





ATENCIÓN!



**EN EL PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO DEJE
ENCENDIDO POR ALGUNOS MINUTOS CON EL FIN
DE DEJAR EVACUAR HUMOS Y VAPORES DADOS
POR LOS ACEITES DE ELABORACIÓN DE LA CHAPA**

ÍNDICE

MATRÍCULA	5
ETIQUETAS DE MATRÍCULA	5
INFORMACIONES GENERALES	5
IMPORTANCIA DEL MANUAL.....	5
ESTADO "HORNO APAGADO"	5
GARANTÍA	5
DATOS TÉCNICOS	6
FICHA TÉCNICA.....	6
DESTINO DE USO	7
LÍMITES DE USO	7
INSTALACIÓN	7
PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO	7
ENSAMBLADO	8
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	11
EQUIPOTENCIAL.....	11
USO Y FUNCIONAMIENTO	12
PANEL DE MANDOS	12
PRIMERA PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO	13
ENCENDIDO DEL HORNO.....	13
CONFIGURACIONES GENERALES	14
CONFIGURACIONES Y PERSONALIZACIONES	14
CONFIGURACIÓN PARÁMETROS DE GESTIÓN TEMPERATURA HORNO	15
CONFIGURACIÓN PARÁMETROS TEMPERATURA.....	15
ENCENDIDO/APAGADO: PROGRAMADO / MANUAL / DIARIO / SEMANAL	16
PROGRAMACIÓN TIPO COCCIÓN	18
CONFIGURACIÓN PROGRAMAS DE COCCIÓN	19
FUNCIONAMIENTO MANUAL.....	21
TIMER.....	22
CHIMENEA / VENTILACIÓN	23
VAPORERA.....	24
VENTILACIÓN	27
ILUMINACIÓN	27
FUNCIÓN ECONOMÍA	27
APAGADO DEL HORNO	28
MENÚ MANTENIMIENTO	28

MANTENIMIENTO	29
LIMPIEZA	29
REMOCIÓN FRONTAL	30
DEMOLICIÓN	30
ADVERTENCIAS GENERALES	30
RECAMBIOS HORNO	31
DESPIEZO HORNO	32
RECAMBIOS PUERTA HORNO	33
DESPIEZO PUERTA HORNO	33
PARTE ELÉCTRICA	34
ESQUEMA ELÉCTRICO HORNO	34
ESQUEMA ELÉCTRICO VAPORERA	35
INSTRUCCIONES CELDA DE FERMENTACIÓN	36
ENCENDIDO CENTRALITA	36
BLOQUEO / DESBLOQUEO DE LAS TECLAS	36
ENCENDIDO LUCES CÁMARA BANDEJAS	36
REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA	36
APAGADO	36
RECAMBIOS CELDA	37
DESPIEZO CELDA	38
RECAMBIOS PUERTA CELDA	39
DESPIEZO PUERTA CELDA	39
INSTRUCCIONES CAMPANA	40
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	40
INSTRUCCIONES USO CENTRALITA	40
INSTALACIÓN ELÉCTRICA CAMPANA	41
INSTRUCCIONES CAMPANA CON CONDENSACIÓN	42
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	42
COMPONENTES DE LA CAMPANA	42
FUNCIONAMIENTO	43
INSTRUCCIONES USO CENTRALITA	43
INSTALACIÓN ELÉCTRICA CAMPANA CON CONDENSACIÓN	45
RECAMBIOS CAMPANA	46
DESPIEZO CAMPANA	47

MATRÍCULA

ETIQUETA MATRÍCULA

La matrícula está constituida por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte posterior del horno.

En la placa aparecen indicados de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- | | |
|------------------------------|---|
| - Nombre del fabricante; | - Número de serie; |
| - Potencia eléctrica (kW/A); | - Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz); |
| - Modelo; | - Año de construcción |
| - Etiqueta "Made in Italy"; | - Peso del horno |

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de usar el horno es obligatorio leer y comprender en todas sus partes el presente manual.

El presente manual debe estar siempre a disposición de los «operadores autorizados» y próximo al horno, bien guardado.

La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños a las personas, los animales y las cosas causados por la inobservancia de las normas descritas en el presente manual.

El presente manual forma parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.

Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno exclusivamente las intervenciones de su e-specífica competencia.

ESTADO "HORNO APAGADO"

Antes de efectuar cualquier tipo de intervención de mantenimiento y/o ajuste del horno es obligatorio seleccionar la fuente de alimentación eléctrica desconectando la clavija de alimentación de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y que se haya enfriado.

GARANTÍA

La empresa fabricante garantiza que los hornos se han probado en su establecimiento. La garantía del horno es de **doce meses**.



LAS MANIPULACIONES Y/O EL CAMBIO DE PIEZAS POR REPUESTOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

DATOS TÉCNICOS

FICHA TÉCNICA

	<i>GENIUS 4</i>	<i>GENIUS 6L</i>	<i>GENIUS 9</i>
Temperatura de ejercicio °C	<i>50/450</i>	<i>50/450</i>	<i>50/450</i>
Alimentación Volt	<i>400</i>	<i>400</i>	<i>400</i>
Cámaras nº	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
Potencia kW	<i>8,4 9,7 (CON VAPORERA)</i>	<i>12,3 13,6 (CON VAPORERA)</i>	<i>17,7 19,0 (CON VAPORERA)</i>
Potencia resistencia parte superior W	<i>750x6</i>	<i>750x9</i>	<i>1100x9</i>
Potencia resistencia parte inferior W	<i>550x6</i>	<i>550x9</i>	<i>800x9</i>
Dimensiones externas cm	<i>L 116 P 110 H 38</i>	<i>L 152 P 110 H 38</i>	<i>L 152 P 147 H 38</i>
Dimensiones internas cm	<i>L 72,0 P 72,0 H 18,0</i>	<i>L 108,0 P 72,0 H 18,0</i>	<i>L 108,0 P 108,0 H 18,0</i>
Peso neto kg	<i>165 175 (CON VAPORERA)</i>	<i>190 200 (CON VAPORERA)</i>	<i>215 225 (CON VAPORERA)</i>

DESTINO DE USO

El uso para el que se ha proyectado y realizado el horno es el siguiente:



USO PREVISTO: COCCIÓN DE LA PIZZA, PAN, FOCACIAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE VIANDAS EN BANDEJA.



EL HORNO SOLO PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).



ESTE APARATO NO PUEDE SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON LAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y DE CONOCIMIENTOS, A MENOS QUE HAYAN RECIBIDO ASISTENCIA O INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.



LOS NIÑOS DEBEN ESTAR VIGILADOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

LÍMITES DE USO

El horno se ha proyectado y realizado exclusivamente para el uso previsto descrito en el párrafo precedente, así pues, está absolutamente prohibido cualquier otro uso a fin de garantizar, en cualquier momento, la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

El lugar donde se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales.

- ser seco, la temperatura y la humedad relativa del local en el cual debe estar instalado no deben superar los valores indicados en la tabla de los datos técnicos;
- tener las fuentes hídricas a la debida distancia;
- ventilación e iluminación idóneas y conformes a las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes.



EN FASE DE PREDISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES, SE RECOMIENDA PREVER LA INSTALACIÓN DE UN SUAVIZADOR ANTES DEL INGRESO DEL AGUA PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA VAPORERA.



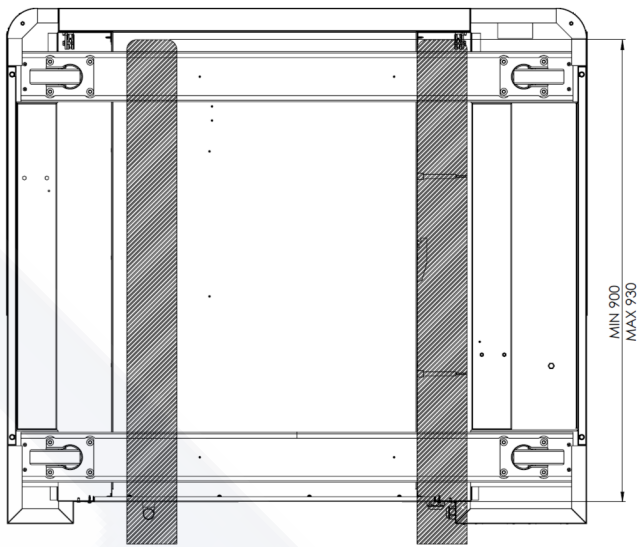
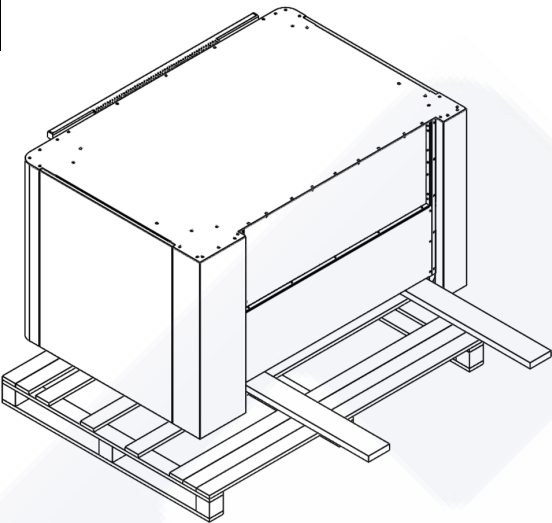
EL HORNO NO DEBE INSTALARSE CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. ASEGURE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. MANTENGA UN ESPACIO LIBRE ALREDEDOR DEL HORNO DE UNOS 30 CM.

Verifique si la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia del equipo son compatibles con los valores que figuran tanto en las características técnicas como en la placa que se encuentra en la parte posterior del horno.

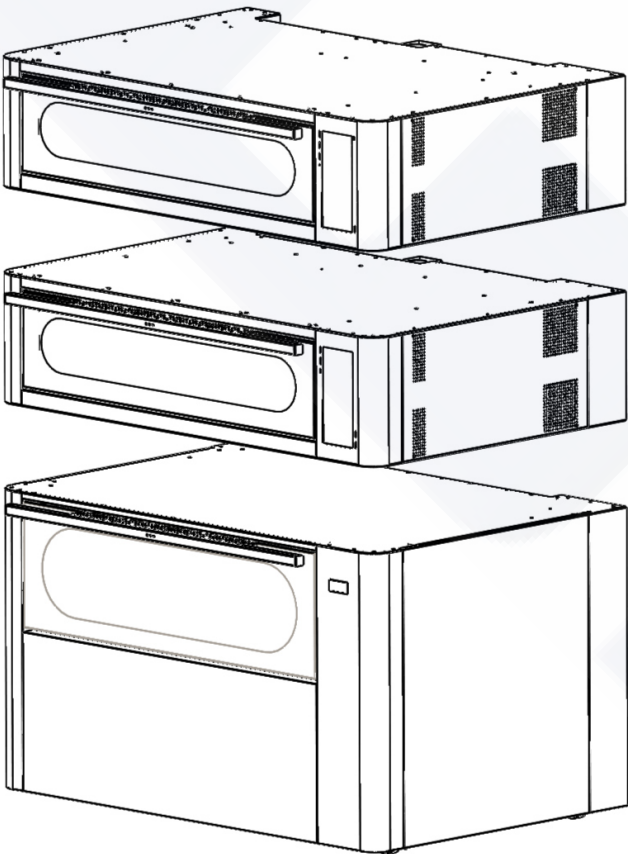
Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con la clavija instalada

