

Antes de poner en funcionamiento el horno, quitar la película protectora de las partes externas del horno; los eventuales residuos de cola que pueden quedar sobre las superficies tienen que ser eliminados con un disolvente adecuado.

Los hornos pueden ser instalados sobre un banco fijo (con soportes) o bien sobre un adecuado caballete de apoyo proporcionado por el fabricante como accesorio. En cualquier caso:

- el horno tiene que ser perfectamente estable
- el horno no es apto para ser empotrado o instalado en batería.
- Durante la instalación en el banco, colocar el horno en una posición horizontal ajustando los pies regulables (ver la figura 4).

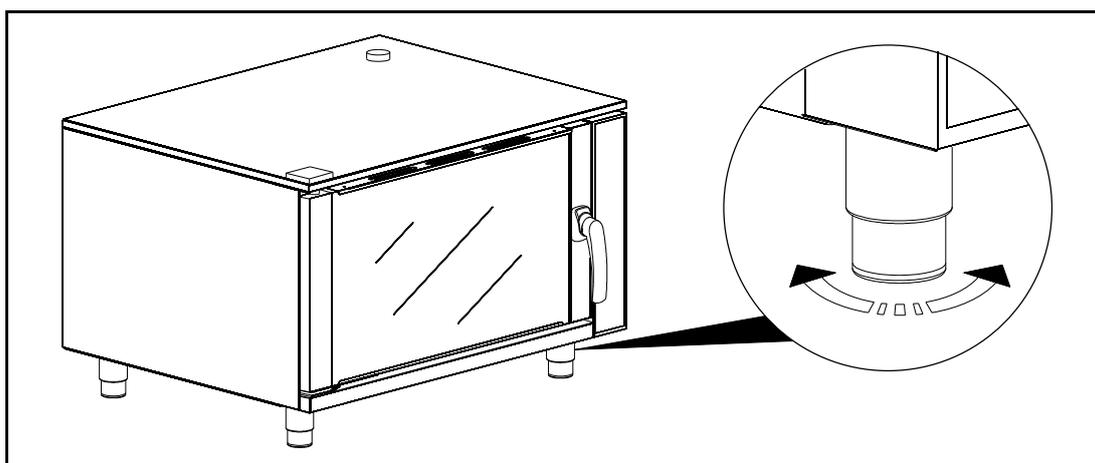


fig. 4

2.2 - Conexión eléctrica

Conexión elèctrica

- La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las vigentes normativas internacionales, nacionales y locales.
- Cerciorarse, antes de la conexión, que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a los valores indicados en la placa de datos del horno (Fig.1) posicionada en la parte de abajo del panel posterior. **Se recuerda que se admite una variación de la tensión máxima del ± 10 %.**
- El horno debe estar conectado de manera permanente a la red elèctrica con un cable de goma pesada de policloropreno tipo H07RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida (veer parágrafo 1.4).
- Entre cada horno y la red de alimentación debe interponerse un interruptor general omnipolar con una abertura mínima de los contactos de 3 mm, de capacidad apropiada para la carga y provisto con dispositivos para la protección de la línea de alimentación.
- Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes; la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.
- Este interruptor debe ubicarse en la instalación elèctrica permanente del local de instalación y cerca del aparato mismo para que los operadores puedan acceder a èl con facilidad.
- Para dimensionar la línea de alimentación, el interruptor general y el cable, comprobar los datos que figuran en la tabla de los datos tècnicos (veer parágrafo 1.4).

2.3 - LINEA DE TIERRA

- El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
- A tal fin, se puede acceder al tablero de bornes de alimentación desde la parte posterior del horno.
- El hilo amarillo/ verde del cable de alimentación tiene que quedar fijado a la bornera marcada con el símbolo  (véase fig. 5).

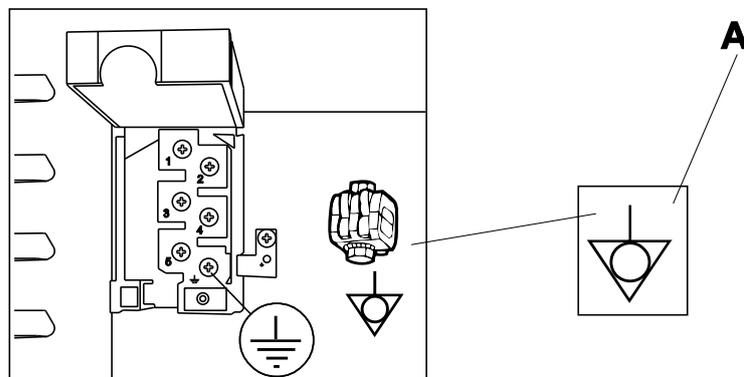


- El horno debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera (**A** - Fig. 5) con el símbolo  situado sobre el fondo del horno.



- El cable tiene que llegar al horno instalado en un tubo metálico totalmente libre de partes cortantes o en un tubo de material plástico rígido.

fig. 5



2.4 - Conexión a la red hídrica

- Conectar al racor de 3/4" Gdel horno el tubo de alimentación del agua enroscando la boquilla (**A** - Fig. 6). Interponer en el circuito un filtro mecánico específico y un grifo de interceptación.
- Para el correcto funcionamiento de los hornos se requiere el uso de agua potable de una dureza máxima inferior a 3°F para evitar la acumulación de residuos calcáreos dentro de la cámara de cocción. Si fuera necesario, instalar una descalcificadora apropiada aguas arriba del circuito hidráulico.
- Se admite una presión de alimentación de min. 200 kPa, max 300 kPa.

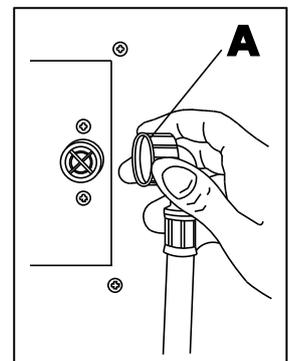


fig. 6

2.5 - Desecho del producto antiguo

- El producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar.
- Cuando este simbolo de contenedor de ruedas tachado se muestra en un producto indica que éste cumple la directiva europea 2002/96/EC.
- Obtenga informacion sobre la recogida selectiva local de productos eléctricos y electrónicos.
- Cumpla con la normativa local y no deseche los productos antiguos con los desechos domésticos. El desecho correcto del producto antiguo ayudara a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

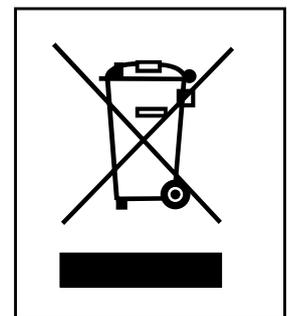


fig. 7

2.6 - Puesta en marcha

Controlar:

- La correcta instalación del horno, su estabilidad y que esté perfectamente nivelado.
- La correcta realización de la conexión eléctrica, conformidad del cable eléctrico, presencia y eficacia del interruptor omnipolar y de la instalación eléctrica.
- La eficiencia de la instalación de alimentación del agua y de descarga de los vapores (ausencia de pérdidas).
- La eficacia de la instalación de eliminación de los vapores de cocción, por ejemplo la campana. Poner en marcha el horno siguiendo las instrucciones de uso y controlar el correcto funcionamiento de las distintas funciones (los distintos programas de cocción, sonda al corazón). Si es necesario, consultar el párrafo relativo a las averías.

2.7 - Dispositivos de seguridad

El horno está dotado con las siguientes protecciones y medidas de seguridad:

- Termostato de seguridad de la cámara: en caso de sobrecalentamiento de la cámara de cocción interviene excluyendo la alimentación eléctrica.
- El interruptor de la puerta, donde ha sido previsto, interrumpe el funcionamiento del horno al abrirse la misma: se desactivan el sistema calefactor y el motor de ventilación de la celda.
- Fusible de seguridad protección placa electrónica 250V - 200mA FAST. El fusible se encuentra en su alojamiento sobre la placa electrónica. Antes de su sustitución desconectar el aparato de la red de alimentación.

2.8 - Diagnóstico de algunas averías

Tipo de avería	Posibles causas
El calentamiento de la cámara de cocción no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> • Programación incorrecta de la temperatura. • Intervención del termostato de seguridad. • Sonda cámara defectuosa. • Contactor resistencias defectuoso. • Hilos conductores de las resistencias sueltos. • Puerta no perfectamente cerrada.
La termostatación de la temperatura no es correcta.	<ul style="list-style-type: none"> • Sonda cámara defectuosa. • Bulbo del termostato defectuoso o fuera de sede.
El motor de ventilación no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Hilos conductores sueltos. • Condensador defectuoso. • Cuerpo extraño que bloquea las aspas. • Puerta no perfectamente cerrada.
El motor de ventilación no invierte el sentido de marcha	<ul style="list-style-type: none"> • Inversor de marcha defectuoso
El horno se desactiva	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupción de la alimentación eléctrica • Microinterruptor de la puerta defectuoso

2.9 - Sustitución y regulación de algunas piezas

ADVERTENCIA!

La sustitución de piezas y la regulación de las mismas están consideradas como operaciones de mantenimiento extraordinario por lo que deben ser realizadas por un instalador autorizado. Antes de emprender cualquier operación de reparación o de mantenimiento se debe desconectar el interruptor general para suspender la alimentación eléctrica del aparato. Cerrar también los grifos de alimentación del agua.

Recordarse de restablecer los prensaestopas, los sellantes y las vainas introducidas antes de terminar el trabajo.

2.9.1 - Sustitución del termostato de seguridad

- 1) Abrir el lateral derecho del horno;
- 2) Desenroscar el bulbo del interior de la celda del horno;
- 3) Extraer los cables del termostato y desenroscar la fijación (B - fig. 8) del mismo fijado en la parte posterior del panel de mandos;
- 4) Restablecer el posicionamiento, la fijación de las sondas y las conexiones eléctricas.

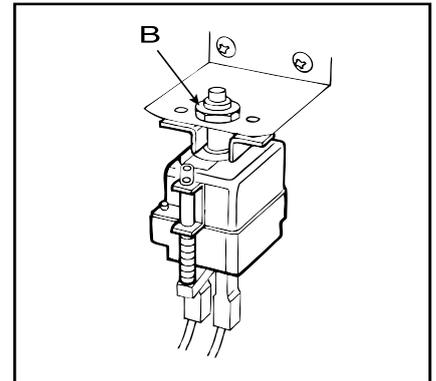


fig. 8

2.9.2 - Lampada horno

Realizar lo siguiente:

- 1) Abrir la puerta del horno (A - fig. 9).
- 2) Girar los retenes de plástico (B - fig. 9) de bloqueo del vidrio interno y abrirlo de modo plegable.
- 3) Sustituir la lámpara (C - fig. 9).
- 4) Volver a montar todo siguiendo el procedimiento inverso.

