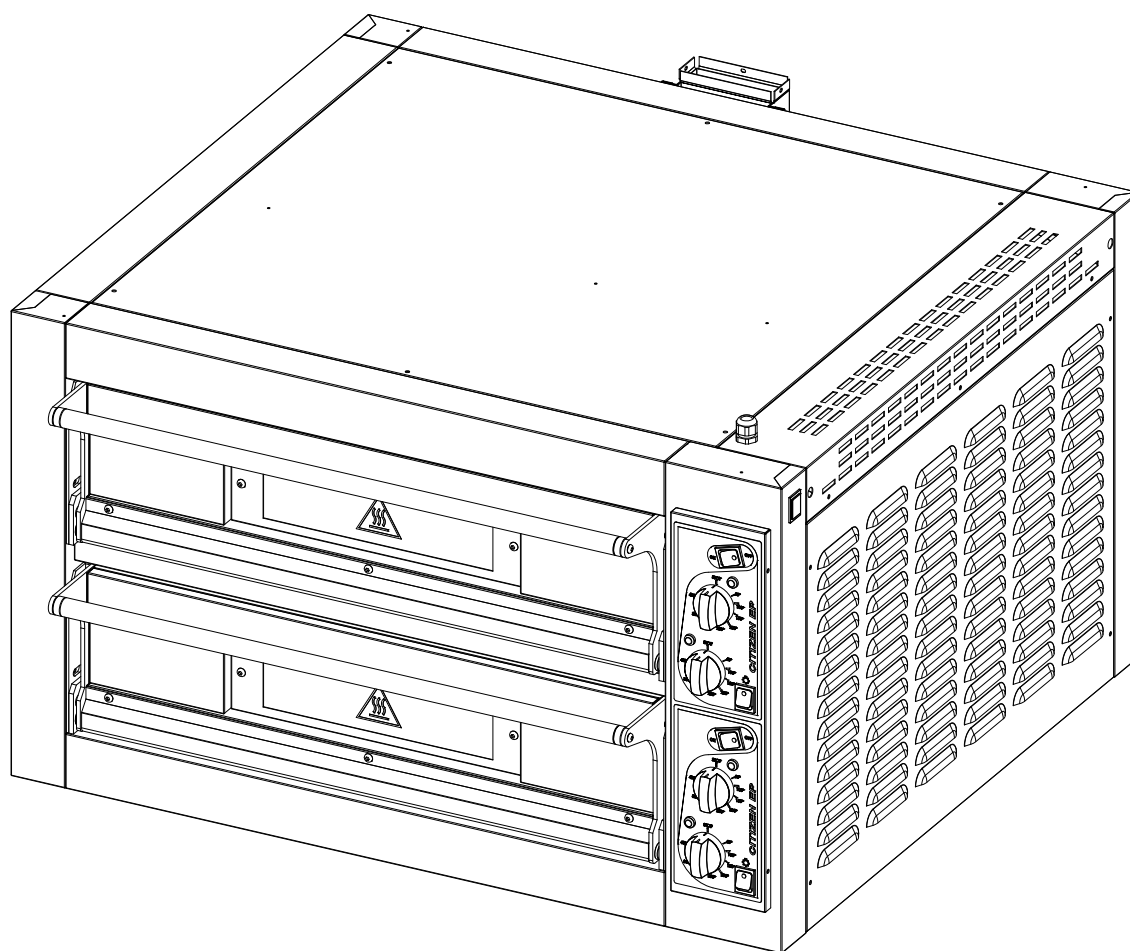


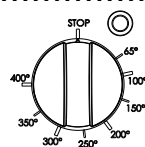


PEZ430 PDZ430

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

INDICE

1. PRESENTACIÓN	3
2. CÓMO USAR ESTE MANUAL	4
3. ESPECIFICACIONES.....	6
3.1 Identificación del producto.....	6
3.2 Normas de ley.....	6
3.3 Uso previsto.....	6
3.4 Especificaciones Técnicas	7
4. INSTALACIÓN	8
4.1 Control a la entrega.....	8
4.2 Elección del lugar de instalación	9
4.3 Movimiento del módulo	10
4.4 Conexión Eléctrica	10
4.5 Descarga productos de cocción	11
4.6 Control previo inicio trabajo.....	14
5. FUNCIONAMIENTO	15
5.1 Panel comandos.....	15
5.1.1 General	15
5.1.2 Control temperatura.....	15
5.2 Descripción comandos	16
5.2.1 Interruptor luminoso ON/OFF general	16
5.2.2  Interruptor luz cámara	16
5.2.3 Reguladores de temperatura	16
5.2.4 Interruptor capa aspirante	17
6. USO.....	18
6.1 Preparación para el uso.....	18
6.2 Encendido de la cámara ON/OFF	18
6.3 Inicio cocción	18
6.4 Enhornar	19
6.5 Indicaciones generales para una buena cocción	19
6.6 Apagado.....	20
7. LIMPIEZA.....	21
7.1 Limpieza de eventuales partes a vista.....	21
7.2 Limpieza de las eventuales partes en refractario	21
7.3 Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos.....	22
7.4 Limpieza de las superficies exteriores	22
8. MANUTENCIÓN.....	23
8.1 Interventos de manutenzione ordinaria.....	23



8.1.1	<i>Sustitución ampolleta</i>	23
8.2	Termostato de seguridad	24
8.3	Esquema eléctrico	25
8.4	Adaptación a diferentes tensiones de alimentación	26
8.4.1	<i>Cablaje de los alambres de las resistencias</i>	26
8.4.2	<i>Cablaje de la alimentación del panel de comandos</i>	26
8.4.3	<i>Aplicación de la nueva etiqueta</i>	26
8.5	Dibujos técnicos y lista de repuestos	32
9.	ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN	37

1.PRESENTACIÓN

El horno a elementos modulares representa la nueva concepción de los hornos tradicionales utilizados en los puntos de “comida al paso”.

Son proyectados y constituidos con una elevada calidad mecánica y eléctrica, hechos para durar en el tiempo. La estructura es totalmente en acero inoxidable; el plano de cocción realizado en material refractario especial, que permite una óptima distribución del calor sobre toda su superficie.

El horno producido en versiones monocámara y bicámara modulares, está constituido por una sola estructura compacta y de moderno design. Esta configuración permite una elevada producción en poco espacio y a un precio accesible.

El horno ha sido pensado para el usuario.

El horno **satisface las exigencias de todos.**

La empresa constructora le agradece la preferencia acordada en la elección de este producto. Podemos asegurarle con confianza que ha sido una buena elección, ya que nuestra empresa está empeñada desde decenios en la fabricación de productos de calidad, sin inútiles y contraproducentes restricciones en la selección de los mejores materiales.

2. CÓMO USAR ESTE MANUAL

⚠ Se aconseja conservar cuidadosamente el presente manual de instalación, uso y mantenimiento en un lugar cerca del aparato, en modo que sea fácil y rápidamente consultable. El presente manual debe acompañar el horno en caso de transferencia a otro propietario, porque el horno no se puede considerar completo y seguro sin éste.

Tomar nota del código y de la revisión indicados detrás de la portada. En caso de que esta copia se pierda o destruya, se puede pedir otra citando dichos datos.

⚠ Este manual se compone de numerosos capítulos. Deberían ser leídos todos: desde los instaladores y manutentores al usuario final, sea en función de la **seguridad en el uso**, sea con el fin de obtener los mejores resultados de este producto.

Sin embargo, a continuación damos algunas indicaciones útiles para consultar rápidamente los diferentes capítulos

⚠ **Los párrafos contraseñados con este símbolo contienen informaciones esenciales para la seguridad. Deben ser leídos todos: desde los instaladores al usuario final y por sus eventuales dependientes que hacen uso del aparato. La empresa constructora no se asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de la falta de respeto de las normas indicadas en dichos párrafos.**

⊘ Los párrafos contraseñados por este símbolo contienen informaciones importantes para evitar acciones que puedan provocar daño al aparato. Es de interés del usuario leer atentamente estos párrafos también.

El capítulo 3 indica el campo de utilización del aparato y da las características y todos los números que pueden ser necesarios para la elección, instalación y uso. Se usa como punto de

referencia para verificar que el uso que se piensa hacer del aparato esté entre aquellos previstos y cada vez que se desee saber el valor exacto de una medida relativa a la máquina.

El capítulo 4 da todas todas las informaciones necesarias para la instalación del aparato. Principalmente dirigidos al personal especializado pero deberían ser leídos antes por el usuario final, con el fin de predisponer o hacer predisponer los locales y las instalaciones necesarias para el funcionamiento del aparato.

El capítulo 5 sirve de referencia cada vez que el usuario necesite informarse sobre aspectos específicos del funcionamiento del horno. **No es aconsejable usar estos capítulos para aprender a usar el aparato.**

El capítulo 6 está indicado para el usuario que debe aprender a usar el aparato desde cero. Éste guía al usuario en las operaciones indispensables para el encendido, uso y apagado del horno en condiciones de seguridad. Para aprovechar a fondo todas sus posibilidades, el usuario puede consultar el capítulo 5.

El capítulo 7 da todas las informaciones necesarias para la limpieza del aparato; es decir, todas aquellas operaciones que deben ser efectuadas por el usuario, para garantizar el funcionamiento en condiciones de seguridad (sobre todo en relación a la higiene); en todo caso, para obtener siempre los mejores resultados del aparato.

El capítulo 8 da las informaciones necesarias para las operaciones de manutención periódica o extraordinaria, como por ejemplo reparaciones o sustituciones de piezas del aparato.

Este mismo capítulo da también un dibujo técnico del aparato y una lista de repuestos, para facilitar el pedido y la sustitución de eventuales piezas dañadas.

El capítulo 9 da las informaciones necesarias para proceder a la eliminación y demolición del horno.

 Tales operaciones de manutención deben ser realizadas por personal especializado.

3.ESPECIFICACIONES

3.1 Identificación del producto

Este manual se refiere al horno mono-cámara y bi-cámara modular PEZ430 y PDZ430.

3.2 Normas de ley

El módulo de cocción lleva la marca obligatoria siguiente:

CE que garantiza la correspondencia a las siguientes normas europeas:

2014/30/CE Compatibilidad electromagnética

2014/35/CE baja tensión

1935/2004/CE objetos destinados a ir en contacto con productos alimenticios.

