

INSTRUCCIONES DE USO UCF-000R001-ES

CF80



e drive



Mando de las siguientes funciones (De acuerdo con la configuración del horno) :

- ✓ Vapor
- ✓ Tiro
- ✓ Campana
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Absorbedor de olores
- ✓ Variador de velocidad (Horno eléctrico)
- ✓ Función ahorro de energía - Media carga (Horno eléctrico)
- ✓ Planificación semanal
- ✓ 100 programas posibles en la memoria :
 - * 1 programa manual
 - * 3 programas de cocción continuo
 - * 96 programas con 6 fases posibles

Horno de carro estático

577, rue Célestin Hennion
59144 Gommegnies - France
Tel : (33) 03 27 28 18 18
Fax : (33) 03 27 49 80 41
<http://www.eurofours.com>
email:infos@eurofours.com

SUMARIO

GENERALIDADES- - - - -	p.3
PRESENTACIÓN DEL PANEL DE MANDOS - - - - -	p.4
OPCIÓN VARIADOR DE VELOCIDAD- - - - -	p.6
NIVEL DE ACCESO - - - - -	p.7
UTILIZACIÓN - - - - -	p.8
SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS - - - - -	p.9
- Inicio y paro de la cocción	
Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA»- - - - -	p.10
Utilización del programa «COCCIÓN CONTINUA» - - - - -	p.11
- Modificación rápida del ciclo en curso - - - - -	p.12
PUESTA EN MARCHA DIFERIDA - PLANIFICACIÓN SEMANAL - - - - -	p.16
UTILIZACIÓN DE LA CAMPANA - - - - -	p.18
UTILIZACIÓN DEL TIRO- - - - -	p.19
INYECCIÓN DE VAPOR - - - - -	p.20
LISTA DE LOS ERRORES- - - - -	p.21
AHORRO DE ENERGÍA - - - - -	p.22
ABSORCIÓN DE OLORES - - - - -	p.24
CONSEJOS DE COCCIÓN- - - - -	p.25
CAPACIDAD POR PISO - - - - -	p.26
Riesgos asociados con la cocción de alimentos - - - - -	p.26
ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN EN LA MÁQUINA - - - - -	p.27
MANTENIMIENTO - - - - -	p.28
CALIDAD DEL AGUA - - - - -	p.29
OPCIÓN : MINICOM (Mando de sustitución) - - - - -	p.30
APERTURA DE PUERTA - - - - -	p.32
CIERRE DE LA PUERTA - - - - -	p.32
APERTURA DE LA PUERTA DESDE EL INTERIOR DEL HORNO- - - - -	p.33
SUSTITUCIÓN DE LAS BOMBILLAS - - - - -	p.34
DIAGNÓSTICOS DE ANOMALÍAS- - - - -	p.35
RECAPITULACIÓN DE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON UNA MALA UTILIZACIÓN - -	p.37
UTILIZACIÓN SIMPLIFICADA DEL REGULADOR - - - - -	p.41

La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso - Copia prohibida

GENERALIDADES

Acaba usted de adquirir nuestro material y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Le pedimos que siga los consejos de esta documentación para obtener entera satisfacción.

Estas instrucciones forman parte integrante del producto y deben conservarse cerca de la máquina para una consulta fácil e inmediata.

El fabricante no garantiza la predisposición técnica y legal del local de instalación y de los servicios de apoyo a la máquina, pero proporciona todas las instrucciones para la instalación correcta en el capítulo especial del presente manual

En cuanto a este aspecto, se aconseja al usuario consultar un técnico profesional experimentado en la materia para el cumplimiento de las leyes o de los posibles reglamentos locales

Nuestra empresa no podrá en ningún caso ser considerada como responsable de la pérdida de mercancías o de explotación debidas a cualquier mal funcionamiento, especialmente en caso de uso incorrecto e imprudente, como por ejemplo

- ✓ Uso impropio, no conforme con las presentes consignas por personal no informado
- ✓ Modificaciones o intervenciones no autorizadas
- ✓ Utilización de recambios no originales o no específicos del modelo
- ✓ Incumplimiento, aún parcial, de las intervenciones

Estas pérdidas pueden ser cubiertas por un seguro privado contratado por el usuario.

Nuestro material ha sido concebido y fabricado con esmero. Deseamos que obtenga mucha satisfacción con él, y estamos a su disposición por toda información

El material ha sido concebido para la industria alimenticia; Sólo debe destinarse a los productos de panadería, pastelería y debe funcionar conforme a las normas del constructor;

Cualquier uso diferente será considerado como impropio y por tanto imprudente

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE MANDOS

Tómese el tiempo de leer estas instrucciones para familiarizarse con la utilización del aparato.



Denominación del regulador



Marcha / Parada Regulador



Marcha / Parada Alumbrado



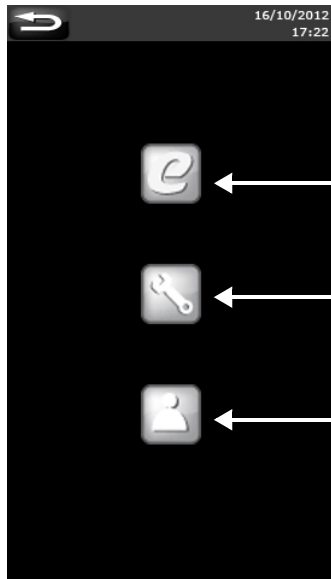
Durante la cocción el pictograma se oculta

Acceso a los parámetros de acuerdo con el nivel de autorización

Programación semanal

Menús asegurados con códigos de acceso

Visualización del estado del horno
(Ejemplo : Cocción en curso)



Menú fabricante

Menú instalador

Menú usuario



La pantalla representada más abajo esta una facticia pantalla teniendo como objetivo hacer mostrar el máximo de funciones. La combinación de algunas informaciones y / o pictogramas, es imposible en la realidad.

La pantalla permite verificar en tiempo real la evolución de los principales datos del programa en curso.



Horno eléctrico - Función ahorro de energía - Media carga (opción)
[Ajuste en el programa (menú usuario)]

- Plena potencia de calentamiento
- Media potencia de calentamiento (durante el ciclo de cocción)

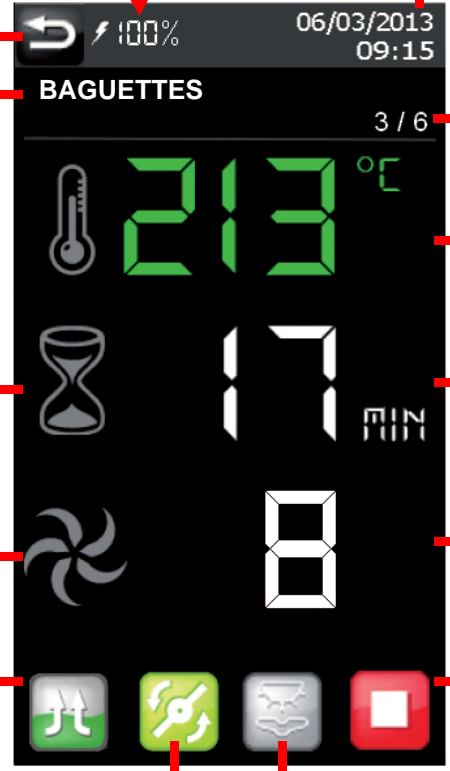
Volver a la página anterior

Nombre del programa en curso

Animación del icono durante la totalidad del programa de cocción.

Campana de baja velocidad

Campana de alta velocidad



100%

BAGUETTES

3 / 6

213 °C

17 MIN

8

Tiro abierto Sin inyección de vapor en curso

Tiro cerrado

Cocción en curso

Ninguna cocción en curso

Inyección de vapor en curso

Fecha
Hora actual

Nº de la fase / Nº de fases (excepto : «COCCIÓN ININTERRUMPIDA»)
Nº de la hornada : «COCCIÓN ININTERRUMPIDA»

En función del ajuste, se visualizará en la pantalla la temperatura programada o la temperatura real.

- ✓ Temperatura programada alcanzada - verde
- ✓ Temperatura programada no alcanzada - rojo

Tiempo restante de cocción

Funcionamiento de las turbinas (Ver el párrafo :sólo para horno con opción variador de velocidad).

Horno eléctrico :

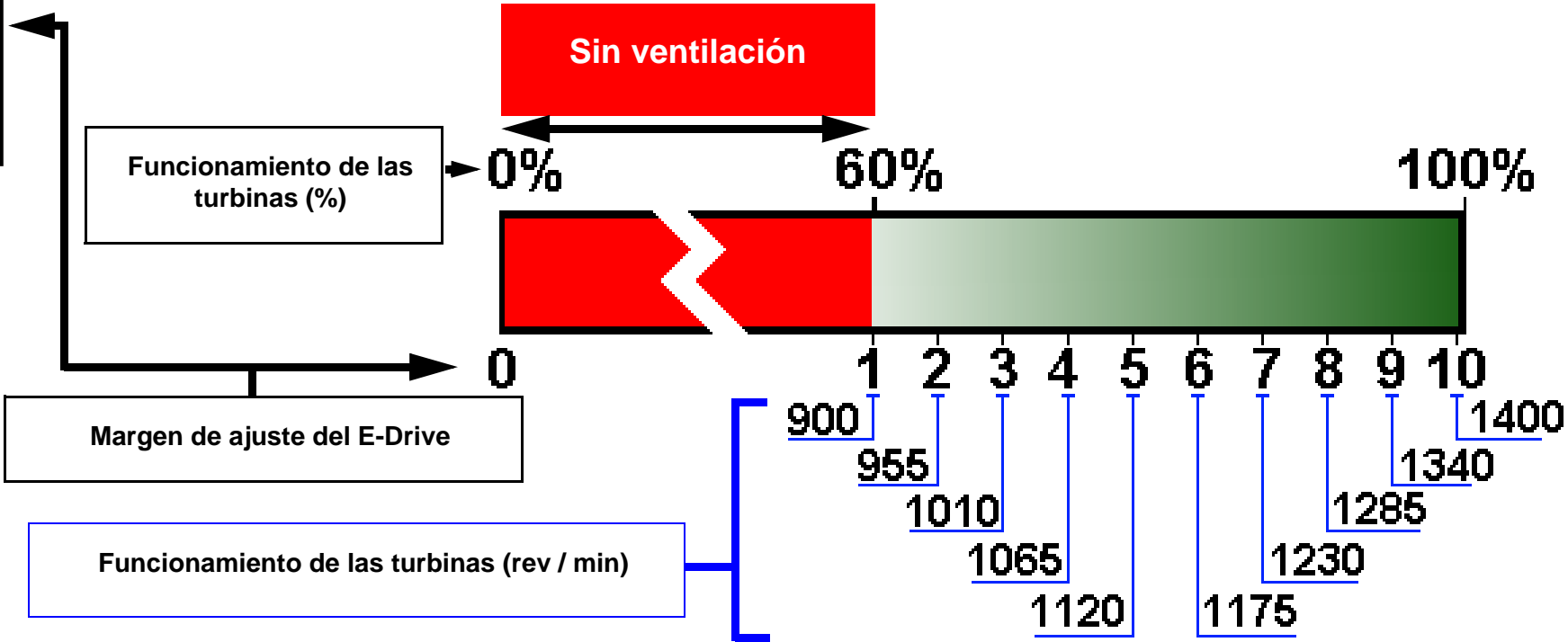
- ✓ Con variador de velocidad : 0-1-2---10
- ✓ Sin opción variador de velocidad : 0=Si 10=No

Horno Gas o Gasóleo : 0=Si 10=No

OPCIÓN VARIADOR DE VELOCIDAD



Variador de velocidad : Lo permite reducir de 40% la velocidad de rotación de la turbina. Los valores indicados se dan como una guía, pero pueden variar ligeramente de una máquina a otra.



