

HORNO PARA PIZZA CON TRANSPORTADOR ELÉCTRICO

SERIE NTE



MANUAL DE USUARIO



MODELOS: NTE-1620 NTE-2060
NTE-2090



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
55.5517.4771 | 55.5739.3423

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".



¡PELIGRO!

Este símbolo resalta los peligros o situaciones que pueden conducir a lesiones graves o la muerte.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo destaca situaciones potencialmente peligrosas que podrían provocar lesiones graves o la muerte.



¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo resalta el potencial de situaciones peligrosas que podrían provocar lesiones leves.



¡PELIGRO!

Tenga cuidado. La vida está en riesgo. El incumplimiento puede resultar en una descarga eléctrica.

a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.

b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.

c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Emplayadoras
- Wafleras
- Turbolicuadores
- Creperas
- Máquina de donas
- Paninis
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Planchas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Creperas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Triturador de hielo
- Baños maría eléctricos y a gas
- Despachadores de agua refrigerados
- Asador grill eléctrico y a gas
- Fábricas de palomitas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Chocolatera eléctrica
- Tostador de pan modelo CT-120
- Cutter de mesa
- Lámparas reflectoras de calor
- Máquinas granita
- Mangueras de prelavado
- Embutidoras

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE NTE

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico. Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



RECONOZCA ESTE SÍMBOLO COMO UN MENSAJE DE SEGURIDAD



¡ADVERTENCIA!

Al ceder/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el aparato. Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad relacionadas con el mismo. Este manual debe colocarse en algún lugar cerca de este dispositivo y de fácil acceso.

Se recomienda firmar un contrato de servicio y mantenimiento con un proveedor de servicios autorizado por el fabricante.



¡ADVERTENCIA!

- No almacene nada ni use gasolina o sustancias inflamables y volátiles cerca de él.
- La instalación, el ajuste, la manipulación o el servicio inadecuados darán lugar a pérdidas materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea atentamente antes de iniciar la operación y el servicio.



¡IMPORTANTE!

- El diagrama del circuito eléctrico y el manual se encuentran dentro de la bolsa de empaque.
- Es responsabilidad del cliente informar a la empresa de transporte de cualquier daño visible u oculto en el equipo encontrado durante el desempaque y conservar todos los documentos de envío para futuras reclamaciones a la empresa de transporte.



¡AVISO!

- Si utiliza piezas de repuesto que no sean proporcionadas por el fabricante, cancelaremos su garantía.
- El fabricante se reserva todos los derechos para modificar las especificaciones del producto.
- El dispositivo debe ser instalado, depurado y reparado por personal autorizado de fábrica; de lo contrario, la garantía no será válida.
- El aparato está diseñado para cocina comercial, debe ser utilizado por personal capacitado.



¡PRECAUCION!

Este electrodoméstico NO está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.



¡ADVERTENCIA!

- Si hay algún daño en el cable de alimentación, pídale a un técnico de servicio calificado que lo cambie.
- Desconecte el aparto de la fuente de alimentación antes de su reparación, mantenimiento o limpieza.
- El aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de commutación externo, como un temporizador, ni conectado a un dispositivo que se encienda o apague regularmente.
- No utilice el chorro de agua para limpiar el equipo.
- No intente mover el dispositivo ni transferir el líquido caliente a otro cuando el aparto esté a temperatura de cocción o lleno de líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o líquido caliente, se pueden producir lesiones corporales graves.
- No se siente ni se pare sobre este dispositivo. No se permite pisotear el panel frontal de los aparatos eléctricos, la puerta y la parte superior.

Los resbalones, las caídas o el contacto con líquidos calientes pueden causar lesiones graves.

- NUNCA use el aparato como un escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Se pueden producir lesiones graves por resbalones, tropiezos o contacto con líquidos calientes.
- El aparato está diseñado para uso comercial, como en restaurantes, cafeterías, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías, pero no para la producción continua de alimentos en masa.
- Este equipo está diseñado únicamente para uso en interiores.
- No opere los electrodomésticos a menos que todos los paneles y las cubiertas de acceso estén correctamente conectados.
- Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean inspeccionados anualmente por un técnico de mantenimiento calificado.

Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

Velocidad CTL muestra "Error"	Motor sobrecargado	Verifique si la cinta transportadora está atascada, apague y reinicie.
El ventilador no gira	Acción del protector de sobre corriente	Compruebe si el ventilador está atascado y reinicie el protector de sobre corriente
Los productos están demasiado cocidos o poco cocidos	La configuración de CTL puede no ser la correcta	Cheque si el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción es correcto

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante la operación de este equipo.

Las guías de solución de problemas están destinadas a ayudar a corregir, o al menos diagnosticar con precisión, problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes informados, es posible que encuentre problemas que no están cubiertos.

Problema	Possible Causa	Solución
El horno no enciende	Es posible que la fuente de alimentación no llegue al horno o que el controlador no esté configurado correctamente	-Verifique si el interruptor de aire o el interruptor de fusibles están encendidos. -Compruebe si el interruptor de calefacción del ventilador está en "I". El horno no se calentará hasta que se encienda.
El horno no calienta	Es posible que el controlador no esté configurado correctamente.	-Cheque si la configuración es correcta. -Revise si la temperatura configurada es superior a 200°F (93°C).
La temperatura del horno es anormal durante el funcionamiento	La temperatura del horno es superior a 360°F	Apague el horno de acuerdo con los pasos de apagado diario. Póngase en contacto con su reparador autorizado por el fabricante.
La pantalla CTL de temperatura muestra el error "SERR"	Daño en la sonda	Reemplace la sonda dañada.

