

PRIMERA PARTE

1.1 - INTRODUCCIÓN

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

Le aconsejamos que lea atentamente este manual antes de poner en marcha los hornos, ya que contiene toda la información necesaria para usarlos correctamente y para las operaciones de mantenimiento. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, de tomar todas las medidas y predisponer todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para una utilización segura y duradera de los hornos.

Este manual debe entregarse a la persona encargada del uso y del mantenimiento rutinario de las máquinas, que deberá conservarlo siempre en un lugar protegido y seco, de fácil acceso para ser consultado. Si se vendiera el horno, el manual de instrucciones deberá ser entregado al nuevo propietario.

También está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y mantenimiento extraordinario. La destinación de uso y las configuraciones previstas por las máquinas son las únicas que admite el fabricante; no debe intentarse utilizarlas en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas.

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

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

1.2 - Guía para la consulta

- Se aconseja poner particular atención al texto evidenciado en **negrita**, con letras más GRANDES o subrayado, ya que se refiere a información o a operaciones particularmente importantes.
- Hasta la eliminación final de la máquina, el manual debe guardarse en un lugar idóneo para ser consultado siempre en el mejor estado de conservación. En caso de pérdida o deterioro, la documentación sustitutiva podrá solicitarse directamente a la compañía productora o al revendedor.

1.3 - Instrucciones generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro a fin de conocer las precauciones necesarias para:
 - la instalación de los hornos
 - para su mantenimiento
 - para su óptima utilización
- Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- La máquina y los accesorios son diseñados al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.
- Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado.

- Por este motivo **les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario** que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, **número de serie** y el **modelo** de su equipo.
- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado.
- Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.
- Use sólo las piezas de recambio originales
- Antes de la instalación comprobar que los valores de la red eléctrica, del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica.
- La seguridad eléctrica de los hornos queda garantizada gracias a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.
- No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración, no impedir la salida del calor en exceso y no obstruir el escape de humo del horno.
- Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del endulzador/ de la descalcificadora del agua. **(Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).**
- Antes de poner en funcionamiento el horno por primera vez, es necesario efectuar una cuidadosa limpieza del mismo:
 - externamente se tiene que limpiar sólo con un paño humedecido
 - el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua
 - en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza del horno.

No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.

En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compañía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha inobservancia no podrá ser imputado a la misma.

1.4 - Características técnicas y placa de datos

Modelo	12G	23GM	23GM UMI
Potencia eléctrica	2500 W	2500 W	2500 W
Alimentación	230V~; 50/60 Hz;	230V~; 50/60 Hz;	230V~; 50/60 Hz;
Conexión eléctrica	Tipo "X"	Tipo "X"	Tipo "X"
Peso	25 kg	30 kg	30 kg
Dimensiones (en mm)	585 x 670 x 420	650 x 710 x 500	650 x 710 x 500
Capacidad	N. 3 bandejas 1/2 GN	N. 4 bandejas 2/3 GN	N. 4 bandejas 2/3 GN
Distancia entre los anaqueles	70 mm	70 mm	70 mm
Carga máx.	6 Kg. por nivel (alimento+contenedor)		
Tipo de cable eléctrico	H07RN-F 3X1.5 mm ²	H07RN-F 3X2.5 mm ²	H07RN-F 3X2.5 mm ²
Entrada agua	—	—	3/4" G
Dureza del agua	—	—	Max 3° F
Presión del agua	—	—	150-300kPa
Grado de protección IP	IPX0	IPX0	IPX0
Modo de instalación	Sobre un mostrador o caballete		

Modelo	33P	33P UMI	36P UMI
Potencia eléctrica	2500 W	2500 W	4000 W
Alimentación	230V~; 50/60 Hz;	230V~; 50/60 Hz;	400V~ 3N/230V ~; 50/60 Hz
Conexión eléctrica	Tipo "X"	Tipo "X"	Tipo "X"
Peso	25 kg	25 kg	40 kg
Dimensiones (en mm)	650 x 770 x 420	650 x 770 x 420	760 x 995 x 460
Capacidad	N. 3 bandejas 330 mm x 460 mm	N. 3 bandejas 330 mm x 460 mm	N. 3 bandejas 600 mm x 400 mm
Distancia entre los anaqueles	80 mm	80 mm	80 mm
Carga máx.	6 Kg. por nivel (alimento+contenedor)		
Tipo de cable eléctrico	H07RN-F 3X1.5 mm ²	H07RN-F 3X1.5 mm ²	H07RN-F 5X2.5 mm ² / 3X4 mm ²
Entrada agua	—	3/4" G	3/4" G
Dureza del agua	—	Max 3° F	Max 3° F
Presión del agua	—	150-300kPa	150-300kPa
Grado de protección IP	IPX0	IPX0	IPX0
Modo de instalación	Sobre un mostrador o caballete		

1.4.1 - Características técnicas y placa de datos

Modelo	43P	43P UMI	44P UMI
Potencia eléctrica	3300 W	3300 W	6600 W
Alimentación	230V~; 50/60 Hz;	230V~; 50/60 Hz;	400V~ 3N/230V~; 50/60 Hz
Conexión eléctrica	Tipo "X"	Tipo "X"	Tipo "X"
Peso	30 kg	30 kg	50 kg
Dimensiones (en mm)	650 x 770 x 500	650 x 770 x 500	760 x 995 x 540
Capacidad	N. 4 bandejas 330 mm x 460 mm	N. 4 bandejas 330 mm x 460 mm	N. 4 bandejas 600 mm x 400 mm
Distancia entre los anaqueles	80 mm	80 mm	80 mm
Carga máx.	6 Kg. por nivel (alimento+contenedor)		
Tipo de cable eléctrico	H07RN-F 3X2.5 mm ²	H07RN-F 3X2.5 mm ²	H07RN-F 5X2.5 mm ² / 3X4 mm ²
Entrada agua	—	3/4" G	3/4" G
Dureza del agua	—	Max 3° F	Max 3° F
Presión del agua	—	150-300kPa	150-300kPa
Grado de protección IP	IPX0	IPX0	IPX0
Modo de instalación	Sobre un mostrador o caballete		