NIVEL DE ACCESO

(Ver : Instrucciones de programación / Ajuste de los parámetros del regulador)



La modificación de los ajustes depende del nivel de autorización :








No se puede modificar ningún ajuste. Tan sólo están activas las teclas de :

- ✓ Puesta en marcha del regulador  - Parada del regulador .
- ✓ Arranque de la cocción  - Parada de la cocción .
- ✓ Campana de baja velocidad  - Campana de alta velocidad .
- ✓ Selección de las recetas  Baguettes








Selección y modificación de la receta « MANUAL » : Cualquier modificación hecha a la receta « MANUAL » durante la cocción se guarda automáticamente (T° programada, Duración de cocción, Ventilación)*.


- ✓ Marcha / Parada Vapor « **MANUAL** »  .
- ✓ Marcha / Parada Tiro « **MANUAL** »  .
- ✓ + 



La **MODIFICACIÓN** de una receta durante la cocción está **POSIBLE**, pero la **REGISTRACIÓN** de la receta modificada está **IMPOSIBLE** (T° programada, Duración de cocción, Ventilación)*.

- ✓ Marcha / Parada Vapor   para todas las recetas
- ✓ Marcha / Parada Tiro   para todas las recetas.
- ✓ + 



Acceso a la programación de las recetas .

- ✓ + 

* Ver el párrafo : «Modificación rápida del ciclo en curso»

UTILIZACIÓN



La puesta en marcha del regulador se realiza pulsando la tecla.



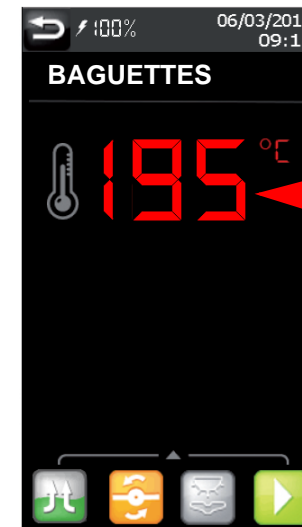
Versión fachada (Versión del programa)

Versión relé (Versión del programa)

Tipo de horno

N° serie

Estos datos se visualizan unos pocos segundos cuando se inicia el regulador
Entonces, se visualiza en la pantalla el último programa utilizado.

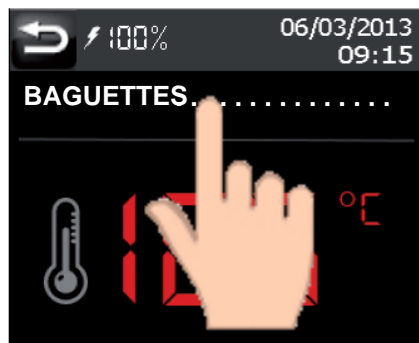


El horno empieza entonces a calentar según el último programa utilizado antes de pararse.

SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS

Cuando el último programa utilizado es correcto, dejar el programa continuar.

Para elegir un otro programa, hacer como sigue



Acceso a la lista de las recetas

Después del precalentamiento, el ciclo de cocción puede estar compuesta de una sola fase o se separan en 2, 3, 4, 5 o 6 fases (excepto «COCCIÓN ININTERRUMPIDA»)

Salida de la lista de recetas

Página siguiente de recetas

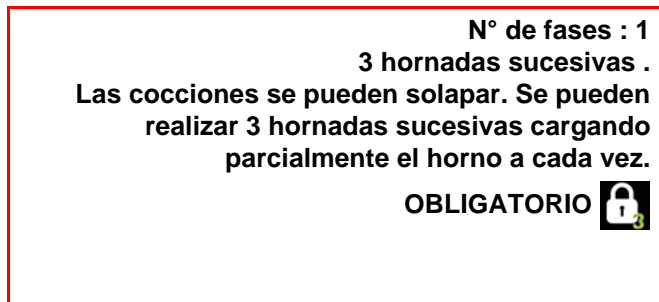
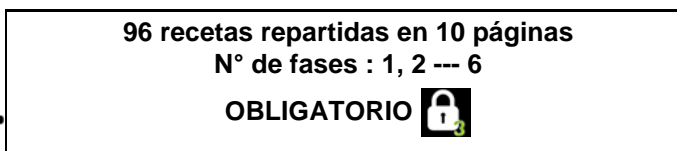
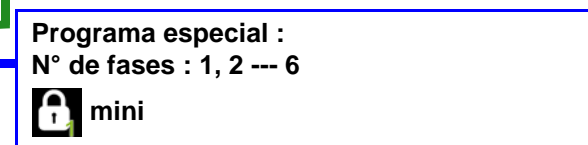
Página anterior de recetas

En la página 1/10, ofrece acceso directo a la página 10/10, donde se encuentran los tres programas de cocción ininterrumpida

Nº de la página / Número de páginas



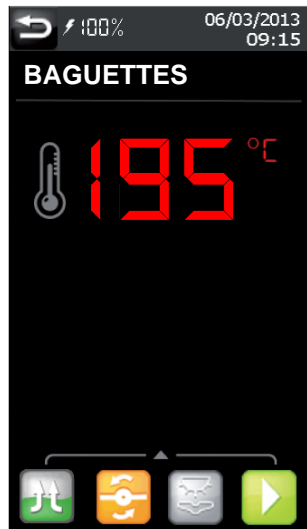
Seleccione la receta deseada



Inicio y paro de la cocción

Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA»

Pre calentamiento



T° rojo = Temperatura programada no alcanzada.



T° verde = Temperatura programada alcanzada.

Señal sonora



Autorización para hornear.

← Inicio de la cocción

Cocción en curso

Fase 1 / 6



Duración pendiente (cúmulo de las 6 fases).

Fase 3 / 6



Duración pendiente (cúmulo de las 3 fases restantes).

Fase 6 / 6



Cocción acabada

← Parada de la cocción



Si la puerta está abierta durante la cocción, la señal sonora suena de forma discontinua y se detiene la cuenta atrás.

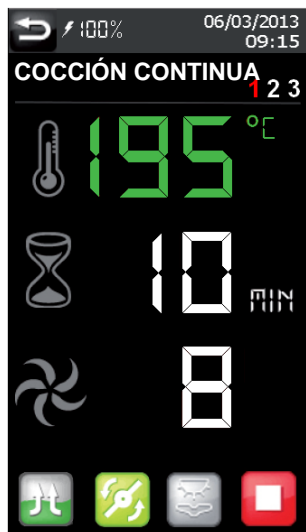
Inicio y paro de la cocción

Utilización del programa «COCCIÓN CONTINUA»

Precalementamiento : Hacer de la misma manera que para las otras recetas.

Cocción en curso

1^{ra} hornada

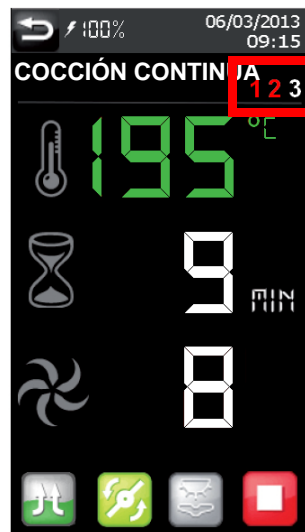


Duración pendiente
(cúmulo de las 3
hornadas)



Inicio de la 2da
hornada

2^{do} hornada

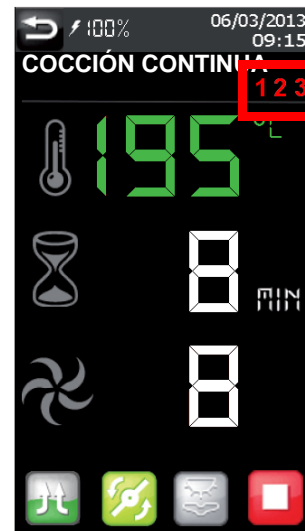


Duración pendiente
(cúmulo de las 3
hornadas)



Inicio de la 3ra
hornada

3^{ra} hornada



Cocción en curso por las 3
hornadas



Parada de la
cocción

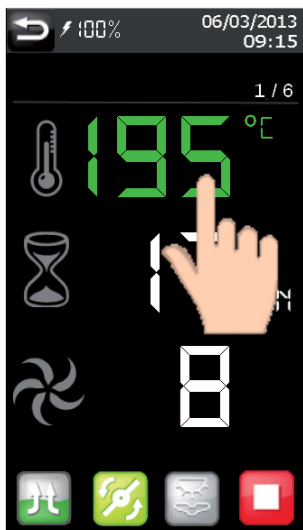
Señal sonora



Cocción acabada

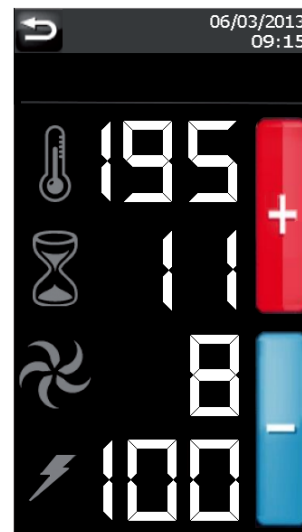
Modificación rápida del ciclo en curso

El acceso al cambio rápido de un programa, se hace siempre pulsando la pantalla (Cualquier que sea el programa).

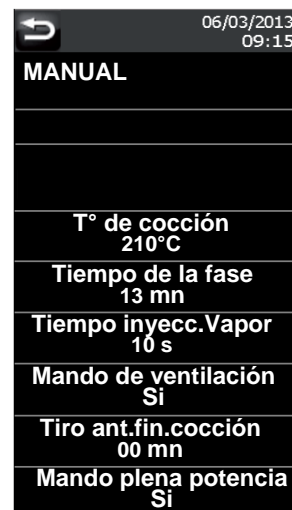


Visualización de uno de los siguientes dos tipos de pantallas de acuerdo con la receta actual

Para todas las recetas excepto «MANUAL»

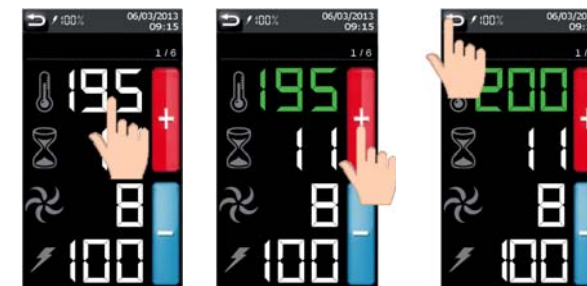


Para la receta «MANUAL»



Nivel de acceso :  

Una pantalla que muestra varios parámetros ajustables de la siguiente manera :



Pulsar sobre cada campo a modificar.