CONTENIDO

Símbolos clave

1. BREVE INTRODUCCIÓN

1.1 Principales características

1.2 Características

1.3 Mantenimiento

1.4 Ayuda

1.5 Seguridad

2. INSTALACIÓN

2.1 Introducción

2.2 Desempaque

2.3 Requisitos de espacio de instalación

2.4 Asegurar la ventilación

2.5 Requisitos de la fuente de alimentación

2.6 Instrucciones de instalación de la fuente de alimentación

2.7 Dimensión total

3. INSTRUCCIONES DE OPERACION

3.1 Posición y función del controlador

3.2 Pasos de la operación de inicio normal

3.3 Pasos de la operación de apagado normal

4. MANTENIMIENTO

4.1 Todos los días

4.2 Cada mes

4.3 Cada temporada

5. ESQUEMAS ELÉCTRICOS

5.1 Diagrama de cableado, modelos: NTE 1620, 220/240/380/415 V

5.2 Diagrama de cableado, modelos: NTE 2090, 380V y 400V

5.3 Diagrama de cableado, modelos: NTE 2060, 380V y 400V

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. BREVE INTRODUCCIÓN

1.1 Características principales

Este dispositivo se puede utilizar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, alimentos similares a la pizza, galletas, sándwiches, etc.

1.2 Características

- Fácil de limpiar
 - Construcción de acero inoxidable
 - Diseño superpuesto
 - 1/2 capa
 - Protección múltiple
 - Ciclo térmico de circulación

1.3. Mantenimiento

Al igual que otros equipos para alimentos, este dispositivo debe mantenerse y limpiarse como parte del mantenimiento diario.

1.4 Ayuda

Si necesita ayuda, comuníquese con nuestro agente o con el departamento de soporte técnico del fabricante.

1.5 Seguridad

La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La instalación, operación y mantenimiento adecuados son la única forma de garantizar la seguridad.

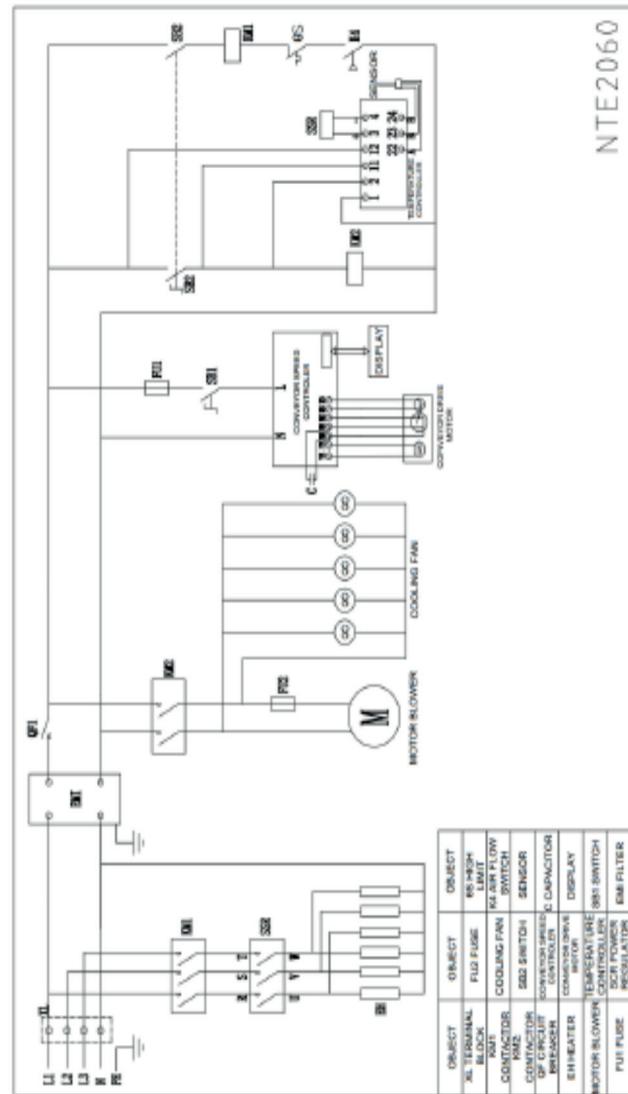
2. INSTALACIÓN



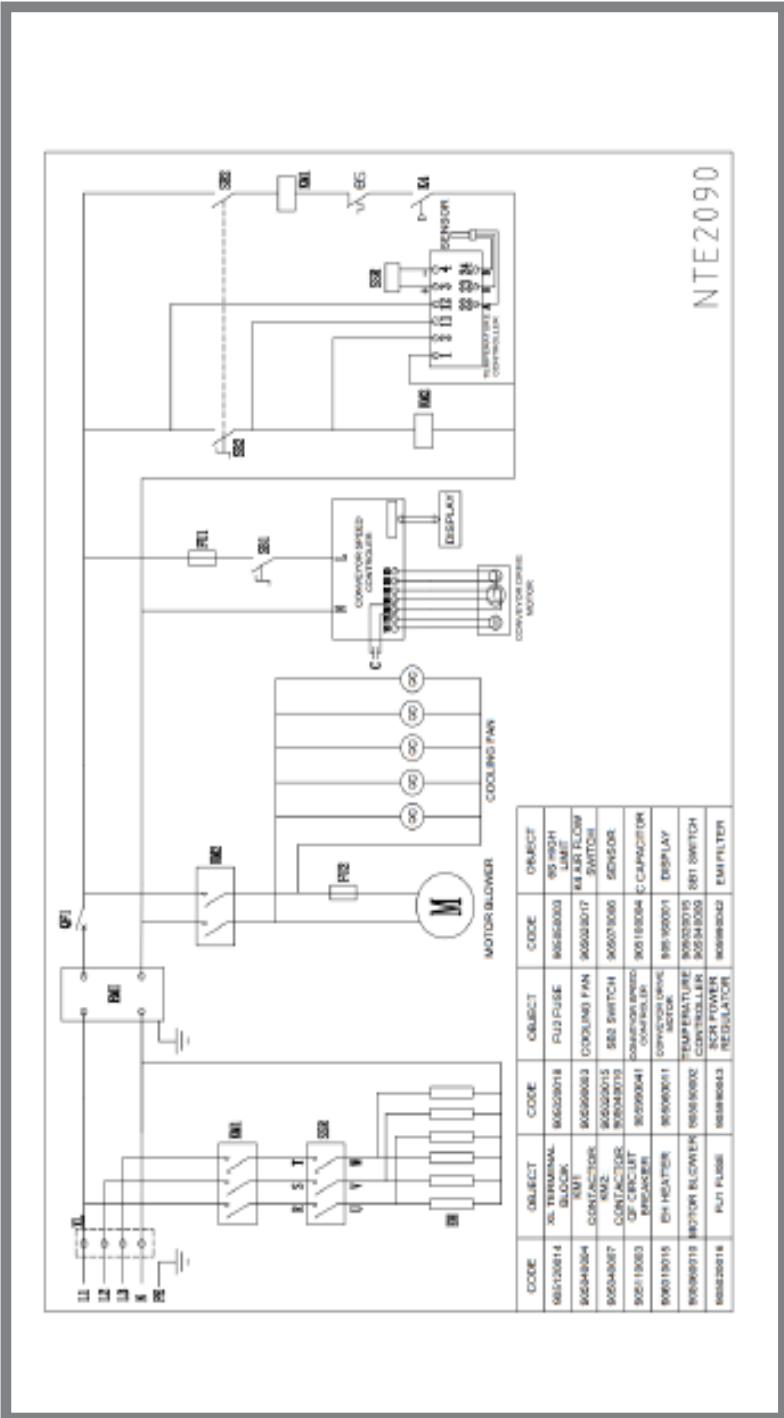
¡ADVERTENCIA!