3.3 Uso previsto

El módulo de cocción ha sido proyectado para la cocción de pizza y productos de gastronomía, en bandejas o directamente sobre las plateas en refractario. El módulo de cocción es destinado al uso profesional en el campo de la alimentación (Fast Food, pizzerías, etc.) **exclusivamente por parte de personal calificado.**

Las operaciones previstas para un uso normal son la apertura y cierre de las puertas, la carga y descarga de los productos de las plateas de las cámaras de cocción, el encendido, la regulación, el apagado y la limpieza del aparato.

3.4 Especificaciones Técnicas

La siguiente tabla muestra las especificaciones técnicas del módulo de cocción.

	PDZ430 “bi-cámara” (PEZ430 “mono-cámara”)			Unidad Medida
Peso	152 (90)			Kg
Dimensiones externas	995×990×590 (995×990×350)			mm
Dimensiones cámaras	700×700×120			mm
Capacidad (pizza diám. 32-33cm)	4+4 (4)			n°
Alimentación eléctrica	Trifásica + neutro	trifásica	Monofásica + neutro	
Frecuencia	50 o 60			Hz
Tensión	400-3N	230-3	230-1N	Vac
Versión 11.2 kW (5.6 kW):				
Potencia eléctrica total	11.2 (5.6)			kW
Corriente	16.2 (8.1)	28.1 (14.1)	48.9 (24.5)	A
Conexión eléctrica	cable a 4 ó 5 conductores sin enchufe			
Ampolleta iluminación cámara:				
Tipo	halógena			
Potencia	35			W
Control cocción:				
Control temperatura	separado para cielo y platea			
Máxima temperatura impostable	400			°C
Condiciones ambientales:				
Temperatura	0-40			°C
Humedad máxima	95% sin condensación			

Tabla 3.1. Especificaciones Técnicas

4.INSTALACIÓN

⚠ ATENCIÓN! Las presentes instrucciones para la instalación son de uso exclusivo del personal autorizado para la instalación y manutención de aparatos eléctricos y/o a gas. La instalación hecha por otras personas no autorizadas puede causar daños al aparato, a personas, animales o cosas.

Además, en el caso de que para proceder a la colocación del aparato sea necesario realizar modificaciones o completar las instalaciones existentes, de gas o eléctricas del edificio en el cual el horno va puesto, quién hace tales modificaciones debe proveer a la certificación que dichos trabajos han sido efectuados según las normas vigentes en el país de instalación.

4.1 Control a la entrega

Salvo diferente acuerdo, los productos se entregan cuidadosamente embalados con una robusta estructura de madera y con una hoja de nylon a burbujas, para así protegerlo de golpes y de la humedad durante el transporte, entregándolo al transportador en las mejores condiciones.

En todo caso , le aconsejamos controlar el embalaje a la recepción para verificar si presenta señales de daño. En caso positivo, tomar nota de dichas anomalías en el recibo de transporte, el cual deberá ser firmado por el conductor.

Una vez desembalado el aparato, controlar si ha sufrido daños. Controlar también si se encuentran todas las piezas eventualmente suministradas sin montar (ver párrafo 4.6). En caso de daños al aparato y/o falta de piezas, tener presente que el transportador acepta reclamos sólo dentro 15 días desde el momento de la entrega y que la empresa constructora no responde por daños a sus productos durante el transporte. De todas maneras, quedamos a disposición para asistirle en la presentación de su reclamo.

⚠ En caso de daños no tratar de usar el aparato y dirigirse a personal altamente especializado.

4.2 Elección del lugar de instalación

El buen, seguro y duradero funcionamiento del aparato depende también del lugar en el cual se instala, por lo tanto se aconseja evaluar cuidadosamente dónde instalarlo, aún antes de que éste le sea entregado.

Instalar el aparato en un lugar seco y fácilmente accesible, sea para el uso como para la limpieza y la manutención. La zona circunstante debe ser mantenida libre.

⚠ En particular, se debe evitar la obstrucción de las aperturas de enfriamiento (Fig.4.1).

En todo caso, debe ser instalado por lo menos a 20 cm de las paredes del local o de otros aparatos.

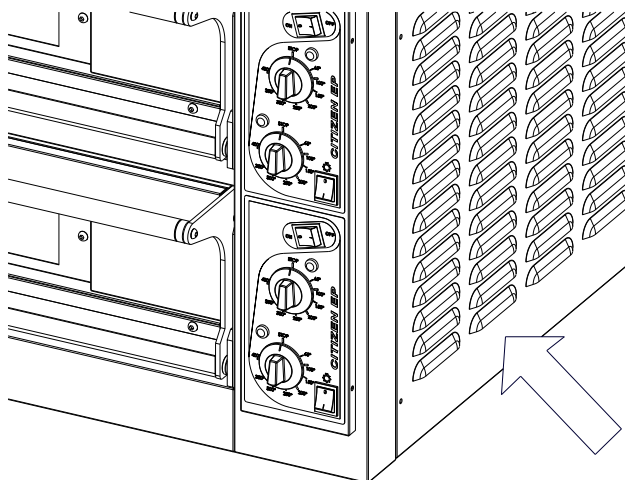


Fig.4.1. Aperturas para e enfriamiento

⚠ En fin, asegurarse que la temperatura y la humedad relativa del local en el cual el aparato deba ser instalado, no superen nunca los valores máximos y mínimos indicados en las características, (ver cap.3). Si se superan dichos valores (temperatura o humedad relativa máxima), el aparato podría imprevediblemente quedar fuera de uso o dañarse las partes eléctricas, creando situaciones de peligro.

⚠ La empresa constructora no responde por daños causados por la falta de observación de las normas vigentes, relativas a la correcta instalación de las maquinarias.

4.3 Movimiento del módulo

Para descargar y transportar el módulo aún embalado, se debe usar un carro elevador o un transpallet con capacidad de al menos igual al peso del módulo, metiendo las horquillas en el espacio previsto en la parte inferior del embalaje.

Para transportar el módulo sin embalaje, meter las horquillas en la cámara superior.

⊘ Además, para evitar daños al módulo, meter material protector entre las horquillas y él mismo.

⚠ En todos los casos, con el fin de evitar movimientos imprevistos, tener en cuenta la posición del baricentro (Fig. 4.2 e Tab. 4.1).

⚠ Poner atención que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej.: películas y poliestirol). ¡Peligro de sofocación!

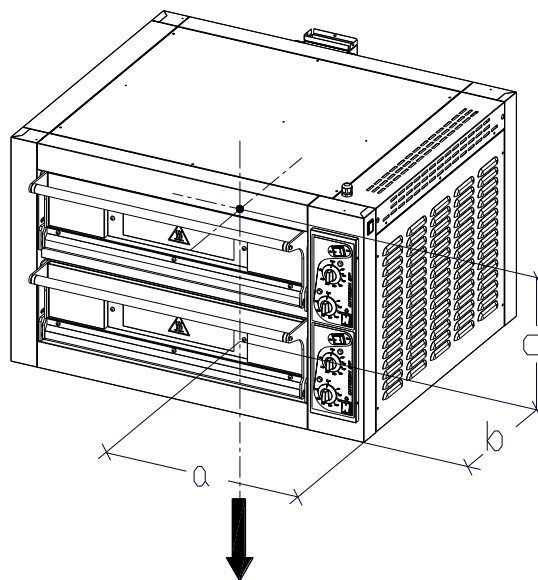


Fig.4.2.Posición del baricentro

	a (mm)	b (mm)	c (mm)
PEZ430 mono-cámara	495	435	175
PDZ430 bi-cámara	495	435	295

Tab.4.1 Posición del baricentro

4.4 Conexión Eléctrica

⚠ Los aparatos se suministran con un cable de conexión eléctrica dotado de conductor a tierra. De acuerdo a las normas de seguridad vigentes, **es obligatorio conectar el conductor de**

tierra (amarillo-verde) a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser correctamente verificada según las normas en vigor.

⚠ Antes de efectuar cualquier conexión controlar que las características de la red eléctrica a la cual el aparato debe ser conectado, correspondan a las características de alimentación pedidas (ver cap.3 y la chapa de homologación)

El cable de alimentación debe terminar con un enchufe para conectarse a un cuadro de alimentación eléctrica, éste último dotado de la toma correspondiente y de un interruptor magneto-térmico diferencial.

El dúo toma-enchufe debe ser tal que el conductor a tierra sea el primero a conectarse y el último a desconectarse y debe ser dimensionada para la corriente nominal (ver cap.3). Son idóneas a tal fin las tomas y enchufes para uso industrial tipo CEE17 o, en todo caso, otras que cumplan con la norma europea EN 60309.

El dispositivo de protección térmico debe ser tarado a la corriente nominal total; el dispositivo de protección magnético debe ser tarado a la corriente instantánea máxima (en el caso de hornos es de poco superior a la nominal, en el caso de máquinas es la corriente de partida del motor más potente), mientras el dispositivo diferencial debe ser tarado a la corriente de 30 mA (ver cap. 3)

La empresa constructora no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas.

Para la exacta posición de salida del cable de alimentación sobre el aparato, ver Fig.4.4, Fig.4.5.

4.5 Descarga productos de cocción

¡ATENCIÓN! Proceder con la instalación del horno según el standard definido por la normativa vigente en el país de instalación, respecto a esta tipología de hornos, con el fin de

garantizar la habitabilidad del ambiente de trabajo. Para mayores informaciones, es necesario consultar las normativas específicas.

⚠ Para el buen funcionamiento del horno, es necesario verificar el correcto tiraje del sistema de evacuación de los vapores y olores de cocción.

La empresa constructora no responde por daños derivados de la falta de observación de dichas normas, así como lo reportado en el presente manual.

Para la posición de las conexiones a la descarga vapores ver Fig. 4.4 en el caso de módulo sin top; Fig. 4.5 en caso de módulo con top.