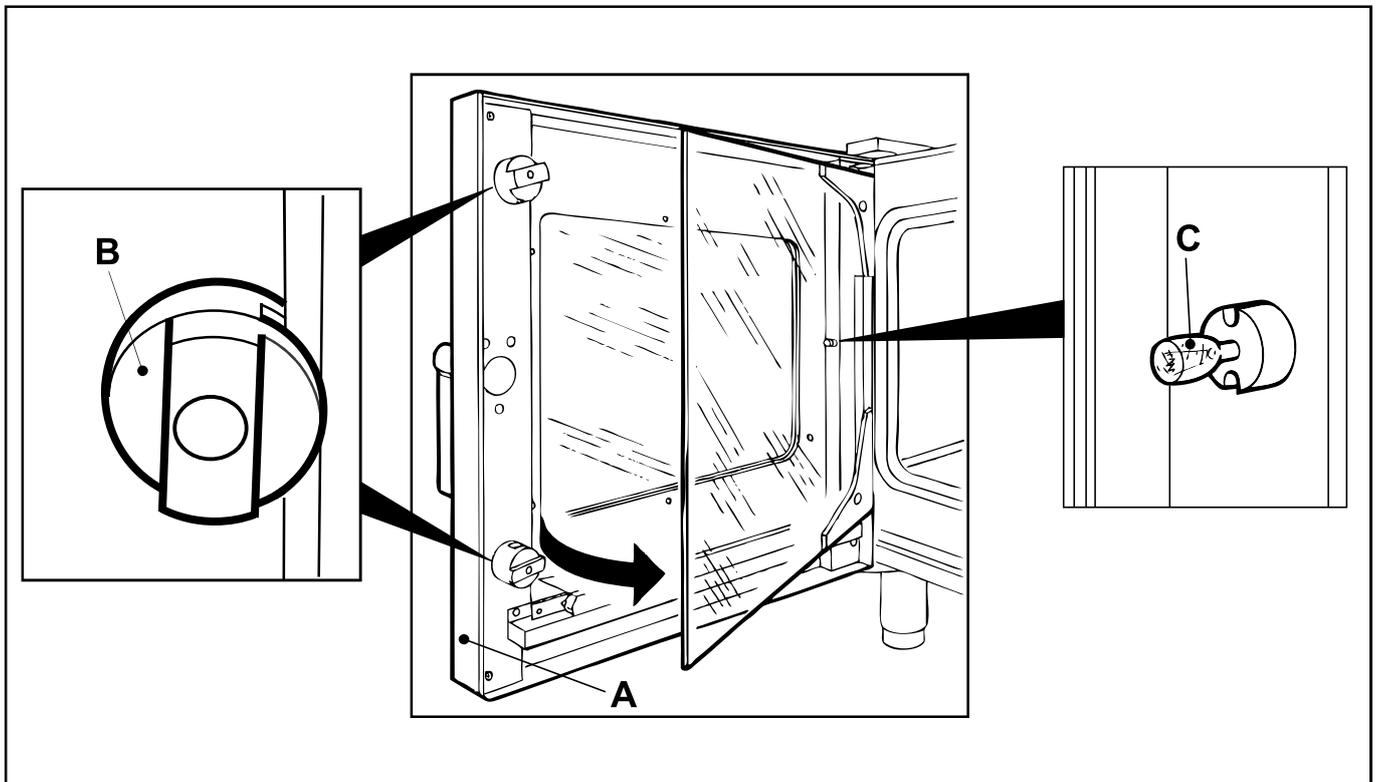


fig. 9

2.9.3 - Prensaestopas de la puerta

- El prensaestopas se introduce a presión y debe sacarse tirándolo y colocarse nuevamente a presión. Dicha operación debe realizarse a mano para no dañar el prensaestopas.

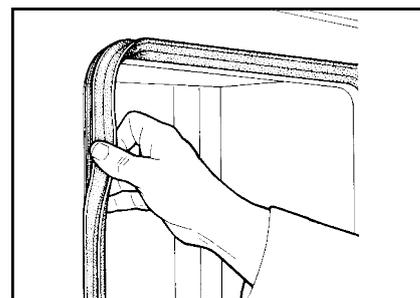


fig. 10

2.9.4 - Ventilador y motor

- Desde el interior del horno, quitar la protección del motor, desenroscar la tuerca que libera el ventilador, extraer éste último después de haber quitado el panel del lado izquierdo del horno.

¡ATENCIÓN!

No deformar el ventilador durante las operaciones de desmontaje o montaje.

2.9.5 - Manilla y enganche

Realizar lo siguiente:

- 1) Abrir la puerta del horno
- 2) Desenroscar los tornillos (A - fig. 11).
- 3) Sustituir y volver a montar todo siguiendo el procedimiento inverso.
- 4) Si fuera necesario, girar la tuerca (B - fig. 11) del gancho en sentido horario o antihorario para regular el cierre correcto de la manilla, teniendo cuidado de orientar correctamente la punta del gancho.

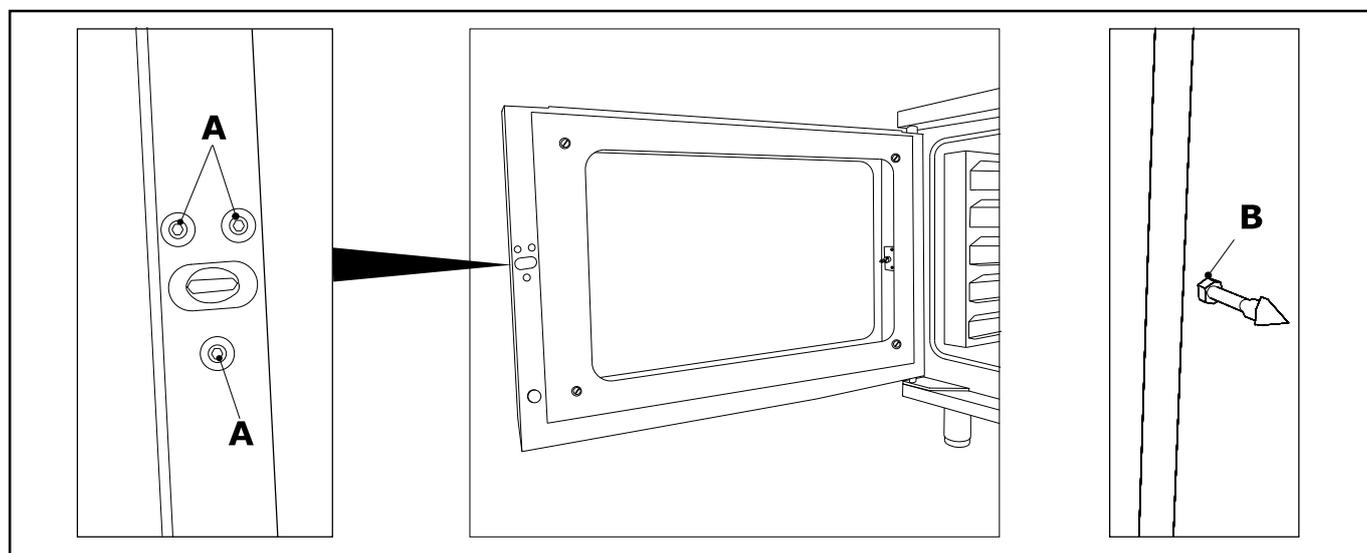


fig. 11

2.9.6 - Resistencias cámaras de cocción

- 1) Operar desde el lado derecho del horno para desconectar las conexiones eléctricas de las resistencias.
- 2) Quitar los soportes de las rejillas y el transportador para acceder a las resistencias de la celda.
- 3) Desenroscar los tornillos que fijan la brida de las resistencias a la celda.
- 4) Sustituir las resistencias y volver a montar todo siguiendo el orden contrario, recordarse de restablecer la silicona donde está presente (usar silicona resistente a temperaturas de 300 °C).

INSTRUCCIONES DE USO**3.1 - Advertencias preliminares**

- La máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.
- El horno debe emplearse exclusivamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio.

Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fría cuando todavía su temperatura supera los 70 °C.

- La instalación y todas las operaciones necesarias de mantenimiento extraordinario deben ser realizadas sólo por personal autorizado y dotado con los requisitos profesionales necesarios. Es aconsejable hacer controlar el horno periódicamente. Para su reparación, dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y exigir el uso de partes de recambio originales.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de alimentación del agua situados aguas arriba de la máquina. Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para su reparación. El usuario final debe ocuparse solamente del mantenimiento rutinario del horno, es decir del control de la eficiencia general de la máquina y de su limpieza cotidiana.

En caso de que no se respeten estas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad.

- Leer atentamente el presente libro ya que contiene información e indicaciones importantes para la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina. Conservarlo cuidadosamente para poder consultarlo posteriormente.
- Antes de poner en marcha el horno es necesario efectuar una limpieza meticulosa de las superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.

3.2.1 - PANEL DE CONTROL DIGITAL

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

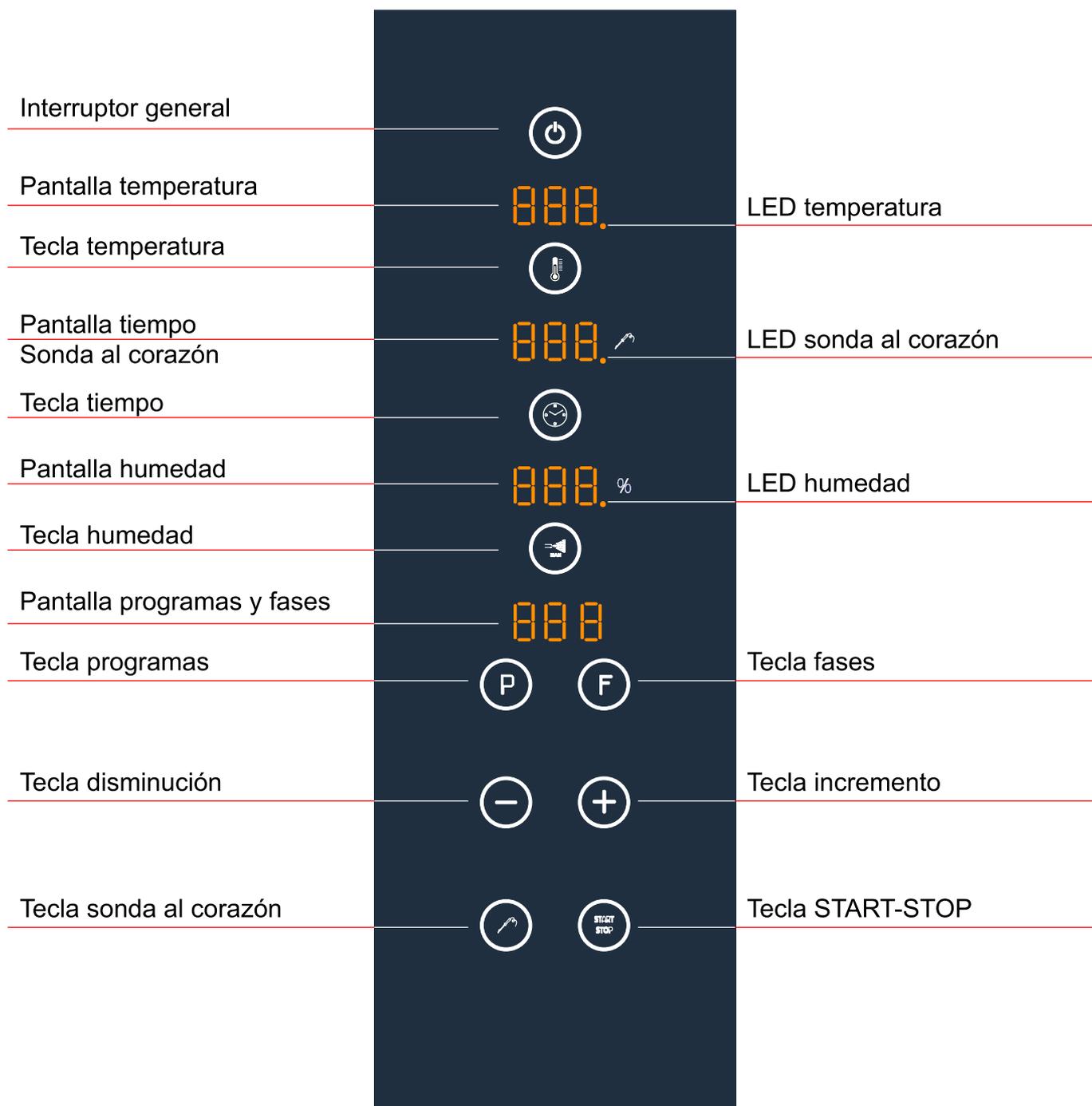


fig. 12

3.2.1a - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

ON/OFF ENCENDIDO Y APAGADO

Cuando se conecta la tensión, la tarjeta muestra durante algunos segundos la versión del software. Después el horno se pone en estado de **OFF** y se enciende en la pantalla tiempo el Led y permanece en espera.