- No instale, mueva o repare el equipo usted mismo, de lo contrario nuestra empresa no se hará responsable de la garantía y seguridad.
 - Se deben tomar las medidas de protección pertinentes para el funcionamiento del equipo.
 - Las líneas del equipo deben estar conectadas a tierra de manera confiable y se recomienda conectar las terminales equipotenciales del equipo.
 - Es muy recomendable instalar el protector contra fugas, lo cual deberá ser confirmado por el personal profesional y técnico de la empresa instaladora designado por nuestra empresa.
 - No instale el equipo en lugares con gases inflamables, explosivos o corrosivos, polvo, etc.

5.3 Diagrama de cableado modelos: NTE-2060, 380V and 400V



5.2 Diagrama de cableado modelos: NTE-2090, 380V and 400V



2.1 Introducción

Este capítulo proporciona el método de instalación para el horno de pizza.

¡Tenga cuidado!

La instalación debe ser realizada por profesionales.



¡PELIGRO!

No utilice un taladro de pistola ni un tornillo para perforar orificios en la carcasa de la máquina, ya que podría dañar la estructura o provocar una descarga eléctrica.

2.2 Desempaque

El aparato pasa por una inspección y prueba antes de ser empacado en una caja de empaque de cartón grueso con tarima de madera contrachapada. Puede soportar los golpes de transporte normales.

¡Tenga cuidado!

Cualquier daño que se encuentre antes de desempacar debe informarse al remitente.

2.3 Requisitos de espacio de instalación

Debe haber al menos 75 mm de espacio en los lados izquierdo y derecho del horno, al menos 25 mm de espacio en la parte posterior del horno y al menos 915 mm de espacio en la parte delantera del horno. Durante el mantenimiento, debe haber un espacio de 457 mm a ambos lados del horno. Si hay otros equipos de cocina a ambos lados del horno, debe haber un espacio de 609 mm.

2.4 Asegurar la ventilación

El horno debe estar equipado con un extractor de aire y otros equipos de ventilación, para garantizar que el olor y el hollín producidos por la cocción de los alimentos puedan descargarse a tiempo, y para evitar afectar el funcionamiento, le recomendamos que busque una empresa profesional para instalar el equipo de escape.

2.5 Requisitos de la fuente de alimentación

Consulte los siguientes **parámetros**:

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Fase	Potencia	Corriente
NTE-1620	220 V	60Hz	Una	6.7 KW	30/10 A



¡ATENCIÓN!
Los parámetros eléctricos de los distintos tipos de hornos son diferentes, para parámetros específicos, consulte la placa de características del equipo.



¡PELIGRO!
Para evitar descargas eléctricas, el horno debe estar completamente conectado a tierra; consulte los estándares y documentos locales pertinentes.

2.6 Instrucciones de instalación de la fuente de alimentación

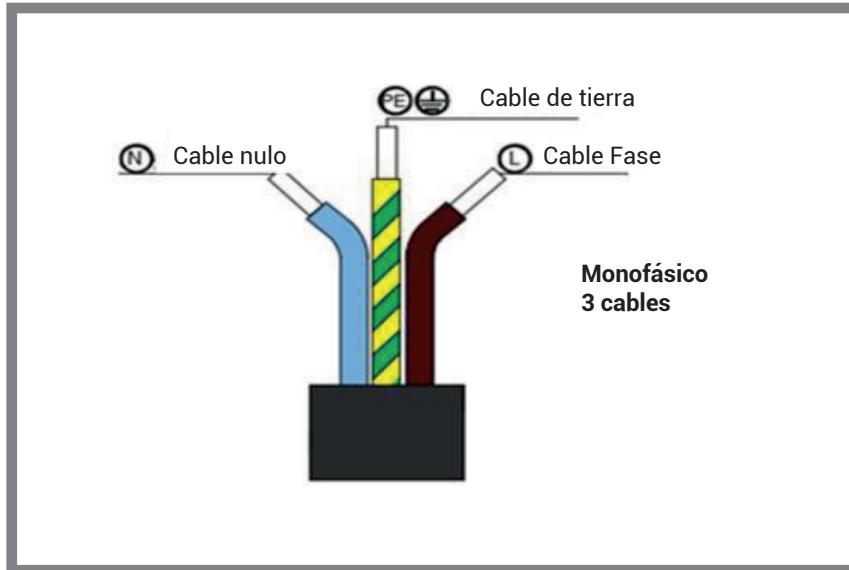
a) Especificación del cable de alimentación, disyuntor.