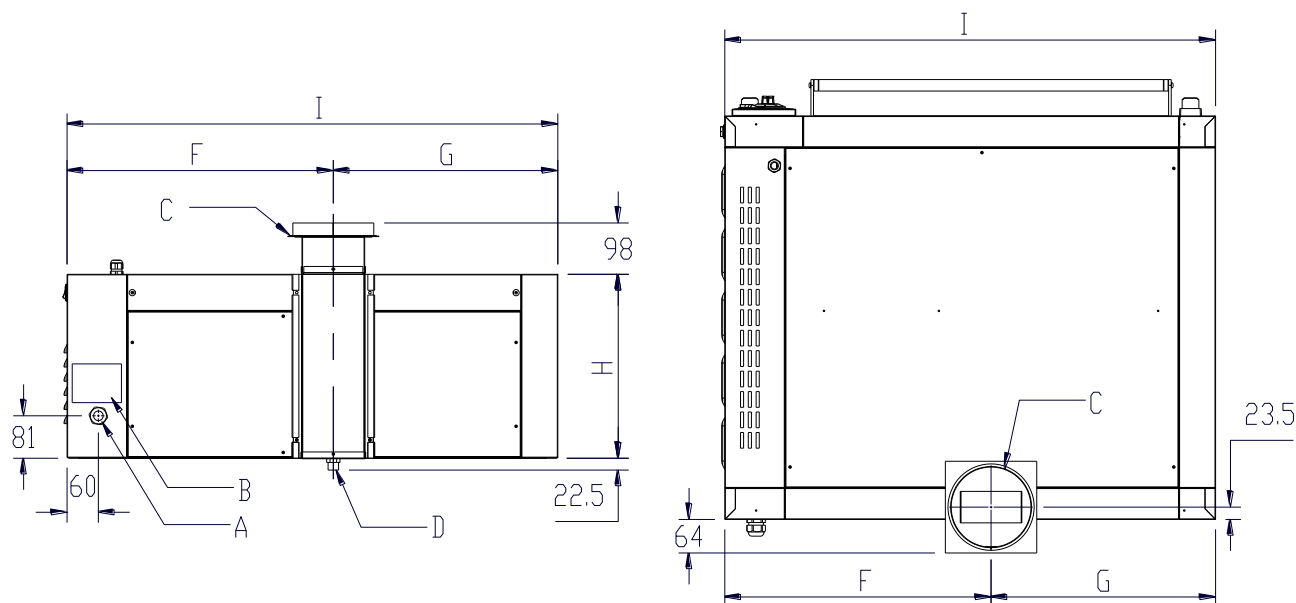


Fig.4.4 Posición de ingreso del cable eléctrico, de la descarga vapores, de la descarga condensación y de la chapa de homologación datos en el caso de módulo sin top.

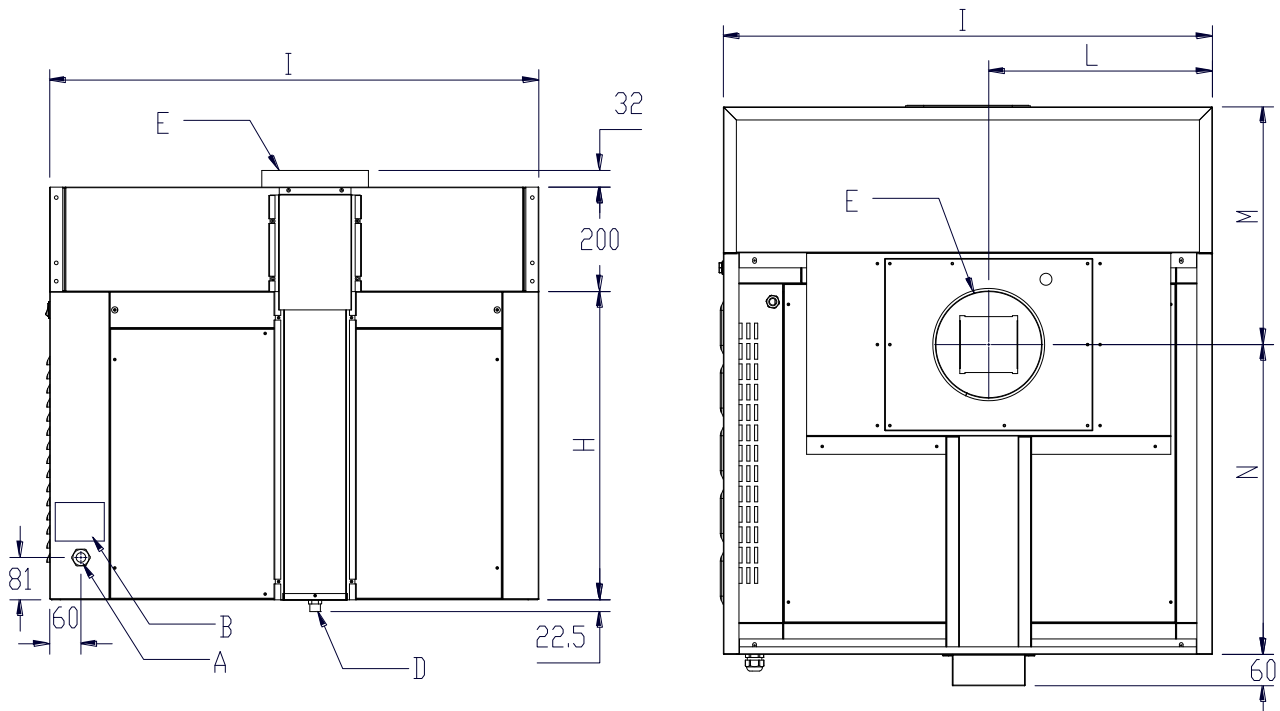


Fig.4.5 Posición de ingreso del cable eléctrico, de la descarga vapores, de la descarga condensación y de la chapa de homologación datos en el caso de módulo con top.

A= INGRESO ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

B= CHAPA HOMOLOGACION DATOS TECNICOS

C= EMPALME DESCARGA VAPORES Ø 155mm (COD. TUBO0224) *

D= DESCARGA CONDENSACIÓN (COD. TUBO0223)

E= DESCARGA VAPORES Ø 200mm

	F [mm]	G [mm]	H [mm]	I [mm]	L [mm]	M [mm]	N [mm]
PEZ430 mono-cámara	535	455	350	990	455	455	693
PDZ430 bi-cámara	535	455	590	990	455	455	693

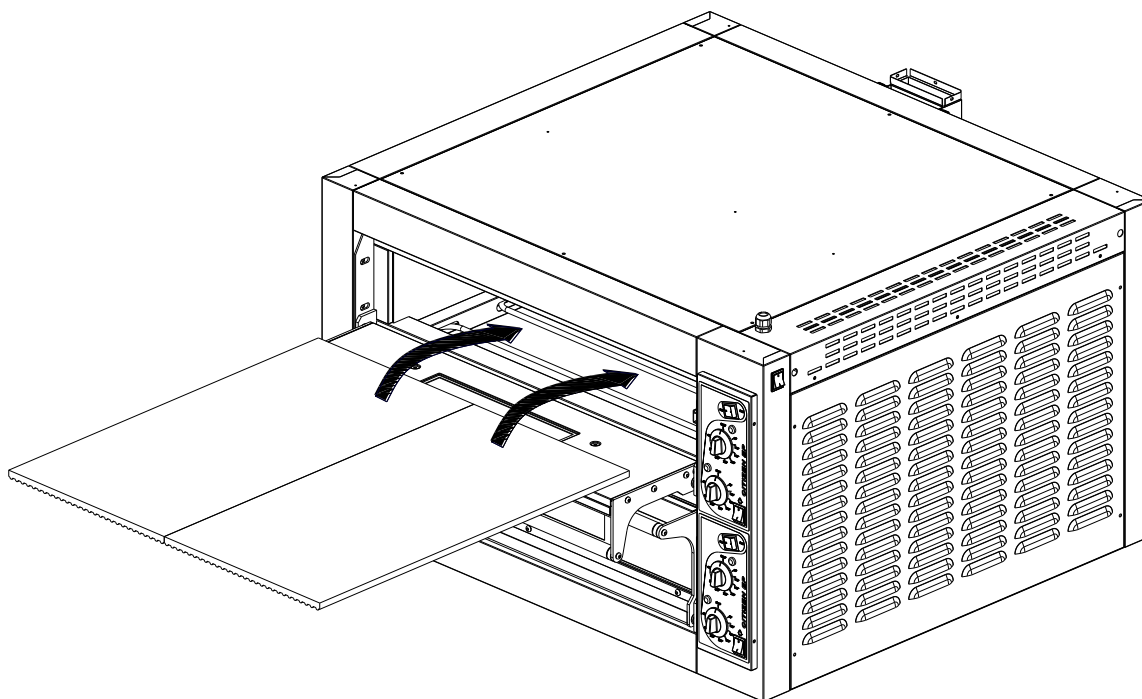
*** NOTA: En caso de que el módulo sea entregado sin top, tendrá en dotación el empalme descarga vapores (para tubería Ø155mm).**

⚠ Controlar el correcto tiraje del sistema de evacuación de vapores y olores de cocción (ver párrafo 4.5).

4.6 Control previo inicio trabajo

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

- montaje de piezas eventualmente desmontadas:
 - 1) empalme descarga vapores, en caso de módulo sin top (ver Fig. 4.4 posición C)
 - 2) descarga condensación (ver Fig. 4.4 posición D)
 - 3) planos refractarios (ver Fig. 4.6)
- control del cableado eléctrico;
- control de las funciones del panel de comandos;
- control del funcionamiento de la capa, si está presente.