Presionando ON / OFF

se enciende la tarjeta:

se encienden todas las pantallas: la pantalla de la temperatura parpadea en espera de la introducción del set point:

temperatura predeterminada 100 °C,

timer predeterminado 000,

humedad predeterminada 0,

pantalla programa predeterminado **MA** (función manual del horno).

Una vez que se ha programado la temperatura con las teclas más o menos la pantalla sigue parpadeando durante unos 15 segundos y después acepta el dato incluido, o, presionando la tecla temperatura acepta inmediatamente el dato introducido y la pantalla visualiza el set-point programado fijo y parpadea automáticamente la pantalla tiempo.

Una vez que se ha configurado el tiempo con las teclas más o menos la pantalla sigue parpadeando durante 15 segundos y después acepta el dato introducido o presionando la tecla tiempo acepta inmediatamente el dato introducido y la pantalla visualiza el tiempo programado de modo fijo y parpadea automáticamente la pantalla de la humedad.

Una vez que se ha programado la humedad con las teclas más o menos la pantalla sigue parpadeando durante unos 15 segundos y después acepta el dato incluido, o, presionando la tecla humedad acepta inmediatamente el dato introducido.

Ahora todas las pantallas permanecen fijas con la visualización de los datos programados. La pantalla programas permanece fija en la posición **MA** y no parpadea salvo cuando se presiona la tecla **P** para entrar en programación.

Durante el ciclo de cocción, durante la fase de cambio de los parámetros configurados, presionar la relativa tecla (temperatura, tiempo, humedad) y modificar con las teclas más o menos los parámetros esperando unos 15 segundos o presionando la tecla relativa y el programa no pasa automáticamente al dato siguiente como ocurre en la fase inicial. Si el horno está en stop y no se realiza ninguna operación por más de 15 minutos, el horno se apaga automáticamente como si se hubiera presionado la tecla off. La tecla **ON/OFF** no está activa durante un ciclo de cocción, para activarla se debe presionar primero la tecla **START/STOP**. Cuando se apaga el horno con la tecla **ON/OFF** o por la finalización del ciclo de cocción, los últimos parámetros configurados permanecen memorizados durante 5 minutos. Una vez que han transcurrido 5 minutos del apagado de la tarjeta se colocará, al realizarse su encendido, siempre en función **MA** (manual).

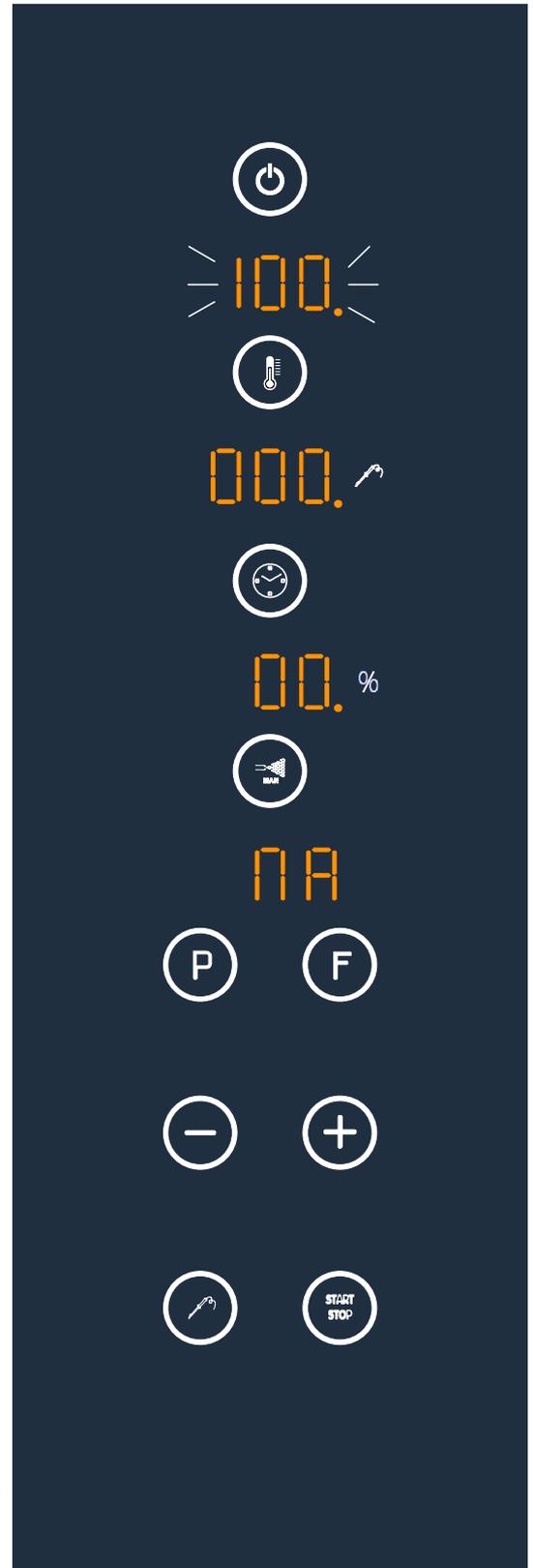


fig. 13

3.2.1b - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

Tecla START-STOP

Presionando la tecla **START-STOP**:

inicia el ciclo de cocción, se activa la luz interna (**el inicio de la cocción no se produce jamás durante la programación ni al final de la misma sin el mando explícito START**).

La pantalla temperatura pasa desde la visualización set point programado a set temperatura cámara y el relativo LED se enciende hasta alcanzar el punto de ajuste programado; se apaga si se supera el punto de ajuste programado y se vuelve a encender por debajo del punto de ajuste programado.

La pantalla timer pasa desde el punto de ajuste tiempo a tiempo en descenso y parpadea el relativo Led que se pone nuevamente fijo al final del tiempo.

La pantalla humedad permanece fija cuando se alcanza el valor programado y el relativo Led se enciende cuando se activa la humidificación.

La pantalla programas permanece en posición fija manual **MA** o si ha sido programado un programa visualiza el número de programa configurado y la relativa fase de trabajo, si ha sido configurada.

Volviendo a pulsar la tecla **STOP** durante el ciclo de cocción: el ciclo de cocción se suspende.

Todos los parámetros configurados se mantienen.

El tiempo de cocción se reanuda a partir del tiempo suspendido.

Volviendo a presionar la tecla **START/STOP** se reanuda el ciclo de cocción manteniendo los parámetros configurados (eventualmente modificados) en aquel momento.

Al final del ciclo de cocción:

Suena el timbre durante 10 segundos o hasta la apertura de la puerta y el horno se pone en fase de **OFF**.

La apertura de la puerta durante el funcionamiento del horno, es equivalente a la presión de la tecla stop; al cerrarse la puerta el horno vuelve a ponerse en funcionamiento automáticamente.

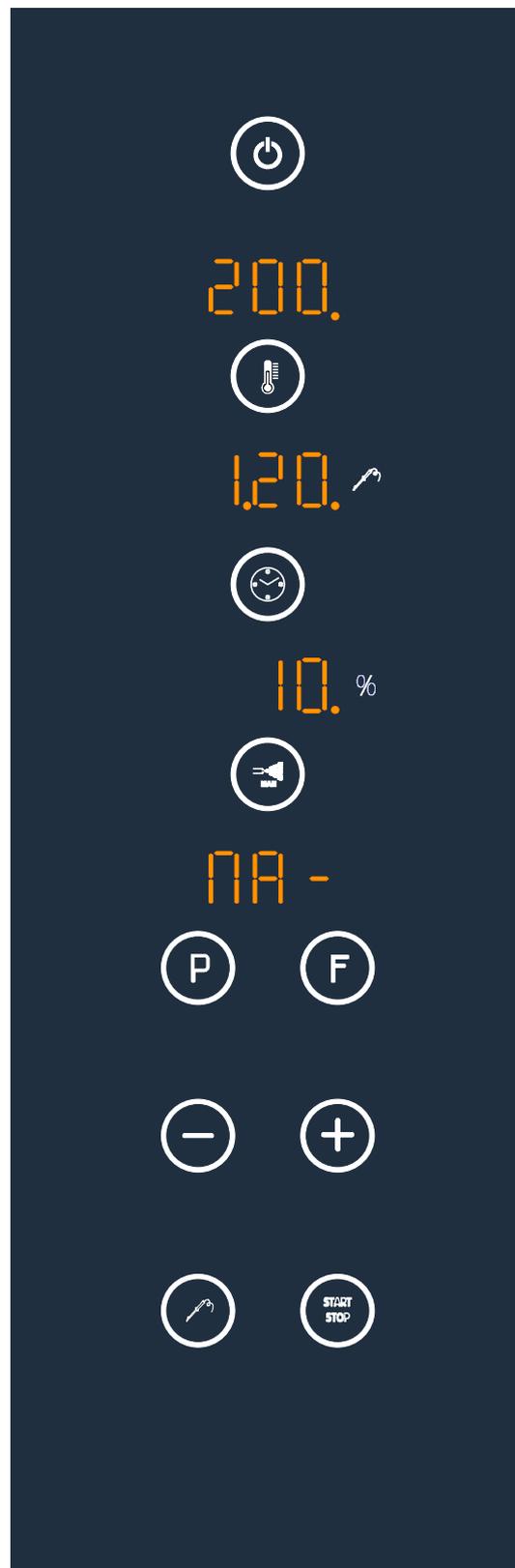


fig. 14

3.2.1c - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

TECLA TEMPERATURA

Se puede configurar de 0 °C a 270 °C

Valor predeterminado para la temperatura: 100 °C

Durante un ciclo de cocción se pueden modificar los datos programados, volviendo a presionar la tecla de temperatura. Ahora la pantalla parpadea y se repite la operación de introducción de los datos.



TIEMPO DE COCCIÓN

Se puede configurar de 0.00 a 9.59

valor predeterminado: 000

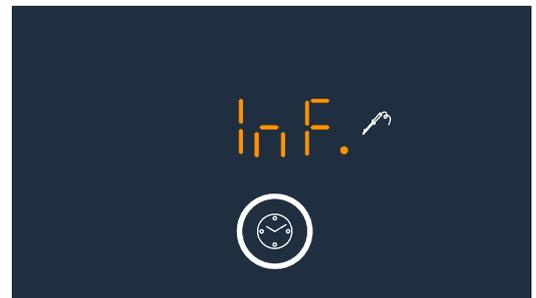
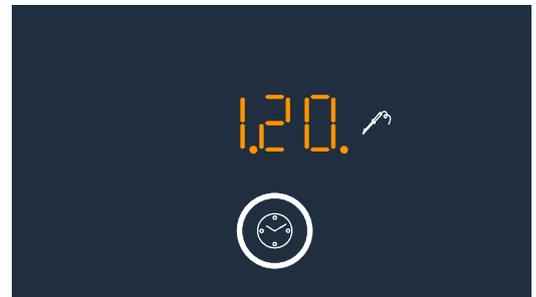
La tecla presionada durante un tiempo prolongado activa la función de precalentamiento que se describe más adelante.

Seleccionar con las teclas más o menos el valor del tiempo de cocción en horas y minutos.

Disminuyendo el tiempo por debajo de 000 se entra en el modo de cocción infinito y la pantalla muestra la leyenda **INF.** En esta fase el horno trabaja durante un tiempo infinito.

Viceversa, incrementando desde el modo de cocción infinito, se vuelve al tiempo mínimo.

Para volver a la función Tiempo de cocción reconducir la pantalla de tiempo a 000.



PRECALENTAMIENTO

Presionando durante unos instantes la tecla tiempo se activa la función precalentamiento. El precalentamiento se activa si se está en funcionamiento manual o durante la creación/modificación de la primera fase de un programa, en lugar del tiempo se visualiza en la pantalla tiempo el mensaje "PRE".

Iniciando la cocción con la tecla de **START**, el horno comienza a funcionar y una vez que se ha alcanzado la temperatura configurada, el horno emite un sonido hasta que se abra la puerta.

