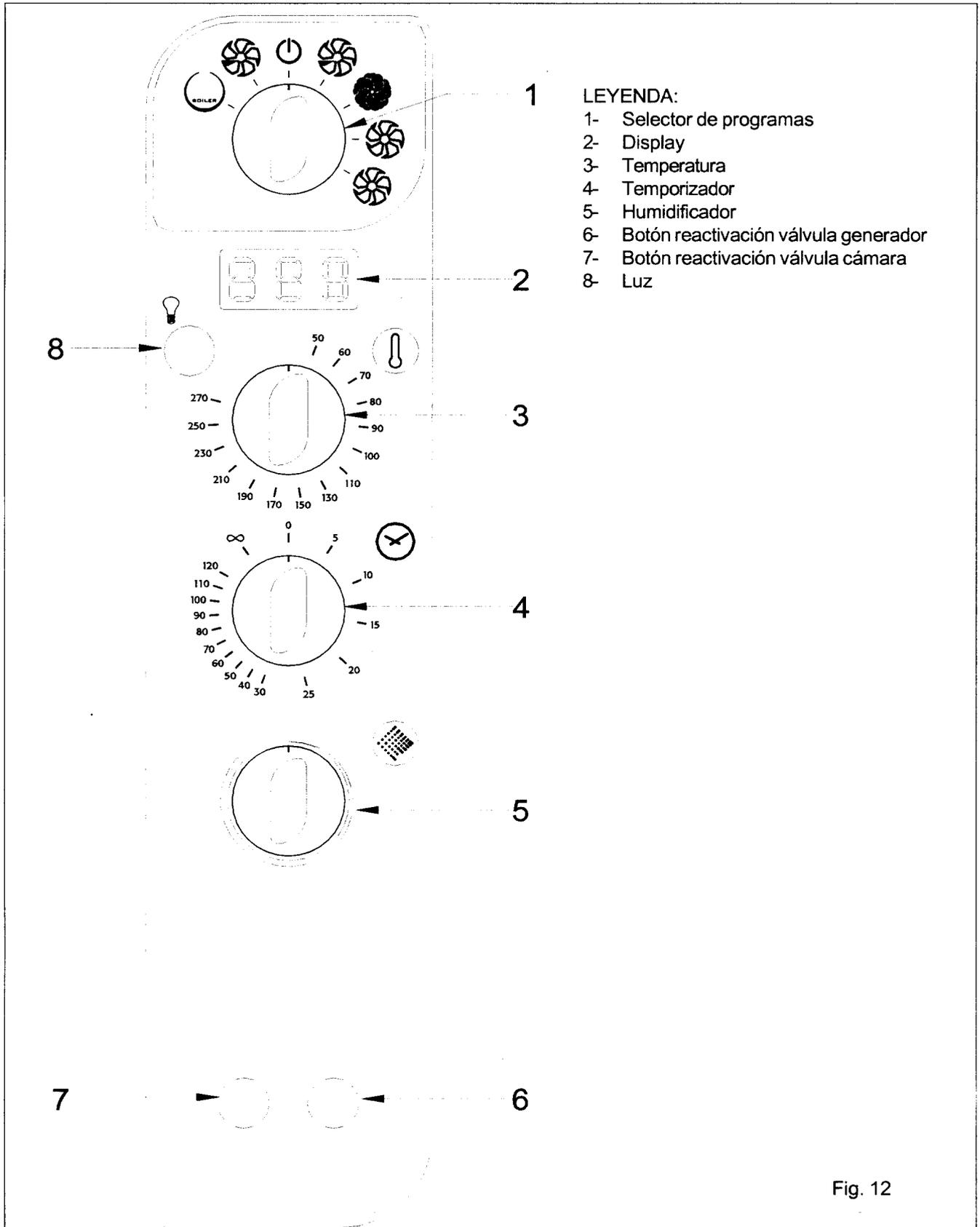


Fig. 12

2.1 PUESTA EN MARCHA

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez es necesario quitar todo el material de embalaje y volver a montar las posibles piezas que se hayan desmontado para realizar la instalación.

Para poner en marcha el aparato, cerrar el interruptor principal y abrir las llaves de paso del agua y del gas situadas fuera del aparato.