NTE-1620 3 hilos / 4 mm² arriba. Disyuntor 40A

NTE-1620 5 hilos / 1.5mm² arriba. Disyuntor 20A

NTE-2090 5 hilos / 6 mm² arriba. Disyuntor 40A

NTE-2060 5 hilos / 4mm² arriba. Disyuntor 25A

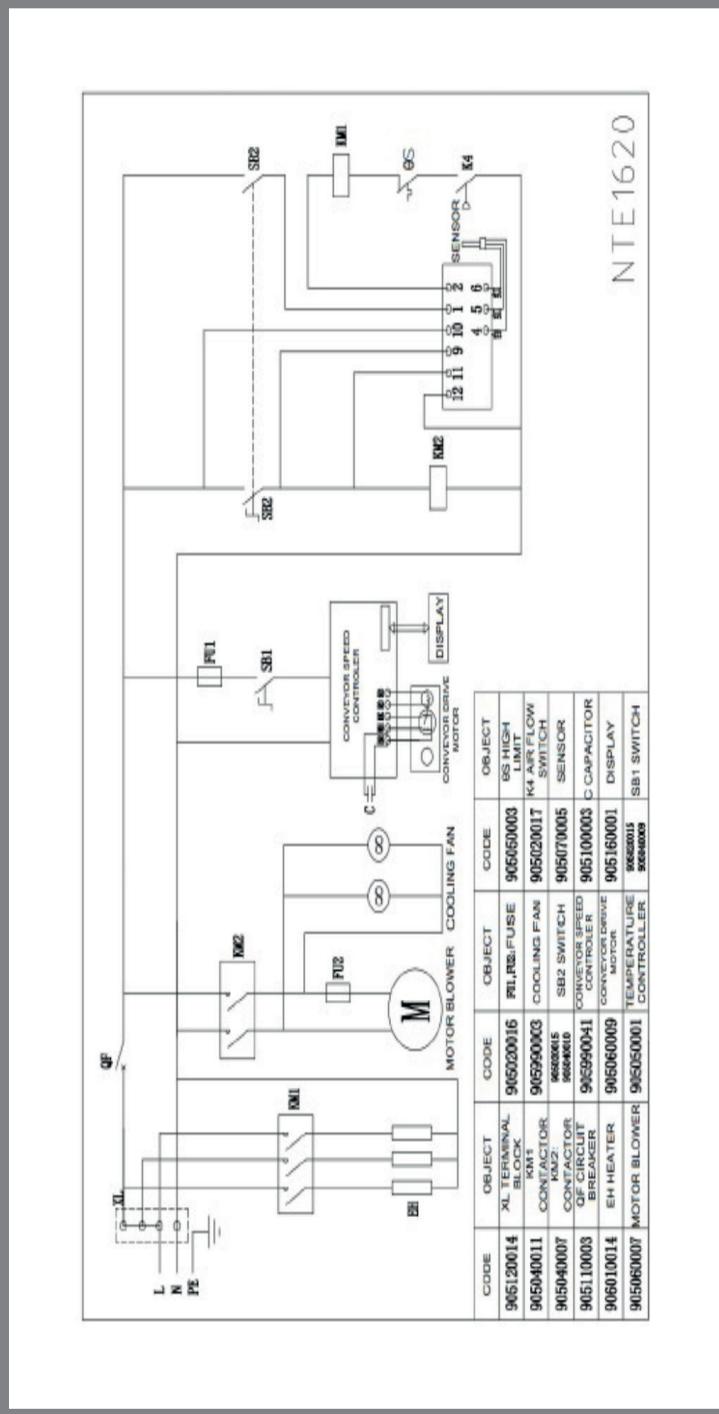


b) Protector de fugas

Se recomienda encarecidamente instalar un protector contra fugas, y la corriente de desacoplamiento del protector contra fugas no debe ser inferior a 30 Am.