PLACA TÉCNICA

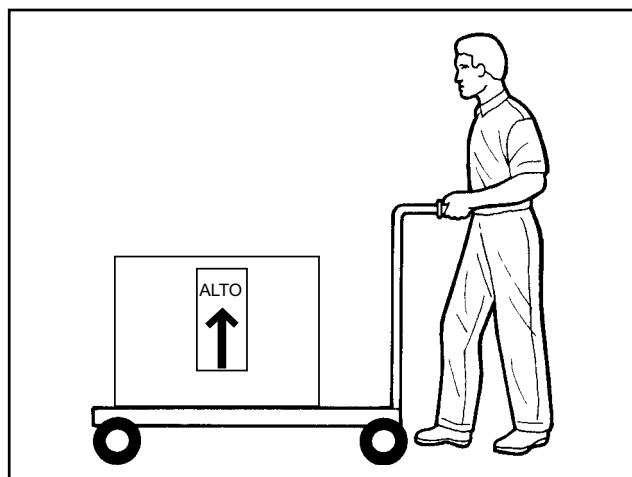
fig. 1

GARBIN 	
P R O F E S S I O N A L O V E N S	
Cod.	Mod.
<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Id. n°
	<input type="text"/>
Id. n°	10/04/26
<input type="text"/>	
	kw  
	MADE IN ITALY
	IT09120000006460

1.5 - Desplazamiento, transporte y descarga

- La empresa realiza el embalaje de las máquinas en función de los acuerdos tomados y dependiendo del país de destinación y del medio de transporte utilizado.
- Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o eliminado respetando las normas vigentes en el país del comprador.
- Los hornos deben transportarse con su embalaje hasta las cercanías del lugar de instalación. Para todas las operaciones de levantamiento y desplazamiento del horno o de partes separadas transportadas autónomamente, es necesaria la intervención de personal especializado.

fig. 2



- Antes de entregarlo al expedidor, el material enviado es controlado meticulosamente.
- Al recibir el horno, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que el embalaje no haya sido forzado para permitir la sustracción de algunas de sus partes.
- En caso de que se encontraran daños o de que faltasen partes, avisar inmediatamente al vector y al constructor y preparar una documentación fotográfica.

Se aconseja comprobar que la remesa corresponda con las especificaciones de requisitos del pedido. Se aconseja de no arrastrar o inclinar el horno por ninguna razón. El horno debe ser levantado perpendicularmente, transportado horizontalmente y instalado perpendicularmente del suelo.

1.6 - Conformidad con las directivas

- Los hornos cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

Directiva Máquinas 2006/42/CE

Directiva Baja Tensión 2006/95/CE

Directiva Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-42; CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2; CEI EN 61000-3-2

CEI EN 61000-3-3; CEI EN 61000-6-2; CEI EN 61000-6-4; CEI EN 50366

- El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca CE, que permite su comercialización en los países europeos.
- Además, los componentes funcionales del horno tienen una emisión de ruido no superior a los **70 dB (A)**.

SEGUNDA PARTE

2.0 - Instrucciones para la instalación y el mantenimiento

2.1 - Lugar de instalación y colocación

ADVERTENCIA

La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del horno deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.

PARA LA EJECUCIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE POSEER TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN NECESARIOS EN PERFECTAS CONDICIONES DE EFICIENCIA Y SUMINISTRADOS CON CALIBRADO PERÍODO (Ver apartado 1.4).

El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de inobservancia de dichas obligaciones.

- El horno tiene que ser instalado sólo en locales suficientemente ventilados, preferiblemente bajo una campana de aspiración que pueda eliminar los vapores de cocción hacia el exterior del local.
- Para permitir la instalación y las operaciones de manutención, hay que mantener una distancia de al menos 500 mm. (véase fig. 3) entre el lado izquierdo del horno y la pared o los aparatos contiguos.

Garantizar una distancia de al menos 300 mm del techo si el mismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