El valor seleccionado se vuelve verde. Utilizar las teclas para ajustar el valor.

Validación.

Nivel de acceso :   

Una pantalla que muestra varios parámetros ajustables mediante un teclado :

Pulse el parámetro que desea ajustar



Los parámetros modificables y márgenes de ajuste correspondientes dependen de varios criterios tales como :

- Tipo de energía del horno
- Opciones
- Receta en curso
- Progresión del ciclo

Ver a continuación

Margenes de ajuste



Horno eléctrico



Horno Gas o Gasóleo

T° precalentamiento : de 0°C a 250°C

Número de fases :

Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA» de 1 a 6

Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» 1

T° de cocción : de 0°C a 250°C

Tiempo :

2 a 6 Fases - Tiempo de la fase de 1a 99 mn / Fase (acumulación de los 6 fases : maxi 594 mn)

1 Fase - Duración de cocción de 1a 99 mn

Tiro ant.fin.cocción :

Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA»

1 Fase - de 0 a Duración de cocción

2 a 6 Fases - de 0 a Duración de la fase

Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» (1 Fase)

Si	/	No
El tiro permanece abierto durante el todo tiempo de cocción		El tiro permanece cerrado durante el todo tiempo de cocción

Funciones relacionadas con la presencia o la ausencia de algunas opciones

Tiempo inyecc.Vapor :

Con vapor

Para todas las recetas excepto «COCCIÓN CONTINUA» de 0 a 30 s

Para la receta «COCCIÓN CONTINUA» ---

Sin vapor ---

Mando de ventilación :

Con variador de velocidad

de 0 a 10 ---

Sin opción variador de velocidad Si / No

Mando plena potencia :

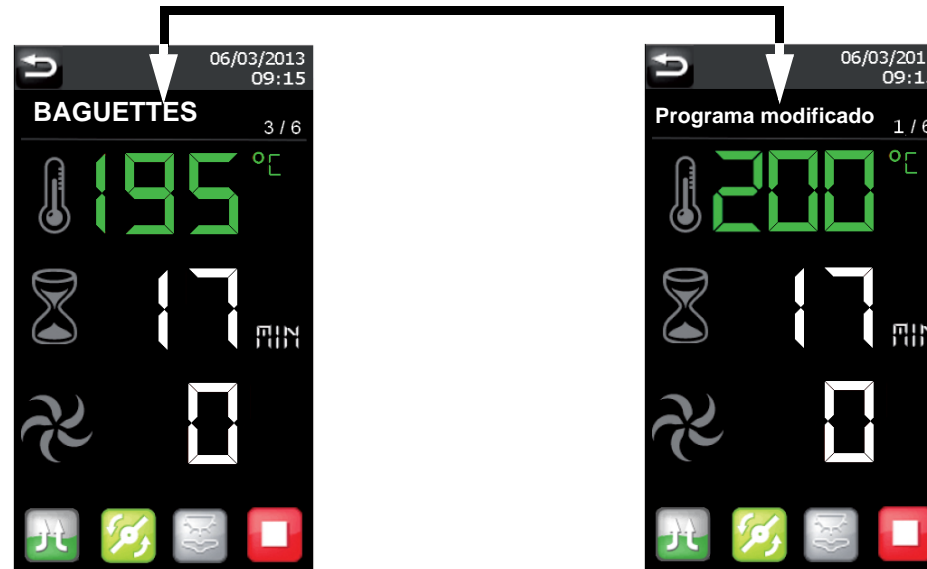
Con la función «Media carga»

Si / No ---

Sin la función «Media carga» ---

Ausencia de la opción
No aplicable

El nombre de la receta y la palabra "programa modificado" se visualizan alternativamente

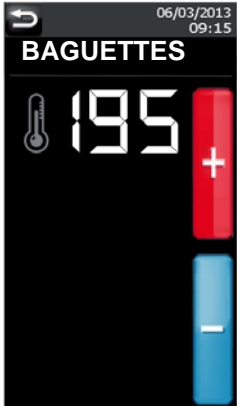
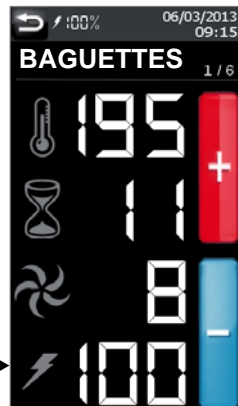

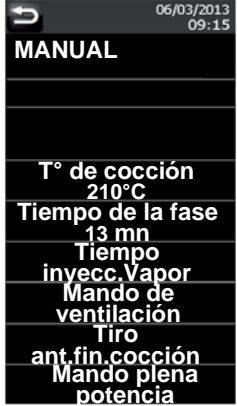
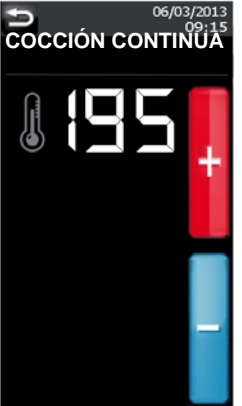



El programa está temporalmente modificado.

Mientras el programa inicial no se restaure, el programa modificado puede ser utilizado.

Para restaurar el programa inicial, pulsar el nombre del programa y volver a seleccionarlo en la lista de programas o seleccionar un otro (FUERA DE COCCIÓN).

Pantallas visualizadas en función de la evolución del ciclo y del programa seleccionado

	Pre calentamiento en curso	Cocción en curso Durante la cocción, hay solamente la fase en curso que puede ser modificada
<p>Para todas las recetas excepto «MANUAL» y «COCCIÓN CONTINUA»</p>		 <p>Se visualiza únicamente si la opción es presente</p>
<p>Para la receta «MANUAL»</p>	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Fase siguiente</p> </div> <p>Durante el precalentamiento, todas las fases pueden ser modificadas. La temperatura de precalentamiento y el número de fases se pueden modificar sólo durante el precalentamiento</p>	 <p>Cualquier modificación hecha a la receta «MANUAL» durante la cocción se guarda automáticamente</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Para <u>modificar</u> los ajustes : Pulse el parámetro que desea ajustar</p> </div>
<p>Para la receta «COCCIÓN CONTINUA»</p>		 <p>El N° de la hornada en curso está rojo</p> <p>Si se modifica la temperatura programada, este cambio se aplica a las 3 hornadas.</p> <p>Aunque la duración puede ser seleccionado (se convierte en verde después de pulsar), no puede ser modificado.</p> <p>Se visualiza únicamente si la opción es presente</p>

PUESTA EN MARCHA DIFERIDA - PLANIFICACIÓN SEMANAL

El programa semanal permite de planificar para iniciar y detener el horno a las temperaturas y las horas deseadas para cada día de la semana. Para ahorrar energía durante un periodo de no utilización (1 hora mínimo), dos programas diarios son posibles.



Acceso a la programación semanal.

06/03/2013 09:15

Programa 1

Lun	14:00-20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Mar	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Mié	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Jue	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Vie	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Sáb	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Do	06:00-12:00	<input type="checkbox"/>

Para acceder a la configuración del horario deseado, la casilla debe estar activada (Pulsar el icono para activar/desactivar).

06/03/2013 09:15

Programa 2

Lun	22:00-24:00	<input type="checkbox"/>
Mar	16:00-22:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Mié	16:00-22:00	<input type="checkbox"/>
Jue	16:00-22:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Vie	16:00-22:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Sáb	16:00-20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Do	16:00-20:00	<input type="checkbox"/>

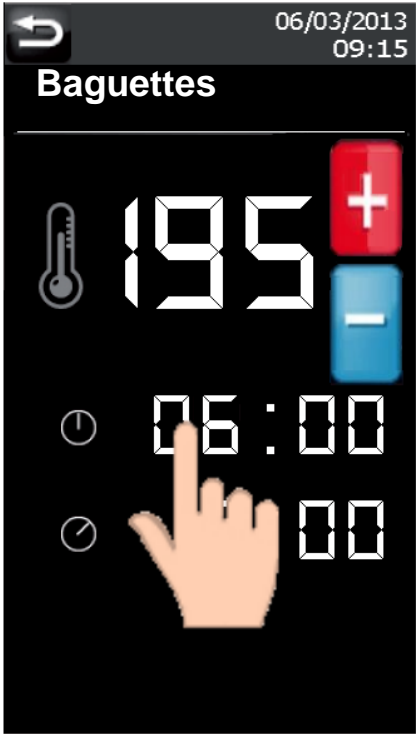
06/03/2013 09:15

Programa 1

Lun	14:00-20:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Mar	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Mié	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Jue	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Vie	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Sáb	06:00-12:00	<input checked="" type="checkbox"/>
Do	06:00-12:00	<input type="checkbox"/>

Pulsar la casilla correspondiente al día que desea programar.





Seleccione el programa deseado.
 Proceder como se describe en el párrafo
 «Selección de las recetas »

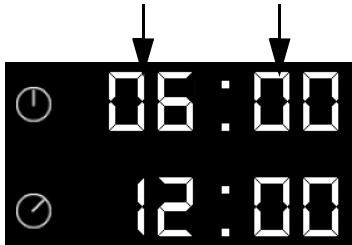
o

Programar las temperaturas sin conectar
 un programa especificado.

Apoyar todas las zonas
 que deben ser
 programadas.



Hora : Minutos



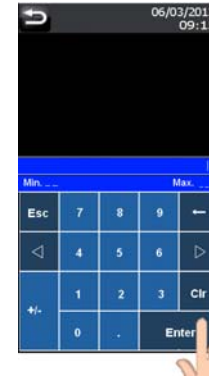
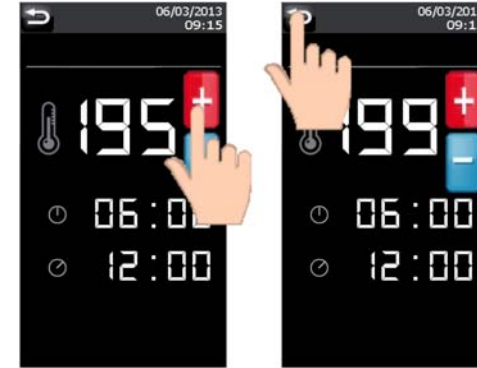
COCCIÓN :

Introducción de la hora : HORNO listo para COCINAR
 (El precalentamiento se inicia antes de esta hora para que el horno está caliente al tiempo programado)

HORNO :

Introducción de la hora de parada

Validación





Campo de entrada
 Margen de ajuste

Validación

UTILIZACIÓN DE LA CAMPANA

Campana automática

El arranque automático de la campana a alta velocidad antes el final de la cocción se debe programar FUERA DE LA COCCIÓN (Ver : Instrucciones de programación). Margen de ajuste : 00 --- 99 mn (ajuste de fábrica : 1 mn).

Durante la cocción, la campana funciona a baja velocidad (). Si es necesario, se puede arrancar la campana a alta velocidad de mando manual (antes el tiempo programado) pulsando la tecla  (excepto para el programa «COCCIÓN CONTINUA»).