ENSAMBLADO

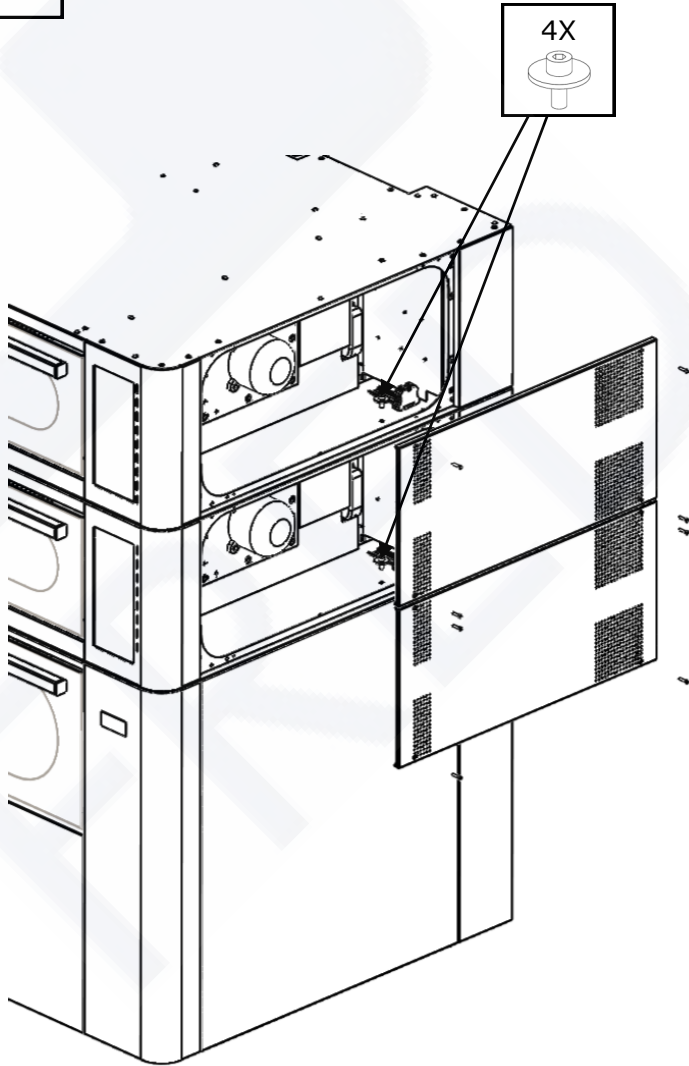
1



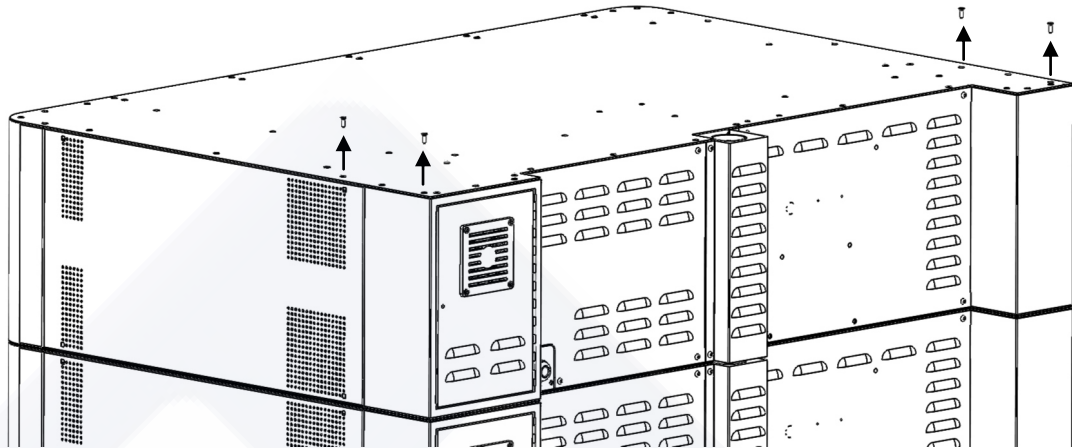
2



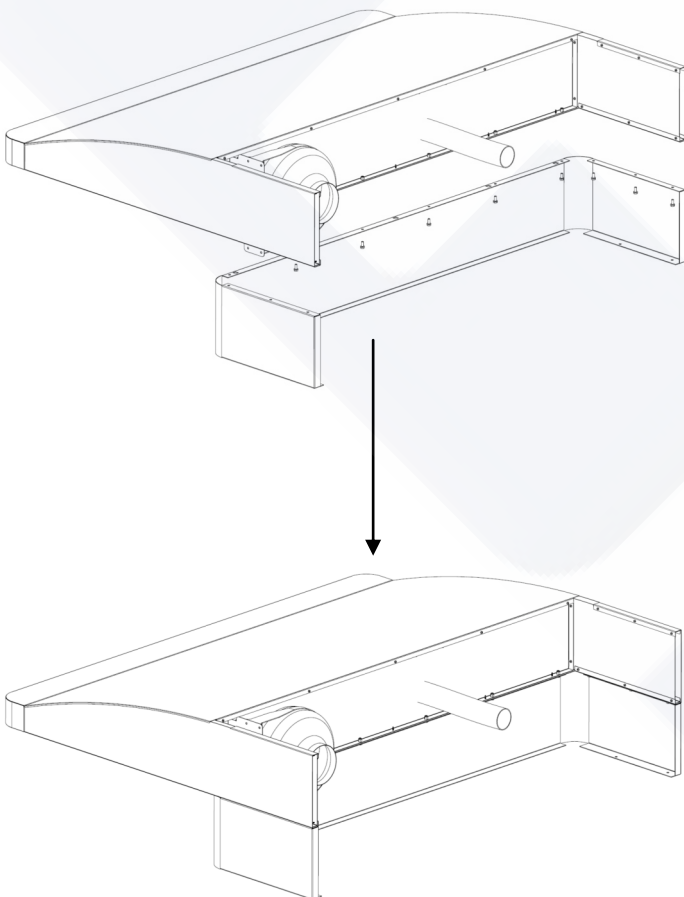
3



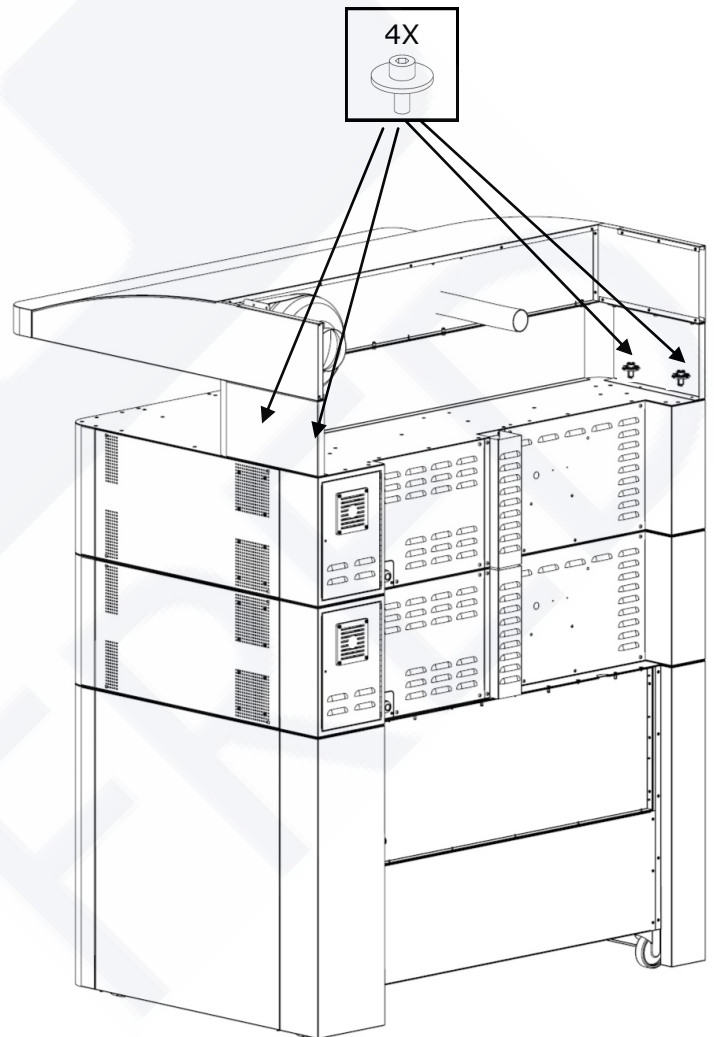
4

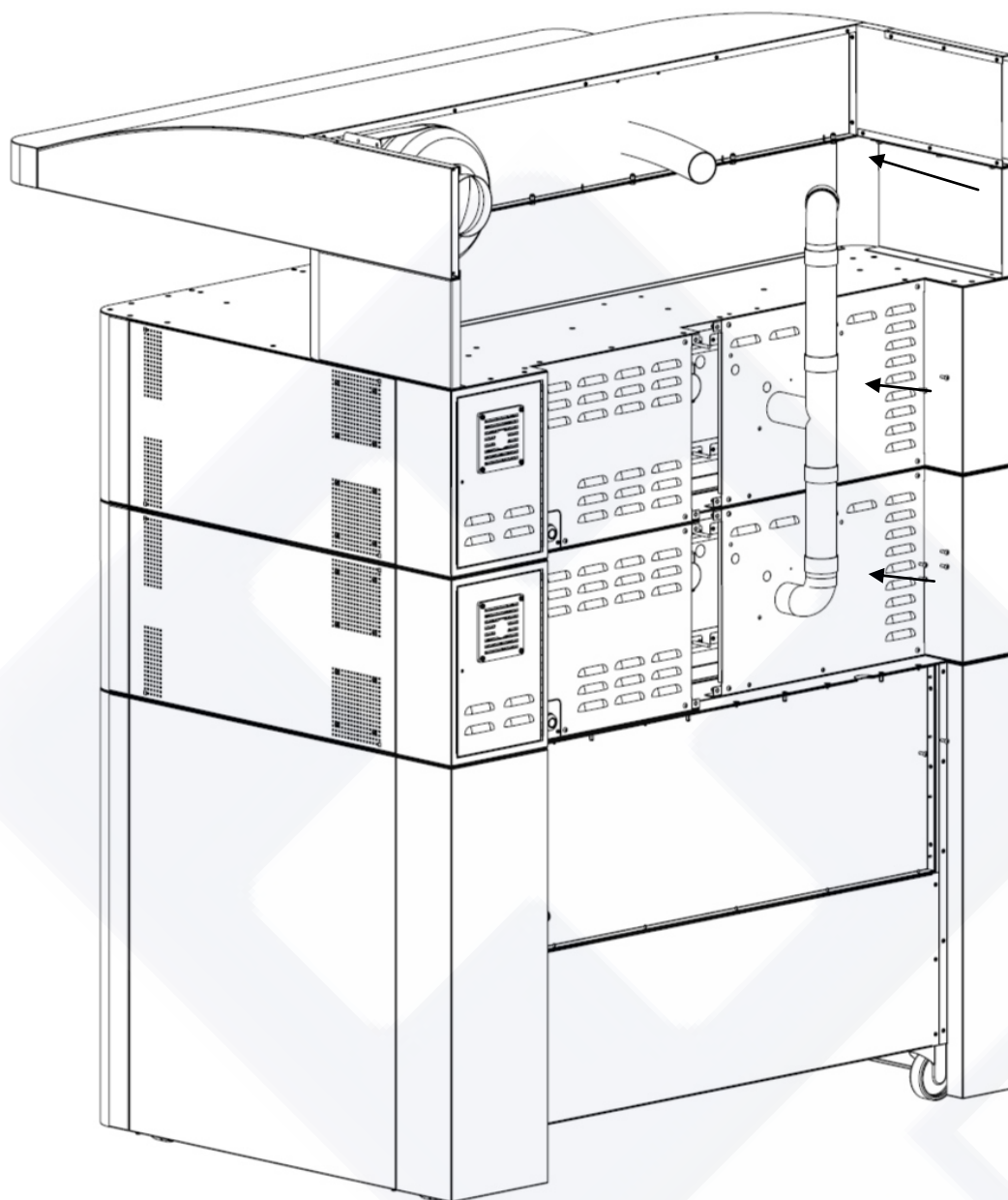


5

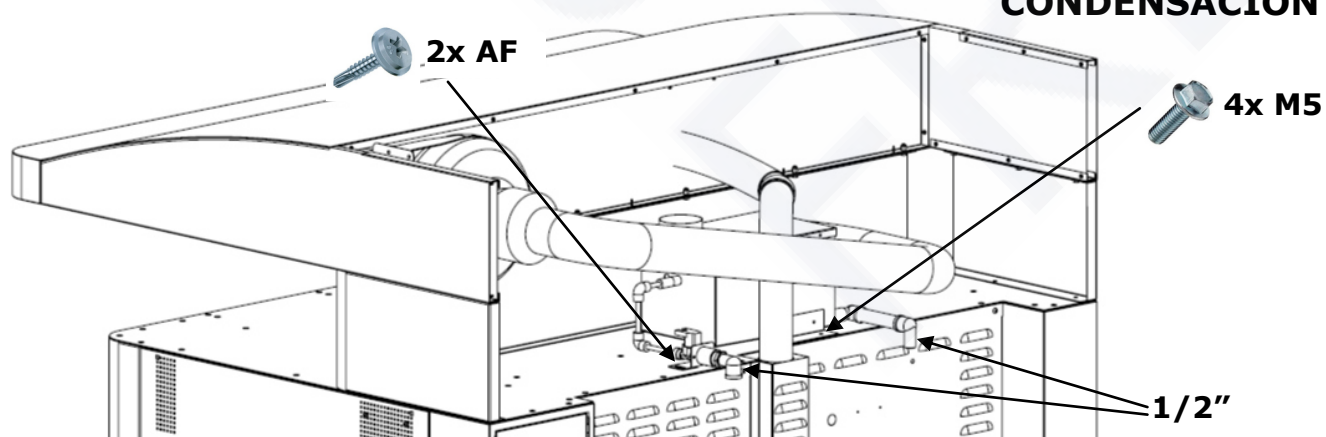


6





MONTAJE CONDENSACIÓN (OPT)



CONEXIÓN ELÉCTRICA



LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DEBE SER EXCLUSIVAMENTE REALIZADA POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) POSEEDOR DE LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES QUE EXIGEN LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO; PÍDALE QUE EMITA UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA.



PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED ES NECESARIO PREVER UN DISPOSITIVO CON UNA APERTURA ENTRE LOS CONTADORES QUE PERMITA LA DESCONEXIÓN TOTAL EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA DE SOBRETENSIÓN, DE ACUERDO CON LAS REGLAS DE INSTALACIÓN

Para conectar la máquina a la red eléctrica es indispensable proceder de la siguiente manera:

- 1) conecte a la caja de conexiones los conductores L1—L2—L3—N — $\frac{1}{2}$ de un cable de alimentación desvainado con puntales del tipo indicado en la tabla 3.1.
- 2) monte en el otro extremo del cable una clavija normalizada y polarizada (la distinción entre fase y neutro debe ser inequívoca).



UNA VEZ REALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBEN EMITIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.



EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON UNA CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE INTERVENCIÓN INFERIOR A 30 MA.

EQUIPOTENCIAL

El equipo debe integrarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca de la regleta de bornes de alimentación del horno. El hilo equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

USO Y FUNCIONAMIENTO

PANEL DE MANDOS



PRIMERA PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO



ANTES DE ENCENDER EL HORNO quite la película protectora evitando usar utensilios que puedan dañar las superficies.



NO OBSTANTE LAS POTENCIALIDADES TÉRMICAS OFRECIDAS POR EL HORNO, POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA CONFIGURABLE ES 400°C

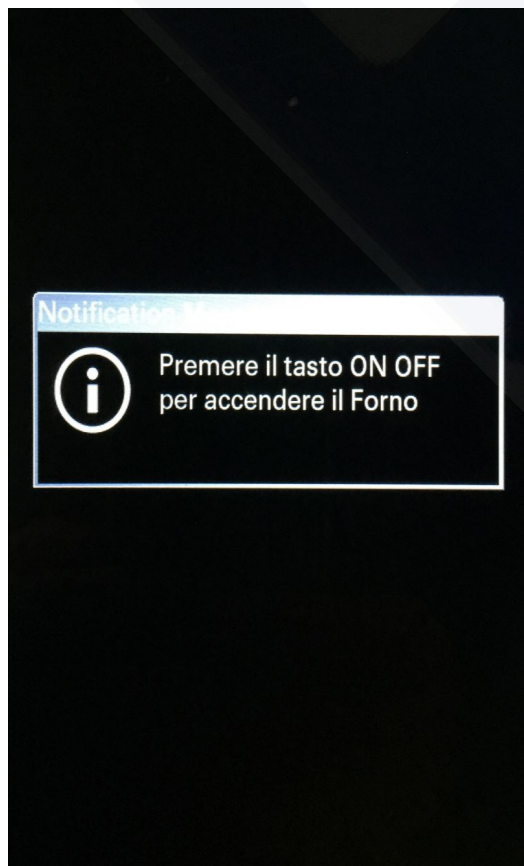


LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO SOLO PUEDE EFECTUARSE UNA VEZ CONCLUIDA LA INSTALACIÓN Y TRAS LA EMISIÓN, POR PARTE DE TÉCNICOS AUTORIZADOS, DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA LA CONEXIÓN

La primera puesta en marcha debe efectuarse procediendo de esta manera:

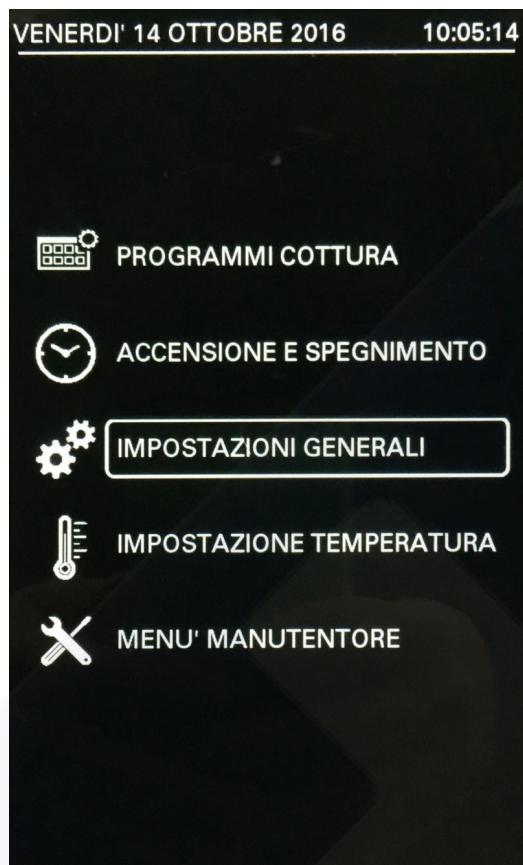
- 1) Conecte la clavija del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica.
- 2) Encienda el horno
- 3) Active el funcionamiento de las resistencias configurando la temperatura de parte superior y cámara a **150°C**; se encenderán los respectivos indicadores luminosos que señalarán el funcionamiento de las resistencias en uso;
- 4) Deje encendido el horno casi **1 h**;
- 5) Apague el horno
- 6) Abra la puerta del horno durante unos **15 min** para dejar salir eventuales vapores y olores;
- 7) Cierre de nuevo la puerta y repita la operación descrita en el punto **3)** configurando la temperatura de la parte inferior y cámara a **280°C**;
- 8) Deje encendido el horno casi **1 h**;
- 9) Apague el horno

ENCENDIDO DEL HORNO



Presione la tecla  para poner en marcha el horno.