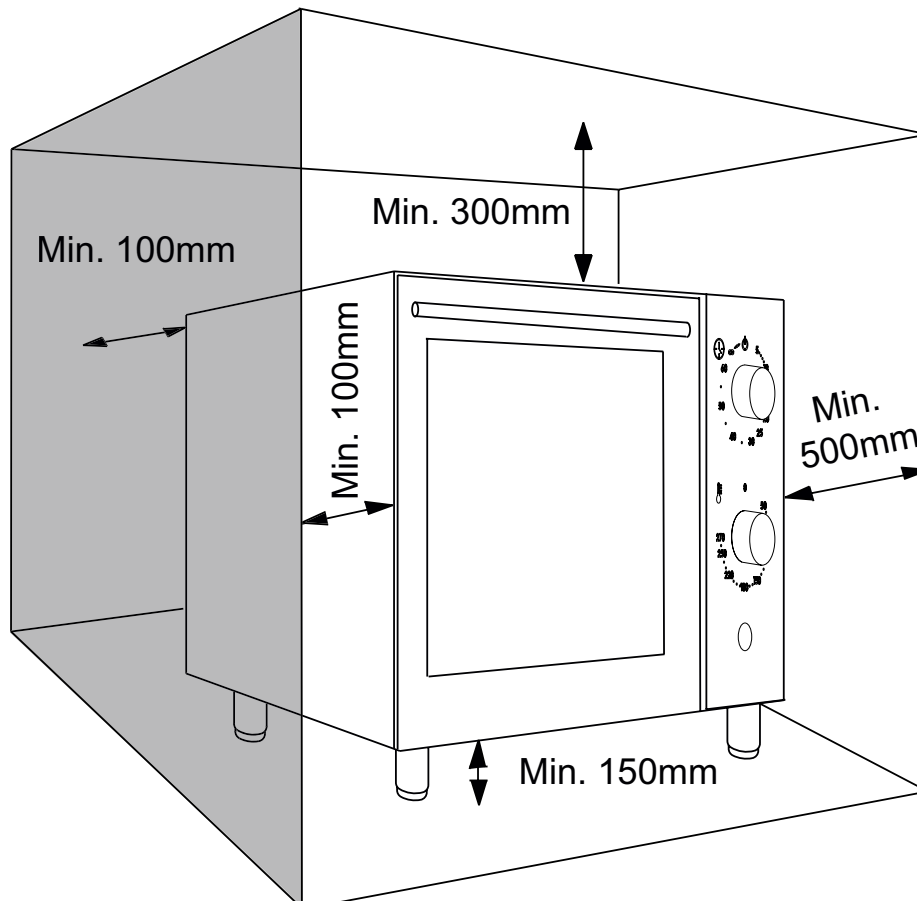


fig. 3

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:


- a) el horno tiene que ser perfectamente estable
- b) el horno no es apto para ser empotrado o instalado en batería.

2.2 - Conexión eléctrica


Conexión eléctrica

- 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 eléctrica 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 eléctrica permanente del local de instalación y cerca del aparato mismo para que los operadores puedan acceder a él 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 técnicos (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. 4).

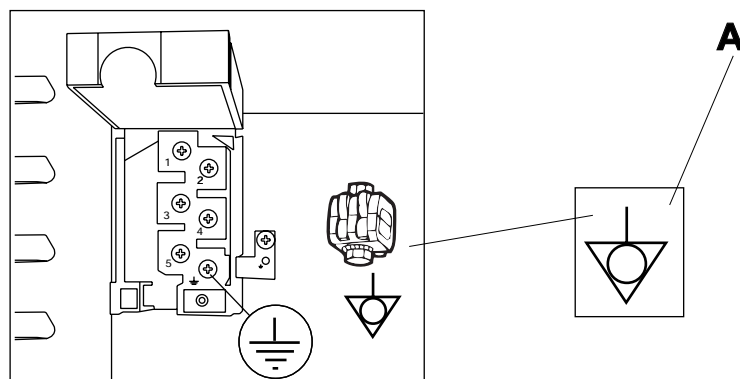


- El horno debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera (**A** - Fig. 4) con el símbolo  situado sobre el fondo del horno.



- 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. 4



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. 5). 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.

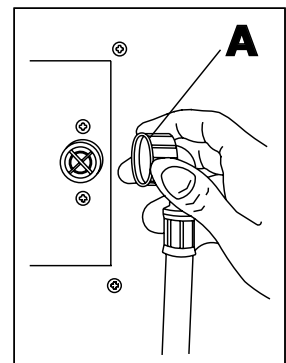


fig. 5

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 símbolo de contenedor de ruedas tachado se muestra en un producto indica que éste cumple la directiva europea 2002/96/EC.
- Obtenga información 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.

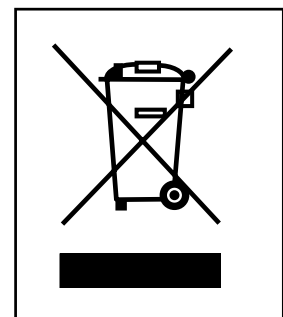


fig. 6

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.

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. • Termostato de regulación defectuoso. • 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"> • Termostato de regulación defectuoso. • 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.

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 de los termostatos

- Los bulbos de los termostatos se encuentran a la derecha de la celda de cocción, detrás del soporte de las bandejas:
 - 1) Abrir el lateral derecho del horno;
 - 2) Desenroscar los bulbos del interior de la celda del horno;
 - 3) Extraer los cables de los termostatos y desenroscar la fijación (B - fig. 7) del termostato de seguridad o los tornillos del termostato de cocción fijado en la parte posterior del panel de mandos;
 - 4) Restablecer el posicionamiento, la fijación de las sondas y las conexiones eléctricas.

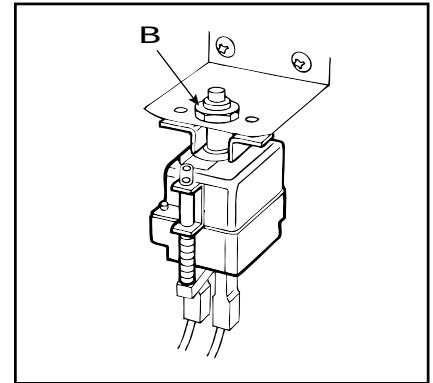


fig. 7

2.9.2 - Lampada horno

- Destornillar el casquete de protección "A" (fig. 8) que sobresale internamente al horno y pues acercarse a la lampada. Después de haber sustituido la lampada, remontar la cobertura de protección "A".

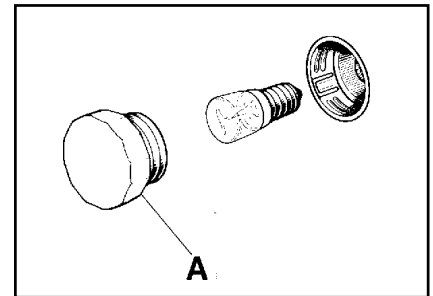


fig. 8

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.

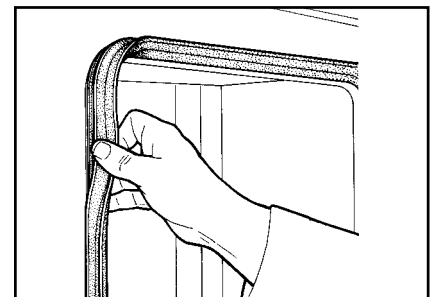


fig. 9

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 - 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).