Cualquier que sea el ajuste (incluso si el tiempo es ajuste a 0), cuando se abre la puerta, la campana arranque a alta velocidad ().

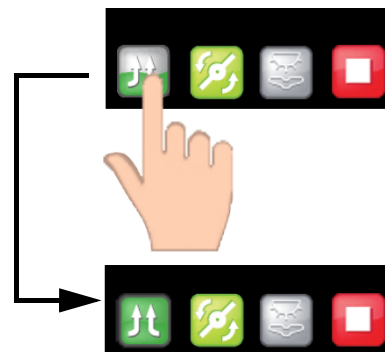
Campana con mando manual (excepto para el programa «COCCIÓN CONTINUA»)

En curso de la cocción :
La campana funciona a alta velocidad cuando se controla manualmente (pulsando la tecla).

Tan pronto como se activa el regulador :
Puerta cerrada : La campana arranca a baja velocidad.
Puerta abierta : La campana arranca a alta velocidad (cuando se cierra la puerta, la campana cambia a baja velocidad)
La campana nunca se detiene.

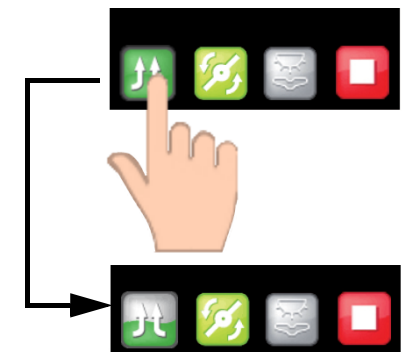
Cuando el panel de control se detiene, la campana sigue funcionando a alta velocidad durante 3mn.

Campana de baja velocidad



Campana de alta velocidad

Campana de alta velocidad



Campana de baja velocidad

UTILIZACIÓN DEL TIRO

Tiro automático

Apertura del tiro :

la apertura automática del tiro durante la cocción se programa fuera de la cocción (excepto «MANUAL»)(Ver : Instrucciones de programación).

Margen de ajuste :

- ✓ 1 fase : 00 --- Duración de cocción.
- ✓ 2 a 6 fases : 00 --- Duración de la fase

Cierre del tiro :

Cuando se detiene la cocción pulsando la tecla  , el tiro se cierra automáticamente.

Si es necesario, se puede cerrar el tiro de mando manual pulsando la tecla  →  (excepto para el programa «COCCIÓN CONTINUA»).

Tiro de mando manual (excepto para el programa «COCCIÓN CONTINUA»)

Pulsar la tecla para abrir el tiro.



Al pulsar la tecla, el tiro se abre, el icono cambiará a verde y representa el tiro abierto.



INYECCION DE VAPOR

Horno equipado de la opción «Vapor»

Inyección de vapor por un tiempo programado
(si el horno está equipado con un sistema de vapor)

La inyección automática del vapor al inicio de la cocción se programa FUERA DE COCCIÓN (excepto «MANUAL») (Ver : Instrucciones de programación).

Cuando se inicia la cocción, el icono se vuelve azul durante la inyección de vapor programada en la receta, y se vuelve a gris cuando se detiene la inyección de vapor.

Inyección de vapor de mando manual
(si el horno está equipado con un sistema de vapor)

Cuando se pulsa, la inyección de vapor se inicia y se convierte en el icono azul.

Al soltar, la inyección de vapor se detiene y el icono vuelve a gris.

El tiempo de inyección de vapor máximo es : 30s

Evitar las inyecciones repetitivas para obtener una inyección de buena calidad.



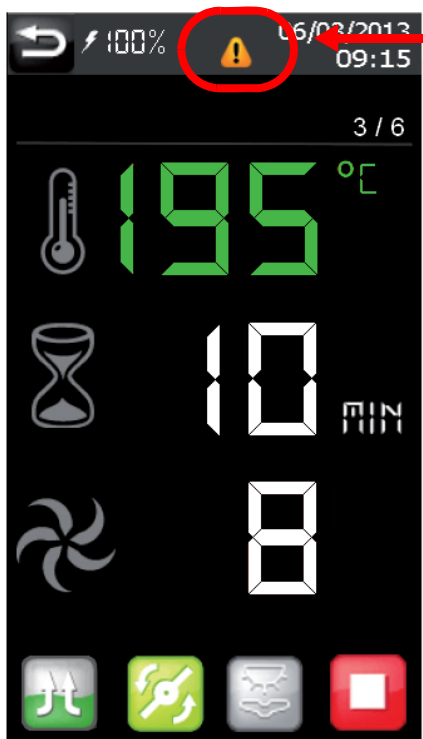
La inyección de vapor de mando manual no está posible cuando el programa «COCCIÓN CONTINUA» está en curso.



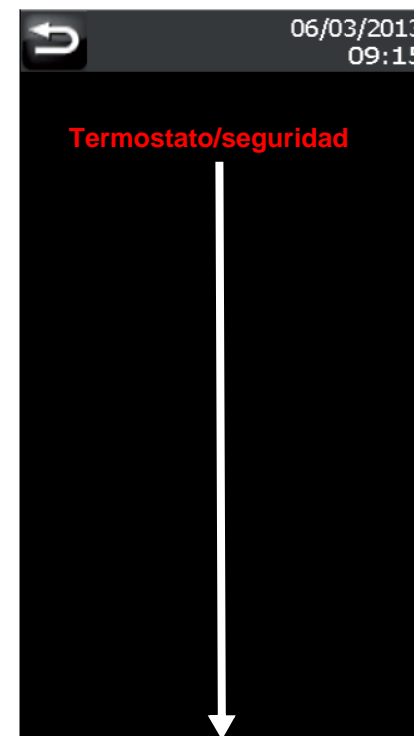
Si el horno no está equipado con un sistema de vapor no se muestra el icono correspondiente :



LISTA DE LOS ERRORES



ATENCIÓN : Defecto



MAL FUNCIONAMIENTO DEL COMPONENTE.



Servicio postventa

Lista de los posibles errores :

- Termopar (1, 2, 3, 4)
- Reloj
- Termostato seguridad
- Quemador
- Variador de velocidad
- Sobrecalenta. TarjFach
- Sobrecalenta. Tarj.Relé
- Capt. T° tarjet.fachada
- Capt. T° tarjeta relé
- Comunicación
- Acoplamiento
- Memoria
- Versión

AHORRO DE ENERGÍA

Esta función permite reducir el consumo de energía durante los periodos de no utilización del horno.

2 configuraciones de ahorro de energía son posibles, en función del ajuste del regulador :

- ✓ el ajuste entre 50°C y 150°C corresponde al mantenimiento a temperatura baja.
- ✓ El ajuste de la temperatura a «000», corresponde a la configuración : horno parado

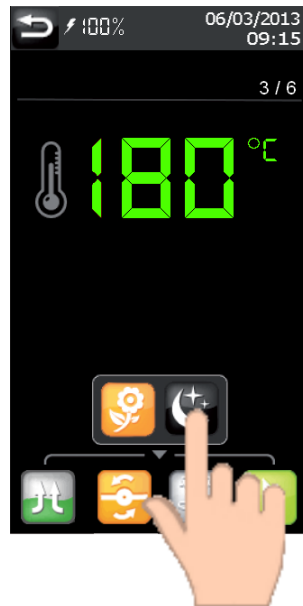
En modo «Ahorro de energía» la temperatura que se muestra es la misma que en el uso normal (Ver el párrafo «**Menú usuario**» - Instrucciones de programación).

La función Ahorro de energía se puede activar de 2 maneras :

Modo manual



Pulsar
simultáneamente
las teclas
(FUERA DE
COCCIÓN)



Activación



La función «Ahorro de energía» esta
activada.

El horno no se para y el regulador
mantiene la temperatura programada
(aquí : 80°C)



Ajuste de fábrica : 000
Si la temperatura es siempre "000"
después de 1 minuto, el regulador se
apaga.

Margen de ajuste : 50 a 150°C
(Ver el párrafo «Menú usuario» -
Instrucciones de programación)

Para detener la función «Ahorra de energia», pulsar la tecla .

Modo automático

La función «Ahorro de energía» se acciona automáticamente por el regulador. Esta función se activa después de un tiempo programado de no utilización del minuterero. Los parámetros de la función «Ahorro de energía», tienen que ser ajustados en el menú de usuario como se describe en el manual de programación :

Tiempo antes

ahorro energia : Ajuste del tiempo de no utilización del minuterero antes de la activación de la función «Ahorro de energía».

Este tiempo se puede ajustar de 0,1 a 9,5 (es decir de 10 mn a 9h 50 mn con un intervalo de 10 mn).

T° ahorro

energia : Ajuste de la temperatura programada.

- ✓ El ajuste de la temperatura a «000», corresponde a la configuración : horno parado.
- ✓ el ajuste entre 50°C y 150°C corresponde al mantenimiento a temperatura baja.

Una vez estos 2 ajustes se realicen (tiempo y temperatura), la función «Ahorro de energia» se activará automáticamente en función de los ajustes realizados .

Al activarse la función «Ahorro de energia» se emite una señal acústica (5 bip) y la pantalla muestra :



Desde este momento, la función «Ahorro de energia» se activará automáticamente en función de los ajustes realizados.

Para detener la función «Ahorro de energia», pulsar la tecla .

Si esta función no se desea y que la mayoría de las cocciones son sin minuterero, llame al servicio técnico para desactivar la función «Ahorro de energia», porque después de 9h50mn sin utilizar el minuterero el horno se parará.

Cuando la temperatura está ajustada entre 50°C y 150°C, el horno no se para y el regulador mantiene la temperatura programada.

Por ejemplo, si el tiempo se ajusta a 1h30 y la temperatura a 80°C, el regulador pasará automáticamente a modo «Ahorro de energía» después 1h30 de NO UTILIZACIÓN DEL MINUTERO, y entonces ajustará la temperatura real dentro del horno hasta que sea <80°C.

Por lo tanto, el regulador arranca y para el calentamiento automática y alternativamente para mantener una temperatura interior efectiva alrededor de 80°C .

ABSORCIÓN DE OLORES

Horno equipado de la opción «Vapor»

Esta opción es interesante cuando el mismo horno se utiliza para cocer alternativamente productos dulces y productos salados que pueden dejar un olor residual fuerte en el interior de la cámara de cocción.

La utilización de esta función permite absorber los olores acumulados en la cámara de cocción para evitar la mezcla de los olores (Ojo ! Esta opción no tiene ningún impacto en los olores disipados por el local).

Para obtener un resultado óptimo, aconsejamos tratar el agua con un descalcificador (ablandador de agua) para evitar los depósitos de cal en el interior de la cámara de cocción y la incrustación del sistema.

La electroválvula de agua está regulada para funcionar a una presión de servicio de unos 3 bares : **En ningún caso, se tendrá que modificar este ajuste.**

Para que el ciclo arranque, es imperativamente necesario que la temperatura real en el interior del horno sea de 160°C mini. Si no es el caso, el regulador ajusta la temperatura de la siguiente manera :

- ✓ Si la temperatura real es inferior a la temperatura programada, el regulador acciona automáticamente la nueva subida en temperatura.
- ✓ Si la temperatura real es igual a la temperatura programada, el ciclo comienza por 20mn
- ✓ Si la temperatura real es superior a la temperatura programada, el ciclo comienza y el tiro se abre y se queda abierto hasta que la temperatura programada sea alcanzada

La duración de un ciclo de absorción de olores es de 20 mn con inyección de vapor durante 6 segundos cada 2 mn.