CONFIGURACIONES GENERALES

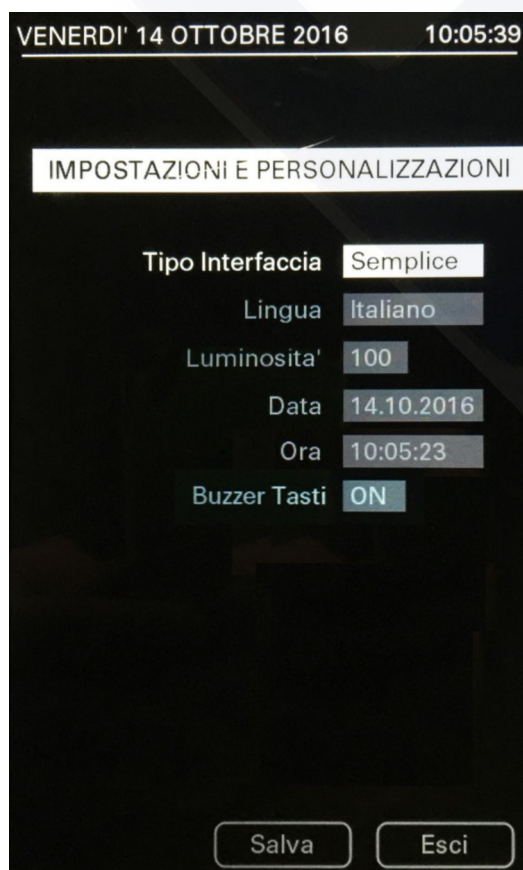


En el primer encendido realice las "configuraciones generales" del horno.

Nota: para acceder al menú utilice la tecla  , desplácese con las flechas  y  presione 

Para salir utilice la tecla 

CONFIGURACIONES Y PERSONALIZACIONES



Desde este menú es posible:

Seleccionar el tipo de gráfico:

- Simple
- Tablero
- Resistencias

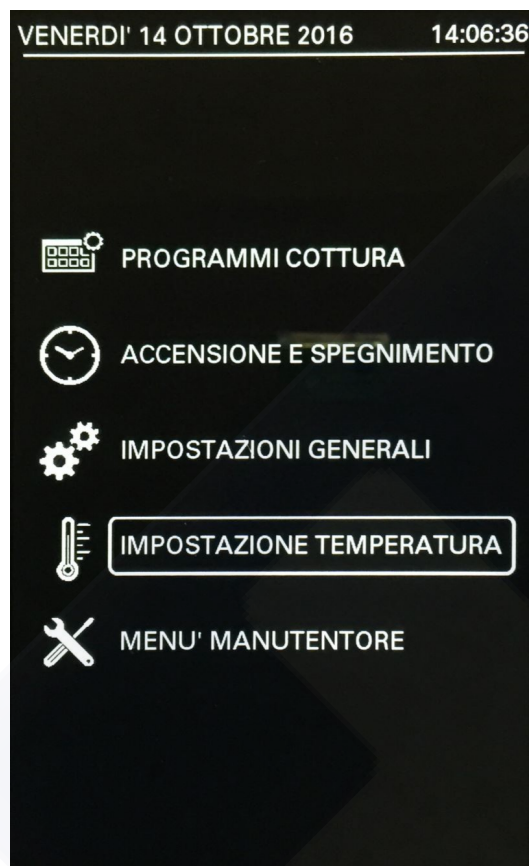
Seleccione el idioma

Configure la luminosidad del display

Configure fecha y hora actuales, al finalizar seleccione GUARDA con las flechas y presione  para memorizar los datos introducidos

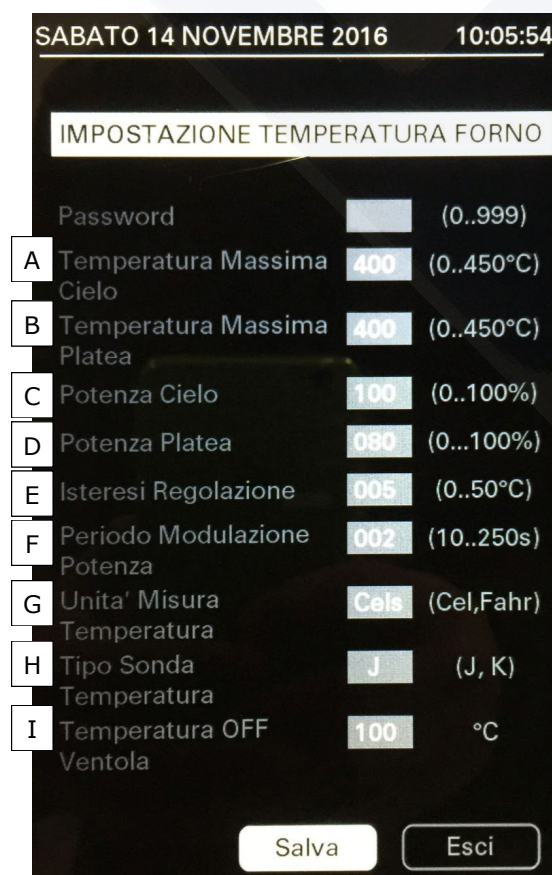
Presione  para salir.

CONFIGURACIÓN PARÁMETROS DE GESTIÓN TEMPERATURA HORNO



Este menú está protegido por contraseña del fabricante y permite definir algunos parámetros de gestión de la temperatura del horno, generalmente configurados por defecto por el fabricante.

CONFIGURACIÓN PARÁMETROS TEMPERATURA



A- Temperatura máxima configurable parte superior

B- Temperatura máxima configurable parte inferior

C- Máxima potencia erogable parte superior

D- Máxima potencia erogable parte inferior

E- Delta de intervención de los relé al alcanzar la temperatura configurada

F- Intervalo modulación potencia del horno

G- Unidad de medida temperatura (Cels. – Fahr.)

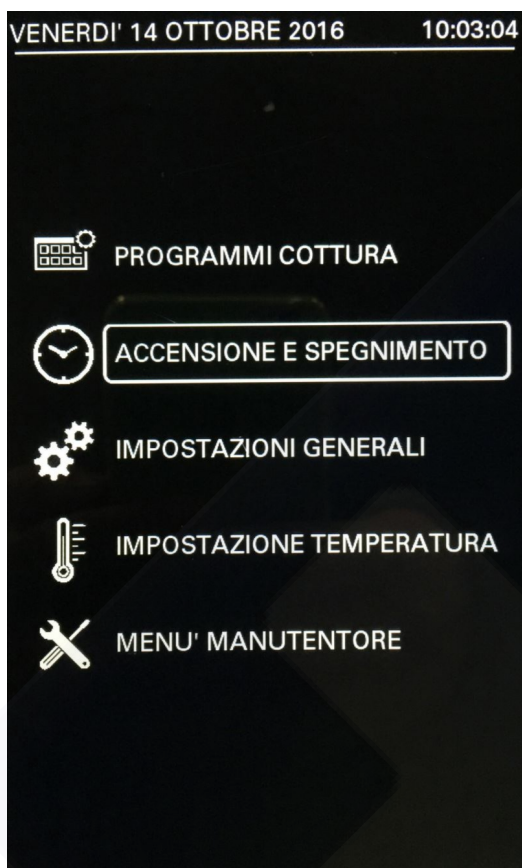
H- Tipología sonda

I- Temperatura interna del horno por debajo de la cual los ventiladores de enfriamiento se apagan

al finalizar seleccione GUARDA con las flechas y presione **OK** para memorizar los datos introducidos

Presione para salir 

ENCENDIDO / APAGADO PROGRAMADO



Presione la tecla menú 

Seleccione "encendido y apagado" y presione 

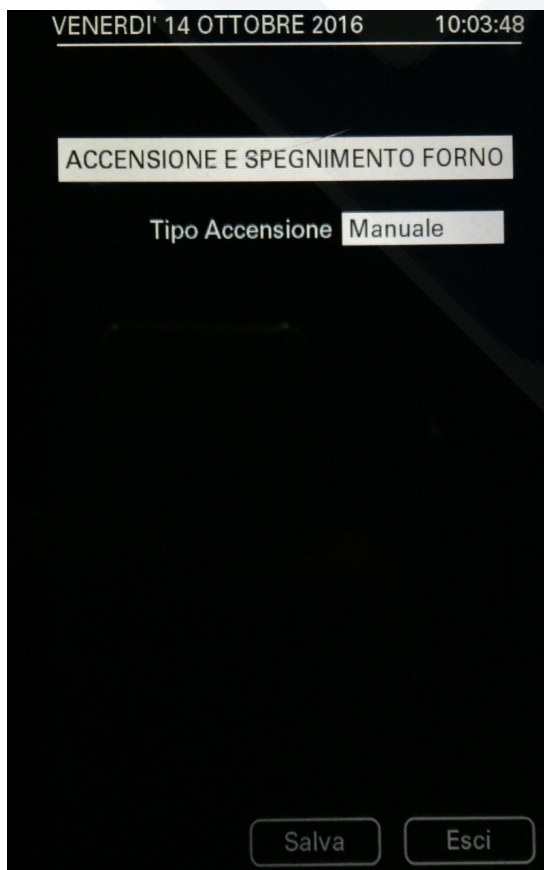
Desde este menú es posible seleccionar la modalidad de encendido del horno (manual, diario, semanal).

MANUAL: el horno se enciende y se apaga solo mediante intervención del operador (a través de la tecla ).

DIARIO: el horno se enciende y se apaga todos los días a la hora configurada.

SEMANAL: el horno se enciende y se apaga diariamente respetando el calendario semanal configurado. Siga las instrucciones de los párrafos sucesivos.

ENCENDIDO / APAGADO MANUAL



Seleccione el tipo encendido en "manual" , posicionar-se en GUARDA y presione 

Para salir de las configuraciones presione 

ENCENDIDO / APAGADO DIARIO

VENERDI' 14 OTTOBRE 2016 10:04:10

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Tipo Accensione

hh mm ena

Ora On 15 10 On

Ora Off 15 11 On

Salva Esci

Configure la hora en la cual se desea que el horno se encienda y se apague, seleccione GUARDA y presione .

Para salir de las configuraciones presione .

ENCENDIDO / APAGADO SEMANAL

VENERDI' 14 OTTOBRE 2016 10:04:17

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Tipo Accensione

Giorno

hh mm ena

Ora On 15 10 On

Ora Off 15 11 On

Programmazione Settimanale

Lunedì	On:15.10, Off:15.11
Martedì	On:00.00, Off:00.00
Mercoledì	On:00.00, Off:00.00
Giovedì	On:00.00, Off:00.00
Venerdì	On:00.00, Off:00.00
Sabato	On:00.00, Off:00.00
Domenica	On:00.00, Off:00.00

Salva Esci

Configure el día y la hora en las cuales se desea que el horno se encienda y se apague.

Terminadas las configuraciones, seleccione GUARDA y presione. .

Para salir de las configuraciones presione. .

PROGRAMACIÓN TIPO COCCIÓN



Presione la tecla menú. 

Seleccione "programas cocción" y presione . Siga las indicaciones del párrafo sucesivo.

Desde este menú es posible configurar hasta 4 programas de cocción con un máximo de 3 fases (ciclos).

CONFIGURACIÓN PROGRAMAS DE COCCIÓN

	Fase1	Fase2	Fase3
Temp. Cielo	150	150	150
Temp. Platea	150	150	150
Durata (m)	001	001	001
T. Sfiato OFF (m)	000	000	000
T. Sfiato ON (m)	000	000	000
T. Vapore OFF (m)	000	000	000
T. Vapore ON (s)	000	000	000
N. cicli Vapore	000	000	000
Ventilazione	OFF	OFF	OFF

Seleccione el programa que se desea, configurar P1 P2 P3 P4 y proceda como sigue.

A- Número de fases*

B- Temperatura de la parte superior durante la fase

C- Temperatura de la parte inferior durante la fase

D- Duración de la fase (ciclo)

E- Tiempo de estado cierre chimenea desde el inicio de la fase

F- Tiempo de la duración de apertura de la chimenea desde el fin del tiempo de cierre

G- Tiempo de ausencia de vapor desde el inicio de la fase

H- Tiempo de la duración de introducción de vapor (segundos) desde el fin del tiempo de ausencia de vapor

I- Número de inyecciones de vapor por cada fase

L- Activación / Desactivación ventilación en la fase

Al finalizar la programación seleccione GUARDA y presione .

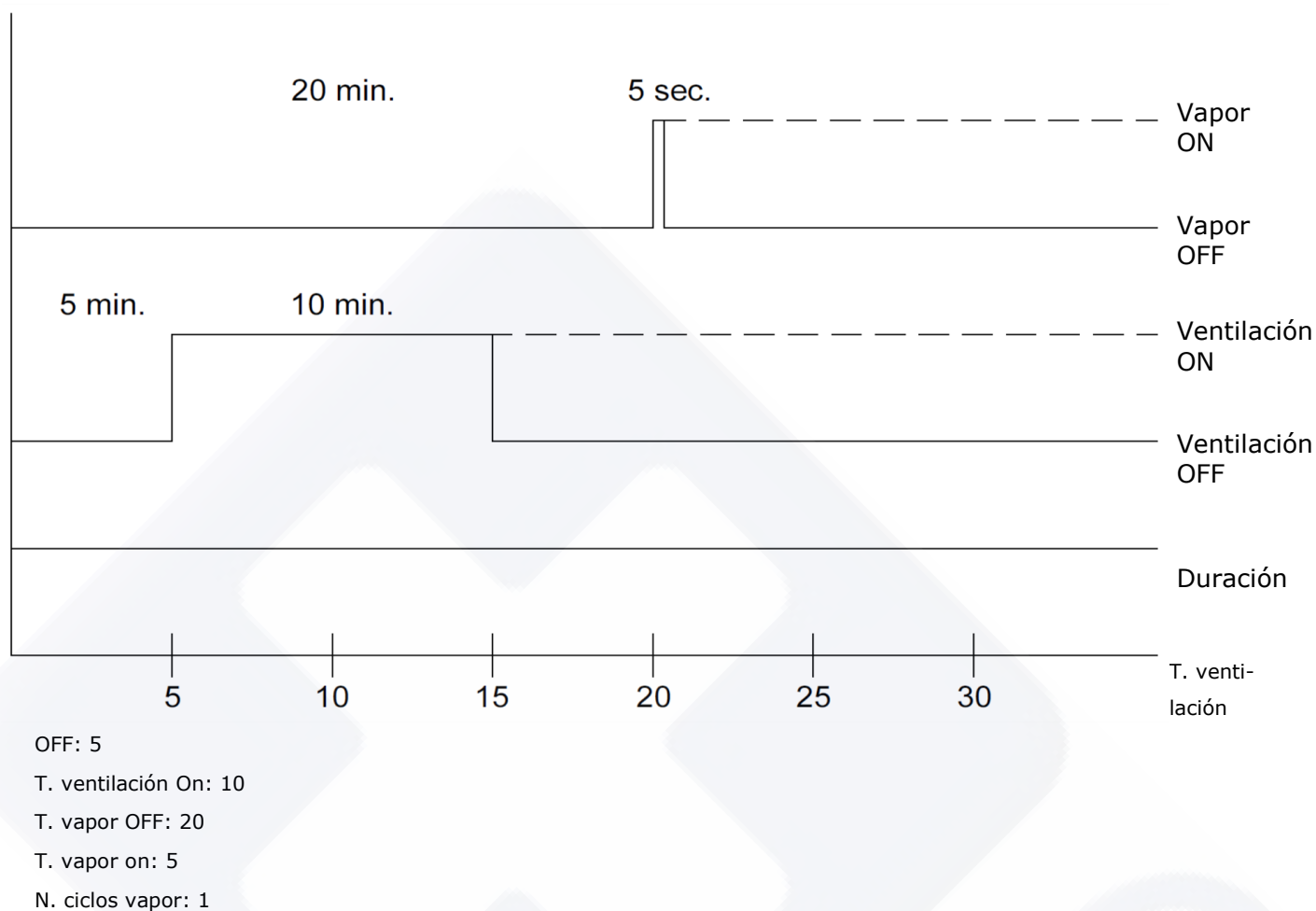
Presione para salir.