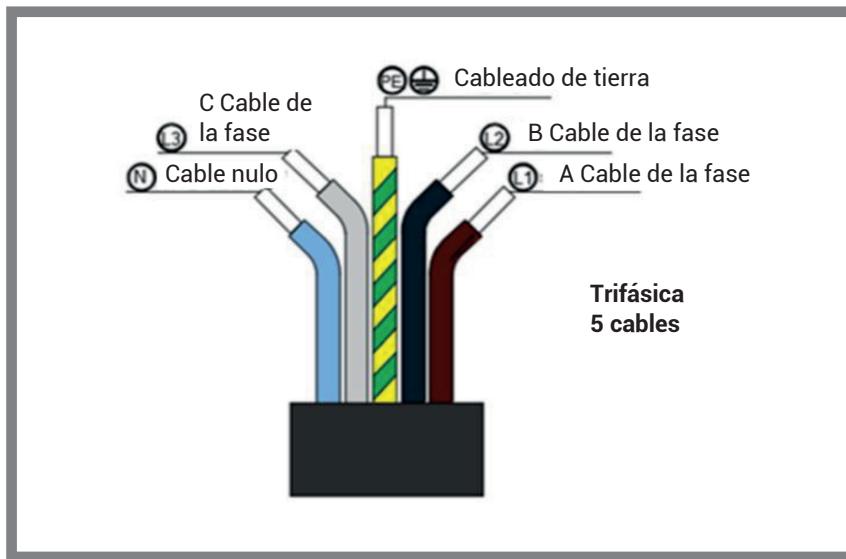
5. ESQUEMAS DE CIRCUITO ELECTRICOS

5.1 Diagrama de cableado modelos: NTE-1620, 220 V



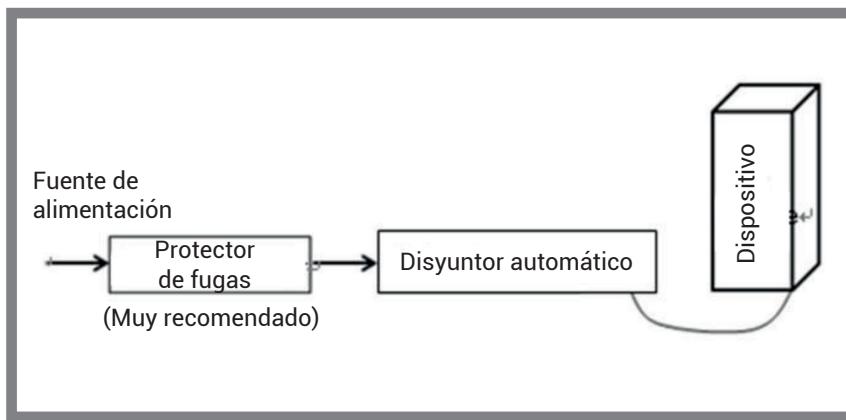
4.3 Cada temporada

Paso	Operación
1	Verifique si el horno se ha enfriado y si la fuente de alimentación se ha apagado por completo de acuerdo con la advertencia al comienzo de este capítulo.
2	Limpie el motor del ventilador y sus partes circundantes.
3	Verifique y apriete las terminales en el controlador.
4	Revisar la cinta del ventilador (NTE 2090). Verifique que el centro de la cinta del ventilador esté 1" (25 mm) apretada y que la cinta no esté agrietada o desgastada excesivamente. Las cintas demasiado apretadas pueden causar daños prematuros en los cojinetes y vibraciones. Si es necesario, afloje los cuatro pernos de fijación del motor del ventilador, mueva la posición del motor hasta alcanzar el ajuste adecuado y luego apriete los pernos de fijación.



c) Conexión del cable de alimentación

La fuente de alimentación está conectada como se muestra en la imagen. Conecte el dispositivo con el disyuntor automático y luego la fuente de poder.



¡ADVERTENCIA!

- Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que la conexión de cada cable central sea firme y que el cable de alimentación esté bien cerrado. Las terminales de conexión no se aflojarán incluso con fuerza externa, de lo contrario, puede causar un peligro. El cable de alimentación debe ser un cable revestido resistente al aceite, no más liviano que el cable revestido de neopreno común u otro caucho sintético equivalente (YZW). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el cable de alimentación de la misma especificación.

- Si la fuente de alimentación está en el exterior, preste atención a las medidas a prueba de agua y polvo.

- Para evitar el riesgo por desgaste del cable de alimentación, se debe instalar un pasamuros en la salida del cable de alimentación y en el orificio por el que pasa el cable.

- Cuando conecte el cable a tierra, asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a la terminal del cable a tierra cuando actúen fuerzas externas.

¡PELIGRO!

Este producto debe estar conectado a tierra, de lo contrario puede causar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

El cableado eléctrico del equipo debe ser conectado a una fuente de alimentación por separado, en un solo contacto eléctrico.

Cada dispositivo debe estar equipado con un interruptor aislado de doble vía con una capacidad nominal adecuada y una separación de contacto de más de 3 mm.

EQUIPOTENCIAL

La parte posterior del equipo tiene un punto equipotencial de conexión a tierra separada (GND).

¡PRECAUCIÓN!

Cuando la longitud del cable de alimentación sea insuficiente, REEMPLACELO por un nuevo cable con la longitud suficiente. NO CONECTE DOS CABLES DE ALIMENTACIÓN JUNTOS PARA LA EXTENSION.

4.2 Cada mes

Paso	Operación
1	Asegúrese de que el horno esté totalmente apagado y desenchufado. No limpie el horno hasta que se enfrie.
2	Retire los siguientes componentes del horno: bandeja para migas, una parte de la cubierta del marco de salida del transportador, placa lateral, ensamblaje del transportador.
3	Al sacar cada caja de conducción de aire y obturador, anote el número de posición de instalación con un rotulador, para confirmar que la instalación no será incorrecta, por ejemplo: (Arriba) T1 T2 T3 T4 (Parte inferior) B1 B2 B3 B4
4	También escriba un número en los tres componentes de cada caja de conducción de aire que desarmó, lo que puede ayudarlo a ensamblar la caja correctamente. ¡Tenga cuidado! Un montaje incorrecto cambiará la forma de hornear y el rendimiento del horno.
5	Limpie los componentes de la caja de conducción de aire y limpie el interior del horno con una aspiradora y un paño húmedo.
6	Ensamble la caja de conducción de aire y luego instale la caja en el horno de acuerdo con el número de posición escrito en él.
7	Vuelva a instalar la placa lateral en el horno.
8	Vuelva a instalar la cinta transportadora
9	Verifique la tensión de la cinta transportadora, que debe poder levantarse 2-3 "(50-70 mm). Si es necesario, ajuste la tensión de la cinta ajustando el tornillo en un extremo (lado derecho) del eje de retención de la cinta.
10	Vuelva a instalar la bandeja para migas.



¡PRECAUCIÓN!

Cuando limpie el horno, no use tubería de agua o vapor a presión para lavarlo, no use agua en exceso, para no infiltrarse y dañar el aislamiento del horno, y no use un agente de limpieza corrosivo, de lo contrario la superficie del dispositivo se dañará.



¡ATENCIÓN!

Cualquier reparación o sustitución de piezas debe ser realizada por un operador de mantenimiento autorizado por el fabricante. También recomendamos encarecidamente que un proveedor de servicios de reparación de hornos autorizado realice el mantenimiento del mismo cada tres meses y cada seis meses.