NO ABRIR la puerta durante el ciclo. RIESGOS DE QUEMADURAS.

Quando el ciclo se termina, abrir la puerta poco a poco para evitar el riesgo de quemaduras con los vapores.

Si el horno viene equipado con una campana, entreabrir la puerta y poner en marcha la campana durante algunos segundos para evacuar el máximo de vapores.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Productos crudos



BAGUETTES

20 mn	195°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------



PANES 500g

30 mn	210°C	15 s	5 mn
-------	-------	------	------



CROISSANTS

17 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



CROISSANTS MANTEQUILLA

15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



CARACOLAS CON PASAS

20 mn	190°C		5 mn
-------	-------	--	------



DELICIAS

15 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



HOJALDRE DE MANZANA

30 mn	200°C		5 mn
-------	-------	--	------



MINI BRIOCHES

12 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------



BRIOCHE NORMAL

25 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------



BRIOCHE GRANDE

30 mn	160°C		5 mn
-------	-------	--	------

Productos precocidos



BAGUETTE PRECOCIDA

16 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------



PAN PRECOCIDO

22 mn	180°C		5 mn
-------	-------	--	------



PASTA DE LIONESAS

20 mn	200°C		
-------	-------	--	--



Precalentar el horno unos 30°C por encima de la temperatura de cocción.

Estas informaciones son indicativas. Hay que tener en cuenta las costumbres, los gustos y las recomendaciones del fabricante de los productos.

Tiempo de subida en temperatura :
de 25 a 200°C : 8 a 9 mn
de 25 a 250°C : 11 a 12 mn
Tiempo de recuperación después de hornear (T° programada) : 15 mn.

Pre calentar el horno a 250°C luego hornear.





Para el horno 7mn.

Poner en marcha de nuevo ajustando a 200°C(392°F) para terminar la cocción.

La instalación del «kit de pasta de lionesas» es vivamente aconsejada.

Entrada de aire fresco que permite evitar la saturación de humedad dentro la cámara de cocción.

CAPACIDAD POR PISO

	400x600 mm	400x800 mm	460x660 mm	460x800 mm	600x400 mm	660x460 mm
 250 g		5		6		6
 400 g		4		4		4
 55 / 60 g	18	24	22	24	18	22
	5	5	6	6	5	6

Riesgos asociados con la cocción de alimentos



CUIDADO con algunos productos inflamables tales como el azúcar, los residuos de productos alimenticios , etc ...

Para evitar cualquier riesgo de inflamación de los residuos alimenticios, realizar el mantenimiento periódico como se describe en el manual

Este horno ha sido concebido para la cocción de productos de panadería y pastelería que no deben contener productos que puedan inflamarse o explotar cuando se calientan a alta temperatura.



Por lo tanto está prohibido cocer productos que contengan alcoholtales como el ron, el anís, el coñac, etc

Los problemas que surjan por no respetar esta norma de seguridad no podrán ser responsabilidad del fabricante.

ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN EN LA MÁQUINA



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN SOBRE UNA PARTE ELÉCTRICA, CORTAR LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL SECCIONADOR EXTERNO. CUIDADO CON LOS RIESGOS DE TENSIONES RESIDUALES



PARA DESCONECTAR EL APARATO DE LA TOMA ELÉCTRICA, JAMÁS TIRAR DEL CABLE.

NO TOCAR EL MATERIAL



CON UNA PARTE DEL CUERPO MOJADA O HÚMEDA.



SI USTED VA DESCALZADO.



ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN EN UNA PARTE DEL QUEMADOR O LA EVACUACIÓN, CORTAR SU ALIMENTACIÓN EN LA VÁLVULA DE ALIMENTACIÓN EXTERNA.

El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a la presión de prueba superior a 1/2 psi (3,5 kPa). El aparato se debe aislar del sistema de tuberías de suministro de gas mediante el cierre de la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería del suministro de gas a una presión de prueba igual o menor a 1/2 psi (3,5 kPa).

Toda intervención sobre el material debe ser realizada por una persona cualificada y autorizada. En el caso de una puesta en funcionamiento espontánea de los sistemas de seguridad, contactar de forma imperativa con el concesionario.



¿QUÉ HACER SI HUELE A GAS ? :

- 1) No trate de arrancar ningún aparato.
- 2) No toque los interruptores eléctricos; no use ningún teléfono en su edificio.
- 3) Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- 4) Si usted no puede localizar al proveedor de gas, llame al departamento de bomberos

La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

MANTENIMIENTO

Para prevenir al máximo los riesgos de avería, es necesario realizar periódicamente un cierto número de operaciones preventivas.




POR EL USUARIO



Todos los días :

- ✓ Limpieza de la cámara de cocción.
- ✓ Limpieza de las bandejas

Todas las semanas :

- ✓ Limpieza del cristal de la puerta.
- ✓ Limpieza de la junta de la puerta.
- ✓  Regulador : La pantalla del regulador tiene que ser OBLIGATORIAMENTE limpia con un pañuelo y un producto específicamente diseñado para pantallas táctiles
- ✓ Limpieza del panel de mandos con un trapo ligeramente húmedo



Para limpiezas, **UTILIZAR** agua jabonosa (producto de fregar) y enjuagar con agua clara..Secar con un trapo húmedo

NO UTILIZAR productos :

- ✓ abrasivos y/o corrosivos
- a base de cloro (lejía, ...).
- Tener cuidado con las partes barnizadas y cromadas.



PARA LIMPIAR EL HORNO, ESTA PROHIBIDO UTILIZAR :

- UN LIMPIADOR CON VAPOR
- UN LIMPIADOR DE ALTA PRESIÓN
- UN SURTIDOR



POR EL SERVICIO TÉCNICO O EL SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO



El mantenimiento regular por un técnico calificado de acuerdo con el cuaderno de mantenimiento, es el requisito previo para el mantenimiento de la garantía.

MI CUADERNO
DE
MANTENIMIENTO



EUROFOURS



ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE DESMONTAJE Y/O DE LIMPIEZA TENGA A BIEN ASEGURARSE QUE EL HORNO ESTÁ FRÍO Y FUERA DE TENSIÓN.

CALIDAD DEL AGUA



Aunque limpia y segura para el consumo, el agua suministrada por la red puede tener un mal sabor (causada por el cloro), ser corrosiva y causar depósitos calcáreos. Tras el análisis, si las características del agua alcanzan niveles críticos, es imprescindible la instalación de un tratamiento del agua, en la conexión de la red para prolongar la vida de su equipo. Puede ser necesario tratar el agua para reducir los riesgos de corrosión en función de las concentraciones de cloruro, carbonato y del valor del pH.

Se recomienda un sistema de tratamiento del agua en los siguientes casos :

- ✓ si la dureza del agua es mayor que o igual a 15°f : Agua dura. Es un agua calcárea que provoca un depósito muy importante de sarro, especialmente bajo la influencia del calor (60°C).

si se trata de un agua muy blanda (TH<9°f) y un pH inferior o igual a 7 : Agua corrosiva llamada agresiva. El agua agresiva provoca la corrosión del metal. La corrosión del agua blanda se incrementa cuando su pH es ácido.

si el pH es menos que 6.8 o más que 7.5.

- ✓ por altas concentraciones de cloruros o nitratos.

Según los resultados de análisis del agua, hay varias soluciones posibles : filtros neutralizantes, descalcificador, filtros de carbón activo, ... Un profesional del tratamiento del agua será capaz de ofrecerle una solución de acuerdo con su instalación y sobre la base de los resultados del análisis del agua.

Una vez el sistema de tratamiento instalado, comprobar su eficacia mediante un nuevo análisis del agua.

El mantenimiento regular del sistema, según las recomendaciones del fabricante es esencial para mantener una calidad constante del agua adecuado a cada equipo.

La presencia de sedimentos en el agua es otro elemento a tomar en consideración. En tal caso, hay que añadir un filtro de lodo en el sistema.



