



Horno pastelería HE 464 Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento.

Franke
Food Services Equipment

Tel: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

01/11/2005

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

1. UBICACIÓN

Colocar el aparato sobre una superficie horizontal (nunca sobre una superficie de madera). La distancia hasta las paredes posteriores y laterales debe ser de al menos 50 Cm.

2. INSTALACION

Retirar la película adhesiva de plástico antes de poner en marcha el aparato. Se deben limpiar esmeradamente los restos de pegamento evitando la utilización de sustancias abrasivas.

3. CONEXION ELECTRICA

El aparato entregado está predispuesto para poder funcionar con la tensión que se encuentra indicada en la placa de características. Para poder acceder a la barra de bornes de conexión quitar la parte derecha del aparato desenroscando los tornillos de fijación. El cable flexible para la conexión a la red no debe poseer características inferiores a las del tipo con aislamiento de goma modelo H07RN – F y debe tener una sección que corresponde a la que está indicada en los DATOS TECNICOS (pag.6). La conexión a la red se debe efectuar interponiendo un interruptor automático con una corriente de intervención adecuada en la cual la distancia de apertura entre los contactos sea de al menos 3mm. Además, durante el funcionamiento del aparato, la tensión de alimentación no debe variar mas de $\pm 10\%$ del valor de la tensión nominal.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra. En el interior del aparato en el tablero de bornes de conexión, se encuentra un borne con el símbolo  al cual se debe unir el cable de tierra.

El aparato se debe insertar en un sistema equipotencial y su eficacia se debe verificar cumpliendo las normas vigentes. La conexión se debe efectuar con la ayuda de un tornillo marcado con el siguiente símbolo  (EQUIPOTENCIAL) situado en la parte posterior del aparato. El fabricante declina todas las responsabilidades si esta norma anti accidentes no es respetada.

4. CONEXION HIDRICA

Efectuar la conexión a la red hídrica con un tubo $\frac{3}{4}$ " G uniendo el tubo al empalme 10 Fig. 2 (pag. 7) que se encuentra en la faja posterior del armazón del horno. Para la conexión aconsejamos utilizar uniones roscadas con guarnición, con tubo flexible para las altas presiones. Verificar que al final de las operaciones no existan pérdidas. Utilizar solo materiales (tubos, flexibles, etc.) conformes a las normas vigentes y que no dejen depósitos de herrumbre.