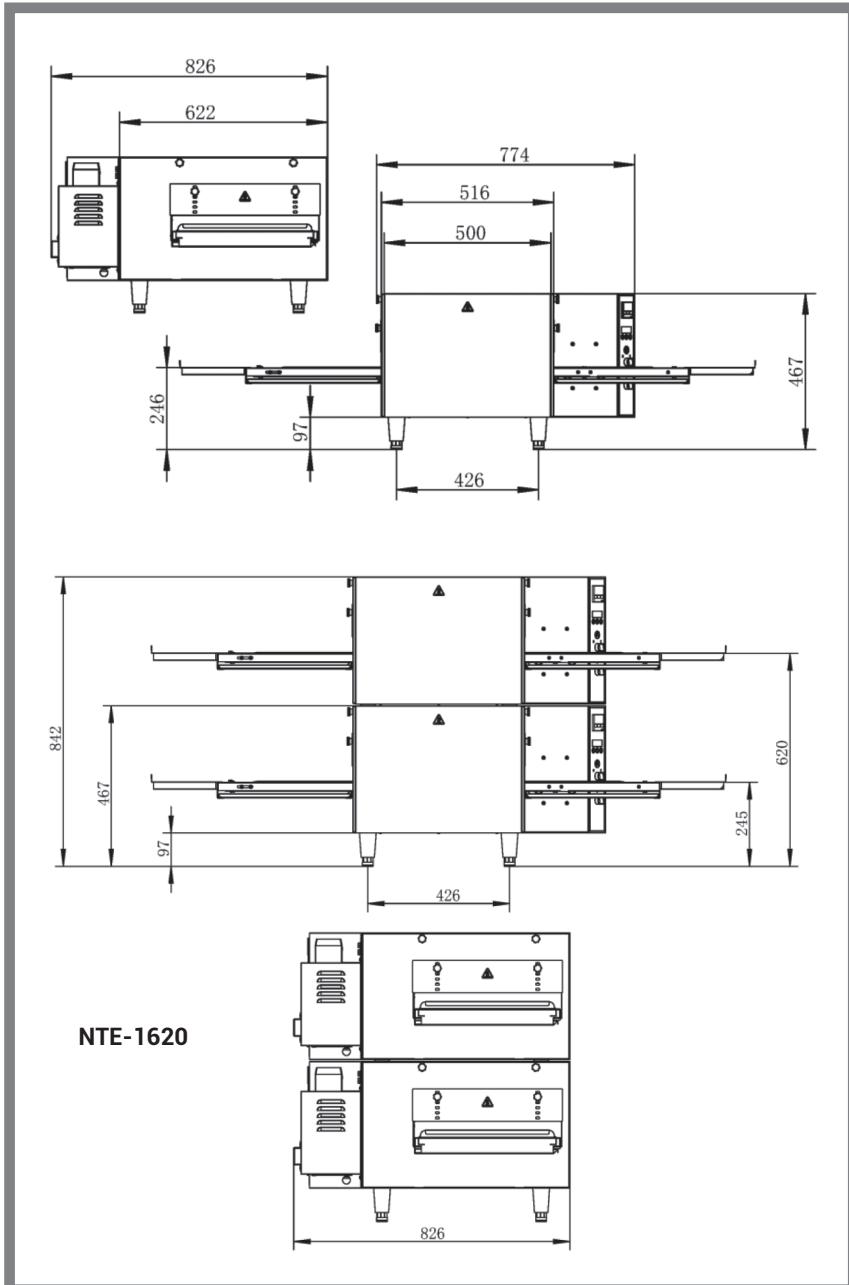
4.1 Todos los días

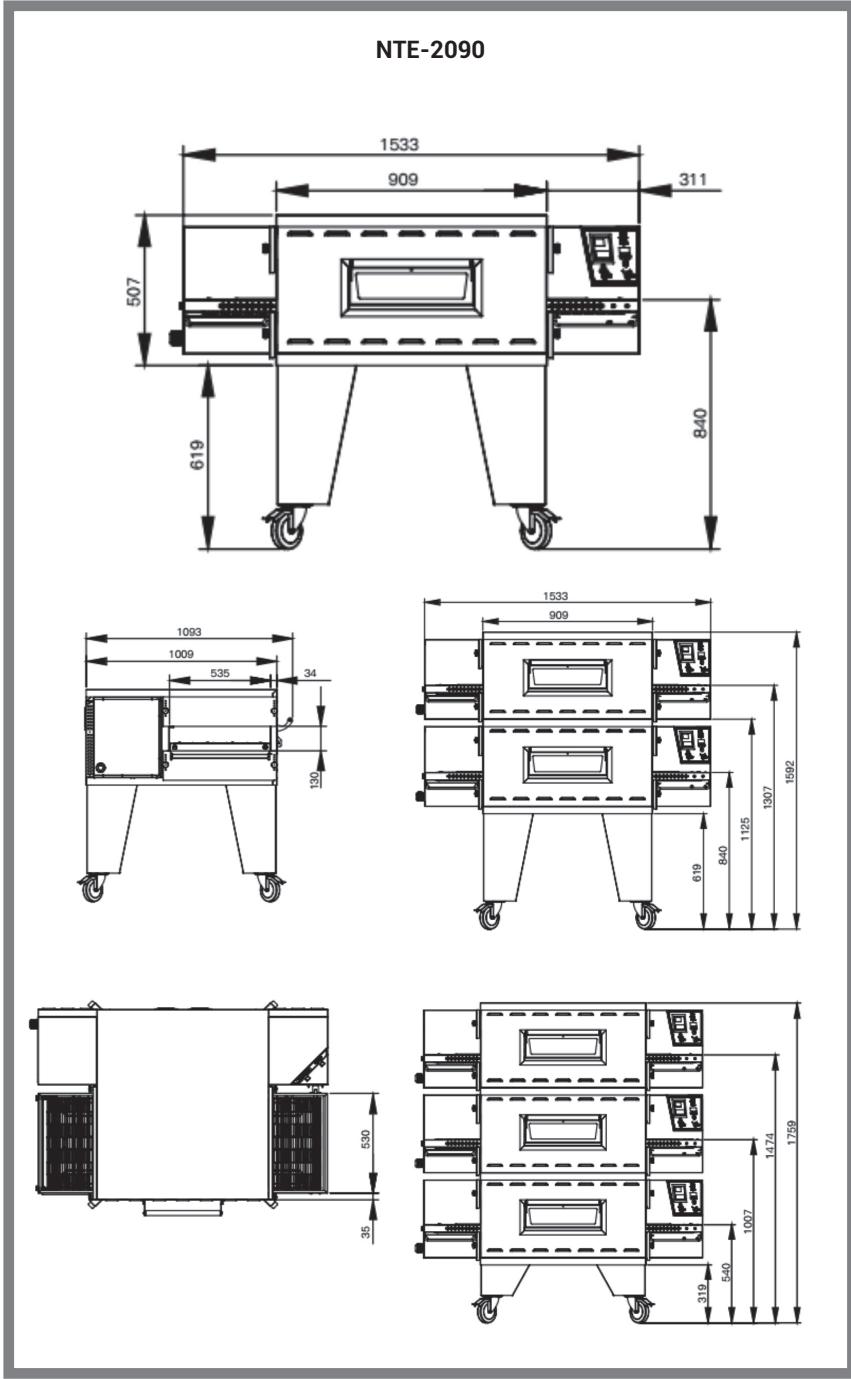
Paso	Operación
1	Verifique que el horno esté frío y que la energía esté completamente apagada de acuerdo con la advertencia al comienzo de este capítulo.
2	Limpiar el exterior del horno con un paño suave y detergente medio.
3	Utilice un cepillo de nailon duro para limpiar la red del ventilador de refrigeración y la salida de aire de refrigeración, la red y la salida de aire.
4	Verifique que todos los ventiladores de refrigeración funcionen correctamente (que el viento entre y salga de la caja eléctrica).
5	Utilice un cepillo de nailon duro para limpiar la cinta transportadora. Realice esta limpieza al final de la cinta transportadora. Sera más fácil.
6	Retire la bandeja para migas y límpiela.

