

HORNO CONVECTOR BETA 21

500610 - Horno convector elec. PAUNA – BETA 21 C/BANDEJAS – monofásico.

El Hornos Conectores Eléctricos BETA 21, en su versión de panel de control electromecánico, es ideal para hornear productos de panadería y pastelería, y por su diseño y medidas responde eficazmente como terminal de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados. Es robusto, seguro, versátil, consume muy poco y garantiza una excelente cocción gracias a su exclusivo sistema de ventilación forzada.

- Íntegramente fabricado en acero inoxidable.
- Cocción uniforme y bajo consumo de energía.
- Es seguro y confiable, certificado por Normas de Seguridad Eléctrica (IRAM - IEC).
- Humidificador opcional.



Características Técnicas	Ancho	Prof.	Alto
Dimensiones externas	590 mm	550 mm	550 mm
Regulación temperatura 50 a 300 °C	Termostato		
Regulación tiempo 0 a 60 minutos	Reloj eléctrico		
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	440 x 320 mm		
Cámara de cocción	Acero Inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Alimentación eléctrica	220V - 50Hz		
Consumo máximo (300°C)	2.7 Kw/h		
Termostato de seguridad	Sí		
Instalación eléctrica especial	No necesita		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	42 Kg.		

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



INDICE

1. Advertencias para la seguridad y el uso.
2. Instalación del horno.
3. Descripción de los mandos.
4. Uso del horno.
5. Limpieza
6. Mantenimiento extraordinario.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un técnico especializado quien deberá llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.

1- Advertencias para la seguridad y uso



Este manual constituye una parte integrante del horno. Es conveniente conservarlo en buen estado y tenerlo al alcance de la mano durante todo el ciclo de vida del horno. Se aconseja una atenta lectura de este manual y de todas las indicaciones en él contenidas antes de proceder a utilizar el horno. La instalación deberá ser realizada por personal calificado, siguiendo las normas vigentes. Este horno está previsto para un empleo de tipo profesional, conforme a las normas vigentes. El horno a sido fabricado para la siguiente función: COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO. EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIÓN INDEBIDA.



Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.



En caso de realizarse la conexión a la red eléctrica a través del tomacorriente y del enchufe, ambos deberán ser del mismo tipo y serán conectados al cable de alimentación de acuerdo a las normas vigentes. NO DESENCHUFAR NUNCA TIRANDO DEL CABLE.



No obstruir las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.



Inmediatamente después de la instalación, efectuar un breve control funcional del horno siguiendo las instrucciones especificadas mas adelante. En caso de falta de funcionamiento desconectar el aparato de la red eléctrica y contactarse con el centro de asistencia técnica. NO INTENTAR EFECTUAR JAMÁS LA REPARACIÓN DEL APARATO.



Cada vez que finalice el uso del horno, verificar que los mandos esten en posicion 0 (APAGADO)



No introducir nunca objetos inflamables en el horno: Si éste fuese accidentalmente encendido se podría generar un incendio.



La placa de identificación con los datos técnicos, el número de matrícula y la marca esta visiblemente ubicada en la parte posterior del horno. LA PLACA NUNCA SE DEBE EXTRAER



El aparato está destinado al uso profesional por personas calificadas. No permite a los niños acercarse a él o usarlo como objeto de juego.



Por daños causados a personas o cosas, por culpa de la no observación de las recomendaciones anteriores u otras, por el mal uso incluso de una parte sola del horno y por la utilización de piezas no originales: el fabricante declina toda responsabilidad

2 - Instalación del horno



El horno va instalado sobre un plano de trabajo horizontal en posición libre. La distancia con relación a la pared posterior debe permitir un acceso fácil al tablero de bornes para efectuar la conexión del cable de alimentación. El aparato debe ser instalado por un técnico especializado y siguiendo las normas vigentes.

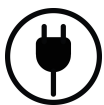
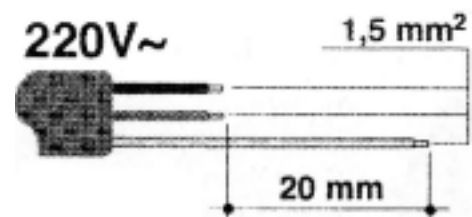
2.1 - Conexión eléctrica



Asegurarse que el voltaje y la capacidad de la línea de alimentación correspondan con las características indicadas en la placa que se encuentra en la parte posterior del horno. Esta placa nunca deberá ser extraída. El horno está provisto de un cable de tres polos para un funcionamiento a 220v~.