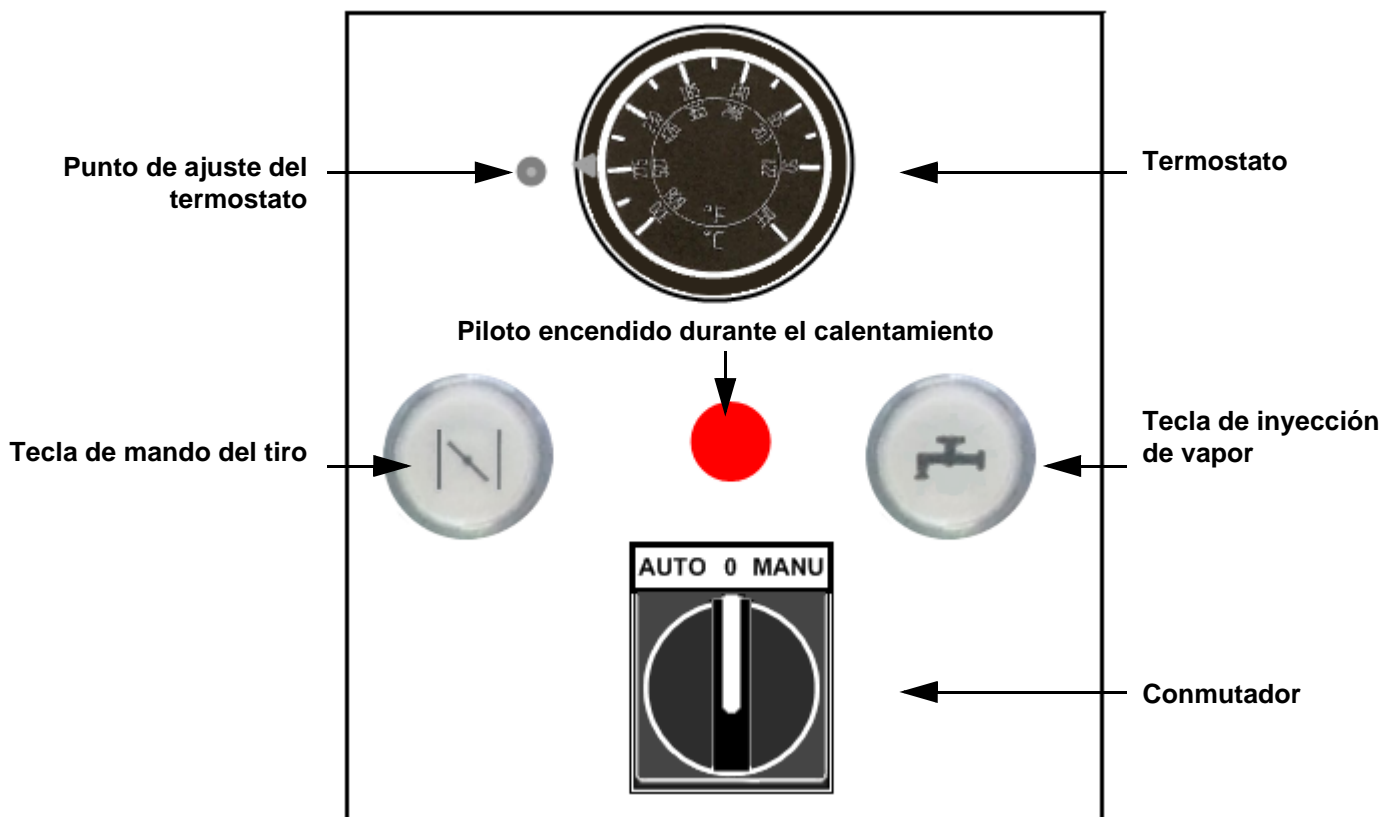
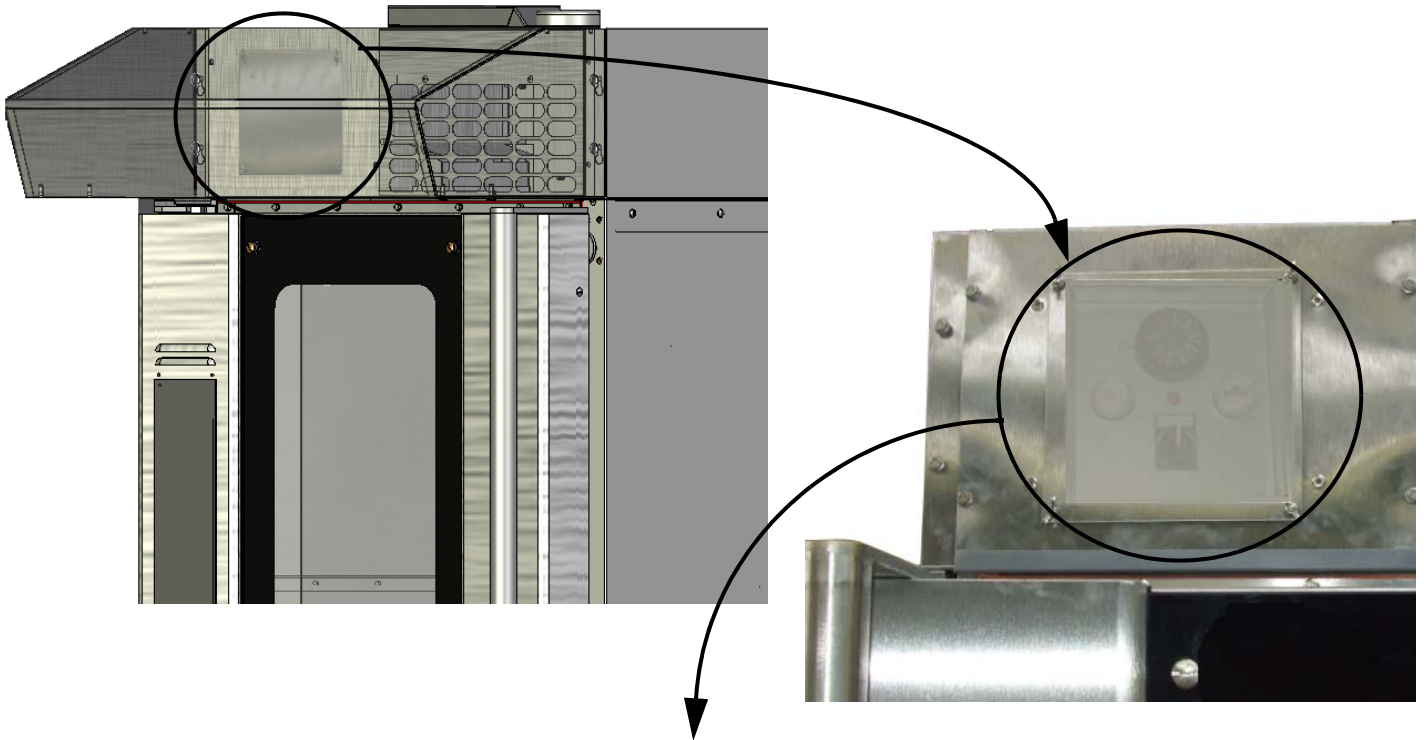
**El agua que no cumpla con estos criterios de calidad puede provocar un funcionamiento incorrecto incluso la degradación del aparato.
El incumplimiento de las recomendaciones mencionadas anteriormente anulará la garantía.**

N.B : La dureza del agua es su contenido en calcio y en magnesio. El título hidrotimétrico (TH) se mide en grados franceses (°f): 1°f = 4 mg de calcio + 2,4 mg de magnesio por litro.

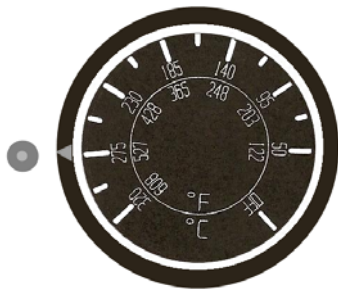
OPCIÓN : MINICOM (Mando de sustitución)



PARA SER UTILIZADO SÓLO COMO SOLUCIÓN TEMPORAL



El mando de sustitución está colocado a la delantera de la caja eléctrica.
Para acceder a eso, quitar el cabezal de la campana, aflojar las 4 tornillos mariposa y retirar la chapa de protección.



Termostato

El termostato esta graduado en °C (graduación del lado exterior) y en °F (graduación del lado interior).

Aunque el termostato esta graduado hasta 320°C, la temperatura máxima no que hay a sobrepasar es de 250°C para que el horno no sea dañado.

Conmutador



Utilización del panel de mandos electrónico (Ajuste de fábrica).



Ningún panel de mandos activado.



Utilización del mando de sustitución.

El panel de mandos de sustitución debe ser utilizado solamente si el regulador electrónico esta fuera de servicio. Por eso, volcar el conmutador sobre la posición «MANU».

La campana arranque automáticamente la lenta velocidad (El mando de sustitución no permite utilizar la campana a alta velocidad).

El horno calienta.

Ajustar la temperatura de cocción con el termostato.

Cuando el horno calienta, el piloto rojo esta alumbrado.

Inyección de vapor de mando manual



Pulsar el botón para obtener el vapor.

La inyección de vapor continúa hasta que se suelta el botón.

Evitar las inyecciones repetitivas para obtener una inyección de buena calidad.

ATENCIÓN : El calentamiento y las turbinas no se paran ni durante ni despues la inyección manual de vapor.



Apertura / Cierre manual del Tiro

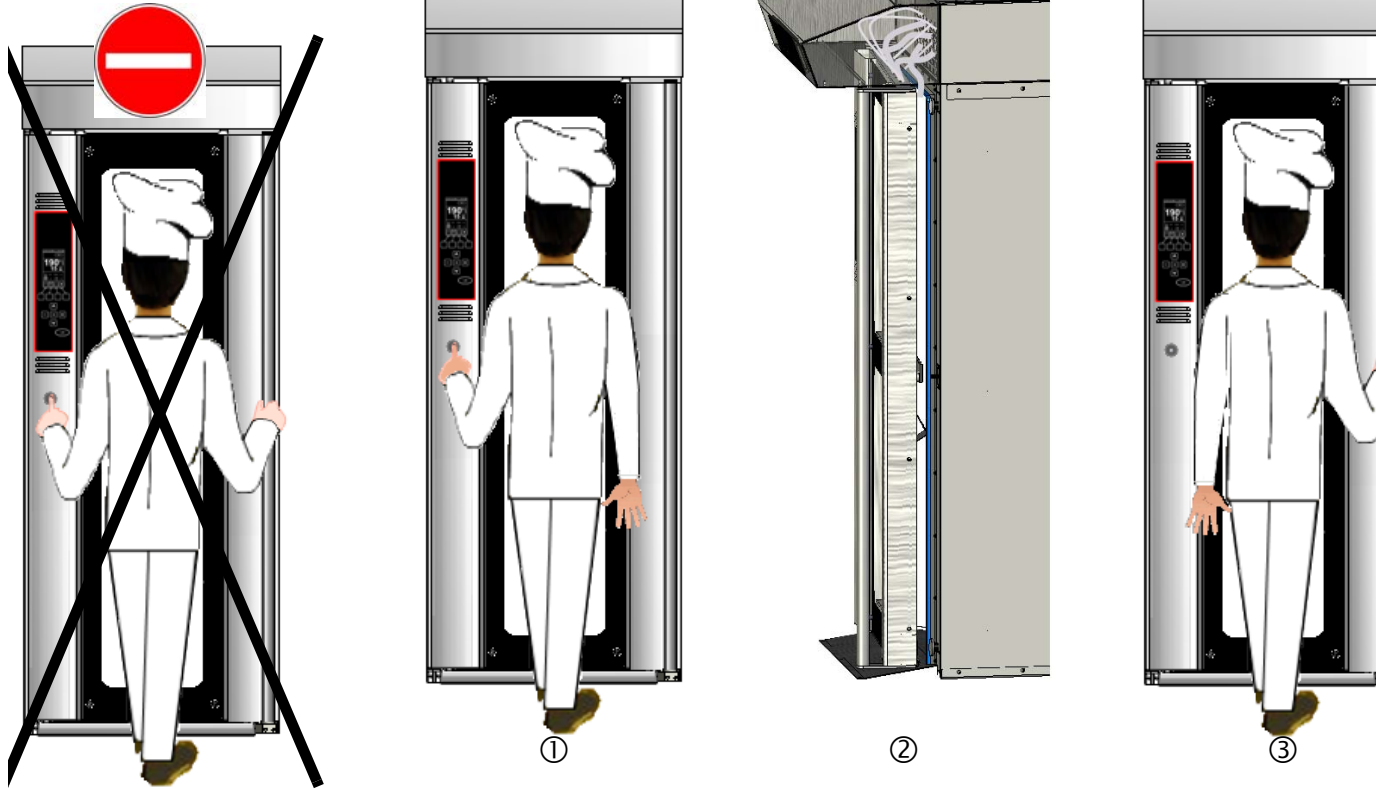
Pulsar el botón para abrir o cerrar el tiro.:

- Botón encendido : Tiro abierto
- Botón apagado : Tiro cerrado



En cuanto el regulador se pone de nuevo en servicio, no olvidar de mover el conmutador sobre «AUTO». Además, es IMPERATIVO poner de nuevo la chapa de protección en su lugar con los 4 tornillos de mariposa.

APERTURA DE PUERTA



- ① Pulsar el botón colocado debajo del regulador sin intentar abrir la puerta con la otra mano.
- ② Al pulsar el botón, la puerta se entreabre. Por seguridad, se recomienda dejar la puerta entreabierta algunos segundos con el fin de que un máximo de vapores sean aspirados por la campana.
- ③ Ahora, la puerta puede abrirse.

CIERRE DE LA PUERTA



Como un electroimán requiere una fracción de segundo para activarse, es imprescindible empujar la puerta al final del recorrido para asegurar el cierre adecuado del horno.

Si la puerta se cerró de golpe, los electroimanes no se activan correctamente y la puerta no puede cerrarse.