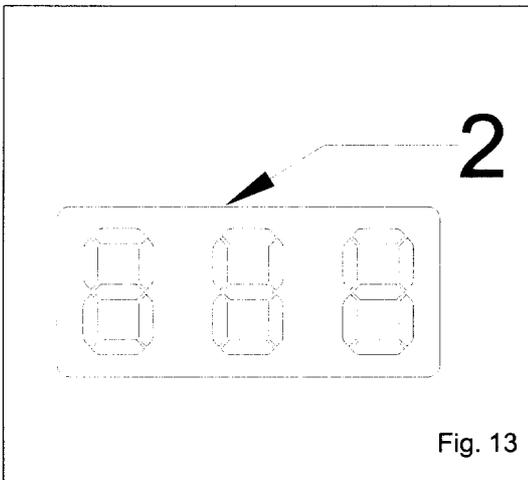


Fig. 13

DISPLAY

El horno está dotado de un único display de control (Fig.13 Ref.2) que se enciende girando el selector de los programas.

El valor que se indica es el de la temperatura que hay en la cámara.

2.2 TIPOS DE COCCIÓN

ANTES DE REALIZAR LA COCCIÓN SE RECOMIENDA PRECALENTAR EL HORNO A UNA TEMPERATURA DE APROXIMADAMENTE +30°C/+40°C SUPERIOR A LA NECESARIA.

El horno trivalente dispone de cuatro formas distintas de cocción:

- CONVECCIÓN
- VAPOR ESTÁTICO
- MIXTA
- VAPOR VENTILADO

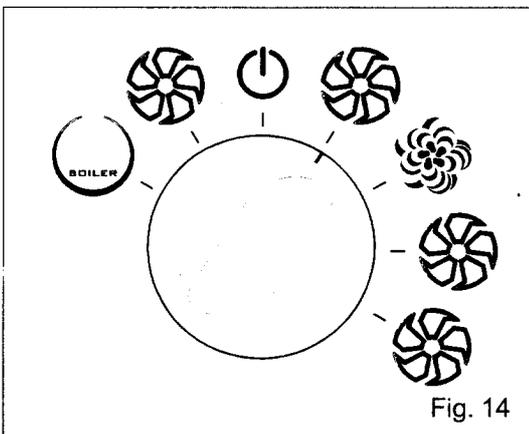


Fig. 14

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.14.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

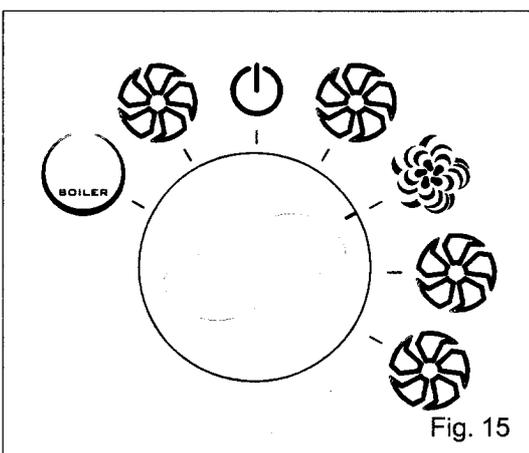


Fig. 15

COCCIÓN A VAPOR ESTÁTICO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.15.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

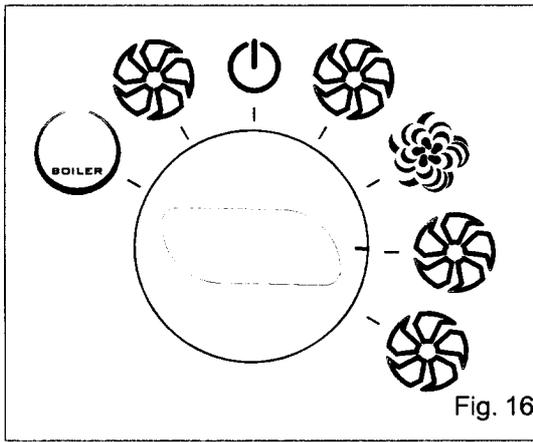


Fig. 16

COCCIÓN MIXTA

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.16.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

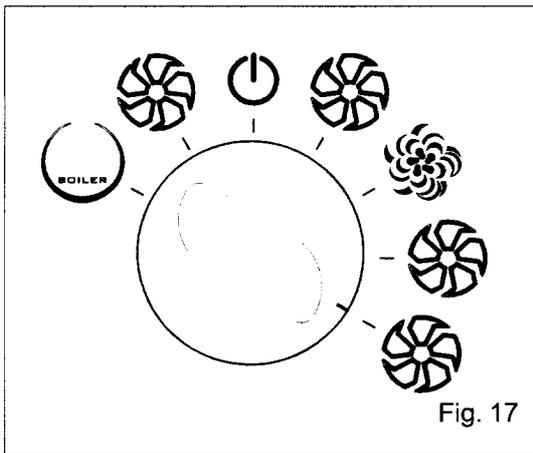


Fig. 17

COCCIÓN A VAPOR VENTILADO

Girar el selector de los ciclos de cocción hasta la posición indicada en la Fig.17.