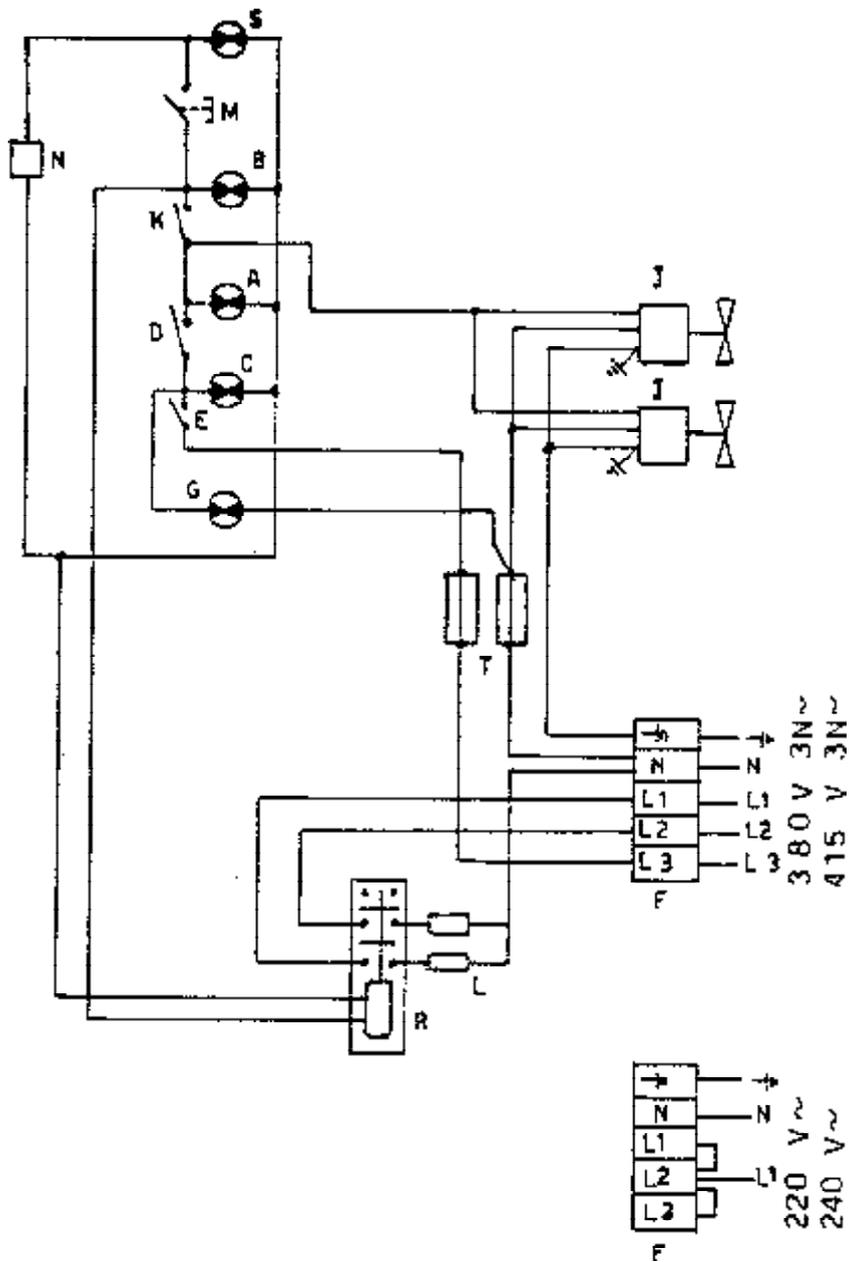
5. PRIMER ENCENDIDO

Girar el interruptor general 9 Fig. 2 (pag. 7) hasta la posición 1.
Seleccionar la temperatura deseada ajustando el mando 3 Fig.2.
Seleccionar el tiempo de cocción ajustando el mando 5 Fig.2.

6. CONTROL DE LAS FUNCIONES

Encender el horno como se explica anteriormente en el punto 5.
Controlar el encendido y el apagado de las resistencias cuando se alcanza la temperatura deseada.

ESQUEMA ELECTRICO



- A. Piloto temporizador
- B. Piloto alimentación eléctrica
- C. Bombilla iluminación
- D. Temporizador
- F. Regleta de conexión
- G. Bombilla interior
- J. Motoventilador
- K. Termostato
- L. Resistencias acorazadas
- M. Humificador
- N. Electroválvula entrada agua
- R. Contador
- S. Piloto luminoso humificador
- T. Fusible 1,5 A

7. DATOS TECNICOS HORNO HE-464 (TEC 4 P)

Potencia eléctrica KW.	: 6,1
Tensión de alimentación	: 220 V ~ : 380 V 3 N ~
Cables de alimentación (H07RN – F) (H05RN-F/H07RN-F)	: 3 x 4 mm ² con alimentación 220V ~ : 5 x 2,5 mm ² con alimentación 380V 3 N ~
Prensacables (H07RN – F 3x4) (H05RN – F 5x2,5) (H07RN – F 5x2,5)	: desde 14,5 hasta 20mm. : desde 12,5 hasta 15, 5mm. : desde 13,5 hasta 17 mm.
Presión entrada agua	: 2 bar min. : 6 bar max.
Conexión agua	: ¾" G