Cuando se cierra la puerta, si se trataba de un programa se activa automáticamente la fase siguiente del mismo programa; si, en cambio, el horno estaba en funcionamiento manual los datos se ponen en cero y el usuario se encuentra en la fase inicial de introducción de los datos.

Volviendo a presionar la tecla tiempo se pone la pantalla en 000, se desactiva el precalentamiento.



fig. 15

3.2.1d - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

TECLA HUMEDAD

Se puede configurar de 0 a 99

Predeterminado 00

Ejemplo de tiempos:

100% igual a 60 seg on

50% igual 30 seg on y 30 seg. off

10% 6 seg on 54 seg. off

La pantalla parpadea valor predeterminado 0, con las teclas más o menos se ingresa el dato. Durante un ciclo de cocción se pueden modificar los datos programados, volviendo a presionar la tecla de humedad. Ahora la pantalla parpadea y se repite la operación de introducción de los datos.

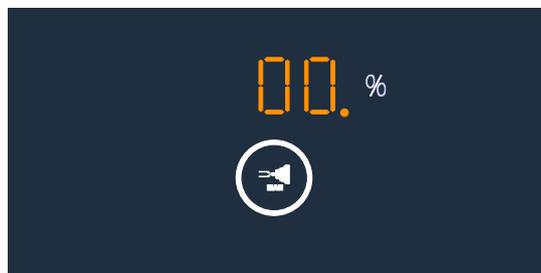


fig. 16

TECLA TEMPERATURA SONDA AL CORAZÓN

Presionando la tecla sonda al corazón: Se enciende el Led amarillo fijo.

La pantalla tiempo pasa de tres cifras a dos cifras (00).

Se puede configurar de 0 °C a 99 °C

Valor predeterminado 0 °C

se excluye la tecla tiempo.



fig. 17

Para configurar los datos el procedimiento es el mismo, la pantalla tiempo parpadea y visualiza el punto de ajuste (set point).

La pantalla tiempo al momento del start del horno visualiza la temperatura detectada en el corazón del producto.

Al alcanzarse el valor de set point de la sonda al corazón, el horno se comporta como en la modalidad por tiempo y el timer alcanza el 0.

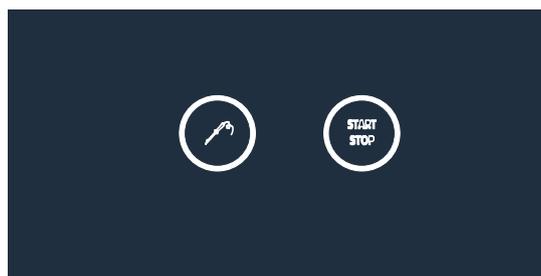


fig. 18

3.2.1e - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

PROGRAMAS (FASE)

El horno debe encontrarse en la posición de tarjeta encendida con la pantalla de temperatura que parpadea (fase inicial). Presionando la tecla **P** se entra en programación y la relativa pantalla parpadea en espera de la introducción de los datos. Con las teclas más o menos se escoge el programa.

Para volver al modo manual, presionar la tecla más o la tecla menos para configurar **MA** y confirmar con la tecla **P** para confirmar el valor o esperar 15 segundos.

PROGRAMAS

Los programas que el usuario puede configurar son 20 (de 1 incluido a 20 incluido) y se visualizan en orden numérico. Para cada programa pueden configurarse 6 fases.

Introducción nuevo programa

Scelta numero programma:

Elección del número de programa:

presionar la tecla **P** la pantalla programas parpadea, con las teclas más o menos escoger el número de programa a memorizar o modificar, esperar para confirmar 15 segundos o confirmar con la tecla **P**.

Entrar en el programa:

Después de haber escogido el programa presionar por un tiempo la tecla **P** para entrar en el programa, ahora nos encontramos como en la fase de introducción de datos del programa manual.

Si el programa está vacío las pantallas se ponen como en el procedimiento manual, se preparan para recibir los datos si, en cambio, existe un programa ya memorizado se visualizarán en las relativas pantallas los datos ingresados. Se ejecuta el procedimiento de introducción del modo habitual, si se quiere introducir otra fase se presiona la tecla **F**, con las teclas más se escoge la fase siguiente y se vuelve al procedimiento general de introducción de datos y así sucesivamente para las siguientes fases.

No es necesario introducir todas las seis fases para memorizar un programa. Para memorizar un programa, mantener presionada la tecla **P**.

Modificación temporal:

también en ciclo programas, presionando las teclas de temperatura, tiempo, humedad se puede cambiar el dato incluido sin modificar el programa inicial memorizado.

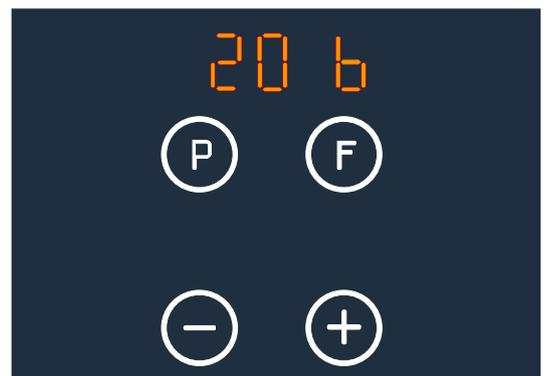
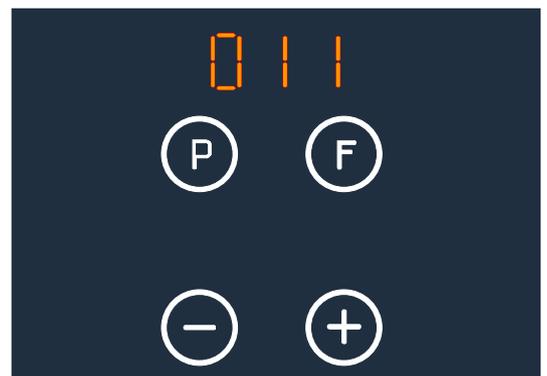
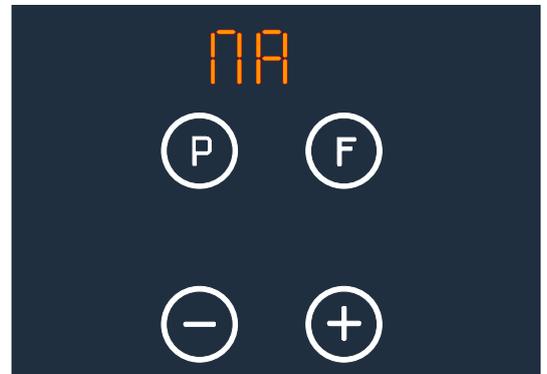


fig. 19

3.2.1f - MODELOS

25GE VAP / 45GE VAP / 46PE VAP / 61GE VAP / 64PE VAP / 101GE VAP / 104PEVAP

MANDOS PARTICULARES

TECLA HUMIDIFICACIÓN MANUAL

Función sólo con un ciclo activo.

Presionando la tecla se visualiza en la pantalla humedad el tiempo en segundos durante un máximo de 10 segundos, se activa el relativo relé, una vez que se lo suelta, la pantalla vuelve a visualizar el dato porcentual humedad programado anteriormente.

No está activo con la temperatura cámara por debajo de los 100 °C.

La tecla no produce ningún efecto si el horno está parado (en stop).

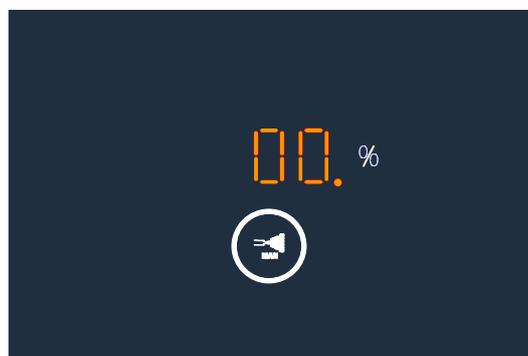


fig. 20

ALARMAS

Se prevén los siguientes casos de alarma:

“Pr1” sonda cámara abierta o en cortocircuito;

“Pr2” sonda al corazón abierta o en cortocircuito o faltante;

Pr en la pantalla temperatura;

ERR en la pantalla tiempo.