Seleccionar los datos para activar el ciclo de cocción siguiendo las indicaciones que aparecen en el párrafo siguiente.

El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de pocos segundos.

2.3 PROGRAMACIÓN

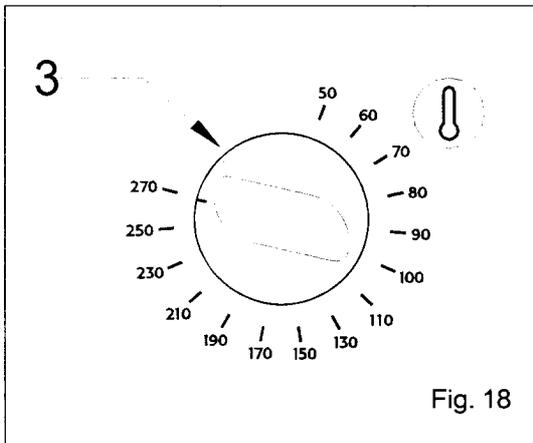


Fig. 18

TEMPERATURA

Seleccionar la temperatura que se desea (máx. 270°C) en la cámara girando el mando (Ref.3) en el sentido de las agujas del reloj.

Durante el funcionamiento en el display se lee la temperatura de la cámara de cocción.

La temperatura que se ha seleccionado se puede modificar en cualquier momento del ciclo de cocción girando simplemente el mando hasta el valor deseado.

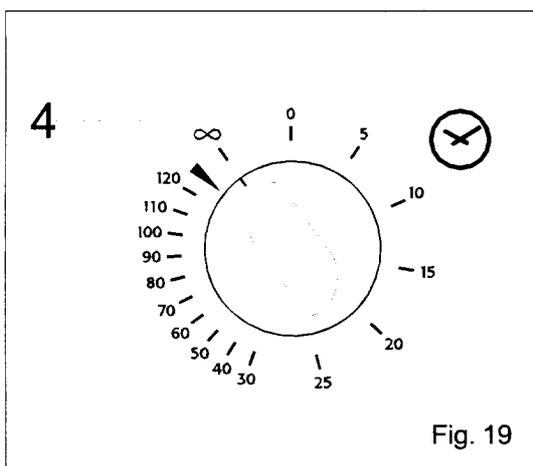


Fig. 19

TIEMPO

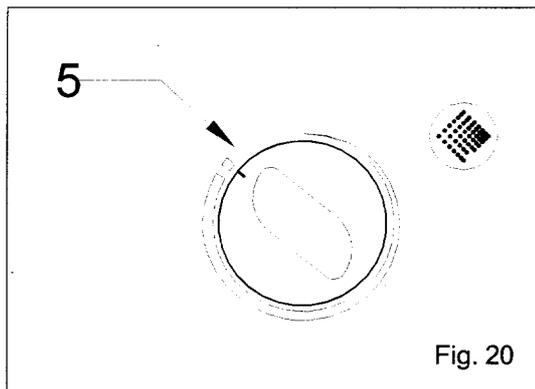
Todos los ciclos de cocción se pueden realizar sin un tiempo de cocción preestablecido.

Seleccionar el tiempo de cocción deseado (de 1 a 120 minutos) girando el mando (Ref.4).

Al finalizar los minutos seleccionados el horno se apaga automáticamente y emite una señal de aviso.

Para seleccionar la cocción en manual (sin límite de tiempo) girar el mando (Ref.4) hasta la posición indicada en el dibujo.

2.4 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS

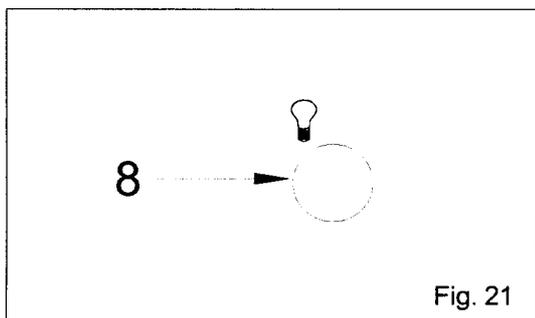


HUMIDIFICADOR

La humidificación se puede utilizar únicamente con el ciclo de cocción por convección y se excluye automáticamente con los demás tipos de cocción.

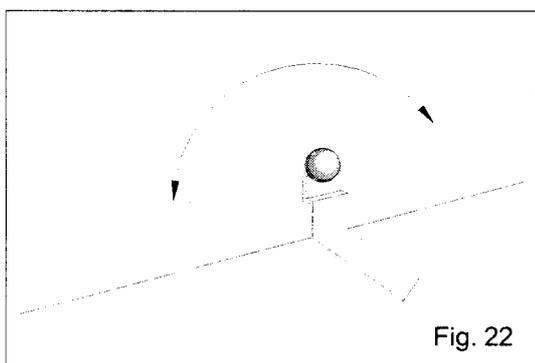
Para aumentar la cantidad de humedad en la cámara de cocción girar el mando (Ref.5), que activa la introducción de agua nebulizada.