= SELECCIÓN

= INCREMENTO / DECREMENTO VALORES

*el uso de más fases se vuelve necesario si uno de los parámetros (temperatura, tiempo, apertura ventilación, inyección de vapor) difieren entre un ciclo y otro durante la cocción.

EJEMPLO PROGRAMACIÓN 1 FASE DE LA DURACIÓN DE 30 MINUTOS



SELECCIÓN DE LOS PROGRAMAS

Para pasar de un programa al otro después de haber configurado los programas, o desde un programa al funcionamiento manual (M) y viceversa proceda como sigue:

desde la pantalla de trabajo "home" posicione con las flechas < > el programa deseado M P1 P2 P3 P4 y presione **OK** ; el icono del programa seleccionado, pasará de blanca a roja.

La centralita cargará el programa seleccionado (M P1 P2 P3 P4).

Para poner en marcha el programa presione **OK**.

FUNCIONAMIENTO MANUAL



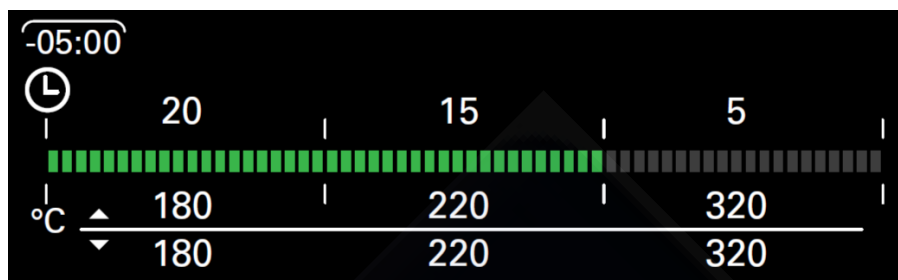
En el caso de funcionamiento manual (M) para configurar la temperatura de cámara, parte superior y el timer, desplazarse con las teclas hasta el parámetro deseado (el campo a modificar será señalado en blanco).

Inserte el valor deseado zando las teclas y confirme presionando .



Si la tecla no es presionada en 5 segundos las configuraciones no serán guardadas.

TIMER

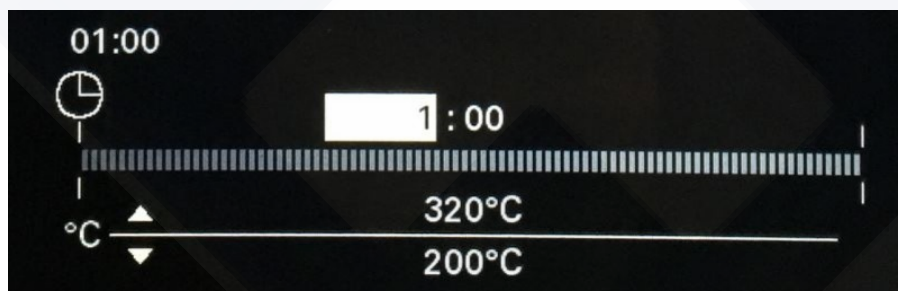


FUNCIONAMIENTO DEL TIMER DURANTE EL USO EN FUNCIÓN MANUAL (M)

Seleccione el "campo valor" del tiempo con las teclas configure el tiempo deseado y presione .

FUNCIONAMIENTO DEL TIMER DURANTE LA EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA:

la barra de estado del timer será subdividida en partes iguales cuantas son las fases del programa. En la parte superior será visualizado el tiempo total de la fase. En la parte inferior serán visualizadas las temperaturas de la parte superior e inferior configuradas.



La barra de estado del timer visualizará el tiempo total, temperatura parte superior y temperatura parte inferior configurados.

Para activar el conteo del timer, presione nuevamente

El timer iniciará a contar. Un aviso acústico señalará el fin del conteo. Para interrumpir la indicación acústica presione .

El timer se coloca en cero en espera de una nueva presión de la tecla .



Al final del conteo las resistencias permanecerán siempre encendidas. En esta modalidad el timer tiene exclusivamente la función de avisar acústicamente el fin de un tiempo configurado.

CHIMENEA/VENTILACIÓN

Al encendido del horno la chimenea se lleva al estado cerrado (icono  apagado).

FUNCIONAMIENTO DE LA CHIMENEA/VENTILACIÓN DURANTE EL USO MANUAL (M)

La apertura y el cierre de la chimenea seguirán la presión de la tecla . Cuando la chimenea está abierta estará encendido en el display el correspondiente icono .

FUNCIONAMIENTO DE LA CHIMENEA/VENTILACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA

La chimenea sigue los tiempos de apertura y cierre indicados en la fase del programa.

VAPORERA



EN FASE DE PREDISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES, SE RECOMIENDA PREVER LA INSTALACIÓN DE UN SUAVIZADOR ANTES DEL INGRESO DEL AGUA PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA VAPORERA.

Si el horno tiene en dotación la vaporera, la misma puede ser utilizada en cualquier tipología de programa.

ENCENDIDO VAPORERA



ADVERTENCIA: EL ENCENDIDO DE LA VAPORERA INHIBE EL FUNCIONAMIENTO DE LA VENTILACIÓN.



ADVERTENCIA: ANTES DE ENCENDER LA VAPORERA, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ CONECTADA A LA INSTALACIÓN DEL AGUA, SEA CARGADA COMO DESCARGADA, Y ASEGÚRESE DE QUE ESTA ÚLTIMA ESTÉ CERRADA.

Para encender la vaporera mantener presionada la tecla  por 2 segundos.

El encendido del icono  en el display indicará el encendido de la vaporera y la tecla  iniciará a centellear, señalando la fase de carga y calentamiento del agua.

Durante esta fase, no será posible la inyección del vapor en cámara.

En la primera carga del agua el tiempo de calentamiento dura aproximadamente 8-10 minutos.

La vaporera estará lista cuando la tecla  permanece encendida fija, a este punto es posible introducir vapor en cámara según dos modalidades:

1. En funcionamiento manual el vapor introducido es regulado por la duración de la presión de la tecla  (máx 12 seg.);
2. Durante la ejecución de un programa la introducción ocurrirá con tiempo y duración insertados en el programa.

Cuando, después de diversas introducciones de vapor en cámara,  la tecla vuelve a centellear, el nivel del agua en el interior de la vaporera es restaurado con una nueva fase de carga y calentamiento del agua.

También en este caso, hasta que la tecla  centellee, no será posible la introducción del vapor en cámara.

Para apagar la vaporera, presione primero la tecla  y manteniéndola presionada, presione contemporáneamente la tecla  por 2 segundos. El icono  presente en el display, se apagará.

INDICACIONES Y ALARMAS VAPORERA

La falta de agua en la vaporera es señalada por un sonido acústico proveniente de la parte posterior del horno. (posibles causas: grifo del agua cerrado, obturación entrada agua).

CONSEJOS DE USO

Al final del uso del horno es recomendable vaciar la vaporera para evitar la formación de residuos de calcáreo. Para vaciar el vapor residual, proceda como sigue: lleve a "0" el selector 0-1 colocado en la parte posterior del horno. Mantenga presionada la tecla  hasta el completo vaciado del vapor. Apague el horno.

Después de cada uso y períodos prolongados de inactividad, con la vaporera fría, se recomienda vaciar la vaporera del agua residual, abriendo la válvula colocada en el fondo de la misma.

INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO

1. Antes de cualquier intervención de asistencia y/o mantenimiento, asegúrese de que no haya presión en la instalación y este esté a temperatura ambiente.
2. En caso de un mal funcionamiento del generador, retire la tensión y no se acerque.
3. Solo con el generador de vapor desactivado y descarga ultimada, adoptadas las medidas de seguridad adecuadas, se puede proceder a la verificación de las causas de mal funcionamiento.

The drawing includes the following details:

- Front View:** Shows a cylindrical body with a top flange. Dimensions include a total height of 29 ±1 mm, a top flange height of 25.5 ±1 mm, a body diameter of 14.5 ±1 mm, and a base diameter of 20.5 ±1 mm. A 30° chamfer is indicated at the top.
- Side View:** Shows the profile of the device with a total length of 176.0 ±100 mm. The main body length is 160.0 ±100 mm. A detail view shows a cross-section of the cap with dimensions 10 ±0.5 mm, 15 mm, and 16.7 ±1 mm. The cap is labeled 'F-177/L' and 'MI oder ohne Kerbe zulässig'.
- Detail View:** Shows a cross-section of the cap with dimensions 3.0 ±0.2 mm and 0.1 mm. The cap is labeled 'Rückstellknopf in Gewindebuchse' and 'Gewindebuchse aus Kunststoff'.
- Top View:** Shows a circular top view with a central hole and four mounting holes. Dimensions include a total diameter of 16.0 ±100 mm and a central hole diameter of 17.60 ±100 mm.
- Labels:** 'Flachstecker mit Erdungszeichen DIN 46244 A6.3-0.8-SI', 'DIN 46244-A 6.3-0.8 EGO-WIN W1000-8', 'Teflon Isolierschlauch 1600 ±100 mm lang', '1760 ±100 mm lang', 'Rückstellknopf in Gewindebuchse', 'Gewindebuchse aus Kunststoff', 'F-177/L MI oder ohne Kerbe zulässig', 'B=130 ±5', 'A=160 ±5', 'NC - Kontakt', 'Schallschema'.

Function description:
The contact path 11-12 opens as soon as the adjusted switching temperature is reached or the hydraulic sensor system leaks (capillary tube break etc.). After timely tripping, the limiter contact can be closed again after the temperature sensor has cooled sufficiently by 20K using the reset button.

The contact path 11-12 also opens at a sensor temperature of $\leq -10^{\circ}\text{C}$. However, there is an automatic restart as soon as the sensor is warmed again by $\Delta t > 10\text{K}$.

Approved technical data see drawing 56.10500.000 BL901

Remarks:
Normal climate: DIN EN 60068-1 (23+/-2)°C
Min. Sensor temperature: -10°C (DC)
Max sensor temperature: 370°C
(for security reasons)
Snap spring: NiBe
Max housing temperature (VDE) 125°C
Max housing temperature (VL) 85°C
Min bending radius capillary tube 5mm
with free release

Installation length optional

For use in ambient conditions with normal contamination (type 2 B D E F H K L)

Fastening thread: Tightening torque max. 180Ncm

Correction factor $c = 0.90\text{ K} / \text{K}$ related to ambient temp.

Nut M10x1
and cap mother

Can be supplied. Please order separately if required

Blank No.	EN Mark	Scale	Unit
Material		1:1	
Surface Texture ISO 1302			
General Tolerances ISO 2768-V			
Designation			
EGO Schutz- Temperatur-Begrenzer			

Drawing No.	Ver.	Stat.	Sheets	Doc. Ex. Doc.
56.10565.510	001	0	F	1

Origin	Repl. for	56.10565.410	6	7	8

Schutztemperaturbegrenzer schaltet
AUS bei einer Fühlerfahertemperatur von :
 $360^{\circ}\text{C} - 19\text{K}$

VENTILACIÓN

FUNCIONAMIENTO VENTILACIÓN DURANTE EL USO MANUAL (M)

El encendido y el apagado de la ventilación seguirán la presión de la tecla



Cuando la ventilación está activa, estará encendido en el display el correspondiente icono.

FUNCIONAMIENTO VENTILACIÓN DURANTE LA EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA

La ventilación sigue los tiempos de encendido y apagado indicados en las fases de los programas.



ADVERTENCIA: LA VENTILACIÓN ES INHIBIDA POR EL ENCENDIDO DE LA VAPO-RERA.

ILUMINACIÓN

ENCENDIDO / APAGADO ILUMINACIÓN

El encendido y el apagado de la iluminación seguirán la presión de la tecla



Cuando la iluminación está activa, estará encendido en el display el correspondiente icono.

FUNCIÓN ECONOMÍA

ACTIVACIÓN FUNCIÓN ECONOMÍA

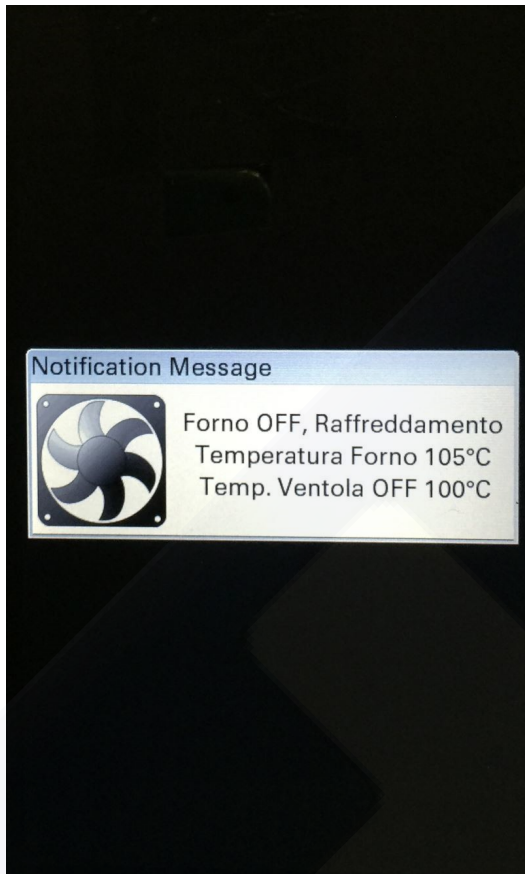
Para activar la función economía es necesario que no esté en ejecución ningún programa P1 P2 P3 o P4.

Seleccione el icono  con las teclas   y presione 

Durante la función economía el horno parcializará la potencia de las resistencias reduciendo del 40% el consumo energético nominal del horno.

Para desactivar la función, posicione nuevamente sobre el icono  y presione 

APAGADO DEL HORNO



El apagado del horno puede ocurrir mediante 2 modos:

- **Apagado manual:** ocurre a través de la presión de la tecla 
- **Apagado programado:** el horno se apaga automáticamente en base a las configuraciones de encendido/apagado programados. Vea el párrafo 5.4.