Nota: Poner los planos refractarios con la superficie ondulada vuelta hacia abajo

Fig.4.6 Posicionamiento de los planos refractarios

5.FUNCIONAMIENTO

5.1 Panel comandos

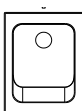
La Fig.5.1 muestra el panel de control con todos los comandos:

5.1.1 General

Interruptor luminoso ON/OFF cámara

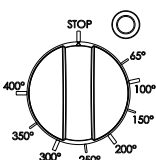


Interruptor luminoso luz cámara

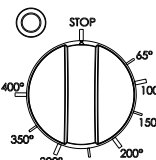


Interruptor capa aspirante
(en el lado superior derecho del horno
ver párrafo 5.2.4)

5.1.2 Control temperatura



Espía y regulador
temperatura cielo



Espía y regulador
temperatura platea

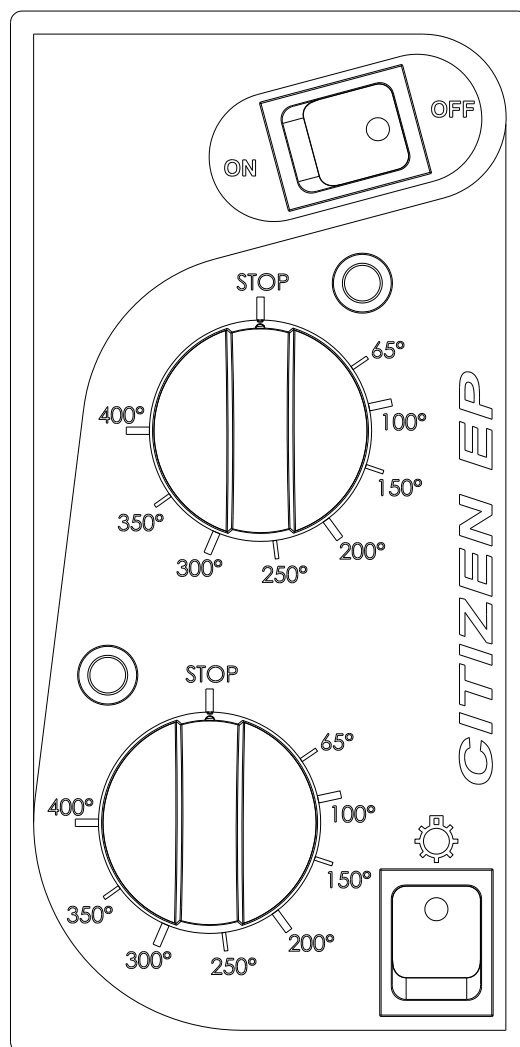


Fig.5.1 Panel de comandos

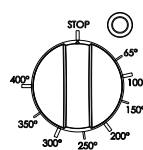
5.2 Descripción comandos

5.2.1 Interruptor luminoso ON/OFF general

Cuando este interruptor está en posición OFF, todos los indicadores del panel de comandos y los elementos calefactores de la cámara de cocción permanecen apagados. Cuando está en posición ON y los reguladores de temperatura están impostados en el valor deseado, los elementos calefactores de la cámara de cocción se encienden.

5.2.2 Interruptor luz cámara

Si se pone este interruptor en “on”, éste mismo y la luz cámara se encienden.



5.2.3 Reguladores de temperatura

Cada cámara posee dos reguladores de temperatura independientes, uno conectado a los elementos calefactores del cielo, el otro, a los elementos calefactores de la platea. Estos reguladores permiten la distribución uniforme del calor al interior de la cámara de cocción, con el fin de obtener una cocción homogénea.

Cada regulador de temperatura, a través de una sonda, controla la temperatura del relativo elemento calefactador.

Si el regulador de temperatura está posicionado a 200°C, el relativo elemento calefactador permanecerá encendido hasta cuando alcanza la temperatura de 200°C. Una vez lograda esta condición, el elemento calefactador se apaga y se vuelve a encender sólo cuando la temperatura relevada por la sonda baja 2°C respecto a la impostada al inicio.

5.2.4 Interruptor capa aspirante

Poniendo en posición "on" el interruptor, ubicado en la parte superior al lado del panel de comandos (ver Pos. 1 Fig. 5.2), se activa el encendido de la capa aspirante.

Poniéndolo en posición "off", ésta se apaga.

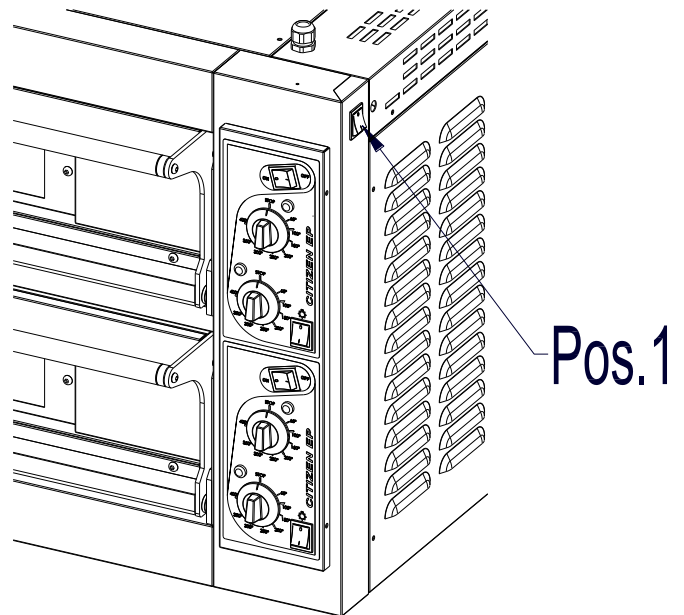


Fig.5.2

6.USO

6.1 Preparación para el uso

⚠ Si el aparato ha sido recién instalado o no utilizado por algunos días, antes de usarlo para elaborar productos alimenticios, es necesario limpiarlo completamente según cuanto indicado en el capítulo 7, para eliminar residuos de fabricación, polvo u otras sustancias que podrían contaminar los productos alimenticios.

IMPORTANTE - PRIMER ENCENDIDO

Los componentes del horno recién adquirido (planos de cocción en refractario y chapa metálica) necesitan una fase de precalentamiento.

LLEVAR GRADUALMENTE EL HORNO A TEMPERATURA EN UN ARCO DE 5-6 HORAS (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C); con ocasión del primer encendido, es un procedimiento INDISPENSABLE para evitar eventuales daños de dichas partes (cuando se alcanzan las máximas temperaturas en las primeras horas de funcionamiento).

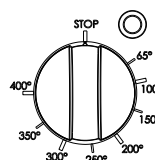
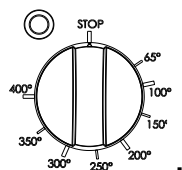
6.2 Encendido de la cámara ON/OFF

Encender el interruptor luminoso ON/OFF: el panel de control se enciende y se pueden efectuar las impostaciones de la temperatura.

6.3 Inicio cocción

A este punto, impostar las temperaturas deseadas para los

elementos calefactores del cielo



y de la placa

En poco tiempo el horno alcanzará la temperatura impostada. Si se ha impostado la máxima temperatura, el horno la alcanzará en 40-45 minutos.

6.4 Enhornar

 Atención, cuando la cámara está en temperatura, el vidrio, las partes metálicas de la puerta y algunas de las partes circunstantes, alcanzan temperaturas que son peligrosas para el cuerpo humano.

Dichas partes están identificadas con el símbolo , per advertir de este peligro.

6.5 Indicaciones generales para una buena cocción

Para los productos alimenticios en general, no es posible indicar una temperatura y un tiempo de cocción precisos, dada la enorme variabilidad de características a las que están sujetos.

En cuanto concierne a la pizza y productos similares, el tiempo de cocción y la temperatura dependen de la forma, del espesor de la pasta y de la cantidad de ingredientes agregados sobre la misma. Aconsejamos, de todos modos, hacer algunas pruebas (especialmente si precedentemente no se ha trabajado con este modelo de horno) partiendo con una temperatura de 250-300°C y teniendo presente los siguientes puntos:

1) con temperaturas más bajas, en general, se obtiene un producto de calidad mayor y más digerible; el horno no se somete a stress y dura más pero, hay que alargar el tiempo de cocción.

2) con altas temperaturas es más difícil obtener una cocción uniforme pero, el tiempo de cocción disminuye.

3) es normal que inmediatamente después de enhornar el producto se produzca una baja de temperatura de casi 20-30°C. Esto no es de considerarse como una limitación del horno, más bien una útil

indicación que al inicio de la cocción la evaporación del agua presente en el producto crudo sustrae una gran cantidad de calor. De todos modos, es siempre posible impostar una temperatura más elevada, que al momento de enhornar alcanzará el valor deseado. En todo caso, si se usa el horno a capacidad máxima, hacia el término de la cocción la temperatura volverá a subir.

4)el horno tiene una capacidad productiva máxima expresada **indicativamente** en Kg de producto por hora. Si esta capacidad productiva máxima se supera, la temperatura de la cámara de cocción disminuye también casi más de 20-30°C. En tal caso, hay que sacar la cantidad en exceso y esperar que se restablezca la temperatura antes de enhornar nuevamente.

6.6 Apagado

Al término de cada jornada de trabajo poner los reguladores de temperatura en posición STOP y apagar el interruptor luminoso ON/OFF.

En caso de períodos de larga inactividad (por ejemplo cierre por vacaciones), se aconseja apagar el interruptor general del cuadro de alimentación eléctrica.

7.LIMPIEZA

⚠ Al término de cada jornada de trabajo (o más a menudo), es necesario limpiar cuidadosamente el plano de cocción y todas las partes del horno que han estado en contacto con los productos elaborados, con el fin de evitar que tales sustancias alimenticias se degraden y contaminen, ya sea el ambiente de trabajo como los sucesivos productos que serán cocidos.

⚠ La limpieza se efectúa a horno apagado y a temperatura ambiente, previa desconexión de la alimentación eléctrica, accionando el interruptor puesto en el cuadro de alimentación

7.1 Limpieza de eventuales partes a vista

⚠ Los cristales son particularmente sensibles a repentinas variaciones de temperatura, las que pueden causar su ruptura en minúsculos fragmentos. **No manipular los cristales y no ponerlos en contacto con el agua hasta que no estén a temperatura ambiente.**

⊘ Además, se aconseja no usar instrumentos abrasivos (esponjas o similares) ya que a largo andar las partes en acero inox y cristales se ponen opacos; más bien, acostumbrarse a lavar las partes móviles antes que los residuos alimenticios se hayan secado.

7.2 Limpieza de las eventuales partes en refractario

En los hornos, para sacar los residuos de la cocción desde las superficies en refractario usar una escobilla. Si algunos residuos se han pegado a las superficies en refractario, despegarlos delicadamente con una espátula.