Al girar el mando como se indica en el dibujo se produce la introducción continua de agua.



LUZ CÁMARA

La iluminación interna de la cámara de cocción se controla mediante el botón situado en el panel (Ref.8).



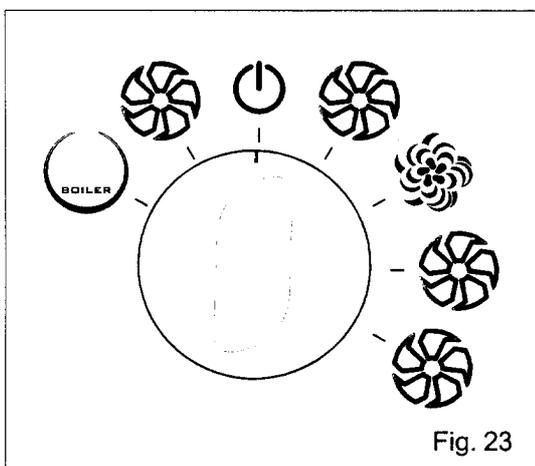
MANDO SALIDA VAPOR

La salida del vapor tiene la función de eliminar el vapor que puede formarse en la cámara durante el ciclo de cocción.

Al girar la palanca (Fig.22) se abre la válvula permitiendo que salga el vapor.

Aunque se cerrase completamente la válvula no habría ningún peligro de sobrepresión en la cámara de cocción porque está controlada por el desfogue.

2.5 APAGADO



Una vez finalizado el ciclo de cocción, volver a colocar el selector de los ciclos de cocción en la posición que se indica en el dibujo 23 y volver a colocar todos los mandos en la posición inicial.

Cerrar las llaves de paso del agua y del gas fuera del aparato.

Abrir el interruptor omnipolar de pared.

Si se ha utilizado la cocción a vapor o mixta, el horno evacuará automáticamente el agua residual presente en el generador de vapor a través del desfogue.

2.6 CICLOS SUPLEMENTARIOS

ENFRIAMIENTO

La función "ENFRIAMIENTO" permite que el operador pueda bajar rápidamente la temperatura de la cámara de cocción.

Se puede seleccionar un ciclo temporizado o un ciclo manual.

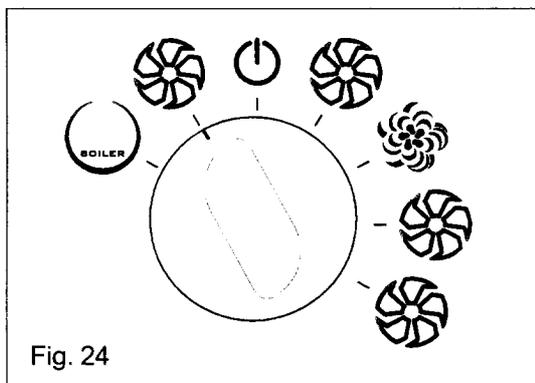


Fig. 24

ACTIVACIÓN:

- Colocar el mando como se indica en el dibujo 24.
- Seleccionar la duración del ciclo.
- El ciclo se pondrá en marcha automáticamente después de unos segundos.
- En el display se indica la temperatura de la cámara.
- Finalizará al terminar el tiempo seleccionado y emitirá una señal acústica.

Si se abre la puerta durante el ciclo de enfriamiento, el ciclo se bloquea y se volverá a poner en marcha solamente cuando se cierre la puerta.

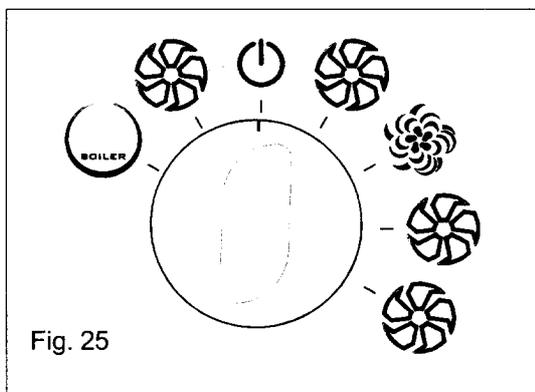


Fig. 25

El ciclo de enfriamiento se puede parar en cualquier momento girando el mando del selector de programas como se indica en el dibujo 25.

BOILER

La función "BOILER" permite realizar un ciclo de limpieza del generador de vapor con vaciado total del agua.