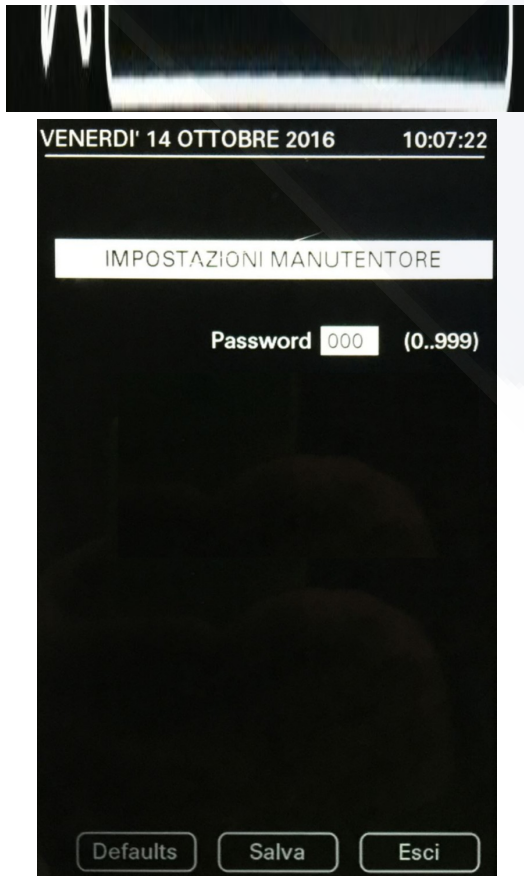
ADVERTENCIA



Al apagado del horno los ventiladores permanecerán encendidos para enfriar los componentes hasta alcanzar la temperatura de OFF que está configurada a 100°C.

Durante esta fase **NO DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN DEL HORNO**, los ventiladores se apagarán automáticamente una vez alcanzada la temperatura de OFF.

MENÚ ENCARGADO DE MANTENIMIENTO



Este menú está protegido por contraseña ya que solo puede ser usado por el fabricante.

MANTENIMIENTO



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ES OBLIGATORIO DESCONECTAR LA CLAVIJA DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

LIMPIEZA

La limpieza debe efectuarse al final de cada uso, de acuerdo con las normas sanitarias y protegiendo la funcionalidad del horno.

Limpieza de la superficie refractaria: esta operación debe ser efectuada con el horno caliente. Una vez **alcanzada la temperatura de unos 350°C**, apague el horno, abra la puerta y limpie la superficie con **un cepillo de fibra vegetal o metálica suave y con un mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.**

Limpieza exterior del horno: (superficies de acero inoxidable, cristal de inspección y panel de mandos): esta operación debe efectuarse con el horno frío.



LOS CRISTALES SON PARTICULARMENTE SENSIBLES A REPENTINAS VARIACIONES DE TEMPERATURA QUE PUEDEN CAUSAR SU ROTURA EN MINÚSCULOS FRAGMENTOS. NO MANEJE LOS CRISTALES Y NO LOS PONGA EN CONTACTO CON EL AGUA HASTA QUE NO ESTÉN A TEMPERATURA AMBIENTE.



SE RECOMIENDA AL OPERADOR UTILIZAR GUANTES Y ROPA ADECUADA PARA EVITAR QUEMADURAS.



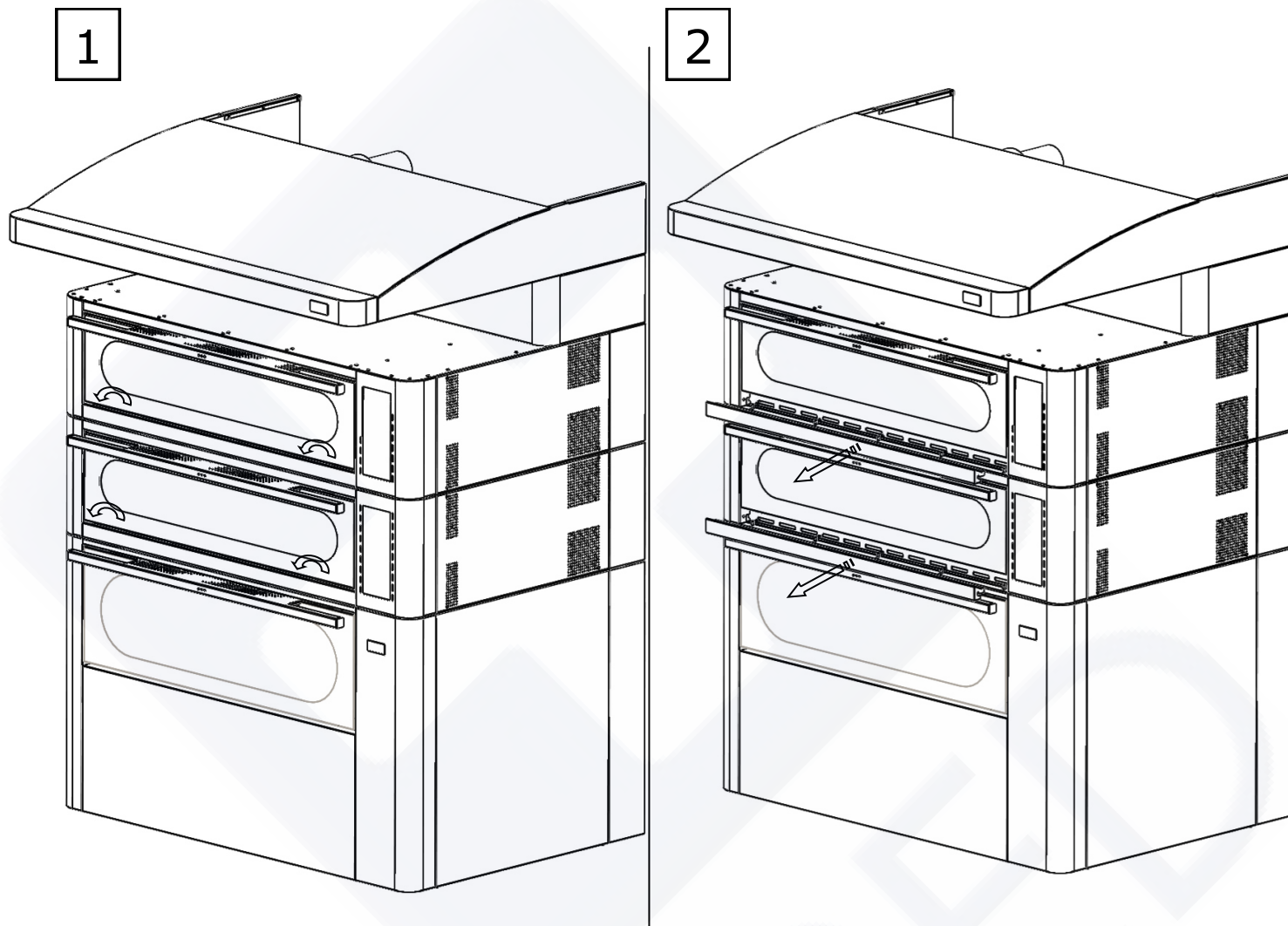
EN LA LIMPIEZA ESTÁ PROHIBIDO USAR CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS O CUALQUIER COSA QUE PUEDA DAÑAR LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL Y, EN ESPECIAL, DESDE EL PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.

Para cualquier intervención de mantenimiento extraordinario, reparación y/o cambio diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado al que ha comprado el horno y/o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales requeridos por las normas vigentes.

REMOCIÓN FRONTAL

Es posible remover el frontal inferior de los hornos para facilitar las operaciones de limpieza, procediendo como sigue:

- 1- Desenganche el frontal con una ligera rotación;
- 2- Sáquelo



DEMOLICIÓN

ADVERTENCIAS GENERALES

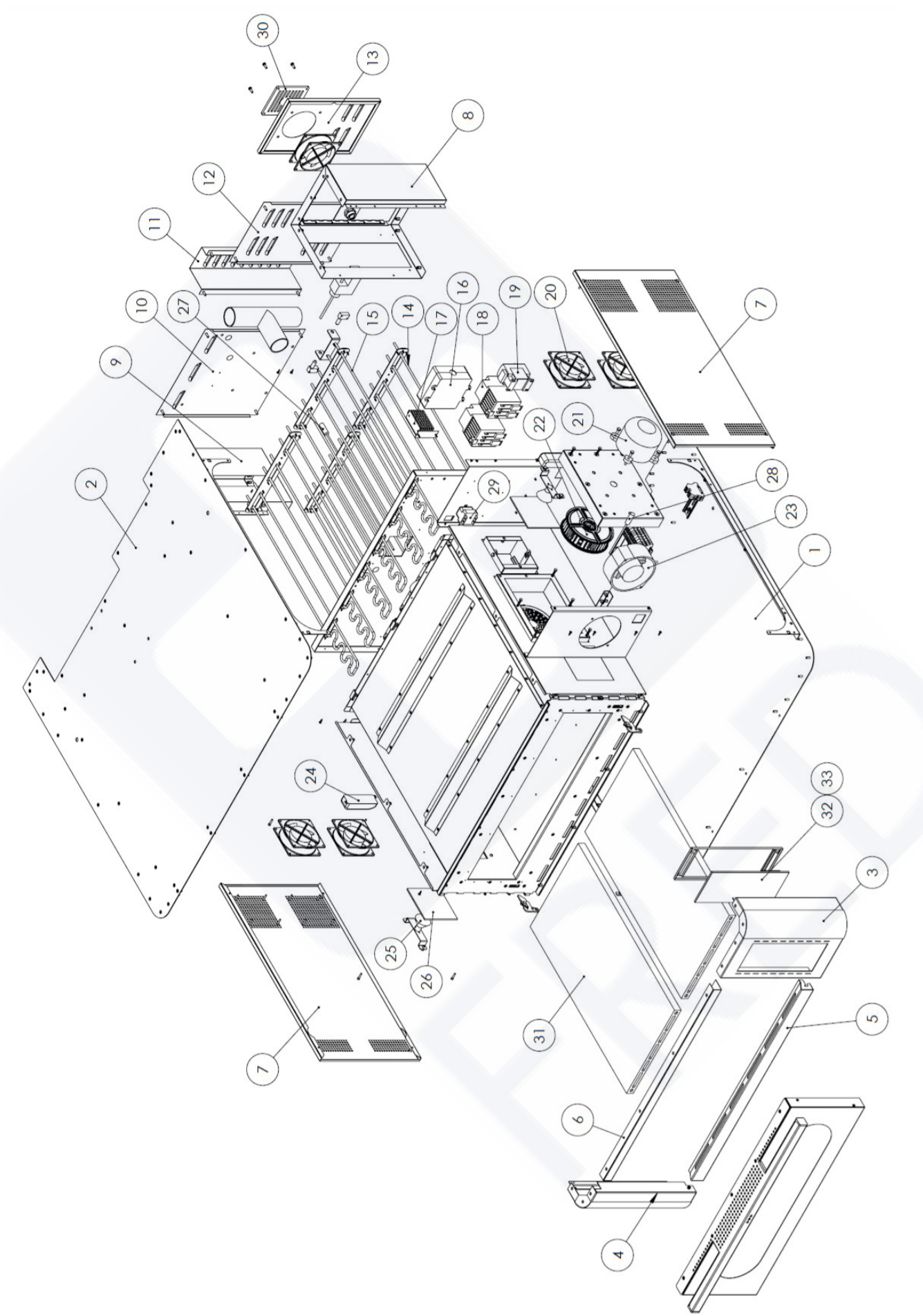
En el momento de desguazar el horno debe atenerse a las prescripciones de la normativa vigente. Separe las partes que integran el horno de acuerdo con los diferentes tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

RECAMBIOS HORNO

Lista de las partes de recambio, los despieces y figuras con las referencias a cada una de las partes señaladas.

	GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
POS.	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
1	4B030330	4B030331	4B030332
2	4C030340	4C030341	4C030342
3	7A010350	7A010350	7A010350
4	7A010351	7A010351	7A010351
5	4P010850	4P010852	4P010852
6	4P010851	4P010853	4P010853
7	4P010860	4P010860	4P010861
8	4P010857	4P010857	4P010857
9	4P010858	4P010858	4P010858
10	4P010875	4P010876	4P010876
11	4P010880	4P010880	4P010880
12	4P010870	4P010871	4P010871
13	4P050251	4P050251	4P050251
14	5R050520	5R050520	5R050521
15	5R050522	5R050522	5R050523
16	5B100006	5B100006	5B100006
17	5A010110	5A010110	5A010110
18	5R020111	5R020111	5R020111
19	5T010331	5T010331	5T010331
20	5V050001	5V050001	5V050001
21	5M900305	5M900305	5M900305
22	5V050015	5V050015	5V050015
23	5V050027	5V050027	5V050027
24	5T010354	5T010354	5T010354
25	5L020040	5L020040	5L020040
26	5V010095	5V010095	5V010095
27	5S010030	5S010030	5S010030
28	5S010032	5S010032	5S010032
29	5T010016	5T010016	5T010016
30	5P100300	5P100300	5P100300
31	5P050060	5P050060	5P050061
32	5I100105	5I100105	5I100105
33	5T010400	5T010400	5T010400

DESPIEZO HORNO

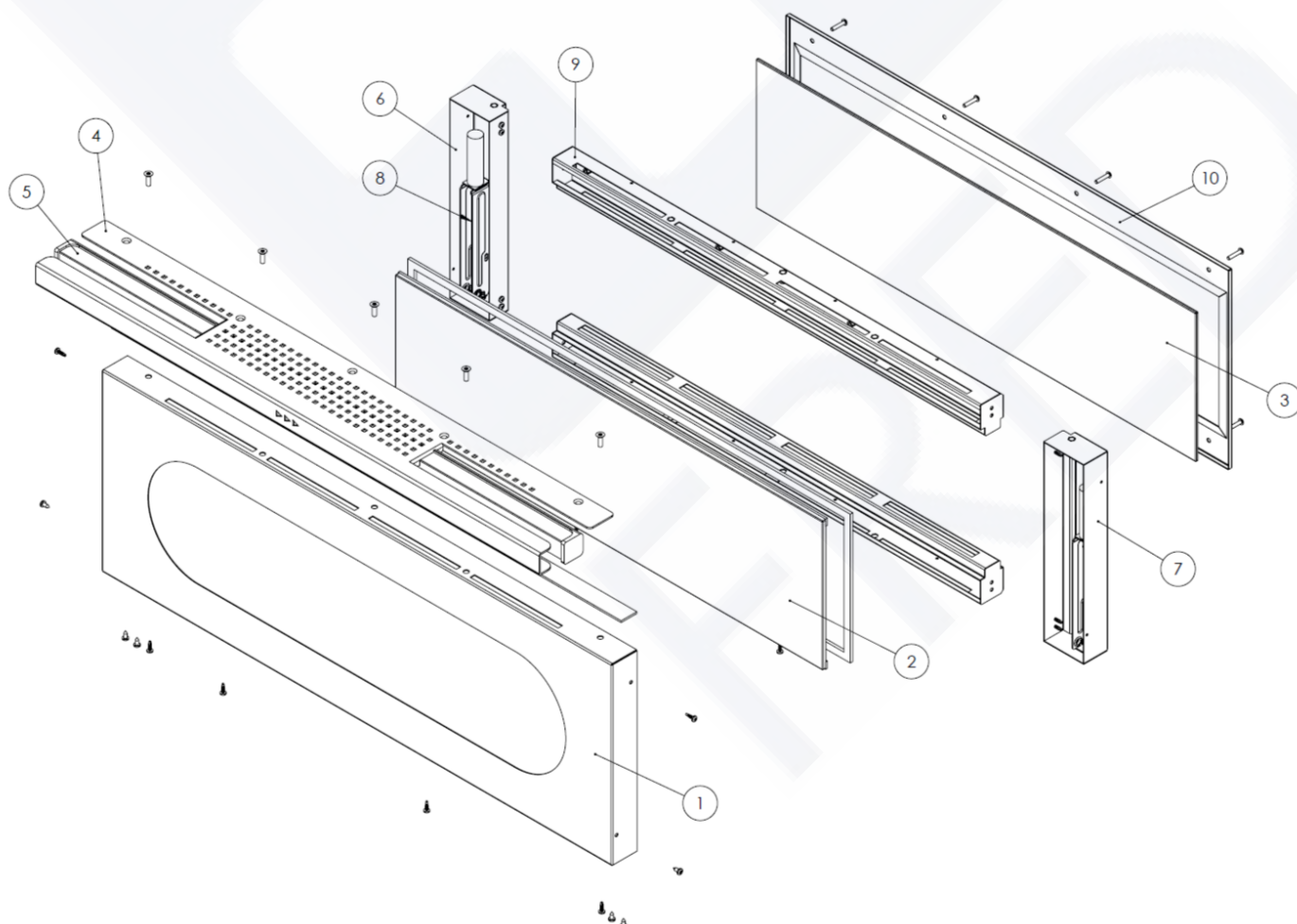


RECAMBIOS PUERTA HORNO

Lista de las partes de recambio, los despiezos y figuras con las referencias a cada una de las partes señaladas.