¡Tenga cuidado!

Si el ventilador de enfriamiento no funciona correctamente, reemplácelo de inmediato. Si el horno funciona sin el enfriamiento suficiente, las partes internas se dañarán.

2.7 Dimensión total





3.3. Pasos de la operación de apagado normal

Paso	Operación
1	<p>Apague el interruptor de calentamiento del ventilador y el interruptor del transportador a la posición "0" y abra la ventana del horno para que se enfríe un poco más rápido.</p> <p>Nota: el ventilador permanecerá en funcionamiento hasta que la temperatura del horno se haya enfriado a 90 °C.</p>
2	Cuando el horno se haya enfriado por completo y el ventilador se detenga, apague el interruptor de aire y el interruptor de fusión del fusible de la fuente de alimentación.

⚠ ¡PRECAUCION!

En caso de corte de energía, apague todos los interruptores a la posición "0", abra la ventana y saque la comida del interior. Cuando la fuente de alimentación sea normal, repita los pasos de inicio normales. Si el horno ha estado apagado por menos de 5 minutos, espere al menos 5 minutos antes de encenderlo.

4. MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier limpieza, mantenimiento y reparación de este dispositivo, realice los siguientes pasos:

1. Apague el dispositivo y espere a que se enfríe. No realice ninguna limpieza, mantenimiento ni reparación al horno antes de que se enfríe.
2. Apague el disyuntor de la fuente de alimentación del horno o desconecte la fuente de alimentación del mismo.

Después de la limpieza, el mantenimiento y la reparación de este dispositivo:

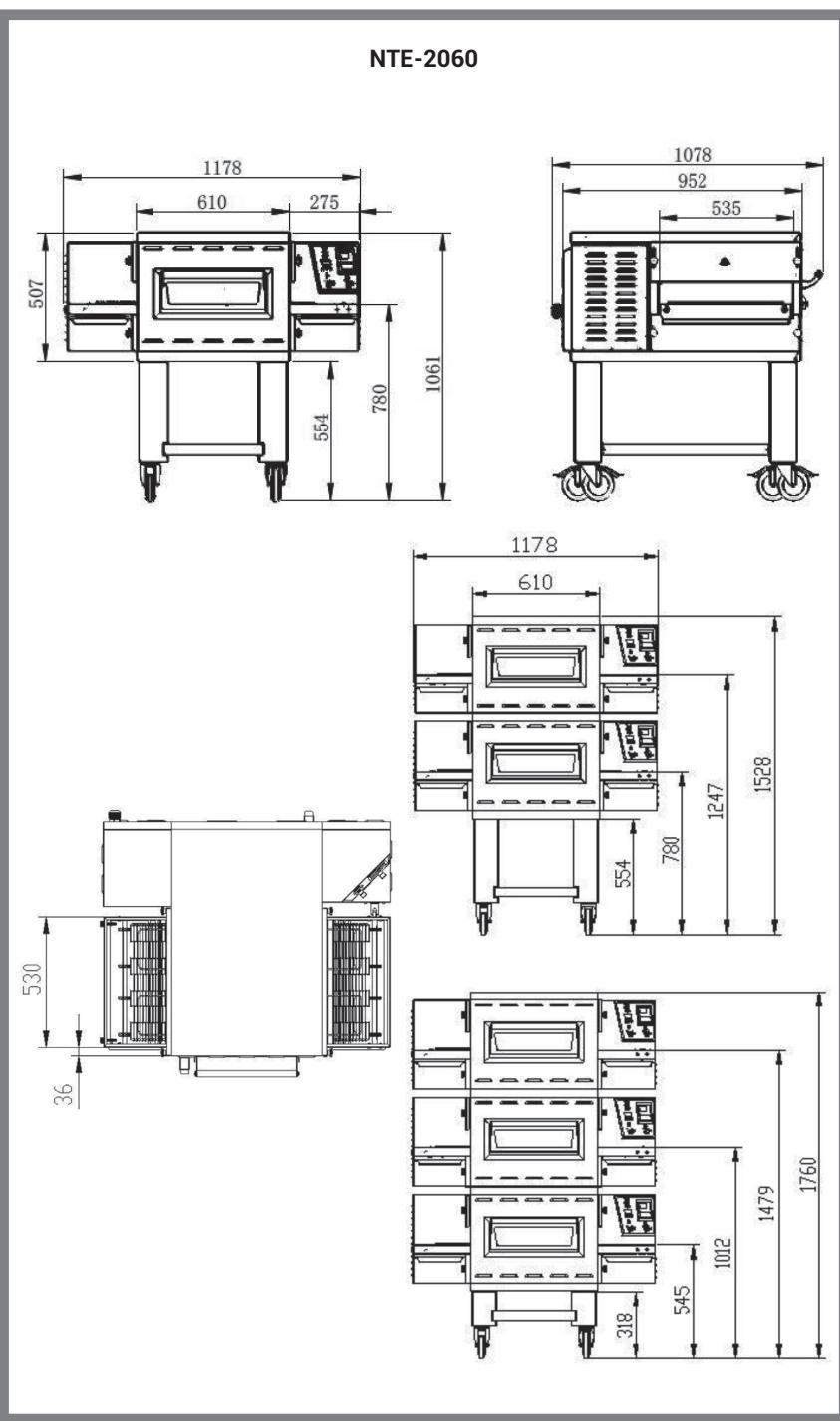
1. Si el horno se ha movido durante la limpieza y el mantenimiento, vuelva a colocarlo en su posición original.
2. Si el cable de alimentación se desconecta debido a la limpieza y el mantenimiento, vuelva a conectarlo.
3. Encienda el disyuntor de la fuente de alimentación del horno.
4. Inicie la máquina de acuerdo con los pasos de operación normales.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Las piezas operativas o las piezas eléctricas del horno pueden causar daños a las personas. Apague el interruptor de aire en la fuente de alimentación y desconéctelo antes de limpiar, reinstalar o reparar el horno. Nunca intente desarmar o limpiar el horno antes de que el interruptor del ventilador u otro interruptor del circuito del horno estén apagado.