⚠ No usar ningún líquido y sobre todo ningún detergente; el material refractario es poroso y no es posible un buen enjuague que pueda garantizar la no contaminación de los futuros productos que irán a contacto con tales superficies.

⊘ Además, no usar instrumentos demasiado abrasivos porque el material refractario es frágil y podría fácilmente trizarse o peor aún, romperse.

7.3 Limpieza de las cámaras de cocción de los hornos

Para la limpieza de las cámaras de cocción en acero inox o en chapa aluminizada, usar una esponja blanda humedecida, eventualmente con un detergente suave, no abrasivo, poniendo atención a no dejarlo caer sobre el refractario.

En caso de consistentes depósitos de grasa, removerlos previamente con cuidado usando una espátula.

⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos: el acero se pone opaco y las partes en chapa aluminizada pierden la capa protectora; éstas últimas podrían oxidarse rápidamente.

⚠ No usar chorros de agua, porque éstos pueden penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguraciones y/o partidas repentinas.

7.4 Limpieza de las superficies exteriores

Para la limpieza de las superficies externas en acero inox y/o chapa barnizada y de los paneles de comando, utilizar una esponja blanda, humedecida eventualmente con un detergente suave, no abrasivo.

⊘ No usar detergentes abrasivos o corrosivos porque el acero se pondría opaco y el barniz se salta, con el tiempo las chapas se oxidarían.

⚠ No usar chorros de agua, pueden penetrar en el cuadro eléctrico y dañarlo, con consiguiente peligro de fulguración y/o partidas repentinas.

8.MANUTENCIÓN

⚠️ ATENCIÓN: Las presentes instrucciones para la manutención son de uso exclusivo de personal calificado para la instalación y la manutención de aparatos eléctricos y a gas. La manutención por parte de otras personas no autorizadas, puede causar daños al aparato, a personas, animales o cosas.

⚠️ Para efectuar reparaciones y controles, en la mayor parte de los casos, es necesario sacar las protecciones fijas. Esto hace accesibles los conductores en tensión. **Antes de efectuar cualquier operación de manutención eléctrica del aparato, asegurarse que el enchufe de la alimentación eléctrica esté desconectado del cuadro. Poner el enchufe en un lugar tal que el manutentor pueda fácilmente controlar que está desenchufado durante todas las operaciones sin las protecciones fijas.**

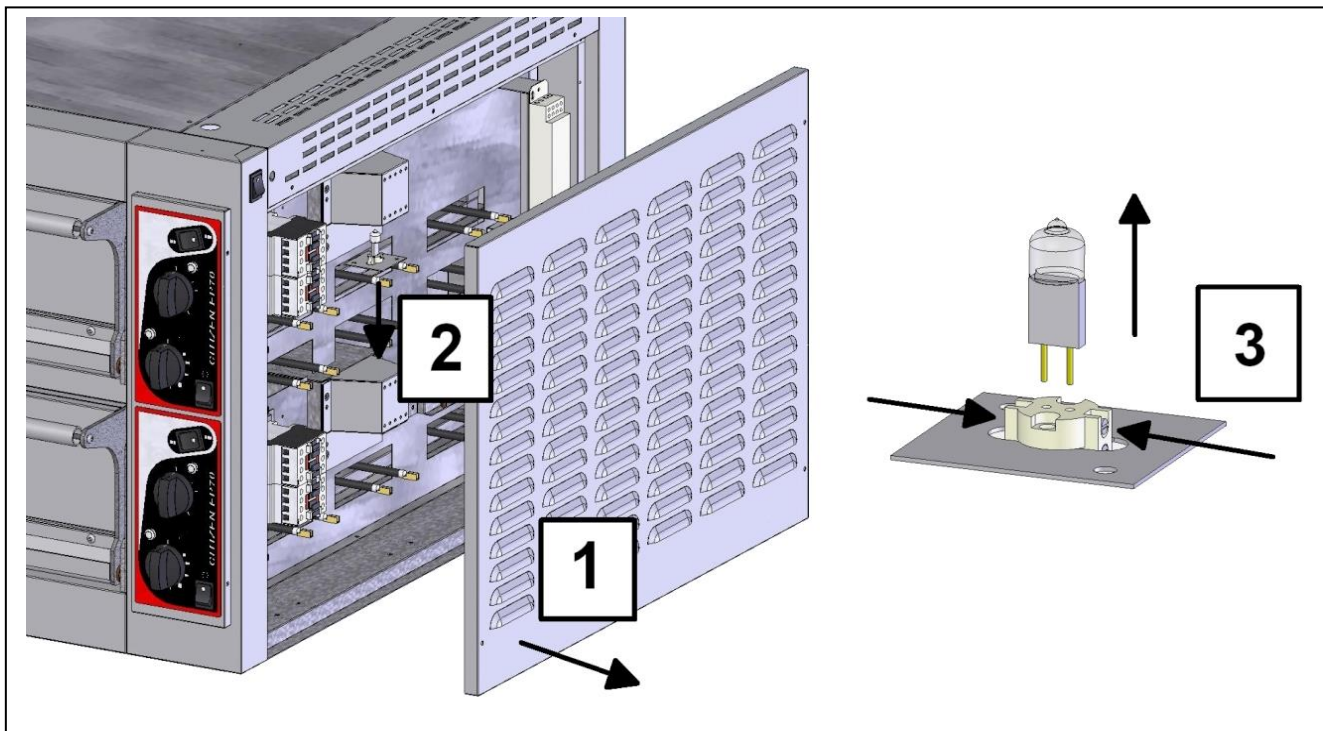
8.1 Interventos de manutención ordinaria

8.1.1 Sustitución ampolleta

⚠️ Desenchufar el aparato del cuadro de alimentación.

⚠️ El lugar en el cual se encuentra la ampolleta, es una zona del horno que no tiene aislación térmica. Esto comporta que la cubierta externa de dicho lugar alcance temperaturas elevadas durante el funcionamiento del horno. **Por lo tanto, la sustitución de la ampolleta se efectúa sólo a horno frío o con el auxilio de guantes de protección.**

Para sustituir la lámpara de iluminación de la cámara de cocción es necesario efectuar las siguientes operaciones:



- 1 - Desmontar el panel lateral derecho,
- 2 - Destornillar las tuercas que fijan el grupo de fijación vidrio y portalámpara,
- 3 - Destornillar los 2 tornillos que fijan la lámpara al portalámpara (destornillador común), y sacar la lámpara sustituyéndola con una de iguales características,
- 4 - Volver a montar el grupo fijación vidrio y portalámpara, poniendo cuidado a la correcta posición de los cables eléctricos.

8.2 Termostato de seguridad

El termostato de seguridad interviene cuando la temperatura de la cámara ha superado los 500°C, desactivando las resistencias. El termostato de seguridad es de rearme manual y está situado al interior del panel lateral derecho.

Para restablecer el funcionamiento, sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación y esperar que la cámara se enfríe.

Quite el tablero lateral ubicado a la derecha del tablero mandos y apriete el botón rojo del termostato de seguridad. El rearme no es posible hasta que la temperatura de la cámara no desciende por debajo de los 500°C.

⚠ Ya que el termostato de seguridad interviene sólo en caso de fallas graves, antes de hacer partir nuevamente el horno, controlar meticulosamente el funcionamiento del mismo y efectuar las eventuales reparaciones.

8.3 Esquema eléctrico

Las Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5 muestran los esquemas eléctricos del horno CITIZEN EP70 mono-cámara y bi-cámara en las versiones a 400Vac 3-N, 230Vac 3 y 230Vac 1-N.

N.B. Para los hornos bicámara PDZ430, versión 230Vac 1-N, a causa de la elevada absorción eléctrica total, tratar cada cámara como un horno monocámara con alimentación eléctrica separada para cada una de las cámaras; ver esquemas eléctricos Fig.10-3.

8.4 Adaptación a diferentes tensiones de alimentación

 **Atención!** Para adaptar el aparato a funcionar con diferentes tensiones de alimentación a las indicadas en la etiqueta de la predisposición inicial, es necesario efectuar tres modificaciones:

- 1) cableaje de los hilos de las resistencias
- 2) cableaje de la alimentación del panel de comandos
- 3) aplicación de la nueva etiqueta.

Hacer estas tres modificaciones con mucha atención, porque sólo de este modo el aparato se puede retener seguro.

8.4.1 Cableaje de los alambres de las resistencias

Sacar el enchufe desde el cuadro de alimentación. Remover la protección fija del cuadro eléctrico. Sacar todos los alambres de las resistencias de los telerruptores y volver a conectarlos como se indica en las Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, según la tensión y el modelo.

8.4.2 Cableaje de la alimentación del panel de comandos

Desconectar el alambre BLUE del telerruptor inferior y volver a conectarlo como se indica en las Fig.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, según la tensión y modelo.

8.4.3 Aplicación de la nueva etiqueta

Aplicar una etiqueta indeleble debajo de la chapa de homologación con los datos de la nueva predisposición. (Fig.4.4, Fig.4.5).



Fig.10-1 Esquema eléctrico PEZ430 mono-cámara, versión a 400 Vac. 3-N.