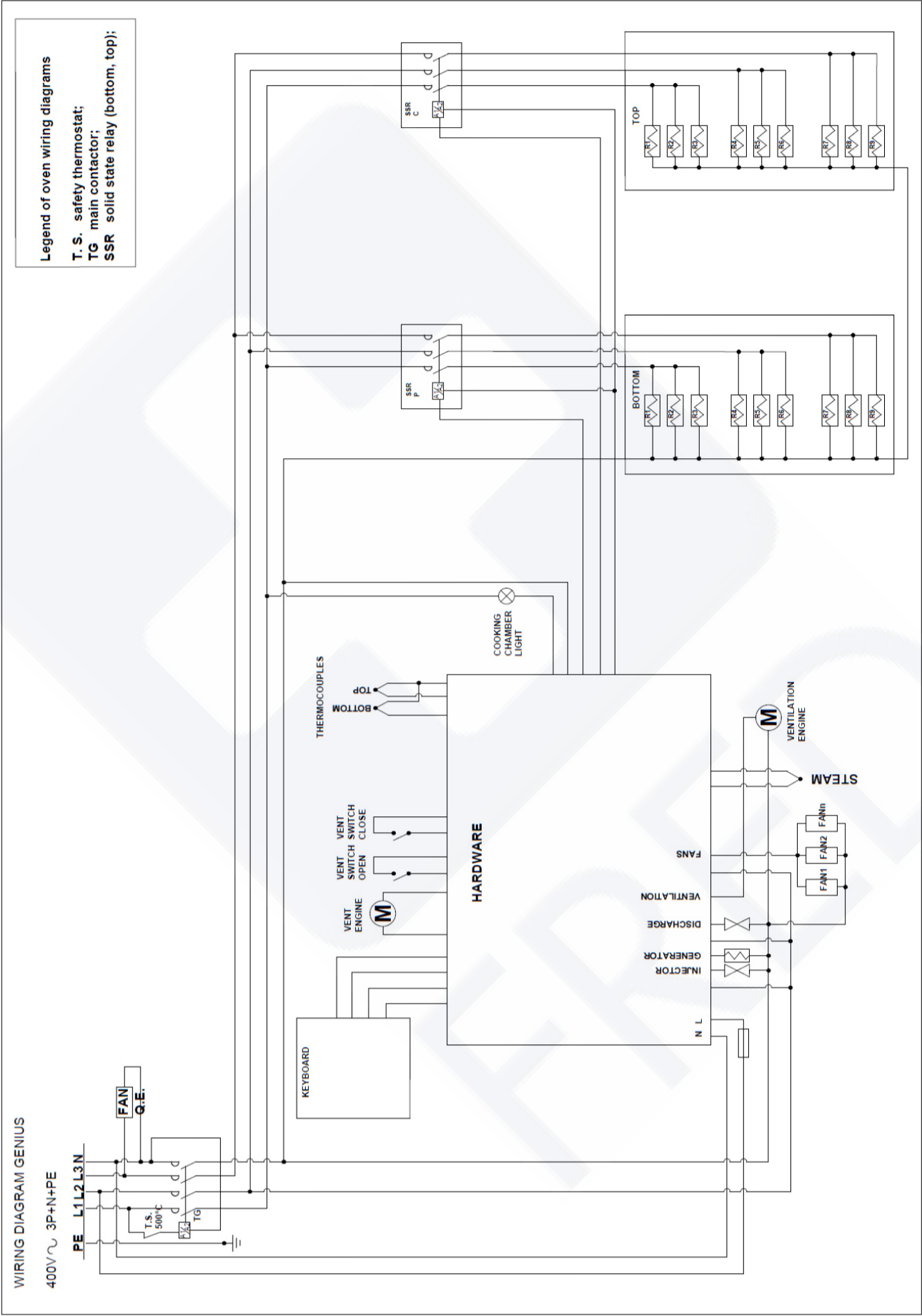
	GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
POS.	CÓDIGO		
1	4P050190	4P050191	
2	5V010125	5V010126	
3	5V010120	5V010121	
4	5M200050	5M200051	
5	4C020300	4C020301	
6	4C020126		
7	4C020125		
8	5C040016	5C040095	
9	4C020120	4C020121	
10	4A010110	4A010111	

DESPIEZO PUERTA HORNO

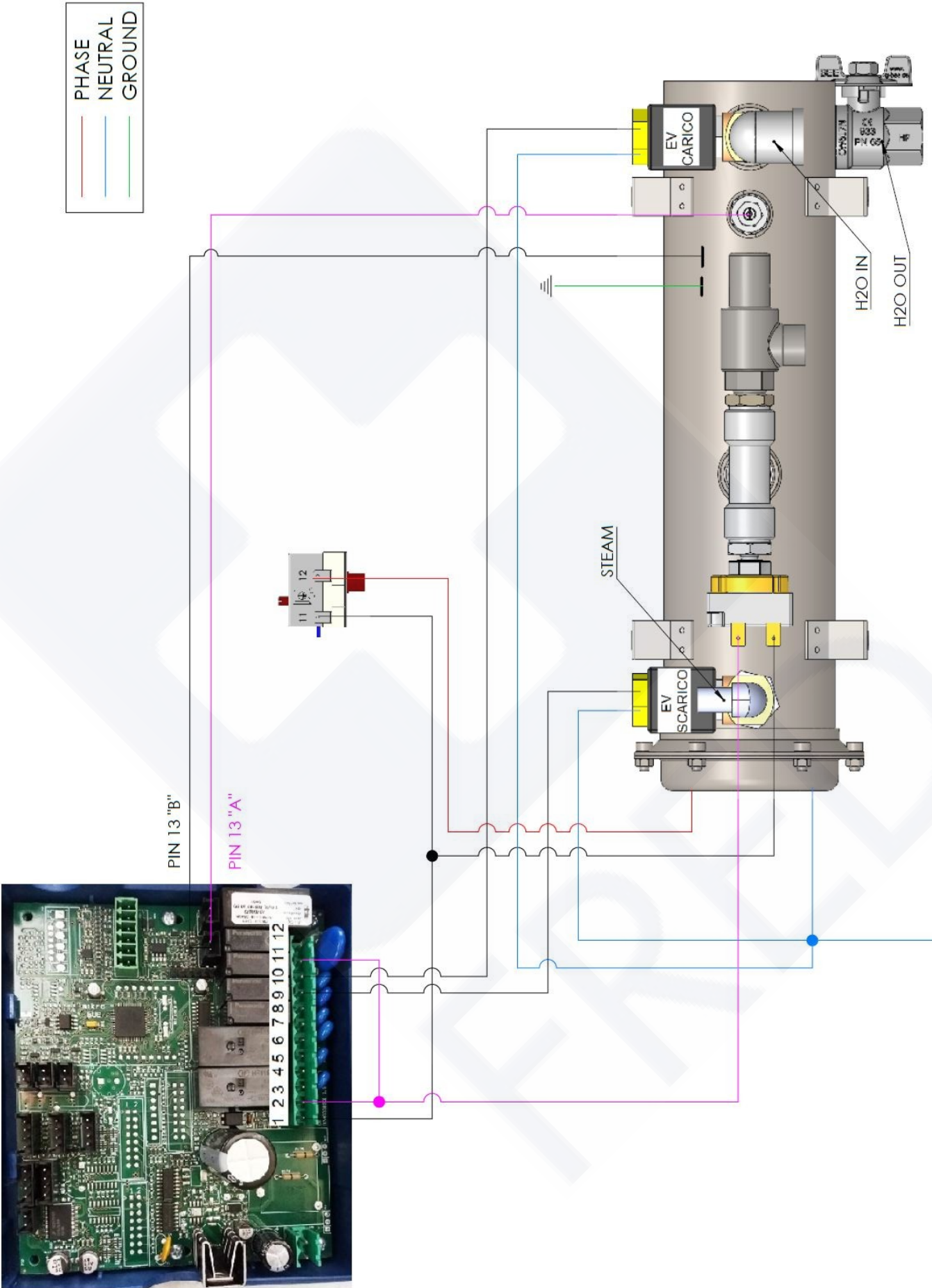


PARTE ELÉCTRICA

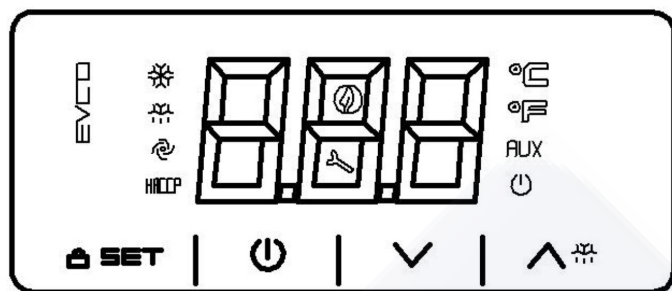
ESQUEMA ELÉCTRICO HORNO



ESQUEMA ELÉCTRICO VAPORERA



INSTRUCCIONES CELDA DE FERMENTACIÓN



- SET** Tecla configuraciones
- ⏻** Tecla encendido/apagado
- ▼** Tecla decremento
- ▲** Tecla aumento

ENCENDIDO CENTRALITA

Para encender la centralita mantener presionada la tecla por 3 segundos.

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE LAS TECLAS

Después de 30 segundos de inutilización la centralita bloquea las teclas para proteger la celda de mandos indeseados, visualizando el mensaje "Loc".

Para desbloquearlas mantener presionada cualquier tecla por 3 segundos, se visualizará el mensaje "Unl".

ENCENDIDO LUCES CÁMARA BANDEJAS

La cámara de alojamiento de las bandejas puede ser iluminada a través de las luces colocadas en su interior, para encenderlas presione la tecla **⏻**, se iluminará la inscripción "AUX" para señalar las luces encendidas.

Es posible encender las luces también con la centralita en standby.

Nota: la función no bloquea el teclado

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Para regular la temperatura en el interior de la celda presione la tecla **SET** el símbolo **☼** iniciará a parpadear y se visualizará el SETPOINT.

Configurar la temperatura deseada, la escala disponible va de 5°C hasta un máximo de 90°C.

Para confirmar volver a presionar la tecla **SET**

Si el símbolo **☼** está encendido quiere decir que la resistencia está encendida y la celda se está calentando hasta alcanzar la temperatura setpoint, si el símbolo está apagado quiere decir que la temperatura interna es mayor que el setpoint configurado.

Nota: Si regulando la temperatura se visualiza la inscripción "PA" significa que se ha presionado la tecla **SET** por 3 segundos, volver a presionarla por otros 3 segundos para volver atrás.

Para regular la temperatura con el teclado desbloqueado es necesario presionar y liberar la tecla **SET** sin mantenerla presionada.

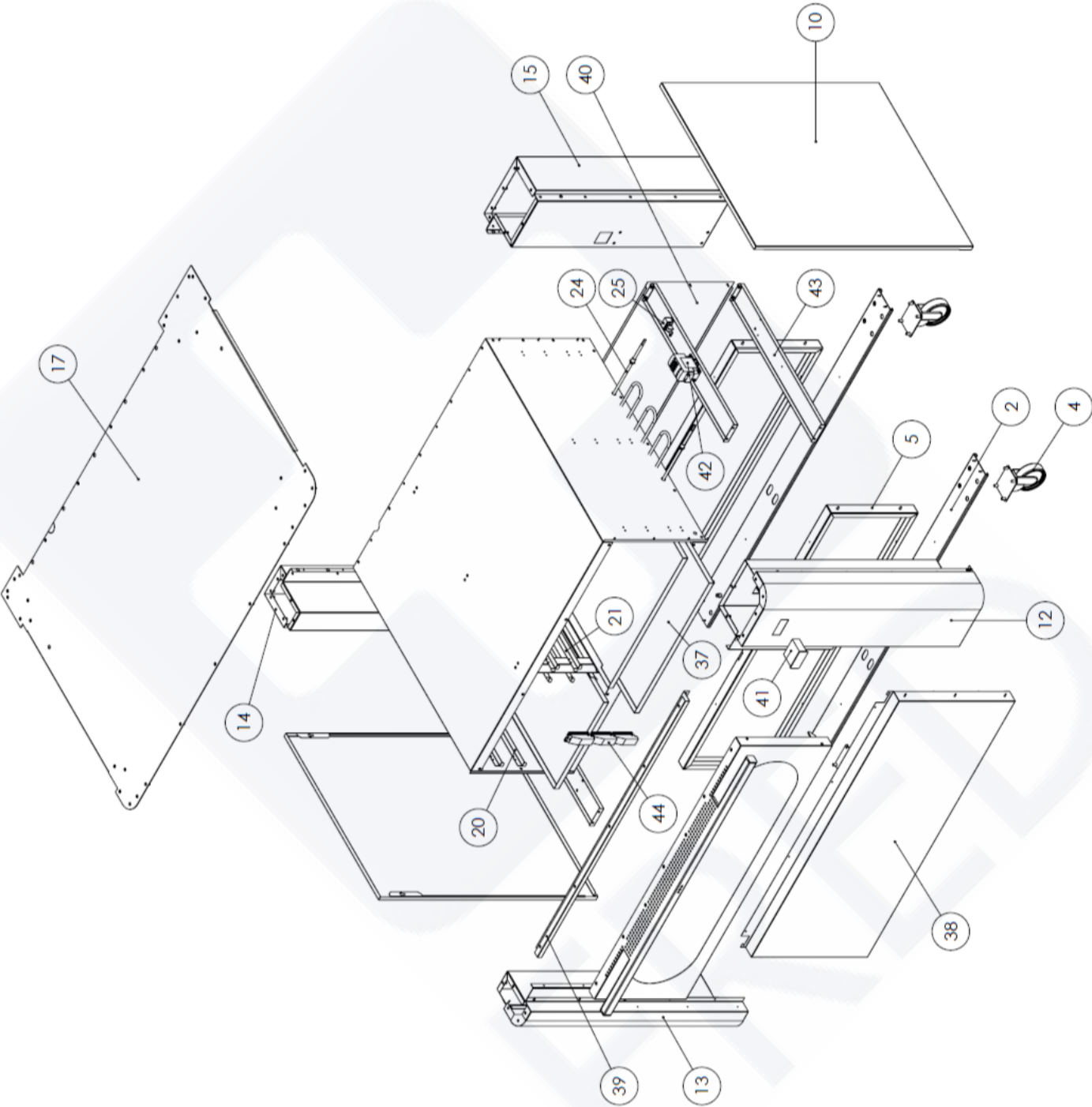
APAGADO DE LA CENTRALITA

Para apagar la centralita, haciéndola luego ir a standby, mantener presionada la tecla **⏻** por 3 segundos, durante estos segundos el símbolo centelleará.