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

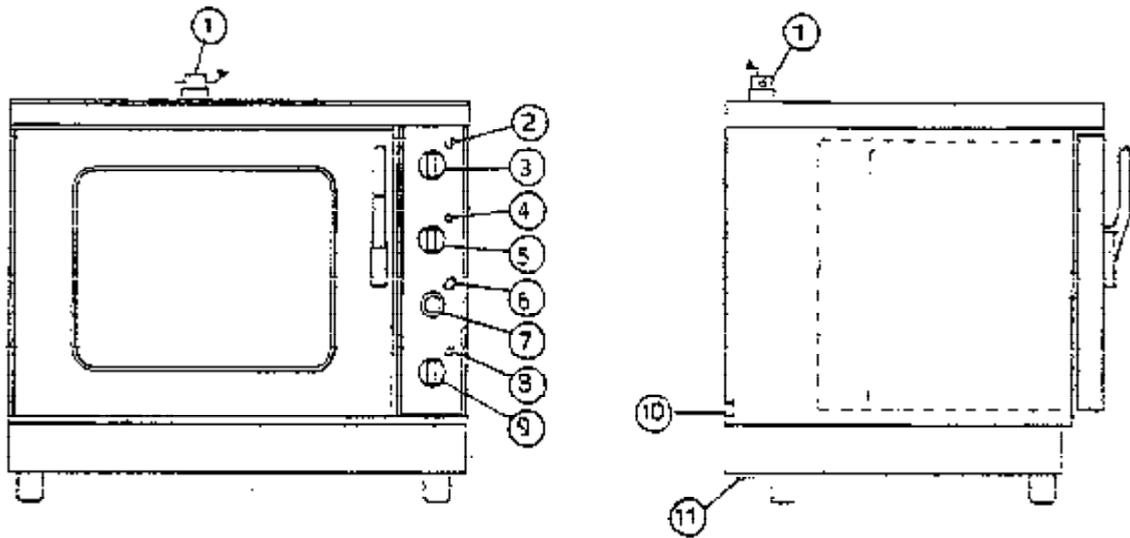


Fig.2

1. Evacuación de humos
2. Luz indicadora temperatura
3. Temperatura interna
4. Luz indicadora temporizador
5. Temporizador
6. Luz indicadora humidificador
7. Humidificador
8. Luz indicadora alimentación eléctrica
9. Interruptor general
10. Conexión entrada agua
11. Conexión eléctrica

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

1. Se recomienda al usuario verificar que la instalación del aparato esté realizada de manera correcta; la empresa que lo fabrica no responde de las garantías o daños derivados de una incorrecta instalación, imperfecto mantenimiento, impericia del uso, etc.
2. Antes de poner en función el horno, leer atentamente las instrucciones de empleo. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso que las prescripciones descritas en éste manual de instrucciones no sean escrupulosamente respetadas.
ATENCION: la empresa fabricante declina cualquier responsabilidad ante el error o la imprecisión del presente manual imputado a un error de transcripción o de impresión. Además se reserva el derecho de realizar modificaciones al aparato que se consideren apropiadas o necesarias, y que no alteren las características esenciales.
3. La instalación, mantenimiento o reparación se deben efectuar exclusivamente por personal cualificado autorizado.
4. Encendido
 - Girar el interruptor general 4 Fig. 3 (pag. 10) hasta la posición 1.
 - Seleccionar la temperatura deseada utilizando el mando 1 Fig. 3.
 - Seleccionar el tiempo de cocción utilizando el mando 2 Fig. 3.
Para seleccionar el tiempo indefinido (siempre en funcionamiento), situar el mando 2 Fig. 3 en la posición P.

5. Apagado

Al finalizar la cocción, devolver la temperatura a 0. Girar el interruptor general hasta la posición 0.

CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- Limpiar periódicamente el horno para evitar problemas de higiene o de funcionamiento.

Muy importante: Por ningún motivo se debe lavar el aparato con un chorro directo a presión.

Las partes de acero se limpian con agua y jabón, no se deben usar sustancias ácidas o agresivas o detergentes abrasivos. No usar estropajos, que podrían dejar restos de herrumbre.

CONSEJOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

- Con los Hornos tipo HE-, la temperatura que se debe usar para la cocción de los pasteles es de aproximadamente 30°C menos que con los hornos tradicionales.
- Entre una bandeja y otra se deben dejar al menos 8 cm de espacio.
- Precalentar el horno: cuesta poco y es fundamental para obtener buenos resultados.
- Para reactivar (descongelar) galletas, tartas de crema, chocolate o dulces en general, no se debe calentar el aire.
- Reactivar productos congelados. La temperatura ideal para la reactivación de los alimentos congelados está comprendida entre 120°C y los 130°C. A esta temperatura se eliminan las bacterias, los recipientes no se deforman, y lo alimentos se calientan uniformemente. Aconsejamos precalentar el horno de la siguiente forma:
 - 1) Recipiente de aluminio: precalentar a 190°C y reactivar a 140°C.
 - 2) Recipiente de plástico: precalentar a 130°C y reactivar a 110°C.