Si por alguna razón, el horno estuviera sin tensión, la puerta se abriría. Por lo tanto, si se había programado un arranque diferido, no se efectuará salvo que la puerta se haya cerrado antes de la hora de inicio programada

APERTURA DE LA PUERTA DESDE EL INTERIOR DEL HORNO



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN SOBRE UNA PARTE ELÉCTRICA, CORTAR LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL SECCIONADOR EXTERNO.

CUIDADO CON LOS RIESGOS DE TENSIONES RESIDUALES.

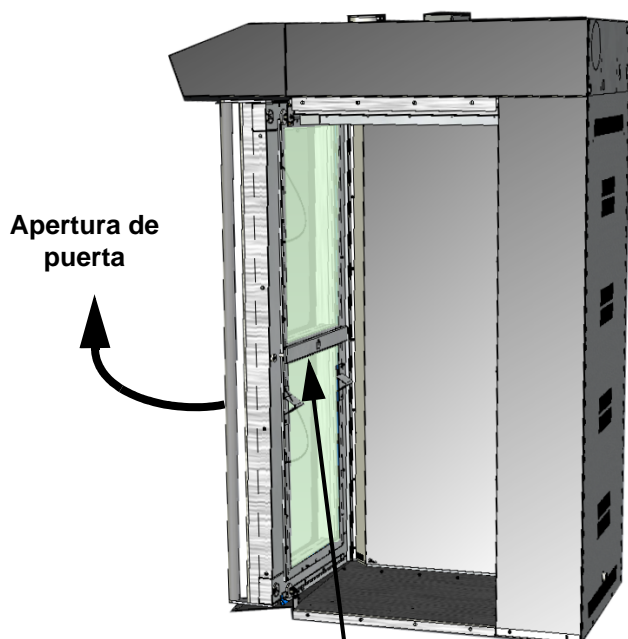


ESTÁ PROHIBIDO ENTRAR DENTRO DEL HORNO CUANDO ESTÁ BAJO TENSIÓN.



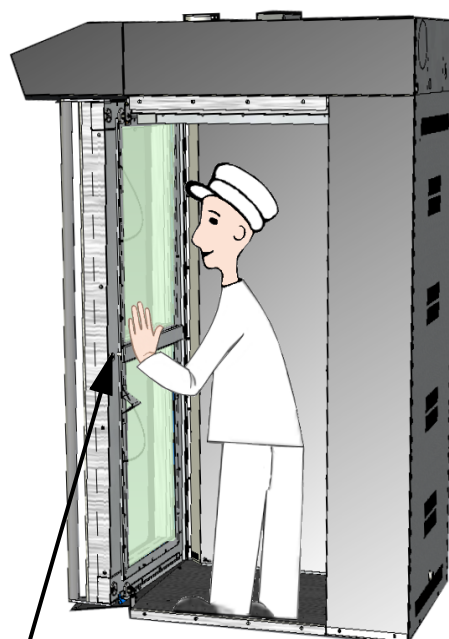
En caso de confinamiento inesperado en el interior del horno, la puerta está equipada con un sistema de seguridad que permite abrir la puerta desde el interior del horno.

Para abrir la puerta, proceder de la manera siguiente :



Apertura de puerta

Sistema de seguridad que permite la apertura de la puerta desde el interior del horno



Empujar la barra, del mismo lado que la apertura de puerta



Para asegurar el buen funcionamiento del mecanismo de apertura de puerta, es importante mantener el mecanismo limpio de depósitos de harina, polvo, migas, ...

Es imprescindible limpiar el mecanismo de apertura de la puerta y controlar su correcto funcionamiento cada semana.

Si surgieran problemas con el mecanismo de apertura de la puerta por no respetar dicha indicación, no podrán hacer responsable al fabricante



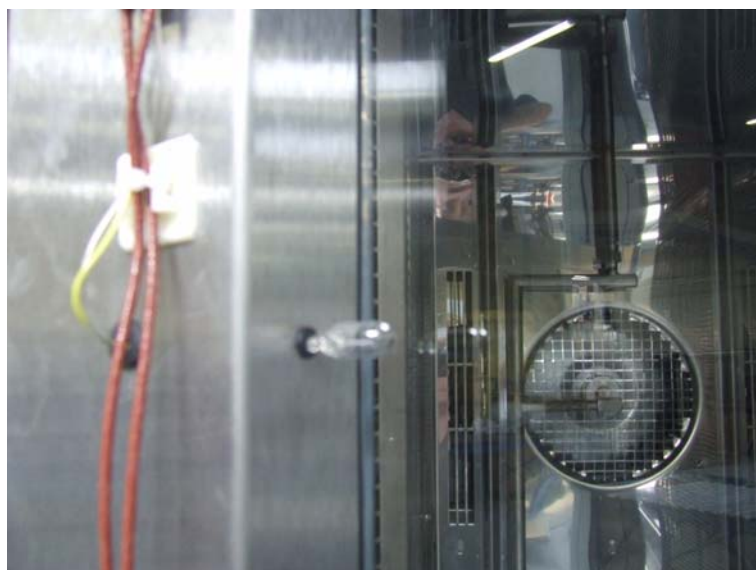
SUSTITUCIÓN DE LAS BOMBILLAS



ATENCIÓN, es indispensable cortar la alimentación eléctrica del horno antes de realizar el cambio de las bombillas



1) Para sustituir las bombillas, desmontar la tapa de puerta (lado bisagra).



2) Retirar la bombilla y sustituirla. Para garantizar una duración máxima de la bombilla, utilizar un paño seco y limpio para colocar la bombilla.
3) Volver a colocar la tapa de la puerta, volver a colocar el cristal y comprobar el buen funcionamiento de la bombilla


DIAGNÓSTICOS DE ANOMALÍAS


Medidas para resolver una disfunción puntual

COCCIÓN



<p>Irregularidad de cocción general</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compruebe que el conjunto de los parámetros de la cocción son correctos (ver los consejos de utilización y los consejos de cocción). ✓ Compruebe que no ha ocurrido ninguna anomalía de alimentación (eléctrica o de cualquier otro tipo) durante la cocción. ✓ Comprobar el sentido de rotación de las turbinas. Deben girar en el sentido de las agujas de un reloj. ✓ Comprobar el buen funcionamiento del regulador y de la(s) sonda(s) de temperatura. ✓ Comprobar que la fermentación ha sido normal. ✓ Comprobar la estanqueidad de la puerta (Comprobar el estado de la junta; si necesario, cambiarla). ✓ Si es defectuosa, abrir ligeramente el tiro.
<p>Irregularidad de cocción en algunos niveles</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar la estanqueidad de la puerta. ✓ Comprobar que la potencia de calentamiento es normal. ✓ Comprobar que la fermentación se ha realizado homogéneamente en todos los niveles.
<p>No se puede realizar ninguna función.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar que la puesta en servicio del panel de mandos se ha realizado.
<p>El horno no inicia la cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar que la puesta en servicio del calentamiento se ha accionado. ✓ Comprobar el termostato de seguridad. Si las interrupciones se repiten, será necesario llamar a su reparador profesional y autorizado.
<p>Anomalía en el aporte de vapor (si opción).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Está bien asegurada la alimentación de agua y tiene un caudal suficiente ? ✓ ¿La electroválvula funciona normalmente ? ✓ La presión del agua debe respetar el <u>mínimo necesario de 3 bares y el máximo de 5 bares.</u> ✓ Es necesario prever, para redes superiores a 5 bares, un regulador de presión regulado a 5 bares. ✓ Para modificar la cantidad de vapor, aumentar/disminuir el tiempo de inyección de vapor con el regulador. ✓ Si el caudal es insuficiente, llamar al servicio técnico.

HORNO

<p>No se puede realizar ninguna función.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar que la alimentación eléctrica es correcta (sector, seccionador, conexiones, botón de parada de urgencia no enganchado).
<p>El horno no inicia la cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar que la puesta en servicio del calentamiento se ha accionado . ✓ Comprobar que la puerta está bien cerrada y que su contacto de seguridad funciona bien. ✓ Comprobar el termostato de seguridad. Si las interrupciones se repiten, será necesario llamar a su reparador profesional y autorizado. <p style="text-align: center;">PARA UN HORNO GAS o GASÓLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar el termostato de seguridad de la chimenea. Si las interrupciones se repiten, será necesario llamar a su reparador profesional y autorizado.
<p>Anomalía en el aporte de vapor (si opción).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Está bien asegurada la alimentación de agua y tiene un caudal suficiente ? ✓ ¿La electroválvula funciona normalmente ? ✓ La presión del agua debe respetar el <u>mínimo necesario de 3 bares y el máximo de 5 bares.</u> Es necesario prever, para redes superiores a 5 bares, un regulador de presión regulado a 5 bares. ✓ Para modificar la cantidad de vapor, aumentar/disminuir el tiempo de inyección de vapor con el regulador. Si el caudal es insuficiente, llamar al servicio técnico

<p>El calentamiento del horno se para</p>	<p style="text-align: center;">PARA UN HORNO GAS o GASÓLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar el buen funcionamiento del termostato de seguridad (horno) ✓ Comprobar el buen funcionamiento del termostato de seguridad de la chimenea. <p>Está PROHIBIDO puentear el dispositivo de seguridad que controla la evacuación de las chimeneas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizar el botón de rearme colocado sobre el quemador (encima del horno). <div style="text-align: center;">  </div> <p>Si después de 2 o 3 tentativas, el quemador no se vuelve a encender, verificar la alimentación de gas.</p>
<p>Anomalía en el aporte de vapor</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para modificar la cantidad de vapor, aumentar/disminuir el tiempo de inyección de vapor con el regulador. ✓ Verificar el tiempo de inyección programado. ✓ ¿Está bien asegurada la alimentación de agua y tiene un caudal suficiente ? ✓ ¿La electroválvula funciona normalmente ? ✓ La presión del agua debe respetar el mínimo necesario de 3 bares y el máximo de 5 bares. Es necesario prever, para redes superiores a 5 bares, un regulador de presión regulado a 5 bares. ✓ Comprobar y desincrustar si es necesario el sistema de llegada de agua y de vapor ✓ Si el caudal es insuficiente, llamar al servicio técnico.

PROGRAMACIÓN SEMANAL

<p>El horno no se ha arranque como previsto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compruebe si el regulador ha sido desactivado (apagón) durante la hora antes la hora de inicio de cocción programada. ✓ Abrir el programa y comprobar que los parametros han sido grabados. ✓ Comprobar sobre la pantalla sumaria que el programa que no ha comenzado era correctamente activado .
<p>El horno no se ha apagado entre los 2 programas del día</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprobar en la pantalla de resumen que las dos bandas horaria del día están espaciados al menos de h hora.
<p>Arranque intempestivo del horno</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compruebe en la pantalla de resumen que ningún programa de arranque automático se ha activado para la hora y el día del arranque intempestivo del horno .

Si el incidente persiste, será necesario llamar al servicio técnico.