El cable suministrado es tripolar 3 x 1.5 mm² tipo taller. En caso de que sea necesario efectuar la sustitución del cable de alimentación, éste deberá ser de un tipo resistente al aceite (3 x 1.5 mm² mínimo), teniendo presente que la extremidad que será conectada al horno deberá tener el hilo a tierra (amarillo-verde) aproximadamente 20 mm. más largo.



El enchufe y el tomacorriente deberán ser del mismo tipo (conforme a las normas en vigor). Verificar que la línea de alimentación esté provista de una adecuada puesta a tierra. Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.



Si el aparato ha sido conectado a la red eléctrica de forma permanente, es necesario prever que sobre la línea de alimentación se encuentre instalado un dispositivo de interrupción omnipolar cuya distancia de abertura de los contactos sea igual o superior a 3mm, el cual deberá ser ubicado en una posición que resulte cercana al aparato mismo y de fácil alcance.

2.2 - Termostato de seguridad.

El horno está dotado de un dispositivo de seguridad que interviene en caso de un mal funcionamiento grave. Para restablecer la seguridad se requiere solicitar el servicio de asistencia técnica.



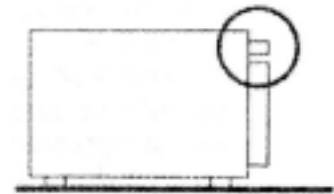
El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños ocasionados a personas y cosas, causados por la no observación de las indicaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación de por lo menos una parte del horno.

2.3 - Nivelación.

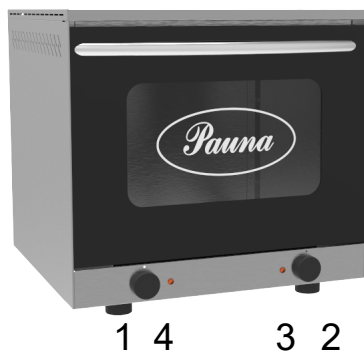
Nivelar el horno al suelo mediante las cuatro patitas regulables. Para efectuar la regulación alojar la contratuerca y destornillar la patita. El desplazamiento del tornillo de regulación es de 10 mm.

2.4 - Tubo de descarga del vapor.

En la parte posterior del horno se encuentra un tubo de descarga del vapor producido en la fase de cocción. Este debe dejarse libre de cualquier impedimento. Evitar su aplastamiento



3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



1 - Mando Termostato.

Permite seleccionar la temperatura de cocción más idónea para los alimentos que serán cocidos. La elección se efectúa haciendo girar el mando en sentido horario hasta el valor deseado. La regulación es progresiva; por lo tanto todos los valores intermedios entre las cifras pueden ser utilizados. (*)

2 - Mando Temporizador.

Permite seleccionar cocción manual o el cuenta - minutos con apagado automático del horno al final de la cocción. Para el control manual del tiempo de cocción, hacer girar el mando hasta el símbolo. Para programar la duración de la cocción, hacer girar el mando en sentido horario. Los números de 5 a 60 corresponden a los primeros minutos. La regulación es progresiva y pueden ser utilizadas las posiciones intermedias entre las cifras indicadas. Al final de la cocción el mando regresa automáticamente a la posición 0, el horno se apaga y entra en función un timbre. (*)

3 - Lampara piloto anaranjado.

Indica la fase de calentamiento. Su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura programada con el mando termostato. Durante la cocción, el encendido y el apagado de esta lámpara de señalización indica el mantenimiento constante de la temperatura en el interior del horno.

4 - Lampara piloto verde.

Su apagado indica el inicio de la cocción temporizada. El encendido indica que la cocción temporizada ha finalizado.

4 - USO DEL HORNO.

4.1 - Advertencias y consejos generales.

Al utilizar el horno por primera vez, es oportuno calentarlo a su máxima temperatura por un tiempo suficiente como para quemar eventuales residuos oleosos de fabricación. Si hay necesidad de realizar intervenciones en los alimentos, es necesario tratar de dejar la puerta abierta el menor tiempo posible, para así evitar que la temperatura en el interior del horno disminuya a tal punto que perjudique el buen resultado de la cocción.

4.2 - Lámpara de iluminación interna.

Las lámparas de iluminación interna se encienden haciendo girar el mando del termostato.

4.3 - Descongelamiento.

El movimiento del aire a temperatura ambiente provoca un descongelamiento rápido de los alimentos. Esto garantiza a los productos congelados, o provenientes de un freezer normal, un descongelamiento rápido sin modificar el gusto o aspecto de los mismos.

MANDO TEMPORIZADOR
EN POSICIÓN MANUAL.



MANDO TERMOSTATO
EN POSICIÓN DE VENTILACIÓN.



4.4 Pre-calefacción.

Antes de efectuar las cocciones, proceder a calentar el horno hasta que éste alcance la temperatura deseada por lo menos por 15 minutos.

