

INSTRUCCIONES GENERALES

para instalación, uso y mantenimiento

FERMENTADOR / MANTENEDOR

Modelo: 511/521/1021 Eléctrico

Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad.

Le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

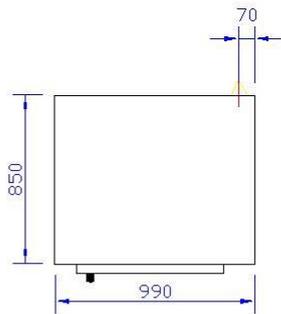
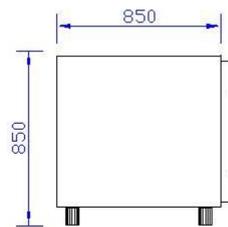
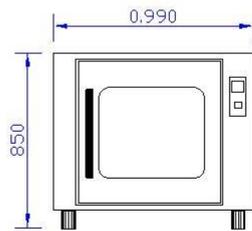
GARANTIA

Importante:

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobre tensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red.

Durante la garantía nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita.

Horno Convector 521 ECO Electrónico



PESO: 100kg

- * Capacidad: 8 bandejas de 2/1 GN DE 650x530mm.
- * Puerta con vidrio panorámico.
- * Calefaccionado mediante resistencia eléctrica.
- * Tablero digital electrónico

ELECTRICIDAD

Potencia		Tensión
watts	kw	
1500	1.5	220v

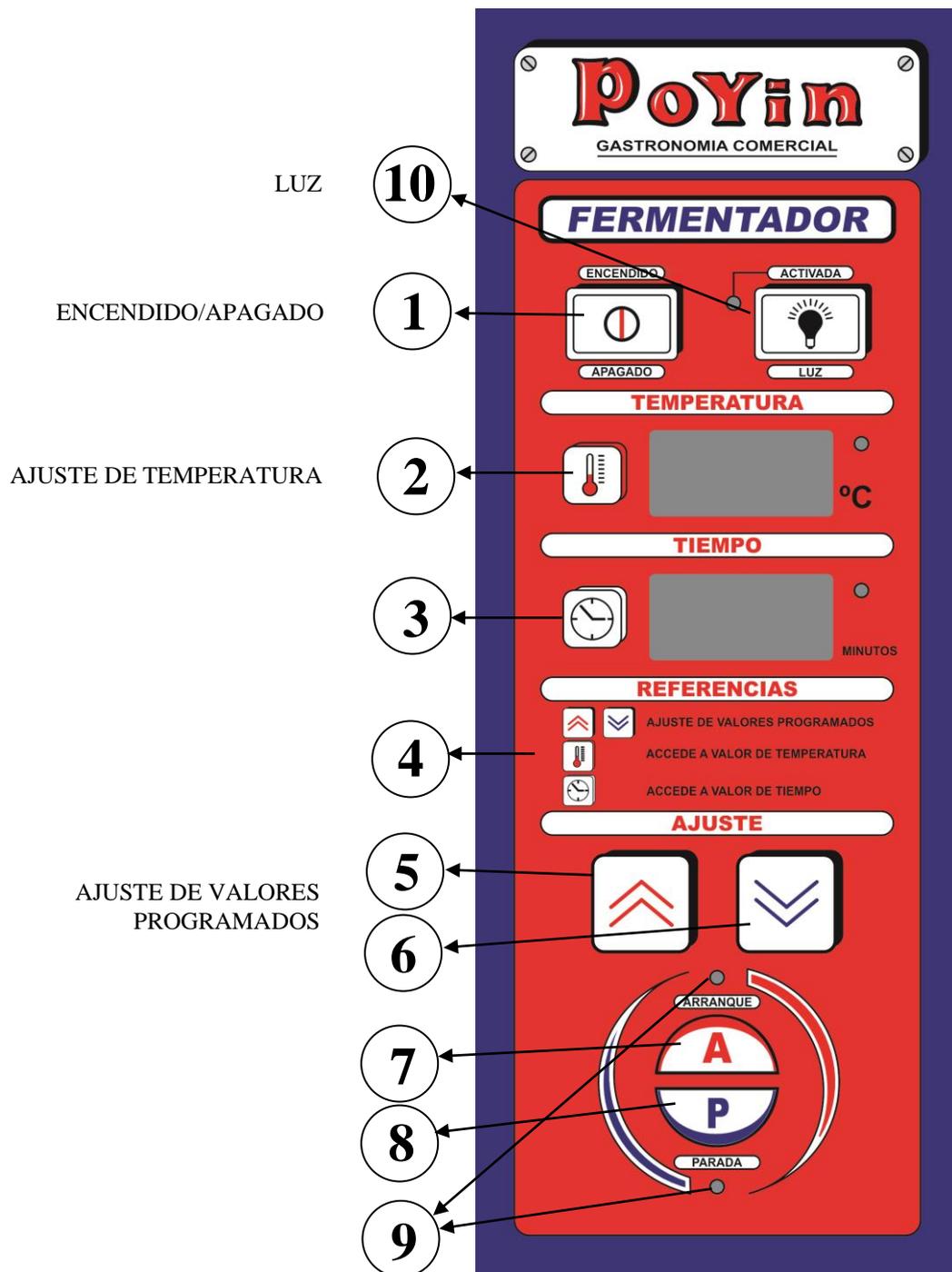
⚡ Electricidad 220v

1. INSTALACION

1.1. CONEXIÓN ELECTRICA.

- Verificar la correcta conexión a tierra
- Es conveniente instalar una llave termomagnética para la alimentación del fermentador.