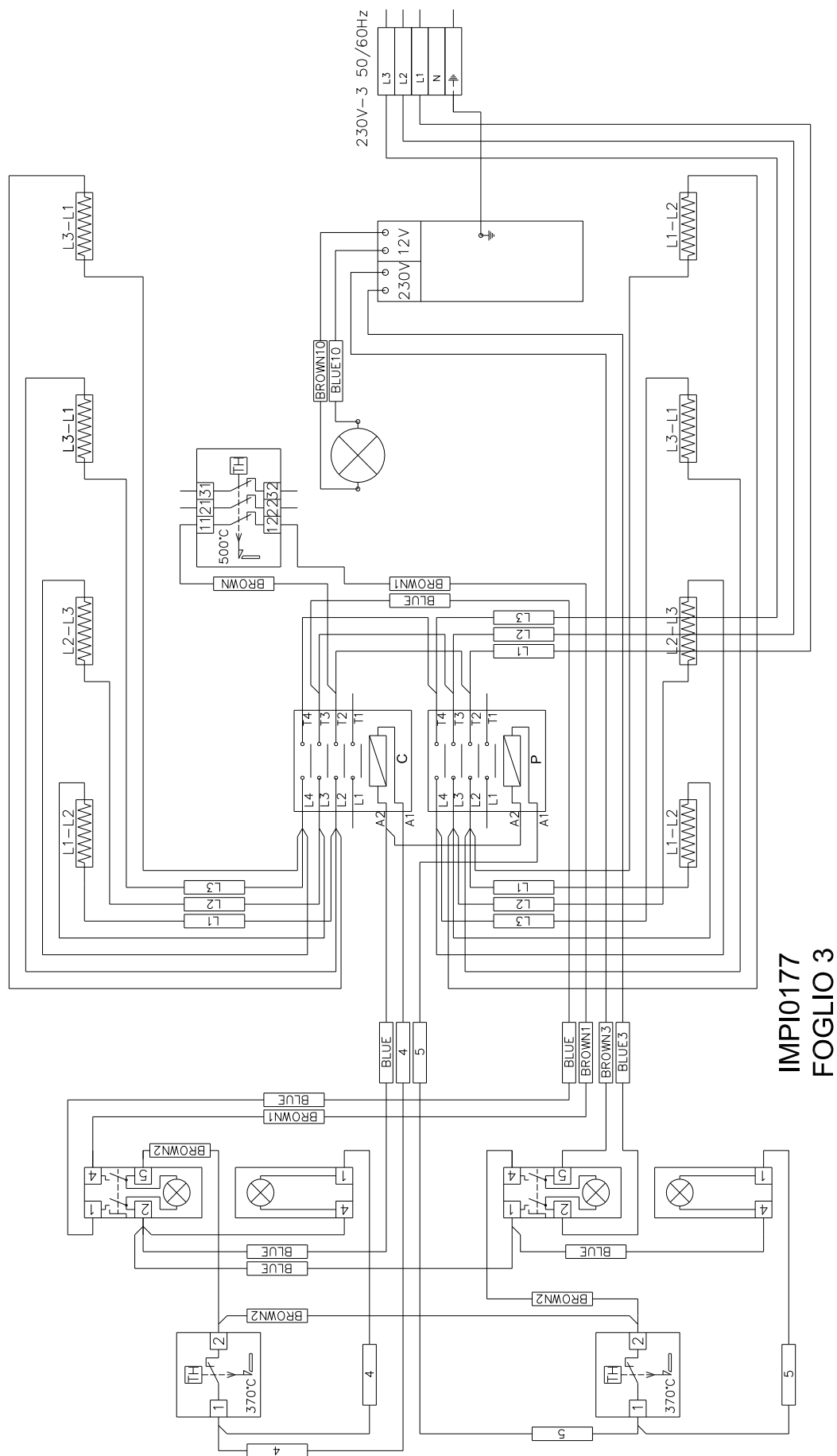


Fig.10-2 Esquema eléctrico PEZ430 mono-cámara, versión a 230 Vac.
3.

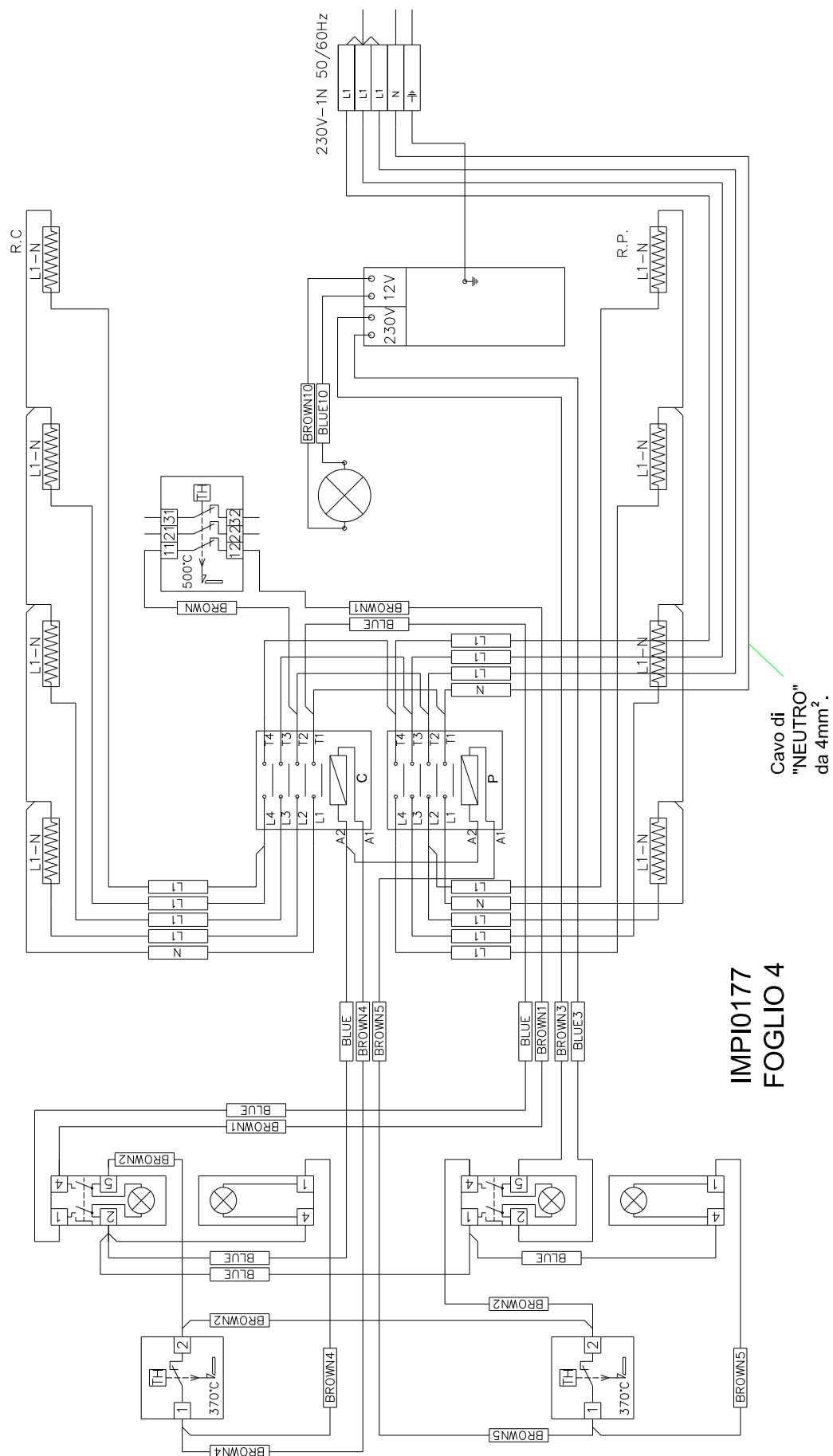


Fig.10-3 Esquema eléctrico PEZ430 mono-cámara, versión a 230 Vac. 1-N

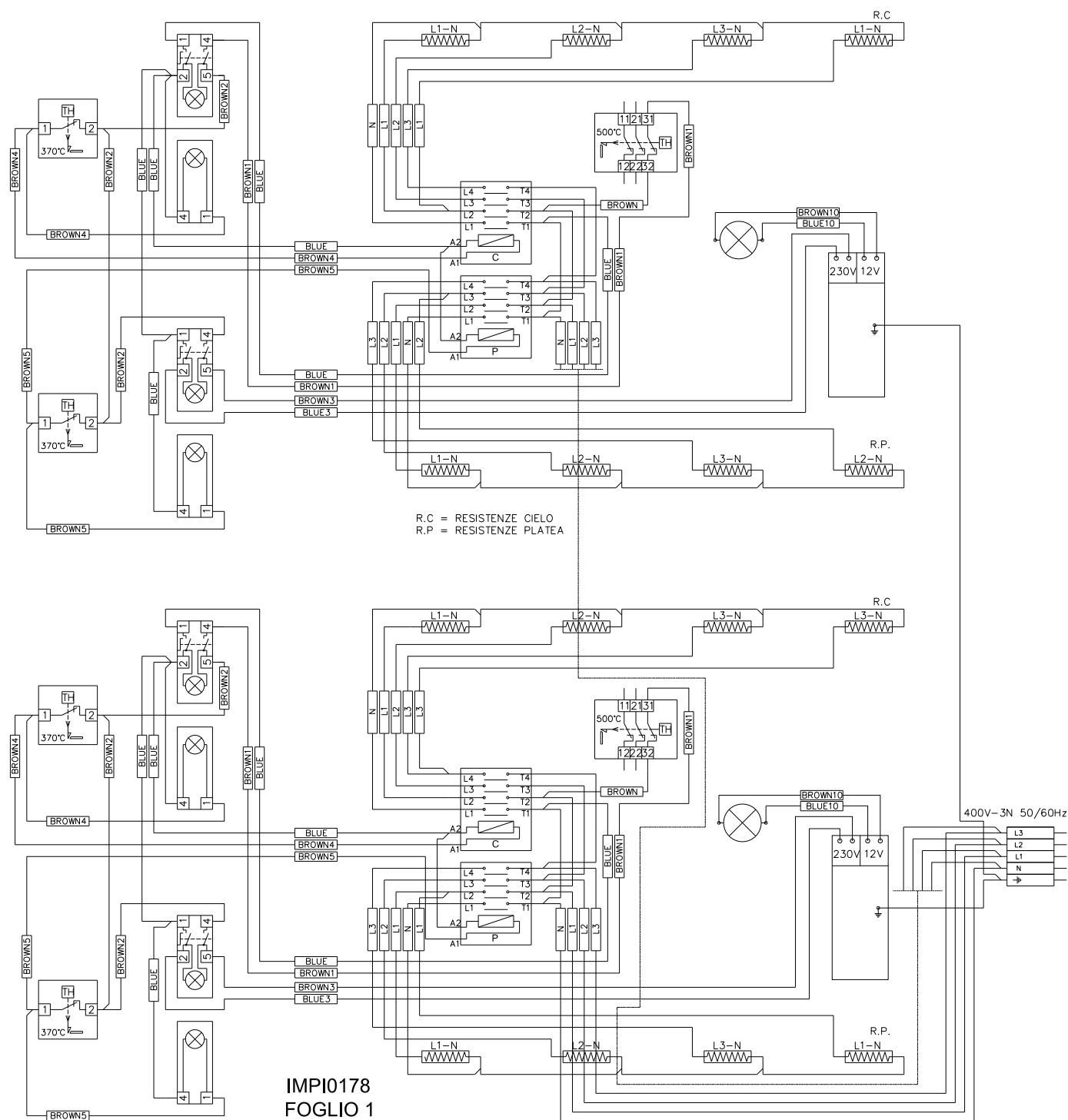


Fig.10-4 Esquema eléctrico PDZ430 bi-cámara, versión a 400 Vac. 3-N.