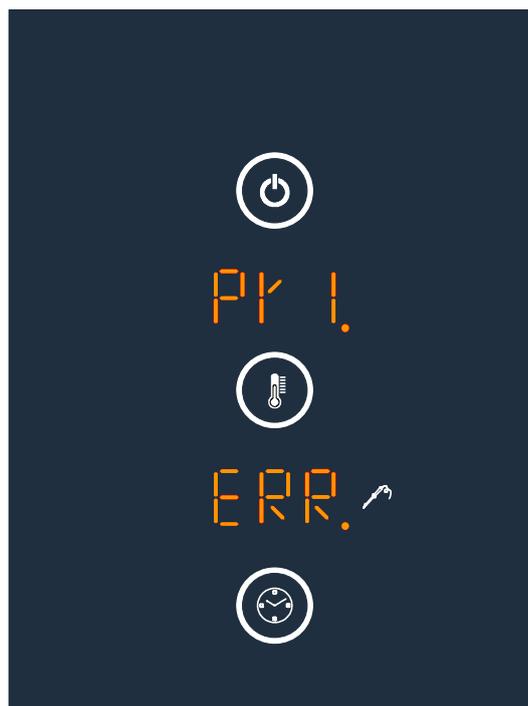


fig. 21

3.3.1 - PANEL DE MANDOS HORNOS CON CODIFICADOR

25GL VAP / 45GL VAP / 46PL VAP / 61GL VAP / 64PL VAP / 101GL VAP / 104PL VAP

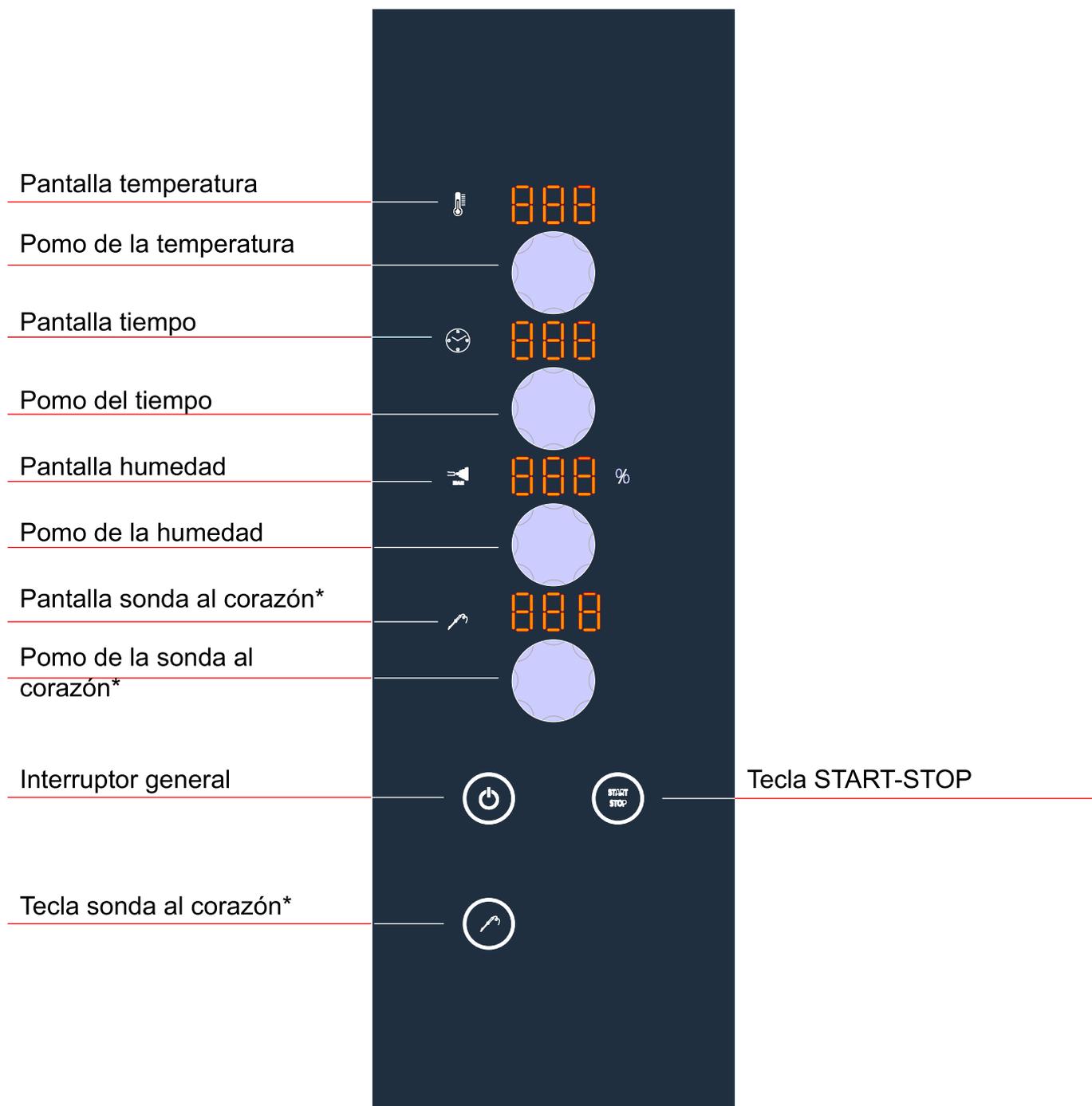


fig. 22

* FALTA EN LOS MODELOS: 46PL VAP / 64PL VAP / 104PL VAP

3.3.1a - MODELOS

25GL VAP / 45GL VAP / 46PL VAP / 61GL VAP / 64PL VAP / 101GL VAP / 104PL VAP

ON/OFF ENCENDIDO Y APAGADO

Cuando se conecta la tensión, la tarjeta muestra durante algunos segundos la versión del software. Después el horno se pone en estado de **OFF** y se enciende en la pantalla tiempo el Led y permanece en espera.

Presionando **ON / OFF**

se enciende la tarjeta:

se encienden todas las pantallas en espera de la introducción del punto de ajuste:

temperatura predeterminada 100 °C,

timer predeterminado 000,

humedad predeterminada 0.

Una vez que se ha configurado la temperatura, girando el relativo pomo la pantalla continúa a parpadear durante 15 segundos y después acepta el dato ingresado, salvo que se gire otro pomo. En este caso, el dato es aceptado inmediatamente y la pantalla del segundo pomo parpadea en espera del punto de ajuste.

Una vez configurado el tiempo girando el relativo pomo, la pantalla continúa a parpadear durante 15 segundos y después acepta el dato ingresado salvo que se gire otro pomo.

En este caso, el dato es aceptado de inmediato y parpadea inmediatamente la pantalla humedad.

Una vez que ha sido configurado el dato humedad, girando el relativo pomo, la pantalla sigue parpadeando durante 15 segundos y después acepta el dato ingresado; la pantalla sigue parpadeando por 15 segundos y después acepta el dato ingresado.

Durante el ciclo de cocción, durante la fase de cambio de los parámetros configurados, girando el relativo pomo (temperatura, tiempo, humedad) se pueden modificar los parámetros esperando 15 segundos o girando un pomo.

Si el horno está en stop y no se realiza ninguna operación por más de 15 minutos, el horno se apaga automáticamente como si se hubiera presionado la tecla off. La tecla **ON/OFF** no está activa durante un ciclo de cocción, para activarla se debe presionar primero la tecla **START/STOP**. Cuando se apaga el horno con la tecla **ON/OFF** o por la finalización del ciclo de cocción, los últimos parámetros configurados permanecen memorizados durante 5 minutos. Una vez que han transcurrido 5 minutos del apagado de la tarjeta se colocará, al realizarse su encendido, en la función inicial de introducción de datos.

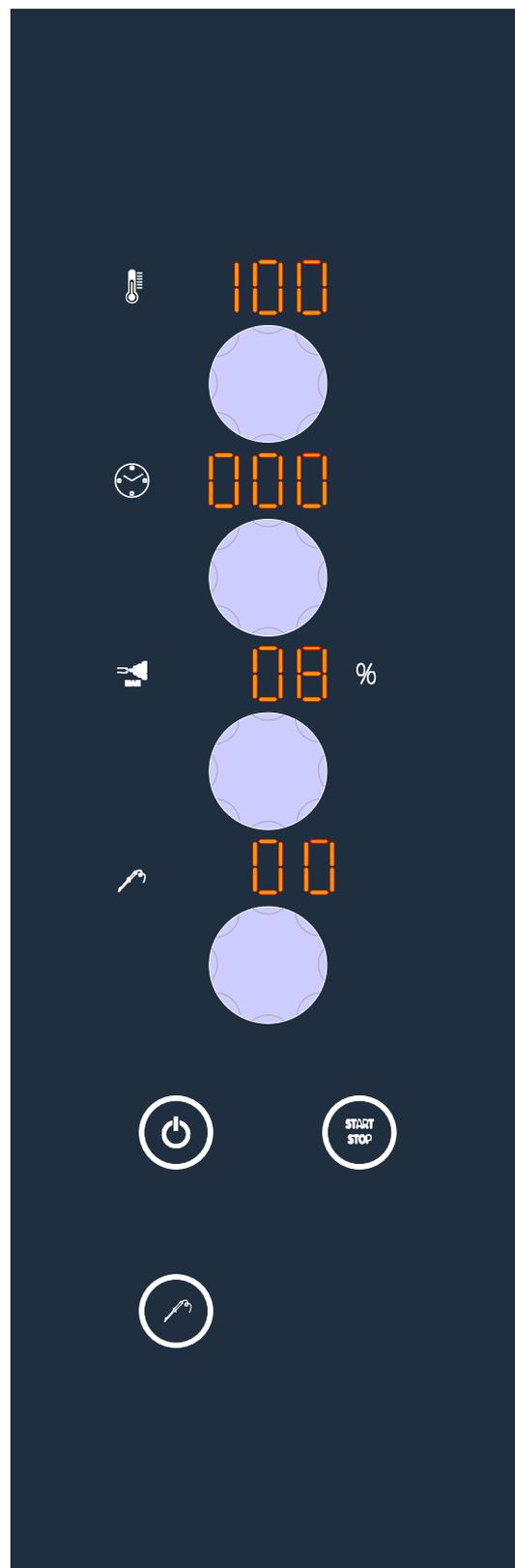


fig. 23

3.3.1b - MODELOS

25GL VAP / 45GL VAP / 46PL VAP / 61GL VAP / 64PL VAP / 101GL VAP / 104PL VAP

Tecla START-STOP

Presionando la tecla **START-STOP**:
inicia el ciclo de cocción, se activa la luz interna.

La pantalla temperatura pasa desde la visualización set point programado a set temperatura cámara y el relativo LED se enciende hasta alcanzar el punto de ajuste programado; se apaga si se supera el punto de ajuste programado y se vuelve a encender por debajo del punto de ajuste programado.

La pantalla timer pasa desde el punto de ajuste tiempo a tiempo en descenso y parpadea el relativo Led que se pone nuevamente fijo al final del tiempo.

La pantalla humedad permanece fija cuando se alcanza el valor programado y el relativo Led se enciende cuando se activa la humidificación.

La pantalla sonda al corazón si no está activada, permanece en la posición fija.

Volviendo a pulsar la tecla **STOP** durante el ciclo de cocción:
el ciclo de cocción se suspende.

Todos los parámetros configurados se mantienen.

El tiempo de cocción se reanuda a partir del tiempo suspendido.

Volviendo a presionar la tecla **START/STOP** se reanuda el ciclo de cocción manteniendo los parámetros configurados (eventualmente modificados) en aquel momento.

Al final del ciclo de cocción:

Suena el timbre durante 10 segundos o hasta la apertura de la puerta y el horno se pone en fase de **OFF**.

La apertura de la puerta durante el funcionamiento del horno, es equivalente a la presión de la tecla stop; al cerrarse la puerta el horno vuelve a ponerse en funcionamiento automáticamente.

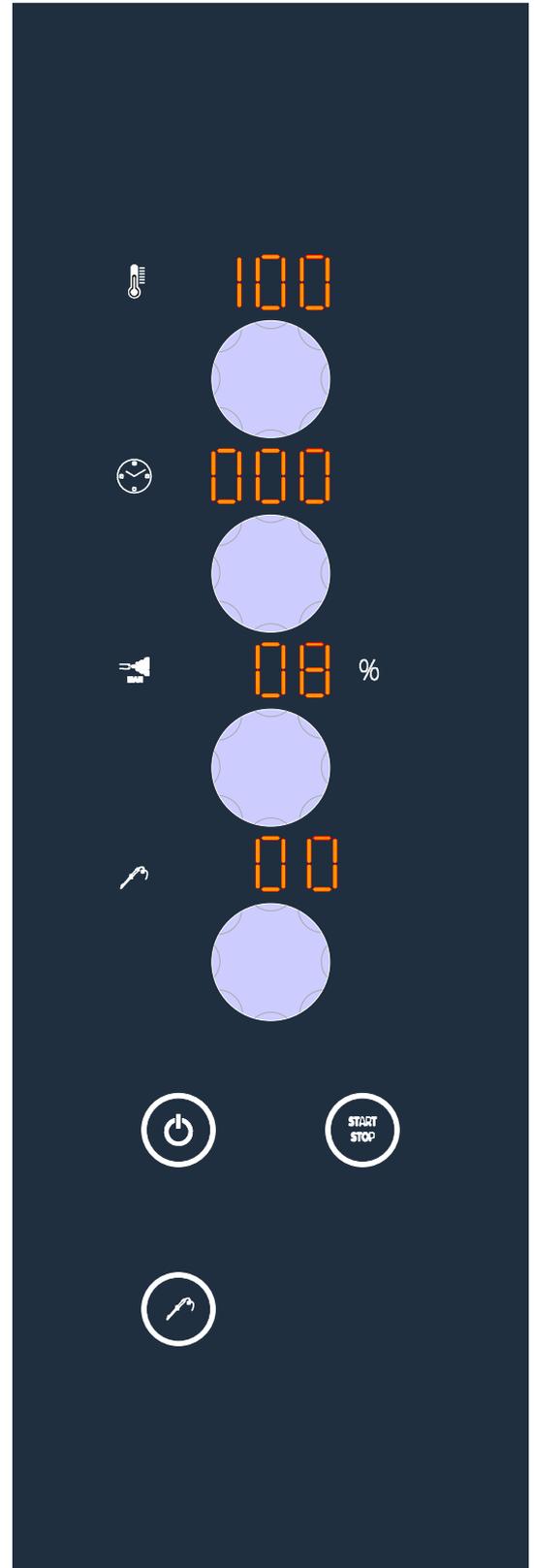


fig. 24

3.3.1c - MODELOS

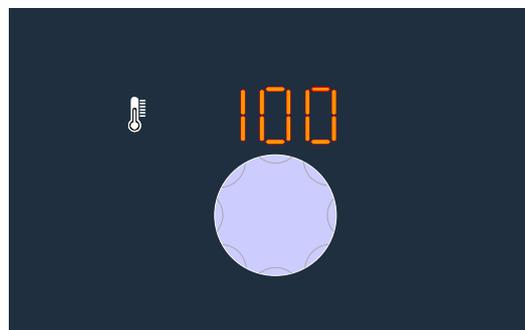
25GL VAP / 45GL VAP / 46PL VAP / 61GL VAP / 64PL VAP / 101GL VAP / 104PL VAP

POMO DE LA TEMPERATURA

Se puede configurar de 0 °C a 270 °C

Valor predeterminado para la temperatura: 100 °C

Durante un ciclo de cocción se pueden modificar los datos programados, girando el pomo de temperatura. Ahora la pantalla parpadea y se repite la operación de introducción de los datos.