PANEL DE MANDOS

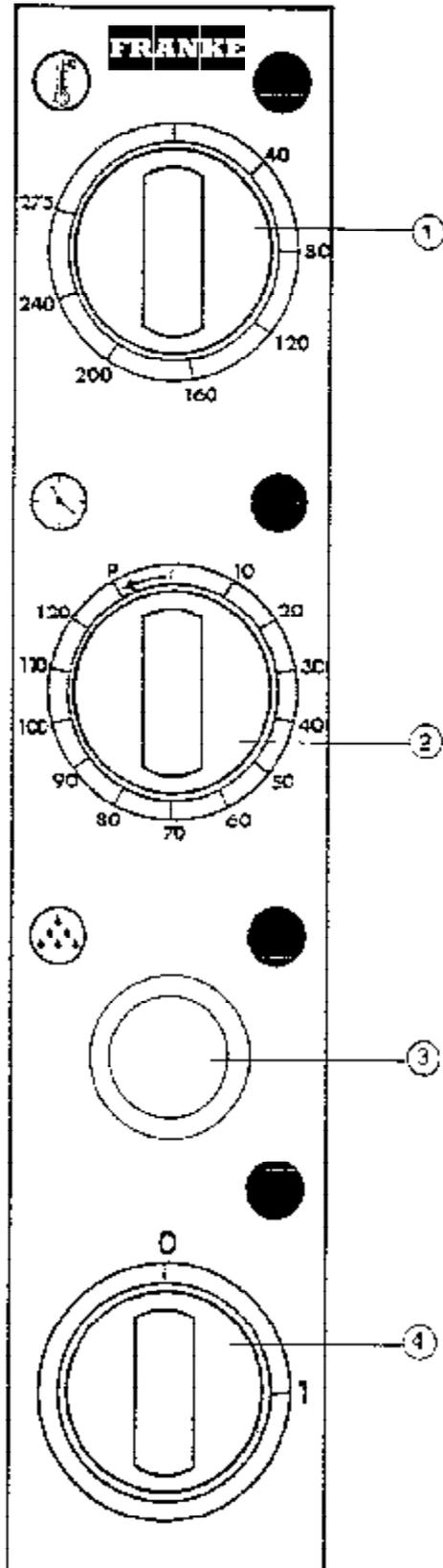


Fig. 3

Puesta en marcha:

A. Girar el mando general 4 hasta la posición 1.

B. Regular la temperatura de cocción. Girar el mando 1.

C. Regular el tiempo de cocción. Girar el mando 2. Para regular el tiempo de manera indefinida, colocar el mando 2 en la posición P.

CONSEJOS PARA LA COCCION

Pizza

- Disponer directamente las pizzas sobre las parrillas si la base de pan está precocida.
- Para la “pizza al corte” cubrir el recipiente con papel de aluminio con orificios para descargar el vapor. Esta precaución es necesaria para las pizzas con un espesor de la pasta de 1cm. de alto.

Lasañas, pasta al horno, etc.

- No usar temperaturas excesivamente altas (máx. 220°C). Solo en los últimos minutos se puede llegar hasta 260°C si se desea dorar los alimentos.

Carnes y pescados a la parrilla “grilla”

- Untar las porciones de carne o de pescado antes de ponerlas sobre la parrilla.

Instrucciones para la cocción del pan cocido al 80% y después congelado.

- Pre calentamiento: 10 minutos a 220°C.
- Temperatura de la cocción: 175°C.
- Tiempo de la cocción: 25 minutos.
- Después de introducir el pan en el horno, esperar 10 segundos y después apretar el pulsador del humidificador durante 15 seg. con el regulador de salida de humos cerrado.
- Abrir el regulador de salida de humos después de 8 minutos.

TABLA 2

	TERMOSTATO	TIEMPO HUMIDIFICADOR	TIEMPO	RECIPIENTE
Timbal de carne	210°C	-	15 min.	Bandeja
Lasañas al horno	210°C	-	15 min.	Recipiente
"Gnocchi" Base de copos de patata a la romana	190°C	-	10 min.	Recipiente
Parmesana de berenjenas	210°C	1 segundo	30 min.	Recipiente
Canelones al horno	200°C	1 segundo	15 min.	Recipiente
Pizza(blanda)	230°C	-	12 min.	Recipiente con orificios
Pizza(crocante)	250°C	-	8 min.	Bandeja con orificios
Pasta flora	170°C	10 segundos	20 min.	Bandeja con orificios
Pasta de hojaldre	180°C	-	20 min.	Bandeja con orificios
Nidos de hojaldre	170 °C	10 segundos	15 min.	Bandeja con orificios
Pastelitos rellenos	160°C	10 segundos	20 min.	Bandeja con orificios
Croissant	175°C	-	22 min.	Recipiente plano
Galletas. 65gr.	190°C	10 segundos	18 min.	Bandeja plana
Bizcocho	160°C	-	15 min.	Recipiente
Pan congelado	175°C	15 segundos	25 min.	Bandeja con orificias