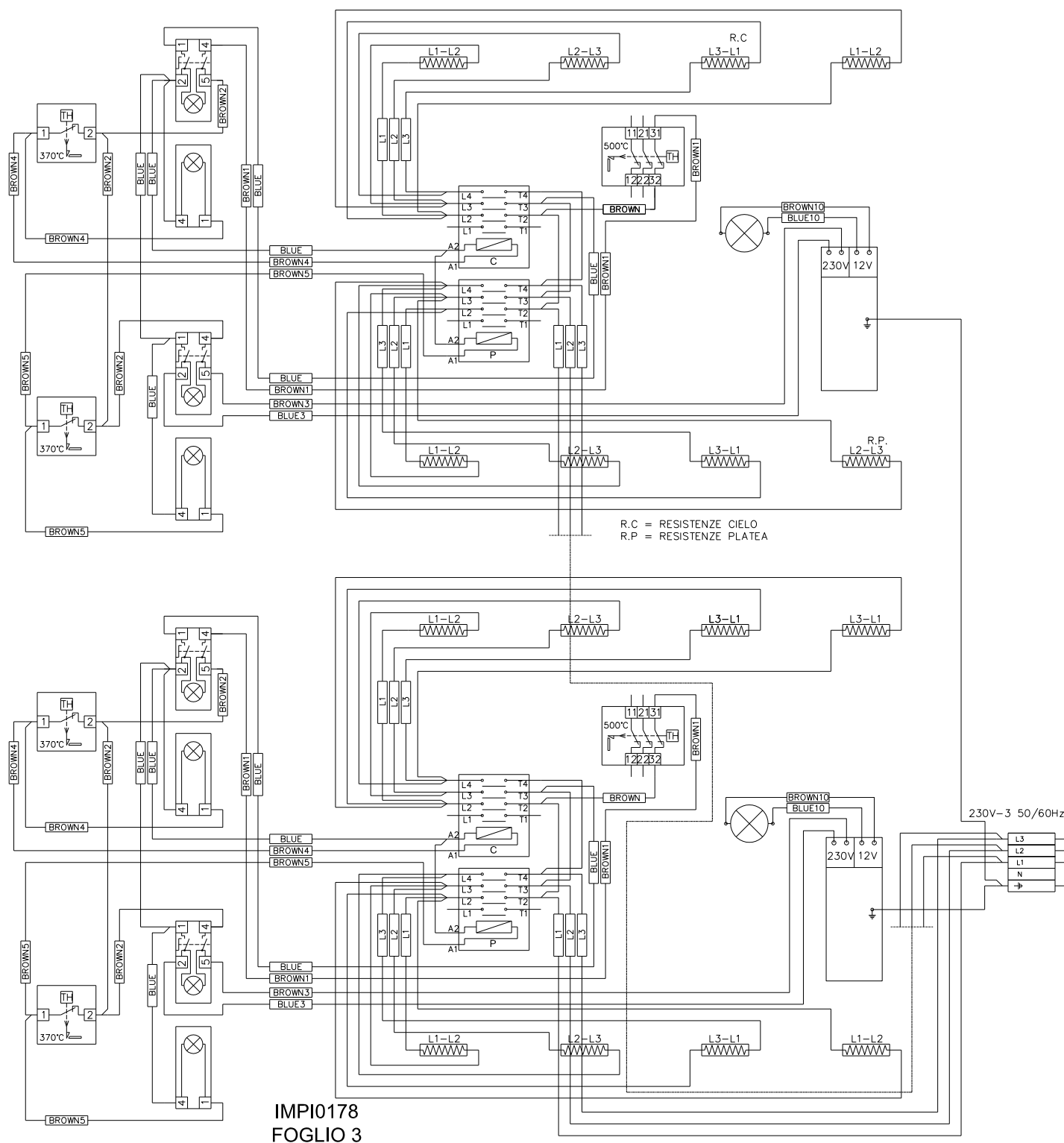


Fig.10-5 Esquema eléctrico PDZ430 bi-cámara, versión a 230 Vac. 3.

N.B. Para la versión en 230Vac 1-N de los hornos bicámara PDZ430, ver párrafo 8.3 y esquemas eléctricos Fig.10-3.

8.5 Dibujos técnicos y lista de repuestos

Para interventos más complejos o en caso de rupturas, le rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos y dibujos técnicos relativos a cada una de las piezas elencadas.

Dibujos técnicos Fig. 10-7, 10-8, 10-9 y Tab.10.1, Tab.10.2.

Pos	Descripción	Códigos	
		PEZ430 mono-cámara	PDZ430 bi-cámara
1	PUERTA EXTERNA	PORT0471	PORT0471
2	ABRAZADERA SX	SUPP0497	SUPP0497
3	MARCO PUERTA	PORT0513	PORT0513
4	TUBO MANIJA	MANI0105	MANI0105
5	PUERTA INTERIOR	PORT0470	PORT0470
6	CRISTAL PUERTA	CRIS0026	CRIS0026
7	PLANO REFRACTARIO	REFR0053	REFR0053
8	LATERAL SX	FIAN0573	FIAN0569
9	CIELO	FIAN0571	FIAN0571
10	FONDO	FIAN0574	FIAN0570
11	CHIMENEA	TUBO0218	TUBO0217
12	LATERAL DX	FIAN0572	FIAN0568
13	SUJETADOR VIDRIO	CARP1699	CARP1699
14	CRISTAL LUZ CÁMARA	CRIS0027	CRIS0027
15	SOPORTE COMPONENTES ELÉCTRICOS	SUPP0214	SUPP0214
16	PANEL COMANDOS	CART0303	CART0302
17	RESISTENCIA	RESI0159	RESI0159
18	ABRAZADERA DX	SUPP0496	SUPP0496
19	BUJE	BOCC0020	BOCC0020
20	MARCO DEL VIDRIO	CARP1920	CARP1920
21	RESORTE DX RETORNO PUERTA	SPRI0033	SPRI0033
22	PROTECCIÓN RESORTE PUERTA	PORT0472	PORT0472
23	RESORTE SX RETORNO PUERTA	SPRI0034	SPRI0034