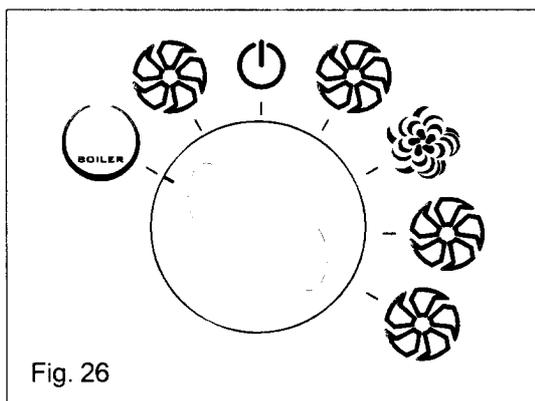


Fig. 26

ACTIVACIÓN

- Colocar el mando como se indica en el dibujo 26.
- En el display aparece la temperatura de la cámara.
- PARA LOS HORNOS 6GN 1/1 Y 10GN 1/1: Poner aproximadamente 4 litros de vinagre en el desfogue (Fig.29).
- PARA HORNOS 10GN 2/1 Y 20GN 1/1: Poner aproximadamente 8 litros de vinagre con un embudo dentro de los dos tubos de salida del vapor en la cámara situados sobre el deflector.
- El ciclo se pondrá en marcha automáticamente.
- Terminará después de 3 horas y 15 min. aproximadamente y emitirá una señal acústica durante 5 seg..

Si se gira el selector sobre otra posición, se interrumpe el lavado y el horno emite una señal acústica continua que dura 20 seg.: para interrumpir la señal, volver a colocar el mando sobre BOILER y el ciclo se volverá a poner en marcha desde donde se había interrumpido.

Para detener el ciclo antes de que finalice, colocar el mando como se indica en el dibujo 27 y esperar unos minutos. El horno descargará automáticamente el producto que ha actuado en el interior del generador de vapor.

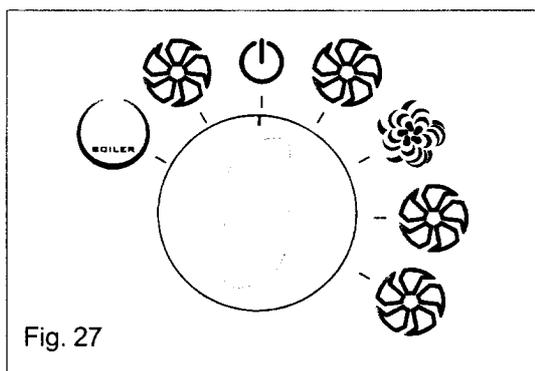


Fig. 27

2.7 LIMPIEZA

Al final de una jornada de trabajo es necesario limpiar la máquina tanto por motivos de higiene como para evitar averías.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión, y no utilizar estropajos de hierro, cepillos o rascadores de acero común. Si fuese necesario se puede usar lana de acero inoxidable frotándola en el sentido del stinado.

Para limpiar la cámara del horno, efectuar un ciclo de enfriamiento para hacer bajar la temperatura rápidamente y esperar a que el valor indicado en el display sea inferior a los +50°C.

Levantar ligeramente la estructura porta parrillas para sacarla.

Quitar los residuos que se pueda con las manos y poner el filtro y las partes que se pueden quitar en el lavavajillas.

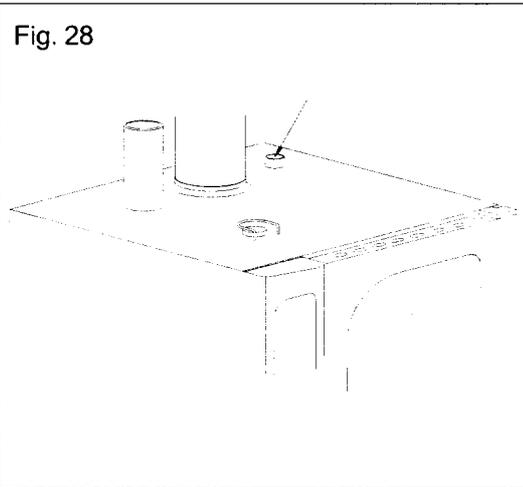
Para limpiar la cámara utilizar agua templada con jabón, aclarar cuidadosamente asegurándose de que no quedan residuos de detergente.

Para las partes exteriores utilizar un paño húmedo y un detergente no agresivo.

3.