El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de estos requisitos.



2. USO

2.1. RECOMENDACIONES

- Una vez instalado el fermentador y antes de la primera fermentación, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante $\frac{1}{2}$ hora a 36°C para eliminar los olores característicos de un equipo nuevo.
- Antes de poner en marcha el equipo, compruebe que las llaves de paso de agua y de gas estén abiertas.
- Cuando el fermentador vaya a estar un largo período sin ser utilizado, se recomienda desenchufarlo.
- Al abrir la puerta del fermentador es conveniente hacerlo en dos tiempos, mediante una primera apertura parcial para evacuar la mayor parte del calor sin exponerse.

2.2 ENCENDIDO

Para encender, se debe presionar la tecla "INTERRUPTOR GENERAL" de encendido (1-Fig.1). En ese momento se encienden los display y se encienden las resistencias en caso que el termostato lo indique.

Se debe tener en cuenta que el tablero guarda en memoria los últimos valores programados de temperatura y tiempo.

2.3 SELECCIÓN DE TEMPERATURA (2-fig.1)

- 1- Presionar la tecla de ajuste de temperatura (2 fig.1) (Mostrará el último valor programado).
- 2- Modificar el valor hacia arriba o hacia abajo con las teclas que indican dichas funciones, (5 y 6 fig.1).
- 3- Para validar la nueva programación, se puede presionar nuevamente la tecla de ajuste de temperatura o esperar 5 segundos para que la guarde en forma automática.

2.5. SELECCIÓN DEL TIEMPO (3-fig.1)

- 1- Presionar la tecla de ajuste de tiempo (3 fig.1).
- 2- Modificar el valor hacia arriba o hacia abajo con las teclas que indican dichas funciones, (5 y 6 fig.1).

2.6. HUMIDIFICADOR

Para conseguir humedad dentro de la cámara simplemente hay que llenar la bandeja que se encuentra en el interior de la cámara.

2.7. EJECUTANDO LA PROGRAMACION

Una vez programados los valores de temperatura y tiempo, se carga el fermentador y se da comienzo a la fermentación presionando la tecla "Arranque" (7 fig.1).

Comenzará a destellar el led luminoso (9 fig.1) y a descender el tiempo en el display correspondiente, de manera que se puede saber en todo momento el tiempo que resta de fermentación.

Al cumplirse el tiempo, una señal acústica intermitente da aviso al operador, y comienza a destellar la señal luminosa invitando a presionar la tecla "Parada" (8 fig.1).

En caso que se abra la puerta en medio de la fermentación, comenzará a destellar el led, indicando la interrupción del ciclo, se colocarán los valores en pausa, normalizándose al volver a cerrarla.

3. RECOMENDACIONES

3.1. Recomendaciones para la utilización de parrillas y bandejas.

El óptimo aprovechamiento del fermentador, depende en gran medida de la correcta elección de parrillas y bandejas.

Parrilla: Ideal para pequeñas piezas, para gratinado de platos, y cocciones largas de carnes y aves.

Bandejas de profundidad 20mm: Para tiempos cortos de asado, pescado, gratinado, hamburguesas, albóndigas, facturas.

Bandejas de profundidad 40mm: Piezas con un volumen mediano, aves enteras, carnes enteras, pescados enteros, panificados.

- En el caso de usar bandejas de mayor profundidad, se deberá evaluar la carga teniendo en cuenta que siempre debe haber una distancia entre bandejas, lo suficientemente amplia para la libre y cómoda circulación del aire.

4. MANTENIMIENTO

4.1. Limpieza diaria

- La limpieza debe hacerse siempre con el equipo desconectado.
- Para el buen funcionamiento y conservación del equipo, limpiar diariamente con productos desengrasantes no abrasivos.
- **MUY IMPORTANTE:** NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA EXTERIOR DEL EQUIPO, ya que puede afectar a los componentes electrónicos.
- Para la limpieza del fermentador, se puede proceder de la siguiente manera:
 - a) Enfriar el fermentador, y retirar todos los residuos sólidos.
 - b) Pulverizar uniformemente en el interior de la cámara el detergente.
 - c) Cerrar la puerta y dejar actuar el detergente durante 5 ó 10 minutos (depende del tipo de suciedad).

d) Cumplido dicho período, pasar un paño con abundante agua para enjuagar.

Finalizada la limpieza, desconectar la alimentación eléctrica, cerrar las llaves de paso de agua y de gas y dejar entreabierta la puerta, para que la cámara este ventilada.

Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve, con la ventaja de tener la unidad en perfecto estado y lista para el trabajo del día siguiente.

Irregularidades

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe lo siguiente:

- Hay tensión correcta en la máquina.