TERCERA PARTE

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 - PANELES DE CONTROL MECÁNICOS

12G / 33P / 43P

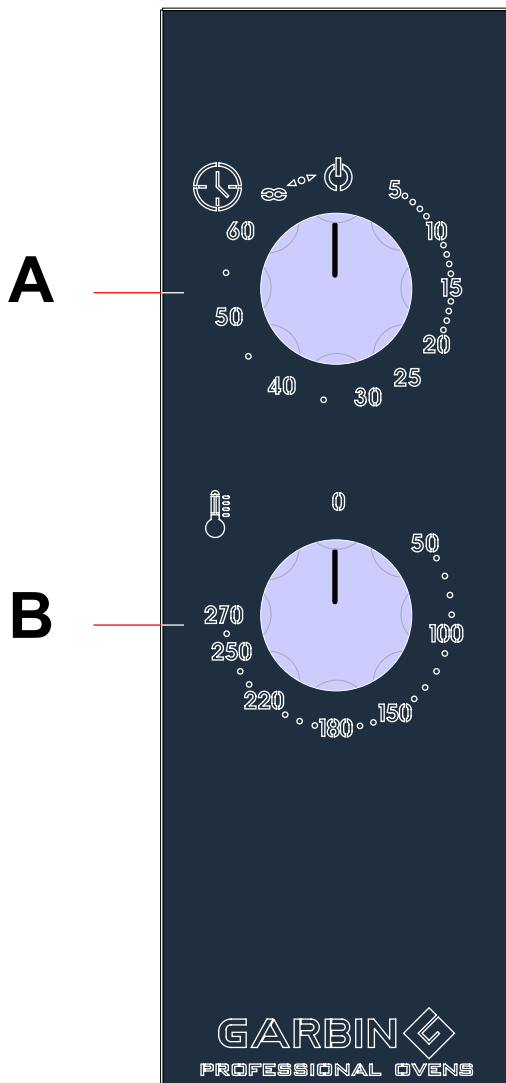


fig. 10

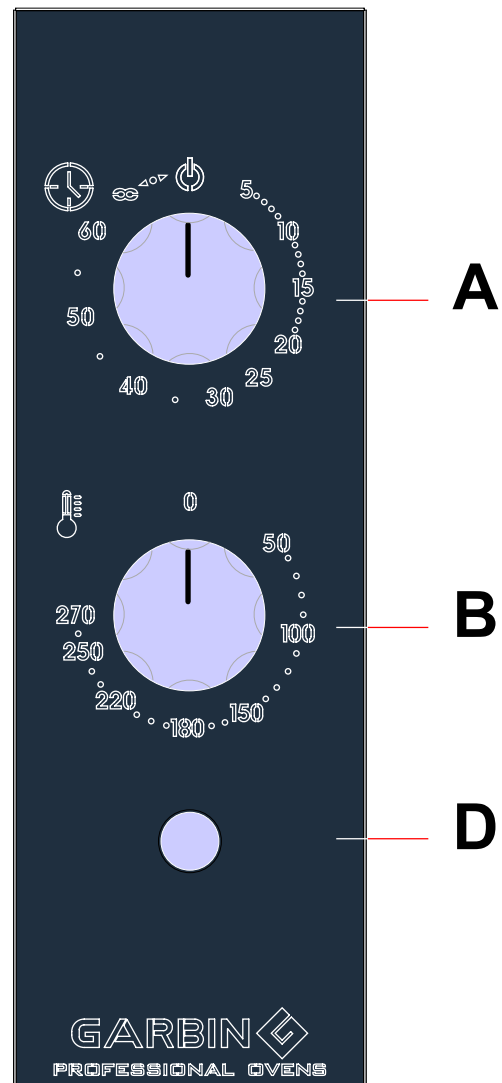
33P UMI / 43P UMI
36P UMI / 44P-UMI

fig. 11


- A - Interruptor general y temporizador
- B - Termostato temperatura de cocción
- D - Regulation umidificacion


3.2.1a - MODELOS

12G / 33P / 43P / 33P UMI / 43P UMI / 36P UMI / 44P UMI

ENCENDIDO DEL HORNO Y TIEMPO DE COCCIÓN

La activación del temporizador **A** inicia el funcionamiento del horno. Se enciende la lámpara de la celda de cocción.

La posición  permite el funcionamiento del horno durante un tiempo indeterminado.

Para el apagado, reconducir el pomo **A** hacia la posición .

El tiempo de cocción se programa mediante el temporizador **A**. Dicha operación se ejecuta siempre girando el pomo respectivo en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el valor deseado.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

El valor de la temperatura de cocción se programa mediante el termostato **B**. Para ejecutar dicha operación se debe girar el pomo en el sentido de las agujas del reloj y programar el valor deseado indicado por la escala graduada.

HUMIDIFICACIÓN

Presionar durante unos pocos segundos el botón **D**.