MANTENIMIENTO

Fig. 28

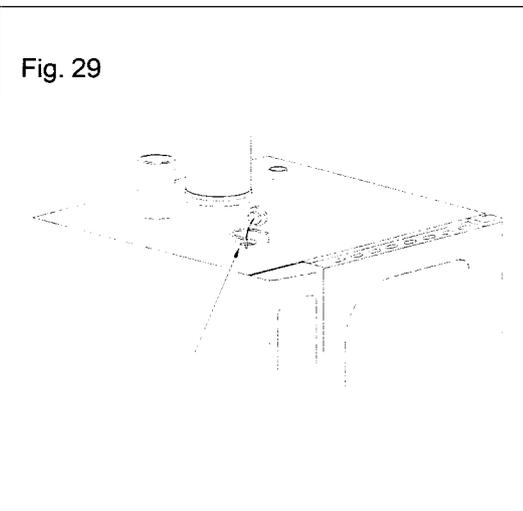


SALIDA DEL VAPOR

La salida del vapor elimina los vapores que se producen en el interior de la cámara de cocción.

Comprobar que esté siempre limpia y totalmente libre.

Fig. 29



DESFOGUE

El desfogue está situado sobre el plano superior del horno y permite regular las sobrepresiones de la cámara de cocción mediante la salida del vapor.

Levantar el tapón y comprobar que su superficie esté limpia. En caso contrario limpiarlo con un paño y volver a colocarlo en su sitio correctamente.

LIMPIEZA DEL CRISTAL

Para poder limpiar el cristal de la puerta por los dos lados, desenroscar los tornillos de fijación, abrir el cristal y limpiarlo con un detergente adecuado.

Volver a colocar correctamente los dos tornillos para fijar el cristal.

3.1 COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD

ELECTROVÁLVULA

Las electroválvulas son unos dispositivos para el suministro de agua en los tiempos y formas preestablecidos.

MICROINTERRUPTOR DE LA PUERTA

El microinterruptor de la puerta es el dispositivo que interrumpe el ciclo de cocción cuando se abre la puerta del horno.

Al cerrar la puerta del horno el ciclo que se ha interrumpido vuelve a activarse normalmente.

No accionar este dispositivo manualmente con la puerta del horno abierta.

PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR

El motor del ventilador está dotado de una protección térmica incorporada que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento. La reactivación es automática y se produce en cuanto la temperatura del motor baja lo suficiente para permitir su funcionamiento.

TERMOSTATOS DE SEGURIDAD

TERMOSTATO DE SEGURIDAD DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

Si la temperatura en la cámara de cocción alcanza los 350°C, el termostato de seguridad interrumpe la alimentación del gas a los quemadores.

Este dispositivo de seguridad puede ser reactivado únicamente por un técnico del servicio de asistencia ya que son necesarios ulteriores controles.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD DEL GENERADOR DE VAPOR.

Interrumpe la alimentación del gas a los quemadores, en caso de que la temperatura supere el límite de seguridad o en caso de que el generador de vapor no cargue agua.

Este dispositivo de seguridad puede ser reactivado únicamente por un técnico del servicio de asistencia ya que son necesarios ulteriores controles.

CONTROL DE LA LLAMA

El control de la llama, mediante el electrodo correspondiente, asegura un funcionamiento adecuado de los quemadores.

En caso de que los quemadores se apaguen accidentalmente o de que no funcionen adecuadamente, el sistema bloquea automáticamente la alimentación del gas y enciende el indicador luminoso en el panel de control (Fig. 12 Ref.6 para la cámara de cocción, Ref.7 Fig. 12 para el generador de vapor).

Esperar por lo menos 10 segundos entre cada intento de reactivación.

4.

QUÉ HACER SI :

Si se produjese una anomalía es muy **importante** apagar el horno con el interruptor omnipolar y cerrar las llaves de paso del agua y del gas situadas fuera del aparato.

EL HORNO NO SE PONE EN MARCHA

Comprobar que el interruptor omnipolar esté cerrado.

Comprobar que la llave de paso del gas esté abierta.

Asegurarse de que la puerta del horno esté bien cerrada.

Comprobar que los datos seleccionados sean correctos.

Comprobar si los botones de control de la válvula están apagados (Fig.12 Ref.6-7).

Si después de realizar estas operaciones el horno no se pone en marcha, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

EL HORNO NO PRODUCE VAPOR

Comprobar que la llave del agua fuera del aparato esté abierta.

Esperar a que se caliente el agua en el generador de vapor.