Tab.10.1. LISTA DE REPUESTOS

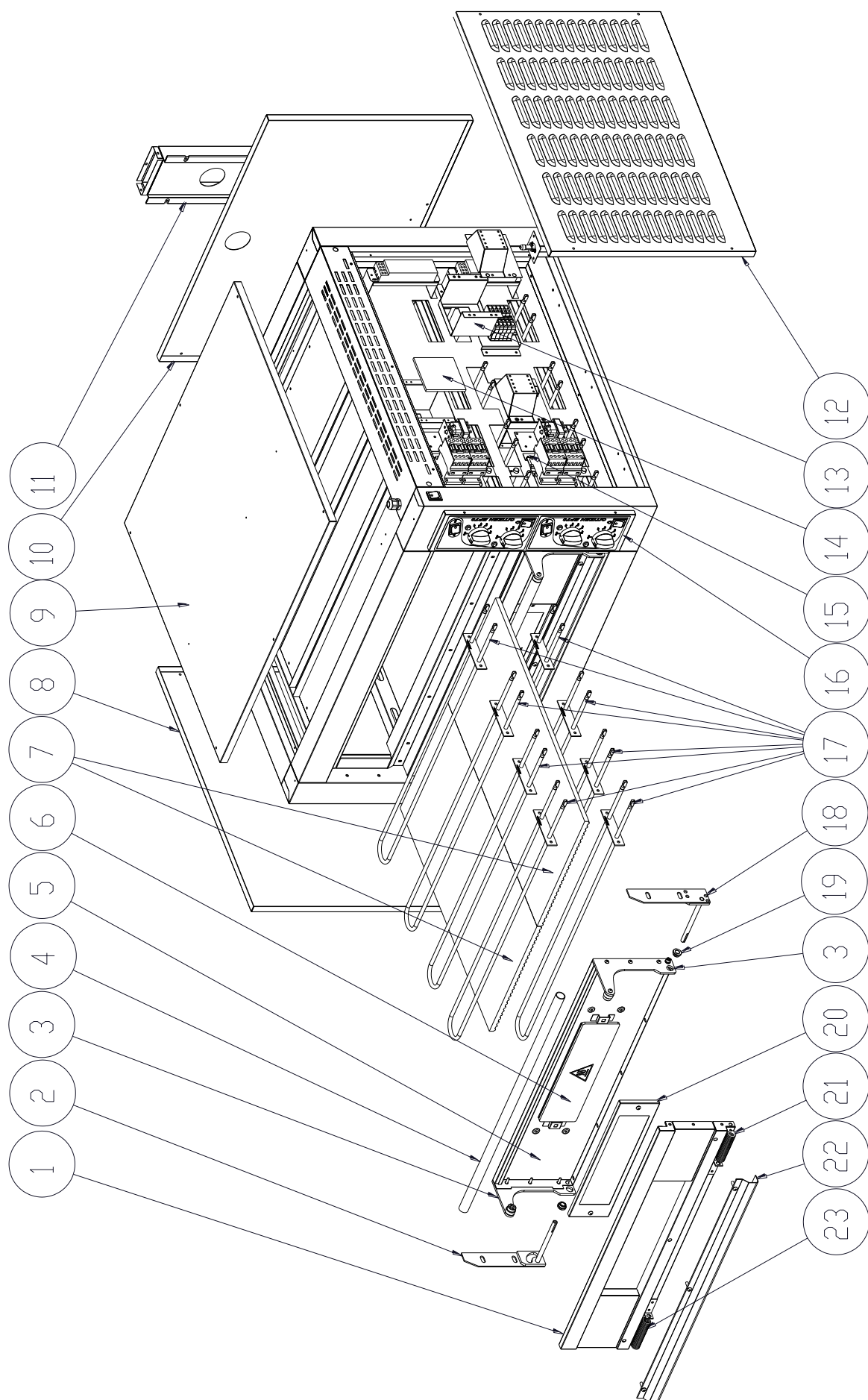


Fig.10-7 Dibujo técnico

Pos	Descripción	Códigos	
		PEZ430 mono-cámara	PDZ430 bi-cámara
1	TRANSFORMADOR	ELET0851	ELET0851
2	CIERRE BORNE 10 MMQ	ELET0729	ELET0729
3	BORNE GRIS 10 MMQ	ELET0718	ELET0718
4	BORNE DE TIERRA 10 MMQ	ELET0720	ELET0720
5	BLOQUEADOR BORNES	ELET0036	ELET0036
6	PORTALÁMPARA	LAMP0021	LAMP0021
7	AMPOLLETA HALÓGENA	LAMP0045	LAMP0045
8	TERMOSTATO DE SEGURIDAD 500°C	TERM0005	TERM0005
		TERM0076	TERM0076
9	TELERRUPTOR	ELET0432	ELET0432
10	TERMOSTATO 0-400°C	TERM0072	TERM0072
11	PANEL SERIGRAFIADO	PANN0438	PANN0438
12	INTERRUPTOR LUMINOSO 0-1	INTE0037	INTE0037
13	AMPOLLETA ESPÍA	LAMP0069	LAMP0069
14	MANOPLA	MANI0110	MANI0110

Tab.10.2 Elenco de repuestos componentes eléctricos.

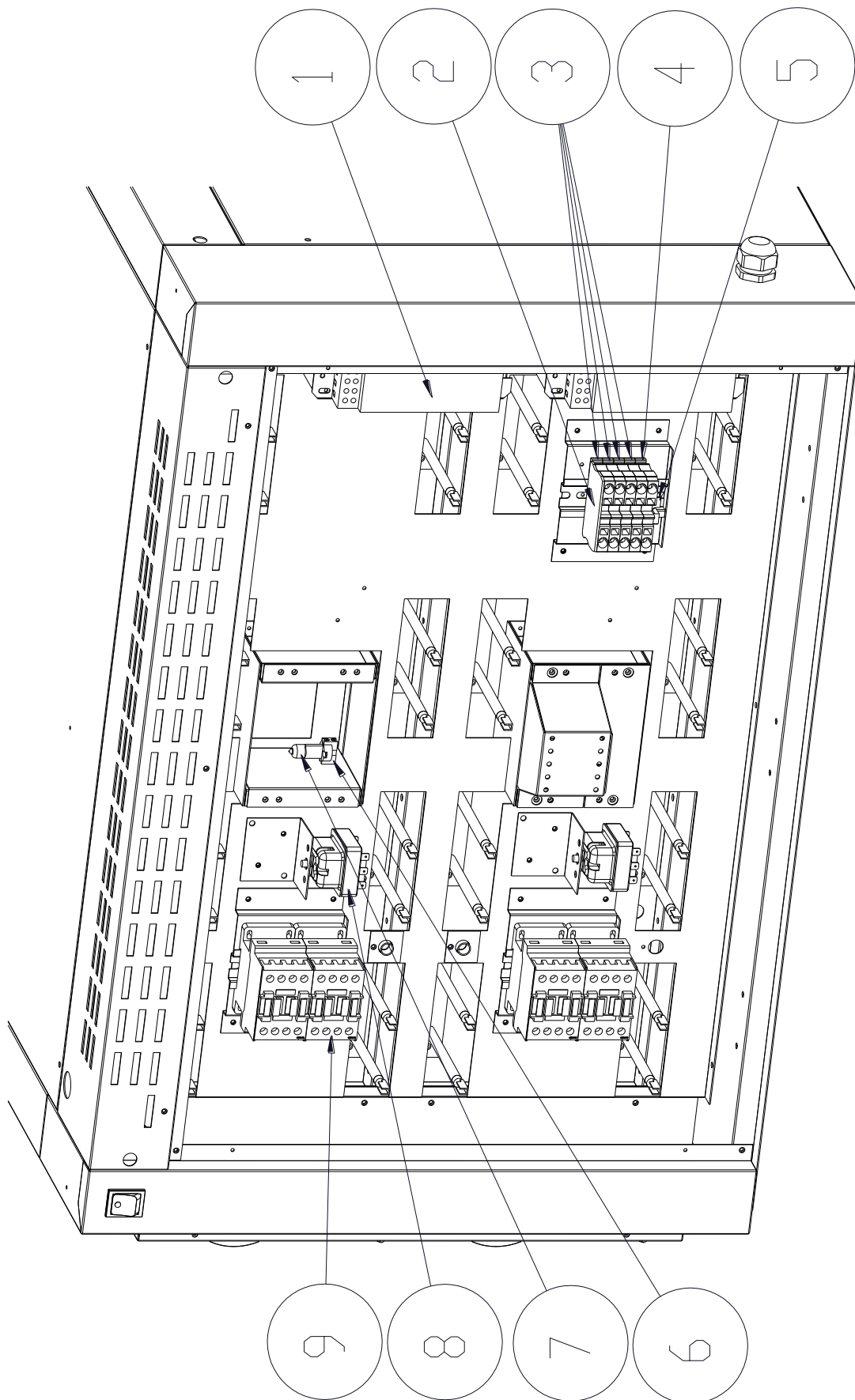


Fig.10-8 Dibujo técnico partes eléctricas

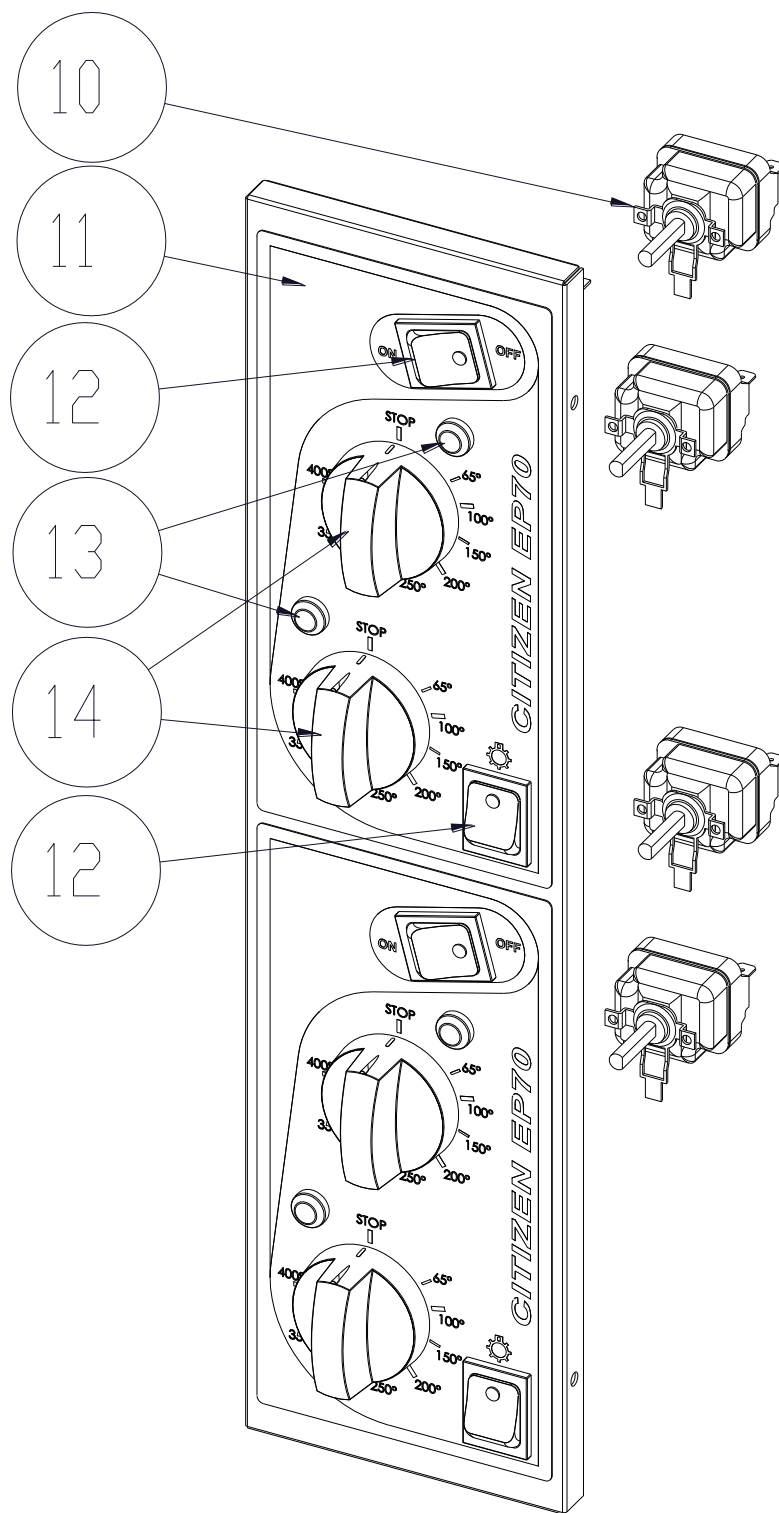
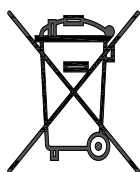


Fig.10-9 Dibujo técnico partes eléctricas

9.ELIMINACIÓN Y DEMOLICIÓN

Antes de proceder a la puesta fuera de servicio, desconectar la conexión eléctrica y otras eventuales conexiones procediendo luego al movimiento de los módulos utilizando medios idóneos tales como:carros elevadores, parancos, etc., teniendo presente la posición del baricentro (Tab.4.1.), indicada el capítulo INSTALACIÓN (4).

Los materiales que componen los hornos son los siguientes: acero inox, chapa barnizada, chapa aluminizada, vidrio, material cerámico, lana de roca y piezas eléctricas.



Separacion de desechos. Este producto no debe desecharse con la basura doméstica normal. La normativa local puede prever la separacion de desechos de esto producto en centros municipales de recogida de desechos.