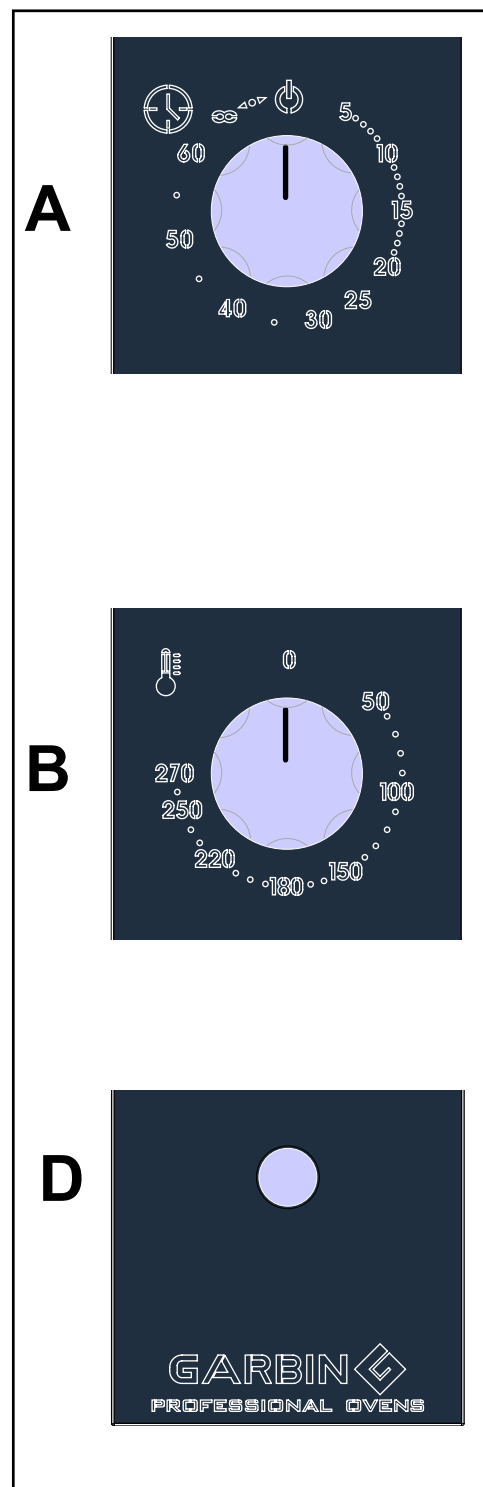


fig. 12

3.3.1 - PANELES DE CONTROL MECÁNICOS

23GM

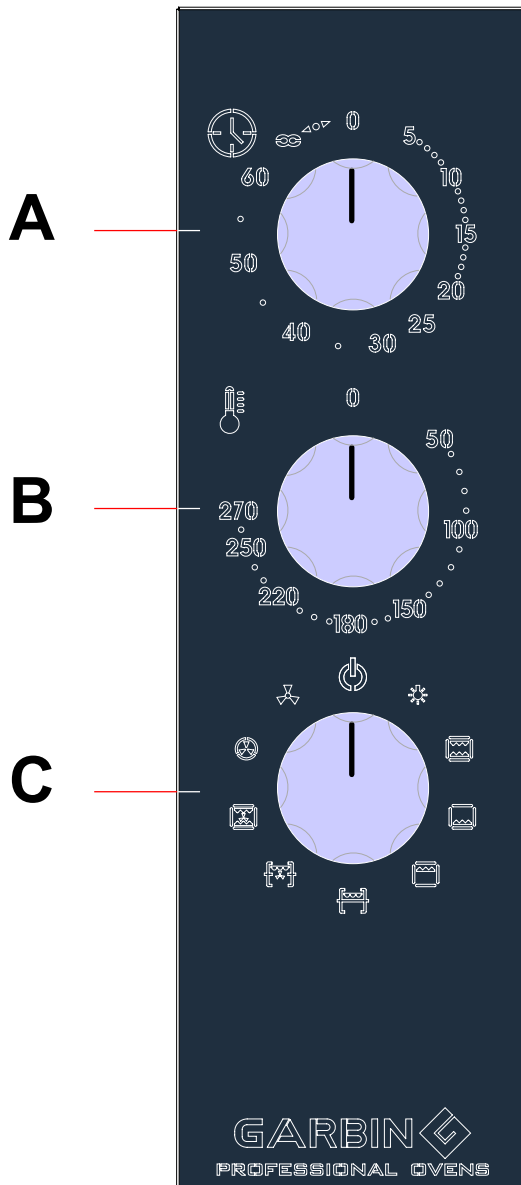


fig. 13

23GM UMI

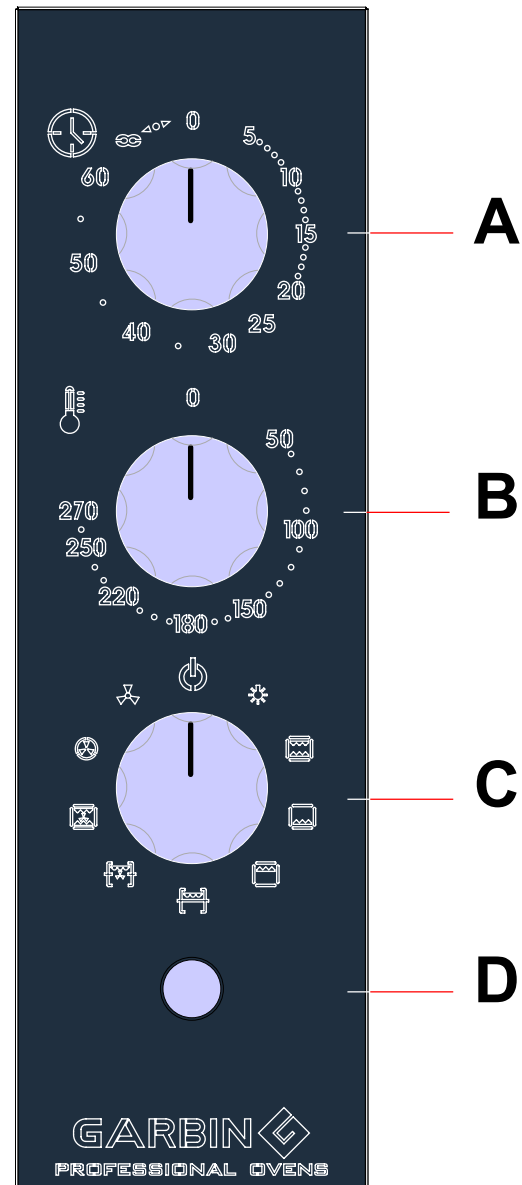


fig. 14

- A - Temporizador
- B - Termostato temperatura de cocción
- C - Interruptor general y selector ciclos (multifunción)
- D - Regulation umidificacion