Si después de realizar estas operaciones todavía no se produce vapor, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

SE PARA EL VENTILADOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

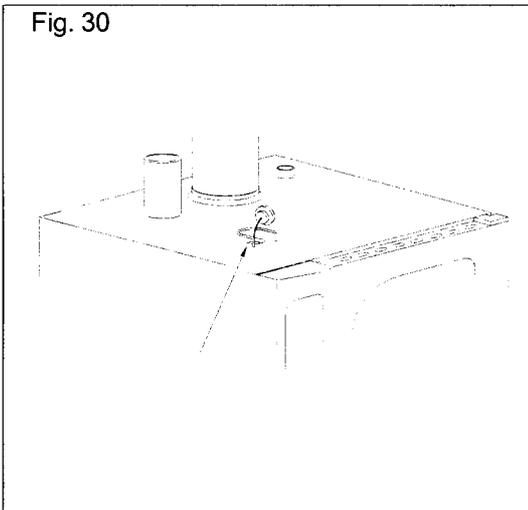
Apagar el horno y esperar a que la protección térmica del motor se reactive automáticamente.

Asegurarse de que las ranuras para el enfriamiento no estén obstruidas.

Si el inconveniente se repite, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

SALE VAPOR DEL DESFOGUE

Fig. 30



Si sale vapor por el desfogue proceder de la siguiente manera:

- Apagar el aparato girando el selector hasta la posición "O";
- Abrir lentamente la puerta teniendo mucho cuidado con el vapor;
- Esperar a que se enfríe el horno;
- Levantar el tapón con mucho cuidado para no quemarse y comprobar que su superficie esté limpia. En caso contrario limpiarla con un paño;
- Volver a colocar el tapón correctamente;
- Asegurarse de que no se haya atascado con restos de comida el desfogue situado en el centro del fondo de la cámara de cocción; si fuese necesario, aclarar cuidadosamente con agua corriente y comprobar que fluya libremente.

LA LUZ INTERIOR NO FUNCIONA

Para cambiar las bombillas proceder de la siguiente manera:

- desenroscar los tornillos que sujetan el cristal interior de la puerta;
- sacar los cristales de protección de las luces;
- cambiar las bombillas.

SE ENCIENDE EL BOTÓN DEL CONTROL DE LA VÁLVULA

Comprobar que la llave de paso del gas fuera del aparato esté abierta.

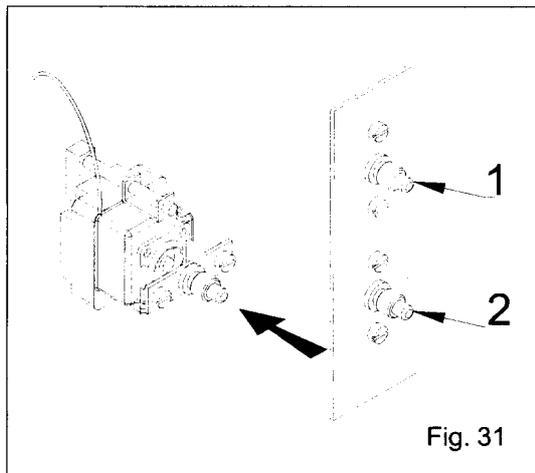
Reactivar el control pulsando el botón que se ha encendido (Fig.12 Ref. 6-7).

Esperar por lo menos a que transcurran 10 segundos entre cada intento de reactivación.

Si el horno sigue sin funcionar debido a que no se encienden los quemadores, llamar al servicio de asistencia.

4.1 CONTROLES REALIZABLES SÓLO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO

QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE INTERVENIR O DE REALIZAR CUALQUIER REGULACIÓN

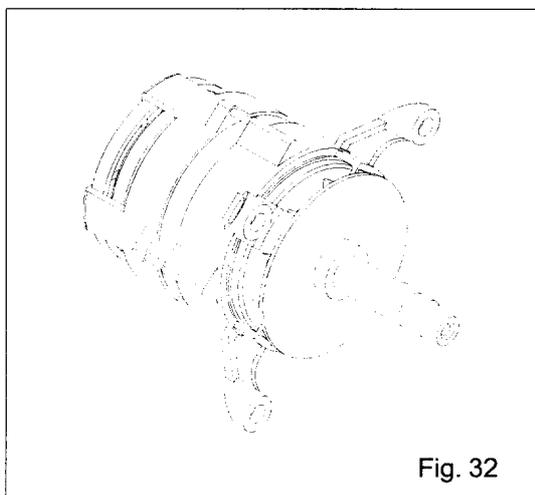


REARME DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Desenroscar el panel y hacerlo deslizar sobre las guías. Localizar los termostatos en el fondo del hueco que ha dejado el panel:

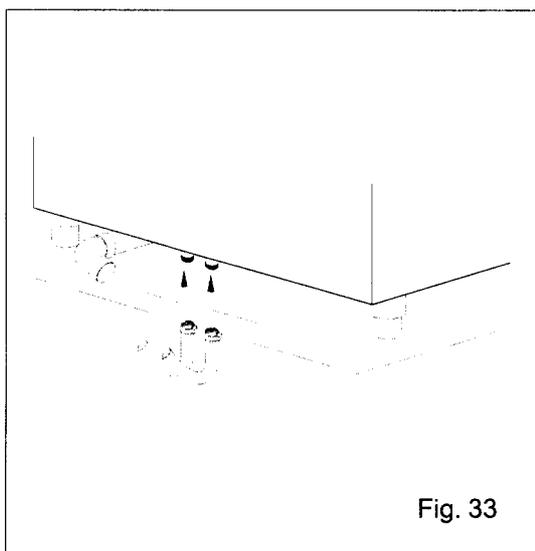
- el termostato "1", corresponde al del generador de vapor;
 - el termostato "2", corresponde al de la cámara de cocción.
- y pulsar el botón rojo hasta que se cierren los contactos y se oiga un "clic" mecánico.

Si los termostatos de seguridad se activan a menudo significa que la máquina no funciona adecuadamente.



PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR

La protección térmica del motor se reactiva automáticamente y si sucediera habría que controlar las ranuras y los dispositivos de enfriamiento así como que no haya roces durante la rotación. Se aconseja quitar la alimentación eléctrica.



FILTROS DEL AGUA

Si el horno no carga agua, comprobar los filtros de las entradas de las electroválvulas que están detrás del horno actuando de la siguiente manera:

- cerrar la llave del agua situada fuera del aparato;
- desconectar los tubos de conexión de las dos entradas;
- quitar con unos alicates los filtros situados dentro de las electroválvulas;
- limpiarlos y volver a colocarlos correctamente en su lugar;
- volver a conectar los tubos.

ATENCIÓN: si la conexión hídrica se ha realizado mediante una rampa, quitar la rampa para acceder a las electroválvulas.

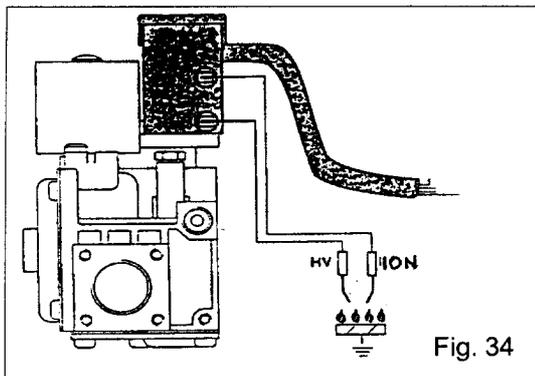


Fig. 34

CONTROL DE LA LLAMA

ATENCIÓN:

EL CONTROL DE LA LLAMA FUNCIONA CORRECTAMENTE SI LA CONEXIÓN DE LA MÁQUINA SE HA REALIZADO RESPETANDO LA POSICIÓN DE LA FASE Y DEL NEUTRO.

Regular el electrodo del control de la llama de manera que mientras funcionan los quemadores esté rodeado por la llama, de lo contrario no se activará la válvula del gas.

Regular la bujía de encendido a una distancia comprendida entre 2 y 4mm del quemador en la zona agujereada inicial del quemador y con el gas cerrado comprobar que se produzca una chispa.

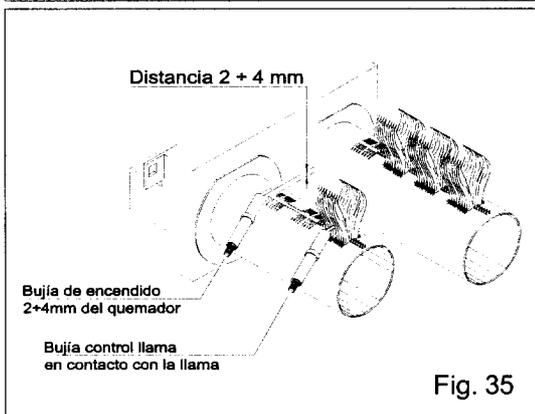


Fig. 35

4.2 GESTIÓN DE RECAMBIOS

La sustitución de las piezas de recambio debe realizarla únicamente personal del centro de asistencia autorizado. Para identificar los códigos de las piezas de recambio ponerse en contacto con el servicio de asistencia que se encargará de identificarlos y enviará un pedido regular por escrito a la empresa constructora indicando claramente el modelo del aparato, el número de matrícula, la tensión de alimentación y la frecuencia, además de, naturalmente, el código y la descripción de las piezas interesadas.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS PROVOCADOS POR UNA INSTALACIÓN ERRÓNEA, MANIPULACIÓN DEL APARATO, USO INDEBIDO, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES E INCOMPETENCIA EN SU USO.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREAVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS QUE SE HAN PRESENTADO EN ESTA PUBLICACIÓN.