4.5 Cocción manual.

El horno calienta. El encendido de la luz anaranjada indica la calefacción. El apagado de la luz señala que se ha alcanzado la temperatura programada. El encendido y el apagado de la luz anaranjada indica el mantenimiento constante de la temperatura.

MANDO TEMPORIZADOR
EN UNA POSICIÓN.

Ej. 30'

MANDO TERMOSTATO
A ELECCIÓN (*)

Ej. 200°

5- Limpieza

Importante:



No dirigir chorros de agua directamente contra el horno; evitar el uso de mangueras de presión.



Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del horno.

5.1 Limpieza del acero inoxidable.

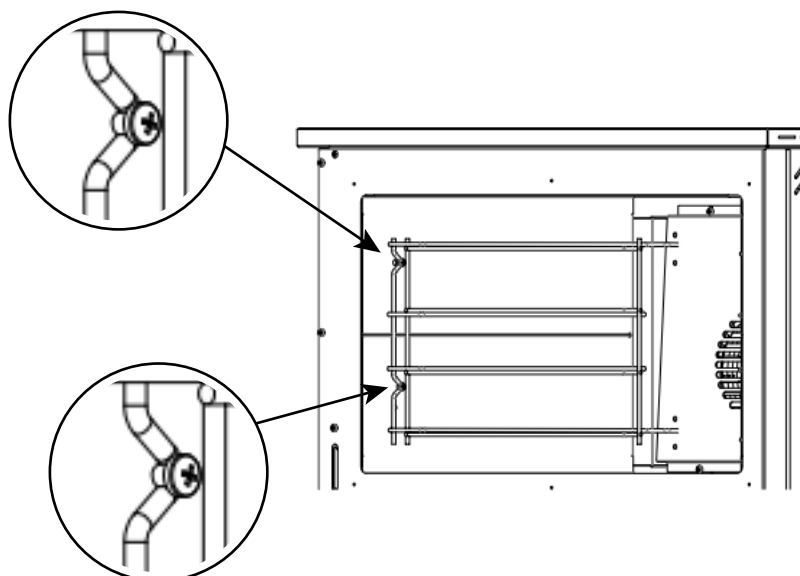
Para una buena conservación del acero inoxidable es necesario efectuar una limpieza regular al final de cada jornada, una vez que esté frío el horno.

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, usar siempre y únicamente productos específicos que no contengan elementos abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. Modo de uso: vaciar el producto sobre un paño húmedo y pasarlo sobre la superficie; enjuagar abundantemente y secar con un trapo suave o con una gamuza.

No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies y, en su caso, utensilios de madera o material plástico. Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una gamuza.

5.2 - Limpieza del interior del horno.

Para una buena conservación del horno es necesario proceder a limpiarlo regularmente al término de la jornada, después de haberlo dejado enfriar. Extraer todas las partes móviles. Remover las guías laterales desensartarlas de los agujeros posteriores A y B.



- Limpiar las rejillas del horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar.
- Limpiar las paredes internas del horno con un paño suave embebido en una solución de amoníaco, enjuagar y secar. Si aún quedasen manchas o salpicaduras, poner en el fondo del horno un paño húmedo embebido en amoníaco, enjuagar y secar.

5.3 - Vidrio de la puerta.

Se recomienda mantenerlo siempre bien limpio. Utilizar papel absorbente de cocina, en caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.

6 - Mantenimiento.

Periódicamente el horno necesita de pequeñas intervenciones de mantenimiento y la sustitución de partes sujetas a uso, como son burletes, lámparas, etc. A continuación se suministra las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.

6.1 - Sustitución de la lámpara de iluminación.

Desenroscar la cubierta de protección A. Desenroscar la lámpara B en sentido contrario a las agujas del reloj, reemplazar por una nueva del mismo tipo roscandola en sentido horario. Reponer roscando la cubierta de protección A.

6.2 - Desmontaje y montaje de la puerta.

Bisagras con pernos móviles

Sostener la puerta por sus dos laterales con ambas manos, en la parte inferior de la bisagra C, levantar las palanquitas D. Elevar la puerta formando un ángulo de 45° aproximadamente y extraerla. Para colocarla nuevamente introducir las bisagras C en las ranuras correspondientes, luego apoyar la puerta hacia abajo y desenganchar las palanquitas D. La puerta cerrará normalmente.

6.3 - Desmontaje y montaje de la puerta.

Para una buena limpieza del horno, la junta de goma de la puerta es desmontable. Antes de proceder a la extracción del burlete, es necesario desmontar la puerta del horno de la forma anteriormente descrita. Con la puerta ya desmontada, elevar las lengüetas colocadas en los ángulos, como se muestra en la figura.