RECAPITULACIÓN DE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON UNA MALA UTILIZACIÓN

Identificación de los riesgos	Escala de los riesgos para una utilización conforme a nuestras recomendaciones			
Riesgos Eléctricos	■			
Riesgos de Quemaduras	■	■	■	■
Riesgos de Heridas con las partes móviles	■			
Riesgos relacionados con la Limpieza	■			
Riesgos diversos	■	■	■	
Riesgos asociados con la cocción de alimentos	■	■	■	■
Riesgos relacionados con el gas	■	■	■	■
Riesgos relacionados con el polvo de harina	■	■	■	■

Riesgos Eléctricos



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN SOBRE UNA PARTE ELÉCTRICA, CORTAR LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL SECCIONADOR EXTERNO. CUIDADO CON LOS RIESGOS DE TENSIONES RESIDUALES.

ATENCIÓN, es indispensable cortar la alimentación eléctrica del horno antes de realizar el cambio de las bombillas.



PARA DESCONECTAR EL APARATO DE LA TOMA ELÉCTRICA, JAMÁS TIRAR DEL CABLE.



NO TOCAR EL MATERIAL

- CON UNA PARTE DEL CUERPO MOJADA O HÚMEDA.
- SI USTED VA DESCALZADO.



Toda intervención sobre el material debe ser realizada por una persona cualificada y autorizada. En el caso de una puesta en funcionamiento espontánea de los sistemas de seguridad, contactar de forma imperativa con el concesionario

Riesgos de Quemaduras



Por contacto directo durante y después de la utilización : paredes interiores y exteriores, cristal de puerta, latas/bandejas, bombillas de alumbrado, resistencias, etc...

ATENCIÓN : las partes exteriores accesibles pueden estar muy calientes (cristal exterior de la puerta, etc...). Siempre utilizar la maneta para abrir la puerta.

Con el vapor de agua al abrir la puerta. **JAMÁS** abrir la puerta durante una inyección de vapor.

Riesgos de Heridas con las partes móviles



Las partes salientes de los componentes en metal pueden provocar cortes. Con el fin de evitar los accidentes, es imperativo llevar guantes de protección.



Riesgos relacionados con la Limpieza



ES OBLIGATORIO CORTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ANTES DE LIMPIAR EL APARATO.



CUIDADO con algunos productos inflamables tales como el azúcar, los residuos de productos alimenticios , etc

Por seguridad e higiene se aconseja limpiar el aparato todos los días

NO UTILIZAR productos :

- ✓ abrasivos y/o corrosivos
- ✓ a base de cloro (lejía, ...).

Tener cuidado con las partes barnizadas y cromadas.

PARA LIMPIAR EL HORNO, ESTA PROHIBIDO UTILIZAR :

- ✓ UN LIMPIADOR DE VAPOR
- ✓ UN LIMPIADOR DE ALTA PRESIÓN
- ✓ UN SURTIDOR



Riesgos diversos



Durante la cocción, jamás dejar el horno sin vigilancia

Deben utilizarse soportes y recipientes resistentes a las temperaturas las más altas del horno

La puerta debe estar **IMPERATIVAMENTE** cerrada durante la cocción

El material ha sido concebido para la industria alimenticia. Sólo debe destinarse a los productos de panadería, pastelería y debe funcionar conforme a las normas del constructor. Cualquier uso diferente será considerado como impropio y por tanto imprudente.

No guardar nada dentro del horno que pueda revelarse peligroso para el medio ambiente en caso de puesta en marcha del horno por inadvertencia

En el exterior, no poner nada encima del horno y no adosar nada sobre las partes calientes

Antes de calentar el horno por primera vez, cerciorarse de que el local esté correctamente ventilado. Las primeras veces que se calienta un horno nuevo, se producen humo y un olor desagradable, que pueden irritar la garganta, la nariz y los ojos.

Estas emanaciones son normales y desaparecen después de unas horas de uso.

Riesgos asociados con la cocción de alimentos



CUIDADO con algunos productos inflamables tales como el azúcar, los residuos de productos alimenticios , etc ...

Para evitar cualquier riesgo de inflamación de los residuos alimenticios, realizar el mantenimiento periódico como se describe en el manual

Este horno ha sido concebido para la cocción de productos de panadería y pastelería que no deben contener productos que puedan inflamarse o explotar cuando se calientan a alta temperatura.



Por lo tanto está prohibido cocer productos que contengan alcoholtales como el ron, el anís, el coñac, etc

Los problemas que surjan por no respetar esta norma de seguridad no podrán ser responsabilidad del fabricante.

Riesgos relacionados con el GAS

ANTES DE CUALQUIER INTERVENCIÓN EN UNA PARTE DEL QUEMADOR O DE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES QUEMADOS, CORTAR LOS ALIMENTACIONES GAS Y ELECTRICA EN LAS VÁLVULAS DE ALIMENTACIÓN EXTERNAS RESPETIVAS.

ALIMENTACIÓN GAS



La válvula de aislamiento debe ser instalada cerca del aparato con el fin de permitir una parada inmediata en caso de emergencia

Si existen varios hornos instalados en la misma alimentación, respetar la acumulación de las secciones para el tubo de alimentación general. Si la longitud del tubo de alimentación es importante, aumentar en función su sección.

El ajuste del quemador depende de las informaciones indicadas sobre la placa descriptiva.



NUNCA SOBREPASAR ESTA POTENCIA

CUALQUIER CAMBIO DE TAMAÑO PODRÍA CAUSAR IRREVERSIBLES DAÑOS AL INTERCAMBIADOR.

Cuando todos los ajustes han sido efectuados, es **IMPERATIVO** comprobar la concentración de CO y de CO₂ de los humos.



Después del montaje, pruebas de prestaciones, de combustión y de seguridad, todos los órganos de ajuste del bloque gas, del quemador y de las protecciones tendrán que sellarse con barniz : está estrictamente prohibido tocar los órganos de ajuste sellados.

Está **PROHIBIDO** puentear el dispositivo de seguridad que controla la evacuación de las chimeneas.

En la primera puesta en servicio, quizás sean necesarios varios encendidos : En caso de no encendido, se enciende el piloto del botón de rearme quemador.

En este caso, esperar alrededor de 1 minuto, y después pulsar el botón.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, ESTA DURACIÓN, NO DEBE SER EN NINGÚN CASO REDUCIDA.
Cada año, un deshollinamiento de la chimenea es **IMPERATIVO**.

Riesgos relacionados con el polvo de harina en las profesiones de la panadería

La harina es la primera causa de asma profesional y puede ocasionar trastornos en la calidad de vida.

El polvo de harina puede provocar alergias como la rinitis, el asma, la conjuntivitis y con menos frecuencia eczema. Además, y bajo ciertas condiciones, le recordamos que la harina puede crear condiciones de una atmósfera explosiva.

Prevención de los problemas de eczema

- 1/ Reducir al mínimo el contacto con la harina y la masa.
- 2/ Lavarse con frecuencia las manos y secarlas con una toalla limpia.

Prevención de los problemas respiratorios

El polvo de harina más fino permanece en suspensión en el aire, lo cual incrementa el riesgo de inhalación (la concentración de polvo de harina en el aire no puede superar los 10 mg/m³).

Por lo tanto, le aconsejamos que a la hora de utilizar nuestras máquinas tome las precauciones siguientes:

Carga y descarga de los hornos



Para los productos que requieren tamizado antes de hornear, se aconseja echar la harina con la mano sin lanzarla, o soltarla a ras de mesa utilizando la menor cantidad de harina posible. A la hora de hornear, procurar no tener movimientos bruscos para evitar un desplazamiento de aire que genere dispersión de harina en el aire.

Mantenimiento por el usuario



Instalar nuestras máquinas en un local correctamente ventilado y mantener el obrador limpio es la manera más segura de limitar la infiltración de polvo de harina en nuestras máquinas.

Para el mantenimiento de las mismas, **SE PROHIBE** el uso de escobillas o fuelles, por favorecer la liberación de polvo de harina.



Para eliminar el polvo, **utilizar un aspirador profesional** que cumpla con las normas de seguridad de las profesiones de panadería, luego proceder a la limpieza según indicado en el manual de su máquina.

Operaciones de mantenimiento



Durante las operaciones de mantenimiento, es **imprescindible utilizar un aspirador profesional** para quitar el polvo:

En el interior del armario eléctrico.

Detrás del panel de mandos si se requiere su desmontaje.

En el motor y las turbinas.



Para que el obrador no presente ningún riesgo de explosión y para protegerse de los riesgos de alergia respiratoria, conviene limitar las emisiones de polvo.

UTILIZACION SIMPLIFICADA DEL REGULADOR

Las pantallas que siguen varían dependiendo del tipo de horno

- Puesta en marcha del regulador
- Parada del regulador (Durante la cocción el pictograma se oculta)
- Funcionamiento del alumbrado
- Alumbrado apagado
- Programación semanal
- Acceso a los parámetros de acuerdo con el nivel de autorización

Programación semanal

- Programa activado
- Programa no activado

- Menú fabricante (Acceso reservado al servicio post-venta)
- Menú instalador (Acceso reservado al servicio post-venta)
- Menú usuario (Ver : Instrucciones de programación)

- Programación de las recetas
- Ajustes Fecha y Hora
- Ajuste de los parámetros del regulador
 - ✓ Idioma
 - ✓ Nivel de acceso
 - ✓ Volumen del Zumbador
 - ✓ Luminosidad de la pantalla
 - ✓ Duración antes salvapantalla
 - ✓ Teclas sonoras

- Ajustes : Parámetros comunes a todos los programas
 - ✓ Tiempo para arranque de la Campana antes el final del cocción
 - ✓ Ajuste del tiempo de no utilización del minuterero antes de la activación de la función ahorro de energía
 - ✓ T° ahorro energía
 - ✓ Tiemp.tiro ant.fin.abs.olores
 - ✓ Visualización de la temperatura programada
 - ✓ Tiempo antes luz

Acceso a la lista de las recetas :
MANUAL+ 96 recetas repartidas en 10 páginas + 3x COCCIÓN CONTINUA

Temperatura programada alcanzada - verde
Temperatura programada no alcanzada - rojo

Cuenta atrás del tiempo de cocción

Funcionamiento de las turbinas

Horno eléctrico :

- ✓ Con variador de velocidad : 0-1-2---10
- ✓ Sin opción variador de velocidad : 0=Si 10=No

Horno Gas o Gasóleo : 0=Si 10=No

- Volver a la página anterior
- Error en curso : acceso a la lista de los errores
- Potencia de calentamiento
- Arranque de la cocción
- Parada de la cocción
- Campana de baja velocidad
- Campana de alta velocidad
- Tiro abierto
- Tiro cerrado
- Sin inyección de vapor en curso
- Inyección de vapor en curso

Absorción de olores
Ahorro de energía

FUERA DE COCCIÓN

Acceso a la modificación rápida del ciclo en curso

Principio de funcionamiento

Para todos los programas excepto «MANUAL»

Para el programa «MANUAL»

- 1** MANUAL
- 2** MANUAL
T° de cocción
Tiempo de la fase
Tiempo Mando de
Tiro ant.fin.cocción
Mando plena poteri
- 3** Fase siguiente

- ✓ si : Pre calentamiento en curso : **1 + 2 + 3**
- ✓ si : Cocción en curso : **2** (Fase en curso)