RECAMBIOS CELDA

Lista de las partes de recambio, los despieces y figuras con las referencias a cada una de las partes señaladas.

	CELDA GENIUS 4 H550	CELDA GENIUS 4 H900	CELDA GENIUS 6L H550	CELDA GENIUS 6L H900	CELDA GENIUS 9 H550	CELDA GENIUS 9 H900
2	4R010565		4R010566		4R010566	
4	5R080045		5R080045		5R080045	
5	/	4S040520	/	4S040521	/	4S040521
10	4P040420	4P040422	4P040420	4P040422	4P040421	4P040423
12	7A010355	7A010357	7A010355	7A010357	7A010355	7A010357
13	7A010356	7A010358	7A010356	7A010358	7A010356	7A010358
14	4P010896	4P010898	4P010896	4P010898	4P010896	4P010898
15	4P010895	4P010897	4P010895	4P010897	4P010895	4P010897
17	4C030325		4C030326		4C030327	
20	4G010042		4G010042		4G010040	
21	/	/	4G010043		4G010041	
24	5R050123		5R050123		5R050123	
25	5M100005		5M100005		5M100005	
37	4T010710		4T010710		4T010710	
38	4P010890	4P010892	4P010891	4P010893	4P010891	4P010893
39	4P010885		4P010886		4P010886	
40	/	4S020032	/	4S020033	/	4S020033
41	5C150060		5C150060		5C150060	
42	5T010331		5T010331		5T010331	
43	4C010515		4C010515		4C010516	
44	5L020030		5L020030		5L020030	

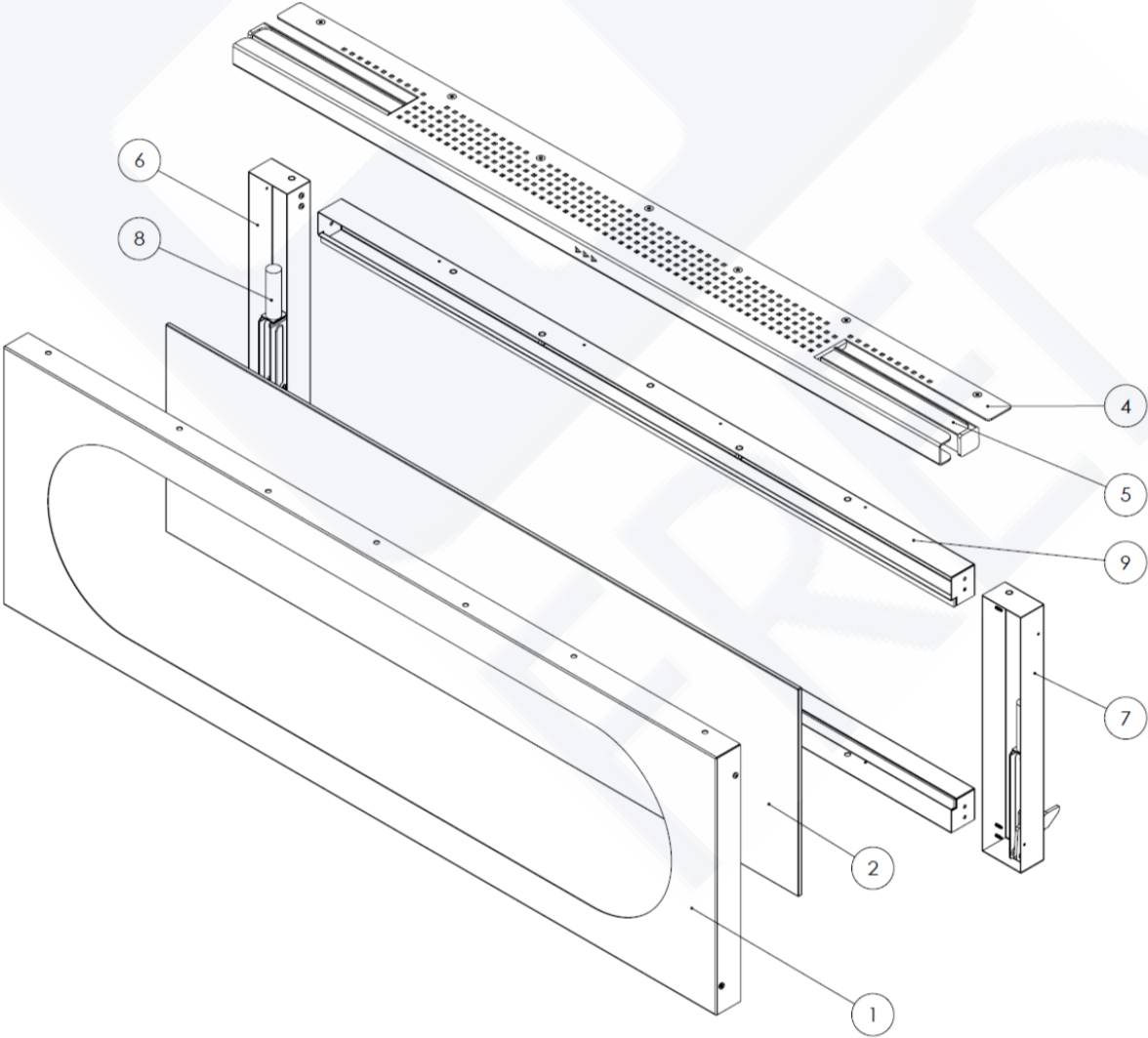


RECAMBIOS PUERTA CELDA

Lista de las partes de recambio, los despiezos y figuras con las referencias a cada una de las partes señaladas.

	GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
POS.	CÓDIGO		
1	4P050195	4P050196	
2	5V010130	5V010131	
4	5M200050	5M200051	
5	4C020300	4C020301	
6	4C020128		
7	4C020127		
8	5C040016	5C040017	
9	4C020122	4C020123	

DESPIEZO PUERTA CELDA



INSTRUCCIONES CAMPANA

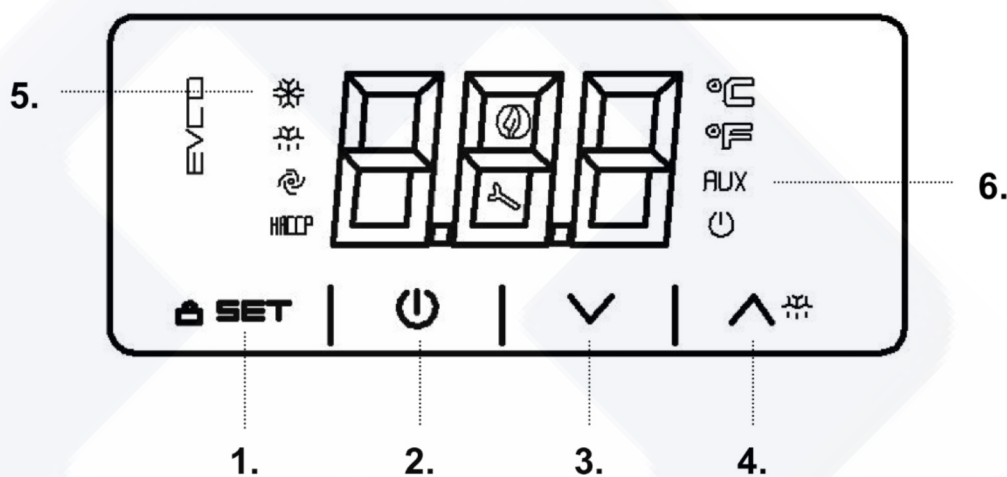
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES TUBO DE SALIDA HUMOS:
Ø80mm

CONSUMO MOTOR DE ASPIRACIÓN:
90 W

CONSUMO LUCES DE ILUMINACIÓN:
2x50 W

INSTRUCCIONES USO CENTRALITA



ENCENDIDO CENTRALITA/ASPIRACIÓN

Para encender la centralita y la aspiración mantener presionada la tecla  por 3 segundos, la temperatura visualizada es la temperatura detectada en el interior de la campana.

ENCENDIDO LUCES CAMPANA

Para encender las luces de la campana presione la tecla  2, se iluminará la inscripción "AUX" para señalar las luces encendidas.

Es posible encender las luces también con la centralita en standby y aspiración apagada.

Nota: la función no bloquea el teclado

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE LAS TECLAS

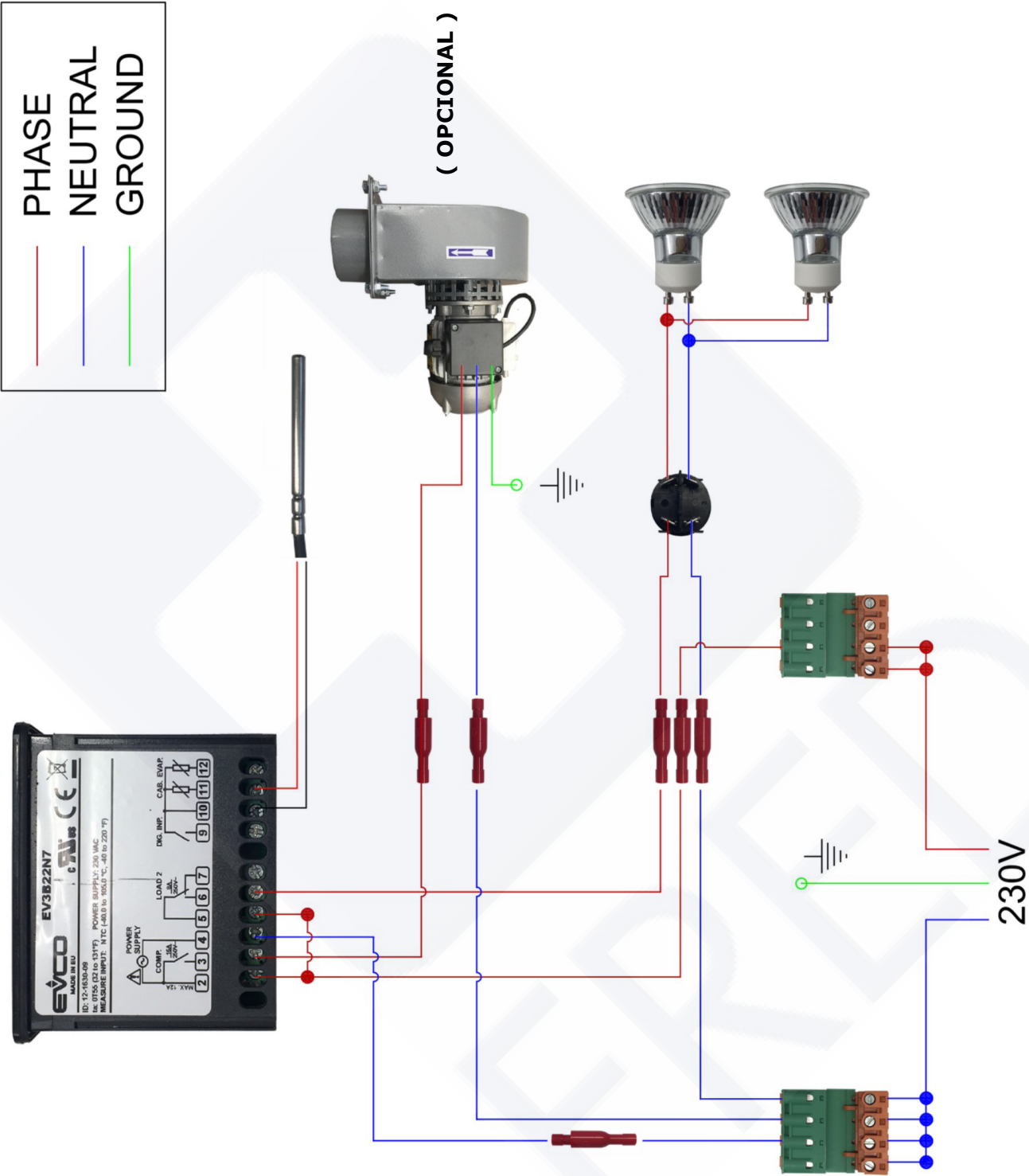
Después de 30 segundos de inutilización, la centralita bloquea las teclas para proteger la campana de mandos indeseados, visualizando el mensaje "Loc".

Para desbloquearlas mantener presionada cualquier tecla por 3 segundos, se visualizará el mensaje "Unl".