3.3.1a - MODELOS 23GM / 23GM UMI

SELECTOR CICLOS (MULTIFUNCIÓN) - C

	INTERRUPTOR (ON/OFF)
	LUZ CÁMARA
	RESISTENCIA CIELO Y SUELO
	RESISTENCIA SUELO
	RESISTENCIA CIELO
	GRILL
	GRILL CON VENTILACIÓN
	RESISTENCIA CIELO Y SUELO CON VENTILACIÓN
	RESISTENCIA CIRCULAR CON VENTILACIÓN
	VENTILACIÓN

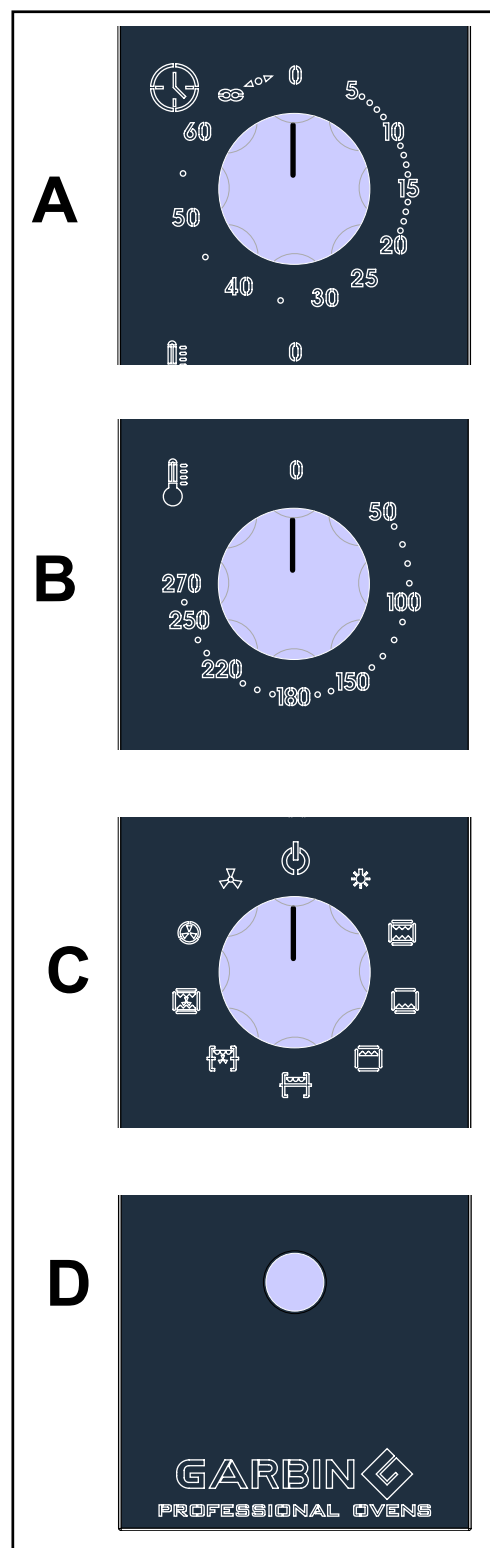



fig. 15

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

El valor de la temperatura de cocción se programa mediante el termostato **B**. Para ejecutar dicha operación se debe girar el pomo en el sentido de las agujas del reloj y programar el valor deseado indicado por la escala graduada.

TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocción se programa mediante el temporizador **A**. Dicha operación se ejecuta siempre girando el pomo respectivo en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el valor deseado. La posición  permite el funcionamiento del horno durante un tiempo indeterminado.

HUMIDIFICACIÓN

Presionar durante unos pocos segundos el botón **D**.

3.4 - Pre calentamiento de la cámara de cocción

Antes de iniciar el trabajo, precalentar la cámara de cocción; después realizar lo que se explica a continuación:

- 1) Girar el pomo **A** fijando un tiempo de unos 10 minutos. En los hornos con selector multifunción escoger el tipo de resistencia a activar.
- 2) Girar el pomo del termostato **B** y configurar la temperatura deseada (p.e. 150 °C).
- 3) Transcurrido el tiempo configurado, el aparato se para automáticamente después de una indicación acústica. Ésta indica que el horno está listo para iniciar el trabajo.

3.4.1 - Cocción

- Para realizar la operación de cocción, realizar lo siguiente:
 - 1) Introducir en la cámara de cocción los alimentos a cocer, en contenedores o sobre rejillas.
 - 2) Programar la temperatura de cocción (pomo **B**).
 - 3) Fijar un tiempo para la cocción (pomo **A**).
 - 4) En los modelos con selector de ciclos, escoger cuáles resistencias activar.
 - 5) En los modelos **UMI** se puede humidificar la celda manteniendo presionado por algunos segundos el botón **D**.

N.B. CUANDO EL TEMPORIZADOR SE PONE EN CERO SE APAGAN AUTOMÁTICAMENTE TODAS LAS RESISTENCIAS.

3.4.2 - Operaciones después del uso

- 1) Apagar el horno asegurándose que todos los otros pomos estén en la posición de cero.
- 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 tècnica, 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 elèctrica, 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.
- Rocíar 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 hélice y sistema de calentamiento