POMO TIEMPO DE COCCIÓN

Se puede configurar de 0.00 a 9.59

valor predeterminado: 000

Selecciona el valor del tiempo de cocción en horas y minutos. Incrementando el tiempo más allá de 9.59 se entra en el modo de cocción infinito y la pantalla muestra la leyenda **INF**. **En esta fase el horno trabaja durante un tiempo infinito.**

Viceversa, disminuyendo desde el modo de cocción infinito, se vuelve al tiempo mínimo.



fig. 25

PRECALENTAMIENTO

Girando el pomo en sentido contrario a las agujas de reloj por debajo de 0.00 se activa la función precalentamiento. En lugar del tiempo se visualiza en la pantalla de tiempo el mensaje "PRE".

Iniciando la cocción con la tecla de **START**, el horno comienza a funcionar y una vez que se ha alcanzado la temperatura configurada, el horno emite un sonido hasta que se abra la puerta. Los datos se ponen en cero y el usuario se encuentra en la fase de partida de introducción de datos.

Girando el pomo tiempo en sentido horario se va a la pantalla a 000, se desactiva el precalentamiento.



fig. 26

3.3.1d - MODELOS

25GL VAP / 45GL VAP / 46PL VAP / 61GL VAP / 64PL VAP / 101GL VAP / 104PL VAP

POMO DE LA HUMEDAD

Se puede configurar de 0 a 99

Predeterminado 00

Ejemplo de tiempos:

100% igual a 60 seg. on

50% igual 30 seg on y 30 seg. off

10% 6 seg on 54 seg. off

La pantalla parpadea el valor predeterminado 0, girando el pomo se introduce el dato. Durante un ciclo de cocción se pueden modificar los datos programados, girando el pomo. Ahora la pantalla parpadea y se repite la operación de introducción de los datos.

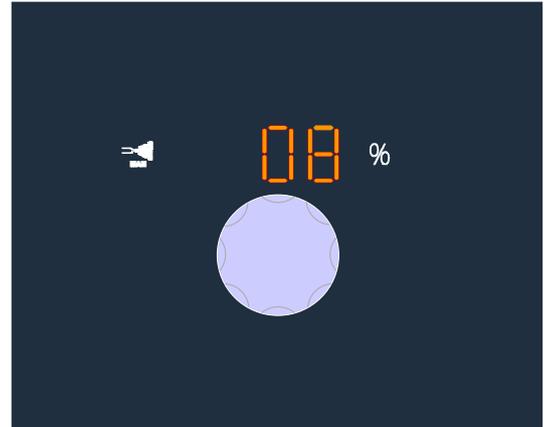


fig. 27

TECLA TEMPERATURA Sonda AL CORAZÓN*

Presionando la tecla sonda al corazón:

Se enciende el Led amarillo fijo.

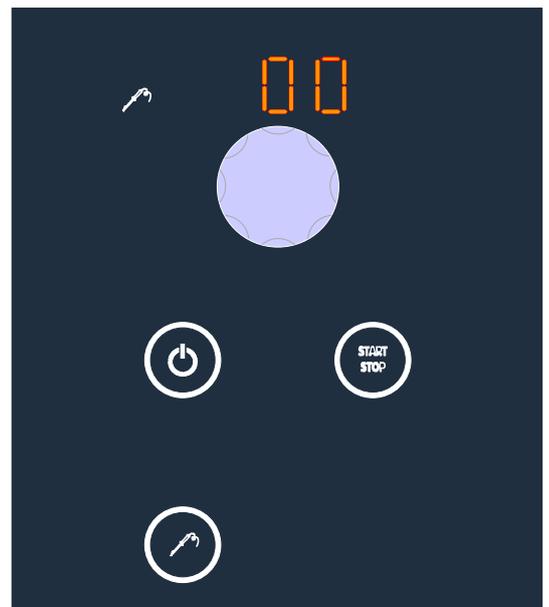
La pantalla tiempo pasa de tres cifras a dos cifras (00).

Se puede configurar de 0 °C a 99 °C

Valor predeterminado 0 °C

Se excluye la función cocción a tiempo y la relativa pantalla visualiza tres guiones (---).

Girando el pomo sonda al corazón en sentido horario se configura el punto de ajuste.



La pantalla tiempo al momento de la puesta en funcionamiento del horno visualiza el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de cocción.

Al alcanzarse el valor de set point de la sonda al corazón, el horno se comporta como en la modalidad por tiempo y el timer alcanza el 0.

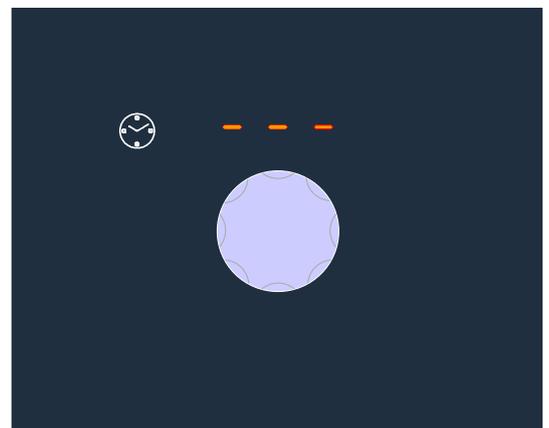


fig. 28

* FALTA EN LOS MODELOS:

46PL VAP / 64PL VAP / 104PL VAP

3.4 - Operaciones después del uso

- 1) Apagar el horno
- 2) Cerrar las llaves de alimentación del agua. Desarmar el interruptor general de alimentación eléctrica.

3.5 - Limpieza y mantenimiento rutinario del horno

- Los hornos deben limpiarse cotidianamente para garantizar la máxima funcionalidad, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intentar resolver el problema. Dirigirse a la asistencia técnica, que se ocupará de reparar las averías. No intentar desmontar el aparato; toda intervención debe ser realizada por personal especializado.
- Para la limpieza rutinaria, efectuar las siguientes operaciones siguiendo las instrucciones que se señalan: Antes de limpiar el horno interrumpir la alimentación eléctrica, cerrar el grifo del agua y dejar enfriar el horno.
- Efectuar la limpieza cotidiana de las partes de acero INOX con agua tibia y jabón o detergentes adecuados, aclarar meticulosamente y secar bien.
- No utilizar detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y evitar el uso de estropajos, cepillos o rasquetas para limpiar las superficies de acero ya que podrían causar herrumbre.
- No dejar restaár los alimentos (sobre todo sustancias ácidas como sal, vinagre o limón) sobre las partes de acero INOX ya que podrían deteriorarse.
- Aunque el horno está protegido, no se debe lavar externamente con chorros de agua directos, ya que si entrase agua dentro podría quedar limitada su seguridad. Utilizar sólo un paño húmedo.
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo sulfúrico) para limpiar la mesa donde está apoyado el horno, pues podrían involuntariamente dañar las partes bajas de la máquina.
- Solicitar, por lo menos una vez al año, la intervención de un técnico autorizado para el control general del horno.

3.5.1 - Limpieza de la cámara de cocción

- Al final de la jornada y con la cámara a una temperatura que no debe superar los 50-60 °C realizar la limpieza como sigue:
- Si fuera necesario, desmontar los soportes de las bandejas sin golpear los bulbos presentes en el lado derecho de la celda de cocción para limpiarlos separadamente.
- Desmontar o abrir los soportes de las bandejas y el transportador.
- Rociar la cámara espolvoreando un detergente específico desengrasante adecuado para usos alimentarios.
- Cerrar la puerta y, para permitir la acción del detergente, esperar 15-20 min.
- Aclarar el interior de la cámara con agua limpia.
- Poner en marcha un ciclo de cocción a convección a 150 °C para secar la cámara de cocción.

3.5.2 - Limpieza hèlice y sistema de calentamiento

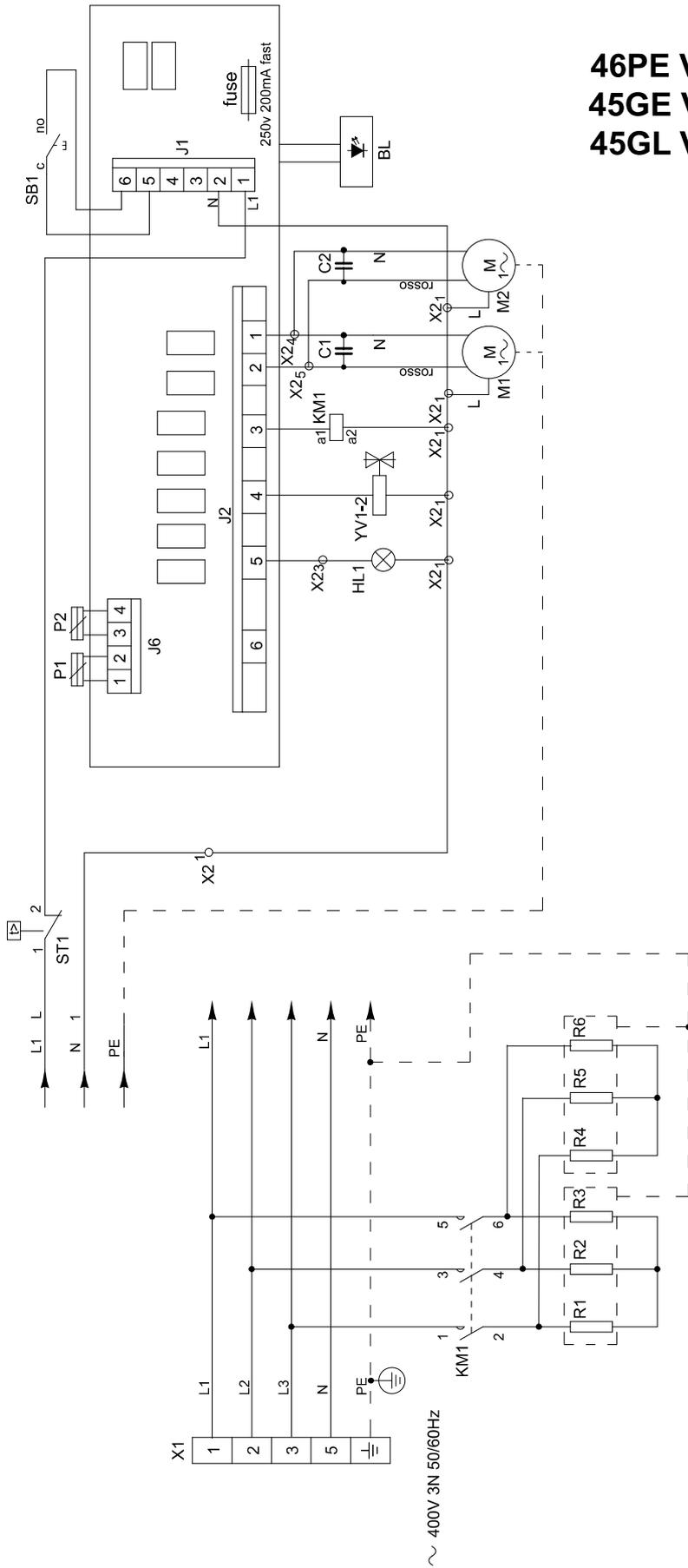
- Periódicamente es necesario realizar la limpieza de la resistencia y de la hèlice para evitar la acumulación de suciedad que con el tiempo resulta difícil de eliminar.

Con este fin, seguir el siguiente procedimiento:

- Desmontar o abrir los soportes de las bandejas y el transportador.
- Efectuar las operaciones indicadas el párrafo precedente: "Limpieza cámara de cocción".
- Volver a montar o cerrar en el mismo orden el transportador y los soportes de las bandejas.