APAGADO DE LA CENTRALITA

Para apagar la centralita y en consecuencia la aspiración, haciéndola luego ir a standby, mantener presionada la tecla  2 por 3 segundos.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CAMPANA



INSTRUCCIONES CAMPANA CON CONDENSACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

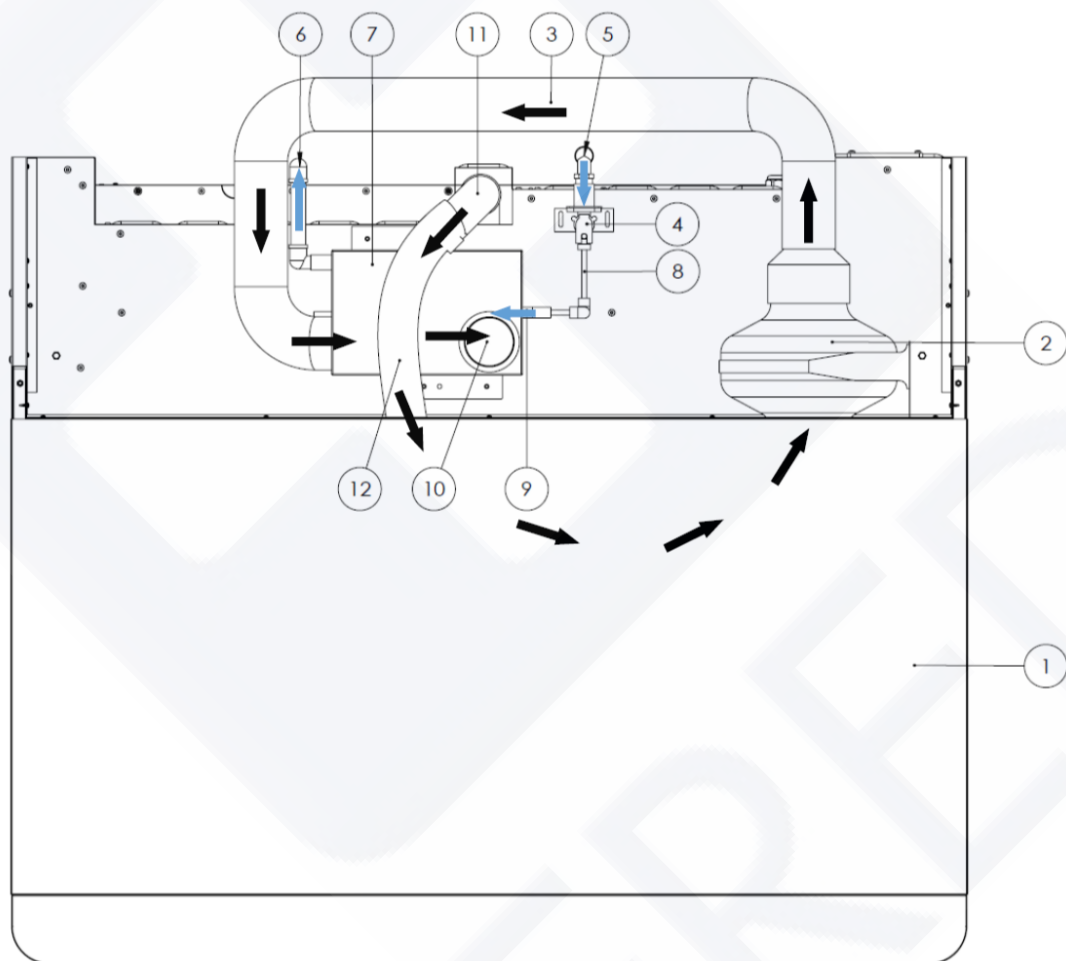
DIMENSIONES TUBO DE SALIDA HUMOS:
Ø80mm

DIMENSIONES TUBOS DE ENTRADA Y SALIDA DEL AGUA PARA LA CONDENSACIÓN:
1/2"

CONSUMO MOTOR DE ASPIRACIÓN:
90 W

CONSUMO LUCES DE ILUMINACIÓN:
2x50 W

COMPONENTES DE LA CAMPANA



- 1 - CAMPANA DE CHAPA
- 2 - MOTOR DE ASPIRACIÓN
- 3 - TUBO HUMOS DE CONEXIÓN ENTRE CAMPANA Y CAJA DE CONDENSACIÓN
- 4 - ELECTROVÁLVULA
- 5 - ENTRADA DEL AGUA
- 6 - SALIDA DEL AGUA
- 7 - CAJA DE CONDENSACIÓN
- 8 - TUBO DE ENTRADA DEL AGUA EN LA CAJA DE CONDENSACIÓN
- 9 - NEBULIZADOR
- 10 - SALIDA HUMOS
- 11 - TUBO DE SALIDA HUMOS DEL HORNO
- 12 - TUBO HUMOS DE CONEXIÓN ENTRE HORNO Y CAMPANA

FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de la campana con caja de condensación es el siguiente:

Los humos causados por la cocción en el horno salen del tubo (11) y son aspirados por la campana de chapa (1) mediante el motor de aspiración (2).

También los humos causados por la abertura de las puertas del horno son aspirados por la campana (1). Los humos son dirigidos mediante el tubo (3) al interior de la caja de condensación (7), la cual puede funcionar de dos maneras:

- Si la temperatura detectada en el interior de la caja (7) es menor que la temperatura configurada por la centralita (13), los humos saldrán directamente por la salida principal (10).

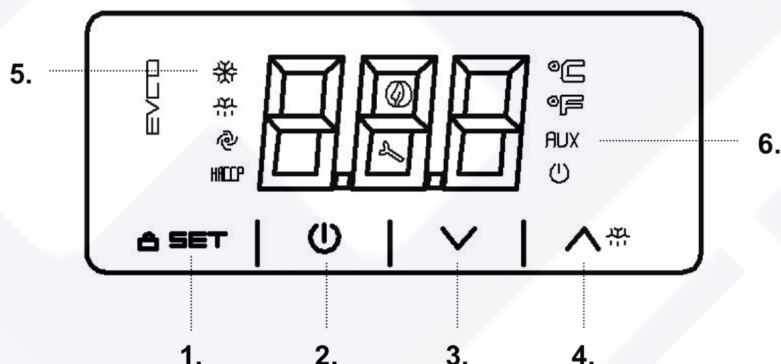
El sistema de condensación por la tanto no se activará.

- Si la temperatura detectada en el interior de la caja (7) es mayor que la temperatura configurada por la centralita (13), interviene la electroválvula (4) que hará entrar el agua mediante la entrada (5), a través del tubo (8) que será nebulizada mediante la tobera (9) en el interior de la caja de condensación.

El agua depurará los humos de las grasas impuras las cuales se descargarán mediante la salida del agua (6).

Cuando la temperatura descienda hasta ser menor que la temperatura configurada, la electroválvula

INSTRUCCIONES USO CENTRALITA



ENCENDIDO CENTRALITA

Para encender la centralita mantener presionada la tecla  por 3 segundos.

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE LAS TECLAS

Después de 30 segundos de inutilización, la centralita bloquea las teclas para proteger la campana de mandos indeseados, visualizando el mensaje "Loc".

Para desbloquearlas mantener presionada cualquier tecla por 3 segundos, se visualizará el mensaje "Unl".

SISTEMA DE CONDENSACIÓN

El sistema de condensación sirve para depurar de los humos las impurezas que salen de la campana, esto se realiza mediante la entrada de agua en el interior del sistema de descarga humos cuando se detecta una cierta temperatura de humos en salida.

Si la temperatura configurada es mayor que la temperatura detectada -> ninguna introducción

Si la temperatura configurada es menor que la temperatura detectada -> introducción de agua con el fin de bajar la temperatura hasta el valor configurado.

Por defecto esta temperatura está configurada a 40°C, debajo de los mismo no es conveniente hacer funcionar la condensación puesto que el vapor generado es mínimo.

Para regular la temperatura presionar la tecla **SET**

el símbolo  iniciará a parpadear y se visualizará el SETPOINT.

Configurar la temperatura deseada, la escala disponible va de 5°C hasta un máximo de 60°C.

Para confirmar volver a presionar la tecla **SET**

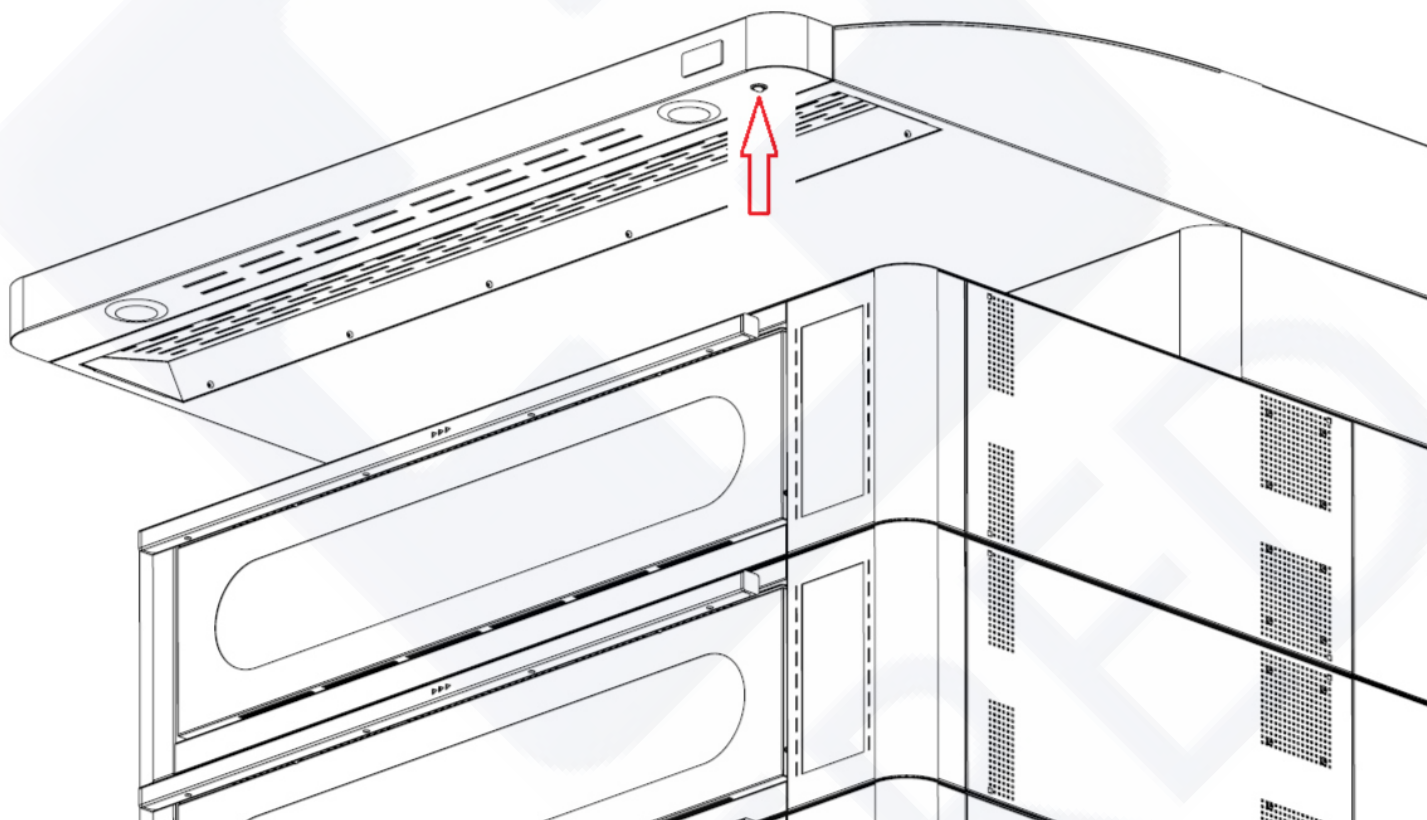
Si el símbolo  está encendido quiere decir que la electroválvula está encendida y la campana está introduciendo agua para enfriar los humos hasta alcanzar la temperatura setpoint, si el símbolo está apagado quiere decir que la temperatura detectada es mayor que el setpoint configurado.

Nota: Si regulando la temperatura se visualiza la inscripción "PA" significa que se ha presionado la tecla  por 3 segundos, volver a presionarla por otros 3 segundos para volver atrás.

Para regular la temperatura con el teclado desbloqueado es suficiente presionar y liberar la tecla **SET** sin mantenerla presionada.

ENCENDIDO LUCES CAMPANA CON CONDENSACIÓN

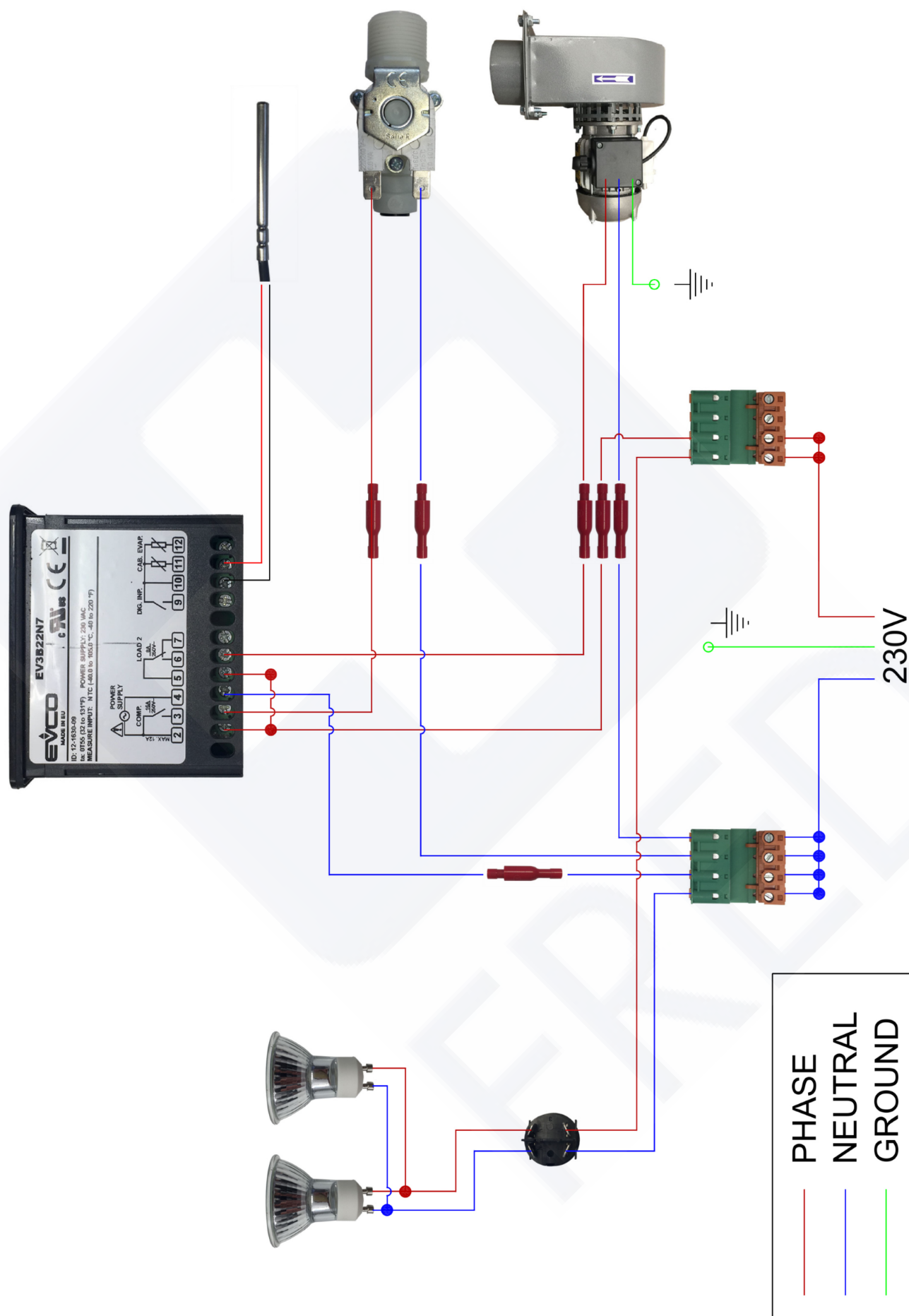
Las luces de la campana son gestionadas por el interruptor ON/OFF colocado en la parte inferior del frontal, en proximidad de la centralita (vea imagen de abajo).



APAGADO DE LA CENTRALITA

Para apagar la centralita, haciéndola luego ir a standby, mantener presionada la tecla **SET** por 3 segundos, durante estos segundos el símbolo centelleará.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA CAMPANA CON CONDENSACIÓN



RECAMBIOS CAMPANA

Lista de las partes de recambio, los despieces y figuras con las referencias a cada una de las partes señaladas.

	GENIUS 4	GENIUS 6L	GENIUS 9
POS.	CÓDIGO		
1	4B030335	4B030336	4B030337
2	4C011140	4C011141	
3	4C010370	4C010371	4C010372
4	4F020305	4F020306	
5	4G010155	4G010156	
6	5A020000		
7	5P110010		
8	5L020020		
9	5C150060		
SOLO PARA CONDENSACIÓN			
10	8K010300		
11	5T020053		
12	5I100002		
13	5E010105		
14	5R010311		
15	5R010312		
16	5R010306		
17	5U010060		
18	5R010342		
19	5R010341		
20	5R010340		
21	5R010601		

DESPIEZO CAMPANA