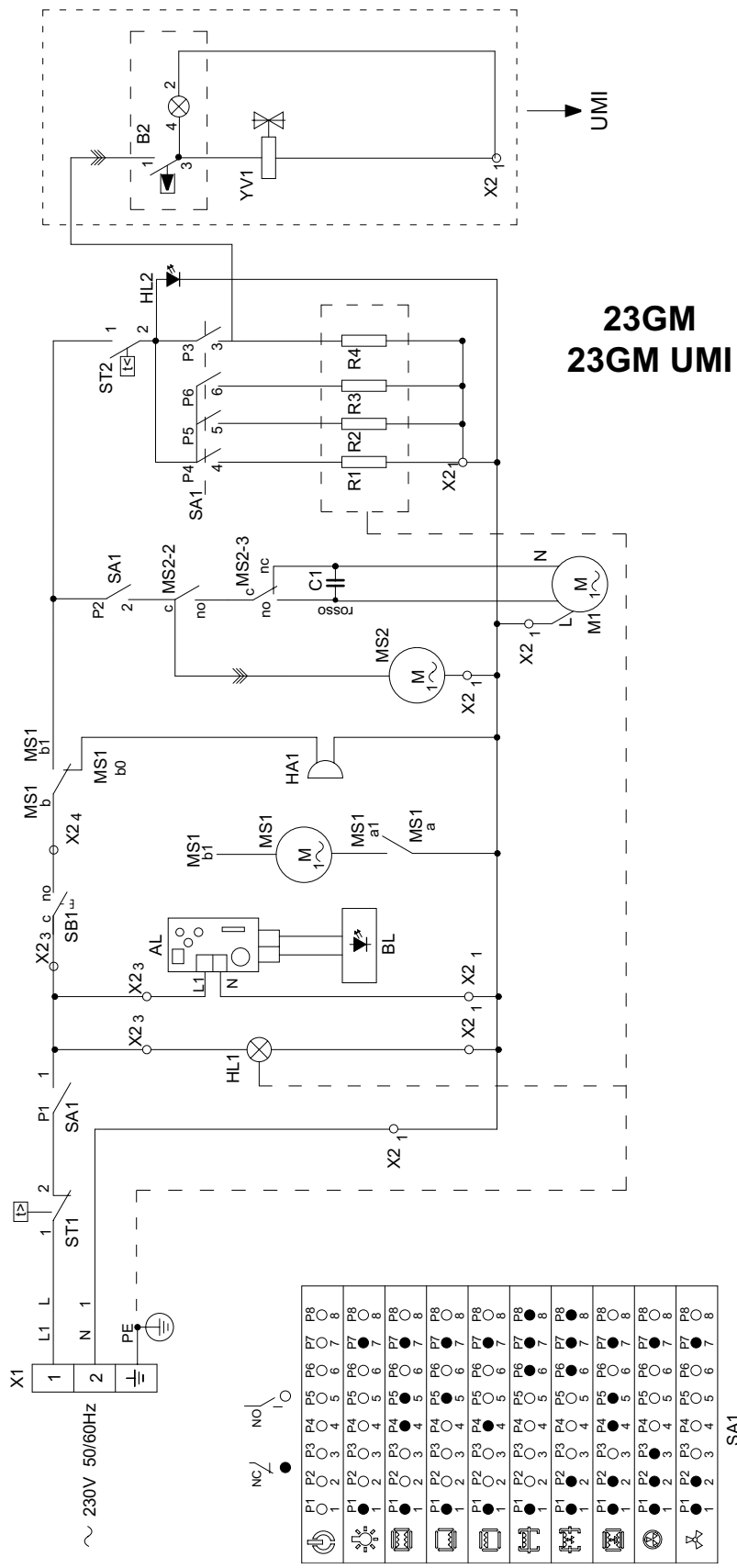
- Periódicamente es necesario realizar la limpieza de la resistencia y de la hélice para evitar la acumulación de suciedad que con el tiempo resulta difícil de eliminar.

Con este fin, seguir el siguiente procedimiento:

- Desmontar o abrir los soportes de las bandejas y el transportador.
- Efectuar las operaciones indicadas en 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.

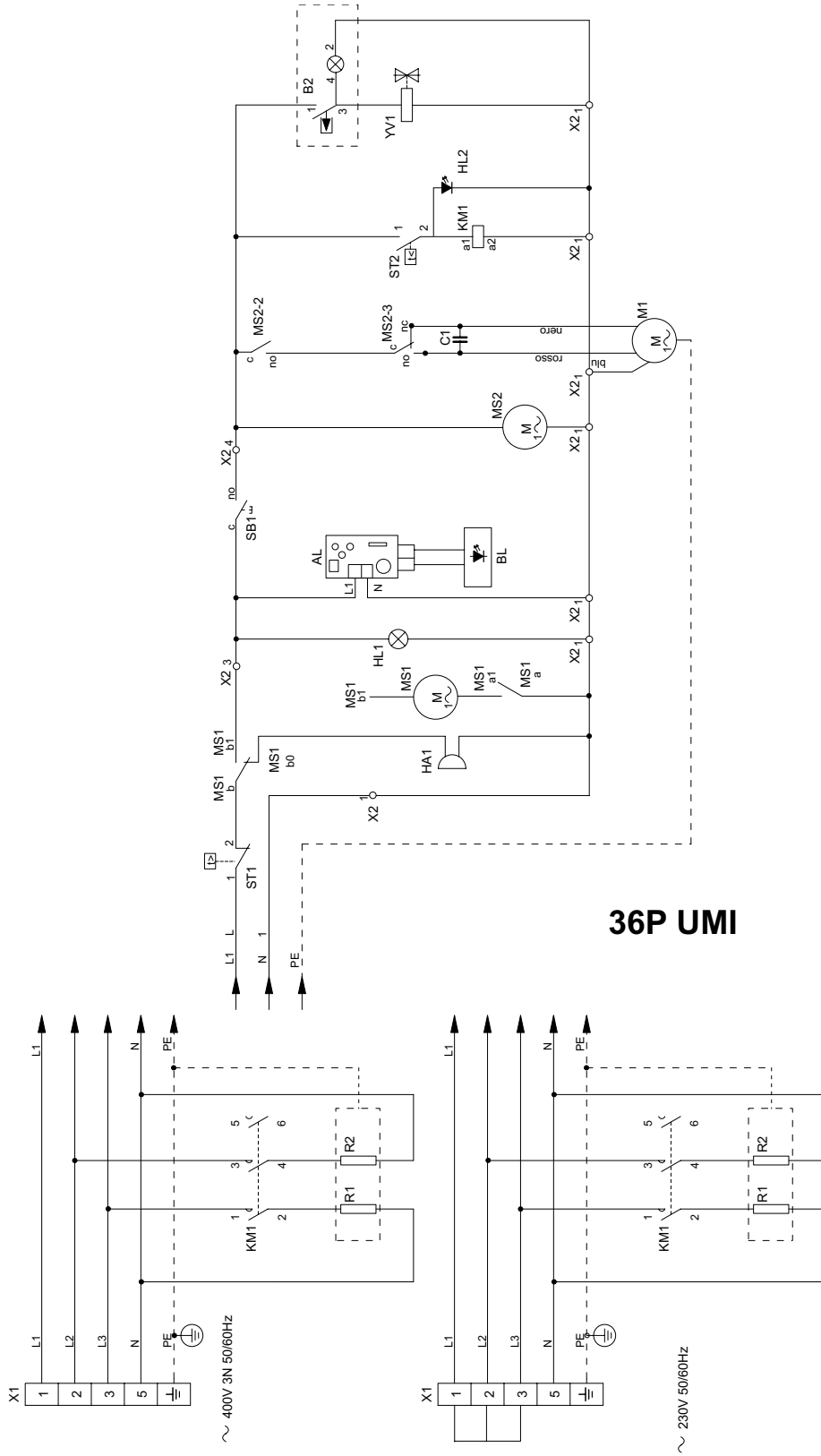
4.0 - Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques
Schaltpläne - Esquemas eléctricos