3.2 Pasos de la operación de inicio normal

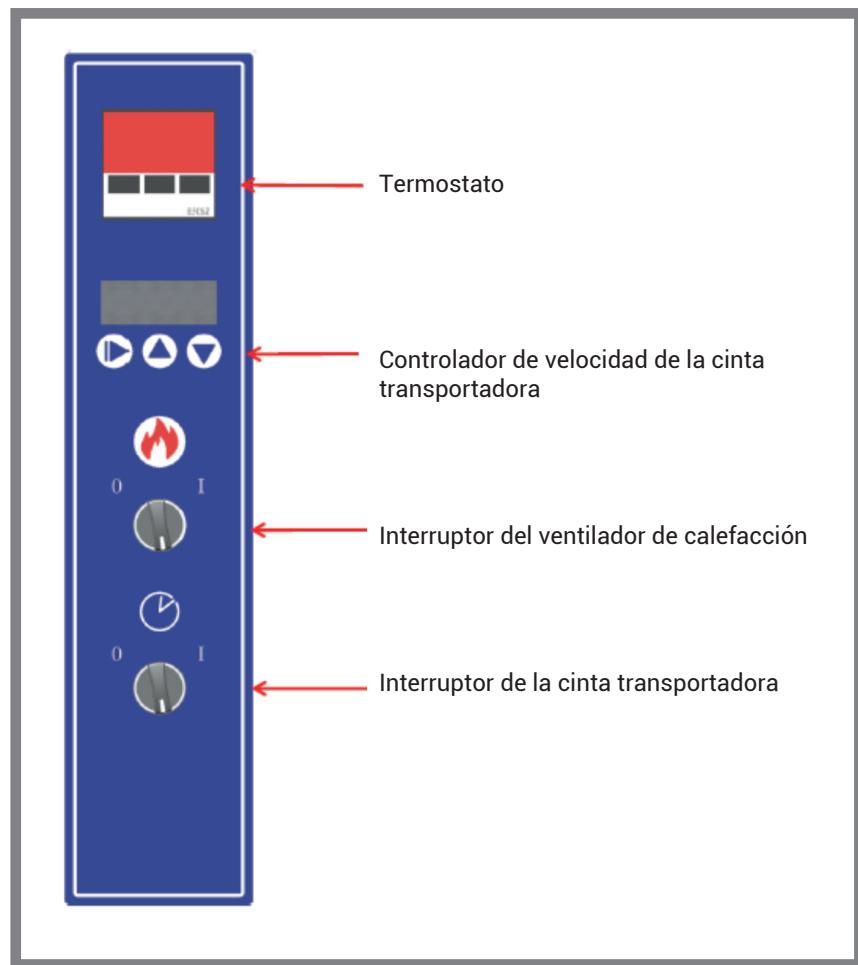
Paso	Operación
1	Revise si el interruptor de aire o el interruptor de fusibles están en la posición "encendido".
2	Encienda el interruptor de calefacción del ventilador a la posición "I" (encendido).
3	Encienda el interruptor del transportador a la posición "I" (encendido).
4	Si es necesario, cambie el tiempo de horneado presionando la tecla de la flecha hacia arriba o la tecla de la flecha hacia abajo del controlador de velocidad de la cinta transportadora.
5	Si es necesario, ajuste la temperatura establecida presionando la tecla de la flecha hacia arriba o la tecla de la flecha hacia abajo en el controlador de temperatura. Tenga en cuenta que la temperatura establecida se muestra en la ventana inferior del termostato y la temperatura real del horno se muestra en la ventana superior del termostato.
6	Verifique que la luz indicadora de "fuera" esté encendida para indicar que el elemento calefactor se ha encendido. Cuando la temperatura del horno es superior a 90°C, el indicador "SUB1" también estará encendido.
7	Espere a que la temperatura del horno alcance la temperatura establecida. Cuanto mayor sea la temperatura establecida, mayor será el tiempo de espera. El horno tarda unos 15 minutos en alcanzar la temperatura establecida de 210°C.
8	Cuando el horno alcance la temperatura establecida, déjelo precalentar por otros 10 minutos.
9	Si es necesario, en el estado de encendido, cambie la dirección de la cinta transportadora presionando la tecla  prolongadamente del control de velocidad de la cinta transportadora.



3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Posición y función del controlador

Tablero de visualización NTE 1620 V/A



Tablero de visualización NTE 2090/NTE 2060