El fabricante no se responsabiliza de las consecuencias en caso de incumplimiento de las normas contra infortunios y de las normas sobre eliminación de los desechos, vigentes en los países de destino del horno. El fabricante se reserva la posibilidad de modificar lo arriba indicado en cualquier momento.

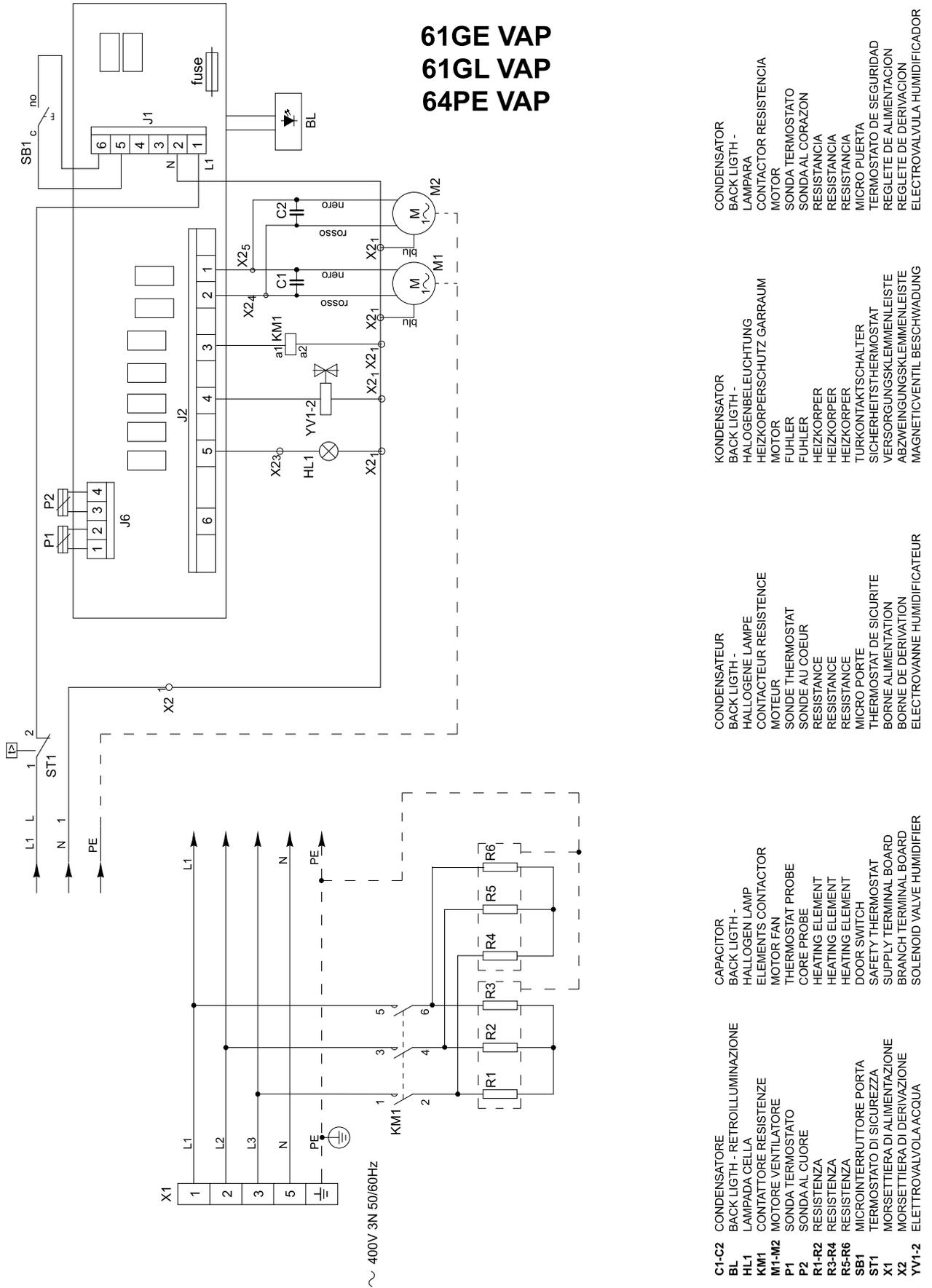
4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques Schaltpläne - Esquemas eléctricos



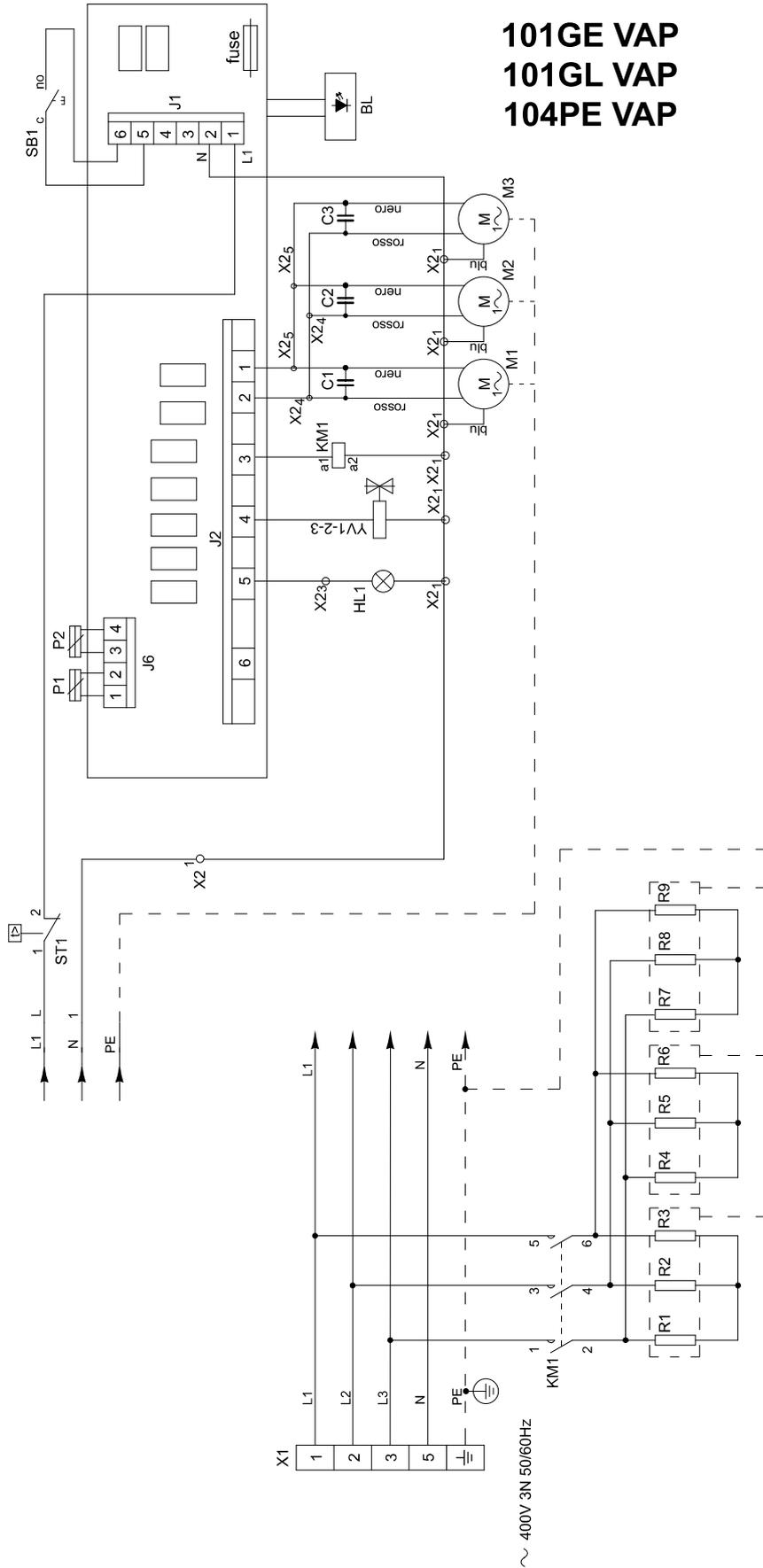
46PE VAP
45GE VAP
45GL VAP

C1-C2	CONDENSATORE	CONDENSATOR	CONDENSATOR
BL	BACK LIGHT - RETROILLUMINAZIONE	BACK LIGHT - HALOGENBELEUCHTUNG	BACK LIGHT - LAMPARA
HL1	LAMPADA CELLA	HALOGEN LAMPE	LAMPARA
KM1	CONTATTORE RESISTENZE	CONTACTEUR RESISTENCE	CONTACTOR RESISTENCIA
M1-M2	MOTORE VENTILATORE	MOTEUR	MOTOR
P1	SONDA TERMOSTATO	SONDE THERMOSTAT	SONDA TERMOSTATO
P2	SONDA AL CUORE	SONDE AU COEUR	SONDA AL CORAZON
R1...R6	RESISTENZA	RESISTANCE	RESISTANCIA
SB1	MICROINTERRUTTORE PORTA	MICRO PORTE	MICRO PUERTA
ST1	TERMOSTATO DI SICUREZZA	TERMOSTAT DE SECURITE	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
X1	MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE	BORNE ALIMENTATION	REGLETE DE ALIMENTACION
X2	MORSETTIERA DI DERIVAZIONE	BORNE DE DERIVATION	REGLETE DE DERIVACION
YV1-2	ELETTROVALVOLA ACQUA	SOLENOID VALVE HUMIDIFICATEUR	ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR

4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques Schaltpläne - Esquemas eléctricos



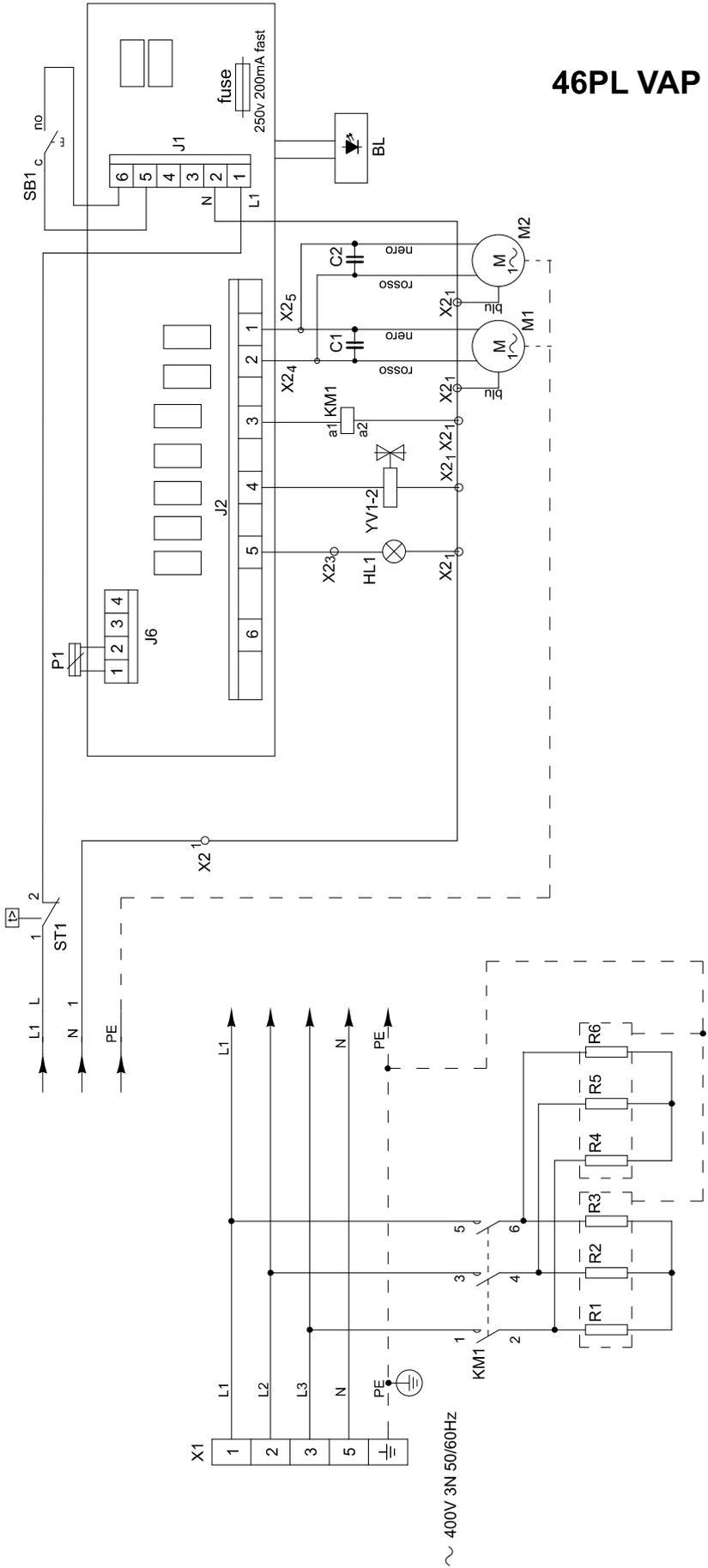
4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques Schaltpläne - Esquemas eléctricos



- | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| C1-C2-C3 | CONDENSATORE | CAPACITOR | CONDENSATEUR | KONDENSATOR |
| BL | BACK LIGH - RETROILLUMINAZIONE | BACK LIGH - HALOGENE LAMPE | BACK LIGH - HALOGENBELEUCHTUNG | BACK LIGH - HALOGENBELEUCHTUNG |
| HL1 | LAMPADA CELLA | HALOGEN LAMP | HALOGENE LAMPE | LAMPARA |
| KM1 | CONTATTORE RESISTENZE | ELEMENTS CONTACTOR | CONTACTEUR RESISTENCE | CONTACTOR RESISTENCIA |
| M1-M2 | MOTORE VENTILATORE | MOTOR FAN | MOTEUR | MOTOR |
| P1 | SONDA TERMOSTATO | THERMOSTAT PROBE | SONDE THERMOSTAT | SONDA TERMOSTATO |
| P2 | SONDA AL CUORE | CORE PROBE | SONDE AU COEUR | SONDA AL CORAZON |
| R1-R2-R3 | RESISTENZA | HEATING ELEMENT | RESISTANCE | RESISTANCIA |
| R4-R5-R6 | RESISTENZA | HEATING ELEMENT | RESISTANCE | RESISTANCIA |
| R7-R8-R9 | RESISTENZA | HEATING ELEMENT | RESISTANCE | RESISTANCIA |
| SB1 | MICROINTERRUTTORE PORTA | DOOR SWITCH | MICRO PORTE | MICRO PUERTA |
| ST1 | TERMOSTATO DI SICUREZZA | SAFETY THERMOSTAT | TERMOSTAT DE SICURITE | TERMOSTATO DE SEGURIDAD |
| X1 | MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE | SUPPLY TERMINAL BOARD | BORNE ALIMENTATION | REGLETE DE ALIMENTACION |
| X2 | MORSETTIERA DI DERIVAZIONE | BRANCH TERMINAL BOARD | BORNE DE DERIVATION | REGLETE DE DERIVACION |
| YV1-2-3 | ELETTROVALVOLA ACQUA | SOLENOID VALVE HUMIDIFIER | ELECTROVANNE HUMIDIFICATEUR | ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR |

4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques Schaltpläne - Esquemas eléctricos

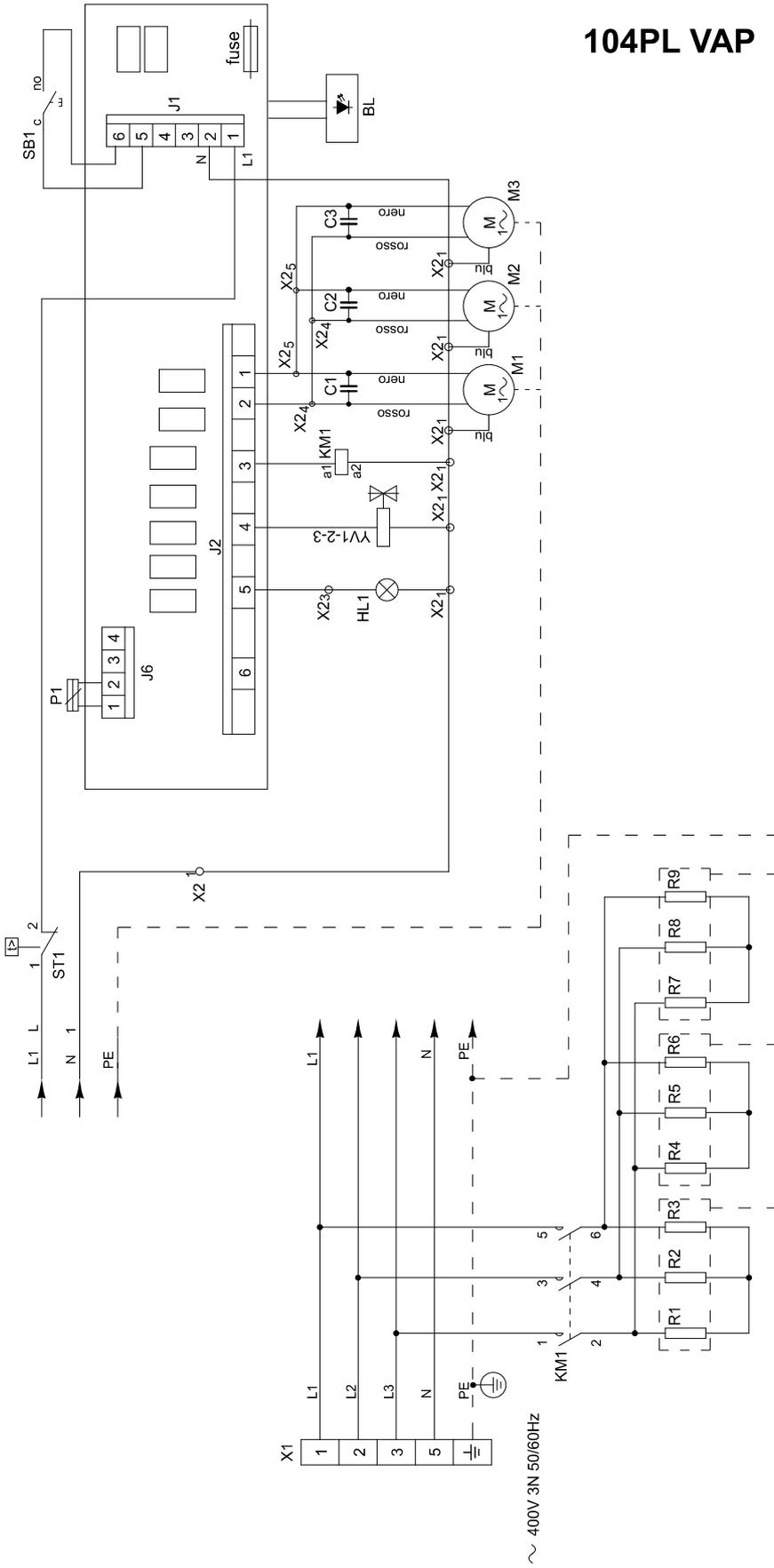
46PL VAP



- | | | | |
|----------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| C1-C2 | CONDENSATORE | CONDENSATOR | CONDENSATOR |
| BL | BACK LIGTH - LAMPADA CELLA | BACK LIGTH - HALOGENBELEUCHTUNG | BACK LIGTH - HALOGENBELEUCHTUNG |
| HL1 | LAMPADA CELLA | CONTACTEUR RESISTENCE | HEIZKORPERLEUCHTUNG |
| KM1 | CONTACTTORE RESISTENZE | MOTEUR | MOTOR |
| M1-M2 | MOTORE VENTILATORE | SONDE THERMOSTAT | SONDA TERMOSTATO |
| P1 | SONDA THERMOSTATO | SONDE AU COEUR | SONDA AL CORAZON |
| P2 | RESISTENZA | RESISTANCE | RESISTANCIA |
| R1...R6 | MICROINTERRUTTORE PORTA | MICRO PORTE | MICRO PUERTA |
| SB1 | TERMOSTATO DI SICUREZZA | TERMOSTAT DE SICURITE | TERMOSTATO DE SEGURIDAD |
| ST1 | MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE | BORNE ALIMENTATION | REGLETE DE ALIMENTACION |
| X1 | MORSETTIERA DI DERIVAZIONE | BORNE DE DERIVATION | REGLETE DE DERIVACION |
| X2 | ELETTROVALVOLA ACQUA | ELECTROVANNE HUMIDIFICATEUR | ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR |
| YV1-2 | | | |

4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques Schaltpläne - Esquemas eléctricos

104PL VAP



~ 400V 3N 50/60Hz

C1-C2-C3	CONDENSATORE	KONDENSATOR	CONDENSATOR
BL	BACK LIGHT - LAMPADA CELLA	BACK LIGHT - HALOGENBELEUCHTUNG	BACK LIGHT - HALOGENBELEUCHTUNG
HL1	LAMPADA CELLA	CONTACTORE RESISTENZE	CONTACTOR RESISTENCIA
KM1	CONTACTORE RESISTENZE	MOTORE VENTILATORE	MOTOR
M1-M2	MOTORE VENTILATORE	SONDA TERMOSTATO	SONDA TERMOSTATO
P1	SONDA TERMOSTATO	RESISTENZA	RESISTANCIA
R1-R2-R3	RESISTENZA	RESISTENZA	RESISTANCIA
R4-R5-R6	RESISTENZA	RESISTENZA	RESISTANCIA
R7-R8-R9	RESISTENZA	RESISTENZA	RESISTANCIA
SB1	MICROINTERRUTTORE PORTA	TIURKONTAKTSCHALTER	MICRO PUERTA
ST1	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
X1	MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE	VERSORGUNGSKLEMMENLEISTE	REGLETE DE ALIMENTACION
X2	MORSETTIERA DI DERIVAZIONE	ABZWEIGUNGSKLEMMENLEISTE	REGLETE DE DERIVACION
YV1-2-3	ELETTROVALVOLA ACQUA	ELECTROVANNE HUMIDIFICATEUR	ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI ED INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

WARNING

THE MANUFACTURER DECLINES EVERY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE MISTAKES CONTAINED IN THIS BOOKLET IMPUTABLE TO PRINTING OR TRANSCRIPTION ERRORS.
IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO BRING CHANGES TO THE PRODUCT IF RETAINED USEFUL OR NECESSARY WITHOUT JEOPARDIZING THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND EVERY RESPONSABILITY IF THE INSTRUCTIONS PRINTED BROUGHT IN THIS MANUAL ARE NOT STRICTLY OBSERVED.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR DAMAGES CAUSED DIRECTLY OR INDIRECTLY DUE TO ERRONEOUS ASSEMBLY, TAMPERING, BAD MAINTENANCE, LACK OF SKILL.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES POUR LES POSSIBLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE IMPUTABLE A ERREURS DE TRANSCRIPTIONS OU IMPRIMERIES.
IL RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFIQUES QUE RETIENNE UTILE OU NECESSAIRES, SANS PREJUDICIER LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.
LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES AU CAS AUQUEL LES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE NE SOIENT STRICTEMENT RESPECTEES.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITES CONCERNANT DES DEGATS DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUES PAR UNE INSTALLATION ERRONNEE, ALTERATION, MAUVAIS ENTRETIEN, INEXPERIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR MOGLICHE INEXAKTE ANGABEN DURCH SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER IN DIESEM HANDBUCH AB.
ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM PRODUKT AENDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DASS DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN VERÄNDERT WERDEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT GENAUSTENS EINGEHALTEN WERDEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH FALSCHER AUFSTELLUNG, HANDHABUNG, SCHLECHTE WARTUNG, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH VERURSACHT WERDEN.

ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.
EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL MISMO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