23GM
23GM UMI

- | | | | | |
|------------|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| AL | ALIMENTATORE | TRANSFORMER | TRANSFORMATEUR | TRANSFORMADOR |
| C1 | CONDENSATORE | CAPACITOR | CONDENSATEUR | CONDENSATOR |
| BL | BACK LIGHT - RETROILLUMINAZIONE | BACK LIGHT - | BACK LIGHT - | BACK LIGTH - |
| B2 | PULSANTE | BUZZER | AVERTISSEUR ACOUSTIQUE | BOTON |
| HA1 | LAMPADA CELLA | HALLOGEN LAMP | HALLOGENE LAMPE | SONERIA |
| HL1 | SEGNALATORE SPIA TERMOSTATO | LIGHT THERMOSTAT | LAMPE THERMOSTAT | LAMPARA |
| M1 | MOTORE VENTILATORE | MOTOR FAN | MOTEUR | LAMPE TERMOSTATO |
| MS2 | TEMPORIZZATORE | TIMER | TEMPORISEUR | MOTOR |
| R1 | INVERTITORE DI MARCIA | REVERSING SWITCH | INVERSEUR | INVERSOR ROTACION MOTOR |
| R2 | RESISTENZA CIELO | UPPER ELEMENT | RESISTANCE PLAFOND | RESISTANZIA CIELO |
| R3 | RESISTENZA SUOLO | BOTTOM ELEMENT | RESISTANCE SOLE | RESISTANZIA PISO |
| R4 | RESISTENZA CIRCOLARE | GRILL ELEMENT | RESISTANCE GRILL | RESISTANZIA GRILL |
| SA1 | COMMUTATORE | MULTIFUNCTION SWITCH | COMMUTEUR | RESISTANZIA CIRCOLAR |
| SB1 | MICROINTERRUTTORE PORTA | DOOR SWITCH | MICRO PORTE | INTERUPTOR MULTIFUNCION |
| ST1 | TERMOSTATO DI SICUREZZA | SAFETY THERMOSTAT | THERMOSTAT DE SECURITE | TERMOSTATO DE SEGURIDAD |
| ST2 | MORSETTIERA DI COTTURA | COOKING THERMOSTAT | THERMOSTAT MOUFLE | TERMOSTATO |
| 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 | ELETTROVALVOLA ACQUA | SOLENOID VALVE HUMIDIFIER | ELECTROVANNE HUMIDIFICATEUR | ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR |

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



36P UMI

AL	ALIMENTATORE	TRANSFORMATEUR	TRANSFORMADOR
C1	CONDENSATORE	CONDENSATEUR	KONDENSATOR
BL	BACK LIGHT - RETROILLUMINAZIONE	BACK LIGHT - AVERTISSEUR ACOUSTIQUE	BACK LIGHT - ALLARMSUMMER
B2	PULSANTE UMIDIFICAZIONE	REGOLATORE UMIDIFICAZIONE	REGULATION UMIDIFICATION
HA1	AVVISATORE ACUSTICO	HALLOGENE LAMPE	LAMPARA
HL1	LAMPADA CELLA	LAMPE THERMOSTAT	HALOGENBELEUCHTUNG
HL2	SEGNALATORE SPIA TERMOSTATO	CONTACTEUR RESISTENCE	KONTROLLAMPE
KM1	CONTATTORE RESISTENZE	MOTEUR	HEIZKORPERSCHUTZ
M1	MOTORE VENTILATORE	TEMPORISATEUR	GARRAUM
MS1	INVERTITORE DI MARCIA	INVERSEUR	MOTOR
MS2	RESISTENZA	RESISTANCE	TEMPORISADOR
R1	RESISTENZA	RESISTANCE	INVERSEUR ROTACION
R2	RESISTENZA	RESISTANCE	RESISTANCIA
SB1	MICROINTERRUTTORE PORTA	MICRO PORTE	RESISTANCIA
ST1	TERMOSTATO DI SICUREZZA	TERMOSTAT DE SECURITE	MICRO PUERTA
ST2	TERMOSTATO DI COTTURA	THERMOSTAT MOUFLE	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
X1	MORSETTIERA DI ALIMENTAZIONE	BORNE ALIMENTATION	TERMOSTATO
X2	MORSETTIERA DI DERIVAZIONE	BORNE DE DERIVATION	REGLETE DE ALIMENTACION
YV1	ELETTROVALVOLA ACQUA	ELECTROVANNE HUMIDIFICATEUR	REGLETE DE DERIVACION
			ELECTROVALVULA HUMIDIFICADOR

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

